

WIR ONLINE MAGAZIN



11. November 2022

Das bankunabhängige Monats-Magazin für die ganze Familie für über 20'000 WIR-Verrechner

Mit Spielplan zur
Fussball WM 2022

Sofa. Sound. Sägemehl

Rückblick auf die tollen
Herbstgespräche der Bank WIR

3 für 1
Aktion
für die letzten
3 Ausgaben
Mehr darüber
Seiten 22 + 23

WIR ne+work

WIR ONLINE MAGAZIN

Das monatliche Magazin für die ganze Deutschschweiz



Walter Sonderer

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

Wissenswertes über uns: Das WIR ONLINE MAGAZIN erscheint seit über einem Jahr online für alle WIR-Verrechner in den Kantonen AG - AI - AR - BE - BL - BS - GL - GR - LU - OW - NW - SG - SH - SO - SZ - TG - UR - VS - ZG - ZH sowie in allen Hotels und Restaurants im Kanton Tessin liegt es auf.

Was uns WIR-ler wichtig ist, steht im WIR ONLINE MAGAZIN

Das WIR ONLINE MAGAZIN berücksichtigt die speziellen und vielschichtigen Interessen der WIR-Verrechner. Das unterhaltsam gestylte und redaktionell interessant bearbeitete WIR Magazin für die ganze Familie informiert mit Bild und Text über die Aktivitäten der lokalen Netzwerke und über allerlei wis-

senwerte News bei der Bank WIR. Interessante Reportagen und spannende Texte zu Zeithemen runden das Angebot ab. Grosser Wert wird dabei auch auf Unterhaltung gelegt: Spannende Rätselkrimis, Online-Rätsel, Textwitze und Comics sorgen für eine gute Prise Humor.

Online Magazin für die ganze Deutschschweiz

Als Herausgeber des Magazins ist es mir durchaus bewusst, dass wir mit unserer Berichterstattung immer noch sehr Ostschweiz lastig sind. Das ist natürlich auch meiner Person als Präsident des WIR Network Ostschweiz geschuldet. Nach über acht Jahren Amtstätigkeit und über 20 Jahren WIR-Verrechnung, habe ich vor allem zur genannten Region ein solides und starkes Netzwerk aufgebaut. Helfen Sie uns, in dem Kontext und selbem Bemühen ein Magazin für die ganze Deutschschweiz zu machen. Melden Sie interessante Storys und Geschichten aus den unterschiedlichsten Gegenden und Bereichen ihres Netzwerks. Die Leser unseres Magazins werden es ihnen danken.

Werden Sie Teil unseres WIR ONLINE MAGAZIN

Mit unserem monatlichen Periodikum ist es unser erklärtes Ziel ein bankunabhängiges Sprachrohr für alle WIR'ler und WIR-Networks in allen von uns betreuten Regionen zu sein. Mit dieser Zielsetzung der regionalen ebenso wie der überregionalen Verbreitung sind wir natürlich auf des Lesers Hilfe angewiesen: Bitte machen Sie auch weiterhin aktiv mit bei der Gestaltung unseres Magazins. Anregungen, Meinungen, Vorschläge, Kritiken - was auch immer Sie uns mitteilen, wir räumen Ihnen dafür gerne den nötigen Platz ein. Wir freuen uns über jegliche Art der Rückmeldung, behalten uns aber gängigem Journalismus folgend jedoch allzeit und in jedem thematischen Kontext

das Recht vor, Mitteilungen zu kürzen und/oder nur auszugsweise zu veröffentlichen.

In diesem speziellen Zusammenhang unser Hinweis: Haben Sie ein originales oder lustiges Foto? Wir veröffentlichen Ihren Schnapsschuss gerne in der Rubrik «Schnapsschuss des Monats» und honorieren dies mit einem WIR-Betrag von 50 Franken. Monatlich erscheint auch unsere Rubrik "Lueg emol". Wer weiss, vielleicht sind auch Sie bald die Gewinnerin oder der Gewinner eines Konsumationsgutscheins im Wert von Fr. 100.-. Möchten auch Sie sich mit einem Konsumationsgutschein von CHW 100.00 beteiligen? Als Gegenleistung erhalten Sie auf der Seite «Lueg emol» einen attraktiven Werbeauftritt. (Siehe Seite 41 in der aktuellen Ausgabe)

Stehen sie als überzeugter WIR-Verrechner zum WIR-Geld

Unsere treuen Inserenten in unserem WIR ONLINE MAGAZIN pflegen aktiv die WIR-Verrechnung. Bitte berücksichtigen Sie beim Einkauf unsere Inserenten, denn sie werden auch in Zukunft dazu beitragen, dass unser Magazin in attraktiver Aufmachung erscheinen kann.

Ältere Ausgaben

Alle Ausgaben unseres WIR Magazins finden Sie auf der Homepage: www.wsmarketing-rossrueti.ch

Werbewirksame Plattform

Das WIR ONLINE MAGAZIN bietet zudem für WIR-Verrechner eine interessante und werbewirksame Plattform. Um Ihre Werbung zu verstärken, erscheint Ihr Inserat oder Ihre Publireportage im gleichen Monat zusätzlich kostenlos in der aktualisierten Reminder Ausgabe.

Mit einer gezielten Werbung in unserem WIR ONLINE MAGAZIN sind Sie immer bei der richtigen Zielgruppe präsent.

Walter Sonderer
Präsident WIR Network Ostschweiz

Mit vereinten Kräften in die Zukunft!

WIR ne+work

Nachdem im Herbst 2021 die Bank WIR ihre Leistungsvereinbarungen mit allen 13 WIR-Networks gekündigt hatte, müssen sich die WIR-Networks zukünftig als selbständige und unabhängige Vereine organisieren und finanzieren. Diese neue Situation hat den Vorstand des WIR-Network Winterthur – Frauenfeld bewogen, nach Varianten für ein stabiles Weiterbestehen des Vereins zu suchen.

An der Informationsveranstaltung vom 20. April 2022 in Frauenfeld wurden mögliche Wege aufgezeigt. Eine Auflösung wie auch eine Fusion mit den WIR-Networks Schaffhausen oder Zürich wurde nicht als lösungsorientiert betrachtet.

An der Generalversammlung am 11. August 2022 beschlossen die Mitglieder des WIR-Network Winterthur – Frauenfeld eine Fusion mit dem WIR-Network Ostschweiz anzustreben. Mit dem Beschluss des Vorstandes des WIR-Network Ostschweiz

vom 10. Oktober 2022 wurde für die Ausarbeitung eines Fusionsvertrages ebenfalls grünes Licht gegeben. In der Zwischenzeit haben die beiden Vorstände den entsprechenden Fusionsvertrages ausgearbeitet. Dieser wird euch im Anhang unterbreitet.

Das WIR-Network Winterthur – Frauenfeld wird am 15. Dezember 2022 bei einer an einer ausserordentlichen Generalversammlung definitiv auf der Basis des vorliegenden Fusionsvertrages über die Fusion sowie über die damit notwendige Auflösung des Networks befinden. Bei einer Zustimmung zur Fusion des WIR-Network Winterthur – Frauenfeld wird am 19. Dezember 2022 auch das WIR-Network Ostschweiz bei einer ausserordentlichen Generalversammlung über den Fusionsvertrag abstimmen. Wenn beide WIR-Networks dem Fusionsvertrag zustimmen, tritt die Fusion per 01.01.2023 in Kraft und die erste gemeinsame konstituierende Generalversammlung kann im Frühling 2023 stattfinden. Im Fokus stehen dann die

Neubesetzung des Vorstandes sowie eine umfassende Statutenrevision.

Gerne laden wir alle Mitglieder zur jeweiligen Generalversammlung ein. Eure Fragen und Inputs zum Fusionsvertrag bitten wir euch schriftlich bis 10. Dezember 2022 an uns zu senden. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Generalversammlung, welche den Grundstein für eine Zukunft mit vereinten Kräften legen soll!



Roland Müller
WIR-Network
Winterthur -
Frauenfeld



Walter Sonderer
WIR-Network
Ostschweiz

Gemeinsam heisst WIR

WIR ne+work

Impressum

Herausgeber:

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

Erscheinungsweise:

12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x jährlich als Reminder-Ausgabe

Nächste Ausgaben:

Freitag, 25. November 2022
5. und 16. Dezember 2022

Satz & Gestaltung:

Walter & Dominique Sonderer

Redaktionelle Mitarbeiter:

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

Titelbild: Bank WIR -Foto Frutig

Inhalt

WIR-Network News	S. 4 - 11
Neue Debitkarten für jeden Einsatz bereit	S. 12 + 13
Impressionen der Herbstgespräche 2022	S. 14 - 21
3 für 1 Aktion im WIR ONLINE MAGAZIN	S. 22 + 23
Weingut "Wylanblick" Benken ausgezeichnet	S. 25
«Adler» in Zuckenriet/SG erweitert	S. 26 + 27
Grosser Winter-Special im Dezember & Januar	S. 28 + 29
Winterspass in Braunwald mit 100% WIR	S. 30 + 31
Woke - viel Lärm um nichts?	S. 33
73 Tage «Winterzauber» in Bazenheid/SG	S. 36 - 39
Fussball-WM in Katar mit Spielplan zum Download	S. 44 - 49
Online - Rätselspass	S. 52
Schnappschuss des Monats	S. 59
Wasser - Kraftstoff des Lebens	S. 60 + 61
Unterhaltung pur	S. 64 + 65
Whisky - torfig - ölig oder rauchig	S. 68 + 69
Neue Gastro-Rubrik ab Januar 2023	S. 70 + 71
«Wir verwöhnen Sie gerne» - auch mit WIR	S. 72 - 84
Abschied vom Nollen - WIR sagen "Dankeschön"	S. 82 + 83
Gastroseiten - "Wir verwöhnen Sie gerne"	S. 76 - 83

WIR ne+work

Das neue unabhängige WIR-Netzwerk



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



Gemeinsam heisst WIR

WIR ne+work

* ein unabhängiges Netzwerk der WIR-Geld Verrechner

WIR ne+work

Graubünden-
Südostschweiz

Einkaufsbummel mit Bowlingabend

Während des ganzen Tages können Sie bei Degiacomi Schuhe an der Grabenstrasse 44 und im Cecile-Modeshop im City West mit 100% WIR einkaufen. Ab 17.00 Uhr trifft sich das WIR Ne+work-Graubünden-Südostschweiz bei Cecil-Mode im City-West zum Apéro. Anschliessend begeben wir uns 2 Stockwerke tiefer zur Bowlinghalle. Nach dem Schuhwechsellern und Gruppeneinteilung beginnen wir um 18.30 Uhr mit Bowling. (viel Spass). Für das Nachtessen dislozieren wir vom City West zum Café Express an der Raschärenstrasse 3 in Chur. Wir freuen uns auf einen gemütlichen Abend mit Ihnen.

CECIL

EST. 1989



Donnerstag
17. November 2022

City West
Comercialstrasse 32, Chur

Das Programm

17.00 Uhr Empfang bei CECIL-Mode mit Apéro

18.00 Uhr Bowling Center Chur

20.00 Uhr Nachtessen im Café Express, in Chur

22.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Anmeldung

Bis 13. November 2022 unter www.wir-network.ch/graubuenden

Die Kosten

Pro Person 50.- CHW
inkl. Apéro, Bowling, Nachtessen
inkl. Getränke

WIR ne+work

Ostschweiz

Das WIR-Partner-Network Ostschweiz sagt "Tschüss" und Dankeschön!

Geniessen Sie mit uns einen aussergewöhnlichen Abend mit Ostschweizer WIR-Freunden. Wir machen Ihren Abend zu einem absoluten Highlight! Tauchen Sie ein in den Zauber von Hollywood. Spazieren Sie durch die Tore der Dreamfactory für ein unvergessliches Event-Erlebnis, ein Spektakel der besonderen Art.

Lassen Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen und geniessen Sie die Show in einer einzigartigen Mischung aus Magie, Dreamgirls und Las Vegas!



Samstag, 3. Dezember 2022

Dreamfactory, Weierwiesstr. 8, 9113 Degersheim

Das Programm: 17.30 Uhr Eintreffen der Gäste
18.00 Uhr Diner-Spectacle
23.30 Uhr Ende

Die Anmeldung: Anmeldung bis 18. November 2022 nur möglich unter: www.wir-network.ch/ostschweiz oder wsonderer@wir-network.ch - M 079 207 81 26

Die Kosten: 50 CHW pro Person für Mitglieder
100 CHF/CHW pro Person für Nichtmitglieder

CHW IBAN CH16 0839 1012 7705 3000 0 - CHF IBAN: CH79 0839 1012 7705 3100 0

Spiel, Spass und Tanz in exklusiver Atmosphäre weit über Zürich.

An vier verschiedenen Spieltischen kann gezockt werden, während Live Musik zum Tanz einlädt. Für das leibliche Wohl wird ein festliches 4 Gang Gala Menü serviert.



**Jetzt
anmelden und
netzwerken**
www.wir-netz.ch

Freitag, 09. Dezember 2022 Event

Ort:	Uto Kulm, Üetliberg
Programm:	17:30 Apero und Eintreffen der Gäste 18:00 Begrüssung 18:15 Casino wird eröffnet 19:00 Gala Menü Nach dem Essen Tanzmusik und Casino 23:00 Rangverkündigung
Hotelzimmer:	vorhanden, müssen selber gebucht werden
Kleider Ordnung:	Festlich-Elegant Casino tauglich
Kosten:	Mitglieder: 100.- CHW pro Person Inkl. Getränke Nicht Mitglieder 200.- CHW pro Person Inkl. Getränke
Anmeldung:	www.wir-netz.ch/anmeldung oder per Mail support@wir-netz.ch



WIR ne+work Zürich

Skiferien in Arosa 7. - 14. Januar 2023

Waldhotel Arosa
Prätschlistrasse 38
7050 Arosa

Das Angebot

Freuen Sie sich auf 8 Tage herrlichen Winterzauber in Arosa.

- Doppelzimmer mit Halbpension
Bei 2 Personen, je CHW 1785.-für Mitglieder
- Doppelzimmer zur Einzelbenutzung mit Halbpension.
Für 1 Mitglied à CHW 2065.-
- Doppelzimmer mit Halbpension. Bei 2 Personen, je CHW 1925.- für Gäste
- Doppelzimmer zur Einzelbenutzung mit Halbpension. Für 1 Gast à CHW 2205.-

Im Preis Inbegriffen:

1x Skifahren mit Skilehrer an einem Morgen in einer Gruppe.

1x Eisstockschiessen an einem Vorabend

1x Kutschenfahrt

Willkommensapéro,

7 Übernachtungen/Halbpension,

Frühstück-Buffer, 5 Gang Abendessen,

Benützung Spa Bereich auf 1100m²

Weiteres

6 Tageskipass CHF 400.-

Tiefgarage Parkplatz im Hotel pro Tag

CHF 20.00. Es können auch einzelne Übernachtungen gebucht werden. Preis nach Anfrage direkt im Hotel.

Die Anmeldung

Ihre Anmeldung ist verbindlich und der fällige Betrag muss bis Anmeldeschluss, am 30. November 2022, bezahlt sein.

Konto-Nr.

IBAN CH92 0839 1099 2047 4000 0



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

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

Anmeldung:

Doris Steiger

WIR-Network Zürich

Sekretariat

Unterfeldstrasse 5

8340 Hinwil

doris.steiger@wir-netz.ch oder

www.wir-netz.ch/anmeldung

Organisation:

Marcel Frei

Tel. 079 757 43 89

marcel.frei@wir-netz.ch

**Jetzt
anmelden &
Ferien machen
www.wir-netz.ch**

WIR ne+work
Graubünden-
Südostschweiz

Ski- und Badespass im Engadin



**Sonntag, 26. bis
Freitag, 31. März 2023**

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

Leistungen:

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

**Preis pro Person im Doppelzimmer
für Mitglieder inkl. Begleitperson
CHF 1'290.- mit 100%WIR**

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

Anmeldung bis 31. Januar 2023
www.wir-network.ch/graubuenden
Telefonische Auskunft erteilt Stefan Gall
T 079 416 42 49

Konsumationen können im Hotel mit 100% WIR bezahlt werden.

★★★★
GuardaVal
Engadiner Boutique-Hotel

**Skipass
für das
Skigebiet Scuol
inbegriffen!**





WEISCH NO?





Das WIR-Partner Network Ostschweiz sagt Dankeschön

Geniessen Sie zum Abschieds des WIR-Partner Network Ostschweiz einen aussergewöhnlichen Abend in der Dreamfactory in Degersheim.

Treffen Sie WIR-Freunde und Bekannte. Netzwerken Sie in einem besonderen Ambiente nach Lust und Laune.

Tauchen Sie ein in den Zauber von Hollywood. Spazieren Sie durch die Tore der Dreamfactory Degersheim für ein unvergessliches Event-Erlebnis, ein Spektakel der besonderen Art. Verwöhnen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten und lassen Sie sich verzaubern in einer einzigartigen Mischung aus Magie, Dreamgirls und Las Vegas!

**Samstag,
3. Dezember 2022**

**Dreamfactory
Weierwiesstr. 8
9113 Degersheim**



Kosten:
CHW 50.00 für Mitglieder
CHF/CHW 100.00 für
Nichtmitglieder

Programm:

- 17.30 Uhr Eintreffen der Gäste
- 18.00 Uhr Begrüssung und Apéro
- Rundgang durch die preisgekrönten «Zauberwelten»
- Diner Spectacle

Anmeldung:

Anmeldung bis 18. November 2022
wsonderer@bluewin.ch oder
www.wir-network.ch/ostschweiz/

Einzahlung bis 20. November 2022!

CHW:

IBAN: CH16 0839 1012 7705 3000 0

CHF:

IBAN: CH79 0839 1012 7705 3100 0

Sie mögen es bequem? Dank der neuen Debit Mastercard WIRcard plus (DMC/WIR) wird Ihr Alltag noch einfacher, vielseitiger und sicherer: Mit der DMC/WIR können Sie online einkaufen, weltweit Waren und Dienstleistungen bezahlen und überall Bargeld beziehen. Natürlich ist die Karte auch im WIR-Netzwerk als Zahlungsmittel einsetzbar.

Die DMC/WIR ersetzt die bisherige V PAY WIRcard plus: Neben den Funktionen der bisherigen WIRcard plus bietet Ihnen die DMC/WIR viele neue Vorteile und Möglichkeiten. Sie ist weltweit ein gern gesehenes und breit akzeptiertes Zahlungsmittel. Neu zahlen Sie damit auch im Internet. Ihre Kartendaten können Sie für Reservationen (z. B. Mietwagen) und Abonnementsdienste (z. B. Netflix, Spotify, SBB-Billette) hinterlegen. Die Belastungen erfolgen direkt auf Ihrem Konto. Ihre DMC/WIR verwalten Sie

unkompliziert in der App debiX+. Sie haben zudem die Möglichkeit, Ihre DMC/WIR mit Ihrem Smartphone oder Ihrer Smartwatch zu verbinden und damit an der Kasse oder online zu bezahlen. Seit Oktober 2022 sind mobile Zahlungen mit Apple Pay möglich, im November 2022 kommen Samsung Pay und Google Pay dazu.



**Die neuen
Debitkarten
für jeden Einsatz bereit**

Mit WIR-KMU-Paket kostenlos

Kundinnen und Kunden mit einem WIR-KMU-Paket erhalten eine DMC/WIR kostenlos (Zusatzkarten: 40 CHF pro Jahr). Für die Kundschaft ohne WIR-KMU-Paket kostet die DMC/WIR ebenfalls 40 CHF pro Jahr. Das Gleiche gilt für die Debit Mastercard (DMC), die Karte für Kunden ohne WIR-Konto.

Wichtig für Sie

Die bisherige V PAY WIRcard plus wird im November 2022 für alle bisherigen Karteninhaber/-innen automatisch und kostenlos durch die neue Debit Mastercard WIRcard plus ersetzt. Der bisherige Karten-PIN gilt auch für die neue DMC/WIR.

Weitere Informationen zu den neuen Karten und ihren Möglichkeiten finden Sie unter wir.ch/wircardplus

● Patrizia Herde

**Die Vorteile der DCM/WIR auf einen Blick**

- Online bezahlen – im Internet und im App Store
- Weltweit einsetzen – für Bargeldbezug und als Zahlungsmittel
- Kontaktlos bezahlen – auch per Smartphone
- Im WIR-Netzwerk in WIR und CHF bezahlen
- Kartenverwaltung über die App debiX+
- Kostenlos mit WIR-KMU-Paket



Die Debit Mastercard WIRcard plus (DMC/WIR) für Kundinnen und Kunden mit WIR-Konto (türkis).
Die Debit Mastercard (DMC) für Kundinnen und Kunden ohne WIR-Konto (rot).

Sofa. Sound. Sägemehl

- das waren die Herbstgespräche 2022



Ein Sofa, spannende Gäste, eine geballte Ladung an Informationen und tolle Musik – besser kann ein Auftakt ins Wochenende nicht gelingen.

Es ist der 29. Oktober 2022, knapp 800 Kapitalgebende der Bank WIR sitzen im KKL in Luzern im Luzerner Saal und warten auf die traditionellen Herbstgespräche. Die Stimmung ist freudig-gespannt. Das Licht verdunkelt sich. Mitreissende Soul-Musik erklingt mit dem Duo Irina & Jones. Die Bielerin Irina Mossi – sie wurde 2021 zum «SRF3 Best Talent» gekürt – und der Berner Jonas Zahnd präsentieren Soul auf engstem Raum. Ein wahrer Ohrenschaus, die Herbstgespräche haben bereits einen ersten Höhepunkt.

Das Duo tritt ab, ein junger Mann trifft auf. Sein einziges Instrument: ein Mikrophon. Es ist der Vokalvirtuose Andreas Schärer, er imitiert gekonnt

eine Fanfare. Volker Strohm, Leiter Corporate Communication der Bank WIR und heute Moderator der Herbstgespräche, betritt die Bühne und heisst das Publikum willkommen. Der Anlass steht unter dem Motto: «Sofa. Sound. Sägemehl.» Sound habe man bereits eingelöst, auf das eigentliche Sägemehl würde man mit Rücksicht auf das KKL verzichten. Das Sofa sei ein neues Element. «Wir wollen in diesem Jahr mehr Interaktion, mehr Informationen und mehr Show.» Ein bisschen wie «Wetten, dass ...», ergänzt er mit einem Augenzwinkern.

Gut aufgestellte Bank WIR

Als ersten Gast begrüsst Strohm die Präsidentin des Verwaltungsrates der Bank WIR, Karin Zahnd Cadoux. «Die Bank WIR steht vor vielen Herausforderungen, doch sie ist gut aufgestellt und hat für Risiken vorgesorgt», antwortet Zahnd Cadoux auf die Frage, wie es der Bank gehe. Die Bank konzentrierte sich auf das Wesentliche

und stelle den Kundennutzen ins Zentrum. Sie entwickle Produkte, welche die Kundschaft tatsächlich brauche, und habe deshalb Erfolg. Als Firmenchefin – sie ist in der Bau- und Immobilienbranche tätig – spüre sie eine grosse Verunsicherung: Die Preise steigen, die Margen geraten unter Druck. Die wirtschaftliche Dynamik verlangsamt sich. Dazu komme die Energiekrise. Nach diesem Winter könne man die Lage besser einschätzen. «Wir müssen aus dieser schwierigen Situation das Beste machen und in unseren Ansprüchen generell etwas bescheidener werden», so Karin Zahnd Cadoux.

Auch Bruno Stiegeler, der CEO der Bank WIR, ist hochzufrieden mit dem Bankgeschäft. «Turbulente Zeiten liegen hinter uns, die Corona-Krise ist in den Hintergrund gerückt, doch wir leben in immer verrückteren Zeiten», erklärt Stiegeler und versichert



Kerngesunde Bank: CEO Bruno Stiegeler und VR-Präsidentin Karin Zahnd Cadoux gewähren im Gespräch mit Moderator Volker Strohm (von links nach rechts) spannende Ein- und Ausblicke.

gleichzeitig: «Wir stellen uns den Herausforderungen, wir sind krisenerprobt.»

Die Kundenstruktur habe sich in den letzten Jahren verändert, seit immer mehr Privatkundinnen und -kunden die Bank WIR für sich entdecken. Dieser Tatsache wolle man Rechnung tragen und nun allen Kundinnen und Kunden ermöglichen, Mitglieder der Genossenschaft zu werden. Bisher war der Genossenschaftlerstatus ausschliesslich den Teilnehmenden am WIR-System vorbehalten. Seit der Öffnung habe man bereits gegen 1000 neue Genosschafterinnen und Genosschafter gewonnen, freut sich Stiegeler. Er lädt alle anwesenden Kapitalgebenden dazu ein, Mitglieder der Genossenschaft zu werden, um so bei den wichtigen Entscheidungen der Bank mitreden zu können. Wer bis Ende Jahr einen Anteilschein zum Vorzugspreis von 100 Franken übernimmt – danach kostet die Mitgliedschaft 200 Franken – ist dabei. Der Anteilschein ist wie ein

Stammanteil voll dividendenberechtigt.

Stammanteil-Aktion

Analog 2021 macht Bruno Stiegeler den anwesenden Kapitalgebenden ein tolles Angebot: Bis Ende Dezember 2022 können sie Stammanteile ohne Courtage und ohne Börsengebühr dazukaufen. «Wir sind erfreut, wie stabil sich unsere Stammanteile im Vergleich zu den sehr volatilen Börsen der ganzen Welt halten», so Stiegeler. «Bis anhin war das Beteiligungspapier der Bank WIR ein verlässlicher Wert. 2022 betrug die Rendite 2,4 Prozent. Unseren Kapitalgebenden konnten wir eine Dividende von 10.75 Franken pro Stammanteil auszahlen.» Die Bank WIR sei kerngesund, innovativ und erfolgreich unterwegs. «Deshalb sind wir davon überzeugt, dass unsere Kapitalgebenden auch in Zukunft vom Geschäftserfolg profitieren werden. Wir werden weiterhin alles dafür tun, dass sich Ihre Investition für Sie auszahlt», versicherte der CEO der Bank

WIR den Kapitalgebenden. Mehr dazu auf www.wir.ch/herbst-2022.

Reise vom Rhone- ins Haslital

Nach der kleinen Kostprobe am Anfang der Herbstgespräche kommen die Gäste nun so richtig in den Genuss des ganzen Könnens des im Wallis geborenen Vokalvirtuosen, Musikers und Komponisten Andreas Schärer. Die Klänge, die Schärer einzig mit Mund und Mikrofon produziert, versetzen das Publikum in Staunen. Schärer sprengt Grenzen und lässt sich dadurch nicht schubladisieren. Er bewege sich zwar gerne ausserhalb des Mainstreams, doch immer noch nahe genug beim Publikum, um eine Verbindung mit ihm zu schaffen, erklärte er im Interview sein Schaffen. Viele seiner Projekte würden aus dem Leben, aus dem Fluss entstehen.

Vom Rhonetal wechseln wir ins Haslital, und zwar zu Matthias Glarner, der 2016 in Estavayer-le-Lac zum Schwingerkönig gekürt wurde. Sympathisch und authentisch erzählt er



Neues Setting mit Sofa: Bruno Stiegeler und Karin Zahnd Cadoux (linke Seite) lauschen den spannenden und unterhaltsamen Ausführungen von Schwingerkönig Matthias Glarner und Stimmvirtuose Andreas Schärer (rechte Seite) im Interview mit Moderator Volker Strohm.

den Kapitalgebenden aus seinem Leben, beschreibt seine Karriere und seine aktuellen Projekte. Aufgewachsen in Meiringen, stammt er aus einer sportverrückten Familie. Der Leitspruch seines Vaters «Ihr müsst nicht, ihr dürft, aber wenn, dann macht es richtig» wurde auch zu seinem Leitstern, der ihn durch seine ganze Karriere begleitete. Der Schwingsport habe eine grosse Entwicklung durchgemacht. Heute seien Schwinger als Spitzensportler akzeptiert. «Was die Jungen am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Pratteln gezeigt haben, war grossartig. So viel Kraft, Dynamik und Athletik. Ich bin froh, dass ich nicht gegen sie antreten musste», scherzt Glarner.

Seine Karriere war geprägt von grossen Träumen und harter Arbeit. Da er nicht der Grösste oder der Talentierteste war, musste er viel Schweiß in seinen Erfolg investieren. Er entwickelte eine langjährige Vision, die den Titel des Schwingerkönigs 2013 in Burgdorf zum Ziel hatte. Es sei wichtig, sich hohe Ziele zu setzen, so Glarner. 2013 klappte es dann noch nicht mit dem Titel. «Zwei andere waren besser als ich resp. ich war



Matthias Glarner, "Es braucht Rückschläge, um vorwärtszukommen"



Matthias Pfeifer, Leiter Privat- und Firmenkunden der Bank WIR, freut sich über die höheren Zinsen, welche man seit dem Entscheid der Schweizerischen Nationalbank den Spar- und Vorsorgekundinnen und -kunden anbieten könne.

schlechter als sie», zeigt sich Glarner selbstkritisch. Es braucht Rückschläge, um vorwärtszukommen, davon ist Matthias Glarner überzeugt. Also arbeitete er noch härter. Ganz nach dem Motto «Dinge beeinflussen, die man beeinflussen kann». Dabei investiere man in sich und in seine Karriere ohne die Sicherheit eines Returns.

Er habe immer das Maximum gegeben und sei mit sich im Reinen. Er sieht den Erfolg als Produkt des Weges. Die harte Arbeit zahlte sich dann 2016 aus, als er Schwingerkönig wurde. In seinem sportlichen Spätherbst gab er dann nochmals alles, bis er durch einen schweren Unfall gebremst und schliesslich seine Karriere beenden musste. Es folgte eine schwierige Zeit der Neuorientierung, dazu kam die Corona-Krise. Gute Gespräche halfen ihm weiter und er entwickelte neue Ideen: Mit seinem Projekt «Spirit4Sports Pro» unterstützt er junge Sportlerinnen und Sportler, die noch am Anfang ihrer Karriere stehen. Was er ihnen

und allen Menschen auf den Weg mitgibt? «Am Ursprung jedes grossen Ziels steht ein grosser Traum. Sei mutig: Wage gross zu träumen».

Topkonditionen für Spar- und Vorsorgeprodukte

Matthias Pfeifer, Leiter Privat- und Firmenkunden der Bank WIR, freut sich besonders über die höheren Zinsen, die man seit dem Entscheid der Schweizerischen Nationalbank den Spar- und Vorsorgekundinnen und -kunden anbieten könne. Dies bedeute aber gleichzeitig eine grössere Herausforderung, denn man müsse der Bilanz noch mehr Beachtung schenken. Es sei aber eine Herausforderung, die grossen Spass mache. Es gehöre zum Bankhandwerk, die Aktiv- und Passivseite der Bilanz im Gleichgewicht zu halten.

«Die Zinserhöhungen der Nationalbank haben wir sehr gut antizipiert: Sieben Minuten nach der Ankündigung haben wir unsere eigenen Zinserhöhungen bekanntgegeben und so die Branche und die Medien

verblüfft», plaudert Stiegeler aus dem Nähkästchen. «Den Vorteil haben wir sofort an unsere Kundinnen und Kunden weitergegeben und gleichzeitig auf unsere Bank aufmerksam gemacht.»

Die veränderte Zinslandschaft bietet auch eine Chance bei den Finanzierungen, speziell in Kombination mit WIR-Krediten, die traditionell günstiger sind als Kredite in Schweizer Franken. Der Zinsvorteil ist zurück – so Bruno Stiegeler.

Diversifikation als Erfolgsrezept

Die Diversifikation ist das Erfolgsrezept der Bank WIR, davon ist CEO Stiegeler überzeugt. Die Partnerschaft mit VIAC, die 2017 die erste digitale Vorsorgelösung lancierte und damit den Vorsorgemarkt regelrecht aufmischte, sei eine regelrechte Erfolgsgeschichte. Zwar würden mittlerweile andere Anbieter ebenfalls digitale Vorsorgelösungen anbieten, doch VIAC sei immer noch das Mass aller Dinge: «Oft kopiert, nie erreicht», bringt es Stiegeler auf



Irina Mossi und Jonas Zahnd – im Duo als «Irina & Jones» unterwegs – begeistern das Publikum im KKL Luzern und freuen sich bereits auf die nächsten Auftritte mit Joss Stone und die bevorstehende Platten-Produktion.



Vokalvirtuose Andreas Schärer

den Punkt.

Mit den VIAC-Hypothesen wurde das Angebot ausgeweitet, und dies ebenso erfolgreich, erklärt Pfeifer. So würde man die ganze Palette abdecken: Wer keine Beratung benötigt und digital unterwegs sei, schätze das VIAC-Angebot. Für die anderen Kundinnen und Kunden, die ein traditionelleres Angebot mit einer persönlichen Beratung und Betreuung bevorzugen, seien die herkömmlichen Kredite ideal. Das Beste aus zwei Welten, sozusagen.

Die Diversifikation betrifft auch andere Bereiche. «Für Angebote, die wir nicht selbst machen können, suchen wir uns entsprechende Partner», so Pfeifer. «Das beste Beispiel ist unsere Partnerschaft mit dem Schweizer Unternehmen Amnis, welches die Devisenplattform FX Trading betreibt und einen Mehrwert für KMU bietet.»

Cargo sous terrain - es geht voran

Der letzte Gast, der auf dem Sofa Platz nimmt, ist Peter Sutterlüti, CEO und Delegierter des Verwaltungsrates von Cargo sous terrain. Hinter dem Namen versteckt sich ein digitales Gesamtlogistiksystem, das in Zukunft die grossen Zentren der Schweiz unterirdisch miteinander verbinden und so Schienen und Strassen entlasten soll. Die Bank WIR ist eine Aktionärin der ersten Stunde und löst damit ihr Missionsversprechen ein, sich für eine erfolgreiche und lebenswerte Schweiz einzusetzen. Für Stiegeler ist dieses Engagement wichtig, um den zukünftigen Generationen nicht nur Probleme, sondern auch Lösungen zu überlassen. Für Bruno Stiegeler ist es selbstverständlich, dass die Bank WIR bei diesem visionären Schweizer Vorzeigeprojekt mitmacht. Auch im Hinblick auf die Mitarbeit von Schweizer KMU, die Teil des WIR-Systems sind.

Die ersten Hürden sind geschafft, so Sutterlüti. Im August wurde das Gesetz angenommen, das einer privaten Firma wie Cargo sous terrain erlaubt, unter der Erde etwas aufzubauen. Mittlerweile läuft die Baubewilligungsphase, ebenso ein erstes Testprojekt in der Stadt Zürich. Gemäss Plan sollten 2026 die Bohrmaschinen zum Einsatz kommen und bis Ende 2031 die erste Strecke zwischen Härkingen und Zürich fertiggestellt werden, bis 2045 soll das ganze Netz fertiggestellt werden.

Weltpremiere an den Herbstgesprächen

Nach dieser geballten Ladung an spannenden Informationen ist es wieder Zeit für Musik. Ja sogar für eine Weltpremiere, denn zum Schluss geben das Duo Irina & Jones zusammen mit Andreas Schärer einen Song zum Besten. Ein überzeugender Auftritt von drei Musikschaffenden, die bis zu diesem Anlass noch nie zusammen gespielt hatten. Ein wunderbarer Abschluss eines gelungenen Vormittags in Luzern. Und nun ruft das Buffet – Netzwerken inklusive.

Bis zum 28. Oktober 2023, dem Datum der nächsten Herbstgespräche.

Patrizia Herde, Corporate Communication Managerin bei der Bank WIR
Impressionen (Fotos: Foto Frutig)



Peter Sutterlüti, CEO und Delegierter des Verwaltungsrates von Cargo sous terrain



Bruno Stiegeler «Wir stellen uns den Herausforderungen, wir sind krisenerprobt»

Impressionen Herbstgespräche 2022 (Fotos: Foto Frutig)





WIR

**3 für 1
Aktion**

Ihr Inserat
oder Ihre
Publireportage
erscheint am
25. November
5. Dezember
16. Dezember

**Für
über**

20'000

WIR-

Verrechner
in der ganzen
Deutschschweiz!

R ONLINE MAGAZIN

3 für 1 Aktion

**Ihr Inserat oder
ihre Publireportage**

erscheint am

25. November 2022

5. Dezember 2022

16. Dezember 2022

70% WIR • 70% WIR • 70% WIR • 70 % WIR



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



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



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



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

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



J. Eisenring AG

e Architektur und Vermittlung

9500 Wil

Tel. 071 913 36 70

Fax 071 913 36 71

www.e-arch.ch

info@e-arch.ch



Zu verkaufen Eigentumswohnungen:

- 9055 Bühler, Bleichelstrasse 5

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

- 8725 Gebertingen, Zelgstrasse

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

- 8725 Gebertingen, Zelgstrasse

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

e Architektur und Vermittlung

Weine und Spirituosen zu günstigen Konditionen direkt vom Weinbauern aus dem

Zürcher Weinland

100% WIR**100% WIR**

Wir freuen uns, dass wir auch in diesem Jahr zahlreiche Auszeichnungen gewonnen haben. Insbesondere gab es am diesjährigen **PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022** für 2 rote Schaumweine und 3 Rotweine (Regent) einmal grosses Gold, zwei Gold und zweimal Silber.



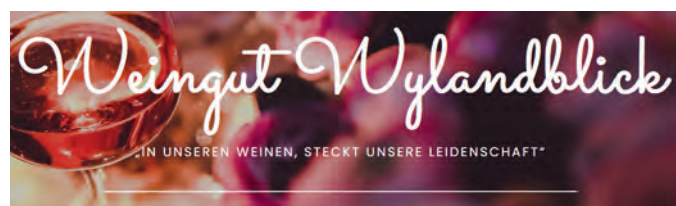
- **Trülliker Regent Barrique** AOC Zürich, 2015
- Roter Schaumwein
- **Trülliker Feuerglut** AOC Zürich 2019

- Weitere Rot- und Weissweine, weisser Schaumwein
- Spirituosen auch in Spezialflaschen (Geschenksideen)
- Schnäppchen

Sämtliche Weine können zusammen mit dem gesamten Angebot unverbindlich auf unserem Weingut in Benken verkostet werden. Entsprechend laden wir Sie herzlich ein, um Ihnen in einem gemütlichen Rahmen unsere Weine und auch Spirituosen vorzustellen.

Samstag, 26. November,	10 - 18 Uhr
Samstag, 3. Dezember,	10 - 15 Uhr
Samstag, 10. Dezember,	10 - 18 Uhr
Freitag, 16. Dezember,	ab 16 Uhr
Samstag, 17. Dezember,	10 - 18 Uhr
Freitag, 23. Dezember,	ab 14 Uhr

Ausserhalb dieser Zeiten einfach Besuch telefonisch 052 319 29 52 / 079 541 29 91 oder per Mail (romue.wein@bluewin.ch) vereinbaren, damit wir für Sie immer eine Degustation ermöglichen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Bestellung



Weingut Wylandblick, Roland + Esther Müller, Untere Bergstrasse 9, 8463 Benken
 Tel: 052 319 29 52 - 079 541 27 91 - E-Mail: romue.wein@bluewin.ch
www.weingut-wylandblick.ch

Landgasthof Adler Zuckenriet erweitert seinen Betrieb

Im Sommer 1981 wurde im Dorfzentrum von Zuckenriet der neu erbaute Landgasthof Adler eröffnet. Er wurde sehr bald zu einem Anziehungspunkt für Gäste aus der Region. Seit 1997 führt die Familie Marcel und Rosemarie Mettler mit grossem Erfolg den renommierten Gastronomiebetrieb. Während Corona beabsichtigt die Adler Zuckenriet AG mit dem Bau eines Mehrfamilienhauses auf dem grossen Parkplatz die Kapazität der Liegenschaft besser auszunutzen.



Wirtepaar mit grosser Erfahrung

Vor über 25 Jahren konnten Marcel und Rosemarie Mettler zusammen mit den Eltern von Marcel, welche im Kanton Zug ebenfalls einen Gasthof besitzen, den Landgasthof Adler käuflich erwerben. Am 1. Mai 1997 bezogen die neuen Wirtsleute die Liegenschaft und erfüllten sich damit den angestrebten Schritt in die Selbst-

ständigkeit in einem eigenen Gasthof. Nach drei gemeinsamen Jahren mit den Senior Mettlers konnte der Landgasthof Adler komplett an die jungen Wirtsleute überschrieben werden. Sowohl der gelernte Koch und Gastronom wie auch seine Gattin als gelernte Hotelfachassistentin, die in diversen 5* Hotels als Gouvernante fungierte, brachten grosse Erfahrung als mehrjährige Pächter eines Quartierhotels in St.Gallen mit.

«Maison Cordon bleu»

Mit ihrem in St. Gallen vor 28 Jahren selbst entwickelten Konzept „Maison Cordon bleu“, dass mittlerweile viele Nachahmer gefunden hat, bekamen sie über die Region hinaus einen guten Ruf. „Wir wollen unser Haus für alle sozialen Schichten attraktiv machen und unserer Kundschaft kulinarische Leckerbissen zu vernünftigen Preisen anbieten“, begründete Marcel Mettler bei der Eröffnung Ihre Konzept-Idee. So konnten sie auch die einheimische Bevölkerung sowie die Vereine zur Einkehr bewegen.

Zu ihrer Kundschaft gehören dank dem gastronomischen Angebot und den 80 Parkplätzen aber auch sehr viele Gäste aus anderen Kantonen.

Bekannt ist der Adler Zuckenriet auch weit über die Landesgrenze hinaus als Herberge für die rechtschaffenen, fremden Schieferdecker- und Zimmerer-Gesellen auf der Walz. Ihnen bieten die "Herbergseltern zu St.Gallen", Rosemarie und Marcel, Unterkunft im Untergeschoss des Landgasthofs an.



Die ersten Baumaschinen sind im Mai 2021 aufgefahren. Marcel und Rosemarie Mettler vor der Baustelle, mit dem Landgasthof Adler im Hintergrund. Bild: Ernst Inauen

Die Corona-Pandemie zeigte auch beim renommierten Landgasthof Adler in Zuckenriet bedeutende Auswirkungen. Viele Monate musste der Betrieb eingestellt werden. Neben dem Totalausfall der Gastronomie gab es jedoch auch einen positiven Aspekt. Die Besitzerfamilie Marcel und Romy Mettler plante den Neubau eines zweigeschossigen Wohnhauses mit zusätzlichem Attikageschoss auf dem grossen Parkplatz.

Nach längerer Planungs- und Wartezeit erhielt die Adler Zuckenriet AG für dieses Bauvorhaben die Baubewilligung. Am 3. Mai 2021 fuhren die ersten Baumaschinen der Zuckenrie-

ter Firma Schlauri + Hostenstein AG auf, um die notwendigen Vorbereitungen für die Tiefbauarbeiten in Angriff zu nehmen. Am 10. Mai wurde bereits der Baukran aufgestellt.

Angebot mit Service-Optionen für Langzeitmieter

Die Bauherrschaft übergab die Bauplanung an die Zuckenrieter Firma Schlauri & Hostenstein AG und verpflichtete sie auch als Generalunternehmer. Das neue Wohngebäude umfasst drei 4 ½ - und fünf 2 ½ - Zimmerwohnungen sowie zwei 1 ½ - Zimmer-Studios und eine Attikawoh-

nung, welche Mettlers als zukünftigen Wohnsitz vorsehen. Die elf Einheiten umfassen geräumige Wohnflächen und auf der Westseite grosszügige, gedeckte Balkone. Nach einer Bauzeit von etwa sechzehn Monaten, sind die Wohnungen nun bezugsbereit.

Die Familie Mettler möchte die Wohnungen an Langzeitmieter anbieten, welche nach freiem Bedarf die Möglichkeit für einen Hotelservice nutzen können. Dieses fakultative Angebot umfasst zum Beispiel das Essen, die Raumpflege oder einen Wäscheservice.

Ernst Inauen/Walter Sonderer



Mehr darüber unter: www.wohlich-immo.ch/immobilien/immobilien-mieten/mfh-adler/

Luftaufnahme während der Bauphase



Die ersten Wohnungen sind ab sofort bezugsbereit. Bild: Walter Sonderer

WINTER- SPECIAL 2022/2023

WIR ONLINE MAGAZIN

für über 20'000
WIR-Verrechner

Wintersport -
Angebote mit WIR

2 für 1 Aktion! 4 x inserieren
2 x bezahlen!

5. Dezember + **kostenlos** am 16. Dezember 2022
9. Januar + **kostenlos** am 23. Januar 2023



Der Winter steht vor der Tür und in verschiedenen Regionen der Schweiz ist bereits der erste Schnee gefallen. Zeit, um sich Gedanken zu machen, wo man im Dezember 2022 oder im neuen Jahr 2023 seine Skiferien mit WIR verbringen könnte.

Grössen und Preise pro Ausgabe (Hauptausgabe inkl. Reminder-Ausgabe)



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



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



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



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

**Gerne
70% WIR**

WIR ONLINE MAGAZIN

**Gerne
70% WIR**

(Redaktions- und Inserateschluss 30. November 2022)

T 071 925 30 35 - M 079 207 81 29 - wsonderer@bluewin.ch - www.wsmarketing-rossrueti.ch

Hoch über dem Alltag – die Family-Destination Braunwald

Das autofreie Braunwald ist ein Familienparadies mit einer Natur zum Anfassen. Auf der Sonnenterrasse auf 1300 Metern lässt es sich sorgenfrei Ferien machen.



**WINTER-
SPASS
MIT
100% WIR**

Anmeldungen am besten per Mail
an: info@adrenalin.gi oder über die
Homepage: www.adrenalin.gi/

winter im adrenalin backpackers hotel in braunwald

adrenalin entspannte basis für wintersport in braunwald

erlebe die faszinierende winterwelt der glarner alpen bei einem aufenthalt im adrenalin backpackershotel und hotel braunwald. auf einer male-rischen sonnenterrasse 1300 m.ü.m. und weit über der nebelgrenze gelegen, verbindet das adrenalin günstige preise mit einer familiären atmo-sphäre. hotelgäste übernachten in ruhigen und sauberen zimmern, finden auf unserer terasse entspannung

und begeben sich auf 30 pistenkilo-metern oder 20 km panoramawan-derwegen in den schnee.

schnell auf der piste

vom adrenalin backpackers hotel aus bist du blitzschnell auf der piste. die talstation der gondelbahn nieder-schlacht befindet sich nur 300 meter vom hotel entfernt. 150 meter davon kannst du auf skiern zurücklegen. Mit zwei gondeln geht es anschliessend hinauf auf den hüttenberg. von hier aus startest du direkt ins winteraben-

teuer und kannst die pisten der braunwalder bergwelt erkunden. kommst du am abend mit der gondelbahn oder per skipiste zurück ins adrenalin, erwartet dich in unserem restaurant eine zünftige stärkung.

auf skiern direkt ins adrenalin

keine lust auf transfer-hektik und grosses gedränge an den skiliften? mit einem aufenthalt im adrenalin backpackers hotel braunwald ersparst du dir das. leg den weg zum hotel einfach auf skiern zurück und



**adrenalin
backpackers
hotel* braunwald**

**18. Januar -
22. Jan. 2023**

4 Nächte

CHW 400.-
inklusive Unterkunft im
Doppel- oder Einzelzimmer
und Halbpension (ohne
Getränke)

CHW 300.-
inklusive Unterkunft im 4er
bis 6er Zimmer und Halb-
pension (ohne Getränke)

adrenalin backpackers hostel gmbh
alpinaweg 3
ch-8784 braunwald

telefon & email telefon: +41 79 347 29 05
email: info@adrenalin.gl



komm ganz entspannt bei uns an.

**gemütliche schnee- und berg-
erlebnisse**

im autofreien und kinderfreundlichen
ferienort braunwald erlebst du die
bezaubernde winterwelt der glarner
alpen fernab vom grossen rummel. du
entscheidest selbst, ob du deinen
winterurlaub ganz entspannt angehst
oder auf action setzt. wintersportler
toben sich bei rasanten pulver-
schnee-abfahrten aus oder erkunden
die umgebung beim langlauf, beim
schneewandern und schnee-
schuh-wandern. viel vergnügen berei-
tet kindern und erwachsenen das
schlitteln, beim paragliden betrach-
test du die berggipfel von oben. kids
machen derweil in der kinderski-

schule ihre ersten schritte auf den
skiern.

anreise

das adrenalin backpackers hotel
braunwald erreichst du bequem mit
den öffentlichen verkehrsmitteln. von
zürich aus bringt dich die sbb ins
glarnerland. die zugstation befindet
sich im gleichen gebäude wie die tal-
station der standseilbahn. in braun-
wald angekommen, liegt das adrena-
lin nur 150m entfernt.. reist du mit
dem auto an, findest du einen gros-
sen und preiswerten parkplatz
direkt an der talstation.

**alle aktivitäten starten
gleich vor unserem hotel
in braunwald**

Ein herzliches willkommen zum **ADVENTS- APÉRO**

für alle Kunden, Freunde,
Kollegen, Nachbarn,
alle sind willkommen!

Freitag, 25. November 14 - 21 Uhr

Samstag, 26. November 14 - 19 Uhr

Sonntag, 27. November 10 - 19 Uhr

Montag, 28. November 14 - 21 Uhr



**Gerne
100% WIR**

**Wir haben tolle Geschenks-Ideen mit den beliebten
ALOE-Vera-Produkten zusammengestellt.
Eines davon schenken wir dir für dein Kommen!**

*Geschenke - Guide für Weihnachten:
Womit du deinen Liebsten wirklich eine Freude berei-
test. Scanne einfach direkt diesen QR-Code.
In unserem Weihnachtsmagazin findest du ganz tolle
Ideen, Angebote und Rezepte für ein gelungenes
Weihnachtsfest.*



Klick einfach hier und lass dich überraschen!

HIER BESTELLEN

Du hast nur einen
Körper, schenke ihm
etwas GUTES,
er wird Dir dankbar
sein, das versprechen
wir Dir

Bernadette und Werner Leibacher
FOREVER Business Owner
Leimstrasse 25, 4803 Vordemwald
Natel 079 699 55 73

Mail: leibacher.flp@bluewin.ch
Homepage: <http://aloeleibacher.flp.ch>
Magazin: <http://leibacher.forever-yours.eu>
Online-Shop: <http://leibacher.be-forever.ch>



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

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

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



– schließlich weiß inzwischen jedes Kind, dass es korrekt Inuit beziehungsweise Indigene/r heißt –, sondern auch mit der Kostümidée als solcher. Mit diesem Vorschlag für ein vermeintlich spaßiges Kostüm würde ich mich als kompletter Ignorant

outen, der sich nicht nur weigert, sich in die Rolle der Betroffenen zu versetzen, sondern der dazu noch den historischen Kontext ausblendet. Wer möchte das schon? Da gehe ich doch lieber als Kartoffel.

von Åkerman/DEIKE

WIR ONLINE MAGAZIN

Monatlich für über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz

WIR MAILING Rufen Sie uns an: 079 207 81 26 - 071 925 30 35 - wsonderer@bluewin.ch

WSmarketing - optimale Beratung zu Gunsten des Kunden
W. Sonderer | Konstanzerstr. 35 | CH- 9512 Rossrüti



WSmarketing





Weihnachtsmärkte

MS George Eliot*****

3. bis 8. Dezember 2022 auf dem Rhein
Die schönsten Weihnachtsmärkte zwischen Frankfurt und Köln

Geschwister Biberstein
Music-Man Gilbert Kolly
Ländlerquartett Edelwys



6 Tage in der Doppelkabine
ab **CHF 1'250.-**
inkl. Transfer und Vollpension



STAR Group

SCHNEIDERREISEN

Information und Anmeldung:

Musik Flussfahrten GmbH | CH-4702 Oensingen
Telefon +41 62 396 40 29 | Fax +41 62 396 40 28
www.musik-flussfahrten.ch hp.balsiger@musik-flussfahrten.ch

Bezahlbar mit 100 % WIR!

MS George Eliot ***** Das sympathische Superior-Schiff

Ihr schwimmendes Hotel

An Bord der MS George Eliot sorgt eine freundliche Besatzung von morgens bis abends für das Wohlbefinden und höchsten Komfort der Gäste. Auf dem Diamantdeck befinden sich die stylische Lounge mit Panorama-Bar und Tanzfläche, die gemütliche Bistro-Bar mit Internetecke im hinteren Bereich sowie das Foyer mit Rezeption und Bordboutique. Das elegante Hauptrestaurant ist auf dem Rubindeck untergebracht. Auf dem Sonnendeck hat es neben verschiedenen Sitzgelegenheiten einen Whirlpool, ein Grossfiguren-Schachspiel sowie einen kleinen «Putting green»-Golfplatz. Die Decks sind durch einen Fahrstuhl verbunden (ausser Sonnendeck). Das Schiff ist komplett klimatisiert.

Kabinen

Alle Standard-Kabinen sind 15-16 m² gross und verfügen über Dusche/WC, Klimaanlage, Flachbildfernseher, Haartrockner, Tresor, Minibar, Telefon sowie eine Tee-/Kaffeemaschine. Die Suiten auf dem Rubin- und Diamantdeck sind 18 m² gross und haben einen französischen Balkon.

Essen, was das Herz begehrt

Im Panoramarestaurant der MS George Eliot werden die Gäste mit zauberhaftem Essen verwöhnt und geniessen dabei durch die grossen Panorama-Fenster eine tolle Aussicht. Neben ei-

nem morgendlichen Frühstück mit Ausblick auf die vorbeiziehenden Landschaften, gibt es zum Mittag- und Abendessen mehrgängige Menüs. Vegetarisches Essen und spezielle Diäten können auf Voranmeldung berücksichtigt werden.

Bordleben

Gemütliche und ungezwungene Atmosphäre in legerer Kleidung, zum Gala-Abend kleiden sich unsere Gäste nach Lust und Laune meist etwas eleganter. Bordwährung EURO. EC-Karte, VISA und Mastercard werden akzeptiert. Erfahrene deutschsprachige Reiseleitung. Das Rauchen ist nur im gekennzeichneten Bereich auf dem Sonnendeck gestattet. Brett- und Kartenspiele, Live-Musik und vieles mehr sorgt für abwechslungsreiche Unterhaltung unterwegs. Während der Übernachtungsstopps geht das Schiff meistens an einem Ort vor Anker, der zu einem gemütlichen Abendspaziergang oder Bummel einlädt.

Technische Daten:

Baujahr: 2019
Länge: 110 m
Breite: 11,45 m
Stromspannung: 230 Volt
Besatzung: 36 Personen
Passagiere: 140 Personen
Reederei: Scylla AG
Flagge: Schweiz



Unsere Leistungen

- Transfers mit modernem Komfort-Reisecar
- Schifffahrt in der gebuchten Aussenkabine
- Internetempfang/WLAN
- Unterhaltung an Bord mit unseren Interpreten und dem Bordmusiker
- Vollpension an Bord
- Kaffee/tee nach Mittag- und Abendessen
- Kaffee/Kuchen oder Mitternachtssnack (je nach Programm)
- Gebühren/Hafentaxen
- Willkommens- und Abschiedscocktail
- Kapitänsdinner
- Erfahrene Reiseleitung

Nicht inbegriffen

- Auftragspauschale von CHF 20.00 pro Person
- Persönliche Auslagen und Getränke
- Trinkgelder (ca. 6 Euro pro Person/Tag)
- Landausflüge
- Kombinierte Annullationskosten- und Extrarückreiseversicherung auf Anfrage
- Trinkgelder Carchauffeure

Aktive Folkloretreibende willkommen!

Auf unseren Flussfahrten kommt es immer wieder zu spontanen Stubeten. Gäste, die selber singen, musizieren oder tanzen, sind deshalb herzlich dazu eingeladen, diese einmaligen JEKAMI-Veranstaltungen zusammen mit den mitreisenden Interpreten zu verschönern. Wer Lust dazu hat, darf also sein persönliches Instrument, seine Tracht, sein Tenü, etc. auf gar keinen Fall vergessen!

Reiseformalitäten/Wissenswertes

Alle Passagiere benötigen eine gültige Identitätskarte oder einen gültigen Reisepass. Die Reise wird im Auftrag der Musik Flussfahrten GmbH mit Sitz in CH-4702 Oensingen durchgeführt.

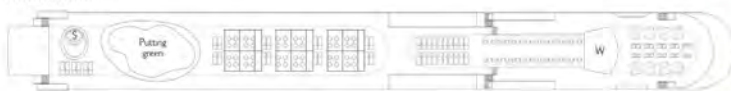
Car-Abfahrtszeiten

Die Abfahrtszeiten von den jeweiligen Einstiegsorten erhalten Sie mit den Reiseunterlagen zirka zwei bis drei Wochen vor Abfahrt.

Bemerkungen

Preisanpassungen wegen Treibstoffkostenerhöhungen bleiben vorbehalten. Die jeweiligen An- und Ablegezeiten werden Ihnen mit den Reiseunterlagen zugestellt. Streckenänderungen wegen Niedrig-/Hochwasser behält sich die Reederei vor. Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen der Reederei bzw. des Veranstalters.

Sonnendeck



Diamantdeck



Rubindeck



Emeralddeck



Musik-Flussfahrt auf dem Rhein vom 3. bis 8. Dezember 2022 Mit 100% WIR

Preise pro Person

Emeralddeck (bei Doppelbelegung der Kabine)	CHF 1'250.00
Rubindeck (bei Doppelbelegung der Kabine)	CHF 1'450.00
Diamantdeck (bei Doppelbelegung der Kabine)	CHF 1'750.00
Zuschlag Suite	CHF 250.00
Einzelkabinen	auf Anfrage

Annulation durch den Reiseteilnehmer

Ist der Reiseteilnehmer aus irgend einem Grund verhindert, die gebuchte Reise anzutreten, so hat er dies unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Zur Deckung der Umtriebe bei Annullierungen wird vom Veranstalter eine Bearbeitungsgebühr von CHF 100.00 pro Person erhoben. Ab einer Annulation weniger als 10 Wochen vor Reisebeginn werden zusätzlich Annullationskosten in Prozenten des Reisepreises berechnet.



73 Tage Winterzauber



Winterzauber Baz

11. November 2022 – 22. Januar



www.winterzauber-bazenheid.ch

Willkommen in Bazenheid

Winterzauber Bazenheid/SG heisst: 73 Tage Spiel, Spass und Genuss in magischer Atmosphäre! Vom 11. November 2022 bis 22. Januar 2023 findet die dritte Ausgabe statt.

Heimeliges Chalet

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

Reservieren Sie jetzt ihren Tisch!

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

Gruppenanlässe

Der Winterzauber eignet sich hervorragend für Ihren Firmen- oder Vereinsanlass sowie auch für ein rauschendes Geburtstagsfest. Das Chalet bietet Platz für bis zu 180 Per-

sonen. Falls Sie eine intimere Atmosphäre wünschen, können wir Gruppen bis 50 Personen in einem separaten Raum unterbringen. Sollten Sie weitere Fragen haben, zögern Sie nicht uns via das Kontaktformular zu kontaktieren.

1000m2 Eisfeld

Ein eiskaltes Vergnügen bietet die insgesamt 1000m2 glatte Eisfläche. Schlittschuhlaufen, Eisplausch und Eisstockschiessen bieten Spass für Jung und Alt. Die spektakuläre Eisfläche steht allen Besucher kostenlos zur freien Benützung zur Verfügung. Schlittschuhe können für CHF 6.00 pro Paar vor Ort gemietet werden.

Eisstockschiessen

Ideal für Gruppen bis 8 Personen (Bei grösseren Gruppen empfehlen sich mehrere Bahnen). Eine Bahn kann für 50 Minuten reserviert werden. Reservationen jeweils nur auf die volle Stunde möglich. Kosten pro Bahn und Stunde: CHF 100.00

Gerne 100% WIR

Winterattraktionen!

Bazenheid

Januar 2023



1000m2 Eisfeld



Eisstockschiessen



Essen im heimeligen Chalet



gemütliche Chalet-Bar



diverse Events



Gewinnen Sie Konsumationsgutscheine für den Winterzauber 2022/23

Senden sie ein E-Mail mit dem Stichwort «Winterzauber 2022/23» an: wsonderer@bluewin.ch

Viel Glück!



Am Winterzauber Bazenheid erwarten dich viele attraktive Anlässe!

Alle Anlässe unter:
<https://www.winterzauber-bazenheid.ch/events>



Schweiz-Kamerun live im Bar-Chalet Donnerstag, 24. November 2022 11:00 Uhr

Das Spiel der Schweiz an der WM gegen Kamerun gibt es bei uns live im Bar-Chalet zu sehen. Das Spiel beginnt um 11 Uhr. Reservation nicht möglich.



Schweiz-Brasilien live im Bar-Chalet Montag, 28. November 2022 17:00 Uhr

Das Spiel der Schweiz an der WM gegen Brasilien gibt es bei uns live im Bar-Chalet zu sehen. Das Spiel beginnt um 17 Uhr. Die Bar öffnet für das WM-Spiel ausnahmsweise am Montag. Reservation nicht möglich.



Schweiz-Serbien live im Bar-Chalet Freitag, 2. Dezember 2022 20:00 Uhr

Das Spiel der Schweiz an der WM gegen Serbien gibt es bei uns live im Bar-Chalet zu sehen. Das Spiel beginnt um 20 Uhr. Nach dem Spiel Party mit DJ. Reservation nicht möglich.

Die Fäaschtbänkler sind am Sonntag, 11. Dezember live am Winterzauber Bazenheid!



Jetzt Ticket für dieses Spektakel sichern! Nach den Konzerten Ausklang in der Chalet-Bar.

Das Konzert findet auf dem Eisfeld des Winterzauber Bazenheid statt. Während des Konzerts kein Eislaufen. Das Konzert findet bei jeder Witterung statt!. Zutritt für Kinder erst ab 4 Jahren.

Zeit der Einkehr

Von Allerheiligen bis Totensonntag

Besinnung, Umkehr, Nächstenliebe – der stille Monat November mit seinen Totengedenktagen bereitet uns auf die Adventszeit vor.

Die Farbenpracht des Herbstes neigt sich dem Ende zu, die letzten Vögel treten ihren Weg gen Süden an. Stürmisch und grau verhangen können die Tage sein. Nebel überzieht das Land. Wegen der zahlreichen Nebeltage wurde der November in früheren Zeiten Nebelung genannt. Karl der Große gab ihm, ebenso treffend, den Namen Windmond.

Diese Zeit ist höchst wechselhaft. Eine Hochdruckwetterlage beschert uns fast regelmäßig wärmere Tage zu Monatsanfang. Dabei können die Nächte bereits von eisiger Kälte sein. Im Volksmund heißen diese Tage „Allerheiligenruhe“, ein Begriff, der auch die Stimmung beschreibt, die jetzt Einzug hält: Man weiß um die heiteren Tage des Lebens und spürt gleichzeitig die Nacht und den Tod der Natur. Die Angst vor der eigenen Vergänglichkeit wird jetzt deutlicher, mit ihr aber auch die Hoffnung auf Erneuerung und neues Leben.

Allerheiligen am 1. und Allerseelen am 2. Sonntag im November sind Totengedenkfeste, die als heidnische Bräuche der Kelten Eingang ins Christentum fanden. Im 9. Jahrhundert wurden sie ins katholische Kirchenjahr übernommen. Die evangelische Kirche begeht ihren eigenen Totengedenktag am letzten Sonntag vor dem ersten Advent, dem Toten- und Ewigkeitssonntag.

Dem katholischen Glauben zufolge verlassen die Seelen Anfang November das Fegefeuer und kehren zu den Grabstätten zurück. Deshalb kümmern sich die Menschen an diesen Tagen um die Gräber. Im Gedenken an die Erlösung der Seelen und an die Fürsprache der Heiligen wächst in ihnen auch die Hoffnung auf ihre eigene Erlösung. Auch die evangelischen Gläubigen schmücken am Totensonntag die Gräber



ihrer Verstorbenen. Für sie ist dieser Tag ein Gedenken an das Jüngste Gericht.

Besinnung, Umkehr, Buße, Fasten und gute Taten für andere – die Themen des Advents kündigen sich bereits an. Das Fest des Heiligen Sankt Martin am 11. und der Elisabethentag am 19. November etwa stehen ganz im Zeichen der Armenhilfe. Am Mittwoch vor dem Totensonntag, dem Buß- und Betttag, stehen Gewissensprüfung und Buße im Vordergrund. Lebensziele können überdacht und neue Aufgaben angegangen werden. Nicht Neujahr ist deshalb der beste Zeitpunkt für gute Vorsätze, vielmehr können auch die

ruhigen Novembertage Veränderung bringen.

Eine Kraft kommt jetzt aus dem Innern. In erwartungsvoller Stille trägt sie die Menschen bis zur Weihnachtszeit. Diese Zeit wird im Volksmund auch die „geschlossene“ Zeit genannt: Es gibt keine laute Musik und keine lärmenden Veranstaltungen mehr, die Menschen rücken im kleinen Kreise zusammen. „Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben“, schrieb einst Rainer Maria Rilke in seinem Gedicht „Herbsttag“. Vielleicht sollte dies manch frohe Runde als Aufforderung sehen, sich gerade jetzt Menschen zu öffnen, die die Gemeinschaft suchen. ba/DEIKE

«LUEG EMOL»

Haben Sie sich erkannt? Die eingekreiste Person erhält einen Konsumationsgutschein im Wert von CHW 100.-.

Senden Sie uns ein Mail mit Ihrer Adresse bis 20. November 2022 an: wsmarketing@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach obenstehendem Datum)



Sponsor

Bodenseehotel
Weisses Rössli
Hauptstrasse 69
9422 Staad,
Tel +41 71 855 15 15,
E-Mail info@weissesroessli.ch



VOLLTREFFER



Auch ohne WIR beste Unterhaltung

Am Event des WIR-Network Ostschweiz vom 19. August auf dem Bodensee war uns der Wettergott nicht hold. Es regnete was das Zeug hält und die Sicht war wie auf hoher See, kein Ufer weit und breit... Um der Wetterprognose zu trotzen und um unseren Mitgliedern trotzdem etwas Unterhaltung zu bieten, machten wir uns kurzfristig auf die Suche nach einer Musikformation. Fündig wurden wir im benachbarten "Ländle" mit dem Musiker und Liedermacher Alfred Bischof + Percussion. Trotz schlechtem Wetter und anfänglich gedrückter Stimmung sorgten die beiden Musiker für beste Unterhaltung auf der MS Sântis.



Wir haben uns gesucht und auch gefunden



Liedermacher Alfred Bischof und Percussion - ein Duo aus dem Vorarlberg, das selbstgeschriebene Lieder auch in Mundart präsentiert, die vom Leben in den verschiedensten Facetten erzählen. Kurz gesagt, eigene Songs von Alfred sollen den Zuhörer erreichen, um nachzudenken, innehalten - dann aber mit voller Kraft vorwärts seinen Weg zu beschreiten unter dem Motto: Wer liegenbleibt verliert!

Das Programm wird auch von bekannten Titeln der Austro-Pop Szene - Wolfgang Ambros, Georg

Danzer, STS, Seiler und Speer sowie deutsche Hits von Heinz Rudolf Kunze, Marius Müller-Westernhagen, Reinhard May, oder Klaus Lage durchflutet. Ein abwechslungsreiches Programm für den Besucher, das laufend erweitert wird.

Wer sich von handgemachter Musik angesprochen fühlen - deutschsprachige Lieder hören möchte und Austro-Pop mag, ist hier richtig! Nach dem Besuch von Gigs mit Alfred Bischof - Liedermacher + Percussion gehen Besucher motiviert und gut gelaunt in den Alltag zurück.



<https://www.youtube.com/watch?v=8sLVjg87CLc>

<https://www.youtube.com/watch?v=gjHVNhZ9jLg>

<https://www.youtube.com/watch?v=XQvXJgcnctk>

info@alfredbischof-liedermacher.at

www.alfredbischof-liedermacher.at

Bravatec

Wassertechnik AG

Und Ihr Wasser wird noch besser!



50% WIR



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



JEMAKO®

SIMPLY CLEAN.



Sally & Klaus Gygax

Selbstständige JEMAKO Vertriebspartner

Berkenstrasse 22 • 3373 Heimenhausen
 T 062 961 68 65 • M 079 429 36 44
 sally.g@besonet.ch
 www.jemako-shop.com/gygax



**Gerne
70% WIR**

Ferienwohnung(en) zu vermieten



Die **** Ferienwohnungen befinden sich in Morschach, Locarno, Disentis und Marbella

Folgende Leistungen inbegriffen:

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

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

mehr Infos unter: www.ferien4u.ch

Im Moment bis 100% WIR möglich!





FIFA WORLD CUP Qatar 2022

Nach der um ein Jahr nach hinten verlegten EURO 2021 wartet gleich im darauffolgenden Jahr mit der WM 2022 in Katar das nächste Fußball-Highlight auf uns. Doch auch hierbei handelt es sich um ein äußerst ungewöhnliches und sehr umstrittenes Turnier.

Aufgrund der hohen Temperaturen im Gastgeberland wird nicht wie sonst üblich im Sommer, sondern erst von 20. November bis 18. Dezember 2022 gespielt. Mitten in der Weihnachtszeit wird also der Nachfolger von Titelverteidiger Frankreich gesucht. Aber nicht nur deswegen steht die



**Spielplan zur Fussball-WM
downloaden unter:**

<https://www.fussball-wm.pro/wm-2022/spielplan/>

Fußball WM 2022 heftig in der Kritik. So stehen Menschenrechtsverletzungen in Katar an der Tagesordnung. Zudem werden immer wieder Korruptionsvorwürfe gegenüber dem Land laut. Aufrufe zu einem WM-Boycott sind dementsprechend keine Seltenheit.

8 WM-Stadien in 5 Städten

Die Fußball Weltmeisterschaft 2022 in Katar wird in 8 verschiedenen Stadien ausgetragen. Gespielt wird in den Städten Lusail City, al-Chaur, al-Rayyan, al-Wakra und in der Hauptstadt Doha.



A	B	C	D
1. : A1	1. : B1	1. : C1	1. : D1
2. : A2	2. : B2	2. : C2	2. : D2
3. : A3	3. : B3	3. : C3	3. : D3
4. : A4	4. : B4	4. : C4	4. : D4
5. : A5	5. : B5	5. : C5	5. : D5
6. : A6	6. : B6	6. : C6	6. : D6

Achtelfin. 974
05.12.2022 - 16:00

E1	
F2	

Achtelfin. al-Janoub
05.12.2022 - 20:00

G1	
H2	

Achtelfin. Khalifa Int.
03.12.2022 - 16:00

A1	
B2	

Achtelfin. Ahmed bin Ali
03.12.2022 - 20:00

C1	
D2	

Viertelfinale Education City
09.12.2022 - 16:00

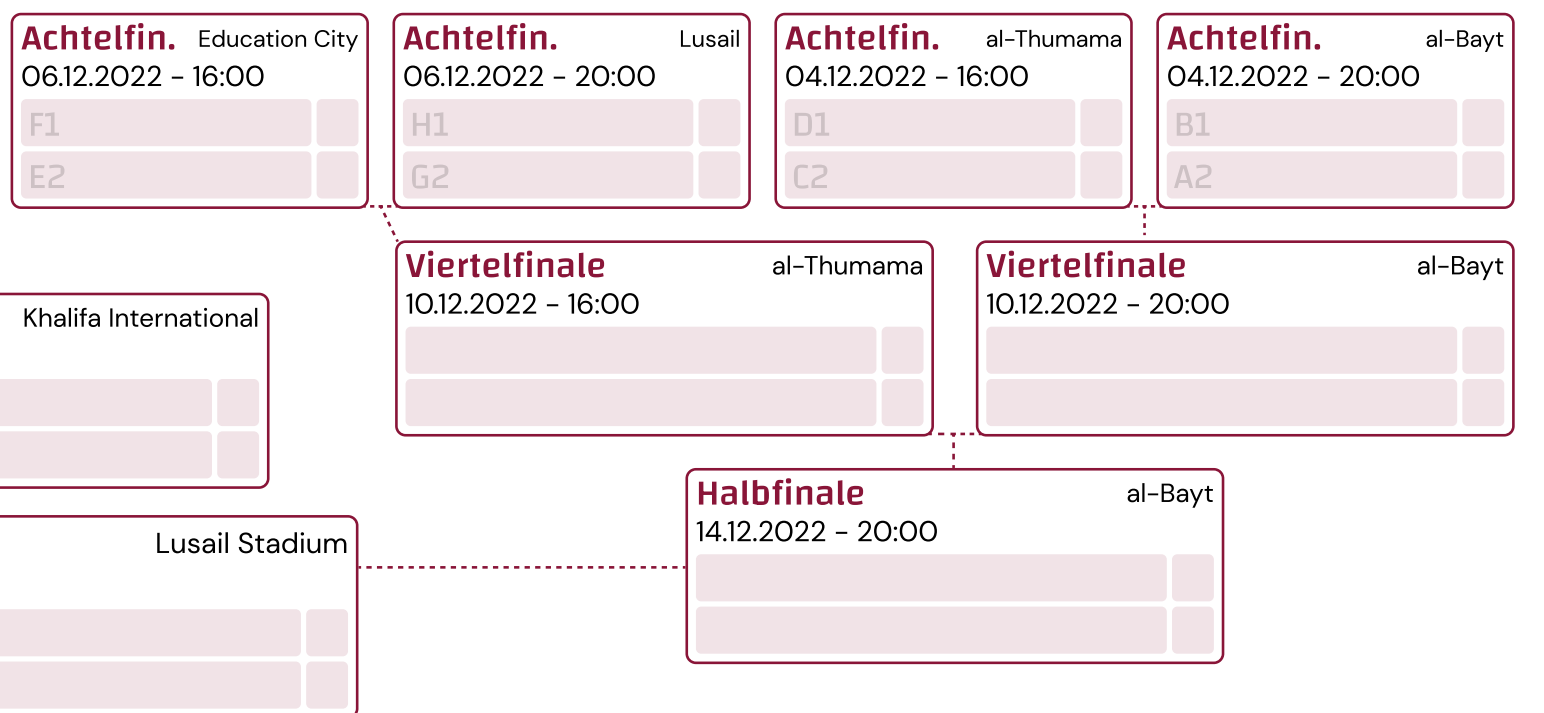
Viertelfinale Lusail Stadium
09.12.2022 - 20:00

Spiel um Platz 3
17.12.2022 - 16:00

Halbfinale Lusail Stadium
13.12.2022 - 20:00

Finale
18.12.2022 - 16:00

E	F	G	H
1. <input type="text"/> <input type="text"/> E1	1. <input type="text"/> <input type="text"/> F1	1. <input type="text"/> <input type="text"/> G1	1. <input type="text"/> <input type="text"/> H1
2. <input type="text"/> <input type="text"/> E2	2. <input type="text"/> <input type="text"/> F2	2. <input type="text"/> <input type="text"/> G2	2. <input type="text"/> <input type="text"/> H2
3. <input type="text"/> <input type="text"/>	3. <input type="text"/> <input type="text"/>	3. <input type="text"/> <input type="text"/>	3. <input type="text"/> <input type="text"/>
4. <input type="text"/> <input type="text"/>	4. <input type="text"/> <input type="text"/>	4. <input type="text"/> <input type="text"/>	4. <input type="text"/> <input type="text"/>
GER <input type="text"/> : <input type="text"/> JPN 🕒 23.11.2022 - 14 Uhr 🏟️ Khalifa International	MAR <input type="text"/> : <input type="text"/> CRO 🕒 23.11.2022 - 11 Uhr 🏟️ al-Bayt	SUI <input type="text"/> : <input type="text"/> CMR 🕒 24.11.2022 - 11 Uhr 🏟️ al-Janoub	URU <input type="text"/> : <input type="text"/> KOR 🕒 24.11.2022 - 14 Uhr 🏟️ Education City
ESP <input type="text"/> : <input type="text"/> CRC 🕒 23.11.2022 - 17 Uhr 🏟️ al-Thumama	BEL <input type="text"/> : <input type="text"/> CAN 🕒 23.11.2022 - 20 Uhr 🏟️ Ahmed bin Ali	BRA <input type="text"/> : <input type="text"/> SRB 🕒 24.11.2022 - 20 Uhr 🏟️ Lusail	POR <input type="text"/> : <input type="text"/> GHA 🕒 24.11.2022 - 17 Uhr 🏟️ 974
JPN <input type="text"/> : <input type="text"/> CRC 🕒 27.11.2022 - 11 Uhr 🏟️ Ahmed bin Ali	BEL <input type="text"/> : <input type="text"/> MAR 🕒 27.11.2022 - 14 Uhr 🏟️ al-Thumama	CMR <input type="text"/> : <input type="text"/> SRB 🕒 28.11.2022 - 11 Uhr 🏟️ al-Janoub	KOR <input type="text"/> : <input type="text"/> GHA 🕒 28.11.2022 - 14 Uhr 🏟️ Education City
ESP <input type="text"/> : <input type="text"/> GER 🕒 27.11.2022 - 20 Uhr 🏟️ al-Bayt	CRO <input type="text"/> : <input type="text"/> CAN 🕒 27.11.2022 - 17 Uhr 🏟️ Khalifa International	BRA <input type="text"/> : <input type="text"/> SUI 🕒 28.11.2022 - 17 Uhr 🏟️ 974	POR <input type="text"/> : <input type="text"/> URU 🕒 28.11.2022 - 20 Uhr 🏟️ Lusail
CRC <input type="text"/> : <input type="text"/> GER 🕒 01.12.2022 - 20 Uhr 🏟️ al-Bayt	CAN <input type="text"/> : <input type="text"/> MAR 🕒 01.12.2022 - 16 Uhr 🏟️ al-Thumama	SRB <input type="text"/> : <input type="text"/> SUI 🕒 02.12.2022 - 20 Uhr 🏟️ 974	GHA <input type="text"/> : <input type="text"/> URU 🕒 02.12.2022 - 16 Uhr 🏟️ al-Janoub
JPN <input type="text"/> : <input type="text"/> ESP 🕒 01.12.2022 - 20 Uhr 🏟️ Khalifa International	CRO <input type="text"/> : <input type="text"/> BEL 🕒 01.12.2022 - 16 Uhr 🏟️ Ahmed bin Ali	CMR <input type="text"/> : <input type="text"/> BRA 🕒 02.12.2022 - 20 Uhr 🏟️ Lusail	KOR <input type="text"/> : <input type="text"/> POR 🕒 02.12.2022 - 16 Uhr 🏟️ Education City





ALLE TRETEN
NUR NACH MIR.



Der Vereinsmeier

Die korrekte Übersetzung für seinen Beruf ist „ein Amt verwalten“ – meist für einen Verein. Mit Selbstlosigkeit im Ehrenamt hat das heute nicht mehr viel zu tun, denn Menschen wie unser Gesuchter verfügen über ein Vermögen von rund 245 Millionen Dollar. Und womit hat der 1936 Geborene so viel Geld verdient? Aufwandsentschädigungen aus dem sportlichen Sektor, unter anderem geschickt investiert in Aktien, Immobilien, Kosmetika und Restaurants, eine eigene Wodkamarke sowie ein an James Bond erinnerndes Parfüm. Der Weg, den er 1975 antrat, war durchaus erfolgreich, und er machte aus einer Vereinskitsche einen weltweit agierenden Konzern. Asien, Afrika, Südamerika standen auf dem Plan, alles schien möglich zu sein. Als Russland und ein Finger auf der Arabischen Halbinsel hinzukamen, verärgerte er seine Umgebung und verhedderte sich maßlos: Wer spielt schon gerne kurz vor Weihnachten bei 40 Grad im Schatten? Seine Gegner murrten, waren aber zu feige, richtig aufzubegehren. Und so wurden aus Wahlen Nachwahlen bis er am Ende sogar gesperrt wurde. „Ich bin euer König!“ rief er laut, doch keiner wollte es mehr hören. Wer ist's?



Lösung „Der Vereinsmeier“: Joseph „Sepp“ Blatter, Schweizer Fußballfunktionär (FIFA), * 10. März 1936 Visp/Schweiz



Edelholz Design ist unsere Leidenschaft

Noble Wood Design 7 steht für Massivholztische mit Epoxidharz oder Einbrennkunst und extravagan-ten Design's, hergestellt in Handarbeit made in Switzerland. Dabei setzen wir stets auf einzig-artige Formen, Farbtöne und Maserungen. Alle unsere Tische sind exklusive Unikate angefertigt in sorgfältiger Handarbeit. Wir gestalten und produzieren auch ganz nach Ihren Wünschen.

Holz ist ein Naturprodukt!

Jeder Massivholztisch ist in seiner Optik einzigartig und ein Unikat. Maserung, Struktur und Farbunter-schiede, fest verwachsene Äste, Ver-wachsungen, Risse etc. sind natürli-che Merkmale des Materials. Sie machen den authentischen und erwünschten Charakter des Tisches aus.

Bei Bestellung kann keine absolute Struktur und Farbgleichheit der abgebildeten Produkte garantiert werden (ausgenommen Lagerartikel die bereits Produziert wurden), da jeder Baum durch Standort, Wuchs und Umwelteinflüsse eine nicht wiederholbare einzigartige Holzstruktur ausbildet.

Über uns

Hochwertige Materialien, elegante Designs, Handwerkskunst und faire Preise sind Markenzeichen von allem, was wir bei Noble Wood Design 7 machen. Auch die Zahl 7 hat ihre Bedeutung. Die Zahl 7 ist eine Magi-sche Zahl wie unsere Magischen Tische. Die Zahl 7 hat Menschen zu allen Zeiten und in allen Kulturen fas-



ziniert wie unsere Tische. Sie prägt unseren Alltag und verleiht ihm Rhythmus. Die Welt wurde in sieben Tagen erschaffen, ebenso viele Tage hat eine Woche und es gibt sieben Weltwunder. Aus diesem Grund arbeiten wir mit Holz, welch ein Wunder.

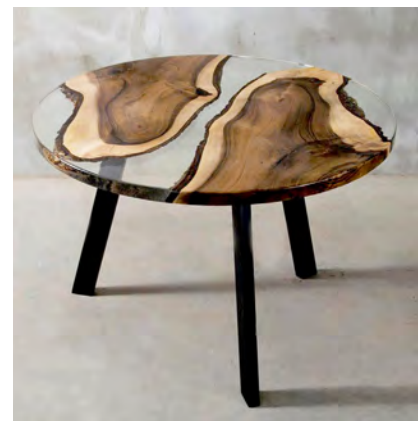
Gegenseitige Achtung

Was unser Unternehmen angeht, ist es ein Ort, an dem wir zu wachsen und zu lernen versuchen, indem wir Innovation und Entwicklung hineinlegen. Unseren Projekten liegt ein ständiger Gedankenaustausch zwischen Handwerkern und Designern zugrunde, die sich gegenseitig bei der Konzeption neuer Ideen und Projekte unterstützen.

Respekt vor dem Planeten

Seit unserem Anfang haben wir uns dazu verpflichtet, gesunde Materia-lien zu verwenden. Die Auswirkungen von Produktion und Transfer zu mini-mieren und unseren Produkten maxi-male Haltbarkeit zu bieten. Noble Wood Design 7 ist eines der wenigen Unternehmen die Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt.

Die Entnahme von CO2 aus der Atmosphäre spielt bei der Bekämp-fung des Klimawandels eine ent-scheidende Rolle, doch die Techno-logie hinkt noch immer hinterher. Von jedem Kauf bei Noble Wood Design 7 fließt ein Teil der Einnahmen in den Ausbau neuer CO2-Entnahmetech-nologien. Noble Wood Design 7 ist Mitglied von Stripe Climate, einem Zusammenschluss von Unternehmen zur Förderung der CO2-Entnahme. Kein Unternehmen kann den Klima-wandel allein aufhalten. Stripe Cli-mate bringt daher zukunftsorientierte Unternehmen weltweit zusammen, um die Nachfrage nach CO2-Ent-nahme gebündelt zu verstärken.



Noble Wood Design 7

+41 79 619 95 78 - www.nwd7.com

Onlineshop:

<https://www.nwd7.com/shop/>





**black
friday
SALE**



Vom 21.11.22 - 27.11.22

30% Rabatt & Kostenlose Lieferung.

Noble Wood Design 7

www.nwd7.com

**100%
WTR**

DS-Premium GmbH
Scherrstrasse 3
CH-8006 Zürich

www.nwd7.com
nwd7@ds-premium.ch
Tel. +41 79 619 95 78

Glocken- klang	▽	▽	riesige Welle	Eingang (franz.)	▽	▽	Berg- ein- schnitt	▽	be- sitzen	Fluss zur Aare	US-TV- Sender (Abk.)	künst- licher ,Mensch'	▽	▽	förm- liche Anrede	engli- scher Männer- name
▷							Teil- bereich	▷		▽	▽					▽
Pass im Kanton Grau- bünden			rätorum. Radio- sender (Abk.)	▷			höhnisch scharf		Pluspol	▷					eine der Erinnyen	
▷				Bein- gelenk		hinteres Schiffs- segel	▷	▽			engli- scher Jagd- hund	▽		Initialen des Malers Renoir	▷	
an- schlies- send			Vorname von US- Filmstar Costner	▷					Inten- dant des WDR	▽	landsch.: Zwiebel	▷				
▷						Haupt- stadt von Armenien			belegen	▷						
Spiel- fläche im Theater			Wiesen- pflanze		Zwil- lings- bruder Jakobs	▷				Gipfel im Unter- engadin (Piz ...)	▷			ein Werk Heines (... Troll')		
den Mund betref- fend	Sumpf- vogel	Haus- halts- abfall	▷								Geld- gegen- werte		griechi- sche Unheils- göttin	▷		
▷	▽			leichtes Beiboot					Senk- bleie		griech. Philo- soph der Antike	▷				Handels- reisen- der
▷					arabisch: Schick- sal		Fluss durch Frank- reich	▷					körper- eigener Wirk- stoff		Winter- sport- gerät	▽
männ- liche Katze		Fahr- gast- kabine im Zug		Nordost- berliner Stadtteil	▷					Konflikt		ein Säuge- tier	▷			
ehema- lige Ge- lehrten- sprache	▷						ein alkohol. Getränk (Kw.)	▽	Ge- treide- speicher	▷				unbe- stimmter Artikel		
▷				Teil der Schulter		Konkur- renz	▷									
Wein- stock	Quan- tum		Kinder- frau	▷					Insel- euro- päer	▷		eine Lama- art			Schüler des Apostels Paulus	▽
Kurz- waren	▷								altröm. Komö- dien- dichter		Schweiz. Diplo- matin (del ...)	▷				
▷						Döbel (Fischart)		Leicht- metall	▷					imagi- näres Land		
von ge- ringer Wasser- tiefe			positiv gelade- nes Ion		enthalt- samer Mensch	▷					Angriff abweh- ren		Frauen- name	▷		
ehem. Name von Tallinn		vorderer Teil des Halses	▷					Eimer aus der Bronze- zeit		Körper- bau, Statur	▷					
▷				stabiler Unter- bau		Impf- stoffe	▷	▽				interna- tionales Notruf- zeichen	▷			Körper- teile
US- Filmstar (Al)	dumm, albern	Kaffee mit Milch (Café...)		aus Fels	▷								Schweiz. Schlager- sängerin (Beatrice)		König von Sar- dinien, † 1272	▽
▷	▽	▽				Greif- vogel- fütterung	▷			kleinste Teile der Wortbe- deutung		Hühner- pro- dukte	▷			
Wasser- tier	▷						Stadt an der Zwickau- er Mulde	▽	Meeres- bewe- gung	▷						
▷			altjapa- nisches Brett- spiel		Anzahl der Lebens- jahre	▷					franzö- sisches Adels- prädi- kat	▽		int. Kfz-K. Süd- afrika	▷	
Back- stelle			italie- nische Hafen- stadt	▷					Heil- kunde	▷						
Anhang, Beglei- tung	▷								Blut- ader	▷				plötz- licher Wind- stoss	▷	



90 % WIR
auf das gesamte
Sortiment von
Damen-, Herren-
Kinder- und
Outdoor-
schuhen

On Schuhe bei Degiacomi in Chur und Thusis

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

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

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

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

257-40-3007
259,90



526-11-0002
199,90



526-21-0007
190,00



527-21-0007
199,90



527-22-0001
210,00



527-37-0001
190,00



633-75-0001
280,00



660-00-8052
220,00



660-14-0001
199,90



660-15-0001
240,00



660-80-0016
240,00



660-80-0020
240,00



DEGIACOMI
SCHUHMODE
— SEIT 1919 —

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

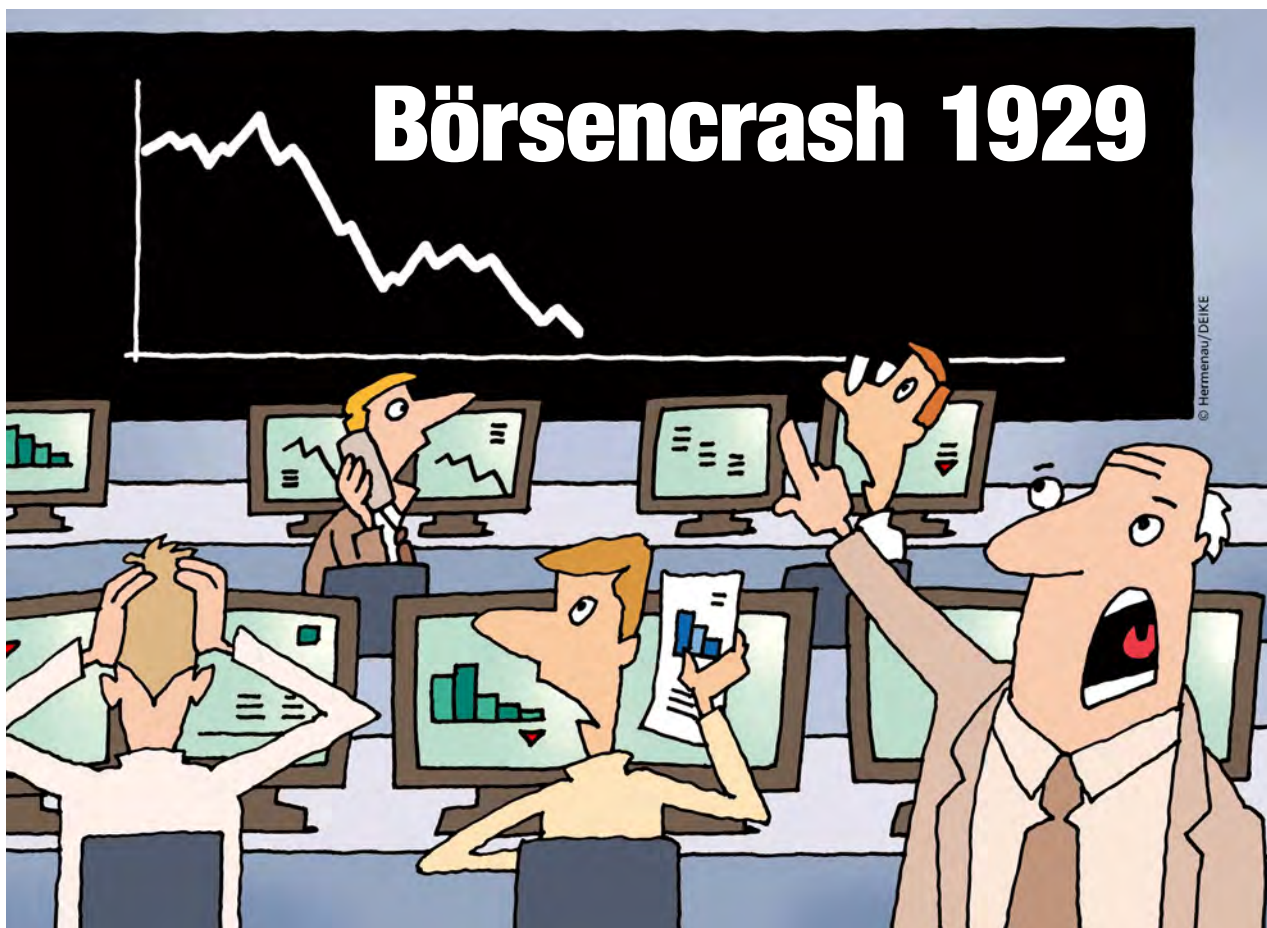


Laufgut Degiacomi
GUTE SCHUHE - GESUNDE FÜSSE

Ihr Spezialist für gutes Laufen
Schuhtechnik / Schuhservice

Grabenstrasse 44 · 7000 Chur · Tel 0812 500 500
www.laufgut-degiasconi.ch

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



Dunkle Jahre

In Europa ging er als "schwarzer Freitag" in die Geschichte ein, begonnen hat er aber an einem Donnerstag, und zwar am 24. Oktober 1929 in New York. Und der Crash war weit aus mehr als nur ein schwarzer Tag: Er markierte den Höhepunkt einer Wirtschaftskrise, die sich bereits 1925 angedeutet hatte und erst Mitte der 1930er-Jahre einigermaßen überwunden war. Deutschland musste nach dem Ersten Weltkrieg hohe Reparationen an die Siegermächte zahlen, aber auch Frankreich und England waren bei den USA stark verschuldet und kämpften mit schweren wirtschaftlichen Problemen. Verschärfend kam insbesondere in

Deutschland und den USA eine Agrarkrise hinzu. Durch die Schuldentrückzahlungen an die USA gab es dort Geld im Überfluss bei gleichzeitig niedrigen Zinsen; der Wohlstand stieg allgemein, allerdings auf Kreditbasis, sodass zu viel Geld ohne Deckung im Umlauf war. Dies führte zu einem drastischen Anstieg der Spekulationsgeschäfte an der Börse. Bald deutete sich an, dass das in der Folge gestiegene Kursniveau unhaltbare Unterdeckung aufwies. Als dadurch Anleihen für die notleidenden US-Farmer unmöglich wurden und zudem an der Londoner Börse der Ruin eines unseriösen Großkonzerns eine Krise verursachte, zogen verunsicherte Anleger massenhaft ihr Geld von der New Yorker Börse ab.

Die dadurch ausgelöste Bankenkrise führte schließlich zum Totalzusammenbruch der Börse. Massenarbeitslosigkeit und Elend machten sich breit, was in Deutschland zum Erstarken des Nationalsozialismus führte. US-Präsident Franklin D. Roosevelt schlug den Weg des "New Deal" ein: Er erließ ein staatliches Investitionsprogramm, erhöhte die Steuern der Vermögenden, legte Mindestpreise für Agrarprodukte fest, verkürzte, um der Massenarbeitslosigkeit zu begegnen, massiv die Wochenarbeitszeit und führte für jugendliche Arbeitslose das Civilian Conservation Corps ein, eine Arbeitsbeschaffungsmaßnahme im Bereich der öffentlichen Infrastruktur.

DEIKE PRESS

Das nächste **WIR ONLINE MAGAZIN** erscheint am
Freitag, 25. November 2022
 sowie am **5. und 16. Dezember 2022**

(Redaktions- und Inserateschluss Montag, 21. November 2022)

T 071 925 30 35 - M 079 207 81 29 - wsonderer@bluewin.ch - www.wsmarketing-rossrueti.ch

TOSHIBA

100% WIR A3- und A4-Farb-MFP's

e-STUDIO2020AC

- 20 Seiten/Minute farbig und schwarz/weiss
- Originaleinzug für 100 Seiten
- 1 Kassette A3 à 250 Blatt und 1 Kassette A4 à 550 Blatt
- Stapelblatteinzug 100 Blatt
- Unterschrank
- Inkl. Druck- und Scaneinheit
- Netzwerkfähig

Aktionspreis CHW 4'990.00

(anstatt CHF 6'940.00)



Konzeptbild

VRG, Lieferung und MwSt in BAR.

e-STUDIO330AC

- 33 Seiten/Minute farbig und schwarz/weiss
- Dualscanner bis 116 Seiten/Minute
- 550 Blatt Kassetten und 100 Blatt Stapelblatteinzug
- Secure HDD 320 GB und 4 GB RAM
- Farbiges 26cm Multi Touchdisplay
- Inkl. Druck- und Scaneinheit
- Netzwerkfähig

**Aktionspreis
CHW 2'490.00**

(anstatt CHF 3'390.00)



VRG, Lieferung und MwSt in BAR.

e-STUDIO338CS

- 33 Seiten/Minute farbig und schwarz/weiss
- Originaleinzug
- 250 Blatt Kassette und 100 Blatt Stapelblatteinzug
- Farbiges 26cm Multi Touchdisplay
- Inkl. Druck- und Scaneinheit
- Netzwerkfähig

**Aktionspreis
CHW 790.00**

(anstatt CHF 1'590.00)



VRG, Lieferung und MwSt in BAR.

Service und Lieferung in der gesamten Schweiz wird durch Toshiba Tec Switzerland AG gewährleistet. 072022/JS

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

BESSERE LUFTHYGIENE DANK LUFTREINIGER

Gute Gründe:

- weniger Viren & Bakterien
- geringeres Infektionsrisiko
- niedrigere Krankenstände
- mehr Sicherheit & Vertrauen
- mit gutem Gewissen in den Winter
- sich und seine Kunden schützen

35%
WIR

EINMALIGE GELEGENHEIT

Rensair Luftreiniger für CHF 1985.-
inkl. Lieferung und Montage

RENSAIR

Offizieller Handelspartner
Air Pure Advice
Zugerstrasse 112 | 6330 Cham
+41 76 588 69 22 | info@airpureadvice.ch | www.rensair.com

Rensair vernichtet
mehr als 99,97 %
aller in der Luft
vorhandenen
Bakterien und Viren



«Meine Kunden
sind hier, ich bin hier.
Also werbe ich
auch hier!»

Andy Bühler, Inhaber eines Blumenhauses und einer Gärtnerei in Rothrist/AG wirbt lokal digital. Mit einem Auftritt bei **nau.ch**, der News-App mit dem lokalen Fokus. Jetzt bis Ende Jahr mit **50% WIR** buchen: **local-nau.ch**

www.artho-uhren.ch

UHREN BIJOUTERIE

ARTHO

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

100% WIR für Lagerartikel

Yellow
Sulgen - Kreuzlingenstrasse

**Wir liefern Blumen
für die Ostschweiz**

Laden Montag bis Samstag offen

100% WIR yellowblumen.ch
071 6424225

Vorsicht Explosions- gefahr



• Es könnte so harmonisch sein, wenn da nicht diese eine Sache wäre. Ein kleiner Fehler, der dem Schöpfer des Universums unterlaufen sein muss. Wie sonst ist es zu erklären, dass eine dahingesagte Feststellung schnurstracks ins Desaster führt? Täglich gehen uns ungefähr 16000 Wörter über die Lippen, Missverständnisse zwischen den Geschlechtern sind da vorprogrammiert.

• Schon Lortot wusste, dass eine einfache Aussage Explosionsgefahr birgt: „Ich will hier nur sitzen“ – ein Satz wie Dynamit, der in seiner provozierenden Einfachheit wie geschaffen dafür ist, eine Ehekommunikationshöhle zu entfachen. Wird einem Partner die

simple Frage „Gefällt dir mein neues Kleid?“ gestellt, schnappt für ihn in Wirklichkeit eine Falle zu. Denn was sagt er, wenn sie stolz vor dem Spiegel steht, er das neue Outfit aber als Fehlkauf empfindet?

• Zugutehalten muss man der Männerwelt, dass sie allein schon aus evolutionsbiologischen Gründen nicht dazu befähigt ist, die richtige Antwort zu geben. Sobald ein Mann seinen Mund öffnet, aktiviert sich seine linke Hirnhälfte – die analytische. Er ist einfach nicht dafür gemacht, feine Sprachnuancen wahrzunehmen und auf spielerisch verpackte Gesprächsversuche diplomatisch einzusteigen. Da er seine Antwort

ten lieber durch Fakten stützt, greift er mit seiner Antwort oftmals daneben. Zudem erschwert ihm seine soziokulturelle Prägung (Stichwort „Indianerherz kennt keinen Schmerz“) das Kommunizieren auf emotionaler Ebene.

• Ein, wenn auch freundlich gemeintes, „Sieht nett aus!“ reicht einer Frau wiederum als Antwort natürlich nicht. Diese Erwiderung ist in ihrer Pauschalität kaum zu überbieten, schließlich möchte sie mit ihren besonderen Vorzügen wahrgenommen werden und sich darin bestätigt wissen. Und wie machen wir es jetzt? Am besten wohlüberlegt – und das auf beiden Seiten.

von Åkerman/DEIKE

ZENTRA PRINT

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

Immer mit 100% WIR



www.zentra-print.ch



Die all in one-Software für Ihr Business

Einmal eingeben. Und die Daten sind überall verfügbar, wo sie gebraucht werden.

Adressen, Artikel, Aufträge, Fakturierung, Termine, Aufgaben, Zeiterfassung....



www.wmc.ch



Bürolösung für Gewerbe und Dienstleister

ab ~~59.~~ 29.- / Monat
100% WIR



WMC IT Solutions AG
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach BL 1
Telefon +41 61 716 11 11
info@wmc.ch





Schnappschuss des Monats



Mensch und Zigarre auf selbem Weg

«Nestel-Päuli», seines Zeichen Grossgrundbesitzer in Panama und ehemaliges WIR-Mitglied (rechts) beweist philosophische Qualitäten in der Erkenntnis:

«Der Mensch hat sehr viel mit Zigarren gemeinsam. Glauben Sie nicht? Nun, zuerst werden beide gewickelt, später entflammen sie oft sehr leicht und was am Ende übrig bleibt ist - Asche...!»

Mit dieser neuen Rubrik «Schnappschuss des Monats» haben außergewöhnliche Bilder aus der WIR-Welt ab sofort einen festen Platz in unserem WIR ONLINE MAGAZIN. Gezeigt werden Fotos, die das gewisse Etwas haben, tolle Momentaufnahmen darstellen, Eindrücke, Begegnungen und Emotionen zeigen – Bilder eben, bei denen man einfach hängen bleibt.

Ganz sicher schlummern so einige tolle Momentaufnahmen auf den Fotoapparaten und Smartphones von WIR'lern vor sich hin. Senden Sie ihre Bildvorschläge per E-Mail an: wsonderer@bluewin.ch.

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

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

Wir freuen uns auf viele tolle Schnappschüsse aus der WIR-Welt.



Wasser – Krafts

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

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

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

Vor Millionen von Jahren eroberten nach und nach Wasserlebewesen das Land. Ohne Wasser kein Leben, darüber sind sich alle Menschen einig. Wasser spielt in den fünf Weltreligionen eine bedeutende Rolle. Es ist Symbol für Geburt und Tod. Ihm wird eine reinigende und Leben spendende Kraft, aber auch eine zerstörerische Macht zugesprochen.

Als wichtiger Klimaregulator kann Wasser Temperaturschwankungen ausgleichen und hält durch seine Verdampfungsmöglichkeit den Wasserkreislauf in Gang. Wasser erfüllt mehrere Funktionen gleichzeitig, ist wichtiger Bestandteil aller Ökosysteme, Lebensgrundlage für Mensch,

Tier und Pflanze, Rohstoff für die Industrie und Wirtschaftsgut.

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

Wasser bedeckt über 70 Prozent der Erdoberfläche. Über 97 Prozent davon sind Salzwasser und weniger als drei Prozent Süßwasser, davon zwei Drittel gefroren in Gletschern und Polen, nur ein Drittel der weltweiten Süßwassermenge steht uns als Trinkwasser zur Verfügung. Wasser ist für unsere Lebensbedingungen verantwortlich und bestimmt das Schicksal ganzer Völker. Durch das enorme Bevölkerungswachstum ist der Wasserverbrauch extrem angestiegen. Während wir Europäer etwa



200 Liter Wasser pro Person am Tag verbrauchen, müssen Menschen in Entwicklungsländern mit rund fünf Litern auskommen. Hinzu kommt das sogenannte virtuelle Wasser, das für die Erzeugung von Lebensmitteln gebraucht wird. Über 70 Prozent des Trinkwassers wird weltweit für die Landwirtschaft eingesetzt. Der Kampf um Wasser in den Entwicklungsländern hat längst begonnen. Überall müssen Gewässer und Wassereinzugsgebiete geschützt, vehe-

stoff des Lebens



ment gegen Wasserverschmutzung vorgegangen, marode Wasserleitungen ersetzt, Kanalisationen gebaut, Pflanzen zielgerichtet gewässert, Schadstoffe minimiert und die globalen Grundwasserreserven nachhaltig verwaltet werden.

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

nichts hinzu, aber Wasser verändert sich, vor allem durch das Einwirken des Menschen. Radioaktiver Müll, Aluminium, Plastik, Dioxin, Nitrate, Medikamente und vieles mehr: Die Spuren des Menschen durch Wasserverschmutzung sind beinahe überall auf der Erde nachweisbar. Studien zufolge landen jährlich über acht Millionen Tonnen Plastikmüll in den Ozeanen. Plastik ist sehr beständig, wird nur langsam zerkleinert und wird uns noch Jahrhunderte beschäf-

tigen. Winzige Plastikteilchen, die sich nicht von Sandkörnern unterscheiden lassen, finden sich an den Stränden aller Kontinente. Große Mengen des Plastikmülls stammen aus Asien, wo dieser nicht wiederverwertet wird. Ein Umdenken muss dringend stattfinden: Denn wird Plastik zum Wertstoff, wird es aufgesammelt und landet nicht mehr im Meer.

Stellen wir uns der Herausforderung und fangen bei uns selbst an: Können wir akzeptieren, dass wir meist ohne es zu wissen, dazu beitragen, dass winzige Mikroplastikteilchen beispielsweise im Duschgel oder in der Zahncreme ins Wasser gelangen? Diese winzigen Füllstoffe können von der Kläranlage nicht ausreichend herausgefiltert werden, gelangen in Gewässer und schädigen das Ökosystem. Können wir akzeptieren, dass unsere wetterfeste Jacke mit giftigen Fluorverbindungen behandelt wurde, die bei der Produktion und beim Waschen wieder im Wasser landen? Können wir akzeptieren, dass durch Überdüngung und Gülle viel zu viele Nitrate ins Grundwasser geschwemmt werden und unsere Gesundheit bedrohen? Können wir akzeptieren, dass über eine Milliarde Menschen bereits heute keinen Zugang zu sauberem Wasser hat und daran über 1,5 Millionen Kinder jährlich sterben? Können wir akzeptieren, dass die Ozeane zu Müllkippen geworden sind und riesige Pottwale genauso zugrunde gehen wie Seevögel oder Fische, weil sie Plastik im Magen haben, das die marinen Ökosysteme zerstört und letztendlich auch unsere Gesundheit bedroht?

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

Merz/DEIKE

F. OSWALD CONSULTING GMBH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

MEHR AUCH UNTER: WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH

SPAREN SIE AM PREIS, NICHT AN DER QUALITÄT! 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

UNSERE WOCHENFAHRTEN

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



Firmenvideos



KONTROLLFAHRTEN 2022

Abfahrt am Mittwochabend um 20.00 Uhr ab SBB Wil, um 20.30 Uhr ab St. Gallen, um 21.00 Uhr ab St. Margrethen, mit Ankunft in Győr am Donnerstagmorgen gegen 06.00 Uhr. Wir reisen mit unserem SETRA-Car

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2022

Abflug jeweils Sonntagabend ab 21.00 Uhr mit Rückflug gemäss individuellem Programm



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



F. OSWALD CONSULTING GMBH 50% WIR

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



Es ist doch erstaunlich, was ein einziger Sonnenstrahl mit der Seele des Menschen machen kann.
(Fjodor Dostojewski)

Die Sonne-Quelle des Lebens

© Clipdealer/DEIKE

Sonnenanbeter

wissen es schon lange: Ohne die Sonne wäre das Leben nur halb so schön. Wir verbinden durchweg Positives mit dem Himmelskörper. Wenn die Sonne lacht, freuen wir uns über gutes Wetter. Der beste Platz ist der an der Sonne. Und wer gut gelaunt und fröhlich ist, der hat Sonne im Herzen. Aber nicht nur das: Ihre Strahlen kurbeln die Vitamin-D-Produktion unseres Körpers an. Das unterstützt die Leistungsfähigkeit und stärkt das Immunsystem. Ihr Licht und ihre Wärme sind gesund für uns Menschen und haben Einfluss auf alles Leben unseres Planeten. Als Zentrum des Sonnensystems ist sie für Klima, Landschaften und Jahreszeiten verantwortlich – ohne sie gäbe es kein Leben auf der Erde. Auch wenn die Sonne nur ein Stern unter Milliarden in der Milchstraße ist – für uns spielt sie eine überragende Rolle. Eine Tatsache, derer sich die Menschheit schon lange bewusst ist. Kultstätten wie Stonehenge oder die Himmelsscheibe von Nebra zeugen von ihrer enormen Wichtigkeit für die Menschen. Waren frühe Kulturen und Völker noch so unterschiedlich, in einem Punkt ähnelten sich fast alle: in der Verehrung der Sonne als zentrale Gottheit. Von vielen ist bekannt, dass sie Rituale veranstalteten, um das tägliche Erscheinen der Sonne heraufzubeschwören.

Denn ohne unser heutiges Wissen konnten sich die Menschen alles andere als sicher sein, dass sie am nächsten Tag wieder aufgehen würde.

Bei den Alten Ägyptern spielte der Sonnengott Re eine wichtige Rolle. Davon zeugt die Tatsache, dass sich Pharaonen seit dem dritten Jahrtausend vor Christus „Sohn des Re“ nannten. Ihm zu Ehren wurden Pyramiden gebaut und Heiligtümer errichtet. Auch die Sonnengötter Sol und Helios der Alten Römer und Griechen nahmen in deren Mythologien bedeutende Plätze ein. Sie waren für das Erscheinen der Sonne verantwortlich, indem sie tagtäglich den Sonnenwagen von Osten nach Westen über den Himmel lenkten. Ebenso drehte sich bei den Inka alles um das mächtige Gestirn. Indem sie sich selbst als Söhne der Sonne sahen, legitimierten sie auch ihren Herrschaftsanspruch. Egal um welche Mythologie es sich handelt – dass die Sonne in einer jeden große Bedeutung hat, zeugt davon, dass die Menschen sich der Relevanz des Sternes schon früh bewusst waren.

Um 500 vor Christus änderte sich die Wahrnehmung der Sonne. Während man sie bis dahin durchweg in einem mythologischen Kontext verortete, wurde sie ab dieser Zeit erstmals

gegenständlich betrachtet. Der griechische Philosoph Xenophanes war der Erste, der in ihr ein natürliches Objekt erkannte. Er beschrieb sie als „aus zu Feuer gewordene Wolken“. Auch wenn er mit seinen Thesen weit danebenlag und seine Vermutungen kaum Anerkennung fanden – er stellte fest, was die Sonne tatsächlich ist: keine Gottheit, sondern etwas real Existierendes.

Die Vorstellung, dass die Erde im Mittelpunkt allen Geschehens stehe, hielt sich allerdings hartnäckig. Erst mit dem griechischen Astronomen Aristarchos von Samos änderte sich rund 250 Jahre später diese Überzeugung. Er war einer der Ersten, der die Idee eines heliozentrischen Weltbilds vertrat, also die Vorstellung, dass nicht die Erde sich im Zentrum befindet, sondern die Sonne. Doch es sollte fast 2000 Jahre dauern, bis seine Vermutungen bestätigt wurden. Es war Nikolaus Kopernikus, der um das Jahr 1500 seine Annahme von einem heliozentrischen Weltbild so gut begründen konnte, dass seine Thesen Anhänger fanden und von zahlreichen Wissenschaftlern aufgegriffen wurden – und die Sonne damit endgültig entmystifizierte.

amc/DEIKE

Unterhaltung



© Döring/DEIKE



Bleigießen im Kindergarten?



© AIF/DEIKE



Das nächste
WIR ONLINE MAGAZIN
erscheint am Freitag, 25. November



© droigks/DEIKE

Textwitze

Helge fragt seinen Freund Mike: „Warum trinkt der Russe Wodka, der Schotte Whisky, der Schweizer Wein und der Deutsche Bier?“ Antwortt dieser: „Damit sich die einzelnen Völker an der Fahne erkennen!“

Das Brautpaar wartet nun schon fast eine Stunde auf dem Standesamt, als die Frau an das Zimmer des zuständigen Beamten klopft. „Entschuldigen Sie, wann sind wir endlich dran? Mein Bräutigam wird nämlich schon nachdenklich!“

Karneval in Köln. Kräftig angeheitert, brüllt ein Mann im Lokal: „Prost Neujahr!“ Die Mitfeiernden sind noch klarer und machen den Mann darauf aufmerksam, dass Rosenmontag sei. Darauf der Mann: „Mannomann, so lange hab ich noch nie Silvester gefeiert!“

Emilie und Christina kennen sich seit der Kindheit. Emilie studiert Bankwesen und Christina Kunst. Beide bekamen als junge Erwachsene von ihren Eltern einen VW Käfer geschenkt. Nach zehn Jahren treffen sich die beiden wieder und tauschen ihre Erfahrungen aus, Emilie mit einem Peugeot und Christina immer noch mit ihrem Käfer. Emilie: „Ich bin fertig mit meinem Studium und bin jetzt Angestellte in einer Bank. Und du?“ – „Ich studiere immer noch und geh gern im Park spazieren, und wenn ich dort eine Flasche rumliegen sehe, dann nehme ich sie mit nach Hause.“ Zehn Jahre später treffen sie sich erneut. Emilie mit einem BMW und Christina mit ihrem Käfer. Emilie: „Ich bin jetzt Leiterin einer Abteilung. Und du?“ – „Ich studiere immer noch und geh gern im Park spazieren, und wenn ich dort eine Flasche rumliegen sehe, dann nehme ich sie mit nach Hause.“ Erneut vergehen zehn Jahre bis zum nächsten Treffen. Als es so weit ist, kommt Emilie mit einem Porsche und Christina mit einem Ferrari. Christina: „Was geht ab?“ – „Na ja, ich bin jetzt Bankdirektorin. Und du?“ Christina: „Ich studiere immer noch.“ Emilie: „Ja, und wie kommst du zu dem Ferrari?“ Christina: „Na, ich habe das Pfand der Flaschen eingelöst.“

An einem eiskalten Wintertag sitzt ein Angler mit dicken Backen am See. Ein Spaziergänger kommt vorbei und fragt, ob er Zahnschmerzen hätte. „Nein, aber irgendwie muss ich die Würmer ja auftauen.“

Die 17-jährige Mathilde sagt zur Freundin: „Es stimmte, als mein Opa sagte, ich solle nicht in den Nachtclub gehen. Da würden Dinge passieren, die nichts für meine Augen sind.“ Fragt die Freundin neugierig: „Was hast du denn so Erstaunliches gesehen?“ – „Meinen Opa!“

Zwei junge Popsängerinnen treffen sich. Sagt die eine Sängerin lächelnd zur anderen: „Dein neues Album ist klasse, ich habe es mir gleich gekauft.“ – „Ich habe mich schon gewundert, wer das war!“

Drei große Organisten streiten sich darum, wer der Beste von ihnen sei. „Mir bescheinigt die Presse immer wieder, dass ich der beste Orgelspieler bin.“ Meint der zweite: „Der liebe Gott hat aber gesagt, ich wäre der Beste.“ Darauf der dritte: „An diese Aussage kann ich mich aber nicht erinnern.“

Herr Schumacher fährt mit seinem alten Auto zur Werkstatt. Dem Mechaniker fällt ein erhebliches Manko auf. „Sie haben ja gar keinen Tacho. Wie wollen Sie denn wissen, wie schnell Sie fahren?“ – „Die linke Tür wackelt bei 30, bei 50 zittert auch die rechte und bei 70 fangen meine Zähne an zu klappern!“

Helene schwärmt bei ihrem Freund: „Liebling, der neue Herd ist wirklich toll. Vor drei Wochen habe ich die Flamme angezündet und sie brennt immer noch!“

Kommt ein Kunde in die Bank und sagt zum Schalterangestellten: „Sagen Sie mir meinen Kontostand, aber schnell, Sie Idiot!“ – „Was haben Sie da gesagt?“, stottert der Schalterangestellte. „Sagen Sie mir meinen Kontostand, aber schnell, Sie Idiot!“ – „Also, das ist ja wohl eine Unverschämtheit! Das brauche ich

mir wirklich nicht gefallen zu lassen, so von Ihnen bezeichnet zu werden!“, empört sich der Schalterangestellte, geht zum Direktor und beschwert sich. Der Direktor fragt: „Wie viel Geld hat der Mann denn auf seinem Konto?“ – „Drei Millionen.“ – „Na, dann sagen Sie ihm seinen Kontostand, aber schnell, Sie Idiot!“

Pia und Hans stehen vor ihrem verschlossenen Auto. Beide haben den Schlüssel vergessen und Pia versucht vergeblich, mit einer Haarnadel das Schloss zu öffnen. Sagt Hans genervt zu ihr: „Mach doch schneller, es fängt gleich an zu schneien und das Verdeck steht noch offen!“

Was laufen Sie denn so schnell aus dem Operationssaal hinaus?“, fragt der Arzt eine Patientin. „Die Schwester meinte, ich solle mich nicht so aufregen, da es sich nur um eine einfache Blinddarmpoperation handle. Ich werde das schon hinkriegen!“, antwortet die Patientin. „Ja, und was ist daran jetzt so schrecklich?“, entgegnet ihr der Arzt erstaunt. „Das war nicht an mich, sondern an den Chirurgen gerichtet!“

Der schottische Apothekengehilfe rennt dem Kunden hinterher: „Haben Sie eben das Aspirin gekauft?“ – „Ja.“ – „Ich habe Ihnen aus Versehen Strychnin gegeben.“ – „Und?“ – „Strychnin ist zwei Euro teurer!“

Vater und Mutter wünschen sich, dass ihr Sprössling eine Karriere im Musikbusiness macht, und besuchen mit ihm eine Musikschule: „Wie lange dauert es, das Geigenspiel zu lernen?“, fragt der Vater. „Acht Jahre.“ – „Zu viel Zeit“, meint der Vater. „Was ist mit Gitarre?“ – „Das dauert drei Jahre.“ – „Auch zu lange, was bilden Sie denn noch aus?“ – „Kontrabass.“ – „Und wie lange geht diese Ausbildung?“ – „Müssen Sie in der Stadt noch Besorgungen machen?“

Lotte und Mareike treffen sich nach einigen Jahren wieder und berichten sich gegenseitig aus ihrem Leben. Meint Lotte: „Mein Mann sitzt.“ – „Warum denn das?“ – „Weil er gestanden hat.“

Ein Mann kommt ins Geschäft: „Sie sind doch Uhrmacher! Können Sie meinen Hund reparieren?“ – „Ihren Hund? Was fehlt ihm denn?“ – „Er bleibt alle fünf Minuten stehen!“



AKTION WINTERREIFEN HAUSMARKE (NEUREIFEN)

Grösse	Preis
175/65 R14	CHW 89.-
175/65 R15	CHW 89.-
185/65 R15	CHW 95.-
195/65 R15	CHW 95.-
185/60 R15	CHW 92.-
205/55 R16	CHW 109.-
225/45 R17	CHW 133.-
225/40 R18	CHW 139.-

**100%
WIR**

Grösse	Preis
235/65 R17 (SUV)	CHW 160.-
235/60 R18 (SUV)	CHW 193.-
235/55 R17 (SUV)	CHW 169.-
255/55 R18 (SUV)	CHW 189.-
195/70 R15 C (LLKW)	CHW 129.-
225/70 R15 C (LLKW)	CHW 149.-
205/65 R16 C (LLKW)	CHW 159.-
235/65 R16 C (LLKW)	CHW 179.-



**Gebrüder Pneu
Edelmann GmbH
St. Gallerstr. 1
8589 Sitterdorf
email: wir@pneu-
edelmann.ch**



Alle Preise exkl. Montage. Montagekosten auf Anfrage. Obengenannte Preise verstehen sich pro Stück. Nur solange Vorrat reicht. Weitere Grössen und Marken auf Anfrage. Zahlung nur mit WIRcard, WIRpay oder per Vorauszahlung auf WIR Konto. Schweizweiter Versand (Preis auf Anfrage). Preisänderungen, Irrtümer und Fehler vorbehalten.



Der Dienstleister

Capetra GmbH
Bodenacherring 33
8303 Bassersdorf
Tel. +41 (0)44 837 25 50
Mobile +41 (0)79 670 40 40
Fax +41(0)44 837 25 51
E-Mail capetragebmbh@epost.ch

GERNE 100% WIR

Seit über 50 Jahren beschäftigen wir uns mit dem Transportwesen und sind spezialisiert auf:

Gehbehinderten Patiententransporte
(Einkauf, Arzt und Spitalbesuche)

Limo-Fahrten
(mit gut ausgebildetem Chauffeur)

Kurierdienste
(schnell und zuverlässig)

Ausflüge
(mit bis zu 7 Fahrgästen)

Fachmännische Beratung, zuverlässiges Arbeiten, sowie korrektes Auftreten

WIRD BEI UNS GROSS GESCHRIEBEN

LOOSER OPTIK AG

**100%
WIR**

- modisch
- poppig
- frech
- elegant

Unterdorf 10
6403 Küssnacht
041 850 64 81
looseroptik.ch

Faszination Wald –

Ein Spaziergang durch den Wald erdet uns, lässt uns durchatmen und den Alltagsstress abschütteln. Im lichten Schatten grüner Baumkronen fühlen wir uns zugleich frei und geborgen. Woher rührt unsere Faszination für diesen Lebensraum?

Seit Urzeiten werden Bäume in zahlreichen Kulturen als Verbindung zwischen Himmel und Erde, Wohnung von Geistern und Göttern und als Zentrum magischer Energie verehrt. Griechen, Römer und Germanen trafen sich im heiligen Hain zu Gebeten und rituellen Zeremonien. Stets galt der Baum als Symbol des Lebens. Die Kelten benannten ihre unterschiedlichen Stämme sogar nach verschiedenen Baumarten. Und bis heute definiert sich unsere Herkunft über den Stammbaum der Familie. Doch gleichzeitig ließ der Wald auch jede Menge Platz für negative Zuschreibungen. So existierte bis ins 19. Jahrhundert eine Vorstellung von ihm als bedrohlicher Ort. Das schlug sich auch in den Geschichten der Gebrüder Grimm nieder: Kinder werden dort ausgesetzt oder begegnen darin dem großen, bösen Wolf – eine alles andere als im heutigen Sinne „märchenhafte“ Vorstellung. Ganz zu schweigen von den Räufern, die im Gestrüpp auf mögliche Opfer lauerten. Erst später überwog wieder der romantisierende Blick aufs grüne Dickicht, nicht zuletzt dank der Heldengeschichten um Robin Hood. Seinen Bewohnern bietet der grüne Lebensraum vielfältige Nahrung auf Basis eines einzigartigen Teamworks. Pilzgeflechte und Wurzeln tauschen Nährstoffe aus; Mikroben, Ameisen, Würmer und viele mehr erschaffen aus abgestorbenem Pflanzenmaterial feinsten Humus. In jeder Handvoll Waldboden sind mehr Lebewesen zu finden, als es Menschen auf der Erde gibt – eine unvorstellbare Tatsache. Eichhörnchen „pflanzen“ neue Bäume. Jeder Waldbewohner hat seine Funktion und sein Fehlen hat weitreichende Folgen. Erst langsam beginnen wir zu begreifen, wie das komplexe System dieser Gemeinschaft funktioniert. Unbestreitbar ist auch der positive Einfluss der Bäume auf unsere Psyche. Eine Ursache

zwischen Mythos und Wirtschaftsraum



dafür könnten die von Pflanzen ausgesandten chemischen Botenstoffe sein, mit denen der Wald auf seine ganz eigene Art kommuniziert. So konnte etwa in Afrika nachgewiesen werden, dass Akazien einen ungenießbaren Gerbstoff produzieren, wenn Giraffen von ihren Blättern fressen. Die Tiere ziehen weiter und erleben beim nächsten Baum eine böse Überraschung. Denn dieser wurde mittels Ethylen-Ausstoß bereits über ihr Kommen informiert und schmeckt nun genauso scheußlich. Die Sprache der Bäume hat etwas Faszinierendes. Vielleicht sprechen sie auch mit uns, wenn wir spazieren gehen, schließlich sind wir ebenso Teil des großen Kreislaufs. Wir haben es, wie es scheint, nur seit Langem vergessen. Die menschliche Gier nach Rohstoffen stört das empfindliche Gleichgewicht, indem vollständige Wälder abgeholzt werden. Schnell wachsende Monokulturen versprechen leichte Ernte, sind jedoch anfällig und instabil, weil ihnen der Artenreichtum fehlt. Dem Raubbau gegenüber steht die stetig steigende Seh-

sucht nach unberührter Natur. Wir lieben nicht nur die vertrauten heimischen Wälder, es ist auch die schier unerschöpfliche Vielfalt weltweit, die uns in den Bann schlägt. Vom Nebelwald im afrikanischen Hochland, den kalten Urwäldern Sibiriens über riesenhafte Sequoias in Nordamerika und tropische Mangroven im salzigen Spiel von Ebbe und Flut bis zu den knorrigen Korkeichen des Mittelmeerraums: Kein Wald gleicht dem anderen. Nutzen wir die Chance, dieses Wunder für künftige Generationen zu erhalten! Pons/DEIKE

Zahlenspielerei

Die Größe der Schweiz entspricht in etwa der des österreichischen Waldes. Österreich wiederum ist knapp so groß wie die bewaldeten Gebiete Deutschlands. Alle drei Länder zusammen könnte man mühelos im Regenwald des Amazonas verstecken, von dessen Fläche sie nicht einmal zehn Prozent einnehmen. Noch – denn er verschwindet in rasantem Tempo. Dabei ist seine Wichtigkeit als Sauerstofflieferant und CO₂-Speicher seit Langem belegt und unumstritten.



Liebhabern der hochprozentigen Spirituose geht bereits das Herz auf, wenn die goldene Flüssigkeit sich weich aus der Flasche in das Glas ergießt und das einzigartige Aroma die Nase streift. Allein dieser Moment verspricht Edles. Whisky – natürlich ausschließlich pur und in Zimmertemperatur. Wer ihn mit Softgetränken mischt, gilt als Verräter. Das Wasser des Lebens, so der Name aus dem Gälischen übersetzt, verleiht dem Konsumenten Stil, ist aber auch nicht ganz unkompliziert, was seine Geschichte und Herstellung betrifft.

Wer heute in Geschäften die Regale scannt, stößt auf amerikanische, japanische und kanadische Sorten, dennoch verbinden die allermeisten Menschen nur ein Land mit dem Whisky: Schottland. Hier gilt er als Nationalgetränk und nicht umsonst ist der wahrscheinlich berühmteste aller Whiskys der Scotch. Die Schotten betreiben mit Abstand die meisten Whiskydestillieren der Welt. Ob es aber wirklich die Heimat des edlen Tropfens ist, bleibt bis heute ungeklärt, denn auch Irland erhebt Anspruch. Waren es schliess-

lich laut Legende die Kelten, die den ersten Whisky brauten. Schwarz auf weiß hingegen tauchte er erstmals 1494 in schottischen Steuerunterlagen auf, als ein Mönch rund 60 Kilogramm Malz einkaufte, um daraus Hunderte Flaschen des Getränks herzustellen.

Die Zutatenliste für das Lebenswasser klingt zunächst simpel: Man nehme Wasser, Getreide und Hefe. Nun ist Wasser aber nicht gleich Wasser. Schon hierbei zählt die Qualität, sodass die meisten

Wasser des Lebens

Torfig, ölig oder rauchig

- Diese Adjektive drücken für Sie nicht gerade den reinen Genuss aus? Dann sind Sie wohl kein Whisky-Trinker.



Brennereien in die Nähe einer geeigneten Quelle gebaut wurden. Auch unter zahlreichen Hefearten eignen sich nur wenige für die Herstellung von Whisky. Das Getreide schließlich ist der entscheidende Faktor für die Beschaffenheit einer guten Sorte. Der wichtigste Vorgang hierbei ist das Mälzen, daher leitet sich auch der beliebte und vielfach verkaufte Single Malt ab: Es handelt sich dabei um ein Produkt aus nur einer Destillerie (Single), das ausschließlich aus gemälzter Gerste (Malt) besteht. Beides ist keineswegs selbstverständ-

lich, denn die meisten Flaschen in den Supermarktregalen sind Blended Whiskys, also Mischungen verschiedener Destillate. Sie bilden bestimmte Marken mit Wiedererkennungswert. Oder anders ausgedrückt: Sie schmecken immer identisch.

Beim Single Malt hingegen schmeckt nicht nur jede Sorte anders, sondern der Inhalt jedes einzelnen Fasses hat seine ganz individuelle Note. Das Aroma eines Whiskys wird natürlich vom Herstellungsprozess

geprägt: Rauchig wird er beispielsweise, weil das Getreide über einem Torffeuer getrocknet wurde. Nicht nur für den Charakter, sondern auch für die Farbe des späteren Getränks spielen die Lagerung, deren Dauer und nicht zuletzt die Holzart des Fasses eine große Rolle. Meist zweifach destilliert, muss er mindestens drei Jahre lang reifen, damit er sich Whisky nennen darf. Es macht dabei einen entscheidenden Unterschied, ob er dies im Klima der Highlands oder auf einer Insel tut, ob im Fass früher Sherry oder Portwein gelagert wurde. Ein Großteil der Produkte kommt dann nach zehn bis 15 Jahren in den Handel.

Die Komplexität des Whiskys macht ihn zu einem ganz besonderen Getränk. Und das nicht nur für Genießer, die sich ab und zu ein Gläschen gönnen. Auch unter Investoren ist das flüssige Gold mittlerweile beliebt und kann beachtliche Wertsteigerungen erzielen. Whisky ist nicht teuer in der Herstellung, einfacher zu lagern als Wein, verdirbt nicht und immer wieder tätigen traditionsreiche Brennereien limitierte Einzelabfüllungen, die zu begehrten Sammlerstücken werden. Einzelne, sehr alte Single Malts wurden schon zu sechsstelligen Rekordsummen gehandelt. Das Risiko eines Wertverlusts ist gering, hier gilt: hochprozentig statt hochspekulativ. Und sollte der Preis einer ergatterten Flasche doch einmal fallen, kann der Besitzer immer noch der wahren Bestimmung seiner Investition folgen: Köpfen und genießen. Na dann: „Zum Wohle!“ oder „Slàinte mhath!“, wie der Schotte sagt. ab/DEIKE

WSmarketing

Walter Sonderer

Konstanzerstr. 35 - 9512 Rossrüti

M 079 207 81 26 - T 071 925 30 35

wsmarketing@bluewin.ch

wsonderer@bluewin.ch

www.wsmarketing-rossrueti.ch



GEPFLEGTE GASTROBETRIEBE

(Monatlich inkl. Reisekosten)

WIR AKZEPTIEREN GERNE WIR!

Mit unserer neuen, monatlichen Gastro-Beilage möchten wir die Vielfalt von gepflegten und gemütlichen WIR-Gastrobetrieben in der Deutschschweiz aufzeigen.

Geplante Gastro-Beilagen:

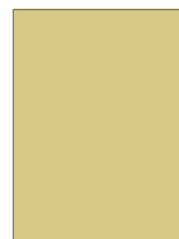
- Januar: Aargau/Solothurn
- Februar: Basel-Stadt/Basel Land
- März: Bern
- April: Glarus/Obwalden/
Nidwalden/Schwyz/Uri
- Mai: Graubünden
- Juni: Luzern/Zug
- August: St. Gallen/Appenzell AI/AR
- September: Schaffhausen/Thurgau
- Oktober: Wallis
- November: Zürich



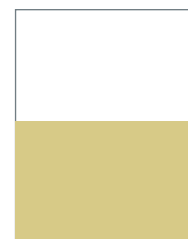
Preise und Grössen (inkl. MwSt.)

Zahlbar mit 70% WIR

Druckunterlagen: PDF



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



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

Publireportagen (ab 2 Seiten)

WSmarketing | Walter Sonderer | Konstanzers

T 071 925 30 35 | M 079 207 81 26 | www.wsm

KLICHKEIT MIT WIR

(Reminder-Ausgabe)



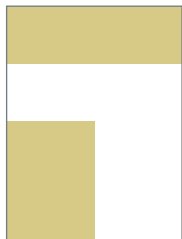
Start im Monat
Januar 2023
**AARGAU /
SOLOTHURN**



(kl. Reminder-Ausgabe)

PDF / EPS / JPG

Zahlbar mit 70% WIR



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



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

(Seiten) mit 20% Rabatt!

str. 35 | 9512 Rossrüti | wsonderer@bluewin.ch
marketing-rossrueti.ch | wsmarketing@bluewin.ch



WNR ver

3 für 1 Aktion -
jetzt profitieren



erwähnen Sie gerne

*Festliche Gastrosseiten
in unseren Ausgaben
vom 25. November
5. Dezember und
16. Dezember 2022*

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

Weihnachts-Wunder-Land

Speisekarte
hier anklicken

Bodenseehotel
«Weisses Rössli»
Hauptstr. 69
9422 Staad

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

24.12 / 31.12. 2022
und 1.1. 2023
geschlossen!

Bodenseehotel «Weisses Rössli»



nd am See

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

li» Staad

Erleben Sie mit Ihren Kunden, Mitarbeitern, Freunden oder der Familie auf der Seeterasse am Staader Bodenseeufer einen unvergesslichen und einzigartigen Abend. Die Kugeln können zu verschiedenen Zeitfenstern gebucht werden.

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

Für die kleinen Gäste

Das begehrte Rössli-Karussell ist für die kleinen Gäste kostenlos. Es stehen folgende Kugelgrössen zur Verfügung:

5 x 8er Kugeln
2 x 2er Kugeln
1 x 50-iger Iglu
1 x 50-iger Zelt

Die Kugeln sind an folgenden Zeiten buchbar:

11.30 – 14.00 Uhr
17.00 – 19.30 Uhr
20.15 – 23.00 Uhr

Alles beheizt!

Das aufgestellte Rössli-Team freut sich auf Ihren Besuch



Gerne 50% WIR

Mehr Infos unter:
www.weissesroessli.ch

Italienische Küche in gemütlichem und gepflegtem Ambiente



«La Luna» - Pizzeria & Ristorante Romanshorn



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

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

Passend dazu serviert man ausgewählte Weine, die ihrem Gaumen zusätzlich schmeicheln. In der Küche wird sehr viel Wert auf Sauberkeit und die richtige Lagerung gelegt. Das Küchenpersonal ist seit Jahren ein eingespieltes Team und dadurch bester Garant für eine immer gleich-



bleibende Qualität der Speisen. Schwerpunkte im «La Luna» sind eine gute Qualität und Sorgfalt bei der traditionellen Zubereitung von auserlesenen Produkten. Ziel ist es, dem Gast zu dienen und ihn mit kulinarischen Überraschungen zu verwöhnen. Genießen Sie Ihre Mittagspause oder verbringen Sie einfach einen schönen Abend im «La Luna».

Gerne 100% WIR

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

NEU • NEU • NEU

Unser Hit:

Rindsfilet 200g
vom heissen Stein inkl. Pommes
und 2 verschiedenen Saucen
Fr. 42.50



Das zarte Rindsfilet (200g Fleisch) auf dem heissen Stein ist unsere beliebteste Hausspezialität! Dazu servieren wir Ihnen eine raffinierte Kräuterbutter, ein aromatisches Chutney und rassige Knoblauchsauce - alle hausgemacht.

Sie sind ihr eigener Koch und bestimmen die Garstufe selbst - ein kulinarisches Ergebnis der besonderen Art! Die edlen Fleischstücke werden mit unserer Grill-Hausmischung schmackhaft gewürzt. In der Küche werden Sie rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf den Punkt genussfertig gebraten zu werden.



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



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




**PIZZERIA &
RISTORANTE
ROMANSHORN**

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

WIR partner LIEFERSERVICE WIR partner

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



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



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



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



Gerne 100% WIR

Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 25. November 2022 für über 20'000 WIR-Verrechner

WIR ne+work

Das neue unabhängige WIR-Netzwerk

WIR ne+work



Umberto Salta in Bocca
Ristorante & Pizzeria
Münchwilen

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

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

WIR partner

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.



WIR VERWÖHNEN SIE GERNE

Profitieren Sie von unserer 3 für 1 Aktion bis Ende Jahr

Nächste Ausgaben am 25. November, 5. Dezember und 16. Dezember 2022

wsmarketing@bluewin.ch - 071 925 30 35 - 079 207 81 26 - www.wsmarketing-rossrueti.ch



Aufgrund unseres reduzierten Platzangebotes empfehlen wir Ihnen – telefonisch einen Tisch zu reservieren. Sie erreichen uns unter 071 944 15 21. Dies gilt auch für Gesellschaften ab 10 Personen.

Euer Kreuz Team



Gerne
50% WIR

Kreuz Zuzwil, Oberdorfstr. 16, 9524 Zuzwil

Tel. +41 71 944 15 21 - info@kreuz-zuzwil.ch - www.kreuz-zuzwil.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 10.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 23.30 Uhr (So. und Mo. geschlossen)



**Wir akzeptieren gerne
70% WIR**



WEIHNACHTEN:
24. Dezember geschlossen
25. + 26. Dezember 11.30 - 22.00 Uhr



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 - Samstag von
17.00 - 24.00 Uhr
Sonntag von 11.00 - 22.00 Uhr

Private Feste und Familienanlässe

Eine tolle Aussicht, ein imposantes Gebäude, Köstlichkeiten aus Küche und Keller: Was tönt wie im Märchen, kann der ideale Rahmen für Ihren Privat- oder Firmenanlass sein. Für einen gelungenen Anlass haben wir neben Engagement und Erfahrung auch die passenden Räume für 10 bis 350 Personen. Ab 15 Personen öffnen wir sehr gerne auch ausserhalb der gewohnten Öffnungszeiten.





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



**Ihr WIR Restaurant
in 9500 Wil**

Rest. Schiff
Mattstr. 4, 9500 Wil
071 911 12 10

www.restaurant-schiff-wil.ch

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



**Gerne
100% WIR**



WSmarketing

Walter Sonderer

Konstanzerstr. 35 - 9512 Rossrüti

M 079 207 81 26 - T 071 925 30 35

wsmarketing@bluewin.ch

wsonderer@bluewin.ch

www.wsmarketing-rossrueti.ch



BENVENUTI

Erleben Sie bei uns echte italienische
Gastfreundschaft in einem gemütlichen
Ambiente



**ITALIENISCHE
GASTFREUNDSCHAFT
- CATERING - EVENTS -
SEMINARRAUM -
HAUSGEMACHTE PASTA &
PIZZA - VEGAN ROCKS!**



MO – FR
08:30 BIS 14:30 UHR
FR – SA
17:30 BIS 23:00 UHR



**WIR
WIR NEHMEN
100% WIR!**

GLUTZ-BLOTZHEIM-STRASSE 1
4500 SOLOTHURN
+41 32 623 34 33
INFO@RISTORANTECASABLANCA.CH
WWW.RISTORANTECASABLANCA.CH

Abschied vom Nollen

Sagen Sie als WIR'ler nochmals Dankeschön und machen Sie einen Besuch auf dem Nollen!

Link zu den Wildbuffets 2022:
<https://hotel-nollen.ch/de/wildzeit.html>

Link zum Silvestermenü:
<https://hotel-nollen.ch/de/restaurant.html>

**WILD
AUF
WILD**

Geschätzte Gäste, liebe Freundinnen und Freunde des Nollens

Bald heisst es für uns Abschied zu nehmen! Wir stecken schon mitten in unserem 18. und letzten Jahr als Gastgeber auf dem Nollen. Der Gedanke, dass für uns Ende Jahr endgültig Schluss mit Wirten sein wird, erfüllt uns einerseits mit Erleichterung und andererseits mit Wehmut. Allerdings überwiegt ganz klar die Freude, dass es uns gelungen ist, einen würdigen Käufer für den Nollen zu finden.

Am 31. Dezember 2022 endet für uns eine fast fünf Jahrzehnte lange, erfolgreiche Ära in der wohl schwierigsten, aber auch schönsten Branche, die es gibt. Bevor es aber so weit ist und wir unseren Abschied von der Gastronomie nehmen und den Ruhestand geniessen, freuen wir uns zusammen mit unserem topmotivierten Team und Ihnen, die letzten Anlässe durchführen zu dürfen. Vor 30 Jahren starteten wir in einem Zelt mit unseren längst weit über die Region hinaus bekannten Wildbuffets. Genau so soll es nun auch enden. Reservieren Sie sich jetzt noch Ihre Plätze im wohlig warmen und gemütlichen Zelt, in dem wir am Samstag, 12. November, zusammen mit Ihnen ein wildreiches Abschiedsfest feiern werden. Nebst reichhalti-

gen kulinarischen Köstlichkeiten sorgen wir für die passende musikalische Jagdhorn-Umrahmung und rufen Ihnen damit jetzt schon ein herzliches Waidmannsheil zu. Für das letzte Wildbuffet wird am Samstag, 26. November im Restaurant nochmals aufgetischt..

Vielleicht möchten Sie aber auch im Dezember am Nollen-Samichlaus dabei sein und/oder das Jahr an unserer Nollen-Sylvester-Party mit einem wunderschönen Feuerwerk verabschieden.

Mehr Infos zu allen unseren Aktivitäten finden Sie auf unserer Homepage www.hotel-nollen.ch

Gabriella und Rosvaldo Postizzi-Eleganti und Team



Hotel Restaurant NOLLEN, CH-9515 Hosenruck
T +41 (0)71 944 15 15 - www.hotel-nollen.ch
info@hotel-nollen.ch - Montag und Dienstag Ruhetag

WIR-Freunde waren bei Euch immer herzlich willkommen - vielen Dank Rosvaldo und Gabriella





schloss seeburg
restaurant | kreuzlingen

Weihnachtsessen in Kreuzlingen

Für jede Feier den passenden Rahmen – auch mit WIR

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

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

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

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



Wir nehmen WIR

Bezahlen Sie Ihre Feier
mit bis zu 100% WIR
bis CHW 4000.–



Restaurant Schloss Seeburg | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen

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

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

WIR unterbreiten Ihnen gerne Angebote von Bautafeln, Signaletik und Leuchtwerbung inkl. Montage in der ganzen Deutschschweiz mit hohem

WIR Anteil: info@groll.ch / Tel. 081 353 79 00



100% WIR

BANNER / MESH | BESCHRIFTUNGEN ALLER ART
SCHILDER / AUFKLEBER | GRAFIK / LAYOUT

groll
werbetechnik & gravuren

Öffnungszeiten
Mo-Do: 7.30-12.00 Uhr/13.30-18.00 Uhr
Fr: 7.30-12.00 Uhr/13.30-17.00 Uhr
Sa: 9.00-12.00 Uhr

Garageneinrichtungen



Werkstatteinrichtungen



Fahrzeugeinrichtungen

Eigenes Planungs- und Einbauteam!



Hochdruckreiniger und Sauger



Arbeitsbekleidung

DASSY
professional workwear



Bodenreinigungs- und Kehr- und Saugmaschinen



100% WIR

Eigene Werkstatt

Auch für Fremdmarken!



Gerne führen wir für Sie Service- und Reparaturarbeiten aus.

Elektro- und Handwerkzeuge



Verlangen Sie ein Angebot oder besuchen Sie unseren Verkaufsladen.

Pündtstrasse 1 | 9320 Arbon
Tel. 071 440 40 40 | Fax 071 440 40 25
info@mansserag.com | www.mansserag.com