

WIR

4. MÄRZ 2024



ONLINE MAGAZIN

INHALT

- Bank WIR News
- Alles zur WIR MESSE Ostschweiz
- "Lueg emol" - Erkennst Du dich?
- Aktive WIR-Verrechner im Porträt
- WIR Network News
- Online-Rätselspass
- Unterhaltung & Humor

TRAUMHAFTE AUSSICHT AUF DEM "NOLLEN"

WIR ne+work



Einzigartigkeit einfach und wirksam schützen

**100%
WIR**

Marken sind wichtige Wertfaktoren.

Schützen Sie Ihren Firmennamen, Produktnamen
und Dienstleistungsnamen als Marke.

Markenschutz für 10 Jahre ab CHW/CHF 795*

* CHF 350 amtliche Gebühren, Rest mit 100% WIR



WWW.MARKENREGISTRIERUNG.CH

Wir beraten Sie gerne: 044 370 20 00

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser,

Der Winter neigt sich dem Ende zu und der Frühling beginnt sich zu zeigen. Die Tage werden länger und die Sonne scheint kräftiger. Die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf und überall spriessen neue Blumen und Gräser. Die Vögel kehren zurück und der Frühling bringt neues Leben in die Welt. Es ist die perfekte Zeit, um rauszugehen und die Schönheit der Natur zu erleben. Wandern, Radfahren oder einfach nur draussen spazieren gehen sind tolle Möglichkeiten, um die warme Frühlingsluft zu geniessen.

Mit dem Einzug des Frühlings steht auch die Zeit der Generalversammlungen vor der Tür. In dieser wichtigen Phase des Jahres kommen Mitglieder von verschiedenen Net-

works zusammen, um über vergangene Leistungen zu reflektieren und gemeinsam zukünftige Wege zu planen. Als Dreh- und Angelpunkt für alle WIR-Verechner möchten wir Sie herzlich dazu einladen, die Termine der Generalversammlungen in unserem Magazin zu verfolgen.

Egal, ob Sie ein langjähriges Mitglied sind oder gerade erst dem WIR-Netzwerk beigetreten sind, die Generalversammlungen bieten eine einzigartige Gelegenheit, sich einzubringen und die Zukunft des Vereins mitzugestalten. Wir ermutigen Sie daher, aktiv teilzunehmen und Ihre Stimme zu erheben.

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche und inspirierende Generalversammlungssaison!

Am 13./14. April 2024 findet die zweitägige WIR-MESSE Ostschweiz im Stadtsaal Wil/SG statt. Mit über 60 Ausstellern verspricht die Messe ein aufregender Branchenevent zu werden, bei dem KMUs aus der ganzen Schweiz zusammenkommen. Unsere WIR-Messe Ostschweiz ist ausgebucht. Alle Aussteller sowie Sie als WIR-Verrechner haben bereits den aktuellen Messeflyer mit allen wichtigen Informationen online erhalten. Laden Sie Ihre Geschäftsfreunde und Kunden zur Messe ein. Besuchen Sie die attraktive Messe in der schönen Aebtestadt Wil. Gemeinsam werden wir alles dafür tun, dass diese Messe ein grosser Erfolg wird!

Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

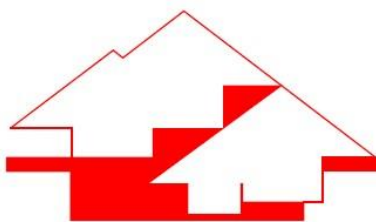
IMPRESSUM

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



WSmarketing

Erscheinungsweise:
12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x als aktualisierter Reminder
Nächste Ausgabe: Montag, 18. März 2024
Satz & Gestaltung: Walter & Dominique Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter: Daniel Flury,
Vloggy Strohm, W.Scheurer, Walter Jesy Sutter,
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS



J. Eisenring AG

e Architektur und Vermittlung

9500 Wil
Tel. 071 913 36 70

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



Diverse Objekte zu verkaufen:

9055 Bühler, Bleichelstrasse 5

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 680'000.00

4½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 930'000.00

8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4

4½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 900'000.00

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 780'000.00

9533 Kirchberg, Hinterdorfstrasse 11

6½ Zi.- Eckhaus

Fr. 970'000.00

8512 Thundorf, Friedbergstrasse 49

6½ Zi.- Villa, mit Aussenpool

Fr. 2'300'000.00

8556 Lamperswil bei Wigoltingen

5½ - 6½ Zi.- EFH, Neubau freistehend

Fr. 1'250'000.00

e Architektur und Vermittlung

Inhalt

- 6 Auf an die WIR MESSE Ostschweiz
- 10 Tresa Bay - ein Bijou am Luganersee
- 18 Bank WIR setzt Wachstumskurs fort
- 22 It's a match!
- 24 Sparkonto mit Top-Konditionen
- 26 Kronberg - der Familien- und Freizeitberg
- 30 Traumhafte Aussicht auf dem "Nollen"
- 34 WIR Networks informieren
- 36 Heidi-Musical am Walensee mit 100% WIR
- 40 Ihr neues Wohnglück im Appenzellerland



Hotel "Tresa Bay" - traumhafte Lage direkt am Luganer See



Willkommen auf "Giusis-Nollen" in Hosenruck/TG

- 45 Kennen Sie "schlemmen.ch"?
- 47 Heiliger Frühjahrsputz
- 53 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 61 Einkaufen im TopCC mit 20% WIR
- 53 Gepflegte Gastlichkeit in der Ostschweiz
- 57 Online-Rätselspass
- 62 Humor & Unterhaltung
- 66 Monatshoroskop März
- 70 Künstliche Intelligenz - ChatGPT



WIR MESSE Ostschweiz am 13./14. April 2024 im Stadtsaal Wil/SG - jetzt schon vormerken!



Die Bahnhofstrasse verbindet den modernen Teil Wils mit der Altstadt.

Foto: zVg



Charmante Stadt – bunte WIR-Messe

Sie haben am 13. und 14. April noch nichts vor? Wie wäre es mit einem Ausflug nach Wil und einem Besuch der WIR-Messe Ostschweiz?

Das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden: Im April haben Sie Gelegenheit, die Ostschweiz oder auch «nur» die Stadt Wil zu erkunden und gleichzeitig einen Teil Ihres WIR-Guthabens in den Kreislauf des WIR-Systems zurückzuführen. Eile ist dabei nicht angebracht: Wil mit seiner besterhaltenen Altstadt der Ostschweiz wartet seit über 800 Jahren auf Ihren Besuch. Die WIR-Messe Ostschweiz findet neu an zwei Tagen statt, nämlich am Samstag, 13. April von 12 - 17 Uhr, und am Sonntag 14. April von 10 - 17 Uhr. Austragungsort ist erneut der Stadtsaal von Wil.

Daniel Flury

Messeflyer mit allen
Infos hier anklicken

Unterkünfte mit 100% WIR

Wer eine Übernachtung oder einen mehrtägigen Aufenthalt in Wil plant und dabei WIR platzieren möchte, hat tolle Übernachtungsmöglichkeiten in unseren beiden Messe-Partner-Hotels in Münchwilen/TG und Kirchberg/SG.

Das «Hotel Münchwilen in Münchwilen/TG» (www.hotel-muenchwilen.ch) und das Hotel-Restaurant «Toggenburgerhof» in Kirchberg/SG (www.toggenburgerhof.ch) akzeptieren für Aussteller und Messebesucher gerne 100% WIR.



WIR

MESSE OSTSCHWEIZ



Stadtsaal - Wil

- Wettbewerbe
- Restaurant
- Freier Eintritt
- 60 Aussteller

Samstag, 13. April 2024

von 12 - 17 Uhr

Sonntag, 14. April 2024

von 10 - 17 Uhr



TOUR DE SUISSE

PREMIUM PARTNER
**Bank
Banque
Banca** **WIR**

**GEWINNE
2 VIP-TICKETS
AN DIE
TOUR DE SUISSE**

MESSEWETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen



TRESA BAY HOTEL
★★★

6988 Ponte Tresa

**GEWINNE EIN
WOCHENENDE
FÜR 2 PERSONEN
IM SCHÖNEN TESSIN!**

TRESA BAY HOTEL



6988 Ponte Tresa



**Via Lugano 18, 6988 Ponte Tresa
+41916112700, info@tresabay.ch
www.tresabay.ch**



Willkommen im Tresa Bay Hotel.

Ihre Lieblingsadresse am Lug

Im Herzen von Malcantone, der Wiege des Merlot, direkt am Ufer des Luganer Sees, liegt das 3 Sterne Hotel Tresa Bay, das seit über 40 Jahren von der Eigentümerfamilie persönlich geführt wird. Zur Verfügung stehen 40 Zimmer, alle mit Balkon und direktem Seeblick, entspannendes Hallenbad mit Wellnessbereich, Terrasse neben der Lobby mit fantastischem Seeblick, BAIA Restaurant mit Panoramafenstern und Seeterrasse, vom Frühstück bis zum Abendessen.

Leicht erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln ab Lugano (FLP-Zug mit Endstation vor dem Hotel) und häufigen Verbindungen nach Lugano, kostenlos während Ihres Aufenthaltes dank Ticino Ticket. Parkplätze stehen vor dem Hotel gegen Gebühr zur Verfügung. Hunde sind gegen einen täglichen Auf-

preis Willkommen, auch im Schwimmbadbereichs.

Ponte Tresa Italia, berühmt für wenige Gehminuten entfernt, für seinen Mittwochsmarkt, den er nimmt, ist in ca. 20 Minuten erreichbar.

Garantierte Seesicht, unschlagbar am Luganer See, bester garantiert. Worauf warten Sie noch, kontaktieren Sie uns direkt per www.tresabay.ch.



ganer See

Restaurant mit Ausnahme des

er seinen Samstagsmarkt, ist nur
während Luino, Italien, berühmt
er das gesamte Stadtzentrum ein-
mit dem Postauto oder Auto zu

gbare Lage direkt am Ufer vom
er Preis und unschlagbare Ange-
um zu buchen?

Telefon oder per Email. Bis Bald!



Die Geschichte des "Tresa"

Bereits vor den 1960er Jahren gab es am See eine Beherbergungseinrichtung namens "Albergo del Pesce". Ein großer Teil der Anlage befand sich weiter nördlich, in der Mitte der heutigen Straße. Um Platz für den Bau des neuen Viadukts und des Zollübergangs in Ponte Tresa zwischen 1961 und 1964 zu schaffen, wurde das Hotel vollständig abgerissen und einige Meter weiter in Richtung See wieder aufgebaut. In den 1970er Jahren suchte ein junges Hotelier- und Gastronomenpaar aus der Innerschweiz, Erich und Johanna Iseli, die bereits seit neun Jahren das Hotel della Posta in Astano führten, ein Objekt, um ihre Leidenschaft im Tessin, in das sie sich verliebt hatten, dauerhaft zu etablieren. Durch den Luganeser Kaufmannsverein erfuhr Erich vom Verkauf des Albergo del Pesce in Ponte Tresa und kaufte es 1975 von der Familie Sormani. Seither haben Erich und Johanna all ihre Ressourcen und ihre Kraft investiert, um den Betrieb attraktiv und auf dem neuesten Stand zu halten. In den 1980er Jahren wurde das Hotel modernisiert und mit Balkonen für alle Zimmer mit Seeblick erweitert; es waren die Jahre des Tourismusbooms und der Entdeckung des Tessins.

Die drei Kinder Andreas, Sandro und ... und studierten alle drei Tourismus, ... auch anspruchsvollen Sektor, vor allem ... ten vorkommt. Der älteste Sohn, ... Betriebsleiter, absolvierte die Hotel ... gang 1970, schlug die Küchenlauff ... Küchenchef, und erwarb schliesslich ... 1975, studierte und sammelte vers ... ging auch ins Ausland, um ihre Sprach ...

In den Jahren 1995/96, als der Tour ... hatte, kehrten die beiden Brüder A ... zurück, um die Leitung des Albergo ... men und gemeinsam ein Erweiteru ... schaftlichen Abschwung entgegenzu ... tur für die nächsten Jahrzehnte zu si ...



a Bay"

nd Simona traten in ihre Fussstapfen
was in einem so faszinierenden, aber
lem aus familiärer Sicht, mehr als sel-
ndreas, geboren 1968 und derzeitiger
fachschnle in Lausanne. Sandro, Jahr-
bahn ein, zuerst als Koch, dann als
auch die Betriebsleiterlizenz. Simona,
chiedene saisonale Erfahrungen und
chen zu perfektionieren.

rismus bereits einige Schwierigkeiten
ndreas und Sandro nach Ponte Tresa
del Pesce von ihren Eltern zu überneh-
ngsprojekt vorzulegen, um dem wirt-
uwirken und das Überleben der Struk-
chern.



Publireportage

Aus einem kleinen, rein saisonalen Betrieb wurde ein regionales Unternehmen, das in der Lage ist, auf neue, auch internationale Anforderungen zu reagieren. Mit 40 Zimmern, einem Restaurant mit bis zu 120 Plätzen und einem kleinen Tagungs- und Wellnesszentrum.

Im Jahr 2003 änderte das Hotel aus verschiedenen Marketinggründen seinen Namen in "Tresa Bay Hotel"; dies ermöglichte eine Neupositionierung auf dem Markt und öffnete sich mit Unterstützung der technologischen Entwicklungen für Firmen- und Geschäftsgäste sowie für internationale Kunden. Diese Entscheidung war mehrere Jahre lang erfolgreich, bis der Kursverfall des Euro im Jahr 2015 und vor allem die Entwicklung des Verkehrs im unteren Malcantone dazu führten, dass das Restaurant nur noch abends geöffnet war (ausser an Feiertagen). Nicht unerwähnt bleiben darf die Mode der "Sushi-Restaurants" – möglichst viel für möglichst wenig Geld essen, die von jenseits der Grenze kamen, was alles noch schwieriger machte. Schliesslich kam noch die Covid19-Pandemie hinzu, die das gesamte Geschäft stark beeinträchtigte, insbesondere in wirtschaftlicher Hinsicht. Vor allem die letztgenannte Periode brachte nicht wenige Schwierigkeiten mit sich und veränderte einige strategische Märkte wie den der Geschäftskunden (Business), der sich nach einem Einbruch auf Null während der Covid19-Pandemie nur sehr zaghafte erholte. Die technologischen Entwicklungen in diesem Bereich hatten tiefgreifende Auswirkungen auf den Geschäftsreisemarkt, was früher dem Tresa Bay Hotel ermöglichte,

als Hotel das ganze Jahr über geöffnet zu sein. Von November und Februar überwiegen die Sommermonate, aber die Direktion sucht nach neuen Märkten und Angeboten.

Eine der Stärken des Tresa Bay Hotel ist die Servicequalität. Die Atmosphäre schon immer das hervorragende Merkmal. Der rote Faden ist Qualität, Professionalität und die Zufriedenheit der einzelnen Gäste. Die angebotenen Dienstleistungen ohne ein weiteres wichtiges Merkmal. Die Preise sind erleichtert. Das Panorama-Restaurant, das von seiner Schwester Simona führt, ist ein Ort der Gemeinschaften, Konfirmationen und Firmenevents, aber vor allem eine wunderbare Umgebung an der See.

Die Auswahl lokaler Speisen und die Präsentation der Gerichte machen die Angebote für einen Moment des Genusses in der Natur. Die Landschaft ist zauberhaft wie die Bucht von Positano. Das Panorama-Restaurant ist ein Ort der Gemeinschaften.



et zu bleiben, da die Monate zwischen
nd für sie "bestimmt" waren. Heute
en Gründen 60 Tage zwischen Dezem-
arbeitet hart daran, diese Winterperi-
boten wieder auszugleichen.

tels war neben der familiären Atmo-
gende und loyale Personal. Der rote
und Aufmerksamkeit für die Bedürf-
botene Mehrsprachigkeit ist zweifels-
al, das die Beziehung zu jedem Gast
ant BAIA, das Sandro zusammen mit
auch sehr beliebt für Familienessen,
l größere Veranstaltungen wie Hoch-
allem für ein ruhiges Abendessen in
n Luganersee.

e besondere Sorgfalt bei der Zuberei-
otene Küche zur perfekten Ergänzung
iner Umgebung, die so einzigartig und
onte Tresa; daher der Name BAIA Ris-



Die Bank WIR setzt ihren Wachstumskurs «gegen den Strom» fort

Im anspruchsvollen Jahr 2023 übertrifft die Bank WIR erneut das Vorjahresergebnis und weist einen Gewinn von 16,0 Millionen Franken aus. Diese Steigerung ist in erster Linie auf ein robustes Kreditwachstum zurückzuführen, das die Bilanzsumme auf den Rekordwert von 6,2 Milliarden Franken anwachsen lässt. Der Generalversammlung wird die Auszahlung einer Dividende von 10.75 Franken pro Beteiligungsschein vorgeschlagen. Auch der Kurs des Banktitels erreicht 2023 ein neues Allzeithoch in der bald 90-jährigen Geschichte der Schweizer Genossenschaftsbank.

Im Geschäftsjahr 2023 erzielt die Bank WIR einen Gewinn von 16,0 Millionen Franken, was einer Steigerung um 2,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr (15,7 Millionen Franken) entspricht. «Trotz zahlreicher politischer und wirtschaftlicher Wirren sowie insbesondere auch in einem sehr herausfordernden Zinsumfeld hat die Bank einmal mehr ihre Stärke unter Beweis gestellt», blickt CEO Bruno Stiegeler stolz auf das Ergebnis. Die Zahlen seien umso erfreulicher, weil die Bank WIR im Branchenvergleich bei den Konditionen zugunsten der Kundinnen und Kunden «gegen den Strom» schwimmt: «Fürs Sparen und Vorsorgen haben wir unseren Kundinnen und Kunden im Gegensatz zur gängigen Praxis in der Finanzbranche die Zinserhöhungsschritte der Schweizerischen Nationalbank konsequent weitergegeben», so Stiegeler. Zudem setzt die Bank bei Geldmarkthypotheken auf einen kundenfreundlichen und transparenten Zinsmechanismus, der sich ebenfalls vom Mainstream abhebt.



Gewinn
+ 2,4%

Besonders auffällig ist das Wachstum im Bereich Hypothekarkredite, wo die rein schweizerische Genossenschaftsbank einen Anstieg um 7,0 Prozent auf knapp 4,8 Milliarden Franken (Vorjahr 4,5 Milliarden Franken) verzeichnet. Damit unterstreicht die Bank WIR erneut ihre führende Rolle als Finanziererin von Bau- und Immobilienprojekten.



**Hypothekar-
kredite + 7%**

Top-Konditionen und ausgewogener Refinanzierungsmix

Dank der Einführung des «Sparkonto plus» mit einer schweizweit führenden Verzinsung von 1,8 Prozent und Zinserhöhungen im gesamten Kontopakete hat die Bank bereits im Frühling 2023 den Markt erfolgreich aufgemischt. «Mit unserer Zinspolitik lösen wir unser Missionsversprechen ein, fürs Sparen und Vorsorgen stets Top-Konditionen zu bieten», so Stiegeler. Daraus resultiert bei den Kundeneinlagen ein Wachstum von 2 Prozent auf 4,3 Milliarden Franken.

CFO Mathias Thurneysen erklärt, dass dieses Wachstum auf einer umsichtigen Risikopolitik basiert und entsprechend qualitativ hochwertig ist. Dies zeigt sich auch im ausgewogenen Mix aus Kundeneinlagen und Pfandbriefdarlehen zur Refinanzierung. Thurneysen fügt hinzu: «Das weitere Wachstum der Pfandbriefdarlehen darf als Qualitätssiegel für unser KreditPortfolio verstanden werden.»

Kundeneinlagen 2%

Die Bank WIR hat sich bei GeldmarktHypotheken im Februar 2020 für die Berechnungsmethode «Last Reset» entschieden, als sie auf den Schweizer Referenzzinssatz Saron umstellte – ebenfalls «gegen den Strom». Bei dieser Methode schlägt die Anpassung des Saron bei der Belastung der Zinsen mit einer Verzögerung zu Buche. «Unsere Kundinnen und Kunden kennen vor Beginn eines Quartals den Zinssatz und werden nicht rückwirkend belastet», so Stiegeler. «Heisst auf einen einfachen Nenner gebracht: mehr Transparenz, mehr Fairness.» Trotz gestiegener Refinanzierungskosten und der erwähnten TopKonditionen auf Sparund Vorsorgeangeboten steigt der Bruttoerfolg im Zinsengeschäft um 1,7 Prozent auf 69,4 Millionen Franken.

Bilanzsumme auf Allzeithoch

Mit dem Wachstum auf der Aktiv und Passivseite erreicht die Bilanzsumme mit 6,2 Milliarden Franken (+ 2,9%) erneut einen Rekordwert in der bald 90jährigen Geschichte der Bank. «Die Bilanzsumme der Bank WIR ist im vergangenen Jahrzehnt um zirka zwei Milliarden Franken gestiegen», blickt Stiegeler zurück. Um das weitere Wachstum sicherzustellen, kündigt er für 2024 eine Kapitalerhöhung an. «Diesen Schritt gehen wir, um auch den stetig steigenden Anforderungen des Regulators gerecht zu werden.»

Bilanzsumme + 2,9%

Äusserst solide Kapitalbasis

Die Kapitalbasis präsentiert sich traditionell kerngesund: Das anrechenbare Eigenkapital per 31. Dezember 2023 beträgt 576,5 Millionen Franken; die ungewichtete Eigenmittelquote (Leverage Ratio) übersteigt mit 8,9 Prozent die gesetzliche Mindestanforderung von 3 Prozent um ein Mehrfaches. Mit 15,4 Prozent übertrifft auch die Gesamtkapitalquote die regulatorischen Anforderungen deutlich.

Beteiligungsschein auf Rekordwert

«Die finanzielle Sicherheit und Stabilität unserer Bank widerspiegelt sich in der positiven Kursentwicklung des Beteiligungsscheins, was als Vertrauensbeweis der Investoren zu werten ist», sagt Thurneysen. Der Jahresendkurs erreichte mit 489 Franken und einem Kursplus von 5 Prozent (ohne Berücksichtigung der zusätzlichen Dividendenauszahlung) ein neues Allzeithoch. Der Generalversammlung vom 5. Juni 2024 (Urabstimmung) wird vom Verwaltungsrat als Ausdruck der kontinuierlichen und verlässlichen Ausschüttungspolitik eine unveränderte Dividende von 10.75 Franken pro Beteiligungspapier vorgeschlagen. Diese Ausschüttung soll erneut in Form einer Wahldividende («Dividende mit Reinvestition» oder Barausschüttung) erfolgen und entspricht – basierend auf dem Jahreschlusskurs 2023 – einer Rendite von 2,2 Prozent. Werden die Papiere im Privatvermögen gehalten, ist die Ausschüttung für die Kapitalgebenden zudem steuerfrei.

Ausbezahlt wird diese Dividende natürlich auch an alle Genossenschafterinnen und Genossenschafter, die einen Anteilschein besitzen. Ihre Zahl hat sich nach der an der GV 2022 beschlossenen Statutenänderung (Öffnung der Genossenschaft für alle Kundinnen und Kunden der Bank WIR) bereits mehr als verdoppelt. «Mit einem neuen, punkto Konditionen sehr attraktiven «Genossenschafter-Paket» wollen wir im Jahr 2024 für Private noch attraktiver werden», verrät Stiegeler.

Fokus aufs Kerngeschäft

Ausbezahlt hat sich der abgeschlossene Abbau im Handelsgeschäft – und in den Augen von Thurneysen gleich doppelt: «Wir konnten Gewinne realisieren und gleichzeitig die Volatilität in unseren Geschäftsergebnissen eliminieren.» Die Bank WIR ist dadurch berechenbarer geworden. «Die Jahr für Jahr erfreulichen operativen Ergebnisse werden nicht mehr durch volatile Marktschwankungen beeinflusst, auch wenn wir auf lange Frist mit den Handelspositionen erfolgreich waren», so Thurneysen. «Der Fokus ist aufs Kerngeschäft gerichtet.»

Obwohl das Zinsumfeld den Umsatz mit der Komplementärwährung WIR weiterhin beeinträchtigt, konnte der Erfolg aus dem Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft mit 19,2 Millionen Franken praktisch gehalten werden.

Die WIR Währung und die Bank WIR feiern im Jahr 2024 ihr 90jähriges Bestehen. Dies wird durch verschiedene Aktionsangebote und Initiativen für bestehende und neue Unternehmen im KMU Netzwerk begleitet.

Wie schon im Vorjahr schlägt sich der Verkauf einer Liegenschaft im ausserordentlichen Erfolg nieder. «Im Rahmen der Modernisierung unseres Filialkonzepts veräussern wir konsequent nicht mehr benötigte Bankliegenschaften», erklärt Stiegeler.

Hohe Kostendisziplin

Auf der Kostenseite ergab sich ein höherer Personalaufwand, weil offene Stellen besetzt wurden und die Mitarbeitenden von einer generellen Lohnerhöhung profitierten. Im Sachaufwand enthalten sind Umsetzungsprojekte aus der agilen Strategieentwicklung, wie zum Beispiel eine innovative Entwicklung rund um das Thema Komplementärwährung.

Diese geht voraussichtlich im 1. Quartal 2024 in die Testphase. Ausserdem wurde die IT-Modernisierungsstrategie erfolgreich umgesetzt. «Mit der Verlagerung in die Cloud sind unsere Arbeitsplätze vor Ort und im Homeoffice noch attraktiver geworden und ermöglichen intern und extern eine einfache und effiziente Zusammenarbeit», so Stiegeler.

Sehr erfreut zeigt sich der CEO auch über den Schulterschluss mit der Tour de Suisse: Die Bank WIR ist neu Premium Partner der traditionsreichen Sportveranstaltung – «zwei Schweizer Institutionen, die von ihren Werten her bestens zusammenpassen». «Summa summarum haben wir im vergangenen Jahr durch das Übertreffen der Budgetwerte unsere hohe Kostendisziplin einmal mehr unter Beweis gestellt.» Die seit 1. Januar 2024 umgesetzte Neuorganisation der Bank WIR soll weitere Effizienzgewinne bringen. «Nicht zulasten von Personalressourcen», wie der CEO festhält.

Optimistischer Ausblick



Marc Reimann, der Präsident des Verwaltungsrates, sieht der Zukunft optimistisch und mit grosser Spannung entgegen: «Es liegt an uns, die grossen Chancen, die sich uns bieten, zu nutzen und die Herausforderungen unserer Zeit erfolgreich zu bewältigen. Unser

Ziel ist es, die Bank WIR zu stärken und weiterhin profitables Wachstum zu ermöglichen. So sichern wir unsere Zukunft langfristig und schaffen Mehrwert für alle – für unsere geschätzten Kapitalgebern, für unsere Kundschaft, für unsere Mitarbeitenden und Partner.»



CEO Bruno Stiegeler geht für 2024 von einem weltweit weiterhin sehr anspruchsvollen Umfeld aus – politisch wie auch wirtschaftlich. Dank einer sehr guten Kapitalisierung mit sehr soliden Reserven ist die Bank WIR bereit für ein weiteres, gesundes Wachstum. «Wir werden

nicht nur unsere führende Position als Spar- und Vorsorgebank ausbauen, sondern mit neuen Angeboten auch in unserer Genossenschaftsbasis deutlich zulegen.»



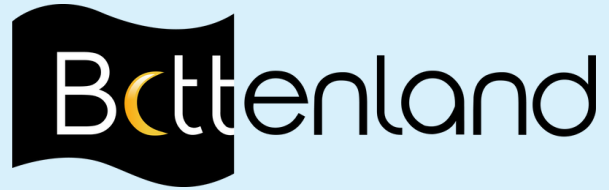
Trotz wirtschaftlicher Unsicherheiten blickt auch **CFO Mathias Thurneysen** positiv in die Zukunft. «Unsere moderne und offene Kultur ermöglichen es uns, innovativ zu bleiben, das Geschäftsmodell der Bank stetig weiterzuentwickeln und damit auch den Herausforderungen

und schnellen Veränderungen, in denen sich der gesamte Finanzsektor befindet, zu begegnen.»

VIAC-Erfolgsgeschichte geht in die nächste Runde

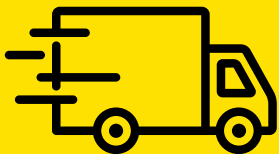
VIAC zählt Ende 2023 knapp 92 000 Kundinnen und Kunden (Vorjahr: rund 79 000) mit einem Anlagevolumen von 2,97 Milliarden Franken (Vorjahr: 2,19 Milliarden Franken). Damit setzt sich der Wachstumskurs der ersten volldigitalen Vorsorgelösung der Schweiz, die im November 2017 lanciert wurde, unvermindert fort. «Der Erfolg dieser innovativen Plattform wirkt sich natürlich nachhaltig auf die Ertragsseite der Bank WIR aus», so Stiegeler. Auch 2023 hatte VIAC in zahlreichen Kosten- und Performancevergleichungen die Nase vorn. Und: 2024 soll das Erfolgsmodell auf freies Wertschriftensparen ausgebaut werden.

Im Rahmen der konsequenten Digitalisierungs- und Diversifikationsstrategie wird zudem die enge Zusammenarbeit – diese besteht seit 2020 – mit dem Fintech AMNIS Treasury Services AG im Bereich Online-Devisenhandel für KMU («FX-Trading») laufend ausgebaut.



WIR
100%
auf fast alles
Ganzer Betrag auf
Listenpreise

8 FILIALEN
in der
SCHWEIZ



LIEFERUNG & VERSAND
in die ganze Schweiz

info@bettenland.ch

031 911 70 70

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

It's a match!

Fünf Gründe, warum WIRmatching Ihr Geschäft belebt



Die Suche nach einem Angebot oder Lieferanten kann komplex sein. Die Bank WIR übernimmt die Recherche für Sie

Illustration: Eliane Meyer

Sie sagen uns, wie Sie Ihre WIR ausgeben wollen und wir finden passende Geschäftspartner und Lieferanten für Sie: das ist WIRmatching. Fünf Gründe, warum auch Sie das Angebot jetzt nutzen sollten.

Sie möchten WIR ausgeben und wissen sogar schon, für was Sie es einsetzen wollen? Nur der passende Lieferant oder Geschäftspartner fehlt noch? Ein klarer Fall für WIRmatching! Wir springen liebend gerne als Vermittler ein und bringen unsere Kundinnen und Kunden zusammen. Und aus diesen Gründen ist WIRmatching unschlagbar:

1. Mit WIRmatching finden Sie passende Absatzmöglichkeiten

WIRmatching ist ein Service für Schweizer KMU innerhalb des WIR-Systems, die investieren wollen und grössere WIR-Absatzmöglichkeiten suchen. WIRmatching eignet sich aber auch hervorragend für kleinere Suchaufträge, wenn die Suche auf WIRmarket.ch keine passenden Ergebnisse liefert.

2. WIRmatching hilft Ihnen beim Ausgeben von WIR

Sie wollen Ihre WIR ausgeben, aber wissen noch nicht so recht, wie und wo Sie diese einsetzen sollen? Innerhalb des WIR-Netzwerkes stehen Ihnen genau für solche Fälle zahlreiche Möglichkeiten zur Verfügung. Wir unterstützen Sie, Ihre WIR genau dort auszugeben, wo es für Sie am meisten Sinn macht.

3. Mit WIRmatching sparen Sie Zeit

Die Suche nach einem passenden Angebot oder einem geeigneten Lieferanten kann ganz schön komplex sein. Wir übernehmen die Recherche für Sie und können eine hohe Trefferquote aufweisen. Finden wir innerhalb des WIR-Netzwerkes keinen entsprechenden Anbieter, versuchen wir natürlich auch Neukundinnen und -kunden für WIR zu begeistern, die den gesuchten Artikel oder die Dienstleistung anbieten.

4. Mit WIRmatching erhalten Sie genau das Angebot, das zu Ihnen passt

Je detaillierter Sie uns Ihr Anliegen beschreiben, desto höher die Trefferquote und die Wahrscheinlichkeit, dass wir mit unseren Match-Vorschlägen bei Ihnen ins Schwarze treffen. Das funktioniert besser als jede Google-Suche und sorgt darüber hinaus für nachhaltige Geschäftsbeziehungen.

5. WIRmatching vernetzt KMU-Betriebe nachhaltig

Wir setzen uns für Schweizer KMU ein und vernetzen

diese untereinander. Mit dem WIRmatching steht uns ein mächtiges Instrument zur Verfügung, diese Gemeinschaft noch stärker werden zu lassen, KMU zusammenzubringen und so nachhaltige Beziehungen zu schaffen.

WIRmatching: so funktioniert's

- Teilen Sie uns via Anfrageformular auf wir.eh/matching mit, wofür Sie Ihre WIR ausgeben möchten.
- Je präziser Sie Ihren Auftrag formulieren, desto besser können wir die Abklärungen vornehmen.
- Wir kontaktieren potenzielle Lieferanten und suchen nach entsprechenden Matches im WIR-Netzwerk.
- Sie erhalten zeitnah bis zu drei passende Matches von uns.
- Nun sind Sie am Zug: Kontaktieren Sie die Matches und kommen Sie ins Geschäft!

Ganz wichtig: Füllen Sie nach Abschluss eines erfolgreichen Matches unbedingt unsere Umfrage aus. Denn die hilft uns dabei, uns stetig zu verbessern und auch in Zukunft die besten Angebote für Sie zu finden.

Rebecca Reif



wir.ch/matching

Sparkonto mit Top-Konditionen

Mit der Einführung des «Sparkonto plus» hatte die Bank WIR bereits im Frühjahr 2023 den Markt für Sparangebote aufgemischt nun wird das Erfolgsprodukt neu aufgelegt: Für Neugeld von Sparerinnen und Sparern zahlt die schweizerische Genossenschaftsbank auf dem «Sparkonto plus 2024» 1,8 Prozent. Der Top-Zins gilt für Beträge bis zu einer halben Million Franken.

Das «Sparkonto plus 2024» auf einen Blick

Nicht umsonst wurde die Bank WIR zur mit Abstand besten Spar- und Vorsorgebank der Schweiz gekürt:

- 1,80% Zins bis zum 28.02.2025
- Gültig nur für Neugeld, also Gelder, die neu zur Bank WIR transferiert werden
- Verzinsungslimite 500 000 CHF, darüber 0,25%
- 20 000 CHF Rückzug pro Kalenderjahr, darüber 6 Monate Kündigungsfrist
- Nach Ablauf erfolgt der Übertrag auf das Treue-Sparkonto

Sie haben Fragen zum «Sparkonto plus 24»? Unser Beratungszentrum ist von Montag bis Freitag und von 08.00 bis 17.00 Uhr für Sie da: 0800 947 947.

Während aktuelle Prognosen für das laufende Jahr von tendenziell sinkenden Zinsen in der Schweiz ausgehen, legt die Bank WIR ihr Erfolgsprodukt mit einer Top-Verzinsung neu auf: Sparerinnen und Sparer, die Neugeld zur rein schweizerischen Genossenschaftsbank transferieren, profitieren auf dem «Sparkonto plus 2024» von einer Verzinsung von 1,8 Prozent. Bei diesem Angebot gilt mit 500000 Franken zudem eine deutlich höhere Verzinsungslimite als bei den Mitbewerbern.

«Damit lösen wir ein weiteres Mal unser Versprechen ein, Top-Konditionen für Sparen und Vorsorgen zu bieten», sagt Bruno Stiegeler, CEO der Bank WIR. So hatte die Bank bei den diversen Zinserhöhungsschritten der Schweizerischen Nationalbank seit Mitte 2022 jeweils als erstes Finanzinstitut reagiert und die Verzinsung ihrer Produkte deutlich nach oben angepasst - und wurde Ende 2023 in einem Ranking von «Handelszeitung», «PME» und «Statista» zur besten Spar- und Vorsorgebank der Schweiz gekürt.

Volker Strohm





Bereits 2023 bot die Bank WIR ein Sparkonto mit 1,80% Zins an. Mit diesem Begleitfahrzeug der letztjährigen Tour de Suisse gibt es also 2024 ein Wiedersehen. Foto: Raffi Falchi

Kronberg – der Familien- u



Infolge Revision bleiben alle Anlagen vom Montag, 4. März – Donnerstag, 28. März 2024 geschlossen!

nd Freizeitberg



Luftseilbahn Jakobsbad-Kronberg

Kronberg – der Familien- und Freizeitberg im Appenzellerland

Die Luftseilbahn schwebt in acht Minuten auf 1'663 m ü. M. und bringt die Gäste an den Ausgangspunkt vieler reizvoller Wanderungen auf ungefährlichen Wegen durch sanfte Hügel. Der Ausflug auf den Kronberg wird bei guter Fernsicht mit einem faszinierenden Ausblick belohnt: Das Berner Oberland, die Zentral-schweizer Berge und das Bodensee-Dreiländereck liegen direkt vor den Augen. Das heimelige Berggasthaus mit Aussichts- und Sonnenterrasse sowie einer urig-gemütlichen Gaststube laden zum Verweilen ein.

Kraft tanken, die Aussicht genießen, sich von der Natur verzaubern lassen, seine Grenzen auszuloten und ein wenig zu überschreiten: Wer all dies im kleinen Rahmen erleben möchte, ist am Kronberg goldrichtig: Es warten zahlreiche Möglichkeiten auf die Gäste jeden Alters – von 1 bis 100 Jahren.



Sommerattraktionen

Luftseilbahn
Kronberg-Bobbahn
Kronberg-Seilpark
Erster Motorikpark der Schweiz
Hörwanderung, Schatzsuche & Kraftweg
Kronberg Berggasthaus & Talrestaurant
Spielplatz



Zipline-Park

Nervenkitzel in luftigen Höhen für Groß und Klein: Neben dem integrierten Seilpark sorgen Ziplines für Abwechslung und rasanten Spaß. Besucher können wie Tarzan auf verschiedenen Routen - von leicht bis anspruchsvoll - durch den Zipline-Park schwingen. Der Park ist auf den leichten Routen bereits ab 6 Jahren beziehungsweise einer Körpergröße von 1,10 m begehbar. Geschlossene Schuhe sind aus Sicherheitsgründen obligatorisch.

Bobbahn

Auf der Kronberg-Bobbahn heißt es freie Fahrt für rasanten Spaß für Besucher! Einzelne oder Paare nehmen in einem mit Schienen sicher verbundenen Schlitten Platz. Nach dem Einstieg führt der Weg zuerst nach oben. Hier haben Besucher Zeit, sich zu entspannen! Die Geschwindigkeit der 1000 Meter langen Abfahrt Richtung Tal wird durch den Bremshebel gesteuert.

Märliwelt

Besucher können Arnika und Jacobi durch ihre Welt voller märchenhafter Abenteuer mit Wasser und Sand bis hin zu luftigen Kletterhöhen begleiten. Staunende Kinderaugen sind garantiert. Erlebnisstationen mit Rätseln und viel Wissenswertem über Pflanzen und Tiere wollen entdeckt werden. Eine Kletterkrone, eine Wasserwelt mit Floß, Wasserspielen und Feenteich laden zu neuen Abenteuern ein. Oder Besucher erleben ungeahnte Höhenflüge auf dem Riesen-Trampolin.



Grösste Drohnenshow der Ostschweiz

Feiern Sie 60 Jahre Luftseilbahn mit der größten Drohnenshow der Ostschweiz im Tal! Erleben Sie, wie die Drohnen mit spektakulären Formationen den Himmel im Tal beleuchten. Vor der Show gibt es die Möglichkeit, auf dem Berg oder im Tal mit musikalischer Begleitung zu speisen. Außerdem besteht die Möglichkeit, sich beim Grillhüsli zu verpflegen. Nach der Drohnenshow im Tal wird im Talrestaurant und beim Grillhüsli weiter gefeiert.

Falls das Wetter am Samstag, 30. März, Drohnenflüge nicht zulässt, wird der Anlass um eine Woche, auf Samstag, 6. April, verschoben.

Es wird empfohlen, einen Tisch im Berggasthaus zu reservieren. Das Talrestaurant ist bereits ausgebucht!







nollen

Hotel & Restaurant

9515 Hosenruck/TG

www.giusinollen.ch

nollen
Hotel & Restaurant



Das Hotel & Restaurant Nollen liegt an schönster Lage auf 733 Meter über Meer. Bei klarer Sicht geniessen die Gäste einen fantastischen Blick auf den Bodensee und die Alpen. Eine exklusive Lage mit 360° Panorama-Sicht auf die Schweizer Alpen oder Bodensee, lädt zum Verweilen und Geniessen ein. Ob bei einem Ausflug mit der Familie, bei einem Zwischenstopp auf dem Wanderweg, für ein gediegenes Abendessen oder für einen Ferienaufenthalt - das Hotel & Restaurant Nollen hat für Jedermann und Jederfrau etwas.

Neue Führung

Das bekannte Hotel & Restaurant Nollen wird seit gut einem Jahr von einem Trio aus regionalen Unternehmern geleitet. Für sie ist der "Nollen" ein Herzensprojekt. Sie lieben die Gastronomie, sei es als Gastronom oder als Freunde der Kulinarik.

Die Restaurants

Erleben Sie in den frisch renovierten Räumlichkeiten den Geschmack von frischen, regionalen und saisonalen Gerichten, die von der Leidenschaft für gutes Essen und der Liebe zur Natur geprägt sind.

Grillstübli

Fleisch-Liebhaber fühlen sich im Grillstübli so richtig wohl. Erlesene Fleischstücke aus dem Dry Ager werden direkt auf dem Holzkohlegrill zubereitet. Tägliche Empfehlungen und eine kleine à-la-carte Karte ergänzen die Fleischspezialitäten aus der Region.

Panorama-Restaurant

Im Panorama-Restaurant werden leckere à-la-carte Gerichte und kreative Menükreationen gezaubert. Für Vereine und Familien auch mal was «Einfaches» und «Herzhaftes» serviert.



Terrasse mit Panoramablick

Mit einem unglaublichen Panorama-Blick vom Bodensee bis zu den Alpen, lädt die Terrasse zum Verweilen und Geniessen ein. Die Speisekarte bietet eine breite Palette an leckeren Gerichten mit einer kleinen Karte am Nachmittag, die von den Nollen-Köchen mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet werden. Und während Sie entspannen, können sich Ihre Kinder sicher und glücklich auf dem neuen Spielplatz vergnügen.

Der Hektik des Alltags entfliehen.

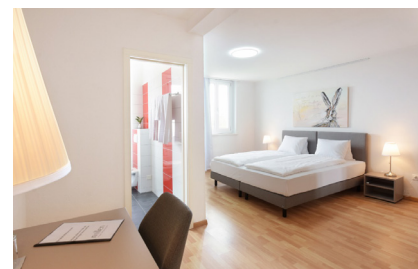
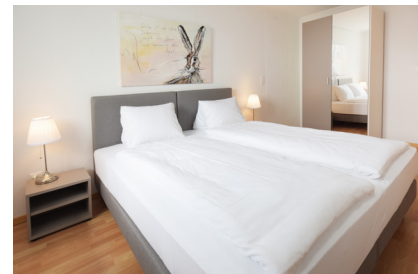
Die ruhige Lage und die einmalige Aussicht lässt Sie schnell zur Ruhe



kommen und den Moment genießen. In den 14 individuell und charmant eingerichteten Zimmern finden Sie all den Komfort, den Sie als Familie, Einzelreisende oder Geschäftsreisende zum Entspannen benötigen. Buchen Sie bereits heute ihr Zimmer mit Panoramablick unter info@giusisnollen.ch. Checkin ist täglich von 15:00 Uhr bis 22:00 Uhr, Checkouttäglich bis 10:30 Uhr.

Feste feiern, wie sie fallen!

Ob Taufessen, Geburtstag, Firmenanlass oder Hochzeit, Feste müssen gefeiert werden. Die renovierten Räumlichkeiten bieten genügend Platz für private Feiern, geschäftliche Anlässe oder Bankette jeglicher Art. In einer persönlichen Beratung hilft Ihnen das Nollen-Team gerne zu einem gelungenen Fest, das noch lange in bester Erinnerung bleibt.



WIR-Verrechner sind herzlich willkommen

Das Hotel Nollen ist ein beliebter WIRpartner für Gäste aus der ganzen Schweiz. Unter der neuen Geschäftsführung sind auch zukünftig «WIR'ler» herzlich willkommen.



Für das Mittagsmenü werden gerne 50% WIR akzeptiert. Am Abend erhalten ausschliesslich Besitzer von Gutscheinen die Möglichkeit, 50% der Rechnung mit WIR zu begleichen. Konsumations- oder Hotelgutscheine werden gerne ab einem Betrag von Fr. 1'000.- (davon

50% WIR) ausgestellt, die Höhe oder den Wert der Gutscheine bestimmt der Gast. Profitieren Sie von diesem attraktiven Angebot, machen Sie den «neuen» Nollen auch zukünftig zu einem beliebten Treffpunkt für WIR-Verrechner.

nollen
Hotel & Restaurant

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

Öffnungszeiten:
Mi - Sa 10 - 23 / So 10 - 21 Uhr



WIR ne+work

www.wir-netz.ch

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

WIR ne+work

Ostschweiz

Einladung zur 67. Generalversammlung

Liebe Mitglieder des WIR-Netzwerk Ostschweiz

Wir laden herzlich zur diesjährigen Generalversammlung am 17. April 2024 im Kleinen Rigi in Schönenberg an der Thur ein. Die Generalversammlung ist eine gute Gelegenheit sich über die Entwicklung des Vereins zu informieren, wichtige Entscheidungen mitzugestalten und die Zukunft gemeinsam zu planen. Nach dem Pflichtprogramm sind alle Mitglieder zu einem festlichen Abendessen eingeladen. Den Abend lassen wir in angenehmer Atmosphäre ausklingen. Eure Anwesenheit und euer Input sind entscheidend für den Erfolg unserer Gemeinschaft. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Generalversammlung mit einer grossen Beteiligung.

Herzliche Grüsse, Irene, Joël und Ralph



Mittwoch, 17. April 2024

Restaurant Klein Rigi
Thurbruggstrasse 31, 9215 Schönenberg A. D. Thur

Das Programm: 18:00 Eintreffen der Mitglieder
18:30 67. Generalversammlung
19:30 Abendessen

Die Anmeldung: www.wir-netzwerk.ch
Anmeldeschluss 07. April 2024

Die Kosten: Für Mitglieder kostenlos

WIR ne+work

Graubünden-
Südostschweiz

Anmeldung
für Mitglieder inkl.
1 Begleitperson:
www.wirnetwork-gr.ch
s.gall@wirnetwork-gr.ch
Anmeldeschluss:
31. März 2024

EINLADUNG ZUR 28. GENERALVERSAMMLUNG



Anträge sind schriftlich bis 10 Tage vor der Generalversammlung dem Präsidenten einzureichen. Im Anschluss an die GV wird ein Apéro inkl. Nachtessen offeriert.

**Donnerstag:
11. April 2024**

Swiss Heidi Hotel AG
Werkhofstrasse 1
7304 Maienfeld

Beginn: 17.00 Uhr

Traktanden:

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmzähler
3. Genehmigung des Protokolls der 27. Generalversammlung vom 2. Juni 2023 in Vattiz
4. Jahresbericht des Präsidenten
5. Jahresrechnung 2023
6. Bericht des Rechnungsrevisors und Décharge-Erteilung
7. Budget 2024
8. Abstimmung über Budget 2024
9. Erneuerungswahlen Vorstand und Rechnungsrevisor
10. Veranstaltungskalender 2024
11. Jahresbeiträge Mitglieder 2024
12. Anträge
13. Allgemeine Umfrage



Walensee-Bühne feiert mit neuem HEIDI-MUSICAL 20-jähriges Jubiläum

Feiern Sie mit uns mit! Zum 20-jährigen Jubiläum überrascht die Walensee-Bühne mit einem ganz besonderen Highlight: Heidi kehrt in einer komplett neuen Musical-Version mit neuer Musik und neuem Textbuch zurück auf die Openair-Bühne – mitsamt einer erstmaligen und berührenden Inszenierung. Erleben Sie die Uraufführung in Mundart und Schriftsprache vom neuen HEIDI-MUSICAL vom 12. Juni bis 27. Juli 2024 auf der schönsten Seebühne der Schweiz in Walenstadt.

Die Basis für das neue Musical bilden nach wie vor die in den Jahren 1880 (Heidis Lehr- und Wanderjahre) und 1881 (Heidi kann brauchen, was es gelernt hat) geschriebenen Bücher der Schweizer Autorin Johanna Spyri. Eine bewegende Geschichte, bei der Schicksale, Freundschaft und Heimatgefühle lebendig werden. Ein kleines Mädchen mit einem grossen Herzen. Es geht um die Suche nach ihrem wahren Zuhause, den Umgang mit dem Fremden, das Zurückfinden zu den eigenen Wurzeln. Heimat ist dort, wo das Herz zu Hause ist.

Heidi ist die wohl berühmteste Schweizerin und erobert mit ihrer Lebensfreude, ihren überzeugenden Werten und ihrer Liebe zur Natur seit 140 Jahren die Welt. Über 50 Millionen Buchexemplare, zwölf Filme und bald schon fünf Musicals machen Heidi nicht nur zur Kultfigur, sondern zu einer Legende, die im Sommer 2024 auf der Walensee-Bühne ein Revival erlebt.

Gefühlvolle Musik, wirbelnde Tanzszenen, prächtige Kostüme und eine traumhafte Naturkulisse zwischen Walensee und Churfürsten, wie sie passender zur Geschichte nicht sein könnte:

Das neue HEIDI-MUSICAL ist ein unvergessliches Erlebnis für Familien, Theater- und Musical-Liebhaber.





Mit dem WIR-Network Graubünden/Südostschweiz ans HEIDI-MUSICAL

Verbringen Sie einen sommerlichen Musical-Abend auf der Walensee-Bühne. Ersatzvorstellungen aufgrund einer wetterbedingten Verschiebung finden jeweils an einem spiefreien Tag von Sonntag bis Mittwoch statt. Keine Rückerstattung des Kaufpreises möglich. (Es gelten die AGB des Veranstalters, ohne Ticketversicherung)

DIE PASSENDE IDEE FÜR FIRMEN- UND KUNDENGESCHENKE

Schenken Sie unvergessliche Momente voller Faszination und Begeisterung mit einem Geschenk-Gutschein!

Variante 1 - Eintritt mit Nachtessen

Beste Sitzplatz-Kategorie mit Sitzkissen -
Inbegriffen: ein Glacé - ein Glas Prosecco oder Getränk nach Wahl - Gratis-Parkplatz - Fleisch vom Grill mit Salatbuffet - Getränke zum Nachtessen - in der Pause Dessert und Kaffee

Das Programm

17:30 Uhr Apéro

18:00 Uhr Nachtessen

21:00 Uhr in der Pause Kaffee und Dessert

CHW 260.00 p. Pers.

Zahlbar mit 100% WIR

Variante 2 - nur Eintritt

Beste Sitzplatz-Kategorie mit Sitzkissen
Inbegriffen: ein Glacé - ein Glas Prosecco oder Getränk nach Wahl - Gratis-Parkplatz

Teilnahme von Firmen auf
Anfrage und Buchungsstand

CHW 160.00 p. Pers.

Zahlbar mit 100% WIR

WIR ne+work
Graubünden-
Südostschweiz

120
Plätze
verfügbar

Anmeldung bis 31. Mai 2024 nur möglich unter:
www.wir-network-gr.ch oder stefan.gall@wir-network-gr.ch



KMU TALK

mit Show des Illusionskünstlers
MAGRÉE

Casino Theater Winterthur

KMU Talk:

**Künstliche Intelligenz – Illusionen
und Herausforderungen für KMUs**

Talk-Gäste:

MAGRÉE – Illusionskünstler

Andy Fitze – Swiss Cognitive AI Network
+ ein weiterer Gast

Moderation: Francois Cochard

Künstliche Intelligenz und ihre
Auswirkungen sind für viele KMUs
eine Herausforderung. Was wird real
und was nicht? Was bedeutet KI für
KMUs und für unser Leben?

Mehr Infos zum Anlass und Inhalt auf
www.wir-netz.ch

Die

Cas

Das

Ort:

Die A

Die K



Talk & Show
mit dem
Illusions-
künstler
MAGRÉE

Donnerstag, 28. Mai 2024

Casino Theater – Winterthur

Programm: 18.00 h Eintreffen der Gäste
18.30 h Begrüssung WIR Network Zürich
18.40 h KMU Talk und Show
20.00 h Apéro Riche / Netzwerken

Stadthausstrasse 119, Winterthur

Anmeldung: www.wir-netz.ch

Kosten: Mitglieder CHW 40 (Nichtmitglieder CHF 60.-)

Hochwertige Eigentumswohnungen in Bühler AR Ihr neues Wohnglück mit stilvolle





J. Eisenring AG
 e **Architektur und Vermittlung**

9500 Wil
 Tel. 071 913 36 70 www.e-arch.ch
 Fax 071 913 36 71 info@e-arch.ch

em Komfort



Die hochwertigen Eigentumswohnungen in 9055 Bühler AR bieten eine einzigartige Möglichkeit, das Leben in vollen Zügen zu geniessen. Inmitten einer idyllischen Wanderlandschaft und nur 20 Minuten von St. Gallen entfernt, erwartet Sie hier ein neues Zuhause, das höchsten Ansprüchen an Komfort und Lebensqualität gerecht wird.

Der attraktive Neubau befindet sich an der Bleichelstrasse 5 in Bühler und besticht durch eine ruhige und sonnige Lage, nur 4 Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Bereits beim Betreten des Gebäudes empfangt Sie ein grosszügiges und lichtdurchflutetes Wohnzimmer, das dank der großen Fenster eine angenehme Atmosphäre schafft. Die modernen, offenen Küchen bieten sämtliche Annehmlichkeiten für ein komfortables Kocherlebnis.

Die Wohnungen zeichnen sich durch einen modernen und funktionalen Grundriss aus, der in Kombination mit den hellen Wohnräumen eine äusserst angenehme Wohnatmosphäre schafft. Die Aussenwände bestehen aus Doppelschalen-Backsteinen, die mit einer 20 cm starken Mineralwolle isoliert sind, was eine beeindruckende Dicke von insgesamt 53 cm gewährleistet. Diese Bauweise garantiert eine hervorragende Isolierung gegen Kälte im Winter und Hitze im Sommer, was nicht nur den Wohnkomfort erhöht, sondern auch zu deutlich niedrigeren Energiekosten führt.

Ein weiteres Highlight dieses Projekts ist die grosszügige Tiefgarage, die Teil des Neubaus ist und Einstellplätze mit einer Breite von 2,80





Wir danken allen Hausbesitzern
für die gute Zusammenarbeit



**J. Eisenring AG**
e Architektur und Vermittlung

9500 Wil
Tel. 071 913 36 70 www.e-arch.ch
Fax 071 913 36 71 info@e-arch.ch

Zu verkaufen Eigentumswohnungen:
3½ Zi.- Wohnung 82 m² Netto-Wfl. Fr. 680'000.00
4½ Zi.- Wohnung 130 m² Netto-Wfl. Fr. 900'000.00
inkl. 2 Tiefgaragenplätze

Zu vermieten Eigentumswohnung:
4½ Zi.- Wohnung 130 m² Netto-Wfl. Fr. 2'600.-. exkl.NK
inkl. 2 Tiefgaragenplätze

Tel. Mo.- Sa. bis 20.00 Uhr
071 913 36 70 oder www.e-arch.ch





Handwerkern
menarbeit!

Metern bietet. Dadurch können die Bewohner ihre Fahrzeuge bequem und sicher abstellen, ohne sich Gedanken über Platzmangel machen zu müssen. Die lichtdurchfluteten Treppenhäuser mit Zwischenpodesten tragen nicht nur zur Sicherheit bei, sondern verschönern auch das Gesamtbild der Immobilie.

Der Innenausbau der Wohnungen besteht durch eine erstklassige Einteilung und einen komfortablen Ausstattungsstandard. Die Bodenbeläge aus Stein, Vinyl oder Parkett verleihen den Räumlichkeiten eine exklusive Note, während die 4-fach verglasten Fenster mit Einbruchschutz und elektrischen Rafflamellenstoren für Sicherheit und Privatsphäre sorgen. Die grosszügigen Küchen sind mit modernsten Geräten ausgestattet; Backofen, Steamer, Geschirrspüler und Kühlschrank, sowie ein Glaskeramikkochfeld und Granitabdeckung. Die Bäder verfügen über 2x Dusche, Badewanne, WC und auch über einen separaten Waschturm. Eine effiziente Luftwärmepumpe in Kombination mit einer Bodenheizung, sorgt das ganze Jahr über für angenehme Temperaturen. Das Haus ist grosszügig und massiv gebaut, inklusive Erdbebenschutz.

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

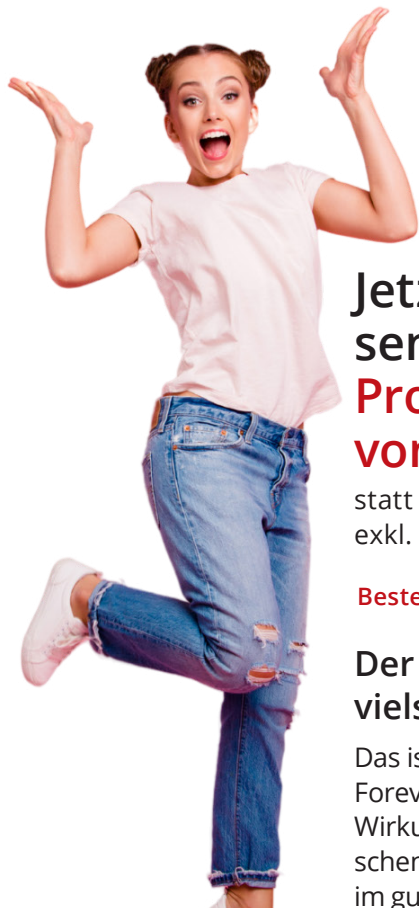
Walter Sonderer

Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter! Gerne vereinbaren wir kurzfristige Besichtigungstermine oder Termine in unserem Büro.

J. Eisenring AG
Architekturbüro
CH-9500 Wil SG

T +41 71 913 36 70
F +41 71 913 36 71
M+41 79 438 77 70
info@e-arch.ch
www.e-arch.ch





DU SUCHST NACH DEN BESTEN PRODUKTEN FÜR DEINE GESUNDHEIT UND DEIN WOHLBEFINDEN?

HIER SIND SIE !

Alle hergestellt aus der Königin der Heilpflanze "ALOE VERA"!

Jetzt zu einem sensationellen **Probierpreis von CHW 210.-**

statt CHW 246.-
exkl. Porto inkl. Beratung

Bestelle gleich hier: Leibacher.flp@bluewin.ch



Der ideale Touch, um sich einen Überblick über die vielseitige Forever-Produktpalette zu verschaffen.

Das ist dein optimaler Tag mit Forever! Die Produkte aus dem Touch of Forever begleiten dich und deine gesamte Familie durch den Tag. Die Wirkung kannst du von morgens bis abends erleben: Bei einer erfrischenden Dusche, bei der Haarpflege mit den Forever-Produkten oder im gut verträglichen Deodorant. Die Kraft der Aloe Vera entfaltet sich in der schonenden Zahnpasta und in den herrlichen Aloe- Vera-Getränken. Den ganzen Tag genießen – mit dem Touch of Forever Art. 914.



Bernadette und Werner Leibacher
FOREVER Business Owner
Leimstrasse 25, 4803 Vordemwald

Natel: 079 699 55 73

E-Mail: Leibacher.flp@bluewin.ch

Homepage: <http://aloeleibacher.flp.ch>

Magazin: <http://leibacher.forever-yours.eu>



30 Jahre Schweizer Gastronomie-Verzeichnis «schlemmen.ch»

Dieses Jahr feiert das Schweizer Gastronomie-Verzeichnis schlemmen.ch bereits sein 30-Jahr-Jubiläum. Nach einem Neuaufbau und einer für uns alle schwierigen Pandemie-Zeit lassen wir unser Konzept nun mit neuen Ideen und Zielen erblühen und lassen es auf die ganze Deutschschweiz ausweiten.

Im Gastronomie-Verzeichnis schlemmen.ch werden ausschliesslich erlesene, empfehlenswerte Betriebe aufgenommen, welche sich durch hochwertige Qualität auszeichnen. Die Betriebe werden bewusst nicht von uns bewertet. Unser etabliertes Konzept setzt anstelle von Punkten, Sternen oder Kochmützen auf übersichtliche Informationen.

Das Produkt profitiert von der Interaktion mit unseren beiden Webseiten. Die Website schlemmen.ch sowie unsere englische Version swissrest.ch wur-

den aktualisiert und erstrahlen in neuem Glanz. Das neue Print-Verzeichnis Ausgabe 2024 überzeugt durch frisches Design, handliches Format und erfreut sich grosser Beliebtheit. Eine Trumpfkarte sind unsere beliebten Geschenkgutscheine im schönen Geschenk-Couvert, die über die Website bestellt und dann in allen unsere Partnerbetrieben eingelöst werden können. Messeaktion: Bestellen Sie bis Muttertag Ihre Gutscheine mit 50% WIR-Anteil.

Eine zweite aktualisierte Print-Ausgabe 2024 ist nach den Sommerferien geplant. Gerne würden wir weitere Restaurants in unserer Neuausgabe und auf unseren Webseiten als Partnerbetriebe aufführen.

Zum 30-jährigen Jubiläum sind im 2. Halbjahr einige Ideen und Kooperationen vorgesehen - gerne auch mit Ihnen.

Beste Grüsse und en Guete!
schlemmen.ch
Thomi Bräm, Herausgeber



schlemmen.ch
Schweizer Gastronomie-Verzeichnis



Zum Muttertag am 12. Mai

Ein Gutschein – viele Restaurants:

- Einlösbar in allen **schlemmen.ch**-Partnerrestaurants der Schweiz
- Aktion bis Muttertag: Gutschein-Bestellungen mit 50% WIR-Anteil
- Zu jedem Gutschein gratis das neue Schweizer Gastronomie-Verzeichnis **schlemmen.ch – seit 30 Jahren**





Fenster + Türen

50% WIR

ARAGON

ARAGON AG bauelemente

5040 Schöftland
062 726 30 78
aragon-bauelemente.ch

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

Persönlich ermittelte Datenbank!

Mailing für Fr. 300.00 mit 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

Heiliger Frühjahrsputz

Vorbereitung zum Passahfest



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

Nichts bleibt an seinem Platz. Zum Passahfest muss alles sauber sein – und zwar gründlich. In der ganzen Wohnung darf es nicht einen Krümel von Brot, Pizza, Keksen oder anderen Getreideprodukten geben, der durch Feuchtigkeit oder Wärme zu gären beginnen könnte. „Gesäuertes“ – die Juden nennen es „Chametz“ – ist während des Passahfests absolut tabu. Auch Nudeln, Kuchen, Cornflakes, Bier und sogar Whiskey werden in dieser Woche nicht nur vom Speiseplan, sondern meist ganz aus dem Haus verbannt. Um auch den letzten Krümel zu Leibe zu rücken, werden Schränke, Regale, Schubladen und der Kühlschrank ausgeräumt, Jackentaschen umgestülpt und Tastaturen inspiziert. Es wird gesaugt, gewischt und geschrubbt, jede Fuge wird penibel auf der Jagd nach Chametz untersucht. Ziemlich viel Aufwand – aber warum eigentlich?

Mit dem Passahfest feiern die Juden den Auszug ihres Volkes aus Ägypten, nachzulesen im Alten Testament, 2. Buch Mose, das den bezeichnenden Titel „Exodus“ trägt. Die Israeliten waren der Geschichte nach in ägyptische Gefangenschaft geraten und mussten als Sklaven harte Arbeiten leisten. Weil der Pharao auch nach vielen Jahren nicht bereit war, die Menschen freizulassen, schickte Gott die zehn Plagen über das ägyptische Land. Stechmücken, Ausschlag, Heuschrecken – der Pharao blieb stur. Erst die letzte Plage, der Tod aller männlichen Erstgeborenen der Ägypter, überzeugte den Herrscher, die Israeliten ziehen zu lassen. Trotzdem war Eile geboten, der Pharao sann auf Rache. Zeit, um den Brotteig gehen zu lassen, hatte man nicht, also packte man ungesäuertes Brot aus Wasser und Mehl mit ins Reisegepäck. Passah

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

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

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



camper3000.ch

MATRATZEN FÜR WOHNMOBIL, CARAVAN UND SCHIFF

Caravan und Boote Massgefertigte Matratzen von San Gottardo für Ihr Wohnmobil, Camper oder Boot

Erholsam schlafen im Wohnmobil - Mit den Schweizer SanGottardo-Qualitäts- Matratzen von Villa Bella

Auf Ihren Reisen sorgen wir für einen gesunden und erholsamen Schlaf. Jede Matratze lässt sich individuell auf Ihr Wohnmobil bzw. Caravan anpassen.

Sonderformen und Sondergrößen können passgenau gefertigt werden



Unsere camper3000 – Kunden von Villa Bella erwarten von unseren Produkten hochwertigste Materialien, eine einwandfreie Verarbeitung und zuverlässige Leistung. Mit unseren San Gottardo Matratzen sind Sie auf dem richtigen Weg, passend für jedes Wohnmobil.

Clean Fresh Kissen

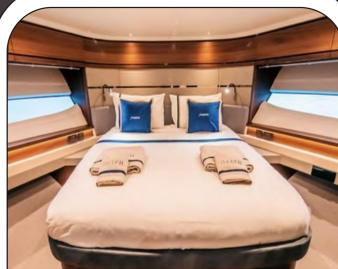


Feuchtigkeitsregulierend

optimale Schutz vor Milben Bakterien und Pilze

silikonisierte 3D Hohlfaser

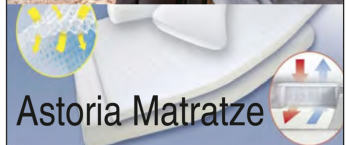
Waschbar



Ergo Matratze



H2 Soft bis medium H3 Coolmax / Lyocel Bio Waterfoam



Astoria Matratze

Dualer Schlafkomfort H2 & H3 zwei in eins Antibakteriell & Antiallergisch optimaler Komfort

Unsere San Gottardo Matratzen bieten viele Vorteile:

wird exakt an die Innenausstattung angepasst ideal für das mobile Reisen: Bequem und komfortabel abnehmbarer und waschbarer Überzug nachhaltige Produktion mit ausgewählten Rohstoffen von höchste Qualität

Die Liebe zum Detail braucht Zeit und Empathie. Keine Massenfertigung aus der Lagerhalle. Individuelle Handarbeit für jeden Kunden bis ins kleinste Detail ist unsere Manufaktur-Philosophie. Ausgesuchte Materialien nach dem Nachhaltigkeitsprinzip mit antiallergischen Naturfasern botanischen Ursprungs verfeinern unsere Matratze bis ins letzte Detail.

Caravan-Besitzer, die ihre Schlafqualität verbessern wollen fahren mit der SanGottardo Matratzen am besten.



Befresh Topper
COOLER

Wärmeableitung

Sofortige
Abkühlung Frisches Gefühl
Weniger Schwitzen

Duo Feeling Matratze

zwei in eins H2 & H3 Härtegrad
Ergonomisch FCKW Frei
waschbar 60°
mit Reißverschluss

Aloe Mini Matratze

Memory Foam
Aloe-Vera-Gewebe
Maximale atmungsaktivität
Ökologisch
100% hypoallergene Fasern

Wie gehe ich vor:

Besuchen Sie mit Ihrem Wohnmobil oder Matratze unser Atelier Villa Bella in 4802 Strengelbach bei Zofingen nach vorheriger Terminabsprache und wir fertigen eine Schablone an oder Sie lassen Ihre alte Matratze gleich vor Ort. Bei uns können Sie ihre künftige Matratze auch gleich Probeliegen.

Termin für Showroom, Verkauf und Atelier Villa Bella, Bergackerweg 5 4802 Strengelbach bei Zofingen

Tel:062 791 47 47 info@camper3000.ch

Heimservice

Das Ganze können wir auch bei Ihnen zu Hause vor Ort machen. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Unser Service-Team ist in der ganzen Schweiz unterwegs.

Wir sind Ihr Manufaktur-Partner, der Ihnen fast keine Wünsche mehr unerfüllt lässt. Keine Massanfertigung in wenigen Stunden, sondern eine individuelle Anfertigung für jeden Kunden, gehört bei uns zum obersten Standard. Wir nehmen uns Zeit für Ihre individuellen Bedürfnisse.



camper3000.ch

MATRATZEN FÜR WOHNMOBIL, CARAVAN UND SCHIFF

Administration und Vertrieb: Progrex Handels AG Rote Trotte 10 6340 Baar/Zug Tel: 041 760 15 08 www.camper3000.ch

A3

100% WIR

AUF DEN GESAMTEN WARENWERT!

Farb-Multifunktionssysteme



e-STUDIO2021AC

NEUHEIT



Konzeptbild

20 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
1 x 223 Blatt Papierkassette
1 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
Security SSD 128, 4 GB RAM
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 5'290.-
statt Fr. 7'480.-

e-STUDIO2521AC

NEUHEIT



Konzeptbild

25 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
1 x 223 Blatt Papierkassette
1 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
Security SSD 128, 4 GB RAM
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 6'290.-
statt Fr. 8'900.-

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. 7'490.-
statt Fr. 10'340.-

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. 8'490.-
statt Fr. 12'140.-

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. 081 330 33 57 Fax 081 330 33 58
www.buema-trading.ch

Liebe Wein- und Genussfreunde

Mit den Osterfeiertagen vor der Tür möchten wir Ihnen eine besondere Freude bereiten. Tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Kulinarik mit unserem exklusiven Osterpaket, sorgfältig zusammengestellt, um Ihre Festtage zu bereichern und als perfekte Geschenkidee oder Osterüberraschung für Ihre Liebsten zu dienen.



Unser Osterpaket für nur 39 CHF beinhaltet:

1 Flasche Primitivo Nero von der Familie Angiuli: Geprägt von jahrhundertealter Weintradition, besticht dieser Wein durch sein mittleres Rubinrot und intensive Aromen von Brombeeren und Zwetschgen. Am Gaumen überzeugt er mit vollmundiger Struktur, harmonischen Tanninen und einem weichen Abgang.

1 Pasta „Fatta a Casa“: Handgemachte Pasta, die Ihre Geschmackssinne direkt nach Italien entführt.

1 Sugo con Basilico: Ein klassisches, aromatisches Tomatensugo mit frischem Basilikum, das perfekt zu unserer hausgemachten Pasta passt.

JETZT 1 VON 35 EXKLUSIVEN PAKETEN ENTDECKEN

Dieses Paket ist eine Hommage an die italienische Tafelfreude und bietet Ihnen die Möglichkeit, die Authentizität und den Reichtum der italienischen Küche in Kombination mit einem exzellenten Wein zu erleben – und das zu einem unschlagbaren Preis.

Bestellen Sie jetzt Ihr Osterpaket und bringen Sie italienische Lebensfreude auf Ihren Festtagstisch oder überraschen Sie jemanden mit diesem besonderen Geschenk. Verfügbar, solange der Vorrat reicht.

Schicken Sie uns einfach eine E-Mail an info@vinoesapori.ch und wir stellen Ihnen Ihre Osterpakete zusammen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein frohes und genussvolles Osterfest.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Markus Ineichen

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



**Gerne
100% WIR**



F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

MEHR AUCH UNTER: WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH

SPAREN SIE AM PREIS, NICHT AN DER QUALITÄT! WIR

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



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



WOCHENFAHRTEN 2024

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



Firmenvideos



KONTROLLFAHRTEN 2024

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

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2024

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



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



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

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

Klein Rigi für Geniesser

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

Hotel Klein Rigi

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

Öffnungszeiten:

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

Gerne 50% WIR





Herzlich Willkommen im frisch renovierten Nollen




nollen
Hotel & Restaurant

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



WIR ne+work



Gerne 100% WIR!

La Luna

Ristorante Pizzeria Trattoria

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

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



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.

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

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



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

Gerne 100% WIR

Möchten Sie ebenfalls eine Präsenz auf unseren Gastroseiten?

Rufen Sie uns an unter
079 207 81 26
oder

wsmarketing@bluewin.ch

Gepflegte
Gastlichkeit

Wir verwöhnen Sie gerne



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

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

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



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



Gerne 50% WIR

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. 590.-

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. 790.-

Farbdrucker / Multifunktionssystem



e-STUDIO409CP

NEUHEIT



Konzeptbild

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

AKTIONSPREIS Fr. 990.-

e-STUDIO339CS

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 Farb-Multifunktionssystem
33 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
DADF 100 Blatt Kapazität
Einzelblatteinzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 1'190.-

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. 081 330 33 57 Fax 081 330 33 58
www.buema-trading.ch

Inserat



Zahnklinik Oswald
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

EBIKON LU **Gerne 50% WIR**

Für Vor- und Nachbehandlung in der Schweiz

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

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

Bravatec
 Wassertechnik AG
 Und Ihr Wasser wird noch besser!

WIR partner **70% WIR**



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

Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?
 Hier anklicken und geniessen



WIR ONLINE MAGAZIN
 19. FEBRUAR 2024
 WIR partner

INHALT

- Bank WIR News
- Alles zur WIR MESSE Ostschweiz
- "Lueg emal" - Erkennst Du dich?
- Aktive WIR-Verrechner im Porträt
- WIR Network News
- Online-Rätselpass
- Unterhaltung & Humor

WETTBEWERBE MIT TOLLEN PREISEN!

WIR ne+work

WIR ONLINE MAGAZIN

Ferien



Aktuell gerne 100% WIR

BUCHEN SIE IHRE FERIENWOHNUNG FRÜHZEITIG!

Morschach Disentis Locarno Marbella (Spanien)



mehr infos: www.ferien4u.ch

TopCC
clever & charmant

**EIN EINKAUF.
ALLES BEKOMMEN.
JETZT PROFITIEREN.**

Ihr Vorteil
20% WIR

Herzlich willkommen bei TopCC, wo ein riesiges Sortiment, die besten Weine, das frischeste Gemüse und das leckerste Fleisch auf Sie warten.

**TopCC. EINER FÜR ALLES.
OFFEN FÜR ALLE.**

Infos: 0800 800 070 (gratis) |
info@topcc.ch | www.topcc.ch



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

Gerne 100% WIR auf das ganze Sortiment

"Dorfladä" Häggenschwil/SG



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



Firmenvideo



Landjäger.ch
VERLIEBT IN DIE SCHWEIZ

Edelweiss- & Scherenschnitt-Mode

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

Neu: Winterjacke!

Gratis! Vergiss nicht 1 Paar Landjäger gratis mitzubestellen!

Scan und Klick!

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

Inserat

Zahnarztpraxis Oswald
MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK

Gerne 50% WIR

WIL SG

WIR partner

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

Fenster-läden

Aktion 80% WIR

ARAGON

ARAGON AG bauelemente

5040 Schöftland
062 726 30 78
aragon-bauelemente.ch



Zwei Kollegen machen Feierabend. „Hast du am Wochenende schon was vor?“, fragt der eine. „Ja, ich gehe mit meinem Jungen den Drachen steigen lassen. Und du?“ – „So was Ähnliches. Ich mache mit meiner Schwiegermutter eine Bergtour.“

Was hast du in den Sommerferien gemacht?“ – „Ha! Ich wollte wellenreiten. Aber denkst du, ich hätte das Pferd ins Wasser bekommen?“

Voller Waidmannsstolz kommt Herr Burger aus dem Wald und überreicht seiner Frau einen fetten Hasen. „Das nenn ich mal Jagdglück!“, ruft sie aus. „Kann man wohl sagen“, erwidert Burger, „vor allem, wenn man bedenkt, dass ich auf ein Rebhuhn geschossen habe!“

Angeklagter. Jetzt sagen Sie bitte endlich, warum Sie auf Ihren Jagdkameraden geschossen haben!“ – „Ich habe ihn in der Aufregung für einen Hirsch gehalten.“ – „Und wann bemerkten Sie Ihren Irrtum?“ – „Als der Hirsch zurückschoss.“

Warum stehen all die Leute hier und werfen Steine ins Meer?“ – „Da vorne steht ein Schild: ‚Deutsche Werft!‘“

Philipp“, schreit die Mutter, als sie die Kleider zum Waschen bereitlegt, „in deiner Hosentasche ist ein Frosch!“ – „Was“, ruft Philipp entsetzt, „ist die Ringelnatter abgehauen?“

Der kleine Jonas ist krank. „Wenn der Doktor

kommt“, sagt ihm die Mutter, „dann streckst du ihm brav deine Zunge heraus!“ Darauf meint Jonas freudig: „Darf ich ihm auch eine lange Nase machen?“

Der Arzt will gerade ein Rezept unterschreiben, da unterbricht ihn die Sprechstundenhilfe: „Aber, Herr Doktor, mit dem Thermometer können Sie doch nicht unterschreiben!“ Der Arzt zögert kurz und nickt. „Sie haben Recht. Aber wo habe ich dann nur den Kugelschreiber stecken lassen?“

Mein Hund ist so was von schadenfreudig“, klagt ein Jäger seinem Kameraden, „immer wenn ich danebenschieße, wirft er sich auf den Rücken, strampelt mit den Beinen in der Luft und japst, wie wenn er beim Lachen keine Luft mehr bekäme!“ – „Eigenartig“, meint der andere Jäger, „was macht er denn, wenn du triffst?“ – „Keine Ahnung. Ich habe ihn ja erst seit zwei Jahren.“

Haben Sie meinen Rat befolgt, Herr Michels? Nur drei Zigaretten am Tag?“, fragt der Hausarzt den Patienten. „Ja, klar, hab ich das befolgt, Herr Doktor, aber muss das wirklich sein? Als Nichtraucher vertrage ich das Zeug überhaupt nicht.“

Diesen Saft müssen Sie dreimal täglich in einem Zug austrinken“, erklärt der Arzt, „morgens, mittags und abends.“ – „Na gut, aber wer übernimmt die Kosten für die Fahrkarten?“

Warum stellst du dich mit dem Schirm unter die

Dusche?“ – „Ich will nicht nass werden.“ – „Warum denn nicht?“ – „Ich habe mein Handtuch vergessen.“

Was ist denn mit Ihnen los?“, herrscht der Polizeibeamte den Autofahrer an. „Sie fahren ja Zickzack!“ – „Was soll ich denn sonst tun? All die kleinen weißen Mäuse überfahren?“

Herr Ober, der Schaumwein schäumt ja gar nicht“, beschwert sich der Gast. „Na, Sie sind gut? Bellt etwa ein Hundekuchen?“

Väterchen Schulz wird dicker und dicker. Seine Frau überredet ihn schließlich, zum Arzt zu gehen. „Da hilft nur eins“, erklärt der, „essen Sie Obst, essen Sie Salat.“ – „Gern“, antwortet Schulz, „vor oder nach den Mahlzeiten?“

Entschuldigen Sie bitte! Wo finde ich das Kino?“ – „Das Kino ist geradeaus.“ – „So ein Mist! Immer wenn ich ins Kino will, ist es gerade aus.“

Was soll das heißen, Sie hätten das Opfer nur mit ‚geistigen Waffen‘ angegriffen?“, fragt der Richter den Angeklagten. „Wie kommt der Mann dann zu

der Beule am Kopf?“ – „Nun ja, es war eben Goethes ‚Faust‘.“

Der Richter wird allmählich ungeduldig: „Ich ermahne Sie jetzt zum letzten Mal, Frau Angeklagte! Wie soll ich Ihnen glauben, wenn Sie behaupten, Sie hätten zwei Brüder, Ihr eigener Bruder aber schwört, er habe nur einen?“

Ein Schüler pupst laut und es beginnt etwas streng zu riechen. Der Lehrer nutzt die Gelegenheit, um den Schülern etwas beizubringen. „Weiß jemand, warum Blähungen so stinken?“, fragt er. Sofort ruft es aus der letzten Reihe: „Damit auch Schwerhörige was davon haben!“

Die Kriminalpolizei befragt einen Verdächtigen: „Haben Sie für die Tatzeit ein Alibi?“ – „Unsinn, Herr Kommissar, mich hat keiner gesehen!“

DEIKE PRESS

WIR ONLINE MAGAZIN

manser24
HANDWERKER-SHOP

Fahrzeugeinrichtungen

Luxline von Modul-System
mit 100% WIR



100% WIR-Anteil exkl. Montage!



Alutec Aluminiumbox Extreme

Art.-Nr.	LxBxH	Preis Fr.
11639	62,2x27,5x27 cm	Fr. 220.-
11641	62,2x42,5x52 cm	Fr. 330.-
11645	152,2x52,5x52 cm	Fr. 712.-



- Fahrzeugeinrichtungen nach Mass
- Beratung & Verkauf
- 3D-Planung in Farbe
- Einbaustandort: Arbon TG oder vor Ort/Werkstätten
- Neu: Abhol- und Lieferservice

Modul-System ist ein Komplettsortiment für die Einrichtung von Servicefahrzeugen!

Verlangen Sie eine kostenlose Planung und Beratung!



Profis für Profis!

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.

Monatlich für über 20'000 WIR-Verrechner online

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

Gerne 70% WIR



WIR-Mailing

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

Versandzeitpunkt
bestimmen Sie!

WIR-Mailing

WIR-Mailing

Persönlich ermittelte
Datenbank

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



LUEG EMOL...

Gutscheinsponsor:

Hotel Restaurant "Nollen"
am Nollen 1, 9515 Hosenruck
071 571 31 41 - www.giusisnollen.ch
restaurant@giusisnollen.ch



Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom Hotel Restaurant "Nollen", am Nollen 1, 9515 Hosenruck 071 571 31 41 - restaurant@giusisnollen.ch - www.giusisnollen.ch

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten
bis 15. März. 2024 an: wironline@bluewin.ch
(Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)

nollen
Hotel & Restaurant



J. Eisenring AG Architektur und
e Architektur

Liegenschaftsvermittlung

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

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

WIDDER 21.03.–20.04.



Der Kosmos hat ein Kraftpaket für Sie geschnürt: Es liegt an Ihnen, es zu nutzen. Egal wie verrückt Ihre Vorhaben sein mögen – mit Ihrer Energie und Ihrem Idealismus werden sie Ihnen gelingen. Besonders im sozialen Bereich werden Sie mit Ihrer Begeisterung andere Menschen dazu motivieren, mit anzupacken.

STIER 21.04.–21.05.



Sie haben sich verliebt! Schieben Sie die kleinen Selbstzweifel beiseite und öffnen Sie Ihr Herz: Vertrauen Sie den Sternen und verlassen Sie Ihr gewohntes Terrain. Nur dann werden Sie feststellen, dass Herzflattern und Schmetterlinge im Bauch keine Krankheit, sondern ein wunderbar kribbelndes Gefühl sind.

ZWILLINGE 22.05.–22.06.



In diesem Monat klappt einfach alles. Sie laufen zur Höchstform auf, Ihr Können und Ihr Teamgeist sind wie Magnete, die den Erfolg anziehen. Sie arbeiten konzentriert und ruhig und achten auf wichtige Details, sodass keine bösen Überraschungen in Sicht sind und Sie das Optimum für alle herausholen können.

KREBS 23.06.–22.07.



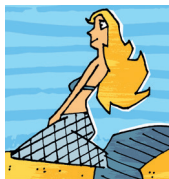
Vermeiden Sie voreilige Aktionen und Entscheidungen. Lassen Sie die Dinge mit Ruhe und Bedacht angehen. Ab Monatsmitte können Sie Ihre Genialität beweisen. Die Sterne stehen Ihnen zur Seite und Sie sprühen vor Geistesblitzen und unkonventionellen Ideen. Der Erfolg im Job gehört Ihnen und die höhere Bezahlung auch.

LÖWE 23.07.–23.08.



Dieser Monat ist einfach ideal, um lang gehegte Träume zu realisieren. Zielstrebig und diszipliniert schreiten Sie voran Richtung Erfolg. Am Monatsende haben Sie sich eine goldene Brücke gebaut, über die Sie beruhigt in den nächsten Monat spazieren können. Beruflich und finanziell sitzen Sie fest im Sattel.

JUNGFRAU 24.08.–23.09.



Ihre Emotionen bereiten Ihnen zu Anfang des Monats ziemliches Kopfzerbrechen. Besser Sie hören auf, darüber nachzudenken, ob Ihre Gefühle tatsächlich so sind, wie sie sein sollten, oder ob Sie sich etwas vormachen. Lassen Sie sich fallen, denn die Sterne werden Sie auffangen und in den siebten Himmel der Liebe entführen.

WAAGE 24.09.–23.10.



Die Sterne sind in Flirtlaune und versorgen Sie mit positiven Emotionen. Singles bietet sich die Chance, sich Hals über Kopf zu verlieben, ganz ohne Kritik und Zweifel. Und ganz nebenbei beseitigen Sie mit dieser positiven Stimmung Baustellen, die in Ihrem Leben wirklich nichts mehr zu suchen haben.

SKORPION 24.10.–22.11.



Der Alltagstrott geht Ihnen mit seiner Monotonie zurzeit ziemlich auf die Nerven – Tag für Tag immer das selbe. Ändern Sie es! Wann haben Sie das letzte Mal alte Freunde angerufen oder so richtig ausgelassen Spaß gehabt? Geben Sie sich einen Ruck und ergreifen Sie die Initiative. Sie werden es nicht bereuen.

SCHÜTZE 23.11.–21.12.



Die Aussichten für einen nächsten Karriereschritt stehen in diesem Monat besonders gut: Ab der zweiten Hälfte des Monats stellt der Kosmos die Weichen neu und Sie bewegen sich auf der Überholspur ohne Umwege Richtung Ziel. Wo Sie sind, ist immer auch eine kreative Idee – und Ihre Einfälle sind gefragt.

STEINBOCK 22.12.–20.01.



Der Kosmos liefert Ihnen zu Beginn des Monats die nötige Energie, um die Anforderungen dieses Monats zu stemmen. Sie spüren aber auch deutlich, wie wichtig die kleinen Erholungspausen sind, und dass es Ihnen guttut, immer mal wieder Zeit für Wellness und geistige Freiräume einzuplanen. So bleiben Sie in Balance.

WASSERMANN 21.01.–19.02.



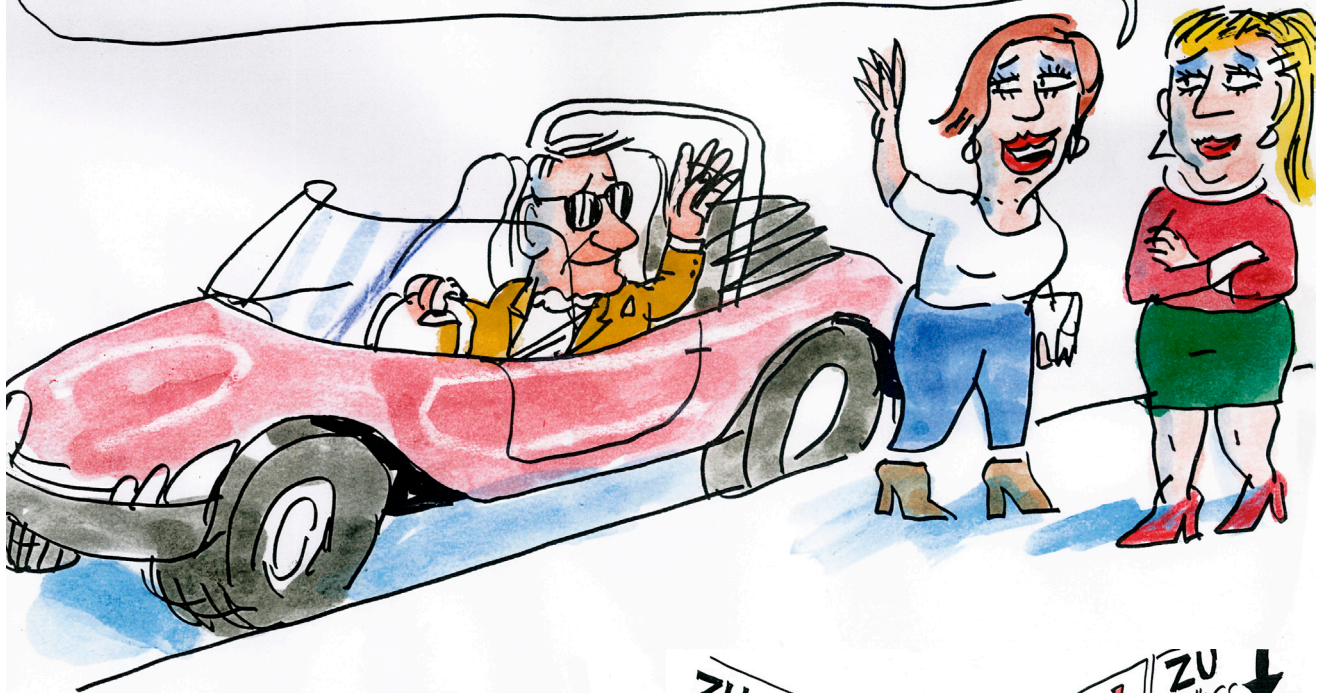
Zu Anfang des Monats könnte es zu einigen Unebenheiten in Ihrem Liebesleben kommen. Haben Sie Geduld und lernen Sie, die kleinen Schwächen Ihres Partners zu akzeptieren und mit ihnen umzugehen. Niemand ist perfekt, auch Sie haben Ihre Ecken und Kanten, und oft sind es genau diese, die den anderen liebenswert machen.

FISCHE 20.02.–20.03.



Sie brauchen sich in diesem Monat um Ihr Wohlbefinden nicht zu sorgen. Dank des positiven Einflusses der Sterne strotzen Sie vor Vitalität und Energie. Selbst Ihr gelegentlich sensibler Verdauungsapparat erträgt Aufregungen und Kochexperimente mit stoischer Ruhe. Gönnen Sie sich ruhig noch etwas mehr Spaß.

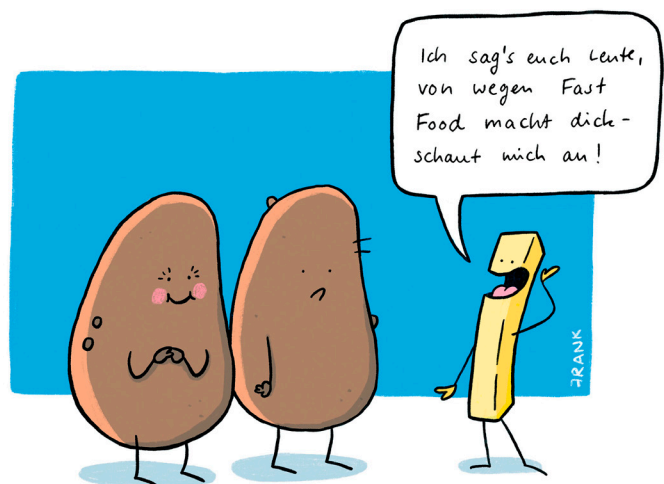
ER IST SO DEZENT UND VORNEHM... SEIN AUTO PRODUZIERT FAST NUR FEINSTAUB!



© Tomaschoff/DEIKE



© Tomaschoff/DEIKE





Sei es die Pestizidbelastung von Supermarkt-Lebensmitteln oder der Imageverlust des Siegels „Bio“ – inzwischen halten es immer mehr Menschen mit entsprechendem Ökobewusstsein für eine gute Idee, ihre Versorgung mit frischem Obst und Gemüse nicht mehr den Großkonzernen zu überlassen, sondern lieber selbst zu produzieren.

Bio von Balkonien

Die Zahl der Selbstversorger wächst stetig. Es ist in, sich von dem zu ernähren, was man selbst angepflanzt hat. Gleichzeitig finden viele in der Gartenarbeit eine erfüllende Freizeitbeschäftigung, die nebenbei auch noch vom Alltagsstress ablenkt. Problem: Nicht jeder, der sich in seiner Freizeit gern mit Pflanzen beschäftigt, hat auch die entsprechende Anbaufläche. Besonders in Großstädten sind Gärten oder Balkone oft Mangelware. Inzwischen gibt es aber eine Vielzahl kreativer Möglichkeiten, wie der Gärtnerleidenschaft dennoch gefrönt werden kann. Oft bekommen dabei ganze Ortsbilder eine Schönheitskur verpasst, wenn mit dem Gegensatz von grauen Städten und blühender Landschaft gebrochen wird. Die Rede ist vom Urban Gardening, dem hippen Überbegriff für städtisches Gärtnern. Naturliebhaber mit Gemeinschaftssinn schließen sich zusammen und bepflanzen projektweise brachliegende Flächen, alte Trassen, Dächer oder auch Wände und ziehen Lebensmittel in Kisten oder Hochbeeten. Im Vordergrund stehen dabei der gemeinsame

Spaß am Gärtnern, der Kontakt zur Natur und die Selbstversorgung. Eine Art des Urban Gardening ist das sogenannte Guerilla Gardening. Dabei werden Blumensamen heimlich auf städtischen Grünflächen verteilt, zum Beispiel an Straßenrändern.

Auch die Wartelisten für Schrebergärten werden immer länger. Viele Kontaktfreudige sind dabei auch zum Teilen bereit – Open-Source-Garten nennt sich das Konzept, bei dem die Grünfläche gemeinschaftlich genutzt und bewirtschaftet wird und auch die Erträge geteilt werden.

Eng verknüpft mit dem Wunsch nach ökologischer Lebensmittelversorgung ist auch das steigende Umweltbewusstsein in der Gesellschaft. Ein interessantes Projekt, das beides miteinander verbindet, ist die Aquaponik. Das Verfahren wurde in den letzten Jahrzehnten entwickelt und kommt inzwischen immer öfter zum Einsatz, privat wie kommerziell. Es handelt sich dabei um eine clevere Variante, die Fischzucht mit der Pflan-

zenkultivierung zu verbinden, sodass ein geschlossener ökologischer Kreislauf entsteht, in welchem beide Parteien voneinander profitieren. Die Ausscheidungen der Fische düngen die Nutzpflanzen und diese bedanken sich dafür mit gereinigtem Wasser für die Fische. Wo sonst industriell mit Antibiotika und Pflanzenschutzmitteln gearbeitet wird, garantiert die Aquaponik unbelastete Produkte, enorme Wassereinsparung und höhere Produktivität. Nicht zuletzt ist das Verfahren durch eine vertikale Ausrichtung auch noch platzsparend – perfekte Voraussetzungen zur Umsetzung in der Großstadt. Eine sinnvolle Idee für alle, die sich nicht nur aufs Gärtnern beschränken wollen.

Zu guter Letzt gibt es für alle, die sich zwar gern gesund ernähren, sich dafür aber nicht unbedingt vom Sofa wegbegeben wollen, die Möglichkeit, Gemüsebeete online ganz nach Belieben anzulegen. Reale Gärtner setzen den Auftrag dann um und liefern die Erträge – Gärtnern 2.0 sozusagen.

bss/DEIKE



www.artho-uhren.ch
UHREN BIJOUTERIE
ARTHO
Hauptstrasse 67 9113 Degersheim
info@artho-uhren.ch Tel. 071 371 19 17
100% WIR für Lagerartikel

WIR
ONLINE MAGAZIN

WIR MESSE OSTSCHWEIZ

Am Samstag, 13. April von 12-17 Uhr
Sonntag, 14. April von 10 - 17 Uhr

**Herzlich
Willkommen
im frisch
renovierten
Nollen**

nollen
Hotel & Restaurant

9515 Hosenruck/TG

+41 71 521 31 41

GIUSISNOLLEN.CH



Der Frühlingsbeginn: Ein episches Gartenabenteuer



Mit dem Frühlingsbeginn erwachte nicht nur die Natur aus ihrem Winterschlaf, sondern auch meine lang verschüttete Leidenschaft für die Gartenarbeit. Es war, als ob die warmen Sonnenstrahlen mich dazu aufforderten, mich dem grünen Dschungel vor meiner Haustür zu stellen.

Bewaffnet mit Gartenschere, Handschuhen und einem ganzen Arsenal an Werkzeugen begab ich mich in meinen Garten, bereit, mich den Herausforderungen des Frühlings zu stellen. Doch was mich erwartete, war weit mehr, als ich erwartet hatte.

Zu Beginn schien alles idyllisch und friedlich. Die Vögel zwitscherten, die Blumen blühten, und die Sonne strahlte vom blauen Himmel. Doch je tiefer ich in die grüne Wildnis eindrang, desto deutlicher wurde mir bewusst, dass ich mich in einem epischen Abenteuer befand.

Die Sträucher, die im Winter friedlich schlumerten, hatten sich nun zu wuchernden Monstern verwandelt, die nach meinem Blut zu dürsten schienen. Mit jeder Bewegung der Heckenschere schienen sie lebendiger zu werden, als würden sie sich gegen meine Eindringlinge verteidigen wollen.

Doch ich gab nicht auf. Mit einem lauten Kampfschrei stürzte ich mich in den Kampf, meine Heckenschere blitzte wie das Schwert eines tapferen Ritters. Das Gefecht dauerte Stunden – ich gegen die unerbittliche Natur – und als die Sonne

langsam hinter dem Horizont verschwand, sah mein Garten aus wie ein Schlachtfeld.

Aber der Frühling hatte noch mehr Herausforderungen für mich bereit. Das Unkraut hatte sich während meines Kampfes mit den Sträuchern heimlich vermehrt und drohte nun, meinen gesamten Garten zu übernehmen. Doch ich liess mich nicht entmutigen. Mit einer Mischung aus Entschlossenheit und Verzweiflung ging ich gegen das Unkraut vor, jede Wurzel einzeln herausziehend, als ob es der letzte Feind auf Erden wäre.

Als ich schliesslich am Ende des Tages völlig erschöpft auf meiner Terrasse sass, umgeben von einem Meer aus abgeschnittenen Ästen und Unkrautwurzeln, konnte ich nicht anders, als zu lächeln. Denn obwohl mein Garten noch lange nicht perfekt war, wusste ich, dass ich ein echter Held war – ein Held des Frühlings, der sich mutig den Herausforderungen der Natur gestellt hatte. Und das, das war mehr, als ich je erwartet hatte.

Und so schwor ich mir, dass ich nie wieder unvorbereitet in meinen Garten eintreten würde. Das nächste Mal würde ich mit einem ganzen Arsenal an Werkzeugen und einem detaillierten Plan kämpfen. Doch bis dahin würde ich meine neu gewonnene Heldentat feiern – die epische Schlacht des Samstags im grünen Dschungel zum Frühlingsbeginn.

W.Scheurer

Die geheime Übernahme

Sie kommen aus Ostanatolien und tragen seltsame Mützen. Die genaue Zahl kennt man nicht. Aber es müssen mindestens 25 Millionen sein. Allein in Deutschland. Wer weiß, wie viele mehr es in der Schweiz, Österreich und im Rest Europas gibt. Und es werden jeden Tag mehr. Eine Invasion unter den Augen aller. Die Rede kann nur von Gartenzwerge sein!

Sie besetzen die besten Gegenden, oft die besonders gepflegten Vorgärten. Und das ohne großes Aufsehen, die meisten Menschen bemerken sie nicht einmal. Andere haben ein Auge für sie entwickelt, sind so eine Art Fan. Schließlich gibt es unendliche Varianten, Hautfarben, Kleidungsmerkmale, Haltungen. Früher war mehr Einheitlichkeit. Mittlerweile kommen sie gar aus China und Osteuropa, werden importiert mit dem Flugzeug. Und landen morgen vielleicht direkt vor Ihrem Fenster. Die Meinungen gehen weit auseinander. Nicht jeder liebt Gartenzwerge.

Dabei sind sie eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte. Denn die kleinen Männchen mit den Zipfelmützen haben in Form des Fruchtbarkeitsgotts Priapus schon bei den alten Römern die Gärten beschützt. Vor bösen Geistern und Dieben. Heutzutage tun sie das immer noch – in modernisierter Form und seit etwa 1990 unter anderem mit heruntergelassenen Hosen und Stinkefinger in Richtung Nachbarn. Was schon zu dem ein oder anderen Rechtsstreit wegen Beleidigung geführt hat. Als der Bildhauer Philipp Griebel die ersten Gartenzwerge mit roter Mütze darstellte, ahnte er sicher nichts von derlei Extravaganzen. Genauso wie August Heissner, der 1872 zeitgleich im Thüringer Gräfenroda mit der Produktion begann. Genauso wie in Anatolien dienten auch in

Deutschland die eher klein gewachsenen, traditionell männlichen Bergarbeiter als Vorlage. Um 1910 trug der typische Gartenzwerge Schaufeln, hielt eine Schubkarre oder erhob eine Spitzhacke. Die Zipfelmütze macht in dem Kontext ebenfalls Sinn, denn die früheren Bergmänner trugen sie, um an die Deckenhöhe erinnert zu werden. Der Zipfel stieß vor dem Kopf an.

Vor den Kopf stoßen die kleinen Mitbewohner auch viele Gegner des geordneten Kleinbürgerlebens. Daran ändert auch nicht, dass schon in barocken Schlossgärten Tausende von ihnen Wache hielten und durch interessante Darstellungen für fürstliche Unterhaltung sorgten. Schon in Goethes Versepos „Hermann und Dorothea“ beklagt ein Apotheker die Ablehnung seiner farbigen Zwerge. Seit 1797 hat sich also nicht viel geändert. Es gibt Liebe und Hass und wenig dazwischen. Umso mehr hat sich die Machart der Mini-Mitbewohner an die Moderne angepasst. Waren sie ursprünglich aus Sandstein oder Marmor, erstellten die Thüringer Großmanufakturen sie bereits aus Terrakotta. Und nun bestehen sie ganz im Stile der Zeit meist aus Kunststoff. Aber selbst die Plastikzwerge werden mittlerweile überrollt von den massenhaften Billigkopien aus anderen Ländern. Man munkelt, es solle mittlerweile sogar weib-



© Tomaszewski/DEIKE

liche Gartenzwerge geben: Eine gewisse „Gräfin Roda“ war die erste bekannte Gartenzwerge-Frau. Aber nicht genug mit diesem Traditionsbruch: Politisch wurden die Zwerge auch noch. Im Jahr 2014 benutzte die österreichische Partei SPÖ Gartenzwerge für den Wahlkampf und nannte sie Coolmen. Nicht zuletzt deshalb kämpft die Front zur Befreiung der Gartenzwerge für deren Rechte und setzt die armen Kerlchen in den Wäldern als natürlichem Lebensraum aus. Auf Instagram hat man sogar schon Reisezwerge gesehen. Damit das alles nicht zu sehr aus der Bahn gerät, definierte die „Internationale Vereinigung zum Schutz der Gartenzwerge“ mit Sitz in Basel den historisch korrekten Gartenbewohner: 69 Zentimeter groß, Zipfelmütze, Bart, männlich.

Es bleibt abzuwarten, ob auch hier die Emanzipation siegt. Und wer weiß, was die künstliche Intelligenz bei Gartenzwerge bewirken kann. Vielleicht ziehen sie ja dann ganz ins Haus. Und wir in den Garten.

Schmidt/DEIKE

WIR MAILING

**für über 20'000 WIR Verrechner
in der Deutschschweiz**

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

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

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

Wir bieten für Ihren Mailversand:

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

WIR ONLINE VERSAND mit Follow-Up

für über 20'000 WIR Verrechner

**Persönlich
ermittelte Daten**



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

