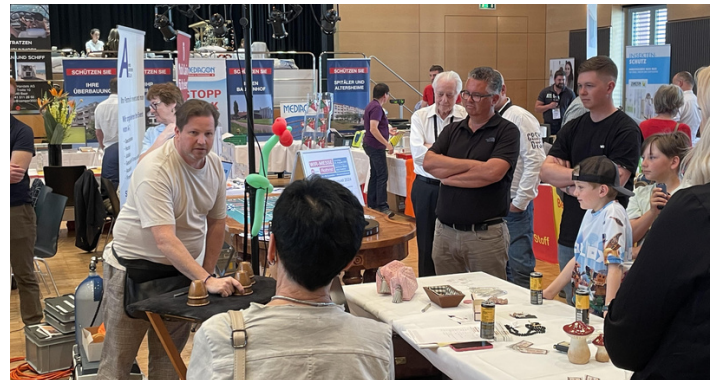


WIR

8. Oktober 2024



ONLINE MAGAZIN



KEINE WIR MESSE OSTSCHWEIZ 2025



Das sinnvolle Weihnachtsgeschenk für Ihre Kunden mit 100% WIR



ALPENTRUFFES

144G - Schachtel mit 12 Truffes assortiert

Feinste Truffes in den Sorten
Champagner, Milch- und dunkler
Schokolade hergestellt in der
bekannten La Conditoria in Sedrun mit
auserlesenen Zutaten. *ohne
persönliche, personalisierte
Beschriftung.

50 - 99 Schachteln = CHW 25.00 pro Stück

100 - 150 Schachteln = CHW 23.00 pro Stück

151 - und mehr = CHW 21.00 pro Stück

MINI ALPENPRALINEN

148G - Schachtel mit 48 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.

50 - 99 Schachteln

CHW 29.00 pro Stück

100 - 150 Schachteln

CHW 28.00 pro Stück

151 - und mehr

CHW 26.00 pro Stück



CASALTA AG

Casalta AG

Unterdorfstrasse 16 - 8892 Berschis

079 416 42 49 - info@casalta.ch

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

Editorial



Endgültiges Aus für die WIR-Messe Ostschweiz

Die Entscheidung ist gefallen – die WIR-Messe Ostschweiz wird nicht stattfinden. Trotz mehrmaliger Veröffentlichungen in unserem WIR ONLINE MAGAZIN und WIR-Mailings an über 20'000 WIR-Verrechner sind keine weiteren Anmeldungen eingetroffen. Anfang letzter Woche habe ich persönliche Anrufe bei ehemaligen Ausstellern getätigt, um zu erfahren, warum sie sich nicht angemeldet haben. Der Tenor war klar: "Aufwand und Ertrag lohnen sich nicht mehr." Diese Rückmeldungen haben meinen Entschluss stark beeinflusst.

Das ist ein trauriges Zeichen für die Entwicklung des WIR-Systems, das einst für Zusammenhalt und wirtschaftliche Partnerschaften stand. Es sollte meine letzte Messe im Stadtsaal Wil sein, organisiert aus tiefer Überzeugung für das WIR-System und die WIR-Verrechnung. Doch der

Mangel an Ausstellern und die fehlende Begeisterung haben uns alle an einen Wendepunkt gebracht. Auch die Idee, die WIR-Messe gemeinsam mit dem regionalen Gewerbe durchzuführen, stiess auf wenig Interesse. Im Grossraum Wil/SG sollte die Messe unter dem Namen "Stadtmesse Wil" beworben werden, um ein breiteres Publikum in den Stadtsaal zu bringen. Doch das örtliche Gewerbe war nicht bereit, ihr Angebot zusammen mit den WIR-Verrechnern zu präsentieren.

Doch statt den Kopf hängen zu lassen, richten wir unseren Blick nach vorne – zur WIR EXPO 2025, die im November 2025 in Dietikon stattfinden wird. Lassen Sie uns alle Kraft in dieses Event stecken und darauf hoffen, dass diese Messe das WIR-System wieder beleben und die Gemeinschaft stärken kann.

Wir versuchen mit dem WIR ONLINE MAGAZIN Monat für Monat, eine positive Grundstimmung für die WIR-Verrechnung zu übermitteln. Schreiben Sie uns, machen Sie persönlich mit und helfen Sie mit, die WIR-Community wieder zu dem zu machen, was sie einmal war.

Herbstgespräche am 26. Oktober 2024

Im Herbst gibt es jedoch auch positive Momente: Am Samstag, 26. Oktober 2024, finden die Herbstgespräche der Bank WIR im KKL Luzern statt. Ein besonderer Anlass, bei dem die Bank den Kapitalgebenden für ihre Treue dankt. Es erwartet uns ein spannender Austausch über Wirtschaft, Politik und Gesellschaft, gefolgt von einem Stehlunch, der den Dialog in entspannter Atmosphäre fördert.

Wir freuen uns!

Wir freuen uns bereits auf das Jahresende, wenn die WIR-Networks wieder mit tollen Abschlussvents aufwarten. Mehr darüber erfahren Sie im heutigen Magazin.

Ich wünsche Ihnen einen goldenen Herbst!

Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

IMPRESSUM

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



WSmarketing

Erscheinungsweise:
12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x als aktualisierter Reminder
Nächste Ausgabe: Montag, 21. Oktober 2024
Satz & Gestaltung: Walter & Dominique Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter: Daniel Flury,
Vloggy Strohm, Artur K. Vogel, W.Scheurer,
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS



Wohnglück

in Bühler/AR

Das 9-Familienhaus an der Bleichlistrasse 5 in Bühler vereint nicht nur erstklassigen Wohnkomfort und eine hohe Energieeffizienz, es bietet auch eine attraktive Wohnmöglichkeit für Menschen, die Ruhe, Sonne und ländlichen Charme in einer malerischen Umgebung suchen.

Zu verkaufen Eigentumswohnungen:

3½ Zi.- Wohnung 82 m² Netto-Wfl. Fr. 680'000.00

Zu vermieten Eigentumswohnung:

3½ Zi.- Wohnung 82 m² Netto-Wfl. Fr. 2'000.- exkl. NK
inkl. Tiefgaragenplatz

Tel. Mo.- Sa. bis 20 Uhr



J. Eisenring AG

ⓔ Liegenschaften und Beratung

9500 Wil

Tel. 071 913 36 70

www.e-arch.ch

info@e-arch.ch

Inhalt

- 3 Keine WIR MESSE OSTSCHWEIZ
- 6 Happy Birthday Bank WIR
- 8 Erfolgreiches WIR-Marketing
- 10 Herbstferien im Tessin mit 75% WIR
- 14 Kreativer und innovativer Unternehmer
- 18 News aus den WIR-Networks
- 24 WIR-Auswanderer im Porträt



Flussfahrt mit 80% WIR innert weniger Wochen ausgebucht!

- 46 Per Mausclick zum Glück
- 48 Textwitze zum Schmunzeln
- 51 Mini Krimi
- 52 "Salta in Bocca" - gerne mit 100% WIR
- 54 Zusatzvorstellung am 30. Oktober
- 57 Sloweniens unberührte Alpen
- 58 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 62 Faszination Nervenkitzel
- 67 Das grosse Lachen
- 70 Humor - Humor - Humor
- 72 Online-Rätselspass
- 73 Sternzeichen - Waage
- 74 Dinner Spektakel mit 100% WIR



KEINE WIR MESSE OSTSCHWEIZ 2025



Sie haben entschieden - Keine WIR MESSE OSTSCHWEIZ

- 29 Glosse des Monats
- 34 Zahnarztpraxis Oswald mit 100% WIR
- 37 Schwingerkönig trifft Christoph Hodel
- 39 Die Suche nach Unsterblichkeit
- 41 Hast du dich erkannt?
- 44 "Musig24" jetzt anrufen und gewinnen



Die WIR-Gemeinschaft ist voller kreativer und innovativer Unternehmer - Claudio & Dora Pavin aus Winterthur



Happy birthday, Bank WIR!

Am 16. Oktober feiern wir ein ganz besonderes Jubiläum: 90 Jahre Bank WIR. Ein Meilenstein, der mich mit Stolz erfüllt und gleichzeitig Anlass gibt, unsere bewegte Geschichte Revue passieren zu lassen und in die Zukunft zu blicken.



Die Bank WIR, damals noch die WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft, wurde in einer der schwierigsten Zeiten des 20. Jahrhunderts gegründet – mitten in der Weltwirtschaftskrise der 1930er-Jahre. Damals, als das Vertrauen in das traditionelle Geldsystem erschüttert war und viele kleine und mittlere Unternehmen in der Schweiz ums Überleben kämpften, entstand das WIR-System als eine innovative Lösung. Ein System oder besser gesagt, ein Netzwerk, das auf Solidarität und gegenseitiger Unterstützung beruht, mit einer komplementären Währung als Dreh- und Angelpunkt.

Heute, neun Jahrzehnte später, ist diese gelebte Solidarität nach wie vor aktuell. Wir sind stolz darauf, diese Werte auch in der Gegenwart hochzuhalten. Unsere Mission ist es unter anderem, den Mittelstand zu stärken und allen Anspruchsgruppen – seien es unsere Firmen- und Privatkunden, unsere Partner oder unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – langfristigen Nutzen zu bieten. Dies gelingt uns dank einer Diversifikations- und Digitalisierungsstrategie, die es uns ermöglicht, unterschiedlichen Kundengruppen attraktive Angebote zu unterbreiten. WIR-Geschäft, Finanzieren, Bezahlen (siehe dazu auch Seite 54), Sparen, Vorsorgen und Anlegen – die Bank WIR ist zu einem Finanzinstitut für alle Lebenslagen geworden.

Die Zukunftsaussichten der Bank WIR, die geradezu vor Gesundheit strotzt, sind vielversprechend. Nachhaltiges Wirtschaften gewinnt immer mehr an Bedeutung, und wir sind überzeugt, dass wir mit unserem Geschäftsmodell einen wichtigen Beitrag dazu leisten. Indem wir die regionalen Wirtschaftskreisläufe stärken, tragen wir zu einer stabileren Schweizer Wirtschaft bei – zum Wohl unserer Kundinnen und Kunden und der gesamten Gesellschaft.

Vielen Dank für Ihre Treue

Wir danken Ihnen, unseren treuen Kundinnen und Kunden und Partnern, für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung in den vergangenen 90 Jahren. Gemeinsam haben wir viel erreicht, und wir freuen uns darauf, Ihnen auch in Zukunft zur Seite zu stehen. Auf die nächsten erfolgreichen Jahrzehnte!



Herzliche Grüsse von der Heuwaage in Basel

● Bruno Stiegeler, Vorsitzender der Geschäftsleitung



Die hausgemachte Bündner Nusstorte von Churwalden

Verfügbarkeit: Auf Lager
Haben Sie schon ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk für Ihre Kunden oder Freunde? Kaufen Sie bei uns die Nusstorte, welche noch von Hand produziert wird mit **100% WIR**.

100% WIR
auf den Warenwert
(Porto und MWSt. in BAR)

Nusstorte klein 380 gr. / 14 cm

1 - 9 Nusstorten
pro Stück CHW 15.00

10 - 19 Nusstorten
pro Stück CHW 14.00

ab 20 und mehr
pro Stück CHW 13.50

Nusstorte gross 600 gr. / 18 cm

1 - 9 Nusstorten
pro Stück CHW 22.00

10 - 19 Nusstorten
pro Stück CHW 21.00

20 und mehr
pro Stück CHW 20.00



CASALTA AG

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

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

Erfolgreiches Marketing in

Erfolgreiche WIR-Kooperation

Flusskreuzfahrt in Rekordzeit ausgebucht!

Die WIR-Welt blickt gespannt auf das kommende Jahr 2025, und ein Ereignis sticht besonders hervor: die 9-tägige Flusskreuzfahrt von Basel nach Amsterdam und zurück, organisiert vom WIR-Network Graubünden-Südostschweiz in Zusammenarbeit mit vier weiteren WIR-Networks. Vom 2. bis 10. Mai 2025 wird die Excellence Baronesse, ein elegantes Schiff des Reisebüros Mittelhurgau, zur schwimmenden Plattform für 70 WIR-Verrechner. Der Erfolg dieser Reiseplanung ist mehr als beachtlich.

Die Idee zu dieser einmaligen Flussfahrt stammt von Stefan Gall, Präsident des WIR-Networks Graubünden-Südostschweiz. Mit Unterstützung unseres WIR ONLINE MAGAZINS und gezielten WIR-Mailings an WIR-Verrechner in der Deutschschweiz gelang es, innerhalb von nur vier Wochen ein beeindruckendes Kontingent von 35 Kabinen auf der Excellence Baronesse zu verkaufen. Als Herausgeber des WIR ONLINE MAGAZINS und Inhaber eines Portfolios von über 20'000 WIR-Mailing-Adressen erfüllt es mich mit Stolz,



diese wirkungsvollen Marketinginstrumente zur Verfügung zu haben.

Die Vorfreude auf diese besondere Reise ist gross. Vom 2. bis 10. Mai 2025 erwarten uns inspirierende Tage mit 70 gutgelaunten WIR'lern an Bord. Neun Tage, um wertvolle Kontakte zu knüpfen, begleitet von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm, das für beste Unterhaltung sorgt und spannende Gespräche fördert.

Diese Reise ist weit mehr als nur ein angenehmer Ausflug – sie ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, was durch enge Zusammenarbeit innerhalb der WIR-Community und zielgerichtetes Marketing erreicht werden kann. Neue Verbindungen und bestehende Geschäftsbeziehungen werden auf dieser Kreuzfahrt sicher gestärkt, und die gemeinsame Erfahrung wird noch lange in Erinnerung bleiben.

Weitere Informationen für ein wirkungsvolles Marketing finden Sie unter:
www.wironlinemagazin.ch

der WIR-Welt



9-tägige Flussreise vom 2. - 10. Mai 2025

Kontingent um 4 Kabinen erweitert!

Basel - Amsterdam - Basel

Eine Reise zu den faszinierendsten Metropolen am Rhein. Maritim wie Rotterdam, bunt wie Amsterdam, welttoffen wie Köln, chic wie Düsseldorf. Dazu: ein Blick in den "Kohlepott", idyllische Winzerdörfer, Kunst und Genuss.

Anmeldung und Auskünfte an:

WIR ne+work
 Walter Sonderer
 Tel. 079 207 81 26 - 071 925 30 35
 wsonderer@wironlinemagazin.ch

Unsere Leistungen

- Excellence-Reise in eleganter Flussblick-Kabine
- Excellence-Genuss-Vollpension mit Excellence- und Gala-Dinner
- Poetry Slam mit Markim Pause
- Multivisionsshow mit Fotograf Andreas Pcek
- Anreise in umweltgerechtem Komfort-Reisebus ab Einsteigeorten, Wül/SG, Burgdorf/BE, Buchrain/LU
- CO2-Klimaschutzbeitrag Stiftung Myclimate
- Gepäckservice am Hafen, WIFI an Bord

Nicht inbegriffen

- Persönliche Auslagen, Getränke, Trinkgelder,
- Annullationsversicherung, Busreihe 1 - 3

Arrangementpreis in CHF pro Person
 2-Bett Kabine Oberdeck, mit frz. Balkon CHF 2500.-
 2-Bett Kabine Mitteldeck, mit frz. Balkon CHF 2400.-

Grosszügige Unterstützung von untenstehenden WIR-Networks

- WIR ne+work Graubünden-Südostschweiz
- WIR ne+work Aargau
- WIR ne+work Ostschweiz
- WIR ne+work Schaffhausen
- WIR ne+work Zürich



80% WIR

Nur noch 4 freie Kabinen!

Frühbucher bis 15.10.2024 erhalten ein Excellence Ausflugspaket von 4 Ausflügen à Fr. 180.- p. Pers. geschenkt!



Herbstferien 2025 im schönen Tessin

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: Geniessen Sie fünf Ferientage im wunderschönen Tessin – und das Ganze mit 75% WIR! Vom Montag, 8. September bis Freitag, 12. September 2025 bieten wir Ihnen die Gelegenheit, in einer eleganten und entspannten Atmosphäre unvergessliche Tage mit der WIR-Community zu verbringen.



Das Hotel Campione in Bissone

Nur wenige Schritte vom See entfernt, direkt vor dem Arco di Campione d'Italia – der italienischen Enklave mit dem grössten Casino Europas, erbaut vom berühmten Tessiner Architekten Mario Botta – 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.

Kulinarische Genüsse im Restaurant All'Arco

Für kulinarische Highlights sorgt das Restaurant All'Arco, das regionale und internationale Spezialitäten sowie einen aufmerksamen Service und erlesene Weine bietet. Die Familie Rast-Candrian und ihr Team heissen Sie in der neuen Taverne willkommen, wo Sie in einem modernen Ambiente mit einer warmen, komfortablen Atmosphäre speisen können.

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 Ausflugs-



ziele in der Region Lugano besuchen, wie die Swissminiatur in Melide, den Monte Generoso, die FoxTown Factory Stores in Mendrisio oder das Zollmuseum in Cantine di Gandria. Lugano mit dem Monte Brè und San Salvatore sind bequem mit Schiff, Bahn oder Postauto erreichbar.

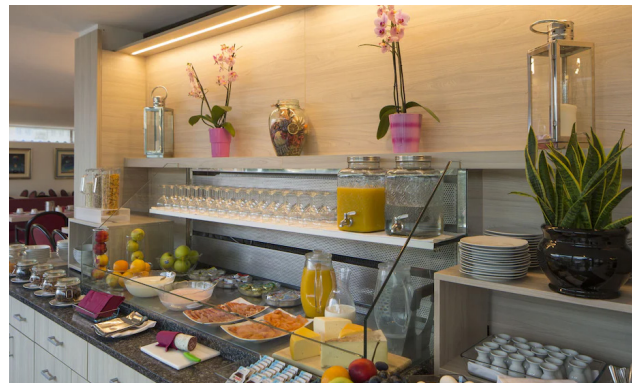
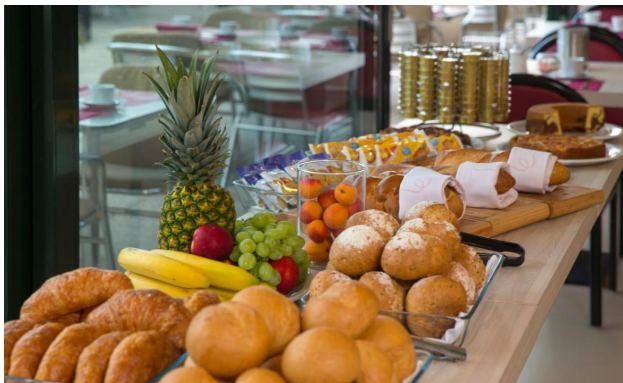
Gemeinsame Zeit mit der WIR-Community

Natürlich kommt auch die Geselligkeit mit der WIR-Familie nicht zu kurz. 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 Bissonne erfolgt individuell mit dem Auto oder der Bahn, sodass Sie die Flexibilität haben, Ihre Reise nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Verpassen Sie nicht diese wunderbare Gelegenheit, Ihre Ferien mit der WIR-Community in einer traumhaften Umgebung zu verbringen! Bitte beachten Sie, dass die Platzzahl begrenzt ist – melden Sie sich frühzeitig an, um sich Ihren Platz zu sichern!



Anmeldetalon auf den nächsten Seiten
Melden Sie sich frühzeitig an: Anmeldeschluss 31. Januar 2025

Erleben Sie unvergessliche Herbstferien im Tessin

Montag, 8. bis Freitag, 12. September 2025

**5 Tage voller Entspannung und
Genuss 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 

 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:
 PLZ/Ort:
 E-Mail:
 Tel.:

**Interaktives Buchungsfomular unter:
 wironlinemagazin.ch**

Anmeldung bis 31. Januar 2025 an:

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



Claudio Pavin

Die Geschichte eines Geniessers und Pioniers



KAKI SPUMA
ist ausschliess-
lich in den Filialen
von Migros Ost-
schweiz erhältlich.

Die WIR-Gemeinschaft
ist voller kreativer und
innovativer Unternehmer –
einer von ihnen ist
Claudio Pavin mit seiner Frau Dora
aus Winterthur.



Die WIR-Gemeinschaft ist voller kreativer und innovativer Unternehmer – einer von ihnen ist Claudio Pavin aus Winterthur. Als engagierter WIR-Verrechner und leidenschaftlicher Getränkeentwickler hat Claudio mit seiner neuesten Kreation, KAKI SPUMA, einen neuen Meilenstein in der Getränkeindustrie gesetzt. Das Getränk, das mittlerweile in allen Filialen der Migros Ostschweiz erhältlich ist, ist mehr als nur eine erfrischende Fruchtschorle – es erzählt eine Geschichte von Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit.

Claudio Pavin aus Winterthur, hat sich mit seiner Leidenschaft und seinem unternehmerischen

Geschick einen Namen gemacht. Seit seiner Kindheit war er fasziniert von Aromen, Farben und Düften. Schon damals war es nicht der Hunger, der ihn anzog, sondern die Freude, die er beim Genuss von Speisen und Getränken empfand. Seine Mutter Silvia, eine talentierte Köchin, brachte ihm die Liebe zum Essen bei, während sein Vater Luciano seine Leidenschaft für erlesene Weine weitergab.

Diese frühe Prägung legte den Grundstein für Claudios Karriere in der kulinarischen Welt. Er wuchs mit dem Wunsch auf, die wunderbare Welt von Essen und Wein nicht nur zu genießen, sondern aktiv zu gestalten. Heute ist er glücklich, als Italiener und Schweizer das Beste aus beiden Ländern in seinen Produkten zu vereinen. Seine Vision: Qualität ohne Kompromisse.

Das Markenzeichen „Pavin“- Qualität seit 25 Jahren

Vor 25 Jahren gründete Claudio Pavin sein Unternehmen mit dem Ziel, sorgfältig ausgewählte Rohstoffe in erstklassige Produkte zu verwandeln. Mit grosser Professionalität und Hingabe kreiert er kulinarische Spitzenleistungen – von Kaffee über italienische Delikatessen bis hin zu Schaumweinen, Weinen und Spirituosen. Dabei hat Claudio stets hohe Ansprüche an seine Kreationen: „Wir werden diese Reise ohne Kompromisse fortsetzen und das vermitteln, woran wir fest glauben: absolute Qualität. Dafür stehe ich mit meinem Namen.“

Unterstützt wird er von einem engagierten Team, das seine Vision teilt, und besonders von seiner Frau Dora, die mit ihrer kritischen Klarheit eine wichtige Rolle bei allen wesentlichen Geschäftsentscheidungen spielt. Das Unternehmen Pavin liefert seine Produkte nicht nur an Grosskunden, Restaurants und Hotels, sondern auch an Privatkunden, die den besonderen Hauch von Italianità auf ihren Schweizer Tischen schätzen.

KAKI SPUMA - das jüngste Meisterwerk

KAKI SPUMA ist das jüngste Meisterwerk aus dem Hause Pavin. Diese weltweit erste gesundheitsbewusste Fruchtsaft-Schorle auf Basis von Kakisaftkonzentrat verkörpert Claudios Liebe zu Qualität und Nachhaltigkeit. Hergestellt in der Schweiz und in allen Filialen von Migros Ostschweiz erhältlich, kombiniert das Getränk 40 % Kakifrukt mit reinem Schweizer Wasser – eine Verbindung von Tradition und Innovation. Claudios Begeisterung für die Kaki-Frukt geht zurück bis in seine Kindheit. Vor dem Haus seiner Grosseltern in Cittadella, Italien, hingen prall gefüllte Kaki

Der Zauber der Kaki-Frukt

Verführerisch orange leuchten die prallen Kaki am Baum vor dem Haus der Grosseltern in Cittadella. Der kleine Junge liebt die weichen Früchte, die es im Herbst auch zu Hause in der Schweiz als Dessert gibt. Er mag den Geschmack und denkt nicht gross darüber nach, dass die Kaki mit ihren vielen Vitaminen und Provitaminen ihm sogar guttun könnten. Wenn er gross ist, will er etwas ganz Besonderes aus dieser Frucht zaubern. Inzwischen sind viele Jahre vergangen.

Aus dem kleinen Jungen ist ein Mann und erfolgreicher Unternehmer geworden. Die Kaki fasziniert ihn immer noch. Er ist nun auf der Suche nach der perfekten Mischung für sein Kaki-Getränk. Er kocht ein, tüfelt, probelt und mischt. Sein Zaubergetränk soll anders sein als alles,

was man im Laden kaufen kann. Rein. Ohne Zuckerzusatz. Ohne Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe. Und so weit wie immer möglich in der Schweiz hergestellt. Zwei Jahre lang arbeitet er mit viel Herzblut, bis er mit dem Ergebnis zufrieden ist. Er nennt es Kaki Spuma, als Erinnerung an seine eigenen italienischen Wurzeln und an die der Frucht. Er stellt das Kakisaft-Konzentrat selber her, weil so etwas nirgends auf dem Markt zu kaufen ist. Produktionsstandort ist – die Schweiz. Der Extrakt aus dem Konzentrat bildet die Basis der einzigartigen Geschmacksrichtung und reines Schweizer Wasser rundet die Kakifrukt-Schorle ab. Kaki Spuma ist also das Beste aus den beiden Welten des ehemaligen kleinen italienischstämmigen Jungen: die Kaki-Frukt aus der Heimat seiner Eltern, verarbeitet im Land, in dem er heute lebt.

Mit jedem Schluck KAKI SPUMA erlebt man die Faszination und den Zauber der Kaki-Frukt, die Claudio seit seiner Kindheit begleitet. So bringt er ein Stück Italien und seine Leidenschaft für authentischen Genuss in die Schweiz.

KAKI SPUMA ist ausschliesslich in den Filialen von Migros Ostschweiz erhältlich. Walter Sonderer



pavin
L'Italia in gastronomia e a casa tua

Erfahren Sie mehr unter:
www.instagram.com/kakispuma
oder www.pavin.ch

Gemeinsam heisst WIR

WIR ne+work

* ein unabhängiges Netzwerk der WIR-Geld Verrechner

WIR ne+work
Graubünden-
Südostschweiz

Ski- und Badespass im Engadin

- Welcome-Apéro
- Alpiner Schlemmerbrunch bis 10:30 Uhr
- Zvieri im Hotel Belvédère
- 4-Gang Gourmet-Nachessen
- Engadin Bad Scuol: täglich unbeschränkte 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 inklusive

Konsumationen können im Hotel mit 100% WIR bezahlt werden.

★★★★
GuardaVal
Engadiner Boutique-Hotel



**Sonntag, 5. Januar - Freitag, 10.
Januar 2025**

**Engadiner Boutique-Hotel, GuardaVal
Vi 383, 7550 Scuol/Engadin**

Die Anmeldung: **Anmeldung bis 30. November 2024** nur möglich unter www.wirnetwork-gr.ch oder s.gall@wirnetwork-gr.ch

Die Kosten: Preis pro Person im Doppelzimmer 1'350.00 mit 100% WIR für Mitglieder inkl. Begleitperson.
Preis pro Person im Doppelzimmer 1'490.00 mit 100% WIR für Nicht-Mitglieder inkl. Begleitperson

70 Reiseteilnehmer sagen Dankeschön: Erfolgreiche Zusammenarbeit der WIR-Networks

Im Namen des WIR-Networks Graubünden-Südostschweiz mit seinem Präsidenten Stefan Gall möchten wir uns herzlich bei den WIR-Networks Aargau, Ostschweiz, Schaffhausen und Zürich bedanken. Eure grossartige Unterstützung unserer WIR-Flussfahrt vom 2. bis 10. Mai 2025 hat wesentlich zu diesem Erfolg beigetragen. Dank eures Engagements und des gemeinsamen Auftritts können alle Frühbucher von einem attraktiven Ausflugspaket profitieren. 70 WIR'ler freuen sich bereits jetzt auf unvergessliche Erlebnisse und eine Menge Spass und Netzwerken an Bord der Excellence Baronesse. Wir sagen: Vielen Dank und bis bald auf der Reise!



WIR ne+work Ostschweiz

Winterzauber Bazenheid

Eisstockschiessen und Fondue Chinoise im Chalet

Aufgrund des herausragenden Erfolgs im letzten Jahr freuen wir uns, euch mitzuteilen, dass wir diesen beliebten Anlass innerhalb des Winterzaubers in Bazenheid erneut durchführen! Kreist den 28. November 2024 in euren Kalendern ein, denn an diesem Abend erwartet euch eine glanzvolle Wiederholung unseres festlichen Highlights. Taucht mit uns ein in eine Welt voller Eisvergnügen, Spass und exquisiter Kulinarik – ein unvergleichliches Ereignis, das in Erinnerung bleiben wird.

Teilnahme auch ohne Eisstockschiessen ab 19:15 Uhr möglich.



Donnerstag, 28. November 2024

Winterzauber Bazenheid, Ifangstrasse 11, 9602 Kirchberg

Das Programm: 17:45 Eintreffen der Gäste
18:00 Eisstockschiessen
ab 19:15 Gemütliches Essen im Chalet

Die Anmeldung: www.wir-netzwerk.ch/events
Anmeldeschluss 7. November 2024

Die Kosten: 45.00 CHW pro Person,
inkl. Eisstockschiessen und Abendessen

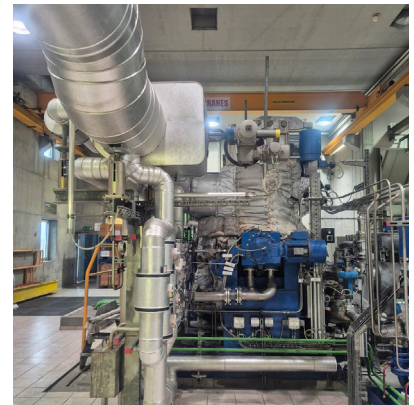
*Fondue Chinoise
oder Vegetarisch*

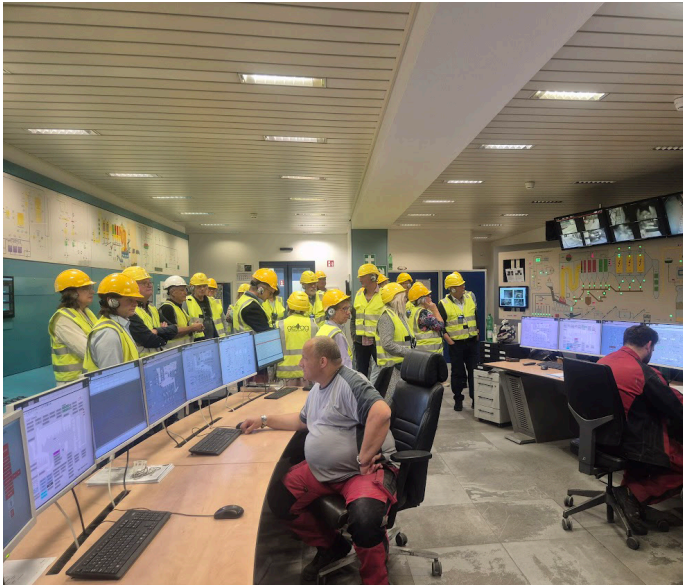
WIR ne+work

Graubünden- Südostschweiz

Besichtigung
GEVAG Trimmis
mit Einkaufsbummel
bei DEGIACOMI
Schuhmode

Fotos: Mary Mathis, Theres & Stefan Gall











Aufruf an die WIR-Community: Auswanderergeschichten gesucht!

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.

Schicken Sie uns Ihre Story – wir freuen uns auf spannende Einblicke in Ihr Leben. Wir belohnen jede veröffentlichte Auswanderergeschichte mit einem Konsumationsgutschein!

Kontakt und weitere Infos: wironline@bluewin.ch

Unser heutiger Auswanderer:

Peter Lüthy – Ferien in Thailand mit 50 % WIR



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, kümmernte 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“.



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
- Über 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 Eintritten und alles mit 50 % WIR. Längere Buchungen und spezielle Arrangements für kleine Gruppen sind nach Absprache möglich.

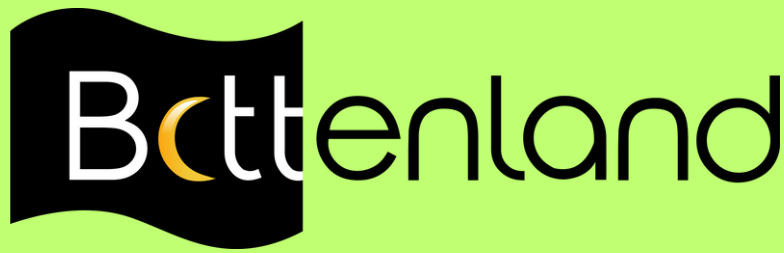
Kontakt:

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

Besuchen Sie uns hier auf Facebook







WIR-AKTION
OKTOBER 2024

100% WIR
100% RABATT
AUF LISTENPREISE



**LIEFERUNG
& VERSAND**
ganze Schweiz



8 FILIALEN
in der
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

Fünf WIR-Freunde, Rinder und der lange Weg zur Erkenntnis



Es war einmal eine bunte Truppe von fünf WIR-Freunden, die das Leben auf eine ganz eigene, sagen wir mal, originelle Art genossen. Einer von ihnen, ein ehemaliger Wirt eines Berggasthauses im Toggenburg, hat sich kürzlich nach Panama abgesetzt. Warum? Tja, weil jemand schliesslich die wirklich wichtigen Fragen klären muss: Ist die Erde eine Scheibe? Und was versprühen die Flugzeuge da eigentlich? Während alle anderen die Kondensstreifen für harmlosen Wasserdampf halten, ist unser Held fest überzeugt, dass da etwas Grosses im Gange ist. Ach ja, und weil Verschwörungen allein auf Dauer langweilig sind, hat er nebenbei noch die Rinderzucht entdeckt. Schliesslich passen Paranoia und Viehhaltung überraschend gut zusammen – wer hätte das gedacht?

Während er also in den Weiten Panamas seine Rinder und Theorien hütet, gehen seine vier Kumpel in der Schweiz dem gewohnten Tagesgeschäft nach. Alle aus der WIR-Community, versteht sich. Der eine ist ein passionierter Golfer, das andere ein Vater-Sohn-Duo, das sich mit Hingabe um sein Immobilienimperium kümmert. Und dann gibt es noch den Schreiberling, der sich als heimlicher Chronist dieses illustren Haufens um die Dokumentation der Abenteuer kümmert – mit viel Herz und ein wenig Augenzwinkern. Und



natürlich pflegen sie ihr ganz eigenes Ritual: das alljährliche „Schulreisli“ in den sonnigen Tessin. Lange Zeit war dieser Event das Highlight des Jahres. Drei Stunden Fahrt mit dem noblen "Dienstwagen", nur für einen Apéro, gefolgt von einem gehobenen Mittagessen – Piccata Milanese mit Spaghetti, vielleicht ein Cordon Bleu oder, wenn's hochkommt, ein Rindsfilet. Nur ja keine Meeresfrüchte und um Himmels willen kein Knoblauch! Denn beim blossen Gedanken an Garnelen und Knoblauch rollen sich dem Golfer die wenigen verbliebenen Haare auf dem Kopf zusammen wie Spaghetti auf der Gabel. Knoblauch? Unvorstellbar! Der arme Knoblauch, dem man nachsagt, er wäre gesund, hat in dieser Runde keine Chance. Grimassen und böse Worte inbegriffen.

Doch, oh Wunder, nach Jahren des lustigen Fahrens und essensbedingten Bauchschmerzen, haben die drei endlich ein Licht gesehen: Sechs Stunden Fahrt für ein paar Stunden Gelage und ein paar lustige Momente? Klingt irgendwie nicht mehr so brillant wie früher. Denn mal ehrlich, Gespräche über Golf und Immobilien lassen sich auch mit deutlich weniger Benzin und genauso vielen Spaghetti führen. Und Piccata Milanese gibt's auch in jeder zweiten Dorfbeiz. Wer hätte das gedacht?



Nun stehen die vier WIRler vor einer Entscheidung: Lohnt sich der jährliche Trip in den Süden überhaupt noch, oder wäre ein Ausflug ins nahe gelegene Irgendwo nicht genauso gut? Weniger Fahrzeit, mehr Genuss klingt plötzlich ziemlich verlockend. Vielleicht sogar revolutionär!

Egal, wie sie sich letztendlich entscheiden, eines bleibt sicher: Ihre Freundschaft ist mehr wert als jede langgezogene Fahrt oder ein perfekt gebratenes Rindsfilet. Und während ihr panamaischer Freund weiterhin seine Rinder und Theorien pflegt, wissen die vier eins: Egal, ob im Tessin oder irgendwo in der Ostschweiz – am Ende des Tages zählt nur, dass sie zusammen sind. Und wenn ihr Farmer-Kumpel demnächst mit der Theorie kommt, dass die Erde nicht nur eine Scheibe, sondern ein saftiges Rindersteak ist – na dann, guten Appetit!

Walter Sonderer

Waldfleisch GmbH:

Natur pur für Privatkunden und Gastronomie



Rafael und Agnes Biolley gründeten die Waldfleisch GmbH aus ihrer Leidenschaft für die Jagd und den Wunsch nach nachhaltigen Fleischprodukten. Das Unternehmen bietet ein ganzjähriges Sortiment an Wildfleisch an, das sowohl Privatpersonen als auch Gastrobetriebe begeistert.

Die Grundlage der Waldfleisch-Produkte ist das Wild aus dem Parc national de forêts in der französischen Region Haute-Marne. Diese Region, die zwischen Basel und Paris liegt, ist geprägt von unberührter Natur. „Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von dem, was die Natur ihnen gibt, und werden nicht mit Antibiotika oder Hormonen behandelt“, erklärt Rafael Biolley.

Für den Privatgenuss und die Küche zu Hause
Waldfleisch ist nicht nur für gehobene Gastrobetriebe gedacht, sondern bietet auch Privatkunden die Möglichkeit, naturbelassenes Fleisch direkt nach Hause zu bestellen. „Unser Ziel ist es,

den Genuss von hochwertigem Wildfleisch für alle zugänglich zu machen“, erklärt Biolley. Ob für besondere Anlässe oder den alltäglichen Genuss – Waldfleisch bietet eine Vielfalt an Produkten, die Gastrobetriebe und Privatpersonen einfach über die Website bestellen können. Ab einem Bestellwert von 250 Franken sind die Lieferungen kostenlos, und ein Teil der Bestellung kann auch in WIR bezahlt werden.

„Wir liefern frisches Fleisch fast das ganze Jahr über, entweder als ganze Tiere, in grossen Portionen oder in kleineren Mengen – perfekt für jede Art von Haushalt“, fügt Agnes Biolley hinzu.

Qualität und Transparenz in der gesamten Lieferkette

Waldfleisch legt grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Die Tiere werden in der Region Haute-Marne stressfrei erlegt und anschliessend in die Schweiz transportiert. „Wir bringen viele Tiere gleichzeitig in Kühltransportern nach

Sisikon UR, wo sie von unserem Metzger des Vertrauens, Fabio Zraggen, verarbeitet und veredelt werden“, erklärt Rafael Biolley.

Dabei entstehen nicht nur klassische Wildspezialitäten wie Pfeffer, Ragout oder Schnitzel, sondern auch moderne und kreative Produkte wie Wild-Hotdog-Würste oder Wildschwein-Corned Meat. Besonders beliebt ist auch ein Wildschweinbein, das wie Serrano-Schinken veredelt wird – eine Delikatesse, die sich perfekt für festliche Anlässe eignet.

Ganzjähriger Genuss für alle

Während Wildfleisch in der Schweiz oft nur im Herbst verzehrt wird, ermöglicht die Waldfleisch GmbH eine ganzjährige Verfügbarkeit. „Wir möchten, dass Wild auf jeder Speisekarte zu finden ist – sei es in der gehobenen Gastronomie oder zu Hause“, sagt Agnes Biolley. Das Unternehmen unterstützt seine Kunden sogar mit Rezepten und Ideen, um die Wildküche abwechslungsreich zu gestalten.

Mit ihrem Konzept „Nose to Tail“ stellt die Waldfleisch GmbH sicher, dass das gesamte Tier verwertet wird, wodurch nichts verschwendet wird. „Es gibt kein Gericht, das man nicht auch mit Wildfleisch zubereiten könnte“, fügt Agnes hinzu.

Preislich konkurrenzfähig

Waldfleisch bietet nicht nur höchste Qualität, sondern auch wettbewerbsfähige Preise. Die geringen Transportkosten, da viele Tiere gleichzeitig in die Schweiz gebracht werden, ermöglichen diese attraktiven Preise. „Unsere Kunden schätzen die Mischung aus Grosslieferant und persönlichem Bezug zur Jagd. Wir liefern nicht nur zuverlässig, sondern bieten auch Flexibilität und Qualität, die man sonst nur von befreundeten Jägern kennt“, erklärt Rafael Biolley. Mit ihrer Vision, den Genuss von Wildfleisch in der Schweiz das ganze Jahr über zu ermöglichen, setzt die Waldfleisch GmbH neue Massstäbe.

Lieferung in die ganze Schweiz mit 25% WIR

Das Kerngebiet ist die Deutschschweiz, insbesondere Zürich und die Region Zürich. Diese Kunden kaufen auch gerne direkt am Neumarkt 7 mitten in der Stadt Zürich. Die Waldfleisch GmbH ist aber auch in der Lage, in die gesamte



Rafael und Agnes Biolley.

Foto: S. Karolewski

Schweiz zu liefern. Lieferungen ab 250 Franken sind gratis und können mit 25% WIR bezahlt werden. Es lohnt sich also, grössere Mengen auf Vorrat zu bestellen – jederzeit, denn Waldfleisch ermöglicht einen ganzjährigen und spannenden Wildgenuss!

Mehr erfahren und bestellen unter:
WIRmarket.ch > Waldfleisch





ES IST ZEIT FÜR
*Wein, Genuss
und geselliges
Beisammensein*

bei unserer Herbstdegustation

Liebe Weinliebhaber

Es ist wieder Zeit für Genuss!

Nach dem grossen Erfolg unserer Frühlingsdegustation laden wir Sie herzlich zu unserer **Herbst-Weindegustation** ein. Freuen Sie sich auf italienische Spitzenweine, köstliche Antipasti und ein gemütliches Beisammensein bei Grill und Risotto.

WANN?

- Freitag, 1. November:
16 - 20 Uhr
- Samstag, 2. November:
 - **11 - 16 Uhr**
Weindegustation
 - **Ab 15 Uhr**
Grill & Risotto
(mit Vegi-Option)
- Freitag, 8. November:
16 - 20 Uhr

WAS ERWARTET SIE?

- Degustation italienischer Weine, darunter spannende Neuheiten
- Feine Antipasti und italienische Spezialitäten
- Ab 15:00 Uhr am Samstag: Grill & Risotto, begleitet von gutem Wein und geselligem Beisammensein

KOSTEN?

CHF 35.- pro Person für Essen und Getränke à discrétion.

Die Degustation selbst kann spontan besucht werden, für das Essen bitten wir um eine verbindliche Anmeldung **bis zum 1. November** per E-Mail, WhatsApp oder SMS.

Bitte geben Sie die Anzahl Personen sowie die gewünschte Variante (Fleisch oder Vegi) an.

Email: info@vinoesapori.ch

Telefon: [+41 79 404 37 44](tel:+41794043744)



SEIEN SIE DABEI

Wir freuen uns darauf, Sie bei unserer Herbstdegustation zu begrüßen und gemeinsam mit Ihnen köstliche Weine und Speisen geniessen zu dürfen!

Herzlichst,
Ihr Markus Ineichen



Vino e Sapori Im Bohl 8 Altdorf, 8243

Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach



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 Ausrüstung muss keineswegs teuer

sein. Die Zahnpraxis Oswald rechnet mit dem günstigen Tarif Dentotar 1.0 ab und kann Ihnen deshalb zahnmedizinische Dienstleistungen zu attraktiven Preisen anbieten unter adäquater Beibehaltung sämtlicher anderer Vorzüge. Alle zahnmedizinischen Leistungen werden nach Punkten aufgeschlüsselt und auf diese Weise dem Kunden/der Kundin verrechnet. Der Punktwert in der Zahnarztpraxis Oswald ist tief angesetzt und widerspiegelt so ein faires und attraktives Preis-Leistungsverhältnis

Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach

Die 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
www.zahnarztpraxis-oswald.ch

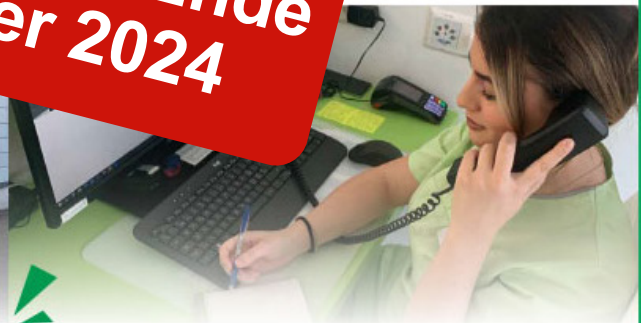


Zahnarztpraxis Oswald

MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK



**100% WIR bis Ende
November 2024**

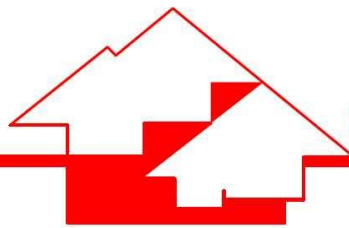


WIL SG

**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



J. Eisenring AG

e Liegenschaften und Beratung

9500 Wil

Tel. 071 913 36 70

www.e-arch.ch

info@e-arch.ch



Diverse Objekte zu verkaufen:

9470 Buchs, Altendorferstr. 28

4½ Zi.- EFH,

Fr. 495'000.00

9055 Bühler, Bleichelistrasse 5

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 680'000.00

8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 780'000.00

8556 Lamperswil bei Wigoltingen

6½ Zi.- EFH, Neubau freistehend

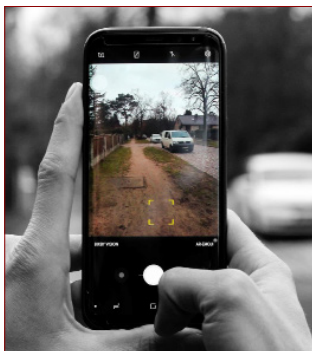
Fr. 1'270'000.00

9532 Rickenbach, Hochbühlstr.30

8½ Zi.- Villa, mit Innenschwimmbad

Fr. 2'300'000.00

e Liegenschaften und Beratung



WIR-Schnappschuss des Monats

In unserer Rubrik «Schnappschuss des Monats» haben aussergewöhnliche Bilder aus der WIR-Welt einen festen Platz. Gezeigt werden Fotos, die das gewisse Etwas haben, tolle Momentaufnahmen darstellen, Eindrücke, Begegnungen und Emotionen zeigen – Bilder eben, bei denen man einfach hängen bleibt. Ganz sicher schlummern so einige tolle Momentaufnahmen auf den Fotoapparaten und Smartphones vor sich hin. Senden Sie ihre Bildvorschläge per E-Mail an: wironline@bluewin.ch.

Wir honorieren jede veröffentlichte Einsendung in dieser Rubrik mit einem Konsumationsgutschein. Wir freuen uns auf viele tolle Schnappschüsse aus der WIR-Welt.

Senden Sie ihre Bildvorschläge per E-Mail an: wironline@bluewin.ch Kontaktdaten mit Telefonnummer und Adresse nicht vergessen!



"Christoph Hodel, Technischer Leiter der Bravatec Wassertechnik AG in Wil und frischgebackener Papa, beweist an der WEGA in Weinfelden, dass man auch mit weniger Kilos neben Schwingerkönig und Lidl-Botschafter Christian Stucki eine gute Figur machen kann. Papa-Power trifft Muskel-Macht!"

WIR 100% partner



ESPRIT home
HASENA the dream factory



interior3000

Schlafwelt - Manufaktur, Intérieur à la carte

Das grösste WIR 100% - Online Bettwaren und Möbelhaus der Schweiz

Markenartikel zu Discount – Preisen
Lieferung ganze Schweiz

Tel: 041 511 26 56
info@interior3000.ch

SanGottardo
SWISS CONCEPT Schlaf pur!



30%
bis 70%



100% WIR- Onlineshop - www.interior3000.ch

DIÄTETISCHES LEBENSMITTEL FÜR SPORTLER UND AKTIVE MENSCHEN



100% WIR

Freizeit-, Ausdauer- und Hochleistungssportler haben eins gemeinsam: Sie sind hohen Belastungen ausgesetzt. Damit der Körper in diesen Situationen nicht schlapp macht, benötigt er zusätzliche Unterstützung von aussen. Nährstoffe sorgen dafür, dass man sich leistungs-fähiger fühlt und mehr Energie und Ausdauer hat.

ARGI+® lässt sich ganz einfach mit Wasser, oder deinem Lieblingsgetränk vermischen. Die Sticks sind perfekt für unterwegs. Einfach einstecken für das Training im Fitness-Studio oder auf Reisen.

Deckt 100 % des Tagesbedarfs an Vitamin C, D, B6, B12 und Folsäure

- Ein ARGI+® Stick enthält 5g L-Arginin
- Steigert die Abwehrkräfte
- Leckeres Beerenaroma CHW 92.25

**Bernadette und Werner
Leibacher**
Forever Business Owner
Leimstrasse 25,
4803 Vordemwald
Natel +41 79 699 55 73
leibacher.flp@bluewin.ch

Bestelle gleich hier



DIE SUCHE NACH UNSTERBLICHKEIT

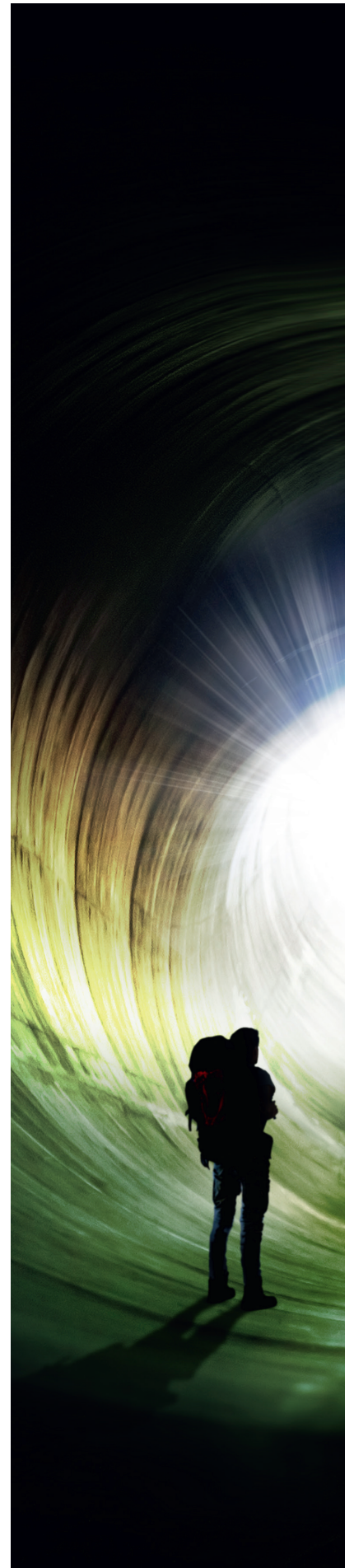
Der Tod, ein unvermeidliches Ende, das alle Lebewesen miteinander teilen, ist seit Anbeginn der Menschheit ein zentrales Thema in Kulturen und Religionen weltweit. Orte wie Walhall oder das Elysium standen und stehen in verschiedenen Überzeugungen für das Leben nach dem Tod. Diese Vorstellungen spiegeln das tiefe Bedürfnis wider, den Tod zu überwinden und das Mysterium des ewigen Lebens zu ergründen. Doch was, wenn diese Sehnsucht nicht nur eine Utopie bliebe? Die Frage nach einem Leben ohne Ende oder zumindest einer signifikanten Verlängerung desselben fasziniert nicht nur Philosophen und Wissenschaftler.

● In den letzten Jahrzehnten haben Fortschritte in der Biotechnologie und Medizin die Frage aufkommen lassen, inwieweit das menschliche Leben verlängert werden kann. Forschungen zu Telomeren, den „Schutzkappen“ unserer Chromosomen, die mit dem Altern in Verbindung stehen, bieten vielversprechende Ansätze für die Verlängerung der Lebensspanne. Neben den biologischen Herausforderungen der Lebensverlängerung stellt sich auch die Frage nach der psychischen Tragfähigkeit eines potenziell endlosen Lebens. Ist der menschliche Geist darauf vorbereitet, ewig zu leben? Psychologen und Philosophen spekulieren über die mentalen Auswirkungen eines Methusalem-Daseins. Ein Leben ohne natürliches Ende könnte zu einer veränderten Wahrnehmung von Zeit, Erfahrungen und Beziehungen führen. Auch könnte die Aussicht auf Unendlichkeit grundlegend die Art und Weise verändern, wie wir Ziele setzen, Erfolge bewerten und mit Verlust umgehen. Zwar kann der Körper durch medizinische Fortschritte möglicherweise länger jung und gesund gehalten werden, dennoch bleibt ungewiss, wie sich unser psychisches Wohlbefinden unter solchen Bedingungen entwickeln würde. Die Erfahrung von Langeweile oder Sinnverlust könnte zu neuen psychologischen Herausforderungen führen.

● Während einige Wissenschaftler und Unternehmer den Traum vom ewigen Leben als eine erreichbare Realität betrachten, werfen solche Möglichkeiten daher weitere Fragen für unsere Gesellschaften auf. Das deutliche Überschreiten der bisher bekannten Lebensgrenzen könnte individuelle Weltanschauungen wandeln und zugleich einschnei-

dende Veränderungen in Kulturen, Religionen und sozialen Systemen bewirken. Es ist kaum vorstellbar, dass das alle begrüßen. Die Vorstellung von Unsterblichkeit könnte traditionelle Glaubenssysteme herausfordern und zu einer Neubewertung ethischer Werte führen. Auf gesellschaftlicher Ebene würden längere Lebensspannen zu signifikanten Veränderungen in der Planung von Karriere, Familie und Ruhestand führen, während Infrastruktur, Ernährungssysteme und das soziale Gefüge unter dem Druck stagnierender Ressourcen neu gedacht werden müssten. Neben diesen Unsicherheiten birgt die Idee eines erheblich verlängerten oder gar unendlichen Lebens noch weitere Herausforderungen. Die Frage nach der Lebensqualität in hohem Alter, ethische Bedenken bezüglich der Zugänglichkeit solcher Technologien und die ökologischen Auswirkungen einer stetig wachsenden Weltbevölkerung sind nur einige der Aspekte, die in Betracht gezogen werden müssen. Die Suche nach dem ewigen Leben stellt also nicht nur eine wissenschaftliche Herausforderung dar, sondern erfordert auch eine gesamtgesellschaftliche Auseinandersetzung mit den moralischen, ethischen und praktischen Implikationen eines solchen Unterfangens.

● In der Balance zwischen dem alten Traum von Unsterblichkeit und den realen Möglichkeiten moderner Forschung zeichnet sich ein neues Kapitel menschlicher Bestrebungen ab. Auch wenn die Wissenschaft uns vielleicht eines Tages erlauben könnte, die Grenzen des Lebens zu erweitern, bleibt die Frage, wie wir dieses längere Leben gestalten und welche Werte wir dabei hochhalten – eine der größten Herausforderungen, um nicht nur ewig, sondern auch menschlich zu bleiben. Striegel/DEIKE



Mehr Online Bewertungen
=
Mehr Umsatz

100% WIR

93 % der Kunden sagen, dass Online-Bewertungen ihre Kaufentscheidungen beeinflussen!!!

www.lokales-seo.ch/losungen/nfc-bewertungskarte

The advertisement features a red background. On the left, there are two white cards with the Google logo and the text 'Review us on Google' and 'ew us oogle'. In the center, the text 'Mehr Online Bewertungen = Mehr Umsatz' is displayed. To the right, there is a QR code with a red arrow pointing to it and the text '100% WIR'. Below the QR code, a statistic states '93 % der Kunden sagen, dass Online-Bewertungen ihre Kaufentscheidungen beeinflussen!!!'. At the bottom, the website URL 'www.lokales-seo.ch/losungen/nfc-bewertungskarte' is provided.

Das nächste
WIR ONLINE MAGAZIN
erscheint am
21. Oktober 2024

WIR
ONLINE MAGAZIN

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

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

Firmenvideo

WIR partner

The advertisement shows a photograph of the 'Dorfladä Häggenschwil' store. The building is a two-story structure with a blue sign above the entrance that reads 'dorfladä häggenschwil' and 'maxi'. There are two white banners with the 'maxi' logo in front of the store. A QR code is located on the right side of the image, with the text 'Firmenvideo' below it. In the bottom right corner, there is a logo for 'WIR partner'.

LUEG EMOL...

Gutscheinsponsor:

"Klein Rigi" Thurbruggstr. 31
 9215 Schönenberg a.d. Thur
 +41 71 642 49 49 - info@kleinrigi.ch

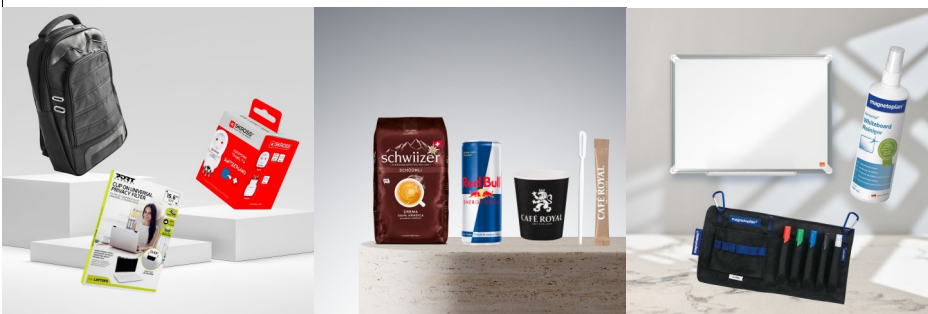


Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 50.-, gesponsert vom Hotel-Restaurant "Klein Rigi", Thurbruggstrasse 31, 9212 Schönenberg a.d. Thur

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis am 19. Oktober 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 Verbrauchartikel für Ihren Drucker!

Mülistrasse 3, 8143 Stallikon

Tel. 032 / 588 0 188

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



Novotrade Reimann GmbH
Zürcherstrasse 25
8620 Wetzikon

N O V O
B Ü R O

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

Büromaterial

mit **50% WIR**



zum
Online-
Shop

→ 2 bis 3 Werktage (sofern ab Lager lieferbar)
→ Keine Mindestbestellmenge

→ Kein Kleinmengenzuschlag
→ Portofrei ab Fr. 500.–

www.novotrade.ch

Novotrade Reimann GmbH
Zürcherstrasse 25
8620 Wetzikon

N O V O
B Ü R O

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

Inkl. kostenlose Lieferung & Montage

Büromöbel

mit **100% WIR**



Coco
Netzstuhl mit Lordosenstütze
Mini-Synchronmechanik
2D-Armlehnen
CHF 550

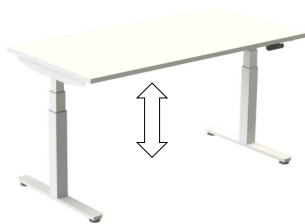


Valio
Bürostuhl
Synchronmechanik Plus
4D-Armlehnen
CHF 704

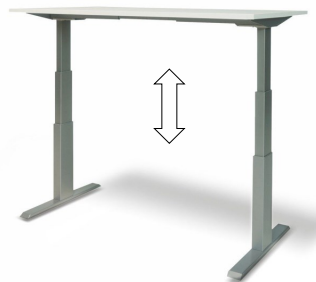


NovoOtavo C
Bürostuhl mit Lordosenstütze
Synchronmechanik Plus
2D-Armlehnen
CHF 987 statt 1083

Aktion verlängert bis 31.10.2024



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
für mehr Stabilität durch 4
Säulen
inkl. Memory
200/100 weiss/grau:
CHF 1533 statt 1683

Aktion bis 31.10.2024

Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage

www.novotrade.ch



... der Schweizer Musik- & Kultursender

Das Wunschkonzert

Jeden Sonntag von 18 - 20 Uhr

Tel. 044 811 24 24 - wunschkonzert@musig24.tv

Wir belohnen die Person, welche beim Wunschkonzert alle WIR-Verrechner grüsst, mit einem Konsumationsgutschein.

Etwas mit dem Moderator plaudern, Grüsse an Freunde und Bekannte durchgeben und sich einen Videoclip aus der Auswahlliste wünschen, das macht den Sonntagabend zueinem gemütlichen Fernsehabend bei dem auch das Schmunzeln nicht zu kurz kommt.

WUNSCHKONZERT (LIVE jeden Sonntag Abend ab 18.00)

Seit bald sieben Jahren heisst es am Sonntag, pünktlich um 18 Uhr, immer: Wunschkonzert auf TV musig24. Die Erfolgssendung, immer Live, wird von Marcello Alexander präsentiert und erfüllt Musik-Wünsche, unterhält mit interessanten Dialogen am Telefon und überrascht die Zuschauer mit musikalischen Geschenken.



SO 18:00 **live**

MO 22:00 Wiederholung

MI 13:15 Wiederholung

DO 16:25 Wiederholung

In der Livesendung wird jede Woche eine Einkaufskarte von  im Wert von CHF 100.- verlost.

Meditation -

Training und Entspannung für den Geist

In unserer heutigen Zeit, die von Hektik und Termindruck geprägt ist, haben Entspannungsmethoden wie Yoga, Tai-Chi, Qi Gong und andere fernöstliche Bewegungsformen Hochkonjunktur. Sie machen nicht nur den Körper flexibler und kräftiger, sondern wirken auch als geistiges Training. Fester Bestandteil dieser Systeme ist die Meditation, die von immer mehr Menschen heute auch für sich genommen praktiziert wird.



Die meisten Menschen denken bei Meditation wahrscheinlich zunächst an asketische Yogis, die stundenlang regungslos dasitzen und nichts um sich herum wahr zunehmen scheinen. Dabei gibt es eine Vielzahl von Meditationsformen, die ganz unterschiedliche Ansätze verfolgen. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen passiven Varianten, die ganz klassisch im Sitzen "selten auch im Liegen" ausgeführt werden, und aktiver Meditation. Diese kann zum Beispiel im Gehen stattfinden, aber auch die Asanas "Körperhaltungen des Hatha Yoga" können mit einem meditativen Schwerpunkt ausgeführt werden. Im Christentum gibt es ebenfalls verschiedene Formen der Kontemplation, wie die Exerzitien, zu denen sich Gläubige zurückziehen. Und letztendlich kann jedes Gebet als eine Art Meditation angesehen werden. Die Absicht ist bei all diesen unterschiedlichen Varianten immer die gleiche: Erleuchtung oder auch Nirwana, in anderen Traditionen Samadhi genannt, jener Zustand, in dem alle weltlichen Probleme aufgelöst sind und absolute Glückseligkeit herrscht"oder anders ausgedrückt: die Begegnung mit dem Göttlichen. Das mag für manche etwas weltfremd klingen und für die wenigsten ein realistisches Ziel darstellen.

Allerdings hält der Weg dorthin ganz konkrete Hilfestellungen bereit, die uns allen im Alltag von Nutzen sein können. In Indien vergleicht man den Geist mit einem kleinen Äffchen, das ständig auf der Suche nach neuen Eindrücken umherflitzt. Und wer kennt es nicht, dass abends im Bett die Gedanken kreisen und uns nicht zur Ruhe kommen lassen. Wer meditieren möchte, der lernt zunächst einmal, sich zu konzentrieren. Dabei kann der Fokus zum Beispiel auf der Atmung liegen, die beobachtet wird, den Bewegungen des Körpers, aber auch auf einem äusseren Gegenstand wie einem Bild oder einer Kerze, oder auf

einem Mantra – einem Wort bzw. einer Wortfolge, die geistig oder auch laut wiederholt wird. Zu Anfang ist es schwierig, mit der Aufmerksamkeit auf dem gewählten Punkt zu bleiben. Die Gedanken schweifen immer wieder ab, das Äffchen findet neue spannende Dinge, mit denen es sich lieber beschäftigen möchte. Aber unser Geist lässt sich wie ein Muskel trainieren und mit der Zeit fällt die Konzentration auf einen Punkt leichter.

Wissenschaftliche Studien belegen mittlerweile, dass Menschen, die regelmässig meditieren, eine erhöhte Konzentrationsfähigkeit haben, in Stresssituationen entspannter sind und besser mit negativen Emotionen, Ängsten oder depressiven Verstimmungen umgehen können. Die Veränderungen lassen sich aber nicht nur subjektiv beschreiben, sondern sind sogar ganz konkret im Gehirn sichtbar. Insbesondere die Magnetresonanztomografie erlaubt uns einen umfassenden Einblick in die Köpfe der Menschen. Forscher konnten mit ihrer Hilfe belegen, dass bei Teilnehmern von Meditationskursen die Amygdala, die auch Mandelkern genannt wird und im Gehirn das Zentrum für Angst ist, weniger beansprucht wird. Andere Regionen, darunter der Hippocampus, der sich in der Schläfenregion befindet und für unser Gedächtnis sowie die Kontrolle von Emotionen zuständig ist, weisen nach einiger Zeit eine signifikante Vergrößerung auf. Auch Alterungsprozesse des Gehirns werden aufgehalten, so dass die Demenzforschung hier einen wichtigen Ansatz findet, um altersbedingten Gedächtnisproblemen entgegenzuwirken und vorzubeugen. Zu guter Letzt werden auch die Gehirnareale gefördert, in denen Empathie und Mitgefühl gesteuert werden, was Meditation zu einem wichtigen Faktor für ein friedliches Miteinander macht.

md/DEIKE

28. Oktober 1886 - Einweihung der Freiheitsstatue

Habt ihr schon einmal vom Land der unbegrenzten Möglichkeiten gehört? So nennt man die Vereinigten Staaten von Amerika. Hier, so stellte man sich früher vor, konnte man sich vom Tellerwäscher bis zum Millionär hocharbeiten. Da im 19. Jahrhundert die Menschen in Europa Hunger litten, entschieden sich viele, nach Amerika auszuwandern. Auf Schiffen fuhren sie in eine ungewisse Zukunft und landeten meist in der amerikanischen Hafenstadt New York. Begrüßt wurden sie im Hafen von einer beeindruckend großen Statue, "Statue of Liberty" oder Freiheitsstatue genannt. Die fast 50 Meter große Dame hält in der einen Hand eine Tafel mit dem Datum der amerikanischen Unabhängigkeitserklärung, in der anderen eine Fackel. Auf ihrem Kopf sitzt eine siebenzackige Krone, die die sieben Weltmeere symbolisiert. Die Freiheitsstatue war übrigens ein Geschenk der französischen Regierung zum hundertsten Jahrestag der Unabhängigkeitserklärung. Am 28. Oktober 1886 wurde sie um einige Jahre verspätet in New York eingeweiht. Das kleinere Original steht heute in Paris.

adm/DEIKE



Warum verfärben sich die Blätter im Herbst bunt?

Wenn der Herbst kommt, bringt er Jahr für Jahr bunt-leuchtendes Laub mit. Rote und gelbe Farbstoffe in den Blättern sind verantwortlich für dieses Farbenspiel. In den warmen Monaten, wenn die Bäume ein sattes Grün haben, werden die Farben von Chlorophyll überlagert. Es sorgt dafür, dass die Blätter Sonnenlicht aufnehmen, denn das liefert ihnen wertvolle Nährstoffe. Zu Beginn des Herbstes wird den Blättern das Chlorophyll dann entzogen, um es stattdessen in die Wurzeln des Baumes zu leiten. Er braucht es nun, um die kalten Monate zu überstehen und die bunten Farbstoffe können ungehindert die Blätter verfärben.

Glawion/DEIKE

Warum verlieren Bäume im Herbst ihre Blätter?

Jedes Jahr im Herbst vollzieht sich in der Natur das gleiche Schauspiel: Die Blätter der Bäume verfärben sich erst bunt und fallen dann zu Boden. Dies geschieht, weil die Laubbäume nur so den kalten Winter überstehen können. Ohne diesen Vorgang würden sie erfrieren oder austrocknen. Denn über die Blätter würden sie sonst zu viel Wasser abgeben, das sie in der wasserarmen Winterzeit aber zum Überleben speichern müssen. Darum schalten sie auf „Sparflamme“ und werfen ihr ganzes Blätterkleid ab. Unsere sommergrünen Laubbäume haben keine anderen Mechanismen, um sich gegen die Kälte im Winter zu schützen.

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.

manser24^{ch}

HANDWERKER - SHOP

Pündtstrasse 1 | 9320 Arbon | Tel. 071 440 40 40 | Fax 071 440 40 25 | shop@manser24.ch

› Unser komplettes Regal-Sortiment

100% WIR

Kragarmregale



Verschiebelager



Fachbodenregale



Palettenregale



Fassregale

**Eigenes Montageteam/
Beratung vor Ort**



Vertikal-Leistenregale



Pneuregale

Tel. 071 440 40 40, Fax 071 440 40 25, E-Mail: shop@manser24.ch, www.manser24.ch
Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt./Porto in bar. WIR-Anteil nur auf inserierte Artikel. Weitere Artikel auf Anfrage. Abbildungen können abweichen.



Familie Friedrich wandert zur alten Ritterburg. Sie wandert und wandert. Den Kleinen wird es langsam zu viel. „Papa, wie weit ist es denn noch bis zur Burg?“ – „Zwei Kilometer.“ Die Kinder protestieren. „Das hast du doch vor Stunden schon gesagt.“ – „Ja, weil es so ist. Daran hat sich nichts geändert.“

Achim ist im Unterricht eingeschlafen. Der Lehrer weckt ihn. „Ich glaube nicht, dass das Klassenzimmer der richtige Ort zum Schlafen ist.“ Müde antwortet Achim: „Doch, das geht schon. Sie müssten nur etwas leiser sprechen.“

Die Rüden Hasso und Benno sind zum ersten Mal in der Stadt. Neugierig schnüffeln sie herum. Schließlich sagt Benno: „Bei uns auf dem Land finde ich es besser. Hier muss man ja für alles bezahlen. Schau dir das an“, er zeigt auf eine Parkuhr, „sogar die Toiletten kosten Geld.“

Mama, können Engel wirklich fliegen?“ – „Sicher Kind, so heißt es.“ – „Kann dann die Isabelle auch fliegen?“ – „Aber Isabelle ist doch kein Engel, sondern dein Babysitter.“ – „Papa hat aber gesagt, sie wäre sein Engel.“ – „Tja, wenn das so ist, dann fliegt sie natürlich.“

Mit Mühe erreichen zwei Schiffbrüchige den rettenden Strand. Doch bald begreifen sie, dass sie

auf einer einsamen Insel gelandet sind. „Oh je!“, ruft der eine, „wir sind verloren!“ – „Bestimmt nicht“, entgegnet der andere. „Ich schulde dem Finanzamt noch 10 000 Euro. Die finden uns garantiert.“

Warum freut sich Steffen nicht über den ersten Preis für das beste Halloween-Kostüm auf Annas Party? Weil er nur gekommen ist, um seine kleine Schwester abzuholen.

Beim ärztlichen Notdienst meldet sich eine Kinderstimme am Telefon. „Bitte helfen Sie mir, meine Mama ist krank und der Papa auch und die Tante rührt sich gar nicht mehr und mein Bruder liegt auf dem Boden. Und ich habe so großen Hunger!“ – „Ganz ruhig, mein Kind“, sagt der Arzt, „alles der Reihe nach. Warum hast du denn solchen Hunger?“ – „Weil ich frech war. Da hab ich zur Strafe von den Pilzen gar nichts abbekommen.“

Unablässig kurvt Lisa mit ihrem Dreirad im Zimmer herum. „Lisa“, mahnt die Mutter, „nun ist aber Schluss. Du solltest längst im Bett sein.“ – „Will ich doch, aber ich finde einfach keinen Parkplatz.“

Der kleine Fabian besucht seine Großmutter. Die schickt ihn gleich ins Bad. „Und wasch dich gründlich! Man kann ja noch sehen, was du gestern gegessen hast.“ – „So? Was denn?“ – „Spa-

ghetti mit Tomatensoße.“ – „Gar nicht wahr. Das war vorgestern.“

Im französischen Restaurant: „Herr Ober, haben Sie Froschschenkel?“ – „Nein, mein Herr, eine alte Kriegsverletzung. So laufe ich immer.“

Die ganze Grundschule macht einen Ausflug in den Zoo. Die Kinder sind mit Stiften und Zeichenblöcken bewaffnet und sollen die Tiere malen. Felix hat sich den Elefanten ausgesucht. Stolz zeigt er seiner Klassenkameradin Nina sein Bild. „Hm“, macht die nur. „Soll ich es auch dem Elefanten zeigen?“, fragt Felix. „Lieber nicht“, meint Nina, „Elefanten sollen sehr nachtragend sein.“

Die Blockhütte auf dem Spielplatz brennt. Die Feuerwehr kommt und löscht. Gebannt sehen die Kinder aus sicherer Entfernung zu. Nur der kleine Linus nicht. Der drängt sich vor und beginnt Papier in die Flammen zu werfen. Ein Feuerwehrmann reißt ihn zurück. „Bist du wahnsinnig? Willst du den Brand noch zusätzlich anfachen?“ – „Aber nein“, wehrt sich Linus, „das ist doch Löschpapier!“

Große Aufregung im Gefängnis. Zwei Gefangene sind über Nacht ausgebrochen. „Wie war das nur möglich?“, fragt der Direktor. Wärter Kampmann weiß es: „Sie hatten den Schlüssel.“ – „Gestohlen?“ – „Nein, nein, beim Kartenspiel gewonnen.“

Herr Doktor, der neue Herzschrittmacher hat einen Defekt.“ – „Wie kommen Sie denn darauf?“ – „Seit ich ihn habe, kann ich mit Husten den Fernseher umschalten.“

F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

MEHR AUCH UNTER: WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH

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

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



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

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2024

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



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



50% WIR

F. OSWALD CONSULTING GMBH

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

Briefmarken zum Frankieren mit WIR - Anteil

Die Schweizer Briefmarkenbörse ist der Spezialist für Briefmarken zum Frankieren von Briefen mit 25-50% WIR-Anteil. Wir verwerten Restposten an postgültigen Briefmarken, die aus Firmenliquidationen und Erbschaften stammen. Die Briefmarken sind unbeschränkt frankaturgültig. Unsere Preise sind immer gleich teuer wie bei der Schweizer Post, aber mit dem Unterschied, dass wir immer einen WIR-Anteil akzeptieren. 100% Qualität oder Geld zurück!



**Selbstklebende
Briefmarken
25% WIR**



**auf handlichen
Etiketten
50% WIR**



**Nassklebende
Briefmarken
50% WIR**

Wir liefern folgende Werte:

100, 120
andere auf Anfrage

Wir liefern folgende Werte:

100,120,140,170,200,250
andere auf Anfrage

Wir liefern folgende Werte:

100, 140, 200
andere auf Anfrage

Auf Wunsch frankieren wir auch Ihre Briefumschläge

**Schweizer Briefmarkenbörse
Rämpferstrasse 10, 8834 Schindellegi
Briefmarkenboerse @ gmail.com**

Der geborene Verlierer



Die Bar wirkte so einladend wie ein verregneter Montagmorgen. Sie dünstete diesen muffigen Geruch aus – das Parfüm der Verlierer. Ein schwächlicher Mann mit Brille war der einzige Gast. Die Tür öffnete sich. Ein Mann trat ein und setzte sich neben den Brillenträger. „Kommen Sie!“, sagte er. Seine rechte Hand schob das Jackett ein wenig zur Seite und deutete auf die Pistole. Der Brillenträger zuckte zusammen. „So ist das also.“ – „War zu erwarten.“ – „Können wir ein Geschäft machen?“ – „Weder mit mir noch mit der da“, grunzte der Mann und tippte auf die Waffe. „Ich habe eine Frau und vier Kinder“, murmelte der Brillenträger. „Eine Witwe und vier Halbweisen. Daddy hätte nachdenken sollen, bevor er dem Syndikat eine halbe Million kauft.“ – „Ich brauchte einen Vorschuss. Mein Junge brauchte ärztliche Behandlung und McClellan wollte mir nichts geben und sagte: Schick deine Alte auf den Strich.“ – „Guter Ratschlag.“ – „Dafür, dass ich jahrzehntelang ein loyaler Buchhalter war?“ – „So ist das nun mal. Es gibt Gewinner und Verlierer. Verlierer sollten sich nie mit Gewinnern anlegen, sonst kommt ein Ausknipser wie ich.“ – „Noch ein letzter Drink? Ich lade Sie ein“, bat der Brillenträger. Er nickte dem Barkeeper zu. Der andere nahm das Glas, das ihm der Barkeeper herüberschob, und leerte es in einem Zug. Der Barkeeper warf das leere Glas hastig ins Spülbecken. „Gehen wir oder ich breche dir die Knochen!“, sagte der Mann zu dem Brillenträger. Er erhob sich, packte den anderen und zögerte dann. Der Mann mit der Brille leerte sein Glas.

„Auf die Gewinner dieser Welt.“ – „Verdammt, ich werde jetzt meinen Job erledigen und du ...“, sagte der andere. Er redete undeutlich. Die Hand, die zur Waffe greifen wollte, war unsicher. „Wissen Sie“, sagte der Mann mit der Brille, „ich wollte das alles nicht. Man ist ein kleiner Buchhalter, wird gefeuert, weil in der großen Depression die Firma pleitegeht. Man bekommt einen neuen Job, schufftet, hofft, dass es endlich wieder aufwärts geht. Und plötzlich wird einem klar: Man arbeitet für das Syndikat. Man ist derjenige, der den Kopf hält, während die Bosse fein raus sind.“ – „Die Welt ist eine Knarre. Der eine hat den Finger am Abzug, der andere steht vor dem Lauf. So wie du“, lallte der andere. „Ich weiß“, antwortete der Brillenträger. „Aber im Leben jedes Verlierers gibt es den Moment, wo er sich dagegen wehrt, zum Fußabtreter degradiert zu werden. Dann erleichtert er das Syndikat um fünf Millionen.“

„Fünf Millionen ...?“, die Stimme war kaum zu verstehen. „Sagte ich fünf? Es waren zehn, aber ich will nicht prahlen. Außerdem – bei den Verflechtungen merkt das Syndikat es sowieso nicht.“ Der andere fauchte etwas, was wie „zehn“ klang, und stürzte von seinem Hocker. Der Brillenträger kniete sich neben ihn. „Wissen Sie, ich habe nicht viel gelernt im Leben. Aber eines weiß ich: Verlierer müssen zusammenhalten. Darum habe ich investiert. Dem Barkeeper gehört dieser Schuppen jetzt. Er wird was draus machen und dafür hat er Ihnen das Gift ins Glas getan. Der Apotheker, der das Gift mischte, hat seine kleine Fabrik. Der Staatsanwalt, der mir eine neue Identität besorgte, bekam eine Namensliste, die seine Karriere fördert. Und die Kinder des Polizisten werden alle studieren können. Der gab mir Ihre Nummer. Er meinte, 40 bis 50 Auftragsmorde, ohne dass es je zur Anklage kam. Guter Mann. Jetzt haben Sie mich ermordet. Hier ist mein alter Pass. Ich werde Ihnen nachher in den Mund schießen, das ist Ihre Methode. Aber keine Angst. Ich warte, bis Sie tot sind. Verlierer sind zaghafte Menschen.“

Krause/DEIKE

WIR
ONLINE MAGAZIN

Geniessen Sie ein Stück Bella Italia & Dolce far niente!



Das Ambiente im «Salta in Bocca» Münchwilen eignet sich besonders gut für ein Essen zu zweit, oder für Familien- und Geschäftsessen, Hochzeiten, Geburtstage, Taufessen, Kommunionen, Firmungen, Leidmahle, Weihnachtsessen und weitere Anlässe.

Vor 17 Jahren eröffneten Umberto und Donatella Serpa-Russo das Ristorante Pizzeria «Salta in Bocca» im ehemaligen Restaurant Waldegg in Münchwilen TG. Mit viel Herzblut und Begeisterung verwöhnt das

Wirteehepaar seine Gäste. Umberto zaubert täglich leckere Gerichte auf den Tisch und begrüsst als Gastgeber seine treuen Gäste, während Donatella mehrheitlich im Hintergrund arbeitet und Ihre Gäste vor allem bei Banketten betreut. Um das Wohlwollen der Gäste kümmern sich die «Camerieri», die zu Spitzenzeiten von Gastgeberin Donatella unterstützt werden.

Mediterrane Küche

Küchenchef Umberto zaubert mit seiner mediterranen Küche ein

Stück Italien auf den Teller und verwöhnt Sie dabei mit typischen und eigens für Sie kreierten Speisen aus seiner Heimat. Geniessen Sie feine Köstlichkeiten wie hausgemachte Teigwaren, Fisch- und Fleischspeisen vom Grill sowie Pizzen direkt aus dem Holzofen. Passend dazu serviert man Ihnen edle, italienische Weine, die ihrem Gaumen zusätzlich schmeicheln. Für die kleinen Gäste gibt es Kinderstühle, eine Wickleinrichtung und selbstverständlich auch eine feine Kinderpizza mit Ohren.

Planen Sie eine Firmenfeier oder ein Familienfest?

Ein festlich gedeckter Tisch, ein feines Essen mit edlem Wein – und schon fühlt man sich wie Zuhause. Die Liebe zum Detail ist es, die aus einem „Anlass“ – Ihrem Anlass – ein unvergessliches Erlebnis macht. Die beiden Säle haben Platz für Gesellschaften von 50 bis 60 Personen. Für Ihre persönliche Feier hat das «Salta in Bocca» eine ganze Reihe von Vorschlägen parat, vom einfachen Menü bis hin zum grossen Festessen, von der personalisierten Menükarte bis zum schön geschmückten Tisch mit Blumen. Donatella und Umberto Serpa

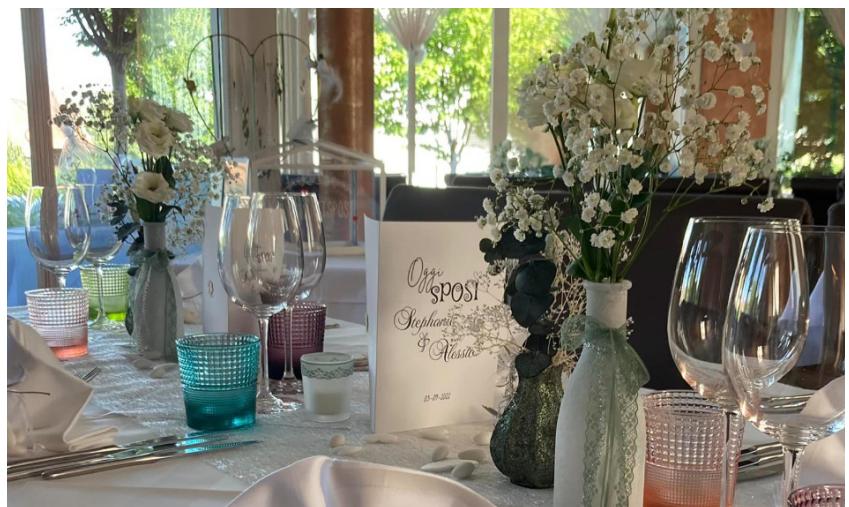


Lassen Sie sich in einem heimeligen Ambiente verwöhnen.

freuen sich, Sie beim Gestalten ihres Events beraten und bewirten zu dürfen. Auf Wunsch wird für Sie die gesamte Organisation übernommen – von der Dekoration, den Menükarten bis hin zur Torte. Bei Gruppen ab 20 Personen öffnet man gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

100% WIR bis Ende Januar 2025
Donatella und Umberto Serpa arbeiten gerne mit WIR. Aktuell werden bei einer Konsumation bis Ende Januar 2025 100% WIR akzeptiert, bei Anlässen und Banketten auf Anfrage.

Geniessen Sie ein paar sorgenfreie Stunden im «Salta in Bocca» Münchwilen und erleben Sie die italienische Küche in Ihrer ganzen Vielfalt.



**Gerne
100% WIR
bis Ende
Januar 2025**



Überraschen Sie Freunde und Bekannte mit den beliebten Geschenkgutscheinen!



Ihre Gastgeber:
Donatella und Umberto Serpa-Russo



Weinfelderstr. 17 - 9542 Münchwilen
Tel. 071 966 21 41
admin@saltainbocca.ch - www.saltainbocca.ch

Öffnungszeiten:
Mo./Di./Do./Fr. von 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr
Mittwoch geschlossen - Samstag 17.30 Uhr - 23.00 Uhr
Sonntag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.30 Uhr - 23.00 Uhr

Ferien vom 7. - 23. Oktober 2024

IN 80 MINUTEN UM DIE WELT EINE MAGISCHE REISE



BEIM STÖßERN AUF DEM ESTRICH, FINDET BILLY DIE TAGEBÜCHER SEINES GROSSVATERS. BILLY TAUCHT IN DIE GESCHICHTEN RUND UM DIE WELT EIN, DIE SEIN GROSSVATER ERLEBT HAT. ERLEBT? ODER SIND DIESE NUR ERFUNDEN? DIE TAGEBÜCHER ERZÄHLEN VOM WILDEN WESTEN UND VON DER AUFREGENDEN REISE IM ORIENTEXPRESS. WAR SEIN GROSSVATER WIRKLICH AUF DEM PATENTAMT IN BERN UND TRAF DA ALBERT EINSTEIN? WIESO WURDE SEIN PATENT ABGELEHNT?

BILLY BEGLEITET DICH AUF DER MAGISCHEN REISE IN 80 MINUTEN UM DIE WELT UND BRINGT DICH ZUM STAUNEN UND SCHMUNZELN.

30 JAHRE BÜHNENERFAHRUNG UND EINE VIELFALT VON IDEEN HAT BILLY IN SEIN NEUES BÜHNENPROGRAMM EINFLIEßEN LASSEN

SEIN GUTER FREUND CHRISTOPH BORER HAT DIE REGIE ÜBERNOMMEN UND BILLY MIT SEINEN GESCHICHTEN IN EINEN GELUNGENEN RAHMEN GEPACKT.

WIR FREUEN AUF VIELE MITREISENDE

EINE PRODUKTION VON UND MIT:
BILLY CLOWN & ZAUBERER
REGIE:
CHRISTOPH BORER

Zusatzvorstellung am
30. Oktober 2024



26. OKTOBER 2024 | FESTSAAL UNTERSIGGENTHAL

**TICKETS: MIT ESSEN 55.- MENÜ: SALAT & PASTABUFFET
OHNE ESSEN 30.-**

EINLASS: 18:00
BEGINN: 20:15

VERANSTALTER UND INFOS: ABILL.CH
TICKETS: EVENTFROG.CH



Mit 100% WIR direkt buchen bei: info@ABILL.ch

BILLY
Clown & Zauberer

Zusatzvorstellung am
30. Oktober 2024

EINE MAGISCHE REISE

IN **80** MINUTEN

UM DIE WELT

Wir verlosen 2 Gratis-Eintritte!
Sende ein Mail mit dem Stichwort
"A.Bill.ch" und deinen Kontaktdaten
an: wsonderer@bluewin.ch

WIR MAILING

für über 20'000 WIR Verrechner
in der Deutschschweiz

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

Sie planen einen Versand an alle WIR-Verrechner in der Deutschschweiz? Dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf und wir layouten ihr Mailing!

Mit E-Mails erreichen Sie Kunden direkt und persönlich. Dabei haben Sie eine Vielzahl von Möglichkeiten, Informationen zu transportieren und zu sammeln.

Wir bieten für Ihren Mailversand:

- Follow up Mailing nach 2-3 Tagen
- Entwicklung schöner Layouts für alle Bildschirmgrößen
- Volle Personalisierung Ihres Newsletters im Absender und in der Betreffzeile
- Texterstellung gerne auch mit Unterstützung
- Dublettenabgleich, verhindert doppelte Daten

WIR ONLINE VERSAND mit Follow-Up

für über 20'000 WIR Verrechner

**Persönlich
ermittelte Daten**



**WIR-Mailing
CHW/CHF
300.00
80% WIR**



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

Julische Alpen - Sloweniens unberührte Alpen



Klein und unscheinbar schmiegt sich Slowenien auf der Landkarte an Österreich und Kroatien an, kaum jemand vermutet in dem nicht einmal zwei Millionen Einwohner zählenden Staat ein besonders attraktives Urlaubsziel. So fahren jährlich viele Reisende nur bis Kärnten oder ziehen gleich nach Kroatien weiter. Zu Unrecht, denn das kleine Land hat einiges zu bieten.

Die Julischen Alpen, die Sloweniens Bergwelt bilden, sind selbst passionierten Wanderratten nur selten ein Begriff und entsprechend einsam und unerschlossen findet man sie vor. Der mit 2864 Metern höchste Gipfel ist Namenspatte für ein wildromantisches und nahezu völlig unberührtes Gebiet – den Triglav Nationalpark. Wer hier wandert, passiert duftende, insektenreiche Bergwiesen, klare Bäche, hohe Wasserfälle, schroffe Felsketten und riesige, von Braunbären bewohnte Wälder. Ebenso ursprünglich wie die Natur ist hier die Infrastruktur. Zwar sind Wege markiert und mithilfe eines Wanderführers findet man sich zurecht, gut organisierte Panoramarestaurants oder gar komfortable Seilbahnen sucht der Tourist hier aber vergebens.

Eines ihrer schönsten Täler verdanken die Alpen der türkisblauen Soca (Isonzo). Sie bildet gemeinsam mit den majestätischen Gipfeln der Julischen Alpen und ihren üppig grünen Ufern eine einzigartige Kulisse. Der mitunter wilde Strom, der nach 140 Kilometern in die Adria mündet, ist ein perfektes Revier für Wassersportler aller Art. Besonders Kajakfahrer haben ihn für sich entdeckt und schmücken das kristallklare Flussbett an vielen Stellen mit ihren bunten Booten. Die karibische Farbe und die vielen tiefen Wasserbecken, Lagunen und kleinen Strände der Soca laden an heißen Tagen zu einer Abkühlung ein. Dies sollten allerdings nur abgehärtete Urlauber wagen, denn die Wassertemperatur übersteigt selbst im Hochsommer kaum die Zehn-Grad-Marke.

Angler zieht es aus vielen Ländern ins Soca-Tal, um einen sehr seltenen Fang zu machen: die Marmorataforelle. Die Jagd auf den bis zu 1,20 Meter langen Fisch ist allerdings nur mit einem Guide erlaubt, der weiß, wo dieser sich aufhält. Andere Flussbewohner sollen dabei nicht gestört werden. Edelmütige Angler ehren die erfolgreich geangelte Beute übrigens, indem sie nach einem kurzen Beweisfoto wieder in die Freiheit entlassen wird. Seltene Tierarten wie die Marmorataforelle sind ein Grund, warum man in den Soca-Schluchten nicht auf eigene Faust zum Canyoning losziehen darf. Nur ortskundige und erfahrene Führer wissen, in welche Gumpen man springen darf, ohne die Tiere aufzuschrecken. Wer die Natur auf diese Weise achtet und schützt, kann Klammern und Schluchten erforschen und abenteuerliche Touren am Fels, im Wildwasser oder in Höhlensystemen erleben. Auch bei Paraglidiern ist die Region ein beliebtes Ziel.

Historisch Interessierte finden im Gebiet der Julischen Alpen Zeugnisse des Ersten Weltkriegs. Im Soca-Tal ereignete sich von 1915 bis 1917 eine der härtesten Bergschlachten der Geschichte. Ein Themenrundweg führt an ehemaligen Verteidigungsanlagen und anderen Denkmälern des Gebirgskampfes vorbei. Sein wohl bekanntester Soldat war Ernest Hemingway. Der spätere Literaturnobelpreisträger leistete hier Sanitätsdienst und verarbeitete die Erlebnisse in seinem Roman „In einem anderen Land“. Das kleine Städtchen Kobarid zeigt in einem Museum mit Exponaten, Fotos und aufwändigen Reliefmodellen, wie der Krieg das malerische Soca-Tal einst in den Schauplatz grausamer Kampfhandlungen verwandelte.

ab/DEIKE

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

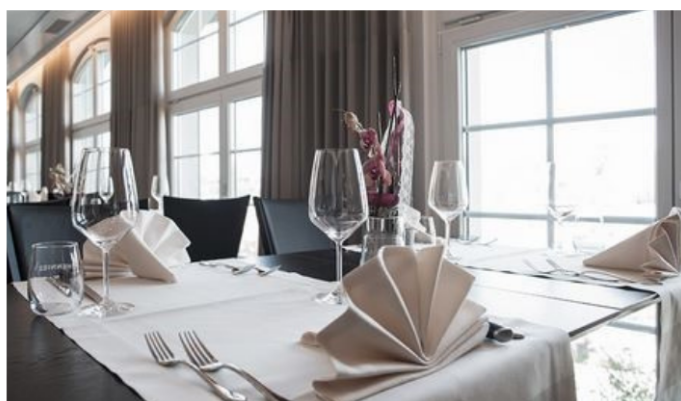
Hotel Klein Rigi

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



**Vom Mittwoch, 9. - bis Sonntag,
13. Oktober gibt es bei uns**

KALBSMETZGETE

**Das Klein Rigi Team freut sich auf Ihre
Reservation**





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

**ESSEN &
TRINKEN
MIT WIR**

**Herzlich
Willkommen
im frisch
renovierten
Nollen**




nollen
Hotel & Restaurant

9515 Hosenruck/TG
+41 71 521 31 41
GIUSISNOLLEN.CH

WIR partner

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



RESTAURANT
Schiff
9500 WIL
C. Oberkofler

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

Gerne 100% WIR

Hier könnte ihr inserat stehen...



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

WIR partner

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





Gerne 50% WIR



La Luna

Ristorante Pizzeria Trattoria

Gerne 100% WIR!

Alleestrasse 53, 8590 , 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



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

**Ferien vom
7. - 23. Oktober 2024**

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.*

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



**Betriebsferien vom 28. September
bis 14. Oktober 2024**

**Willkommen im
Gasthof zum Bären**

5413 Birmenstorf - Aargau

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.

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

**Gerne
50% WIR**



Hexen, Monster, Vampire und Gespenster haben im Herbst Hochsaison – denn am 31. Oktober ist Halloween: das Fest für alle, die sich gern fürchten und Spaß am Gruseln haben.

Spaß am Gruseln? Das klingt zunächst paradox. Müssten wir nicht alle beim Anblick von schaurigen Gestalten schreiend davon rennen? Denn schließlich ist die Angst doch ein unangenehmes, negativ besetztes Gefühl. Warum sucht der Mensch trotzdem den Kick? Was fasziniert uns am Gruseln und warum schauen wir uns mit Begeisterung Horrorfilme an?

Schon kleine Kinder genießen den Nervenkitzel. Wenn beim Hoppe-Hoppe-Reiter-Spiel die Stelle mit dem „Plumps“ kommt, kreischen sie vor Vergnügen und rufen sofort: „Noch mal!“ Sie genießen den spannenden Moment, in dem sie scheinbar fallen gelassen und im letzten Augenblick aufgefangen werden. Je lauter die Kinder dabei kreischen, umso größer ist die Erregung. Ähnliches lässt sich auch bei kleinen Kindern beobachten, die am Strand schreiend vor den anrollenden Wellen weglaufen – um gleich wieder zurück zum Wasser zu rennen. Dieses Hin und Her zwischen dem selbstgewählten Nervenkitzel und der Rückkehr in die Sicherheit wiederholen sie unzählig oft, und jedes Mal trauen sie sich ein Stück weiter vor. So verlieren sie allmählich die Angst – das Lachen und Kreischen hilft ihnen dabei, denn es baut die Anspannung aus Furcht vor dem Unbekannten ab.

Psychologen beschreiben dieses Verhalten als „Angstlust“. Der Begriff wurde von dem Psychoanalytiker Michael Balint geprägt. Angstlust beschreibt den Genuss an dem Thrill, dem Nervenkitzel, bei dem sich Angst und Lust miteinander vermischen. Angst ist – für sich genommen – ein sehr intensives Gefühl. Angst sorgte in grauer Vorzeit für das

Überleben unserer Spezies. Stand seinerzeit ein Mensch einem Säbelzahniger gegenüber, so setzte die Angst den Körper in Alarmbereitschaft: Stresshormone wie Adrenalin und Kortisol sorgten für äußerste Aufmerksamkeit und ließen unsere Urahnen angesichts der Gefahr entsprechend reagieren – in diesem Falle also Reißaus nehmen. Säbelzahniger gibt es nicht mehr, aber Stresshormone schütten wir in bedrohlichen Situationen nach wie vor aus – eine evolutionär bedingte Reaktion.

Was hat aber nun die Lust mit der Angst zu tun? Es ist die Belohnung in Form von Endorphinen, von Glückshormonen, die uns überschwemmen. Wenn wir eine Gefahr und die damit verbundene Furcht ausgehalten und überstanden haben, fühlen wir uns heldenhaft und glücklich. Voraussetzung für das lustvolle Spiel mit der Angst ist eine weitere Komponente: die Sicherheit. Um Angstlust empfinden zu können, braucht man das Gefühl der Sicherheit. Nur dann kann man sich mit Wonne gruseln, fürchten und sich der Angst hingeben. So weiß das Kleinkind, dass es beim Spiel von sicheren Armen aufgefangen wird. Dieses Vertrauen in die Sicherheit ist es auch, dass Kinder mit Wonne in der Geisterbahn kreischen lässt, wenn plötzlich gruselige Gestalten aus der Ecke springen oder Geisterhände durch ihre Haare streichen, denn am Ende der Fahrt hüpfen sie lachend zurück in die Realität und Normalität. Haben Kinder erst gelernt, dass es neben der Realität auch die Welt der Fantasie gibt, lieben sie es, sich zu gruseln. Halloweenpartys sind besonders hoch im Kurs – eklige Glupschaugen im Wackelpudding oder Würstchen, die wie abgeschnittene Finger aussehen, sind der

Faszination Nervenkitzel

Renner bei kleinen Monstern, Vampiren und Hexen. Gruselige Situationen spielerisch überwinden – das macht stolz und stärkt das Selbstbewusstsein.

Dies ist bei uns Erwachsenen nicht anders. Die Angstlust bekommt gerade in unserer modernen Gesellschaft einen immer höheren Stellenwert, denn die Natur bietet nicht mehr viele Möglichkeiten, unsere Stärke zu zeigen, Ängste auszuhalten und zu überwinden; wir suchen uns künstliche Stimulation – zum Beispiel in Form von Extremsportarten wie Fallschirmspringen, Freeclimbing, Paragliding oder Bungeejumping. So ein Sprung in die Tiefe ist ein unglaublich aufwühlendes und gefühlsintensives Erlebnis, denn auch wenn das Seil die nötige Sicherheit gibt und uns

tion zen- el



suggeriert: Es wird schon gut gehen, das Unterbewusstsein lässt sich nicht abstellen und signalisiert absolute Lebensgefahr. So entsteht ein Spannungsfeld zwischen der Angst und dem Vertrauen in die Sicherheit: der Reiz an der Angstlust. Vergleichsstudien zeigen, dass es bei der Angstlust durchaus einen Unterschied zwischen den Geschlechtern gibt: Das „Sensation-Seeking-Potential“ ist bei Männern erheblich höher als bei Frauen. Und auch das Alter spielt eine Rolle – da ist die Risikobereitschaft für den Thrill bei Teenagern am höchsten, ein evolutionär bedingtes Rivalisieren und Kräftemessen unter den jungen „Männchen“.

Die meist verbreitete Form, sich den Kick zu geben und die Angstlust zu ge-

nießen, sind Horror- und Gruselfilme. Vorläufer waren die schaurigen Geschichten, die man sich früher bei Kerzenschein oder am Lagerfeuer erzählte und die einem kalte Schauer über den Rücken jagten. Heute gruseln sich die Menschen im Kino oder vor dem Fernseher vor dem Unheimlichen, Unerklärbaren: Monster, Ungeheuer, riesige, ekelerregende Insekten, durchgedrehte Massenmörder und ganze Invasionen von Untoten treiben den Zuschauern den Schweiß auf die Stirn und lassen den Puls rasen. Eine typische Geste bei Horrorszenen sind die vor die Augen gehaltenen Hände mit gespreizten Fingern, durch welche der Zuschauer hindurchlinst. Auch hier haben wir es ganz klar mit der Angstlust zu tun, der Faszination am Unbekannten, Bösen und

Bedrohlichen. Die Welt des Horrorfilms bietet dem Zuschauer Erlebnissräume, die ihm in seinem realen Leben nicht zur Verfügung stehen. Diesen kann er sich freiwillig aussetzen, solange er die Sicherheit hat, sich jederzeit aus dem Kinosessel erheben zu können und in die Wirklichkeit zurückzukehren. Doch nicht jeder liebt es, sich zu gruseln. Es ist typabhängig, ob man Gruselfilme mit mehr oder weniger Genuss anguckt. Je höher die Risikobereitschaft einer Person, umso größer die Bereitschaft für die Angstlust. Für Menschen, die ängstlicher veranlagt sind, ist der Nervenkitzel eher eine Qual – deshalb verzichten sie meist ohnehin freiwillig auf das Gruseln und überlassen die Angstlust gern denjenigen, die auf der Jagd nach dem Thrill sind. Schorten/DEIKE

WIR ONLINE MAGAZIN




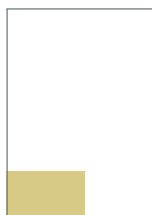
Mediadaten 2024

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

Monatlich 2 x für über
20'000
WIR- Verrechner

Monat	Hauptausgabe		Reminder-Ausgabe	
■ JANUAR	KW 2	8. Januar 2024	KW 4	22. Januar 2024
■ FEBRUAR	KW 6	5. Februar 2024	KW 8	19. Februar 2024
■ MÄRZ	KW 10	4. März 2024	KW 12	18. März 2024
■ APRIL	KW 15	8. April 2024	KW 17	22. April 2024
■ MAI	KW 19	6. Mai 2024	KW 21	21. Mai 2024
■ JUNI	KW 24	10. Juni 2024	KW 26	24. Juni 2024
■ JULI	KW 28	8. Juli 2024	KW 30	22. Juli 2024
■ AUGUST	KW 33	12. August 2024	KW 35	26. August 2024
■ SEPTEMBER	KW 37	9. September 2024	KW 39	23. September 2024
■ OKTOBER	KW 41	7. Oktober 2024	KW 43	21. Oktober 2024
■ NOVEMBER	KW 45	4. November 2024	KW 47	18. November 2024
■ DEZEMBER	KW 49	6. Dezember 2024	KW 51	16. Dezember 2024

Zahlbar mit 70% WIR Druckunterlagen: PDF / EPS / JPG / PNG **Zahlbar mit 70% WIR**

 <p><input type="checkbox"/> 1/1 Seite 168 x 252 mm CHF 500.-</p>	 <p><input type="checkbox"/> 1/2 Seite 168 x 124 mm CHF 400.-</p>	 <p><input type="checkbox"/> 1/4 Seite 168 x 60 mm 82 x 124 mm CHF 300.-</p>	 <p><input type="checkbox"/> 1/8 Seite 82 x 60 mm CHF 200.-</p>
--	--	---	--

Firma _____

Vorname _____ Name _____

Adresse _____ PLZ/Ort _____

E-mail _____ Telefon _____

Publireportagen
(ab 2 Seiten) mit 20% Rabatt!

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

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

Zu verkaufen mit 100% WIR

Dampf- und Staubsauger
Thermofonte CLEAN one

Verkaufspreis: **CHW 1'000.00**

Neupreis: CHF 3'995.00

LEISTUNGSSTARK &
UMWELTFREUNDLICH
DAMPF- & STAUBSAUGER



Optimale
Reinigung der Luft
durch natürlichen
Wasserfilter.



**Fr. 1'000.- mit
100% WIR**

Hygienische Sauberkeit mit dem multifunktionalen THERMOFONTE Reinigungssystem. Das Reinigungssystem nutzt das Wasser als natürlichen Filter für maximale Reinigung und bestes Raumklima. Mit Dampf reinigen und desinfizieren Sie Flächen unkompliziert, porentief, schonend und hygienisch sauber.

Den THERMOFONTE Reinigungssystemen sind dank hoher Funktionalität, durchdachter Eigenschaften und grossem Zubehör-Angebot kaum Grenzen in Anwendungsbereichen gesetzt. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz effizient, einfach und hygienisch auf praktisch allen Oberflächen.

T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26 - wironline@bluewin.ch **Zustand: wie neu!**

Bank **WIR**

«Einfach neue
Stammgäste
gewinnen.»

Kurt Baumgartner, Belvedere Hotel
Familie, Scuol, WIR-Netzwerker

Jetzt
KMU-Paket
eröffnen

wir.ch/kmu-paket



Ferien

**Aktuell
gerne
100% WIR**

**Morschach
Disentis
Locarno
Marbella
(Spanien)**

**BUCHEN SIE IHRE
FERIENWOHNUNG
FRÜHZEITIG!**



mehr infos: www.ferien4u.ch



www.artho-uhren.ch

UHREN BIJOUTERIE

ARTHO

Hauptstrasse 67 9113 Degersheim
info@artho-uhren.ch Tel. 071 371 19 17

100% WIR für Lagerartikel

**Das WIR ONLINE
MAGAZIN ist immer
und überall verfügbar**

Ob zu Hause oder unterwegs, vom Smartphone, Tablet oder Laptop, auf den Inhalt des WIR ONLINE MAGAZIN kann jederzeit und flexibel zugegriffen werden. Das responsive Design sorgt für ein besonderes Leseerlebnis.

**Ein Doppelklick auf
die Seiten vergrössert
die Ansicht.**



Landjäger.ch
VERLIEBT IN DIE SCHWEIZ

**Edelweiss- &
Scherenschnitt-Mode**

**Dauerhaft
10%
Rabatt mit
Gutscheincode:
Stüdi**



1 Produkt = 1 Baum
«Jeder Baum zählt». Wir pflanzen für jedes gekaufte Produkt einen Baum. Damit leisten wir mit unseren Kunden einen kleinen, aber wichtigen Beitrag.

Schweizer Berghilfe
Jeder Einkauf zählt
In der Schweizer Berghilfe haben wir eine Stiftung gefunden, über die wir dank Ihrem Einkauf etwas der notleidenden Bergbevölkerung zurückgeben können.

Gratis! Vergiss nicht 1 Paar Landjäger gratis mitzubestellen!

Landjäger Appenzellerland • 9063 Stein AR
landjaeger@stuedi64.ch • www.landjaeger.ch/stuedi1964



Auto mörsburg

WIR partner

**RAD-
WECHSEL?**

**JETZT
TERMIN
FIXIEREN.**

GRATIS
Wachstrasse
Kafi & Gipfeli



Montag bis Freitag 7.00 Uhr - 17.30 Uhr
Samstag 7.00 Uhr - 13.00 Uhr

052 337 32 45 auto-moersburg.ch

Das grosse Lachen

"Humor zu haben, ist die List, zu lachen, wenn's zum Weinen ist", meinte einst Wilhelm Busch. Lachen tut uns gut und ist gesund. Dieser Mix aus Bewegung und Chemie ist ein einzigartiges Lebenselixier . völlig kostenlos und nebenwirkungsfrei.

Es ist schon eine komische Sache mit dem Lachen. Manchmal reicht ein kleiner Anlass: ein Witz, ein Missgeschick, ein komischer Zufall, aber auch Berührungen wie Streicheln oder Kitzeln lassen uns in Gelächter ausbrechen. Und während wir uns vor Lachen schütteln, geraten in unserem Körper über 100 Muskeln in Bewegung, 17 allein in unserem Gesicht. Manchmal biegt sich der gesamte Körper und wir müssen nach Luft schnappen . dabei rast der Atem mit einer Sturmgeschwindigkeit von 100 km/h durch unsere Lungen. Bei alledem erschlafft die Beinmuskulatur; deshalb fallen kleine Kinder beim Lachen häufig um, oder sie machen sich vor Lachen gar in die Hose, denn auch die Blasenmuskulatur entspannt sich. Charles Darwin hatte 1872 während seiner Untersuchungen zum Thema Lachen genau hingeschaut: "Lachen entsteht aufgrund einer tiefen Einatmung, die von krampfartigen Kontraktionen in der Brust, vor allem aber im Zwerchfell gefolgt wird (U) Kopf und Gesicht werden mit Blut überschwemmt (U) die orbikularen Muskeln werden spasmodisch zusammengezogen." Gut, dass uns das alles nicht bewusst ist, uns würde das Lachen glatt vergehen. In den letzten Jahren hat sich die medizinische Forschung verstärkt mit dem Lachen beschäftigt und sogar einen neuen Wissenschaftszweig eingerichtet: die Lachforschung, auch Gelotologie genannt, von "gelos", dem griechischen Wort für "Lachen". Damit ist das Lachen zu einer ernstesten, wissenschaftlichen Angelegenheit geworden. Bisherige Untersuchungen haben Erstaunliches zutage gefördert. Lachen ist nicht nur, sondern macht auch gesund: Beim



Lachen werden Stresshormone abgebaut, die Atmung vertieft sich und die verstärkte Sauerstoffzufuhr verbessert die Lungenfunktion, das Immunsystem wird stimuliert, freie Radikale werden neutralisiert, das Krebsrisiko verringert sich und der Blutdruck sinkt. 15 Minuten Lachen am Tag reichen, um der Gefahr eines Herzinfarktes massiv entgegenzuwirken. Ausgiebiges Lachen setzt also Selbstheilungskräfte frei, die wir im Alltag viel zu wenig nutzen. Für uns, die wir in einer hektischen Gesellschaft leben, ist Lachen ein wahrer Gesundbrunnen. Lachen ist der Erzfeind des Stresses, Lachen macht locker, kreativ und gelasse-

ner, beugt Schlafstörungen und Depressionen vor. Wo viel gelacht wird, ist kein Platz für Wut und Zerstörung. Was aber, wenn wir das Lachen bereits verlernt haben? Es ist erwiesen, dass Kinder täglich mindestens 400-mal lachen, Erwachsene gerade noch 25-mal. Aber auch da ist Abhilfe in Sicht: Mehr und mehr kommen Lachtherapien zum Einsatz, in denen man uns zum Lachen bringt, bis die Tränen laufen; auch Lach-CDs und Lachyoga helfen, von seelischem Ballast zu befreien. Hier wandelt sich das kollektive "Om" in ein gemeinschaftliches "Hahaha". Ansteckung erwünscht!

Schorten/DEIKE



Zahnklinik Oswald
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

Gerne 50% WIR



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

Bravatec

Wassertechnik AG

Und Ihr Wasser wird noch besser!



100% WIR



Bravatec Wassertechnik AG

Traubenstrasse 12 - 9500 Wil - T 071 911 22 82
 info@bravatec.ch - www.bravatec.ch

Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?

Hier anklicken und geniessen

WIR 23. September 2024
ONLINE MAGAZIN



Mehr darüber auf Seite 3

Letzter Aufruf:

Sie entscheiden mit Ihrer Anmeldung über die Durchführung!

WIR-MESSE Ostschweiz

Stadtsaal Wil/SG
 Samstag, 5. April 2025 von 12 - 18 Uhr
 Sonntag, 6. April 2025 von 10 - 17 Uhr

**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 //

colorino

Wir bringen Farbe in ihr Leben

Ihr kompetenter Grosshändler für:



- Schweizer Qualitätsfarben
 - Holzschutzmittel
 - Industrielacke
 - Abdeckmaterialien
 - und diverse Zubehöre



für den Maler-/Gipser und Baubereich.

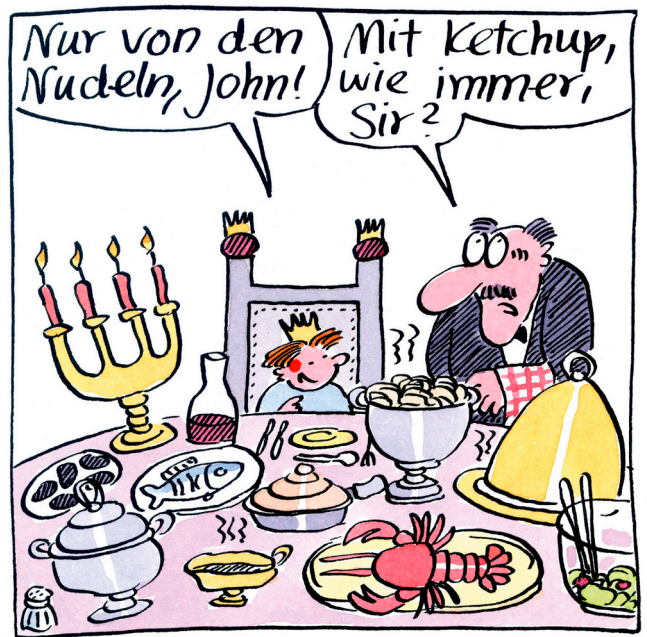


Colorino Handels GmbH, Reussstrasse 17, 6038 Gisikon

Tel. 041 311 08 66

info@colorino.ch - www.colorino.ch

HUMOR HUMOR



© AIF/DEIKE





HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR



MALTE WOHNT IN EINER EIN-RAUM-WOHNUNG. UND HEUTE BESUCHT IHN DIE GANZE FAMILIE.

**ONLINE
RÄTSEL**

**Hier
anklicken**

**VIEL
SPASS!**

**WIR
ONLINE MAGAZIN**



So kommuniziert

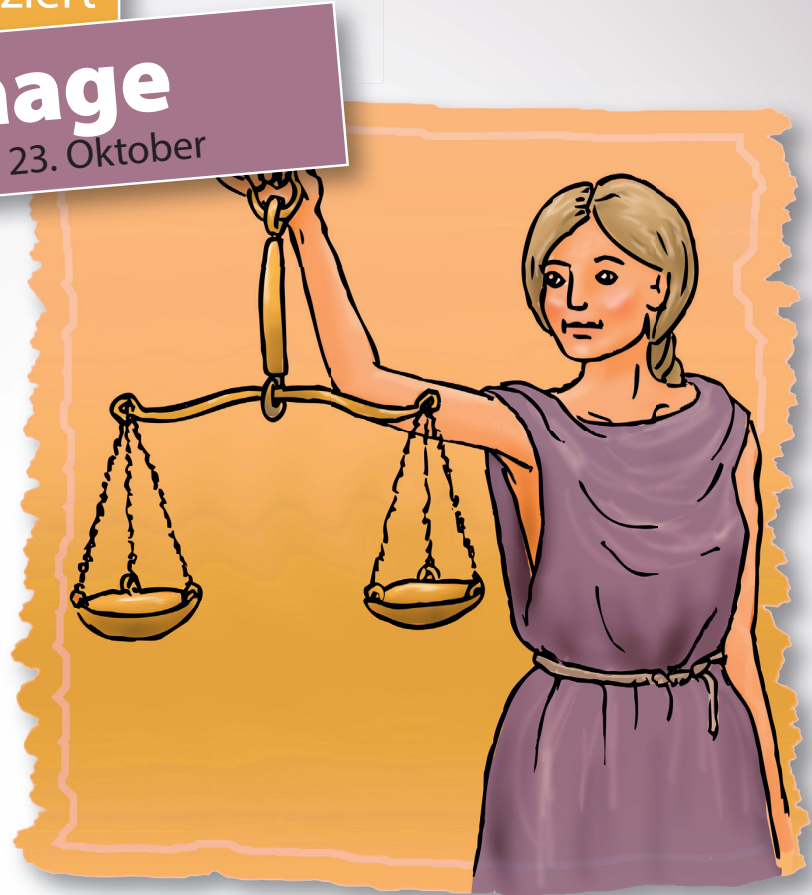
die Waage

24. September – 23. Oktober

Das Sternzeichen **Waage** steht wie das Messgerät für gewissenhaftes und genaues Abwägen. Wohl dem, der bei Zwistigkeiten eine Waage in seiner Nähe weiß. Da sie über einen natürlichen Gerechtigkeitsinn verfügt, ist sie ein unbestechlicher Ratgeber für alle Konfliktparteien. Die Waage ist blind wie Justitia, die Göttin der Gerechtigkeit, und ist mit dieser Eigenschaft ein idealer Mediator für unterschiedlichste Konflikte. Bei einer Waage kann man sich stets sicher sein, dass sie als neutrale Instanz einen Sachverhalt unabhängig beurteilen wird. Ihr diplomatisches Geschick gepaart mit ihrer Eloquenz und der Gabe des konzentrierten Zuhörens prädestiniert sie dafür, Urteile zu fällen, die allen Parteien und Aspekten gerecht werden. Harmonie ist das höchste Gut für sie, Dissens hingegen widerstrebt ihr.

- Ein weiterer hervorstechender Charakterzug der Waage ist ihr außerordentliches Organisationstalent. Sie ist in allen Belangen immer tipptopp organisiert und eine wahre Meisterin im Planen. Dank ihres geduldigen und ausgeglichenen Naturells agiert sie umsichtig und vorausschauend. Mitunter durchkreuzt ihre bedächtige Art ihre Entschlussfreudigkeit und sie benötigt geraume Zeit, um alles abschließend zu durchdenken und eine Entscheidung zu fällen. Das zeigt sich oft auch in Gesprächen. Getreu dem Motto „Gut Ding will Weile haben“ sprechen die von ihr getätigten Äußerungen jedoch für sich!

- Die Waage ist wie alle Luftzeichen kontaktfreudig und aufgeschlossen. Sie findet schnell einen guten Draht zu ihren



Mitmenschen und besitzt feine Antennen für zwischenmenschliche Chemie. Der lebendige Austausch ist ihr Lebenselixier. Durch den Dialog mit ihrem Gegenüber erhält sie neue Anregungen und Einblicke in andere Perspektiven. Ihre Wissbegierde kennt keine Grenzen und ihre umfassende Bildung kommt ihr bei Diskussionen zugute. Dass sie mit einer ausgeprägten Empathie gesegnet ist, ist ein offenes Geheimnis. Für ihr Einfühlungsvermögen wird sie von jedermann geschätzt. Mit schier grenzenloser Toleranz und kreativen Ideen punktet sie in ihrem sozialen Umfeld. Wenn irgendwo Not am Mann ist, ist die Waage nicht weit. Sie ist die erste Anlaufstelle bei Problemen und Problemchen jedweder Art und hat für alle ein offenes Ohr. Darauf, dass sie garantiert eine passende Lösung findet, kann man sich verlassen. Weil die

Waage eine solch gefragte Persönlichkeit ist, kann es mitunter vorkommen, dass vereinbarte Treffen und Termine in Vergessenheit geraten oder nicht eingehalten werden. Doch einem charmanten Wesen wie der Waage kann man einfach nicht lange böse sein.

- Der Waage-Geborene wirkt nach außen hin vollständig austariert und in sich ruhend. Nichts wird ihn so schnell aus der Bahn werfen können. Seine Gedanken jedoch sind stets in Bewegung, mentalen Stillstand kennt er nicht. Um das eigene innere Gleichgewicht zu wahren, ist es von enormer Wichtigkeit, dass der Waagemensch sich regelmäßige Auszeiten nimmt, um seine Batterien wieder aufzuladen. Denn niemand weiß so gut wie die Waage: „In der Ruhe liegt die Kraft.“

von Äkerman/DEIKE

Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 21. Oktober 2024



Magic Christmas
DINNER-SPEKTAKEL
100% WIR bis CHF 2'000.-
(exkl. MWST)
EINE WEIHNACHTSFEIER VOLLER MAGIE

MAGIC CHRISTMAS PACKAGE

Einen aussergewöhnlichen Firmen-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 und Las Vegas!

<p>175.^{CHF}- pro person</p> <p>Preis für Silvester (31.12) CHF 195.- mit Extras</p>	<ul style="list-style-type: none">• Apero• Museum• Salatbuffet• Fondue-Chinoise• Zaubershow• Dessertbuffet• Casino Spielrunde• Tischzauberei• Getränke• Überraschungen	<h3>ABLAUF DINNER & SHOW</h3> <p>17:30 Türöffnung mit Rundgang durch die preisgekrönten «Zauberwelten»</p> <p>18:15 Apero und Knabbersachen</p> <p>19:00 Salatbuffet Start Show Teil 1 «Illusion Las Degas» Fondue Chinoise Casino Royale Spielrunde (just for fun) Dessertbuffet und Kaffee Show Finale Teil 2 «Illusion Las Degas»</p> <p>23:30 Offizieller Schluss – Ausklang an der Bar</p>
---	---	---

MAGIC CHRISTMAS SHOWDATEN

November

- * Freitag, 01.11.24
- Samstag, 02.11.24
- Freitag, 08.11.24
- Samstag, 09.11.24
- * Freitag, 15.11.24
- Samstag, 16.11.24
- * Freitag, 22.11.24
- Samstag, 23.11.24
- Freitag, 29.11.24
- Samstag, 30.11.24



Dezember

- Mittwoch, 04.12.24
- * Freitag, 06.12.24
- Samstag, 07.12.24
- Freitag, 13.12.24
- Samstag, 14.12.24
- Dienstag, 31.12.24

* Exklusiv buchbar auf Anfrage

WEITERE FRAGEN & KONTAKT

Event-Team: Mario & Sigi

Dreamfactory

Weierwiesstrasse 8

9113 Degersheim, Schweiz

Telefon: +41 71 370 03 05

E-Mail: anfrage@dreamfactory.ch

Website: www.dreamfactory.ch

Monatlich für über 20'000 WIR Verrechner online

Das WIR ONLINE MAGAZIN erscheint jeden Monat (12x jährlich als Hauptausgabe und 12x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe) an über 20'000 WIR-Verrechner in den Kantonen AG/AI/AR/BE/BL/BS/GL/GR/LU/NW/OW/SG/SH/SO/SZ/TG/UR/VS/ZG/ZH. Ihre Anzeige oder ihre Publireportage erscheint jeweils in der Hauptausgabe und kostenlos in der aktualisierten Reminder-Ausgabe für die ganze Deutschschweiz.

Gerne 70%WIR



WIR-Mailing

inkl. Follow-up für über
20'000 WIR-Verrechner mit 80% WIR

Versandzeitpunkt
bestimmen Sie!

WIR-Mailing

WIR-Mailing

Persönlich ermittelte
Datenbank

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

