

WIR ONLINE MAGAZIN

Monatlich für über 15'000 WIR Verrechner
6x jährlich als Hauptausgabe - 6x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe

- Willkommen an der WIR Expo in Zürich
- Exklusiv-Interview mit "Gölä"
- Beliebte Treffpunkte mit WIR
- Erkennen Sie sich in unserer Bildergalerie?

- News aus den WIR-Partner Networks
- 2. WIR-Tischmesse Ostschweiz
- Winterzauber mit 100% WIR
- Publireportagen von aktiven WIR'lern



Editorial



In Zeiten wie diesen ist es wichtig, ein Netzwerk zu haben, auf das man sich verlassen kann. Ein Netzwerk von treuen Kunden, aber auch ein Netzwerk von Lieferanten. Unsere Network-Mitglieder und Inserenten wissen die Vorzüge von WIR zu schätzen und erkennen den Mehrwert für ihr Unternehmen.

Das neue WIR ONLINE MAGAZIN - jetzt auch für alle WIR-Verrechner in den Kantonen AG - GL - LU - OW - NW - SH - SO - SZ - UR - ZG - ZH

Was uns WIRlern wichtig ist, steht im neuen WIR ONLINE MAGAZIN.

Tag für Tag werden wir über Zeitung,

Radio, TV und Internet mit Informationen jeglicher Art überflutet und nicht immer erachten wir sie als unbedingt lesenswert.

Da geht es beispielsweise um den Husten von Charly Pichlers Hündchen oder dass die kleinen Racker heimlich sein Abendessen vom Salontischchen wegfrassen, um eine „äußerst seltene“ Wanderschnecke im Urwald von Tasmanien, die vom Aussterben bedroht ist oder gar um das Liebesleben einer bildhübschen, russisch-stämmigen Sängerin. Solche publizistischen Marginalitäten sollten nicht sein. Wir wollen unseren Lesern nicht mit Banalitäten die Zeit rauben, sondern ihnen das an Informationen anbieten, was sich hier in unseren WIR-Partner Networks ereignet und erhaltenswert erscheint.

Das neue WIR ONLINE MAGAZIN berücksichtigt die speziellen Interessen der WIR-Verrechner in den Kantonen AI/AR/AG/GR/SG/TG und neu auch in den Kantonen AG/GL/LU/NW/OW/SH/SO/SZ/UR/ZG/ZH. Das unterhaltsame, farbige WIR Magazin, informiert mit Bild und Text über die Aktivitäten der lokalen Netzwerke und bietet gleichzeitig den WIR-Verrechern eine interessante und werbewirksame regionale Plattform. Mit einer gezielten Werbung im WIR ONLINE MAGAZIN sind Sie immer bei der richtigen Zielgruppe präsent.

Werden Sie Teil unseres Magazins

Bringen Sie Ihre Meinung in Kommentarspalten und Leserbriefen ein. Wir freuen uns auf Ihre Fragen und Beiträge. Lustige WIR-Momente werden unter den Rubriken "Leser-Pics"

oder "Lueg emol..." von uns auch mit einer kleinen Aufmerksamkeit honoriert. Textbeiträge, Leserbriefe oder Fotos senden an:

walter.sonderer@wir-network.ch

Musik-Rocker "Gölä" im Interview

Gölä, Sohn eines Gastwirts in Oppligen, Berner Oberland: Sein erstaunlicher Werdegang vom Bützer-Kind zum eindrucklichsten und wohl besten Mundart-Rocker, den unser Land je hervorbrachte, verlief so ungewöhnlich wie er selbst sich als Mensch und Musiker seinen zahllosen Fans präsentiert. Wir sprachen mit ihm über wichtige Stationen seines Lebens, seine Karriere und vor allem natürlich über seine Musik. Die Offenheit und Ehrlichkeit seiner Antworten beeindruckt. Beachten Sie das Exklusiv-Interview mit "Gölä" in unserem Magazin.

2. WIR-Tischmesse Ostschweiz auf Mai 2022 verschoben

Die 2. WIR-Tischmesse Ostschweiz findet neu am Sonntag, 22. Mai 2022 im "Seeparksaal" in Arbon am schönen Bodensee statt. Anmeldeunterlagen und den aktuellen Hallenplan finden Sie auf unserer Homepage www.wir-network.ch/ostschweiz.

Geniessen Sie noch den schönen Herbst mit seinem warmen Sonnenlicht, den leuchtenden Farben, und den angenehmen Temperaturen.

Walter Sonderer



Impressum

Herausgeber:

WSmarketing, Walter Sonderer,
Konstanzerstr. 35, 9512 Rossrüti
walter.sonderer@wir-network.ch
079 207 81 26 - T 071 925 30 35

Erscheinungsweise:

6x jährlich als Hauptausgabe
6x jährlich als Reminder-Ausgabe

Nächste Ausgabe:

Freitag, 12. November 2021

Satz & Gestaltung:

Walter & Dominique Sonderer

Redaktionelle Mitarbeiter:

Daniel Flury, Walter Jesy Sutter,
Charly Pichler, Fredy Winteler,
Mary Mathis

Inhalt

"Die Schokolade der Gebrüder Grimm"	S. 6 - 8
Winterzauber in Bazenheid gerne mit 100% WIR	S. 12 - 14
Von A wie Artist bis Z wie Zauberer	S. 17 - 19
Grosse Ehre für das Weingut "Wylandblick"	S. 24 + 25
Online-Rätselspass	S. 26
WIR-Tischmesse Ostschweiz - neu am 22. Mai 2022	S. 27 - 31
Exklusiv-Interview mit Mundartrockler "Gölä"	S. 32 - 35
"Augen auf" - Gewinnen Sie eine ganze Seite	S. 36
WIR-Expo - Treffpunkt. Shopping. KMU Business,	S. 55 - 61
Weihnachtszauber am schönen Bodensee	S. 72 - 73
Events der WIR-Partner Networks	S. 77 - 82

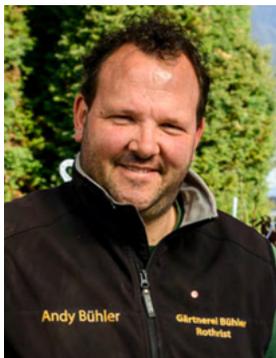
Infos zu den Networks: www.wir-network.ch



**partner
network**

Bei uns können Sie Kontakte knüpfen, Gleichgesinnte treffen, sich mit ihnen austauschen und auf angenehme Art neue WIR-Geschäftspartner kennenlernen. Regelmässige Veranstaltungen laden zum Netzwerken und Geschäfte machen ein. Aber auch die Freundschaft und das Gesellschaftliche ist den WIR-Partner-Networks wichtig.

Olten-Solothurn Oberraargau



André Bühler
Präsident WIR-Partner-
Network Olten-
Solothurn-Oberraargau

Graubünden Südostschweiz



Stephan Gall
Präsident WIR-Partner-
Network Graubünden/
Südostschweiz

Schaffhausen



Lasse Pfenninger
Präsident WIR-Partner-
Network Schaffhausen

Winterthur Frauenfeld



Roland Müller
Präsident WIR-Partner-
Network Winterthur -
Frauenfeld

Zentralschweiz



Philipp Berger
Präsident WIR-Partner-
Network Zentralschweiz

Zürich



Myrta Zumstein
Präsidentin WIR-Partner-
Network Zürich

Aargau



Christian Müller
Präsident WIR-Partner-
Network Aargau

Ostschweiz



Walter Sonderer
Präsident WIR-Partner-
Network Ostschweiz



«Altmaa Bitter» - eine Erfolgsgeschichte aus dem Toggenburg

Mitte der 50er-Jahre verschwunden, jetzt wieder auf dem Markt

Bis vor rund 60 Jahren zierte der traditionelle Bitter die Dorfbeizen im Toggenburg und darüber hinaus. Heute mischt Philip Herrmann den Kräuterlikör nach geheimem Familienrezept. Die liebevolle Herstellung verleiht dem «Altmaa Bitter» seinen einzigartig kräftigen Geschmack.

Fund im Keller

Zurückzuführen ist «Ueli Bitter» auf Ernst Eppenberger, Grossonkel von Philip Herrmann, einst Drogist im Neu St. Johanner Sidwald. In seinem Labor hatte er diesen bis zu seinem Tod 1956 hergestellt. Danach geriet der Kräuterlikör in Vergessenheit. Bis sein Bruder, der ehemalige Tierarzt Willi Eppenberger, im Zuge der Aufzeichnungen seiner Vergangenheit wieder darauf stiess. Nach einer Rezeptur suchten die Männer jedoch vergebens: bis sie im Februar 2014 plötzlich eine einzige rund 65jährige Flasche fanden. Begeistert vom einzigartigen Geschmack enträtseln sie das traditionelle Familienrezept. Seit 2016 ist der «Ueli Bitter» wie er früher hiess, zurück auf dem Markt – aus markenrechtlichen Gründen unter einem neuen Namen. Die erste Produktion, zu Beginn des Jahres 2016 auf den Markt gekommen, war innert gerade mal sieben Tagen ausverkauft. Gebrannt und abgefüllt wird der «Alt-

maa Bitter» Kräuterschnaps in Winterthur. Nach dem eigenen Rezept.

Zum Kultgetränk geworden

Der Bitter mit 25 Volumenprozent aus dem Toggenburg ist sehr beliebt. Etliche Gastronomen und Detailhändler haben ihn in ihr Sortiment aufgenommen. In Toni Brunners «Haus der Freiheit» in Wintersberg ist der «Altmaa Bitter» bereits zum Kultgetränk geworden.



«Altmaa Bitter» ist purer Genuss!

Für Altmaa Bitter ist es nie zu früh – und nie zu spät. Der urchige Kräuterlikör passt zu jeder Gelegenheit: Als Apéritif vor dem Essen, als Verdauerli danach oder gespritzt mit einem Schluck Mineralwasser für Zwischendurch. Seine Entdecker, Philip

Herrmann und Willi Eppenberger, geniessen ihn am liebsten pur und eiskalt, aber nicht auf Eis.

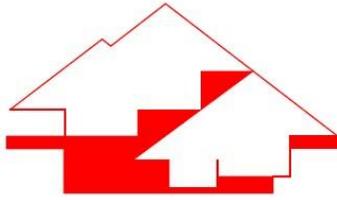


Philip Herrmann, Entdecker des «Altmaa Bitter»

Altmaa Bitter

Wisselen, 9658 Wildhaus
Telefon 078 775 35 12
ph@altmaa.ch
www.altmaa.ch





J. Eisenring AG

e Architektur und Vermittlung

9500 Wil
Tel. 071 913 36 70
Fax 071 913 36 71

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



Zu vermieten Erstbezugs – Wohnungen:

- Schönholzerswilen 3½ Zi.-Whg. Fr. 1'700.00, exkl. NK
- Schönholzerswilen 4½ Zi.-Whg. Fr. 1'900.00, exkl. NK



Zu verkaufen Eigentumswohnungen:

- Bühler 3½ Zi.-Wohnung Fr. 640'000.00
- Bühler 4½ Zi.-Wohnung Fr. 700'000.00
- Gebertingen 5½ Zi.-Wohnung Fr. 720'000.00

e Architektur und Vermittlung

«Die Schokolade der Gebrüder Grimm»

(k)ein Märchen aus dem Seeland



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

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 Lebens-

mittelbereich 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 nahe liegend 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 unsere 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.



Frisch geröstete Kakaobohnen

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 Kaka-



Steve Grimm giesst die Schokoladenmasse in Formen



bohnen so lange – wir sprechen von drei bis vier Tagen! –, bis sich die Masse erwärmt 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 Getränke-

produktion 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 Firmen-gründung äusserst nervenaufreibend



ist», bedauert Marc Grimm. Die Bohnen für ihre Beantobar Schokolade beziehen die Grimms aus Kamerun, Ecuador und Kolumbien. Sie legen dabei Wert auf Fairtrade und Anbaugebiete, 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 Beantobar 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 Verhand-



So wird die Schokolade verschickt.

lung mit einem Abnehmer für Kakao nibs, 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: Überlungen, die einem weiteren Anliegen der Brüder gerecht werden, nämlich dem Vermeiden von Abfall bzw. dem bestmöglichen Verwerten der Schalen, die 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 interessan-

ten 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 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



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

Grimm Söhne GmbH
 Hauptstrasse 50
 2576 Lüscherz
 079 299 66 99
info@grimm-schokolade.ch
WIRmarket.ch > Grimm Söhne



Angebote mit 100% WIR! Jetzt profitieren und Vorteile sichern!

Alle Angebote schnell und bequem im WIR Shop wirmarket.ch online kaufen.

TIPP! Artikelnummer in der Suche eingeben

Gültig bis 31. Dezember 2021 bzw. solange Vorrat.

100 % WIR (CHW) auf den ganzen Betrag.

Putzlappen Standard 10 kg



Anzahl VE	CHW/CHF
2 – 14	26.00
15	23.50
30	21.10

Inhalt VE: Pack mit 10 kg
Mindestbestellmenge: 2 Pack
Preis pro VE/Pack, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: 102010

Putzlappen Trikot Farbig 5 kg



Anzahl VE	CHW/CHF
5 – 32	15.40
33	12.90
66	12.00

Inhalt VE: Pack mit 5 kg
Mindestbestellmenge 5 Pack
Preis pro VE/Pack, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: 104505

Putztuchrolle Blau 2-lagig, 1000 Blatt



Anzahl VE	CHW/CHF
1 – 14	48.00
15	43.40
30	40.80

Inhalt VE: Pack mit 2 Rollen
Preis pro VE/Pack, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: PR073

Papierrolle Maxi Premium 2-lagig



Anzahl VE	CHW/CHF
1 – 17	39.40
18	37.40
36	32.90

Inhalt VE: Pack mit 2 Rollen
Preis pro VE/Pack, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: 461150

Küchenrollen Premium 3-lagig



Anzahl VE	CHW/CHF
1 – 7	62.00
8	56.00
16	52.10

Inhalt VE: Pack mit 48 Rollen
Preis pro VE/Pack, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: 100633-02

Handtücher V-Falz Premium 2-lagig



Anzahl VE	CHW/CHF
1 – 13	40.00
14	36.10
28	33.50

Inhalt VE: 3150 Tücher
Preis pro VE/Karton, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: PH440

WC-Papier Premium 3-lagig



Anzahl VE	CHW/CHF
1 – 15	44.00
16	39.80
33	37.30

Inhalt VE: Pack mit 56 Rollen
Preis pro VE/Pack, inkl. MwSt.
Artikel-Nr.: 090088-02

BLEYER SCHWEIZ GMBH | Dorfstrasse 11 | CH-6390 Engelberg | office@bleyer.ch | +41 (0)41 637 30 30

* Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer & kostenlosem Versand ab Bestellwert CHW/CHF 100.00!
Darunter Frachtkosten pauschal CHW/CHF 10.00 inkl. MwSt.

Schneller Versand ab Lager Schweiz

Service & Beratung 041 637 30 30

Kostenloser Versand*



AKTUALISIERTE REMINDERAUSGABE **WIR ONLINE MAGAZIN** AM 12. NOVEMBER 2021

Für eine einmalige Insertion in unserer aktualisierten Reminderausgabe vom 12. November 2021 profitieren Sie von

50% Rabatt!

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



DAS WAREN NOCH ZEITEN...





Gerne 100% WIR



Winterzauber Bazenheid

12. November 2021 – 23. Januar 2022

Winterzauber Bazenheid heisst: 73 Tage Spiel, Spass und Genuss in magischer Atmosphäre! Vom 12. November 2021 bis 23. Januar 2022 findet die zweite Ausgabe statt.

Heimeliges Chalet

Ob zu Zweit, mit Freunden, dem Verein oder der Firma: Die einzigartige Atmosphäre des Chalets am Winterzauber ist ein Erlebnis für Alle! Neben einem gemütlichen Essen darf aber auch die Geselligkeit nicht zu kurz kommen. Die integrierte Bar lädt zum Apéro genauso wie zum Feierabendbier.





Reservieren Sie jetzt ihren Tisch!

Ihren Tisch im Chalet können Sie ganz einfach online reservieren. Nach erfolgter Reservierung erhalten Sie von uns eine Bestätigung per Mail. Aufgrund des Feedbacks der letzten Ausgabe haben wir die Tische verbreitert, damit Sie mehr Platz haben.

Gruppenanlässe

Der Winterzauber eignet sich hervorragend für Ihren Firmen- oder Vereinsanlass sowie auch für ein rauschendes Geburtstagsfest. Das Chalet bietet Platz für bis zu 180 Personen. Falls Sie eine intimere Atmosphäre wünschen, können wir Gruppen bis 50 Personen in einem separaten Raum unterbringen.

1000m2 Eisfeld

Ein eiskaltes Vergnügen bietet die insgesamt 1000m2 glatte Eisfläche. Schlittschuhlaufen, Eisplausch und Eisstockschiessen bieten Spass für Jung und Alt. Die spektakuläre Eisfläche steht allen Besucher kostenlos zur freien Benützung zur Verfügung. Gegenüber der letzten Ausgabe sind einige Veränderungen geplant. Lass dich überraschen!

Eisstockschiessen

Ideal für Gruppen bis 8 Personen (Bei grösseren Gruppen empfehlen sich mehrere Bahnen).

Eine Bahn kann für 50 Minuten reserviert werden. Reservationen jeweils nur auf die volle Stunde möglich. Kosten pro Bahn und Stunde: CHF 100.00



Schutzkonzept Winterzauber COVID-19

Eisfeld & Terrasse

Der Zutritt zum Winterzauber ist nach jetzigem Stand OHNE COVID-Zertifikat möglich. Auf dem Eisfeld und auf der Terrasse gilt keine Zertifikatspflicht. Für Verpflegung im Aussenbereich ist gesorgt!

Chalet & Bar

Der Zutritt zum Chalet und der Bar ist nach jetzigem Stand nur MIT COVID-Zertifikat möglich. Das Zertifikat wird am Tisch durch das Personal kontrolliert. Danke für Ihre Mithilfe!

Der Winterzauber hat vom 12. November 2021 bis 23. Januar 2022 geöffnet.

Öffnungszeiten:

Eisfeld & Kiosk

Montag - Donnerstag 13:00 - 20:00
Freitag 13:00 - 21:00 Uhr
Samstag 11:00 - 21:00 Uhr
Sonntag 12:00 - 19:00 Uhr

Öffnungszeiten Bar

Montag - Samstag 17:00 - 02:00
24. & 25. Dezember geschlossen

Öffnungszeiten Chalet

Reservation dringend empfohlen!

Montag - Freitag 18:00 - 23:00 Uhr
Samstag & Sonntag 11:00 - 23:00
24. & 25. Dezember 11:00 - 18:00 Uhr
26. Dezember 11:00 - 15:00 Uhr



Winterzauber Bazenheid, Sportanlagen Ifang, 9602 Bazenheid
Reservation: 071 932 00 38 | www.winterzauber-bazenheid.ch

Gerne 100% WIR


Winterzauber Bazenheid

12. November 2021 – 23. Januar 2022

DIES GELESEN...

...DAS GEDACHT



Verrückte Subventionen oder der Steuerzahler...

... als einziges Lebewesen, dem man das Fell gleich mehrmals über die Ohren ziehen kann. Es ist schon eine Krux für den Bürger, wenn er in Bezug zur Steuerlast, die ihm atlasschwer auf den Schultern liegt, in zweiter Linie wissen will, wohin sein Geld geht, und in erster, woher er es nehmen soll.

Vater Staat hat diese Sorge nicht, er weiss allzeit, wo die Quelle sprudelt und wohin er den Geldstrom zu leiten hat. Mitunter jedoch versickert er in Kanäle, in die man als vernunftbegabtes Wesen lieber nicht ein- oder absteigen sollte. Kurz gesagt: der Staat pumpt über die Fiskusverwaltung unsere sauer verdienten paar 'Kröten' oft in Investitionsobjekte, deren Wert und Nutzen zweifelhaft scheint. In der Folge einige wenige authentische Beispiele für ein staatliches Investitionsgebaren, für das die Engländer den durchaus treffenden Ausdruck «crazy substitutes» verwenden; soviel wie 'Verrückte Subventionen'. Ganz offenbar ist also

auch im 'United Kingdom' das Problem nicht ganz unbekannt und das Volk ist darüber genau wie bei uns, 'not amused'.

Wussten Sie dass

- bis vor gar nicht langer Zeit unser Land am UNO-Hauptsitz in New York ein professionelles Englisch-Deutsch Übersetzungsbüro unterhielt, einzig dafür, interessierten Schweizer Politikern ohne eigene Englischkenntnisse das Verstehen der UNO-Sitzungstexte zu erleichtern?

- unser Land zum Schutz der Jugend Dutzende von Millionen jährlich in 'Anti-Alkohol Projekte' steckt gleichzeitig aber ausländischen Produzenten von Wein- und Spirituosenprodukten via Zollerleichterung den 'Roten Teppich' auslegt? Offiziell bekannt als 'Vampir Effekt'.

- Vater Staat Subventionsgelder bereit hält, um inländische Vermarktung von Ziegenprodukten zu fördern, obwohl ausser beim Käse dafür

kaum ein Markt besteht?

- helvetischer Landadel, sprich der Bauer, Subventionsbeiträge kassiert, wenn 80 Prozent seiner landwirtschaftlichen Geräte in Gebäuden versorgt sind, als kämen unsere zumeist durchaus cleveren Landwirte nicht von selbst auf den Gedanken, ihren sündhaft teuren Maschinenpark nicht auf freiem Feld verrotten zu lassen?

- der Bauer einen Subventionsbeitrag erhält, wenn er auf seinem Feld einen Findling stehen lässt an Ort und Stelle?

- dem braven Bäuerlein ganz warm wird ums Herz, wenn es beim Anblick seiner 'Triste' - bis zu fünf Meter hohe, birnenförmig erstellte Heuhaufen - sich wohligh daran erinnert, dass die 'Sieben Weisen unter der Bundeshauskuppel' ihm auch dafür Subventionen ausschütten?

Genug ist genug, es gäbe aber noch Hunderte solcher Beispiele aufzuzählen. Geben wir uns einfach voller Glauben weiter der Illusion hin, Vater Staat würde unsere Steuergelder sinnvoll verwalten und all jene negieren, die so lange jammern, bis ihnen ihre Fettpolster als Hungerödeme angerechnet werden. Nehmen wir tapfer und duldsam gleichermaßen helvetisches Subventionsgebaren als das was es wohl auch ist:

Wirtschaftspolitischer Denkmal-schutz, liebevoll gepflegte monetäre Folklore!

Charly Pichler









Insektenschutz nach Mass

- Sicht- und Sonnenschutzplissee
- SMART Plissee - ideal für Ihren Wintergarten

Besuchen Sie uns!

WIR-EXPO ZÜRICH
25. - 28.11.2021

HALLE 4 | B-21

ab 50% WIR

www.izumstein.ch

Insektenfrei mit Zumstein

KNACK- NUSS

Rätsel- frage



Vielseitige, wandlungsfähige, so wunderbare deutsche Sprache: was dieses Wort alles enthält im begrifflichen Ausdruck bei minimalster Abwandlung, ist schon erstaunlich. Also, wir nehmen die ersten drei Buchstaben, verzichten dabei auf die vor allem bei den Deutschen so beliebte Diminutivform und erhalten ein köstliches Essensprodukt, meist mit Fruchtgeschmack, passend zum reichhaltigen Frühstück. Als zweiten Schritt fügen wir den vorerwähnten drei Eingangsbuchstaben ein weiteres Wort hinzu, das als Slangausdruck wiederum speziell bei den Deutschen auch aktuell viel verwendet wird und für monetären Geldwert steht. Doch Achtung: das darin enthaltene kleine 'n' lassen wir weg. Und schon haben wir den Wortbegriff für eine seinerzeit revolutionär neue Waffenform, die später Napoleons Siegesserie auf den Schlachtfeldern Europas erst ermöglichte und Preussen als militärische Grossmacht etablierte. Wie heisst das Wort?

Unter den richtigen Einsendungen werden drei feine Tropfen aus der Schlosskellerei Kessler in St. Margrethen verlost. Lösung an: walter.sonderer@wir-network.ch



Schloss-Weinberg.ch



St.Galler-Rheintal  EIGENBAU

Jetzt Aktuell: Kundengeschenke mit 50% WIR

Schlosskellerei Kessler



9430 St. Margrethen

IP-VITISWISS - Naturreiner Wein

Der Unternehmergeist im Fokus KMU NACHFOLGEZENTRUM

**Wir sind Unternehmer.
Unabhängig.
Inhabergeführt.
Seit 2006.**

Das KMU Nachfolgezentrum bietet Hilfe vom Unternehmer zum Unternehmer. Auf Augenhöhe. Unser Ziel ist, dass die Nachfolgeregelung nicht als eine Last, sondern als eine Chance des Generationenwechsels wahrgenommen wird.

KMU Nachfolgezentrum
kazi@kmu-nachfolgezentrum.ch
031 992 26 13

www.kmu-nachfolgezentrum.ch

Gerne stellen wir Ihnen unseren Partner in der Ostschweiz vor:

Markus Fellmann



Den Stab weitergeben und sich Raum für Neues schaffen. Diesen Prozess begleite ich vom Jetzt in die Zukunft. Pragmatisch und individuell. Durch gelungene Kommunikation zwischen den Generationen entstehen neue Möglichkeiten.

Gerne trifft Sie Markus Fellmann zu einem unverbindlichen Erstgespräch.

mf@kmu-nachfolgezentrum.ch
071 555 65 14
Sennrütistrasse 23
9113 Degersheim

**Massmöbel
in 5 Tagen
zum Onlinepreis**

eco leo Der führende Schweizer Online-Schreiner

FUST 



Von A wie Artist bis Z wie Zauberer



Seit 23 Jahren ist Adrian Bill schon aktiv – als Zauberer, Jongleur und Clown Billy. Das Angebot wird neu mit der Firma ABILL.ch ergänzt. In über 4000 Auftritten im In- und Ausland hat WIR-Teilnehmer Adrian Bill sein Publikum verzaubert – und im November dieses Jahres wird er das auch an der WIR-Expo Zürich vom Do. 25. - So. 28. November 2021 tun.

Sind Sie in erster Linie Clown oder Zauberer?

Adrian Bill: Ich bin Clown, Jongleur, Artist und Zauberer – meistens alles

zusammen in einem Auftritt. Ich passe mich dem Publikum an. Bei Kindern bin ich mehr Clown, bei Erwachsenen mehr Zauberer. Angefangen hat alles mit meiner Kochlehre. Ich hatte immer frei, wenn meine Kollegen arbeiteten und umgekehrt. Also habe ich mir ein Hobby gesucht, das ich alleine ausführen konnte, das Jonglieren.

Das haben Sie sich selber beigebracht?

Ja, auch in meinen Ferien habe ich immer trainiert. So kam ich auch zu meinem ersten Auftritt. Während der

Ferien in Italien beobachtete mich jemand beim Trainieren und fragte, ob ich ein professioneller Artist sei. Frech habe ich mit Ja geantwortet. Darauf engagierte mich der Mann für ein Fest auf einem Campingplatz zum 18. Geburtstag seiner Tochter.

Um die Show zu ergänzen, habe ich auf dem Markt noch ein paar Zaubertricks gekauft. Auf italienischen Märkten konnte man damals ziemlich günstig Zaubertricks erwerben. Die Show wurde ein Erfolg und hat mich beflügelt, auch wenn ich als Gage nur ein T-Shirt bekam...



Und dann wurden Sie Profi?

Nein, aber ich habe mich aktiv um weitere Auftritte bemüht. Im Büro meines Vaters habe ich mit einer Schreibmaschine und einigen Bildern eine Fax-Vorlage entworfen und mich bei verschiedenen Gewerbebetrieben für einen Auftritt an einer Gewerbesse empfohlen. Schliesslich buchte mich ein Schreinerbetrieb und ich bekam die erste richtige Gage.

Wie verlief Ihre weitere Ausbildung?

Ich habe verschiedene Kurse absolviert. Bei der Firma Ballon Müller lernte ich, Ballonfiguren zu realisieren. Im Weiteren habe ich einen Jongleurkurs absolviert. Vor allem aber habe ich in der Zauberschule Zürich einen Kurs abgeschlossen, weil ich richtig zaubern lernen wollte. (Anm. d. Red.: zauberbar.ch oder zauberladen.com). Dort konnte ich mit WIR bezahlen. Das WIR-Geld habe ich von meiner Mutter erhalten, die es in ihrem Blumenladen eingenommen hatte. So bin ich schon früh mit WIR in Berührung gekommen und bin jetzt selber WIR-Teilnehmer. Im Laufe des Kurses wählt man dann ein Gebiet aus, auf das man sich spezialisiert. Bei mir war es das Becherspiel. Natürlich muss man ständig trainieren und sich weiterbilden.

Mittlerweile geben Sie selber Zauberkurse ...

Ja, die meisten davon sind Einführungskurse an Schulen. Dank meiner Coachingausbildung konnte ich auch schon Professoren und Psychologen Zauberrunterricht geben. Diese Kunststücke konnten sie dann in den

Therapien anwenden.

Braucht man für die Zauberei spezielle Fähigkeiten wie Fingerfertigkeit bzw. Schnelligkeit?

Ein gewisses Grundtalent hilft natürlich sehr, aber vieles kann man auch mit hartem Training erreichen.

Man hört immer wieder, dass Zauberer verpflichtet seien, ihre Tricks geheim zu halten ...

Ja, das stimmt eigentlich immer noch. Ich bin Mitglied im Magischen Ring der Schweiz, der auch zur Fédération Internationale des Sociétés Magiques – FISM – gehört. Ich musste eine Aufnahmeprüfung bestehen und mich verpflichten, Geheimnisse zu wahren. Allerdings sind viele Zaubertricks keine Geheimnisse mehr. Man findet einen grossen Teil ziemlich einfach im Internet, was sehr schade ist.

Wer veröffentlicht Zaubertricks?

Das sind Leute, die den Drang verspüren, die Menschheit zu informieren. Zum Teil wird auch die Meinung

vertreten, die Veröffentlichung von Tricks zwingt die Zauberer dazu, neue, bessere Tricks zu entwickeln. Damit muss man einfach leben.

Wie viele Zauberer gibt es in der Schweiz?

Der Magischen Ring der Schweiz hat etwa 300 Mitglieder, aber nur circa 50 davon treten regelmässig auf. Eine wichtige Aufgabe des Magischen Rings ist es, den Nachwuchs zu fördern.

Ein Auftritt als Zauberer ist sicher ziemlich anstrengend, man muss sich voll konzentrieren und schnell agieren, um das Publikum zu täuschen ...

Ich würde es nicht täuschen nennen. Es geht darum, das Publikum zu unterhalten. Eine gewisse Fingerfertigkeit und vorgängiges hartes Training braucht es natürlich. Allerdings sind auch Auftritte, in denen ich hauptsächlich den Clown spiele, genauso anstrengend. In den meisten Fällen ist es jeweils eine Kombination von allen Rollen – Zauberer, Jongleur, Artist und Clown – einfach mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Man spürt das Publikum, man nimmt praktisch alles wahr und sieht fast jede Bewegung. Ich kommuniziere auch mit dem Publikum. Wenn jemand einen lustigen Spruch macht, gehe ich darauf ein. Nach einer Vorstellung von rund 30 Minuten bin ich total ausgepowert.

Bieten Sie auch längere Vorstellungen an?

Ich habe verschiedene Programme, von 30 Minuten bis zum abendfüllenden Programm. Ein abendfüllendes Programm dauert in der Regel zwei Stunden, allerdings mit einer 30-minütigen Pause. «So etwas





kannst du als Clown machen»

Wie verlief Ihre Ausbildung zum Clown?

Eine eigentliche Clown-Ausbildung kann ich nicht vorweisen. Ich habe mir alles selber beigebracht. Ich war allerdings im Kinder- und Jugendtheater Turgi aktiv. Dort habe ich viel gelernt, wir hatten eine strenge Regisseurin. Als ich mich einmal nach der Vorstellung theatralisch verbeugt und verbogen hatte, meinte sie danach: «So etwas kannst du machen, wenn du Clown bist!»

Können Sie von Ihren Auftritten leben?

In 23 Jahren hatte ich über 4000 Auftritte. Trotzdem hatte ich immer eine Anstellung mit einem fixen Lohn – einfach zur Sicherheit, solange die Kinder die Ausbildung noch nicht abgeschlossen haben. Ich arbeite als Küchenchef in Gemeinschaftsküchen wie Altersheimen oder Behindertenwerkstätten. Auf diese Weise konnte ich es immer einrichten, dass ich für meine Auftritte frei hatte.

Sie haben ja noch eine zweite Firma, die ABILL.ch ...

Ja, die Firma ABILL.ch wurde gegründet, weil ich immer mehr Anfragen für die Organisation von ganzen Events bekommen habe und ich diese nicht mehr alleine umsetzen konnte. Renate Bierhoff mit einer Eventmana-

ger-Ausbildung und meine Frau Ruth Bill als unbeirrbarer Verhandlungspartnerin und ruhender Pol sind die perfekte Ergänzung im Kreativteam. Gemeinsam bilden wir die Geschäftsleitung der Firma. ABILL.ch steht für Kreativität und unkonventionelle Ideen. Die Organisation von Privat- und Firmenveranstaltungen sowie Produktepräsentationen liegen uns genauso wie ganz spezielle Teambildungsanlässe. Wir vermieten auch Eventmaterial und Hüpfburgen für Kinder und Erwachsene.

Wie verwenden Sie Ihre WIR-Einnahmen?

Wir gehen in Restaurants essen oder nutzen sie für Ferien. Wir verbringen zum Beispiel häufig unsere Skiferien in der WIR-Hochburg Grächen. Ich hatte nie Probleme, unsere WIR-Einnahmen sinnvoll zu nutzen.

Sie treten an der WIR-Expo Zürich auf?

Ja, am Sonntag bin ich im Kinderprogramm als Pirat an der Messe und mache eine Kindershow.

Interview: Roland Schaub

BILLY
Clown & Zauberer

Persönlich

ABILL.ch - Events and more & Clown Billy

Mühleweg 9
5417 Untersiggenthal
079 605 82 64
info@abill.ch
www.abill.ch

WIR-Annahmesatz

ABILL.ch: 30% WIR
Clown Billy: 100% WIR

Angebot

ABILL.ch events and more

- Eventorganisation für Kundenanlässe oder Privatveranstaltungen
- Unterstützung in einzelnen Bereichen oder Organisation von A – Z
- Kreativwerkstatt. Zündende Ideen für einen Anlass, Werbeauftritt, neue Geschäftsfelder oder Zukunftsvisionen
- Teambildung. Organisation von Team-Bildungs-Anlässen – von abenteuerlich bis strategisch.
- Vermietung von Eventmaterial sowie von Hüpfburgen für Kinder und Erwachsene

Clown Billy

- Individuelle Auftritte für verschiedenste Bedürfnisse
- Auftritte an Firmenevents (Jubiläum, Teambildung, Weihnachtsfeier usw.)
- Auftritte an Privatanlässen ([Kinder-]Geburtstage, Hochzeit, Jubiläum usw.)
- Auftritte als Clown, Jongleur, Artist, Pirat, Cowboy und Zauberer
- Anlässe für 10 oder 1000 Personen
- Kartentricks, Feuerspeien, Jonglieren (mit Feuer), Taschenspielertricks, Stelzenlaufen, Becherspiel, Ballonfiguren u.v.a.m.
- Zauberei im Unterricht, Zauberkurse für jedermann

TOP PREISE, QUALITÄT UND SERVICE

100%
WIR

> TOSHIBA KOPIERGERÄTE / MFP



Konzeptbild

> A4 GERÄTE
AB CHF 990.-

> A3 GERÄTE
AB CHF 1'990.-

> KOPIERPAPIER DATACOPY

HOCHWEISS / FSC-ZERTIFIZIERT



Konzeptbild

> 500 Blatt A4 80g/m2

AB CHF 6.80

> 500 Blatt A3 80g/m2

AB CHF 18.80

> KOBRA AKTENVERNICHTER



Konzeptbild

> AB CHF 798.-

> TRESORE



Konzeptbild

Wertschutz- Feuerschutz

Einmauertresore

Waffenschränke

Schlüsselübergabesysteme

> AB CHF 299.-

> BÜROEINRICHTUNGEN KÖNIG + NEURATH



Konzeptbild

Zum Beispiel:

Schreibtisch Talo's 160x80cm

Rasterverstellung 65-85cm

Rolladenschrank Acta 120x75cm

2 Ordner Hoch

Bürostühle mit Synchronmechanik,

Sitztiefenverstellung

> AB CHF 656.-

> AB CHF 725.-

> AB CHF 479.-

Alle Preise exkl. VRG, Lieferung und MWSt. Anfrage nach weiteren Modellen möglich.

Rufen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne
ein persönliches Angebot

weitere Informationen von unseren Produkten unter:

www.buema-trading.ch

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

LUEG EMOL...



KLEIN RIGI

EST 1886



Thurbruggstr. 31
9215 Schönenberg a. d. Thur
071 642 49 49 - info@kleinrigi.ch
www.kleinrigi.ch

Haben Sie sich erkannt?

Die eingekreiste Person erhält einen Gutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom "Klein Rigi" Thurbruggstr. 31, 9215 Schönenberg a.d. Thur
071 642 49 49 - www.kleinrigi.ch

LESER-PIGS

Haben auch Sie einen lustigen oder besonderen Schnapsschuss eines Ostschweizer WIR-Mitglieds? Dann schicken Sie das originelle Foto an: walter.sonderer@wir-network.ch





Modehaus Bossart | Wilerstr. 11 | 9230 Flawil/SG



Erkunden Sie bei uns die neue Herbst/Wintermode 2021/22

Wir laden sie herzlich ein, unser grosses Sortiment an Damen- und Herrenmode zu erkunden und sich für die kommende Saison einzukleiden. Wählen Sie aus einem attraktiven Modemix internationaler Marken wie NILE, Opus, Street One, Drykorn, G-Star, Alberto, Olymp und vielen andern mehr, Ihre Lieblingsteile aus. Das Mode Team steht Ihnen für Beratung und Ideen gerne zur Verfügung. Nutzen Sie die Gelegenheit und bezahlen Sie

Ihren Einkauf mit 100% WIR. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Modehaus in Flawil.

www.bossartmode.ch

**Gerne
100% WIR**

**WIR-AKTION
verlängert bis Ende
November 2021**



ZENTRA SHOP

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

Immer mit 100% WIR



www.zentra-shop.ch

TISCH OSTSCHWEIZ MESSE



Sonntag, 22. Mai 2022 im Seeparksaal, 9320 Arbon/TG

Hallenplan unter www.wir-network.ch/ostschweiz



AKTUALISIERTE REMINDERAUSGABE **WIR ONLINE MAGAZIN** AM 12. NOVEMBER 2021

Für eine einmalige Insertion in unserer aktualisierten Reminderausgabe vom 12. November 2021 profitieren Sie von

50% Rabatt!

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

Grosse Ehre für das Weingut Wylandblick in Benken

Bester Regent - Erzeuger

Das deutsche Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen und das Institut für Rebenzüchtung Geweilerhof hat das schweizer Weingut Wylandblick als Bester Regent – Erzeuger 2020 mit einer Ertragsfläche unter 10 Hektaren ausgezeichnet.

Die Zuerkennung dieses Sonderpreises ist auf Empfehlung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erfolgt. Mit dieser hohen Auszeichnung wird das Weingut für die zuletzt gewonnenen Medaillen am Deutschen Regent-Preis 2020 gewürdigt, wo gleich drei reine Regentweine mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet worden sind. Zugleich wurde der Trülliker „Schaumwein Feuerglut“, Sec AOC Zürich 2019 am Internationalen PIWI Weinpreis 2020 mit dem „Grosses Gold“ ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung wurde das Weingut für die 20-jährigen Bemühungen und Anstrengungen rund um die Regentweine belohnt.

Hohe Ehre für das kleine Weingut
Das kleine Weingut mit lediglich 120 Ar liegt in Benken im Norden des Kantons Zürich, nicht weit vom Rheinfluss bei Schaffhausen, mit leichten Böden von eiszeitlichem Moränenschotter und Sand. Geleitet wird es von Roland Müller und Esther Mül-



Roland und Esther Müller-Langhard in ihrem Weingut

ler-Langhard. Außer in Benken liegen die Reben auf den benachbarten Gemarkungen Trüllikon und Dachsen. Müller hat schon sehr früh auf die pilzwiderstandsfähige Rebsorte Regent gesetzt und diese bereits 1998 in Trüllikon gepflanzt. Die Regent-Weine baut er grobenteils im

Barrique aus, was ihnen die hohe Qualität verleiht und dem Weingut schon viele Preise eingebracht hat. „Insbesondere konnte ich beobachten“, so Müller, „dass Regent-Weine ein sehr hohes Alterungspotenzial aufweisen. So habe ich einen Restposten 2008 Trülliker Regent AOC



Regentweine in hoher Qualität



Der Regent- Weinberg in Trüllikon

Zürich zum Grand Prix du Vin Suisse 2019 eingereicht und „Gold“ gewonnen. Ausserdem hat das Weingut die Sorte Räuschling im Anbau, die kräftige Weissweine liefert, die vor allem zu Fisch beliebt sind. Die Sorte ist in Deutschland im Ertragsweibau schon lange verboten, wächst jedoch noch munter im Kanton Zürich vor allem am Zürichsee. Der Name kommt übrigens nicht vom Berauschen durch den Wein, sondern weil die Blätter im Wind rauschen. Obendrein ist Roland Müller als Weinjournalist tätig.

Die Geschichte des Weinguts

Die Weine haben ihren Ursprung in den Reblagen von Benken, Trüllikon und Dachsen. Roland und Esther Müller pflegen das ganze Jahr rund 7'500 Rebstöcke, was im Winter mit dem Schnitt beginnt und im Herbst mit der Traubenlese abgeschlossen

wird. Bereits hier steht die Begeisterung für eine hervorragende Traubenqualität, welche man zum grossen Teil im Herbst selber einkeltert und die Weine bis zur Flaschenreife mit Leidenschaft pflegt. Im Weinangebot findet man entsprechend Weine aus eigener Kelterung und Flaschenfüllung wie auch Fremdkelterungen.

Sortiment

Das Sortiment umfasst verschiedene Weissweine (Riesling Sylvaner, Räuschling, Federweiss, Schaumwein); Rose, Rotweine und Cuvée's. Einige Spezialitäten werden zudem im klassischen Barrique (225 Liter) ausgebaut. Zugleich bietet das Weingut im Sortiment auch verschiedene langjährig gelagerte Spirituosen mit Marc, Wein- und Hefebrend in verschiedenen Flaschengrössen an, welche sich auch als kleine Geschenke und Mitbringsel sehr ideal eignen.



Der beste rote Schaumwein der Schweiz

WIR-ANGEBOT



Grosses Gold:

Der beste rote Schaumwein der Schweiz!

Trülliker „Schaumwein Feuer-
glut“, Sec AOC Zürich 2019

75cl 20.-



Silber:

„Trülliker Fүү“, Regent,
AOC Zürich 2019

75cl 15.-



Untere Bergstrasse 9 | 8463 Benken

info@weingut-wylandblick.ch

Telefon 052 319 29 52 / 079 541 27 91

www.weingut-wylandblick.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 09.00 – 16.00 Uhr

Auf das gesamte Sortiment und auf den gesamten Betrag gerne **100% WIR**



Ge- wichts- verlust	mit roher Körper- kraft	Erbauer der Arche	Material- verlust am Reifen	↙	Lebens- gemein- schaft	↙	Wollsorte	ein Ver- hältnis- wort	↙	kontrol- lierter Durch- gang	kurz für heraus	↙	Abk.: Bataillon	↙	dt. Opern- kompo- nist	Kopfbe- deckung	
↗	↻ 10	↙	↙				beson- ders, reizvoll	↙			↻ 6		↗	↗		↙	
Amts- tracht	↗				Busemp- findung	↗				folglich, mithin	↗				Rausch- gift		
Wappen- vogel	↗			Stärke	Lieb- schaften		griech. Liebes- gott	↗				Hebel an Schuss- waffen	↗	↻ 4			
↗				↙	↙	↻ 3		höfliche Anrede für Damen		lässig, unge- zwungen	↗						
bösartig ver- ursachtes Hindernis		vor- sätzlich töten	↗								↙	ver- neinend, ergebnis- los	↗	Fragewort	↗		
↗						US- National- figur (Uncle ...)		persön- liches Fürwort	metall- haltiges Mineral	↗		↻ 7		betrieb- sam	span. Ausruf: hurra!, bravo!		einziges Abfluss aus dem Chiemsee
span. Hafen- stadt		eine der Gezeiten	Pfad	↗				↻ 1				Urgross- mutter	↗				
↗	↻ 5						Staat im Orient		Tür- scharnier	↗						eigenes Staats- gebiet	
Tochter Agamem- nons	Fussbe- klei- dungs- stück		poetisch: Wohl- geruch	↗	Araber- fürst	↗			Geld- aufwand			Ozean	↗	übertrie- bene Sparsam- keit			
Verkehrsmittel (Kw.)	↗					Nähmittel		Kerbe am Visier	↗						Lebens- unfähig- keit		Gebäude für Samm- lungen
↗				Feldzug, polit. Aktion	Gauner, Spitzbube	↗						Indianer Süd- amerikas (Mz.)	↗	Hoch- gebirgs- weide	↗		
altes Holz- raum- mass		Kohlen- wasser- stoff	↗					Polizei- sonder- einheit (Kw.)		Installation	↗						
↗					wüst und leer		Himmels- körper	↗					kurz für: in das	↻ 2			
eh. Name von Myanmar (engl.)		Berliner Spitz- name (Arthur)	5. Präsi- dent der USA	↗					Schutz- anzug der Mechani- ker	↗		Zweipol- röhre	↗				
breiige Masse	↗					nord- amerik. Indianer	scherzh.: Knob- lauch	↗						Vorname der Sängerin Fischer		schweiz.: innerhalb	
↗			Schlager- sänger sizilian. Herkunft	↗					Religions- gemein- schaft	↗		veraltet: Onkel	↗				
häufig	hör- unfähig		Test-, Frage- punkt		engl.: Fräulein		Essig- baum	Hand- mähgerät	↗						Golf- schläger- art (engl.)		nord- amerik. Münze
↗											Wind- schatten- seite des Schiffs	↗	mild, sanft	↗			
kleines Raubtier		kleiner See	↗					spassige Rauferei	↗	↻ 8							
↗	↻ 9			Fahrzeug im Pendel- verkehr	↗								Regel, Richt- schnur	↗		↻ 12	
besitzan- zeigendes Fürwort		seem.: Schiffs- junge	↗			↻ 11		chem. Grund- stoffe	↗								

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

2. WIR-TISCHMESSE OSTSCHWEIZ

Sonntag, 22. Mai 2022
Seeparksaal Arbon/TG



Noch wenige freie Plätze!

Hallenplan unter www.wir-network.ch/ostschweiz



TISCH OSTSCHWEIZ MESSE



2. WIR-Tischmesse Ostschweiz Sonntag, 22. Mai 2022 im Seeparksaal Arbon/TG

Für die 2. WIR-Tischmesse Ostschweiz am Sonntag, 22. Mai 2022 im «Seeparksaal» in Arbon/TG lädt das WIR-Partner-Network Ostschweiz KMU's aus allen Branchen ein, ihre Produkte und Dienstleistungen vorzustellen und entsprechende Kontakte zu knüpfen. Auch Aussteller oder Besucher, die nicht im WIR-Netzwerk aktiv sind, werden herzlich willkommen geheissen.

Tischmessen im Trend

Das Netzwerk erweitern, neue potentielle Kontakte akquirieren und bestehende Kunden pflegen: Tischmessen und Netzwerk-Veranstaltungen liegen im allgemeinen Trend. Das WIR-Partner-Network Ostschweiz will mit der 2. Ostschweizer WIR-Tischmesse erreichen, dass sich die Ostschweizer Bevölkerung effizient und zielgerichtet bei den Dienstleistern und Gewerbetreibenden informieren kann. Wir

wollen die 2. WIR-Tischmesse Ostschweiz über die Region hinaus für alle interessierten Firmen öffnen, dies gilt natürlich auch für Nicht-WIR-Verrechner.

Wie läuft eine Tischmesseab?

Die Aussteller präsentieren ihr Angebot auf einem Tisch und erreichen so mit wenig Aufwand eine grosse Anzahl an Kunden. An der Tischmesse treten sowohl Aussteller als auch Besucher direkt mit potenziellen Lieferanten und Kunden in Kontakt. An einer Tischmesse zählt vornehmlich das bessere Argument des Verkäufers und keinesfalls die Grösse und Ausstattung des Standes.

Messerestaurant mit 100% WIR

Für die kulinarischen Geniesser unter Ihnen der spezielle Hinweis: Im angegliederten Messerestaurant kann während der Tischmesse den ganzen Tag bei kulinarischen Köstlichkeiten aller Art und Provenienz weiter «ge-

netzwerkt» werden und das gerne mit 100% WIR.

Verbinden Sie einen Ausflug an den schönen Bodensee mit einem Besuch der 2. WIR-Tischmesse und überzeugen Sie sich vom vielfältigen Angebot.

NOCH WENIGE FREIE PLÄTZE!

Hallenplan unter:

www.wir-network.ch/ostschweiz



Noch wenige freie Plätze! Jetzt anmelden unter:
wsonderer@bluewin.ch - T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26
Unterlagen und Hallenplan unter www.wir-network.ch/ostschweiz



2. WIR



TISCHMESSE OSTSCHWEIZ

Seeparksaal

9320 Arbon/TG

Sonntag, 22. Mai 2022

von 10.00 - 19.00 Uhr

Über 60 Aussteller

TISCH  **MESSE** OSTSCHWEIZ





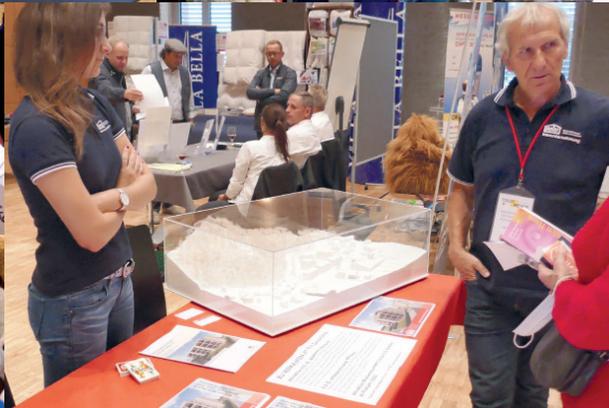
1. WIR-Tischmesse Ostschweiz in Wil/SG

«Unser Rückblick in Bildern»

TISCH OSTSCHWEIZ
MESSE

WIR partner network





«Gölä ganz gross»

Büetzer Bueb und Mundart Rocker



Einen seiner besten Songs der letzten Jahre betitelte er mit «Büetzer Buebe»: eine musikalische Aufarbeitung aus einem Teil seiner Kindheit

Gölä, Sohn eines Gastwirts in Oppligen, Berner Oberland: Sein erstaunlicher Werdegang vom Büetzer-Kind zum eindrucklichsten und wohl besten Mundart-Rocker, den unser Land je hervorbrachte, verlief so ungewöhnlich wie er selbst sich als Mensch und Musiker seinen zahllosen Fans präsentiert. Wir sprachen mit ihm über wichtige Stationen seines Lebens, seine Karriere und vor allem natürlich über seine Musik. Die Offenheit und Ehrlichkeit seiner Antworten beeindruckt.

Welche musikalische Präferenz muss man als Musikliebhaber haben, um dich als Musik-Interpreten zu mögen?

Dazu müsste ich erst wissen was «Präferenz» heisst.... ich gehe das Wort mal googeln. Okay, hab's gefunden. In dem Fall muss man eine Vorliebe für grundehrliche, ungekünstelte Musik haben.

Man bezeichnet dich als «Mundart-Rocker»: verkauft sich deine Musik in Mundart einfach besser, weil zwischen Dichtung, Lyrik und Musik alles besser läuft, wenn es nur Mundart ist?

Ich glaube es war zur Zeit als 1998 «Uf u dervo» rauskam einfach die verständlichste Sprache, um den Leuten in der Schweiz gute Geschichten zu erzählen.

Warum nicht auch auf Englisch, so wie es raumübergreifend ja heutzutage ganz allgemein Musik-Mode ist?

Ja, auf Englisch kannst du den grössten Blödsinn erzählen und gleichzeitig den einfältigsten Text singen und es klingt trotzdem irgendwie geil, solange nur der Groove und die Melodie stimmen. Auf Mundart funktioniert das in der Schweiz fast nie.

Dein Stück «Tättoo - Best Of Bärndütsch/So Damn Sexy» ist ein Musterbeispiel eines Anglizismus, der die eigene Sprache schlicht verleugnet und hat mit «Bärndütsch» eigentlich nichts zu tun – oder?

Das hat mit Verleugnen nichts zu tun. Der Mensch hat einfach verschiedene Vorlieben und mir selber hat



immer gute Musik kombiniert mit schöner Sprache gefallen. Ich hätte schon lange gerne eine Platte auf Spanisch eingesungen, nur kann ich Spanisch noch viel schlechter als Englisch...

Ehrliche Antwort – Hut ab! Sieben Jahre lang widerstandest du der Versuchung, dich musikalisch via Mundart zu profilieren: Was war der Anlass für deine mundart-sprachliche «Enthaltbarkeit», die beim Publikum sehr gut ankam?

Ich brauchte damals einfach mal eine Pause vom Mundart-Gölä, habe viel gebaut und ein paar Ego-CD's auf Englisch aufgenommen... War eine schwierige Zeit für meine Mundart Fans aber eine schöne Auszeit für mich. «Mann» gönnt sich ja sonst nichts...

Gölä als Apostel der Enthaltbarkeit, das ist neu! Manche Liedertexte sind ganz allgemein gehalten, nicht auf dich bezogen: Wie kommentierst du den leicht boshaften folgenden Satz: «Seichte aber quotenreiche musikalische Performance»?

Da sage ich: etwa 90 Prozent, wenn nicht sogar mehr, der grössten Hits aller Zeiten hatten eher seichte Texte und ich habe mich immer an solchen Hits gelabt und ergötzt. Niemals hätte ich mich durch Stil, Herkunft, Hypes oder Sprachen in meiner Begeisterung für Jahrhundert-Melodien bremsen lassen. Ausserdem gilt: gute Musik kommt aus dem Herzen und dem Bauch, niemals aus dem Kopf!

Orientierst du dich da explizit nur an Erfahrungswerten?

Nicht nur, aber im Prinzip schon, denn in der Wirtschaft, im Sport, überall orientiert man sich an den

Besten, das habe ich in der Musik auch so gemacht. Nach Motto: Survival of the Fittest gemäss Darwin. (Evolutionforscher. Die Red.) Keine Ahnung warum es Leute gibt, die Musik nur gut finden solange sie nicht an kommerziellen Erfolg gekoppelt ist.

In einem Interview mit Udo Jürgens in seiner Wohnung in Zuzikon/ZH fragte ich ihn nach der Qualität seines Liedes: «Wilde Kirschen sind so süss, grad so wie im Paradies, trallala lalala». Ich rechnete mit sofortigem Rausschmiss, er aber schmunzelte nur und sagte: «Ich muss Geld verdienen, Sie nicht?». Sind wir Musikfans wirklich so unkritisch wenn's um Liedtexte und deren Inhalte geht?

Dieser Textausschnitt von Udo Jürgens ist mir völlig unbekannt. Aber höre ich mir «Griechischer Wein» an, dann kommen mir gleich alle Erinnerungen an dieses geschichtsträchtige Land mit seinen wunderbar geerdeten Menschen, der Geruch von Zwiebeln und Olivenöl auf Fetakäse in den Sinn!

Was dabei weckt diese schöne Erinnerung in dir?

Alles ist sofort wieder da, das Meer, weissgetünchte Steinhäuser, alte freundliche Menschen in schwarzer Kleidung, die Musik. All das ist die Kunst Wehmut und Fernweh zu erzeugen. Durch solche Melodien und Texte ist er gross geworden bei seinen Fans und nicht wegen irgendwelchen Kirschen im Paradies. Merke: Fans sind nicht dumm, man wird von etwas Fan, das einen fasziniert und berührt!

Dass du es ganz ausgezeichnet kannst, beweist du mit «Gölä – die schönsten Mundart-Balladen» - traumhaft gute Musik. Warum also die zwischenzeitlichen Taucher in die Trivialität: Musst du wie Jürgens Geld verdienen?

Erstens kenne ich keinen Menschen, der nicht Geld verdienen muss, zweitens: Was zum Teufel soll so schlecht daran sein mit Musik ein gutes Einkommen zu generieren?

Begründe deine Sichtweise in dem Belang und Zusammenhang?

Schon allein diese Fremdwörter wie Trivialität. Das heisst, glaube ich so etwas wie; einfältig, einfach, aber das meiste im Leben, das einem Men-

schen die grösste innerliche Befriedigung geben kann, ist einfach und schlicht: Ein guter griechischer Salat, ein günstiger Hauswein in einem abgelegenen Dorf in Portugal!

Was noch ist so gut und erstrebenswert für dich?

Mit der Liebe seines Lebens einen Sonnenuntergang geniessen, das glückliche Lachen von Kindern. Wenn man unter Trivialität das versteht, dann muss ich sagen: ich liebe die Trivialität!

Das im Jahre 1998 vorgestellte Musikstück «Uf u dervo» (Gölä und Band) geht ans Herz – Riesenkompliment. Wer oder was inspirierte dich dazu?

Keine Ahnung mehr, ist zu lange her, aber ich habe mich immer ein bisschen eingengt gefühlt. Ob in der Schule, im Dorf wo ich aufgewachsen bin, in der kleinen Schweiz. Ich wollte schon immer weit weg gehen, die Welt entdecken, die Weiten des amerikanischen Graslandes und seine Indianer dort kennen lernen. Die Hitze und den Sternenhimmel der australischen Wüste auf gleiche Weise erleben – kurzum, Freiheit spüren... Fernweh ist eine unheilbare Krankheit.

Man darf, nein, man muss dich mit Fug und Recht als den erfolgreichsten Schweizer Rockmusiker benennen. Staunst du mitunter selbst über die Metamorphose des Bützer-Buebs Marco Pfeuti aus dem Berner Oberland zum hell erstrahlenden Gestirn am helvetischen Musikhimmel?

Seit dem Tag als ich das erste Mal Elvis Presley im Küchen-Transistorradio hörte, James Brown im schwarzweissen Fernseher live auf der Bühne sah, seit Chuck Berry... Lynyrd Skynyrd... KISS... Dolly Parton... Rolling Stones, den Beatles, Tina Turner, seit ich dem Blues-Rock-Country-Gospel-Virus verfallen bin, wollte ich nichts anderes mehr! «Nenne es Glück oder Schicksal, Vorbestimmung oder was immer Du es nennen möchtest, es ist einfach so wie es ist und ich weiss auch nicht warum.»

Genug der Freundlichkeiten: Wann hast du den «BLICK» gekauft?

Der BLICK hat sicher zu meinem Erfolg beigetragen aber wir hatten auch schwierige Zeiten zusammen. Es war nicht immer nur Friede, Freude Eierkuchen: Dass ich ihn nicht gekauft habe, merkt man an den, mitunter recht «bösen», Artikeln über mich.



Du wolltest lieber anderes über dich lesen, ist wohl auch verständlich...?

Logisch, ich hätte natürlich nur Gutes über mich geschrieben, smile!

Naja, die Frage scheint insgesamt berechtigt: Was immer du musikalisch Neues produzierst und vorstellst, «BLICK» ergeht sich verbal in multiplen seelischen Orgasmen zu deinem jeweiligen Werk?

Wir arbeiten oft zusammen. Ich brauche Partner zum Umsetzen meiner Projekte und Medienunternehmen. Wie der BLICK gehe auch ich Partnerschaften mit Veranstaltern und Musikern ein. Das ist in diesem Geschäft das Normalste der Welt!

In einem Interview machtest du mal den bemerkenswerten Ausspruch: «Gerne hätte ich nochmals 50 Jahre!». Wirklich, Gölä, es wären dann wohl keine mehr da, die dich jetzt lieben und deine Kunst verehren?

Na ja, nach 50 Jahren Jubel, Trubel, Heiterkeit, wären doch jetzt nochmals 50 Jahre eines gezielten, In sich Gehen, meditieren und reflektieren angesagt. In der Metapher gesprochen: Rotwein statt Bier.

Kleiner Test und nicht googeln: Nenne einen einzigen Song von Leonhard Cohen, Hildegard Knef, Gilbert Beaud, Charles Aznavour und Milva?

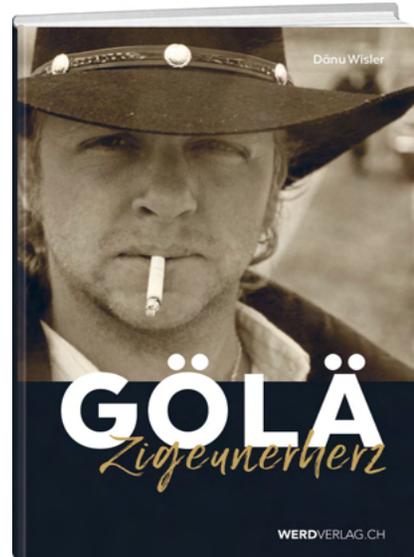
Keinen blassen Schimmer, ...bin nicht so bewandert mit abstrakter Pinselführung.

Wenn einer gregorianische Kirchenmusik der Musik des Gölä vorzieht, ist er dann unten durch bei dir?

Gar nicht! Finde ich total faszinierend als sozusagen, die «weisse Version» der von mir vergötterten Gospel Musik...

Du sagtest einmal «Ich habe das Gefühl, meinen Lieblingssong noch gar nicht geschrieben zu haben». Was bewegt dich, welches Thema würde der wohl haben?

Es ist mehr die Angst davor, meinen besten Song schon geschrieben zu haben! Denn wenn das so wäre, dann könnte ich meine Gitarre ja getrost für immer in eine Ecke stellen. Das möchte ich aber nicht! Es wird noch viele neue und alte Themen geben um darüber einen Song zu schreiben, diese Gelegenheit möchte ich mir offen halten...



Als du, Gölä, zum ersten Mal ins Studio gingst, waren die Finanzen natürlich knapp, wie bei jedem Künstler am Start. Wie war das mit den WIR, die du damals von deinem Vater erhieltest oder dürfte man gar sagen: Ohne WIR gäbe es wohl auch keinen Gölä?

Das muss man präzisieren: mein Vater hat mir für Renovationsarbeiten an der Fassade samt Innenausbau zur Neubauwohnung im 3. Stock mich mit WIR entlohnt. Das ist mir wichtig: ich habe das nicht geschenkt erhalten! Daraufhin suchte ich mir ein Studio, wo man mit WIR zahlen konnte und fand es in Ramsen. Übrigens bin ich in Oberdiessbach im Emmental auf die Welt gekommen und aufgewachsen in Oppligen. Das ist eingangs Emmental, also nichts da mit Thun im Berner Oberland!

Und woher kennst du den Dänu Wisler, den renommierten Toggenburger Musiker, Literat und Künstler – wie entstand deine enge Zusammenarbeit mit dem Ur-Emmentaler und heutigem Toggenburger?

Den Dänu Wisler kenne ich nicht schon seit 30 Jahren, wie oft gesagt wird, sondern kenne ihn, seit ich im «Balik-Studio» Platten aufgenommen habe. Also, so etwa an die 10 oder 15 Jahre. Als Dänu nun letztes Jahr den Roman «Die Weiberbüchse» vorstellte, war ich vom bildhaften Schreibstil des Dänu Wisler angetan.

Herzlichen Dank Gölä für das gewährte Interview und viel Erfolg weiterhin!



Der Liedermacher und Autor Dänu Wisler (l.) hat die Biografie über Gölä geschrieben.

Die Fragen stellte: Charly Pichler, Redaktor

GEWINNSPIEL FÜR ALLE



AUGEN AUF UND GEWINNEN!

TISCH OSTSCHWEIZ
MESSE
WIR network

**Gewinnen Sie eine
4-farbige Seite in
unserem Magazin**

Ob gross ob klein, ob Privat
oder als KMU, alle können
mitmachen und gewinnen!

In unserer aktuellen Ausgabe finden Sie das oben abgebildete "Tischmesse"-Logo. Solche Logos sind im ganzen Magazin versteckt. Zählen Sie die Logos und mailen Sie die richtige Anzahl mit ihren Kontaktdaten und dem Vermerk "Augen auf" an:
walter.sonderer@wir-network.ch

Sagen Sie "Dankeschön" • Machen Sie ihrem Ärger Luft • Zeigen Sie ihr künstlerisches Talent • Machen Sie auf eine Veranstaltung aufmerksam • Sagen Sie wieder einmal "ich liebe Dich" • Präsentieren Sie Ihr KMU • Schreiben Sie uns eine Geschichte • Zeigen Sie uns Ihr Hobby

Die Gestaltung und den Inhalt Ihrer gewonnenen Seite bestimmen Sie!

Wir helfen Ihnen gerne dabei

Mailen Sie uns die richtige Anzahl Logos mit dem Vermerk "Augen auf" an:
walter.sonderer@wir-network.ch. Unter allen richtigen Lösungen entscheidet das Los!



«SCHNAPPSCHÜSSE»





kybun⁺
Switzerland

Endlich schmerzfrei gehen und stehen?

- ⊕ Hüft-, Knie- und Fussprobleme
- ⊕ Weniger müde Beine
- ⊕ Anstelle von Einlagen

- ⊕ Fuss-, Knie-, Hüft- oder Beinbeschwerden?
- ⊕ Laufen Sie den Schmerzen davon
- ⊕ **100% WIR** auf alle aktuellen kybun Modelle



Informieren Sie sich auf **kybun.ch** und finden Sie Ihr Wunschmodell. Bestellen Sie per Mail, per Telefon oder kommen Sie zu uns nach Wattwil. Wir führen nicht jede Grösse an Lager jedoch bestellen wir für Sie Ihr Wunsch-kybun.

Natürlich mit 100% WIR.



ABDERHALDEN
DROGERIE

Abderhalden Drogerie AG
Bahnhofstrasse 9, 9630 Wattwil

T +41 71 988 13 12
info@abderhaldendrogerie.ch



Seit mehr als 100 Jahren streichen wir Lieblingsfarben.

Wir haben über 40 000 davon.

pfenningermaler.ch



pfenninger
maler ag



Zu verkaufen:

Oldtimer Barockengel – BMW 501a

Schönes, gepflegtes Fahrzeug in gutem, geprüfem Zustand.

- Laufleistung: 51'200 km
- Hubraum: 1971 cm³
- Zylinder: 6
- Leistung: 72 PS
- Aussenfarbe: Maron
- Innenfarbe: Rot
- Standort: Raum Arbon (CH)
- Letzte MFK: 17.05.2018 (Veteran)
- 1. Inverkehrsetzung 1954

Verkaufspreis Fr. 47'500.- WIR

Anfragen unter 079 421 55 66

Seifen Haus

Erlebnisswelt der Seife
Rundgänge – Workshop – Lädeli
auch Online auf:
www.seifenhaus.ch



www.artho-uhren.ch

UHREN BIJOUTERIE

ARTHO

Hauptstrasse 67

9113 Degersheim

info@artho-uhren.ch

Tel. 071 371 19 17

100% WIR für Lagerartikel



CASA NERO

EVENTBUS

Eventbus | Reiseкар | Nightliner

- durchgehende 4er Bestuhlung mit Tischen
- auf Wunsch obere Etage „Raucherbereich“
- Bierzapfanlage, Bar und Hostess an Bord

Die Fahrt ist das Erlebnis!

Buchen Sie uns jetzt unter
+41 71 775 92 32 | eventbus@casanero.ch
oder besuchen Sie unsere Website
www.casanero.ch



100% WIR





AKTUALISIERTE REMINDERAUSGABE **WIR ONLINE MAGAZIN** AM 12. NOVEMBER 2021

Für eine einmalige Insertion in unserer aktualisierten Reminderausgabe vom 12. November 2021 profitieren Sie von

50% Rabatt!

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



manser24.ch

HANDWERKER-SHOP



Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach

Zahnarztpraxis & Zahnklinik Oswald



Mit der Zahnarztpraxis Oswald in Wil/SG und der Zahnklinik Oswald in Ebikon/LU wird modernste Zahnmedizin zu bezahlbaren Preisen angeboten.

Eine langjährige praktische Erfahrung und die neuesten Erkenntnisse der Zahnmedizin, sowie technische Geräte der modernsten Ausführung, sind ein von der Kundschaft gern gesehener Garant für eine Top-Qualität.

Gute Qualität und vertrauensvolle Beratung zu fairen Preisen

Professionelle Zahnmedizin auf qualitativ hohem Niveau mit technisch moderner Ausrüstung muss keineswegs teuer sein. Die Zahnpraxis Oswald rechnet mit dem günstigen Tarif Dentotar 1.0 ab und kann Ihnen deshalb zahnmedizinische Dienstleistungen zu attraktiven Preisen anbieten unter adäquater Beibehaltung sämtlicher anderer Vorzüge.

Alle zahnmedizinischen Leistungen werden nach Punkten aufgeschlüsselt und auf diese Weise dem Kunden/der Kundin verrechnet. Der Punktwert in der Zahnarztpraxis Oswald ist tief angesetzt und widerspiegelt so ein faires und attraktives Preis-Leistungsverhältnis

Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach

Die Zahnklinik in Ebikon/LU und die Zahnarztpraxis Oswald Wil/SG bieten zahnmedizinische Behandlungen für die ganze Familie. Eine Ansprechperson für das gesamte familiäre persönliche Umfeld zur Verfügung zu haben, schafft Vertrauen und vereinfacht Ihre Terminplanung ungemein. Dazu gehören unter anderem: Zahnfüllungen, Kariesbehandlungen, Wurzelbehandlungen, Behandlung von Parodontitis und Kinderzahnmedizin.

Zahnärztlicher Notfall

Jederzeit kann er passieren: Sei es ein Unfall oder akute Zahnschmerzen. Man ist für Sie da! Auch im Notfall behandelt Sie die Zahnarztpraxis Oswald gerne und garantiert Ihnen noch am selben Tag möglichst zeitnah einen Termin; dabei wird Ihnen auch kein Notfallzuschlag berechnet. Eminent wichtiger Hinweis im Sinne transparent gestalteter Kundeninformation: Bei Bedarf und Notwendigkeit arbeitet die Zahnarztpraxis Oswald mit ausgewiesenen externen Partnern in höchster Fachkompetenz zusammen.

Zahnklinik Oswald

Zentralstr. 32 6030 Ebikon

Praxis 041 410 73 33

info@zahnklinik-oswald.ch

www.zahnklinik-luzern.ch

Zahnarztpraxis Oswald

St. Galler Strasse 62b

9500 Wil

Telefon 071 951 02 72

Geöffnet von Montag bis

Freitag 09.00 – 18.00 Uhr

www.zahnklinik-oswald.ch



Franz Oswald inmitten seines Teams

Wir sind die unabhängige Zahnarztpraxis für Alle



Transparente Einzelpreise
und Fallpauschale, berech-
net auf der Grundlage des
neuen Sozialtarifs
DENTOTAR 1.0

**Moderne Zahnmedizin
in der Schweiz zu echt
günstigen Preisen!**

 **Zahnarztpraxis Oswald**
MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK

**St. Gallerstr. 64b
9500 Wil/SG**

Praxis 071 951 02 72
info@zahnarztpraxis-oswald.ch
www.zahnarztpraxis-oswald.ch

 **Zahnklinik Oswald**
MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

**Zentralstr. 32
6030 Ebikon**

Praxis 041 410 73 33
info@zahnklinik-oswald.ch
www.zahnklinik-luzern.ch

Reifen, Felgen, Service von den Profis

Pneu Edelmann, Sitterdorf



Garage mit Top Ausstattung

Fachliches Know-how
und modernstes Equipment

Ob es um die extrem wichtige Einstellung der perfekten Lenkgeometrie geht oder um viele weitere Serviceleistungen, den Fachkräften steht eine topmoderne Ausstattung zur Verfügung.

Das Spektrum umfasst:

- Service und Reparaturen aller Marken
- Elektronische Lenkgeometrie
- MFK Bereitstellung
- Klimageservice
- Scheiben ersetzen
- und noch vieles mehr...

Pneu Edelmann in Sitterdorf hat sich in 40 Jahren zum führenden Spezialisten für Reifen und Felgen in der Ostschweiz entwickelt. Das Unternehmen ist seit der Gründung familiengeführt und verfügt über langjährige Geschäftsbeziehungen zu den renommierten Herstellern.

Kunden werden verwöhnt

Ein erstklassiger Service mit individueller Beratung, kompetente Mitarbeiter und kurze Wartezeiten sind das Hauptmerkmal von Pneu Edelmann. Über 40'000 Reifen, für Pkw, Lkw und Motorräder sind verfügbar.

Beste Konditionen

Ob für Privat oder als Firma, Sie erhalten für Ihren Bedarf, ob Einzelfahrzeug oder komplette Firmenflotte, ein massgeschneidertes Angebot zu besten Konditionen.

Sicherheit und Performance

Mit Reifen und Felgen von Pneu Edelmann sind Sie im Sommer wie im Winter sicher unterwegs. Das Unternehmen empfiehlt Ihnen Lösungen mit maximalem Grip und positivem Umweltfaktor.

- Fachmännische Beratung
- Gelerntes Fachpersonal
- Starke Marken
- Neueste Montageeinrichtungen
- Grosse Auswahl an Reifen und Felgen, ab Lager sofort verfügbar

- Reifen für Pkw, Lkw, Traktoren und Motorräder
- Reifen- und Rädereinlagerung zu besten Konditionen
- Radwaschmaschine
- Verkauf und Programmierung von Reifendrucksensoren
- Montage von Lkw- und Traktorreifen
- Umfassender Service für Ihr Fahrzeug

Gebrüder Pneu Edelmann GmbH
St. Gallerstrasse 1
8589 Sitterdorf
Tel.: 071 / 422 40 31
Fax.: 071 / 422 40 68
www.pneu-edelmann.ch



Schweizer Unternehmen mit Schweizer Philosophie Im Seifen Haus erfahren Sie mehr über die Kunst der Seifenherstellung



Wenn ein herkömmliches Seifenstück angeschaut wird, dann ist das auch ein Blick auf die Menschheitsgeschichte. Vor langer Zeit gelangte aus den arabischen Ländern die Seife nach Europa und es etablierte sich, mit Seifenstücken den Körper zu reinigen. Das Familienunternehmen, das Seifen Haus in Welschenrohr, ist die einzige Seifenfabrik in der Schweiz, die noch Kernseife herstellt.

Dort im schönen Naturpark Thal produziert man alles rund um „Seife“ nach Grossmutter Art. Natürlich mit etwas moderneren Maschinen als damals aber immer noch das gute alte Rezept, welches sich bis heute bewährt hat. Wer Seife hört, denkt automatisch an die gute alte Kernseife, ja auch diese produziert man, aber nicht nur, denn aus Kernseife lassen sich viele gute Reinigungsprodukte herstellen und auch in der Pfl-

gekosmetik findet Kernseife grosse und bedeutende Verwendung. Seifen Manufacture & Partner ist seit 1975 im Chemiebereich tätig und wird in zweiter Generation geführt. In der Filiale in Welschenrohr findet sich ein grosses Sortiment, mit einem erstklassigen Beratungsservice und immer wieder neuen attraktiven Produkten.

Firmenbesichtigung

Die Seifen Manufacture ist auch zugänglich für Vereine, Betriebsausflüge, Events und Interessierte aller Altersgruppen. Bei der Besichtigung im Seifenhaus erleben Besucherinnen und Besucher, wie Kernseife und weitere Produkte hergestellt werden. Nach der Besichtigung besteht die Möglichkeit, sich im Café zu verpflegen und diverse Produkte im Fabrikladen auszuprobieren, zu bestaunen oder zu kaufen. Zu der Besichtigung ist auch ein Workshop buchbar.

Anreise

Ab der Autobahnausfahrt Oensingen erreichen Sie das Seifenhaus in ca. 15 Minuten. Eingangs Welschenrohr finden Sie das Seifenhaus auf der linken Seite.

Seifen Manufacture

Hauptstrasse 13
4716 Welschenrohr
Telefon 031 920 03 74
info@seifensieder.ch



Auftritt an der 1. WIR-Tischmesse im Stadtsaal in Wil/SG



Seifen Haus

Erlebniswelt der Seife
Rundgänge – Workshop – Läden
auch Online auf:
www.seifenhaus.ch



Abderhalden
Gartenbau & Planung
Einfach schönere Gärten
www.abderhalden.ch




Publireportagen im WIR ONLINE MAGAZIN erreichen über 30'000 WIR-Verrechner



**Restaurant «Klein Rigi»
Treffpunkt für Geniesser**

Manche glauben, dass Schweizer Restaurants nur ein Ort sind, an dem man sich mit Freunden trifft. Doch das Restaurant «Klein Rigi» in Eggersriet ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern. Das Restaurant ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

KLEIN RIGI
EST. 1988

Thurgurgstrasse 31 • 9103 Schönenberg a. d. Thur
Telefon 071 925 30 35 | www.kleinrigi.ch

Attraktive und günstige
Werbeform
Zahlbar mit 70% WIR
Kostenloses Layout
Redaktionelle Unterstützung
Grössere Beachtung als
Inserate-Seiten
Bietet Lesern wertvolle
Informationen (Bild/Text)



BIJOUTERIE

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

Seit dem 1. Oktober 1988 betreibt Paul Artho sein Uhren- und Schmuckgeschäft an der Hauptstrasse in Degersheim. Das Geschäft ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

Artho Uhren • Bijouterie
Hauptstrasse 67 • 9113 Degersheim
info@artho-uhren.ch | www.artho-uhren.ch

Exklusive Terrassenwohnungen in Eggersriet SG

An Exklusivität lässt sich denken, wenn man sich in der Natur befindet. Die Terrassenwohnungen in Eggersriet sind ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

hoch3 Baukonsortium

WIR partner
WIR-Anteil 10%

BEWO AG Immobilien
Ulmen-Strasse 4
9104 Eggersriet
+41 (0)71 810 02 02
info@bewo.ch
www.bewo.ch

Ihre Firma oder ihr Produkt
wird perfekt in Szene
gesetzt
Wir beraten Sie gerne
M 079 207 81 26 oder
T 071 925 30 35
wsonderer@bluewin.ch
www.wsmarketing.ch



**Faszinierende
Gaumenfreuden**
Bodenseehotel
«Weisses Rössli»-Staad SG

Das Hotel ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

**Badenseehotel
Weisses Rössli**

Bodenseehotel «Weisses Rössli»
Rössli-Strasse 10 • 9103 Staad SG
info@weissesroessli.ch
www.weissesroessli.ch

Hausbäckerei Doris Stricker-Candria, 7075 Churwalden

**Hochwertige Backwaren als
Weihnachtspräsent**

Das Backen ist eine Kunst, die seit Jahrhunderten von den Menschen geübt wird. Die Hausbäckerei Doris Stricker-Candria ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

Pain au Pain de Vaz seurs (Oberzaser Birnenbrot)

Hausbäckerei
Bäcker • Conditoren • Café
Hausbäckerei • Doris Stricker-Candria • 7075 Churwalden
Telefon 071 925 87 13 • Fax 071 256 22 90
E-Mail: info@hausbaeckerei.ch • www.hausbaeckerei.ch

**WIR ONLINE
MAGAZIN**

Monatlich für über 15'000 WIR Verrechner
6x jährlich als Hauptausgabe • 6x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe

- Willkommen an der WIR Expo in Zürich
- Exklusiv-Interview mit «Gözi»
- Beliebte Treffpunkte mit WIR
- Erkennen Sie sich in unser Bildergalerie?
- News aus dem WIR-Partner Networks
- 2. WIR-Tischmesse Ostschweiz
- Winterzauber mit 100% WIR
- Publireportagen von aktiven WIRlern!

WIR partner network

M +41 (0) 79 207 81 26 | T +41 (0) 71 925 30 35 | walter.sonderer@wir-network.ch



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

Das Bier ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden trifft, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

Aitmaa Bitter

Widmer, 9503 Wilhusen
Telefon 071 725 32 12
info@aitmaa.ch
www.aitmaa.ch

Giger Ofencenter Arnegg

«Wärme und Gemütlichkeit erleben»



Giger Kaminbau ist seit Mai 1996 in Arnegg domiziliert. Eine mehr als 38-jährige Erfahrung im Bereich Kaminbau und Cheminéeöfen liegt der innovativen Geschäftspolitik des Inhabers und seinem Team zugrunde. So überzeugen die Leistungen des Unternehmens in vielerlei Hinsicht: Punkto Liefertermine und Flexibilität lässt Giger Kaminbau nichts zu wünschen übrig. Die Qualität der geleisteten Arbeit und das Streben nach einer hohen Kundenzufriedenheit stehen im Mittelpunkt der Tätigkeit und haben mitgeholfen das Unternehmen stark wachsen zu lassen.

Besucher erleben beim Giger Ofencenter in Arnegg Wärme in ihrer

schönsten Form! Hier findet man eine riesige Auswahl verschiedener Cheminéeöfen, Kaminöfen und Schwedenöfen. Interessierte sind herzlich eingeladen, sich in aller Ruhe die attraktiven Modelle anzuschauen und bei einer Tasse Kaffee die Welt der Wärme und Behaglichkeit kennen zu lernen. Der Winter ist da, und glücklich ist, wer in seiner guten Stube ein gemütlich warmes Plätzchen hat. Jetzt wird es höchste Zeit, sich nach einem neuen Ofen umzuschauen. In den grosszügigen, hellen und freundlich gestalteten Ausstellungsräumen erwartet die Besucher eine riesige Auswahl bekannter Marken. Sowohl schöne schlichte Öfen, die auch in einer kleinen Ecke Platz finden, als auch exklusive, raumfüllende Designer-



Uschy und Markus Giger beraten Sie gerne persönlich und mit kompetenter Erfahrung.

öfen – für jedes Budget und für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Genauso gross wie die Ausstellung ist auch die Erfahrung des Teams, die Kunden mit Rat und Tat zur Seite stehen und für jeden Raum die passende Ofenlösung finden.

Giger Kaminbau & Cheminéeöfen
 Bischofszellerstrasse 293
 9212 Arnegg
 Tel. 071 385 17 18
 info@giger-ofencenter.ch
 www.giger-ofencenter.ch





«Willkommen in der Welt der Bronzekunst»

«Le Passioni» - 5323 Rietheim/AG

Seit über 25 Jahren hat sich Urs Hofstetter den Bronzefiguren verschrieben. Bronzefiguren sind seine grosse Leidenschaft. Menschen und Tiere spielen dabei eine rosse Rolle, wie seine Ausstellung in aargauischen Rietheim eindrücklich zeigt. Herzlich willkommen in der Welt der Bronzekunst!

«Le Passioni» bietet einmalige Bronzefiguren für den Innen- und Aussenbereich – und ist eines der grössten Figuren-Sortimente der Schweiz. Ob Mensch, Tier oder Kunstobjekt: Urs Hofstetter gestaltet Bronzeskulpturen, die nicht nur Gärten oder Häuser verschönern, sondern auch jeder Besucherin und jedem Besucher mit Begeisterung im Gedächtnis bleiben.

Im aargauischen Dörfchen Rietheim sind alle möglichen Werke zu besichtigen und natürlich auch zu kaufen. Neben einer grossen Auswahl an lebensechten Bronzefiguren erwarten Sie bei «Le Passioni» detailgetreue Einzelanfertigungen.

Einzelanfertigungen aus Bronze
Bronzestatuen von Mensch und Tier werden im Atelier nach individuellen Vorstellungen und Wünschen der Kundschaft erarbeitet. Bereits ein gutes Foto vom gewünschten Sujet genügt, damit das Team mit der hochwertigen Bronze figur beginnen kann. Bevor die gewünschte Statue aus bis zu 1350 Grad heisser Bronze gegossen wird, wird sie aus Ton gefertigt. Korrekturarbeiten sind so

noch möglich und Makel sind ausgeschlossen.

Weltgrösster Steinbock-Aussteller.
Hofstetter ist der weltgrösste Aussteller von Steinböcken aus Bronze. Nicht nur bei Menschen mit Sternzeichen Steinbock, auch bei Besitzern von Steingärten ist das Wappentier besonders beliebt. Wenn Sie die Hauptstrasse des Ortes Rietheim Richtung Deutschland passieren, werden sie schon von einer illustren Gruppe Steinböcke begrüsst!

Schon in der Antike populär
Das Verfahren und die Endprodukte, finden bis heute zahlreiche Liebhaber, denn eine Bronzeskulptur ist ein Präsent für die Ewigkeit. Schon in der





Antike wurden aus einer Legierung von Kupfer und Zinn – der Bronze – einzigartige Figuren für die Ewigkeit gegossen. Besonders für Kunstgegenstände fand dieses besondere Material Verwendung.

Garten Bänke Fantasy à la Carte

Ganz Neu ist das Motto "Garten Bänke Fantasy à la Carte" bei «Le Passioni» Bronzefiguren. Dabei stellen Sie sich Ihre Gartenbank nach Ihrer Fantasy zusammen. Als Basis werden ab Frühling 2022 diverse Gartenbänke in verschiedenen Materialien wie Bronze, verschiedene Natursteine, Holz und Gusseisen geführt. Setzen Sie nach Ihrer Fantasy die Oma, Opa, Mutter, Vater, Kleinkind, Mädchen und Jungs in grosser Vielfalt als Bronzefigur auf eines der gewählten Objekte. Als Deko einen Hund, eine Katze, verschiedene Vögel, von der Maus bis hin zum Elefanten, bei Le Passioni Bronzefiguren sind keine Grenzen gesetzt.



Bestaunen sie bei einem Besuch die neue Bronzearena im idyllischen Dörfchen Rietheim. Montag bis Sonntag freie Besichtigung.

«Le Passioni GmbH»
Hauptstrasse 14
5323 Rietheim

Eveline Hofstetter + 41 79 734 64 45
Urs Hofstetter +41 79 250 66 70
mail@bronze-figuren.ch
www.bronze-figuren.ch





Doppelt günstig:

Tanken Sie bei «Ruedi Rüssel» und bezahlen Sie einen Teil der Rechnung in WIR!

Ihre WIR im Alltag auszugeben wird jetzt noch einfacher: Mit der Moveri WIR-Tankkarte können Sie 20 Rappen pro Liter Benzin oder Diesel in WIR und den Restbetrag in CHF begleichen.

Kundinnen und Kunden der WIR Bank Genossenschaft tanken bei «Ruedi Rüssel» und «Miniprix» mit WIR-Anteil. Das durch die Moveri AG betriebene Tankstellennetz gehört zu den günstigsten Benzin- und Dieselanbietern der Schweiz. Auch sonst bietet Ihnen das Tanken mit der

Moveri WIR-Tankkarte zahlreiche Vorteile: Sie profitieren von einer individuellen Monatslimite, einer übersichtlichen Monatsrechnung, papierloser Rechnungsstellung und einfacher Mehrwertsteuer-Rückforderung für Firmen. Sie tanken günstig rund um die Uhr bargeldlos an rund 330 Ruedi Rüssel- und Miniprix-Standorten in der ganzen Schweiz. Bestellen Sie noch heute Ihre Moveri WIR-Karte und profitieren Sie vom WIR-Angebot.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://moveri.ch/kundendienst>

Die Moveri AG ist ein Unternehmen der Oel-Pool AG, welche 2002 aus der Brennstoffabteilung der Lagerhäuser Aarau entstanden ist. Die Moveri AG und die Oel-Pool AG gehören heute zur Volare Group, einem Schweizer Familienunternehmen der ersten Generation. Neben dem Handel mit Treib- und Brennstoffen sowie dem Betreiben von Tankstellen ist die Volare Group auch in verschiedenen anderen Geschäftsbereichen tätig.

Die Moveri AG ist spezialisiert auf das Tankstellengeschäft. Täglich tanken Tausende zufriedener Kunden an einer unserer Ruedi Rüssel und Miniprix-Tankstellen, die wir in der ganzen Schweiz betreiben, und profitieren dabei von günstigen Preisen.

Neben den rund 330 Ruedi Rüssel und Miniprix-Tankstellen betreibt die Moveri über 200 weitere Tankstellen der internationalen Brands BP und Shell. Mit rund 530 Standorten ist die Moveri AG damit die grösste eigenständige Betreiberin von Tankstellen in der Schweiz. Die Anlagen sind täglich 24 Stunden für Sie geöffnet. Sie finden uns auch in ländlicher Umgebung, so dass Sie uns ohne Umwege jederzeit schnell erreichen können.



MOVERI

Mit der Moveri WIR-Karte schweizweit günstig tanken.

Viele Gründe sofort Ihre WIR-Tankkarte zu bestellen:

- Mit über 330 Ruedi Rüssel- und Miniprix-Tankstellen schweizweit für Sie da.
- 24h bargeldlos tanken
- Monatsrechnung mit einfacher MWST Rückforderung für Firmen
- Individuelle Monatslimite pro Karte

Jetzt WIR-Karte bestellen unter:
www.moveri.ch/kundendienst



Moveri AG
Spittelweg 1
CH-5034 Suhr
T 0848 848 490
info@moveri.ch

20 Rp./l
in WIR
bezahlen





Der Landgasthof Hasenstrick bietet seinen Gästen eine gemütliche Atmosphäre, Entspannung und Erholung bei kulinarischen Hochgenüssen. Die atemberaubende Aussicht über das Zürcher Oberland und in die Alpen ist dabei inklusive.

Das Traditions-Haus bietet ein gemütliches Restaurant, den eleganten Panorama-Saal für Feste bis 150 Personen, die Schüür für bis zu 150 Personen und das Bachtel-Stübli für bis zu 45 Personen. Nebst Seminarräumen für Bankette, GVs oder andere Privat- oder Firmenanlässe (von 40qm bis 200qm bzw. bis zu 200 Personen) stehen 27 komfortable Hotel- Zimmer für Übernachtungen zur Verfügung.

Für spezielle Anlässe steht der Hangar inklusive Aussichtsterrasse für Sie bereit. Das Team

bietet Ihnen die klassische Gastfreundschaft eines Landgasthofes in einer hochstehenden Infrastruktur. Der Charme des Landgasthofes lädt zum Verweilen ein – denn Tradition verpflichtet!

Mit der Liebe zum Zürcher Oberland und zur hiesigen Küche, gekoppelt mit viel Kreativität werden Menus kreiert, welche nicht nur das Auge, sondern auch die Geschmacksknospen verzaubern. Geboten wird Ihnen ein Gesamtpaket aus Gastfreundschaft, Kulinarik und Hotellerie, welches immer der Jahreszeit angepasst, bezaubernde Augenblicke in Harmonie in der wundervollen Umgebung des Hasenstrick garantiert.



Die Perle am Bachtel

Hotel Landgasthof Hasenstrick



Hotel Landgasthof Hasenstrick
Höhenstrasse 15, 8635 Dürnten

Tel. +41 55 250 12 20
info@landgasthof-hasenstrick.ch
www.landgasthof-hasenstrick.ch



Öffnungszeiten Hotel

Das Hotel Hasenstrick hat 7 Tage die Woche geöffnet.

Öffnungszeiten Landgasthof

Montag bis Sonntag:

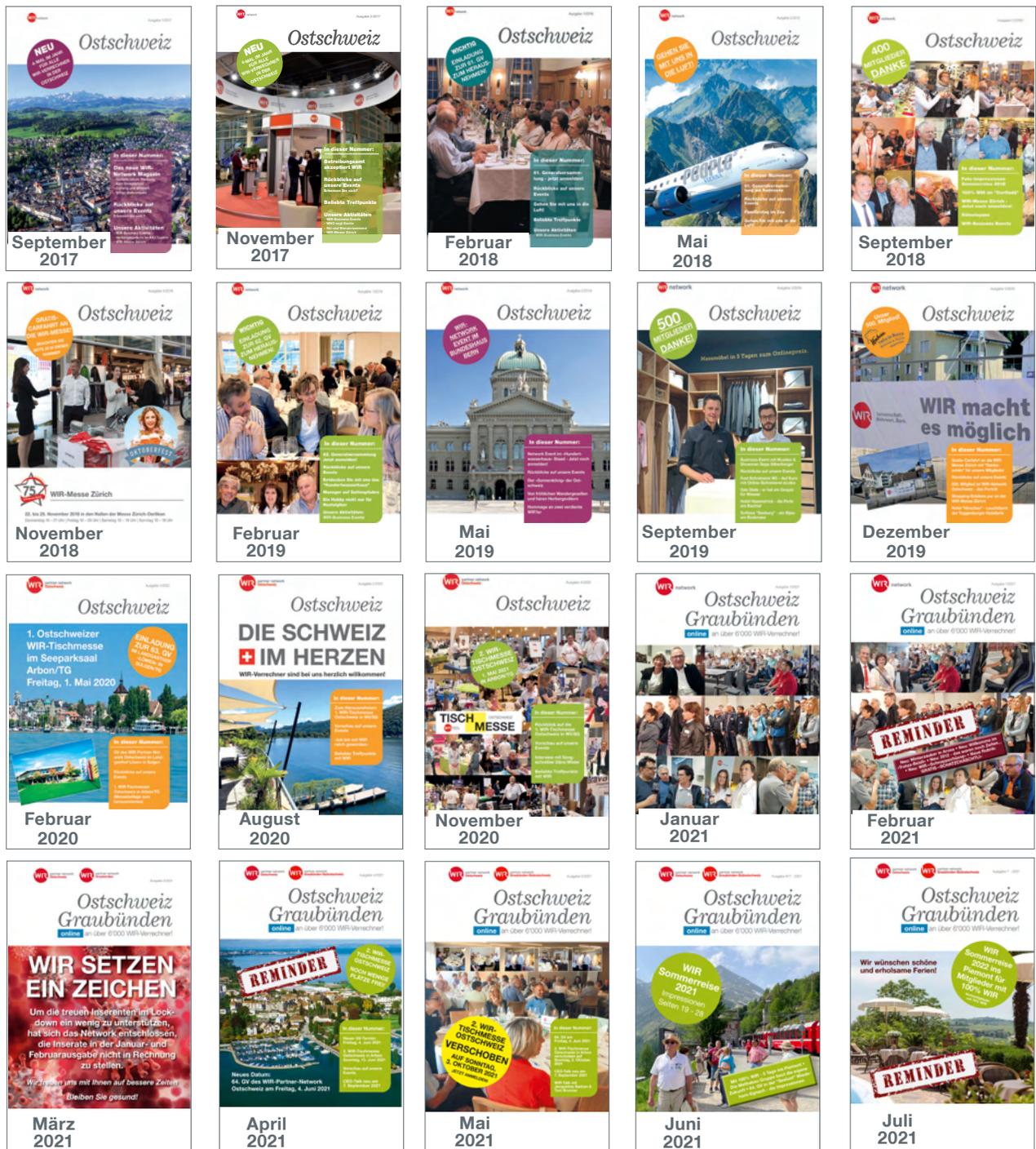
11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Warme Küche durchgehend bis
21.30 Uhr



Ausgaben verpasst? Jetzt anklicken und geniessen

Unser Online-WIR-Network-Magazin kann auf verschiedenen Endgeräten bequem und ortsunabhängig gelesen werden. Wenn Sie mögen, laden Sie sich das E-Paper oder Beiträge als PDF herunter, drucken es aus und lesen es offline. Mit einem Doppelklick im paper2web erleben Sie die Magazin-Seiten in voller Grösse. Anklicken und geniessen!





WIR-Expo 2021

Do 25. bis So 28. November
Messe Zürich

Treffpunkt. Shopping. KMU-Business.

Die WIR-Expo bietet dieses Jahr einige Neuerungen. So ist der Freitag dem Thema «Business» gewidmet. Mit dem «Netzwerken der Netzwerke» werden Unternehmer und Unternehmerinnen von verschiedenen KMU-Netzwerken sich auf der WIR-Expo treffen und miteinander Geschäftskontakte knüpfen. Der Samstag steht dann unter dem Thema «Spass». Am Nachmittag wird der Comedian und SRF Fernsehmoderator René Rindlisbacher auf der Bühne WIR-Unternehmen vorstellen, wobei der Spass nicht fehlen wird. Der Sonntag steht dann im Zeichen der Familien. Verschiedene Attraktionen warten auf die Kinder wie z.B. eine Schatzsuche. Während die Kinder beschäftigt sind, können die Eltern einkaufen. Mehr zu diesen Punkten erfahren Sie in der nächsten Ausgabe unseres WIR ONLINE MAGAZIN.





WIR-Expo Zürich 2021
Donnerstag, 25. Nov. –
Sonntag, 28. Nov. 2021

Die WIR-Expo wird in den Hallen der Messe Zürich durchgeführt!



Die WIR-Expo hat einen neuen Slogan: Treffpunkt. Shopping. KMU Business. Treffpunkt – auch für die Kleinen – und Shopping verstehen sich von selbst. Der Schwerpunkt KMU Business ist neu und konzentriert sich auf den Freitag und Samstag.

Treffpunkt

Die WIR-Expo (wir-expo.ch) ist der alljährliche und grösste Treffpunkt für die WIR-Partner. Sie ist die Gelegenheit, um persönliche und geschäftliche Beziehungen zu pflegen. Dazu lädt auch das Expo-Restaurant ein, das neu vom Bözberger Restaurant Guggeli Sternen geführt wird und in die Business Area integriert ist. Für zusätzliche Unterhaltung sorgt am Samstag, 27. November, der Komiker René Rindlisbacher. Die WIR-Expo ist aber auch ein Treffpunkt für die ganze Familie. Das gilt vor allem für den Sonntag, 28. November, der zum Familien-Tag wird. Die Kinder erwarten an diesem Tag spezielle Attraktionen im eigens errichteten Spiel- und Zauber-Corner. Mit einer Schatzsuche kann die

Expo ausserdem spielerisch entdeckt werden, ein Spass für Jung und Alt!

Shopping

Die WIR-Expo ist das WIR-Einkaufszentrum. Hier kann mit WIR alles eingekauft werden, was man sich wünscht. Es ist nicht nur eine Ausstellung, sondern vor allem die einfachste Gelegenheit, seine WIR-Einnahmen wieder auszugeben. Nirgendwo gibt es so viele WIR-Angebote konzentriert an einem Ort. Von der Sportjacke über die neue Brille zu gutem Wein oder der Kaffeemaschine bis hin zum Hausumbau. Das Angebot ist sehr vielfältig und vieles kann sofort mitgenommen werden.

KMU Business

Dieser Schwerpunkt ist neu. Die WIR-Expo will den teilnehmenden Unternehmen noch mehr Gelegenheiten bieten, Geschäftskontakte aufzubauen. Mit diesem Ziel findet am Freitag, 26. November, der Business-Day zum ersten Mal statt. Er bietet Gelegenheit, Kontakte zu

knüpfen und präsent zu sein, selbst wenn Sie als Aussteller nicht an allen vier Expo-Tagen mit einem eigenen Stand anwesend sind. Durch ein umfangreiches Programm und verschiedene Networking-Aktivitäten werden die Teilnehmenden miteinander für neue Geschäftsbeziehungen vernetzt. Das Networking soll jedoch nicht nur unter den WIR-Partnern erfolgen. Deshalb werden Mitglieder von mehreren weiteren Netzwerken ebenfalls zu einem übergreifenden Netzwerk-Anlass eingeladen.

Es gibt zudem Unternehmen, deren Dienstleistungen und Produkte sich nicht unbedingt an einem Stand, sondern besser durch eine öffentliche Präsentation auf der Messe-Bühne vorstellen lassen. Dabei wird der Auftritt auch gefilmt und online publiziert. Alles über die Live-Bühne und den Business Day finden Sie hier: wir-expo.ch – oder wenden Sie sich direkt an Expo-Leiter Adrian Bill: 043 818 26 36 und info@wir-expo.ch

Daniel Flury



WIR-Expo Zürich 2021
Donnerstag, 25. Nov. –
Sonntag, 28. Nov. 2021

Die WIR-Expo wird in den Hallen der Messe Zürich durchgeführt!

WIR-Expo: Einkaufsgutscheine zu gewinnen!

Vom 25. bis 28. November findet in der Messe Zürich nach einer covid-bedingten Pause wieder eine WIR-Expo statt. Das Motto «Treffpunkt. Shopping. KMU-Business.» fasst es griffig zusammen: Netzwerken und Einkaufen sind angesagt! Und als Anreiz für letzteres gibt es schon jetzt Einkaufsgutscheine zu gewinnen. Die WIR-Expo wartet dieses Jahr ganz nach ihrem Motto «Treffpunkt. Shopping. KMU-Business» mit vielen neuen Angeboten und Programmpunkten auf. Messezeitung unter www.wir-expo.ch als digitaler Download. Aus dem Programm möchten wir Ihnen hier eine kleine Auswahl vorstellen.

Netzwerken und Geschäftskontakte für KMU

Am Freitag, 26. November findet zum ersten Mal das Netzwerken der Netzwerke statt. Mehrere KMU Netzwerke und deren Mitglieder treffen sich für Geschäftskontakte. In einer Talk-Runde werden die Geschäftsführer/-innen die einzelnen Netzwerke vorstellen. Anschliessend werden sich die Mitglieder durch aktive Power-Networking-Sessions miteinander vernetzen und so neue Geschäftskontakte aufbauen. Teilnehmende Netzwerke und ihre Mitglieder:

- WIR-Partner-Networks: www.wir-network.ch
- FRZ Flughafenregion Zürich: www.flughafenregion.ch
- BNI Business Network International: www.bni.swiss
- KMU Swiss: www.kmuswiss.ch
- Reach Network: www.reach.swiss



Wettbewerb:

Gewinnen Sie Einkaufsgutscheine im Wert von CHW 10'000

Die WIR-Expo ist das grösste WIR-Shopping-Paradies der Schweiz. Es ist eine einzigartige Gelegenheit, mit WIR einzukaufen. Nirgendwo sonst finden Sie so konzentriert so viele Angebote, die Sie alle mit WIR bezahlen können. Winterjacken, Brillen, Weine, Schuhe, Ferien, Werkzeuge, Musikinstrumente, Möbel und, und, und ...

Gewinnen Sie jetzt Einkaufsgutscheine im Gesamtwert von CHW 10'000, mit denen Sie an der WIR-Expo einkaufen können.

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Preis: | Einkaufsgutschein im Wert von CHW 2'500 |
| 2. Preis: | Einkaufsgutschein im Wert von CHW 1'500 |
| 3. Preis: | Einkaufsgutschein im Wert von CHW 600 |
| 4. - 10. Preis: | Einkaufsgutscheine im Wert von je CHW 200 |
| 11. - 50. Preis: | Einkaufsgutscheine im Wert von je CHW 100 |

Nehmen Sie am Wettbewerb teil unter www.wir-expo.ch/wettbewerb. Die Gewinner und Gewinnerinnen werden am Mittwoch, 24. November 2021, persönlich benachrichtigt.



Alle Preise nur an der WIR-Expo
Halle 3-D32 | 25. - 28.11.2021

ZENTRA SHOP

zentra-shop.ch
170'000 Artikel mit 100% WIR

02 599.-



SoFlow E-Scooter
01 SO3 Gen 2 449.00
02 SO4 Gen 2 599.00

01 449.-



PME Legends
03 Lederjacke 600.00



100%WIR

03 600.-

Samsung TV QE
04 QE50QN90A 50" 1619.00
04 QE50QN90A 55" 1899.00
04 QE50QN90A 65" 2599.00
04 QE50QN90A 75" 3599.00
04 QE50QN90A 85" 4999.00

04 QE55QN95A 55" 2499.00
04 QE55QN95A 65" 3249.00
04 QE55QN95A 75" 4299.00
04 QE55QN95A 85" 5899.00



04 ab 1619.-



05 ab 455.-

Kopierpapier A4 1 Palett = 100'000 Bogen
1/2 Palette 1 Palette
05 Symbio 455.00 790.00
06 Image Business 615.00 990.00
07 Pioneer 655.00 1090.00

Toilettenpapier 1 Palett = 1728 Rollen
08 Santino 3-lagig 729.00

Couverts pro Schachtel 500 Stück
09 C5 Fe rechts / links / ohne 25.00



06 ab 615.-



07 ab 655.-



09 25.-



08 729.-



Treffpunkt. Shopping. KMU-Business.

Einladung zum

NETZWERKEN DER NETZWERKE

Verschiedene KMU-Netzwerke stellen sich vor und vernetzen sich

FREITAG 26. NOVEMBER 2021

WIR-Expo in der Messe Zürich



WIR Expo AG | Regina-Kägi-Strasse 11 | CH-8050 Zürich | Tel. 044 818 26 36 | info@wir-expo.ch | www.wir-expo.ch



Treffpunkt. Shopping. KMU-Business.

Die WIR-Expo

Die WIR-Expo in Zürich ist seit Jahrzehnten eine für viele Schweizer KMUs wichtige Geschäftsplattform. Sie findet bereits zum 77. Mal statt und ist nicht nur ein Warenmarkt sondern auch ein bedeutender Networking-Anlass. Fast 200 Aussteller bieten ihre Waren und Dienstleistungen an. Jeweils rund 9'000 Besucher besuchen die Expo während vier Tagen um einzukaufen, sich zu treffen und Geschäfte zu machen.

Das Netzwerken der Netzwerke: Netzwerken & Geschäftskontakte für KMU

Am Freitag 26. November findet zum ersten Mal das Netzwerken der Netzwerke statt. Mehrere KMU Netzwerke und deren Mitglieder treffen sich für Geschäftskontakte. In einer Talk-Runde werden die Netzwerke von den Geschäftsführer*Innen vorgestellt. Anschliessend werden sich die Mitglieder durch aktive Power-Networking-Sessions miteinander vernetzen und so neue Geschäftskontakte aufbauen.

Nutzen Sie die Gelegenheit und sind Sie mit dabei!

Die Teilnahme am Anlass und der Expo-Besuch sind kostenlos.

Teilnehmende Netzwerke und ihre Mitglieder:

WIR-Partner-Networks: www.wir-network.ch
 FRZ Flughafenregion Zürich: www.flughafenregion.ch
 BNI Business Network International: www.bni.swiss
 KMU Swiss: www.kmuswiss.ch
 Reach Network: www.reach.swiss

Die Power-Networking Session

In einem moderierten Programm werden die Teilnehmenden aktiv miteinander vernetzt. Sie haben die Möglichkeit, sich konkret anderen Unternehmern und Unternehmerinnen vorzustellen. Ziel ist es, in dieser Session möglichst viele Kontakte kennenzulernen. So können schnell und einfach spannende Geschäftskontakte geknüpft werden.

Ihr Nutzen

- Kostenlose Teilnahme für alle (auch für nicht-WIR-Unternehmen)
- Aktive Vernetzung mit anderen KMUs durch die Power-Networking Session
- Wertvolle und interessante Geschäftskontakte
- Teilnahme auch als Aussteller mit einem Tischmesse-Stand möglich (limitierte Platzzahl)



Treffpunkt. Shopping. KMU-Business.

Das Programm Fr 26.11.21

10:00 h Türöffnung der Expo sowie der Tischmesse

**15:00 h DAS NETZWERKEN DER NETZWERKE:
Verschiedene KMU-Netzwerke stellen sich vor und vernetzen sich**

16:00 h Impuls-Referat «Tipps für erfolgreiches Netzwerken»
Referent: Hubert Boog, Kundenmagnet

**16:15 h Power Networking Session – Mitglieder der verschiedenen KMU-Netzwerke
vernetzen sich aktiv miteinander**

17:15 h Referat «Wie Sie WIR für mehr Umsatz im Unternehmen nutzen können»
Referenten: François Cochard & Adrian Bill

18.00 h Fortsetzung Networking

19:00 h Ende – Schliessung der Expo für die Öffentlichkeit

Angebot als Tischmesse-Aussteller

Ein Tischmesse-Stand am Business-Day ist ein Angebot für Aussteller, die nur einen Tag an der Messe teilnehmen möchten. In der neu geschaffenen Business-Area haben Sie die Möglichkeit, einen Tischmesse-Stand zu buchen und Ihr Unternehmen zu präsentieren. Die Tischmesse-Stände werden prominent in der Business Area stehen, in der auch die Power-Networking-Sessions stattfinden.

Leistungen:

- Präsentation Ihres Unternehmens mit einem Tischmesse-Stand (2 m²) für einen Tag
- Firmeneintrag in der Online-Ausstellerliste
- Teilnahme an den Power-Networking-Sessions
- Teilnahme für 2 Personen am WIR-Expo-Ausstellerabend mit Networking, Abendessen und Show (Freitagabend 19 – 23 h)

Paketpreis Freitag 26.11.21: CHF/CHW 750

Verlängerungstag Sa 27.11.21: + CHF/CHW 300

Weitere Auskünfte und Buchung bei Expo-Leiter Adrian Bill: 043 818 26 36, info@wir-expo.ch

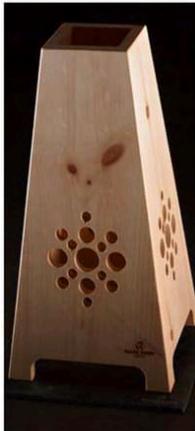
Covid-Informationen

Informieren Sie sich kurz vor dem Besuch auf www.wir-expo.ch über die bis dann geltenden Regelungen und über Testmöglichkeiten. Derzeit gilt gemäss den BAG-Vorschriften die 3G Regel.

KUNDEN UND FREUNDE BESCHENKEN

Einfach DANKE sagen ... Schenken macht glücklich

Angebote hier anklicken



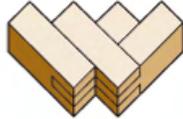
GESCHENKIDEEN AUS HOLZ
- NATÜRLICH SCHÖN



Gerne 50% WIR

Gerne 50% WIR


RALPH WEBER
DESIGN

weber 
HOLZBAU

Weber Holzbau AG • 9533 Kirchberg • 071 931 14 83
info@weberholzbau.ch • www.rwdesign.ch



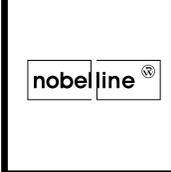
**Ralph
Weber
der Macher**

**Kreativ
Perfekt
Speziell**

PERSÖNLICH

Hinter der Marke „Ralph Weber Design“ steht ein engagierter, unternehmerisch denkender und kreativer Mann aus Kirchberg im Toggenburg. Geboren 1973, hat er nach Ablauf der regulären Schulzeit in der elterlichen Schreinerei/Zimmerei die Lehre als Zimmermann absolviert. Nach der Lehre hat er sich an der Bauschule Aarau zum Bauführer SBA/Techniker TS weitergebildet. Weiter hat er die SIU-Unternehmerschule und die School for Leadership besucht und abgeschlossen. In der Freizeit ist er viel in der Natur und sammelt Schwemmh Holz, Wurzeln, Steine und damit gleichermassen – der Natur entlehnt – Inspiration für neue Ideen und Entwürfe.



Hinter Ralph Weber Design steht eine kreative Manufaktur. Aus Naturprodukten entstehen Möbel und Objekte, welche ein behagliches Wohl- und Wohngefühl verströmen und ausstrahlen. Dabei werden traditionelles Handwerk mit modernster Technik, wie CAD, CNC und Laser verschmolzen. Es entstehen Gegenstände für den Alltag und gleichermassen für den Genuss.

Regionales Handwerk aus dem Toggenburg

In unserer Design-Manufaktur in 9533 Kirchberg im schönen Toggenburg arbeiten wir an unseren Produkten in der hauseigenen Zimmerei/Schreinerei.

Hochwertige Materialien aus der Schweiz

Die verwendeten Hölzer und Materialien stammen vor allem aus der Schweiz oder aus dem benachbarten Ausland. Ein besonderes Augenmerk richten wir auch auf die Verwendung von sogenanntem „Altholz“, welches das Flair der ganz eigenen Geschichte in sich trägt.

Alpen Chic - Nobel Line

Die Kollektion von Ralph Weber Design umfasst verschiedene Produkte für den Alltag als Gebrauchs-, Zier- oder Genussgegenstände. Dabei bieten wir eine „ALPEN CHIC LINE“ sowie eine „NOBEL LINE“ an. Eine Besonderheit ist auch das exklusive Format 7.1°/17°.

Individueller Möbelbau

Ralph Weber Design stellt auch moderne und „alte“ Sachen her. Es werden Massivholz und andere Naturprodukte wie Fell, Schiefer oder Stein zu Möbeln verarbeitet. Neben heimeligen Hölzern wie Arve oder Lärche kommen auch Edelhölzer wie Ulme, Birnbaum, Nussbaum und weitere Nadel- und Laubhölzer zum Zug.



Design-Manufaktur
Ralph Weber Design
Tellstrasse 6a
9533 Kirchberg SG
Tel. 071 / 931 14 83
info@rwdesign.ch
www.rwdesign.ch







WIR partner

Hotel Landgasthof Hasenstrick
 Höhenstrasse 15, 8635 Dürnten
 Telefon +41 55 250 12 20
 info@landgasthof-hasenstrick.ch
 www.landgasthof-hasenstrick.ch

Öffnungszeiten:
 Montag bis Sonntag durchgehend geöffnet

**Auf Seminare und Kongresse 100% WIR
 Restaurant/Hotel 100% WIR**



Hotel-Restaurant

Toggenburgerhof



Florastrasse 2 · 9533 Kirchberg SG · Tel. 071 932 00 32
 www.toggenburgerhof.ch · info@toggenburgerhof.ch



WIR Eventsaal im Stuben- und Hütten-Look in Kombination mit Gesellschaftsspielen wie Alpen-Casino

Für Anlässe von 20 bis 200 Personen

RESTAURANT

Schiff

9500 WIL

C. Oberkofler

**Ihr WIR Restaurant
 in 9500 Wil**

Im «Schiff» legen wir ganz besonderen Wert auf gute Fleischqualität. Und gerade deshalb verwenden wir – sofern nichts anderes vermerkt ist – Schweizer Fleisch. Zudem werden unsere Speisen – wenn immer möglich – à la minute zubereitet und wir bieten Ihnen eine bunte Auswahl an frischen, saisonalen Salaten.



schloss seeburg
restaurant | kreuzlingen

50% WIR







Fischküche mit Auszeichnung

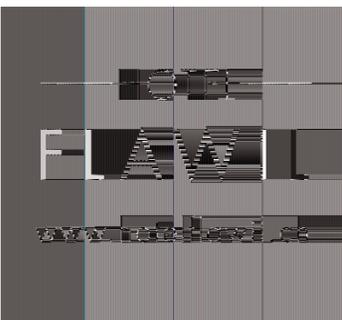
Restaurant Schloss Seeburg | Jacqueline & Matias Bolliger | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen
 T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch



GILDE
Restaurant
Gilde Hallwiler Schweizer Gastronomie



Thurbruggstr. 3
9215 Schönenberg a. d. Thur
Telefon 071 642 49 49
info@kleinrigi.ch | www.kleinrigi.ch



Rösslistrasse 7
9230 Flawil

Tel. 071 393 41 41
info@hotel-flawil.ch



Wilerstrasse 8
9230 Flawil
Tel. 071 393 21 21
info@roessli-flawil.ch
www.roessli-flawil.ch



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

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

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



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



Gerne
100% WIR

Wir empfehlen uns für
Advents- Chlaus und
Weihnachtsessen



ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

APPENZELL

100 Jahre

Romantik Hotel Säntis
Landsgemeindepl. 3, 9050 Appenzell

Telefon: 071 788 11 11
info@saentis-appenzell.ch
www.saentis-appenzell.ch



WIR VERWÖHNEN SIE GERNE



**PIZZERIA &
RISTORANTE
ROMANSHORN**

Herzlich willkommen im «La Luna» Romanshorn
Lassen Sie sich verzaubern von unserer Vielfalt an
Pizzas, Pasta und unserer mediterranen Küche



LIEFERSERVICE



Allestrasse 53 - 8590 Romanshorn - Tel. 071 463 40 30 - pizza@la-luna.ch



Gerne 100% WIR



Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag:
10:00 bis 23:00 Uhr
Fr und Sa: 10:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr

**Pizzeria La Luna
Restaurant Panorama**

Wassergasse 14
9320 Arbon
E-Mail: pizza@la-luna.ch
Telefon: 071 446 15 15



HOTEL RESTAURANT

Hotel Restaurant Nollen | 9515 Hosenruck
Tel. 071 944 15 15
info@hotel-nollen.ch | www.hotel-nollen.ch
Montag und Dienstag Ruhetage

LAND
GAST
HOF **LÖWEN**
Sulgen



Gutbürgerliche Küche mit Pfiff



Ihre Gastgeber: Patrick & Bettina Fritschi

Wir akzeptieren gerne 50% WIR - Gruppen ab 25 Personen 75% WIR
Landgasthof Löwen | Hauptstrasse 27 | 8583 Sulgen | Tel. 071 644 80 40 | www.loewen-sulgen.ch



WIR VERWÖHNEN SIE GERNE



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.

Die aktualisierte Reminderausgabe des WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 12. November 2021

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE

Wandern & geniessen im Engadin mit 50% WIR

Besuchen Sie unsere Hotels in Scuol: Hotel Belvedere www.belvedere-scuol.ch
Badehotel Belvair www.belvair.ch | Boutique-Hotel GuardaVal www.guardaval-scuol.ch



Thurgau entdecken mit 100% WIR

Velofahren und auf dem Jakobsweg wandern in unserem Hotel in Münchwilen www.hotel-muenchwilen.ch

Buchen Sie jetzt unter: www.belvedere-hotelfamilie.ch | Tel. 081 861 06 20

Brauchen Sie einen Car für Ihren Anlass oder Ausflug?

Auf Wunsch organisieren wir auch Ihren Ausflug von A-Z. Hans und Daniela Ammann freuen sich auf Ihren Anruf.

AMMANN
ERLEBNISREISEN MIT LEIDENSCHAFT

AMMANN Erlebnisreisen, 8173 Neerach/ZH
Tel. 043 444 07 08, info@ammann-erlebnisreisen.ch
www.ammann-erlebnisreisen.ch



Die aktualisierte Reminderausgabe des
WIR ONLINE MAGAZIN
erscheint am 12. November 2021

Leserbriefe



Schreiben Sie uns

Leserbriefe müssen mit vollständigem Namen und Adresse versehen sein. Die Redaktion behält sich vor, Zuschriften zu kürzen. Über die getroffene Auswahl der Veröffentlichungen können wir keine Korrespondenz führen. Danke für Ihr Verständnis. walter.sonderer@wir-network.ch



In eigener Sache:

An unseren Veranstaltungen werden Fotos und Video-Aufnahmen gemacht. Diese können auf unserer Homepage, im WIR-Network Magazin Ostschweiz, in den sozialen Medien oder lokalen Zeitungen als Presseberichte publiziert werden. Mit der Anmeldung und Teilnahme an unseren Events erklären Sie sich einverstanden, dass diese Bilder und/oder Videos publiziert werden dürfen.

Anmeldungen zu unseren Anlässen sind verbindlich!

Bei unentschuldigtem Fernbleiben an unseren Events werden ab sofort allfällige Kosten in Rechnung gestellt.

Yellow
Sulgen - Kreuzlingenstrasse

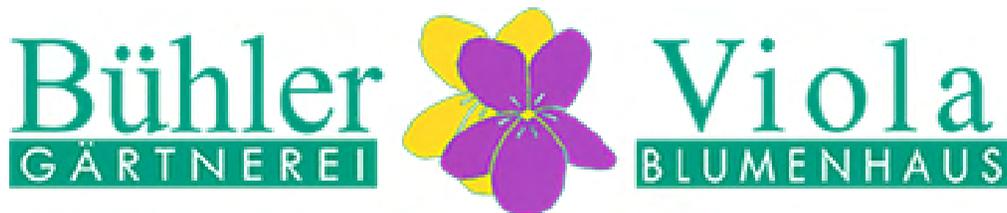
Wir liefern Blumen für die Ostschweiz

Laden Montag bis Samstag offen
100% WIR yellowblumen.ch
071 6424225

TISCH OSTSCHWEIZ
MESSE

WIR partner network

Es weihnachtet im Blumenhaus Viola



Bernstrasse 118 | 4852 Rothrist | Tel.: 062 794 31 51
info@blumenhaus-viola.ch | www.blumenhaus-viola.ch



Blumige Kundenge-
schenke geliefert in
die ganze Schweiz
mit 100% WIR



Kampf gegen den Kalk

Eine Entkalkungsanlage kann sich lohnen

Wohnungs- und Hausbesitzer in vielen Regionen der Schweiz können ein Lied davon singen, welche Auswirkungen hartes Wasser hat: Verkalkte Armaturen, Rohrleitungen, Duschkabinen, Boiler und Wasch- und Kaffeemaschinen, teure Reparaturen, hoher Reinigungsaufwand um nur einige davon zu nennen.

Zudem werden auch moderne Heizungen, Warmwasseranlagen und Solarsysteme und nicht zuletzt die hygienische Qualität des Wassers durch Kalkbeläge beeinträchtigt. Es gibt aber für alle betroffenen Eigenheimbesitzer eine seit vielen Jahren bewährte Lösung. Der sogenannte Ionenaustausch hat sich seit vielen Jahren als das beste Verfahren für den Haushalt etabliert. Wasserentkalkungsanlagen, welche mit dem Ionenaustausch arbeiten, reduzieren den Kalkgehalt im Wasser auf ein gewünschtes Mass. Der Effekt ist nachweislich, denn direkt nach der Installation der Wasserentkalkungsanlage kann der niedrigere Kalkgehalt (Wasserhärte) gemessen werden. Durch kalkfreies Wasser sparen Sie: Waschmittel, Putzmittel, Zeit für das Putzen und Entkalken, Energie beim Aufwärmen von Wasser und natürlich Kalkreiniger. Das Einsparpotenzial ist grösser als die Kosten für eine Entkalkungsanlage. Die Einsparungen sind bereits ab einem

mittleren Härtegrad grösser als die Kosten für den Betrieb und die Anschaffungen der Entkalkungsanlage.

Wie funktioniert eine Entkalkungsanlage?

Entkalkungsanlagen (Ionenaustauschverfahren) sind sehr effektiv beim Entkalken von Trinkwasser. Wasserentkalkungsanlagen sind mit speziellem Material gefüllt, welches die Kalzium- und Magnesiumionen an sich bindet und dafür Natriumionen abgibt. Dieser Vorgang funktioniert automatisch, wenn das zu entkalkende Wasser die Entkalkungsanlage durchfliesst. Die Gesamthärte wird dabei nachweislich reduziert und kann direkt nach der Wasserentkalkungsanlage gemessen werden. Bei der Wasserentkalkung wird die Trinkwasserqualität nicht verändert. Die Stoffe Kalzium und Magnesium sind zwar für die Ernährung wichtig, jedoch nimmt sie der Körper nur in geringen Mengen durch das Wasser zu sich. Zudem müsste man etwa 15 – 20 Liter Wasser am Tag trinken, um den täglichen Kalziumbedarf zu decken.

Natriumauflastung bei Entkalkungsanlagen

Ein hoher Gehalt an Kalzium und Magnesium wird von der Mineralwasserindustrie oft als sehr gesund beworben. Diese Werbebotschaft ist nur bedingt richtig, da Kalzium und

Magnesium zwar wichtig für unseren Körper sind, es jedoch darauf ankommt in welcher Form wir diese Stoffe zu uns nehmen. Im Wasser liegen diese Stoffe in anorganischen Verbindungen vor, welche es unserem Körper sehr schwer machen diese Stoffe zu verwerten. Viel lieber nimmt unser Körper Kalzium und Magnesium aus Obst und Gemüse auf. Oder würden Sie gerne rostiges Wasser trinken? Natürlich nicht! Denn auch damit können Sie Ihren Eisenbedarf nicht decken. Für unsere Ernährung ist es also egal ob viel «Kalk im Wasser» ist, oder wenig. Bei dem sogenannten Ionenaustausch, wie er bei der Wasserentkalkung üblich ist, werden die Stoffe Kalzium und Magnesium entfernt und gegen Natrium ausgetauscht. Dadurch wird der Natriumgehalt im Trinkwasser erhöht.

Kabinett-Anlage «BRAVA SLIDE»

Mit 15 Liter Harzinhalt
CHF 2'190.00 inkl. MwSt. eingebaut, installiert und betriebsbereit. Geeignet für ein Ein- und Zweifamilienhaus

AKTION

bis 31. Dezember 2021

50% WIR

Bravatec
Wassertechnik AG
Und Ihr Wasser wird noch besser!

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

So funktioniert das WIR-System



Beispiel 1

Ein wahrlich präsidialer Service BESTELLUNG

Auftraggeber: WSmmarketing, W. Sonderer, Präsident WIR-Partner Network Ostschweiz

Auftragnehmer: Bodenspezialist Christian Müller Brittnau/Rothrist, Präsident WIR-Partner Network Aargau

LIEFERUNG

Auftraggeber: Christian Müller, Präsident WIR-Partner-Network Aargau

Spediteur: Meier Express Sarl, Markus Meier, Präsident WIR-Partner-Network Bern

Empfänger: WSmmarketing, Walter Sonderer, Präsident WIR-Partner-Network Ostschweiz

Präsidialer Besuch in Wil

Christian Müller Bodenbeläge Brittnau/Rothrist, Präsident WIR-Partner Network Aargau



Beispiel 2

Auftraggeber: KMU in Wil/SG

Auftragnehmer: Christian Müller, Bodenbeläge Brittnau/Rothrist
WIR-Verrechner und Präsident WIR-Partner Network Aargau

Mittagessen mit Mitarbeitern: Rest. Schiff, Wil, (WIR-Verrechner)
(Inserat gesehen im WIR-Network Magazin Ostschweiz)



WIR-Verrechner berücksichtigen sich gegenseitig!

Winterzauber in Staad

Genuss pur, umgeben von einer schweizweit einzigartigen Winterlandschaft mit begehbaren und beheizten Weihnachts-Kugeln und Iglu, genießen die Gäste des Bodenseehotel «Weisses Rössli» in Staad am schönen Bodensee.

Start am
5. November 2021

Bodenseehotel «Weisses Rössli»



**Bodenseehotel
«Weisses Rössli»
Hauptstr. 69 - 9422 Staad**

**Tel. 071 855 15 15
Fax 071 855 15 18
info@weissesroessli.ch
www.weissesroessli.ch**



Das Bodenseehotel Weisses Rössli in Staad verspricht coronakonforme Weihnachtsfeiern für Firmen und Familien. Wirt Stephan Haindl hat auch in diesem Jahr auf der Seeterrasse die weltweit ersten

begehbaren Weihnachtskugeln aufgestellt. Die acht aufblasbaren Kugeln in Silber und Gold bieten Platz für zwei bis zwölf Personen. Erleben Sie mit Ihren Kunden, Mitarbeitern, Freunden oder der Familie auf der Seeterrasse am Staader Bodenseeufer einen unvergesslichen und einzigartigen Abend. Die Kugeln können zu verschiedenen Zeitfenstern gebucht

werden, auch nachmittags. Nicht nur die Gäste in den Weihnachtskugeln haben Freude, auch vom Restaurant aus bietet sich so ein schöner Anblick auf Garten und See.

Für die kleinen Gäste

Das begehrte Rössli-Karussell ist für die kleinen Gäste kostenlos.

Es stehen folgende Kugelgrößen zur Verfügung:

2 x 2er Kugel / 5 x 8er Kugel /
1 x 12er Kugel
1x Iglu für ca. 40 Personen

Die Kugeln sind an folgenden Zeiten buchbar:

Montag bis Samstag:

11.30 – 14.00 Uhr
17.00 – 19.30 Uhr
20.00 – 23.00 Uhr

Sonntag:

11.30 – 14.00 / 17.00 – 19.30 Uhr

Bitte nicht vergessen:

Covid-Zertifikat sowie einen gültigen Ausweis mitnehmen!

Das aufgestellte Rössli-Team freut sich auf Ihren Besuch



NUR MIT HONIG UND DEN BESTEN
ZUTATEN DER ERDE...
BEEBAD KANN MIT STOLZ SAGEN:
BEETENDER



Die meisten Energy-Drinks sind voller künstlicher Zutaten und arm an Geschmack. BEEBAD ist genau das Gegenteil... Seine einzigartige Zusammensetzung packt grossartigen Geschmack, natürliche Inhaltsstoffe und viel Energie in jede Dose.

WAS STECKT IN EINER DOSE?

Honig

Es ist die älteste und natürlichste Quelle von Süsse und Energie, ohne den Zusatz von gefährlichen Chemikalien und gefährlichem raffiniertem Zuckern. Eine Dose BEEBAD x 250ml enthält 13,8% Honig, eine optimale und ausgewogene Kohlenhydratquelle, um Ihren Tag mit der richtigen Energie zu nehmen.

Gelée Royale

Gelée Royale ist auf der ganzen Welt für seine energetisierende und belebende Wirkung bekannt und um die Auswirkungen des Alterns zu bekämpfen und das Immunsystem zu stimulieren.

Propolis

Propolis ist bekannt für seine positiven Eigenschaften, unter denen

wir die antibakteriellen und antiviralen hervorheben, und die natürliche immunstimulierende Wirkung, die eine sehr intensive Erfahrung des Lebens kompensieren kann.

Vitamins B6 & B12

Die Vitamine B6 und B12, auch "energetische Vitamine" genannt, tragen zur Verbesserung und Erhaltung des Immunsystems, der neurologischen Funktion, der Bildung roter Blutkörperchen und des energetischen Stoffwechsels bei.

Koffein

Koffein hilft, Müdigkeit und Mattigkeit entgegenzuwirken, und verbessert Ihre Reflexe und Konzentrationsfähigkeit.

Ginseng

Ginseng, bekannt für seine energetisierende und revitalisierende Wirkung, ist besonders nützlich für die Unterstützung und Verbesserung des geistigen und körperlichen Wohlbefindens, die Fähigkeit sich zu konzentrieren und das Gefühl von Müdigkeit und Mattigkeit zu bekämpfen.

Maca

Maca ist eine charakteristische Pflanze der peruanischen Anden, die die Fähigkeit Ihres Körpers erhöht, sich an Stressfaktoren anzupassen, denen aktive Menschen oft in ihrem täglichen Leben, bei der Arbeit oder beim Sport begegnen. Diese Eigenschaften helfen unserem Körper und unserem Geist positiv zu reagieren und diese einschränkenden Faktoren zu überwinden, indem sie verhindern, dass sie unseren Geist und unsere Begeisterung für ein dynamisches Leben einschränken.





BEETENDER

Die besten Barkeeper sind Handwerker, Meister der Mixologie, die wissen, dass man, um einen perfekten Cocktail zu machen, die perfekten Zutaten haben muss. Immer mehr Barkeeper entdecken, dass der einzigartige, leicht funkelnnde Geschmack von BEEBAD es zu einer idealen Ergänzung zu einer Vielzahl von Spirituosen macht. BEEBAD ist erfrischend. Es ist gesund. Es ist energetisierend. Wie Mischer gehen, ist es nicht BEEatable. Schauen Sie sich diese köstlichen Cocktail-Rezepte. BEE Abenteuerlich.

GESCHMACK

Vergessen Sie den "medizinischen" Nachgeschmack anderer Energydrinks. BEEBAD hat einen einzigartigen und erfrischenden Geschmack, ideal für die Schaffung köstlicher Mischungen.

NATÜRLICHE

BEEBAD enthält kein Taurin, Farb- oder Konservierungsstoffe. Es wird nur mit Honig gesüßt und enthält keinen raffinierten Zucker.

GLUTENFREI

BEEBAD kann sicher verwendet werden von Menschen mit einer Intoleranz gegenüber Gluten.

BEETENDER

Probieren Sie Ihre eigenen Mischungen mit BEEBAD: Sein harmonischer, frischer und leicht prickelnder Geschmack ist ideal für die Herstellung von nie zuvor verkosteten Getränken!

ENERGYDRINK BEEBAD

BEEBAD ist der erste Energydrink, der ausschließlich mit Honig gesüßt wird und ausschließlich aus gesunden und natürlichen Zutaten besteht. Prickelnd... Köstlich... Rein... es ist DAS Getränk des neuen Zeitalters, das derzeit die Energy-Drink-Welt im Sturm erobert.

Preis pro Box (à 24 Dosen) Fr. 45.-

Abgeholt im Magazin Brittnau.

Lieferung Region Zofingen Fr. 10.-

Solange Vorrat!

Weitere Regionen nach Absprache.

Bestellung per Telefon, WhatsApp oder

Mail - 079 325 24 25

Info@bodenspezialist.ch

**JETZT MIT
100% WIR!**





9515 Hosenruck/TG
Tel. 071 944 15 15
www.hotel-nollen.ch

**WILD
AUF
WILD!**

Seien Sie unser Gast und geniessen Sie
feine Spezialitäten mit tollen Angeboten.



Rosvaldo Postizzi-Eleganti, leidenschaftlicher Jäger, Küchenchef und Gastgeber

Wildbuffets im Oktober/ November 2021

Ein alljährliches Muss von Oktober bis Dezember. Das traditionelle, kalte und warme Buffet auf dem Nollen.

Das einheimische Wild in dieser Vielfalt zu geniessen ist einzigartig und nur zu dieser Zeit erhältlich. An einigen Daten wird der Anlass durch eine Jagdhornbläser-Gruppe begleitet. Da die Anfragen erfahrungsgemäss gross sind, empfiehlt sich eine Reservation Ihres priorisierten Datums frühzeitig.

Samstag, 30.10.2021, 19.00 Uhr
Eintreffen ab 18.30, CHF 72

Samstag, 13.11.2021, 19.00 Uhr,
Eintreffen ab 18.30, CHF 72

Samstag, 20.11.2021, 19.00 Uhr,
Eintreffen ab 18.30, CHF 72

Sonntag, 21.11.2021, 12.00 Uhr,
Eintreffen ab 11.30, CHF 72

Samstag, 27.11.2021, 19.00 Uhr,
Eintreffen ab 18.30, CHF 72

Apéro offeriert vom Haus, währenddessen Besichtigung des aufgebauten Wildbuffets auf der Panoramaterrasse. Unser Wildbuffet eignet sich für kleine Familientreffen, Tête à Tête's bis zum grossen Firmenweihnachtsessen. Ab Mitte November finden alle Buffets im schön dekorierten Weihnachtswald statt.

Für eine Reservierung rufen Sie gleich an. Sie erreichen uns unter 071 944 15 15



Hotel Restaurant Nollen
9515 Hosenruck
Tel. 071 944 15 15
info@hotel-nollen.ch
www.hotel-nollen.ch
Montag und Dienstag Ruhetage

**Freitagabend, 29. Okt.
und 19. Nov. 2021**

Wild- Metzgete

ab 18.30 Uhr
(beschränkte Platzzahl)



WIR-Verrechner geniessen auf dem Nollen all diese Köstlichkeiten natürlich gerne mit 100% WIR.





Aktivitäten der WIR-Partner Networks



partner
network

Alle Network Events
finden Sie unter
www.wir-network.ch





Ski- und Badespass im Engadin



**Sonntag, 2. bis Freitag,
7. Januar 2022**

**Engadiner Boutique-Hotel
GuardaVal, Vi 383,
7550 Scuol / Engadin
www.guardaval-scuol.ch**

Leistungen:

- Welcome-Apéro
- Alpiner Schlemmerbrunch bis 10:30 Uhr
- 4-Gang Gourmet-Nachessen
- Engadin Bad Scuol: täglich unbefristete Eintritte in die Bäder- und Saunalandschaft
- GuardaVal Wellnessbereich: mit Sauna, Dampfbad, Ruheraum
- Skipass für das Skigebiet Scuol an allen Tagen (inkl. Anreisetag und Abreisetag)
- Kurtaxe und Parkplatz
- Postauto in der ganzen Region Unterengadin und Dreiländerfahrt

Preis p.P. im DZ: CHF 1190.00.– / 100%WIR

Anmeldung bis 30. November 2020
www.wir-network.ch/graubuenden
Telefonische Auskunft erteilt Stefan Gall
T 079 416 42 49

Konsumationen können im Hotel mit 50% WIR bezahlt werden.

★★★★
GuardaVal
Engadiner Boutique-Hotel

Teilnehmer
maximal
40 Personen





Weihnachtsfeier und 85-jähriges Jubiläum des WIR-Partner-Network Zürich

**Freitag,
10. Dezember
2021**

**Boutiquehotel
Thessoni classic Zürich
Eichwatt 19
8105 Regensdorf**

Das Programm

18.00 Uhr Eintreffen der Gäste
18.00 Uhr Apéro
19.00 Uhr Begrüssung der Gäste
durch Adrian Bill
19.15 Uhr Vorspeise
20.15 Uhr 1. Teil der Show
20.45 Uhr Hauptgang
22.00 Uhr 2. Teil der Show
22.30 Uhr Dessert

Die Anmeldung

Die Teilnehmeranzahl ist beschränkt, die Plätze werden durch den Eingang der Anmeldung vergeben. Bitte melden Sie sich bis zum 26.11.2021 an:
WIR-Partner-Network Zürich,
doris.steiger@wir-network.ch
oder über
www.wir-network.ch/zurich

Die Kosten

Pro Mitgliedschaft sind zwei Personen kostenlos, jede weitere Person 150.- CHW oder CHF. Bei einer Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass, werden die Kosten von CHW/CHF 150.- verrechnet.



Das WIR-Partner-Network Zürich lädt zum 85-Jährigen Jubiläum ein.

Gemeinsam mit unseren Mitgliedern feiern wir diesen besonderen Tag im Thessoni in Regensdorf. Am BBQ Buffet lassen wir uns im gediegenen Rahmen kulinarisch verwöhnen. Für spannende und magische Unterhaltung sorgen das internationale Zauberduo Andreas & Billy. Mit viel Humor verzaubert er seit 25 Jahren Gross



ANDREAS & BILLY
INTERNATIONALES ZAUBERDUO



und Klein. Lassen Sie sich von ihm in eine unbeschwertere Welt entführen.

Es können auch Hotelzimmer mit 100% dazu gebucht werden. Doppelzimmer exkl. Taxen & Parking = CHF 230.- pro Zimmer und Nacht (inkl. Frühstück) Einzelzimmer exkl. Taxen & Parking = CHF 189.- pro Zimmer und Nacht (inkl. Frühstück)





ADVENTSANLASS

Das WIR-Partner-Network Ostschweiz sagt "Dankeschön"



**Freitag,
3. Dezember
2021**

**Winterzauber Bazenheid
Sportanlagen Ifang
9602 Bazenheid**

Das Programm

18.00 Uhr Eintreffen der Gäste
18.30 Uhr Begrüssung
18.45 Uhr Das WIR-Partner-Network Ostschweiz offeriert ein feines "Fondue-Chinoise" inkl. Getränken

Anmeldung

bis 30. November 2021 unter
www.wir-network.ch/ostschweiz
T 071 925 30 35
M 079 207 81 26

Kosten

Das WIR-Partner-Network Ostschweiz offeriert seinen Mitgliedern als "Dankeschön" das Essen inkl. Getränke

Für das WIR-Partner-Network Ostschweiz steht die Sicherheit seiner Mitglieder im Vordergrund und darum halten wir uns an die Vorgaben des Bundes. Schutzkonzept mit Covid-Zertifikat (geimpft, genesen, getestet).

**Geimpft
Genesen
Getestet**



Skiferien in Arosa

9. - 16. Januar 2022

Waldhotel Arosa
 Prätschlistrasse 38
 7050 Arosa

Das Angebot

Freuen Sie sich auf 8 Tage herrlichen Winterzauber in Arosa.

- Doppelzimmer mit Halbpension. Bei 2 Personen, je CHW 1750.– für Mitglieder
- Doppelzimmer zur Einzelbenutzung mit Halbpension. Für 1 Mitglied à CHW 1950.–
- Doppelzimmer mit Halbpension. Bei 2 Personen, je CHW 1890.– für Gäste
- Doppelzimmer zur Einzelbenutzung mit Halbpension. Für 1 Gast à CHW 2020.–

Im Preis Inbegriffen: Willkommensapéro, 7 Übernachtungen/Halbpension, Frühstück-Buffer, 4 Gang Abendessen, Benützung Spa Bereich auf 1100m²

Weiteres

6 Tageskipass CHF 378.–
 Tiefgarage Parkplatz im Hotel pro Tag CHF 20.00. Es können auch einzelne Übernachtungen gebucht werden. Preis nach Anfrage direkt im Hotel.

Die Anmeldung

Ihre Anmeldung ist verbindlich und der fällige Betrag muss bis Anmeldeschluss, am 30. November 2021, bezahlt sein. Konto-Nr. IBAN CH92 0839 1099 2047 4000 0



**** Waldhotel Arosa, das Genusshotel in den Bündner Bergen

Ein Ort der Entspannung und des Genusses für alle Generationen. Wer bei uns ankommt, nimmt als erstes einen tiefen Atemzug mit frischer Höhenluft und ahnt sogleich, dass gerade einer der erholsamsten Urlaube seines Lebens beginnt. www.waldhotel.ch

Anmeldung: Doris Steiger, WGZ Sekretariat Unterfeldstrasse 5, 8340 Hinwil, doris.steiger@wir-network.ch oder www.wir-network.ch/zurich.

Organisation: Adrian Bill, adrian.bill@wir-network.ch, Natel 079 605 82 65



NEWCOMER – APÉRO

an der WIR EXPO

**Freitag,
26. November
2021**

**WIR-Expo
in der Messe Zürich
Wallisellenstrasse 49
Zürich**

Das Programm

13.15 Uhr Begrüssungsapéro
13.30 Uhr Begrüssung durch
den Vorstand des WIR-
Partner-Network Zürich
und der Bank WIR
14.00 Uhr Power Networking –
direkte
Geschäftskontakte

Die Anmeldung

Die Veranstaltung ist kostenlos und
Ihre Anmeldung verbindlich.

Kontakt/Anmeldung:
WIR-Partner-Network,
c/o Doris Steiger, E-Mail:
doris.steiger@wir-network.ch,
www.wir-network.ch/zurich

Netzwerken leicht gemacht am WIR-Expo Business Day

Lernen Sie das WIR-Netzwerk und die WIR-Expo kennen. Treffen Sie potenzielle Geschäftspartner im WIR-Netzwerk und nutzen Sie die Gelegenheit, sich und Ihr Unternehmen vorzustellen. Erfahren Sie aber auch in Gesprächen mit langjährigen WIR-Profis, wie Sie mit WIR erfolgreich geschäften können. Sie profitieren so von deren positiven Erfahrungen mit WIR.

Beachten Sie das weitere Nachmittagsprogramm auf wir-expo.ch für weitere Networking-Sessions.



Anmelden

**Sie können nicht persönlich dabei sein?
Nehmen Sie digital an der Veranstaltung teil.**

Für all jene, welche am 26. November nicht am Newcomer Apéro an der WIR-Expo vor Ort sein können, nehmen Sie digital am Treff teil! Erhalten Sie so ein Eindruck des WIR-Expo Business Day, und lernen Sie andere Newcomer im WIR-Netzwerk aus der ganzen Schweiz kennen.



Wenn feiner Knoblauchduft in die Nase steigt, ist Rudolf's Knoblibrot nicht mehr weit!



Dass Knoblauch gesund ist, wussten bereits die Römer. Noch nicht ganz so lange, aber immerhin seit 1989, sind André Rudolf und Familie – auf dem Jahrmarkt mit ihrem berühmten Knoblibrot vertreten. Unterdessen hat man sich zu einem erfolgreichen Unternehmen entwickelt und man ist heute weit herum bekannt für qualitativ hochstehende Knoblauchprodukte und ihren einzigartigen Verkaufswagen.

Im Gegensatz zu den Römern hat André Rudolf aber noch etwas herausgefunden: Knoblauch ist nicht nur gesund, sondern macht auch glücklich! Probieren Sie es aus und kosten Sie das köstlich knusprige Knoblibrot an einem der Stände. Das Familienunternehmen ist regelmässig an zahlreichen Grossevents, Jahrmärkten und Messen direkt vor Ort.

Entdecken Sie auch die ofenfrischen Brezel und die würzige Knoblauchwurst, den eingelegten Knoblauch und die beliebte Knoblauchbutter. Diese wird am eigenen Produktionsstandort in Fislisbach produziert, wo nach höchsten Qualitäts- und Hygienestandards gearbeitet wird. Die hausgemachte Gewürzmischung ist ein Geheimrezept – probieren Sie sie!

Das Rudolf's Knoblibrot-Team nimmt seit rund 15 Jahren auch am berühmten Caliente Festival in Zürich teil. Passend zum Motto wird das weltbekannte brasilianische Nationalgericht „Feijoada Brasileira“ nach Originalrezepten aus Brasilien zubereitet. Dazu führt man die grosse, im brasilianischen Stil gehaltene Caipirinha-Bar mit den besten Caipi's in Zürich!

Möchten auch Sie ein unvergessliches Fest organisieren? Dann mieten Sie die passenden Geräte wie den Knoblibrot- oder Pizza-Ofen (auch für

Flammkuchen), eine Riesenbratpfanne, einen effizienten Gas-Grill, den Kühlwagen und anderes bei André Rudolf.

Nehmen Sie Kontakt auf oder besuchen Sie Rudolf's Knoblibrot-Team persönlich am nächsten Event.

Alle Produkte kann man auch ganz unkompliziert im Online-Shop beziehen.

Rudolf's Knoblibrot GmbH

André Rudolf
Loonstrasse 36
5443 Niederrohrdorf
Tel. 079 335 35 57
rudolfsknoblibrot@swissonline.ch
www.rudolfsknoblibrot.ch



André Rudolf und Familie



100% WIR auf die Artikel im Shop und Vermietung !!!

W I E T L I

W E R K Z E U G E

Ihr Werkzeughändler für die Metall- und Holzbearbeitung, bald mit Webshop!

- Bohr- und Senkwerkzeuge
- Fräs- und Drehwerkzeuge
- Sägeblätter
- Maschinen

Wenn Arbeit Freude machen soll, braucht es das richtige Werkzeug. Das ist zumindest mein Credo und meine Erfahrung als gelernter Schmied/Hufschmied, als Metallbauer und seit 2012 als Unternehmer im Bereich Metallverarbeitung, Werkzeughandel und Werkzeugschärfen.

Ich bin ein Freund moderner Technik, einfachen und bewährten Lösungen und insbesondere von persönlichem Kontakt. Der neue Web-Shop soll Ihnen als Kunde die Produktsuche und den Bestellprozess vereinfachen.

Genau so gerne berate ich Sie telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch vor Ort und nehme Ihre Bestellungen entgegen.

Individuell auf Bedürfnisse einzugehen, macht meinen Tag spannend und meine Kunden zufrieden.

Als Familienvater von zwei Kindern, liebe ich die Freiheit als Unternehmer, pflege gerne Kontakte und verbringe gerne Zeit im Gemüsegarten oder gesellig an einem Grill-Feuer. Ich freue

mich auf unseren Kontakt, in welcher Form entscheiden Sie.

Liebe Grüsse
Joël Wietlisbach



Wietlisbach Werkzeuge und mehr

Bühlstrasse 21 | 9113 Degersheim
Mobile 079 417 01 77
info@wietli-werkzeuge.ch
www.wietli-werkzeuge.ch



**Im Webshop
gerne
30% WIR**



Trotzli-Motzli

zynisch-sarkastisch

Ruedi Löffels Beizerkarriere und der Sündenfall des Fernsehkochs

Ruedi Löffel ist im Grunde seines Wesens ein netter Mensch. Etwas einfach gestrickt, aber nett. Die Schule beendete er frühzeitig – oh nein, nicht wegen erwiesener Hochbegabung – und zwei Lehrstellen brach er ab. Er heiratete eine ehemalige Klassenkameradin, die ihn und sein intellektuelles Leistungspotential sehr real einschätzte und darum bescheiden blieb. Kinder stellten sich ein und mit ihnen die Notwendigkeit, die kleinen Racker zu kleiden und zu nähren. Da aber haperte es: Ruedi Löffel verdiente sehr wenig in seinem Hilfsarbeiterjob und das war ein Problem für die Familie.

Ruedi L. dachte nach, ein schmerzhafter Vorgang für ihn, den er wann immer es ging, tunlichst vermied. Trotzdem die rettende Idee:

«Ich werde Beizer, das kann ja jeder!» Gesagt, getan! Die Vorgaben des Staats wie jene des Schweiz. Wirteverbands machten es ihm leicht, denn in seinem Wohnkanton verlangte niemand nach einer Wirteprüfung. Rasch fand er ein Lokal, dessen Vermieter ihm mehrere Schriftstücke vorlegte, die Ruedi Löffel fast unbescholen unterschrieb. Auch das Betriebskonzept hatte er im Kopf fest umrissen: «Die Serviertochter serviert, der Koch kocht und ich sitze am Stammtisch und Sorge mit zotigen Witzen für Gaudi - kommt bei Stammgästen immer gut an!»

«Es kam anders als gedacht...»

Doch leider entwickelte es sich anders – sehr viel anders. Ruedi Löffel konstatierte frustriert, dass der Wirteberuf nebst fundiertem Grundwissen auch enorm viel Arbeitsaufwand erforderte. Rasch passte nichts mehr: die Stammgäste lachten ein- und zwei Mal über seine Zoten und blieben dann weg. Koch und herziges

Serviertöchterli feierten wochenlang krank, als sie merkten, dass der Chef von Tuten und Blasen keine Ahnung hatte. Und als der Dorfmetzger ihm weismachte, für ein Gulasch fürs Tagesmenue zu Franken, 12,50 bedürfte es feinsten Rindsfilets, stiegen die dunklen Wolken der sich anbahnenden Pleite unübersehbar am Horizont auf.



Ruedi Löffel überwand seine natürliche Abneigung zum Vorgang, sann wiederum nach und hatte zum zweiten Male in Folge eine 'geniale' Idee: der berühmte Fernsehkoch Zacharias Zynikus musste her, um Ruedis Beiz im 4-Tage Einsatz zu retten. Und tatsächlich: der TV-Koch, real ein wahrer Meister seiner Profession (obwohl er selbst auch Pleite ging), traf ein im Auftritt eines Cäsar nach dem Sieg über die Gallier: «Veni, vidi, vici!»

«Neues Konzept? Von wegen, ein Witz!»

Er ordnete sofortige Konzeptänderung an: vier Tische kamen von links nach rechts, zwei neue Blumenkübel zierte den Eingang, drei Plakate mit halbnackten Pin-Up Girls verschwanden von den Wänden, der Name der Beiz änderte von «Zur röhrenden Hirschkuh» in «Zur blutigen Hacke» und auch das à la carte Angebot erfuhr grundlegenden Wechsel, indem man es neu um das Gericht «Schweinebauch vom Grill mit Senfrüchten aus dem Glas» erweiterte. Gewissenhaft durchforstete der TV-Kochstar auch R. Löffels Finanzen und erfuhr, dass der aktuelle Schuldenbetrag nach nur vier Monaten des Wirtens bei knapp 30'000 Franken liege. «Habe ich da überhaupt noch Chancen?», fragte Löffel zaghaft.

«Keine Chancen je gehabt!»

Der TV-Meister bleckte die Goldkronen: «Mit meiner neuen Konzeption, der um den Schweinebauch erweiterten Menuekarte und den zahlreichen guten Ratschlägen zu erfolgreicher Betriebsführung ohne jede Grundkenntnis, zwingt sich eine Weiterführung des Betriebs regelrecht auf!» Dann strich er beim TV-Sender seine Gage ein, die in der Höhe etwa Ruedi Löffels drei Jahre-Umsatz entsprach. Alles Folgende unterlag den Gesetzen der puren Logik: Ruedi Löffel hatte nach wie vor keinen blässen Schimmer von Kalkulation, Preisgestaltung, Wareneinkauf, Personalführung, Buchhaltung, Konzeptionsanpassung und selbst der «Gegrillte Schweinebauch mit Senfrüchten aus dem Glas» erbrachte kein merklich gesteigertes Kundeninteresse.

Fazit: der Rat des TV-Kochs auf unbedingte Weiterführung des Betriebs erwies sich als zynische Inkaufnahme von R. Löffels Existenzvernichtung bei gleichzeitigem Ansteigen des Schuldenbergs. Wenig später war endgültig Schluss: R. Löffel war ruiniert, hatte neu 60'000 statt 'nur' 30'000 Schulden und der Weg in die Armut war vorgezeichnet. Der TV-Koch aber sonnte sich im Wissen, via Existenzvernichtung einer Familie sein eigenes Konto erheblich aufgestockt zu haben.

TV-Alltag in der Schweiz? TV-Alltag fast überall!

Charly Pichler

F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

MEHR AUCH UNTER: WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH

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

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 | NOTFALLDIENST

GUT VORBEREITET HIN-
SORGLOS ZURÜCK, DANK
EIGENER ZAHNKLINIK IN
6030 EBIKON/LU- 9500 WIL/SG



UNSERE WOCHENFAHRTEN

Sonntag bis Samstag, finden während dem ganzen Jahr mit unserem SETRA Car statt. Kosten Fr. 190.- für Hin- und Rückfahrt ohne Abholservice



Firmenvideos

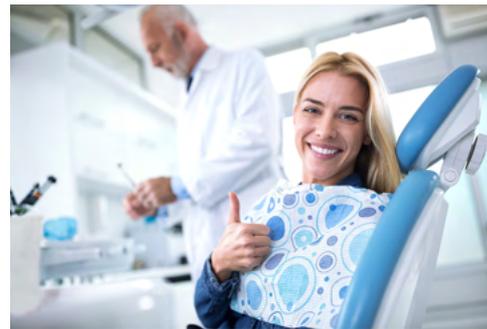


KONTROLLFAHRTEN 2021

Abfahrt am Donnerstagmorgen um 05.45 Uhr ab Oberbüren - um 06.00 Uhr ab St. Gallen - um 06.30 Uhr ab St. Margrethen mit Ankunft in Győr am Donnerstagabend gegen 17.30 Uhr. Wir reisen mit einem 4-Stern-Grämiger Car - Betreuung durch eine Reisebegleitung

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2021

Abflug jeweils Sonntagabend ab 21.00 Uhr mit Rückflug gemäss individuellem Programm



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE
GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



F. OSWALD CONSULTING GMBH 50% WIR

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

F. Oswald Consulting GmbH, 9500 Wil

Organisierte Zahnreisen zu günstigen Preisen



Seit über 30 Jahren organisiert die F. Oswald Consulting GmbH Zahnreisen nach Ungarn und gemäss vielen begeisterten Kundenstimmen gehört das Schweizer Unternehmen zu den besten und professionellsten Anbietern. Doch warum ist das so? Und warum ist die Behandlung in Ungarn so günstig? Wir beantworten Ihnen die wichtigsten Fragen rund um Zahnreisen nach Ungarn.

Die Grenzen sind offen und Sie müssen weder vor noch nach der Reise nach Ungarn in die Quarantäne. Im Reisecar erhalten Sie eine kostenlos abgegebene Schutzmaske, die Sie auch in den Wartezimmern der Zahnarztpraxen in Győr tragen müssen. Die F. Oswald Consulting GmbH und die ungarischen Zahnärzte kümmern sich um eine wirksame Desinfizierung und tragen alles weitere dazu bei, dass Sie sich jederzeit sicher fühlen können.

Warum ist die Zahnbehandlung in Ungarn so günstig?

Zahnbehandlungen in Ungarn sind um ein Vielfaches günstiger als in der Schweiz. Das liegt zum einen an den tieferen Lebenshaltungskosten und den damit verbundenen geringeren Löhnen der ungarischen Zahnärzte und zum anderen daran, dass die gleichen wie in der Schweiz verwendete Materialien in Ungarn bis zu 40 Prozent günstiger sind als in der Hochpreisinsel Schweiz. Trotz

der günstigen Preise erwartet Sie in den ungarischen Praxen der F. Oswald Consulting GmbH eine qualitativ hochwertige Behandlung mit modernster Technik und Geräten.

Ist bei der Zahnbehandlung ein Dolmetscher dabei?

Das zahnmedizinische Fachpersonal der von Franz Oswald persönlich ausgesuchten Zahnarztpraxen spricht Deutsch, sodass Sie sich jederzeit mit diesen austauschen und verständigen können.

Welche Zahnbehandlungen kann ich vor Ort durchführen lassen?

Von der Zahnsteinentfernung, über Röntgenaufnahmen bis hin zu Prothesen, Wurzelbehandlungen, Implantation und ästhetischen Eingriffen wie Veneers oder Kronen bez. Brücken können Sie alle möglichen Eingriffe durchführen lassen. Auf der Preisliste auf www.zahnbehandlungen-ungarn.ch finden Sie einen Überblick über alle Behandlungen und deren Kosten.

Ich interessiere mich für eine Zahnreise nach Ungarn mit der F. Oswald Consulting GmbH, wie gehe ich vor?

Bei einem kostenlosen Besprechungstermin in Wil oder Ebikon wird Ihre Zahnsituation analysiert und Ihnen einen Kostenvoranschlag unterbreitet. Danach entscheiden Sie sich, ob Sie mit Reisecar oder Flug nach Győr reisen möchten. Um die Buchung, alle Formalitäten und allfällige Transfers kümmert sich das kompetente Team der F. Oswald Consulting GmbH.

Muss ich das Hotel selbst buchen?

Auf der Website finden Sie eine Auswahl von elf verschiedenen Hotels für jeden Geschmack und jedes Budget. Sie wählen einfach die gewünschte Unterkunft – den Rest erledigt das Schweizer Traditionsunternehmen.

Wie lange bleibe ich in Ungarn?

Je nach Eingriff zwei Tage bis zu einer Woche. Vor Ort ist die deutschsprachige Reiseleitung für Sie da, organisiert Ausflüge wie zum Beispiel in die ungarische Hauptstadt Budapest sowie gemeinsame Mahlzeiten. Die malerische Stadt Győr lässt sich auch auf eigene Faust entdecken und bietet ein reiches Angebot an Museen, zahlreiche Einkaufsmöglichkeiten sowie eine Thermal-Badlandschaft.

Wieso gehört die F. Oswald Consulting zu den besten Anbietern?

Die begeisterten Kundinnen und Kunden schwärmen von der tollen Organisation, der freundlichen Betreuung vor Ort und den einfühlsamen, kompetenten ungarischen Zahnärzten. Ebenso positiv äussern sich viele Patienten über die Übereinstimmung von Kostenvoranschlag und Kostenabrechnung. Generell – so der Tenor der vielen bereits behandelten Schweizerinnen und Schweizer – sei der Kunde hier König und könne sich von A bis Z ideal beraten, betreut und begleitet fühlen.



info@zahnbehandlung-ungarn.ch
www.zahnbehandlung-ungarn.ch

SPIELEND VERKAUFEN

Wer spielt, gewinnt
Kunden



Produkte sind austauschbar, Kauf- erlebnisse nicht

Es gibt sie längst – Unternehmen, die auf Spiel und Spass setzen und damit bestens verdienen. Spielend verkaufen ist gelebte Kundenbegeisterung. Sie haben die Qual der Wahl zwischen einer kaum noch überschaubaren Fülle von Angeboten. Viele dieser Angebote unterscheiden sich nüchtern betrachtet kaum. Also kaufen Kunden dort, wo es am billigsten zu sein scheint – oder dort, wo man ihnen das beste Gefühl vermittelt! Und Spiele wecken fast automatisch gute Gefühle, weil sie bunte Inseln im grauen Einerlei des Alltags sind. Es ist daher kein Zufall, dass einige sehr erfolgreiche Produktformen der letzten Jahre auf Spiel und Erlebnis basieren. Kaum jemand geht nur essen, um „satt zu werden“. Wer ins Restaurant geht, sucht Entspannung, Erholung vom Alltag. Findige Leute kamen daher auf die Idee, wie man ein Essen wieder zum echten Er-

lebnis machen könnte: als Krimi-Dinner! Auch Erwachsene spielen gerne, und wer dieses Bedürfnis bedient, hat gute Chancen, sehr erfolgreich zu verkaufen. Dafür müssen Sie nicht Ihr Unternehmen völlig umkrempeln oder Ihre Produktpalette auf den Kopf stellen. Es geht darum, spielerische Elemente in Ihren Verkaufsaltag zu integrieren. Das funktioniert überall.

Denn Menschen lieben alles, was Abwechslung vom Alltag verspricht, ein Erlebnis bietet. Und darin ist das Spiel unschlagbar.

Spielen und Spass haben

Aus Gewohnheiten ausbrechen, neue Spielregeln erfinden, etwas auf eine Weise tun, die „anders“ ist und die man selbst mag. Freude ist ansteckend, die meisten Menschen können sich einer vergnüglichen Atmosphäre kaum entziehen. Spielerische Elemente lassen sich in allen Branchen und Verkaufsbereichen einbauen.

Menschen begeistern in der «Zuviel- gesellschaft»

Wer „spielend verkaufen“ will, ist herausgefordert, seine Komfortzone zu verlassen, denn die meisten Erwachsenen und damit auch die meisten Verkäufer trauen sich nur in ihrer Freizeit zu spielen. „Erst die Arbeit, dann das Vergnügen“, rät man im Deutschen, und selbst die als humorvoll bekannten Briten meinen: „Work, or play“. Offenbar ist die Sorge gross, beim Spiel unnütz Zeit zu verplempern oder von anderen nicht mehr ernst genommen zu werden.

Ein Spiel gewinnt zunächst die Aufmerksamkeit und dann die Herzen. Es löst damit ein zentrales Problem vieler Unternehmer und Verkäufer: „Wie begeistern wir Menschen in unserer Zuvielgesellschaft? Kunden kaufen heute also nicht mehr, weil Ihnen jemand beste Qualität verspricht. Die meisten Produkte sind aus der Sicht des Kunden austauschbar. Ob es sich dabei um teure bzw. preis-

günstige Produkte, um Lebensmittel oder Investitionsgüter handelt, spielt an sich keine grosse Rolle.

Spiele im Verkauf

Unter Spiel im Verkauf verstehe ich alle verkäuferischen Massnahmen, die Kunden auf spielerische, humorvolle, ungewöhnliche Weise ansprechen und dadurch positiv im Sinne des Unternehmens beeinflussen.

„Spielen“ kann heissen, Kunden zum Mittun aufzufordern, also gemeinsam mit ihnen aktiv zu werden. Gespielt wird überall dort, wo Kunden zum Lachen gebracht, unterhalten, positiv überrascht und so für einen kurzen Moment aus ihrem Alltag herausgelockt werden.“

Spielen beginnt mit einer offenen, experimentierfreudigen Haltung, mit dem Mut, etwas Neues auszuprobieren und mit der Einstellung, dass Spass haben und Geschäft eben keine Gegensätze sind, sondern prima zusammenpassen und sich gegenseitig befruchten. Wer sich traut zu spielen, testet neue Dinge aus, geht offen und positiv auf andere zu, weckt gute Gefühle und hat selbst welche!

Wer spielt, verlässt ausgetretene Pfade und geht neue Wege.

Spielen kann sehr unterschiedliche Formen annehmen – als Wettkampf, Rollenspiel, Glücksspiel, Strategiespiel, Geschicklichkeitsspiel, usw., als längere Interaktion oder als kur-



zer spielerischer Moment. Spielen im Verkauf nutzt je nach Zielgruppe und Situation all diese Möglichkeiten von der spielerischen Kundenansprache bis zum ausgeklügelten Spiel.

Ich bin überzeugt: Wer im Verkauf auf das Spiel verzichtet, beschneidet seine Möglichkeiten, positiv auf Kunden zuzugehen, neue Kunden auf sich aufmerksam zu machen und Kundenbindungen zu festigen.

„Wer spielt, gewinnt!“, davon ist Virgil Schmid überzeugt. Der Diplom-Verkaufsleiter, Business-Coach, Buchautor und Keynote Speaker ist leidenschaftlicher Verkäufer und erfolgsorientierter Praktiker. Er hat sich intensiv mit der „FISH!-Philosophie“ auseinandergesetzt und gilt als führender Experte im deutschsprachigen Raum. Er inspiriert und begeistert mit seiner Freude zum Verkauf. Mit seinem charmanten Vortragsstil und seinen eindrucksvollen Beispielen verbindet er Erfahrungen und Erlebnisse sowie deren Umsetzung in die Praxis.

Kontakt

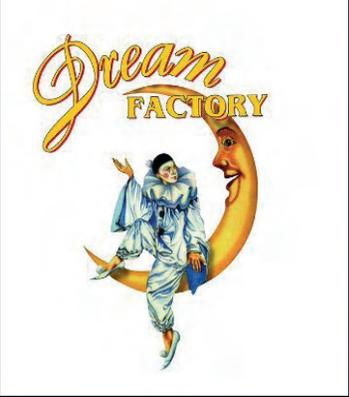
Virgil Schmid
LOGOS & FISH Consulting GmbH
Office: +41 71 277 67 67
Mobil: +41 79 784 43 58
E-mail: v.schmid@fish.ch
www.spielend-verkaufen.ch





**DREAMFACTORY PRÄSENTIERT:
«DINER SPECTACLE»**

**SONDERANGEBOT FÜR
WEIHNACHTEN 2021**
50% WIR oder 100% WIR
auf die ersten 2'000.-



Ein Erlebnis der Extraklasse: «Das Diner Spectacle»

Einen aussergewöhnlichen Abend mit Freunden erleben, aus dem Alltag ausbrechen und in den Zauber von Hollywood eintauchen. Spazieren Sie durch die Tore der Dreamfactory für ein unvergessliches Event-Erlebnis.

Wir bieten Ihnen ein Spektakel der besonderen Art. Unser Versprechen – so in der Schweiz absolut einzigartig. Lassen Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen und geniessen Sie die Show in einer einzigartigen Mischung aus Magie, Dreamgirls und Las Vegas!

Wenn Sie Ihren Firmenevent, Geburtstags-, Hochzeits-, Jubiläums- oder sogar Silvesterfeier zu einem Highlight der Extra-Klasse machen wollen, dann bietet Ihnen die Dreamfactory genau das Richtige. Wir organisieren für Sie den kompletten Abend – Sie lehnen sich zurück und geniessen die Show! Sie haben auch die Möglichkeit unsere Lokalität und Dienstleistungen exklusiv zu buchen!

(Bei Exklusivbuchung kann der Eventbeginn und das Rahmenprogramm Ihren individuellen Wünschen angepasst werden)



Show-Programm

18:00 – 23:30:

- Begrüssung und Spezial-Apéro mit Häppchen vom Zylinderhut
- Rundgang durch die preisgekrönten «Zauberwelten» der Dreamfactory
- Grosses Salatbuffet serviert auf Zauberkarussell
- Zaubershow «Illusion Las Vegas» Teil 1
- Fondue Chinoise mit 3 Fleischsorten oder vegetarisch, diversen Beilagen und hausgemachten Saucen
- Zaubershow „Illusion Las Vegas” Teil 2
- Casino Royale “Las Vegas Spielrunde” – Blackjack & Roulette (Just for fun, mit Preisen)
- Reichhaltiges Dessertbuffet serviert auf dem Zauberkarussell
- Quick Change & Flowers mit den Queens of Quick Change
- Offizieller Schluss der Veranstaltung – Ausklang an der Bar

- Vorführung von Decap und Mighty Wurlitzer Orgeln
- Casino Royale Las Vegas Spielrunde (just for fun)
- Ausklang an der Bar mit Barzauberei (exkl. Getränke)



SONDERANGEBOT FÜR WEIHNACHTEN 2021

50% WIR oder 100% WIR auf die ersten 2'000.-



Preis: CHF 160.- inkl. MwSt

Inbegriffene Leistungen:

- Apéro mit Rundgang (Bowler/Orangensaft & Häppchen)
- Salat-, Fondue-Chinoise- & Dessertbuffet à discrétion
- Getränke à Discrétion (Rot- und Weisswein, Softgetränke, Bier, Kaffee, exkl. Spirituosen) bis 23:30Uhr
- Tischzauberei
- Illusion Las Vegas Show



DREAMFACTORY AG | Retonio Breitenmoser | Weierwiesstrasse 8 | 9113, Degersheim SG
 Tel. +41 71 370 03 05 | Fax 071 370 03 07 | events@dreamfactory.ch | www.dreamfactory.ch



MEDIADATEN 2022

Das WIR ONLINE MAGAZIN erscheint jeden Monat (6x jährlich als Hauptausgabe und 6x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe) an über 15'000 WIR-Verrechner in den Kantonen AI/AR/AG/GL/GR/LU/NW/OW/SG/SH/SO/SZ/TG/UR/ZG/ZH. Ihre Anzeige oder ihre Publireportage erscheint jeweils in der Hauptausgabe sowie in der Reminderaus-



ERSCHEINUNGSDATEN

Ausgabe	Hauptausgabe	Reminder-Ausgabe
■ Nr. 1/2022 Januar	Freitag, 14. Januar 2022	Freitag, 4. Februar 2022
■ Nr. 2/2022 März	Freitag, 11. März 2022	Freitag, 8. April 2022
■ Nr. 3/2022 Mai	Freitag, 13. Mai 2022	Freitag, 3. Juni 2022
■ Nr. 4/2022 Juli	Freitag, 8. Juli 2022	Freitag, 12. August 2022
■ Nr. 5/2022 September	Freitag, 9. September 2022	Freitag, 7. Oktober 2022
■ Nr. 6/2022 November	Freitag, 11. November 2022	Freitag, 9. Dezember 2022

Größen und Preise pro Ausgabe (Hauptausgabe inkl. Reminderausgabe)

<input type="checkbox"/>	1/1- Inserat 168 x 252 mm CHF 500.-	<input type="checkbox"/>	1/2-Inserat 82 x 252 mm 168 x 124 mm CHF 300.-	<input type="checkbox"/>	1/4-Inserat 168 x 60 mm 82 x 124 mm CHF 200.-	<input type="checkbox"/>	1/8-Inserat 82 x 60 mm CHF 100.-
--------------------------	--	--------------------------	--	--------------------------	---	--------------------------	---

Auf ganz- oder halbseitige Publireportagen 30% Rabatt

Zahlbar mit 70% WIR

Druckunterlagen: PDF/EPS oder JPG

Zahlbar mit 70% WIR

Firma _____	Telefon _____
Name _____	Druckunterlagen <input type="checkbox"/> anbei
Vorname _____	Druckunterlagen <input type="checkbox"/> Post <input type="checkbox"/> E-Mail
Adresse _____	
PLZ/Ort _____	Rechtsverbindliche Unterschrift _____
E-Mail _____	

WIR-Partner-Network Ostschweiz | WSmMarketing | Walter Sonderer | Konstanzerstr. 35 | 9512 Rossrüti
M 079 207 81 26 | T 071 925 30 35 | wsonderer@bluewin.ch | walter.sonderer@wir-network.ch

WIR-Mailing inkl. Follow-Up für über 15'000 WIR-Verrechner

- Versandpunkt und Region bestimmen Sie!
- Persönlich erhobene Datenbank



Monatlich für über 15'000 WIR Verrechner online

Das **WIR ONLINE MAGAZIN** erscheint jeden Monat (6x jährlich als Hauptausgabe und 6x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe) an über 15'000 WIR-Verrechner in den Kantonen AI/AR/AG/GL/GR/LU/NW/OW/SG/SH/SO/SZ/TG/UR/ZG/ZH. Ihre Anzeige oder ihre Publireportage erscheint jeweils in der Hauptausgabe und zusätzlich kostenlos in der aktualisierten Reminder-Ausgabe.



WIR ONLINE MAGAZIN

Monatlich für über 15'000 WIR Verrechner
6x jährlich als Hauptausgabe - 6x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe

- Willkommen an der WIR Expo in Zürich
- Exklusiv-Interview mit "Golem"
- Beliebte Treffpunkte mit WIR
- Erkennen Sie sich in unserer Bildergalerie?

- News aus den WIR-Partner Networks
- 2. WIR-Tischmesse Ostschweiz
- Winterzauber mit 100% WIR
- Publireportagen von aktiven WIR'lern

M +41 (0) 79 207 81 26 | T +41 (0) 71 925 30 35 | walter.sonderer@wir-network.ch

WSMARKETING

Optimale Beratung zu Gunsten des Kunden

WSmarketing | Walter Sonderer
 Konstanzerstr. 35, 9512 Rossrüti
 M 079 207 81 26 | T 071 925 30 35
 wsmarketing@bluwin.ch
 www.wsmarketing.ch

Sparen bei uns – ein sicherer Wert

In turbulenten Zeiten ist vieles anders. Es wird stets schwieriger, den Durchblick zu behalten. Manchmal ist negativ gut, zum Beispiel beim Coronatest, manchmal ist negativ schlecht, zum Beispiel bei den Zinsen. Wir haben dazu aber nur Positives zu berichten!

Lohnt sich Sparen noch?

Die wahrscheinlich einfachste Art, Geld auf die Seite zu legen, war schon immer ein Bank-Sparkonto. Aber auch das ist nicht mehr so einfach: Wegen der Zinspolitik der Notenbanken wird es immer schwieriger, überhaupt einen Zins zu erhalten. Viele Banken haben den Ertrag auf den Sparkonten auf null Prozent gesenkt, teilweise werden sogar Negativzinsen erhoben.

Bank WIR – Nomen est Omen

Wir sind da gerne etwas traditioneller unterwegs und das ist definitiv positiv für Sie. Wir sind so optimiert aufgestellt, dass bei uns beim Sparen noch drin ist, was draufsteht. Das geben wir Ihnen gerne weiter.

Das Bonussparkonto

Unser Bonussparkonto für Privatkunden bleibt ein attraktives Angebot auf dem Sparmarkt. Mit dem Basiszins (0,1%) und zwei Bonusstufen erzielen Sie bis zu 0,5% Zins.

Spürbarer Mehrwert

- Basiszins gilt bis 500 000 CHF
- Bonus für Neugeld und Stammanteile
- Kostenlose Kontoeröffnung und -führung
- 25 000 CHF Rückzüge pro Halbjahr



Auf einen Blick:
wir.ch/sparen

«Die Zukunft kann kommen.»

Ava, 3, Stefan, 34, Mia, 6
und Judith, 32

Jetzt
Bonus-
sparkonto
eröffnen