

18. November 2024

WIR

ONLINE MAGAZIN

WIR ONLINE MAGAZIN

im neuen Look:

**Mehr als nur
ein Facelift!**

INHALT

- 05 Ein neues Layout für ein lebendiges Leseerlebnis!
- 06 Bank WIR – Kulturdialog 2024 in Bildern
- 15 Weihnachtsmärkte – dass festliche Spektakel
- 16 Geschichten die man kaum glauben mag
- 18 Weihnachtsgewinnspiel – Chläusli-Wettbewerb
- 22 Des Winzers Glück hängt von vielen Faktoren ab
- 27 Glosse der Woche
- 28 Vielfalt der Gastronomie in der Deutschschweiz
- 30 Hotel Thessoni – Hohe Qualität mit 100% WIR
- 38 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 44 Vorsorgebeiträge und Termine bis Ende Jahr
- 52 Schappschuss der Woche – mitmachen und gewinnen!
- 54 Geld macht glücklich, aber...
- 66 Aus der Welt der WIR-Networks
- 68 Wasser – Kraftstoff des Lebens
- 72 Zeitverteib mit Suchtfaktor
- 76 Wie Rhythmen unser Leben begleiten
- 80 WIR seit 20 Jahren im Währungsolymp
- 84 Viel Lärm um nichts...
- 88 Winterzauber Bazenheid – mitmachen und gewinnen
- 108 Ferien in Thailand mit 50% WIR
- 117 Rätselspass mit unserem ONLINE – Rätsel
- 118 Neue Funktionen bei QR Modul
- 120 2 für 1 Aktion mit Sujetwechsel am 2. & 16. Dezember 2024





Herbstgespräche der Bank WIR im KKL Luzern – grosser Rückblick

Foto: Frutig Bern

IMPRESSUM

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



WSm marketing

Erscheinungsweise:
12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x als aktualisierter Reminder
Nächste Ausgabe: 2. Dezember 2024
Satz & Gestaltung: Walter Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter:
Daniel Flury, Vloggy Strohm,
Artur K. Vogel, W.Scheurer
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS

8897 Flumserberg

Zwei Einfamilienhäuser mit je einer Einliegerwohnung



Diese moderne 4.5-Zimmer-Doppelhaushälfte vereint Komfort und Flexibilität: Mit ca. 210 m² Wohnfläche und Einliegerwohnung eignet sie sich perfekt für Mehrgenerationenwohnen oder Vermietung. Das 813 m² große Grundstück bietet einen großzügigen Garten und eine Terrasse mit beeindruckender Panoramaaussicht auf die Berge. Erbaut im Jahr 2013, befindet sich die Immobilie in exzellentem Zustand und bietet durch die hochwertige Ausstattung und durchdachte Raumaufteilung höchsten Wohnkomfort. Ein Highlight ist der direkte Zugang zur Skipiste – ideal für alle, die Natur und Wintersport lieben.

- Baujahr 2013
- Grosszügiger Garten
- Skipistenzugang
- Fitness / Sauna
- Einmalige Panoramaaussicht
- Sonnenverwöhnte Terrassen
- Ski- und Veloraum
- Garage mit vier Parkplätzen

Richtpreis CHF 1'400'000.-- / 1'480'000.--

WIR nach Vereinbarung

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Edgar Schättin

M +41 79 455 33 12

T +41 55 451 01 14

Remax Immobilien Lachen

Marktstrasse 10

8853 Lachen

RE/MAX
Immobilien Lachen

Editorial



Frischer Wind im WIR ONLINE MAGAZIN – Ein neues Layout für ein lebendiges Leseerlebnis!

Mit Stolz präsentieren wir das neue, umfassend überarbeitete Layout des WIR ONLINE MAGAZINS! Diese frische Gestaltung verleiht unserem Magazin eine klare und moderne Optik, die sowohl optisch ansprechend als auch benutzerfreundlich ist. Ziel war es, eine lebendige Leselandschaft zu schaffen, die den Inhalten Raum gibt, auf jeder Seite zum Verweilen einlädt und ein dynamisches und angenehmes Lesegefühl vermittelt.

Was ist neu im Layout?

Mehr Raum und Struktur. Das neue Layout schafft durch eine lockere Anordnung und mehr „Luft“ zwischen den Elementen ein aufgeräumtes Bild. Die Seiten wirken offener und einladender, wodurch die Inhalte klarer und übersichtlicher zur Geltung kommen. Mit einer harmonischen Mischung aus Bildern, grafischen Elementen und Textblöcken führt das Layout den Leser intuitiv durch das Magazin – ohne visuelle Überladung.

Dynamische Verteilung der Inhalte
Unsere Berichterstattung ist nicht länger als Block an einem festen Platz im Magazin verankert. Stattdessen verteilen sich die „Bank WIR News“ und „Network News“ nun über das gesamte Magazin. So bleibt das Leseerlebnis abwechslungsreich und die wichtigsten Informationen sind über das gesamte Heft zugänglich.

Auffällige Kennzeichnung der WIR-Verrechnungsthemen

Ein besonderes Merkmal des neuen Designs ist die Kennzeichnung aller Texte zur WIR-Verrechnung mit einem markanten roten Balken. Damit heben wir das zentrale Thema unseres Magazins hervor und machen es unseren Lesern leicht, diese Inhalte schnell zu finden. Diese farbliche Akzentuierung sorgt dafür, dass die WIR-Verrechnungsthemen visuell herausstechen und besondere Aufmerksamkeit auf sich ziehen.

Verbesserte Sichtbarkeit für Inserenten

Durch die Neuordnung unserer Inhalte und die dynamische Platzierung der Rubriken wird auch der hintere Teil des Magazins stärker in den Lesefluss integriert. Inserenten profitieren so von einer erhöhten Sichtbarkeit, denn das Magazin lädt zum Durchblättern bis zur letzten Seite ein, und Anzeigen wirken in diesem durchdachten Layout klar und ansprechend.

Ein Magazin mit neuem Charakter

Das neue Layout ist nicht nur ein Design-Update – es spiegelt auch unseren Anspruch wider, Inhalte innovativ zu präsentieren und gleichzeitig den Bedürfnissen unserer Leser und Inserenten gerecht zu werden.

Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

Bank WIR – Konjunkturdialog 2024

Zinsen, Immobilien, Währungsprognosen



Konjunkturdialog 2024

Ende Oktober 2024 fand im Landgasthof «Seelust» in Egnach am schönen Bodensee der «Bank WIR – Konjunkturdialog» statt.

Hochkarätige Referenten präsentierten den Gästen spannende Einblicke in die aktuellen Entwicklungen und zukünftigen Trends in den Bereichen Zinsen, Immobilienpreise und den Ausblick für die Schweizer Währung.

Zu den renommierten Rednern zählten Prof. Dr. Donato Scognamiglio, Verwaltungsratspräsident und Mitinhaber der IAZI AG, sowie Prof. Dr.

Aymo Brunetti von der Universität Bern. Beide Experten teilten ihre tiefgreifende Erfahrung in der Analyse und Bewertung wirtschaftlicher Rahmenbedingungen und präsentierten wegweisende Prognosen.

Die Veranstaltung bot den Teilnehmern eine wertvolle Gelegenheit, fundierte Einblicke in die wirtschaftlichen Zukunftsperspektiven zu gewinnen.

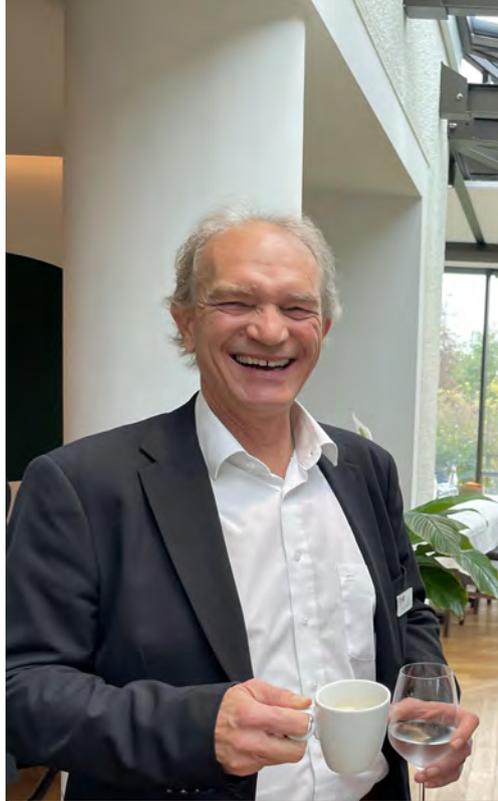
Walter Sonderer



Prof. Dr. Donato Scognamiglio, Verwaltungsratspräsident und Mitinhaber der IAZI AG, Roman Hengartner, Leiter Bank WIR Filiale St. Gallen und Prof. Dr. Aymo Brunetti von der Universität Bern (v.l.n.r.)















Weihnachtsmärkte – das festliche Spektakel

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür, und mit ihr kommen auch die berühmten Weihnachtsmärkte zurück. Diese festlichen Veranstaltungen sind ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit und versetzen Städte und Dörfer in ein vorweihnachtliches Zauberland.

Ein Weihnachtsmarkt ist nicht einfach nur ein Markt; er ist ein Fest für die Sinne. Die Strassen erstrahlen im Glanz von Tannenzweigen, Lichtern und glitzernden Dekorationen. Überall duftet es nach Lebkuchen, gebrannten Mandeln und Bratwurst. Doch es gibt noch viel mehr zu entdecken.

Weihnachtsmärkte sind Schatztruhen voller Handwerkskunst und Geschenke. Hier findet man einzigartige, handgefertigte Weihnachtsdekorationen, Kerzen, Spielzeug und Schmuck – perfekte Geschenke für die Lieben. Doch das ist noch nicht alles.

Kulinarische Genüsse erwarten die Besucher an jeder Ecke. Glühwein, das heiße Getränk aus Rotwein und Gewürzen, wärmt die Herzen. Stollen, Bratwurst und Lebkuchen versüßen den Gaumen. Die Vielfalt an Köstlichkeiten ist schier endlos. Aber Weihnachtsmärkte bieten nicht nur Köstlichkeiten für den Magen, sondern auch für die Ohren. Live-Musik, Krippenspiele und Unterhaltung für die ganze Familie sorgen für festliche Stimmung. Und die Kinder? Die treffen den Weihnachtsmann, fahren Karussell und schlemmen Süßigkeiten.

Doch Weihnachtsmärkte sind mehr als nur Märkte. Sie sind lebendige Traditionen, tief verwurzelt in der regionalen Kultur und im Brauchtum. Historische Kostüme und antike Atmosphäre entführen die Besucher in vergangene Zeiten.

In der hektischen Vorweihnachtszeit schaffen Weihnachtsmärkte eine Oase des Gemeinschaftsgefühls. Hier kommt man zusammen, verbringt Zeit mit Familie und Freunden und teilt die Freude auf das bevorstehende Fest.

Die Weihnachtsmärkte sind somit das Herzstück der Adventszeit. Sie zaubern ein Lächeln auf die Gesichter der Menschen, verbreiten festliche Stimmung und erinnern uns daran, worum es in dieser besonderen Zeit wirklich geht: Gemeinschaft, Tradition und die Vorfreude auf Weihnachten.

Walter Sonderer



Weihnachtsmärkte faszinieren Alt und Jung

Hinter den Kulissen – Geschichten, die man kaum glauben mag

Grimassen für den Applaus – Politisches Warm-up der besonderen Art

Es war ein ruhiger Nachmittag im beschaulichen Thurgau, als im renommierten Kongresszentrum das Unvorstellbare geschah: Ein hochrangiger Politiker, bekannt für seine Redekunst und strategischen Meisterzüge, sorgte für Verwirrung – aber nicht etwa wegen politischer Brisanz, sondern wegen seiner ungewöhnlichen Vorbereitungsrituale.

Alles begann im Zimmer XY. Das Reinigungspersonal, stets diskret und professionell, wurde auf seltsame Geräusche aufmerksam. „Es klang wie ein Mix aus einem hysterischen Hahn und einem verzweiferten Walross“, so eine der Mitarbeitenden, die anonym bleiben möchte. Als die besorgte Crew vorsichtig die Türe einen Spalt öffnete, bot sich ein noch skurrileres Bild: Der Politiker, im Hemd, aber ohne Krawatte, stand vor dem Spiegel, verzog sein Gesicht in alle erdenklichen Richtungen und stieß dabei Laute aus, die irgendwo zwischen Opernarien und Fußballstadiongesängen angesiedelt waren. Hinzu kamen Bewegungen, die man bestenfalls als „eigenwillig“ beschreiben könnte – ein Mix aus Tai Chi, Steppentanz und einem unkoordinierten Flamenco.

„Dem Herrn geht es offensichtlich nicht gut“, flüsterte eine Mitarbeiterin zum Kollegen, der daraufhin die Sache umgehend beim Hoteldirektor meldete. Dieser liess sich nicht lange bitten. „Wenn ein Gast in Not ist, ist das unser oberstes Gebot“, sagte der erfahrene Gastgeber, bevor er beherzt an Zimmer XY klopfte.

Der Politiker öffnete die Türe, verschwitzt, aber seltsam gelassen. Auf die besorgte Nachfra-

ge des Hoteldirektors, ob alles in Ordnung sei, folgte eine Antwort, die das Personal sprachlos zurückliess: „Selbstverständlich! Ich bin heute Abend der Referent und motiviere mich so vor jedem Auftritt. Schreie, Grimassen, Bewegungen – das ist mein Erfolgsgeheimnis.“

Und tatsächlich: Am Abend legte der Politiker einen Auftritt hin, der alles bisher Dagewesene in den Schatten stellte. Mit energiegeladenen Gesten, theatralischen Grimassen und einer Stimme, die selbst die hinterste Reihe fesselte, erntete er tosenden Applaus. Das Publikum war begeistert, während das Personal hinter der Bühne leise kicherte: Wenn wir das geahnt hätten, hätten wir ihm einen Applaus schon vor dem Spiegel gespendet.“

Die Moral der Geschichte? Manchmal sind es die kuriosesten Rituale, die die grössten Erfolge vorbereiten. Oder wie der Hoteldirektor es später zusammenfasste: „Wir dachten, er hätte einen Nervenzusammenbruch – dabei war es nur eine grandiose Performance in der Generalprobe.“

W. Scheurer

www.pimontino.ch

Leisten Sie
sich ab und zu
ein Glas prickelnden
Spumante Pimontino!

Champagner können
Sie jeden Tag trinken...

Pimontino
Villa Piero Montino

Vino Spumante di Qualità

Brut

Metodo classico - Fermentazione in bottiglia

...nimmt es mit
jedem Champagner auf!



Weihnachts- und Neujahrsaktion mit 50 % WIR

Karton à 6 Flaschen CHF 165.00 zuzgl. 8.1 % MWST bar; Lieferung ab 3 Kartons gratis

Checkit! GmbH, Eventservices und Organisation, Austrasse 95, Postfach 328, 4002 Basel,

Telefon +41 61 411 32 11, Mobile +41 79 257 57 67, E-mail: pimontino@checkitbasel.ch, www.pimontino.ch



Mach mit beim in unserem W tolle Preise im

Dieses Jahr gibt es bei uns
In den Ausgaben vom 2. u
Sujets versteckt. Deine Au

So funktioniert's:

Durchsuche die Ausgaben
jedem kleinen, runden Chl

Zähle die Gesamtanzahl d
mit deinen Kontaktdaten p

Warum mitmachen?

Neben der Chance auf toll
unserer Dezember-Ausgab
Inserate und Angebote sto

Teilnahmeschluss ist der 2

Mach mit und genieße de
sendung und wünschen di

Weihnachtsgewinnspiel

Chläusli- Wettbewerb

**Ein grosser Chläusli-Wettbewerb
IM WIR ONLINE MAGAZIN und Gewinne
im Gesamtwert von Fr. 2'000.-!**

**Eine besondere Adventsüberraschung: den Chläusli-Wettbewerb!
Am 2. und 16. Dezember haben sich mehrere kleine, runde "Chläusli"-
Aufgabe? Ganz einfach – finde sie alle und zähle genau mit!**

Sei vom 2. und 16. Dezember aufmerksam und halte Ausschau nach
Chläusli-Sujet.

Über jedes Chläusli, die du gefunden hast und sende uns die Gesamtzahl
per Mail an: wironline@bluewin.ch.

Die Preise bietet dir der Wettbewerb die Gelegenheit, jedes Detail
entdecken zu können – und du wirst garantiert auch auf spannende
Gewinne fassen!

20. Dezember.

Ein Suchspass in der festlichen Zeit. Wir freuen uns auf deine Ein-
träge für eine wunderbare Adventszeit!

aromapunkt.ch

vielfalt in essig und oel | und anderes



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

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



besuchen Sie unseren online-shop

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

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

WIR partner
100 %

Slow Food[®]
ausgezeichnet durch
Slow Food Zürich

Banking mit Rückenwind

«Bankpaket top» für Privatkunden

Seit einem Vierteljahrhundert ist die Bank WIR bekannt für ihre Top-Konditionen im Bereich Sparen und Vorsorgen. Im Bereich Bezahlen macht die Bank nun einen Schritt vorwärts und bietet im neuen, kostenlosen «Bankpaket top» das «Privatkonto top» sowie eine Debitkarte, die es in sich hat.

Nun gibt es kaum noch einen Grund, die Bank WIR nicht zu Ihrer Hauptbank zu machen: Mit der Lancierung des «Privatkontos top» und der Debitkarte «Debit Mastercard» als Teil des kostenlosen «Bankpakets top» steht den Kunden der Bank WIR nun ein komplettes Dienstleistungs- und Produktangebot zur Verfügung.

Das bietet Ihnen das Bankpaket top:

Privatkonto top

Das Privatkonto top ist – wie das ganze Paket – kostenlos und kennt keine Rückzugslimiten, d. h., der Saldo ist jederzeit in voller Höhe verfügbar. Das Konto ist ideal für den privaten Zahlungsverkehr. Mit Vorteil speisen Sie das Privatkonto regelmässig, damit Sie die Vorteile der Debitkarte und des Zahlungsverkehrs jederzeit voll ausschöpfen können.

Debitkarte

Die Debit Mastercard ist nicht nur kostenlos, sie verfügt auch über Eigenschaften, die ihresgleichen suchen:

- Weltweit einsetzbar für den Bargeldbezug und fürs Einkaufen
- Online bezahlen im Internet und in App Stores
- Kontaktlos bezahlen, auch per Smartphone als Mobile Payment

24 Bancomat-Bezüge im In- und Ausland sind kostenlos, jeder weitere Bezug kostet danach

nur 2 CHF pro Transaktion – egal ob dieser in der Schweiz oder im Ausland erfolgt. Die Fremdwährungsbezüge sind kommissionsfrei und werden Ihrem Privatkonto top zum Interbankenkurs (Devisenmittelkurs) belastet – günstiger geht es nicht mehr!

E- und Mobile Banking

Mit dem E-Banking erhalten Sie kostenlosen Zugang zu Ihren Konten. Es bietet eine übersichtliche Kontoführung, schnelle Zahlungserfassung – inklusive eBill-Anbindung sowie Erfassen und Mutieren von Daueraufträgen – und beinhaltet alle E-Dokumente.

Das Mobile Banking erlaubt es, von unterwegs Zahlungen auszulösen, den Kontostand zu prüfen oder bequem QR-Rechnungen einzuscannen.

Kontoeröffnung

Bei einer bestehenden Kundenbeziehung zur Bank WIR ist die Eröffnung des Bankpakets top über das Kundenportal im E-Banking möglich. Sie haben Fragen zum Paket? Dann kontaktieren Sie uns: wir.ch/kontakt

Bank WIR



Die Vorteile der Debitkarte der Bank WIR suchen ihresgleichen.

Foto: Eliane Meyer

Des Winzers Glück hängt von vielen Faktoren ab



Esther und Roland Müller – 45 Jahre Leidenschaft für den Wein

Vor 45 Jahren, im Frühjahr 1979, begann ein junger 16-Jähriger seine erste Lehrstelle als Winzer im idyllischen Epesses hoch über dem Genfersee. Wie es damals in der Branche üblich war, folgten weitere Lehrjahre am Zürichsee und im St. Galler Rheintal. Der Weg führte schliesslich zu einer zweijährigen Anschlussausbildung zum Weinküfer, wie der heutige Weintechnologe damals genannt wurde. Gemeinsam mit seiner Frau Esther baute er daraufhin ein kleines Weingut mit Eigenkelterung rund um seine Heimatgemeinde Benken im Zürcher Weinland auf. Die

Verbundenheit mit der Natur und das Arbeiten im Rhythmus der Jahreszeiten prägen seither sein Leben als Winzer.

„Die Rebe kann einen Rebmann an- oder ausziehen,“

so lautet ein altes Sprichwort, das besonders in diesem Jahr seinen Wahrheitsgehalt bewies. Morgenfröste in der zweiten Aprilhälfte setzten dem jungen Rebenschoss, vor allem beim Blauburgunder, stark zu. Ein nasser, sonnenarmer Juni brachte Pilz- krankheiten, darunter



der falsche Mehltau, der teilweise die Fruchtansätze beschädigte. Tiefere Temperaturen während der Blütezeit erschwerten die Befruchtung und führten zu leichteren Trauben. Am 1. August setzte ein Hagelschauer einigen Rebparzellen in Benken weiter zu. Doch ein versöhnlicher August sorgte letztlich für eine qualitativ hochwertige, wenn auch kleine Ernte, die nun vielversprechend in den Tanks und Fässern reift.

Kein Jahr gleicht dem anderen

Ein Blick auf 45 Jahre im Weinbau zeigt, dass kaum ein Jahr dem anderen gleicht. Die Natur bestimmt die Rahmenbedingungen und sorgt stets für neue Herausforderungen. Im Laufe der Zeit änderten sich jedoch nicht nur das Klima, sondern auch das Wissen und die Technologie. Während früher die Lese oft im November oder gar bei Schnee stattfand, ermöglichen heutige klimatische Bedingungen sogar die Reifung späterer Sorten wie Merlot oder Syrah. Fortschritte in der Sortenselektion und schonende Technologien in der Weinbereitung tragen zur Qualitätssteigerung bei. Doch das Wetter bleibt der wichtigste Faktor, der Ertrag, Qualität und Charakter der Trauben prägt – und damit jedes Jahr

neue Nuancen im Wein entstehen lässt.

Vielfalt im Glas

Die Vielfalt und die natürlichen Nuancen, die das Terroir vorgibt, spiegeln sich im Glas wider. So lassen sich allein durch unterschiedliche Kelterungsverfahren aus den gleichen Trauben ganz verschiedene Weine schaffen. Besonders der Blauburgunder (Pinot Noir) spielt hierbei eine zentrale Rolle: Der farblose Beerensaft kann als Weisswein vinifiziert werden, während durch kurze Maischestandzeit ein Rosé entsteht und eine längere Maischegärung die typischen roten Farbnuancen hervorbringt. Die Regent-Traube hingegen weist bereits im reifen Stadium eine rote Farbe auf, sodass selbst bei direktem Abpressen ein einzigartiger Rosé entsteht.

Das Angebot des Weinguts umfasst neben klassischen Weissweinen wie Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) und Räuschling auch einen Rosé aus Regenttrauben. Blauburgunder wird als Benkener und Dachsener, der Regent als „Trülliker Fүүr“ und als Cuvée „Repino“ angeboten, teils auch als Barrique-Ausbau. Ein besonderer Höhepunkt ist der rote Schaumwein „Feuerglut“ aus Regent-Trauben, der interna-

tional mit grosser Goldmedaille ausgezeichnet wurde. Ergänzt wird das Sortiment durch Spirituosen wie Marc, Weinbrand und den Hefebbrand „La Lie“.

Seit 33 Jahren erfolgreicher WIR-Verrechner

Der Einstieg in die WIR-Verrechnung erfolgte in den frühen 90er-Jahren nach einer Veranstaltung des örtlichen Gewerbevereins, bei der der damalige WIR-Bank-Vertreter Ruedi Wieser von den Vorteilen des Systems überzeugte. Seither akzeptiert das Weingut 100 % WIR auf den gesamten Betrag und nutzt darüber hinaus WIR-Hypotheken zur Platzierung des erworbenen WIR-Geldes. Der engagierte Einsatz in den WIR-Gruppen und das Netzwerken bei WIR-Messen in der gesamten Schweiz sorgten für neue Kundenkreise und wertvolle Geschäftskontakte. Der Wandel der WIR-Verrechnung ab 2016 und die Entkopplung von der engen Zusammenarbeit mit der heutigen Bank WIR stellten neue Herausforderungen dar. Dennoch bleibt das Weingut der WIR-Verrechnung treu und akzeptiert weiterhin 100% WIR für Weine und Spirituosen.

Ein Besuch auf dem Weingut

Ein Besuch auf dem Weingut "Wylandblick" in Benken im Zürcher Weinland ist jederzeit möglich, jedoch wird um eine Voranmeldung gebeten, um genügend Zeit für die Verkostung der gewünschten Weine einzuplanen.

Vor den Festtagen sind zudem an den Samstagen, 14. und 21. Dezember, von 14 bis 18 Uhr die Türen ohne Voranmeldung geöffnet. Jeder Gast ist herzlich willkommen, sich als WIR-Partner vom vielfältigen Angebot begeistern zu lassen.





Ursprung

Die Weine haben ihren Ursprung in den Reblagen von Benken, Trüllikon und Dachsen. Wir pflegen das ganze Jahr unsere 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 finden Sie 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 baut man zudem im klassischen Barrique (225 Liter) aus. Zugleich bietet das Sortiment auch verschiedene langjährig gelagerte Spirituosen mit Marc, Wein- und Hefebrand in verschiedenen Flaschengrössen an, welche sich auch als kleine Geschenke und Mitbringsel sehr ideal eignen.



Gerne 100% WIR



Untere Bergstrasse 9 | 8463 Benken ZH
 romue.wein@bluewin.ch - 052 319 29 52
 079 541 27 91 - weingut-wylandblick.ch

Inkl. kostenlose Lieferung & Montage

Büromöbel

mit **100% WIR**



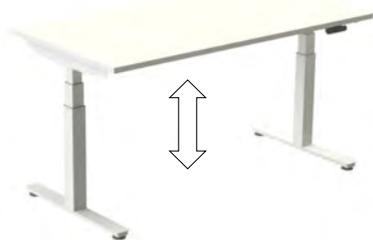
Coco
Bürostuhl
Mini-Synchromechanik
2D-Armlehnen
CHF 550



NovoOtavo C
Bürostuhl mit Lordosenstütze
Synchromechanik Plus
2D-Armlehnen
CHF 886 statt 977
Aktion bis 30.11.2024



Valio BS chrome
Bürostuhl
Synchromechanik Plus
4D-Armlehnen
CHF 992



Novo-Primo
inkl. Memory

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



Novo-Force
inkl. Memory

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



Novo-Primo 4U
inkl. Memory

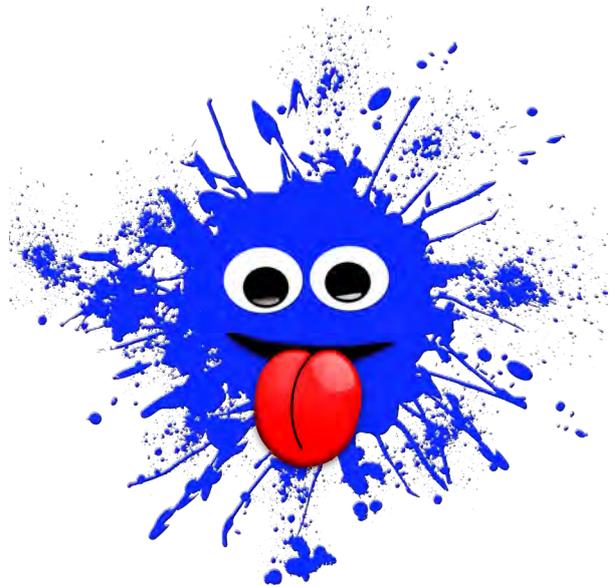
200/100 weiss/grau:
CHF 1533 statt 1683

Aktion verlängert bis 30.11.2024

Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage

www.novotrade.ch

GLOSSE DER WOCHE



Schwarzer Freitag oder „Wie ich lernte, den Kaufrausch zu lieben“

Der Countdown läuft. Noch vier Tage bis zum Black Friday – oder wie ich ihn nenne, den Schwarzen Freitag des Familienbudgets. Um Punkt Mitternacht öffnen sich die digitalen Tore zum Sparparadies und das kollektive Wahnsinns-Shoppen beginnt. Wie die Zombies stürzen wir uns auf die Konsumtempel, und es gibt keinen besseren Anblick als die stahlharten Augen von Menschen, die um das letzte iPhone in Rabattstufe 80 kämpfen.

Die Helden des Tages sind wie immer die Verkaufsprofis. Das Zauberwort "Rabatt" hebt müde Geister, wenn auf dem Preisschild steht: „Jetzt nur noch fast geschenkt.“ Es ist faszinierend, wie Geschäfte in 24 Stunden das schaffen, woran Philosophen seit Jahrhunderten scheitern: Die Erkenntnis, dass materieller Besitz uns doch irgendwie glücklicher macht – zumindest bis zur nächsten Kreditkartenabrechnung.

Und es sind ja nicht nur Schnäppchenjäger in den Startlöchern. Da lauern auch die sogenannten „Sparfüchse“, die sich einreden, dass sie beim Kauf eines neuen Flachbildfernsehers eigentlich nur Profit machen. Es ist ein brillanter Trick – „Ich gebe Geld aus, um Geld zu sparen.“ Freud hätte seine Freude daran.

Natürlich wird auf Social Media die wahre Magie sichtbar. Ein Black-Friday-Krieger präsentiert stolz die errungene Designerlampe. Das Leuchten in seinen Augen, gefolgt von #savings und einem verschmitzten „Gotta love Black Friday.“ Die Kommentare? Voller Zustimmung und Herzchen.

Aber die Black-Friday-Legende kennt auch ihre Schurken. Ich spreche von denjenigen, die an diesem heiligen Tag nur ein bisschen „online window shopping“ betreiben wollen. Zehn Minuten später befinden sie sich vor dem metaphorischen Altar der Versandkostenfrei-Zone – völlig ruiniert, finanziell und emotional, aber immerhin mit einer neuen Espressomaschine, die sie schon immer nicht gebraucht haben.

Tatsächlich bleibt eine Frage offen: Warum nennen wir das Ganze eigentlich „Black Friday“? Weil es so finster um unsere finanziellen Aussichten steht? Oder weil das Licht im Portemonnaie schon aus ist, bevor der Dezember überhaupt angefangen hat?

ChatGPT

Die Vielfalt der Gastronomie in der Deutschschweiz



In der malerischen und kulturell reichen Deutschschweiz offenbart sich eine Gastronomieszene von bemerkenswerter Vielfalt und Qualität. Von den dynamischen Städten Zürich und Basel bis zu den idyllischen Dörfern im Appenzellerland bietet diese Region nicht nur landschaftliche Schönheit, sondern auch kulinarische Erlebnisse, die jeden Gaumen begeistern.

Ein besonderes Merkmal dieser gastronomischen Szene ist die Offenheit gegenüber innovativen Ansätzen, einschließlich der Akzeptanz des WIR-Verrechnungssystems. Das WIR-System ermöglicht es Unternehmen, neben der traditionellen Währung auch in WIR zu wirtschaften, was eine flexible und integrative Geschäftsumgebung schafft.

Zürich: Wo Tradition und Moderne verschmelzen

In Zürich, dem kulturellen und wirtschaftlichen Zentrum der Schweiz, trifft Tradition auf Moderne. Hier finden sich nicht nur renommierte Banken und Unternehmen, sondern auch eine Vielzahl von Restaurants, die für ihre Vielfalt und Qualität bekannt sind. Vom gemütlichen Café in der Altstadt bis zum Gourmetrestaurant am Seeufer bietet Zürich eine Fülle an Möglichkeiten für jeden Geschmack und jeden Anlass. WIR-Verrechner sind in vielen dieser Lokale willkommen, was eine spannende Möglichkeit bietet, neue kulinarische Höhepunkte zu erleben.

Basel: Wo Kunst und Gastronomie verschmelzen

Basel, eine Stadt der Kunst und Kultur, ist auch für ihre einladende Gastronomieszene bekannt. Zwischen den Museen und Galerien finden sich charmante Cafés, traditionelle Schweizer Gasthäuser und moderne Restaurants, die mit internationaler Küche aufwarten. Hier können WIR-Verrechner nicht nur die lokale Küche genießen, sondern auch in einem Umfeld speisen, das Kreativität und Innovation fördert.

Appenzellerland: Wo Tradition gepflegt wird

Im Appenzellerland, wo Tradition und Brauchtum hochgehalten werden, bieten die Dorfgasthäuser eine einzigartige Gelegenheit, die traditionelle Schweizer Küche zu erleben. Hier ist die Gastfreundschaft tief verwurzelt, und WIR-Verrechner können lokale Spezialitäten wie Käsefondue und Rösti in gemütlicher Atmosphäre genießen.

Fazit

Die Deutschschweiz bietet nicht nur landschaftliche Schönheit und kulturelle Vielfalt, sondern auch eine Gastronomieszene, die für ihre Qualität und Offenheit bekannt ist. Für WIR-Verrechner ist diese Region besonders einladend, da viele Restaurants und Gaststätten bereit sind, Geschäfte sowohl in traditioneller Währung als auch in WIR abzuwickeln. Ob in einer belebten Stadt oder in einem abgelegenen Dorf, die gastronomischen Erlebnisse der Deutschschweiz versprechen stets Herzlichkeit, Qualität und Vielfaltlokale Spezialitäten wie Käsefondue und Rösti in gemütlicher Atmosphäre genießen.

Walter Sonderer



Kulinarische Erlebnisse die den Gaumen begeistern

Boutiquehotel

Thessoni

classic

Hohe Qualität mit 100 % WIR



Unsere Angebote im
Boutiquehotel Thessoni Classic Zürich-Regensdorf



Boutiquehotel Thessoni classic | Eichwatt 19 | 8105 Zürich Regensdorf
Tel. +41 44 870 88 88 | Fax +41 44 870 88 99 | info@thessoni.com
www.thessoni.com



Spinnen Sie eigentlich?!

Im Thessoni dürfen Sie die Konventionen auch mal brechen. Sie dürfen einfach mal spinnen. Sie sollen es sogar. Etwa dann, wenn Sie Ihr Seminar in unseren Räumen mit den traumhaften Namen wie spinnerei oder denkWERKSTATT oder lernGARAGE abhalten.

lernGARAGE: An Ideen feilen und an Konzepten schrauben – im rüden Charme unserer lernGARAGE darf man die Dinge durchaus mal anders betrachten.

spinnerei: Anfang und Wahrheit, Klugheit und Genauigkeit, dafür steht die Farbe Weiss – unsere spinnerei ist perfekt für Minimalisten und ganz in Weiss!

seidenWELT: Seide ist etwas Besonderes. Die seidenWELT ist voll davon. Nehmen Sie den Faden selbst auf. In diesem stilvollen Seminarraum können besondere Ideen entstehen!

denkWERKSTATT: Sprüche und Weisheiten bekannter Persönlichkeiten animieren in diesem Seminarraum, mit Worten zu spielen. Ausgelegt ist er mit Vollholz, Ziegel zieren die Wände.

meisterWERK: Meisterliches Können verlangt ein meisterliches Ambiente. Das finden Sie in dem mit Büchern und Büffelleder gestalteten meisterWERK.

feuerLOUNGE: Dunkler Holzboden, im Kamin flackert das Feuer und Kühe schauen einem beim Sinnieren und Geniessen zu – gelassen geht es in der feuerLOUNGE zu und her.

Teamevents: Spannungen lösen, spannend sich kennenlernen. Kochduell für Hartgesottene oder Cocktailmixwettbewerb zur Auflockerung. Hier werden Grenzen überwunden.

Weitere Informationen

- > Verschiedene Gruppenräume von 2–20 Personen
- > Seminare von 4–150 Teilnehmern
- > Grosse Outside-Gastronomie im Park
- > Front Cooking Buffets
- > Longstay-Businessapartments
- > Firmenbankette bis 300 Teilnehmer
- > Flying Dinner Cocktail
- > 95 Zimmer und Studios
- > Motto- oder Themenhochzeiten
- > Professionelle Planungsunterstützung durch Wedding- Planerin Eva Heidenreich www.hochzeitswerk-zurich.ch
- > Team-Events wie Kochduell, Cocktailwettbewerb, Outside-Event im Rebhüsli
- > Insight-Events im Thessoni: Hier wird das Innenleben eines Hotels mit Rundgängen oder Vortrag gezeigt.



Thessoni
— classic & home —

Thessoni classic & home
Eichwatt 19
CH-8105 Zürich-Regensdorf
Tel. +41 44 870 88 88
info@thessoni.com
www.thessoniclassic.com

feinWERK by Himura



Moderne japanische Küche im Izakaya Tapas-Stil & Sushi

(Sushi auch als Take away)

Reservation notwendig



Boutiquehotel Thessoni classic | Eichwatt 19 | 8105 Zürich Regensdorf
Tel. +41 44 870 88 88 | Fax +41 44 870 88 99 | info@thessoni.com
www.thessoni.com

feinWERK by Himura



Japanische Gerichte



Das feinWERK Gourmetrestaurant wurde geschlossen und als **feinWERK by Himura** – moderne japanische Küche im Izakaya Stil & Sushi wieder eröffnet

Als neues Konzept verantworten wir nun mit Chef Himura ein japanisches Konzept, dessen Angebot auch als Lieferangebot erhältlich ist.

Im April wurde getestet rezeptiert, fotografiert und informiert und es wurde ein attraktives Angebot entwickelt, inklusive Sushi, das sich aber immer wieder wandelt und anpasst. Dies wird als klassische Izakaya – Angebot aber modern interpretiert serviert.

Was ist modernes Izakaya im feinWERK?

Feines japanisches Essen in kleinen Portionen, spannende Getränke und gute Gesellschaft, ideal auch als Sharing Tafel.

Von Yakitori Spiessen mit Wagyu über Ramen, Sushi, Yakisoba und Edamame bis hin zu eingelegtem Gemüse und Onigiri bietet das elegante feinWERK by Himura viele japanische Spezialitäten und natürlich Sushi modern dargebracht und interpretiert.

Um möglichst viele verschiedene Speisen probieren zu können, werden zumeist kleine Portionen serviert, die man untereinander teilt und dies in Form von Tapas – Menus zu attraktiven Preisen

Eine Auswahl von frischem Sushi, Sashimi bieten wir auch an der Bar und in den Lounges zu unseren Cocktails und Drinks, wie auch als Take away auf Vorbestellung



Boutiquehotel Thessoni classic | Eichwatt 19 | 8105 Zürich Regensdorf
Tel. +41 44 870 88 88 | Fax +41 44 870 88 99 | info@thessoni.com
www.thessoni.com

Boutiquehotel

Thessoni

— classic —

100% WIR

100% WIR



Erfolg braucht **einzigartigen Raum** und den Mut, in einem starken und **innovativen Raumkonzept** zu spinnen und in einem kreativen Genussraum feinste Gastronomie zu erleben



Boutiquehotel Thessoni classic | Eichwatt 19 | 8105 Zürich Regensdorf
Tel. +41 44 870 88 88 | Fax +41 44 870 88 99 | info@thessoni.com
www.thessoni.com

Thessoni classic & home

Thessoni classic & home
 Eichwatt 19
 8105 Zürich-Regensdorf
 T +41 44 870 88 88
 F +41 44 870 88 99
 events@thessoni.com
 www.thessoniclassic.com



Boutiquehotel
Thessoni
 classic

Thessoni **DIE DINGE EINMAL ANDERS SEHEN**

Thessoni ist eine Lernwelt für kreative Seminare in einem innovativen Raumkonzept, mit feinsten Gastronomie und einzigartigen Lifestyle-Zimmern, in einem eigenwilligen Begegnungsraum

RÄUME DER ANDEREN ART

Für Tagungsbesucher gibt es speziell gestaltete Räume mit Namen wie «Spinnerei», «Lerngarage» oder «Meisterwerk». Sie sollen dazu animieren, die Dinge einmal anders zu betrachten. Und wer sich allein oder mit einer kleinen Gruppe zurückziehen möchte, findet in der Feuerlounge gemütliche Nischen. Nicht nur für Tagungen, sondern auch für Bankette und Empfänge ist das Thessoni classic sehr gut gerüstet und bietet hohe Kapazitäten. Für private Feiern und Unternehmensanlässe können die Räume und das Restaurant im Erdgeschoss unterschiedlich miteinander kombiniert werden und bieten dann bis zu 300 Personen Platz.

DREI THEMENRESTAURANTS

Überall unterstreichen Unikate das einmalige Ambiente: ein über 100 Jahre alter Sekretär aus Rosenholz beispielsweise, eine aus recycelbarem Material hergestellte Wanduhr oder eine Sammlung aus alten Kupferpfannen, die über den Tischen des Restaurants «Speisekammer» mit offener Showküche baumeln. Gereifte Premiumsteak- und Hummerfans gehen in das «ton-WERK» – das aussergewöhnliche 300°-Restaurant mit einem der ersten 300° Grills der Schweiz. Das weisse Gourmetrestaurant «feinWERK» ist hingegen mit seinen kleinen Nischen auch ein Ort für Paare.

Raum	Fläche in m ²	U-Form	Seminar	Theater	Kreis	Bankett	Cocktail
Harmony (seidenWELT & spinnerei)	12,6	60	120	180	45	120	180
Symphony (seidenWELT & spinnerei & denkWERKSTATT)	24,4	–	160	280	–	210	280
denkWERKSTATT	8,2	40	60	100	40	80	100
seidenWELT	12,6	35	50	80	25	60	80
spinnerei	12,6	30	40	70	20	50	70
lernGARAGE	9,3	20	30	50	20	30	50
meisterWERK	7,2	20	40	40	20	20	40
feuerLOUNGE	7	20	30	40	12	20	40
Bibliothek & meisterWERK	11,5	20	30	50	20	30	50

Plus 10 Gruppenräume à 10 - 12 Ps.

100% WIR

The
— clas



Es kann nur
tonW ERK–Steak & H

Aussergewöhnlich gut–d
Unvorstellbar–d
Einzigartig der Klang–d
Faszinierend–d

Thessoni
Classic

100% WIR



eines geben!

Flummer – 800° Restaurant

Das Fleisch aus dem Reifeschrank

über 800° Grill

die Musik

die Atmosphäre



5 Zürich Regensdorf
8 99 | info@thessoni.com | www.thessoni.com



ESSEN & TRINKEN MIT WIR



Kirchstrasse 7, 5413 Birmenstorf

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

Oeffnungszeiten:

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

Das Hotel ist auch am Sonntag/Montag offen.

**Willkommen im
Gasthof zum Bären
5413 Birmenstorf - Aargau**

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

**Gerne
50% WIR**



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



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

Gerne 100% WIR




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 50% WIR

Das nächste
WIR ONLINE MAGAZIN
erscheint am 2. & 16.
Dezember 2024



Gerne 100% WIR!
La Luna
Ristorante Pizzeria Trattoria

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

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

**Herzlich
Willkommen
im frisch
renovierten
Nollen**

nollen

Hotel & Restaurant

9515 Hosenruck/TG

+41 71 521 31 41

GIUSISNOLLEN.CH



Gerne 100% WIR!

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

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

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

Samstag:

17:30-23:00

Mittwoch Ruhetag



Mit Holzofenpizza & hausgemachten Teigwaren

Bis Ende Januar 2025 gerne 100% WIR

*Ihre Adresse für einen italienischen Abend im
engen Kreis, einer Firmenfeier,
Weihnachtsessen und Familienfeste aller Art.*

Klein Rigi für Geniesser

Mit Freunden auf ein gutes Stück Fleisch, mit der Partnerin oder dem Partner auf ein Glas Wein, mit Kollegen auf eine Zigarre: Das Hotel-Restaurant «Klein Rigi» ist der Ort für Geniesserinnen und Geniesser. Klar, dass hier auch Feste und Geschäftsanlässe zum Genuss-Erlebnis werden. Und da wir gerne an alles denken, übernehmen wir auf Wunsch auch den Rücktransport für Sie. Tauchen Sie für einen Moment in die Welt des Genusses ein – in die Welt des «Klein Rigi». Im Hier und Jetzt beginnen gute Geschichten. Werden Sie Teil davon.
www.kleinrigi.ch

Hotel Klein Rigi

Thurbruggstrasse 31
9215 Schönenberg a. d. Thur
Tel. 071 642 49 49
info@kleinrigi.ch
www.kleinrigi.ch

Öffnungszeiten:

Montag/Dienstag Ruhetag
(Auf Anfrage geöffnet)
Mittwoch bis Samstag
von 17.00 - 24.00 Uhr
Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr

Gerne 50% WIR





schloss seeburg
eventlocation | kreuzlingen

Feste feiern in Kreuzlingen

Für jede Feier den passenden Rahmen – auch mit WIR

Unsere Schlossküche zaubert nicht nur hochstehende Menüs, sondern verwöhnt Sie auch mit kreativen, winterlichen Apérogetränken. Ob Winterevent mit Ihrem Team oder im Kreise der Familie – im Schloss Seeburg in Kreuzlingen werden Sie von der Planung bis zum Schlussgang perfekt betreut.

Unser einmaliger Gewölbekeller lädt nach dem Essen zum Feiern ein. Musik, Bar und Service – lassen Sie den Abend stimmungsvoll ausklingen.

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

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



Wir nehmen WIR

Bezahlen Sie Ihre Feier
mit bis zu 100% WIR

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

Schloss Seeburg | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen

T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch

Das sinnvolle Weihnachtsgeschenk für Ihre Kunden mit 100% WIR



TRUFFES

Truffes assortiert, 12 Stk.

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

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



Truffes Marc de Champagne, 8 Stk.

8 Feine Truffes aus der Conditoria in Sedrun GR hergestellt

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

MINI ALPENPRALINEN

148G - Schachtel mit 28 Stück assortiert

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

*ohne persönliche, personalisierte Beschriftung.

Preis pro Stück CHW 29.00

Warenwert 100% WIR
Porto + 2.6% MWSt in BAR



ONLINE - SHOP

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

CASALTA AG

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

Vorsorgebeiträge und Termine bis Ende Jahr

Haben Sie Ihre Vorsorgebeiträge für dieses Jahr schon voll einbezahlt? Hier finden Sie die letztmöglichen Termine für Zahlungsaufträge.



Zum erfolgreichen Abschluss des Jahres 2024 gehört die maximale Speisung der Säule 3a – noch bleibt Zeit!

Foto: iStock

Denken Sie daran: Wenn Sie Ihre Vorsorge voll einzahlen, schöpfen Sie Ihr Steuersparpotenzial maximal aus! Überweisen Sie noch vor Jahresende den vom Gesetzgeber erlaubten Maximalbetrag auf das Terzo-Vorsorgekonto oder die VIAC-Vorsorgelösung. Achtung: Alle Ihre Einzahlungen auf ein Terzo-Konto oder VIAC werden zusammengerechnet und dürfen das gesetzliche Maximum von 7056 CHF (unselbstständig erwerbstätig) und 35 280 CHF (selbstständig erwerbstätig), max. 20% vom Nettoeinkommen, nicht überschreiten.

Manueller Zahlungsverkehr

Schriftliche Aufträge (Buchungsaufträge, Vergütungsaufträge), die bis zum 27. Dezember 2024 am Hauptsitz der Bank WIR eintreffen, werden noch im laufenden Kalenderjahr verarbeitet und auf dem Auszug 2024 aufgeführt. Aufgrund des hohen Volumens an Aufträgen zwischen Weihnachten und Neujahr empfe-

hlen wir jedoch, die Aufträge bis spätestens 18. Dezember 2024 mit A-Post aufzugeben.

Elektronischer Zahlungsverkehr (E-Banking)

Bis spätestens 31. Dezember 2024, 15.15 Uhr, können Sie Aufträge mit Ausführungsdatum 31. Dezember 2024 übermitteln. Danach gilt das Verarbeitungsdatum 3. Januar 2025.

Ein- und Auszahlungen Säule 3a

Bitte beachten Sie folgende Punkte, damit wir die Verbuchung garantiert noch im laufenden Kalenderjahr vornehmen können:

Eröffnung neuer Terzo-Konten für eine Einzahlung im Jahr 2024

Ein Eröffnungsantrag für eine Terzo-Eröffnung mit Einzahlungsmöglichkeit für das Steuerjahr 2024 muss bis spätestens 16. Dezember bei uns eingetroffen sein.

- Überweisungen auf ein bestehendes Terzo-Konto Diese müssen bis spätestens 16. Dezember 2024 bei uns eingetroffen sein.

Übertrag oder Bezug eines bestehenden Terzo- oder Freizügigkeitskontos

Damit in allen Fällen ein Übertrag oder Bezug vor Jahresende verbucht werden kann, muss die entsprechende Erklärung des Vorsorgenehmers spätestens am 29. November 2024 eingegangen sein.

- Einzahlungen auf die digitale Vorsorgelösung VIAC Diese sind ausschliesslich mittels der kostenlosen VIAC-App möglich und können bis 31. Dezember 2024 verbucht werden. Einzige Voraussetzung: Die Überweisung ist bis dahin eingetroffen und übersteigt nicht den zulässigen Maximalbetrag.

Bank WIR

Kontoabschlussdokumente

Zins- und Kapitalausweis/ Vermögensauszug

Per 31.12.2024 werden Ihre Konten abgeschlossen und der für die Steuererklärung benötigte Zins- und Kapitalausweis sowie der Vermögensauszug für Depotkunden erstellt. Nutzen Sie E-Banking, erhalten Sie diese Anfang Januar als e-Dokument. Firmenkunden mit mehreren E-Banking-Verträgen erhalten den Zins- und Kapitalausweis als e-Dokument Anfang Januar und den Vermögensauszug Mitte Januar 2025 in Papierform.

Kunden ohne E-Banking erhalten alle Abschlussdokumente Mitte Januar 2025 in Papierform.

Forever CHRISTMAS

for every christmas

Überraschung: [klick hier](#)

Schweiz


FOREVER®

Werner & Bernadette Leibacher
Forever Business Owner
Leimstrasse 25
4803 Vordemwald

Mobile: +41 79 334 40 44
E-Mail: leibacher.flp@bluewin.ch
Homepage/Shop:
<https://410000048127.fbo.foreverliving.com>

**100 % WIR im Dezember 2024
auf Lagerware**

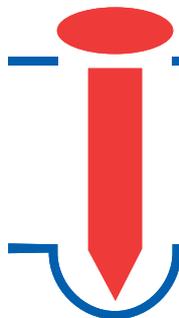
**Grosse Auswahl im Laden
auf über 600 m²**



HAUSHALT

- Alles für Ihren Haushalt
- JURA + Nespresso Kaffeemaschinen
- Elektro-Haushaltgeräte
- Kochgeschirr + Zubehör
- Fondue- und Raclette-Geräte
- Glas – Porzellan – Bestecke
- Alles zum Backen, Einmachen und Reinigen
- Weber Gas-, Holzkohle-, Elektro- und Pellets-Grills
- Messer + Schneidwaren
- Badeteppich + Zubehör

XXXXX12R07



meyer ag

Werkzeug- und Haushaltcenter
6260 Reiden • Friedmattstrasse 24
T 062 758 16 75 • F 062 758 20 61

www.handwerkerladen.ch • www.haushaltladen.ch

DAS NEUE WIR ONLINE MAGAZIN

Letzte Ausgaben im 2024: 2. Dezember und 16. Dezember 2024

Gewinnen Sie einen von 5 Gutscheinen im Wert von 100.-

(Gutschein wird bei einer Bestellung in Abzug gebracht)

interior3000.ch

Progrex Handels AG

Rote Trotte 10

6340 Baar

T 041 511 26 56

info@interior3000.ch

www.interior3000.ch

interior3000.ch

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

**Lieferung in die
ganze Schweiz.**

Interior3000.ch – Rätselspass

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

Das ganze Jahr 100% WIR – interior3000 – alles für Ihr Zuhause

Lanze	Tretboot	Schweiz. Romancier, † 1971	▽	Kykladeninsel	▽	jüd. Priester in Babylon	Statuette des dt. Film-preises	Hausflur im Bauernhaus	kaufm.: Bestand	Fremd-wortteil: vier	▽	süsser Brot-aufstrich (Mz.)	Lage-bezeichnung	sichtbare Verbindungs-stelle
▷	▽	▽		○11		Vor-steherin	▷	▽	▽	▽	○10		▽	▽
Kose-name e. span. Königin	▷			Gegen-rede		Ort nördlich von Locarno	▷	○2						
Nutz-baum in den Tropen		Walliser Käse-gericht	▷							○5	Fremd-wortteil: halb			
▷					be-geisteter An-hänger	▷			Schalter am Com-puter	▷			○8	
Schweiz. TV-Jour-nalist (Reto)	▷	○3		 Schlafwelt - Manufaktur, Interieur à la carte										Berg im Alp-stein
▷	○6	Schweiz. Maler, † 1958 (René)									nordi-sches Götterge-schlecht	zwei-gleich starke Kräfte		
Fremd-wortteil: nicht	Katze (ugs.)	Drei-finger-faultier	▷						Gurken-gewürz	▷				○9
männ-liche Ziege	▷				Verstei-gerung	Seh-organ	Geliebte des Zeus	▽	Abk.: Iden-titäts-karte	▽			Kosewort für Theres	
Glaube an Treue		Segel-kom-mando: Wendel!		elegante Festtags-kleidung	▷	▽			ein Binde-wort	▷	○1			
▷		▽	○7						Abk.: Sozial-versiche-rung	▽	spa-nisch: ja			Abk.: Ehren-ordnung
ange-strebter Punkt				dicht zusam-men	▷		Schwur-gericht	▷					○4	
▷				TV. Fern-sehen	▷									

Senden Sie das Lösungswort mit ihren Kontaktdaten an:

info@interior3000.ch

Viel Glück!



DEIKE_1513_wsM_24-02

© DEIKE PRESS, Konstanz

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

leeren prüfen lösen Hilfe



ALLES AUSSER GEWÖHNLICH
100% WIR

WIR unterbreiten Ihnen gerne Angebote im Bereich
Werbetechnik und Gravuren
mit hohem WIR Anteil

100% WIR

Blachen/Banner
2000 x 1000mm
inkl. Saum und Ösen
3 Stk. 185 WIR

100% WIR

Aufkleber
100 x 50mm
100 Stk. 115 WIR

100% WIR

Dibond Schild
420 x 300mm
1 Stk. 120 WIR

GRAFIK LAYOUT • MESH-BANNER
KLEBER DIGITALDRUCK • SCHILDER • GRAVUREN

Wir beraten Sie gerne:

info@groll.ch • Tel. 081 353 79 00

WIR-MAILING mit Follow-up

für die Kantone AG/AI/AR/BE/BL/BS/GL/GR/LU/NW/OW/SG/SH/SO/SZ/TG/UR/VS/ZG/ZH

Mit unseren Mailings erreichen Sie über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz, direkt und persönlich.
Dabei haben Sie eine Vielzahl von Möglichkeiten, Informationen zu transportieren und zu sammeln.



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

**Für über 20'000
WIR-Verrechner
in der Deutsch-
schweiz**

Gerne 70% WIR

Persönlich ermittelte Datenbank!

Mailing für Fr. 300.00 mit 70% WIR

Planen Sie einen
Mail-Versand an alle
WIR-Verrechner in der
Deutschschweiz?

Ihr Mailversand:

- Schnell und kostengünstig
- Verschicken und Empfang in Echtzeit
- Follow-up Mailing nach 2-3 Tagen
- Gestaltung der Layouts für alle Bildschirmgrößen
- Volle Personalisierung des Newsletters im Absender und Betreffzeile
- Texterstellung gerne auch mit Unterstützung
- Dublettenabgleich - keine doppelte Mails

F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

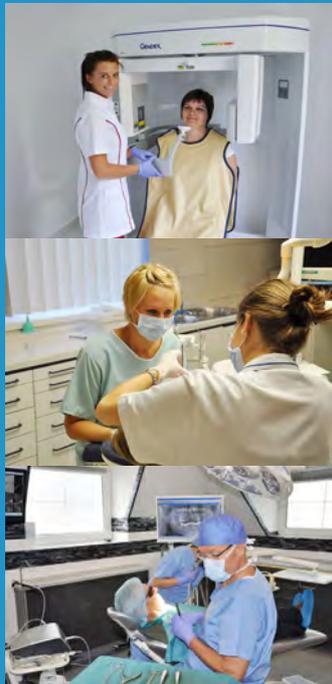
MEHR AUCH UNTER: WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH

SPAREN SIE AM PREIS, NICHT AN DER QUALITÄT! WIR

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



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



WOCHENFAHRTEN 2024

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



Firmenvideos

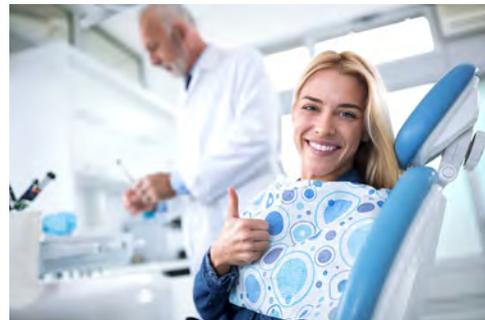


KONTROLLFAHRTEN 2024

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

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2024

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



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



50% WIR

F. OSWALD CONSULTING GMBH

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

Schnappschuss der Woche

„Von Tranquillo Barnetta über Linda Fäh und Christian Stucki bis hin zu Melissa Naschenweng – unser WIRler aus Rossrüti, Christof Hodel, ist immer auf `Prominentenjagd! Als bekennender Fan hat der Technische Leiter der Firma Bravatec diesmal sein Idol Melissa in der Riegerholzhalle in Frauenfeld getroffen. Doch wie wir ihn kennen, hatte er nicht nur Autogramme im Sinn: Gerüchten zufolge könnte er ihr gleich eine Enthärtungsanlage angeboten haben – schließlich soll ja nicht nur die Musik, sondern auch das Wasser in Topform sein! Wer wohl das nächste ‚Opfer‘ seiner charmanten Verkaufsstrategie wird?“



Schnappschuss der Woche gesucht!

Du hast ein besonderes Foto, das du mit der WIR-Community teilen möchtest? Dann schicke uns deinen besten Schnappschuss der Woche! Egal, ob aus dem Alltag, von einem Abenteuer oder einem unvergesslichen Moment – wir freuen uns auf deine kreativen Einsendungen!

Sende uns dein Foto und vielleicht wird es schon bald im MAGAZIN veröffentlicht! Als Dankeschön für jede veröffentlichte Einsendung erhältst du einen Konsumationsgutschein für deinen nächsten Genussmoment.



So geht's:

Foto per E-Mail an wironline@bluewin.ch – Sende uns einen Kurztext mit deinem Namen und dem Ort. Mit etwas Glück wird dein Bild als Schnappschuss der Woche ausgewählt! Mach mit und teile deine schönsten Momente mit uns – wir freuen uns auf deine Einsendung!

Bündner Nusstorten

Das optimale Weihnachtsgeschenk
für Ihre Kunden oder Freunde

Feinster Bergbienenhonig verleiht der Nusstorte seinen aromatischen Geschmack. Für das intensive Aroma werden nur Baumnüsse verwendet, welche eine strenge Qualitätskontrolle bestanden haben. Der Buttermürbteig wird mit feinsten zertifizierter Schweizer Bergbutter hergestellt – für ein Genusserelebnis mit echtem Geschmack.

Bündner Nusstorte Schellenursli:

Gross, 26cm, 1200g

Preis pro Einheit
50.00 = 100% WIR

Mittel, 12cm, 270g

Preis pro Einheit
24.00 = 100% WIR



ONLINE - SHOP

100% WIR
auf den
Warenwert

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

CASALTA AG

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

Herbstgespräche 2024

Geld macht glücklich, aber...

Kein Platz bleibt frei, wenn die Bank WIR ihre Kapitalgebenden an die Herbstgespräche im KKL Luzern lädt. Neben dem obligaten Tour d'Horizon über den gegenwärtigen und künftig zu erwartenden Zustand der Bank stand dieses Jahr die Frage nach dem Glück im Mittelpunkt der Veranstaltung.

90 Jahre alt ist die Bank WIR letzten Oktober geworden, sie sei aber so dynamisch unterwegs wie jemand, der gerade seinen 30. oder 40. Geburtstag gefeiert habe, so CEO Bruno Stiegeler mit Verweis auf einige eindrückliche Zahlen: eine Bilanzsumme von 6,5 Mrd. CHF, ein im Vergleich zum Vorjahr um 20% gesteigertes Halbjahresergebnis, 30 Mio. CHF neue Eigenmittel aus der Kapitalerhöhung und über 450 Mio. CHF neue Kundengelder, die das Sparkonto Plus seit seiner Einführung 2023 bislang eingespielt hat.

Bruno Stiegeler dankte den Anwesenden für ihr Vertrauen in die Bank WIR und konnte ihnen ein «Bombengeschäftsjahr 2024» in Aussicht stellen. Sein Stellvertreter und künftiger Nachfolger als CEO Matthias Pfeifer versicherte, dass die Erfolgsgeschichte weitergeschrieben wird: «Wir wollen auch in Zukunft Schweizer Werte transportieren und zu den attraktivsten Anbietern zählen oder Marktführer sein!» Zur

Schlagkraft der Bank WIR tragen auf der einen Seite die Politik der Digitalisierung und Diversifikation – an den Herbstgesprächen erläutert von Verwaltungsratspräsident Marc Reimann –, tiefe Kosten und stimmige Prozesse bei, auf der anderen Seite eine neu zusammengestellte, schlankere und jüngere Geschäftsleitung. Was Bruno Stiegeler besonders hervorhob: mit Melek Ates ist erstmals eine Frau in diesem neu nur noch fünfköpfigen Gremium vertreten. Sie hat von Matthias Pfeifer die Verantwortung für das Privat- und Firmenkundengeschäft übernommen.

Frauenpower

Frauenpower war auf der Bühne des KKL auch auf musikalischer und sportlicher Ebene vertreten. Die Sängerin Brigitte Wullimann und Instrumentalisten von «take this» – ein Kollektiv von rund 40 professionellen Musikerinnen und Musikern mit Sitz in Bern – begeisterten die Kapitalgebenden mit einer geschickten Auswahl aus ihrem breitgefächerten Repertoire. Und nach Franco Marvulli 2023 verkörperte dieses Jahr die Radrennfahrerin Elena Hartmann das Engagement der Bank WIR als Premium Partner der Tour de Suisse. Als Amateurin war Elena Hartmann ursprünglich im Triathlon-Sport zuhause, wo sie ihre Stärken auf dem Veloteilstück jeweils am besten ausspielen konnte. Deshalb meldete sich die Zürcher Kantonspolizistin für diverse Zeitfahren an und überraschte 2022 alle, als sie in dieser Disziplin die Schweizer Meisterschaften für sich entschied. Kein Zufallsergebnis, denn in den beiden Folgejahren wiederholte sie – nun als Profi – diesen Erfolg. Letzte Highlights waren die Weltmeisterschaften auf heimischem Boden und zuvor die Teilnahme an den Olympischen Spielen in Paris.

Fortuna

Soweit also die Aspekte «Geld und Gloria», die das Motto der Herbstgespräche versprochen. Als drittes wurde den teilnehmenden «Fortuna» angekündigt. Hier kam Reto Odermatt ins Spiel, der sich als Ökonom an der Universität Basel mit Glücksforschung beschäftigt. Die naheliegendste Frage – macht Geld die Schweizer glücklich? – konnte Odermatt mit Ja beantworten, präziserte aber: «Ab einem Einkommen von ca. 200000 CHF steigert zusätzliches Geld das Glück nicht mehr.» Die Wissenschaft spricht vom abnehmenden Grenznutzen. Wer diese Grenzerfahrung nicht durchlebt, überschätzt den Glücksfaktor Geld, weil die Ansprüche mit höherem Einkommen steigen und weil man dazu tendiert, sich «nach oben» zu orientieren,

sich also mit den Reichen zu vergleichen. Ein Treiber dieser Tendenz sind die Sozialen Medien, wo fast nur erfolgreiche Momente geteilt werden. Der Vergleich nach oben wird zum Automatismus und nach Odermatt «zum Killer des Glücks». Der Beweis: wer die Nutzung von Instagram&Co aussetzt, lebt erwiesenermassen zufriedener.

Odermatts Schlussfolgerung und ein Schlüssel zum Glück: «Man sollte sich eben vermehrt auch mit denen vergleichen, die weniger als man selbst verdienen.» Dies scheint Herrn und Frau Schweizer nicht schlecht zu gelingen, denn aus Umfragen weiss man, dass auf einer Skala von 0 bis 10 die Zufriedenheit mit dem Leben am häufigsten mit einer 8 angegeben wird. 10% der Befragten wählen gar die 10.

Hat Glücklichein mit dem Alter zu tun? Ja, denn die Zufriedenheit nimmt ab Alter 16 ab und erreicht ihren Tiefststand in der Lebensmitte, zwischen 25 und 49 Jahren. Erst ab Alter 50 steigt die Zufriedenheit an, um ab 65 ihren Höchststand zu erreichen, der bis zum allerletzten Lebensabschnitt anhält.

Die Frage oder die Jagd nach dem Glück beschäftigt die Menschheit seit Jahrtausenden und

vor allem die griechischen Philosophen der Antike. Das Glücksrezept des Philosophen Aristoteles lautete, ein tugendhaftes Leben zu führen, Diogenes plädierte dafür, sich von allem materiellen Besitz zu lösen und Epikur dafür, seinen Verlangen zu folgen und seine Bedürfnisse zu befriedigen. Odermatt sieht sich mit seinen Forschungen am ehesten bei Theraklit bestätigt: «panta rhei» – alles fliesst, nichts bleibt. «Wir sollten nie verzweifeln, gute Momente geniessen, im Bewusstsein, dass Glück und Leid vergehen.»

Daniel Flury Bank WIR

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



Herbstgespräche der Bank WIR im KKL Luzern

(Foto Frutig Bern)

















AKTION!

Durch bevorstehende Immobiliensanierung besteht zur Zeit ein grösserer WIR Bedarf. Gültig bei Bestellungseingang bis Ende 2024. Montage kann auch im 2025 erfolgen

100 % WIR bis Ende 2024
Jetzt Angebot anfordern



Industrie Sektionaltore



Privat Sektionaltore /Nebentüren



Pergola mit Lamellendach



Glas Schiebewand



Stoff Pergola Hella



Sonnenstoren Hella



Alu - Fensterläden



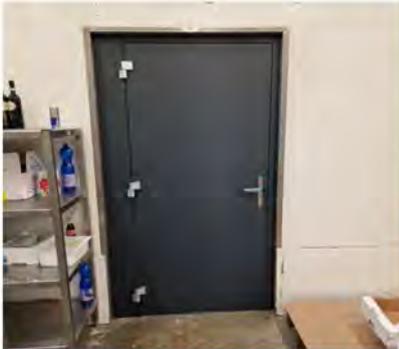
Rolltore für Privat



Rolltore für Industrie / Landwirtschaft



Schranken mit Funk



Nebentüren und Hallentüren



Lieferung und Montage ganze Schweiz

Lassen Sie sich jetzt ein Angebot erstellen. Bei Bestellung bis Ende Jahr 2024 ist 100 % WIR möglich. Ihr Bestätigungsdatum zählt. Montage resp. die Ausführung kann auch im 2025 erfolgen.

Ausschliesslich auf aufgeführte Produktgattungen in dieser Werbung gültig.

<https://eurogate.ch/>

<https://eurogate.ch/offertanfrage/>



 **eurogate.ch**
Torbau & Alusysteme

Mona Technik AG 9604 Lütisburg
info@eurogate.ch / www.eurogate.ch / 071 565 61 72

WIR ne+work

Werden Sie Teil des grössten Netzwerks für WIR-Verrechner! Nutzen Sie die Vorteile: Netzwerkveranstaltungen, vielfältige Einkaufsmöglichkeiten und vieles mehr. Erfahren Sie mehr unter www.wir-netz.ch.



Ski- und Badeplausch im Engadin



Skipass
für das
Skigebiet
Scuol
inbegriffen

**Sonntag, 5. Jan. bis
Freitag, 10. Jan. 2025**

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

Leistungen:

- Welcome-Apéro
- Alpiner Schlemmerbrunch bis 10:30 Uhr
- Zvieri im Hotel Belvedere
- 4-Gang Gourmet-Nachtessen
- 1 Tag - 1x Fondue Chinoise
- Engadin Bad Scuol: täglich unbegrenzte Eintritte in die Bäder und Saunalandschaft
- GuardaVal Wellnessbereich: mit Sauna, Dampfbad, Ruheraum
- Skipass für das Skigebiet Scuol an allen Tagen (inkl. Anreisetag und Abreisetag)
- Kurtaxe und Parkplatz
- Öffentliche Verkehrsmittel im Unterengadin zum Teil inklusiv

Preis pro Person im Doppelzimmer für Mitglieder inkl. Begleitperson

CHF 1'350.- mit 100% WIR

Für Nichtmitglieder CHF 1'490.- mit 100% WIR

Anmeldung bis 30. November 2024

www.wirnetwork-gr.ch

Telefonische Auskunft erteilt Stefan Gall
T 079 416 42 49

Konsumationen können im Hotel mit 100% WIR bezahlt werden.

★★★★
GuardaVal
Engadiner Boutique-Hotel

Es sprudelt, verdampft, schwebt, löscht, heilt, transportiert, gefriert, kühlt, wärmt, reinigt, verdünnt, durchdringt, glitzert, tötet, aber vor allem spendet es Leben: Wasser – der Superstoff aus der Natur.

Wasser – Kraftstoff des Lebens

Wäre es nicht schön, den Umhang umzuwerfen, um als Super(wo)man Schiffe zu stoppen, die Müll ins Meer kippen wollen, oder den Manager am Kragen zu packen, der zulässt, dass schädliche Stoffe ins Wasser fließen? Superkräfte wären notwendig, denn das Wasser ist in Gefahr!

Vor Millionen von Jahren eroberten nach und nach Wasserlebewesen das Land. Ohne Wasser kein Leben, darüber sind sich alle Menschen einig. Wasser spielt in den fünf Weltreligionen eine bedeutende Rolle. Es ist Symbol für Geburt und Tod. Ihm wird eine reinigende und Leben spendende Kraft, aber auch eine zerstörerische Macht zugesprochen. Als wichtiger Klimaregulator kann Wasser Temperaturschwankungen ausgleichen und hält durch seine Verdampfungsmöglichkeit den Wasserkreislauf in Gang. Wasser erfüllt mehrere Funktionen gleichzeitig, ist wichtiger Bestandteil aller Ökosysteme, Lebensgrundlage für Mensch, Tier und Pflanze, Rohstoff für die Industrie und Wirtschaftsgut.

Oft sind wir uns seiner elementaren Bedeutung gar nicht bewusst. Wir selbst bestehen je nach Alter zu etwa 60 bis 80 Prozent aus Wasser. Es löscht unseren Durst, ist Baustein unserer Zellen, die wiederum nur funktionieren, wenn sie ausreichend mit Wasser versorgt sind. Es ist Lösungs- und Transportmittel für unseren Organismus, transportiert Stoffe im Blutplasma an den Ort, wo sie gebraucht werden, und schützt unseren Körper durch Schwitzen vor Überhitzung. Für jedes Lebewesen gilt, auf

seinen Wasserhaushalt zu achten. Wird ein Wassermangel nicht ausgeglichen, führt das zum Tod.

Wasser bedeckt über 70 Prozent der Erdoberfläche. Über 97 Prozent davon sind Salzwasser und weniger als drei Prozent Süßwasser, davon zwei Drittel gefroren in Gletschern und Polen, nur ein Drittel der weltweiten Süßwassermenge steht uns als Trinkwasser zur Verfügung. Wasser ist für unsere Lebensbedingungen verantwortlich und bestimmt das Schicksal ganzer Völker. Durch das enorme Bevölkerungswachstum ist der Wasserverbrauch extrem angestiegen. Während wir Europäer etwa 200 Liter Wasser pro Person am Tag verbrauchen, müssen Menschen in Entwicklungsländern mit rund fünf Litern auskommen. Hinzu kommt das sogenannte virtuelle Wasser, das für die Erzeugung von Lebensmitteln gebraucht wird. Über 70 Prozent des Trinkwassers wird weltweit für die Landwirtschaft eingesetzt. Der Kampf um Wasser in den Entwicklungsländern hat längst begonnen. Überall müssen Gewässer und Wassereinzugsgebiete geschützt, vehement gegen Wasserverschmutzung vorgegangen, marode Wasserleitungen ersetzt, Kanalisationen gebaut, Pflanzen zielgerichtet gewässert, Schadstoffe minimiert und die globalen Grundwasserreserven nachhaltig verwaltet werden.

Ob Regen, Hagel, Schnee, Nebel, Grundwasser, Bäche, Flüsse, Seen, Meere, Ozeane, Gletscher, Pole – die Wassermenge bleibt immer konstant. Es verschwindet nichts und es kommt



nichts hinzu, aber Wasser verändert sich, vor allem durch das Einwirken des Menschen. Radioaktiver Müll, Aluminium, Plastik, Dioxin, Nitrate, Medikamente und vieles mehr: Die Spuren des Menschen durch Wasserverschmutzung sind beinahe überall auf der Erde nachweisbar. Studien zufolge landen jährlich über acht Millionen Tonnen Plastikmüll in den Ozeanen. Plastik ist sehr beständig, wird nur langsam zerkleinert und wird uns noch Jahrhunderte beschäftigen. Winzige Plastikteilchen, die sich nicht von Sandkörnern unterscheiden lassen, finden sich an den Stränden aller Kontinente. Große Mengen des Plastikmülls stammen aus Asien, wo dieser nicht wiederverwertet wird. Ein Umdenken muss dringend stattfinden: Denn wird Plastik zum Wertstoff, wird es aufgesammelt und landet nicht mehr im Meer.

Stellen wir uns der Herausforderung und fangen bei uns selbst an: Können wir akzeptieren, dass wir meist ohne es zu wissen, dazu beitragen, dass winzige Mikroplastikteilchen beispielsweise im Duschgel oder in der Zahncreme ins Wasser gelangen? Diese winzigen Füllstoffe können von der Kläranlage nicht ausreichend herausgefiltert werden, gelangen in Gewässer und schädigen das Ökosystem.

Können wir akzeptieren, dass unsere wetterfeste Jacke mit giftigen Fluorverbindungen behandelt wurde, die bei der Produktion und beim Waschen wieder im Wasser landen? Können wir akzeptieren, dass durch Überdüngung und Gülle viel zu viele Nitrate ins Grundwasser geschwemmt werden und unsere Gesundheit bedrohen? Können wir akzeptieren, dass über eine Milliarde Menschen bereits heute keinen Zugang zu sauberem Wasser hat und daran über 1,5 Millionen Kinder jährlich sterben? Können wir akzeptieren, dass die Ozeane zu Müllkippen geworden sind und riesige Pottwale genauso zugrunde gehen wie Seevögel oder Fische, weil sie Plastik im Magen haben, das die marinen Ökosysteme zerstört und letztendlich auch unsere Gesundheit bedroht?

Auch wenn es frustrierend ist, wie wenig sich Politik und Industrie um Ökologie bemühen, sollten wir das ändern, was wir ändern können. Gehen wir bewusst und sparsam mit Wasser um! Informieren wir uns, steigen wir auf umweltfreundliche und regionale Produkte um. Kaufen wir weniger, dafür ökologisch hergestellte Waren. Das alles sind kleine Schritte, die am Ende Leben retten können.

Merz/DEIKEDEIKE

In 80 Minuten um die Welt

Magische Reise mit Billy

Eine magische Reise in der Sickinga Halle in Untersiggenthal: Erfolgreiches Bühnenprogramm "In 80 Minuten um die Welt" begeistert das Publikum.

Die Zuschauer in der Sickinga Halle waren vollends verzaubert: Mit seiner grandiosen Show "In 80 Minuten um die Welt" entführte Billy das Publikum auf eine Reise durch Vergangenheit, Fantasie und Abenteuer. Die Begeisterung war so gross, dass es zu einer Zusatzvorstellung kam – ein Zeichen, wie sehr die Geschichten das Publikum in ihren Bann zogen.

Die Story beginnt, als Billy auf dem Estrich seines Grossvaters stöbert und alte Tagebücher entdeckt. Diese Einblicke in das Leben eines Weltenbummlers bringen Billy und das Publikum auf eine magische Reise rund um den Globus. Ist das alles wahr oder doch nur Erfindung? Die Tagebücher lassen uns teilhaben an Erlebnissen im Wilden Westen, einer Fahrt mit dem Orientexpress und einem mysteriösen Treffen mit Albert Einstein im Patentamt von Bern. Wurde das Patent seines Grossvaters tatsächlich abgelehnt, oder steckt mehr dahinter?

Die 80 Minuten voller Staunen und Schmunzeln gaben nicht nur tiefe Einblicke in das Erbe und die Abenteuerlust seines Grossvaters, sondern auch in

Billys kreative Kunstfertigkeit, die er über 30 Jahre Bühnenerfahrung entwickelt hat. Ein wahrlich gelungener Abend, der viele Besucher in Untersiggenthal mit einem Lächeln nach Hause schickte und in Erinnerung bleiben wird!

Walter Sonderer

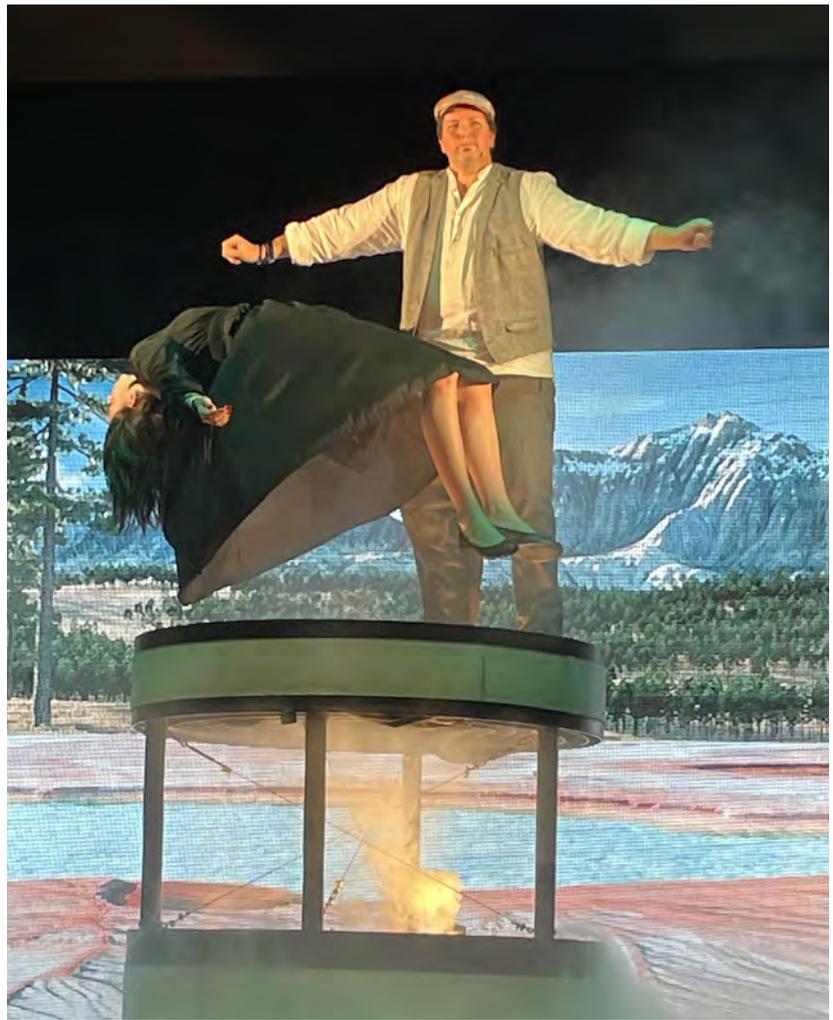
Wer nach einem unterhaltsamen, kreativen und zuverlässigen Entertainer für einen Event sucht, ist bei Clown Billy genau richtig.

Billy Clown & Zauberer
Adrian Bill - +41 56 552 5 552
info@clown-billy.ch - www.clown-billy.ch

Billy akzeptiert auch WIR



Adrian Bill alias Billy aus Untersiggenthal



Zeitvertreib mit Suchtfaktor

Nicht zu leicht und nicht zu schwer darf es sein. Eine kleine Herausforderung, jedoch keine unlösbare Aufgabe. Die Lösung sollte idealerweise nicht nur durch reines Wissen, sondern auch durch Nachdenken und Kombinieren gefunden werden können. Na? Haben Sie erraten, worum es geht? Natürlich – um Rätsel!

Die ältesten Rätsel der Menschheit sind bereits im dritten Jahrtausend vor Christus bei den Sumerern entstanden. Auf einer Tontafel sind Hinweise überliefert, mit deren Hilfe der Name einer Stadt ermittelt werden sollte. Heute wissen wir, dass beinahe jede Kultur ihre eigene Form der Ratespiele hatte. Eine ganz besondere Art der Denkaufgabe wurde jedoch erst Anfang des 20. Jahrhunderts erfunden: das Kreuzworträtsel. Als Zeitvertreib in der Weihnachtsausgabe der „New York World“ löste es bei den Lesern begeisterte Reaktionen aus. Wenige Jahre später war das Kreuzworträtsel so beliebt, dass seine Kritiker vor einem „Sittenverfall“ warnten. Die „Times“ verkündete sogar: „Fünf Millionen Stunden gehen dem amerikanischen Volk verloren für eine sinnlose, läppische Sache.“ In den vergangenen Jahrzehnten hat das Quiz seinen Siegeslauf angetreten – im Fernsehen, in der Stammkneipe und neuerdings als Verkaufsschlager unter den Apps. Doch warum zerbrechen wir uns den Kopf über Dinge, die wir gar nicht wissen müssten, und investieren so viel Zeit, Probleme zu lösen, die wir uns freiwillig aufhalsen? Woher kommt unsere Begeisterung, unser Wissen und Können unter Beweis zu stellen?





Jeder kennt das befriedigende Gefühl, wenn er nach viel Nachdenken und Kombinieren eine zunächst unlösbar erscheinende Aufgabe bewältigt hat. Ungern lassen wir Rätsel unvollendet, erst ihre vollständige Lösung nimmt uns die Spannung und gibt uns ein Gefühl der Zufriedenheit. Denn erst das Erfolgserlebnis bewirkt, dass in unserem Körper Glückshormone ausgeschüttet werden. Auch der Vergleich macht den Reiz der Rätsel und des Quizzens aus. Zum einen vergleichen wir uns mit uns selbst. Das klingt erst einmal paradox, macht aber durchaus Sinn. So testen wir, ob das, was wir für richtig halten, tatsächlich korrekt ist. Zum anderen suchen wir aber auch den Vergleich mit anderen Personen. Was wissen andere? Wissen sie mehr als ich?

Die Ursachen unserer Begeisterung für Rätsel sind in der langen Entwicklungsgeschichte des Menschen zu finden. Die Wissenschaft vermutet, dass diejenigen unserer Vorfahren, die besonders neugierig waren, bessere Überlebenschancen hatten. Indem sie sich schon vorher in bestimmte Situationen hineinversetzten und diese in Gedanken durchspielten, hatten sie einen klaren Vorteil gegenüber ihren Mitmenschen – zum Beispiel bei der Flucht vor wilden Tieren. Indem der Mensch diese Befriedigung immer wieder verspüren wollte, hat er den Siegeszug seiner eigenen Art eingeläutet: Weil es ihm Vergnügen bereitete, Herausforderungen zu bewältigen, suchte er sich immer wieder neue – und brachte so seine eigene Entwicklung immer weiter voran. Natürlich ist die Situation unserer Urahnen nicht mit dem Lösen eines Sudokus oder der Beantwortung einer Quizfrage vergleichbar. Indem wir Aufgaben lösen, verschaffen wir uns aber jedes Mal ein kleines Erfolgserlebnis. Denn ob wir Menschen zu neuen, bahnbrechenden Erkenntnissen gelangen oder ob wir ein einfaches Kreuzworträtsel lösen – der Kick dahinter ist derselbe.

amc/DEIKEcon



Zahnarztpraxis Oswald

MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK



**100% WIR bis Ende
November 2024**



WIL SG

**Wir lösen Zahnprobleme
von jung und alt
günstig - zeitnah**

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

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

Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach



**Gerne 100% WIR
bis
Ende November
2024**

Mit der Zahnarztpraxis Oswald in Wil/SG 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 Aus-

rüstung 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 Zahnarztpraxis Oswald Wil/SG bietet 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.

Zahnarztpraxis Oswald

St. Galler Strasse 62b - 9500 Wil
Telefon 071 951 02 72
Geöffnet von Montag bis
Freitag 09.00 - 18.00 Uhr
zahnarztpraxis-oswald.ch



Rhythmen durchziehen unser Leben. Es beginnt mit dem ersten Schlag des Herzens und endet mit seinem Stillstand. Dazwischen werden wir von den unterschiedlichsten Taktgebern begleitet. Ereignisse im Jahresrhythmus wie Geburtstage oder Silvester sind wichtige Ankerpunkte. Doch auch im Alltäglichen beeinflussen uns regelmäßig wiederkehrende Vorgänge.

Wie Rhythmen unser Leben begleiten

Unser Herz schlägt im Laufe des Lebens rund drei Milliarden Mal – etwa 70 bis 100 Mal pro Minute. Eine gigantische Leistung. Dabei sagt der „Takt“ des Blutkreislaufs viel über die Gesundheit eines Menschen aus. Ein Umstand, den sich Ärzte in der abendländischen, in der traditionellen chinesischen, in der arabischen sowie in der indischen Medizin, dem Ayurveda, zunutze machen. Daneben gibt es weitere Takte, die Körperfunktionen regulieren. Der Atmungs- und Verdauungsrhythmus zum Beispiel, aber auch der Schlaf-Wach-Zyklus. Der richtige Rhythmus kann uns sogar zurück ins Leben holen, wenn eine Herzdruckmassage mit 100 bis 120 Kompressionen in der Minute durchgeführt wird. Lieder mit passendem Takt wie „Stayin' Alive“ haben sich dabei als Helfer in höchster Not erwiesen.

Der Takt der Musik ist auch im Alltag präsent. Er entspannt uns, stimmt uns fröhlich oder nachdenklich und motiviert uns. Grund dafür sind rhythmische Beats, melodische Strukturen und wiederkehrende Muster, die mental und körperlich auf uns einwirken. Es gibt The-

orien wie den „Mozart-Effekt“, der besagt, dass das Hören von Mozarts Kompositionen einen positiven Einfluss auf die kognitive Leistungsfähigkeit hat, oder den „Supermarkt-Effekt“, bei dem Musik psychologisch eingesetzt wird, um unser Kaufverhalten zu steuern. Und Eltern können bestätigen, dass ein sanftes Schlaflied Kinder beruhigt. Beim Tanz kommt dazu, dass wir aktiv mit dem Rhythmus der Musik interagieren. Der Takt wirkt dabei wie ein Leitfaden für die Bewegungen, hilft, das rhythmische Muster beizubehalten, und dient als Bindeglied zwischen den Tänzern. Lassen wir uns auf ihn ein, entsteht ein besonderes Gefühl der Einheit und Verbundenheit.

Takt und Rhythmus spielen auch in religiösen Traditionen weltweit eine bedeutende Rolle. So ermöglichen Gesänge und das Rezitieren von Gebeten oder Mantras eine tiefere Verbindung zwischen dem Gläubigen und dem Göttlichen. Ritualtänze haben häufig einen synchronisierten Rhythmus, der choreografierte Bewegungen erlaubt und damit eine gemeinschaftliche Erfahrung schafft. Auch Medita-





Rhythmen durchziehen unser Leben. Es beginnt mit dem ersten Schlag des Herzens und endet mit seinem Stillstand. Dazwischen werden wir von den unterschiedlichsten Taktgebern begleitet. Ereignisse im Jahresrhythmus wie Geburtstage oder Silvester sind wichtige Ankerpunkte. Doch auch im Alltäglichen beeinflussen uns regelmäßig wiederkehrende Vorgänge.

tions- und Ekstasetechniken verwenden oft einen konstanten Takt, indem sie bestimmte Musikinstrumente einsetzen, und Fasten- sowie Feiertage haben eine wiederkehrende Zeitstruktur. Die Wichtigkeit von Takt und Rhythmus reicht weit in alte Kulturen zurück, und das nicht nur im religiösen Bereich. So waren periodische Ereignisse wie der Jahreszeitenwechsel, Naturphänomene und astronomische Beobachtungen der Ursprung für die Entwicklung von Kalendern und Zeitrechnungssystemen. Literatur ist ein weiterer Bereich, der durch Takt geprägt ist. Versmaß und Metrik verstärken die Bedeutung der Werke, und Satzbau, Sprachrhythmus und Erzähltempo erzeugen emotionale Stimmungen. Doch es gibt auch Gebiete, die man nicht sofort damit assoziiert. Politik wird von Wahlzyklen bestimmt und die Wirtschaft ist häufig vom Rhythmus bestimmter Arbeitsabläufe und Prozesse abhängig. Im militärischen Umfeld trägt er zur Disziplin und Effektivität bei, indem er Formationen, Marschmuster und Signale vorgibt. Auch sportliche Leistungen wie die Synchronisation im Teamsport oder

Choreografien sind hier zu nennen.

Unser getaktetes Leben ist geprägt von Rhythmen aller Art. Viele davon sind steuerbar: Sie lassen sich wechseln, Takte unterbrechen. Deshalb sollten wir uns gerade in der Hektik des Alltags bewusst Zeit nehmen und stetige Wiederholungen hinterfragen, um so unseren eigenen Beat zu finden.

Wagemann/DEIKE



MARTE – PATINA NATURELL – Ein Begriff für Lederkosmetik, Lederpflege und Lederreparatur seit über 30 Jahren.

Vielfach herrscht leider immer noch die Meinung vor, Leder benötige keine besondere Pflege....

Doch bedenken Sie, dass Leder die (gegerbte) Haut von Tieren ist. Und diese Haut braucht nun einmal Pflege – genau wie Ihre eigene Haut ja schliesslich auch gepflegt sein will, um nicht vorzeitig zu altern, spröde und rissig zu werden. Deshalb bieten wir Ihnen mit unseren professionellen Lederpflegemitteln, dass es Ihnen mit langer Lebensdauer danken wird: WERTERHALT kommt vor NEUKAUF.

Egal ob es sich um Schuhe, Ihre Lederjacke, Ihre Autositze oder Ihre Lederpolstergruppe handelt.



Ausser unserer Lederpflege haben wir noch unseren Patina Citronenstein in unserem Sortiment. Der Patina Citronenstein ist ein universelles Reinigungsmittel, das wir seit seiner Entwicklung ständig verbessert haben und das mit grossem Erfolg in vielen privaten Haushalten und gewerblichen Betrieben eingesetzt wird. Er säubert, poliert und konserviert in einem Arbeitsgang.

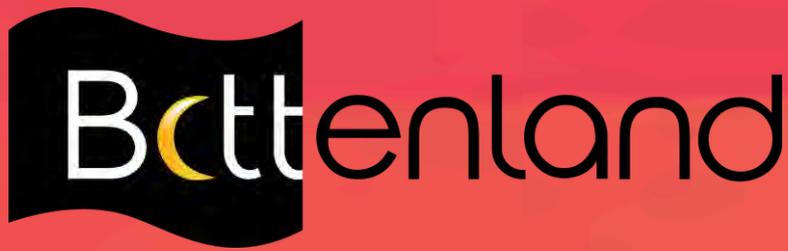
ORIGINAL PATINA-CITRONENSTEIN pflegt Metall und Kunststoff und schont dabei die Hände.



Weitere Infos unter www.patina-naturell.ch

Marte GmbH
Winterhurerstrasse 422 – 8051 Zürich
Tel. 044 321 47 96
E-Mail: kontakt@martegmbh.ch

Wir nehmen das ganze Jahr WIR. WIR ANTEIL nach Absprache, 30 – 70 %.



8 FILIALEN
in der
+ SCHWEIZ

1000% WIR

Auf fast alles. Ganzer Betrag **AUF LISTENPREISE**



Bettgestelle
Matratzen
Lattenroste
Duvets
Kissen
Bettwäsche
etc!

**LIEFERUNG
& VERSAND**
ganze Schweiz



1. Platz
in der Kategorie
Betten & Matratzen
Bettenland

info@bettenland.ch

031 911 70 70

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



WIR seit 20 Jahren im Währungsolymp

In der Schweiz existiert neben der offiziellen Landeswährung Schweizer Franken (CHF) auch die Komplementärwährung WIR, und zwar seit genau 90 Jahren. Mit der Vergabe des Codes CHW – also Schweizer WIRFranken – durch die British Standards Institution hat die Währung WIR im Jahr 2004 auch ihre internationale Weihe erlangt. Der von der Bank WIR betriebene WIR-Verrechnungsverkehr bleibt statutengemäss natürlich trotzdem auf das Territorium der Schweiz beschränkt.

Dass BOBs auch als bolivianische Bolivianos schnell unterwegs sind und JOD auch als jordanischer Dinar nützlich ist, mag genauso überraschen wie die Tatsache, dass der ZAR als südafrikanischer Rand munter weiterlebt. Geläufiger und sofort als Währungscodes erkennbar sind da schon USD, EUR und CHF. Aber auch sie sind nur ein kleiner Ausschnitt aus den rund 160 Währungen, die derzeit in Gebrauch sind. Mit fortschreitender Globalisierung darf man davon ausgehen, dass die Anzahl Währungen mit der Zeit kleiner wird. Europa hat es vorgemacht mit der Eliminierung von deutscher und finnischer Mark, italienischer Lira oder griechischer Drachme. In der Tat bedeuten die 160 aktuellen Währungen einen Verlust von etwa 20 Währungen im Vergleich zum Stand von 2004.

Von der Weltbank abesegnet

Es gibt aber auch gegenläufige Tendenzen, welche die Währungsvielfalt nicht schmälern, sondern erhöhen. So wurde der WIR-Franken vor genau 20 Jahren neu in den illustren Kreis der mit international geschützten Kürzeln versehenen Währungen aufgenommen. Aber nicht als WIR, sondern wie es sich gehört als CHW. Damit entspricht die Abkürzung der ISO-Norm 4217, über welche die British Standards Institution BSI in London wacht. Die ersten beiden Buchstaben stehen gemäss ISO-Norm 3166 für das Land (in unserem Fall CH), der dritte Buchstabe entspricht dem ersten Buchstaben des Währungsnamens (in unserem Fall also W für WIR).

Damit ist der CHW einerseits klar von der offiziellen Landeswährung CHF abgegrenzt, andererseits aber ebenso klar als zur Schweiz gehörig erkennbar. Die Vergabe des Kürzels CHW durch die BSI wurde von der Weltbank Anfang Dezember 2004 abesegnet.

Natürlich hat die Bank WIR keine geografischen Expansionsgelüste. Die WIR-Verrechnung wie auch das übrige Geschäft der Bank WIR bleiben statutengemäss auf das Gebiet der Schweiz beschränkt. Die Homologierung und der damit verbundene internationale Schutz des Kürzels hatten vielmehr einen praktischen Hintergrund: Moderne Zahlterminals sind multiwährungsfähig. Wenn an einer Ladenkasse auf elektronischem Weg ein Betrag in WIR zu bezahlen ist, sollte dazu ein den internationalen Standards entsprechender Währungscode zur Verfügung stehen. Wobei seit 2016 ja neben der WIRcard

auch WIRpay eingesetzt werden kann, eine noch deutlich bequemere Bezahlvariante.

Typisch – untypisch

Die Währung WIR bzw. CHW weist viele Eigenschaften einer «normalen» Währung auf: Sie hat als Zahlungsmittel von Schweizer KMU einen definierten Geltungsbereich, entsteht aus Krediten, wird von der Bank WIR als «Zentralbank» geschöpft und sie stiftet Identität. Trotzdem hat dieses vergleichsweise junge Mitglied im Währungsolympe auch Eigenschaften, die für eine Währung untypisch sind. Es besteht insbesondere kein gesetzlicher Annahmepflicht, und WIR ist nicht in Noten und Münzen physisch greifbar, sondern nur als Buchgeld präsent – und somit diebstahlsicher. Systembedingt werfen WIR-Guthaben zudem keine Zinsen ab und können nicht in eine andere Währung konvertiert werden. Wie vor 90 Jahren ist WIR auch heute eine Form von Geld, die möglichst schnell wieder in Umlauf gebracht werden soll. Als verkaufsförderndes Instrument verschafft es den WIR-Teilnehmern einen Wettbewerbsvorteil, der sich positiv auf Umsatz und Gewinn auswirkt.

Adieu Schweizer Franken?

Die Währung WIR ist etabliert und wird insbesondere auch von der Schweizerischen Nationalbank SNB nicht in Frage gestellt. So beschied sie bereits 1994, dass die Schöpfung von WIR-Geld durch die WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft (heute Bank WIR) in Bezug auf die Geldmengenpolitik der SNB nur eine marginale Einflussgrösse darstelle und nicht bemängelt werde. Dem war nicht immer so: Nur kurz nach Gründung des Wirtschaftsringes – im Dezember 1936 – nahm sich die SNB von einem SNB-Direktor gegründete «Vereinigung für gesunde Währung» den Wirtschaftsring zur Brust. Sie behauptete wahrheitswidrig, dass der Wirtschaftsring den Schweizer Franken abschaffen und durch den WIR ersetzen wolle. Eines der Ziele der Vereinigung war es, die Liquidierung des Wirtschaftsringes zu erreichen. Sekundiert wurde sie damals insbesondere von der NZZ. Offiziell eingeschaltet hat sich die SNB als Brotgeberin dieses Direktors damals jedoch nicht, obwohl sich später die Vereinigung für gesunde Währung als verlängerter Arm der SNB entpuppte, übernahm sie doch bis in die 1970er-Jahre die Informationspolitik der SNB via der «Währungspolitischen Korrespondenz».

Die Vereinigung kam erst zum Schweigen, als SNB-Präsident Fritz Leutwiler (1974–1984) mit den Pressegesprächen der SNB eine neue Form der Kommunikation einläutete.

Nur Bares ist Wahres?

Zwar hat der Wirtschaftsring in seinen Anfängen durch die Ausgabe von WIR-Verrechnungsscheinen möglicherweise für kurze Zeit leicht (und unbemerkt) am Notenmonopol der SNB gekratzt. An den Kragen könnte es den Schweizer Banknoten und Münzen aber erst in nächster Zukunft gehen, so jedenfalls die Auffassung der Freiheitlichen Bewegung Schweiz. Weil sich gelegentlich Unternehmen erdreistet haben, kein Bargeld mehr zu akzeptieren, will sie in der Verfassung verankert sehen, dass Münzen oder Banknoten stets in genügender Menge zur Verfügung stehen und ein allfälliger Ersatz des Schweizer Frankens durch eine andere Währung Volk und Ständen zur Abstimmung unterbreitet werden muss. Um dies zu erreichen, hat die Freiheitliche Bewegung am 15. Februar 2023 die Volksinitiative «Ja zu einer unabhängigen, freien Schweizer Währung mit Münzen oder Banknoten (Bargeld ist Freiheit)» eingereicht.

Der Bundesrat lehnt die Volksinitiative ab, stellte ihr aber am 26. Juni 2024 einen direkten Gegenvorschlag gegenüber. Er sieht ebenfalls eine Änderung von Artikel 99 der Bundesverfassung vor. Konkret soll der Artikel um zwei Sätze ergänzt werden: «Die schweizerische Währung ist der Franken» und «Die Schweizerische Nationalbank gewährleistet die Bargeldversorgung».

Egal, ob die Initiative oder der Gegenvorschlag angenommen oder beide abgelehnt werden: Für die Komplementärwährung WIR ergeben sich in keinem der denkbaren Fälle Konsequenzen, da sie das Notenmonopol der SNB nicht tangiert, deren Geldpolitik nicht beeinflusst und lediglich eine ergänzende Funktion hat und somit weder Parallel- noch Ersatzwährung ist.

Grosse Sympathie für Bargeld...

Was halten die Schweizer von einer bargeldlosen Gesellschaft? Gemäss einer Umfrage des Marktforschungsinstituts Marketagent (befragt wurden zwischen Oktober 2023 und Juli 2024 über 26000 Personen in 10 europäischen Ländern, darunter die Schweiz) wird ein solches Szenario von 48% der Schweizer für möglich gehalten. Als realistischer Zeithorizont für die

Umsetzung wird das Jahr 2040 genannt. Die Bedenken sind aber gross und beziehen sich in unserem Land vor allem auf technische Ausfälle (65%), die Zunahme digitaler Kriminalität (60%) und den Verlust der Anonymität (51%). Als Vorteile werden das Verschwinden von Falschgeld (43%) und Vereinfachungen für das Kassenpersonal (42%) genannt.

... aber Trend zu elektronischen Zahlungsmethoden In der Schweiz wie in Europa insgesamt sind Bargeld und Kreditkarten am beliebtesten: Je 85% der Schweizerinnen und Schweizer finden diese Bezahlmethoden sympathisch (in Europa sind es 82 bzw. 81%). In der Realität zeigt sich aber ein klarer Trend hin zu elektronischen Zahlungsmethoden. In der Schweiz werden nur



1936 wollte die «Vereinigung für gesunde Währung» der WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft an den Kragen. Die Genossenschaft wehrte sich vehement und die Bemühungen der Vereinigung (und anderer Kreise aus Politik und Wirtschaft) verliefen im Sand. Foto: Archiv Bank WIR

noch 38% der Zahlungen bar getätigt, während der europäische Durchschnitt bei immerhin 45% liegt.

Neuere Zahlungsmethoden wie Mobile Payment werden ebenfalls positiv wahrgenommen: 61 Prozent der Europäer und 65 Prozent der Schweizer empfinden diese Zahlungsmethode als sympathisch. Als sicher betrachten sie 63 Prozent in der EU und 62 Prozent in der Schweiz. Krypto- und digitale Währungen können dagegen nur rund einen Viertel überzeugen: In der

EU finden sie 21 Prozent sympathisch und 25 Prozent sicher, in der Schweiz sind es sogar nur 18 Prozent beziehungsweise 21 Prozent.

In Sachen WIR-Währung stellt sich die Frage nach bar oder elektronisch nicht: WIR ist seit jeher Buchgeld, und für seine Übermittlung stehen diverse elektronische Methoden zur Verfügung.

• Daniel Flury Bank WIR



Viel Lärm um nichts?

Wer heutzutage denkt, die eigene Frisur sei Privatsache, der hat sich geschnitten. Dass sich die Zeiten geändert haben, musste bei Fridays for Future eine weisse Sängerin erfahren, als ihre Dreadlocks kurzzeitig einen medialen Sturm entfachten. Was die einen als unerhörte kulturelle Aneignung empfanden, war für die anderen schwer nachvollziehbar.

.Erinnern Sie sich noch an die Debatte um die korrekte Bezeichnung von Pippi Langstrumpfs Vater? Gefühl ist sie schon eine Ewigkeit her, hat aber nichts von ihrer Aktualität eingebüßt. Man kann sich fragen, ob das alles ein vorübergehender Hype ist um „nichts“ oder längst überfällig. Was ist das richtige Maß? Was geht zu weit, was geht gerade noch nicht weit genug?

Besonders Angehörige der älteren Generation flüchten sich gern in ein: „Ach, das ist doch nicht schlimm, das haben wir schon immer so gemacht“, wenn die Wokeness-Polizei in Form der eigenen Sprösslinge sie bei einer sprachlichen Entgleisung ertappt. In den meisten Fällen steckt sicherlich keine böse Absicht dahinter, sondern einfach Unbedarftheit gepaart mit Gewohnheit. Wenn ich heutzutage mein Kind an der Fasnacht beispielsweise in ein Eskimo- oder Indianerkostüm stecken und womöglich noch ein passend unpassendes Lied dazu anstimmen würde, wäre ich geliefert. Denn nicht nur mit der Kostümbezeichnung wäre ich komplett auf dem Holzweg – schließlich weiss inzwischen jedes Kind, dass es korrekt Inuit



beziehungsweise Indigene/r heisst –, sondern auch mit der Kostümidée als solcher. Mit diesem Vorschlag für ein vermeintlich spassiges Kostüm würde ich mich als kompletter Ignorant outen, der sich nicht nur weigert, sich in die Rolle der Betroffenen zu versetzen, sondern der dazu noch den historischen Kontext ausblendet. Wer möchte das schon? Da gehe ich doch lieber als Kartoffel.

von Akerman/DEIKE



J. Eisenring AG

e Liegenschaften und Beratung

9500 Wil

www.e-arch.ch

Tel. 071 913 36 70

info@e-arch.ch



Diverse Objekte zu verkaufen:

9470 Buchs, Altendorferstr. 28

4½ Zi.- EFH,

Fr. 495'000.00

9055 Bühler, Bleichelstrasse 5

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 680'000.00

8553 Eschikofen, Oberdorfstrasse 7a

Freistehendes 6½ Zi.- EFH

Fr. 1'420'000.00

8500 Frauenfeld, Sulackerstrasse 13a

5½ Zi.- REFH

Fr. 1'290'000.00

8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 780'000.00

8556 Lamperswil bei Wigoltingen

Freistehendes 6½ Zi.- EFH, Neubau

Fr. 1'370'000.00

9532 Rickenbach, Hochbühlstr.30

8½ Zi.- Villa, mit Innenschwimmbad

Fr. 2'300'000.00



e Liegenschaften und Beratung

Wiler Nachrichten

Jessica Kiess wurde an der Herbsttagung der WRW zum Top-Lehring gekürt.



5

Jigme Shitsetsang übergab der Primarschule Kirchplatz die Fair-Trade-Auszeichnung.



5

Markus Rusch freute sich über die vielen Gäste am KMU-Anlass der SGK.



9

Laura John spielt mit ihrer Band kommendes Wochenende am «Musik i da Beiz».



20

Sie vermissen Ihr Haustier?
Die Wiler Nachrichten helfen Ihnen kostenlos Ihr geliebtes Haustier zu finden.
Tel. 071 913 47 22
info@wiler-nachrichten.ch



68`727 EXEMPLARE Insetateannahme 071 913 47 22 | Redaktion 071 913 47 41 | info@wiler-nachrichten.ch | wiler-nachrichten.ch

«Trauriges Zeichen»: Vorzeitiges Aus für Wiler WIR-Messe

Von Linda Bachmann

Die Otschweizer WIR-Messe 2025 wurde abgesagt – eine WIR-Messe in der Stadt Wil gehört somit der Vergangenheit an. Der Veranstalter Walter Sonderer erklärt, weshalb die Messe im nächsten Jahr nicht stattfinden kann.

Wil Über 60 Aussteller nahmen dieses Jahr im April an der Otschweizer WIR-Messe in Wil teil. Nächstes Jahr sind es 60 weniger – die WIR-Messe 2025 im Stadtsaal in Wil kann nicht stattfinden. «Das ist ein trauriges Zeichen für die Entwicklung des WIR-Systems», drückt Walter Sonderer in einem Beitrag auf Facebook sein Bedauern zur Absage aus. Der Veranstalter der Otschweizer WIR-Messe erklärt den Grund für das vorzeitige Aus. Steckt die WIR-Währung in einer Krise? Volker Strohm, Mediensprecher der Bank WIR, gibt einen Einblick in die Situation der schweizerischen Genossenschaftsbank WIR und die Nutzung der Komplementärwährung.



Seite 3 Walter Sonderer ist enttäuscht über das vorzeitige Ende der WIR-Messe Otschweiz.

KOMMENTAR Tradition oder gruseliger Konsum?



Von Linda Bachmann

Süsses oder Saures – sobald es heute Abend eindunkelt, ziehen auch in der Schweiz verkleidete Kinder um die Häuser, um bei den Nachbarn Süßigkeiten abzustauben (Seite 23). Dafür, um bei den kleinen Vampire, Hexen und Zombies auf ihre Kosten kommen, sorgen die Supermärkte: Zwischen Lebkuchen und Weihnachtsschokolade bewerben sie mit leuchtenden Schildern verschiedenste Süßigkeiten in der Packungsgrösse «Mega-Super-Family-Pack». Haribo, Carambar, Bonbons – farbigem Zucker, der garantiert zwischen den Zähnen klebt. Auch Kostümschops oder Interieurläden sind längst auf den Zug aufgesprungen und preisen gruselige Kostüme, Accessoires und Dekoartikel an. Aber mal ganz ehrlich, wer stellt sich das Windlicht mit der Kürbisfratze tatsächlich auf den Küchentisch? Oder zieht die Fledermausohrringe auch an einem der 364 anderen Tage im Jahr an? Trotzdem springen wir auf die Angebote an. Mich gruselt es an Halloween eher vor unserer Konsumgesellschaft als vor schaurigen Erzählungen.

Windkraft: Protest gegen Gemeinde

Kirchberg Das Gebiet Hamberg-Alvensberg wurde vom Kanton St.Gallen als eines der 15 Windenergiegebiete aufgenommen. Er setzt den kantonalen Sondernutzungsplan als Leitfaden für Windparks mit nationaler Bedeutung fest. Der Gemeinderat Kirchberg steht diesem Plan mit einer offenen Haltung gegenüber. Anders sieht das der Verein Pro Lebensraum Kirchberg mit Präsident Pius Trost: «Mehr als 120 Personen aus Kirchberg waren dagegen.» Trost sprach über die möglichen Auswirkungen und Massnahmen, um das Vorhaben zu stoppen.

Seite 11

Pflicht nicht genügend wahrgenommen

Die Geschäftsprüfungskommission hat einige Vorwürfe gegenüber Ursula Egli bestätigt

Gegen die Stadträtin Ursula Egli wurden vergangenes Jahr schwere Mobbingvorwürfe erhoben. Das Stadtparlament hat die Geschäftsprüfungskommission (GPK) vor knapp einem Jahr mit der Prüfung des Falles beauftragt. Nun wurde der Bericht veröffentlicht.

Wil Nach dem Abgang der ehemaligen Stadtplanerin Beatrice Aebi Anfang 2023 wurde der Departementsleiterin Bau Umwelt und Verkehr (BUV) Ursula Egli (Bild) vorgeworfen, sie solle die Kündigung von



Aebi aktiv angestrebt und ihr den Lohnstufenanstieg verweigert haben. Auch Mobbing stand im Raum. Die Geschäftsprüfungskommission hat die Vorwürfe überprüft, nun liegen die Ergebnisse vor: Als Arbeitgeberin stehe die Stadträtin in der Pflicht, die Persönlichkeit und Würde der Arbeitnehmenden zu achten, heisst es im Bericht der GPK. «Mit ihrem vorschnellen Vorgehen ohne sorgfältige Vorabklärungen hat U. Egli dies in der Auseinandersetzung mit B. Aebi nicht genügend wahrgenommen».

Seite 3

OTTO'S Incarom Original
2 x 275 g
8.95 statt 12.95
-30%
otto.ch

Sie verkaufen in Wil und Umgebung ihr **Bauland** (mit Abbruchobjekt).
Kontaktieren Sie uns unverbindlich.
Unsere Kaufabwicklung ist schnell und unkompliziert.
Vetter AG, Lommis
Urs Vetter, 079 420 20 62
urs.vetter@vetter.ch

THOMA IMMOBILIEN TREUHAND
Bewertet. Vermarktet. Verkauft.
Gerne verkaufen wir auch Ihre Immobilie. Professionell und unkompliziert.
THOMA Immobilien Treuhand AG
www.thoma-imm.ch
Amriswil | St. Gallen | Wil
Vertrauen seit 1978.

GOLDINGER Immobilien
Immo-Tipp der Woche
Kleine Reparaturen wie das Austauschen von Glühbirnen oder das Festziehen loser Türgriffe machen einen grossen Unterschied. Ein gepflegtes Zuhause verkauft sich besser.
Jeffrey Kuster
Makler
Hinterthurgau / Region Wil
goldinger.ch | 052 725 04 24

Sanitäts Haus Wil
NEU AN DER ST. PETERSTRASSE 3
REHA-, PFLEGE- UND ORTHOPÄDIE-BEDARF, THERAPIE-HILFSMITTEL
Reparatur Heimlieferung
Kontakt
Tel. 071 914 80 90
info@sanitaetshaus-wil.ch
www.sanitaetshaus-wil.ch

POLITALK

Chance Wilwest



Wendepunkt für WIR-Messe

Im April fand die letzte Ostschweizer WIR-Messe statt – die Absage für 2025 bedeutet ihr endgültiges Ende

Von Linda Bachmann

Die WIR-Messe im Wiler Stadtsaal findet 2025 nicht statt. Diesen Entscheid begründet der Veranstalter Walter Sonderer mit dem zu geringen Interesse auf der Seite der Aussteller. Stirbt die einst bei KMU beliebte WIR-Währung aus?

Als junge Wilerin setze ich mich für die zukunftsorientierte Entwicklung meiner Heimatstadt ein. Das nachhaltige Projekt Wilwest stärkt Wil nicht nur als attraktiven Wirtschaftsstandort, sondern steigert auch die Lebensqualität in unserer Stadt und den umliegenden Gemeinden. In den kommenden Jahren werden das Bevölkerungswachstum und der steigende Mobilitätsbedarf neue Herausforderungen mit sich bringen – unabhängig davon, ob Wilwest umgesetzt wird. Doch wir haben die Chance, diesen Wandel aktiv und innovativ zu gestalten. Auch wenn ich zurzeit in Genf studiere, schlägt mein Herz nach wie vor für die Ostschweiz. Ich wünsche mir ein Wil, eine Stadt, welche in Zukunft jungen Menschen echte Perspektiven bietet. Wilwest ermöglicht es uns, Leben, Arbeit und Freizeit direkt vor der Haustür zu vereinen. Durch einen zweiten Autobahnanschluss und die nördliche Netzergänzung wird der Durchgangsverkehr in der Stadt Wil und den umliegenden Gemeinden deutlich entlastet, während der öffentliche Verkehr optimiert und sichere Fuss- und Velowege geschaffen werden. Berufseinstiegende profitieren von attraktiven, wohnortnahen Arbeitsplätzen ohne stressiges Pendeln nach Zürich. Zudem entstehen moderne Ausbildungsplätze für junge Erwachsene und Lernende. Nicht zuletzt trägt der Verzicht von 22 Gemeinden auf Neueinzonungen für Firmen dazu bei, die Entwicklung zu konzentrieren und den Charakter der Ostschweiz zu bewahren. Es handelt sich um ein einzigartiges Pionierprojekt, das nach dem Standard Nachhaltiges Bauen Schweiz zertifiziert wird. Mit Wilwest können wir jetzt die Weichen stellen und so eine solidarische, abgestimmte und nachhaltige Weiterentwicklung der Stadt Wil und ihrer Region ermöglichen.

Anna Sager,
Die Mitte Wil

Wiler Info-Center ist umgezogen

Wil Das städtische Info-Center ist nicht mehr an der Marktgasse 62, sondern neu im Brauhaus des Hofes zu Wil zu finden. Dort nutzt das Info-Center mit der Stadtbibliothek den Eingangsbereich im Erdgeschoss.

pd/lin

Wil «Das ist ein trauriges Zeichen für die Entwicklung des WIR-Systems, das einst für Zusammenhalt und wirtschaftliche Partnerschaften stand», schreibt Walter Sonderer, Veranstalter der Ostschweizer WIR-Messe, in einem Beitrag auf Facebook, indem er das endgültige Aus für die WIR-Messe Ostschweiz 2025 bekannt gibt. Der Grund dafür: Es haben sich trotz wiederholten Aufrufen nicht genügend Aussteller für die Messe angemeldet, die am 5. und 6. April 2025 im Stadtsaal stattfinden sollte.

Messen am Wendepunkt

«Es sollte meine letzte Messe im Stadtsaal Wil sein, organisiert aus tiefer Überzeugung für das WIR-System und die WIR-Verrechnung», so Walter Sonderer. Doch der Mangel an Ausstellern und die fehlende Begeisterung hätten die Messe an einen Wendepunkt gebracht. «Trotz wiederholter Aufrufe und Bemühungen, sowohl WIR-Verrechner als auch regionale Unternehmen zur Teilnahme zu motivieren, blieb die Resonanz hinter den Erwartungen zurück», begründet der Veranstalter die Absage der Messe. Das Ziel sei es gewesen, die Attraktivität und die Vielfalt der Messe durch einen Mix aus regionalen Ausstellern und WIR-Verrechtern aus der ganzen Schweiz zu steigern. Die gescheiterte



Walter Sonderer (kl. Bild) organisierte die WIR-Messe im Wiler Stadtsaal.

Umsetzung dieses Konzepts sorgte bei Sonderer für Ernüchterung. «Als Veranstalter ist es enttäuschend zu sehen, dass diese wertvolle Plattform für den Austausch und die Präsentationen der Produkte und Dienstleistungen innerhalb der WIR-Community nicht ausreichend unterstützt wurde.» Auch die Bank WIR bedauert die Absage der Ostschweizer WIR-Messe. Diese ist gemäss dem Mediensprecher der Bank WIR, Volker Strohm, jedoch nicht die einzige Veranstaltung, die mit Schwierigkeiten zu kämpfen hat. «Dass Messen in der heutigen Zeit einen schweren Stand haben, ist insbesondere in Basel, dem Standort unseres Hauptsitzes, in den vergangenen Jahren am Beispiel namhafter und traditionsreicher Veranstaltungen vor Augen geführt worden.»

Verpasste Chancen

Die WIR-Gemeinschaft müsse sich nun fragen, ob sie zukünftig tatsächlich auf solche Netzwerke und

Veranstaltungen verzichten könne, so Sonderer. Er ist sich sicher, die Hauptursache für die geringe Resonanz ist die sinkende Attraktivität der WIR-Währung. «Immer weniger Unternehmen handeln mit WIR», weiss der Veranstalter. Tatsächlich wurde die Schweizer Komplementärwährung 1934 gegründet, um die Wirtschaft in Zeiten der Weltwirtschaftskrise zu stärken. Damit sollte die Kaufkraft innerhalb der Schweizer Wirtschaft gestärkt und Liquiditätengpässe überwunden werden. Doch wie gross ist die Nachfrage nach WIR heute tatsächlich noch?

Marginaler Zinsvorteil

Genauere Zahlen zur Nutzung der Komplementärwährung möchte die Bank WIR den WN nicht herausgeben. «Es ist aber natürlich Fakt, dass die WIR-Währung weniger nachgefragt wird als vor zehn Jahren», gibt Strohm zu. Das habe unter anderem mit der Tiefzinsphase zu

tun. WIR-Kredite seien historisch immer günstiger gewesen als Finanzierungen mit Schweizer Franken. «WIR-Kredite haben beispielsweise auch in der Hochzinsphase in den 1990er-Jahren maximal 1,75 Prozent gekostet, während CHF-Kredite bei 7,8 oder gar 9 Prozent lagen», weiss der Mediensprecher der Bank WIR. «In den vergangenen Jahren ist dieser Zinsvorteil nur noch marginal vorhanden». Gleichzeitig sei die Idee, dass die KMU durch die Teilnahme im WIR-Netzwerk die Chance auf mehr Ertrag und neue Kundschaft erhalten, primär in Krisenzeiten ein Argument und sei folglich in den vergangenen Jahren in den Hintergrund gerückt.

Einfluss auf die Bank

Auf die Bank WIR selbst hat die gesunkene Nachfrage nach der Komplementärwährung gemäss Volker Strohm keinen merklichen Einfluss. Die Genossenschaftsbank bietet neben WIR-Konten auch klassische Bankdienstleistungen in Schweizer Franken für KMU und Private an. Die Entwicklung der Bank WIR könne deshalb nicht mit derjenigen der WIR-Währung gleichgesetzt werden. Dies entspreche bereits seit mehreren Jahrzehnten nicht mehr der Realität, so der Mediensprecher. «Die rein schweizerische Genossenschaftsbank hat sich angebotsmässig seit rund einem Vierteljahrhundert geöffnet», betont er.

WAS SAGEN SIE DAZU?

■ Sind Sie WIR-Verrechner? Weshalb ist die Komplementärwährung für Sie noch attraktiv? Schreiben Sie uns einen Leserbrief an: redaktion@wiler-nachrichten.ch

Mobbingvorwürfe bleiben ungeklärt

Wegen fehlender sachlicher Gründe: Ursula Egli Vorgehen hat «den Gepflogenheiten widersprochen»

Nach dem Abgang der ehemaligen Stadtplanerin Beatrice Aebi Anfang 2023 wurde die Geschäftsprüfungskommission vom Stadtparlament beauftragt, die damit verbundenen Vorwürfe an Ursula Egli zu überprüfen. Untersucht wurde unter anderem, ob die Stadträtin die Kündigung von Aebi aktiv angestrebt und ihr den Lohnstufenanstieg verweigert hat.

Wil Im Bericht der Geschäftsprüfungskommission (GPK) werden sowohl der Vorwurf der angestrebten Kündigung als auch den der Verweigerung des ordentlichen Stufenanstiegs bestätigt: Im Oktober 2022 habe Ursula Egli den «persönlichen Entscheid» getroffen, «sich von B. Aebi zu trennen» heisst es von der GPK. Dies habe Egli in einer Stadtratssitzung im Dezember des selben Jahres angekündigt, wobei für

die Stadt «eine einseitige Trennung infolge eines fehlenden sachlichen Kündigungsgrunds» nicht infrage kam. Weiter ist im GPK-Bericht festgehalten, dass Egli den Departementsleiter Bau, Umwelt und Verkehr (BUV) Ende des Jahres 2022 be-



«Ich ziehe meine Lehren aus dieser Geschichte, damit ist die Sache für mich erledigt.»

auftragt habe, der ehemaligen Stadtplanerin «keinen ordentlichen Stufenanstieg gemäss Personalreglement und Qualifikation» zu gewähren. Als sich Beatrice Aebi gegen diesen Entscheid wehrte, habe die übergeordnete Instanz jedoch entschieden, den Stufenanstieg «aufgrund von fehlenden sachlichen Gründen» zu gewähren.

Zuständigkeiten eingehalten

Da es faktisch weder zur Kündigung, noch zur Verhinderung des Stufenanstiegs gekommen ist, wurden die geltenden Zuständigkeiten und Verhaltensregeln gemäss GPK schlussendlich eingehalten. Aufgrund der fehlenden sachlichen Gründe habe das Vorgehen von Egli allerdings in «verschiedenen Punkten den Gepflogenheiten widersprochen», wird im Bericht festgestellt. «Die Fehler, die von der GPK erwähnt werden, nehme ich zur Kenntnis», reagiert Egli. «Der Bericht hilft mir, das Personalmanagement zu verbessern.» Ein idealer Zeitpunkt sei das Erscheinen des Berichts noch vor dem zweiten Wahlgang nicht, so Egli. Für sie bleibe ein schaler Beigeschmack: «Ich schliesse nicht aus, dass dies bewusst von meinen politischen Gegnern beeinflusst wurde», vermutet die Stadträtin. Trotzdem sei die Stimmung im BUV sehr

gut. Von ihren Mitarbeitenden habe Egli in den letzten Tagen viel Unterstützung gespürt.

Mobbingvorwürfe ungeklärt

Ob das Verhalten von Ursula Egli nun als Mobbing eingestuft wird, geht aus dem Bericht der GPK nicht hervor. «Die Beurteilung von den im Parlament allerdings in «verschiedenen Punkten den Gepflogenheiten widersprochen», wird im Bericht festgestellt. Das Wort «Mobbing» sei in den Gesprächen nie gefallen, weshalb diesbezüglich nie eine Anzeige eingereicht worden sei. Auch Ursula Egli selbst betont weiterhin: «Die Vorwürfe sind unberechtigt» und hätten sie sehr verletzt und ein Jahr lang belastet. Nun möchte die Stadträtin deshalb damit abschliessen: «Ich ziehe meine Lehren aus dieser Geschichte und damit ist die Sache für mich erledigt.»

lin

RAIFFEISEN

Die Zukunft gestalten, bevor sie beginnt. Wir helfen Ihnen, Ihre finanzielle Zukunft sicher und planbar zu machen.

Bei uns ist Vertrauen gut angelegt.



Was uns ausmacht:
Expertise.

Vanessa Schwager
Teamleiterin Vorsorgeberatung

Raiffeisenbank
Wil und Umgebung

Winterzauber Bazenheid heisst:
73 Tage Spiel, Spass und Genuss in
magischer Atmosphäre! Vom 15.
November 2024 bis 26. Januar 2025
findet die fünfte Ausgabe statt.

Publireportage

Winterzauber Bazenheid/SG

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 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 Vereinsn Anlass 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. Sollten Sie weitere Fragen haben, zögern Sie nicht uns via das Kontaktformular zu kontaktieren.

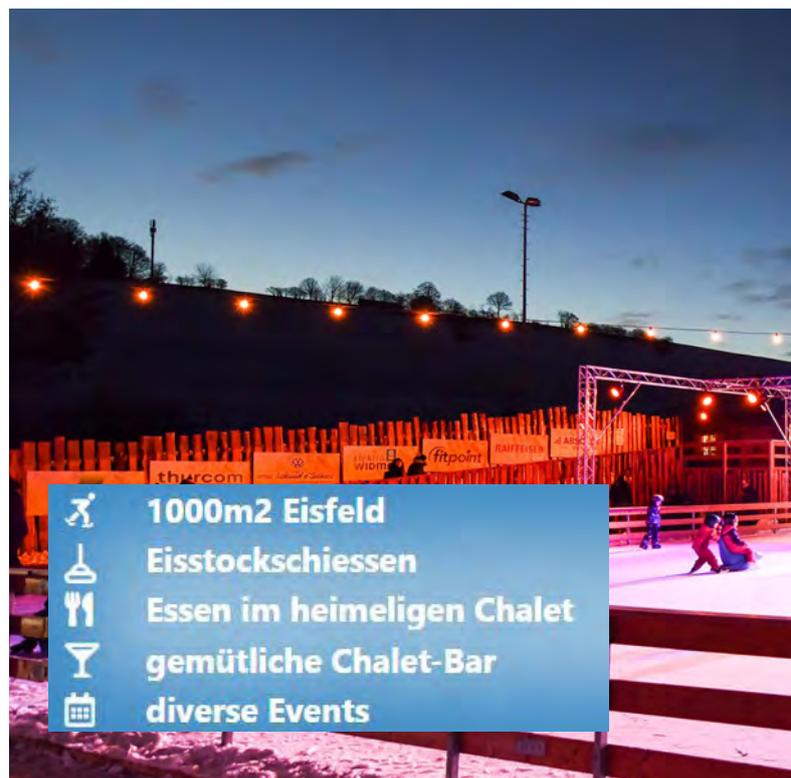
1000m2 Eisfeld

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. Schlittschuhe können vor Ort gemietet werden.

Eisstockschiessen

Ideal für Gruppen bis 8 Personen (max. 10 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.





Schreibe ein E-Mail mit dem Stichwort «Winterzauber Bazenheid» und deinen Kontaktdaten an: wironline@bluewin.ch «De schneller isch de Gschwinder»

MACH MIT
Konsumations-
gutscheine
im Wert von Fr. 50.-
zu gewinnen!

www.winterzauber-bazenheid.ch



Büromaterial mit **50% WIR**



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

www.novotrade.ch



SUTER-SIEGRIST REINIGUNG

30 Jahre Suter-Siegrist Reinigung Aarburg

Ihr Partner für Reinigungen in Aarburg & im ganzen Aargau

Unserem Reinigungsunternehmen in Aarburg ist es ein grosses Anliegen, individuell und persönlich auf Ihre Wünsche einzugehen. Bei Suter Reinigung stehen Sie, liebe Kundinnen und Kunden, mit Ihren Bedürfnissen im Vordergrund. Reinigungen sind unsere grosse Leidenschaft. Lassen auch Sie sich von unserer engagierten und speditiven Arbeitsweise überzeugen. Rufen Sie uns an um einen Termin zu vereinbaren: Tel. 079 676 07 81

Privat- Geschäfts- und Büroreinigungen im ganzen Kanton Aargau

Das Unternehmen Suter-Reinigung befindet sich im Herzen des Kantons Aargau in Aarburg und wurde 1980 durch Emma Suter gegründet. Heute wird das Unternehmen von Samantha Suter in dritter Generation als Familienbetrieb geführt.

Eine engagierte und speditive Arbeitsweise sowie jahrelange Erfahrung und fundiertes Fachwissen im Bereich Reinigungen machen uns zum optimalen Partner für Reinigungen von Privathaushalten, Geschäfts- und Büroreinigungen im ganzen Kanton Aargau.

An dieser Stelle bedanken wir uns bei unseren geschätzten Stammkunden, die unserem Reinigungsunternehmen seit vielen Jahren die Treue halten. Wir freuen uns auch in Zukunft auf eine gute, partnerschaftliche Zusammenarbeit! Es wäre uns eine Freude, Sie bald als zufriedenen Kunden bei Suter-Reinigung begrüßen zu dürfen.



Samantha Suter führt den Familienbetrieb in dritter Generation.

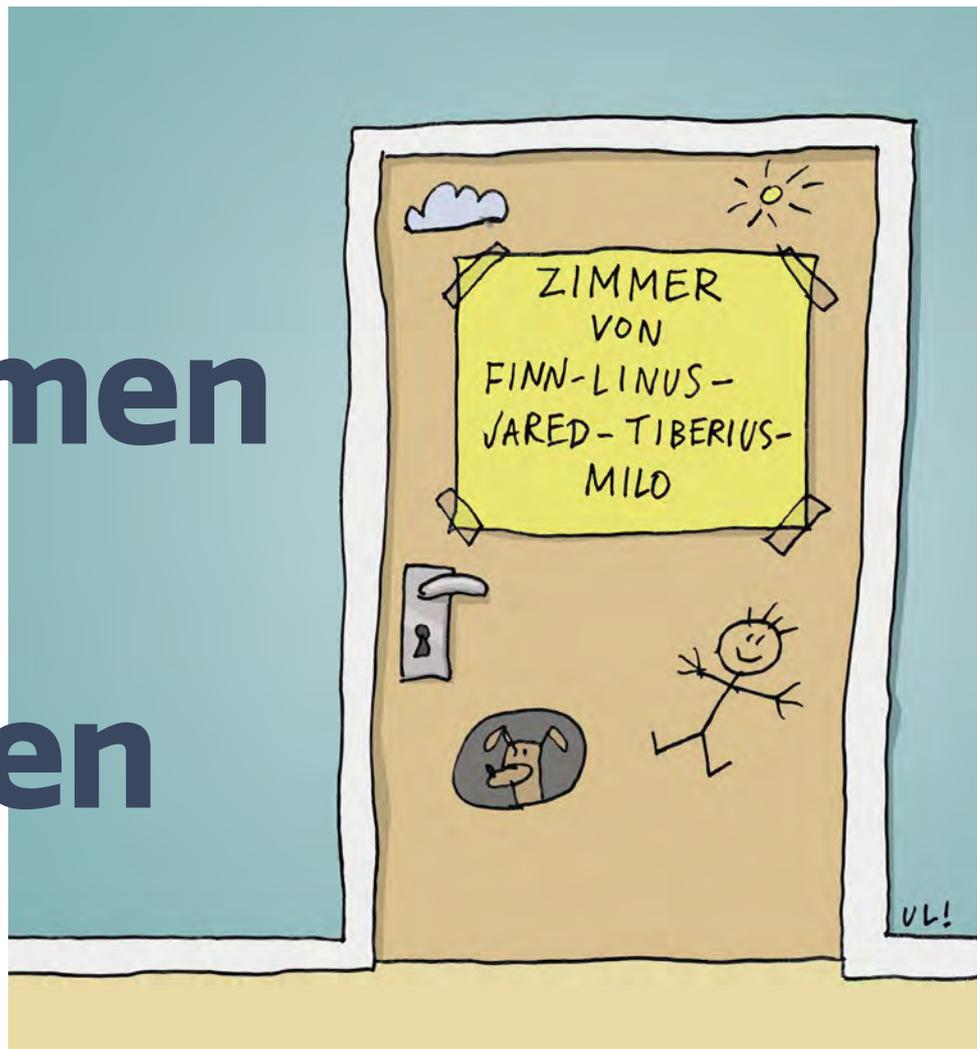
**Gerne
50% WIR**



Unser Standort

**Suter-Siegrist-Reinigung
Letziweg 9 - 4663 Aarburg
079 676 07 81 - kontakt@reinigung-aarburg.ch
www.reinigung-aarburg.ch**

Nomen est nomen



Kennen Sie X AE A-XII? Nein? Es handelt sich dabei um den Sohn des Tesla-Chefs Elon Musk, oder besser gesagt, um dessen Vornamen. Ein paar Buchstaben mehr konnte sich der Unternehmer, einer der reichsten Männer der Welt, wohl nicht leisten.

Dieses Phänomen begegnet uns in der Welt der Prominenten immer wieder: Sie halten sich für etwas ganz Besonderes und so darf natürlich auch der Nachwuchs keinen Allerweltsnamen tragen! Ob Dusty Rose, Delphine oder Otter (weil das nach Aussage der stolzen Mutter Zooey Deschanel so verspielte und kluge Tiere seien), Summer Rain oder Ortsnamen wie Brooklyn, San Diego, Ireland oder Kingston – ausgefallen muss es sein. Anders als in deutschsprachigen Ländern sind dabei in den USA die Möglichkeiten weitaus weniger begrenzt. Die VIPs dürfen hier ihren armen Kindern die peinlichsten und unaussprechlichsten Namen

geben. Ob sie sie damit besonders glücklich machen, sei mal dahingestellt. Immerhin sind sie in aller Munde! Und das ist wohl auch die Idee dahinter, denn als besonders wohlklingend kann man X AE A-XII nicht bezeichnen.

Oftmals müssen auch berühmte Vorbilder aus Film und Literatur herhalten, so nannte Nicholas Cage seinen Sohn beispielsweise Kal-El, nach dem bürgerlichen Vornamen von Superman. Wie schief das gehen kann, zeigt sehr anschaulich der kleine Kevin. In den 1990er-Jahren noch Trendsetter aus dem Film „Kevin – Allein zu Haus“, weckte der Name rund 20 Jahre später selbst bei unseren wertneutralen Lehrern negative Assoziationen und führte zu schlechteren Zensuren für die armen Kerle. Manchen gefällt es hingegen auch einfach albern, wie David Bowie, der seinem Sprössling den Namen Zowie gab – Zowie Bowie! Bei der Suche nach sinnvollen Alternativen fiel der Apfel wohl nicht weit vom Stamm. Der Gute nennt sich heute nämlich Joey Bowie. **ab/DEIKE**



Zahnklinik Oswald
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

Gerne 50% WIR

EBIKON LU

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

Für Vor- und Nachbehandlung in der Schweiz

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

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



Ferien

Aktuell gerne 100% WIR

**Morschach
 Disentis
 Locarno
 Marbella (Spanien)**

BUCHEN SIE IHRE FERIENWOHNUNG FRÜHZEITIG!



mehr infos: www.ferien4u.ch

Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?
 Hier anklicken und geniessen

4. November 2024

WIR partner

ONLINE MAGAZIN



Inserieren und vom kostenlosen WIR-Mailing profitieren!

HERBST FERIEN 2025 mit 75% WIR
 Jetzt anmelden!

WIR ne+work

**Grafik
 Text
 Website**



100% WIR

70% WIR auf Drucksachen, Blachen, Plakate, Displays, Schilder, Broschüren, Blöcke u.v.m.

Tel. 041 340 75 66
stockermedia.ch/wir

STOCKERMEDIA //



Herbstferien 2025 im Tessin mit der WIR-Community!

Für alle, die bei der Flussfahrt Basel-Amsterdam-Basel vom 2.-10. Mai 2025 keinen Platz mehr ergattern konnten, haben wir eine fantastische Alternative vorbereitet: 5-tägige Herbstferien im wunderschönen Tessin – mit 75 % WIR!



Das Hotel Campione in Bissone

Nur wenige Schritte vom See entfernt liegt das Hotel Campione. Alle Zimmer und Suiten sind komplett renoviert und mit Bad/Dusche, WC, Safe, Minibar, Kabel-TV mit über 100 internationalen Sendern, Satellitenradio, CD-Player, iPod-Dockingstation und individuell regulierbarer Klimaanlage ausgestattet. Parkmöglichkeiten gibt es in der überdachten Garage für CHF 15 pro Nacht oder kostenlos auf begrenzten Parkplätzen im Freien. Besonders hervorzuheben ist das großzügige Panorama-Schwimmbad mit atemberaubender Aussicht auf die Berge San Salvatore und Brè, den Luganersee und die Bucht von Lugano – ein perfekter Ort zum Entspannen und Geniessen der Tessiner Herbstsonne.

Individuelle Freizeitgestaltung

Während der 5 Tage haben Sie die Freiheit, Ihre Aktivitäten individuell zu planen. Mit der Ticino Card, die Sie bei Ihrer Ankunft im Hotel erhalten, profitieren Sie von vergünstigten Preisen für zahlreiche

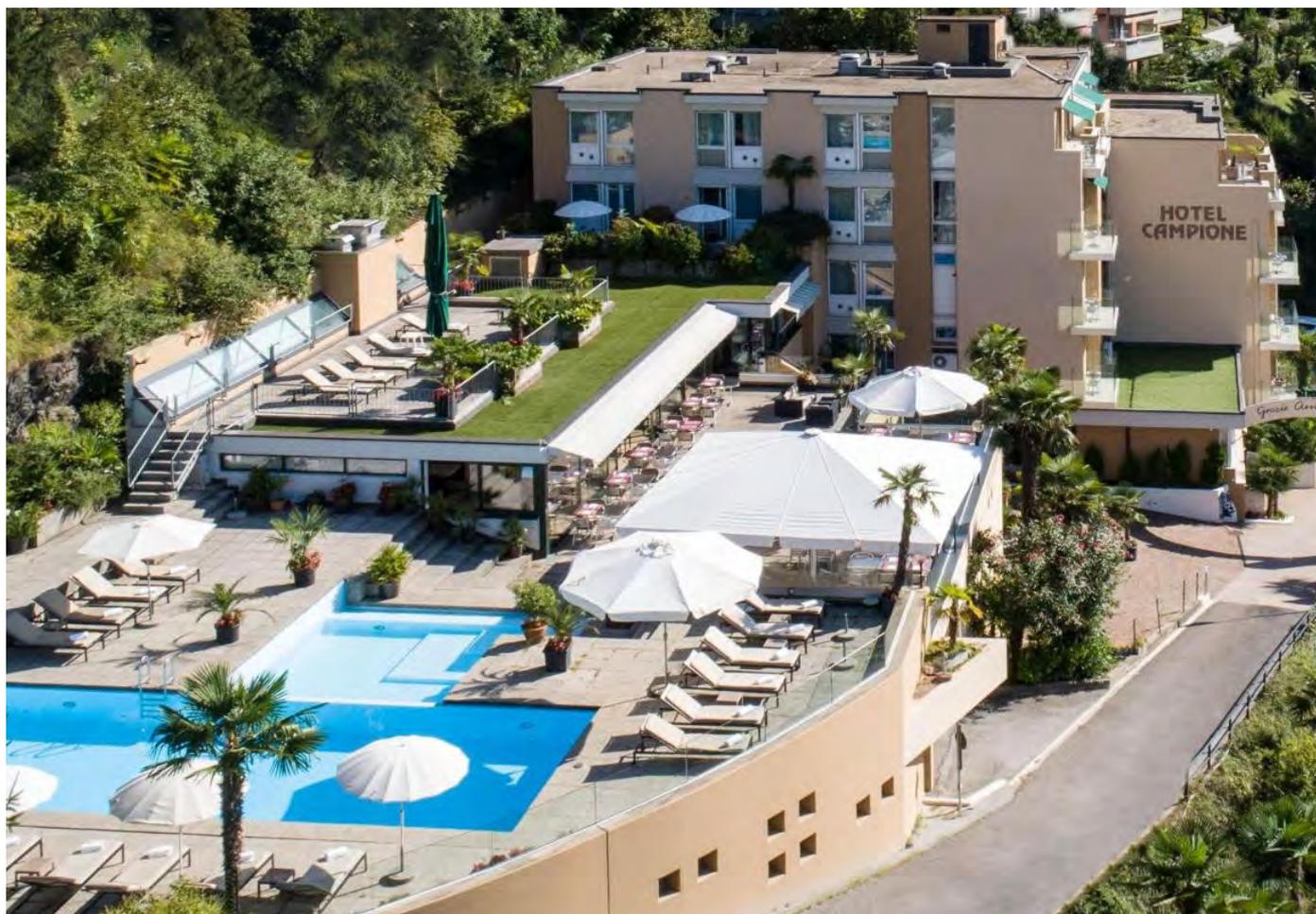
Attraktionen und nutzen den öffentlichen Verkehr im Kanton Tessin kostenlos. Diese Karte, im Wert von über CHF 50 pro Tag, ist bis zum Abreisetag gültig. Damit können Sie jeden Winkel des Kantons erkunden und zahlreiche Ausflugsziele in der Region Lugano besuchen, wie die Swissminiatur in Melide, die FoxTown Factory Stores in Mendrisio oder das Zollmuseum in Cantine di Gandria. Lugano mit dem Monte Brè und San Salvatore ist bequem mit Schiff, Bahn oder Postauto erreichbar. Gemeinsame Zeit mit der WIR-Community Frühstück und Abendessen geniessen wir in geselliger Runde unter gleichgesinnten WIR'lern, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Tagsüber trifft man sich am Pool oder beim gemütlichen Apéro.

Individuelle Anreise

Die Anreise nach Bissone erfolgt individuell mit dem Auto oder der Bahn, sodass Sie die Flexibilität haben, Ihre Reise nach Ihren Wünschen zu gestalten. Bitte beachten Sie, dass die Platzzahl begrenzt ist – melden Sie sich frühzeitig an,

Erleben Sie unvergessliche Herbstferien 2025 im Tessin

Montag, 8. bis Freitag, 12. September 2025
5 Tage voller Entspannung mit 75 % WIR



 ★★★
HOTEL CAMPIONE
RISTORANTE ALL' ARCO

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

WIR ne+work

 **TICINO** 

 **WIR** partner



Beschränkte Platzzahl
Infolge Vorreservation bitten
wir um eine rasche Anmeldung!

Preise pro Zimmer für 2 Personen – 4 Nächte mit Halbpension

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

Inbegriffen:

- Frühstücksbuffet - Halbpension - Ticino Card

Nicht inbegriffen:

- Kur- & Tourismus Taxe - Getränke

- Garagenplatz Fr. 15.- pro Tag

**INDIVIDUELLE
ANREISE MIT
AUTO / BAHN**



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

Name:
Vorname:
Firma:

Interaktives Anmeldeformular hier anklicken!

Anmeldung bis 31. Januar 2025 an:

T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26 - wironline@bluewin.ch - www.wironlinemagazin.ch

Spass Unterhaltung Witze

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

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

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

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

Seit Jahren hofft Jens auf den großen Lottegewinn und betet dafür auch inbrünstig zu Gott; bislang allerdings vergeblich. Eines Abends aber – Jens ist gerade wieder am Beten – ertönt eine genervte Stimme von oben herab: „Himmel nochmal, Jens, wenn du gewinnen willst, dann gib mir wenigstens einmal eine Chance und kauf dir ein Los!“ Der Physiklehrer möchte seinen Schülern erklären, wie ein Magnet funktioniert. Zuerst

will er aber wissen, ob sie das Wort überhaupt kennen. „Was fängt mit M an und hebt Gegenstände auf?“, fragt er. Wie aus der Pistole geschossen, tönt es aus der letzten Reihe: „Mama!“

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DEIKE PRESS





Publireportage

Ein Erlebnis der Extraklasse

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 in Degersheim 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

17:30 – 23:30:

Rundgang durch die preisgekrönten
«Zauberwelten» der Dreamfactory
(Optional)

Begrüssung und Apéro (ev. Häppchen
vom Zylinderhut)

Grosses Salatbuffet serviert auf
Zauberkarussell

Zaubershow «Illusion Las Vegas» Teil 1

Fondue Chinoise mit 3 Fleischsorten
oder vegetarisch (bitte reservieren),
diverse Beilagen und hausgemachten
Saucen

Casino Royale "Las Vegas Spielrunde" –
Blackjack & Roulette (Just for fun, mit
tollen Preisen)

Reichhaltiges Dessertbuffet serviert auf
dem Zauberkarussell

Zaubershow Teil 2 „Quick Change &
Flowers“

Offizieller Schluss der Veranstaltung
Ausklang an der Bar

Preis: CHF 175.- inkl MwSt

Inbegriffene Leistungen:

Apéro mit Rundgang (Bowlé/Orangensaft
& Snacks) (ev. Häppchen vom Zylinderhut)

Salat-, Fondue-Chinoise- & Dessertbuffet
à discrétion

Getränke à Discrétion (Rot- & Weisswein,
Softgetränke, Bier, Kaffee, exkl. Spirituo-
sen) bis 23:30Uhr

Tischzauberei - Illusion Las Vegas Show

Vorführung von Decap und Mighty Wurlit-
zer Orgeln

Casino Royale Las Vegas Spielrunde (just
for fun)

Ausklang an der Bar mit Barzauberei (exkl.
Getränke)



<https://dreamfactory.ch/diner-spectacle>



An Einkäufer/in - Housekeeping- Chefin und Chefs

WIR offerieren **100% GEIZpreise**

Grip-Handschuh orange

Material Strickgewebe
mit Latexbeschichtung
EN 420 /Cat II /CE

Art. 50 orange



Ich möchte ein Muster

Menge	A-Preis	8	9	10
12*	2.20/P			
48*	1.95/P			
144	1.75/P			

Haushalt- Handschuh

Material: Latex mit
Baumwollfütterung
EN 420/388/374/Cat II/CE

Art. H4



Menge	A-Preis	M	L	XL
12*	0.89/P			
72	0.79/P			
144	0.69/P			

Farben: Pink, Gelb, Grün, Blau



Ich möchte ein Muster

Arbeits- Handschuh

Material: Nylon mit
grauer Nitrilbeschichtung
EN 420 / 388 / Cat II /CE

Art. M10



Ich möchte ein Muster

Menge	A-Preis	7	8	9	10	11
12*	2.20/P					
72	1.80/P					
144	1.60/P					

Montage-Handschuh

Material: Nylon mit *
Polyaruthanbeschichtung
EN 420 / 388 / Cat II /CE

Art. M40 black

Ich möchte ein Muster



Menge	A-Preis	7	8	9	10	11
12*	1.95/P					
72	1.45/P					
144	0.99/P					

Nitril-Handschuh

Material: Nitrin puderfrei
EN 420 / 374 / Cat III / CE

Art. 19 blau - Art. 89 black



Ich möchte ein Muster

Menge	A-Preis	S	M	L	XL
1'000	54.00				
4'000	209.00				
8'000	394.00				

Absender: Ich bin schon Kunde

erwarte Rückruf

Firma: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____ Name: _____

Aimex 24 GmbH

8604 Volketswil

Telefon 044 946 00 51

E-Mail: aimex24@bluewin.ch

www.aimex24.ch - www.medibedarf.ch

E-mail : _____

Netto-Preise inkl. MWST + Fracht (* Fr. 9.- übrige gemäss CH-Post)

Auf die Piste mit den WIR- Networks!

www.wir-netz.ch

Die WIR-Networks Graubünden-Süd- ostschweiz, Schaff- hausen und Zürich

laden zu unvergess-
lichen Skiweekends
ein! Erleben Sie span-
nende Abfahrten,
Geselligkeit und gute
Gespräche im
Schnee. Jetzt anmel-
den und Teil unserer
winterlichen
Gemeinschaft wer-
den!

Melden Sie sich an
und sichern Sie sich
Ihren Platz!



TOPANGEBOT A3 FARBSYSTEM

Weitere Aktionsangebote mit 100% WIR
Kopierpapier, Bürostühle und Büromöbel

 **BÜROTREND**

buerotrend.ch | +41 71 757 11 25

100% WIR
Fr. 5290.-
statt Fr. 7480.-

Alle Preise exkl. Lieferung, vRG und MWST.

TOSHIBA

www.toshibatec.ch

e-STUDIO2021AC

- 20 Seiten/Min. in Farbe und schwarz/weiss
- Formate DIN A5 - A3
- Farbiges 26 cm (10.1") Multi-Touch-Display (neigbar)
- 1. Kassette: 223 Blatt
- 2. Kassette: 550 Blatt
- Unterschrank
- Stapelblatteinzug: 100 Blatt
- Automatische Duplexeinheit
- Security SSD 128 GB, 4 GB RAM
- Toshiba e-BRIDGE Next Controller

Weitere Optionen auf Anfrage



NEUHEIT

Konzeptbild

Service und Lieferung ganze Schweiz durch Toshiba Tec Switzerland AG gewährleistet.

MINI KRIMI

Eiskalter Tod

„So ein Mist!“, stöhnt Luca Voss. „Eis ist seit gestern Abend ausverkauft und das bei der Hitze!“ Kommissarin Liz Blum schaut den Polizeireporter streng an. „Wir haben einen Todesfall! Du wolltest dir jetzt nicht ernsthaft am Kiosk ein Eis kaufen?“ Kopfschüttelnd schweift ihr Blick über das Aussengelände des städtischen

Schwimmbads, bis sie den Notarzt bemerkt, der ihnen winkend den Weg durch die Schaulustigen zu einem abgelegenen Liegeplatz hinter einem Busch zeigt. Ein Toter liegt tropfnass vor ihnen, mit dem Rücken auf einem Badetuch. „Ein durchtrainierter Mann und ein Gigolo, wie mir die Leute hier berichtet haben, und dem bleibt nach dem Schwimmen einfach so das Herz stehen? Das kam mir komisch vor. Deshalb habe ich Sie gerufen“, erklärt der Arzt. Neben ihnen steht eine Frau, die Hände vors Gesicht geschlagen. „Die Freundin“, murmelt er und gibt den Sanitätern den Wink, den Toten in die Rechtsmedizin zu bringen. Die Kommissarin stoppt sie plötzlich und greift nach der Hand des Toten. „Was

 **100%**
partner



inter

Schlafwelt - M



Das grösste WIR 100%
Möbelhaus der Schwei
Markenartikel zu Discou
Lieferung ganze
Schweiz

ESPRIT
home


HASENA
the dream factory

Tel: 041 511 26 56
info@interior3000.ch

100% WIR- Onlineshop

hält er da fest?" – „Einen Eisstiel“, meint Voss, während er die Kühltasche des Paares öffnet und eine leere Sprühflasche herauszieht. Die Sanitäter heben den Toten auf die Bahre. Blum betrachtet nachdenklich das Handtuch, auf dem die nasse Kontur der Leiche zu sehen ist. Da, wo er mit dem Rücken lag, ist es trocken. Blum und Voss schauen sich an und nicken. Die Kommissarin dreht sich zur Freundin und sagt: „Ich verhafte sie wegen Mordes an Ihrem Freund!“ Weshalb ziehen Blum und Voss diesen Schluss? Wagemann/DEIKE

Lösung „Eiskalter Tod“: Die Freundin hat ihrem Freund ein vergiftetes Eis gegeben, das sie in der Kühltasche mitgebracht hat. Das Eis am Kiosk war ausverkauft. Dann hat sie ihn mit der Sprühflasche nass gespritzt, um vorzutäuschen, dass er schwimmen war und danach einen Herzinfarkt erlitten hat.

Deike



rior3000

Manufaktur, Intérieur à la carte

- Online Bettwaren und

Z

unt – Preisen

SanGottardo

swiss concept

Schlaf pur!

30%
bis 70%



o - www.interior3000.ch

Ferien in Thailand



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

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

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

mit 50% WIR





Lüthy Family Homestay

Erlebnisferien mit 50 % WIR im Lüthy Family Homestay

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

Was erwartet die Gäste?

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

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

Der Preis:

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

Kontakt:

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

Besuchen Sie uns hier auf Facebook



Whanpen und Peter Lüthy



LUST AUF SCHÖNE SCHUHE®

GEMEINSAME WEGE GEHT MAN IN GUTEN SCHUHEN

100 % WIR
auf das gesamte Sorti-
ment von Damen-, Herren-
Kinder- und Outdoor-
schuhen



232-25-0002 189,90



252-23-0027 189,90



252-33-0011 169,80



311-33-0001 159,90



303-75-0022 189,90



280-82-0002 179,90



303-34-0043 239,90



353-37-0001 169,90



280-35-0002 159,90

DEGIACOMI
SCHUHMODE
— SEIT 1919 —

Versamerstrasse 32 · 7402 Bonaduz
Tel. 081 630 20 70 · www.degiacom.ch

Weitere Filialen in:

DAVOS 081 420 00 10
FLIMS 081 911 55 55
THUSIS 081 630 00 20

Laufgut® Degiacomi

GUTE SCHUHE · GESUNDE FÜSSE

Ihr Spezialist für gutes Laufen
Schuhtechnik / Schuhservice

Grabenstrasse 44 · 7000 Chur · Tel 081 250 05 00
www.laufgut-degiacom.ch



Besuchen Sie unseren Onlineshop unter www.degiacom-schuhe.ch
und stöbern Sie sich ganz bequem von zu Hause aus durch unser Angebot.
www.degiacom-schuhe.ch

LUEG EMOL

Gutscheinsponsor

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



Wir belohnen die eingekreiste Personen mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom Restaurant "Krone am See" - Hafenstrasse 11 - 8595 Altnau - 071 571 23 58
kontakt@krone-althau.ch - www.krone-althau.ch

Sende ein E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis am 29. November 2024 an: wironline@bluewin.ch
(Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)



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



profiLine
IT Solutions

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

**Wir führen alle
Verbrauchsartikel für
Ihren Drucker!**

 Mülistrasse 3, 8143 Stallikon

 Tel. 032 / 588 0 188

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



Kein Anfang und kein Ende – Der Kreis

Seitdem der Mensch denken kann, sieht er Rundes – unter anderem am Himmel. Der Mond nimmt zu und ab, doch am Ende – oder am Anfang – sehen wir immer einen Kreis. Die Sonne steht täglich am Himmel, spendet Leben und zeigt ihr Rund am schönsten morgens und abends. Rund gibt nichts eine Priorität, alles ist im Fluss, nichts wird bevorzugt, denn es schafft eine gemeinsame Mitte.

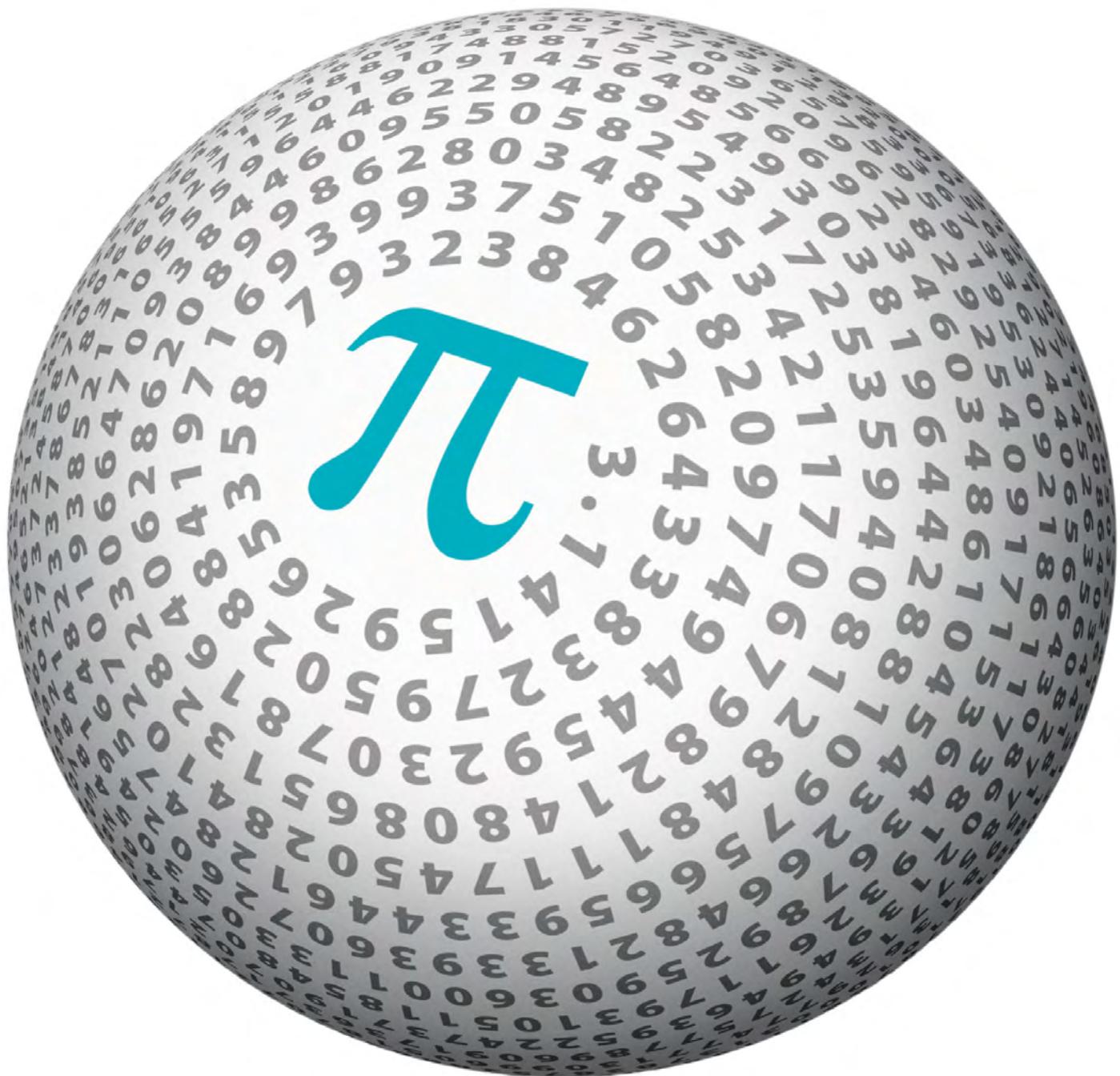
Seitdem der Mensch denken kann, sieht er Rundes – unter anderem am Himmel. Der Mond nimmt zu und ab, doch am Ende – oder am Anfang – sehen wir immer einen Kreis. Die Sonne steht täglich am Himmel, spendet Leben und zeigt ihr Rund am schönsten morgens und abends. Rund gibt nichts eine Priorität, alles ist im Fluss, nichts wird bevorzugt, denn es schafft eine gemeinsame Mitte.

Blicken wir zurück in die Jungsteinzeit, finden wir Steinkreise, die von allen Seiten betreten werden, mit einer gemeinsamen Mitte. Diese Bauwerke waren an der Sommer- und Winter-sonnenwende ausgerichtet und schufen durch Himmel und Erde eine Einheit. Wissenschaftler sind davon überzeugt, dass damit die Jahreszeiten berechnet wurden. Platon, Euklid und Archimedes setzten sich bereits mit Kreis und Kugel auseinander und versuchten, sie zu berechnen. Eine Methode zur Berechnung war die Quadratur des Kreises. Aristophanes sinniert als Meton

in der Komödie „Die Vögel“ darüber: „Nun leg' ich an das Lineal und bild' Ein Viereck aus dem Kreis – hier in die Mitte Da kommt der Markt, und alle Strassen führen Schnurgrad zum Mittelpunkt und gehn wie Strahlen Von ihm, als kugelrundem Stern, gradaus Nach allen Winden“

Dann bekamen die in den Kreis reingelegten Formen mehr Ecken und wurden dem Objekt immer ähnlicher. Eine dritte Variante war, ihn in Tortenstücke zu zerteilen und diese als Rechtecke auszulegen – es half alles nichts: Der Kreis kann bis heute nicht präzise berechnet werden. Zumindest kommt die Kreiszahl Pi, auch Archimedisches-Konstante, mit der unendlich irrationalen Zahl der Berechnung sehr nah.

Rund ist auch das Rad, dessen Erfindung für die Weiterentwicklung der menschlichen Kultur fundamental war – es brachte alles in Bewegung. Die Faszination bekam etwas Mystisches, Absolutes und Göttliches. Das alte Ägypten



kennt Ouroboros, die Schlange, die sich selbst in den Schwanz beißt. Das Fabelwesen braucht nichts, weil es aus sich selbst existiert, sich selbst ernährt. Friedrich Nietzsche beschrieb die Schlange in „Also sprach Zarathustra“ folgendermaßen: „Alles geht, Alles kommt zurück; ewig rollt das Rad des Seins. Alles stirbt, Alles blüht wieder auf, ewig läuft das Jahr des Seins [...] ewig bleibt sich treu der Ring des Seins“ – ein ewiger Kreislauf. Auch das Individuum stellte sich Leonardo da Vinci im Ideal vor: Sein vitruvianischer Mensch sucht die perfekte Proportion mithilfe eines Kreises.

Der Kreis verbindet, ist unendlich, bleibt in Bewegung und drückt Raum- und Zeitlosigkeit aus. Wir bekunden mit einem Ring die Verbundenheit zu einer anderen Person, die Olympischen Ringe vereinen sportlich die Kontinente und ein runder Tisch stellt klar, dass beim Essen keiner bevorzugt wird. Wer einmal in einer Jurte übernachtet hat, fühlt sich sofort in der Gemeinschaft angenommen: Rundherum wird geschlafen und in der Mitte gegessen.

adm/DEIKE

LUEG EMOL...

Gutscheinsponsor:

Krone am See - Hafenstrasse 11

8595 Altnau - 071 571 23 58

kontakt@krone-alttau.ch



Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom Restaurant "Krone am See" - Hafenstrasse 11 - 8595 Altnau - 071 571 23 58 kontakt@krone-alttau.ch - www.krone-alttau.ch

Sende ein E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis am 29. November 2024 an: wironline@bluewin.ch
(Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)



ZENTRA SHOP

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

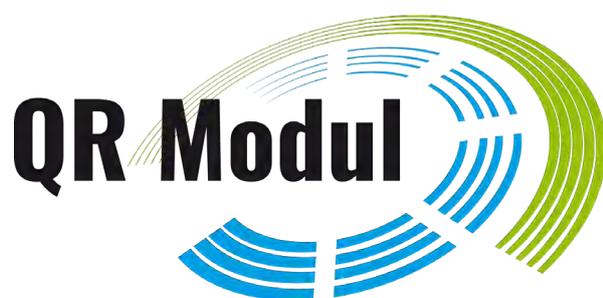
Immer mit 100% WIR



www.zentra-shop.ch

Neue Funktionen bei QR Modul

4 neue, tolle Funktionen bei QR Modul machen Ihre QR-Rechnungen noch besser, einfacher und professioneller:



Funktion 1:

Produktetabelle mit Text ersetzen

Funktion 2:

Mehrwertsteuer zum Rechnungsbetrag hinzuschlagen

Funktion 3:

Rabatte erfassen

Funktion 4:

Mit Teilmengen rechnen

Funktion 1: Produktetabelle mit Text ersetzen

Um was geht es?

Bisher war die Produktetabelle, welche die in Rechnung gestellten Leistungen abbildet, fixer Bestandteil der QR-Rechnung. Neu besteht die Option, Vorlagen zu erstellen, in denen die Produktetabelle nicht erscheint. Den frei gewordenen Platz können Sie mit Text füllen.

Vorteile

Diese Funktion haben wir speziell für Vereine und Spendenorganisationen realisiert, die Spendenaufrufe machen. In diesen Fällen steht die Botschaft im Vordergrund und nicht eine kostenpflichtige Leistung. Natürlich kann die Funktion aber von allen Nutzern von QR Modul verwendet werden. Beachten Sie, dass Sie mit dem Post- oder E-Mailversand von QR Modul zusätzliche Beilagen wie z. B. Flyer, Spendenbestätigungen usw. mitschicken können, falls Ihre Botschaft etwas mehr Platz braucht.



Funktion 2: Mehrwertsteuer zum Rechnungsbetrag hinzuschlagen

Um was geht es?

Bisher wurden die Preise, die Sie in Ihren QR-Rechnungen erfasst haben, immer nach der «Brutto-zu-Netto»-Methode berechnet, will heissen, die MwSt. ist im Preis inbegriffen. Diese Logik bleibt der Standard. Neu können Sie aber auch die Variante «Netto-zu-Brutto» auswählen, wodurch die MwSt. zum Preis hinzugeschlagen wird.

Vorteile

Im B2B-Bereich werden die Preise normalerweise exklusiv Mehrwertsteuern kalkuliert. Mit der neuen Funktion bedient QR Modul nun auch dieses Bedürfnis.

Funktion 3: Rabatte erfassen

Um was geht es?

Würden Sie Ihren Kunden gerne einen Rabatt anbieten? QR Modul löste die Anforderung ganz elegant: Erfassen Sie einfach ein Minus-Zeichen beim Preis. Der entsprechende Betrag wird dann vom Rechnungsbetrag abgezogen.

Vorteile

Preisnachlässe können transparent in die Produktetabelle der QR-Rechnung integriert werden. Es ist sogar möglich, für jede Rechnungsposition einen eigenen Rabatt zu erfassen.

Funktion 4: Mit Teilmengen rechnen

Um was geht es?

Bisher haben Sie bei der Menge für eine Leistung immer eine ganze Zahl erfasst. Was aber, wenn Sie eine halbe Einheit geleistet haben, z. B. eine halbe Stunde Arbeit? Mit QR Modul können Sie bei den Mengen, will heissen im Feld «Anzahl Produkt», neu bis zu 2 Dezimalstellen erfassen.

Vorteile

Dank der höheren Flexibilität bei den Mengenangaben rechnen Sie Ihre Leistungen präziser ab.

Wie sie die Funktionen einrichten erfahren Sie unter:

<https://qrmodul.ch/neuefunktionen>



**2 für 1
Aktion**

Ihr Inserat
oder Ihre
Publireportage
erscheinen am
2. Dezember
16. Dezember

Für
über
20'000
WIR-
Verrechner
in der ganzen
Deutschschweiz!

WIR

ONLINE MAGAZIN

2 für 1 Aktion

Ihr Inserat oder
ihre Publireportage erscheinen mit
Sujetwechsel am:

2. Dezember 2024
16. Dezember 2024

Zahlbar mit 70% WIR

Druckunterlagen: PDF / EPS / JPG / PNG

Zahlbar mit 70% WIR



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



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



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



1/8 Seite
82 x 60 mm
CHF 200.-

WSmarketing - M 079 207 81 26 - T 071 925 30 35
wsonderer@bluewin.ch - wironlinemagazin.ch



WIR

18. November 2024

ONLINE MAGAZIN

Gestalte unser WIR ONLINE MAGAZIN aktiv mit!

Liebe Leserinnen und Leser,
wir möchten euch aktiv in die Gestaltung und Themengebung unseres WIR Online Magazins einbeziehen! Was haltet ihr vom neuen Layout? Was gefällt euch, und was würdet ihr gerne anders sehen?

Eure Meinung zählt!

Helft uns, das Magazin noch besser und interessanter zu gestalten. Ob Tipps,

Anregungen oder Kritik – wir freuen uns über jede Rückmeldung. Schreibt uns, was euch bewegt und inspiriert!

Sende uns deine Gedanken und Vorschläge an wironline@bluwin.ch und werde Teil der Weiterentwicklung unseres Magazins.

Herzliche Grüsse
Walter Sonderer

WIR-Verrechner und ihre Erfolgsstorys im Ausland

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

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

Kontakt und weitere Infos: wironline@bluewin.ch

Paul Heftis Porträt in der nächsten Ausgabe

Paul Hefti, ehemaliger Wirt des Berggasthauses "Nestel" im Toggenburg und Ex-WIR-Verrechner, hat sich vor Jahren ins ferne Panama abgesetzt. Mit seinem charmanten Wesen und einer Portion unverblümter Ansichten, die nicht immer dem Mainstream entsprechen, betreibt er heute eine eigene Farm als Rinderzüchter. Ein echter Charakterkopf und dennoch ein lebenswerter Kerl – mehr über seine Abenteuer im nächsten Magazin!



Null – Viel Lärm um nichts

Wenn man über die Zahl Null schreiben möchte, stellt sich schnell die Frage nach dem Nichts. Man betrachtet diese runde Ziffer, durch die man gerade hindurch aufs weisse Papier schauen kann, und stellt sich die unendliche Leere vor. Bis klar wird: Die gibt es gar nicht. Selbst im unendlichen, leer wirkenden Vakuum des Weltraums gibt es immer noch ein paar Wasserstoffatome. Es ist also wie im Leben auch: Irgendwas ist immer.

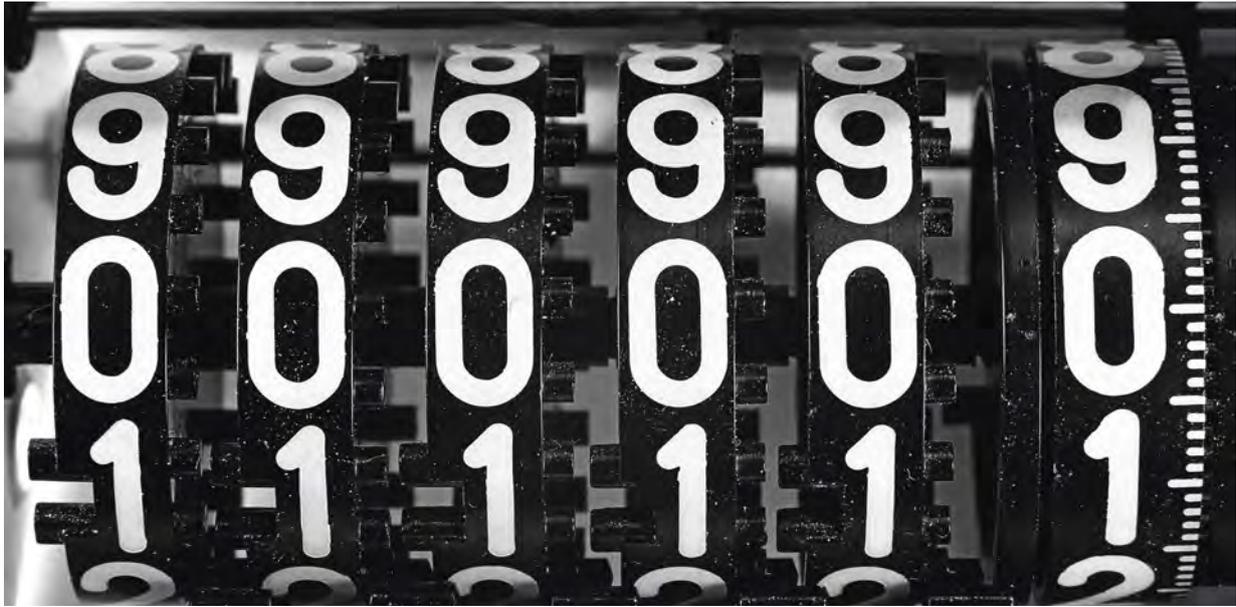
Deshalb hat die Null in der Welt, in der sogenannten Realität, auch keine Entsprechung. Die Eins hat eine reale Übereinstimmung, wir finden sie ganz leicht. Nehmen wir mal eine Eineuromünze. Schon haben wir sie. Nehmen Sie sich zwei Stücke Kuchen – hoppla, da ist die Zahl Zwei ganz bildlich dargestellt. Das könnten Sie mit ein paar Strichen auf Papier verewigen und schon haben Sie sie für zukünftige Leser festgehalten. Für die Zahl Drei malen Sie ein weiteres Stückchen. Genau so leicht finden wir alle anderen Zahlen.

Aber die Null, die gibt es nur als Denkgrösse. Das Gehirn muss dazu ein philosophisch-mathematisches Konzept begreifen können. Für die meisten Tiere ist es absolut unmöglich, einen fiktiven Zustand Null zu verstehen. Der Tübinger Bewusstseinsforscher Andreas Nieder vergleicht das Entdecken der Zahl Null deshalb mit dem Erlernen der Fähigkeit zu sprechen. Das Konzept muss erkannt und dann an die folgenden Generationen weitergegeben werden. Die Neurowissenschaftlerin Elizabeth Brannon hat in dem Zusammenhang nachgewiesen, dass Kinder bis sechs Jahre trotz Training grosse Probleme haben, zu verstehen, dass die Zahl Null kleiner ist als die Zahl Eins. Gorillas haben es im Laufe der Evolution bisher überhaupt nicht begriffen. Sie können lediglich erkennen, dass etwas nicht vorhanden ist. Erstaunlicherweise können Bienen das ebenfalls. Es ist also nicht klar, ob die reine Gehirngrösse etwas mit der Abstraktionsfähigkeit zu tun hat. Denn selbst für den Menschen mit seinem verhältnismässig

grossen Gehirn war es zu Beginn der Entwicklungsgeschichte ein langer Lernprozess, die Zahl Null zu verstehen. Wie hätte ein Steinzeitmensch wohl über eine Höhlenzeichnung seine Kollegen informiert, dass im Fluss null Fische vorhanden sind? Er hätte ja schlecht nichts zeichnen können. Wie wären die Steinzeitleser darauf gekommen, dass er null Fische meint, wenn da nichts zu sehen ist? Den Fisch malen und durchstreichen? Das hätte heissen können: „Iss keine Fische!“ oder „Der Fisch schmeckt nicht!“.

Den Menschen auf der damaligen Evolutionsstufe fehlte schlicht die Abstraktionsfähigkeit. Jene gewaltige Leistung, das „Nicht-vorhanden-Sein“ in Form eines Zeichens als mathematische Information darzustellen. Das passierte nach heutigem Wissensstand zum ersten Mal bei den Sumerern vor rund 5000 Jahren. Sie liessen eine Leerstelle im von ihnen genutzten „positionalen“ Zahlensystem. Die Babylonier übernahmen diese Idee später. Und die Mayas entdeckten das ganze Konzept völlig unabhängig von allen anderen Kulturen erneut. Sie verdeutlichten das Fehlen einer Zahl mit der Zeichnung einer Muschel. Damit war zum ersten Mal ein Symbol geboren, das unabhängig von Position oder Umgebung die Summe „Null“ darstellen konnte.

Dass mehrere Zivilisationen das gleiche Problem lösten, zeigt die Wichtigkeit dieser Idee und auch den Zusammenhang zwischen zivilisatorischer Entwicklung und der Fähigkeit zum abstrakten Denken. Da auch wir modernen „Westler“ wie die Sumerer ein positionales Zahlensystem nutzen, können wir an dieser Stelle anhand eines Beispiels den Nutzen von Null genauer betrachten: Nehmen wir eine Reihe von Zahlen. Zum Beispiel 103. Wir verstehen sofort: Da ist eine Eins in der Hunderter-Reihe, nichts in der Zehner-Reihe und eine Drei in der Einer-Reihe. Also hundert und drei. Jetzt lassen wir die Null mal weg und die Stelle stattdessen frei: 13 – ist das 13 oder 103? Aber die Null als Zeichen hat in Kombination mit unserem arabischen Zahlensystem noch mehr Vorteile: Die alten Römer stellten die Zahl 103 als CIII dar. Die Zahl 99 ist „XCIX“. Addieren Sie das bitte mal. Das ist nämlich dann „CCII“. Vergleichen Sie dazu: $103 + 10 = 113$. Sie füllen die



Null in der Zehner-Reihe mit einer Eins. Ein einziger Schritt zum richtigen Ergebnis. Unschlagbar!

Wer hat's also erfunden? Es wird vermutet: die Inder. Aus deren fortschrittlicher Kultur stammt die früheste bisher gefundene Aufzeichnung der Nutzung einer Null als echter Zahl. 1881 wurde in einem Feld eine Schriftrolle gefunden, die „sunya“ enthielt – das indische Wort für Null. Der Astronom und Mathematiker Brahmagupta entwickelte im siebten Jahrhundert daraus ein Zeichen. Damit ermöglichte er grosse Fortschritte für die Berechnung der Welt, plötzlich konnte man ganz anders „kalkulieren“. Die *Calculi* waren eine Art physische Rechensteine, die im frühen Handel der Menschheit zum Zählen und Aufzeichnen von Mengen verwendet wurden. Das Problem bestand, wie oben beschrieben, auch hier in der unmöglichen Darstellung eines nicht-physischen Denkkonzepts „Null“.

Mit der Null an Bord der Handelsschiffe ergab sich somit eine ganz neue Welt. Nach den Indern lernten die Chinesen das Konzept kennen, von dort machte die Nullnummer ihren Weg in den Mittleren Osten. Im Jahr 773 kam die Null in Bagdad an und fand Eingang ins arabische Nummernsystem, das wiederum auf dem indischen basiert. Der persische Mathematiker al-Chwarizmi machte schließlich den Vorschlag, einen kleinen Kreis zu benutzen, wenn an einer Stelle in der Darstellung einer Summe keine Zahl stand. Diesen Kreis nannte er „sifr“, also „leer“. Aufgrund der von ihm ebenfalls entwickelten schnellen und einfachen Art, Zahlen zu multiplizieren und zu dividieren, ist sein Name heute in vereinfachter Form noch in aller Munde. Als „Algorithmus“. Mit der Eroberung Spaniens brachten die Mauren die Ziffer Null mit in unsere mittelalterliche

Kultur. Kaufleute und Mathematiker wie der Italiener Fibonacci waren begeistert. Die mittelalterlichen Kirchenfürsten hingegen nicht im Geringsten. Schliesslich war Gott laut ihrem Glauben ja „in allem, das ist“. Wer war dann in allem, das nicht ist? Na, der Teufel natürlich. Die Herrschenden gingen sogar so weit, die Null zu verbieten. Den Kaufleuten war das egal – ohne die neue Zahl konnte man kaum noch die Bücher ausgleichen. Im 16. Jahrhundert waren schliesslich alle Dämme gebrochen und jeder nutzte die neue „Ziffer“. René Descartes entwickelte mit ihrer Hilfe sein kartesisches Koordinatensystem – es fängt an bei „0.0“ und zeigt den Menschen heute den Weg mittels eines Smartphones oder Minicomputers, die digital rechnen. Also mit den Zahlen Null und Eins.

Und weil das so ist, könnte die Null eine der grössten evolutionären Errungenschaften des Menschen überhaupt sein. Eine reine Rechengrösse aus der Mathematik, ein Denkkonzept in Form eines Schriftzeichens, das unsere Welt mehrmals revolutioniert hat. Mehrmals, weil verschiedene Zivilisationen unabhängig voneinander die Null eingeführt haben. Und revolutioniert deshalb, weil unser computerisiert-digitales Leben ohne die Null schlicht nicht möglich wäre. Die digitale Welt existiert nur, weil die Null ebenfalls existiert. So normal ist die Existenz dieser Zahl geworden, so allgegenwärtig, dass wir ihre Geschichte vergessen haben. Dabei läuft sie wie ein roter Faden durch das menschliche Leben. Die Wahrheit ist: Ohne Null ist alles nichts. Ausser ein paar Wasserstoffatomen natürlich.

Schmidt/DEIKEen Art

www.wironlinemagazin.ch

