

WIR ONLINE MAGAZIN



24. Oktober 2023

*Willkommen
zu den
Herbstgesprächen*

Jedes Jahr im Herbst lädt die Bank WIR ihre Kapitalgebenden zu den Herbstgesprächen ins KKL Luzern ein. Spannende Themen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft gefolgt von einem Stehlunch, der den Austausch unter den Teilnehmenden fördert.

WIR ne+work

eltec-swiss.ch

eltec swiss handels ag 4514 Lommiswil

Ihr Niettechnik-Spezialist

- ✓ Kundenbetreuung vor Ort
- ✓ Reparaturservice
- ✓ Geräte-Mietservice
- ✓ Kostenloser Scanner zum Bestellen
- ✓ Über 30 Mio. Blindnieten und Muttern am Lager

Ihr Partner für

Fahrzeugbau, Carrosserie, Fassadenbau, Spenglerei, Metall- und Stahlbau, Anlagebau und Schaltschrankbau



Pneumatisch Zugturm Spanesi Flash

CHF 1'800.- (exkl. MWST)



Dentstation Premium ProCombi Arcul

CHF 12'750.- (exkl. MWST)



Chemikalienschrank Metec Systeme

CHF 958.35 (exkl. MWST)



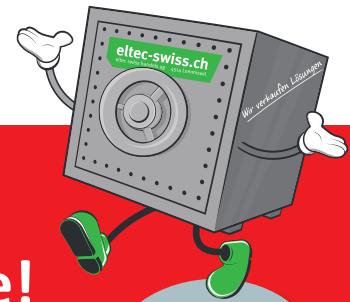
Gyspot Pti Premium Pro

CHF 15'800.- (exkl. MWST)



Gyspot Expert 2023

CHF 1'998.- (exkl. MWST)



Knacke den Safe!

Und machen Sie mit an unserem **WETTBEWERB** und gewinnen Sie

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

- 1 Smartphone Ihrer Wahl im Wert von bis zu CHF 1'079.-
- 2 Einkaufsgutschein bei der eltec swiss handels ag im Wert von CHF 750.-
- 3 Einkaufsgutschein bei der eltec swiss handels ag im Wert von CHF 500.-

Besuchen Sie uns an unserem **Stand D011** in der **Halle 7** an der **TRANSPORT.CH** vom **8. bis 11. November 2023**

Auf diese Produkte **20% WIR.**



062 396 33 66



info@eltec-swiss.ch



eltec-swiss.ch

Eine Herbst voller Inspiration und Gemeinschaft



Liebe Leserinnen und Leser,

Der Herbst 2023 hat für die WIR-Verrechner eine Fülle von inspirierenden und unterhaltsamen Ereignissen bereitgehalten. Nach dem unterhaltsamen KMU-Talk der Bank WIR mit Toni Brunner und Roger Schawinski

im September setzte sich die Feierlichkeit am Freitag, 13. Oktober im malerischen Haus der Freiheit in Wintersberg fort. Das WIR Network Zürich mit Esther Friedli und Toni Brunner durften über hundert Musikbegeisterte zu einem besonderen Konzertabend mit Dänu Wisler & Band begrüßen. Ein herzlicher Dank gebührt dabei den grosszügigen Sponsoren, die es ermöglichten, dieses Konzert allen Interessierten bei freiem Eintritt zugänglich zu machen.

Herbstgespräche der Bank WIR

Ein besonderes Highlight für alle Kapitalgeber steht noch bevor, wenn die Bank WIR am Samstag, den 28. Oktober, zu den Herbstgesprächen ins KKL Luzern einlädt. Diese besondere Gelegenheit wird genutzt, um wichtige Themen aus den Bereichen Wirtschaft, Politik und Gesellschaft zu diskutieren und den Dialog auf Augenhöhe zu fördern. Die Bank WIR zeigt erneut ihr tiefes Engagement für die Gemeinschaft und ihre aufrichtige Wertschätzung für die Unterstützung und Treue ihrer Kapitalgeber.



Die diversen Herbstveranstaltungen der Bank WIR und der WIR-Networks sind nicht nur kulturelle Höhepunkte, sondern auch ein Beweis dafür, wie starke Partnerschaften und ein starkes Gemeinschaftsgefühl aufgebaut werden können.

In unserem WIR ONLINE MAGAZIN finden Sie viele weitere interessante Berichte und Rückblicke auf diese und weitere spannende Ereignisse. Bleiben Sie also dran!

Mit herzlichen Grüssen

Walter Sonderer

Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

Impressum

Herausgeber:

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

Erscheinungsweise:

12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x als aktualisierten Reminder

Nächste Ausgabe:

6. November 2023

Satz & Gestaltung:

Walter & Dominique Sonderer

Redaktionelle Mitarbeiter:

Daniel Flury, Vloggy Strohm,
Walter Jesy Sutter, Mary Mathis,
Stefan Gall, @DEIKE PRESS

Inhalt

Wenn der Berg rockt, beb't das Haus der Freiheit	S. 4 - 7
Viertagewoche bei vollem Lohn	S. 8 - 13
QR-Modul ist Testsieger für QR-Rechnungen	S. 15
WIR Network News	S. 16 - 18
WIR-Sommerreise 2024 im Engadin mit 90% WIR	S. 22 + 23
Die Food-Sister - schon über 10'000 Follower	S. 26 - 28
Wo selbst das Turnböckli zur Tasche wird	S. 31 - 34
WIR ausgeben - nichts leichter als das!	S. 36 - 38
Grau - Reiz zwischen Licht und Schatten	S. 39
Farben - Vom Profi für Profis	S. 41 - 43
Glosse des Monats	S. 45
Lebensmittel mit WIR bei Top CC an 11 Standorten	S. 46 + 47
Hast du dich erkannt?	S. 49 + 59
Das grosse Lachen	S. 51
Seiser Alm - Eldorado für Wanderer	S. 52 + 49
Faszination Nervenkitzel	S. 56 + 57
Online-Rätselspass	S. 67
Gonten wird Lifestyle- und Wellness - Destination	S. 77
«BEEBAD» - Energydrink mit Honig und mit 100% WIR	S. 78 + 79
O-Ton mit Roger Schawinski & Toni Brunner	S. 78
Zeitumstellung am 29. Oktober	S. 93

Dänu Wisler mit Band

Wenn der Berg rockt, bebt das «Haus der Freiheit»



Freitag, der 13. Oktober mag für einige Unglück bringen, aber nicht für diejenigen, die sich hoch über Ebnat-Kappel im «Haus der Freiheit» ein Stelldichein gaben. An diesem Abend wurde die Landbeiz ordentlich gerockt und verzaubert.

Dieses unvergessliche Erlebnis verdanken wir dem unvergleichlichen Talent von Dänu Wisler und seinem Ensemble. Ihre mitreisende Performance und grossartige Musik sorgten dafür, dass selbst Ständerätin Esther Friedli und Toni Brunner nicht mehr stillsitzen konnten und zu den rockigen Klängen so richtig abfeierten.

Schon bei Dänu Wislers erstem Ton wurde klar: Hier steht die Musik im Mittelpunkt. Jeder Griff an seine Gitarre war eine Liebeserklärung an die Musik. Ob melodische Gitarrenklänge, inspiriert von Blues, Folk und Rock, Dänu Wisler verstand es meisterhaft, sein Publikum zu begeistern. Seine Songtexte, die er mit viel Gefühl und Ausdruck auf Berndeutsch sang, waren poetisch und bildreich und sie zogen die Zuhörer in ihren Bann.

Dieses aussergewöhnliche Konzert wurde dank des grosszügigen finanziellen Engagements des

WIR-Network Zürich und seines Präsidenten Roland Jenny sowie weiterer Sponsoren möglich gemacht. Schnyder Mode Rapperswil, Bossart Mode Flawil, Bamix of Switzerland, der Landgasthof "Sonne" in Wintersberg, das Architekturbüro J. Eisenring AG in Wil, die Abderhalden Drogerie in Wattwil, WSmarketing Rossrüti und die Toggenburger-See- & Gaster Zeitung haben dazu beigetragen, dass dieses einzigartige Konzerterlebnis kostenlos angeboten werden konnte. Durch ihre grosszügige finanzielle Unterstützung für Kunst und Kultur wurde dieser Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis sowohl für die WIR-Mitglieder als auch für die Musikliebhaber.

Der proppenvolle Saal des Landgasthof Sonne war gefüllt mit einer einzigartigen Atmosphäre, in der die Energie der Musik und die Begeisterung des Publikums zu einer unvergesslichen Nacht verschmolzen. Dieser Event im «Haus der Freiheit» hat definitiv nach einer Wiederholung gerufen. "Schaun mer mal..." - Wir können es kaum erwarten, dass der Berg erneut zum Beben gebracht wird und die Freiheit durch die Klänge von Dänu Wisler und seinem Ensemble gefeiert werden kann.

Walter Sonderer









Viertagewoche bei vollem Lohn

Adesso Hair Design GmbH und Amici Hair Design GmbH

Wenn es um den Haarschnitt geht, sind vor allem jüngere Männer mutiger und anspruchsvoller geworden, so Carmen und Graziano Cappilli. Das Ehepaar ist mit ihren Salons Adesso Hair Design GmbH und Amici Hair Design GmbH auf Expansionskurs und kann dabei auf die Unterstützung von Tochter Celine und Sohn Elia zählen. Auch ihr Pflegesohn Silvan Mühlestein hilft im Backoffice fleissig mit, und weitere Unterstützung im Backoffice gibt es durch Carmine Graziano. Schlagzeilen machten die Salons unter anderem mit der Einführung der Viertagewoche – bei vollem Lohn.



Carmen und Graziano Cappilli: «Unser Verband – Coiffure Suisse – müsste in vielen Belangen viel aktiver werden.»

Die Haare gehören zu den Attributen, auf die Männer wie Frauen zuerst achten, wenn sie einem andern Menschen zuerst begegnen. Den ersten Eindruck bestimmen auch die Augen, das Lächeln, die Hände, die Stimme oder der Körperbau. Im Gegensatz zu diesen Merkmalen sind die Haare formbar und können herausstreichen, was wir als Botschaft übermitteln wollen. Damit diese Botschaft auch ankommt und nicht im Fiasko endet, lässt man an Farbe, Länge und Schnitt am besten den Spezialisten arbeiten. In den Kantonen Zürich, St. Gallen und Zug etabliert sind die Salons von Amici Hair Design und Adesso Hair Design. Die Inhaber Graziano und Carmen Cappilli sind mit den insgesamt elf Salons noch nicht am Ende ihrer Expansionspläne angelangt.

Wann entstanden die ersten Pläne für einen eigenen Friseursalon?

Graziano Cappilli: Die ersten Pläne schmiedete ich bereits während meiner Coiffeurlehre, und zwar schon zu-



Die Coiffeur-Familie Cappilli:
die Eltern Carmen und Graziano
mit den Kindern Celine und Elia.

Fotos: Henry Muchenberger

Die Standorte

Adesso Hair Design GmbH

adessoHairDesign.ch
und WIRmarket.ch > Adesso (80% WIR)

Zugerstrasse 20
6314 **Unterägeri**
041 750 88 01

Dorfstrasse 10
8630 **Rüti ZH**
055 240 24 84

Bachweg 3
8133 **Esslingen**
044 984 15 15

Burgfeldstrasse 15
8730 **Uznach**
055 282 15 15

In der Mühle 1
8340 **Hinwil**
044 937 14 14

Zelglistrasse 5
8618 **Oetwil am See**
044 929 19 33

Unterdorf 8
8332 **Russikon**
043 355 83 43

Amici Hair Design GmbH

amicihairdesign.ch
und WIRmarket.ch > Amici (80 % WIR)

St. Georgenstrasse 39
9000 **St. Gallen**
071 230 28 28

Stoossstrasse 2
9450 **Altstätten**
071 333 28 28

Poststrasse 15
9000 **St. Gallen**
071 222 31 32

Rheinstrasse 2
9469 **Haag (Rheintal)**
081 771 28 28



Die Viertagewoche ist geeignet für Mitarbeitende mit gut dotiertem Kundenstamm.

sammen mit meiner späteren Frau Carmen, die damals meine Oberstiftin war. Schon zu dieser Zeit war uns klar, dass wir nicht ein einzelnes Geschäft, sondern eine ganze Kette aufbauen wollen.

Wie verlief der Start?

Der Start von Adesso Hair Design war 2006, mit der Filiale in Rüti. Wir mussten dort viel renovieren und konnten immerhin die beiden verbliebenen Stammkunden übernehmen (*lacht*). Schon nach sieben Monaten kam das zweite Geschäft in Russikon hinzu, ein Jahr später antworteten wir auf ein Verkaufsinserat und übernahmen einen Salon in Hinwil samt Personal. So entstand nach und nach die «Adesso»-Filialkette mit aktuell sieben Standorten. Zuletzt expandierten wir 2021 mit dem Kauf der vier «Amici»-Salons im Kanton St. Gallen.

Ist damit die Expansionsphase abgeschlossen?

Ganz und gar nicht, wir sind mit den heute elf Salons etwa in der Hälfte unseres Ziels angelangt. In den nächsten zehn Jahren wollen wir uns in der ganzen Deutschschweiz und im Tessin etablieren.

«Wir wollen uns in der ganzen Deutschschweiz und im Tessin etablieren.»

Gibt es regionale Unterschiede in der Kundschaft oder im Angebot Ihrer Salons?

Carmen Cappilli: Unsere Philosophie lautet: Wir frisieren alles, was menschlich und behaart ist, von 0 Jahren aufwärts bis 100 und darüber hinaus. Da wir über allerlei Standorte verfügen – Dorfkern, Einkaufszentrum, Bürogebäude, Bahnhofslage, Peripherie – gibt es Unterschiede in den Anteilen von Laufkundschaft und Stammkunden. Insgesamt ergibt sich aber eine gesunde Mischung. Hauptlieferant unserer Produkte ist Schwarzkopf mit seinen diversen Untermarken. Neu im Angebot sind Naturprodukte von Yelasai, die bei kreisrundem Haarausfall oder Chemopatienten den Haarwuchs stimulieren. Das wollen wir weiter schulen und ausbauen. Mit dem Analyser können wir zusätzlich zum oben Erwähnten die Haarstruktur professionell überprüfen und fachmännische Behandlungsempfehlungen und Tipps abgeben.



Die Regionalleitung der elf Salons liegt in den Händen von Elia Cappilli – hier beim Frisieren seines Vaters – und seiner Schwester Celine (Foto unten).

In allen Salons bieten wir auch Kosmetik und Make-up an, besonders auch für Hochzeiten. Erwähnenswert ist der Calligraphy Cut. Dabei wird das Haar mit dem Calligraphen in einem konstanten 21-Grad-Winkel geschnitten. So fallen die Haare natürlich und viel luftiger.

Welche Kunden sind Ihnen lieber: solche mit klaren Vorstellungen oder solche, die Sie einfach machen lassen?

Es ist nicht immer einfach, die konkreten Forderungen eines Kunden oder einer Kundin zu erfüllen. Grundsätzlich ist es zwar kein Problem, jemanden z. B. auf Grundlage eines mitgebrachten Fotos zu frisieren. Viele vergessen dabei leider, dass die Gesichtsförmigkeit das Gesamtbild mit beeinflusst und die Beschaffenheit der Haare – z. B. ihre Dicke, die Dichte oder das Vorhandensein von Wirbeln – nicht jeden Schnitt erlaubt. Wenn Herr oder Frau Schweizer die Frisur eines Filmstars trägt, sieht er oder sie noch lange nicht wie dieser Filmstar aus. Da wollen wir ehrliche Fachkenntnis anwenden, professionelle Alternativen anbieten und den Kunden beraten.

Hat die Digitalisierung schon Einzug gehalten, etwa mit der Visualisierung verschiedener Haarstile?

In den 1990er-Jahren kamen Frisurencomputer auf. Sie erlaubten es, bestimmte Frisuren über das Gesicht auf einer Foto des Kunden oder der Kundin zu stülpen. Die Foto der Wahl wurde dann ausgedruckt und als Vorlage an den Spiegel gehängt. Aus den oben genannten Gründen war das Resultat nicht immer befriedigend. Haare sind eben keine Backsteine! Es müsste eine Lösung her, welche die Gesichtsförmigkeit dreidimensional mit einberechnet. Höchstwahrscheinlich ist es aber nur eine Frage der Zeit, bis der erste Friseurroboter zum Einsatz kommt. Stand heute ist die Automatisierung eines Friseursalons unwirtschaftlich. Ausserdem zweifle ich daran, dass unsere Kundinnen und Kunden mit einer solchen Lösung zufrieden wären. Sie betrachten uns als Freunde, denen sie sich gerne anvertrauen.

Wer ist anspruchsvoller: Männer oder Frauen?

Früher waren es klar die Frauen, heute ist es ziemlich ausgeglichen. Die Männer sind anspruchsvoller geworden, und vor allem die Jüngeren wissen genau, was sie wollen.

Welcher Schnitt ist im Trend?

Es gibt fast nichts, was irgendwann nicht wieder in Mode kommt. Bei den Männern ist der Mullet oder Vokuhila schon seit letztem Jahr wieder im Trend, dasselbe gilt für

den Mittelscheitel, wie man ihn von Leonardo di Caprio kannte. Bei den Frauen sind Extensions wieder im Kommen, auch die Dauerwelle in ihren verschiedenen Variationen bleibt populär.

Leider ist es so, dass heute in den Abschlussprüfungen vieles weggefallen ist und Wissen verlorenzugehen droht. Das führt dazu, dass man heute in der Schweiz an Coiffeursalons geraten kann, die nicht mehr die ganze Palette der Coiffeurskunst anbieten können.

Sind freie Stellen einfach zu besetzen?

Graziano Cappilli: Es ist nicht einfach, gutes Personal zu finden. Viele haben während der Pandemie den Beruf verlassen. Es liegt ein klarer Arbeitnehmermarkt vor.

Wie sieht die Konkurrenzsituation aus?

Es tummeln sich viele «Badewannen-Coiffeure» herum, die zum grossen Teil schwarz arbeiten. Andere mieten

sich einen Stuhl in einem Salon. Das ist zwar vom Verband und was die Mehrwertsteuer betrifft verboten, wird aber ganz offen praktiziert, wobei die diesbezüglichen Inserate nur die Spitze des Eisbergs darstellen.

Ein weiteres Problem sind die Barber. Sie stammen oft aus Syrien oder Afghanistan, sind häufig ungelernt und profitieren davon, dass jeder einen Coiffeursalon aufmachen kann. Zwar gibt es gemäss Gesamtarbeitsvertrag auch Mindestlöhne für ungelernete Mitarbeitende – nämlich im 1. Berufsjahr einen Basislohn von 3350 CHF –, dies wird allerdings oft umgangen. Gemäss der Fremdenpolizei Bern und einem Bericht im Schweizer Fernsehen werden ausgebildete Mitarbeiter über Jahre als Praktikanten angestellt. Manchmal existiert gar kein Arbeitsvertrag. Der Lohn wird dann am Ende der Woche bar ausbezahlt.

Ein weiteres Problem ist die Mehrwertsteuer, die erst ab 100 000 CHF Umsatz fällig wird. Diese Grenze ist viel



Blick in den Salon in Rüti.

zu niedrig angesetzt und sollte auf beispielsweise 250000 CHF heraufgesetzt werden. Oder aber man besteuert im Gegenteil bereits den ersten Umsatzfranken, dann würde die Spreu vom Weizen getrennt. Meiner Ansicht nach müsste Coiffure Suisse – unser Verband – in all diesen Punkten viel aktiver werden und härter durchgreifen.

«Das Viertagemodell ist freiwillig.»

Sie haben in Ihren Salons die Viertagewoche bei vollem Lohn eingeführt. Wie waren die Reaktionen?

Durchwegs positiv. Ein Anstoss zu diesem Schritt war ja unser Anliegen, den Angestellten mehr Raum für Freizeit zu geben und allfälligen physischen oder psychischen Belastungen vorzubeugen. Das kam nicht nur bei den Mitarbeitenden, sondern auch bei der Kundschaft gut an – «endlich ein Unternehmen, das zu seinen Angestellten schaut», lautete eine oft gehörte Reaktion. Auch von Coiffure Suisse und von Berufskollegen war das Feedback mehrheitlich positiv. Man arbeitet tatsächlich 34,4 Stunden, statt 43! Das Modell wird auf unserer Website – www.adessohairdesign.ch/4-tage-woche – ausführlich dargestellt.

Zu beachten ist, dass das Viertagemodell für unsere Mitarbeitenden freiwillig ist und gewisse Voraussetzungen erfüllt sein müssen. Dazu gehört ein gut dotierter Kundenstamm, den man in der Regel erst circa drei Jahre nach Abschluss der Lehre erreicht.

Mit Celine und Elia sind Ihre beiden Kinder voll ins Tagesgeschäft integriert. Ist damit auch bereits die Nachfolge geregelt?

Ja, und meine Frau und ich sehen uns da in einer privilegierten Situation: Beide sind aus freiem Willen und mit Leidenschaft dabei und haben die Regionalleitung bereits übernommen. Beide haben die höhere Fachprüfung absolviert und können Lernende ausbilden. Ideal auch, dass sie die anstehende Expansionsphase mittragen und mitgestalten können.

● Daniel Flury

«Die Viertagewoche funktioniert»

In die Arbeitszeitmodelle kommt Bewegung. Die Pandemie hat dem Prinzip des Homeoffice einen gehörigen Schub verpasst, nun wird das Viertagemodell immer populärer – wenn auch erst etwa ein Dutzend Unternehmen in der Schweiz es eingeführt haben oder damit liebäugeln. Dabei ist die Idee auch hierzulande nicht ganz neu. Bereits im Dezember 1998 haben der damalige SP-Nationalrat Jean-Claude Rennwald und 23 Mitunterzeichnende eine parlamentarische Initiative eingereicht, welche die generelle Einführung der Viertagewoche auf dem Weg der Gesetzgebung verlangte. Der Nationalrat hatte dem jedoch keine Folge geleistet.

Nägel mit Köpfen hat im April 2022 Graziano Cappilli gemacht, als er für seine elf Coiffeur-Geschäfte in den Kantonen Zürich, St. Gallen und Zug die Viertagewoche eingeführt hat. «Ich arbeite gerne, aber es ist nicht immer einfach, alles unter einen Hut zu bringen. Freizeit und Erholung sind auch wichtig und können dazu beitragen, Krankheiten vorzubeugen und die Ausgaben für Sozialleistungen zu reduzieren. Ich wollte deshalb am bestehenden System etwas ändern und habe zusammen mit meinen Personalverantwortlichen Carmine Graziano und Silvan Mühlestein angefangen zu rechnen.»

Das Resultat: Die Viertagewoche funktioniert, wenn die verbleibenden Stunden produktiver werden. «In einem Coiffeursaloon fallen üblicherweise viele Leerzeiten an. Will man, dass die Viertagewoche funktioniert, müssen diese Tage voll ausgefüllt sein.» Voraussetzung sei deshalb gute Planung und ein Kundenstamm, der es erlaubt, die verbleibenden 34,4 Stunden mit Terminen zu verbuchen. Ein Zwang, das Viertagemodell anzuwenden, besteht für die Angestellten Cappillis nicht – auch deshalb, weil es mehrere Jahre Berufserfahrung braucht, um sich einen gewissen Kundenstamm aufzubauen (vgl. Interview). Laut GAV hat sich herausgestellt: Mitarbeitende sind grundsätzlich dann für das Unternehmen tragbar, wenn sie ihren Lohn, 2,5 Mal im Monat umsetzen. Graziano Cappilli: «Bei guter Planung des Einzelnen und mit der Unterstützung des Teams kann dieser Umsatz auch in vier Tagen erreicht werden, ohne zusätzliche Stresssituationen!»

Bettenland



WIR
100%

auf fast alles
Ganzer Betrag auf
Listenpreise



**LIEFERUNG
& VERSAND**

in die ganze
Schweiz

8 FILIALEN
in der
+ SCHWEIZ

info@bettenland.ch

031 911 70 70

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

QR Modul ist Testsieger für QR-Rechnungen



Bei der Klarheit der Vorgaben, die der Verfahrensowner SIX Group AG zur QR-Rechnung erlassen hat, möchte man meinen, dass alle Zahlteilgeneratoren im Netz einwandfrei funktionieren. Wir haben die wichtigsten Angebote untersucht und dabei überraschenderweise grosse Qualitäts- und Funktionsunterschiede gefunden. Dank seines benutzerfreundlichen, umfassenden und zuverlässigen Angebots ist QR Modul klarer Testsieger.



Rechnungssteller, die nur einzelne Belege mit Swiss QR Code, also sogenannte QR-Zahlteile, erzeugen wollen, werden im Netz gut bedient. Entweder verwenden Sie die Funktionen, die Ihnen Ihre Bank im Onlinebanking zur Verfügung stellt, oder sie verwenden einen Zahlteilgenerator eines unabhängigen Anbieters. Letztere werden in diesem Blog näher vorgestellt. Es lassen sich dabei zwei Typen unterscheiden: 1. Angebote, die sich auf die Erzeugung einzelner QR-Zahlteile beschränken, und 2. Angebote mit grösserem Funktionsumfang, z. B. für die Erzeugung von kompletten **QR-Rechnungen**. Wichtige Zusatzfunktionen fehlen übrigens bei den meisten **Banken**. Es lohnt sich für Sie als Rechnungssteller also durchaus, sich die Onlinelösungen genauer anzuschauen.

Bankunabhängige Anbieter für QR-Rechnungen

Die Post und mit ihr die PostFinance haben eine spezielle Funktion im Schweizer Zahlungsverkehr. Zwar ist die Post nicht mehr Verfahrensownerin, wie sie das bei den orangen und roten Einzahlungsscheinen war, nimmt aber nach wie vor Zahlungen am Postschalter entgegen und erfüllt damit einen wichtigen Leistungsauftrag. Darüber hinaus bietet sie einen frei zugänglichen **Zahlteilgenerator** an, mit dem einzelne QR-Zahlteile kostenlos und ohne Registrierung erzeugt werden können. Diese sind technisch einwandfrei und können

QR Modul

am Postschalter und bei den Schweizer **Banken** problemlos verarbeitet werden. Was dem Angebot aber fehlt, ist die Option, komplette **QR-Rechnungen** zu produzieren, also A4-Seiten, die oberhalb des QR-Zahlteils die Rechnungsangaben und das Logo des Rechnungsstellers zeigen. Auch eignet sich das Angebot nicht, wenn grössere Rechnungsserien erstellt werden müssen. In diesen Fällen wird der Zeitaufwand bereits ab ca. 20 Rechnungen zu hoch. Und ein weiterer grosser Nachteil ist schliesslich die Tatsache, dass die QR-Zahlteile nur als pdf-Datei heruntergeladen werden können. Sie als Rechnungssteller müssen dann diese manuell in die entsprechenden Rechnungen integrieren und den Briefversand selber vornehmen – eine mühsame und zeitraubende Arbeit.

Achten Sie auf die nötigen Funktionen

Einen Service zu nutzen, der wichtige Funktionen zur Verfügung stellt, bringt enorme Erleichterungen. Wenn Sie nicht bereits eine Buchhaltungslösung (ERP) mit QR-Rechnungsfunktion nutzen, sollten Sie bei der Wahl des für Sie geeigneten Angebotes darauf achten, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

- 1. Option**, nicht nur QR-Zahlteile, sondern komplette **QR-Rechnungen** (im A4-Format) erzeugen zu können. Die QR-Rechnungen dienen gleichzeitig als Adressträger für den Briefversand.
- 2.** Eine Serienfunktion ist ein Muss, um grössere Rechnungsserien effizient zu erledigen.

3. Mit einem Brief- und/oder E-Mail-Versandservice ersparen Sie sich enormen Aufwand. Die QR-Rechnungen müssen auf perforiertes Papier gedruckt werden.

Wichtig ist ausserdem, dass die technischen Anforderungen für den Swiss QR Code eingehalten werden. Ansonsten kann es sein, dass Ihr Kunde am Postschalter oder im Onlinebanking nicht bezahlen kann. Wir haben bei unserer Recherche entdeckt, dass erschreckend viele Anbieter grosse Mängel aufweisen.

Die Auswertung der wichtigsten Plattformen bestätigen QR-Modul als Testsieger

Der einzige Anbieter, der alle vier oben erwähnten Punkte vollumfänglich erfüllt, ist **QR Modul**. Sein Webservice bietet nicht nur den grössten Leistungsumfang, sondern punktet auch mit einer sehr einfach bedienbaren, nutzerfreundlichen Lösung und einem exzellenten Kundensupport.

Weitere Informationen zur QR-Rechnung

QR Modul bietet verschiedene Abomodelle, mit denen Sie QR-Rechnungen selbständig erzeugen können. Wir bieten aber auch den kompletten Rechnungsservice – will heissen wir erledigen von der Rechnungserzeugung bis zum Kundenversand den kompletten Rechnungslauf für Sie. Erfahren Sie **hier** mehr.

Bei QR Modul finden Sie ausserdem eine umfassende **Infothek** mit allen wichtigen Informationen rund um die **QR-Rechnung**.

WIR ne+work

Das neue unabhängige WIR-Netzwerk

Ist Ihr KMU bereits WIR-Verrechner oder sind Sie einfach interessiert an dieser einmaligen Alternativwährung für kleine und mittelständische Unternehmen? Werden Sie ein Mitglied vom WIR-Network. Sie erhalten viele Inputs zur WIR-Verrechnung. Als Mitglied sind Sie zu unseren Treffen und Veranstaltungen eingeladen. Entdecken Sie den Mehrwert von WIR. Zur Teilnahme am WIR-System benötigt Ihre Firma ein WIR-Konto, welches Sie bei der Bank WIR eröffnen können. Registrieren Sie sich für weitere Informationen unter: www.wir-netz.ch

www.wir-netz.ch

WIR ne+work
Graubünden-
Südostschweiz

Maximal
50 Pers.

HUMOR-FESTIVAL IN AROSA



Verfolgen Sie live und vor Ort die Proben zur TV Produktion. Geniessen Sie einen unvergesslichen Event, umgeben von magischen Bergen und Seen auf 1750m ü. M. inkl. Übernachtung im Waldhotel Arosa, inkl. einem 4-Gang-Menü nach Wahl und Frühstück.

Inklusivleistungen: Übernachtung im **** Waldhotel Arosa, Zimmer Superior, inkl. Nachtessen und Frühstück, Getränke während dem Nachtessen, Parkplatz und Kurtaxen - Nutzung Wellnessbereich auf 1'800 m² - Ticket Humorfestival Arosa - Apéro in der Tschuggenhütte -

Wellnessbehandlungen, Konsumationen und Getränke können im Hotel nicht mit WIR bezahlt werden. Zusatznächte im Waldhotel Arosa mit 100% WIR möglich. Anfragen bitte an Stefan Gall, M 079 416 42 49

**Montag,
11. Dezember
2023**

Individuelle Anreise am
11. Dezember zum Waldhotel
Arosa, Prätschlistr. 38, 7050
Arosa - www.waldhotel.ch

Programm

Ab 16 Uhr Apéro in der
Tschuggenhütte
17.30 Uhr Best of AHF/TV
Produktion im
Tschuggenzelt
19.30 Uhr Spaziergang zum
Waldhotel Arosa

Kosten pro Person

CHW 295.- für Mitglieder
CHW 380.- für Nichtmitglieder

Anmeldung

www.wirnetwork-gr.ch
Tel. 079 416 42 49 (Stefan Gall)
Anmeldeschluss: 30. Okt. 2023

WIR-MESSE Ostschweiz 2024 in Wil/SG findet definitiv statt!

Die Vorfreude steigt, denn die WIR-Messe 2024 im Stadtsaal Wil findet definitiv statt. Mit über der Hälfte der Aussteller, die sich bereits angemeldet haben, ist jetzt schon ein aufregender Branchenmix garantiert! Die WIR-Messe 2024 wird an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfinden! Notieren Sie sich schon jetzt den Termin: Samstag und Sonntag, 13. und 14. April 2024, im Stadtsaal Wil.

Warum sollten Sie dabei sein?

Vielfalt und Innovation: Die WIR-Messe bietet eine Plattform, auf der sich Unternehmen aus den verschiedensten Branchen treffen und aus-

tauschen. Dadurch entstehen neue Ideen und Geschäftschancen. Die Zeit drängt, da die verfügbaren Tische oder Standplätze begrenzt sind.

Erweiterte kulinarische Genüsse

Unsere Messe wird im nächsten Frühjahr durch einen exquisiten Gastro- und Foodbereich ergänzt. Nutzen Sie dabei auch die Gelegenheit, erstklassige Weine und Spirituosen aus allen Provenienzen zu degustieren und mit WIR zu erwerben!

Attraktionen für die ganze Familie

Die WIR-Messe in Wil ist nicht nur für Geschäftspartner und Besucher inte-

ressant, sie bietet auch Unterhaltung für die Kleinen. Wir haben im 2024 an die ganze Familie gedacht!

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz an der WIR-Messe 2024!

Die Anmeldefrist läuft bald ab, also sichern Sie sich Ihren Platz und erleben Sie ein Wochenende voller Genuss und Networking. Wir sehen uns in Wil!

Den aktuellen Hallenplan, Tisch- und Standpreise, Anmeldeunterlagen und Reglement finden Sie unter www.wsmarketing-rossrueti.ch



WIR-MESSE



Ostschweiz

Samstag und Sonntag
13./14. April 2024

10.00 bis 17.00 Uhr

Stadtsaal
9500 Wil/SG

Neu mit
Gastro &
Food-Bereich

Freier Eintritt • Über 60 Aussteller • Messerestaurant

WIR ne+work Zürich

LUNCHMEETING

Restaurant Hasenstrick

Dürnten

Sie möchten mehr Geschäft aus dem WIR-System generieren? Dann nehmen Sie an den regelmässigen Lunchmeetings teil. Sie bieten eine Begegnungsplattform für geschäftliche, gesellige und informative Kontakte. In einem Speeddating werden alle Teilnehmenden sich gegenseitig kennenlernen und so Geschäftskontakte knüpfen können. Von langjährigen WIR-Teilnehmern kann man erfahren, wie man das Potential des WIR-Systems noch besser nutzen kann. Auch vom Netzwerk-Vorstand werden Mitglieder dabei sein und Fragen beantworten, Tipps rund um das Thema WIR.



Essen mit
100% WIR

Mittwoch, 15. November 2023

Restaurant Hasenstrick – Dürnten ZH

Das Programm: 12.00 h Networking beim Lunch
13.30 h Ende

Ort: Höhenstrasse 15, 8635 Dürnten

Die Anmeldung: www.wir-netz.ch

Die Kosten: Teilnahme kostenlos, Verpflegung auf eigene Kosten

WIR ne+work Zürich

Weihnachtsevent: WILD, WILD, WEST

Restaurant Hasenstrick Dürnten

Jetzt wollen wir Feiern, Tanzen und Spielen. Am Jahresanlass des WIR-Networks geht wieder die Post(kutsche) ab! Wir laden Sie ein auf einen kurzweiligen Abend unter dem Motto Wilder Westen.

Programm:
17:30 Apero und Eintreffen der Gäste
18:15 Spiel&Unterhaltung
19:00 Wild-West Menü – Nach dem Essen Tanzmusik und Spiel
23:30 Rangverkündigung

Kleider Ordnung: Cowboy-Style



Welcome
to the
saloon

Freitag, 1. Dezember 2023

Restaurant Hasenstrick – Dürnten ZH

Beginn: 17:30 Apero und Eintreffen der Gäste

Ort: Höhenstrasse 15, 8635 Dürnten

Die Anmeldung: www.wir-netz.ch

Die Kosten: Mitglieder: 100.- CHW pro Person Inkl. Getränke
Nicht Mitglieder 200.- CHW pro Person Inkl. Getränke

Bravatec

Wassertechnik AG



Und Ihr Wasser wird noch besser!

70% WIR



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

WIR ne+work

2023 Aktion

und das Ganze sogar mit **100% WIR** exkl. MwSt. in CHF

Es werde **LICHT!**

zum Beispiel mit der Stehleuchte **Glamox FREE-F**

dimmbar (und passt sich ans Tageslicht an)
 Bewegungssensor
 10'000 Lumen 4'000K (Licht nach oben und unten)

statt 1'720.- CHF
1'390 CHF exkl. MwSt.

inklusive Lieferung!
 in weiss / olivfarbig oder schwarz



www.bd-chur.ch
 admin@bd-chur.ch

Jetzt einfach per E-Mail antworten



Bürostuhl JET.III
Aktion! 100% WIR
599.- Stutz
 exkl. MwSt. in CHF

- sehr ergonomisch
- viele Funktionen
- inkl. Armlehnen

schweizweit Gratis-Lieferung!

Zu verkaufen von privat
 324 m über der Konferenzstadt
Lugano
 in **6914 Carona** (597 M.ü.M.)



Unikat im Top - Zustand

Aufstockbar (Statik vorbereitet für mögliches Generationen - Haus)
 Grundstück 1.045 m²
 Palmen & Zypressenbepflanzt
 Terrassen in Onsernone-Granit
 Panoramasicht auf See und Berge
 Doppelgarage / Pool 4.5m x 7.5m
 Neuste Wärmepumpe - Hoval

Verkaufspreis CHF 2.375.000.00

WIR - Anteil 400.000 angenehm!

Auskünfte erteilt gerne

ANDERSS & PARTNER GmbH

Ihr Partner für Projektpromotionen

079 340 06 75

info@andersson-partner.ch

WIR ne+work

www.wir-netz.ch

Lieber Cashback statt Cash weg?

Jetzt Geld zurückerhalten beim Kauf eines hochwertigen Business-Druckers.

BIS ZU
300 CHF
CASHBACK

1. Cashback bis 300 Franken
2. Gutscheine à Fr. 100.00



für
Läderach-
Chocolat

3. Portofreie Lieferung
4. 50% WIR-Anteil
5. 5 Jahre VorOrt-Garantie
6. fixe tiefe Preise pro Kopie (günstiger als Toner kaufen)
7. 5 Jahre vollautomatische portofreie Zustellung Supplies
8. Gratis Hotline

brother.ch/cashback

Aktionszeitraum: 1.10. bis 31.12.2023.
Einlösbar innert **30 Tagen** ab Kaufdatum.
Alle Beträge sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben. | 10.2023



MFC-L6900DWT

300 CHF
CASHBACK

Monolaser

MODELLE

HL-L6400DWC1	200.-
HL-L6400DWTC1	200.-
MFC-L6900DWC1	300.-
MFC-L6900DWTC2	300.-

CASHBACK	
	200.-
	200.-
	300.-
	300.-



MFC-EX670RE1*

300 CHF
CASHBACK

Farblaser

MODELLE

HL-L9310CDWZW1	200.-
HL-L9310CDWTC2	200.-
HL-L9310CDWTC2	200.-
HL-L9470CDNRE1	200.-
MFC-L9570CDWZW1	300.-
MFC-L9570CDWTC2	300.-
MFC-L9670CDNRE1	300.-
MFC-EX670RE1*	300.-
MFC-L9577CDWC1*	300.-

CASHBACK	
	200.-
	200.-
	200.-
	300.-
	300.-
	300.-
	300.-
	300.-

SO EINFACH GEHT'S



Einkufen

Gewünschtes Aktionsmodell bis zum **31.12.2023** auswählen und kaufen.



Einlösen

Cashback einfordern unter brother.ch/cashback innert 30 Tagen ab Kaufdatum.



Einsparen

Wenige Tage später überweist Brother Ihnen den Cashback-Betrag mittels Banküberweisung.

Inkjetdrucker in Aktion:

MFC-J6955DWTS1
MFC-J6957DWTS1

150 CHF
CASHBACK

*Nur im Fachhandel erhältlich

OCotex AG - Schöngrund 33 - 6343 Rotkreuz

Rufen Sie uns an: 041 799 50 00. Email: info@ocotex.ch



Schnappschuss des Monats

Mit unserer Rubrik «Schnappschuss des Monats» haben außergewöhnliche Bilder aus der WIR-Welt einen festen Platz in unserem WIR ONLINE MAGAZIN. 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 Handys von WIR'lern vor sich hin. Senden Sie ihre Bildvorschläge per E-Mail an: wsonderer@bluewin.ch.

Voraussetzung für die Auswahl als «Schnappschuss des Monats» ist eine gewisse Aktualität des Fotos und ein Bezug zur WIR-Verrechnung. Aus den Aufnahmen kürt die Bildredaktion einmal im Monat ein beson-

ders gelungenes Bild zum «Schnappschuss des Monats». Wir freuen uns auf viele tolle Schnappschüsse aus der WIR-Welt.

Wir honorieren jede veröffentlichte Einsendung in dieser Rubrik mit einem WIR-Betrag von CHW 50.00



Diese Hunde haben den Rock 'n' Roll für sich neu erfunden!

Diese Hunde rocken nicht nur die Bühne, sondern auch das Herz meiner Enkelin! Sie hat ihren eigenen pelzigen Fanclub gegründet und ist ihr größter Groupie. Ich wusste schon immer, dass der Gothic-Kult ihre Seele beeinflusst hat, aber wer hätte gedacht, dass es sich auch auf unsere vierbeinigen Freunde erstrecken würde? Diese Hunde sind definitiv Teil dieser verrückten, musikliebenden Familie. Gut gemacht, wir belohnen deine Kreativität mit 50 Franken...

Das nächste

WIR ONLINE MAGAZIN

erscheint am 6. November 2023

WIR-Sommerreise 2024



Wir freuen uns, Ihnen das Programm für die WIR-Sommerreise 2024 präsentieren zu können. Im nächsten Jahr bieten wir einen 6-tägigen Bade- und/oder Wanderplausch in Scuol/Engadin an. Die Reise verspricht unvergessliche Erlebnisse in einer der schönsten Regionen der Schweiz.

Unsere Reise beginnt am Sonntag, 30. Juni und endet am Freitag, 5. Juli 2024. Das 4-Sterne Superior Hotel Belvedere in Scuol bietet einen erstklassigen Service und eine komfortable Atmosphäre, um Ihren Aufenthalt angenehm zu gestalten.

HIER VIDEO ANKLICKEN!

In der BELVEDERE HOTEL FAMILIE steht Ihnen eine ganze Wellness-Welt zur Verfügung und dies, ohne das Resort verlassen zu müssen - alles bequem im Bademantel durch Passerellen erreichbar.

Für diejenigen, die sich nach Erholung und Entspannung sehnen, ist das Engadin Bad Scuol mit seiner ruhigen und idyllischen Umgebung der perfekte Ort. Sie können die frische Bergluft genießen, sich im Engadin Bad Scuol verwöhnen lassen oder die malerische Landschaft in aller Ruhe

mit ihren Augen erkunden. Das Engadin Bad Scuol bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Sinne zu beruhigen und Ihren Körper zu revitalisieren.

Für diejenigen, die lieber sportlich aktiv sein möchten, gibt es eine Fülle von Möglichkeiten, die herrliche Bergwelt zu Fuß zu erkunden. Das Engadin ist für seine gut ausgebauten Wanderwege bekannt, die spektakuläre Ausblicke und abwechslungsreiche Landschaften bieten.

Scuol und das Engadin sind der perfekte Ort, um die Schönheit der

Schweizer Alpen zu erkunden und unvergessliche Erinnerungen zu schaffen.

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2023

www.wsmarketing-rossrueti.ch
wsonderer@bluewin.ch oder
M 079 207 81 26.

LETZTE GELEGENHEIT!

Wir freuen uns auf eine unvergessliche WIR-Sommerreise 2024 ins Engadin.



Bequeme Reise im ****Komfort-Bus von Ammann Erlebnisreisen, Neerach

6 Tage Bade- oder Wanderferien 2024 in Scuol/Engadin

**90%
WIR**

**Sonntag, 30. Juni -
Freitag, 5. Juli 2024**

**4-Sterne Superior
Hotel Belvédère
7550 Scuol/Engadin**

Leistungen:

- 5 Übernachtungen
- Welcome-Apéro
- Schlemmerbrunch bis 11 Uhr
- Reichhaltiger Zvieri von 16-17 Uhr
- 4-Gang Gourmet-Nachtessen
- Engadin Bad Scuol: täglich unbeschränkte Eintritte in die Bäder und Saunalandschaft auch am An- und Abreisetag!
- Kurtaxe und Parkplatz
- Gästekarte Scuol, Postauto, RhB und Bergbahnen

**Preis pro Person
im DZ inkl. Ausflüge
CHF 1'250.-
mit 90% WIR**

Getränke zu Lasten der Teilnehmer
Konsumationen können im Hotel mit 100% WIR bezahlt werden.

Anmeldung bis 31. Oktober 2023
www.wsmarketing-rossrueti.ch
Auskunft erteilt Walter Sonderer
T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26

**Inkl. Ausflüge
ins Südtirol und
nach Samnaun**

**BELVEDERE
HOTEL FAMILIE**



ERHOLUNG

BADEPLAUSCH

**Anmeldeschluss:
31. Oktober 2023**



WANDERN



zurich.food



Eva & Laura - die Food-Sister

Instagram-Food-Blogging Schon über 10.000 Follower!

Sie haben Ideen und auch die Courage, sie zu realisieren. All dies ist zudem gekoppelt an ausreichend Einfallsreichtum, um erfolgreich zu agieren. Zwei junge Frauen, sie sind Schwestern, stellen hier ein Projekt vor, das in der Tat Erstaunen auslöst und Freude bereitet.

Ihrer Generation entsprechend sind die beiden jungen Frauen in einem Metier aktiv, das es in dieser Form und Gestaltung vor wenigen Jahren noch gar nicht gab: Laura und Eva Wick, 27 und 26 Jahre jung, sind zwei waschechte Ostschweizerinnen, die es in ihrer ganz speziellen Passion zu einem Bekanntheitsgrad gebracht haben, der aufhorchen lässt. Die Beiden stehen auch ausserhalb ihrer vorgenannten Passion voll im Berufsleben: Eva, die knapp Jüngere, produziert bei einer Agentur bekannte TV-Sendungen, während Laura Digitale Projekte bei einer luxuriösen Hotelgruppe realisiert.

Erfolgreich auch im Hobbysegment

Was tun die beiden jungen Damen genau, was macht sie so erfreulich erfolgreich? Die Beiden hatten bereits vor Jahren die unorthodoxe Idee, ihre jeweiligen Gastro- sprich Restaurantbesuche in anfänglich explizit Ostschweizer Region, in Bild und Ton festzuhalten. Dies taten sie selbstverständlich mit den technischen und kommunikativen Mitteln der heutigen Generation: Food-Blogging!

Sie fingen also an, die Bilder, die sie von den genossenen Speisen, der Location selbst, dem Ambiente des jeweiligen Restaurants oder/und Eventlokals auf Instagram hochzuladen, damit sich ihre Follower ein klares Bild von der Situation in den besuchten Gastronomielokalen machen konnten.

Ehrliche Bewertung

Doch damit noch nicht genug. Im baldigen Erkennen ihres sich relativ rasch abzeichnenden Erfolges, schrieben sie Bewertungen zum



gesamten Angebotspaket der besuchten Betriebe. Dabei begnügten sie sich nicht etwa nur auf die bloss Benennung der Unternehmen samt Adresse, sondern beschrieben in ihren 'Blogs' im Detail und in lustig-frecher Sprache der heutigen Zeit, sämtliche dazugehörigen Details. Der Blog-User erfuhr also auch Wissenswertes über die Qualität des Speisenangebotes, seine Präsentation und wurde auch über die Relationen von Dienstleistung und Preiswürdigkeit exakt in Kenntnis gesetzt.

Follower reagierten begeistert

Und prompt trat das Unerwartete ein, was sich Eva und Laura Wick erhofft hatten: die Zahl ihrer Anhänger mehrte sich unerwartet rasch. Daraufhin erfolgten Kooperationen mit weltweit bekannten Marken und Restaurants. Doch greifen wir hier nicht vor, sondern lassen die beiden Food-Blogger im nachstehenden Interview, selbst erzählen.

Laura, was brachte euch auf den 'Kulinarischen Blogging Trip': pure Lust am Essen?

Nebst der Passion am Essen sind wir generell neugierig. Neugierig was

Food anbelangt sowohl spannende Locations. Die lebhaft Foodkultur aus aller Welt in Zürich ist einfach der Wahnsinn. Es entstehen immer wieder neue Pop-Up Lokale mit den verschiedensten Themen.

Womit verdient ihr im Übrigen euren Lebensunterhalt?

Laura: Ich arbeite bei einer Hotelgruppe und begleite Digitale Projekte. Eva: Derzeit arbeite ich bei einer Zürcher Agentur. Wir produzieren TV-Shows für verschiedene Schweizer Sender.

Welches Blog-Geschehen respektive welche Blog-Antwortreaktion aus der Leserschaft an euch war bislang die schönste?

Eine Berühmte Influencerin Namens «poche» mit über 4.5 Mio. Follower ist auf unseren Kanal aufmerksam geworden und hat uns nach Tipps gefragt – sie war sehr dankbar und folgte unseren Empfehlungen. Durch den Blog durften wir schon so viele liebenswerte Menschen kennenlernen und wir freuen uns immer wieder über solch positive Begegnungen – ob virtuell oder persönlich. Auch durften wir schon einen bekannten Zürcher Fussballer mit einem unserer



Eva & Laura



Auftraggeber connecten. Unser Netzwerk wächst stetig, auch Branchenübergreifend.

Und welche die schlimmste?

Schlimm ist zwar das falsche Wort dafür aber wir haben auch schon Produkte getestet, die leider nicht so gut waren. Da bringen wir es auch nicht übers Herz, dies unseren Followern weiter zu empfehlen. Dann müssen wir den Kooperationspartnern unsere ehrliche Meinung sagen, denn Zürich Food steht für knallharte Bewertungen und schlussendlich sind die Gastronomen auch froh, wenn wir sie bei der Entwicklung unterstützen dürfen.

Habt ihr keine Bedenken, dass ihr euch mit Blog-Betreibung und Jobausübung eventuell verzettelt?

Da wir zu zweit sind, können wir die Arbeit aufteilen, was sehr praktisch ist. Nach der Arbeit und am Wochenende bleibt genug Zeit für den Foodblog. Ausserdem machen wir es sehr gerne, sodass es sich gar nicht nach Arbeit anfühlt. Und zusammen Essen zu gehen, macht doch immer Spass.

Wieviel Zeit investiert ihr pro Woche nebst beruflicher Arbeit in euer Hobby?

Wir investieren ca. 6 Stunden pro Woche in den Blog.

Ihr beurteilt im Blog also die Qualität, das Aussehen/Styling diverser Speisen und unterschiedlichsten Restaurant – wie läuft das Ganze ab?

Wir besuchen die Restaurants, probieren allerlei Gerichte, schreiben einen ehrlichen Beitrag dazu, fotografieren das Lokal, die Speisen und die Menükarte und posten es dann.

Auf welche Weise reagieren besagte Restaurants, wenn ihr sie bewertet: a.) positiv? / b.) negativ?

Dazu antworten wir sehr gerne und zwar so:

a) Restaurants sind sehr dankbar, wenn wir sie positiv bewerten. Schliesslich dürfen wir damit zahlreiche Follower damit inspirieren, welche unseren Empfehlungen folgen.

b) Bei negativer Bewertung fragen die Restaurants als erstes wo der Fehler lag und ob wir das Geschehen nochmal schildern können. Daraufhin folgt oft eine Einladung auf einen weiteren Besuch. Und eine zweite Chance verdient jeder.

Erfährt der jeweilige Gastronom gleich vor Ort eure Bewertung oder erst später im Blog?

In der Regel erfährt der Gastronom nach unserem Besuch die jeweilige Bewertung – ausser die Person fragt vor Ort nach.

Besucht ihr nur Gastrolokale der 'upper class' resp. 'haute cuisine' oder darfs auch mal die Würstlibude oder das Kebab-Lädli an der Strassenecke sein?

Wir besuchen preiswerte, wie auch teure Restaurants, Bars und Eventlocations und decken somit eine ganze Bandbreite in der Gastrobranche ab. Wir sind grosse Fans der haute cuisine, lieben aber genauso Streetfood. Die Balance macht's aus.

Wer oder wie finanziert ihr euer 'Food Tasting': das muss doch bezahlt werden, oder?

Wir sind sehr dankbar, dass wir mittlerweile wöchentlich Einladungen erhalten und Verschiedenstes kostenlos testen dürfen. Im Gegenzug bieten wir die ideale Werbepattform mit kreativen Beiträgen. Das Fitnessabo muss aber selber bezahlt werden.

Potenzielles 'Schreckensszenario': der Küchenchef erkennt euch als Kulinarik-Blogger und verlangt barsch euren Leistungsnachweis im Sinne: Versteht ihr etwas von aktueller Gastroküche – eure Reaktion darauf?

Mittlerweile hat sich unser Gaumen weiterentwickelt und wir lernen auch immer mehr dazu. Unser Wissen im Gastro-Bereich hat sich enorm gesteigert. Wir würden mit unserer ehrlichen, sympathischen Art dem Küchenchef unsere Meinung/ unser Lob mitteilen.

Warum seid ihr samt Blog-Action von St. Gallen nach Zürich gezogen. War SG euch zu provinziell oder hatte dies andere Gründe?

Zusammen sind wir vor 7 Jahren von St. Gallen nach Zürich gezogen um uns gemeinsam dem Tourismus-Studium zu widmen. Zürich hat unser Herz gestohlen, dennoch kommen wir immer gerne zurück in die Ostschweiz.

Eva, du etablierst dich via 'evawick.art' als Malerin: welche Malkunst-Richtung ziehst du vor resp. welchen Stil beinhalten deine gemalten Werke?

Ich teste gerne verschiedene Stil-Arten aus. Momentan male ich am liebsten abstrakte Bilder mit Acryl-Farben auf Leinwände. Gerne gehe ich aber auch auf Kundenwünsche ein und fertige Unikate und persönliche Bilder an. Ich liebe das Malen. Das ist eine ganz eigene Welt für sich.

Eva, du produzierst hauptberuflich TV-Shows, was stellt man sich da vor?

Wir drehen sehr spannende Sendungen. Mal im Freien - mal im Studio. Ich liebe die abwechslungsreichen Tage und finde es spannend die fertig geschnittenen Shows dann mit meiner Familie im TV anzuschauen.

Ihr habt grossen Erfolg: darf man die Anzahl eurer Follower erfahren und hier publizieren?

Klar doch! Aktuell haben wir 10'600 Follower und es werden immer mehr...

Wie schauen eure künftigen Berufsziele aus, sowohl bezüglich Food-Blogging als auch im angestammten Beruf?

Wer weiss, wo uns der Weg hinführt. Es bleibt spannend. Doch den Blog werden wir auf jeden Fall bis mit ins Grab nehmen.

Auf eurem Account bietet ihr euren Followern so allerhand: coole Gewinnspiele, jährlicher Adventskalender und noch mehr. Wie erfährt ein Follower, was er von euch wo zu erwarten oder zu bekommen hat?

Verfolgt man unsere Storys und Beiträge auf @zurich.food ist man stets up-to-date. Schau doch vorbei und mach mit.

Zum Abschluss die obligate Wunsch-frei-Feenfrage: was müsste geschehen, dass die beiden Food-Bloggerinnen Eva und Laura im Kontext zu ihrem Tun vor Freude jubeln?

Wir würden durch die Decke gehen, wenn wir das Werbegesicht einer leckeren Marke werden könnten. Ja, das wär genial.

Besten Dank für das Interview und viel Erfolg weiterhin.

Die Fragen stellte: Charly Pichler

zurich.food Gefolgt ▾ Nachricht senden + ⋮

897 Beiträge 10.600 Follower 964 Gefolgt

Zürich Food | Laura & Eva

Gastronomie-Kritiker/in
👯 Sisters who love to explore restaurants
🍷 Well trained palates
🗨️ Follow us for honest opinions
✉️ sisters@zurich-food.ch
🌐 www.zurich-food.ch

peterpfaendler, norbert.wick.528 und brauereischuetzengarten sind Follower

Kaffee Brunch WTF Geil Events Review

BEITRÄGE REELS GUIDES MARKIERT



Zürich Food
Laura & Eva Wick
sisters@zurich-food.ch



[www.instagram.com/
zurich.food](https://www.instagram.com/zurich.food)

WINE AND DINE 10./11. NOVEMBER



Einladung zu einem Weinabend mit *Vino e Sapori* und unserem Produzenten *Tenuta Uccellina* aus der Romagna.

Programm

- 14 – 18 Uhr** Degustation für alle ohne Abendprogramm
- Ab 18:30 Uhr** Uhr Beginn Apéro mit Antipasti
- 19:15 Uhr** Kurze Einleitung und Vorstellung der Cantina und den Produzenten
- Ab 19:30 Uhr** Uhr Beginn 5-Gang-Menu mit passender Weinbegleitung

Menu

- In Heu langsam gegarte Jakobsmuscheln und Hartweizennudeln, an einer Sauce mit **Bursôn Brut Rosè Spumante**
- Mariniertes -Duo vom Wildbret, Wacholder und Apfelkuchen, fermentierter Rhabarber, rotem Wermut und Rote-Bete-Sauce mit **Samore Sangiovese Superiore DOC**
- Mit Erbsen, Schmalz und Kräutern gefüllte Sauerlasagne mit **Ghineo Sangiovese Brisighella Riserva DOC**
- Geschnittener Damhirsch, römischer Focacciatarte mit geräuchertem Provolakäse und Rauchspeck mit **Bursôn Riserva Ravenna Uva Longanesi**
- Ananasravioli gefüllt mit Ricotta, auf eine Kaffeelake, Rosinen und Pinienkernen mit **Soprano Albana Passito DOCG**

PREIS

CHF 120.00 PRO PERSON INKL. WEIN

Wo

- 10. November 2023** im Hotel Hirschen, Passhöhe, Wildhaus
- 11. November 2023** im Thessoni Classic, Eichwatt 19, Regensdorf

Anmeldung Abendprogramm

Bis spätestens 5. November 2023 via Mail
mi@vinoesapori.ch oder telefonisch unter **079 404 37 44**

Vino e Sapori GmbH . Im Bohl 8 . 8243 Altdorf SH . www.vinoesapori.ch . 079 404 37 44

Körper und Gesichtspflege mit reiner naturbelassener ALOE Vera und vielen Vitalstoffen.

Immer gerne
100% WIR

KENNST DU SCHON
DIE PRODUKTE VON
FOREVER?



Nutze unser Kennenlernpaket!

TOP-
SELLER



Bernadette und Werner Leibacher
FOREVER Business Owner
Leimstrasse 25, 4803 Vordemwald
Natel 079 699 55 73
Mail: leibacher.flp@bluewin.ch
Homepage: <http://aloeleibacher.flp.ch>

Swiss made Swiss Mountain Händ Bägs

Zu kaufen
gesucht:
kinderfreundliche
4.5 Zi-Wohnung
im Umkreis von
Wetzikon - Hinwil mit
WIR- Anteil von 25%
079 450 10 47
swiss-mountain@gmx.ch



Eugène Fauquex mit Edlem aus Carbon und Bodenständigem aus Turnböcklleider und Armeevolldecken - und mit seinem Chowchow Misha.

Foto: Sabrina Stäubli

Wo selbst das Turnböckli zur Tasche wird

Swiss Mountain Händ Bägs: Der Name kommt nicht von ungefähr. Umgeben von Glarner Berggipfeln entstehen in Engi auf 1000 Metern über Meer Taschen, die es in sich haben.

Eine 40-jährige Nähmaschine und eine vom Bruder gespendete Lastwagenblache waren 2004 die Ausgangspunkte für die erste von Eugene Fauquex selbst hergestellte Tasche. «Hässlich, krumm und schief» kam sie heraus und wurde selbst von seinem damaligen Chowchow Mischu mit einem bösen Knurren kommentiert. Doch Fauquex liess sich nicht entmutigen, perfektionierte in seinem Keller die Prozesse und präsentierte anderthalb Jahre später das neue Produkt der Migros. Mit einem «Vergessen Sie das!» tat man dort die Absatzchancen ab. «Aber Manor bestellte, und kurze Zeit später zeigte sich auch Migros interessiert», erinnert sich Fauquex. Der für den Grossverteiler hergestellte Einkaufswagen - bereits wurden davon 80000 Exemplare verkauft - ist nur eine von vielen Erfolgsgeschichten der Swiss Mountain Händ Bägs.

Seit 2011 werden die mittlerweile 250 Taschenmodelle nicht mehr in einem Keller im Zürcher Oberland hergestellt, sondern im 1847 gebauten ehemaligen Kaltlager der Weseta Textil AG in Engi. Auf das Glarnerland kam Fauquex beim Wandern mit seiner Familie. «So viele heruntergekommene Fabriken hatte es da ... Als ich beim Amt für Wirtschaftsförderung mein Interesse bekundete,

erhielt ich einen ganzen Stapel mit Angeboten.» Das zuerst gemietete, dann gekaufte dreistöckige Weseta-Gebäude hat im wahrsten Sinn des Wortes viel durchgemacht: Lawinen donnerten durch die bergwärts gelegenen Fenster, und der Bergdruck hat dem Mauerwerk arg zugesetzt. Sieben Jahre harter Arbeit hat es Fauquex gekostet, 57 Kilometer Stromkabel zu verlegen, Fenster entweder wieder einzusetzen oder auszuwechseln und das Dach für den Aufbau einer Solaranlage fit zu machen. Strom liefert im Winter ein Wasserkraftwerk - mit Wasser aus Quellen, die auf ewig zur Liegenschaft gehören. Rohre verbinden nun auch die ursprünglich unbeheizten Räume mit der Ölheizung der Weseta. Das jüngste Projekt ist der Einbau einer 340 m² grossen Wohnung für die Kunden, die aus aller Welt anreisen. «Als ehemaliger Sommelier und Kellermeister lasse ich es mir natürlich nicht nehmen, auch beste Weine und Whiskys bereitzustellen», grinst Fauquex.

Flexibel, innovativ, visionär

Wer sich wundert, wie da noch Zeit für Kundenbesuche, Prototypenherstellung, Mitarbeiterführung, Alltagsgeschäft und Familie übrig bleiben soll, kennt Fauquex schlecht. Mit flexibel, inno-

vativ und visionär umschreibt er seine wichtigsten Eigenschaften, die sich in jeder Ecke der Taschenfabrik manifestieren. Da ist zum Beispiel die selbst gebaute Lackiermaschine. Eigentlich muss nach dem Lackieren von LKW-Blachen mit einer Trocknungsphase von durchschnittlich sieben Stunden gerechnet werden. Viel zu lang für Fauquex, denn in dieser Zeit bilden sich Einschlüsse von Staub und Insekten. Deshalb wurden Hitzeplatten eingebaut, die den Lack in drei Sekunden trocknen. Ein ebenfalls selbst entwickeltes Kühlsystem kühlt das Material während des Aufrollens herunter. Fauquex: «So verbessern wir die Qualität und sparen sechs Stunden Zeit.»

Taschen aus Carbon und Glasfasern

Bei anderen Erfindungen ist Fauquex weniger gesprächig. In einem Geheimverfahren schafft es Swiss Mountain Händ Bägs, die hochwertigen Materialien Carbon und Glasfaser mit einer schützenden Folie zu verheiraten - ohne Lufteinschlüsse. «Wir sind die einzigen, die das können», sagt Fauquex nicht ohne Stolz und ist sich sicher: «Die letzten drei Einbrüche waren nichts anderes als versuchte Werkspionage!»



Ob Nähen oder Sticken: Exaktheit steht über allem.



Fotos: Eugene Fauquex



Jedes Detail zählt: Der Swiss Army Rucksack aus Armeewall/ decke ist innen mit LKW-Plane ausgefüttert und deshalb wasserdicht.



Eine Hälfte des Messestands, mit dem sich Swiss Mountain Hand BÄgs am Genfer Autosalon präsentiert hat.

Swissness und Nachhaltigkeit
Tatsächlich wird in der Taschenfabrikation mit harten Bandagen gekämpft. Die von Eugene Fauquex bis ins letzte Detail hochgehaltene Swissness und Nachhaltigkeit wird von der Konkurrenz regelmässig auf die Probe gestellt. «Meine Taschen werden auseinandergenommen, mit dem Ziel, Materialien zu finden, die nicht den europäischen Normen entsprechen. So will man mir die Kunden auszuspannen, die meine Werte

ebenfalls teilen.» Schnell wird dem Besucher klar, dass die Konkurrenz da lange suchen kann: Die alten Lastwagenblachen - gegen 350 Tonnen sind immer an Lager - stammen aus der Schweiz oder Europa und eben nicht aus Bangladesch, wo sie für einen Fünftel des Preises - aber mit Schadstoffen schwerstbelastet - zu haben sind. Die Fäden sind hochwertige Amann-Fäden, der Schaumstoff stammt von Swisspor, die Reissverschlüsse sind ebenfalls Schweizer

Qualität, und alles Leder ist nicht chrom-, sondern vegetabil gegerbt. Zusammen mit Gurtbändern, Kordeln und anderen Bestandteilen - eine Tasche kann aus bis zu 150 Teilen bestehen - ergibt sich ein riesiges Lager, das zwar äusserst kapitalintensiv ist, es aber ermöglicht, jeden Auftrag innert jeder vorgegebenen Zeit abzuwickeln. Nicht zu sprechen von den 25000 fertigen Taschen, die ebenfalls an Lager sind.



Taschen, Körbe und Einkaufswägel in allen Materialien, Grössen und Sorten

Fotos: Sabrina Stäubli

Rache am Turnböckli

Bei der Swissness geht Fauquex gerne noch einen Schritt weiter. Taschen und Rucksäcke aus alten Armeewolldecken sind nicht nur in der Schweiz, sondern etwa auch in Japan ein Renner. Das von vielen Schülern gehasste Böckli von Alder&Eisenhut, das die Turnstunde zur Qual machte, hat Fauquex besonders ins Herz geschlossen. Das braune, bis zu 70-jährige Leder wird in mühsamer Handarbeit sorgfältig entfernt und zu tollen Taschen verarbeitet. Sie sind nicht nur bei denen beliebt, die am Turnböckli späte Rache nehmen wollen. Für die vom Leder befreiten Böckli hat man in Engi übrigens einen neuen Verwendungszweck gefunden: Mit einem schönen Kuhfell überzogen, wird es zum stylishen Einrichtungsobjekt. Die wohl kostbarste Rarität, die in Engi zu Taschen wird, sind die Sitzüberzüge der Swissair aus den 70-er-Jahren.

Who is who der Autohersteller

Porsche war der erste Autohersteller, der bei Swiss Mountain Händ Bägs Taschen produzieren liess. Die einschlägige Liste der Kunden liest sich inzwischen wie ein Who is who der Sport- und Luxuswagenhersteller. Alle beglücken sie ausgewählte Kunden mit hochwertigen Taschen oder bestücken gewisse Fahrzeugmodelle z.B. mit Putztaschen für den Kofferraum. «Mit Magneten versehen haften sie praktischerweise an der Karosserie», so Fauquex, der mit diesem Modell einen Design Award errungen hat.

Was Autohersteller können, können Autogaragen schon lange: Viele bestellen in letzter Zeit als Kundengeschenk lieber eine individuell gestaltete Tasche und verzichten auf die sonst übliche Flasche Wein, den Schinken oder den Blumenstrauss. Um dieses Segment noch besser zu erreichen, war Fauquex dieses Jahr am Genfer Automobilsalon vertreten. «Mein Inselstand mit Dutzenden von Referenzmodellen war ein Hingucker und kam sehr gut an», bilanziert Fauquex.

Transporttaschen und Bremsklötze

Taschen von Swiss Mountain Hand Bägs findet man nicht nur in Form von Portemonnaies in Hosentaschen, umgehängt an einem Studenten oder

Taschen für KMU und für Private

Swiss Mountain Händ Bägs verarbeitet auf Kundenwunsch so ziemlich alles zu einer Tasche. Sie hängen an Ihren Filzpantoffeln, am Schwingerhemd, das Ihnen immer Glück gebracht hat oder am Ledersitz Ihres ansonsten leider schrottreifen Autos, Kein Problem, Eugene Fauquex macht daraus ein einmaliges Erinnerungsstück in Form einer Tasche. Einzige Bedingung für eine Einzelanfertigung oder für eine Kleinauflage: Das Wunschmaterial - ob angeliefert oder an Lager - muss zu einem der 250 möglichen Taschenmodelle bzw. -formate verarbeitet werden können. Erst ab einer Bestellmenge von 500 und mehr Exemplaren lohnt es sich, die nötigen Stanzmodelle für ein neues Taschenmodell speziell herzustellen.

Prototyp in einem Tag

«In der Regel bin ich zu schnell für meine Kunden», schmunzelt Fauquex und unterlegt die Behauptung mit einer Anekdote: Den Prototypen für einen Office Bag für mobile Arbeitsplätze erhielt der Auftraggeber - ein Grosskonzern - drei Stunden nach der telefonischen Anfrage in den Händen. «Er ist nicht schlecht erschrocken und hat sich fast dafür entschuldigt, dass der Genehmigungsprozess Monate dauern und 20 Unterschriften erfordern wird ...»

Ideales Werbemittel und Kundengeschenk

Ob Schreiner, Gartenbauer oder Luxusuhrenhersteller: Jeder Auftraggeber hat Anspruch auf dieselbe Qualität und Leidenschaft in der Liebe zum Detail. «Mein Ehrgeiz lautet: «geht nicht, gibts nicht!», so Fauquex, der zudem soweit wie möglich alles inhouse ausführt. So hat sich das Unternehmen Wissen angeeignet, das selbst Spezialisten auf diesen Gebieten neidisch werden lässt: «Wir bedrucken und besticken unsere Taschen auf höchstem Niveau - kein Vergleich mit Produkten aus Fernost! Die Detailversessenheit Fauquex' zeigt sich auch im Unscheinbaren, das aber für die Langlebigkeit oder den Komfort entscheidend ist. So werden z.B. Traggurten zweimal eingenäht, damit keine scharfen Kanten entstehen, die beim Tragen einschneiden.

www.swissmountain-hand-bags.ch

swiss-mountain@gmx.ch

WIR-Annahmesatz: 50%, mehr nach Vereinbarung

als Dry Bag an einem Schwimmer befestigt. Auch Batterietaschen für Elektrovelos oder die Taschen für die Bremsklötze von Airbus oder Jumbo stammen aus Engi. Selbst in der Distributionslogistik hat sich Fauquex einen Namen gemacht. So landen Pakete während des Förder- und Sortierprozesses mittlerweile auch in Transporttaschen, die Fauquex entworfen und hergestellt hat.

Onlineshop

Mit 700 Taschen ist Swiss Mountain Händ Bägs auch im Internet gut vertreten. Einkaufswagen, Einkaufskörbe, Wickeltaschen, Portemonnaies, Schreibmappen oder Schreibzeugetuis geben einen Eindruck von der Vielfalt des Angebots und vom Credo Eugene Fauquex': «Ich will schöne Taschen herstellen, die glücklich machen.»

HP DesignJet T1100 - 44" Grossformatdrucker - Occasion



- Format: A0 / A1
- Auflösung: 2'400 - 1'200 dpi
- Konnektivität: LAN und USB
- Schneideeinrichtung, Auffangvorricht.

nur 1'590.- exkl. MwSt.
Eintausch / Rabatt erhältlich

HP DesignJet T730 - 36" Grossformatdrucker - Occasion

- Format: A0 / A1
- Auflösung: 2'400 - 1'200 dpi
- Konnektivität: WLAN, LAN und USB
- Mobiles Drucken möglich - HP e-Print
- Einzelblatt - und Rollenzuführung, Zuführungsfach, autom. Horizontale

nur 1'990.- exkl. MwSt.
anstatt ~~2'750.-~~



**100%
WIR**

HP DesignJet T920 - 36" Grossformatdrucker - Occasion



- Format: A0 / A1
- Auflösung: 2'400 - 1'200 dpi
- Mobiles Drucken möglich - HP e-Print
- Einzelblatt - und Rollenzuführung, Zuführungsfach, autom. Horizontale

nur 1'990.- exkl. MwSt.
anstatt ~~3'800.-~~



WIR-Beträge können z.B. mit der WIRcard oder mit der WIRpay-App beglichen werden.

Illustration: iStock/Eliane Meyer

WIR ausgeben – nichts leichter als das

«WIR wird man nicht mehr los» – schon fast wie ein Mantra erzählen einige WIRler und die Medien diese Geschichte. Alle WIR-Fans – so auch ich – können das nicht verstehen. Denn WIR ausgeben ist eigentlich ganz einfach.

Klar: Der Beschaffungsmarkt mit WIR ist kleiner als der Gesamtmarkt. Das ist auch der Grund, warum man mit WIR einfacher an Aufträge und neue Kundinnen und Kunden kommt. Denn wenn man mit WIR-Anteil einkaufen will, dann konzentriert man sich eben auf Lieferanten aus dem WIR-Netzwerk – ein Vorteil für alle, die ein gutes Angebot mit WIR-Anteil machen. WIR-Unternehmen sind also attraktiver für alle Teilnehmenden im WIR-System.

Viele Möglichkeiten, um WIR einzusetzen

Wer erfolgreich mit WIR arbeiten will, sollte folgende vier Themengebiete im Hinterkopf haben und bei jeder Beschaffung gezielt Lieferanten suchen, die einen Anteil WIR akzeptieren.

Operative Kosten	<ul style="list-style-type: none"> • Warenaufwand – das ist aber oft nicht möglich (z.B. wegen Import) • Verwaltungsaufwand, wie z.B. Telekommunikation • Unterhaltskosten, wie z.B. Reinigungsmittel, Kaffee und Zubehör • Fahrzeugaufwand, wie z.B. Treibstoff, Pneu, Fahrzeugbeschriftungen • Versicherungen • Marketingaufwand, wie z.B. Prospekte und Visitenkarten • Spesen, wie z.B. Geschäftsessen
Betriebliche Investitionen	<ul style="list-style-type: none"> • Mobiliar, wie z.B. Büromöbel • Maschinen • Fahrzeuge • Liegenschaften
Privatausgaben Unternehmer/in	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Ausgaben, z.B. für Bekleidung • Haushalt – z.B. bei TopCC • Unterhaltskosten der privaten Immobilie • Freizeit/Hobby • Hotel und Restaurant • Mobilität – z.B. Tanken bei Ruedi Rüssel, BP und Miniprix
Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> • Gratifikationen/Bonus • Essensentschädigung • Spesen der Aussendienstmitarbeitenden

Richtig suchen im WIRmarket

WIRmarket.ch ist der digitale Dreh- und Angelpunkt im WIR-Netzwerk. Hier sind alle WIR-Teilnehmer zu finden. Mittels einer einfachen Suchfunktion findet man Produkte und Anbieter.

Die Suchergebnisse lassen sich beliebig sortieren und filtern. So kann das Suchresultat beispielsweise so weit eingegrenzt werden, dass nur Anbieter in einem Radius von 20 km angezeigt werden.

Annahmesatz: je höher, desto besser?

Das Ziel ist natürlich, beim Kauf der Waren oder Dienstleistungen so viel WIR wie möglich einzusetzen. Denn jeder ausgegebene WIR-Franken ermöglicht es, einen neuen Auftrag zu gewinnen.

Deshalb lohnt es sich, die Trefferliste im WIRmarket absteigend nach Annahmesatz zu sortieren. So ist es ein Leichtes, die Liste durchzuarbeiten und Angebote einzuholen.

Vergleichen...

Wie immer beim Einkaufen sollten die Preise verglichen werden. Um Preise fair zu vergleichen, sollte man berücksichtigen, dass KMU oft nicht die gleichen Preise machen können wie Grossunternehmen. Viele WIR-Teilnehmende kennen das aus ihrem eigenen Geschäft resp. ihrer eigenen Branche.

Besondere Vorsicht ist bei Angeboten mit 100 Prozent WIR geboten. Einige schwarze Schafe haben es zum Geschäftsmodell gemacht, Ware zu überrissenen Preisen mit 100 Prozent WIR anzubieten. Sie profitieren davon, dass andere WIRler blindlings die Produkte bei ihnen bestellen. Betroffen sind insbesondere Elektronik- und IT-Geräte. Von solchen Angeboten sollte man Abstand nehmen und dafür einen Anbieter mit einem tieferen Annahmesatz und fairen Preisen berücksichtigen.

Wichtig: Der im WIRmarket publizierte Annahmesatz gilt bis zu einem Betrag von 5000 WIR und ist verbindlich. Bei höheren Beträgen lohnt es sich nachzufragen und zu verhandeln.

...und verhandeln

Auch das andere Ende der Skala – die Anbieter mit einem Annahmesatz von 0 Prozent resp. «Flex» – sollte man gezielt bearbeiten. Denn hier gibt es einige Teilnehmende, die sehr gerne auch einen grösseren Betrag in WIR nehmen. Sie garantieren lediglich keinen fixen Annahmesatz – anfragen und verhandeln lohnt sich aber auch hier.

Gerne helfen Kundenberaterinnen und -berater sowie das Team WIR-Beratung & Netzwerk bei der Suche nach geeigneten alternativen Lieferanten – oder nutzen Sie einfach den Service «WIR-Matching», um schnell und einfach mögliche Geschäftspartnerinnen und -partner zu finden.

Grössere Beschaffungen nur mit Ausschreibung

Bei grösseren Beschaffungen empfiehlt es sich, eine Ausschreibung oder in Neudeutsch einen RFP (Request for Proposal) zu machen.

Bei Ausschreibungen werden die erwarteten Produkteigenschaften und/oder zu erbringenden Dienstleistungen detailliert beschrieben. Dazu gehören auch Themen wie Qualität und Lieferfristen. Die Anbietenden reichen daraufhin ihr Angebot genau für diese Leistungen und in der gewünschten Art ein.

Führen Sie die WIR-Ausschreibung in einem separaten Punkt auf und verlangen Sie die Angabe des Betrages, der in WIR bezahlt werden darf.

Berücksichtigen Sie bei Ausschreibungen auch WIR-Teilnehmende mit einem kleinen Annahmesatz. Nicht selten sind diese bereit, bei grösseren Aufträgen einen schönen Teil in WIR zu nehmen.

WIR ist Chefsache

Wie eingangs erwähnt, ist der Beschaffungsmarkt in WIR kleiner als der Gesamtmarkt. Deshalb ist es oft einfacher, schneller und bequemer, beim nächstbesten Anbieter einzukaufen.

Das erfolgreiche Geschäft mit WIR beginnt aber beim Einkaufen. Wer sich einen Konkurrenzvorteil mit WIR erarbeiten will, investiert beim Einkauf etwas mehr Zeit und Energie, um geeignete Geschäftspartnerinnen und -partner aus dem WIR-Netzwerk zu finden. Mit der Zeit baut man sich so ein Netzwerk von WIR-Lieferanten auf und der Zeitbedarf beim Einkauf normalisiert sich.

Um das zu erreichen, braucht es Beharrlichkeit und Konsequenz in der Beschaffung. Es muss tief in der Firmenpolitik verwurzelt werden: keine Ausgaben ohne WIR-Anteil.

Diese klare Haltung kann nicht delegiert werden. Sie muss von der Firmenleitung, vom Chef, vorgelebt und bei allen Mitarbeitenden eingefordert werden. Denn der Chef als oberster Verkäufer weiss, welchen Vorteil ihm WIR im Verkaufsgespräch bringen kann.

● *Claudia Gisler*

Ihr Spezialist für Weihnachtskarten

DisCart GmbH

Emmetterstrasse 17 CH-6375 Beckenried Tel. 041 624 46 52
E-Mail: gb@discart.ch Shop: www.discart.ch

Weihnachtsbriefpapier - Grafikkarten - Geschäftstextkarten
Berufekarten - Landschaftskarten
Spendenkarten - Kunstkarten

75% WIR
auf den Nettowarenwert



Musterkarten senden wir Ihnen gerne!
Besuchen Sie unsere Homepage www.discart.ch

100 % WIR-AKTION bis Ende Oktober 23



WERKZEUGE & HAUSHALT

- Grosses Sortiment an Qualitäts-Werkzeugen
- Für Handwerk, Industrie und Haushalt
- Elektrowerkzeuge, Druckluft
- Farbcenter mit eigener Mischanlage für RAL, NCS usw.
- Malerwerkzeuge, Maurerwerkzeuge
- Befestigungstechnik auch im Offen-Verkauf
- Bewässerungs-Artikel, Schläuche auch meterweise
- Elektromaterial und Leuchtmittel
- Alles für Ihren Haushalt
- JURA + Nespresso Kaffeemaschinen
- Elektro-Haushaltgeräte
- Koch-Utensilien
- Fondue- und Raclettegeräte
- Glas – Porzellan – Bestecke
- Alles zum Backen, Einmachen und Reinigen
- Weber Gas-, Holzkohle-, Elektro- und Pellets-Grills



meyer ag

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

www.handwerkerladen.ch • www.haushaltladen.ch

Colorino Handels GmbH 6038 Gisikon

Farben – vom Profi für Profis

Die Firma Colorino Handels GmbH in Gisikon (wirmarket.ch > Colorino Handels GmbH) mit Geschäftsführer und Inhaber Manuel Brenner setzt konsequent auf die WIR-Schiene und seine beiden Online-Shops auf colorino.ch und wirmarket.ch.

Vor neun Jahren hat Manuel Brenner seinen Online-Shop eingerichtet und seit neun Jahren gehört das Konfektionieren der online eingegangenen Wochenendaufträge zu den ersten Tätigkeiten an jedem Montagmorgen. „Immer mehr Kunden und praktisch alle jüngeren erledigen ihre Bestellungen spät abends oder am Wochenende – dem Online-Shop gehört auch bei mir die Zukunft, ist Manuel Brenner überzeugt. Bestellungen übers Internet sind deshalb nicht nur auf colorino.ch möglich, sondern auch im WIRmarket. 300 der gängigsten von insgesamt mehreren tausend bei Colorino verfügbaren Produkten können dort zu einem WIR-Anteil von bis 100% bestellt werden.“

colorino

Wir bringen Farbe in ihr Leben

Colorino Handels GmbH, Reussstrasse 17, 6038 Gisikon
Tel. 041 311 08 66 - info@colorino.ch - www.colorino.ch



Das Farbkonzept von Colorama lässt keine Wünsche offen.



Maler, Gipser, Schreiner – wer Farben, Lacke, Pinsel, Abdeckbänder, Schutzmaterial etc. benötigt, klopft bei der Colorino Handels GmbH an.

Knochenarbeit, die sich lohnt

Ist ein Online-Shop einmal aufgesetzt, kann man sich nicht einfach zurücklehnen und auf Bestellungen warten. Neue Produkte müssen eingestellt und beschrieben werden, Preise angepasst und beispielsweise neue Zahlarten eingebunden werden. „Alles in allem einen Knochenarbeit“, bilanziert Brenner – vor allem für ein Kleinunternehmen wie die Colorino: Manuel Brenner beschäftigt Stefanie Amrein, eine ausgebildete Malerin, lediglich als Teilzeitkraft mit einer Arbeitszeit von 80%. Auf den Online-Shop würde Brenner aber nicht mehr verzichten wollen. „Er kommt den meisten Kunden entgegen, die sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und nicht von Anrufen ihrer Lieferanten gestört werden wollen.“

Kunden in der ganzen Schweiz

Trotzdem: Physische Kundenkontakte bleiben wichtig und werden von Teilen der Kundschaft immer noch geschätzt. Präsenz markieren kann Brenner beispielsweise bei der Auslieferung von Waren, sofern Menge und Distanzen es erlauben. Die Lieferungen gehen vor allem in die Deutschschweiz, aber auch Romands und Tessiner kaufen bei Colorino ein – vor allem wenn sie WIR-Teilnehmer sind: „70% meiner Kunden gehören dem WIR-System an. Sie schätzen den hohen WIR-Anteil von 50% - und bei Promotionen auch 100% - sowie die Tatsache, dass bei gefestigten Kundenbeziehungen keine Vorauskasse nötig ist.“ Flexibilität bei der Rechnungsstellung ist allerdings auch deshalb vorausgesetzt, weil etwa bei Farbmischungen die Katalogpreise der einzelnen Farben nur die Grundlage des Schlussbetrags bilden können.

Jeder Farbenwunsch wird erfüllt

„Wir bringen Farbe in Ihr Leben“, lautet das Versprechen Brenners, für dessen Erfüllung er bestens gerüstet ist. Als Franchisenehmer von Colorama verfügt er über einen leistungsstarken Farbmischservice, der keine Sonderwünsche ausschliesst. Die Rezepturen erfolgen aufs Gramm genau, so dass auch bei späteren Bestellungen derselben Mischung ein identisches Ergebnis vorliegt. Der Farbmischservice wird zunehmend in Anspruch genommen, denn farbige Wände oder dekorative Techniken liegen voll im Trend.



Vom luzernischen Gisikon aus beliefert Manuel Brenner Kunden nach Möglichkeit auch selbst.

Kundengewinnung über Mailings

Ein Unternehmen, das vor allem online unterwegs ist, muss auch auf anderen Kanälen auf sich aufmerksam machen. Manuel Brenner inseriert deshalb im WIRinfo und macht sich das WIR-Netzwerk zunutze. „Die schweizweite WIR-Kundengewinnung über Mailings funktioniert gut, es lohnt sich aber, bei Neukunden auch telefonisch oder per E-Mail nachzufassen, um mehr über ihre Bedürfnisse zu erfahren.“

Seit sieben Jahren Inhaber

Aus einer Thuner Malerfamilie stammend hatte Brenner rund zehn Jahre als Maler-Vorarbeiter gearbeitet, bis er vor dreizehn Jahren auf ein Stelleninserat der Colorino Handels GmbH gestossen ist. „Gesucht war ein Aussendienstmitarbeiter, und ich erhielt den Job.“ Schnell erkannte Brenner das Potenzial der 1987 gegründeten Firma, beteiligte sich daran und übernahm de facto die Geschäftsführung. Seit sieben Jahren ist Manuel Brenner Inhaber der Colorino Handels GmbH – und bereut den Schritt nicht: „Es ist eine tägliche Herausforderung, aber da Colorino seit rund 37 Jahren in der WIR-Welt verankert ist und wir diese Schiene in den letzten Jahren konsequent gefahren sind, ist der Kundenstamm umfangreich und der Ausblick vielversprechend“, so Brenner.

Daniel Flury

colorino

Wir bringen Farbe in ihr Leben

Colorino Handels GmbH, Reussstrasse 17, 6038 Gisikon
Tel. 041 311 08 66 - info@colorino.ch - www.colorino.ch



Breite und vielseitige Produktpalette der Firma Knuchel Farben AG



Modern eingerichteter Bürobereich.



Breite und vielseitige Produktpalette der Firma Peka Pinselwerk AG

colorino

Wir bringen Farbe in ihr Leben

Colorino Handels GmbH, Reussstrasse 17, 6038 Gisikon
Tel. 041 311 08 66 - info@colorino.ch - www.colorino.ch



Promotion Herbst 2023

Als Grosshändler für Schweizer Qualitätsfarben, Holzschutzmittel, Industrielacke, Abdeckmaterialien und diverses Zubehör, freuen wir uns, unsere aktuelle Herbst-Promotion 2023 mit 100% WIR Geld vorzustellen.

Haben Sie noch weitere Fragen? Sehr gerne sind wir für Sie da.



Manuel Brenner
Geschäftsinhaber
Fachberater Verkauf
ganze Schweiz
079 / 503 30 09

manuel.brenner@colorino.ch



Stefanie Amrein
Verkauf Innendienst
Auftragsabwicklung
Administration
041 / 311 08 66

info@colorino.ch

NEU im Sortiment



Lars Schnüriger
Fachberater Holzschutz
Zentralschweiz &
Produkt Manager Golden Oil
079 / 778 70 13

lars.schnueriger@diotrol.com

Bringen Sie Farbe in Ihr Leben und schauen Sie doch ganz bequem in unserem Online-Shop vorbei. Auf www.colorino.ch finden Sie bestimmt auch Ihre gewünschten Produkte.

Landjäger.ch
VERLIEBT IN DIE SCHWEIZ

Edelweiss- & Scherenschnitt-Mode

Dauerhaft
10% Rabatt mit
Gutscheincode:
Stüdi

Scan oder Klick!

Gratis! Vergiss nicht 1 Paar Landjäger **gratis** mitzubestellen!

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

**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 //

WIR ONLINE MAGAZIN

WIR-MAILING mit Follow-up für über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz

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

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

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

Für über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz

Gerne 80% WIR

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

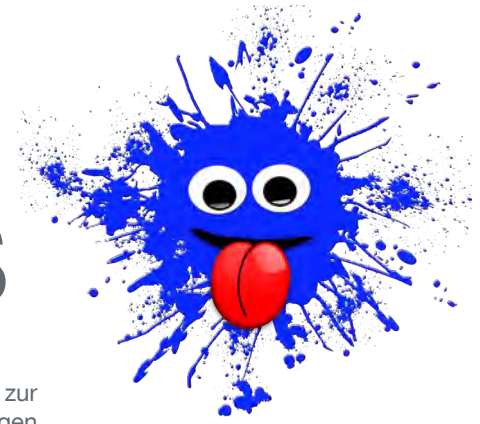
Ihr Mailversand:

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

Persönlich ermittelte Datenbank!

Mailing für Fr. 300.00 mit 80% WIR

GLOSSE des Monats



Der tägliche Kampf mit der Technologie

Es ist wieder einer dieser Tage, an denen man sich fragt, ob die Technologie wirklich unser Leben erleichtern soll oder uns nur vor eine endlose Abfolge von Rätseln stellt. Morgens, noch bevor der erste Schluck Kaffee den müden Geist belebt, beginnt der tägliche Kampf mit den modernen Gerätschaften.

Der Wecker klingelt, doch anstatt sanft aus dem Schlaf gerüttelt zu werden, fühlt man sich, als ob man von einem Sägeblatt geweckt wird. Das Display des Smartphones leuchtet auf, und man starrt auf eine Kryptographie-ähnliche Anzeige von Buchstaben und Zahlen. Versucht man den Code einzugeben, fühlt es sich an, als ob man versucht, die richtige Kombination für das Tor zur Schatzkammer eines Piraten zu knacken. Nach fünf erfolglosen Versuchen muss man eine gefühlte Ewigkeit warten, bis man es erneut versuchen kann.

Nach einer erheblichen Menge an Kaffee und einem erfolglosen Versuch, die Navigation auf dem Auto-Touchscreen zu bedienen,

begibt man sich auf den Weg zur Arbeit. Doch schon nach wenigen Minuten ertönt das vertraute "Ding!" des E-Mail-Postfachs. Man schaut auf das Display und sieht eine Benachrichtigung über ein wichtiges Meeting in 30 Minuten. Man versucht, das Auto in den nächsten Parkplatz zu manövrieren, während man verzweifelt versucht, die Videoanruf-App zu öffnen. Doch die App weigert sich, zu gehorchen, und man beginnt, wie ein Dirigent vor einem widerspenstigen Orchester zu gestikulieren, um die Technologie zum Laufen zu bringen.

Endlich im Meeting angekommen, stellt man fest, dass das Mikrofon nicht funktioniert. Die Kollegen auf der anderen Seite des Bildschirms hören nur ein Rauschen, das verdächtig nach einem UFO-Kommunikationsversuch klingt. Nach einem halbstündigen technischen Hin und Her kann das Meeting endlich beginnen, und man merkt, dass man die Hälfte der Diskussion verpasst hat.

In der Mittagspause versucht man, ein paar Dinge online zu erledigen, aber die Website des Lieblingsrestaurants stürzt ab, als man gerade bestellen möchte. Man gibt es auf und beschließt, stattdessen selbst zu

kochen. Doch der Versuch, ein Rezept auf dem Tablet zu finden, endet in einer endlosen Schleife von Pop-up-Werbeanzeigen und Cookie-Zustimmungen.

Abends, zurück zu Hause, versucht man sich zu entspannen, indem man einen Film auf dem Smart-TV schaut. Aber nachdem man eine gefühlte Ewigkeit damit verbracht hat, die Fernbedienung mit der richtigen Kombination von Tasten zu betätigen, um den Film zu starten, fragt man sich, ob es nicht einfacher wäre, das alte VHS-Gerät aus dem Keller zu holen.

Ja, der tägliche Kampf mit der Technologie kann zuweilen frustrierend sein. Aber vielleicht ist es auch eine Art Training für die Geduld und Kreativität. Wer weiß, vielleicht werden wir eines Tages nostalgisch zurückblicken und über die guten alten Zeiten sprechen, als wir noch physische Knöpfe drücken und keine Passwörter vergessen mussten. Bis dahin bleibt uns nur, unser Bestes zu geben und zu hoffen, dass die Technologie eines Tages genauso einfach wird, wie sie verspricht zu sein.

ZENTRA SHOP

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

Immer mit 100% WIR



www.zentra-shop.ch

Lebensmittel mit

An 11 Standorten in der Deutschschweiz Lebensmittel



Der Cash&Carry-Grossmarkt TopCC akzeptiert seit Dezember 2022 auf alle Einkäufe einen WIR-Anteil von 20%*. Ob Früchte, Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch oder Wein – bei TopCC erhalten die Kundinnen und Kunden immer alles frisch, preiswert und in grosser Auswahl. Verschiedene Produkte werden regional produziert.

TopCC verfügt als einziger Grossmarkt in der Deutschschweiz über eine bediente Metzgereiabteilung. Das erfahrene Fachpersonal gibt gerne auch Tipps zur Zubereitung. Zum eindrucksvollen Sortiment von rund 30 000 Artikeln gehören auch zahlreiche Artikel aus dem Nonfood- und Nearfood-Bereich wie zum Beispiel Hygieneartikel, Reinigungsmittel oder Kosmetika. Produkte der Eigenmarke «TopCC Profit» runden das Angebot ab. TopCC ist stolz auf die ausgezeichnete Gastroqualität und die tollen Serviceleistungen – für alle, die gerne essen und trinken. WIR-Teilnehmer aus der Gastronomie, Hotellerie, Handel aber auch dem privaten Sektor haben so eine weitere attraktive Möglichkeit, WIR im (Geschäfts-)Alltag einzusetzen.



Als einziger Grossmarkt in der Deutschschweiz ver



t WIR bei TopCC

el einkaufen – und das mit einem WIR-Anteil von 20%



erfügt TopCC an allen Standorten über eine bediente Metzgereiabteilung.



TopCC und WIR-Netzwerk – das müssen Sie wissen

- WIR-Kundinnen und -Kunden können alle Artikel (ausgenommen Tabakwaren/Zigaretten und wenige weitere wie Depot/Gebinde, Gebührenmarken, Wertkarten wie z. B. iTunes-Karten) mit einem WIR-Anteil von **20%** bezahlen.
- Der WIR-Anteil bezieht sich auf den Preis **ohne Mehrwertsteuer**.
- Der Teil in Schweizer Franken muss **in jedem Fall** mit der **WIRcard** oder der **WIRcard plus** bezahlt werden.
- Abgerechnet wird über das **CHF-Konto** (Konto korrent) der Bank WIR, welches alle Kundinnen und Kunden mit einem WIR-Konto als Teil des KMU-Pakets besitzen. **Wichtig:** Vor dem Einkauf muss genügend Geld auf dem CHF-Konto vorhanden sein.
- Für den Einkauf bei TopCC benötigen die Kundinnen und Kunden eine **Einkaufskarte**. Diese ist in den Märkten sowie online unter www.topcc.ch/kundenbereich/kartenantrag erhältlich. Bei Fragen hilft die Gratis-Hotline unter der Nummer 0800 800 070 weiter.



**100 %
WIR
auf alle
ON Schuhe**

On Schuhe bei Degiacomi in Chur und Thusis

Degiacomi bietet in der Region Südostschweiz die grösste Auswahl an On Schuhen für Freizeit, Sport und Outdoor.

In On Schuhen hast du ein unglaublich leichtes Geh- und Laufgefühl. Anders gesagt: Laufen wie auf Wolken.

Wenn du mit einem On-Schuh auf dem Boden auftrittst, federn äusserst adaptive Cloud-Elemente vertikale und horizontale Kräfte ab. So landest du weich und kannst direkt weiterlaufen. Gleichzeitig wird die Muskelermüdung dadurch reduziert. CloudTec® ist das erste System, das nicht nur bei der Landung für Dämpfung sorgt. Sobald du auf dem Boden aufkommst, bilden die Cloud-Elemente eine solide Basis für einen natürlichen, kraftvollen Abstoss.

Entdecke die grosse Modellauswahl der ON Schuhe für Sie und Ihn bei Degiacomi.

257-40-3007
259,90



526-11-0002
199,90



526-21-0007
190,00



527-21-0007
199,90



527-22-0001
210,00



527-37-0001
190,00



633-75-0001
280,00



660-00-8052
220,00



660-14-0001
199,90



660-15-0001
240,00



660-80-0016
240,00



660-80-0020
240,00



DEGIACOMI
SCHUHMODE
— SEIT 1919 —

THUSIS Neudorfstrasse 31 081 630 00 20
info@degiaconi.ch www.degiaconi.ch



Laufgut Degiacomi
GUTE SCHUHE · GESUNDE FÜSSE

Ihr Spezialist für gutes Laufen
Schuhtechnik / Schuhservice

Gabenstrasse 44 · 7000 Chur · Tel 0812 500 500
www.laufgut-degiacomi.ch



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

LUEG EMOL...



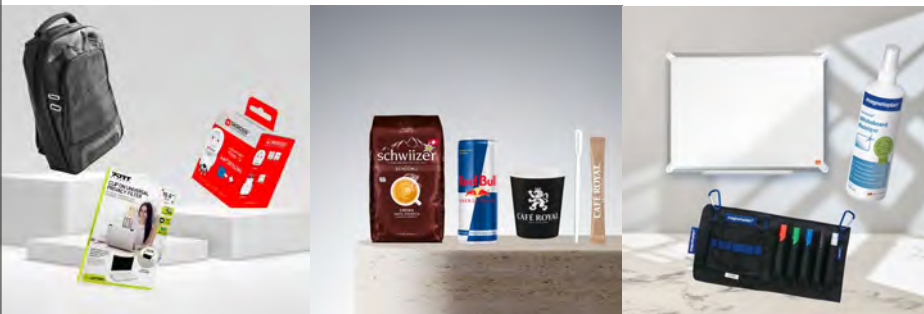
Hast du dich erkannt?

Die eingekreiste Person erhält einen Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom Restaurant "Plättli Zoo". Hertenstrasse 41, 8500 Frauenfeld.

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis 3. November 2023 an: wsonderer@bluewin.ch. (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)




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




profiLine
IT Solutions

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

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

 Mülistrasse 3, 8143 Stallikon

 Tel. 032 / 588 0 188

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



+ ISA b o d y w e a r
100 % WIR



Bestellen Sie noch heute:
www.schnyder.shop/isa



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 ernsten, 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 gelassener, 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



Seiser Alm – Eldorado für Wanderer



20 Kilometer nördlich von Bozen in den Südtiroler Dolomiten liegt die Seiser Alm, Europas größte Hochalm. Das Hochplateau ist Ausgangspunkt zahlreicher interessanter Wander- und Bergtouren.

Bon di (Guten Tag) grüßt vielleicht jemand in Ortisei den Gast auf der Straße: Ladinisch wird in dieser Region immer noch neben Deutsch und Italienisch gesprochen. Im Herbst auf diese herrliche Hochebene mitten in den Dolomiten, wenn die Lärchen „glühen“: Was gibt es Schöneres für passionierte Wanderer? Die nicht nur zum Törggelen nach Südtirol fahren wollen? 20 km nördlich von Bozen liegt die Seiser Alm, umrahmt von den Geislerspitzen, der Langkofelgruppe und dem mächtigen Schlern – traumhaft schön!

Übers Grödnertal erreicht man bequem den Fuß der 57 qkm großen Seiser Alm. Ortisei/St. Ulrich, St. Christina und Selva/Wolkenstein bieten viele Unterkünfte. Von diesen Orten führen Seilbahnen auf die Seiser Alm. Privatautos werden nur abends und nachts zugelassen. Es gibt auch Busverkehr zur Alm. Vom berühmten Kastelruth („Kastelruther Spatzen“) und von Seis/Siusi kann man ebenfalls auf die ausgedehnten Almwiesen kommen. Ab

Seis beginnt die Umlauf-Gondelbahn zur Seiser Alm nach Compatsch auf 1835 Meter Höhe.

Die Seiser Alm bietet für jeden Gast etwas: Wer sich nur erholen will, kann leichte Wanderwege gehen, ohne große Steigungen, kann mit einem Sessellift zur Spitzbühlhütte fahren und auf einem Rundweg wieder Compatsch erreichen. Unterwegs weiß man gar nicht, welcher Blick auf den Schlern oder den Langkofel schöner ist. Man braucht viel Zeit! Anspruchsvollere Wanderer fahren von Selva aus zur Ostseite des Langkofel, nehmen die Seilbahn in die enge Langkofel-Scharte (2680 m) und wandern nach Westen hinunter zur „Steinernen Stadt“ auf die Seiser Alm. Wer noch mehr will, kann mit Genuss den ganzen Langkofel umrunden.

Quer durch die Seiser Alm kommt man von St. Christina aus auf den Monte Pane, zum Berghaus Zallinger und über Radauer Schwaige wieder zurück. Fünf angenehme Stunden mit vielen Jausestationen, gut markiert, kein Autoverkehr, alles leicht zu finden. Man muss ja nicht wie Reinhold Messner gleich auf die markanten Geislerspitzen im Norden klettern.

Großartig ist das Panorama von der Raschötz über St. Ulrich/Ortisei oder vom Seceda-See aus. Die Dolomiten zeigen sich von ihrer besten Seite: die Sellatürme, Langkofel, Plattkofel und der schroffe Schlern. Wer schöne Herbsttage erwischt, kriegt gar nicht genug. Man möchte auch in die nächsten Täler fahren, ins Fassa- und Fleimstal.

In der Nähe von Seis/Siusi liegt die Ruine der Burg Hauenstein. Dort wohnte zeitweise der bekannte Minnesänger Oswald von Wolkenstein. Konzerte und Feste rund um die Seiser Alm lassen die alte Kultur dieser gesegneten Landschaft erleben. Essen und Trinken darf auch nicht zu kurz kommen. Man braucht Zeit, um die vielen Südtiroler Spezialitäten zu genießen. „Greaschtl und Muis“, also Bratkartoffeln mit Mehl, Butter und Milch, oder „Bockans“ (Hammelbraten vom Geissbock) sollte man schon mal probieren. Und natürlich das Schüttelbrot: Auf diese hauchdünnen Brotfladen sind die einheimischen Bäcker stolz. Sie schütteln das Brot nicht von den Bäumen des Schlaraffenlands, wie man Kindern erzählt. Der Teig aus Roggenmehl, Hefe, Salz und Gewürzen wie Kümmel, Bockshornklee und Fenchel wird von Hand millimeterdünn „geschüttelt“ und dann gebacken. Dazu Tiroler Speck oder Graukas nach einer langen Herbstwanderung – das freut das Herz und den Magen.

Wer einmal die Seiser Alm im Herbst besucht hat, ahnt, wie schön diese Almen im Frühling blühen, wenn der letzte Schnee verschwunden ist, und sieht die Winterprospekte, die mit herrlichen Loipen und rasanten Skipisten (Ciampino!) dazu reizen, zu jeder Jahreszeit wiederzukommen.

Strobel/DEIKE



GESCHÄFTSLIEGENSCHAFT KANTON ZUG



Grösse: 200 m²

bestehend aus Empfang und 9 Einzelbüros, verschiedener Grösse, Parterre 2 Haupteingänge, alle Büros können einzeln vermietet werden

Lage:

zentral, 100 m Bus-Haltestelle, 700 m Bahnhof, 800 m Autobahn-Einfahrt

Baujahr 2001

Kaufpreis: Fr. 1'700'000.00

Parkplätze aussen: Fr. 15'000.00 (max. 4)

WIR-Anteil: Fr. 500'000.00



MIETZINSGARANTIE:

Falls Sie das Objekt nicht sofort brauchen, können Sie es uns für Fr. 72'000.00 pro Jahr vermieten (max. 3 Jahre)
Falls Sie das Objekt nur teilweise brauchen, gilt die Rückvermietung anteilsweise

OCOTEX AG - Schöngrund 33 - 6343 Rotkreuz
Rufen Sie uns an: 041 799 50 00. Email: info@ocotex.ch



Liebe Freunde des gepflegten Genusses

Unser «Print & Online»-Magazin spricht alle an, die das Besondere suchen: Aficionados, Wein- und Spirituosen-Enthusiasten, Gäste von erstklassigen Restaurants, Hotels, Bars und Smoker-Lounges. Aus der traditionsreichen «Schweizerischen Tabakzeitung», die eine über 100-jährige Geschichte hat, ist das «Tabak, Drinks and more» entstanden.

Das «Tabak, Drinks and more» ist mehr als nur ein Magazin -
es ist eine Quelle des Genusses.

In den Seiten unseres Magazins finden Sie nicht nur Einblicke in die Welt des Tabaks, sondern auch feinste Gaumenfreuden. Erlesene Produkte wie exklusive Kaffee- und Teespezialitäten, zartes Fleisch, erfrischende Cocktails sowie erlesene Weine und Spirituosen warten darauf, von den Leserinnen und Leser entdeckt zu werden.

Grund genug, mit einer Publireportage, einem Inserat oder einem Verzeichnis-Eintrag im Online-Genussmagazin «Tabak, Drinks and more» auf sich aufmerksam zu machen.

Genüssliche Grüsse



François Güntensperger

Beratung & Verkauf «Tabak, Drinks and more»

+41(0)79 885 47 71, f.guentensperger@lettrafot.ch



tabakdrinksandmore.ch



[tabakdrinksandmore](https://www.instagram.com/tabakdrinksandmore)

Vesra GmbH Kirchstrasse 5 8595 Altnau
www.vesra.ch 071 636 23 74
Alle Preise verstehen exkl. MwSt./Porto in bar.



70% WIR
(AUF DEN WARENWERT)
Alle Preise exkl. MwSt.

Fr. 5'990.-

Civetta FS 6.1

Malaguti
• Mit BOSCH-Motor!

Carezza TR 4.0 **Malaguti**



Fr. 4'490.-

Collina FW 6.1 **Malaguti**



Fr. 5'490.-

Textildruckarbeiten

Urs Zürcher

Ihr professioneller Partner in allen Textildruckarbeiten:

**Leibchen , Pullis , Jacken , Westen , Hemden, Hosen, Caps ,
z.B. für Vereine , Freizeitsgruppen und Berufsbekleidung**





Schulstrasse 2 8952 Schlieren Telefon 044 730 77 22

textildruck4you.ch info@textildruck4you.ch

- > Mechanische Parkiersysteme
- > Garagentore
- > Carports und Fertiggaragen
- > Fahrradunterstände und Fahrradparker

alf**technik** GmbH

www.alf**technik**.ch

Waldeggstrasse 1 - 3097 Liebefeld
Postfach 290 - T +41 31 972 972 0



50% WIR

bis Fr 3'000.-

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 Kräfteressen 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 Kerosin 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, Unerklärlichen: 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 Horror- und Gruselfilmen 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 Kinossessel 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



J. Eisenring AG

e Architektur und Vermittlung

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

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



Zu verkaufen Eigentumswohnungen:

- 9055 Bühler, Bleichelstrasse 5

3½ Zi.-Wohnung 95 m² Netto-Wfl. Fr. 680'000.00

- 8725 Gebertingen, Zelgstrasse

3½ Zi.-Wohnung 104 m² Netto-Wfl.
Wohnen 46 m², Fr. 780'000.00

- 8725 Gebertingen, Zelgstrasse

4½ Zi.-Attikawhg. 147 m² Netto-Wfl.
Wohnen 50 m², Terrasse 128 m² Fr. 1'580'000.00

e Architektur und Vermittlung

Lueg emol...



Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom Ristorante & Pizzeria "Salta in Bocca", Weinfelderstrasse 17, 9542 Münchwilen. 071 966 21 41 www.saltainbocca.ch

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis 3. November 2023 an: wsonderer@bluewin.ch. (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)





Zahnarztpraxis Oswald

MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK



Gerne 50% WIR



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

Lizenz zum Langweilen

„Mama, was soll ich machen? Mir ist so laaaangweilig!“ Schon im Kindesalter ist es für uns schier unerträglich, auch nur wenige Minuten ohne Beschäftigung auszuhalten. „Nutze jede Sekunde“ ist ein typisches Credo, mit dem Erwachsene dem Gefühl der Eintönigkeit entgegenwirken wollen. Muss das sein? Kann es nicht auch sinnvoll sein, ab und an Langeweile zuzulassen?

Der Alltag der meisten Menschen wird vom Stress regiert: Wir hetzen von Termin zu Termin, haben nebenbei tausend Sachen zu erledigen und wissen oft gar nicht mehr, wo uns der Kopf steht. Erst wenn eine Verabredung unerwartet ausfällt und es zu spät ist, die Zeit anderweitig zu verplanen, kommt es zu einem der seltenen Augenblicke, in denen wir gezwungen sind, stillzustehen und innezuhalten. Doch genau das haben viele in der schnelllebigen Routine verlernt. Zugegeben, in unserer modernen Leistungsgesellschaft hat das Faulenzen nicht unbedingt den besten Ruf: Schnell wird das Nichtstun mit Müßiggang gleichgesetzt, und der ist bekanntlich aller Laster Anfang. Es ist auch gar nicht verkehrt, ausgelastet und viel unterwegs zu sein. Ebenso ist es schön, Zeit mit der Familie und Freunden zu verbringen – vielen gelingt es dabei bereits, abzuschalten und neue Energie zu tanken. Doch es sind die Momente, in denen wir uns ganz auf uns selbst konzentrieren – ohne Fernsehen, Gespräche oder sonstige Unterhaltungsmöglichkeiten –, durch die wir komplett zur Ruhe kommen können. Auch spirituelle Praktiken wie Meditation oder Yoga gelten als Beschäftigung und sind somit außen vor. Ein solcher Leerlauf ist zwar von Passivität geprägt, das heißt jedoch nicht, dass wir dazu verdonnert sind, stumpf herumzusitzen und in eine Ecke zu starren. Denn nur das physische Nichtstun – bei Weitem nicht das psychische – steht hier im Vordergrund. Somit entsteht die Möglichkeit, sich mit sich selbst zu beschäftigen und auseinanderzusetzen. Endlich ist Zeit, erlebte Ereignisse Revue passieren zu lassen oder



um uns zu fragen, ob das eigene Leben so verläuft, wie wir es uns vorstellen. Vielleicht nutzen wir die Möglichkeit auch, um über Dinge nachzudenken, die uns schon länger beschäftigen, denen wir durch den Terminstress keinen Platz gegeben haben. Es bestätigt sich, was Forscher schon seit jeher predigen: Wird unser Gehirn nicht ständig mit neuen Eindrücken gefüttert, die es verarbeiten muss, können die Gedanken auf Wanderschaft geschickt werden. Plötzlich ist Platz für neue kreative Ideen. Ein Lebensstil aus den Niederlanden zelebriert genau diesen Zustand: Das „Niksen“, zu Deutsch Nichtstun, wird dort großgeschrieben und sorgt für die gesellschaftliche Akzeptanz der Tristesse. Kein Wunder, dass die Wohlfühlphilosophie schnell über die Landesgrenzen

hinausgeschwappt ist, wird darin sogar ein direkter Zusammenhang zu einem erfüllten Leben vermutet – das nordeuropäische Volk zählt nachweislich zu den glücklichsten der Welt. Anfangs fällt es oft schwer, in untätigen Phasen nicht direkt zum Handy zu greifen, doch wir können richtiges Langweilen tatsächlich lernen. Wir sollten dabei klein anfangen: Ab und an den Flugmodus einschalten, beim Warten auf den Bus nur in die Luft gucken oder die Kaffeepause mal ohne das Smartphone verbringen. Wenn wir nach einiger Zeit dabei kein Unbehagen mehr empfinden, können Körper und Geist richtig entspannen. Wenn also das nächste Mal ein Termin kurzfristig ausfällt, könnten Sie doch stattdessen einfach „langweilen“ in den Kalender eintragen.

bss/DEIKE

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 Zahnartztlösung 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 2023

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



Firmenvideos



KONTROLLFAHRTEN 2023

Abfahrt am Mittwochabend (Nachtfahrt) um 20.00 Uhr ab Bahnhof Wil (zwischen Frauenfelderbahn Gleis 11 und Restaurant Eggä 12) mit Ankunft in Győr am Donnerstagmorgen gegen ca. 06.00 Uhr. Heimreise am Samstagmorgen (Tagesfahrt) um 05.30 Uhr mit Ankunft in Wil gegen 17.00 Uhr. Parkplatzmöglichkeiten für pauschal Fr. 40.- in WIPA Parkhaus Bahnhof, Weststrasse 4, 9500 Wil. Wir reisen mit einem 4-Stern-Zonnenbusz Car *Toilette an Bord.

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2023

Abflug jeweils Sonntagabend ca. 21.00 Uhr mit Rückflug am Mittwoch um 20.00 Uhr. Diese Flüge werden von Herr Oswald persönlich, oder von einer unseren Mitarbeiterinnen begleitet.



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



50% WIR

F. OSWALD CONSULTING GMBH

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

TEXT WITZE



Es schneit gerade das erste Mal, da beginnt die Schnecke sich Millimeter für Millimeter den Kirschbaum hinaufzuschieben. Ein Spatz sieht ihr neugierig zu und fragt dann: "Was machst du da?" – "Ich klettere auf den Kirschbaum." – "Wozu denn das, mitten im Winter?" – "Na, wenn ich oben ankomme, ist es Sommer und die Kirschen sind reif."

Ein Bauer streut im Winter Mist auf den gefrorenen See. Kommt sein Nachbar vorbei, besieht sich das Treiben und meint grinsend: "Du entsorgst wohl überflüssigen Mist? Schlau ausgedacht. Schmilzt das Eis, ist alles im See." – "Quatsch hier nicht rum und verzieh dich. Gleich kommt einer, der den Acker kaufen will."

"Warum hast du dir denn einen beheizbaren Kofferraumdeckel einbauen lassen?", fragt Jens seinen Freund Kai, als der sein neues Auto präsentiert. "Damit mir im Winter beim Anschieben nicht mehr die Hände festfrieren."

"In dieser Kurve stürzen die Skifahrer wahrscheinlich oft in den Abgrund?", fragt der Wanderer. "Nein, eher nicht", gibt der Fremdenführer Auskunft, "die meisten haben nach dem ersten Mal vollauf genug!"

"Mein Michael ist ja so talentiert", erzählt die Mutter beim Elternabend, "und er hat immer so originelle Ideen, nicht wahr?" – "Oh ja, die hat er", antwortet der Lehrer, "besonders in der Rechtschreibung."

Der Patient fragt den Arzt verzweifelt: "Haben Sie nun endlich rausgefunden, was mir fehlt, Herr Doktor?" – "Nichts", antwortet der, "Ihnen fehlt nichts: Sie haben einfach alles!"

"Hilfst du auch deiner Mutter im Haushalt?", erkundigt sich Tante

Edith bei der kleinen Susanne. "Natürlich", antwortet die. "Was machst du denn da zum Beispiel?", fragt sie weiter. "Zum Beispiel muss ich die silbernen Löffel zählen, wenn du zu Besuch warst."

Herr Frehmke kauft am Imbiss eine Pizza. Die Verkäuferin fragt ihn: "Soll ich die Pizza in vier oder in acht Stücke schneiden?" – "Besser in vier. Acht Stücke schaffe ich sicher nicht."

"Wo ist denn bitte das Pfarrhaus?", fragt der Tourist den Einheimischen. "Na, dort oben neben der Kirche, das weiß doch wohl jeder Trottel!" – "Vielen Dank, deshalb hatte ich ja auch Sie gefragt."

Herr Greiner bringt sein Auto in die Werkstatt. Der Mechaniker wirft einen Blick unter die Motorhaube und fragt dann: "Sagen Sie mal, wann wurde der Wagen denn zum letzten Mal überholt?" – "Gerade eben auf dem Weg zu Ihnen – von einem Radfahrer!"

"Bald wird ein aufregender junger Mann in Ihr Leben treten", sagt die Wahrsagerin zu Julia. Die will mehr wissen: "Was wissen Sie von ihm, wie sieht er aus?" Die Wahrsagerin beugt sich wieder über die Kristallkugel und raunt dann: "Ah, nun sehe ich ihn genauer: Schwarze Haare, blaue Augen, weiße Haut und etwa fünfzig Zentimeter groß."

"Und, was hast du bei dem schönen Wetter unternommen?", fragt Jens seinen Freund Kalle. "Ich musste zum Zahnarzt, weil mein Backenzahn wehtat." – "Und jetzt, schmerzt er noch?" – "Keine Ahnung, ich musste ihn in der Praxis lassen."

"Waren Sie früher schon einmal hier für eine Rasur?", fragt der Friseur

einen älteren Kunden. – "Nein, nein", antwortet der, "das Ohr habe ich vor ganz langer Zeit im Krieg verloren."

Besorgt fragt der Patient den Zahnarzt: "Schaffen Sie es immer, Zähne schmerzlos zu ziehen?" – "Nicht immer", antwortet der, "neulich zum Beispiel habe ich mir die Hand verstaucht."

Erzählt Olli seinem Freund: "Mein Hund wird immer frecher: Jetzt hat er angefangen, Leute auf dem Fahrrad zu jagen." – "Und was willst du dagegen machen?" – "Ich muss ihm wohl oder übel das Rad wegnehmen."

Aufgewühlt rennt die Buchhalterin zum Chef. "Herr Direktor, der Kassierer ist spurlos verschwunden." Der bleibt erst mal gelassen: "Das muss nichts Schlimmes bedeuten. Kontrollieren Sie bitte erst den Tresor." Wenige Minuten später ist sie wieder da: "Nein, da steckt er auch nicht."

Zwei Eskimos kommen vom Fischen zurück. "He", fragt der eine, "wo ist dein Iglu?" – "O Mist", flucht der andere, "ich habe schon wieder die Kochplatte angelassen."

Nehmen Sie einen Kaugummi", sagt die Stewardess zum Fluggast, "der hilft gegen das Dröhnen im Ohr." Nach der Landung sagt der Passagier ihr: "Danke. Das hat wirklich gut geholfen. Nur weiß ich nicht, wie ich den Kaugummi jetzt wieder aus dem Ohr rauskriege."

Sind in dieser Stadt auch große Persönlichkeiten geboren worden?", will ein Tourist von der Fremdenführerin wissen. "Nein", antwortet die, "immer nur Babys."

In der Buchhandlung liest der Weltenbummler seit Stunden aus seinen Lebenserinnerungen. Die Hälfte des Publikums ist bereits eingeschlafen, als er zu dem Satz kommt: "Nun gähnte vor mir der finstere Abgrund und hinter mir die wilde Bestie ..." – "Aha", meint da Frau Seidel, "die beiden also auch."

Aufgewühlt meldet sich eine Kinderstimme am Telefon: "Ist da der Notarzt? Kommen Sie bitte schnell! Meine kleine Schwester hat meinen Füller verschluckt!" – "Keine Sorge, wir sind gleich unterwegs. Weißt du,

Inserat



Zahnklinik Oswald

MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

EBIKON LU

Gerne 50% WIR

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.

**Für Vor- und
Nachbehandlung
in der Schweiz**

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

TEXT WITZE



was du bis dahin zu tun hast?" - "Ja klar, ich nehme so lange den Kugelschreiber."

In der Grundschule erklärt der Lehrer den elektrischen Strom. Zur Demonstration hat er seine Katze mitgebracht. "Schaut her, wenn ich sie gegen den Strich streichle, lädt sich das Fell elektrisch auf. Ein einfaches Beispiel dafür, wie Elektrizität entsteht." - "Aber Herr Lehrer", fragt da ein Schüler, "wo hat denn das E-Werk die vielen Katzen her?"

Und hier die letzten Worte der berühmten Blondine im Flugzeug nach Amerika: "Du, schau mal! Mit meinem Handy kann ich sogar die Landeklappen ausfahren."

Mein Großvater ist fit wie ein Turnschuh. Jeden Morgen joggt er seine fünf Kilometer." - "Und am Nachmittag liegt er dann schlapp auf dem Sofa?" - "Von wegen! Da macht er sich auf den Rückweg!"

Was meinst du", fragt Peter frech seinen Vater, "wer ist klüger: Väter oder Söhne?" - "Ha", lacht der Vater, "die Väter, das ist doch klar." - "Mal ein Beispiel", fährt Peter fort. "Wer hat die Relativitätstheorie aufgestellt?" Das weiß sein Vater natürlich gleich: "Albert Einstein." - "Interessant, nicht wahr?", sagt Peter. "Und warum nicht sein Vater?"

Schon wieder haben die Wunderkicker verloren. Schlecht gelaunt scheucht der Trainer die Jungs durchs Stadion. "Dass da vorne die Fotografen stehen, wisst ihr schon. Die Kameras links und rechts kennt ihr auch. Jetzt zeige ich euch mal, wo die Tore sind."

Gibt es denn auch ein Tier, vor dem der Löwe sich fürchtet?", fragt die

Lehrerin im Zoo. Ruft Samantha: "Die Löwin!"

Der Abteilungsleiter bedankt sich beim Personalchef: "Der neue Verkäufer scheint mir überaus fleißig zu sein!" - "Ja", antwortet der, "das ist seine Stärke." - "Wie? Der Fleiß?" - "Nein, das Scheinen."

Die Musiklehrerin bittet Jonathan nach vorne. "Versuche bitte, die Töne zu treffen. Sing mir ein E!" Jonathan singt und trifft. "Sehr gut. Nun bitte ein C" ... "Klasse, Jonathan. Ein F noch, bitte." Wieder singt Jonathan. "O.K. Danke, Jonathan. Und nun bitte G!" - "Von mir aus", meint Jonathan und packt seine Tasche.

Papa, warum sind auf dem Mond Flecken?" Der Vater sieht von seiner Zeitung auf und schüttelt den Kopf. "Keine Ahnung." - "Papa, warum hat die Kuh so große Flecken?" - "Weiß ich nicht." Vater blättert um. "Du, Papa, stimmt es, dass man zu einem Dorf früher auch 'Flecken' gesagt hat?" - "Hm." - "Nun lass aber mal deinen Vater in Ruhe Zeitung lesen!", mischt sich die Mutter ein. "Das ist schon in Ordnung", beruhigt der Vater. "Er soll nur fragen, sonst lernt er nichts."

Als die Autos an der Ampel halten müssen, überholt ein Radfahrer mit flatterndem Schal sie alle. Ganz vorne, neben einem Porsche, kommt er zum Stehen. Der Porschefahrer lässt das Fenster herunter und grüßt: "Na, Lust auf ein Wettrennen?" Der Mann auf dem Fahrrad sagt nichts. Als die Ampel auf Grün springt, gibt der Porschefahrer Gas und zischt davon. Doch dann sieht er den Radfahrer neben sich. "Das kann nicht sein", denkt er und beschleunigt noch mehr. Aber wieder hält das Fahrrad mit. Als sie an der nächsten

Ampel stoppen, öffnet der Porschefahrer wieder das Fenster und fragt: "Wie machen Sie das nur, dieses Tempo?" - "Ganz einfach", antwortet der Radfahrer wütend und zieht seinen Schal aus dem Fenster, "Angel auswerfen, Porsche fangen!"

Wieder einmal besucht der Schulrat die Grundschule. Heute will er sich vom Kenntnisstand der Schüler im Englischunterricht überzeugen. Ziel-sicher ruft er den schwächsten Schüler auf. "Wie heißt du denn?" - "Jonas." - "Gut, Jonas, kannst du mir bitte das englische Wort für die Zahl Neun sagen?" - "Nein!" - "Sehr gut. Prima. Das klappt ja endlich."

Bauer Huber kommt in den Stall und sieht gerade, wie seine Magd der Kuh den vollen Milcheimer zum Trinken hinstellt. "Halt!", schreit er. "Die gute Milch! Was soll denn das?" - "Na ja", antwortet die Magd, "die Milch erschien mir heute etwas dünn, da wollte ich sie noch einmal durchlaufen lassen."

Dem Fußballstar erscheint im Traum ein Engel, der verkündet: "Höre und freue dich! Du wurdest auserwählt, in der Mannschaft des Himmels zu spielen!" Und mitten im Traum beginnt der Sportler sich zu freuen. Da setzt der Engel eine besorgte Miene auf und sagt: "Es gibt aber auch eine schlechte Nachricht. Dein erstes Spiel ist nächsten Samstag."

Herr Graf kommt mit einer Briefmarke zur Post und beschwert sich: "Diese Marke hat keine Gummierung. Wie soll ich die aufkleben?" - "Wie seltsam", antwortet der Angestellte am Schalter, "Sie sind schon der dritte Kunde, der diese Marke zurückbringt!"

Am Beckenrand: "Oh, wie kalt!" Susanne zieht fröstelnd ihren Zeh aus dem Wasser. "Du sagst es", meint Mia, "bei der Kälte kann man den Badeanzug gut gebrauchen!"

DEIKE PRESS

WIR ne+work
www.wir-netz.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

Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?

Hier anklicken und geniessen



WIR ONLINE MAGAZIN WIR partner
9. Oktober 2023

Konzert mit
Dänu Wisler & Band
Freitag, 13. Oktober
«Haus der Freiheit»
Wintersberg
9642 Ebnat-Kappel
Saalöffnung: 18 Uhr
Konzertbeginn: 20 Uhr
Warme Küche bis 21 Uhr
WIR ne+work
Freier Eintritt!
Geniesse mit uns einen unvergesslichen Abend bei Toni Brunner und Esther Friedli



yellowTM
Sulgen - Kreuzlingenstrasse

Wir liefern Blumen für die Ostschweiz

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

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

QR Code: Firmenvideo

WIR partner

Ge- wässer bei Uster	deutsch- sprachig. Lyriker, † 1926	Gemein- de in der Region Maloja	▽	okku- pieren	▽	Teil des Fussball- tors	Platz- decken	Ein- siedler	nieder- ländisch: eins	ver- dächtig, merk- würdig	▽	▽	franzö- sisch: Strasse	kurz für: heraus	Sitz- streiks (engl.)	▽	
▷	▽					▷	▷	▷	▷	Schweiz. Uhr- macher, † 1632	▷			▷			
Quartier der Stadt Zürich		ohne Laut		längere Fahrt übers Meer	▷								befestig- tes Berber- dorf		Ab- schie- ds- gruss		
▷		▷								giftiges Lösungs- mittel		billiger Arbeiter in Asien	▷		▷		
Ort im Unter- engadin			Greif- vogel- fütterung	▷			eine Kleider- länge		mit einem Bussgeld belegen	▷							
▷				miet- kaufen		Haus- halts- gerät	▷					Schaum- gebäck		Autokz. Kanton Basel- Stadt	▷		
Markise, Jalousie	kegel- förmige Papst- krone		Ver- mäch- tnis	▷					Gewebe- art		franzö- sische Käseart	▷				Eidgen. Schwinger- verband (Abk.)	
▷	▷					Vorname Schlön- dorffs		Vorname des US- Dichters Pound	▷			Männer- name	▷			▷	
▷			Gesamt- werk eines Künstlers		Konzert- saal in Genf: ...Hall	▷								Fremd- wortteil: Luft			
Halbton über C		skandi- navische Haupt- stadt	▷				Berg- ein- schnitt	▷			„Playboy“- Heraus- geber, † 2017		Renten- versiche- rung (Abk.)	▷			
Karotte (mdal.)								eh. dt. Filmge- sellsch- aft			dt. Philo- soph, † 1831	▷				eine Sitz- gelegen- heit	
▷					ein alkohol. Getränk (Kw.)		festliches Abend- essen	▷					langge- zogene Tier- laute		breiter Eingang, Einfahrt	▷	
Staat in West- afrika	absolu- te Tem- peratur- skala	Kap auf Rügen		weil	▷					nach oben offene Halle		Ost- germane	▷				
Schweiz. Chemiker, † 1971 (Paul)	▷	▷					gegen Geld leihen		britische Prin- zessin	▷				englisch: eins			
▷				Teil eines Pullo- vers		Berg bei Zermatt	▷							▷			
norwe- gische Münze			Stadt im Piemont	▷				ver- stört, zweifelnd	▷				griechi- scher Buch- stabe		langsam		
Ragout	▷								berühm- ter Diamant			Redner- pult im Karne- val	▷				
franzö- sisches Departement	▷					US- Schau- spieler (Richard)		Sport- gerät der Stosser	▷					zerstö- rerisch			
▷			Kuh vor dem ersten Kalben		Chromo- somen- erbanlagen	▷						Schau- spiel von Goethe		Segel- stange	▷		
Kose- name e. span. Königin	orienta- lisches Fleisch- gericht	kehren	▷					Weg- strecke			Vorname des BDP- Politikers Schmid	▷					
afrika- nisches Rund- dorf	▷				Rufname von Crosby †		Schweiz. Künstle- rin (Pippi- lotti)	▷				ugs.: sehr viele	▷			germa- nische Gottheit	
Schweiz. Maler, † 1876		fränk. Kloster- reformer, † 851		über- legt, um- sichtig	▷								Vorname v. Schau- spieler Spencer †		Einheit der Flui- dität	▷	
▷		▷				Ge- sang- paar	▷			Abk.: Luft- waffe		kalter Wind an der Adria	▷				
Abwesen- heit, Fehlen	▷						mutig, wahn- witzig	▷									
heftiger Wind- stoss	▷			Stausee im Cal- feisen- tal	▷												

BUCHEN SIE JETZT IHRE FERIEN 2024

Im Moment
100 % WIR

LOCARNO

Das Appartementhaus Residenza Flora liegt nur 3 Gehminuten von der Seepromenade entfernt, wo sich Restaurants und Grottos befinden. Nach einem schönen Spaziergang der Promenade entlang, erreichen Sie die "Piazza Grande" und somit die Altstadt von Locarno mit seinen vielen Geschäften und Cafeterias. Die Residenza Flora eignet sich mit seinen grosszügigen 2½- und 3½-Zimmerwohnungen ideal für Ferien mit der ganzen Familie. Die schönen Terrassen mit Blick auf die Stadt und den See verlocken zum Faulenzen. Die Wohnungen sind gemütlich eingerichtet und bieten alles, was Sie für einen angenehmen Aufenthalt brauchen.

2 ½-Zimmer, 2-4 Personen
3 ½-Zimmer, 4-6 Personen

Vermietung nur wochenweise, Samstag zu Samstag
Schulferien mindestens 1 Jahr im Voraus buchen!

Folgende Leistungen inbegriffen:

- Bettwäsche + Frottierwäsche
- komplett ausgestattete Küche
- Endreinigung im Preis inbegriffen


Ferien



mehr Infos unter: www.ferien4u.ch



Per Maus-klick zum Glück

Ob Kleidung, Bücher, Elektroartikel oder Lebensmittel – beim Internetkauf gilt: Es gibt nichts, das es nicht online zu bestellen gibt. Alles ist scheinbar nur einen Mausklick weit entfernt und wartet darauf, von uns gekauft zu werden. Der Versandhändler Zalando liefert mit seinem Slogan „Schrei vor Glück!“ die gewünschte Reaktion gleich mit. Amazon erklärt dem Kunden mit „Klicken. Wählen. Freuen“, wie’s geht. Und Otto beantwortet die Fragen neidischer Freundinnen bereits im Voraus: „Gefunden auf otto.de ...“

Anstatt von einem Geschäft ins nächste zu hetzen, können wir unsere Einkäufe mittlerweile alle von zu Hause aus erledigen. Keine Frage – das ist bequem. So sind die Vorteile des Onlinehandels auf den ersten Blick nicht von der Hand zu weisen: Zunächst einmal sparen wir jede Menge Zeit. Wir können gemütlich vom Sofa aus oder in der U-Bahn unsere Warenkörbe füllen. Ein weiterer Pluspunkt: Wir sind nicht an Öffnungszeiten der Geschäfte gebunden, sondern können rund um die Uhr zuschlagen. Oftmals sind die im Internet angebotenen Artikel zudem um einiges preiswerter. Auch kennt die Produktvielfalt online keine Grenzen. Wer Geduld mitbringt, kann sich durch etliche Kundenbewertungen klicken und am Ende den perfekten Kauf tätigen. Ebenso sichert der Handel im Netz in manchen Fällen ein Stück Lebensqualität, indem er Menschen problemlos den Zugang zu Notwendigem ermöglicht. Etwa wenn Onlineapotheken ihren Kunden wichtige Medikamente

nach Hause liefern. Lästige Begleiterscheinungen wie die Suche nach einem Parkplatz oder das Warten auf Umkleidekabinen können wir uns im Internet auch sparen. Und Einkaufstüten schleppen? Das erledigt der Paketzusteller für uns. Ein Service, den besonders viele Onlinekunden schätzen, ist die Möglichkeit des kostenlosen Rückversands. So ist es gang und gäbe, dass potenzielle Käufer Artikel in fünf verschiedenen Farben oder Größen bestellen – was nicht gefällt, geht zurück ans Versandhaus.

Spätestens hier zeigen sich jedoch die Kehrseiten des Onlinehandels. Gerade weil wir die Ware zu Hause zum ersten Mal in Händen halten, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass sie doch nicht unseren Vorstellungen entspricht. Und wer zögert lange, die zu kleinen Schuhe zurückzugeben, wenn das für einen selbst keine Kosten verursacht? Doch das Hin-und-her-Schicken belastet die Umwelt. Da sind zum einen die Müllberge, die durch Verpackungen entstehen. Auf der anderen Seite tragen die Fahrzeuge der Zusteller zur Luftverschmutzung bei. Auch ist bekannt, dass Angestellte vieler großer Versandhäuser und Paketzulieferer mit schlechten

Was waren das noch für Zeiten, als man am Wochenende zum Shoppen in die Stadt fuhr! Man suchte gefühlt stundenlang nach einem Parkplatz, schlenderte gemütlich durch die Fußgängerzone, hielt hier und da ein Plüschchen mit Bekannten und abends schleppete man unzählige Einkaufstüten nach Hause. Heute heißt es stattdessen: Computer hochfahren, gewünschte Artikel in den Warenkorb legen und aufs Paket warten.

Arbeitsbedingungen zu kämpfen haben. Ein Punkt, der viele vom schnellen Einkauf per Mausklick abhält. Des Weiteren stellt der zunehmende Onlinehandel eine immer größer werdende Bedrohung für kleine Läden dar. Denn ausbleibende Kunden bedeuten geschlossene Geschäfte, die auf lange Sicht zu ausgestorbenen Innenstädten führen.

Ob man sich lieber ins Getümmel stürzt oder seine Einkäufe von zu Hause aus erledigt, das muss jeder selbst entscheiden. Dabei sollte man jedoch stets bedenken, dass die für uns billigste und einfachste Lösung die Umwelt belastet und Existenzen bedroht. Und was nützt es uns, wenn unsere Bequemlichkeit uns am Ende die Möglichkeit nimmt, spontan im Laden um die Ecke einzukaufen? amc/DEIKE

Das nächste

WIR ONLINE MAGAZIN

erscheint am 6. November 2023



Gutbürgerliche frische Schweizer Küche

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



Ihr WIR Restaurant in 9500 Wil

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

Und gerade deshalb verwenden wir – sofern nichts anderes vermerkt ist – Schweizer Fleisch. Zudem werden unsere Speisen – wenn immer möglich – à la minute zubereitet und wir bieten Ihnen eine bunte Auswahl an frischen, saisonalen Salaten.

Gerne 100% WIR



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

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



Gerne 100% WIR

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




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






WIR ne+work



Umberto Salta in Bocca
Ristorante & Pizzeria
Münchwilen

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



Mit Holzofenpizza & hausgemachten Teigwaren

Wir akzeptieren gerne 50% WIR

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



UNQ
A UNIQUE EXPERIENCE

GENUSS AM SEE MIT WIR

FIRMENFEIERN | FAMILIENFEIERN | WEIHNACHTSESSEN | SEMINARE

Buchen Sie Ihren Anlass im Schloss Seeburg in Kreuzlingen oder in der Krone am See in Altnau mit WIR.
Max. CHW 2000.– | Gültig immer zwischen Oktober und März.



GUTSCHEINE

Die Gutscheine müssen direkt vor Ort im Restaurant bezogen werden.
Ab CHW 1000.– können die Gutscheine auf Rechnung per Post versendet werden.
Max. Gutscheinwert CHW 2000.–.

EINLÖSBAR BEI




schloss seeburg
restaurant | kreuzlingen

Restaurant Schloss Seeburg | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen
T +41 71 688 40 40 | www.schloss-seeburg.ch




Krone
am see
ALTNAU

Krone am See | Hafenstrasse 11 | 8595 Altnau | www.krone-alttau.ch

Geniessen

Gier

Gib! Mir! Mehr!

„Die Definition von Wahnsinn: Das Gleiche immer und immer wieder tun und ein anderes Ergebnis erwarten.“ – Diese Worte soll der weltbekannte Physiker Albert Einstein gesagt haben. Doch warum handelt der Mensch dann genau so? Ganz einfach: Es liegt an der Gier!

■ Wissenschaftliche Studien zeigen: Lottogewinner können ihren Gewinn nur kurz genießen und sind nach einem Jahr genauso glücklich oder unglücklich wie der Durchschnitt aller anderen Menschen. Denn wir gewöhnen uns an alles. Das ist eine unserer größten Stärken, gleichzeitig aber auch eine unserer größten Schwächen. 1978 erklärte eine US-amerikanische Untersuchung über das Glücksempfinden von Lottogewinnern einen Sachverhalt, den jeder von uns kennt: Wir alle wollen mehr, als wir haben. Mehr ist mehr und mehr ist besser. Denn etwas weniger könnte ja zu wenig sein! Schließlich sind wir Menschen evolutionär gesehen Jäger und Sammler. Zu Urzeiten war zu wenig gleichbedeutend mit dem Hungertod. Und da unser Hauptjob das Überleben und die Sicherung unserer Art ist, haben wir den Charakterzug der Gier entwickelt, bei dem wir stets danach streben, so viel wie möglich anzusammeln. Das hat entscheidende Vorteile – das beruhigende Gefühl, immer genug zu essen zu haben, zum Beispiel.

■ Wir gewöhnen uns an dieses Gefühl der Sicherheit und des Glückes. So wie wir uns an alles gewöhnen. Geist und Körper sollen, egal mit welcher Lebensgrundlage, handlungsfähig und damit fortpflanzungsfähig bleiben. Charles Darwin nannte das „Survival of the Fittest“. Oft falsch interpretiert als „das Überleben des Stärksten“, ist es

eigentlich „das Überleben des Angepasstesten“. Das Glück wurde verstoffwechselt, es bleibt der Hunger. Die Lottogewinner aus der Studie entdeckten nach einem Jahr Flecken auf der weißen Couch, fuhren Kratzer ins schicke Auto und realisierten, dass es jede Menge Menschen gibt, die ein deutlich größeres Boot haben. Der neue Reichtum fühlte sich wieder arm und wertlos an. Denn der Mensch vergleicht sich immer mit anderen Menschen in ähnlichen Umständen. Interessant ist, dass der Gewöhnungseffekt bei materiellen Gütern am schnellsten eintritt und bei sozialen Gegebenheiten am langsamsten. Es entsteht ein Teufelskreis: Natürlich ist ein Dach über dem Kopf besser als kein Dach. Aber was ist, wenn der Nachbar ein besseres Dach hat? Wenn das Gras auf der anderen Seite grüner ist, die Ölvorkommen reicher, das Leben etwas süßer?

■ Aber – jetzt kommt das Happy End – auch die Gier hat gute Aspekte. Anders gesehen, ist sie ein positives Streben nach mehr. Wären wir Menschen nicht gierig, wür-

den wir wohl immer noch zufrieden in Höhlen leben. Wir hätten uns nie um Licht, Heizung und stabile Sozialsysteme gekümmert und nach Bequemlichkeit gesehnt. Viele bedeutsame Erfindungen und Innovationen hätte es niemals gegeben. Ich persönlich freue mich, dass Gottlieb Daimler so gierig nach Pferdestärken war! Wer die Schattenseite der Gier als solche erkennt, hat schon halb gewonnen. Natürlich dürfen wir das Kuchenstück auf dem anderen Teller gern haben wollen. Nur nehmen dürfen wir es nicht.

■ Unbestritten ist also, dass die Gier zwei Seiten hat: So kann sie in Form rücksichtsloser Habgier dem einen unermessliches Leid bescheren. Die Geschichte ist reich an Beispielen – denken wir nur an unzählige Kriege, die im Streben nach Macht und Reichtum geführt wurden. Zum anderen ist sie als Neugier der Motor hinter den großen und wichtigen Erfindungen der Menschheit gewesen – und als solche wird sie uns auch in Zukunft immer wieder ein Stück vorwärtsbringen. Schmidt/DEIKE



Das nächste
WIR ONLINE MAGAZIN
 erscheint am 6. November 2023

Gerne 70% WIR



Klein Rigi

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

KLEIN RIGI FÜR GENIESSER

Mit Freunden auf ein gutes Stück Fleisch, mit der Partnerin oder dem Partner auf ein Glas Wein, mit Kollegen auf eine Zigarre: Der 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.





Kaffee

Der schwarze Muntermacher

Kaffee – das ist mehr als nur ein Getränk: Am Morgen bringt er den nötigen Schwung für den neuen Arbeitstag, am Nachmittag wird er oft zum Lebensretter, wenn uns die Müdigkeit wieder einholt. Wir gönnen uns mit ihm entspannende Momente der Ruhe, wenn wir zurückgelehnt seinen Duft inhalieren und sein Aroma genießen, um danach angeregt von seinem Wirkstoff wieder voller Tatendrang ans Werk zu gehen. Kaffee gehört zu unserem Leben wie das tägliche Brot. Der schwarze Trank ist in unserer Gesellschaft so selbstverständlich und alltäglich geworden, dass sich wohl kaum jemand Gedanken über die Herkunft und die Geschichte des exotischen Gebräus macht, wenn er ihn genießt. Wann und wie es zur Entdeckung der Kaffeebohnen kam, ist ungeklärt, und die Legenden dazu sind beinahe so vielfältig wie das Getränk selbst. Eine der Geschichten erzählt von Hirten in der afrikanischen Provinz Kaffa, die verwundert über ihre Ziegen waren, als diese nach dem Genuss von den Beeren und Blüten eines besonderen Buschs einfach nicht müde werden wollten und bis in die Nacht hinein herumsprangen. Sie erzählten einem Mönch von dem sonderbaren Verhalten, der daraufhin einen Sud aus den Früchten braute

und begeistert feststellte, dass sich nach dem Genuss kein Schlafbedürfnis einstellte. So konnten die Mönche auch nachts wachen, um zu beten. Eine schöne Geschichte, wenn auch nicht nachweisbar. Fakt ist, dass die Kaffeepflanze, genannt *Coffea*, ursprünglich tatsächlich aus dem ostafrikanischen Raum stammt. Hier röstet man noch heute nach alter Tradition die Kaffeebohnen in einer Pfanne, bevor man sie zerstampft und mit Wasser und Zucker zu einem Getränk vermischt. Von Afrika breitete sich das Getränk in die arabischen Länder aus. Die Araber waren begeistert von dem schwarzen Gebräu, es wurde zum „Qahwah“ – zum „Wein des Islams“, denn es hatte eine stimulierende Wirkung wie der verbotene Alkohol. Die Araber kultivierten die Kaffeeanbau auf künstlich bewässerten Terrassen. Sie wachten streng über den Anbau ihrer Kaffeepflanzen und verboten sogar die Ausfuhr von keimfähigen Exemplaren. Als die Türken im 16. Jahrhundert einige der arabischen Länder eroberten, gelangten auch die Kaffeeanbaugebiete in ihre Hände. Die Türken waren es, die aus der Röstung der Bohnen und der Zubereitung des Tranks eine hohe Kunst machten und ihn in allen Teilen ihres Herrschaftsgebietes verbreiteten. Es

begann ein schwungvoller Handel und Sack für Sack wurde immer mehr Kaffee in den Handelsmetropolen Venedig, Amsterdam, Hamburg und London umgeschlagen. Sein Siegeszug war nicht mehr aufzuhalten und bald trank man auch europaweit Kaffee.

War Kaffee hier zunächst das Getränk der besseren Gesellschaft und der Reichen, wurde es im 18. Jahrhundert zum geschätzten Alltagsgetränk aller sozialen Schichten. Der Adelige trank es ebenso wie der Bauer, die Bürgerfamilie ebenso wie das Hauspersonal. Selbstironisch heißt es in einem alten Reim zum Kaffeegenuss: „Saufen wir uns auch zu Tode, so geschieht's doch nach der Mode.“ Heute gehört Kaffee neben Erdöl zu den wichtigsten Handelsgütern weltweit. Länder wie Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien und Äthiopien produzieren jährlich über acht Millionen Tonnen Kaffeebohnen. Aber das interessiert wahrscheinlich die meisten von uns nicht die Bohne, wenn wir unseren Kaffee trinken, egal, ob wir ihn als kräftigen Espresso, mit aufgeschäumter Milch oder handgefiltert aus Großmutter's großer Porzellankaffeekanne zum Kaffeekränzchen genießen. Schorten/DEIKE

BUCHEN SIE JETZT IHRE FERIEN 2024



MORSCHACH

Morschach liegt auf einer Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee. Erkunden Sie die imposante Berglandschaft auf den zahlreichen Wanderwegen oder erleben Sie die prächtigen Gebirgskulissen an Bord eines der nostalgischen Raddampfer auf dem Vierwaldstättersee.

Die vielfältige Bäderlandschaft vom Swiss Holiday Park, mit Römisch-Irischen Thermen, einer 100 m langen Rutschbahn, Fitnessraum, Billard, Bowling, Tennis, Minigolf, Squash, Klettern steht den Gästen zur Verfügung.

**Im Moment bis
100% WIR möglich!**

Studio, 1-2 Personen
2 ½-Zimmer, 2-4 Personen
3 ½-Zimmer, 4-6 Personen
4 ½-Zimmer, 6-8 Personen

Folgende Leistungen inbegriffen:

- Bettwäsche + Frottierwäsche
- komplett ausgestattete Küche
- Endreinigung im Preis inbegriffen

Vermietung nur wochenweise, Samstag zu Samstag
 Schulferien mindestens 1 Jahr im Voraus buchen!


Ferien



mehr Infos unter: www.ferien4u.ch

manser24

HANDWERKER-SHOP

› Ladestationen für E-Autos

100% WIR

Ab sofort neu im Sortiment!



Ladestationen für E-Autos

Auf Anfrage, schweizweite Montage/Installation möglich!

Fr. 1099.-

KeContact P30 a-series EN Type2 «GREEN EDITION»

Art.-Nr. 121 953

- › Stromstärke: bis 32 Ampere
- › Phasennutzung: Dreiphasig (400 V)
- › Anschluss Fahrzeug: Typ 2 (IEC62196)
- › Ladeleistung: bis 22 kW
- › Masse: 240×495×163 mm
- › Kabellänge: 6 m
- › Gewicht: ca. 5 kg



Fr. 2490.-

Ladestation «ECO-one» Typ 2

Art.-Nr. ECO-one

- › Anschluss Ausführung: 400 V, 50 Hz, 3-phasig
- › Nennanschlussstrom: 32 A
- › Max. Leistung pro Ladepunkt: 11 kW
- › Max. Ladestrom pro Ladepunkt: 16 A
- › Ladeanschlussart: AC Ladekabel Typ 2, 3-polig, 5 m



Fr. 4490.-

Ladestation «ECO-duo» Typ 2

Art.-Nr. ECO-duo

- › Anschluss Ausführung: 400 V, 50 Hz, 3-phasig
- › Nennanschlussstrom: 32 A
- › Max. Leistung pro Ladepunkt: 11 kW
- › Max. Ladestrom pro Ladepunkt: 16 A
- › Ladeanschlussart: AC Ladekabel Typ 2, 3-polig, 5 m



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.

ZENTRA PRINT

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

Immer mit 100% WIR



www.zentra-print.ch

Vesra GmbH
Kirchstrasse 5 8595 Altnau
www.vesra.ch 071 636 23 74
Alle Preise verstehen exkl. MwSt./Porto in bar.

50% WIR
(AUF DEN WARENWERT)

CFMOTO

• Weiteres Zubehör auf Anfrage

Fr. 19'990.-



CFForce 450

CFMOTO

Fr. 8'990.-



CFForce 625

CFMOTO

Fr. 13'490.-



«Gonten wird Lifestyle- und Wellness-Destination»

Mit Blick auf den Alpstein wächst unter der Marke «Appenzeller Huus» ein neuartiger Rückzugs- und Erholungsort mit Superlativen. Bauherr Jan Schoch erklärt im «O-Ton-Podcast» die Idee hinter der «Wellness Lifestyle Company» und beschreibt den Spagat zwischen Appenzeller Stolz und Tradition sowie Digitalisierung und Effizienz.



Jan Schoch im Gespräch im «O-Ton-Podcast» mit Volker Strohm, Leiter Corporate Communication der Bank WIR.

Foto: Sabine Böhm

900 Meter über Meer, gut 1400 Einwohnerinnen und Einwohner, eingebettet in die liebevolle Landschaft des Appenzellerlands – das ist Gonten. Und mittendrin geschieht buchstäblich Grosses: Unter der Marke «Appenzeller Huus» will Investor und Bauherr Jan Schoch – Zitat – «in einer der identischsten Kulturlandschaften der Schweiz Körper, Seele und Geist ganzheitlich auftanken lassen».

Das Huus Bären (das älteste Haus im Ort) und das Huus Löwen sind nach grossem Umbau bereits wieder in Betrieb, dahinter wird der Kraftort auf der 6000 Quadratmeter grossen Baustelle um vier weitere Gebäude, eine riesige Wellness-Landschaft und den künftig grössten Weinkeller der Schweiz erweitert.

Im «O-Ton-Podcast» erklärt Schoch, wie er in Zeiten des Fachkräftemangels in Hotellerie und Gastronomie den

Personalbestand von heute 35 auf 100 erhöhen will, wie er die Digitalisierung im altherwürdigen Huus Bären vom ersten Tag an implementiert hat und weshalb er das «Appenzeller Huus» als nachhaltiges und verantwortungsvolles Projekt bezeichnet. Beim virtuellen Rundgang durch die Gebäude schwärmt Schoch vom «Schwalbenschwanz-Strick» und erklärt, wo der erste und einzige Tunnel in Appenzell-Innerrhoden entsteht.

● Volker Strohm

[WIRmarket.ch > Gonten](https://www.wirmarket.ch/gonten)

Hier geht es zum Podcast:



KMU-Talk der Bank WIR mit Toni Brunner & Roger Schawinski



Hier anklicken
und Reinhören!



«O-Ton – der
Podcast der
Bank WIR.»

Gemeinschaft. Mehrwert. Schweiz.

wir.ch



BEETENDER

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

GESCHMACK

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

NATÜRLICH

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

GLUTENFREI

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

BEETENDER

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

ENERGYDRINK BEEBAD

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

Preis pro Box (à 24 Dosen) Fr. 55.-

Abgeholt im Magazin Brittnau.

Lieferung Region Zofingen Fr. 10.-

Solange Vorrat!

Weitere Regionen nach Absprache.

Bestellung per Telefon, WhatsApp oder Mail

079 325 24 25 - info@bodenspezialist.ch



JETZT MIT 100% WIR!

bad is better

Innovator in der Elektromobilität

KSR Swiss, Happerswil

In der Schweiz ist das Potenzial für elektrisch betriebene Kleinfahrzeuge wie Scooter und E-Bikes nach wie vor gross. Diesem Segment – aber auch Quads und Motorrädern ab 125 und bis 1200 ccm Hubraum – hat sich der Importeur KSR Swiss verschrieben.

Mit dem E-Moped die erste Meile des Arbeitswegs vom Haus zum Bahnhof zurücklegen, die letzte Meile bis zum Arbeitsplatz mit dem E-Scooter bewältigen und abends mit dem Velo noch den vergessenen halben Liter Rahm einkaufen: Mikromobilität – die Fortbewegung mit nicht oder elektrisch motorisierten Kleinfahrzeugen – war Gegenstand einer Studie des Instituts für Mobilität der Universität vom letzten Herbst. Jeweils über 1000 Personen in sieben europäischen Ländern sowie in den USA, in Japan und in China wurden befragt, wie sie das konventionelle Velo, das E-Bike, E-Scooter und E-Moped im Alltag einsetzen. Obwohl die ökologische Nachhaltigkeit in der Mikromobilität bei 60% der Schweizer Bevölkerung hoch im Kurs steht, hinkt unser Land im Vergleich etwa zu Deutschland, Frankreich oder den Niederlanden bezüglich Nutzung noch hinterher.

Den E-Scooter etwa benutzen in der Schweiz gerade einmal 4% der Befragten mehrmals in der Woche oder täglich. Ein grosser Teil davon – 16% – kombiniert ihn dabei z. B. als Pendler mit dem öffentlichen Verkehr. Allen voraus ist Frankreich, wo 8% den E-Scooter häufig nutzen – in Paris sind es sogar 16%. Gut möglich allerdings, dass dieser Prozentanteil per 1. September die-

ses Jahres rapide gesunken ist, denn in Frankreichs Hauptstadt wurden alle 15 000 E-Scooter, die nicht Privaten gehörten, sondern geteilt wurden, aus dem Verkehr gezogen. In einer Bürgerbefragung hatten sich 89% der Teilnehmenden für diesen Schritt ausgesprochen, weil die Roller Gehwege blockierten oder die Verkehrssicherheit gefährdeten. Die Anbieter der Mietroller wollen ihre Gefährte nun auf andere europäische Städte verteilen, wo sie ähnliche Reaktionen hervorrufen dürften – es sei denn, die Städte reagieren vorausschauend und führen Regeln für E-Scooter ein oder verschärfen sie.

Ein ähnliches Bild zeigt sich bei den Velos. Zwar nutzen stolze 25% der befragten Schweizerinnen und Schweizer das konventionelle Velo täglich oder mehrmals in der Woche (33% nutzen es nie), in Deutschland sind es aber 39% und in den Niederlanden gar 54%. Obwohl die E-Bikes während der Pandemie einen Sprung nach vorne gemacht haben, werden sie hierzulande erst von 13% mehrmals in der Woche oder täglich eingesetzt (69% benutzen kein E-Bike). Immerhin: Steigt das Alter der Befragten, steigt auch die Nutzungshäufigkeit des E-Bikes, während das unmotorisierte Velo an Popularität einbüsst.

Florian Blattner im Showroom von KSR Swiss
im thurgauischen Happerswil.

Fotos: Henry Muchenberger





Zu den Eigenmarken von KSR gehören Motorräder von Motron und Brixton...



... sowie die E-Bikes von Malaguti.

Diese Beobachtung macht auch Florian Blattner (30), seit 2017 Verkaufsleiter des Importeurs KSR Swiss: «Während der Pandemie haben vermehrt junge Erwachsene das E-Bike als Sport- und Freizeitfahrzeug entdeckt und die Schweizer Berge erobert, heute sind es mehr E-Bikes für den täglichen Gebrauch, die auch von älteren Personen oder Pendlern geschätzt werden»

KSR Swiss führt das E-Bike der Marke Malaguti im Angebot. Was zeichnet dieses E-Bike aus?

Florian Blattner: Malaguti gehört zu den Marken, die unser Konzern mit Sitz in Österreich selbst entwickelt, designt und bei einem unserer Partner produzieren lässt. Malaguti deckt die ganze Bandbreite vom City- bis zum Endurobike ab und erweitert das Sortiment jedes Jahr, mit dem Ziel, eine umfangreiche Auswahl an E-Bikes anzubieten.

Die Firma Malaguti wurde 1930 von Antonino Malaguti bei Bologna gegründet, seit 2018 ist die Marke im Besitz von KSR.

KSR bezeichnet sich als «Innovator in der Elektromobilität». Was ist darunter zu verstehen?

Der Fokus von KSR liegt auf kleineren Fahrzeugen, die ideal für das Zurücklegen beispielsweise der «last mile» sind. Neben den E-Bikes von Malaguti gehören die E-Roller von Niu und Motron sowie die Kick-Roller A-TO in dieses Segment. Auch hier treten wir selbst als Fahrzeugentwickler und -hersteller auf. Bei den Elektroroll-

lern waren wir mit der Marke Niu schon früh im Markt vertreten, nämlich seit 2017.

Wann kommt das erste E-Motorrad?

Unser Ziel ist ein Komplettangebot im E-Bereich – mit dem ersten E-Töff im Sortiment von KSR ist nächstes Jahr zu rechnen!

In Ihrem Showroom in Happerswil werden nicht nur Anhänger der E-Mobilität fündig ...

Wir haben acht Marken und über 75 Modelle in diversen Segmenten im Angebot und sind damit der grösste markenunabhängige Generalimporteur der Schweiz. Neben den Motorrädern von Talaria, Motron, Brixton und Royal Enfield vertreiben wir auch Quads von CFMoto. Brixton und Motron sind übrigens eigene Marken von KSR, wie Malaguti und A-TO.

Auffällig sind die Scooter von Italjet – wer gehört zu dieser Käuferschaft?

Der Italjet Dragster spricht Menschen an, die auf unkonventionelle Art unterwegs sein wollen und kein Problem damit haben aufzufallen. Es ist wie der Name sagt eine

italienische Marke und wird auch heute noch gerne von Italienern und Fans von italienischen Fahrzeugen sowie allgemein von technikaffinen Kunden erworben. Im Jahr verkaufen wir rund 40 Italjets.

Bei den Motorrädern, vorläufig noch alles Benziner, fällt auf, dass mit einer Ausnahme – eine Brixton Cromwell mit 1200 ccm – die Motoren eher kleine Hubräume zwischen 125 und 650 ccm aufweisen. Weshalb diese Beschränkung?

Wir wollen mit unserem Angebot Junge und Einsteiger ansprechen. Diese sind offener für Neues und weniger markenaffin als Ältere, die ihren grossen Harleys und BMW treu bleiben. Während die Motorräder von Motron ein modernes Design aufweisen, bestechen die Brixton-Modelle durch ihren Retro-Look, und mit Preisen ab 2990 bzw. 3990 CHF sind die Töffs dieser Marken auch für kleinere Portemonnaies erschwinglich.

Eine ganz andere Liga sind die Quads – man sieht sie noch selten im Strassenverkehr ...

Quads oder ATV – All-Terrain-Vehicles – zeichnen sich durch geringes Gewicht und hohe Reichweiten aus, sind



KSR ist der grösste Generalimporteur der Schweiz und hat auch Motorräder von Royal Enfield im Angebot.



KSR-Werkstattleiter Mate Macsuga unterwegs in einem Quad.



KSR Swiss beschäftigt 13 Mitarbeitende. In der Werkstatt in Happerswil repariert Motorrad-Mechaniker Bedja Tschudi das Automatikgetriebe eines Quad.

in der Schweiz aber eher für praktische Einsätze in der Land- und Forstwirtschaft geeignet. Das hat mehrere Gründe: Traktoren und andere Landmaschinen werden immer grösser und teurer im Unterhalt. Landwirte schätzen es deshalb, wenn sie mit einem kostengünstigen, leichten Gefährt rasch aufs Feld fahren können, etwa um nach einer Herde oder den Obstbäumen zu sehen. Im Wald sind die wendigen Quads ebenso hilfreich wie auf Vorplätzen z. B. von Restaurants oder Hotels, die vom Schnee geräumt werden sollen.

Zum Spass sind Quads hierzulande weniger verbreitet als etwa in den USA oder in Schweden, wo man über lange Strecken keinem Wanderer, Spaziergänger und Hundehalter begegnet, die sich gestört fühlen könnten. Das heisst aber nicht, dass man mit Quads nicht auch Spass haben kann. Bedingung ist einfach, dass man die Erlaubnis eines Landbesitzers einholt – oder man wendet sich an einen Anbieter von Parcours und Touren, wie sie etwa von Kurt Waltisperg, dem früheren Beifahrer von Rolf Biland und sechsfacher Weltmeister im Seitenwagenfahren, organisiert werden.

Mit jährlich rund 450 verkauften Quads der Marke CF-Moto kommen wir übrigens auf einen Marktanteil von 40% und sind damit die Nummer 1 in der Schweiz.

Wie gross ist das Händlernetz, das KSR in der Schweiz beliefert?

Regelmässig beliefern wir rund 150 Händler in der ganzen Schweiz, dazu kommen weitere 250 Händler, die gelegentlich Ersatzteile von uns beziehen.

Welche Anforderungen stellen Sie an Ihre Händler?

Wir sind meistens nur ein Zweit- oder Drittlieferant und kennen im Gegensatz zu anderen Marken kaum Auflagen und gehen keine Händlerverträge ein. Leider beobachten wir, dass viele Händler – vor allem Töfhhändler – Nachfolgeprobleme haben. Wir sind deshalb offen für einen weiteren Ausbau unseres Händlernetzes.

Ist es denkbar, dass KSR eigene Filialen eröffnet?

Nein, unsere Rolle ist diejenige des Importeurs – eine Rolle, die ich längerfristig allerdings gefährdet sehe. Meine Prognose ist, dass im Zuge der Globalisierung der klassische Importeur aussterben wird. Um so wichtiger ist deshalb der Fokus auf unsere eigenen Marken.

● Interview: Daniel Flury



Unter den Beschäftigten sind auch Auszubildende, z. B. Levi Graber, der hier einen Niu-Elektroller wartet.

Aktion: 90% WIR

Im Raum Ostschweiz arbeitet KSR Swiss (WIRmarkt.ch > KSR) mit dem Händler Vesra GmbH (WIRmarkt.ch > Vesra) zusammen. Dieser gewährt bis Ende November 2023 einen WIR-Anteil von 90%. Er gilt auf das ganze Angebot: E-Bikes der Marke Malaguti, Scooter und E-Scooter (Italjet, Niu, Sur-Ron), E-Kickboards (A-TO), Motorräder und E-Roller (Brixton, Motron, Malaguti, Royal Enfield, Lambretta) sowie auf die Quads von CFMoto.



Liebe Leserinnen und Leser

In loser Folge werden wir interessante und informative Artikel von ChatGPT veröffentlichen. ChatGPT ist eine bahnbrechende KI-Technologie, die es uns ermöglicht, informative und unterhaltende Artikel zu Themen zu veröffentlichen, ohne dass wir sie selbst verfassen müssen.

Wir machen nun den Test und lassen ChatGPT zu verschiedenen Themen schreiben. Wir haben nichts verändert, weder Inhalte, Rechtschreibung noch Interpunktion. Bei allen Artikeln von ChatGPT wird ChatGPT als Verfasser des Textes angegeben. ChatGPT selbst gibt zu bedenken, dass die KI (Künstliche Intelligenz) für die Antworten bisher nur Quellen nutzt, die bis 2021 veröffentlicht wurden.

Walter Sonderer

Die folgenden Artikel wurden von ChatGPT generiert. Die Artikel wurden automatisch erstellt und nicht von einem menschlichen Autor verfasst.

Netflix - Die Revolution des Fernsehens



In der Welt des modernen Unterhaltungsmedien hat Netflix eine Revolution ausgelöst, die die Art und Weise, wie wir Filme und Fernsehsendungen konsumieren, für immer verändert hat. Seit seiner Gründung im Jahr 1997 hat sich das Unternehmen von einem kleinen DVD-Verleihservice zu einem globalen Streaming-Giganten entwickelt, der in über 190 Ländern verfügbar ist.

Der Aufstieg von Netflix

Netflix wurde von Reed Hastings und Marc Randolph gegründet und begann als DVD-Verleihservice, bei dem Abonnenten Filme online ausleihen konnten. Dieser Ansatz erwies sich als erfolgreich, aber die wahre Revolution kam, als Netflix 2007 die Möglichkeit einführte, Filme und Fernsehsendungen direkt über das Internet zu streamen. Diese bahnbrechende Idee ermöglichte es den

Menschen, Inhalte auf Abruf anzusehen, ohne auf physische DVDs warten zu müssen.

Originalinhalte und Exklusivverträge

Einer der Schlüssel zum Erfolg von Netflix liegt in seiner Fähigkeit, hochwertige Originalinhalte zu produzieren. Serien wie "House of Cards", "Stranger Things" und "The Crown" haben Millionen von Zuschauern

weltweit angezogen und zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Diese Originalinhalte haben Netflix zu einem wichtigen Player in der Unterhaltungsindustrie gemacht und zu einem Anstieg der Abonnentenzahlen geführt.

Darüber hinaus hat Netflix auch Exklusivverträge mit führenden Filmmachern und Schauspielern geschlossen, um erstklassige Inhalte anzubieten. Dies hat dazu geführt, dass einige der größten Namen in Hollywood mit Netflix zusammengearbeitet haben.

Globaler Einfluss

Netflix hat es geschafft, sich als führender Anbieter von Streaming-Unterhaltung weltweit zu etablieren. Mit

einem umfangreichen Katalog von Filmen und Serien in verschiedenen Genres spricht Netflix ein breites Publikum an. Das Unternehmen hat auch in lokale Inhalte investiert, um den kulturellen Bedürfnissen der einzelnen Länder gerecht zu werden.

Herausforderungen und Zukunftsaussichten

Obwohl Netflix zweifellos Erfolg hatte, steht es auch vor Herausforderungen. Die Konkurrenz im Streaming-Bereich ist in den letzten Jahren stark gewachsen, mit Unternehmen wie Amazon Prime Video, Disney+, Hulu und anderen. Netflix muss weiterhin in neue Inhalte und Technologien investieren, um seine Position in der Branche zu behaupten.

Die Zukunft von Netflix sieht jedoch vielversprechend aus. Das Unternehmen hat sich als Pionier im Streaming-Geschäft etabliert und wird voraussichtlich weiterhin innovative Wege finden, um Zuschauer auf der ganzen Welt zu begeistern.

Insgesamt hat Netflix die Art und Weise, wie wir Unterhaltung konsumieren, verändert und einen großen Einfluss auf die Unterhaltungsindustrie ausgeübt. Mit seiner beeindruckenden Auswahl an Inhalten und seinem Engagement für Originalinhalte wird es spannend sein zu sehen, wie Netflix in den kommenden Jahren weiter wächst und sich entwickelt. *Chat GPT*

Wie entstand der Nahost-Konflikt

Der Nahost-Konflikt ist ein langwieriger und komplexer Konflikt, der auf historische, politische, religiöse und territoriale Ursachen zurückgeht. Er hat seinen Ursprung in der Zeit des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Hier sind einige Schlüsselereignisse und Faktoren, die zur Entstehung des Nahost-Konflikts beigetragen haben:

Britische Mandatszeit: Nach dem Ersten Weltkrieg übernahm Großbritannien das Mandat über Palästina von den Osmanen. Dies führte zu Spannungen zwischen den jüdischen Einwanderern, die im Zuge des Zionismus nach Palästina kamen, und der arabischen Bevölkerung, die die jüdische Einwanderung ablehnte.

Balfour-Deklaration: Im Jahr 1917 veröffentlichte der britische Außenminister Arthur Balfour eine Erklärung, in der die Unterstützung Großbritanniens für die Schaffung eines "nationalen Heimatlandes für das jüdische Volk" in Palästina zum Ausdruck gebracht wurde. Dies verschärfte die Spannungen zwischen

den jüdischen und arabischen Gemeinschaften.

Teilung und Unabhängigkeit: Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Palästina in einen jüdischen und einen arabischen Teil aufgeteilt. 1947 verabschiedete die UNO einen Teilungsplan, der die Schaffung eines jüdischen und eines arabischen Staates vorsah. Dies führte zu Kämpfen und zur Gründung des Staates Israel 1948, was von vielen arabischen Staaten nicht anerkannt wurde.

Arabisch-israelische Kriege: In den Jahren nach der Gründung Israels kam es zu mehreren Kriegen zwischen Israel und seinen arabischen Nachbarn, darunter der Suez-Krieg von 1956, der Sechstagekrieg von 1967 und der Jom-Kippur-Krieg von 1973. Diese Konflikte verschärfen die Spannungen in der Region.

Besetzung und Siedlungsbau: Israel hat Gebiete wie den Gazastreifen, das Westjordanland und Ostjerusalem im Zuge der Kriege von 1967 besetzt und begann dort Siedlungen zu errichten. Dies führte zu anhaltenden Spannungen und Konflikten mit den palästinensischen Bewohnern.

Religion und Identität: Der Nahost-Konflikt hat auch religiöse und kulturelle Dimensionen. Jerusalem ist ein heiliger Ort für Juden, Christen und Muslime, was den Konflikt weiter anheizt.

Verhandlungsversuche: Trotz zahlreicher Friedensbemühungen und Verhandlungen in den letzten Jahrzehnten bleibt der Nahost-Konflikt ungelöst. Themen wie Grenzen, Flüchtlinge, Jerusalem und Sicherheit sind nach wie vor umstritten.

Es ist wichtig zu beachten, dass der Nahost-Konflikt äußerst komplex ist und es viele verschiedene Perspektiven und Interessen gibt. Verschiedene Akteure, darunter Israel, die Palästinenser, die arabischen Nachbarn und die internationale Gemeinschaft, sind daran beteiligt, was die Lösung des Konflikts weiterhin erschwert. *Chat GPT*

WIR ne+work

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 15 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 Wirtes-

hepaar 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 freuen sich, Sie beim Gestalten ihres Events beraten und bewirten zu dürfen. Auf Wunsch wird für Sie die gesamte Organisation über-



Lassen Sie sich in einem heimeligen Ambiente verwöhnen.



nommen – von der Dekoration, den Menükarten bis hin zur Torte. Bei Gruppen ab 20 Personen öffnet man gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

WIR-Gäste sind willkommen

Donatella und Umberto Serpa arbeiten gerne mit WIR. Aktuell werden bei einer Konsumation ab Fr. 100.- 50% 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.



Überraschen Sie Freunde und Bekannte mit den beliebten Geschenkgutscheinen!



Ihre Gastgeber: Donatella und Umberto Serpa-Russo

WIR partner

Umberto
Salta in Bocca
Ristorante & Pizzeria
Münchwilen

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

Die letzte Ehre - Beerdigungsrituale

Am Ende eines jeden Lebens steht unweigerlich der Tod. Was folgt, ist die Beisetzung oder Beerdigung der verstorbenen Person, um die sich die Hinterbliebenen kümmern müssen.



Für welche Form der Bestattung sich die Angehörigen entscheiden, welcher Kultur und Glaubensrichtung sie auch angehören mögen, eines ist allen gemeinsam: Man will dem Toten die letzte Ehre erweisen.

Wie man den Toten einen würdevollen Abgang bereitet, steht seit Alters her in direktem Zusammenhang mit der Religion und dem Glauben ihres sozialen Umfeldes. So glaubten die Alten Ägypter fest daran, dass der Pharao als Sohn des Himmels seinen Körper auch nach dem Ableben brauchte, damit sein Geist immer wieder in diesen zurückkehren konnte. Bereits 2000 Jahre vor Christus brachten sie deshalb die Kunst des Einbalsamierens zur Perfektion. Auch die letzte Ruhestätte der Pharaonen fiel nicht gerade bescheiden aus: Die riesigen Pyramiden sind noch heute Zeugen eines gewaltigen Gräberkults. Kriegerische Völker wie die Skyten gaben ihren Verstorbenen oft Waffen, Helme und sogar . wenn es wichtige Persönlichkeiten waren .

Pferde, Ehefrau und Personal mit in den Grabhügel. So hatte der Tote alles, was ihm im Diesseits wichtig war, auch im Jenseits an seiner Seite. Und die kampferprobten Wikinger gingen schwer bewaffnet in das Kriegerparadies Walhalla ein, schließlich musste man für den letzten großen Kampf an Odins Seite gewappnet sein. Noch heute geben wir den Toten Grabbeigaben mit auf den Weg: Es sind keine üppigen Ausrüstungen mehr . das ist längst verboten . aber ein Brief, ein Bild oder ein Kuscheltier sind oft Begleiter ins Jenseits.

Die Form des letzten Geleits unterliegt seit jeher auch der Gesellschaftsstruktur und deren Wandlungsprozessen. Im afrikanischen Ghana wird ein Verstorbener mit lautem Tamtam und Partystimmung ins Jenseits geschickt. In buntbemalten Särgen in Form von Fischen, Hühnern oder Mehlsäcken . oft ein Hinweis auf den Beruf der Verstorbenen . werden diese zu Grabe getragen. Es wird gesungen und getanzt, denn schliess-

lich will man die Ahnen im Jenseits beeindrucken. Dagegen herrscht auf unseren christlichen Friedhöfen eher graue Tristesse, wenn man ehrfürchtig und in stiller Trauer, begleitet von den Worten „Erde zu Erde, Asche zu Asche, Staub zu Staub“, die Toten der Erde übergibt.

Seit Beginn des 21. Jahrhunderts lässt sich allerdings ein langsamer Wandel in unserer Bestattungskultur feststellen. Immer mehr Menschen suchen nach Alternativen zum klassischen Erdbegräbnis oder Urnengrab auf dem Friedhof. Das natürliche Umfeld eines Friedwaldes als letzte Ruhestätte ist so eine Alternative. Hier . im Schatten rauschender Baumkronen . wird die Asche in einer biologisch abbaubaren Urne beige- setzt: keine Kränze, kein Grabstein . nur Natur. Je nach Geldbeutel hat der Verstorbene einen Baum für sich allein oder ruht in Gesellschaft von maximal elf weiteren Urnen.

Wer nicht so sehr auf das nötige Kleingeld achten muss, kann einem Verstorbenen natürlich auch mit etwas außergewöhnlicheren Bestattungsmöglichkeiten und Örtlichkeiten die letzte Ehre erweisen. Die Seebestattung erfreut sich immer größerer Beliebtheit und auch die Luftbestattung liegt im Trend: Hier wird die Asche von den Trauernden aus einem Flugzeug, Heißluftballon oder Hubschrauber heraus verstreut.

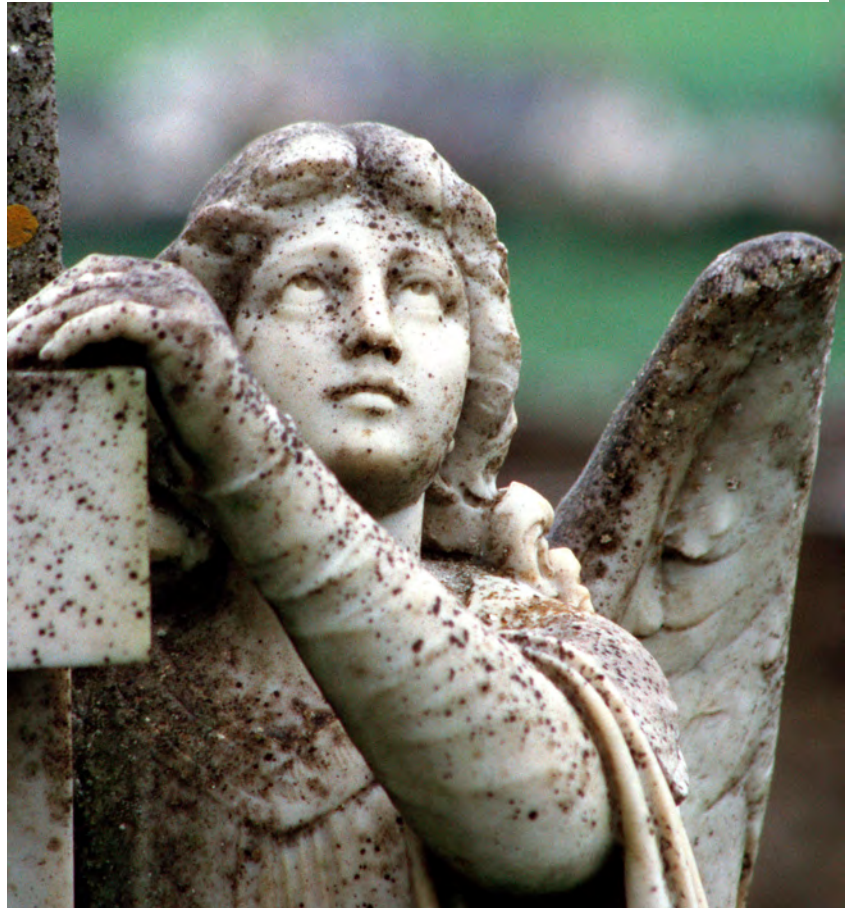
In Deutschland ist dies über der Nord- und Ostsee erlaubt. Und wem die Erde nicht genug ist, der kann seine Asche aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten ins Weltall katapultieren lassen. Je nachdem, ob man nur die Erdumlaufbahn, den Mond oder die Weiten des Weltalls als letzte Ruhestätte anstrebt, kostet die Bestattung für sieben Gramm Asche zwischen 5300 und 12 500 Dollar. Immerhin würde man dann mit Gene Roddenberry, dem Erfinder von Star Trek, seine Bahnen ziehen - in aller Stille.

Schorten/DEIKE

Allerheiligen und Allerseelen - Hoffnung auf Erlösung

Im November, wenn die Tage wieder kürzer werden, stimmen sich die Menschen auf die besinnliche Zeit des Jahres ein. Bei den Christen wird der vorletzte Monat des Jahres eingeleitet mit den beiden Feiertagen Allerheiligen und Allerseelen.

Es wird der Toten gedacht, um Erlösung gebetet. Während Allerheiligen in der katholischen Kirche am ersten November gefeiert wird, gedenken die Mitglieder der anglikanischen Kirche der Märtyrer eine Woche später. Diese Tradition stammt bereits aus dem frühen Mittelalter. In dem an Märtyrern reichen Antiochia hielt Chrysostomos seine bahnbrechende Predigt über die Märtyrer an einem ersten Sonntag nach Pfingsten, der bis heute den Allerheiligentag der Ostkirche darstellt. Papst Gregor IV. verlegte dieses Fest im 9. Jahrhundert dann auf Anfang November. Allerheiligen ist das Familienfest der christlichen Kirche. Der katholische Christ gedenkt der Heiligen und hofft so auf Erlösung durch ein frommes und gläubiges Leben. Dabei vermischen sich Fürsprache für die Heiligen und eigene Hoffnungen auf ein Leben nach dem Tode. An Allerheiligen wird aber nicht nur an die Heiligen gedacht: Bereits an den Tagen davor und am Nachmittag des ersten Novembers gehen die Menschen auf den Friedhof. Sie säubern die Gräber und legen frische Blumen darauf. In vielen Gegenden werden Lichtlein angezündet, Weihwasserbrunnen mit frischem Wasser gefüllt und ein immergrüner Zweig hineingelegt. Wenn es dunkel wird, leuchten unzählige Kerzen und Windlichter. Die Gräber sollen noch einmal gepflegt und geschmückt werden, ehe sie vom ersten Schnee bedeckt werden. An Allerseelen wird für alle armen Seelen gebetet. Früher war es üblich, für ein verstorbene Familienmitglied noch ein Gedeck aufzulegen oder Speisen ans Grab zu bringen: gewissermaßen ein von heidnischen



Bräuchen abgewandeltes Speiseopfer. In den ersten Novembertagen werden in den Bäckereien sogenannte Seelenbrote gebacken: Der Gedanke stammt noch aus der Zeit, als die Menschen annahmen, dass die Verstorbenen an diesem Tag aus dem Fegefeuer entlassen würden. Seelenbrote sind meist Hefezöpfe oder stark eingekerbtes, leicht zu brechendes Brot. In manchen Gegenden Österreichs wird am Allerseelentag keine Pfanne auf dem Herd stehen und kein Messer offen liegen gelassen: Damit soll verhindert werden, dass sich eine ruhelose Seele daran verletzt. Auch die Bauern lassen in der Scheune oder auf dem Feld keinen Rechen mit den Zinken nach oben liegen. Obwohl bereits seit dem 10. Jahrhundert nachweisbar, wurde Allerseelen erst dreihundert Jahre später in das römische Kalendarium aufgenommen. In der

evangelischen Kirche wird dieser Totengedenktag am letzten Sonntag des Kirchenjahres begangen und ist unter der Bezeichnung Totensonntag bekannt. Viele dieser Bräuche sind inzwischen nicht mehr aktuell, oft kennen die Menschen an Allerheiligen nur noch den obligatorischen Gang auf den Friedhof. Ein Feiertag ist es nur in überwiegend katholischen Gegenden: In einigen Bundesländern oder Kantonen wird er nicht mehr begangen. Allerseelen ist nirgendwo ein offizieller Feiertag. Dreher/DEIKE

„Trennung ist unser Los, Wiedersehen ist unsere Hoffnung. So bitter der Tod ist, die Liebe vermag er nicht zu scheiden. Aus dem Leben ist er zwar geschieden, aber nicht aus unserem Leben; denn wie vermöchten wir ihn tot zu wähen, der so lebendig unserem Herzen innewohnt!“ Augustinus

A4 100% WIR

AUF DEN GESAMTEN WARENWERT!

s/w-Drucker / Multifunktionssystem



e-STUDIO409P

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 s/w-Drucker
40 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
100 Blatt Stapelzug
2 Zeilen LCD Panel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 490.-

e-STUDIO409s

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 s/w-Multifunktionssystem
40 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
100 Blatt Stapelzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 590.-

Farbdrucker / Multifunktionssystem



e-STUDIO388CP

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 Farbdrucker
38 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
Einzelblatteinzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 740.-

e-STUDIO338cs

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 Farb-Multifunktionssystem
33 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
Einzelblatteinzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 790.-

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch eine individuelle Offerte.
Rufen Sie uns einfach an!

Service und Lieferung wird in der ganzen Schweiz durch Toshiba Tec
Switzerland AG gewährleistet.
Alle Preise exkl. VRG, Lieferung und MWSt.

TOSHIBA

www.toshibatec.ch

Büma Trading GmbH
Hostatt 4 7214 Grösch
Tel. 061 330 33 57 Fax 061 330 33 58
www.buema-trading.ch

Die Zeitumstellung am 29. Oktober Vor- und Nachteile einer jährlichen Tradition



Uhren um eine Stunde zurückstellen

Die Zeitumstellung am 29. Oktober ist ein Ereignis, das in vielen Ländern weltweit stattfindet. An diesem Tag werden die Uhren normalerweise von Sommerzeit auf Normalzeit zurückgestellt. Dies bedeutet, dass um 3:00 Uhr morgens die Uhren auf 2:00 Uhr zurückgedreht werden. Dies hat zur Folge, dass es im Herbst eine Stunde länger hell bleibt, was für viele Menschen als angenehm empfunden wird.

Die Zeitumstellung am 29. Oktober kann jedoch auch Verwirrung stiften und hat Auswirkungen auf unseren

Schlaf-Wach-Rhythmus. Menschen, die anfällig für Schlafprobleme sind, können Schwierigkeiten haben, sich an die neue Zeit anzupassen. Es wird oft empfohlen, in den Tagen vor der Zeitumstellung allmählich die Schlafenszeit anzupassen, um den Übergang zu erleichtern.

Ein weiterer Aspekt der Zeitumstellung am 29. Oktober ist die Diskussion über ihre Notwendigkeit. Einige Länder haben die Sommerzeit bereits abgeschafft, da sie argumentieren, dass die Umstellung der Uhren keine signifikanten Energieeinsparungen

bringt und die Gesundheit der Menschen beeinträchtigen kann.

Insgesamt ist die Zeitumstellung am 29. Oktober ein jährliches Ereignis, das gemischte Gefühle hervorruft. Während sie einige Vorteile in Bezug auf die längeren Tage im Herbst bietet, gibt es auch Bedenken hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf den Schlaf und die Gesundheit. Es ist daher eine Zeit, in der Menschen oft darüber nachdenken, wie wir unsere Zeitregelungen in Zukunft gestalten möchten.

A3

100% WIR

AUF DEN GESAMTEN WARENWERT!

Farb-Multifunktionssysteme



e-STUDIO2020AC

NEUHEIT



Konzeptbild

20 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
1 x 250 Blatt Papierkassette
1 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
180 GB SSD
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 4990.-
statt Fr. 7300.-

e-STUDIO2520AC

NEUHEIT



Konzeptbild

25 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
1 x 250 Blatt Papierkassette
1 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
180 GB SSD
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 6290.-
statt Fr. 8900.-

e-STUDIO2525AC

NEUHEIT



Konzeptbild

25 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
2 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
180 GB SSD
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 7490.-
statt Fr. 10340.-

e-STUDIO3025AC

NEUHEIT



Konzeptbild

30 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
2 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
180 GB SSD
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 8490.-
statt Fr. 12140.-

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch eine individuelle Offerte.
Rufen Sie uns einfach an!

Service und Lieferung wird in der ganzen Schweiz durch Toshiba Tec
Switzerland AG gewährleistet. Alle Preise exkl. VRG, Lieferung und MWSt.

TOSHIBA

www.toshibatec.ch

Büma Trading GmbH
Hostatt 4 7214 Grösch
Tel. 091 320 42 87 Fax. 091 320 33 58
www.buema-trading.ch

HUMOR • HUMOR • HUMOR



Musi-Navi



WIR ne+work



© Stefan Roth/DEIKE

© Andreas Prüstel/DEIKE

Italienische Küche in gemütlichem und gepflegtem Ambiente

«La Luna» - Pizzeria & Ristorante in Romanshorn und Arbon



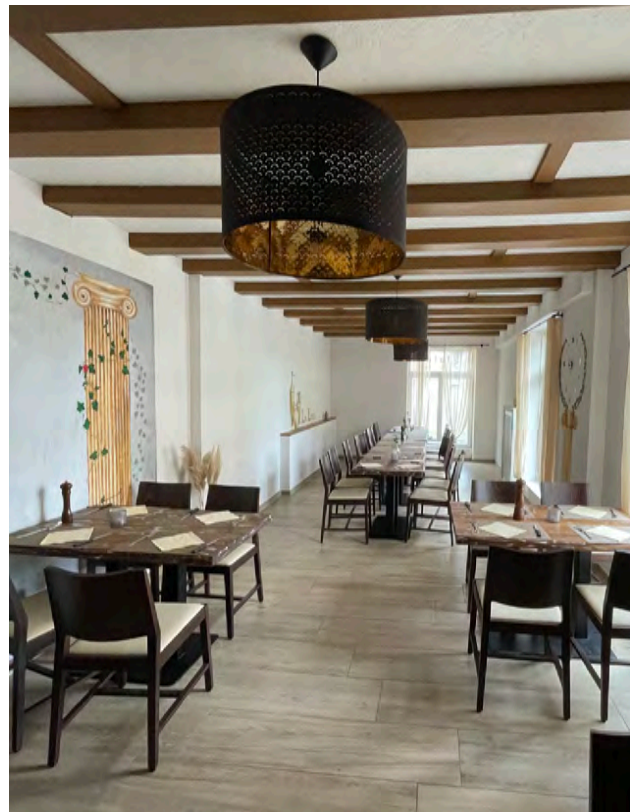
Das «La Luna» in Romanshorn und das Panorama-Restaurant "La Luna" in Arbon sind für Familien- und Firmenanlässe bestens gerüstet. Ob Familien- Geburtstagsfeier oder Businessessen – in den gemütlichen Lokalitäten mit dem gewissen Etwas finden alle Anlässe einen würdigen Rahmen.

Im «La Luna» erleben Sie die mediterrane Küche in ihrer ganzen Vielfalt. Geniessen Sie eine hausgemachte Pasta, eine der vielen knusprigen Ofen-Pizzen, ein herzhaftes Fleischgericht, Vegetarisches mit frischem Gemüse oder saisonale Spezialitäten. Ein kulinarisches Erlebnis ist das zarte Rindsteak (200g) vom heißen Stein inkl. Pommes und 2 verschiedenen Saucen für nur Fr. 42.50. Jeden Mittwoch kosten alle Pizzas (ausgenommen Spezialitäten-Pizzen) nur Fr. 11.95. Zudem offeriert man Ihnen am Mittag den Menüsalat für nur Fr. 3.50 dazu. Diese Aktion ist jeden Mittwoch (ausgenommen Feiertage) nur im Restaurant oder bei Selbstabholung im Restaurant (ausgenommen Onlineshop) gültig. Warten Sie nicht zu lange, überraschen Sie Ihre Freunde und reservieren Sie noch heute einen Tisch für nächsten Mittwoch.

Passend dazu serviert man ausgewählte Weine, die ihrem Gaumen zusätzlich schmeicheln. In der Küche wird sehr viel Wert auf Sauberkeit und die richtige Lagerung gelegt. Das Küchenpersonal ist seit Jahren ein eingespieltes



Team und dadurch bester Garant für eine immer gleichbleibende Qualität der Speisen. Schwerpunkte im «La Luna» sind eine gute Qualität und Sorgfalt bei der traditionellen Zubereitung von auserlesenen Produkten. Ziel ist es, dem Gast zu dienen und ihn mit kulinarischen Überraschungen zu verwöhnen. Genießen Sie Ihre Mittagspause oder verbringen Sie einfach einen schönen Abend im «La Luna» in Romanshorn oder in Arbon am schönen Bodensee.



Das neue, gemütliche Säali im «La Luna» Romanshorn bietet Platz für 30 Personen.



Gerne 100% WIR

Das «La Luna» in Romanshorn und das Panorama-Restaurant «La Luna» im Seeparksaal in Arbon akzeptieren gerne 100% WIR.



La Luna

Ristorante Pizzeria Trattoria

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

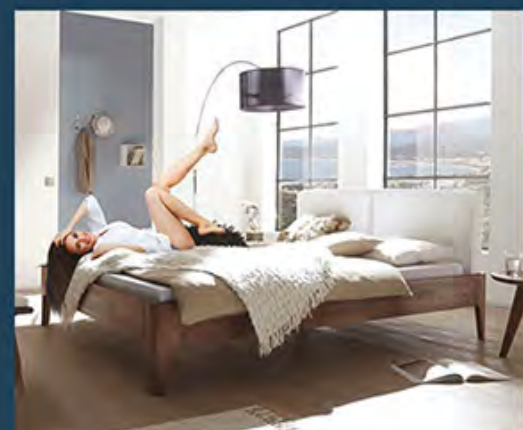
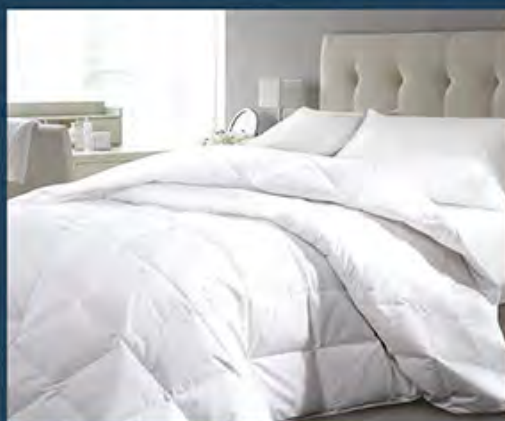
Wassergasse 14, 9320 Arbon/TG
T 071 446 15 15 - Mail: pizza@la-luna.ch - www.la-luna.ch



Geniessen Sie die schattige Gartenwirtschaft mit herrlicher Aussicht auf den Bodensee im Panorama-Restaurant "La Luna" in Arbon

VILLA BELLA

SCHLAFWELT



Schlaf-Accessoires à la carte - nur das Beste für Ihren Schlaf

VILLA BELA GMBH | BERGACKERWEG 5
4802 STRENGELBACH BEI ZOFINGEN
(AUTOBAHNAUSFAHRT A1 ZÜRICH - BERN BEI OFTRINGEN)

+41 62 791 47 47 | info@villabella.ch | www.villabella.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr 13.30 - 19.00 Uhr | Do 13.30 - 20.00 Uhr | Sa 10.00 - 16.00 Uhr



SHOP - VILLABELLA.CH