

BEST OF

KANTON ZÜRICH

GRATIS ZUM
MITNEHMEN



Annina Frey Seite 13

Walter Andreas Müller Seite 25

Hanna Scheuring Seite 43

ENERGIE DURCH LEIDENSCHAFT



**BREM+e
SCHWARZ**

ELEKTROINSTALLATIONEN AG

REAKTIONSSCHNELL, AUSDAUERND
UND FOKUSSIERT IN UNSEREN DISZIPLINEN...



ELEKTROINSTALLATIONEN

Service, Unterhalt und Renovationen



NETZWERKINSTALLATIONEN

Verlegen und anschliessen aller Netzwerkkarten



TELEMATIK

Vernetzen aller Kommunikationssysteme



GEBÄUDEAUTOMATION

Neuinstallation und Unterhalt von
Gebäudeautomationssystemen (KNX)

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Was früher einer elitären Schicht vorbehalten war, steht in der heutigen Schweiz allen offen: der Zugang zu umfassender Bildung. Chancengleichheit gehört zu den wichtigsten Zielen unseres pädagogischen Systems. Dieses ist so konzipiert, dass individuelle Neigungen, Vorlieben und Fähigkeiten schon früh erkannt und gefördert werden. Niemand muss auf Bildung verzichten. Der Bogen von der Kinderkrippe bis zum Studium ermöglicht es allen, ihre persönlichen Fähigkeiten zu erkennen und zum Tragen zu bringen.

Unsere Vorfahren haben erkannt, dass es in einem rohstoffarmen Land wie der Schweiz vor allem Wissen und Können sind, die ökonomische Sicherheit garantieren und zu Wohlstand führen. Auf der Grundlage dieser Einsicht hat sich die moderne Schweiz zu einem Ort entwickelt, der über eine praktisch unerschöpfliche Quelle erneuerbarer Energien verfügt: über ein Netz von exzellenten Bildungseinrichtungen, die Jahr für Jahr hervorragend ausgebildete Menschen in die Berufswelt entlassen.

Unser Bildungssystem gehört zu den besten weltweit. Die Schweiz und besonders auch der Standort Zürich geniessen im globalen Wettbewerb einen ausgezeichneten Ruf als Hochburg von Bildung, Forschung und Innovation. Dies kommt nicht zuletzt im grossen Interesse von Lernwilligen aus aller Welt zum Ausdruck: Wer in der Schweiz eine Ausbildung absolviert hat oder einen Abschluss an einer unserer Hochschulen vorweisen kann, hält einen wertvollen Schlüssel zum beruflichen Erfolg und damit zu einer sozial abgesicherten Zukunft in der Hand.

Im modernen Berufsleben werden die Chancen von Stellensuchenden stark vom jeweiligen Bildungshintergrund bestimmt. Der «Marktwert» von Bewerberinnen oder Bewerbern basiert zu einem guten Teil auf Zeugnissen, da sich diese gut miteinander vergleichen lassen. Keinen Bildungsnachweis vorzeigen zu können, reduziert oder verunmöglicht in gewissen Fällen sogar die Aussicht auf Erfolg – egal, ob es um eine Lehrstelle, einen Studienplatz, eine Arbeitsstelle oder ein Amt geht. Unsere Demokratie kann aber nur funktionieren, wenn möglichst weite Teile der Bevölkerung mitmachen, sich kompetent einbringen und sich engagieren. Dabei sollte jede und jeder Einzelne ihre bzw. seine individuellen Fähigkeiten optimal zur Geltung bringen können. Bildung und Wissen sind eine essentielle Grundlage dafür.



Keinen Bildungsnachweis vorzeigen zu können, reduziert oder verunmöglicht in gewissen Fällen sogar die Aussicht auf Erfolg – egal, ob es um eine Lehrstelle, einen Studienplatz, eine Arbeitsstelle oder ein Amt geht.

In diesem Sinne ermuntere ich Sie alle – liebe Leserinnen und Leser, liebe Erwachsene, Jugendliche und Kinder: Nutzen Sie das grossartige Bildungsangebot, das Ihnen in der Schweiz und in Zürich zur Verfügung steht! Im internationalen Vergleich ist es ein fast einmaliges, gut zugängliches und breit gefächertes Angebot. Die Hochschulen und andere Bildungseinrichtungen bieten allen Interessierten sehr gerne ihre Unterstützung an. Herzlich willkommen in der faszinierenden Welt des Lernens, Entdeckens, Wissens und Könnens!

Ihr
Prof. Dr. Michael O. Hengartner
Rektor der Universität Zürich

Inhaltsverzeichnis

Überregional

6	Volkshausstiftung Zürich
8	Restaurant Volkshaus
9	Stadtbad Zürich & Buchhandlung im Volkshaus
10	AMAG, Audi
13	Annina Frey
14	SWISS CASINOS Zürich
16	Voice + Music Academy Zürich
18	FIFA Welt Fussball Museum
20	interni Raumkonzept & Innenarchitektur
22	AMAG, Škoda
25	Walter Andreas Müller
26	tscharner medic Bauchzentrum.ch
27	tscharner plastic Lipoklinik Bauchzentrum
28	Zahnmedizin beim Frankental
29	Garage Foitek AG
30	AMAG, VW
32	Musical Mary Poppins
33	AMAG, Zürich
34	Alters- und Pflegeheim Sonnengarten
36	BeTaWo – Begleitete Tagesstruktur und Wohnen

Stadt Zürich und Umgebung

37	Zahnärzte Zürich Gartenstrasse ZZG
38	Zürcher Brockenhaus
40	FCZ-Gönnervereinigung 50er Club
41	Bénédict-Schule Zürich
43	Hanna Scheuring
44	Primo Bodenbeläge AG
46	Billard Golden 8
47	Mogg GmbH

Region Zürcher Unterland

48	EE COMMERCE GMBH
50	Sams Autoglas AG
52	BR Clean Services GmbH
53	pixels-points GmbH
54	K + M Installationen AG
55	Ristorante La Botte

Region Limmattal und Knonauer Amt

56	Graphax AG
58	Renault Trucks
59	Dietiker Haustechnik GmbH
60	Audio Protect AG
61	Weiss Basso Bezeichnungstechnik
62	Calia-Storen AG
63	Finareva GmbH
64	Cheminéebau Stutz AG
66	Sauber Reinigung GmbH
67	Malergeschäft Rocco Di Roma
68	Nordfisch AG

Region Zürcher Oberland

69	Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG
70	Kunz Holzbau GmbH
71	Clowns & Kalorien
72	Restaurant & Bar Metzger
73	Restaurant Stadion
75	Floriana Frassetto – Mummenschanz
76	Parkhotel Wallberg
77	Altershilfe-Service
78	Illusonic GmbH
80	Feelgood Lounge
82	Gruss Ehrler AG – Lexus Center
83	Sportbahnen Atzmännig AG
84	B2S Immobilien AG
85	BB&A
86	Oberland Küchen AG
88	Clean-up Gebäudeunterhalt AG

Region Winterthur

89	2GO! Winterthur
91	Paul Weilenmann – Karl's kühne Gassenschau
92	A777 Gartengestaltung

Weinland

93	Flaacher Spargelhof
94	Schloss Laufen
96	Toggenburger & Co AG
99	Petra Klingler
100	Boos Metzgerei zum Engel

Rund um den Zürichsee

101	Willy Stäubli Ing. AG – Wasserbau Stahlbau
102	E. Freitag Wein- & Getränkehandlung AG
103	OBERLE AG
105	Daniel Hösli
106	Pianohaus Schoekle AG
107	UBV Immobilien Treuhand AG

Aus der Nachbarschaft

108	Holzbau und Energie AG
110	Sport Fashion Agentur
113	Daniel Camille Bentz – iQuattro
114	ID Energy AG

Umschlagseiten und Impressum

U2	Brem + Schwarz AG
2	Impressum
U3	Calia-Storen AG
U4	AMAG



Annina Frey Seite 13



Walter Andreas Müller Seite 25

© Sean White, www.seanwhitephoto.net



Hanna Scheuring Seite 43

© Foto: Regula Müdespacher | www.muedespacher.com

IMPRESSUM

swissportrait

Herausgeberin

Miplan AG · Fabrikstrasse 10 · 4614 Hägendorf
Telefon 062 210 10 10

Redaktion, Fotograf

Maximilian Marti, m.marti@miplan.ch
Matthias Horber, info@horbermarketing.ch
Urs Kneubühl, urs.kneuebuhl@bluewin.ch

Gestaltung / Layout

www.werbekonzepte.ch
Alexia Ackermann, Cornelia Eisser, Sandro Büchler
swiss-portrait@miplan.ch

Druck

Swissprinters AG · Brühlstrasse 5 · 4800 Zofingen

Erscheinungsweise

Halbjährlich, Ausgabe 2/2016 (4. Herbstausgabe)

Alle Rechte vorbehalten. Die vom Verlag gestalteten Portraits mit Fotos, Texten und Logos dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages reproduziert und nachgedruckt werden.

Weitere Magazine

Aargau, Bern, Graubünden, Luzern, Nordwest, Solothurn, St. Gallen und Zug

gedruckt in der
schweiz



Ein Ort der Hygiene, für Bildungszwecke und – vor allem – der Begegnung

Das Volkshaus Zürich hat eine bewegte Geschichte und in den vergangenen 105 Jahren hat es auch viele Geschichten geschrieben. 1910 als eine «Hochburg im heiligen Kriege gegen den Volksfeind Alkohol», wie bei der Einweihung gelobt wurde, mit Veranstaltungsräumen, Bädern, und Restaurant eröffnet, war es später Zentrum des Arbeiteraufstandes, sprach einst Lenin dort und hielt Brecht eine seiner wenigen Lesungen. Sport sowie Vorträge gab es ebenfalls und – dafür ist es heute besonders bekannt – vor allem Konzerte

Bäder für die Hygiene und günstiges Essen für das Volk bieten, desgleichen ein Ort für

Veranstaltungen und der Bildung sollte das Volkshaus im Zürcher Quartier Aussersihl sein. 1910 wurde es als erstes alkoholfreies Volkshaus der Schweiz eröffnet. Gemeinnützige Frauen, darunter die Gründerinnen des späteren Zürcher Frauenvereins, und Sozialreformer wollten die Arbeiter mit Bibliothek und alkoholfreiem Restaurant von der Strasse und vom Alkohol weglocken; die Stadt, Gewerkschaften und die Sozialdemokratische Partei standen gleichfalls hinter der Gründung. Im Aussersihl-Quartier war man arm. Hier wohnten Menschen mit wenig Geld, darunter viele Einwanderer, und die sanitären Einrichtungen waren folglich unzureichend. Fliessend Wasser gab es nicht, geschweige denn Badezimmer, dafür wurden die Menschen schneller und öfter krank.

114 000 Badebenützer im ersten Jahr

So wurden schliesslich 29 Bäder und 20 Duschen für die Quartierbewohner eingerichtet – mit einem Erfolg, der alle Erwartungen übertraf: Schon das erste Betriebsjahr brachte 114 000 Badebenützer. Aber das Volkshaus, das von Anfang an in der Rechtsform einer Stiftung organisiert war, hatte als multifunktionales Gebäude weiteren Zwecken zu dienen. Die Stiftungsurkunde von damals umschrieb dies so: «Der Zweck des alkoholfreien Volkshauses muss

darin bestehen, der Bevölkerung zweckmässig und freundlich ausgestattete Versammlungsräume sowie Räume zu geselliger Unterhaltung und zu Bildungszwecken zur Verfügung zu stellen. Die Räume des Volkshauses sollen ferner zum Betriebe eines alkoholfreien Restaurants und einer Speiseanstalt und zu anderen Einrichtungen, für die ein öffentliches Bedürfnis vorhanden ist (z.B. Badeanstalt), dienen.»

Antifaschisten und Lenin

Nach Fertigstellung des Gebäudes wurde es schnell zur zentralen Örtlichkeit der Zürcher Arbeitsbewegung und es blieb auch immer ein Ort politischer Versammlungen und Manifestationen: Der in der Schweiz verstorbene Begründer der deutschen Sozialdemokratie, August Bebel, wurde 1913 im Volkshaus aufgebahrt, hier hielt 1917 Wladimir Iljitsch Uljanow, genannt Lenin, eine grosse Rede und von hier aus wurde 1918 der bisher einzige landesweite Generalstreik der Schweiz massgeblich bestimmt. «Hier trafen sich nach der Machtergreifung Benito Mussolinis – auch er ein früherer Volkshausbesucher – die italienischen Antifaschisten in der Emigration», wie dem Buch «100 Jahre Volkshaus Zürich – Bewegung, Ort, Geschichte» weiter zu entnehmen ist, ebenso wie Verfolgte des nationalsozialistischen



Auch nach 105 Jahren noch immer hell strahlend: Das Zürcher Volkshaus, 1910 gebaut für die Hygiene und günstiges Essen, ebenso als Ort für Veranstaltungen und die Bildung. Heute mit Stadtbad, Restaurant, Buchhandlung und Sälen für verschiedenste Anlässe.

Regimes. Auch der Bildungsauftrag, der dem Volkshaus oblag, wurde erfüllt. Mit dem Erweiterungsbau um den grossen Saal – er konnte nicht gleichzeitig mit dem Hauptbau erstellt werden und die Kriegsjahre 1915 bis 1918 liessen vorerst nicht daran denken, das Versäumte nachzuholen – wurden 1928 auch ein Bibliothekraum für die Pestalozzi-gesellschaft und ein Raum für die Unionsbibliothek verwirklicht. Später kam dann die «Genossenschaftsbuchhandlung im Volkshaus», deren Untergeschoss mit antiquarischen Titeln, genannt «Katakombe», legendär wurde. Hier fanden regelmässig Lesungen und Gespräche mit Autoren und Autorinnen, darunter Bertolt Brecht, Mascha Kaléko, Dürrenmatt und Frisch, statt.

Sport und Konzerte

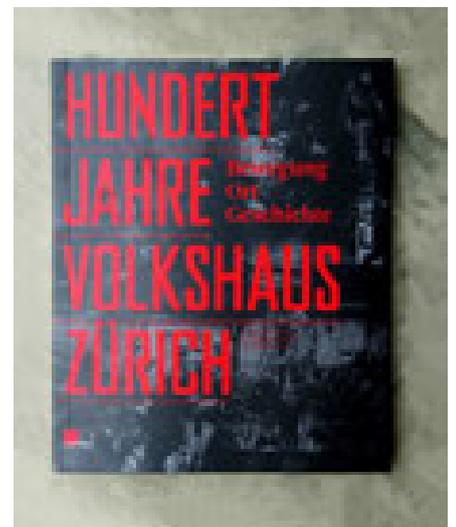
Es begann mit bunten Abenden des SATUS, der im Volkshaus auch Büros belegte. Nach dem zweiten Weltkrieg und in den 50er Jahren brachten dann mehr und mehr kommerzielle Anbieter verschiedenste Sportveranstaltungen ins Volkshaus. «Zwischen 1948 und 1955 fanden mehr als ein Dutzend Boxmeetings statt, ferner sechs Ringer-Events und mindestens ein Radball-Turnier», liest man im Buch «100 Jahre Volkshaus Zürich». Danach allerdings ging die Zahl der Sportanlässe rasch und nach-

haltend zurück, das Volkshaus entwickelte sich zum Musik-Tempel. Zwar nutzten schon nach dem Bau des grossen Saales 1928 proletarische Männerchöre, Jodlerclubs und Musikvereine das Volkshaus zum Üben, es gab ebenfalls ein reges Auftreten dort und nicht wenige Vereine nutzten den Saal für ihre Abendunterhaltung mit Ball. Ab Mitte der Fünfzigerjahre gab es dann regelmässige Jazzkonzerte mit internationalen Cracks. Thelonious Monk, Dave Brubeck, John Coltraine, Herbie Hancock oder Billy Cobham, um nur einige zu nennen, spielten da, später ebenso Blues-Legenden wie B. B. King und Rock'n'Roller wie Chuck Berry. Auch die Rock- und Popmusik brachte Musiker und Bands mit grossen Namen ins Volkshaus: Canned Heat, Eric Burdon, Lou Reed, Colosseum, Blood, Sweat and Tears, Nazareth, Tom Paxton, Black Sabbath, AC DC, Donovan, Black Eyed Peace sowie Schweizer Grössen wie Les Sauterelles, Krokodil, Polo Hofer, Bligg, Züri West, Patent Ochsner... Die Reihe kann beliebig fortgesetzt werden, schliesslich finden im Volkshaus nach wie vor Konzerte mit internationalen Stars statt.

Multifunktionales Begegnungszentrum

Das Volkshaus, in dem sich auch Dutzende von Büros und 13 Wohnungen befinden,

soll, wie Franz Cahannes, Präsident des Stiftungsrates, betont, als multifunktionales Begegnungszentrum mit einem Gesamtangebot in Erscheinung treten. Kultur, Politik, Bildung, Arbeit, Rekreation und Musse – schlicht Angebote für jung und alt, für alle Bevölkerungsschichten mit dem Ziel, Begegnungen zu ermöglichen.



Das Buch «100 Jahre Volkshaus Zürich – Bewegung, Ort, Geschichte» herausgegeben von Urs Kälin, Stefan Keller und Rebekka Wyler, birgt eine Vielzahl Geschichte und Geschichten.



Volkshausstiftung Zürich

Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich

Telefon 044 241 64 04
E-Mail info@volkshaus.ch

Öffnungszeiten
Montag – Freitag 8 – 12 / 13.30 – 17 Uhr

www.volkshaus.ch



Absolut hip: Im Volkshaus battleten sich 2015 auch die besten Schweizer B-Boys im Rahmen des Red Bull Contentpoos.
Foto: Jean-Christophe Dupasquier

Das Volkshaus Zürich: Veranstaltungen, Restaurant und Stadtbad unter einem Dach

Seit über 100 Jahren ist es eine feste Grösse für kulturelle und politische Veranstaltungen, beherbergt unter seinem Dach nicht nur eine grosse Palette an mietbaren Räumlichkeiten, sondern ebenso ein Restaurant mit Bar/Café, das Stadtbad mit Hammam, Sauna und mehr, sowie eine Buchhandlung.

Volkshaus – ein Name mit Klang, Konzertbesuchern schweizweit bestens bekannt. Allerdings birgt das historische Gebäude, zentral im Herzen des Kreis 4 der Stadt Zürich gelegen und mit öffentlichen Verkehrsmitteln bequem erreichbar, weit mehr als bloss mietbare Räumlichkeiten für Konzerte, Partys, Tagungen, Versammlungen, Bankette, Ausstellungen, Seminare oder Sitzungen. Das Volkshaus, 1910 erbaut, um einfachen Leuten Bäder und Hygiene sowie günstiges Essen zu bieten, ist heute mit seinem Restaurant genauso einladender Treffpunkt für Feinschmecker, die Gutes aus Küche und Keller zu schätzen wissen, und mit dem Stadtbad im Sous-sol zugleich Wellnessoase sowie mit der Buchhandlung eine Anlaufstation für Leserinnen und Leser mit verschiedensten Interessen.



Marktfrisch und regional – im Restaurant Volkshaus sind das keine modischen Schlagworte, sondern gelebte «Kochkultur». Hier wird nicht aufgewärmt, sondern mit Liebe und Leidenschaft gekocht. «Wir verwenden ausschliesslich ausgewählte saisonale Zutaten, deren Herkunft und Produzenten wir kennen. Inspirieren lassen wir uns von traditionellen Gerichten und Rezepten unserer Mütter und Grossmütter», hält Geschäftsführer Benjamin Schmid fest. Als Küchenchef hat er diese Linie vor Jahren klar vorgegeben: «Ursprünglich, bodenständig und unverfälscht wollen wir

sein, die Produkte werden so zubereitet, wie es ihnen entspricht.» Typischer Eigengeschmack, statt künstliche Kreativität. Dafür sorgt Schmid, seit fünf Jahren Geschäftsführer im Volkshaus-Restaurant, mit seinem Team noch immer – zur Freude und zum Wohl der Gäste. Das Restaurant im Volkshaus überzeugt mit Gastlichkeit und Essvergnügen in gepflegtem und gemütlichem Rahmen.

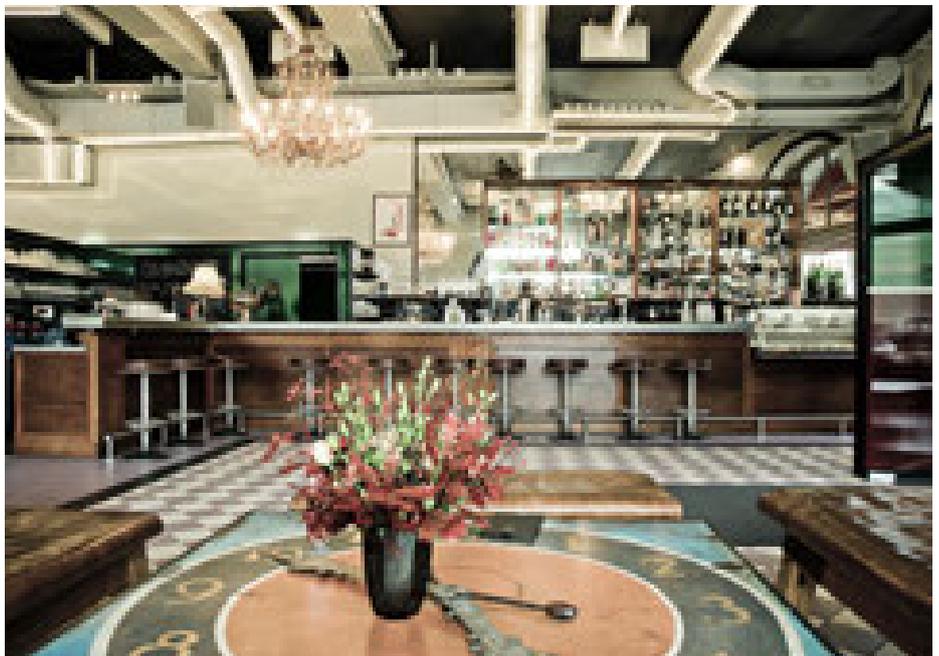
Das gilt genauso für die aufgeschlossene und geräumige Volkshaus-Bar. Geöffnet von 8 Uhr morgens bis nachts um 2 Uhr ist sie Kaffeehaus, Bistro und Bar in einem. Mit ihrer Kaffeehaus-Ambiance, dem schön geschwungenen grossen Tresen und den einladenden Bistrotischen ist die Bar im Volkshaus das, was sie zu ihren besten Zeiten immer war: ein lebendiger Treffpunkt mitten im Kreis 4.



Restaurant, Bar-Café

Telefon 044 242 11 55
Fax 044 245 85 59
Tischreservationen 044 245 85 50
Bewirtung von Anlässen 044 245 85 58
E-Mail info@restaurantvolkshaus.ch

www.restaurantvolkshaus.ch



Volkshaus Zürich

Volkshausstiftung Zürich

Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich
Telefon 044 241 64 04
E-Mail info@volkshaus.ch

Verwaltung und Saalvermietung
Telefon 044 241 64 04

Öffnungszeiten
Montag – Freitag 8 – 12 / 13.30 – 17 Uhr

www.volkshaus.ch

HAMMAM & SPA

STADTBAD • VOLKSHAUS ZÜRICH

Es ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Herunterkommen bester Weise, ein Stadtbad-Besuch im Sous-sol des Volkshauses. Hammam, Sauna, Massagen, Thalasso-Therapien, Ayurveda- oder Beauty-Treatments für Sie und für Ihn beruhigen oder regen an in dieser Oase der Erholung, die einem etwas mitgibt, was man ein Stück Herz nennen möchte. «Echt zürkisch», hält Betriebsleiterin Verena Hochuli augenzwinkernd fest und ergänzt: «Der türkische Hammam im Stadtbad dient nicht nur der porentiefen Körperreinigung, er nährt gleichzeitig auch die Seele. Kräuterdampf-

bäder und Heilkreidepackungen wärmen auch das Gemüt – genauso wie die Entspannung auf dem Nabelstein und die orientalischen Erfrischungen im Ruheraum danach. Hier reicht orientalische Gastfreundschaft schweizerischer Qualität die Hand.»

Dazu kommen Spa-Treatments, die gemeinsam mit dem türkischen Dampfbad oder der Sauna, echte und gesunde Wellness vereinigt. Klassische und orientalische Massagen entkrampfen und steigern das Wohlbefinden. Ayurveda-Behandlungen sorgen für Entgiftung und Reinigung, Thalasso-Therapie revitalisiert und straft mit den Heilkräften des Meeres. Und für einen besonders strahlenden Abschluss bieten sich diverse Beauty-Behandlungen und Waxing.

Buchhandlung im Volkshaus

«Wo gibt es sonst noch in Zürich so viele gesellschaftskritische Bücher zu kaufen? Wo sind sonst in der Stadt so viele linke und kritische Zeitschriften zu finden?», fragt Michael Guggenheimer auf buchort.ch und gibt auch gleich die Antwort: «Nirgendwo.» Allerdings, und das sei ebenfalls ganz dick herausgestrichen, bietet die Buchhandlung im Volkshaus einiges mehr an Lektüre und Themen: Literatur, Politik, Psychoanalyse, Theater, Fussball, Feminismus – und alles andere, was sich zu lesen lohnt.



Franz Cahannes, Präsident des Stiftungsrates Volkshaus Zürich, vor dem Volkshaus, das unter einem Dach mietbare Räumlichkeiten, ein Restaurant mit Bar/Café, das Stadtbad mit Hammam, Sauna und mehr sowie eine Buchhandlung beherbergt.



Stadtbad Zürich

Telefon 044 241 04 27
E-Mail info@stadtbadzuerich.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11 – 23 Uhr
(Mittwoch: Frauen,
Donnerstag: 11 – 23 Uhr Männer,
ansonsten gemischt)
Samstag 10 – 14 Uhr Kinderbad
(ab 3 Jahren in Begleitung Erwachsener) /
11 – 22 Uhr gemischt

www.stadtbadzuerich.ch



Buchhandlung im Volkshaus

Telefon 044 241 42 32

Öffnungszeiten

Montag 12 – 19 Uhr
Di – Do 10 – 19 Uhr
Freitag 9 – 19 Uhr
Samstag 10 – 17 Uhr

www.volksausbuch.ch



Q Modelle von Audi. Mit quattro.

LeasingPLUS

**Inklusive: Service und Verschleiss,
Reifen, Ersatzwagen + Versicherungen**

Finanzierung über die AMAG Leasing AG, Baden-Dättwil. Ausgeschlossene Fahrzeuge: Gebrauchtwagen (alle als Gebrauchtwagen definierten Fahrzeuge gemäss den Bestimmungen) und Verschleiss, Reifen und Ersatzwagen. Exkl. obligatorische Vollkaskoversicherung. Die Kreditvergabe ist verboten, falls sie zur Überschuldung des Konsumenten führt.

Jetzt bei Ihrem offiziellen AMAG Audi Betrieb in und um Zürich!

Audi Center AMAG Zürich, 8600 Dübendorf, Tel. 044 325 49 00, www.autowelt.amag.ch

Audi Center Zürich Altstetten, 8048 Zürich, Tel. 044 405 68 68, www.altstetten.amag.ch

AMAG Bülach, 8184 Bachenbülach, Tel. 044 864 86 40, www.buelach.amag.ch

AMAG Horgen, 8810 Horgen Tel. 044 727 40 40, www.horgen.amag.ch

AMAG Utoquai, 8008 Zürich, Tel. 044 269 51 51, www.utoquai.amag.ch

AMAG Winterthur, 8406 Winterthur, Tel. 052 208 32 00, www.winterthur.amag.ch



gen der AMAG Leasing AG), direktimportierte Fahrzeuge und alle Audi R/RS-Modelle. LeasingPLUS beinhaltet die Fahrzeugleasingrate wie auch die Dienstleistungen: Service



Mit Köpfchen, coolem Humor und savoir faire...

Text und Interview: Maximilian Marti

...moderiert Annina Frey seit 10 Jahren das populäre People Magazin «Glanz & Gloria», und andere Sendungen von SRF1. Auf Tuchfühlung mit den Schönen, Schrägen und Prominenten unseres Biotops gibt die selbstsichere, von Ihrem Publikum schon längst zur Stilikone gekrönte Powerfrau der Sendung ein besonders apartes Flair.

Im Dialog auf Augenhöhe mit fast jedermann kommt ihr vielseitiger Hintergrund deutlich zum Vorschein. Die geborene Zürcherin schloss am humanistischen Gymnasium in Basel ihre Matura ab. In dieser Zeit absolvierte sie nebenbei eine Ausbildung zur Bereiterin, was ihre Sattelfestigkeit im Showbiz-Rodeo erklärt. Ihr Psychologiestudium an der Uni brach sie ab sobald ihr klar wurde, dass es zur menschlichen Psyche keinen Universal-schlüssel gibt. Eine kluge Einsicht, die sie im flexiblen Umgang mit ihren individuellen Gesprächspartnern anschaulich untermauert. Ein weiterer Schritt in ihre Zukunft war das Grundstudium der Medien- und Kommunikationswissenschaften, Umweltwissenschaften und Soziologie. Wertvolle Kenntnisse im Arsenal einer TV-Frontlady von Format, wie Figura zeigt. Um das Bild abzurunden fehlte noch ein Abschluss an der «Euro-

pean Film Actor School» in Zürich, also machte sie diesen auch noch, das war 2005. Jetzt war die junge, polysportive, 5-sprachige Frau mit Erfahrung aus vielen Bereichen bereit. Verschiedene Auftritte in Bühnenrollen, als Model und in Film- und TV-Produktionen führten zu einem Casting für Moderatorinnen und die quirlige Annina war so Frey, die Jury für sich zu gewinnen und den Becher zu holen. Wen wundert's?

Seither ist Annina Frey fester Bestandteil unserer Entertainment-Welt. Mit «Glanz & Gloria» gewährt sie den Gästen in ihrer Sendung Zugang zur Sympathie des Publikums und diesem einen Blick in eine Welt, in der Glanz und Gloria offenbar massgebend sind. In einer anderen Sendung, «Frey von Sinnen», geht sie als Action-Heldin oft an ihre Grenzen, wie in der Rubrik «In der Limo mit...». (Hier ist nicht von Limonade die Rede, sondern von der Limousine, die als Set dient). Während der Fahrt mit prominenten Passagieren werden diese von Annina Frey mit provokativen Ködern konfrontiert, was seitens Unwissender oft als überheblich empfunden wird. Leute, es geht um den Kick, den ihr sucht! Privat ist die Lady keineswegs arrogant, sondern das sympathische Mädchen, das sich jeder nebenan wünscht. Diesem Mädchen sass ich gegenüber als ich fragte:

Annina Frey, wie lautet Ihre Selbstbeschreibung?

Ich sehe mich als warmherzig, unternehmens- und lebenslustig, als zuverlässige Solistin auch teamfähig, zielstrebig, hart im Nehmen, sportlich, risikofreudig, immer interessiert an Neuem, möglichst selbstbestimmt, zukunftsorientiert, optimistisch und gerne gutgläubig, aber nicht naiv. Mein Harmoniebedürfnis lässt die Menschen um mich herum gerne in Frieden leben, verlangt dasselbe aber auch für mich. Von diffusen Verlockungen lasse ich mich nicht verführen, von der Sonnenseite des Lebens schon eher.

Was verstehen Sie unter Sonnenseite?

Die Seite, auf der ich das Privileg habe zu leben, ein Privileg, für das ich jeden Tag aufs Neue dankbar bin. Ich liebe meinen oft harten Job und mag das Umfeld, in dem ich lebe und arbeite. Es widerspiegelt mein Interesse an allem, was unsere Existenz bereichert und bietet mir extrem viele Möglichkeiten, mich einzubringen, faszinierenden Menschen zu begegnen und mit diesen zusammen mein Publikum zu unterhalten. Dieses Publikum ist die zweite Hälfte meines Lebens, ihm gelten mein herzlicher Dank und mein ehrlicher Applaus.

www.anninafrey.com



Der
e



Alltag kann warten.



SWISS CASINOS
Zürich

Voice + Music Academy Zürich

Die Voice + Music Academy weckt Musikpassionen, entdeckt schlummernde Stimmtalente und führt sie bis zur Bühnenreife. Die Academy im Herzen Zürichs punktet mit erfahrenen Coaches und zahlreichen Performance-Möglichkeiten wie zum Beispiel das alljährliche Highlight: die Zürich Singers' Night.

Du singst für dein Leben gern und möchtest dich dabei nicht länger unter der Dusche verstecken? Dann ist die Voice + Music Academy (VMAZ) die richtige Anlaufstelle. Der Startschuss gibt ein «Welcome Coaching». Hier findet man heraus, worin die eigenen Stärken und Schwächen liegen und welcher Kurs am besten passt. Ob Solo, im Duo, Trio oder Quartett, Ensemble oder im Chor – alles ist möglich an der Academy für Gesang und Musik. Unabhängig davon, ob das persönliche Ziel im Hobby- oder Profibereich liegt.

Die Vision der VMAZ ist, eine innovative und kreative Musikschule zu sein, mit Coaches, die inspirieren und motivieren. Coaches mit



Das jährliche Highlight für alle Ensembles: Die Ensemble Night in Traumambiente.

Profi-Background wecken schlummernde Talente, fördern und fordern sie, feilen an Stimmpotenzial, Auftrittskompetenz und Experimentierfreude – wenn gewünscht bis hin zur Bühnenreife. Alle Coaches der VMAZ sind professionell geschult und treten selbst als Künstler und Performer auf. Dieser Leitgedanke beginnt schon bei den Gründern der Academy: Christian Abderhalden und Fritz Mader (beide mit einem Master in Musikpädagogik) treten seit Teenagerzeiten selbst als Musiker auf – Abderhalden mit Gitarre in verschiedenen Bandformationen, während Mader mit Gesang begeistert. Besonders stolz sind Mader und Abderhalden auf namhafte Gast-Dozenten wie Rose Ann Dimalanta, die

schon mit Prince und Beyoncé auf der Bühne stand, oder der langjährigen Gesangslehrerin Ariane Indira Wildberger, die schon diverse Musical-Erfolge feierte.

Hunderte Stimmen in einem Chor

Aber Performances bleiben nicht nur den Coaches vorbehalten – sie sind eine von vielen Chancen an der VMAZ. Die Möglichkeiten für Auftritte sind vielfältig, sei dies im internen Rahmen oder aber für Events von Kunden wie «Singing Christmas Tree», bei «Salto Natale» oder «Night Shopping Zürich». Das Highlight ist jedes Jahr das Gospelchorprojekt «Zürich Singers' Night» – wenn mehr als 100 Sängerinnen und Sänger unter der passionierten Leitung von Fritz Mader zusammenfinden.

Am 18. September dieses Jahr beginnen die Proben. Der Grossanlass findet dann drei Monate später, am 15., 16. und 17. Dezember 2016, in der Kirche Bühl, in Zürich-Wiedikon, statt. In der Vorweihnachtszeit kommen weitere, selbstverständlich freiwillige, Auftritte hinzu. Generell gilt: Wer einmal dabei war, ist jedes Jahr dabei. Denn die Proben machen unglaublich Spass und hinterlassen jedem Einzelnen ein gutes Gefühl, Teil eines gelingenden Ganzen zu sein. Auch die Ensemble Night feiert das Gemeinschaftsgefühl. Für erste Bühnenerfahrungen in familiären Rahmen bis zur hingebungsvollen Experimentierfreude eignen sich die Singabende mit offener Bühne für alle «Voices on Stage» oder dessen rockiges Pendant «Rock the Stage».



Fritz Carmelo Mader (links) und Christian Abderhalden (rechts): Musikpädagogen, CEO's der Voice + Music Academy Zürich und beste Freunde.



Liveauftritte auf der hauseigenen Bühne. Das «Voices On Stage» ist eine gern besuchte offene Bühne für Sänger und Musiker aller Art.

Vom Kindergärtner bis zum Arzt

«Musik drückt aus, was nicht gesagt werden kann und worüber zu schweigen, unmöglich ist», beobachtete schon Victor Hugo. Singen begeistert unabhängig von Alter und Beruf – das zeigt ein Augenschein vor Ort. Bänker, Ärzte, Büroangestellte, Schüler und Lehrlinge geben sich die Klinke zu den hellen und stimmungsvollen Unterrichtsräumen in die Hand und waschen sich mit Musik den Staub des Alltags von der Seele. «Unser jüngster Schüler



Regelmässig werden Künstler und Ensembles der VMAZ für diverse Events gebucht, hier Weihnachtsmesse im Zirkus Salto Natale.

ist gerade mal sechs Jahre alt und der Älteste singt mit seinen 80 Lenzen noch immer voller Freude.» Doch Gesang ist noch lange nicht alles, was es in der Academy auf dem Kasernenareal zu entdecken gibt. Hier gibt es auch die Möglichkeit zum Klavier- wie zum Gitarrenunterricht und zugleich einen Musikshop, wo Mikrofone, Gitarren und Pianos zu kaufen sind.

Lehrgänge wie das Singers' Year, das Intensiv-Jahr für modernen Gesang (Pop,

Rock, Soul, Jazz), oder auch das Teacher's Year, mit der Ausbildung zum Vocal Coach durch Aneignung von pädagogischem und fachlichem Wissen für das Erteilen von Gesangsunterricht, runden das Angebot ab. Zudem können die Künstler der VMAZ für Auftritte mit Livemusik, Choreographie und Tanz gebucht werden. Diverse Firmen wie SWISS oder das Grandhotel Victoria Jungfrau haben dieses Angebot bereits in Anspruch genommen.



Voice+Music Academy Zürich
Vocal Performance GmbH

Kanonengasse 18, 8004 Zürich

Telefon 044 240 04 20
E-Mail info@voicemusic.ch

Büro-Öffnungszeiten
Montag 14 – 18 Uhr
Mittwoch 14 – 18 Uhr
Donnerstag 9 – 12 / 14 – 18 Uhr



Die Voice + Music Academy Zürich veranstaltet jährlich die Zürich Singers' Night. Dieses Jahr am 15./16./17. Dezember 2016.

FIFA Museum, Zürich: Die ganze Faszination des Fussballs

Ende Februar 2016 hat das FIFA World Football Museum seine Tore für das breite Publikum geöffnet. Wie sieht Ihre Bilanz nach den ersten sechs Monaten aus?

Wir dürfen grundsätzlich eine positive Bilanz ziehen. Ausser einigen kleineren technischen Pannen hatten wir bis anhin einen ziemlich störungsfreien Betrieb. Auch in Bezug auf die Besucherzahlen sind wir grundsätzlich auf Kurs. Wir konnten in den ersten sechs Monaten 65 000 Besuche verzeichnen. Selbstverständlich haben wir aber noch einige Luft nach oben. Aber dass wir uns nach so kurzer Zeit bereits auf Augenhöhe mit den anderen grossen Stadtmuseen befinden, ist ein grosser Erfolg. Besonders erfreulich sind die sehr positiven Feedbacks unserer Besuchenden. Unsere regelmässigen Befragungen und die Feedbacks auf TripAdvisor, Google und Facebook belegen, dass das Museum in allen Bereichen sehr gut ankommt. Besonders geschätzt und immer wieder speziell erwähnt, wird die Freundlichkeit und Kompetenz unserer Mitarbeitenden.

Ihr Ziel war es, zu einer zusätzlichen Tourismus Destination für die Stadt Zürich zu werden. Ziehen Sie auch ein internationales Publikum an?

Seit Juli können wir konkret Erfassen aus welchen Ländern unsere Besuchenden anreisen. Die Auswertungen haben uns selbst überrascht. Allein in den Monaten Juli und August haben Touristen aus über 140 verschiedenen Nationen das Museum besucht. Wir waren zudem erstaunt, dass die USA dabei den zweiten Rang belegen und wir nur aus Deutschland noch mehr Gäste

begrüssen dürfen. Beliebt ist das Museum aber auch bei Reisenden aus Asien oder dem arabischen Raum und natürlich bei den Süd- und Mittelamerikanern.

Das FIFA World Football Museum will aber auch die ganz grossen Stars ins Museum locken. Ist das gelungen?

Ja, wir hatten schon verschiedene ehemalige Weltmeister im Museum. Wenn immer möglich bieten wir diesen die Gelegenheit, den original FIFA-Weltmeisterschafts Pokal™ nochmals in die Hand zu nehmen. Das sind jeweils sehr tolle Begegnungen und es ist beeindruckend, welche Emotionen das Berühren der Trophäe – die ja nur von Weltmeistern angefasst werden darf – auslöst. Besonders toll war, dass wir mit Miroslav Klose den amtierenden Torschützenkönig der FIFA Weltmeisterschaften™ im Museum zu Gast hatten. Witzig war auch der Spontan-Besuch des Illusions-Künstlers Uri Geller, der dann vor den Besuchern und den Museums-Mitarbeitenden seine Tricks gezeigt und natürlich auch einige Löffel gebogen hat.

Das Museum bietet ja auch Events und Führungen an. Wurden diese Angebote genutzt?

Unsere Erwartungen in diesem Bereich wurden bei weitem übertroffen. Seit der Eröffnung haben wir bereits über 450 Events durchgeführt. Im Bereich der Touren haben wir mit rund 350 Touren für das Jahr 2016 gerechnet. Diese Zahl haben wir bereits Ende Juni erreicht und wir werden bis Ende Jahr wohl über 700 Touren durchführen.

Was sind die Ziele für das kommende Jahr? Zunächst freuen wir uns auf unsere erste Sonderausstellung «Brazil 2014 revisited». Diese lässt die Besucher mit ihren zahlreichen Artefakten, die vor Ort gesammelt wurden, und dank ihrer faszinierenden Vi-



deo-Zusammenschnitte das Turnier noch einmal erleben. Zudem können die Besucher die spannende Geschichte des Fussballs in Brasilien entdecken und Objekte, die Stars wie Pelé, Zico, Socrates und Friedenreich gehörten, sehen. Dann wollen wir die globale Reichweite des Museums vergrössern. Wir haben dazu verschiedene spannende Projekte in der Pipeline unter anderem die Möglichkeit unsere geschichtsträchtigen Ausstellungsobjekte in einem «digitalen Museum» zu erfassen. Ziel ist dabei, dass möglichst viele Menschen auf der ganzen Welt das Museum zumindest im virtuellen Raum erkunden und so mehr über den Fussball und seine spannende Geschichte lernen und erfahren kön-



Stefan Jost, Managing Director des FIFA Welt Fussball Museums in Zürich, vor der Vitrine mit den Trikots aller 211 FIFA-Mitgliedsverbände beim Museums-Eingang.



FIFA Welt Fussball Museum

Seestrasse 27, 8002 Zürich

Öffnungszeiten

Di – Sa 10.00 – 19.00 Uhr

Sonntag 9.00 – 18.00 Uhr

Kontakte

Anfragen generelle Themen und Tickets:
043 388 25 00 oder info@fifamuseum.org

Veranstaltungen und Konferenzen:
043 388 25 00 oder sales@fifamuseum.org

<http://de.fifamuseum.com>



***DAS IDEALE
SPIELFELD
FÜR IHREN
EVENT: UNSER
CONFERENCE-
CENTER.***



FIFA WORLD™
FOOTBALL MUSEUM

Das FIFA World Football Museum bietet den inspirierenden Rahmen für Ihre Meetings und Konferenzen. Hier überzeugen nicht nur die Topinfrastruktur, das exzellente Catering und das flexible Preismodell – Lassen Sie Ihre Teilnehmenden bei einer Tour durch das FIFA World Football Museum Teamwork, Kampfgeist und Mannschaftsleistung erleben.

FIFA World Football Museum, Seestrasse 27, 8002 Zürich, www.fifamuseum.com

Räume zum Wohnen, Räume zum Erholen, Räume zum Erleben, Räume zum Arbeiten.

Ob Wohnung, Arbeitsraum oder Entspannungsort. In unserem Leben verbringen wir die meiste Zeit in Räumen, welche unsere Persönlichkeit widerspiegeln und unsere Entwicklung prägen. Interni Raumkonzept weiss seit über 30 Jahren, wie diese Räume in Ausstattung und Design konzipiert sein können und sollen.



«Sei es eine Familie, die ein Eigenheim baut, eine Firma, welche neue Büros einrichtet oder ein Restaurant, das sich einen neuen Look geben will. Am Anfang eines Projekts steht immer ein Kunde mit spezifischen Bedürfnissen. Wir lernen unseren Kunden kennen, nehmen seine Bedürfnisse auf und definieren dazu das passende Raumkonzept», erklärt Victor Pigagnelli. Er und seine Frau Theres realisieren als Innenarchitekten und Planer mit Interni Raumkonzept seit über 30 Jahren erfolgreich architektonische und innenarchitektonische Projekte, von der ersten Handskizze bis zur Bauausführung. Ob Privatwohnung, Restaurant, Ausstellung, Arbeitsräume oder Praxen; im Mittelpunkt ihrer Planungen stehen immer

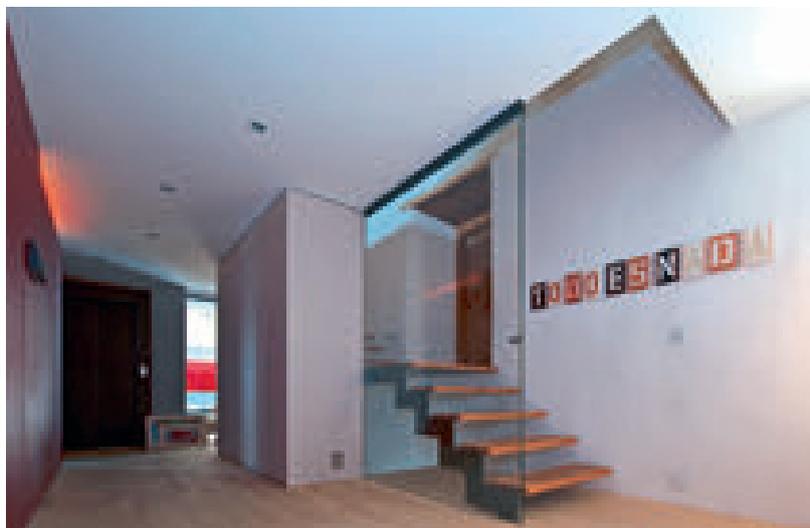
die späteren Raumbenutzer. «Interni Raumkonzept bereitet die Bühne, auf welcher die Kunden das Theater des Lebens spielen werden», erläutert Victor Pigagnelli bildhaft die Kernaufgabe.

Im Schauraum, einem architektonisch raffiniert umgestalteten historischen Lagergebäude an der Pfäffikerstrasse 4 in Wetzikon, zeigen Victor und Theres Pigagnelli von den besten Designern entworfene und den bekanntesten Produzenten hergestellte Möbel, Leuchten und Textilien höchster Qualität. Namhafte Marken wie Flexform, Glasitalia, Cassina, Zanotta oder Alias lassen das Herz von Liebhabern des guten Designs höherschlagen. «Unsere Ausstellung ermöglicht eine

erste Begegnung mit unserer Philosophie. Interessenten dürfen sich hier inspirieren lassen und wir zeigen ihnen erste unverbindliche Ideen und Möglichkeiten einer künftigen Raumgestaltung auf», so Theres Pigagnelli.

Klare Formensprache mit erstklassigem Design

Interni Raumkonzept vertritt in allen Projekten eine klare Linie. Zugrunde liegt die Philosophie, dass jeder Raum aus drei tragenden Materialien besteht. Alles andere muss sich diesem Diktat unterwerfen. Das Resultat ist ein klassisch-moderner Stil, ausgestattet mit hochwertigen Materialien und ausgeführt durch ein erfahrenes Handwerkerteam. «Wir bleiben bei der Umsetzung



Interni Raumkonzept steht für klare Linienführung und hochwertige Materialisierung.



der Raumgestaltung seit 30 Jahren unserer Linie treu. Denn wir können und wollen nur das umsetzen, was unserer Vorstellung von gutem Design entspricht. Alles andere wären unbefriedigende Kompromisse, sowohl für den Kunden, als auch für uns», begründet Victor Pigagnelli die konsequente Haltung. Aus diesem Grund ist für ihn und seine Frau auch entscheidend, nahe und vertrauensvoll mit der Bauherrschaft arbeiten zu können. Denn je besser sie die Bauherrschaft und deren Lebenssituation oder Arbeitsumfeld kennen, desto exakter können sie deren Vorstellungen umsetzen.

Als Planer und Innenarchitekten bringen sich Victor und Theres Pigagnelli von der ersten Skizze, über die Anpassung der Rohbaupläne bis zur Detaillierung der Ausbaupläne aktiv in den Erstellungsprozess ein. Materialisierung, Beleuchtungs- und Ausstattungskonzepte sowie die Bauüberwachung gehören zum Rundumservice von Interni. Wenn im Raum nach der Schlussreinigung der Boden abgedeckt, die Beleuchtung erstmals eingeschaltet, die Möbel und freien Lichtquellen montiert und gestellt sind, zeigen sich die Früchte der Arbeit. Und die Begeisterung des Kunden,

dass Interni Raumkonzept die Ideen genau so umgesetzt hat, wie sie im Kopf des Kunden vorhanden waren!

Seit über 30 Jahren setzt Interni Raumkonzept aus Wetzikon in der ganzen Schweiz mit viel Erfahrung und Feingefühl ihre Philosophie der Raumgestaltung auf höchstem Niveau konsequent und erfolgreich um. Dabei haben alle bis heute realisierten Projekte eines gemeinsam: eine klare Linienführung und Materialisierung, die Victor und Theres Pigagnelli als modernklassisch definieren und erkennbar die Handschrift von Interni Raumkonzept tragen!

interni

Raumkonzept & Innenarchitektur

interni
Raumkonzept & Innenarchitektur

Pfäffikerstrasse 4, 8623 Wetzikon

Telefon 044 931 20 50

E-Mail info@interni-raumkonzept.ch



Auch Geschäfte setzen auf die Kreativität von interni Raumkonzept © Galli

PASST!



ŠKODA Fabia

Da passt einfach alles: der Style, der Spass, der Platz, der Preis. Als spritziger Alleskönner schenkt er Ihnen die Freiheit.
ŠKODA. Made for Switzerland.

AMAG Autowelt Zürich, Giessenstrasse 4, 8600 Dübendorf, Tel. 044 325 45 45, www.autowelt.amag.ch

AMAG Uster, Neugrütstrasse 2, 8610 Uster, Tel. 044 943 15 55, www.uster.amag.ch

AMAG ŠKODA Center Zürich-Wollishofen, Kalchbühlstrasse 44, 8038 Zürich, Tel. 044 487 90 00, www.zuerich.amag.ch

AMAG Winterthur, Zürcherstrasse 240, 8406 Winterthur, Tel. 052 208 31 31, www.winterthur.amag.ch



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



zeit, Ihr Leben kompromisslos zu leben. ŠKODA Fabia: Wann passt es Ihnen für eine Probefahrt bei uns?



Das Schauspiel ist des Müllers Lust

Text und Interview: Maximilian Marti

Walter Andreas Müller. Wer diesen Namen hört, sieht im Geist einen höflichen, stets gepflegt auftretenden älteren Herrn vor sich, einen eher zurückhaltenden Gentleman. Der gebürtige Zürcher ist bestens bekannt als Figur in vielen TV- und Filmrollen und gehört als Bühnendarsteller, Radio-Moderator und -sprecher, als Kabarettist, Komiker und Charakter-Imitator zur kulturellen Skyline der Schweiz.

Kennzeichnend für ihn sind seine erfrischende Unkompliziertheit, die totale Absenz von Starallüren, sein unauffälliges Privatleben und sein entgegenkommender Umgang mit den Medien. Das Talent des erfahrenen Allrounders, Dialekt, Gestik und Mimik von Personen rahmengenähnt zu imitieren, ist charakteristisch für abgekürzt WAM, deshalb ist es kein Wunder, dass speziell seine Parodien bekannter Politiker Kult wurden und sein Markenzeichen. Diese Auftritte und sein freundliches Wesen bescherten ihm seitens seiner Kollegen und Kolleginnen sowie des Publikums immer wieder die Sympathien, welche von den Originalen so gerne verzeichnet würden. Ist das vielleicht der Grund, warum seine Imitationen vom jeweiligen «Opfer» meistens als Kompliment empfunden werden? Um das herauszufinden, besuchte ich den Künstler bei der Arbeit im Radio-Studio und fragte:

Walter Andreas Müller, wurde jemals irgendwer sauer, weil er als unfreiwilliges Opfer erhalten musste?

WAM: Nein, nicht dass ich wüsste, auf jeden Fall wurde ich nie direkt mit Vorwürfen konfrontiert. Ob hie und da die Faust im Sack gemacht oder ein bedrohliches Knurren unterdrückt wurde, weiss ich nicht. Sollte das der Fall sein, sehe ich keinen Grund dafür, weil es nie mein Ziel oder meine Absicht ist, jemanden blosszustellen oder unvorteilhaft zu vertreten. Ich versuche nur, die Charakteristika meiner Musterpersonen so zu verstärken und etwas überzeichnet so in Fokus zu stellen, dass meine Interpretation möglichst ins Schwarze trifft. Nein, Ärger habe ich mir bisher keinen eingehandelt, dafür durfte ich einige Komplimente verzeichnen, ein besonders schönes kam von Christoph Blocher. Als er meine Parodie sah sagte er: jetzt gibt es



zwei von mir, prima, so kann ich gleichzeitig an zwei Orten sein!

Sie kommentierten einmal, Schweizer Satire sei viel zu harmlos. Wie sollte diese denn Ihrer Meinung nach aussehen?

Intelligent fundiert, Investigativ, tadellos recherchiert, messerscharf analytisch und eloquent präsentiert soll Satire sein. Sie darf weit über die Grenze des Wohlwollens, aber nie in die Nähe der Beleidigung gehen. Solche Satire ist in der Medienlandschaft Deutschlands Alltag, in der Schweiz ist sie eine Rarität. Wenn ich als lobenswertes Musterbeispiel Andreas Thiel nenne, wissen Kenner der Szene, wovon hier die Rede ist.

Zurzeit geben Sie am Theater St. Gallen im Musical «Don Camillo und Peppone» den Nonno. Gleichzeitig sind Sie mit Aufzeichnungen für «Comedy Legenden» bei der SRG beschäftigt. Welches ist Ihr liebstes Medium? Film, TV, Radio oder Theater?

Um dem Anspruch der verschiedenen Sparten gerecht zu werden, sind differen-

zierte Methoden gefragt. Am Radio wird die Stimme anders eingesetzt als auf der Bühne, dort ist die Mimik eine andere als vor der Kamera etc. Weil meine Arbeit von der Vielfalt lebt und sich die Techniken teilweise überschneiden, verteile ich meine Liebe auf alles, was mit meinem Beruf zu tun hat.

Welches war die wichtigste Entscheidung Ihres Lebens?

Von meiner schauspielerischen Expedition in frühen Jahren aus Deutschland zurückzukehren in die Schweiz. Nur hier konnte ich mir dank der Überschaubarkeit unseres Landes einen beruflichen Garten einrichten, in dem die verschiedenen Gewächse meiner Arbeit guten Boden fanden, sich entwickeln konnten und immer noch recht gut gedeihen. Hier fühle ich mich wohl, hierher gehöre ich, und mein Publikum scheint glücklicherweise derselben Ansicht zu sein.

www.w-a-m.ch

Bauchzentrum.ch

Diagnostik und Chirurgie unter einem Dach

Im Bauchzentrum von Dr. med. Christian J. Tschärner an der Grütstrasse 55 in Kilchberg behandelt ein Team von Fachärzten Leiden des gesamten Bauchraumes sowie der Analregion. Das Leistungsangebot umfasst das ganze Spektrum der Gastroenterologie mit Endoskopie, Sonographie, Radiologie und Funktionsdiagnostik zur Abklärung des Magen-Darm-Traktes, sowie der Viszeralchirurgie.

Es ist das Kompetenzzentrum am linken Zürichseeufer, wenn es um Diagnostik und Chirurgie des Bauchraumes geht. Das Bauchzentrum von Dr. Christian J. Tschärner, integriert ins See-Spital Kilchberg, beherbergt entsprechend das vollständige Leistungsspektrum unter einem Dach. Die Behandlung liegt in den Händen eines Facharztteams, welches sich auf die Erkrankungen des gesamten Magen-Darm-Traktes und des Bauchraumes spezialisiert hat. Durch die enge Zusammenarbeit von Viszeral- (Bauch-) Chirurgie und Gastroenterologie ist eine optimale Versorgung garantiert. Für die Patienten resultieren daraus wesentliche Vorteile: Spezialisten der Fachgebiete Gastroenterologie, Viszeralchirurgie, Onkologie, Pathologie und Radiologie arbeiten hier Hand in Hand zusammen, wodurch eine kurze, effiziente und fachübergreifende Behandlung erreicht wird. Für allfällig weiterführende Spezialbehandlungen bestehen Kooperationen, z. B. mit dem Universitätsspital Zürich.

Speiseröhren-, Magen- und Darmspiegelung

Für die Spiegelung von Speiseröhre, Magen und Zwölf-Finger-Darm (Gastroskopie) wird das Gastroskop durch den Mund in Speiseröhre, Magen und den Zwölf-Finger-Darm eingeführt. Das Koloskop für die



Spiegelung des Dickdarmes (Koloskopie) wird in den Enddarm eingeführt und weiter in den Dickdarm und das erste Stück des angrenzenden Dünndarmes vorgeschoben. Beide Untersuchungen werden unter Sedierung (medikamentös eingeleiteter Kurzschlaf) durchgeführt und sind damit schmerzfrei.

Darmkrebs-Vorsorge

Darmkrebs ist ein bösartiger Tumor des Dickdarms. Er ist die dritthäufigste Krebsart. Etwa 5 % der Bevölkerung erkrankt im Verlauf des Lebens an Darmkrebs, wobei das Risiko an Darmkrebs zu erkranken mit dem Alter steigt. Ab dem 50. Lebensjahr sollte eine Vorsorgeuntersuchung durchgeführt werden. Zur Verfügung stehen ein Stuhltest, der auch der Hausarzt anbietet, zum Nachweis von unsichtbarem Blut im Stuhl und die Darmspiegelung, die im Bauchzentrum mit modernster Technologie erfolgt. Letztere ist die effizienteste Methode zur Verhütung des Darmkrebses, da man nicht nur das Karzinom in einem frühen Stadium findet, sondern die Entstehung des Karzinoms sogar verhindern kann, indem die Vorstufen (Polypen) sofort entfernt werden. In der Schweiz werden die Vor-

sorgeuntersuchungen zur Verhütung und Früherkennung von Darmkrebs (so genanntes Screening) durch die Krankenkassen übernommen.

Was ist Viszeralchirurgie?

Das Haupttätigkeitsgebiet des Viszeralchirurgen ist der Bauchraum, vom Zwerchfell bis zum Beckenboden, insbesondere der Magen-Darm-Trakt von der Speiseröhre bis zum Darmausgang sowie auch der sie umgebenden Körperwandungen. Die häufigsten Eingriffe dabei sind: Operationen am Darm (Divertikeloperationen, Blinddarmentzündungen), Operationen an der Gallenblase (Steinleiden), Bruchchirurgie (Leistenbruch, Nabelbruch, Narbenbruch). Einen wichtigen Platz nimmt die chirurgische Onkologie ein, das heisst, die Behandlung von Tumorleiden (Krebs) des Magen-Darm-Traktes sowie zur Entfernung bösartiger Erkrankungen von Speicheldrüse und Schilddrüse. Operationen im Bauchraum werden im Bauchzentrum Kilchberg vorwiegend minimalinvasiv durchgeführt, womit auch die Begleiterscheinungen und das Komplikationsrisiko deutlich reduziert sind.

tscharner
medic

tscharner medic
Bauchzentrum.ch

Grütstrasse 55, 8802 Kilchberg

Telefon 044 716 60 21

Fax 044 716 60 22

E-Mail tscharner@drtscharner.ch

www.bauchzentrum.ch

Lipoklinik Bauchzentrum, Liposuction und Bauchstraffung, der sichere Weg zur Traumfigur

Gleichzeitig mit dem kompletten Leistungsangebot in Diagnostik und Chirurgie bei Leiden des gesamten Bauchraumes, ist das Bauchzentrum Kilchberg auch ein «center of excellence» für Ästhetik durch Fettabsaugung sowie Bauchdeckenstraffung.

Im Bauchzentrum Kilchberg beschäftigt man sich darüber hinaus auch insbesondere mit der Korrektur der Bauchwand, der Bauchwandstraffung und der modernen, wasserstrahl-assistierten Liposuction (Fettabsaugung). Die Liposuction ist die ideale Methode zur Behandlung hartnäckiger Problemzonen und führt zu einem dauerhaften Resultat. Fettzellen werden bei der wasserstrahl-assistierten Liposuction reduziert, indem über eine spezielle, doppellumige Kanüle mit Flachstrahldüse eine Spülflüssigkeit in das Fettgewebe eingebracht und sofort – zusammen mit den gelösten Fettzellen – über die gleiche Kanüle durch seitlich angebrachte Öffnungen wieder abgesaugt wird. Der operative Eingriff, bei dem die Verweildauer im Gewebe nur kurze Zeit beträgt, weshalb auch keine Schwellungen entstehen, findet in den tieferen Fettschichten zwischen der sichtbaren Haut und der Körpermuskulatur statt. Die Haut selbst und die direkt darunter liegende Fettschicht wird hierbei nicht angetastet. Prinzipiell kann durch eine Fettabsaugung keine massive Gewichtsreduktion erreicht werden, sie dient der Konturverbesserung, bei der Fettdepots, die sich vorwölben, der Körperkontur angepasst werden.



Dennoch ist die Fettabsaugung nicht nur eine Operation für normgewichtige Patienten. Auch übergewichtige Patienten mit noch guter Hautelastizität profitieren vom Eingriff. Oft zeigt sich sogar, dass die zusätzliche Gewichtsreduktion durch Diät und Sport nach einer Fettabsaugung deutlich erfolgreicher ist.

Plastische Korrekturen der Bauchwand und Bauchdeckenstraffung

Nach Gewichtsreduktion oder Schwangerschaften, sind Haut und Weichteile am Bauch häufig erschlafft. Bei mehr als 90 % der Fälle ist das Problem nicht nur auf Haut und Fettgewebe zurückzuführen, sondern liegt vor allem an der überdehnten Faszie. Die Faszie ist in diesem Fall das Bindegewebe, das die senkrechten Bauchmuskeln in der Mitte zusammenhält. Ein häufiges Problem ist die sogenannte Rektusdiastase. Darunter versteht man das Auseinanderweichen der geraden Bauchmuskeln aufgrund einer Überdehnung des Fasziestreifens zwischen den Muskeln. Die Muskeln können dann aufgrund ihrer ungünstigen Position dem Druck der inneren Organe keinen ausreichenden Gegen-

druck mehr entgegensetzen. Das Resultat ist eine auffällige Vorwölbung des Bauches. Leider lässt sich dieses Problem nicht durch Bauchmuskeltraining lösen. Aus diesem Grund ist die Entfernung überschüssiger Haut und Fettgewebe meist nicht die Lösung des Problems. Wichtig ist die Straffung der darunter liegenden Faszie. Nur so kann ein flacher Bauch erreicht werden. Das interdisziplinäre Fachärzteteam im Bauchzentrum Kilchberg erbringt bei plastischen Korrekturen der Bauchwand – Bauchdeckenstraffung, Abdominalplastik (Fettschürzenoperation) – ebenso effektive wie hoch kompetente Leistungen, die zu einem optimalen Resultat führen. Im Rahmen der beratenden Konsultation erfährt man vorab, welches Resultat man tatsächlich erwarten kann. Und selbstredend fehlen die ausführlichen Informationen über die Operation und die Nachbehandlung nicht.



Die modernste Technik, das Lipogärät.



tscharner
plastic

tscharner plastic
Lipoklinik Bauchzentrum

Grütstrasse 55, 8802 Kilchberg

Telefon 044 716 60 21

Fax 044 716 60 22

E-Mail tscharner@drtscharner.ch

www.liposuction-bauchzentrum.ch

Zahnmedizin beim Frankental... und selbstsicher lächeln!

Frau Dr. Marina Müller und ihr Team der Praxis Zahnmedizin beim Frankental in Oberengstringen, unmittelbar an der Zürcher Stadtgrenze in Höngg, finden für die Patienten – Erwachsene und Kinder – nicht nur stets entspannende Worte, sondern für deren Zähne auch die richtige Lösung.

Da, wo die Stadt Zürich lückenlos in den Bezirk Dietikon und ins Limmattal übergeht, ist die Zahnmedizin beim Frankental. Gerade einmal drei Minuten von der gleichnamigen Tram-Endstation entfernt, an der Zürcherstrasse 13, findet sich die Praxis, die sowohl in allgemeiner Zahnheilkunde, als auch in ästhetischer Zahnmedizin und Prophylaxe einen sehr guten Namen hat. Dr. Marina Müller und ihre qualifizierten und in der Schweiz ausgebildeten Fachmitarbeiterinnen weisen sich durch Kompetenz und Genauigkeit aus. Gleichzeitig garantiert die Praxis zahnärztliche Versorgung mit modernsten Mitteln und auf höchstem Niveau. Das Ziel jeder Behandlung ist, die langfristige Zahngesundheit zu erhalten und dem Patienten die individuelle und für ihn beste Lösung zu bieten.



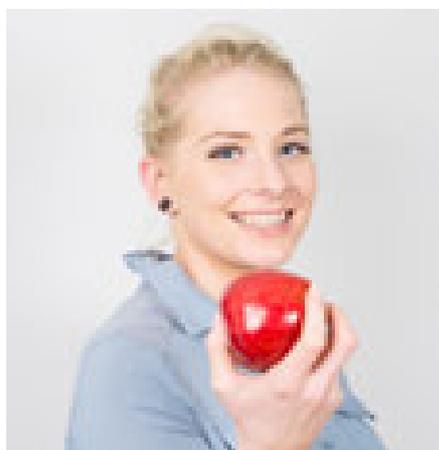
Herzlich willkommen! Das Team der Zahnmedizin beim Frankental in Oberengstringen behandelt mit Freundlichkeit, Behutsamkeit und fachlichem Können.

Ästhetische Zahnmedizin:

z. B. Zahnstellungskorrekturen

«Es ist das Lächeln eines Menschen, das den ersten positiven Eindruck hinterlässt», sagt Frau Dr. Marina Müller. Gleichzeitig verweist die eidg. dipl. Zahnärztin aber darauf, dass leider nicht jeder das Glück hat, mit 32 schönen, weissen Zähnen frei lächeln zu können. Selbst leichte Zahnfehlstellungen und Lücken können störend auf das ästhetische Erscheinungsbild wirken. Und oft nagen sie zusätzlich auch am Selbstbewusstsein. Hier ist man in den Händen von Frau Dr. Müller und ihrem Team bestens aufgehoben. Das Leistungsspektrum umfasst sämtliche Massnahmen zur ästhetischen Rekonstruktion der Zähne: Zahnfarbene Füllungsmaterialien, Bleaching, Veneers, Implantologie, das Einsetzen von künstlichen Zahnwurzeln in

den Kieferknochen, und - bei Zahnfehlstellungen – Aligner von Invisalign. Dr. Marina Müller erklärt: «Mit Invisalign erhält man ohne grossen Aufwand sein strahlendes Lächeln zurück. Zahnfehlstellungen werden mit Invisalign durch eine Reihe von individuell für jeden Patienten angefertigte und sehr komfortable Aligner korrigiert. Auf den Zähnen sind diese herausnehmbaren Schienen zudem fast nicht zu sehen.» Die moderne Praxis der Zahnmedizin beim Frankental erwartet in freundlicher und entspannter Atmosphäre, mit hell gestalteten Räumlichkeiten, die einladend und angenehm beruhigend wirken. Die technische Ausstattung ist auf dem neuesten Stand und – nicht zuletzt – hält sich das Team stets auch auf dem neusten Stand des medizinischen Fortschritts. Das Team freut sich auf Sie und berät sie gerne!



Das Lächeln eines Menschen hinterlässt den ersten positiven Eindruck und mit gesunden Zähnen lässt sich auch kräftig zubeissen.



Die technische Ausstattung ist auf dem neuesten Stand, die Atmosphäre in den hell gestalteten Behandlungsräumen freundlich und entspannt.



Zahnmedizin beim Frankental

Zürcherstrasse 13, 8102 Oberengstringen
Telefon 044 440 14 14
E-Mail info@zahnmedizin-frankental.ch

Öffnungszeiten

Montag 8 – 12 / 13 – 18 Uhr
Di – Mi 8 – 12 / 13 – 17 Uhr
Donnerstag 12 – 20 Uhr
Freitag 8 – 12 / 13 – 16 Uhr

www.zahnmedizin-frankental.ch

DER NEUE **MASERATI LEVANTE.**

**JETZT AB LAGER VERFÜGBAR
BEI DER GARAGE FOITEK AG IN URDORF**



Levante

The Maserati of SUVs

MASERATI LEVANTE. SERIENMÄSSIG MIT INTELLIGENTEM ALLRADANTRIEB UND LUFTFEDERUNG

Ein reinrassiger Maserati – das sieht man am Design und merkt es an der Technik. Serienmässig besitzt der Levante das intelligente Allradsystem 04 für Traktion und sportliche Agilität. Auch die Luftfederung gehört zur Serienausstattung. Sie sorgt für mehr Komfort und hohe Offroad-Tauglichkeit.

Die Benzin- und Dieselsonversionen des Maserati Levante sind mit dem 8-Gang-Automatikgetriebe von ZF ausgestattet, das je nach ausgewähltem Fahrmodus eher komfort- oder leistungsorientierte Gangwechsel bietet. Der Fahrer hat die Wahl zwischen den vier Fahrmodi Normal, I.C.E., Sport und Off-Road. Jeder Fahrmodus entspricht einem ganz bestimmten Fahrverhalten, das aus der besonderen Abstimmung von Motor, Getriebe, Fahrwerk und Fahrzeugelektronik resultiert.



MASERATI

Levante

FOITEK 

GARAGE FOITEK AG

GROSSMATTSTRASSE 13, 8902 URDORF-ZÜRICH
Telefon: 044 736 17 36, E-Mail: info@foitek.ch
Web: www.foitek.ch

A woman in a bright yellow dress is walking past the entrance of a cafe named 'CAFE RIVAS'. The entrance features a large wooden door with glass panels. The scene is set on a cobblestone street with outdoor seating visible in the background.

Der neue up!

Jetzt bestellen!

Mit zahlreichen Individualisierungsmög

Den neuen up! können Sie nach Herzenslust Ihrem persönlichen Style anpassen. Dach, Aussenspiegel, Armaturenbrett und vieles mehr.
Der neue up! mit bis zu 90 PS. Jetzt bestellbar!

VW up! 1.0 TSI BlueMotion Technology, 90 PS (66 kW), 5-Gang manuell, Energieverbrauch: 4.4 l/100 km, CO₂-Emission: 101 g/km (DU)
Energieeffizienz-Kategorie: B.

AMAG Autowelt Zürich

Giessenstrasse 4
8600 Dübendorf
www.autowelt.amag.ch
Tel. 044 325 45 45

AMAG Horgen

Im Schnegg 1
8810 Horgen
www.horgen.amag.ch
Tel. 044 727 40 40

AMAG Schlieren

Brandstrasse 34
8952 Schlieren
www.schlieren.amag.ch
Tel. 044 406 84 84

AMAG Uster

Ackerstrasse 47
8610 Uster
www.uster.amag.ch
Tel. 044 905 57 77



lichkeiten.

r – Sie bestimmen den perfekten Look aus mehr als 1'000 Farbkombinationen.

urchschnitt aller verkauften Neuwagen: 139 g/km),



Volkswagen

AMAG Winterthur

Zürcherstrasse 312

8406 Winterthur

www.winterthur.amag.ch

Tel. 052 208 32 32

Der internationale Musical-Hit MARY POPPINS erstmals in der Schweiz

Vom 1. Februar bis 19. März 2017 feiert das preisgekrönte Musical MARY POPPINS Premiere in der Schweiz. Die englischsprachige Inszenierung verwandelt das Theater 11 Zürich während sieben Wochen in eine zauberhafte Welt.

Disneys und Cameron Mackintoshs mehrfach ausgezeichnetes Musical MARY POPPINS erzählt die Geschichte des weltweit beliebtesten Kindermädchens. Bei der Familie Banks an der Cherry Tree Lane hängt der Haussegel ziemlich schief. Die Eltern haben ihre Kinder Jane und Michael nicht mehr unter Kontrolle und sehen sich gezwungen, ein neues Kindermädchen zu suchen. Jane und Michael haben klare Vorstellungen, welche Eigenschaften und Fähigkeiten dieses besitzen sollte. Aber ihre Eltern, insbesondere Mister Banks, bestehen auf eine konservative und strenge Kindererziehung. Aus dem Nichts taucht eine geheimnisvolle, junge Frau namens Mary Poppins auf. Auch wenn sie etwas sonderbar wirkt, ist die Familie überzeugt, die richtige Person gefunden zu haben. Mit Mary Poppins erleben Jane und Michael zahlreiche magische und unvergessliche Abenteuer. Die Erwachsenen erkennen bald, dass das Kindermädchen nicht nur ihren Kindern wohl tut.

Während sieben Wochen wird der internationale Musical-Hit MARY POPPINS erstmals in der Schweiz zu erleben sein.



Vom 1. Februar bis 19. März 2017 gastiert die englischsprachige Version im Theater 11 in Zürich Oerlikon. «MARY POPPINS zieht alle in seinen Bann. Wir sind erfreut und stolz, dass wir den Welterfolg für ein Gastspiel in der Schweiz gewinnen konnten», so Freddy Burger, Co-Veranstalter und Inhaber von Freddy Burger Management.

Die Bühnenproduktion MARY POPPINS feierte 2004 seine Premiere am Londoner West End und endete dort nach einer dreijährigen Spielzeit mit über 1'250 Aufführungen. Während dieser Zeit gewann das Musical den Olivier Award für den «Besten Bühnenchoreografen» und das «Beste Bühnenbild». Am New Yorker Broadway wurde MARY POPPINS sechs Jahre lang aufgeführt und mit einem Tony Award ausgezeichnet. Anschliessend tourte das Musical durch Australien, Neuseeland, die USA und Grossbritannien und begeisterte bereits zwölf Millionen Menschen.

Showinfos – Musical MARY POPPINS

Dauer: ca. 2 Std. 50 Min. inkl. Pause
Sprache: Englische Originalversion

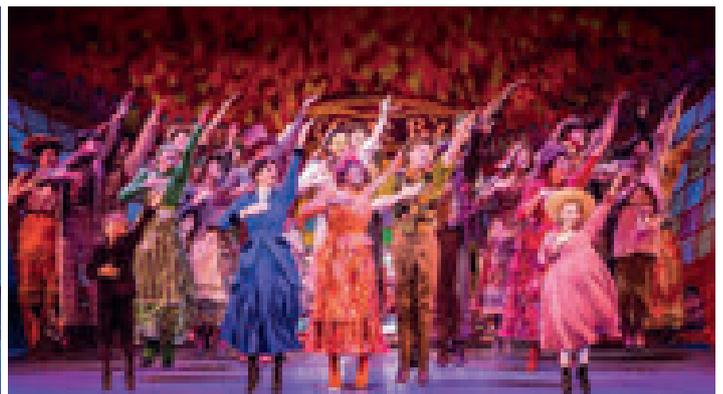
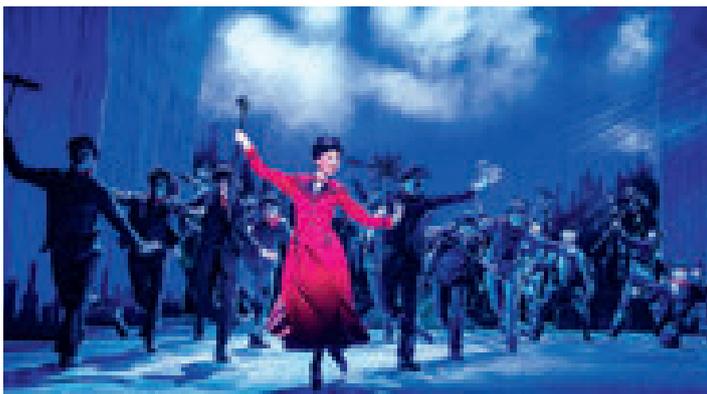
Vorverkauf CH: Ticketcorner
0900 800 800
(CHF 1.19/Min) sowie übliche
Vorverkaufsstellen
und www.ticketcorner.ch

Vorverkauf DE: Eventim 01806 570070
(EUR 0.20/Anruf inkl.
MwSt., Mobilfunkpreise
max. EUR 0.60/Anruf inkl. MwSt.)
sowie www.eventim.de

Veranstalter: Freddy Burger Management
BB Promotion GmbH

Presenting Sponsor: Coop

Weitere Infos unter
www.musical.ch/marypoppins



Kompetenz rund ums Auto – in Ihrer Nähe!

Die AMAG – Ihr Mobilitätsanbieter für alle Belange rund um das Auto – hat im Kanton Zürich über zehn Standorte. Unsere engagierten Mitarbeitenden sorgen dafür, dass Sie stets sicher an Ihr Ziel kommen.

Die AMAG ist Ihr Spezialist für die Marken VW, Audi, SEAT, ŠKODA, und VW Nutzfahrzeuge. Im Zentrum unseres Handels stehen immer der Kunde und seine Mobilitätsbedürfnisse.

Einerseits im Verkauf, wo wir sämtliche Kundenwünsche abklären und die Bestellung mit kurzer Lieferfrist organisieren. Unsere Spezialisten wissen zudem über alle Leasing- und Versicherungsvarianten Bescheid und können eine massgeschneiderte Finanzierung anbieten. Andererseits im Service, wo unsere Mitarbeitenden sämtliche Arbeiten fachgerecht nach Herstellervorgaben durchführen und nach Vorschrift arbeiten. Dies dient nicht nur der Sicherheit, sondern auch dem Werterhalt des Fahrzeugs.

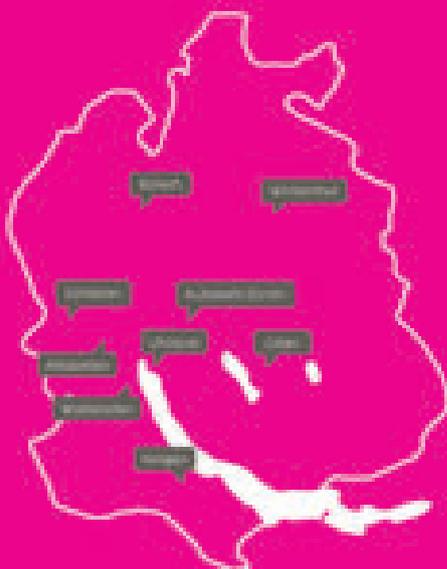


Alle unsere Standorte bieten ein umfassendes Dienstleistungsangebot an: Verkauf und Beratung von Neuwagen und Occasionen, Service- und Reparaturen, Karosserie und Lackier-Arbeiten, 24h-Pannendienst, Räder-Hotel und Waschstrasse. Die Infrastruktur und das technische Equipment sind auf dem neusten Stand, ISO-zertifiziert und erlauben es, sämtliche Aufträge speditiv und mit grösster Sorgfalt auszuführen.

Neben dem klassischen Geschäft rund um das Auto hat bei der AMAG auch die Aus- und Weiterbildung einen sehr hohen Stellenwert. Gut qualifiziertes Personal ist der Schlüssel zu einwandfreiem Service. Im Kanton Zürich bildet die AMAG rund 300 Lernende aus; in Dübendorf steht dafür ein eigenes Ausbildungszentrum zur Verfügung.

amag Zürich

www.zuerich.amag.ch



**Ihre 9 AMAG Betriebe
in und um Zürich.**

Ein Ort für persönliche Lebensgestaltung im Alter

Das Pflege- und Alterszentrum «Sonnengarten» in Hombrechtikon hat sich seit der Gründung 1984 zu einem Kompetenzzentrum mit anthroposophisch erweitertem Pflege- und Betreuungsverständnis für ältere Menschen entwickelt. Mit dem neuen Erweiterungsbau für spezialisierte Pflege wird das Angebot ausgebaut und den aktuellen Bedürfnissen der Alterspflege angepasst.



Der Trend in der Alterspflege geht vom «Altersheim» hin zu individueller Hilfestellung und flexibler Unterstützung. Das Pflege- und Alterszentrum «Sonnengarten» am Dorfrand von Hombrechtikon im Zürcher Oberland hat diese Entwicklung früh erkannt und sich entsprechend positioniert. Dabei bilden die Alterswohnungen, das Alters- und Pflegeheim, der ambulante Pflegedienst (Spitex), die Leistungen der Hotellerie, die spezialisierte Pflege (Demenzpflege) und nicht zuletzt auch der «ganzheitliche Hintergrund» eine breite und zugleich flexible Basis. Inmitten einer naturnah gepflegten Parkanlage, mit Blick auf die Glarneralpen, stehen im Hauptgebäude komfortable 1- bis 2-Zimmer-Wohnungen zur Verfügung. In der benachbarten Wohnsiedlung werden 22 altersgerecht gebaute Wohnungen vermietet, von wo aus das Kulturangebot und bei Bedarf Dienstleistungen des Alters- und Pflegeheims in Anspruch genommen werden

dürfen. «Die Grundlage unserer Arbeit bildet das geisteswissenschaftliche Menschenbild Rudolf Steiners, wonach der Mensch auch im hohen Alter wandlungs- und entwicklungsfähig bleibt. Die zukunftsweisenden Methoden der heutigen Alterskunde werden im «Sonnengarten» mit dem ganzheitlichen und geisteswissenschaftlichen Ansatz der Anthroposophie erweitert und ergänzt. So schaffen wir den Bewohnern Freiraum und bieten ihnen ein geeignetes Umfeld für ihre persönliche Lebensgestaltung», erklärt Gesamtleiter Christian R. Haas. Er und sein Team sind stets bestrebt, im «Sonnengarten» ein reiches Kultur- und Kursangebot anzubieten, welches zu schöpferischem Tun anregt. Das Restaurant mit ausgezeichneter Küche, welche nicht nur die Bewohner sondern auch viele externe Besucher immer wieder begeistert, sorgen für eine gesunde, stets aus Frischprodukten zubereitete und abwechslungsreiche Ernährung

auf biologisch-dynamischer Grundlage. Architektur, Innenausbau und gesunde Baumaterialien aller Gebäude des «Sonnengartens» erhöhen ebenfalls die Lebensqualität.

Neuer Erweiterungsbau für spezialisierte Pflege

Da die bestehenden Gebäude in Bezug auf Platzzahl und Einrichtung nicht auf die Aufgaben der spezialisierten Pflege ausgerichtet waren, wurde 2014 mit dem Bau eines Erweiterungsbaus begonnen. Dieser passt sich in der Gestaltung den bereits vorhandenen Gebäuden mit ihrer lebendig gestalteten Bauweise an und bildet mit seiner organischen Architektur eine Einheit mit der bestehenden Park- und Gartenlandschaft. «Besonders für Menschen mit demenzieller Entwicklung ist das Gemeinschaftsleben in einem geeigneten Wohnraum ein wesentlicher Teil des Behandlungsmodells», erläutert Christian



Der Erweiterungsbau fügt sich mit organischer Architektur natürlich in die Umgebung ein.



Grosszügige Aufenthaltsräume mit viel Licht sind ein Merkmal des Erweiterungsbaus.



Die sonnigen Alterswohnungen bieten Blick auf die Glarneralpen.



Christian R. Haas: «Im Sonnengarten finden die Bewohner Freiraum und das geeignete Umfeld für eine persönliche Lebensgestaltung.»

R. Haas die besondere und eindrückliche Bauweise des Neubaus. Alle Wohn- und Aufenthaltsräume sind barrierefrei und grosszügig konzipiert und werden von natürlichem Licht durchflutet. Der Südtrakt wird nebst einer Wohneinheit auch Schulungs-, Therapie- und ärztliche Behandlungsräume beherbergen. Damit führt der Neubau die bewährte Philosophie weiter, nach welcher schon 1984 das Hauptgebäude errichtet wurde, das damals seiner Zeit weit voraus war.



Die schöne Gartenanlage lädt zum Verweilen und zu Festen ein.

Eine gute Alternative für das Alter

Ob für rüstige Rentner oder für Senioren mit besonderen Pflegeansprüchen - der «Sonnengarten» ist mit seinen grosszügigen Alterswohnungen und der lebendig gestalteten Bauweise für über 100 Menschen der ideale Platz für eine persönliche Lebensgestaltung im Alter. Gleichzeitig ist er mit dem vielfältigen kulinarischen und kulturellen Angebot auch ein lebendiger Begegnungsort für verschiedene Generationen. Nebst den wechselnden Kunstausstellungen geniessen diese die gesunden,

abwechslungsreichen Speisen im öffentlich zugänglichen Restaurant. Zusammen mit dem anthroposophisch erweiterten Pflegeverständnis sowie der naturnah gestalteten Umgebung und Architektur ist der «Sonnengarten» in Hombrechtikon ein besonderer Ort. Wer im Alter seine Selbständigkeit möglichst lange bewahren und doch alle Optionen der Pflege sicherstellen möchte, findet hier das ideale Angebot. Lassen Sie sich bei einer der monatlich durchgeführten Besichtigungsführungen davon überzeugen!



Alters- und Pflegeheim Sonnengarten

Etzelstrasse 6, 8634 Hombrechtikon

Telefon 055 254 40 70

Fax 055 254 40 80

E-Mail info@sonnengarten.ch



Die Küche bereitet jede Mahlzeit mit frischen Produkten zu.

BeTaWo: Hier finden Menschen in ein geregeltes Leben zurück

Die Wohngruppe BeTaWo in Männedorf betreut junge Menschen, die zwischen Stuhl und Bank gefallen sind. Hier finden sie in ein geregeltes Leben zurück.

Die Lage ist geradezu traumhaft! Hoch über Männedorf, mit Blick über den Zürichsee, begleitet, unterstützt und fördert BeTaWo seit zwei Jahren Menschen, die im Alltags- und Erwerbsleben alleine nicht zurechtkommen und hilft ihnen wieder auf die Beine. BeTaWo steht für begleitete Tagesstruktur und Wohnen, ist organisatorisch wie rechtlich eigenständig und geniesst auf dem herrlichen Areal von Boldern Gastrecht. «Dank Boldern können wir sowohl begleitete Tagesstrukturen, als auch begleitete Wohnplätze anbieten und in Zusammenarbeit zudem Beschäftigung», erklärt Initiatorin und Gründerin Carla Mallaun und ergänzt: «Unser Angebot richtet sich ausschliesslich an Personen, welche keine IV-Rente haben, in ihrem Alltag aber Unterstützung brauchen.»

Das Angebot – begleitete Tagesstruktur und Wohnen – nehmen zurzeit sieben junge Männer in Anspruch, aber es können auch mehr sein. Gegenwärtig hat es noch freie Plätze. Dani ist einer von ihnen. Geplagt von ADHS und Depressionen ist er vor acht Monaten hierher gezogen. Im BeTaWo hat er die notwendige Ruhe, einen guten Lebensrhythmus und geregelte Strukturen gefunden. «Im Vergleich zu vorher habe ich markante und entscheidende Fortschritte gemacht. Mein Befinden ist heute um Welten besser...» Er fühle sich gestärkt und wohl, sagt Dani mit Überzeugung. Hier gehe man mit Flexibilität auf ihn ein, baue ihn langsam auf, ihm die entsprechende Zeit und den Freiraum lassend.

So kommt auch die Freizeitgestaltung nicht zu kurz. «Auch diese ist ein wichtiger Beitrag zur ‚Gesundung‘ und wird entsprechend aktiv gestaltet», weiss Carla Mallaun. «Hierbei könnte man uns auch zusätzlich unterstützen... So wäre es etwa wünschenswert, wenn wir Velos, Tögglikasten, Fitnessgräte etc. spendiert bekämen...»



BeTaWo Initiatorin und Gründerin Carla Mallaun: «Bei klarem Wetter überblickt man von hier nicht nur den Zürichsee, sondern sieht bis hin zur Rigi und zum Pilatus...»

Vertrauen ist das eine, Selbstständigkeit das andere

Das BeTaWo-Angebot, mit der kantonalen Betriebsbewilligung ausgestattet, aber ohne subventionelle Unterstützung durch den Kanton, ist entsprechend beweglich. Es unterscheidet sich wesentlich von den bestehenden Angeboten. Carla Mallaun erläutert: «Die Menschen werden bei uns sowohl individuell wie auch im Gruppenleben begleitet, unterstützt und gefördert. Dabei ist die Tagesstruktur ein wesentlicher Bestandteil; sie dient zum stufenweisen Aufbau der Wiedereingliederung in den Arbeitsalltag. Und im Wohnen werden das Zusammenleben, Haushalten, Kochen, Administratives, Budget etc. begleitet und unterstützt.» Die Vernetzung mit allen relevanten Stellen und die fortlaufende Überprüfungen der Zielsetzungen sind wesentliche Bestandteile des Angebotes. Und man strebt stets die Balance zwischen den Klienten sowie den Antragsstellern oder den zuständigen Kostenträgern an. Das funktioniert, wie Nadine Krämer, Abteilungsleiterin Soziales der Gemeinde Männedorf bestätigt: «BeTaWo bietet Lösungen an, die bisher in unserem Umfeld so nicht oder nur zu viel höheren Kosten verfügbar waren. Die Erfahrungen und Feedbacks, auch bei anspruchsvollen Fällen, sind von allen Seiten sehr positiv.»

Vertrauen ist die gesunde Basis von BeTaWo; Ehrlichkeit wird entsprechend gross

geschrieben. Im Gegenzug traut man den Klienten auch wachsende Selbstständigkeit zu. «Fehler dürfen mal passieren, denn daraus kann man lernen», sagt Carla Mallaun dazu und fügt an: «Wir haben einen langen Atem.»

Dass instabile und verunsicherte Menschen hier ein Fundament erhalten und eine Menge zu einem geregelten Leben mitnehmen können, ist belegt. Der 20-jährige Melvin, einst abgerutscht in die Drogen, hat nach zwei Suizidversuchen, im BeTaWo seine «letzte Chance» (Zitat Melvin) genutzt und sein Leben mutig in die Hand genommen. Sein Weg hat Zukunft!

BeTaWo
Begleitete Tagesstruktur und Wohnen

BeTaWo
Begleitete Tagesstruktur und Wohnen
.....
Boldernstrasse 83, 8708 Männedorf

Telefon 043.810.51.30
E-Mail mail@betawo.ch
.....

www.betawo.ch

Zahnärzte Zürich Gartenstrasse: Fünf-Sterne-Lächeln garantiert!



Dr. med. dent. Hülya Gentile, Dr. med. dent. Eric Moesner, Dr. med. dent. Lorenza Dahm, Dr. Angelika Hegyi und Dr. med. dent. Diana Ignjatovic – das Team der Praxis Zahnärzte Zürich Gartenstrasse ZZG deckt das gesamte Spektrum der modernen Zahnmedizin ab.

Die Zahnärzte Zürich Gartenstrasse ZZG an der Gartenstrasse 33 mitten in Zürich, ist ein Kompetenzzentrum für modernste Zahnmedizin auf höchstem Niveau. In der hellen und freundlichen Zahnarztpraxis werden alle Facetten der Zahnmedizin abgedeckt – Schwerpunkt ist die ästhetische Zahnmedizin.

Freundlich, hell und entspannend ist das Ambiente, mit welchem die Zahnärzte Zürich Gartenstrasse ZZG empfangen. An der Gartenstrasse 33, zentral in der Stadt gelegen und mit dem ÖV, ebenso mit dem Auto (Parkplätze vor dem Haus), erreichbar, deckt die Praxis von Dr. med. dent. Lorenza Dahm, Dr. med. dent. Hülya Gentile, Dr. med. dent. Eric Moesner, Dr. Angelika Hegyi und Dr. med. dent. Diana Ignjatovic das gesamte Spektrum der modernen Zahnmedizin ab. Von der Prophylaxe und Dentalhygiene über die allgemeine Zahnmedizin, Wurzel- und Zahnfleischbehandlung, ästhetische Zahnmedizin, Zahnersatz, Implantologie... erstreckt sich die fachliche Kompetenz. Dazu kommen insbesondere die Behandlung von Angstpatienten sowie die Kinderzahnmedizin und die Kieferorthopädie. Auch als persönlicher Notfall-

zahnarzt kümmert sich das Team von hoch qualifizierten Fachleuten um die Patienten.

Service in aussergewöhnlicher Wohlfühlatmosphäre

Das sympathische Team von Zahnärzten, Dentalhygienikerinnen und Dentalassistentinnen garantiert Fachkompetenz, Genauigkeit und einen hohen Qualitätsstandard. Genauso sicher findet es nicht nur jeweils die richtige Lösung für Zähne und Zahnfleisch jedes Patienten, sondern zugleich stets einfühlsame Worte für Erwachsene und Kinder. Das Ziel jeder Behandlung ist, die langfristige Zahngesundheit zu erhalten und dem Patienten die individuelle und für ihn beste Lösung zu bieten. «Perfekte, gesunde und schmerzfreie Zähne sind unser Anspruch», sagt Frau Dr. med. dent. Lorenza Dahm und ergänzt: «Dabei steht der Patient mit seinen persönlichen Wünschen im Vordergrund. Eine Behandlung bei uns ist so individuell wie der einzelne Patient!» Nicht nur fachliche, sondern auch menschliche Kompetenz wird bei der ZZG gross geschrieben. «Der Komfort für unsere Patienten ist uns ein Anliegen. Denn nicht nur ihr schönes, gesundes Lächeln, sondern auch ihre Zeit und ihr Wohlbefinden in einer entspannten und angenehmen Atmosphäre liegt uns am Herzen.» Von der im hellen und freundlich eingerichteten Empfangsbereich zur Verfügung stehenden Auffrischungstheke, wo man sich kostenlos an frischem Wasser mit Holunder, Zitronensaft oder Orangenscheiben bedienen kann, bis hin zu kurzen Wartezeiten erfüllt die ZZG jeden auch darüber hinaus bestehenden Wunsch. Die ZZG bietet in allen Fachgebieten Behandlungen auf dem wissenschaftlich und tech-

nisch neuesten Stand. Durch Anwendung modernster Behandlungstechniken, in Kombination mit hochwertigsten Materialien und einem überdurchschnittlichen Mass an Qualität und Präzision wird für ein einwandfreies Ergebnis gesorgt. «Wir legen besonders viel Wert auf eine ästhetische Zahnmedizin in Verbindung mit einer für unsere Patienten bedarfsgerechten und individuellen Planung», hält Lorenza Dahm weiter fest. Entsprechend nimmt man sich für die Diagnostik und anschliessende Besprechung für jeden Patienten betont viel Zeit. Als oberstes Ziel gilt: eine zahnschonende, zahnerhaltende und minimalinvasive Therapie unter Berücksichtigung der Ästhetik und der Wünsche der Patienten. Hier, so darf man uneingeschränkt attestieren, sind Zähne in den besten Händen!

ZAHNÄRZTE ZÜRICH

Zahnärzte Zürich Gartenstrasse ZZG
Dr. med. dent. Lorenza Dahm,
eidg. dipl. Zahnärztin

Gartenstrasse 33, 8002 Zürich

Telefon 044 201 30 62,
Fax 044 201 24 09
Email: info@zgz.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8.00 – 17.00 Uhr

www.zgz.ch

Willkommen beim Zürcher Brockenhaus!

Seit über 1904 engagiert sich das Zürcher Brockenhaus gemeinnützig. Originelles, gebrauchtes, neues, altes, das findet man in unseren grosszügigen Räumen. Eine Zeitreise, die den Alltag verblissen lässt und die Besucher in eine andere Zeit-Sphären bringt. Gepflegt und mit viel Liebe sind die Ausstellungsräume gestaltet und laden zum Bummeln ein.



Soziales Engagement

Das Zürcher Brockenhaus führt ein ganzjähriges Einsatzprogramm, um Menschen wieder in die Arbeitswelt einzugliedern. Jedes Jahr vergeben wir unseren nicht betriebsnotwendigen Gewinn in der Höhe von über CHF 200'000.— an Institutionen wie Altersheime und viele mehr.

Verantwortungsvoller Arbeitgeber

Insgesamt bieten wir 25 bis 30 Mitarbeitern eine Teilzeit- oder Vollzeitstelle mit allen marktüblichen Lohnleistungen und führen eine eigene, gesunde Pensionskasse.

Modern Times

1904 in Zürich als Verein gegründet, ist das Zürcher Brockenhaus bis heute einer sozialen und umweltgerechten Ethik verpflichtet. Und das scheint wichtiger denn je: Zwei Weltkriege, die Wohlstandentwicklung der 50er-Jahre, die Ölkrise der 70er-Jahre und der Preiszerfall der letzten Jahrzehnte haben zu einem gedankenlosen Umgang mit Ressourcen und Waren geführt.

Respekt vor der Umwelt

Recycling ist für uns kein Modewort. Wir werfen so wenig wie möglich fort. Und wenn wir entsorgen müssen, dann machen wir das nach sauberen, modernen Standards.

Werkstatt für Restaurationen

Unsere Schreinerei restauriert, lackiert, färbt und erstellt auch Möbel in Kleinserien. Seit kurzem verfügen wir ausserdem über ein eignes Polsteratelier hier im Haus.

Liefern und montieren

Gerne liefern wir die bei uns eingekauften Gegenstände zu Ihnen nach Hause. Die Lieferkosten teilen wir Ihnen gerne in unserem Brockenhaus vor Ort mit. Demontage und Montage erledigen wir fachmännisch – dies ist im Lieferumfang jedoch nicht enthalten und wird separat verrechnet.

Gratis Abholdienst

Gratis Abholdienst für brauchbare Sachen in gutem Zustand. Bitte denken Sie daran: Wir sind ein Brockenhaus und kein Entsorgungsunternehmen! Anlässlich einer Abholung brauchbarer Sachen bei Ihnen sind wir aber gerne bereit, Sperrgut gegen eine entsprechende Aufwandgebühr mitzunehmen. Bei einer Wohnungsräumung, erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern nach dem Entsorgungstarif.

Räumungen

Wir übernehmen Räumungen zuverlässig, schnell und sorgfältig. Auf Wunsch auch mit Endreinigung. Für die Vorbesichtigung mit Vorschlag rufen Sie uns an. Unsere langjährigen Mitarbeiter behandeln Ihre Gegenstände mit Respekt.



Das Zürcher Brockenhaus engagiert sich gemeinnützig und umweltfreundlich!



Zürcher Brockenhaus

Neugasse 11, 8031 Zürich

Telefon 055 555 55 55

E-Mail info@zuercher-brockenhaus.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 10.00 – 18.30 Uhr

Samstag 10.00 – 16.00 Uhr

Gratis Abholdienst!

www.zuercher-brockenhaus.ch

Seit über 100 Jahren gemeinnützig

ZÜRCHER
brockenhaus



**Wir unterstützen Sie in Ihrer
neuen Lebenssituation.**

**Soll Ihre Wohnung oder
Ihr Haus geräumt werden?
Möchten Sie, dass Ihre
Lieblingsteile sicher am neuen
Ort ankommen?**

**Wir übernehmen diese Aufgabe
rücksichtsvoll und zuverlässig.**

055 555 55 55

www.zuercher-brockenhaus.ch

Ein Club von Freunden und spannende Netzwerke

Der 50er Club, die grösste Gönnervereinigung des FC Zürich, ist ein Kollektiv voller Leidenschaft. Die Begeisterung für den FCZ und für die Pflege von Freundschaften – privat wie geschäftlich – steht dabei ganz oben.

Es ist unverkennbar: Hier treffen sich Freunde! Die Stimmung ist entsprechend gelöst sowie gesellig und die Gespräche drehen sich hauptsächlich um die Matches des FC Zürich. Nicht zuletzt, weil sich zum Apéro des jeden letzten Mittwoch des Monats stattfindenden Lunchs der FCZ-Gönnervereinigung 50er Club sich jeweils auch Trainer oder aktive Spielerinnen und Spieler einfinden. Nicht nur zur «Zierde», schliesslich stehen sie den anwesenden 50er-Club-Mitgliedern dabei jeweils auch Rede und Antwort. Die Nähe und direkte Aussprache mit den Mitgliedern der grössten FCZ-Gönnervereinigung ist Spielerinnen/Spielern und Trainern jeweils sehr wichtig, wie diese betonen. Und für die 50er ist deren Teilnahme stets eine Bereicherung. Überhaupt: Die Gelegenheiten, sich in freundschaftlichem Rahmen zu treffen, sind beim 50er Club höchst vielfältig und werden auch entsprechend aktiv geschaffen. Der genannte monatliche Lunch im Restaurant Key West in Oberrieden und die jedem FCZ-Heimspiel vorgelagerten Treffs in der FCZ-Lounge im Letzigrund sind lediglich zwei dieser Möglichkeiten. Dazu kommen – jährlich – das Sommernachts- und das Weihnachtsfest, ein Golf-



Die 2016-er Vereinsreise des FCZ 50er Clubs führte vom 15. bis 18. September nach Bilbao.



FCZ-Urgestein und Ex-Nationaltrainer Köbi Kuhn und seine Partnerin Jadwiga sind neue Mitglieder des FCZ 50er Clubs.

turnier oder auch die Clubreise, die jeweils ein verlängertes Weekend in eine europäische Stadt führt.

FCZ-Academy, FCZ-Frauen und die eigenen Mitglieder

«Wir haben uns klare Ziele gesteckt», hält Urs Clement, 50er Vizepräsident, fest. «Die Pflege unserer Mitglieder steht ganz oben. Ihnen wollen wir möglichst viele Gelegenheiten bieten, die Freundschaft untereinander, die so entstehenden Netzwerke und die Leidenschaft am FCZ-Fussball auszuleben.» Deshalb hat der 50er Club für seine Mitglieder auch die Organisation von Tickets zu den FCZ-Auswärtsspielen übernommen, ebenso zu den Europa-League-Spielen des FC Zürich. «Wir wollen unseren Mitgliedern spürbar zeigen, wie sehr wir sie wertschätzen», sagt Clement und merkt umgehend an, dass man – trotz FCZ-Abstieg – keinen einzigen Austritt hinzunehmen hatte. «Im Gegenteil: Wir zählen seit dieser Saison gar einige Mitglieder mehr!» Der Clubvorstand mit Präsident Hugo Holenstein, Vize Urs Clement sowie den Mitgliedern Jeano Anderegg, Marcel Grüninger und George Tzionas hat genauso die Unterstützung der FCZ-Academy sowie der FCZ-Frauen ins Auge gefasst. «Die Unterstützung des FCZ-Nachwuchses ist uns genauso ein grosses Anliegen, wie jene der FCZ-Frauen. Einerseits konnten in den letzten Jahren zahlreiche Academy-Spieler in den Kader der 1. Mannschaft aufrücken und etliche davon haben auch bei ausländischen Vereinen Fuss gefasst. Und bei den Frauen sprechen die Erfolge – 20x Schweizer Meister, 12x Cupsieger und 9x Doublegewinner – für sich.»

Seit 1988 fest an der Seite des FC Zürich

Die Förderung des Nachwuchses ist denn auch ein Anliegen, das schon bei der 50er-Club-Gründung im Jahre 1988 in den Statuten festgesetzt wurde. Damit steht die Gönnervereinigung seit ihrer Gründung fest an der Seite des FC Zürich. Mitglieder des 50er Clubs können natürliche und juristische Personen werden. Urs Clement: «Ursprünglich wollte man die Zahl der Mitglieder auf 50 begrenzen, aber das Interesse bei uns mitzumachen hat diese Norm längst weit überstiegen.» Heute zählt der 50er Club 82 Mitglieder und steht neuen Partnern auch weiterhin offen. «Wir freuen uns über Zuwachs an Interessenten, welche gepflegte Freundschaften und spannende Netzwerke ebenso mit uns teilen, wie das Interesse am FCZ.»



Gönner-Vereinigung 50er Club

FCZ-Gönnervereinigung 50er Club
p.A. Profil-Immobilien AG

Albulastrasse 55, 8048 Zürich

Telefon 044 247 71 11

Fax 044 247 71 21

E-Mail c.calzone@profil-immobilien.ch

www.50erclub.ch

Erfolg ist lernbar – Berufschancen verbessern

Lernen ist eine grundlegende Voraussetzung, um die eigene Arbeitsmarktfähigkeit zu erhalten oder zu verbessern. Die Intensität des Lernens ist sehr individuell, diese kann z. B. am Arbeitsplatz, beim Hobby oder in der Schule stattfinden.

Mit Sprachkenntnissen topfit für den Arbeitsmarkt!

Sprachkenntnisse werden immer wichtiger. Kein Wunder, dass in immer mehr Stellenanzeigen das Schlüsselwort «englische Sprachkenntnisse» auftaucht, kein Wunder auch, dass angesichts der wachsenden Globalisierung die Beherrschung weiterer Sprachen ganz selbstverständlich von Bewerbern gefordert wird.

Was aber tun, wenn die Sprachkenntnisse nicht ausreichen? Oder noch nie besonders gut waren? Oder wenn man stellenlos ist, aber aufgrund mangelnder Sprachkenntnisse keine neue Arbeit findet? Höchste Zeit für die sprachliche Weiterbildung. Im Power Free-System der Bénédict-Schule ist der Beginn eines massgeschneiderten Sprachkurses jederzeit möglich. Man lernt im eigenen Lerntempo, in Zusammenarbeit mit einer Lehrperson, zu individuellen Zeiten – daher ist das Power Free-System auch gut geeignet für Lernende mit anderen Verpflichtungen.

Kaufmännische Ausbildung/Kader- und Managementausbildung

Die Handelsschule bietet Erwachsenen die Möglichkeit an, einen kaufmännischen Lehrabschluss nachzuholen. Zudem ebnet sie den Weg zu einer Vielzahl von neuen berufsbegleitenden Kader-Lehrgängen an der «BVS Business-School», wie z. B. zum höheren Wirtschaftsdiplom VSK, Betriebswirtschaftlicher VSK bis hin zum BA-/MBA-Studium. Verfügt der Kursinteressent noch nicht über die erforderliche Praxiserfahrung, sind die Abschlüsse wie beispielsweise zum Marketingassistenten, Personalassistenten



oder auch zum Assistenten Finanz- und Rechnungswesen der ideale Einstieg in die Management-Ausbildung.

Medizinische Weiterbildung

Weiterbildungskurse aus den Bereichen Medizin und Gesundheit erfreuen sich einer immer grösseren Beliebtheit. Ernährung, Bewegung und Entspannung leisten einen grossen Beitrag zu Ihrem persönlichen Wohlbefinden. Sich wohl fühlen und zufrieden sein, ist das Ziel. Weshalb sollte dieser Lebensstil nicht auch vermehrt in Ihr Leben einfliessen? Bénédict bietet an der medizinischen Fachschule diverse praxis-

anerkannte Lehrgänge im Gesundheitssektor an.

Alle Lehrgänge orientieren sich stark an den Bedürfnissen der Praxis und bieten ausgezeichnete Berufschancen. Neu: Kurse nach ASCA-/EMR-Richtlinien.

Für weitere Informationen stehen Ihnen unsere Ausbildungsberater in Bern, Zürich, Luzern oder St. Gallen für ein kostenloses und unverbindliches Beratungsgespräch zur Verfügung. Zögern Sie nicht, gestalten Sie jetzt Ihre berufliche Zukunft. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.



Gratis Download
Benedict Edu App



www.facebook.com/benedict.zh

Bénédict

Bénédict-Schule Zürich

Militärstrasse 106
8004 Zürich
Telefon 044 242 12 60

www.benedict.ch



Härlig willkomme!..

Text und Interview: Maximilian Marti

... war der Titel der Kabarett-Revue, mit welcher der legendäre Volksschauspieler und Komiker Rudolf Bernhard am 19. Dezember 1941 im ehemaligen Grand Café Esplanade das Bernhard Theater eröffnete. Der Mix aus Kabarett, Show, Musicals und anderen populären Formaten fand beim kriegsmüden, unterhaltungshungrigen Publikum grossen Anklang, was die Adresse am Bellevueplatz schnell zum festen Bestandteil der Unterhaltungs- und Theaterszene avancieren liess.

1981 musste das Esplanade-Gebäude einem Erweiterungsbau des Opernhauses weichen. Das Bernhard Theater wurde als Geschmacksverstärker in den «Fleischkäse» integriert und verleiht diesem seither eine pikante Note. Trotzdem hatte die Einsicht, dass eine längst etablierte kulturelle Institution nicht untergehen darf, schlechte Karten gegen finanzielle Notstände. Nach langer Fahrt mit unbestimmtem Ziel übernahm im Oktober 2014 Hanna Scheuring das Ruder. Mit Ihrer praktischen Erfahrung als profilierte Bühnen- und TV-Schauspielerin, Autorin eines Bühnenstücks, Produzentin und Coach für Auftrittskompetenz brachte sie frischen Wind in die Segel und steuert, dank ihrem offensichtlichen Instinkt für anstehende Trends und pulsnahe Theater, seit zwei Jahren auf Erfolgskurs. Im Bernhard Café, in welchem auch Buchtaufen, Lesungen, Podiumsgespräche und andere kulturellen Anlässe stattfinden werden, kamen wir ins Gespräch.

Hanna Scheuring erinnern Sie sich an Ihre erste Rolle?

Meine erste «richtige» Rolle spielte ich 1981 im Film «die Schwarze Spinne» von Mark M. Rissi. Ich war 17 Jahre alt und spielte in einer Theatergruppe mit. Die Figur einer heroinabhängigen jungen Frau war der Auslöser dafür, dass ich mich entschieden habe, die Schauspielschule in Bern zu besuchen. An die erste grössere Rolle an der Schauspielschule erinnere ich mich sehr gerne: den Sommernachts Traum von William Shakespeare. In dieser Komödie durfte ich die Figur des Puck spielen, alias Robin Goodfellow, Diener und Hofnarr des Elfenkönigs Oberon. Für mich eine absolute Traumrolle, weil mir die Vielschichtigkeit von Puck erlaubte, mich schauspielerisch ausleben zu können. Die Vorführung fand im



© Foto: Regula Müdespacher

Freien statt, in einem verwunschenen Garten, eine wundervolle Kulisse. Meinen ersten Monolog hielt ich auf einem Gewächshaus stehend, bis heute eines meiner ganz grossen Theatererlebnisse.

In Ihrem Theaterstück «Love, Marilyn» spielen Sie eine Frau, die sich selber mit Marilyn Monroe verwechselt. Warum wurden Sie Schauspielerin?

Nicht der Wunsch, unbedingt auf der Bühne oder vor der Kamera zu stehen war die Urmotivation, sondern die Faszination am Zusammenspiel mit anderen, das Abenteuer, mit Gleichgesinnten gemeinsam etwas zu erarbeiten. Für mich sind die Proben immer die am intensivsten gelebten Phasen in meinem Beruf. Auch reizte mich die Herausforderung, in Personen jeglicher Couleur zu schlüpfen und mir ihre Eigenschaften, Ihre Ausstrahlung, ihr ganzes Wesen so anzueignen, dass die Figur vor dem Publikum glaubwürdig und authentisch herüberkommt.

Was bewegte Sie dazu, die Leitung des Bernhard Theaters zu übernehmen?

Hier kann ich viele meiner Fähigkeiten ausloten und einbringen. Mit meinem Team zusammen arbeite ich mit aller Kraft daran, die Tradition dieser Institution zu pflegen, zu erhalten, zu erweitern und neu zu gestalten. Theater soll berühren, verzaubern, anregen, unseren Geist und unser Herz wachsen lassen. Dies umzusetzen und das Wohl dieses Betriebs hängen ab vom persönlichen Engagement aller Beteiligten, auf

oder hinter der Bühne. Ich arbeitete immer gerne im Team, hier fühle ich mich wie ein Fisch im Wasser.

Rückblickend auf die letzten zwei Jahre, was freut Sie am meisten?

Dass wir neue Formen für traditionsreiche Formate finden konnten, wie die Bernhard-Matinée, die sich an der Idee des Bernhard-Apéros von Hans Gmür anlehnte, jetzt mit unserem Gastgeber Moritz Leuenberger eine neue Erfolgsgeschichte an unserem Haus ist. Gleichzeitig haben wir mit Formaten wie «Stand Up» – einer monatlichen Comedyshow, auch ein junges Publikum angezogen. Und natürlich, dass so beliebte Volksstücke wie das «Stägeli uf – Stägeli ab» von Erich Vock und Hubert Spiess bei den Zuschauern auf so viel Resonanz stösst. Rudolf Bernhard würde sich freuen!!



© Foto: Regula Müdespacher

www.hannascheuring.ch
www.bernhard-theater.ch



Bodenbeläge dank flexiblen Strukturen auch kurzfristig in Qualität

Der Bodenbelag eines Raumes ist nicht einfach nur praktischer Untergrund, sondern trägt massgeblich zum Charakter und zur Atmosphäre eines Raumes bei. Die Spezialisten der Primo Bodenbeläge AG, dem kompetenten Fachgeschäft mit ausgewiesener Erfahrung an der Brauerstrasse 104 in Zürich, verlegen, pflegen und setzen Böden mit hoher Qualität und Zuverlässigkeit instand – auch kurzfristig. Zur langlebigen Freude!



«Es war genauso, wie wenn man in einem alten, ausgetragenen Mantel ein besonderes Schmuckstück findet», hält die Verwaltung einer Liegenschaft an der Carmenstrasse in Zürich fest. Aus gutem Grund, denn beim Entfernen der alten Teppiche in den Wohnungen kamen darunter Holzböden im Fischgratmuster zum Vorschein. Nicht komplett intakt und da wie dort etwas ausgetre-

ten. Vertrauensvoll wendete man sich daher an die Fachleute der Primo Bodenbeläge AG an der Brauerstrasse 104 in Zürich; schliesslich hat man mit den kompetenten, qualifizierten Spezialisten stets gute Erfahrungen gemacht. Und auch diesmal lag man nicht falsch mit der Wahl: Geschäftsleiter Richard Enderli und Fachberater Marco Studer wussten nicht nur Rat, sondern sorgten

mit ihrem Team auch dafür, dass die Wohnungen durch die fachgerecht instandgesetzten und aufgefrischten Parkettböden Mehrwert erhielten.

Böden aus (fast) allen Materialien für Private, Verwaltungen und Firmen

Wenn puncto Bodenbeläge eine überzeugende Kombination von Rat und Tat in hoch professioneller Manier gefragt ist, sind die Primo-Fachleute auf jeden Fall richtig. Ganz egal, ob es um Parkett aus verschiedensten Holzarten, um PVC-, CV-, Vinyl-Beläge, solche aus Linoleum, Laminat oder Teppich geht, Primo Bodenbeläge bietet Auswahl, unverbindliche Beratung und umfassenden Service, womit man auch wirklich jenen Bodenbelag findet, der passt und alle Anforderungen erfüllt. «Grundsätzlich verlegen wir Böden aus allen Materialien – mit Ausnahme von Stein und Keramik – und wir statten ebenso Privat- und Mieträume, wie auch Büro- und Geschäftsräume mit Bodenbelägen in bester Qualität und perfekter Ästhetik aus», erläutert Richard Enderli und ergänzt: «Selbstverständlich unterstützen und begleiten wir unsere Kunden dabei von der Absicht bis zur Fertigstellung – mit umfassender Beratung, kreativen Ideen und fachgerechter Ausführung.»





Alte Teppiche entfernen



Vernagelte und verleimte Pavatexplatten unter Teppich entfernen



Fischgratboden mit Schleifmaschine schleifen



Renovierter und versiegelter Fischgrat Parkettboden

Qualifizierte, umfassende Beratung als Selbstverständlichkeit

Die qualifizierte Beratung ist der erste Schritt für die nachhaltige Freude an einem Bodenbelag. Bei Primo geschieht dies in jedem Fall umfassend. Dazu gehört das persönliche Gespräch, in dem es um Wünsche und Vorstel-

lungen geht, genauso, wie die Analyse der Anforderungen an den Belag. Ebenso eingeschlossen ist die Unterstützung bei der Auswahl des Belags, wobei Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Materialien aufgezeigt, eine entsprechend variantenreiche Bemusterung vorgelegt sowie Preisvergleiche zwischen verschiedenen Fabrikaten und Herstellern aufgezeigt werden. Die Devise der Primo Bodenbeläge AG ist diesbezüglich eindeutig: «Der Kunde soll eine wirkliche Auswahl haben und überzeugt entscheiden können, ob er einen umweltfreundlichen, natürlichen Holzboden, pflegeleichtes und strapazierfähiges Laminat, einen elastischen Belag wie etwa Vinyl, das sich hervorragend für Feuchträume, Küchen und Flurbereiche sowie stark beanspruchte Böden eignet, oder eben einen klassischen Teppichboden will.»

Untergrundbehandlungen, das Verlegen von Dampfsperren, Trittschalldämmungen und das Verlegen des Bodenbelags werden ebenfalls fachgerecht ausgeführt, wie auch das Anbringen von Sockelleisten. Und selbstredend lässt die Primo Bodenbeläge AG ihre Kunden auch nach Beendigung der Verlegearbeiten nicht alleine. Auch der Unterhalt, wie etwa das Reinigen und Ölen von Holzböden, sowie das Instandstellen mittels Reparatur oder Renovation gehören zu den Dienstleistungen, welche das Zürcher Fachgeschäft anbietet. «Wir pflegen und reparieren auch vorhandene Bodenbeläge und lassen diesen in neuem Glanz erstrahlen», bestätigt Marco Studer und verweist gleichzeitig darauf, dass die Primo Bodenbeläge AG selbst in Notfällen rasch helfen kann: «Unsere flexiblen Strukturen sowie das umfassende Lager erlauben uns, auch kurzfristig erteilte Aufträge in nützlicher Frist und in der gewohnten Qualität auszuführen, etwa bei einem Wasserschaden oder einer Wohnungsübergabe. Dazu kommen unsere Mitarbeitenden, die genauso flexibel und behände sind.»



Primo Bodenbeläge AG

Brauerstrasse 104, 8004 Zürich

Telefon 044 360 42 00

Fax 044 360 42 01

E-Mail r.enderli@primobodenbelaege.ch

www.primobodenbelaege.ch

Billard Golden 8

Viel mehr als bloss das Spiel mit den farbigen Kugeln

Billard – sechs Pooltische in Turniergrösse – und Turnierdart, dazu ein Billard-Shop mit riesiger Auswahl sowie Bar, Lounge und gemütliche Aussensitzplätze... sind nur das Eine, was das Billard Golden 8 vis-à-vis der Post Zürich-Oerlikon zu bieten hat.



Billard- und Dartspielen mit Freunden, der Firma oder der Familie oder auch gemütlich verweilen – im Billard Golden 8 ist man immer richtig.

Dazu kommen die freundliche Atmosphäre, die kompetente und nette Betreuung, ein gutes Getränke- und Food-Angebot sowie ein grosses Billardsortiment und neu Souvenir-Artikel; z.B. dekorative Magnete oder Briefbeschwerer, die speziell und nach Kundenwunsch angefertigt werden. Ideale Kundengeschenke, die gleichzeitig werben – für Firmen oder Ortschaften...

Billard und Dart

Gemütlich etwas trinken, eine feine Pizza essen und mit Freunden plaudern – dazu ist Billard Golden 8 ein guter Ort. Erst recht für interessante und unterhaltsame Billardspiele oder Dart-Games ist man hier richtig. Sport- und Freizeitspass werden im Center, das gerade einmal 250 Schritte vom Bahnhof Oerlikon entfernt ist, entsprechend gross geschrieben. Egal, ob mit Freunden, der Familie oder für den besonderen Firmenevent, ob Hobbyspieler oder professionelle Billardspieler, Gaetano Izzo und seine Crew sind gern für die Besucher da. Erfahrene Billard-Instruk-

teure helfen weiter, wenn man Fragen hat, und beraten entsprechend kompetent. Selbstverständlich werden auch Billardkurse – einzeln oder in Gruppen – angeboten und zusätzlich kann der Saal auch für geschlossene Gesellschaften gemietet werden.

Shop und Reparaturen

Besonders bemerkenswert ist der Billard-Shop des Billard Golden 8. Hier, an der Baumackerstrasse 41 in Zürich-Oerlikon, findet man ein umfangreiches Sortiment rund um das Thema Billard. Ganz gleich, ob man ein neues Queue sucht oder die passende Tasche dazu, ob es an Kreide oder an ein paar Handschuhen fehlt... es ist alles vor Ort.

Ein Reparaturservice für Queues und Billardtische vervollständigen das Angebot. «Unser Wissen und unsere Erfahrung zeigen sich neben dem Billardhandel vor allem auch bei Reparaturarbeiten für diesen Sport. Sie umfassen den gesamten Bereich des Billardsports und -spiels, einschliesslich Trans-

portieren, Einlagern, Aufstellen und Beziehen von Billardtischen», erklärt Gaetano Izzo.

Das kompetente und erfolgreiche Team versteht sich denn auch als Partner in Sachen Billard. Entsprechend vertrauen Schweizer Spitzenspieler, wie Ronald Regli, Patrick Werren, Silvan Starkermann oder Pascal Nydegger und viele mehr den Produkten vom Billard Golden 8.



Im Shop des Billard Golden 8 bieten Gaetano Izzo und sein Team das umfangreichste Zubehörsortiment rund um das Thema Billard in der Schweiz an, neu auch Souvenir- und Geschenkartikel wie diese schmucken Magnete und Briefbeschwerer – speziell nach Kundenwunsch angefertigt.

Billard Golden 8

Baumackerstrasse 41, 8050 Zürich
vis-à-vis der Post Oerlikon

Telefon 043 333 57 88
Mobile 079 688 05 27
E-Mail info@bg8.ch

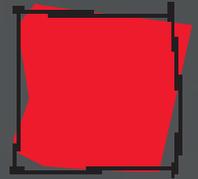
Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch	12.00 – 24.00 Uhr,
Dienstag, Donnerstag	16.00 – 24.00 Uhr,
Freitag, Samstag	14.00 – 02.00 Uhr,
Sonntag	14.00 – 24.00 Uhr

Für geschlossene Gesellschaften gelten individuell vereinbarte Öffnungszeiten.

Abweichende Öffnungszeiten werden rechtzeitig per Aushang bekanntgegeben und sind auf der Homepage unter «Aktuelles» ersichtlich.

www.bg8.ch
www.bg8-shop.ch



**Wir halten
Ihre Ohren jung.**

- Professionell, individuell und persönlich
- 20-jähriges Familienunternehmen – keine Grosskette
- Hörtest, Beratung, Video-Otoskopie, In Situ-Messung
- Anpassung von Hörsystemen aller Marken
- Spezialisiert auf Kleinstgeräte – Phonak Lyric Partner
- Anpassung und Reparatur – auch von Fremdgeräten
- Hörschutz, Lärmschutz, Musikerschutz
- Aktiv Gehörschutz für Sportschützen

SMART Signage – starke Kommunikation und Information

Plakate waren gestern – heute werden Menschen bevorzugt digital angesprochen. SMART Signage vermittelt Informationen über hochauflösende Displays und eröffnet damit ganz neue Möglichkeiten der Kommunikation. Der Handel kann den Kunden aktuell und flexibel über sein Angebot informieren. Passanten und Besucher in Bahnhöfen oder Flughäfen werden interaktiv geleitet und erhalten News in Echtzeit. Unternehmen kommunizieren mit ihren Mitarbeitenden verbindend und effizient.



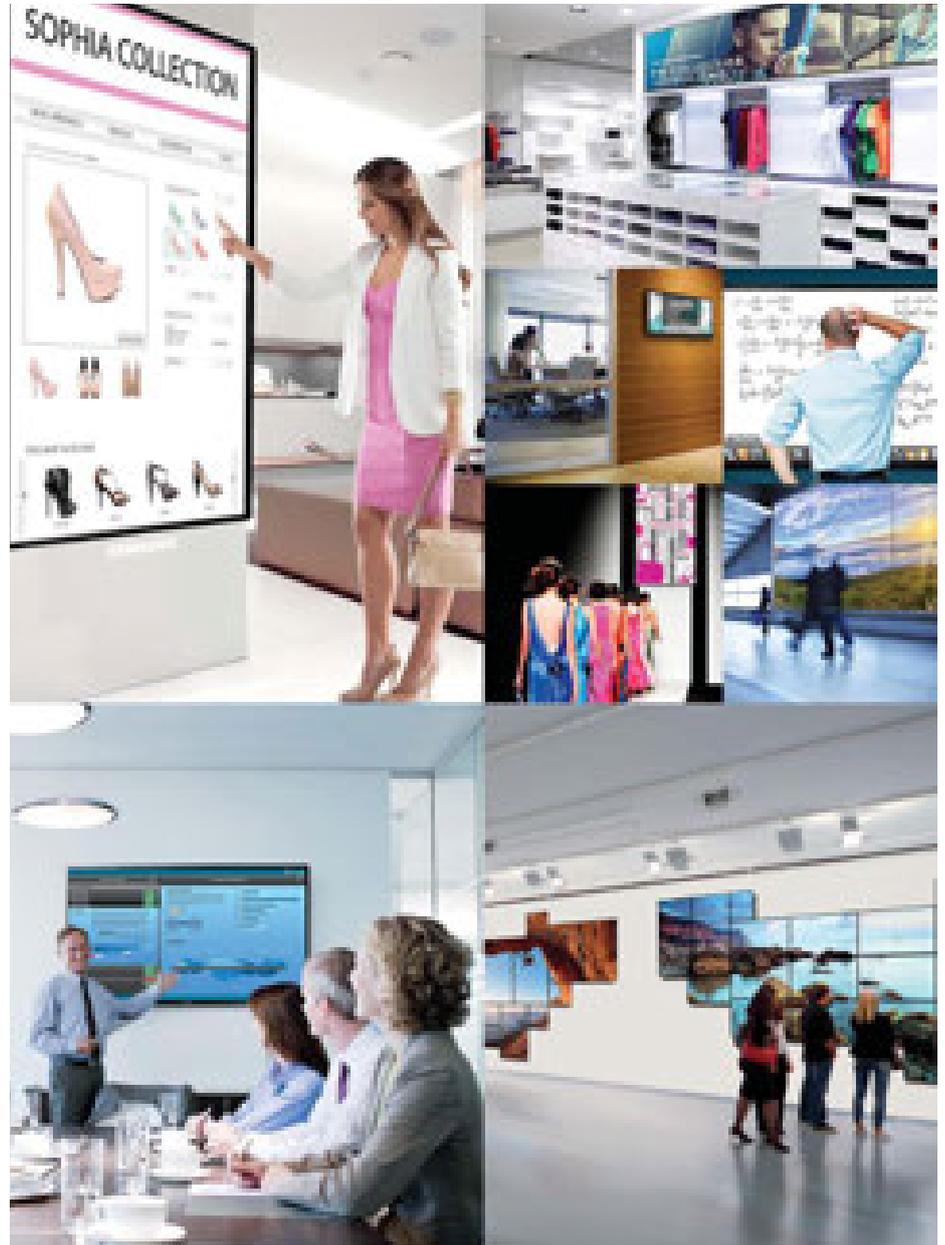
Digital Signage eröffnet neue Informationsmöglichkeiten.



Digital Signage informiert Reisende stets aktuell und umfassend.

SMART Signage ist ein bekannter Begriff für Technik und Einsatz der modernen Kommunikations-Technologie von Samsung, vertrieben durch den Spezialisten e.e.commerce in Wallisellen. Geschäftsführer Mario De Corso greift auf eine grosse Erfahrung mit der Displaytechnologie zurück: «In Zusammenarbeit mit unseren bewährten Partnern, wie Samsung und e.e.com Elektroanlagen, bieten wir KMUs und Grossfirmen passende Samsung Display-Lösungen für nahezu alle Belangen im Business-Bereich.

reich. Egal, ob verschiedene Einzel- oder integrierte Displays in einer Videowand – jede Lösung ist speziell für den Einsatzzweck konzipiert und bietet eine Vielzahl an Funktionen. Auf der Basis unseres Fachwissens in den Produktbereichen IT-Monitore, Large Format und Public Displays, Touchscreens, Medical LCD, Industrie Displays und Hotel TV's beraten, planen, beschaffen, installieren und warten wir jedes Projekt verlässlich und individuell. Die Wartung gehört zu unserem Service selbstverständlich dazu.»



Überall dort, wo viele Menschen zusammentreffen, wirken Digital Signage Lösungen wie ein Magnet.

Die modernen und eleganten Display-Lösungen von e.e.commerce sind in verschiedensten Branchen wie Touristik, Bildung und Forschung, Gesundheitswesen, Gross- und Einzelhandel oder Finanzen und Versicherungen Erfolg bringend im Einsatz. Mario De Corso sieht allerdings in der Schweiz noch ein grosses Potenzial von Einsatzmöglichkeiten. «Besonders kleinere Geschäfte mit schnell wechselndem Angebot oder tagesaktuellen Preisen erhalten mit Digital Signage eine viel flexiblere und optisch attraktivere Lösung, als dies beispielsweise mit Plakaten, Flyern oder handbeschrifteten Aushängen möglich ist». Reisebüros oder Lebensmittelgeschäfte können mittels SMART Signage Werbung ihrer Lieferanten und Geschäftspartner platzieren und so die Investition in kurzer Zeit amortisieren.

Wie aber steht es mit den Inhalten? Sind diese nicht kompliziert und aufwendig herzustellen? Nein, sagt Mario De Corso und erklärt dazu: «Hersteller wie Samsung bieten sehr einfach bedienbare Benutzeroberflächen und Templates an. Die Pflege der Inhalte ist von jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter schnell und einfach auszuführen. Mittels Fernbedienung navigiert man bequem durch das Bildschirmmenü, etwa um Einstellungen vorzunehmen oder auch Texteingaben zu machen. Inhalte lassen sich zudem ganz einfach per Knopfdruck wechseln und Daten, zum Beispiel Kundennamen von Firmenbesuchern, so-

fort über den Computer erfassen.» Falls beim Anwender keine Kapazität oder kein Know-how zur Inhaltserstellung vorhanden ist, entwickelt und installiert e.e.commerce in Zusammenarbeit mit Partnern kundenspezifische Inhalte. Diese transferieren die Corporate Identity eines Unternehmens und aktuelle Informationen optimal zum Betrachter. «Von der Hardware über den Content, also den Inhalt von Bild, Ton und Information, bis zum Präsentationsmöbel und der Integration vor Ort gehen wir jedes Projekt vernetzt und individuell an. Das ergibt für den Kunden eine

visuelle Gesamtlösung, welche nicht nur für den Betrachter ein Gewinn ist, sondern auch die Marketingleute zu Bestleistungen motiviert», so Mario De Corso.

SMART Signage ist die moderne und flexible Art der Kunden- und Mitarbeiterkommunikation und eröffnet jedem Unternehmen, egal welcher Grösse, ganz neue Möglichkeiten.

Bildmaterial mit freundlicher Unterstützung zur Verfügung gestellt von Samsung.



Mario De Corso: «Digital Signage ist moderne, interaktive Kommunikation und eröffnet den Unternehmen ganz neue Möglichkeiten.»



EE COMMERCE GMBH

Hertistrasse 29, 8304 Wallisellen

Telefon 043 233 63 00

Fax 043 233 63 11

E-Mail info@eecommerce.ch

www.eecommerce.ch



Wussten Sie ...

... dass beschädigte Auto-
scheiben statt ausgewechselt
oft mit geringem Aufwand
aufbereitet werden können?

Glas weist im Lauf der Zeit mehr oder weniger deutliche Abnützungserscheinungen auf, von feiner Oberflächenverschmutzung über Kratzer bis hin zu «blinden» Stellen. Schadhafte Frontscheiben sind ein Risikofaktor und verringern den Wert Ihres Fahrzeugs. Voraussetzungen für die kostengünstige Beseitigung solcher Mängel sind professionelles Know-how und modernste Technik. Beides finden Sie bei Sams Autoglas AG, Ihrem Profi für Autoglas.



Kundennähe ist einer der Vorteile, die unsere Firma auszeichnen: In unserem Atelier in Kloten erhalten Sie kompetente Beratung und perfekten Service, bei Bedarf kommt unsere mobile Werkstatt zu Ihnen und wir beheben den Schaden gleich vor Ort.

Steinschlagschäden

in Verbundglas lassen sich oft ohne grösseren Aufwand im Minimal-Verfahren reparieren. Die Schadhälfte wird vorbereitet, mit hochtransparentem Kunstharz aufgefüllt, mit UV-Licht ausgehärtet und abschliessend plan poliert. Die Stabilität der Scheibe ist wiederhergestellt und der Schaden wurde in kürzester Zeit und kostengünstig behoben.

Feinste Kratzspuren

lassen sich meistens problemlos auspolieren. Die periodische Wartung Ihrer Scheiben sorgt nachhaltig für beste Sicht. Unsachgemäss gepflegte Scheiben stören das Erscheinungsbild ihres Fahrzeugs und vermindern seinen Wert, oft ein entscheidendes Detail, speziell bei Klassikern und Oldtimern.

Beschädigte Frontscheiben austauschen

gehört zu unserem Standard-Repertoire. Wenn der Schaden sich nicht im Minimal-Verfahren beseitigen lässt, montieren wir Ihre neue Scheibe in unserer Werkstatt oder bei Ihnen vor Ort.

Scheiben tönen

dient Ihrem Komfort als Sonnen- und Hitzeschutz und als cooles Styling-Element der Ästhetik. Entscheidend für fehlerfreie Funktion und Optik sind die Qualität der Folien und die professionelle Verarbeitung. Fragen Sie uns, wir kennen uns aus und beraten Sie gerne.

Grossverglasungen

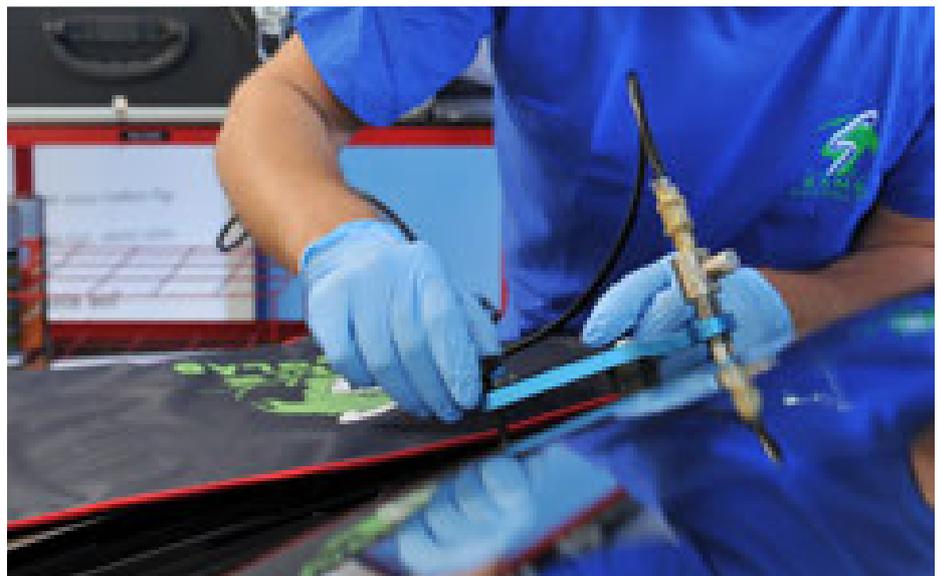
sind sehr komplex und in unserer Branche die Königsklasse. Für den Umgang mit übergrossen Scheiben an Bussen, Baumaschinen, Cars, Trucks und Camions sind wir technisch bestens eingerichtet, verfügen über die nötige Erfahrung und montieren oder reparieren anfallende Schäden mit derselben Zuverlässigkeit, die alle unsere Arbeiten begleitet.

Flottenservice

heisst der Schlüssel zur stressfreien Bewirtschaftung Ihres Fahrzeugparks. Die Verglasung von Direktionsfahrzeugen, Aussen dienstflotten, Reklameträgern und anderen Firmenfahrzeugen kontrollieren wir im Abo periodisch und garantieren für die Instandhaltung. Sie haben jederzeit elektronisch Zugang zum Leistungsprotokoll.

0800 08 06 04

ist die Nummer, unter der Sie jederzeit prompt und unkompliziert professionelle Hilfe erhalten. Unser Notfalldienst steht Ihnen sieben Tage die Woche rund um die Uhr zur Verfügung.



Sams Autoglas AG

Oberfeldstrasse 10, 8302 Kloten

Telefon 0800 08 06 04

E-Mail info@sams-autoglas.ch

www.sams-autoglas.ch

Reibungslos und streifenfrei – Nur so funktioniert alles glänzend

Sie lieben Sauberkeit und Perfektion? Dann vertrauen Sie auf die Profis von BR Clean Services. Die lieben das Reinigen und Instandhalten. Auch Bügeln und Rasenmähen gehören zum Service und selbst Unkraut bleibt chancenlos. Mit BR Clean Services wächst nur die Zufriedenheit.



Stets professionell unterwegs

«Es gibt keine zweite Chance für einen ersten Eindruck» und beim zweiten Hinsehen muss noch immer alles absolut rein sein und perfekt funktionieren. Daher vertrauen Unternehmen und Privatleute von Anfang an auf die Profis von BR Clean Services. Das sind die Reinigungsfachkräfte und Techniker, auf die tatsächlich noch rund um die Uhr Verlass ist.

Ganz oben auf der Agenda steht meist die regelmässige und akribische Unterhaltsreinigung. Doch die Fachleute aus Zürich-Wallisellen können mehr als der Alltag verlangt und werden auch angefragt, wenn eine anspruchsvolle Baureinigung ansteht. BR Clean Services ist vor allem bekannt für die perfekte Endreinigung vor dem Umzug. Die Abnahme ist danach meist nur noch eine Formalität.

Die 25 speziell ausgebildeten Profis, haben bei der Arbeit immer nur eins im Blick: Das perfekte Ergebnis! Hierfür besuchen die eidg. dipl. Gebäudereiniger ständig Fortbil-

dungsveranstaltungen. Sie können daher sicher sein, dass diese Mannschaft alle Herausforderungen erstklassig meistert. Dem technischen Fortschritt immer einen Schritt voraus, ist auch die Abteilung für Betriebsunterhaltung, welche die Wartung der gesamten Heizungs-, Klima- und Sanitäranlagen übernehmen. Die wissen, selbst im Notfall, immer was zu tun ist. Wenn der Kunde zum Telefon greift, wird er sofort einen Mitarbeiter persönlich erreichen. Und das rund um die Uhr. Kunden schätzen diese Verlässlichkeit.

Jeder Kunde, ist Stammkunde seit der ersten Stunde

Vor vier Jahren entschied sich der sportbegeisterte Familienvater Biagio Rizzo seine 10-jährige Erfahrung für die Gründung seines optimalen Serviceunternehmens zu nutzen. Der Erfolg gab ihm Recht. Soviel Stetigkeit und anhaltender Erfolg gilt heute selbst innerhalb der Branche, eher als Ausnahme. Doch was ist das Geheimnis?

Wichtig ist der persönliche Kontakt. Für ein Gespräch mit den Kunden nimmt sich der Chef immer viel Zeit, um zunächst den Bedarf zu klären, bevor dem Kunden geeignete Mitarbeiter vorgestellt werden. «Die Leute wollen wissen, wen Sie sich ins Haus holen. Vertrauen und Diskretion haben oberste Priorität», erklärt Rizzo. «Das gilt vor allem, wenn uns Privatpersonen für ihr Zuhause beauftragen. Das ist ein Vertrauensbeweis», ergänzt er. Zu den Aufgaben gehört oft auch die Pflege der Aussenanlagen. Das übernehmen die Gartenexperten. Sie mähen den Rasen und jäten das Unkraut. Vor allem packen sie das Übel stets an seiner Wurzel und sorgen somit für eine langanhaltende Zufriedenheit. Mit der gleichen Akkuratess wird auf Wunsch sogar das Bügeln erledigt. Nur das Bügeln der Morgenzeitung wurde noch nie nachgefragt. Vielleicht machen Sie den Anfang. Die Mannschaft von BR Clean Services steht parat.



BR Clean Services GmbH

Neugutstrasse 14
8304 Wallisellen

Telefon 044 340 12 54
Fax 044 341 12 54

www.br-clean.ch



Websites und Webshops für immer und überall

«Schön anzusehen. Schöner mit uns zu arbeiten.» Ganz nach diesem Motto entstehen modernste Websites und Webshops, welche die Firma und das Produkt dahinter eindrücklich präsentieren. Egal ob der Nutzer vor dem stationären Desktop sitzt oder mobil via Smartphone und Tablet unterwegs ist.

Die Agentur für neue Medien pixels & points GmbH in Kloten vereint alles, was sich der Kunde von einer modernen Internet Agentur in der heutigen Zeit wünscht. Und das ist nicht gerade wenig, erklärt Geschäftsinhaber Mike Ouwendijk. «Jeder Kunde hat seine eigenen Anforderungen und Ansprüche und verdient deshalb für seine Website oder seinen Webshop eine ganz individuelle Lösung. Zusammen mit dem Kunden erörtern wir die Gesamtsituation, analysieren Mitbewerber und Zielgruppen. Daraus entwickeln wir ein durchgängig stimmiges Design. Zum Schluss und auf Wunsch hosten wir die Website und/oder den Webshop auf den eigenen, sicheren Webservern hier in der Schweiz.»



Seit über 15 Jahren ist Mike Ouwendijk im und fürs Internet unterwegs. Er hat die rasante Entwicklung der Webtechnologie miterlebt und ist, seit die mobile Strömung begann, auf die neuen Anforderungen von Smartphones und Tablets eingestiegen, sodass es heute keinen pixels & points Kunden mehr gibt, der sich mit seiner Website oder seinem Webshop nicht absolut responsive durchs Internet bewegt. «Responsive Design bedeutet nicht, dass die Website auf einem Tablet oder Smartphone in der Breite angepasst gezeigt und dabei die Schriftgrösse einfach verkleinert wird. Entscheidend ist, dass auf jedem Gerät, also Desktop, Smartphone oder Tablet, bequem durch die Website oder den Online-Shop navigiert werden kann. Mit responsive Design passen wir die Oberfläche und Navigation exakt an jedes Gerät an.», erklärt Isabella Palm, verantwortlich fürs Webdesign bei pixels & points.

Eine starke Spezialisierung spürt man bei pixels & points zudem im Bereich von Online-Shops. «Digitec, Zalando und Amazon haben es vorgemacht und seit zwei Jahren steigt die Nachfrage nach Webshops für den Online-Einkauf kontinuierlich, auch in der Schweiz. Nebst Versandanbietern eignen sich Shoplösungen auch für andere Branchen. Zum Beispiel haben wir für «Fatboy Schweiz», Anbieter von Hockern und Sitzkissen, für «Mein Topf», selber konfigurierte Pflanzgefässe sowie für der «vfd Verlag der ETH Zürich» tolle Webshop-Lösungen entwickelt», so Mike Ouwendijk.

Bei der Agentur pixels & points GmbH in Kloten findet man das ideale Gesamtpaket für eine benutzerfreundliche und geräteunabhängige Website genauso wie für den wirkungsvollen und verkaufstarken Webshop. Und wer sicheres Schweizer Hosting oder gar eine e-Newsletter-Kampagne über ein rundum spannendes Tool plant, ist beim sympathischen Team rund um Mike Ouwendijk und Isabella Palm in absolut kompetenten Händen.



Das Team unter Leitung von Isabella Palm und Mike Ouwendijk macht für jedes Thema die attraktive Website oder den wirkungsvollen Webshop.



Bei der Erstellung der Webshoplösungen steht für pixels & points GmbH die benutzerfreundliche Menüführung im Vordergrund.

 **pixels-points.ch**
agentur für visuelle kommunikation

pixels-points GmbH

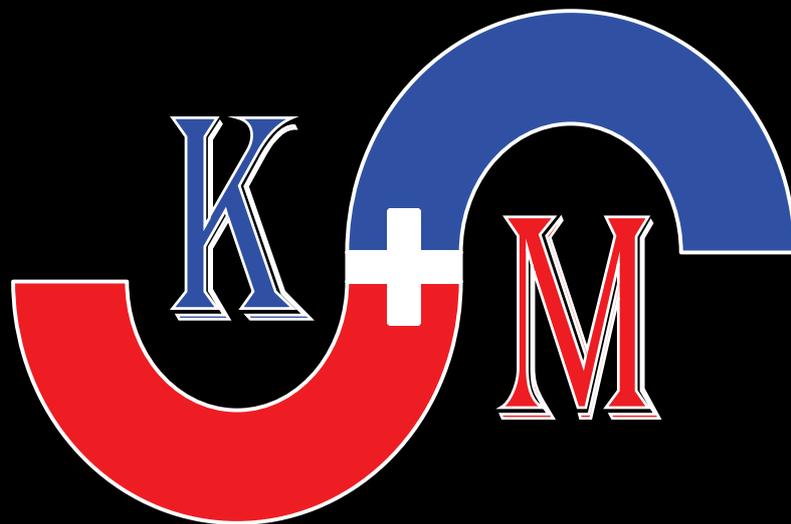
Bachstrasse 52, 8302 Kloten

Telefon 043 500 33 55

E-Mail info@pixels-points.ch

 www.pixels-points.ch

#ImPerfekt



www.kmiag.ch

La Botte, Bassersdorf – Mediterrane Küche: Ehrlich. Konsequenz. Natürlich.

Lassen Sie sich Zeit. Lehnen Sie sich zurück und erleben Sie, wie wir die authentische Küche Italiens zelebrieren.

Italien bietet eine unendliche Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten. Es wäre fast eine Sünde, nicht immer wieder etwas Neues zu probieren. Die wahren Liebhaber der italienischen Küche führt es regelmässig ins La Botte nach Bassersdorf, wo die Feinschmecker und Gourmetfreunde neue kulinarische Überraschungen erleben. Der Inhaber Bashkim Idrizi und seine Frau, die begabte, kreative Chefköchin, arbeiten dabei nach einem einfachen aber wirkungsvollen Grundprinzip: Hier werden sämtliche Gerichte konsequent mit natürlichen und frischen Produkten zubereitet.

Die Karte bietet ausschließlich feinste saisonale Spezialitäten, die jeden verwöhnten Gaumen verzaubern. Das Angebot ist vielseitig und hält für alle Gäste und alle Vorlieben etwas bereit.

Selbstverständlich wird zu den kulinarischen Köstlichkeiten der passende Wein gereicht. Dieser kommt stets aus den besten Lagen Italiens. Lassen sie sich Beglücken von den erlesenen Tropfen aus unserem Weinkeller.

Das Interieur mit den hellen Räumen besticht durch seine unaufdringliche Eleganz



und sein angenehmes Ambiente. Daher wird diese einladende Gaststätte auch für besondere Anlässe ausgewählt. Hier im La Botte fühlen sich eben alle jederzeit wohl und das aus gutem Grund: Die Gäste können sich stets auf eine bezaubernde Küche sowie einen kompetenten Service verlassen.

La Botte überzeugt immer wieder aufs Neue von der Vielfalt der mediterranen Gaumenfreuden. Unsere Leidenschaft gilt dem Genuss. Ihrem Genuss.

Probieren Sie es aus!



RISTORANTE *La Botte*
MEDITERRANE KÜCHE

Ristorante La Botte

Klotenerstrasse 25, 8303 Bassersdorf
Telefon 044 837 01 01

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10.30 – 14.00 / 18.00 – 24.00
Samstag 17.30 – 24.00 Uhr

www.labotte.ch



Graphax AG: Business-Lösungen nach Mass für KMU ohne eigene IT

Die seit über 40 Jahren auf dem Schweizer Markt erfolgreiche Graphax AG hat sich im Rahmen der Geschäftsfelderweiterung in technischer Hinsicht neu aufgestellt: mit neuen Dienstleistungen – insbesondere Business-Lösungen für KMU, die keine eigene IT haben.



«Alles aus einer Hand und zu kalkulierbaren Kosten», resümiert Werner Meier. Der selbstständige Treuhänder spricht entsprechend begeistert von den Dienstleistungen der inhabergeführten Graphax AG, dem Schweizer Unternehmen aus Dietikon, das IT-Business-Lösungen anbietet – speziell für KMU ohne eigene IT. Für Werner Meier ist die Lösung, die ihm Graphax mit ihren massgeschneiderten IT-Services bietet, ideal: «Durch die modulare Paket-Lösung profitiere ich rundum, ohne eine eigene komplexe und kostenintensive IT anschaffen zu müssen.»

Business-Lösungen von Graphax IT-Services

Die angebotenen Paket-Lösungen für KMU sind für Daniel Eckert, CEO der Graphax AG, eine logische Folge der Marktbeobachtung: «Wir haben festgestellt, dass immer mehr KMU ohne eine eigene IT Abstimmungsprobleme zwischen den verschiedenen Systemen und den Dokumentenlösungen haben. Exakt dort setzen wir an und bieten alles aus einer Hand sowie zu überschaubaren Kosten. Wir sind überzeugt, dass dieses Angebot dem Bedürfnis von vielen Kunden entspricht.»

Eckerts Aussage bestätigt sich darin, dass immer mehr KMU die Schweizer Lösungen der Graphax AG nutzen. Mit diesen Business-Lösungen können sich kleinere und mittlere Unternehmen auf ihr eigentliches Tagesgeschäft konzentrieren und gleichzeitig eine bestens funktionierende, stabile IT-Infrastruktur nach ihren Bedürfnissen nutzen. «Ob einzelne Server- und Arbeitsplatzpakete oder die Konzeption und den kompletten Betrieb der gesamten IT-Umgebung des Kunden – unsere Graphax IT Services bieten alle benötigten Lösungen. So können die Firmen jetzt nicht nur die innovativen Lösungen im





Output- und Dokumenten-Management nutzen, sondern profitieren von der gesamten Dienstleistungs- und Produktvielfalt der Graphax AG», hält Daniel Eckert dazu fest.

Umfassende Lösungen und Services auch für Grossfirmen

Selbstredend bietet, was die Dienstleistungs- und Produktvielfalt, ebenso die Professionalität angeht, die Graphax AG auch grösseren und grossen Firmen komplette und auf Mass getrimmte Lösungspakete an. Daniel Eckert dazu: «Heutzutage ist es unumgänglich, nicht nur den eigentlichen Output-Bereich, sondern Dokumenten- bzw. Informationsprozesse ganzheitlich zu betrachten. Genau in diesen Punkten unterstützen wir Unternehmen professionell und ganzheitlich, egal welche Grösse das Unternehmen hat.»

Dass dies funktioniert, belegen einerseits die begeisterten Kommentare der Kunden, andererseits ist es erklärbar damit, dass die Graphax AG selbst keine Lösung verkauft, welche sie nicht auch selber verwendet. Alle angebotenen Lösungen werden von den Graphax-Mitarbeitern tagtäglich selber benutzt und können interessierten Kunden nicht nur in einem Showroom und einer optimal abgestimmten Umgebung, sondern live im Einsatz eines mittelgrossen Unternehmens gezeigt werden. Daniel Eckert: «Das erlaubt unseren Kunden, sich vor Ort ein ganzheitliches Bild von der Lösung zu machen und sich direkt bei Endanwendern über die gesammelten Erfahrungen zu informieren. Das Graphax Solution House erlaubt aber auch uns, ohne schlechtes Gewissen Lösungen zu verkaufen, die sich bewährt haben und die wir unseren Kunden gerne weiterempfehlen können.»



Daniel Eckert, CEO der Graphax AG: «Für KMU ohne eine eigene IT bieten wir Paket-Lösungen – alles aus einer Hand und zu überschaubaren Kosten.»

graphax
IT Services
Document Solutions

Graphax AG
IT Services, Document Solutions

Riedstrasse 10, Postfach
8953 Dietikon

Telefon 058 551 11 11
Fax 058 551 11 99
E-Mail info@graphax.ch

www.graphax.ch



EIN TRUCK, DER JEDE
HERAUSFORDERUNG PACKT.

RENAULT
TRUCKS
DELIVER

BAUSTELLENEINSATZ
BAUREIHE C



renault-trucks.ch

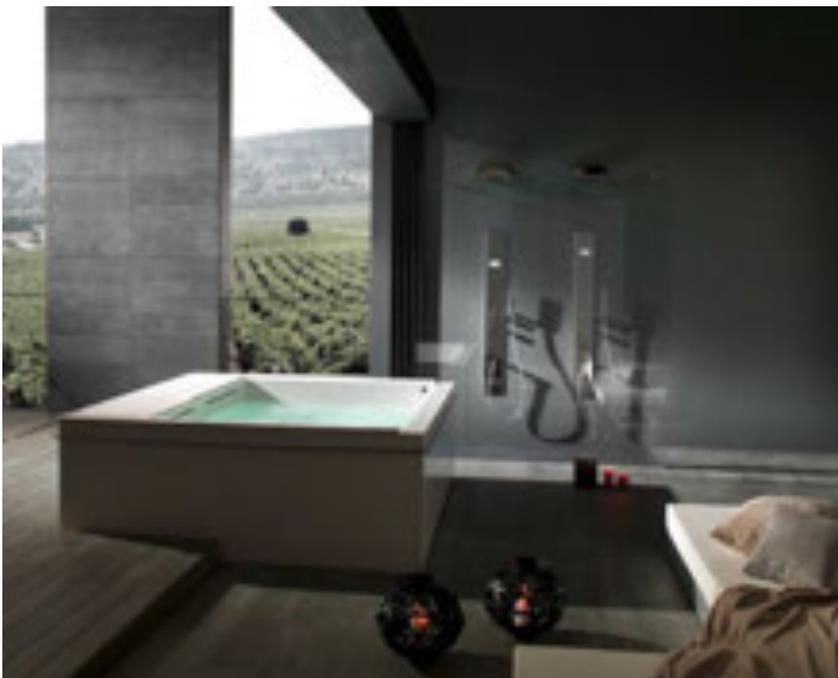




Wir sind Ihr kompetenter Partner für alle Dienstleistungen und Produkte in den Bereichen:

- Beratung, Planung und Ausführung von Haustechnikanlagen
- Sanitär, Heizung, Lüftung
- Sanierungsarbeiten
- Reparaturarbeiten

Grossen Wert legen wir auf Qualität und Zuverlässigkeit, denn Ihre Zufriedenheit ist unser Erfolg.



DIETIKER GmbH
HAUSTECHNIK

SANITÄR **HEIZUNG** **LÜFTUNG**

Planung und Ausführung
von Haustechnik-Anlagen

Wagistrasse 15 · 8952 Schlieren
Telefon 044 730 95 68 · Fax 044 731 01 21
e-mail: dietikerhaustechnik@bluewin.ch
www.dietiker-haustechnik.ch



HIGH CLASS AUDIO in-ear-systems

Stage 6 XControl custom in ear

Eine unvergessliche Reise in die Welt des Klangs und Design.

Die Einzigartigkeit Ihres Designs lässt keine Wünsche offen, mit Mahagoni Holz oder Edelsteinen, schlicht oder abstrakt, Sie entscheiden selber.



**GEGRÜNDET
1990**

Die Kundenwünsche in Bezug auf Beratung, Qualität und Lieferzeit zu erfüllen ist das oberste Gebot unseres Unternehmens.



- Aluminiumschilder
- Beschriftungsservice
- Digitaldruck
- Etiketten
- Gravuren
- Gestaltung
- Polyurethanschilder
- Prägen



**SEIT 2005 IN
2. GENERATION**

Wir sind:

- erfahren
- freundlich
- flexibel
- mitdenkend
- qualitätsbewusst
- im Internet unter:
www.weiss-basso.ch
zu finden



CALIA-STOREN

für individuelle Lösungen

Moderne Beschattungstechniken ermöglichen es, Objekte stilvoll zu arrangieren und schaffen ein erfrischendes Ambiente.



Seit 2008 ist die CALIA-STOREN Partnerin für Lichtatmosphäre und Sicherheit. Sie empfiehlt, vertreibt, montiert und pflegt hochwertige Produkte ihrer renommierten, hauptsächlich schweizerischen, Partner und Zulieferer. Als kleines, inhabergeführtes Unternehmen garantiert die CALIA-STOREN Flexibilität und Kundennähe.



Qualität an oberster Stelle

Giovanni Calia leitet das Team aus Monteuren und Verwaltungsfachpersonen. Kompetenz, Pünktlichkeit und Kundenorientierung zeichnen die CALIA-Mitarbeitenden aus. Sorgfältige Planung und optimale Zusammenarbeit verkürzen die Auftragsausführung.

Unsere Terrasse ist wie ein Kurzurlaub – bis spät in die Nacht.

Einzigartige Kreativität

Für aussergewöhnliche Fensterformen und kreative Lichtblicke bieten unsere Produkte ein umfassendes Angebot. Das gekonnte Spiel mit Farben, Formen und Stoffen gibt Ihrem Zuhause ein besonderes Flair.

Mit dieser persönlichen und kreativen Lösung neue Akzente setzen.



Finareva: Mit optimierten Finanzen zum Geschäftserfolg

Die Zusammenarbeit mit einem erfahrenen und kompetenten Treuhandbüro lohnt sich: Die Finareva GmbH unterstützt KMUs, Freiberufler und Privatpersonen im Rechnungswesen und bei Steuerfragen und verhilft ihnen zu einer Optimierung ihrer Finanzen. Und sie setzt auf den persönlichen Kundenkontakt.

Trotz vieler Zahlen hat sie die Menschen nicht aus den Augen verloren: Cornelia Kout, Geschäftsführerin der Finareva GmbH und Fachfrau im Finanz- und Rechnungswesen mit eidg. Fachausweis, zieht noch heute ein Telefonat einer E-Mail vor. «Das ist einfach persönlicher und hilft, den Kunden und seine Bedürfnisse wirklich zu verstehen.» Daneben sind es tatsächlich Zahlen, die ihren Geschäftsalltag dominieren. Mit ihrem Angebot deckt die Finareva eine breite Palette an Finanzdienstleistungen ab: Rechnungswesen, Steuerberatung, Finanz- und Investitionsplanung – alles mit dem Ziel, das Betriebsergebnis und den Gesamtgewinn nach Steuern zu verbessern. Eine umfangreiche Aufgabe. Cornelia Kout: «Unsere Arbeit beginnt bei der ordnungsgemässen Ablage von Belegen und bei der Erfassung aller Einnahmen und Ausgaben.» Und sie geht weiter über die Erstellung der Schlussbilanz bis hin zu betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und Auswertungen. Ein Gesamtpaket, mit dem sich bares Geld sparen lässt. Kout spricht aus Erfahrung: «Wer seine Finanzen unter Kontrolle hat, legt die Basis für den Unternehmenserfolg.»

Schritt halten mit den neusten Trends

Zahlen sind das eine. Die Finareva-Kundschaft kann auf fundierte Beratung zählen, die über das Thema Finanzoptimierung hinausgeht. Mit der Unterstützung von drei Mitarbeitern berät Cornelia Kout Firmen auch in Sachen Gründungen, Umstrukturierungen, Versicherungsschutz oder Personalwesen – Gebiete, die für KMUs genauso wichtig sind. Wie behält ein Treuhandbüro mit einem so



Büroräumlichkeiten der Finareva GmbH

breiten Angebot noch den Überblick? Die Geschäftsführerin: «Es ist tatsächlich eine Herausforderung, bei allen Themen immer à jour zu bleiben. Wir bilden uns deshalb laufend weiter und informieren uns in diesem schnellleibigen Geschäft über die neusten Gesetze, Entwicklungen und Trends.» Trotz des breiten Angebots kommt Cornelia Kout wieder auf die Zahlen zu sprechen. «Sie zu ordnen, in Zusammenhang zu bringen, deren Auswertung richtig zu interpretieren – das ist und bleibt unsere Kernkompetenz.» Und es ist gleichzeitig die Erfolgsgarantie für ihre Kunden, die das Zahlenschaufeln gestrost den

Experten überlassen und sich auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren können. Ein Gewinn, der sich nicht in Zahlen fassen lässt.



Cornelia Kout

Finareva GmbH

Das Treuhandbüro

Finareva GmbH
Das Treuhandbüro

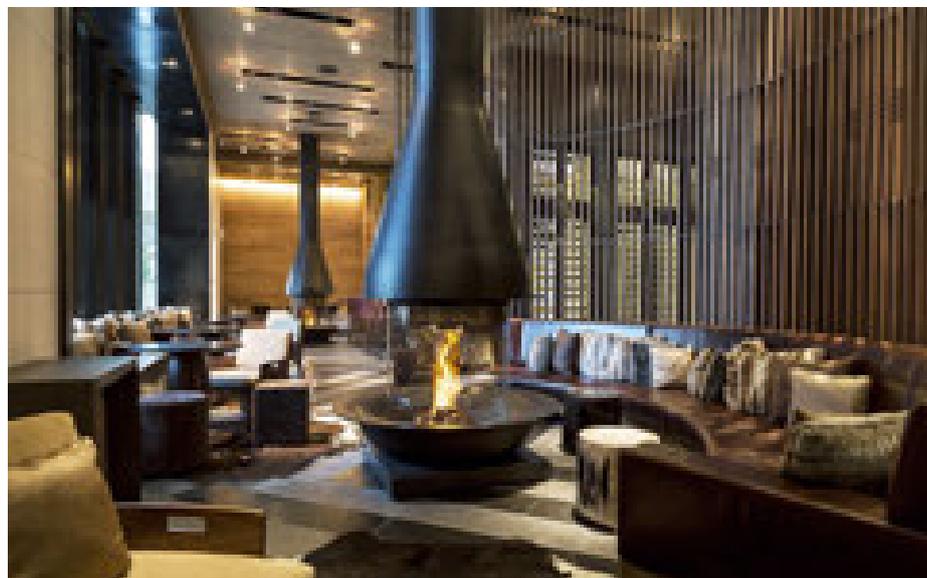
Zürcherstrasse 4
8142 Uitikon Waldegg

Telefon 044 777 12 12
E-Mail info@finareva.ch

www.finareva.ch

«Das Cheminée ist Wärme in ihrer schönsten Form ...»

... sagt Charly Stutz jun., der zusammen mit Vater Charly die Geschäftsleitung der Cheminéebau Stutz AG an der Lielistrasse 2a in Birmensdorf bildet. Aus guten Gründen, denn die erfahrenen Spezialisten und ihr Team an Fachleuten wissen und können alles im Zusammenhang mit dem Bau, der Funktion und Ästhetik von Holz-, Gas- und Bio-Ethanol-Cheminées, Cheminée-Öfen und Kaminanlagen. Aufgrund dieser Erfahrungen wurde die Cheminéebau Stutz AG u. a. mit dem Bau der Cheminées im Hotel The Chedi in Andermatt beauftragt.



Im Fünf-Sterne-Deluxe-Hotel The Chedi in Andermatt hat die Cheminéebau Stutz AG Cheminée-Träume verwirklicht.

«Darüber hinaus bringt das Cheminée einen wichtigen weiteren Vorteil: es ist als effiziente Heizquelle von hohem Wirkungsgrad nutzbar», hält Charly Stutz jun. fest und ergänzt, «ganz egal, ob man dabei ein mit Holz oder Gas betriebenes Panorama-, Eck- oder stylisches Architektur-Cheminée, eine einfache, konventionelle oder eine edle, formschöne Anlage in zeitloser oder modernster

Bauweise wählt.» Die Cheminée-Kreatoren bieten dazu eine grosse wie umfassende Auswahl und die Drei-Punkte-Garantie zu **Beratung, Planung** sowie **Realisation**.

«Das Wichtigste ist, vorerst die Bedürfnisse und Wünsche des Kunden zu erfahren», erklärt Charly Stutz jun. die Herangehensweise in der Beratung, welche das Familienunter-

Zu Hause, in den eigenen vier Wänden das Cheminée anmachen und bei loderndem Feuer gemütlich den Abend verbringen, sich wohligh wärmen lassen und in die Flammen schauen – gibt es an kühlen Tagen Schöneres? Nein, das steht fest. Gut, dass die Spezialisten der Cheminéebau Stutz AG in Birmensdorf über Cheminées kompetent Bescheid wissen. Hier, an der Lielistrasse 2a in Birmensdorf, wo auch eine schöne Ideenausstellung die Wahl der richtigen geschlossenen Feuerstelle erleichtert, beraten und arbeiten erfahrene und versierte Fachleute. Das ist auf den ersten Blick, den ersten Kontakt erkennbar!

Drei-Punkte-Garantie – von einfachen bis zu edlen Anlagen

Ein im Cheminée loderndes Feuer birgt Romantik, gemütliche Stimmung und unvergessliche Momente: Die grosse Sichtscheibe ermöglicht den Genuss des stimmungsvollen Flammenbildes, das eine angenehme Wohnatmosphäre schafft.



Mit Stolz präsentiert Charly Stutz jun. in der grossen Ideenausstellung in Birmensdorf ein typengleiches Cheminée, wie es im The Chedi eingebaut ist.

nehmen seit jeher immer gleich offen, ehrlich und gründlich handhabt. Weiter sind – in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden – das Festlegen von Funktion, Technik und Design bedeutende Faktoren, welche schliesslich die exakte Planung und Fertigung mitentscheiden. Bezüglich der Platzierung des Cheminée im Raum, der definitiven Gestaltung wie auch der Materialkombinationen unterbreiten danach die Fachleute in Skizzen und Zeichnungen visualisierte Variantenvorschläge.

Bald 40 Jahre Erfahrung als sichere Garantie

Mit hoher Zuverlässigkeit, Präzision und Terminalsicherheit sorgen die Fachleute der Cheminéebau Stutz AG anschliessend auch dafür, dass die Realisation der geplanten Anlage genauestens klappt. «Wir sind in der Lage, ein fähiges und effizientes Handwerker-Team zur Verfügung zu stellen, oder können beim Cheminée-Einbau die Koordination aller Handwerker übernehmen; selbstverständlich mit dem Erstellen von machbaren Terminplänen», fügt Charly Stutz jun. dazu bei.

So oder so, wenn bei einem Cheminée hinterher alles tadellos funktionieren soll, ist auf jeden Fall Präzisionsarbeit gefragt. Genauso bei der optischen Verarbeitung, die logischerweise bis ins kleinste Detail perfekt

sein soll. Mit bald 40 Jahren Erfahrung im Umgang mit dem Material, dazu dem sicheren Stilempfinden des Kunsthandwerkers und dem umfassenden Wissen zur optimalen Heiztechnik bietet das Familienunternehmen Cheminéebau Stutz AG entsprechende Garantie für erstklassige Arbeiten und Ergebnisse. «Wir sorgen dafür, dass jedes Cheminée auch den Wert darstellt, den der Kunde dafür bezahlt. Und zwar langfristig», besagt die Stutz'sche Firmenphilosophie.

Und noch einiges mehr ...

Harmonisch auf die Wohn- und Einrichtungsgegebenheiten sowie die Bedürfnisse

und Wünsche des Kunden abgestimmt, dazu kosten- und termingerecht realisiert – das ist es, was die Wahl der Cheminéebau Stutz AG als die richtige auszeichnet. Dazu kommen die persönliche, kompetente und faire Beratung, kompromisslose Qualität sowie erstklassiger Kundendienst. Dies gilt nicht nur für den Bau, die Sanierung oder den Umbau von Cheminée-Anlagen, sondern ebenso für den Bau von Cheminée-Öfen und von Spezialanfertigungen, wie z. B. der Inspiration-Verputztechnik. Bei Letzterer handelt es sich um die edle Oberflächen-Gestaltung der besonderen Art für Cheminéés, Wände und Elemente.



Cheminéés in verschiedensten Formen und von einfachen bis zu edlen Anlagen sowie in Funktion, Technik und Design auf den jeweiligen Raum angepasst – was von der Cheminéebau Stutz AG aus Birmensdorf kommt, ist von höchster Qualität.

STUTZ
Die Cheminée-Kreateure.

Cheminéebau Stutz AG
mit Ideenausstellung

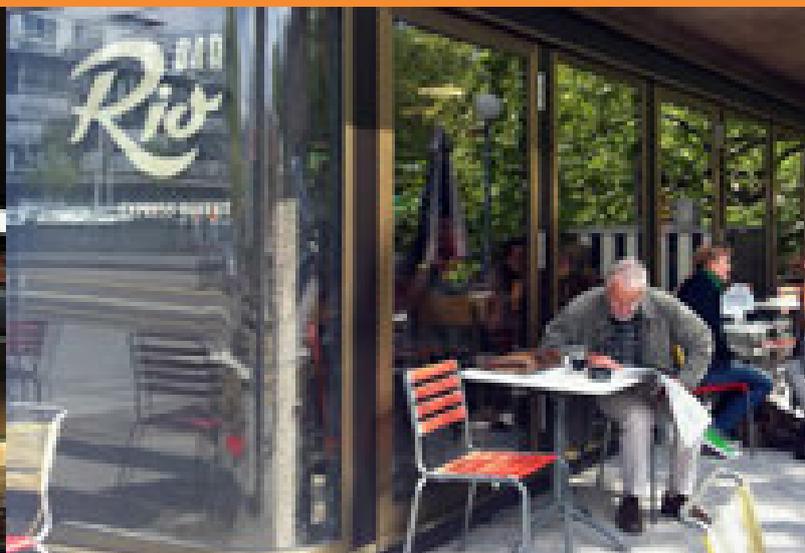
Lielistrasse 2a, 8903 Birmensdorf
Telefon 044 737 15 65
Fax 044 737 03 22
E-Mail info@chemineestutz.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8 – 12 Uhr / 13 – 17.30 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr durchgehend
telefonische Voranmeldung erwünscht

su^{ber}

Suuber Reinigung GmbH – Zuverlässige Reinigungen für Geschäft und Privat



Unsere Spezialität: Unterhaltsreinigungen im Abonnement.



Suuber Reinigung GmbH
Rebbergstrasse 59
8102 Oberengstringen

Telefon 044 720 43 43
Mobile 078 722 43 43
info@suuber-reinigung.ch
www.suuber-reinigung.ch

Frau Gerolds Garten

Malergeschäft Di Roma: Fachbetrieb für Kreativität und Qualität

Solides und sachkundiges Handwerk, gepaart mit Kreativität, ist es, was das Schlieremer Malergeschäft von Rocco Di Roma zum verlässlichen Partner für Eigenheimbesitzer und Verwaltungen macht.

«Konsequente Dienstleistung, ohne Wenn und Aber», das ist Rocco Di Romas Devise. Sein Malergeschäft an der Feldstrasse 19 in Schlieren ist entsprechend bekannt als ein flexibler, vielseitiger und kompetenter Malerfachbetrieb, der mehr als qualitativ einwandfreie Ausführung von Malerarbeiten bietet. Klassische Malerarbeiten im Innen- und Aussenbereich sind dabei das Kerngeschäft von Rocco Di Roma und seinen Mitarbeitenden, die Palette an Dienstleistungen und Facharbeiten, für die sie sich empfehlen, sprengt diesen Rahmen aber bei weitem und geht vom Tapezieren, Gipsen bis hin dekorativen Gestaltung, etwa Stucco Veneziano. Umfassende Beratung, detaillierte Konzepte und hohes fachtechnisches Know-how sowie die qualitativ einwandfreie Ausführung sind selbstverständlich überall inbegriffen.

Malerarbeiten, dekorative Gestaltung und Beschichtungen

Der Schlieremer Fachbetrieb steht bei Malerarbeiten, dekorativer Gestaltung und Beschichtungen – bis hin zu denkmalpflegerischen Renovierungen und malerischem «Gesundheitsprogramm» an Wänden, Fassaden und Böden – für mehr als einen sauberen Pinselstrich. Der Chef und sein Team sind Maler aus Leidenschaft. Egal, ob Privathaus oder Industriebau, ob Wohnung oder Geschäftsräume... Kompetenz und erstklassige Qualität in der Umsetzung, ebenso Sauberkeit Zuverlässigkeit und Termintreue sind die Grundlagen ihrer handwerklichen Arbeitsphilosophie. «Ob innen, aussen, an Boden, Decke oder Wand – der Job muss stimmen. Das verstehen wir unter guter Handwerksarbeit und konsequenter Dienstleistung, ohne Wenn und Aber», sagt Rocco Di Roma dazu.



Das Schlieremer Malergeschäft von Rocco Di Roma steht bei klassischen Maler- und Tapezierarbeiten sowie dekorativer Gestaltung und Beschichtungen für mehr als einen sauberen Pinselstrich – an Fassaden...

Glückliche Kunden als wichtigstes Ziel

Der 2003 von Rocco Di Roma gegründete Familienbetrieb hat sich entsprechend weit herum einen sehr guten Namen geschaffen. Dies erstaunt nicht, wenn man Rocco Di Roma sagen hört: «Wir gestalten, verschönern und erhalten stets nach den Wünschen unserer Kunden. Schliesslich ist unser wichtigstes Ziel, dass diese glücklich sind!» Adrian Meier ist ein solch glücklicher Kunde: «Die Qualität der Arbeit, welche das Malergeschäft Di Roma abgeliefert, ist tatsächlich mehr als zufriedenstellend. Für die Stucco-Wand in unserem Wohnzimmer erhalten wir genauso begeisterte Kommentare wie durchwegs Komplimente.» Mittlerweile, so hält Adrian Meier weiter fest, habe er auch die im Familienbesitz befindende Liegenschaft mit drei Mehrfamilienhäusern vom Schlieremer Malergeschäft renovieren lassen – mit demselben Ergebnis: perfekt! Mit Sicherheit liegt ein Grund für die saubere und fachkundige Arbeit des Malergeschäfts Di Roma auch an der Gewissenhaftigkeit des Chefs. «Ich bin persönlich sehr pingelig; bei mir muss einfach alles stimmen», sagt dieser. Gleichzeitig aber schränkt er ein: «Dabei stehen meine Mitarbeitenden und ich aber stets mit beiden Beinen fest auf dem Boden. Egal, wie klein oder gross ein Auftrag auch ist – er wird mit derselben Professionalität und Hingabe erledigt.»



... bei italienischen Spachteltechniken wie Stucco...



... oder der «Beschichtung» mit Travertino...



... und dem Aufbringen von exklusiven Tapeten.

Malergeschäft Rocco Di Roma

Feldstrasse 19, 8952 Schlieren

Telefon 044 730 14 39

Fax 044 730 14 40

E-Mail info@diroma.ch

www.diroma.ch

Nordfisch Räucherei: Für den echten Geniesser

Bei der Suche nach erstklassigen Fischspezialitäten braucht man viel Geduld. Den besten Fang machen Sie ganz sicher in der Spezialitäten-Räucherei Nordfisch in Killwangen. Hier ist die Veredelung noch reine Handarbeit. Die Zutaten sind schnell genannt: Frische, Natürlichkeit und viel Liebe.

«Wir sind die kleinste Lachsräucherei der Schweiz und stolz darauf», erklärt Hugo Armbruster mit einem freundlichen Lächeln

auf dem Gesicht. Der gelernte Koch und Räuchermeister aus dem Elsass, kam 1974 in die Schweiz und arbeitete zunächst in unterschiedlichen renommierten Restaurants, bevor er 2001 die Spezialitäten-Räucherei in Killwangen übernahm. Sein Erfolgsrezept erklärt er wie folgt: Meersalz, Rauch aus echtem Holz in altgedienten Ziegelstein-Öfen und das Können geübter, fleissiger Hände machen mit viel Liebe unsere Produkte zu dem was sie sind: Nämlich einmalig! Nicht nur die Zürcher Spitzengastronomie und Delikatessenhändler schätzen soviel Individualität. Auch bei anspruchsvollen Privatkunden hat sich diese exquisite Qualität längst rumgesprochen. Doch trotz der grossen Nachfrage möchte Hugo Armbruster bewusst nur eine kleine, dafür aber sehr feine Auswahl an erstklassigen Produkten anbieten. So werden pro Woche von den vier fest- und zwei

teilzeitangestellten Fachkräften ca. 500 Kilogramm Wildlachs verarbeitet. Nur zu Festtagen wie Weihnachten steigt die Produktion kurzfristig an.

Was den echten Kenner überzeugt, ist das handwerkliche Können

Bei Nordfisch wird ausschliesslich erstklassige, natürliche und frische Ware zu hundert Prozent professionell von Hand filetiert, pariert und weiterverarbeitet. Konserviert wird hier ausschliesslich mit reinem Meersalz. Zum Räuchern wird noch Buchen- und Birkenholz sowie natürliche Kräuter wie Lorbeer, Wacholder und Heublumen in den Ziegelstein-Öfen eingesetzt. Sonst nichts. Dabei ist der Räucherlachs sicher eines der Haupterzeugnisse, doch auch Forelle, Felche, Heilbutt und selbst Entenbrust, Wildschwein und Party-Crevetten erhalten hier ihren feinen Schlift.

Regelmässig wird zusätzlich immer eine Spezialität des Monats angeboten. Hier eine Kostprobe: Wie wäre es zum Beispiel mit einem «Ahornriegel» vom heissgeräucherten Alaska-Widlachs. Das ist nur eine der beliebten Eigenkreationen von dem erstklassigen Räuchermeister und Koch Hugo Armbruster. Erhältlich ist diese Spezialität natürlich nur bei Nordfisch, wo auch sonst.



1. Schneiden der Fische



2. Parieren



3. Salzen



4. Räuchern



5. Zuschneiden



6. Abpacken

Nordfisch
Spezialitäten Räucherei

Nordfisch AG

Würenloserstrasse 2, 8956 Killwangen

Telefon 056 401 41 11

E-Mail info@nordfisch.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8.00 – 18.00 Uhr

www.nordfisch.ch

In Uster gibt es ein Paradies für Geniesser

Ein Fleisch- und Delikatessengeschäft, das als Familienunternehmen seit 1878 existiert und in vierter Generation geführt wird, muss wohl ausgesprochen gute Qualität anbieten. Hotz Fleisch Wurst Traiteur in Uster ist ein wahrer Tipp für Geniesser.

Von der vielfältigen Auswahl an Fleischspezialitäten über das Weinangebot und Spezialitäten bis zu fertigen Menüs zum Mitnehmen findet der Gourmet alles. Und das gleich an zwei Standorten, im Stammgeschäft in Uster sowie in der Filiale in Fällanden.

«Wir sind ein traditioneller Handwerks-Familienbetrieb, der das Fleisch selber fachmännisch verarbeitet, veredelt, lagert und zubereitet. Unsere Philosophie ist es, das Fleisch aus der Region zu beziehen und den Kunden eine täglich frische Warenproduktion zu bieten. Die Tiere kaufen wir persönlich bei den Bauern in der Region und berücksichtigen ausschliesslich Höfe mit besonders tierfreundlicher Stallhaltung und nachweislich natürlicher, gesunder Fütterung», erklärt



Die schön arrangierte Auslage bei Hotz macht richtig «gluschtig».

Ernst Hotz. Weit bekannt sind die Wurstprodukte nach traditionellen Hotz-Rezepten, welche an Metzgerei-Fachausstellungen und Wettbewerben bereits zahlreiche Gold- und Silbermedaillen gewinnen konnten.

Als Cateringunternehmen serviert Hotz die delikaten Produkte auch an Festen und Veranstaltungen. Vom Apéro bis zum Dessert, inklusive Service, bietet Hotz eine umfassende Dienstleistung für jegliche Anlässe an. Mit den frisch zubereiteten Produkten und der Betreuung durch das freundliche Fachpersonal verhelfen wir zu einem gelungenen Fest.

Um auch künftig die treue Kundschaft vorzüglich bedienen zu können, wird ab

Herbst 2018 in Uster ein neues Metzgerei- und Traiteurgeschäft entstehen. Nach der Fertigstellung übergibt Ernst Hotz sein Unternehmen in die Hände von Metzgermeister Urs Marti, der die Firma in fünfter Generation führen wird. «Ein solches Traditionsunternehmen zu übernehmen ist grossartig. Es ist aber auch eine Verpflichtung, die Qualität der Produkte und der Bedienung auf dem bekannt hohen Niveau zu halten. Der Name Hotz wird auch in Zukunft für regionale, frische und hochstehende Produkte für Geniesser stehen», sagt Urs Marti. Während der Umbauzeit von ca. zwei Jahren, werden die Kunden in einem Provisorium an der Gerichtsstrasse 1a in Uster bedient.



Ab Sommer 2015 entsteht hier das neue Metzgerei- und Traiteurgeschäft.



Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG

Zürichstrasse 8, 8610 Uster

Telefon 043 399 12 99

E-Mail hotz@delikat-essen.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7.30 – 18.30 Uhr

Samstag 7.30 – 16.00 Uhr

www.delikat-essen.ch

Das Zimmermannshandwerk lebt!

Ein neues Dachfenster einbauen, eine Terrasse mit passendem Holz erstellen oder das Haus mit einer schönen Fassade bekleiden. Dafür braucht es einen versierten Zimmermann wie Martin Kunz aus Wetzikon!

Das «Sunnemätteli» in Bäretschwil ist ein schönes Beispiel dafür, was ein Zimmermann zu leisten vermag. «Wir haben den Fassaden-aufbau, die Dämmung und die Verkleidung des Kinderheims der Heilsarmee komplett ausgeführt», sagt Martin Kunz, Inhaber von Kunz Holzbau GmbH in Wetzikon. Er und seine Fachleute sind dort gefragt, wo eine Terrasse geplant ist, ein Dachfenster eingebaut werden soll oder ein Dachstock um- oder ausgebaut wird. Dazu setzen er und seine Mitarbeiter auf richtiges, traditionelles Handwerk. «Die Maschinen können heute viel und sind auch sehr exakt. Aber das Holz lesen können oder wissen, welches Holzteil im



Wald oben war und welches unten, können nur die Augen von Fachleuten», erklärt Martin Kunz. Dieses Wissen gibt er gerne auch an Lernende sowie an junge Leute weiter, welche gerade die Ausbildung abgeschlossen haben und bei Martin Kunz die ersten Erfahrungen im Berufsleben sammeln dürfen.

Leider wird die Königsdisziplin, das Abbinden und Aufrichten von Dachstöcken, im Bau immer seltener durch lokale Spezialisten wie Martin Kunz ausgeführt. Wenn er aber schildert, welche Details bei der Erarbeitung der Zeichnungen berücksichtigt werden müssen oder wie sorgfältig die Passungen, Bohrungen und Gehungen jedes einzelnen Holzteils erfolgen muss, erkennt schnell, dass ein langlebiger und sicherer Dachstock von einem Experten wie ihm kommen muss. Fast schon selbstverständlich ist, dass bei

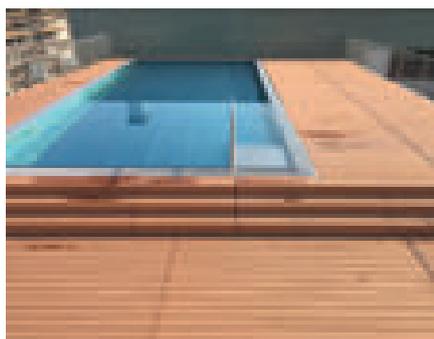
Kunz Holzbau GmbH kein exotisches Holz verarbeitet wird, sondern nur einheimische Arten eingesetzt werden. «Im Terrassenbau haben sich zudem die thermobehandelten Hölzer durchgesetzt sowie die WPC Dielen, welche aus einer Holz-Kunststoff-Mischung bestehen. Diese Produkte sind sehr stabil sowie form- und farbbeständig», erklärt Martin Kunz. Egal welche Anforderung der Kunde hat, er hat auf jeden Fall die gute Idee und das richtige Material, damit das Resultat in Holz lange Freude macht.



Das Kinderheim «Sunnemätteli» in Bäretschwil glänzt mit schöner Fassade.



Eine Holzfassade gibt dem Eigenheim einen besonderen Charakter.



Jede Terrasse wird individuell und passgenau angefertigt.



Kunz Holzbau GmbH

Mühlestrasse 27, 8623 Wetzikon

Telefon 043 488 04 66

Fax 043 488 04 67

E-Mail info@holzbau-kunz.ch

www.holzbau-kunz.ch

Dinnerspektakel Clowns & Kalorien auf Tour

Text und Interview: Maximilian Marti

Das Künstlerische mit dem Kulinarischen zu verbinden, ist ein Wunsch, der die Menschheit seit jeher beseelt. Doch gemacht, mit «Clowns & Kalorien» haben Marion und Frithjof Gasser das Rezept gefunden. Ihr Motto seit 17 Jahren: «Das Varieté ist tot – es lebe das Variété!»

Wer hier eintaucht, erlebt eine andere Welt. Eine Welt der Röschen und Rösschen, der Kronleuchter und Kerzenständer, der goldenen Erzengel und samtigen Sofas. Kurzum, eine üppig-kitschige Welt. Schon beim Entrée, dessen Intérieur sich ans Varieté der fünfziger Jahre anlehnt, und erst recht zu Tisch. Was hier aufgedeckt wird, verdient das Prädikat «Spektakel». Dinnerspektakel, um genau zu sein. Dabei sind die exquisiten Menüs, die selbst Gourmetköche höchsten Rangs inspiriert haben, nur das eine. Nicht minder aufwändig gestalten sich deren Dekoration und Präsentation. Geschlagene 43 Mal geht Marion Gasser, Ko-Direktorin und Köchin aus Leidenschaft, an einem Teller vorbei, ehe nur der erste von vier Gängen steht – und das bei jedem der bis zu 140 Gästen. Das Auge knabbert und kostet, schmaust und schlemmt schliesslich mit. Weil der Mensch aber seit jeher anspruchsvoll is(s)t, reichen Gaumenfreuden und Augenweiden nicht. Entstanden



ist ein Verzehrrtheater. Ein Dîner artistique. Ein Fest für die Sinne. Dazu gehören Ohren und Gemüt genauso.

Für jeden Geschmack etwas

Gerät eine Nummer ins Stocken, heisst es flexibel sein. «Frische Rösti wird es bei uns deshalb nie geben», hält Marion Gasser fest. Experimente im Vorfeld hingegen sehr wohl. Das Resultat lässt sich an der Vielfalt der Speisen ablesen, wobei man einzelne Geschmackskombinationen nie erwarten würde. Gepaart mit den artistischen Darbietungen, ergeben sie die perfekte Mischung. Eine Mischung, die einen arabischen Scheich einst derart bezauberte, dass er «Clowns & Kalorien – das Original» gleich fix für Dubai zu buchen hoffte. Allein, Marion und Frithjof Gasser widerstanden dem Lockruf. Zum Glück, denn siebzig Prozent ihrer Gäste sind Wiederholungstäter – und die restlichen dreissig werden es ihnen gleichermaßen danken.



Vorstellungen: Dinnerspektakel «Clowns & Kalorien – das Original»

22. Sept. – 5. Nov. 2016, Chur, Sommeraustrasse bei SOMEDIA:
Montag bis Samstag, 19.30 Uhr
Sonntag, 18.30 Uhr

11. Nov. 2016 – 4. Feb. 2017, Winterthur, Areal Zeughausstrasse 50:
November:
Di–Sa jeweils 19.30 Uhr
Sonntag jeweils 18.30 Uhr

Dezember:
Mo–Sa jeweils 19.30 Uhr
Sonntag jeweils 18.30 Uhr

24. – 26. Dezember 2016: spielfrei

Januar:
Mi–Sa jeweils 19.30 Uhr
Sonntag jeweils 18.30 Uhr

Das Apéro findet jeweils eine Stunde früher statt.

Reservationen:
+41 79 671 50 73 oder www.clowns.ch



Die «Metzg» in Russikon ist wieder ein echter Ausgehtipp!

Das Restaurant & Bar Metzg im Zentrum von Russikon empfängt seit 20 Monaten wieder sympathisch, freundlich und ist auch kulinarisch bemerkenswert. Gutbürgerliche Mittagsmenüs und Grilladen vom Feinsten sind zudem in angenehmem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Da ist in den letzten Monaten etwas entstanden im Zentrum von Russikon, das einen sehr guten Ruf geniesst: Das Restaurant & Bar Metzg an der Dorfstrasse 20 wird als echter Dorftreff, für die Znüni-Pause von Handwerkern und für das günstige und gute Mittagsmenü genauso geschätzt, wie am Abend als Ausgehtipp. Die Gründe dafür sind handfest: Erstens erfährt man hier echtes und gemütliches Gastgeberium – zuvorkommend und freundlich. Zweitens: Das schön herausgeputzte Dorfstaurant mit 70 Plätzen in der Gaststube und 50 Plätzen im Gartenrestaurant überzeugt neben dem sympathisch-ungezwungenen Service auch mit guter Küche, die in Sachen Fleisch keine qualitativen Kompromisse zulässt. Wirt Walter Ehrenbold sieht dies als Ehrensache, schliesslich ist er gelernter Metzger

200 g Rindsfilet vom Mittelstück, Metzg-Spiess und Cordon bleus oder ein handgeschnittenes Rinds-Carpaccio Egal, ob Kaffee und Gipfeli, Znüni und täglich wechselnde Mittagsmenüs oder eben Geniesser-Abendessen... in der Metzg Russikon ist man immer richtig. Kulinarisch verdient das Angebot das Prädikat «gut und preiswert». Die Küche offeriert ausschliesslich Gerichte, die frisch zubereitet werden. Das gilt für Kleinigkeiten wie Sandwiches, Wienerli und Schweinswürstli mit Brot oder die mit Speck umwickelten Datteln, für Pasta oder Fisch genauso, wie für die wechselnden Mittagsmenüs oder die À-la-Carte-Gerichte von Rind, Kalb und Schwein. Besonders herausgestrichen seien à la carte das 200-grämmige Rinds-filet vom Mittelstück mit Kräuterbutter und Beilage – ein echter Leckerbissen (!) –,



Sie sorgen im hellen, gefälligen, freundlichen und wohltuenden Restaurant & Bar Metzg für sympathisch-ungezwungenen Service: Wirt Walter Ehrenbold und die Servicemitarbeiterinnen Manuela (links) und Bea. Die Gaststube in der Metzg Russikon bietet 70 Personen und verführt ohne grossen Schnickschnack.

den Metzg-Spiess mit Rindsfilet, Speck, Peperoni und Zwiebeln oder die Cordon Bleus von Schwein oder Kalb in Variationen: Von «Null acht füzäh» mit Schinken und Appenzeller Käse, über «Chef's Favorit» mit Schinken, Käse, Frischkäse, Chili und Tomaten, bis zum «XL Cordon Bleu» (ca. 550 g).

Ideal auch für Firmen- und Familienanlässe oder auch Events

Auch puncto Wein steht die Metzg Russikon nicht hinten an. Es ist eine kleine, aber gute Auswahl, aus denen ein paar wenige Weine genannt sein sollen: Vom Pinot Grigio DOC aus ausgesuchten Lagen im Südtirol und dem gradlinigen, fruchtigen und harmonischen Weisswein Château de Perroy Chasselas AOC La Côte aus dem Waadtland, über einen Rioja Reserva DOCa, bis zum Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC aus der Toscana und dem Aalto Ribera del Duero do Mariano Garcia, gekeltert zu 100 % aus Tempranillo-Trauben von sehr alten Weinbergen. Und die Weine sind, wie die Speisen, gastfreundlich kalkuliert.

Zurück zum sympathischen Gastgeberium in der Metzg Russikon: Wer sich nach Gemütlichkeit und flotter Gastlichkeit, zugleich nach Essen von hoher Qualität sehnt, ist hier exakt richtig – egal, ob alleine, mit der Familie, mit Freunden, Geschäftspartnern oder mit dem Verein. Und schliesslich finden in der Metzg auch regelmässig Events statt: Metzgete, Grillabende, Oktoberfest...



Ein echter Leckerbissen (hier am Tisch noch roh präsentiert): das 300-grämmige Rindsfilet – der Mittwochshit für 38 Franken, mit Kräuterbutter und Pommes frites serviert.

Restaurant & Bar Metzg Russikon

Restaurant & Bar Metzg

Dorfstrasse 20, 8332 Russikon

Telefon 044 955 40 00

Mobile 079 416 19 81

E-Mail info@metzg-russikon.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8.00 – 14.00/17.00 – 23.00 Uhr

Samstag 17.00 – 23.00 Uhr

Buchen Sie uns für einen Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Hochzeit (auch Apéro), oder Leidmahl.

www.metzg-russikon.ch

Jetzt hat das Stadion in Wetzikon ein richtiges Restaurant!

Für viele Wetziker und Zürcher Oberländer ist das Stadion mit der Eishalle ein Begriff. Dass das Restaurant darin ein gemütlicher Ort mit ausgezeichneter Speisekarte geworden ist, hat sich noch nicht überall herumgesprochen.

Seit Anfang 2016 führen Cristina Colombara und Daniel Sailer das Restaurant Stadion als Pächter. Mit eigenem Gastronomiekonzept und ab 1. November mit neuen Öffnungszeiten während 7 Tagen in der Woche sprechen sie Besucher des Stadions wie auch der gesamten Region an. «Früher war das Restaurant ein Teil des Stadions und wurde von der Stadt betrieben. Mit unserem neuen Konzept sind wir ein öffentliches, eigenständiges Restaurant, welches die ganze Woche ein abwechslungsreiches, kulinarisches Angebot für alle Altersklassen offeriert», erklärt Daniel Sailer. Seien es die hausgemachten Kuchen und Gebäck, die köstlichen Hamburger in verschiedenen Variationen oder die scharfe Chiliwurst nach eigenem Rezept. «Unsere Speisekarte und das gemütliche Ambiente sollen nicht nur die Stadionbesucher ansprechen.

Bei uns sind alle Geniesser willkommen, die gut und unkompliziert essen möchten», sagt Cristina Colombara. Sie gehört schon seit vielen Jahren zum Kern des Restaurant Stadion und kennt das Umfeld der Sportanlage genau. Ihr Geschäftspartner Daniel Sailer kann auf eine lange gastronomische Erfahrung bei Hiltl, Runway 34 in Kloten und Stationen auf Mal-



Im Restaurant Stadion fühlt man sich zum Kaffee, Mittagessen oder bei Festen wohl.



lorca zurückblicken. Als gebürtiger Österreicher offeriert er gerne Spezialitäten aus seiner Heimat, wie der stets frisch zubereitete Kaiserschmarrn. Im Sommer kommt dazu monatlich ein bis zwei Mal Steckerlfisch, welcher auf einem speziell konstruierten Grill zubereitet wird. Diese Kochkünste werden von den Pächtern als Caterer übrigens auch für Feste, Sportcamps oder Firmenanlässe angeboten. Mit einem kleinen Saal bietet das Restaurant Stadion zudem Raum für Kindergeburtstage und Vereinsanlässe. Und der kostenfreie Parkplatz ist selbst für Lkw gross genug! Ab November 2016 wird das Restaurant Stadion täglich wechselnde Mittagsmenüs anbieten. Ein guter Grund mehr, hier ein feines, preiswertes Essen zu geniessen!



Restaurant Stadion
Cristina Colombara + Daniel Sailer
Rapperswilerstrasse 63, 8620 Wetzikon

Telefon 044 932 21 08
E-Mail info@restaurant-stadion.com

Öffnungszeiten (ab 01.11.2016)
Montag 17.00 – 23.00 Uhr
Dienstag 11.30 – 14.00/16.00 – 23.00 Uhr
Mittwoch 11.30 – 23.00 Uhr
Donnerstag 11.30 – 14.00/16.00 – 23.00 Uhr
Freitag 11.30 – 23.00 Uhr
Sa & So 08.00 – 23.00 Uhr



Bei Burger und Kaiserschmarrn muss einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.



MUMMENSCHANZ mit neuem Programm!

Text und Interview: Maximilian Marti

Seit über 40 Jahren ist der Name Mummenschanz Inbegriff für grossartiges Maskentheater. Seit 40 Jahren verzaubert diese aussergewöhnliche Schweizer Theatergruppe ein weltweites Publikum mit ihrer stummen Kunst. Das Erfolgsrezept ist so einfach wie genial: eine Handvoll maskierter Künstlerinnen und Künstler stellt unter Zuhilfenahme verschiedenster, meistens sehr einfacher Kostüme Situationen aus dem Alltag dar, die vom Publikum jetzt aus komplett neuem Blickwinkel wahrgenommen werden und deshalb bisher unbekannte Gefühle und Reaktionen auslösen. Wussten Sie, dass zum Beispiel Kehrichtsäcke ein Seelenleben haben und eine bemerkenswerte Sozialkompetenz aufweisen? Mummenschanz lüftet das Geheimnis zusammen mit vielen anderen, die man den zum Leben erweckten, eigentlich eher unauffälligen Gebrauchsgegenständen niemals zugeordnet hätte.

Jedes Jahr im Sommer kommt das Ensemble in Altstätten zusammen und probt im Hauptquartier von Mummenschanz das neue Programm, um seinem Publikum auf der Tournee der kommenden Saison das in Perfektion zu bieten, was dieses Maskentheater so einmalig macht: ein poetisches Fest für die Sinne, für den feinen Humor, für die schöne Seite der Seele. Ein Fest, das schon längst zur Legende wurde. Sie nennen sich Les Musiciens Du Silence, sind allesamt einfühlsame Darsteller, agile Artisten und Tänzer, ausdrucksstarke Pantomimen und hochmotivierte Theaterleute. Natürlich erfuhr die Truppe im Lauf der Zeit eine Verjüngungskur, aber eines der Gründungsmitglieder ist immer noch dabei: die künstlerische Leiterin und aktive Darstellerin Floriana Frassetto. Unter Ihrer Leitung entstehen die neuen Programme und in der hauseigenen Werkstatt werden die Kostüme entworfen und hergestellt.

Als ich die Grande Dame der schweigenden Kunst in Ihrem Reich besuchte, wurde im Atelier bereits emsig gearbeitet. Überall standen und lagen Stoffe, Rohmaterialien, Zeichnungen und Werkzeug herum, das Surren der Nähmaschine tanzte in der Luft zusammen mit der Spannung, die beson-



dere Ereignisse ankündigt. Mir gegenüber sass eine Frau mit humorvollen Augen und lachgewohnter Mimik. Ich fragte sie:

Floriana Frassetto, was antworten Sie, wenn jemand Sie nach ihrem Beruf fragt? Ich sehe mich als darstellende Kunsthandwerkerin. Ich liebe die Gestaltung von Kostümen und Formen aller Art, den Prozess und die ganze Arbeit vom Entwurf bis zur Bühnentauglichkeit. Ich liebe die Suche nach den richtigen Stoffen, Dekors, Materialien und allem, was gebraucht wird zur Realisation der Ideen, die unserer Fantasie entspringen. Ich mag Stille und Ruhe und den Reichtum, der in der Kommunikation liegt zwischen unserer lautlosen Gestalten und dem lachenden, oder ebenfalls still beobachtenden Publikum.

Als Mitbegründerin von Mummenschanz blicken Sie zurück auf über 40 Jahre Bühnenarbeit. Was hat sich in dieser Zeit für Sie verändert?

Vor allem ich. Mit inzwischen 65 habe ich nicht mehr die Beweglichkeit von damals. Unsere Rollen sind zum Teil sehr physisch, deshalb lasse ich in der kommenden Show in diesem Bereich den jüngeren Darstellerinnen und Darstellern den Vortritt und beschränke mich auf die Parts, die nach bedächtiger, spielerisch-langsamere Aussage verlangen. Aber mit meiner Erfahrung weiss ich, was das Publikum von Mummenschanz erwartet und gebe das Ge-

lernte gerne weiter an unseren wundervollen Nachwuchs. Nicht verändert hat sich meine Dankbarkeit, dass ich dieser wunderbaren Berufung und meinen Träumen bis heute folgen konnte, immer in der Hoffnung, dass es so bleiben möge.

Welche Eigenschaften muss der Mummenschanz-Nachwuchs mitbringen?

Einmal alles, was man von Theaterleuten an Talent, Motivation, geistiger und körperlicher Eignung erwarten darf. In unserem Fall kommt die Bereitschaft dazu, den Urtrieb der Selbstdarstellung dem Prinzip vom Mummenschanz zu unterstellen: In ihrem Charakter identifizierbare, aber als Personen anonyme Gestalten aufzutreten. Das kostet viele junge Schauspieler eine Menge Überwindung. Ich weise den Weg so gut ich kann und stehe beim Erarbeiten des Programms mit Rat und Tat zur Verfügung. Ab Juli beginnen die Proben für «you & me», dem neuen Programm für die Saison 2017.

29. Nov. – 18. Dez. 2016	Theater 11, Zürich
13. Jan. – 15. Jan. 2017	Bärenmatte, Suhr
27. und 28. Jan. 2017	Kurtheater, Baden
11. und 12. Feb. 2017	Theater Winterthur

Weitere Infos: www.mummenschanz.com

MUMMENSCHANZ
LES MUSICIENS DU SILENCE

Parkhotel Wallberg – moderne Infrastruktur mit vorzüglicher Küche

Seit mehr als 40 Jahren besticht der Wallberg in Volketswil durch seine Gastlichkeit für jedermann. Nach umfassenden Renovierungsarbeiten hat er Ende Oktober 2014 seine Tore wieder geöffnet und nennt sich neu Parkhotel Wallberg.

Die Technik des Hauses wurde der heutigen Zeit angepasst, ein modernes Interieur geschaffen und gleichzeitig auf zeitgemässen Komfort gesetzt. Die Zimmer präsentieren sich in einem neuen Wohlfühlambiente, frisch möbliert und teilweise mit neuer Nasszelle. Alle verfügen über einen eigenen Balkon mit schöner Aussicht auf Volketswil. Verbunden mit der zentralen Lage, der exzellenten Anbindung an den ÖV und der Nähe zum Flughafen ist das Parkhotel Wallberg die ideale Station für Geschäftsreisende.

Die drei Säle mit Tageslicht, Foyer und Garderobe sowie die grosszügige Lobby eignen sich für Veranstaltungen aller Art bis 300 Personen und stehen Firmen, Vereinen und Organisationen zur Verfügung. Für Arbeit in entspannter Atmosphäre steht im zweiten Obergeschoss ein Sitzungszimmer mit grossen Fenstern bereit.

Stark modernisiert wurde auch das Restaurant, wo abwechslungsreiche Gastronomie serviert wird. Mit Enrique Isler Benedicto bringt ein versierter Küchenchef eine Prise Italianità in das Restaurant Wallberg. Neben einer Anzahl von Pfannengerichten liegt der Schwerpunkt seiner Küche auf qualitativ hochwertigem Grillfleisch, welches auf dem Lavasteingrill direkt vor den Augen der Gäste zubereitet wird. In den Sommermonaten serviert das fachkundige



Antonio Oliveira und sein Wallberg Team freuen sich darauf, Sie als Gast bewirten zu dürfen!

Wallberg Team die kulinarischen Genüsse auf der Terrasse oder den Aperitif eines Anlasses im Park. Selbstverständlich bietet auch der Weinkeller Vielversprechendes. Joao Lima, Gastgeber und Antonio Oliveira, Pächter & Gastgeber des Wallbergs, holen für jeden Gast den richtigen Wein aus dem Keller.

Anschliessend an das Restaurant befindet sich das Cheminée-Stübli, ein gemütlicher Raum mit einem kleinen Ethanol-Kamin. Auch hier wird Italianità aufgetischt, à-la-carte oder bei kleinen Banketten bis maximal 40 Gäste. Für den Schlummertrunk, Aperitif oder einen Cocktail zwischendurch bietet sich die Wallberg Bar mitsamt den beiden Kegelbahnen an. In einladender und freundlicher Atmosphäre kann hier gekegelt und genossen werden. Zudem wandelt sich die Wallberg Bar bei sportlichen Ereignissen zum «place-to-be» für Sportbegeisterte, wo alle wichtigen Ereignisse auf dem Flachbild-TV gezeigt werden.

Das Parkhotel Wallberg bietet viel Neues und ist doch immer noch der traditionelle

Treffpunkt in Volketswil. Das Wallberg Team freut sich auf Ihren Besuch im neuen Parkhotel Wallberg!



Ob Meetings, Veranstaltungen oder Bankette bis 300 Personen – im Parkhotel Wallberg lässt sich jede Veranstaltung in gediegenem Rahmen durchführen.



Grosse, helle Zimmer mit moderner Infrastruktur sind ideal für Geschäftsreisende.



Eine gute Mischung aus gutbürgerlicher Küche mit einem Schuss Italianità erwartet den Gourmet.



Parkhotel Wallberg

Eichholzstrasse 1, 8604 Volketswil

Telefon 044 947 30 40

E-Mail parkhotel@wallberg.ch

www.wallberg.ch

Die vertrauensvolle Unterstützung für den Lebensabend

Alleinstehende Senioren stehen häufig vor ganz besonderen Herausforderungen. Nicht nur, dass sie wegen eingeschränkter Gesundheit viele kleine Dinge des Alltags nur schwer erledigen können. Auch die Vertretung im Fall einer eingeschränkten Handlungs- oder Entscheidungsfähigkeit oder die Auflösung des Haushalts ist häufig nicht geregelt. Solche Aufgaben übernimmt der Altershilfe Service aus Wetzikon.



«Während der Haushaltsauflösung einer alleinstehenden Seniorin ohne Nachfahren wurde mir bewusst, wie schwierig solche Situationen sind», sagt Marlene Schläfli.

Ein Kunde, der anonym bleiben will, erzählt eindrücklich von der umfassenden Hilfe, die ihm der Altershilfe Service geboten hat: «Mein Partner war nach langer Krankheit verstorben. Ich war allein in dem grossen Haus und wusste nicht wie weiter. Meine Kinder waren schnell von der guten Beratung des Altershilfe Service überzeugt. Sie haben uns Lösungsvorschläge gebracht, die unser Vermögen weit über die nächste Generation hinaus sichern. Mein Leben hat sich verändert und ich freue mich auf die Zukunft, denn nun habe ich keine finanziellen Sorgen mehr und kann mein Leben auf eine neue Weise wieder geniessen. Altershilfe Service ging auf meine Bedürfnisse ein und achtete darauf, dass meine neue Wohnung zentral gelegen und einen altersgerechten Grundriss hat. Auch Einkaufsmöglichkeiten und Ärzte in unmittelbarer Umgebung und die Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln in Gehdistanz waren mir wichtig. Der Umzug und das Einrichten der neuen Wohnung klappte dank dem Altershilfe Service optimal. Heute fühle ich mich umsorgt und wohl in meiner neuen

Umgebung, auch weil meine Freunde und Kinder in der Nähe wohnen.»

«Der Altershilfe Service ist spezialisiert in der Beratung von neuen Lebenssituationen, der Personen- und Vermögenssorge sowie beim Finden oder optimieren Ihrer Wohnform. Wir beraten bei einem Umbau oder Verkauf Ihrer Liegenschaft, regeln die Finanzierungsmöglichkeiten mit der Bank und organisieren den Umzug.» sagt Markus Morof.

Wir sind um Ihr persönliches Wohlergehen besorgt und schauen nach dem Rechten bei Ihnen zu Hause, im Spital oder in der Pflegeeinrichtung. Wir helfen bei allgemeinen Organisations- und Administrationsaufgaben.



Markus Morof und Marlene Schläfli sind Altershilfe Service in Wetzikon.

Wir setzen uns für Sie in finanziellen Angelegenheiten ein, prüfen und erledigen die Korrespondenz mit Behörden, Ämtern, Banken und Versicherungen.

«Die Senioren sollen nicht vereinsamen und möglichst lange in ihrem Heim wohnen können und dürfen. Dafür unterstützen wir die Kunden im täglichen Leben in privaten und geschäftlichen Angelegenheiten und nehme ihnen die vielen kleinen Alltagsorgen und Pflichten ab. Und sollte ein Kunde einmal in ein Pflegeheim kommen, sorgen wir mit regelmässigen Kontakten und Besuchen für eine gute Betreuung durch das Personal», erklärt Marlene Schläfli ihr Angebot.

ALTERSHILFE SERVICE

diskret, vertrauenswürdig, verbindlich

Altershilfe-Service

Bahnhofstrasse 232, 8623 Wetzikon

Telefon 044 508 36 15

E-Mail info@altershilfe-service.ch

www.altershilfe-service.ch

Das «Schweizer Taschenmesser» zur Soundoptimierung zu Hause

Raumklangfeld-Optimierung... Das tönt kompliziert, ist mit dem Illusonic Audio Processor IAP von Illusonic in Uster allerdings geradezu spielend einfach. Das «Schweizer Taschenmesser» zur Soundoptimierung zu Hause, wie es eine internationale Fachzeitschrift symbolisch gleichgesetzt hat, ermöglicht ein bisher unerreichtes Klangerlebnis. Man hat den Eindruck, mitten im Konzert zu sitzen.

Es ist die pure Begeisterung, die Daniel Keller erfasst hat: «Einfach fantastisch! Das ist Musikgenuss zu Hause, wie ich mir dies immer gewünscht habe...» Und wer das, was die Ustermer Illusonic-Ingenieure um Firmengründer Christof Faller mit ihrem IAP und exakter Raumeinmessung bei Daniel Keller zu Hause an Klangerlebnis geschaffen haben, hört und erlebt, der stimmt uneingeschränkt in den Enthusiasmus des Musikliebhabers Keller ein!

Der Illusonic IAP, ein kompaktes Gerät mit grossem Inhalt (integrierter Vorverstärker mit Prozessor und D/A-Wandler), bedient bei Daniel Keller einerseits das Wohnzimmer mit dem Konzert-Erlebnis-Sound (oder dem TV-Ton), und bringt andererseits – fein abgestimmt und individuell anwählbar – das Audiosignal auch auf die Terrasse, in das Arbeitszimmer und in die Küche. Und dies auf der Basis der vorhandenen High-End-Komponenten, denn die IAPs der erfahrenen Sound-Tüftler aus Uster verfü-



Der Illusonic IAP (zu 100 Prozent in der Schweiz gefertigt) überzeugt Liebhaber des audiophilen Genusses rundum – selbst mit einer minimalistischen Installation.

gen über eine Vielzahl von Anschlüssen, von Digital über HDMI, USB, Netzwerk und Analog bis zum selten gewordenen Phono-Eingang für Plattenspieler. Jede Quelle kommt dank der Raumanpassung optimal zur Geltung. Und wie bei Vorverstärkern üblich, können an den IAP sowohl Endverstärker als auch Aktivlautsprecher, ja sogar professionelle Aktiv-Monitore, die höhere Spannungen benötigen, angeschlossen werden.

Raumschwächen kompensieren

Was die Illusonic-Ingenieure mit ihrer Audio-Erfahrung und dem Forschungshintergrund von Christof Faller – auf seiner Publikationsliste findet man etliche Fachbücher und wissenschaftliche Abhandlungen – mit ihrem IAP geschaffen haben, ermöglicht ein bisher unerreichtes Klangerlebnis. Das Geheimnis des optimalen Klangbilds liegt nämlich nicht prinzipiell in den einzelnen Komponenten, wie Christof Faller erklärt: «Jedes Wohnzim-



Christof Faller, Gründer von Illusonic GmbH: «Wir erreichen mit hochwertigen Komponenten, exzellenten Lautsprechern und der akustischen Anpassung vor Ort eine unerreichte Klangqualität.»

mer hat akustische Unzulänglichkeiten, sei es durch dessen Form, das Bodenmaterial oder wegen der Möbel. Die Illusonic-Audioprozessoren beinhalten alle notwendigen Funktionen für eine exakte klangliche Anpassung an jeden Raum. Deshalb offerieren wir jedem Kunden eine professionelle Kalibrierung und Raumanpassung vor Ort, optimiert durch einen erfahrenen Experten».



Kompaktes Gerät mit grossem Inhalt – die Audioprozessoren von Illusonic glänzen mit inneren Werten und einer Vielzahl von Anschlussmöglichkeiten.

Der IAP bietet schliesslich entsprechend, dank leistungsfähiger Signalprozessoren (DSPs) und entsprechenden Algorithmen, die digitale Signalverarbeitung, um solch akustische Raumschwächen zu kompensieren. Es verfügt über ein Tool, die «IAP Calibration»-Software für Mac und PC, mit dem störende Resonanzen, Asymmetrien oder Effekte wie Bassüberhöhungen (durch wandnahe Lautsprecher) demgemäss eliminiert werden können. Der Klang wird durch die vorab erwähnten Mehrpunkt-Messungen im ganzen Raum besser, nicht nur punktuell. Und das Ergebnis ist entschieden etwas anderes, als das, was sich mit herkömmlichen Optimierungen erreichen lässt, die sich auf den optimalen Hörort im Stereo-Dreieck beschränken.

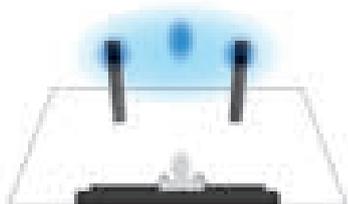
Musik und Filmtön ganz neu erleben

Die von Illusonic in Uster entwickelten Audioprozessoren, die – notabene – zu 100 Prozent in der Schweiz gefertigt werden, und die offerierten High End Komplettsysteme, über-

zeugen Liebhaber des audiophilen Genusses rundum – und dies selbst mit einer geradezu minimalistischen Installation: zwei oder drei aktive Lautsprecher, ein kleiner Subwoofer und einige Eingabegeräte, Plattenspieler, DVD-Player... Entsprechend sind Illusonic-Audiosysteme auch viel mehr als einfach nur HiFi-Anlagen. Die High End Systeme aus Uster – Illusonic verfügt über vier verschiedene Modelle seiner IAP, die vom Stereogerät bis zum 16-Kanal-Audio-Prozessor (2, 4, 8, 16 Kanäle) reicht – erzeugen in jedem Raum einen akustischen Hochgenuss. Oder wie es Christof Faller treffend ausdrückt: «Mit unseren Systemen hört man nicht einfach Musik. Illusonic vermittelt dem Hörer den Eindruck, direkt in der Oper, am Konzert oder im Filmgeschehen zu sein.» Wer sich davon überzeugen will, vereinbart einen Termin im Illusonic-Studio an der Bahnstrasse 23 in Uster für eine unverbindliche Hörprobe. Wetten, dass Sie Musik in den eigenen vier Wänden noch nie so erlebt haben?



Professionelle Soundsysteme renommierter Hersteller nutzen das Know-how von Illusonic in ihren Produkten.



ILLUSONIC

Illusonic GmbH

Bahnstrasse 23, 8610 Uster

Telefon +41 43 466 9454

E-Mail info@illusonic.com

www.illusonic.com



Vor Ort werden die Illusonic HiFi Anlagen akustisch dem Raum und der Umgebung angepasst und erzeugen so das perfekte Klangbild.

Feelgood Lounge, Pfäffikon SZ: Kompetenzzentrum für Medical Cosmetics

Das dermakosmetische Fachinstitut Feelgood Lounge an der Bahnhofstrasse 28b in Pfäffikon SZ geniesst 5-Sterne-Premium-Status. Seit zehn Jahren im Beruf bietet Heike Vlecken, auch in Zusammenarbeit mit Ärzten, das gesamte Spektrum der ästhetischen Kosmetik für Gesicht – Medical und Classic Beauty, Filler, Make-up – und Körper – Haarentfernung und Cellulite-Behandlung. Mit hohem Fachverstand, viel Fingerspitzengefühl, Herzlichkeit, ausgesuchten Qualitätsprodukten sowie modernster Technik wird die Haut repariert, regeneriert und verschönert.

Ist es möglich, natürliche Schönheit bis ins hohe Alter zu erhalten – auch ohne plastische Chirurgie? Ja! In ihrem dermakosmetischen Kompetenzzentrum Feelgood Lounge in Pfäffikon SZ gibt Heike Vlecken dazu überzeugende und sanfte Antworten. An der Bahnhofstrasse 28b, gerade einmal 200 Schritte vom SBB-Bahnhof entfernt, bietet sie das gesamte Spektrum der ästhetischen Kosmetik für Gesicht und Körper. Helle, angenehme Räume – ausgestattet mit modernster Technik – empfangen, und Heike Vlecken, die seit zehn Jahren kompetent, wissenschaftlich und technisch stets auf modernstem Stand und mit viel Liebe und Überzeugung zum Be-



... und bietet eine breite Palette an ausgesuchten Qualitätsprodukten sowie Ambiance, Herzlichkeit und Können.



Die Feelgood Lounge in Pfäffikon SZ, das erste zertifizierte dermakosmetische Fachinstitut am Zürichsee, ist modernst ausgerüstet für Behandlungen über das gesamte Spektrum der ästhetischen Kosmetik für Gesicht und Körper...

ruf arbeitende Fachfrau, geniesst das Vertrauen und die jahrelange Treue ihrer zufriedenen Kundinnen und Kunden.

Modernste Methoden und weitherum guter Ruf

Ein Beispiel: Karin kommt regelmässig hierher, in die Feelgood Lounge von Heike Vlecken – von Chur und aus guten Gründen: «Heike Vlecken ist eine Kapazität auf dem Gebiet der medizinisch inspirierten Hautpflege. Mit Feingefühl, hoher Professionalität, besten Produkten und modernsten Apparaturen regeneriert, repariert und verschönert sie irritierte Haut. Es ist jedes Mal eine Wohltat und ein die Selbstsicherheit stärkendes Erlebnis, sich von ihr behandeln zu lassen.»

Wer schon einmal in den Genuss einer Behandlung in der Feelgood Lounge kam, weiss wie sichtbar und fühlbar wohltuend dies ist. Etwa in Bezug auf Hautverjüngung, um nur ein Beispiel zu nennen. Hier wie über das gesamte Spektrum ihrer Behandlungen bedient sich Heike Vlecken stets der modernsten Methoden. Die neue und schonende Mesotherapie mit der Mesopistole ermöglicht eine straffere und glattere Haut, indem sie gewährleistet, dass die Wirkstoffe optimal eindringen und wirken können. Daraus ergibt sich eine äusserst effektive Behandlung von Fältchen, Cellulite und Haarausfall.

Ausgezeichnet mit dem Qualitätszertifikat Derma-Beauty-Star

Die Feelgood Lounge ist entsprechend kein Kosmetik-Institut der herkömmlichen Prägung, sondern weit mehr. Hier legt man grossen Wert auf besondere Dienstleistung und Lebensart, bietet umfangreiches Know-how

auf höchstem Niveau. «Dem Wohlgefühl und der Zufriedenheit meiner Klientinnen und Klienten kommt das Primat zu», hält Heike Vlecken fest und ergänzt: «Das beginnt mit der seriösen und bis ins Detail gehenden Beratung, die ganz ohne falsche Versprechungen auskommt, sowie mit der den Wünschen, Bedürfnissen und Besonderheiten angepassten, individuellen Behandlung.»

Die Haut ist in der Feelgood Lounge in besten Händen, das bestätigt nicht nur die Kundenschaft unisono, auch Paul Reinhold Linn, Trainer und Autor zahlreicher Fachbücher, steht uneingeschränkt dahinter und hat die Feelgood Lounge als erstes dermakosmetisches Fachinstitut am Zürichsee mit dem Qualitäts-Zertifikat Derma-Beauty-Star ausgezeichnet. Und – auch dies eine Auszeichnung – die Feelgood Lounge wird auch von Kosmetologie-Studierenden gerne als Praktikumsstelle gewählt.



Feelgood Lounge
Institut für professionelle Dermakosmetik

Bahnhofstrasse 28b, 8808 Pfäffikon (SZ)

Telefon 055 610 34 34
E-Mail info@feelgood-skin.ch

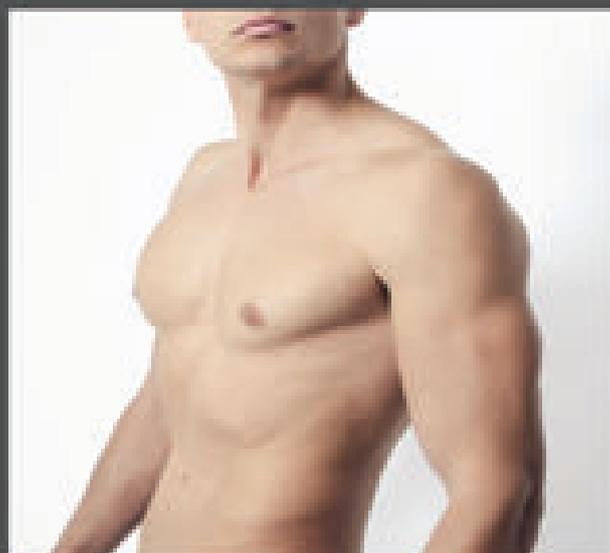
www.feelgood-skin.ch



Lounge
FEELGOOD

Professional Aesthetic Beauty

www.feelgood-skin.ch • Tel. +41 (0) 55 610 34 34



Lexus: Ausgereifte Marke für Individualisten

Die Gruss Ehrler AG an der Hinwilerstrasse 2 – 8 in Wetzikon ist offizieller Lexus-Partner. Kompetenz, Freundlichkeit und persönliche Betreuung sind seit jeher die Markenzeichen des sympathischen, familiengeführten Autohauses.

Lexus sind japanische Premium-Autos für Individualisten. Die ausgereifte Marke, die sich als Vorreiter und Trendsetter einer ganzen Branche hervorgetan hat, ist der erste Autohersteller mit Vollhybridantrieb in allen Baureihen – und seine stylischen Erzeugnisse vereinen höchste Qualität, fortschrittliche Technik sowie maximale Sicherheit. Dies alles paart sich im hellen und freundlichen Lexus-Center der Gruss Ehrler AG an der Hinwilerstrasse in Wetzikon geradezu ideal mit der persönlichen, individuellen Beratung und Betreuung durch die kompetenten Mitarbeitenden – egal, ob im Verkauf oder in der Werkstatt. Das ist, kurz gesagt, eben Lexus-Qualität rundum.

Optimaler Service für die Kunden als Grundphilosophie

Die Grundphilosophie des 1977 gegründeten Autospezialisten Gruss Ehrler AG ist denn auch der optimale Service für die Kunden. Hier erfährt man stets und in allen Belangen, dass Dienstleistung rund ums Auto gross geschrieben wird. Der offizielle Lexus-Partner ist von Rapperswil in 20 Autominuten und ab Zürich in nur gerade fünf Fahrminuten mehr bequem erreichbar. Und als kompetenter Ansprechpartner stehen die speziell geschulten Mitarbeitenden für den Verkauf von Neu- und Gebrauchtwagen, ebenso für einen exzellen-



Das Lexus-Center der Gruss Ehrler AG an der Hinwilerstrasse in Wetzikon.

ten Service in der eigenen Werkstatt und Spenglerei dem Kunden mit Rat und Tat zur Seite. «Erstklassige Qualität, beste Beratung und eine persönliche Atmosphäre sind unsere Verpflichtung», steht denn auch als Prämisse der Gruss Ehrler AG für die Dienstleistungen rund um das Automobilgeschäft.

Stets auf dem aktuellen Stand

Entsprechend stellt man sich im Lexus-Center Wetzikon auch stets den Anforderungen der Zeit und bewegt sich auf dem neuesten Stand von Angebot und Technik. Folglich findet man an der Hinwilerstrasse auch immer die aktuellsten Modelle, wie etwa den RX 450h. Dieser setzt mit dem 3,5-Liter-V6-Benzintriebwerk und den zwei Elektromotoren sowie einem exklusiv gestalteten Innenraum neue Standards im Segment der Hybrid-Performance. Der kombinierte CO₂-Ausstoss von gerade einmal 120g/km sind dabei gleichermassen bemerkenswert wie die innovativen Head-Up-Farbd-Displays, die 360° Kamera und das serienmässige Lexus Safety System+ mit den hoch entwickelten Sicherheits- und Fahrerassistenzsystemen.

Und selbstverständlich wir man im Lexus-Center der Gruss Ehrler AG auch den neuen Hybrid-Renner Lexus LC 500h erhalten, sobald dieses im Verkauf ist. Der Mehrstufen-Hybrid mit Doppel-Automatikgetriebe, dem

3,5 Liter grossen V6-Motor und einer E-Maschine mit total 360 PS sowie einer Beschleunigung von weniger als fünf Sekunden von 0 auf 100, begeisterte 2016 auf den grossen internationalen Autosalons die Besucher.

Im Lexus-Center Wetzikon, das versteht sich von selbst, findet man mit der offenen und persönlichen Beratung auf jeden Fall sein passendes Fahrzeug. Die individuelle Betreuung – auch nach dem Auto-Kauf – gehört in der Gruss Ehrler AG zudem als Selbstverständlichkeit dazu.



Hohe Kompetenz in Sachen Lexus – v. l.: Peter Schäpper, Gabriela Ehrler, Peter Gruss, Mike Lanteri und Giorgio Belperio.



Der neue Hybrid-Renner Lexus LC 500h mit Doppel-Automatikgetriebe, 3,5 Liter V6-Motor und einer E-Maschine mit total 360 PS – im Wetziker Lexus-Center, sobald er im Verkauf ist.

Gruss Ehrler AG – Lexus Center

Hinwilerstrasse 2-8, 8620 Wetzikon

Telefon 043 488 27 27

Fax 043 488 27 00

E-Mails lexus@grussehrler.ch

Öffnungszeiten

Verkauf:

Mo – Fr 8.30 – 19.00 Uhr

Samstag 9.00 – 17.00 Uhr

Kundendienst:

Mo – Fr 7.00 – 12.00 Uhr / 13.00 – 17.30 Uhr

Werkstatt:

Mo – Fr 7.15 – 12.00 Uhr / 13.00 – 17.00 Uhr

Atzmännig – Freizeit pur für alle!

Ab auf die Bäume, zum Sommerrodeln, Wandern oder in den Streichelzoo und noch viel mehr – das Sport- und Freizeitgebiet Atzmännig bietet Freizeitspass für die ganze Familie.

«Freizeit pur für alle!», das Motto des Sport- und Freizeitparadieses Atzmännig mit seinem vielfältigen Angebot an Attraktionen trifft wie die Faust auf's Auge. Hier vergnügen sich Gross und Klein gleichermaßen und in vollen Zügen sowie höchst abwechslungsreich. Spiel, Spass und Spannung, vom kostenfreien Streichelzoo mit Spielplatz über die 700 Meter lange Rodelbahn und den luftigen Seilpark bis hin zur Sesselbahn, die herrliche Aussichten auf den Obersee und das Alpen-Panorama gewährt, werden geboten – mitten in der Natur und in einer herrlichen Umgebung. Langeweile kennt man hier nicht!

Atzmännig, das ist ein Ausflugsziel, wie es im Buche steht, echtes Familienvergnügen mit viel Abwechslung. Klar doch, dass es beim Nachwuchs nach einem ersten Besuch alsbald mit Begeisterung wieder heisst: «Toll, Familienausflug am Sonntag ... auf, zum Atzmännig!» Und dagegen gibt es auch als Erwachsener nichts einzuwenden, schliesslich ist das Sport- und Freizeitgebiet Atzmännig Naturspielplatz und Erholungssoase in einem. Frische Luft, Spiel und Spass draussen in der Natur, aktive Erholung und purer Genuss. Egal, ob rasante Rodelfahrten durch erhöhte Steilkurven und Tunnels sowie über Bachübergänge – ein wahrer Rutsch ins Vergnügen –, Abenteuer auf den acht unterschiedlichen Routen (darunter zwei spezielle Kinderrouen) im Seilpark – notabene auch beim Nachtklettern – oder gemütliches Verweilen auf dem Spielplatz oder im Streichelzoo: Für Kinder wie für Erwachsene bieten sich hier Auswahlmöglichkeiten.

Apropos Rodelbahn: Grosse und kleine Geburtstagskinder fahren gegen Vorlage



des Ausweises am Geburtstag gratis und wer die Rodelbahn als Gruppe reservieren möchte ... dafür öffnet die Bahn auch nach Betriebsschluss.

Zum grossartigen Atzmännig-Angebot gehören aber genauso die Fahrt mit der Sesselbahn zur Bergstation auf die Alp Atzmännig, 1200 m.ü.M. Hier tut sich nicht nur eine tolle Aussicht auf, sondern es eröffnet sich ebenfalls eine ideale Gegend für eine tolle Wanderung und Entdeckungstour in der Natur. Abwechslungsreiche und gut markierte Wanderwege führen in verschiedene Richtungen. Dazu gibt es den Spatz Männli Erlebnisweg, der bei der Bergstation startet und in ca. einer Stunde den verschiedenen Spielposten entlang zurück zur Talstation führt.

Und noch zwei weitere und besondere Attraktionen: Die kostenlose Greifvogel-Show – Dauer ca. 1 Stunde., jeweils am Samstag (bis 15. Oktober und bei schönem Wetter auch im November) um 13.30 Uhr an der Talstation – sowie die Greifvogel-Wanderungen ab Bergstation – jeweils am Samstag, 17 Uhr, und am Sonntag, 16 Uhr (bis 23. Oktober 2016). Während der rund zweistündigen, lockeren Wanderung mit den Greifvögeln lässt sich das Verhalten dieser faszinierenden Tiere live verfolgen und zudem gibt es interessante Informationen aus erster Hand des Falkners. Anmeldung wird empfohlen unter Telefon 055 284 64 34 oder info@atzmaennig.ch



Freizeit pur! **Atzmännig**

Sportbahnen Atzmännig AG

Postfach, 8638 Goldingen
Telefon: 055 284 64 34
Email: info@atzmaennig.ch

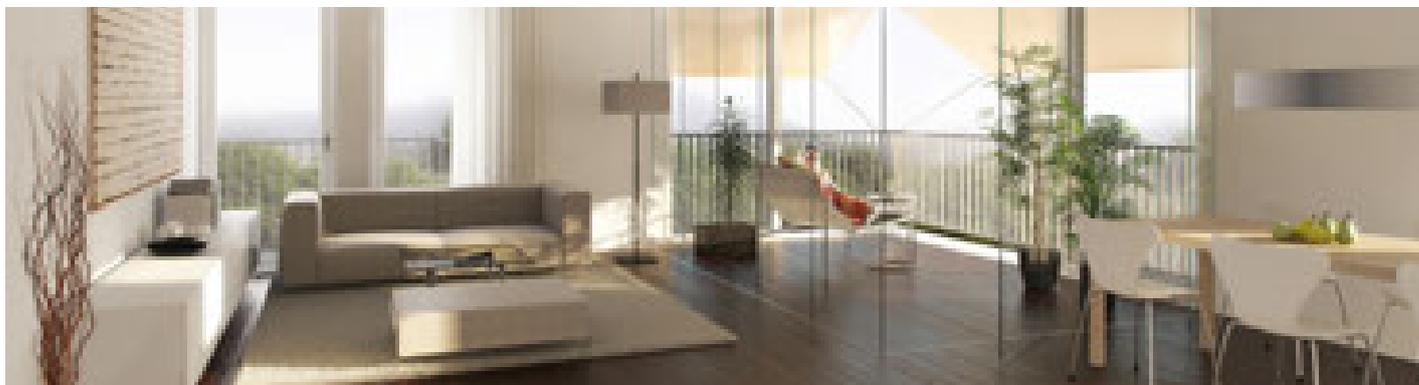
Anreise Auto:
Atzmännigstrasse, 8638 Goldingen

Öffnungszeiten
Rodelbahn/Sesselbahn:
Mo – Fr 9.00 – 11.45 / 13.15 – 17.00 Uhr
Sa/So 9.00 – 17.15 Uhr
während Ferienzeiten durchgehend

Seilpark:
Von 9. April bis 23. Oktober 2016,
Mo – Fr 13 – 18 Uhr
Sa/So und während Schulferien (11.7. – 19.8. sowie 3. – 21.10.16) von 9 – 18 Uhr.
Bei schönem Wetter auch im November an Wochenenden geöffnet.

www.atzmaennig.ch

B2S Immobilien AG: weit mehr als nur Immobilienhandel



B2S Immobilien AG mit Sitz in der Bauarena in Volketswil vermittelt seit 2007 Immobilienobjekte. Jürg Buri, Inhaber, und Petra Vogler, Geschäftsleitung, legen im Gespräch die Vorzüge von B2S Immobilien AG dar.

Es gibt viele Immobiliendienstleister. Warum soll der Kunde B2S Immobilien AG wählen?

Jürg Buri: «B2S vermittelt Neubau-Projekte und Maklerobjekte mit hohem Wohnkomfort zu fairen Preisen. Seit 2007 begleitet B2S Immobilien AG Bauherren und Architekten in der Stadt Zürich und den Agglomerationen des Kantons Zürich von der grünen Wiese über die Vermarktung bis zur Eigentumsübertragung. Dafür bieten wir alle Dienstleistungen, die es beratend, planerisch, finanziell, rechtlich und marketingtechnisch für eine optimale Abwicklung braucht.»

Worauf achtet der Immobilienkunde von heute?

Petra Vogler: «Nebst den üblichen Informationen über eine Immobilie wie Lage, Grösse oder Ausstattung, will der Immobilienkäufer heute viel mehr über Umwelteinflüsse erfahren. Das Objekt soll nicht nur eine gute Lage aufweisen, sondern auch bezüglich Energie, Akustik und Bauphysik auf dem neuesten Stand sein. Um ein hohes Komfortbedürfnis zu erfüllen, muss die Immobilie energetisch und schalltechnisch optimal ausgeführt sein. Dafür können wir das umfassende Expertenwissen von Buri Bauphysik & Akustik AG (BB&A) nutzen und den Kunden detaillierte Informationen z.B. zu Minergie und Strassenlärm vermitteln. Diese Synergie mit BB&A ist für den Käufer ein spürbarer Mehrwert.»

Wie sehen Sie Ihre Rolle im Vermittlungsprozess einer Immobilie?

Petra Vogler: «Egal ob Neubau-Projekte oder Maklerobjekte – im Vordergrund steht für das B2S Immobilien-Team im-

mer der Kundenwunsch. Unser Ziel ist es, dem Immobilienkäufer eine ehrliche und sachkundige Beratung zu geben, damit er sicher sein kann, für sich eine optimale Investition für die Zukunft getätigt zu haben. Dafür sprechen wir mit unseren Kunden auf Augenhöhe, schaffen eine solide Vertrauensbasis und vermitteln komplexe Informationen in einfacher Weise.»

Die B2S-Dienstleistungen auf einen Blick:

- Verkauf und Vermittlungen
- Marketingkonzepte
- Marktanalysen
- Projekt-Mitentwicklung
- Schätzungen
- Finanzierungsberatung



Das Team von B2S Immobilien (v.l.n.r.); Jürg Buri, Petra Vogler und Renate Bruggmann

B2S
Immobilien AG

B2S Immobilien AG

Industriestrasse 18, 8604 Volketswil

Telefon 044 908 10 35

Fax 044 908 10 38

E-Mail kontakt@b2s-immobilien.com

www.b2s-immobilien.com

BB&A: Die Bauphysiker, Akustiker und Spezialisten für Brandschutz

BB&A, das Kompetenzzentrum für Bauphysik und Akustik in Volketswil, hat sein Leistungsangebot mit Expertenwissen prägnant erweitert: Neu bietet BB&A, neben Bauphysik und Akustik, auch das Fachgebiet des Brandschutzes QSS1 und QSS2 an. Ein Grund mehr, mit den fachkundigen Profis zusammenzuarbeiten.

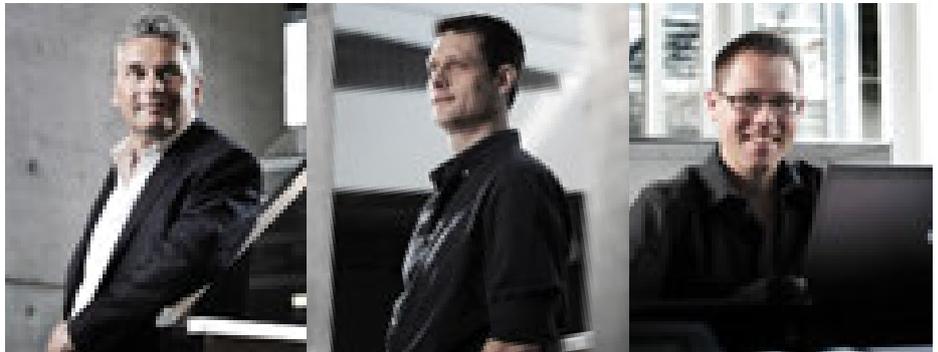
Der Schutz gegen Feuer ist ein zentrales Thema am Bau. Mit der Einführung von Qualitätssicherungsstufen (QSS) für Bauten und Anlagen werden nicht nur Gebäude, sondern sind auch die darin lebenden und arbeitenden Menschen sicherer, gleichsam wird die Planung aber anspruchsvoller und es werden entsprechende Fachleute für die Umsetzung erforderlich. Buri Bauphysik & Akustik AG (BB&A) haben ihr Leistungsangebot entsprechend ausgebaut und bieten nun auch in Sachen Brandschutz QSS1 und QSS2 objektspezifische, sichere und wirtschaftlich attraktive Lösungen an. «Die Synergien zwischen Bauphysik, Akustik und Brandschutz können von unseren Kunden optimal genutzt werden, da sie für alle drei Fachgebiete nur noch einen Ansprechpartner benötigen. Dies bietet unseren



Schulhaus Campus Moos in Rüschlikon.



Wohnhochhaus Escherterrasse in Zürich.



Die Geschäftsleitung von BB&A (v.l.n.r.): Jürg Buri, David Berther, Bruno Berger

Auftraggebern einen qualitativ sicheren und wirtschaftlich lohnenden Mehrwert», erklärt David Berther von BB&A, Brandschutz-Fachmann QSS1 und QSS2.

Damit bietet die BB&A ein ausgewiesenes Brandschutz-Fachwissen im Dienste ihrer Kunden sowie entsprechende Dienstleistungen an:

- Erarbeiten von Brandschutzkonzepten
- Erstellen von Brandschutzplänen
- Erstellen von Brandschutznachweisen
- Zusammenstellung von Revisionsunterlagen
- Durchführung von Ausführungskontrollen und Qualitätssicherung während der Nutzungsdauer.

Bauphysik und Akustik – zwei bekannte Fachkompetenzen von BB&A

Mit strengeren und weitreichenderen Vorschriften und Normen sind Experten gefragt, welche Bauphysik und Akustik im Griff haben und alle Ansprüche optimal unter einen Hut zu bringen wissen. Bei der BB&A steht für solche Problemlösungen eine geballte Ladung Fachwissen zur Verfügung. «Unsere Stärke ist die interdisziplinäre Kompetenz, welche unser Team unter einem Dach vereint. Das reicht vom diplomierten Architekten über Hochbautechniker und Bauleiter bis hin zum diplomierten Holz- Elektro- und Maschineningenieur. Bei uns findet man sämtliches Know-how für Bauphysik, Akustik, Expertisen und Messungen – jetzt auch in Sachen Brandschutz», hält David Berther fest. Der Brandschutzfachmann ist diplomierter Hochbautechniker TS mit Nachdiplomstudium in Energie und Nachhaltigkeit Bau, zudem nebenberuflich als Minerogie-Prüfstelle für den Kanton Schwyz tätig und er doziert an der HS Luzern und der TS Pfäffikon. BB&A verfügt mit seinem Team über aus-

sergewöhnlich hohes Fachwissen in den verschiedensten Bereichen und Disziplinen. Anschauliche Beweise dafür hat das Volketswiler Kompetenzteam an verschiedensten namhaften Projekten geliefert – und zwar von der Planung bis zur Umsetzung: Dem Hochhaus Escherterrasse an der Hardturmstrasse in Zürich oder dem Schulhaus Campus Moos in Rüschlikon.

BB&A – ein interdisziplinäres Team von Ingenieuren, Architekten und Technikern, das mit grossem Know-how die gestellten Aufgaben seriös, kompetent, ganzheitlich und effizient löst.

BB&A

BB&A Hauptsitz

Industriestrasse 18, 8604 Volketswil
Telefon 044 908 10 30
E-Mail david.berther@bb-a.ch

BB&A Filiale Rapperswil-Jona

Holzwisstrasse 25c, 8645 Rapperswil-Jona
Telefon 044 908 10 30
E-Mail david.berther@bb-a.ch

BB&A Filiale Trübbach

Prapapier 6, 9477 Trübbach
Telefon 081 740 21 22
E-Mail bruno.berger@bb-a.ch

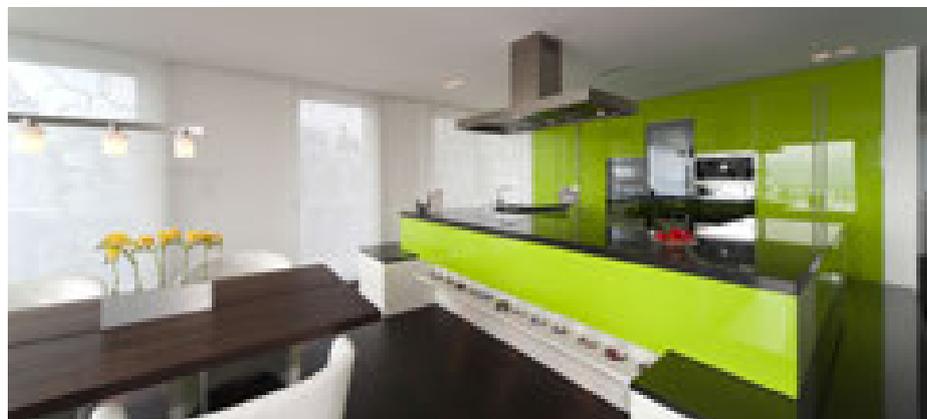
5 Sterne für Ihre neue Küche

In der grossen, modernen und attraktiven Küchenausstellung von Oberland Küchen AG und Difema AG in Wetzikon erleben Sie eine riesige Auswahl an Materialien, Farben und Apparaten. Zur Erholung lassen Sie sich im Bistro Capo verwöhnen!

Planen Sie eine neue Küche? Dann sollten Sie Oberland Küchen AG in Wetzikon unbedingt besuchen. Hier an der Weststrasse in Wetzikon finden Sie gleich drei «Küchenwelten» unter einem Dach. Die Oberland Küchen AG hat für Sie die Traumküche im Sortiment, die Difema Handels AG führt erstklassige Haushaltapparate und im Bistro Capo werden Sie aus der hauseigenen Küche mit Leckereien verwöhnt.

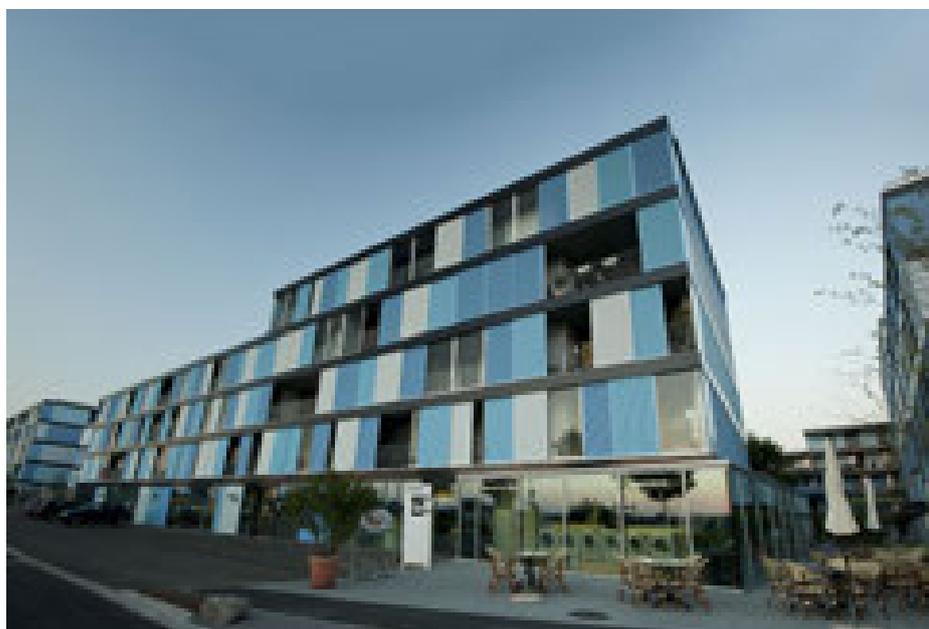
Vom Küchentraum zur Traumküche

Die Küche ist für die Bauherrschaft beim Bau oder Umbau eines Eigenheimes stets eine Herzensangelegenheit und nimmt einen besonders wichtigen Platz in der Planung ein. «Damit der Küchentraum zur Traumküche wird, planen wir jede Einbauküche exakt auf Mass. Dabei fliesst jahrelange Erfahrung ein, was in Kombination mit neuester Technik und



aktuellen Materialien einen gelungenen Neuo- oder Umbau garantiert», erklärt Max Schmid, Geschäftsführer von Oberland Küchen AG. Er und sein Team begleiten die Bauherrschaft von A bis Z, das heisst ab den ersten Ideenskizzen bis zur Bauleitung und Koordination

vor Ort. Sei es der Bau des neuen Eigenheims, die Neuausstattung von Grossüberbauungen oder eine umfangreiche Sanierung von Altbauten – die Fachleute aus Wetzikon erfüllen alle Wünsche qualitativ hochwertig und innerhalb des Terminplans.



OBERLAND KÜCHEN

Oberland Küchen AG

Weststrasse 62/64, 8620 Wetzikon

Telefon 044 933 53 53

Fax 044 933 53 55

E-Mail info@oberland-kuechen.ch

Öffnungszeiten Ausstellung

Mo – Fr 08.00 – 12.00 / 13.00 – 18.00 Uhr

Samstag 09.00 – 16.00 Uhr

 www.oberland-kuechen.ch

difema

ag haushaltapparate

Weststrasse 62/64, 8620 Wetzikon
 Telefon 044 933 53 43
 info@difema.ch
 www.difema.ch

Qualitätsapparate für Starköche und -köchinnen

Wer in der Traumküche die Kochkünste auslebt, möchte auch auf moderne Technik setzen. Unter dem Dach von Oberland Küchen AG bietet die Difema Handels AG eine ausserordentliche Auswahl von Qualitätsmarken mit neuester Technik. «Wenn in einer bestehenden Küche ein Gerät ausgetauscht werden soll, muss es nicht nur technisch alle Anforderungen erfüllen, sondern sich auch optisch in die Umgebung einfügen. Dafür sind wir Spezialisten, denn mit unserer grossen Auswahl an Markengeräten finden wir immer eine Lösung», so Max Schmid. Nebst Küchengeräten führt Difema AG auch frei stehende Waschmaschinen, Tumbler oder Gefrierschränke. Besonders aktuell und beliebt sind temperaturgeregelte Weinschränke, welche in Wetzikon in allen Grössen zur freien Platzierung oder für den Einbau in die Küche angeboten werden. So wird der Wein stets in der optimalen Temperatur gehalten und serviert.



Zur Erholung ins gemütliche Nostalgie-Bistro

Bei der Besichtigung von Küchenausstattungen kann einem schon mal der Hunger überkommen. Max Schmid hat in den Räumlichkeiten der Ausstellung das nostalgische Bistro Capo eingerichtet. Auch Besucher der Naturschutzzone am Pfäffikersee geniessen hier hausgemachte Backwaren aus regionalen Produkten wie Kuchen, Wähen oder selbst gemachte Teigwaren mit einem frischen Salat. Dazu finden sich feine Kaffee-Kreationen, diverse Getränke und auserlesene Weine auf der Karte. Das Bistro hat Montag bis Freitag von 8 bis 20 Uhr geöffnet, Mittwochs sogar bis 23 Uhr, und Samstag von 9 bis 16 Uhr. Während diesen Tagen wird den Gästen ein preiswertes Mittagmenü angeboten.

Die grosse, moderne und attraktive Küchenwelt von Oberland Küchen AG begeistert mit dem speziellen Ambiente gleichermassen Mann und Frau. Mit modernen Küchen und Apparaten wird nicht nur etwas

fürs Auge geboten, sondern mit dem Bistro Capo auch was für den Gaumen. Oberland Küchen AG bietet ein tolles Einkaufserlebnis und wird bestimmt auch Ihren Küchen Traum in eine Traumküche verwandeln!



Der Gebäudeunterhalt mit dem gewissen Extra!

Facility Services ist für die Clean-up Gebäudeunterhalt AG viel mehr als nur Reinigung. Seit 1987 steht das Unternehmen aus Brüttsellen für höchste Zuverlässigkeit, perfekte Qualität und umfassenden Service.

«Die Stärken von Clean-up Gebäudeunterhalt AG sind hohe Flexibilität, kurze Reaktionszeit und der allzeit erreichbare Pikettdienst. Ob es um das Öffnen eines Zugangs, das Auswechseln einer Lampe, die Sicherstellung der Warmwasserzufuhr oder das Aufladen einer Speicherkarte für die Waschmaschine geht – wir sind stets einsatzbereit / wir stehen jederzeit zur Verfügung und das Anliegen wird innert kürzester Frist gelöst», erklärt Domingo Amantea, seit August 1987 Geschäftsinhaber von Clean-up Gebäudeunterhalt AG.

Über 200 bestens ausgebildete Mitarbeiter sind für Clean-up im Kanton Zürich und den angrenzenden Gebieten für Private und Wirtschaft im Einsatz. Sie erledigen kompetent Hauswartungen, Umgebungsarbeiten sowie Reinigungs-, Wartungs- und Unterhaltsaufträge jeder Grössenordnung. «Wir beschäftigen ausschliesslich Mitarbeiter, welche über die nötige Erfahrung verfügen und unsere Werte teilen. Sie werden laufend geschult und die Qualität mittels internen Audits geprüft», erklärt der stellvertretende Geschäftsführer Nazzareno Mancini.



Das Dienstleistungsangebot der Clean-up Gebäudeunterhalt AG ist breit gefächert:

- Unterhalts-, Fassaden- und Spezialreinigungen
- Hauswartung und Technische Dienste
- Areal- und Gartenarbeiten
- Winterdienst
- Living Services

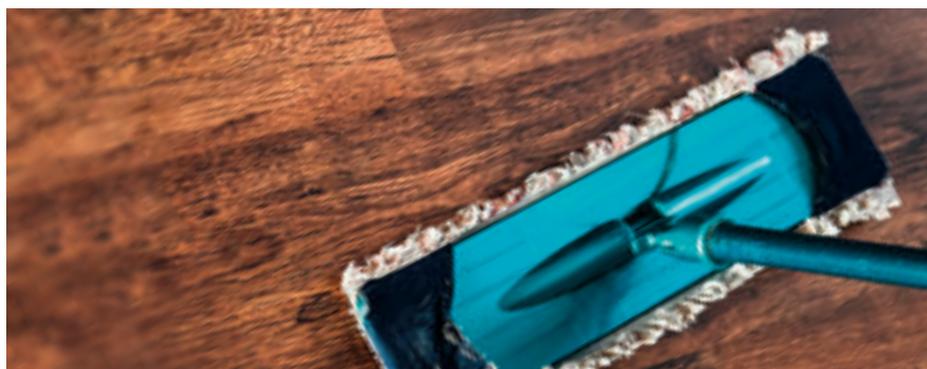
Im Rahmen der Living Services werden bei Ferienabwesenheiten oder längeren Auslandsaufenthalten Wohnungen betreut, Blumen und Pflanzen gegossen, vor der Rückkehr Reinigungsarbeiten durchgeführt und sogar Haustiere gefüttert.

Um komplexe Aufträge im Hauswartungsbereich mit derselben Sorgfalt zu erfüllen wie Standardarbeiten im Reinigungssektor, entwickelte Firmengründer Domingo Amantea das Modulangebot. Jede Dienstleistung kann einmalig, sporadisch oder regelmässig im vorteil-

haften Abonnement gebucht werden. Extrararbeiten wie Winterdienst oder Notfalldienst werden separat nach Aufwand verrechnet.

Der über die Jahre erarbeitete hohe Qualitätsstandard der Clean-up Gebäudeunterhalt AG ist auch für die Geschäftsleitung oberstes Credo. «Wir geniessen das Vertrauen der namhaftesten Immobilienverwalter und sind stolz, dass unsere Mitarbeiter immer wieder für deren Einsatz, Sauberkeit, Flexibilität und Qualitätsdenken gelobt werden. Dieses Level wollen wir nicht nur halten sondern mit Leidenschaft verbessern», gibt Domingo Amantea das Ziel für die nächsten Jahre vor.

Clean-up
clean-up Gebäudeunterhalt AG
044 8336010



Clean-up Gebäudeunterhalt AG

Ruchstückstrasse 14
8306 Brüttsellen

Telefon 044 833 60 10
E-Mail info@clean-upag.ch

www.clean-upag.ch

MOBILER
REGIONALFÜHRER

2GO!
WINTERTHUR

DIE APP FÜR WINTERTHUR!

JETZT GRATIS
DOWNLOADEN



Laden im
 App Store

JETZT BEI
 Google play

WWW.2GO-APPS.CH



FREIZEITTIPPS | LOKALE FIRMEN
DIE BESTEN EVENTS | ANGEBOTE
NÜTZLICHE INFOS | ROUTENPLANER



Händ Sie au echli Angscht vor der Zuekunft?

Text und Interview: Maximilian Marti

Mit dieser Frage beginnt die Schau mit dem Titel «Sektor 1», die unvergleichbare Gassenschau, die «Karl's kühne» genannt wird. Eine Gassenschau im ursprünglichen Sinn ist es schon längst nicht mehr, sondern eine geniale Darbietung von einer Menge innovativer Leute mit unzählbarem Theaterblut in den Adern und unbändigem Humor im Herzen, angetrieben von gesundem, ironisch gefärbtem Menschenverstand und unterstützt von technischen Raffinessen, deren spielerische Auswüchse an Jules Verne erinnern.

Was 1984 als kleine, waschechte Gassenschau begann, erblühte im Lauf von 14 Programmen, eines davon Knie-begleitend, zu einem komödiantischen Spektakel der Sonderklasse mit gesellschaftskritischer Note. Zündstoff und Antrieb für das inzwischen zum Kulturunternehmen par Excellence mutierte Gründer-Ensemble waren immer die Lust, Grenzen zu sprengen und das Bedürfnis, Denkanstösse zu liefern. Das tun sie bis heute und zwar so, wie das nur Karl's kühne Gassenschau vermag. Wie die Plakate versprechen, ist das zentrale Thema des Abends unser Umgang mit dem Müll, dessen rachsüchtige Disposition und die Gefahr, die in Zukunft auf uns Menschen lauert, wenn wir uns allzu konform und gehorsam verhalten. (Eine Gefahr Nota Bene, in der wir uns schon längst befinden!) Die Nachricht ist angekommen: Den Müll habe ich schon immer getrennt, jetzt sortiere ich sogar die leeren Bierflaschen nach Marken!

Karl's kühne Gassenschau, in ihrer heutigen Form, lebt von ihrer Grösse. Alles ist gross, grösser, grossartig: Der Parkplatz, das eingezäunte Areal, die mehrschichtige Catering-Zone, das ausgezeichnete, frisch vor Ort zubereitete kulinarische Angebot, das Sortiment der Bar, die Kompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeitenden, die Tribüne und die Erwartungshaltung des Publikums. Alles ist konzi-



© Ernesto Graf



© Regina Jäger



© Ernesto Graf



© Peter Koehl

piert, um eine Menge Leute köstlich zu unterhalten. Ich war relativ früh dort, weil die Plätze nicht nummeriert sind und ich kurzsichtig bin. Und sie kamen! Bald umgab mich ein gefühlte Menge von einer Million Menschen, die alle wunderbarerweise und problemlos auf der gedeckten Tribüne für 1'400 Personen Platz fanden. Weiteres verrate ich nicht und in Schwärmereien über die Schau will ich auch nicht verfallen, aber ich kann nicht anders, also was soll's! Nach all den Überraschungen, die das Publikum während der Vorstellung erlebte, suchte ich Paul Weilenmann, Gründungsmitglied und Geschäftsführer von Karl's kühner Gassenschau und fragte ihn:

Was war für Sie die grösste Überraschung in der Geschichte Ihrer Schau?

Paul Weilenmann: Das war der Moment, als wir zum ersten Mal in einer Naturkulisse auftraten, mit dem Programm «Steinbruch», in einem solchen. Als Gassengaukler waren wir gewohnt, mit einer Kabelrolle in der Hand im nächsten Restaurant oder Kiosk um Strom anzufragen für unsere bescheidene elektrische Anlage. Nach dem Entscheid, diese Ausführung zu realisieren, fuhren plötzlich Lastwagen mit monströsen Kabeltrommeln vor, Generatoren wurden abgeladen, mit riesigen Steckern und Tableaus wurde hantiert, es war phänomenal in jeder Hinsicht. Blauäugig hatten wir uns mit unseren Vorstellungen von Weiterentwicklung auf ein Niveau verstiegen, auf das wir uns mit kühlen Überlegungen nie gewagt hätten. Aber der Schritt war getan, die Flucht nach vorne angesagt. Die Premiere, für die wir überhaupt noch nicht genügend vorbereitet waren, musste aufgrund schlechten

Wetters um eine Woche verschoben werden, was schliesslich unsere Ehre rettete. Von diesem Moment an war die Herausforderung, unbekanntes Terrain zu betreten wegweisend für unsere Entscheide.

Wenn man in Ihrer Grössenordnung auftritt, entstehen zwangsläufig kleinere und grössere Probleme – welches ist Ihr grösstes?

In Stadt-Agglomerationen geeignete Standorte zu finden, die über genügend Parkplätze verfügen, per ÖV bequem erreichbar, möglichst in Bahnhofnähe, aber in genügender Entfernung zu Wohnquartieren sind. Und Areal-Vermieter zu finden, die uns ermöglichen, über mehrere Saisons installiert zu bleiben. Hier in Winterthur trifft das zu, deshalb werden wir aufgrund der grossen Nachfrage 2017 eine zweite Saison auftreten.

Herr Weilenmann hatte noch zu tun, wir verabschiedeten uns und ich trollte mich in Richtung Parkplatz. Kühn ist tatsächlich das einzige Adjektiv, das zu Karl's Gassenschau passt. Wenn Sie's nicht glauben, schauen Sie sich die Sache selber an, aber Achtung: auch Sie werden geläutert daraus hervorgehen.

www.karlskuehnegassenschau.ch
www.sektor1.ch

**KARL'S
KÜHNE
GASSEN
SCHAU**

Mit Stil und Eleganz – Pflanzen an die Wand



Pflanzen als Zimmerschmuck bekommen jetzt eine völlig neue Bedeutung. Nicht mehr nur als banale Topfpflanze auf der Fensterbank, sondern als repräsentativer Wandschmuck in einem personalisierten Rahmen.

Einzigartig ist, dass jedes Pflanzenbild farblich nach Kundenwunsch passend zur Einrichtung angefertigt werden kann. So wird jedes Pflan-

zenbild ein individuelles Einrichtungsobjekt. Lackierung in matt oder glänzend. Alle Farben (RAL-System) sind möglich. Ihr persönlicher Eye-Catcher im privaten wie auch beruflichem Bereich. Je nach Standort und Bepflanzung ist eine Anpassung der Beleuchtung sinnvoll, auch darum können wir uns gerne kümmern. Kein Strom- oder Wasseranschluss erforderlich. Wasserspeicher ist ausreichend, je nach Licht- und Temperaturverhältnis bis zu 4 Wochen.

Die Firma A777 Gartengestaltung ist seit 2010 im Bereich Gebäudebegrünung für Innen und Aussen tätig. Dieser Bereich umfasst begrünte Heckenelemente, Pflanzenbilder, begrünte Raumteiler, Moosbilder

und begrünte Dächer kombiniert mit Photovoltaikanlagen. Diese Aktivitäten werden unter dem Label www.junglefever.ch aufgeführt, die Firma A777 Gartengestaltung gestaltet und pflegt seit 1991 vor allem privaten Gärten und ist bekannt für innovative Lösungen im Garten ohne dabei die traditionellen Tätigkeiten wie Natursteinarbeiten, und die umfassende Bepflanzungsgestaltung zu vernachlässigen.



Andi Dreisiebner verschönert mit Jungle Fever Räume und Wände auf ganz spezielle und einzigartige Weise.



A777 Gartengestaltung

Bahnwärterhaus, 8472 Seuzach

Telefon 052 338 07 76

E-Mail garten@a777.ch

www.a777.ch

Ein Paradies für Spargelgeniesser

Der Spargel ist ein Leckerbissen, auf den sich Gourmets und Geniesser jedes Jahr freuen. Ein besonderer Ort für diesen Genuss ist das Hofbeizli auf dem Spargelhof der Familie Gisler in Flaach.

Während der Spargelsaison von Anfang April bis Mitte Juni führen Lydia und Jürg Gisler mit dem Hofbeizli ein Restaurant der besonderen Art. Hier bieten sie ihre Spargeln aus eigenem Anbau in jeglicher Form an, von der Suppe über den Spargelsalat und den Spargelrisotto bis zu Spargeln mit regionalem Schinken und Sauce hollandaise. Das Besondere an diesem Restaurant ist aber, dass es jedes Jahr anders aussieht! «Da wir das Hofbeizli nur während der Saison betreiben, dekoriert meine Schwägerin mit der Unterstützung der Familie alles jedes Jahr neu. Das erfreut besonders unsere vielen Stammgäste, welche sozusagen jedes Mal in neuer Umgebung unsere Spargeln geniessen», sagt Lydia Gisler. Sämtliche Weine und Schinken stammen aus der Region und der Spargel natürlich ausschliesslich aus eigenem Anbau.



Seit 1963 wird auf dem Vollerwerbsbetrieb in Flaach im Zürcher Weinland der Spargel angebaut. In der dritten Generation widmet sich die Familie Gisler, nebst Milchwirtschaft und Kartoffelanbau, mit viel Herzblut der Kultivierung



dieses Edelgemüses. Den Spargel gedeihen zu lassen und zu ernten ist wahrlich eine Knochenarbeit. Wer den Erntehelfern und Jürg Gisler zusieht, wie sie jeden Spargel einzeln in den Erdhügeln suchen, freilegen und mit Spezialwerkzeug vorsichtig stechen, herausholen und aussortieren, sieht, wie viel Arbeit und Fachwissen dahinter stecken.

Spargelstechen für Anfänger

Für Familienausflüge, Vereine, Wandergruppen und Privatpersonen werden spezielle Führungen angeboten. Unter kundiger Anleitung dürfen Interessierte gleich selber Hand anlegen.

Die täglich frisch gestochenen Spargeln werden, auch als origineller «Spargelstrauss», direkt ab Hof verkauft oder zum Verzehr im Hofbeizli zubereitet. Dieses ist 7 Tage die Woche von 8.30 bis 23 Uhr offen. Die Küche

serviert Montag bis Freitag zwischen 11.45 und 14.00 sowie ab 17 Uhr, Samstag/Sonntag und alle Feiertage von 11.45 bis 20 Uhr.

Falls Ihnen jetzt schon das Wasser im Mund zusammenläuft, empfehlen wir Ihnen dringend, eine Reservation zu tätigen. Denn ein Geheimtipp ist das Hofbeizli der Familie Gisler in Flaach schon lange nicht mehr. Das beweisen die vielen Spargelfreunde, welche jedes Jahr sogar vom St. Galler Rheintal und dem Zürichsee anreisen, um sich hier mit Spargelköstlichkeiten verwöhnen zu lassen!



Lydia und Jürg Gislerts Hofbeizli ist jedes Jahr einen Besuch wert!

Flaacher Spargelhof, Familie Gisler

Boden 1, 8416 Flaach

Telefon 052 318 22 32

www.flaacherspargel.ch



Die Spargelernte ist harte Arbeit und erfordert enormes Geschick und Fachwissen.

Schloss Laufen: Erlebnis am Rheinfluss

Seit dem Jahr 858 thront das Schloss Laufen stolz auf dem Felsen ob dem Rheinfluss. In seiner langen Geschichte hat es viele Kriege überstanden und Besitzerwechsel erlebt. Heute gehört es zu einer der grössten Touristenattraktionen der Schweiz. Das Schloss Laufen ist aber auch ein Tipp für Gourmets, für Festlichkeiten und für Firmenevents.



Der historische Rittersaal fasst bis zu 200 Personen, das Restaurant Castello und der Bleulersaal laden zu edlen Geburtstagsessen ein und im Rundturm geniesst man in kleiner Runde schöne Stunden. Zusammen mit der einmaligen Lage, der ausgezeichneten Küche und der persönlichen Betreuung durch das Personal bleiben Feste im Schloss Laufen lange in guter Erinnerung.

Vor fünf Jahren übernahm Bruno Greuter die Betriebsleitung des Schloss Laufen. Er



Bruno Greuter: «Ich und mein Team sind Vollblutgastronomen und nur zufrieden, wenn der Gast glücklich unser Haus verlässt.»

ist ein Gastronom mit Leib und Seele und hat sich das Motto «Erlebnis am Rheinfluss» auf die Fahne geschrieben. «Wir setzen auf die lange Tradition des Schloss Laufen, was der Gast an den Banketten, Symposien und Hochzeiten jederzeit spüren soll. Unsere Räumlichkeiten sind authentisch ausgestattet, strahlen ein historisches Ambiente aus und sind beinahe durchgängig für Rollstuhlfahrer zugänglich.» Besonders stolz ist Bruno Greuter auf seine vorzüglichen Mitarbeiter, welche sich in

Organisation, Küche, Abwicklung und Service immer wieder mit Begeisterung für die Gäste einsetzen. Täglich wird ein Servicemeeting durchgeführt, in welchem die Mitarbeiter den Tag Revue passieren lassen und Verbesserungspotenzial ausloten. Das formte das Team in den letzten Jahren zu einer richtigen Familie.

Das Schloss Laufen ist wohl das einzige Schloss in der Schweiz, welches von Tagestouristen besucht wird und gleich-



Der Rittersaal fasst bis zu 200 Personen und bezaubert mit historischem, festlichem Ambiente.

zeitig Events beherbergt. «Wir servieren im Restaurant und auf der Terrasse bis zu 400 à la carte Essen pro Tag. Gleichzeitig sind wir mit unserer Ausstattung und den 70 Mitarbeitern in der Lage, parallel Symposien und Festanlässe abzuwickeln», so Bruno Greuter. Sämtliche Essen sind saisonal zusammengestellt, frisch zubereitet und auf den Punkt serviert. Die Speisekarte bietet hochstehende, bürgerliche Küche mit einer reichhaltigen Auswahl regionaler Produkte und lokaler Weinspezialitäten. Die Gäste können im Schloss Laufen monatlich wechselnde Winzererzeugnisse aus der Region mit passenden Degustationsmenüs geniessen.

Wer im Schloss Laufen eine Veranstaltung plant, kann sich in allen Belangen voll und ganz auf Bruno Greuter und sein engagiertes Team verlassen. Für grössere Anlässe berät und betreut der Verkaufsleiter Herr Emmerich Scheiber als zentrale Ansprechperson die Kunden und ist bestrebt, alle Ideen umzusetzen und Wünsche zu erfüllen. Die zwei Mitarbeiter des technischen Dienstes sorgen dafür, dass die Technik reibungslos läuft. «Der Gast kann guten Gewissens die Planung seines Symposiums, seines Kundenevents, der Hochzeit oder des Apéros in unsere Hände legen. Am Tag X ist alles bereit, der Veranstalter

muss sich um nichts kümmern und der Anlass wird bei den Gästen noch lange in guter Erinnerung bleiben», sagt Bruno Greuter überzeugend. Und verrät noch einen kleinen Geheimitipp, der jedem Event eine ganz besondere Note verleiht: «Geniessen Sie am Abend mit Ihren Gästen den Rheinfall by Night. Das ist ein unvergessliches, emotionales Erlebnis!» Eine Empfehlung, welche man beim nächsten Event auf dem Schloss Laufen gerne einplanen wird.



Der über 500-jährige Schloss Weinkeller eignet sich hervorragend für Apéros und Weindegustationen für bis zu 30 Personen.



An der runden Tafel im Rundturm fühlt sich der Gast schon beinahe wie an Artus Tafelrunde.



SCHLOSS LAUFEN | RESTAURANT & WEINKELLER

Schloss Laufen

8447 Dachsen
Telefon 052 659 67 67
E-Mail info@schlosslaufen.ch

Öffnungszeiten

April bis Oktober
Mo – So 11.30 – 23.30 Uhr

November bis März

Mi – Sa 11.30 – 23.30 Uhr
So 11.30 – 18.00 Uhr
Mo u. Di geschlossen



Im noblen Bleulersaal geniessen man stilvoll frische, lokale Produkte.

Lebendige Industriekultur in Marthalen: Die letzte Rosshaarspinnerei der Schweiz

Wussten Sie, dass Rosshaar ein besonders gesundes und dauerhaftes Füllmaterial für Matratzen ist? Das Traditionsunternehmen Toggenburger in Marthalen ist die letzte Rosshaarspinnerei der Schweiz. Die 1843 gegründete Firma wird mittlerweile in der 6. Generation durch Valérie Toggenburger geführt.



Rosshaarmatratzen bieten viele Vorteile. Als reines Naturprodukt nehmen sie sehr viel Feuchtigkeit auf und speichern diese vollständig ohne Schimmelbildung. Dank

der hohen Festigkeit bieten Rosshaarmatratzen eine ausgezeichnete Stützfunktion und sind in Verbindung mit Federkernen besonders geeignet bei Rückenproblemen. Für Allergiker sind Rosshaarmatratzen die ideale Schlafunterlage. «Ein grosser Vorteil ist auch die Langlebigkeit der Matratzen. Wir empfehlen zwar alle 10 bis 15 Jahre die Matratzen wieder neu zu lockern und den Stoff aufzufrischen. Viele Kunden nutzen ihre Matratzen über 20 Jahren und berichten, dass sie sich anfühlen wie am ersten Tag», so Valérie Toggenburger.



In der Rosshaarspinnerei ist Geschick und Kraft gefordert.



Die Haare werden nach der Anlieferung gründlich und in mehreren Durchgängen gewaschen.

Auf der Walz das Handwerk erlernt

Anfang des 19. Jahrhunderts erlernte Johannes Toggenburger auf der Walz im Emmental das Handwerk des Rosshaarspinnens und begann 1843 in bescheidenen Verhältnissen als Lohnspinner. 1865 wurde das noch heute bestehende Geschäftshaus erstellt und die zweite Generation übernahm die Produktion. Ende des 19. Jahrhunderts, im Umfeld wachsenden Unternehmertums, statteten die neuen Hotelpaläste und Sanatorien in den Berggegenden ihre Häuser mit langlebigen Matratzen aus Pferdehaar aus.

Bei Toggenburger setzt man bei den Pferdehaaren nur auf beste Qualität von ausgesuchten Lieferanten. «Wir verarbeiten ausschliesslich die hochwertigen Schweifhaare und auch davon nur die langen Teile, keine Restposten mit kurzen Haaren», betont Valérie Toggenburger. Das Material wird in Südamerika und im EU-Raum eingekauft. Die Anlieferung erfolgt in voluminösen Säcken.

Die Verarbeitung der Schweifhaare erfordert grosses Geschick und ein hohes Mass an Handarbeit. Für Valérie Toggenburger liegen hier die grössten Herausforderungen



Rosshaare haben eine grosse Festigkeit, nehmen viel Feuchtigkeit auf und sind extrem langlebig.

der Zukunft: «Zum einen wird es immer schwieriger Fachleute für diese spezielle Arbeit zu finden. Da fast alle Produktionsschritte Handarbeit erfordern, schlägt sich das natürlich in den Kosten nieder. Gerade mit dem momentan hohen Frankenkurs ist das eine sehr grosse Herausforderung. Das können wir nur mit Top Qualität wettmachen.»

Der Herstellungsprozess ist aufwendig. Nach der Anlieferung werden die Haare gründlich in heisser, natürlicher Seifenlauge gewaschen und danach mit frischem Wasser mehrmals gespült. Unter Umständen wird dieser Prozess mehrmals wiederholt. Anschliessend kommen die Haare in eine spezielle Anlage zum Trocknen. Die noch strähnigen Haare werden aufbereitet und je nach Art der Bestellung mit verschiedenen Haarfarben und -qualitäten vermischt.



Toggenburger & Co AG

Schaffhuserstrass 8
8460 Marthalen
Telefon 052 305 45 05

www.toggenburger.com



Zum Schluss ist die Spiralforn dauerhaft fixiert, was die hohe Festigkeit ergibt.

Auf einer Spezialmaschine werden die Rosshaare gemischt, geöffnet, kardierte und zum Spinnen fertig vorbereitet. Die Spinnanlage kämmt die Haare und führt sie über das Streckwerk dem Spinnkopf zu, wo sie zu einem regelmässigen Strang in Zopfform versponnen werden.

Der Strang wird so gekraust, dass sich Ringlein an Ringlein bildet und jedes einzelne Haar zu einer spiralförmigen Feder wird. Diese gekräuselten Haare werden im Autoklav mit Heissdampf erhitzt, sterilisiert und nochmals getrocknet. Damit wird die dem Haar gegebene Spiralenform dauerhaft fixiert.

In Zopfform kommen die Rosshaare zu den Matratzenproduzenten. Diese setzen auf den wunderbaren Naturstoff, der sehr viel Feuchtigkeit aufnehmen kann, ohne sich nass anzufühlen. «Über 80 % der Produkte werden exportiert und wir haben sehr nam-

hafte Abnehmer unserer Produkte wie Daniel Heer aus Berlin, Hästens Betten aus Schweden oder Heinz Roth in Niederbipp. Sogar in den schwedischen und englischen Königshäusern sind Produkte von uns zu finden. In Letzterem übrigens ausschliesslich mit weissen Haaren», sagt Valérie Toggenburger stolz.

60 bis 100 Tonnen Schweifhaare verarbeitet Toggenburger pro Jahr. «In Europa sind wir mit unseren Produkten klar die Qualitätsführer. Der Produktionsstandort Schweiz ist eine tägliche Herausforderung. Diese wollen wir meistern, damit auch die 7. Generation Toggenburger noch Rosshaar in Marthalen produzieren wird», so Valérie Toggenburger.



Seit 1843 und geführt in 6. Generation: die Rosshaarspinnerei Toggenburger in Marthalen.



Bouldern

Text und Interview: Maximilian Marti
Bilder: David Schweizer

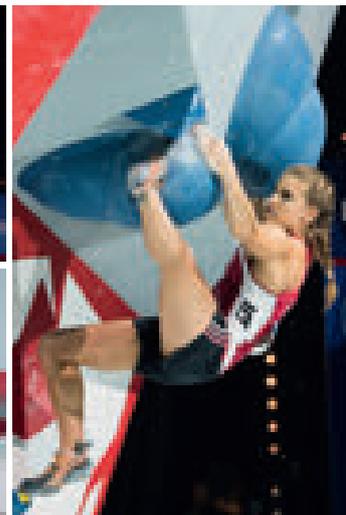
...ist eine Variante des Klettersports, die im Freien oder in der Kletterhalle betrieben wird. Vor über 100 Jahren entstanden in Fontainebleau, Frankreich, erfuhr diese körperlich und mental anspruchsvolle Sportart in den 1990er Jahren eine Renaissance, welche nach einer rasanten Entwicklung in den nächste Jahren zur Olympischen Disziplin werden soll. Geklettert wird, im Gegensatz zum klassischen Klettern, ohne Kletterseil oder -Gurt und nicht möglichst hoch, sondern an Felsblöcken (engl. = boulder) bis zu maximal 4,5 Metern Höhe. Es geht primär darum, ein Bewegungsproblem, ebenfalls Boulder genannt, zu lösen. Die oder der kletternde überlegt allein oder im Team, wie ein definiertes Problem, sprich effizienter Bewegungsablauf, im Rahmen der physischen Möglichkeiten am besten zu meistern ist. Beim Abspringen oder Abfallen ermöglichen weiche Matten eine sichere Landung.

Bouldern ist weit verbreitet, Kurse und Boulders werden in praktisch jeder Kletterhalle angeboten und in jedem Klettergebiet wird gebouldert. In Fontainebleau, dem Ursprungsort der Bewegung und Mekka der Afficionados, sollen heute über 14'000 Boulders dokumentiert sein!

Im September dieses Jahres holte sich die 24-jährige Petra Klingler aus Bonstetten an der Kletter-WM in Paris vor 10'000 Zuschauern die Goldmedaille in der Disziplin Bouldern. Damit stellte sie den Schweizer Klettersport, unter dem Patronat des SAC, ins Rampenlicht und erweckte berechnete Hoffnungen in Hinblick auf die Olympischen Spiele 2020 in Tokio. Um mehr über sie und die Hintergründe ihres Erfolgs zu erfahren, besuchte ich sie und fragte:

Wer ist Petra Klingler?

Petra Klingler: Schule und Ausbildung waren für mich immer wichtig, ..., deshalb habe ich mich für ein Studium der Sportwissenschaft und Betriebswirtschaft entschieden. In meiner Freizeit, zum Teil zeitübergreifend betreibe ich meine Leidenschaft Bouldern und finde so meinen körperlichen und mentalen Ausgleich. Nach meiner Matura entschied ich mich ein Jahr nur ins Klettern zu investieren. Doch bald



wurde mir klar, dass meine Stimmung abhängig von den sportlichen Leistungen wurde. Besonders wenn es im Training nicht rund lief, wünschte ich mir einen Ausgleich. Ich begann mich über meine eigenen Leistungen zu definieren und merkte, dass dies mir den Spass am Klettern nahm und nicht förderte. Ich fühlte, dass mir etwas fehlte zum Ausgleich, deshalb begann ich mit dem Studium und wickelte den Sport darum herum. So schöpfe ich Lebensfreude und Energie aus meinem sozialen Umfeld in den zwei Welten Studium und Sport, was mich offenbar in beiden Wirkungsfeldern weiter bringt.

Warst Du als Kind ehrgeizig?

Ja, schon. Wenn ich etwas erreichen wollte, habe ich an mir und der Sache gearbeitet, bis ich das Ziel erreichte. Ich war immer schon sehr Ehrgeizig und Kompetitiv, wodurch ich mir jedoch selbst ein Stein in den Weg gelegt habe, da ich mich selbst auch schnell selbst unter Druck setzte. Durch meinen Trainer lernte ich mit der Zeit auch die Verantwortung für meine Resultate und mein Training zu übernehmen. Die höchsten Ansprüche soll man an sich selber stellen, nicht an andere. Natürlich braucht man, wenn man auf dem Weg ist, ein Umfeld, das einen praktisch för-

dert, moralisch trägt, anspricht und Rückhalt gibt. Dieses Umfeld besteht aus all den Leuten, die mir ermöglichten, aus Paris eine Goldmedaille nach Hause zu bringen. Euch allen herzlichen Dank dafür.

www.sac-cas.ch/wettkampfsport.html



Petra Klingler, Weltmeisterin 2016

Regionale Fleischprodukte aus eigener Produktion

Wer Fleisch gerne mag und in die Metzgerei Boos in Flaach kommt, wähnt sich im Paradies. Käthi und Paul Boos empfangen die Kundschaft mit einer riesigen Auswahl an frischen und kreativ zubereiteten Spezialitäten.



In der Metzgerei Boos in Flaach bieten Käthi und Paul Boos ausschliesslich hausgefertigte Produkte aus artgerechter, regionaler Tierhaltung an.

Dem Kennerblick wird schnell klar, dass dieses Angebot nicht zugekauft ist, sondern vollumfänglich hier in der Metzgerei produziert wird. «Vom Frischfleisch über die Wurst bis zu den Räucherspezialitäten kommt alles aus Eigenproduktion. Darauf sind wir besonders stolz», sagt Käthi Boos. Sie ist für die Administration und den Laden verantwortlich, wo sie von zwei Verkäuferinnen unterstützt wird.

Paul Boos, der gelernte Metzger, ist zuständig für die gesamte Herstellung der reichhaltigen Palette. Das reicht vom Vieheinkauf bis zur Verarbeitung und Produktion aller Wurst- und Fleischwaren. Dafür wird er von einem Metzger und ab Sommer von einem Lehrling unterstützt, der bei der Metzgerei Boos ausgebildet wird. «Wir kaufen persönlich die Lebeltiere lokal bei den Bauern ein. Ich weiss also genau, welches Tier hinter meinen Produkten steht und dass es artgerecht gehalten worden ist», so Paul Boos. Dieser



Das Team der Metzgerei Boos freut sich über jeden Stamm- und Neukunden in Flaach.

regionale Bezug ist dem Ehepaar Boos besonders wichtig und wird auch von der Stammkundschaft geschätzt. Diese reist sogar aus Zürich an, um die Köstlichkeiten der Familie Boos zu kaufen.

Dass sich die Qualität auf höchstem Niveau bewegt, beweisen die verschiedenen Auszeichnungen, welche die Erzeugnisse der Metzgerei Boos beim Produktwettbewerb des SFF (Schweizerischer Fleischnachfachverband) regelmässig erhalten. Gold für Mostbröckli und Fleischkäse, Silber für Schweinswürstli und Bauernschüblig sowie Bronze für die Grillbratwurst sprechen Bände. Besonders stolz ist Käthi Boos auf den fast schon legendären Beinschinken: «Das ist unser Aushängeschild und weit herum bekannt in der Region. Zu den Flaacher Spargeln schmeckt er vorzüglich!» Zum Aroma trägt der alte Kaltrauchofen bei, in welchem die Mostbröckli, Schüblig und Schinken traditionell geräuchert werden. Dieses Verfahren wird nur noch ganz

selten angewandt und gibt den Erzeugnissen einen sanften und doch nachhaltigen Rauchgeschmack.

Für Veranstaltungen bieten Käthi und Paul Boos ihre Produkte auch als Partyservice an. «Damit offerieren wir gutbürgerliches Essen und Apéros für Anlässe aller Art. Dafür sprechen wir persönlich mit dem Kunden und machen ihm einen Vorschlag, der seine Bedürfnisse in Sachen Produkte und Service optimal abdeckt», so Käthi Boos.

Wer gesunde, regionale und authentische Fleischprodukte sucht, ist bei der Metzgerei Boos in Flaach an der richtigen Adresse. Und der Beinschinken schmeckt auch ohne Spargeln ganz vorzüglich, wie der Schreiende nach einer Probe bestätigen kann!

BOOS

METZGEREI
 ZUM ENGEL



Im Kaltrauchofen werden die Produkte traditionell geräuchert.

Boos Metzgerei zum Engel

Wesenplatz 6, 8416 Flaach
 Telefon 052 318 11 63

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8.00 – 12.00 / 15.00 – 18.30

Samstag 7.30 – 15.00 Uhr durchgehend

Mittwoch ganzer Tag geschlossen

 www.metzgerei-boos.ch

Für unsere Kunden springen wir gerne ins kalte Wasser

Als umfassende Unternehmung deckt die Willy Stäubli Ing. AG alle relevanten Bereiche bei Taucharbeiten, Wasserbauarbeiten und im Stahlbau ab.

Die langjährige Tradition und grosse Erfahrung in den angebotenen Dienstleistungen machen uns zu einem zuverlässigen, kompetenten und engagierten Partner für Ihre Bedürfnisse.

Das Leistungsspektrum beinhaltet das Verlegen von Seeleitungen, Erstellen von Hafen- und Steganlagen, Gestalten von Uferpartien, Sanieren von Brücken und Ufermauern, Montieren und Sanieren von Bauwerken aller Art im und unter Wasser. Wir können auf ein umfangreiches Inventar zurückgreifen. Neben den üblichen Maschinen und Geräten verfügt unsere Unternehmung über eine eigene Doppelkammer Dekompressionsanlage und eine Nitrox Mischgasanlage.

Dank unserer breit gefächerten Unternehmensstruktur sind wir in der Lage, Faktoren wie Kosteneffizienz, ausgezeichnete Qualität und das Einhalten von Terminen in personeller wie auch in logistischer Hinsicht optimal abzudecken.

Unsere langjährige Erfahrung sowie unser Personalmanagement erlauben es uns, Arbeiten «integral» auszuführen. Dies bedeutet, dass sämtliche Arbeiten von der Planung bis zur Fertigstellung durch unser eigenes Personal ausgeführt werden können. Neben



den traditionellen Wasserbau- und Taucherabteilungen führen wir eine eigene Stahlbauabteilung, welche nebst generellen Stahlbauarbeiten auch Stahlkonstruktionen für den Wasserbau herstellt.

Der Wasserbau ist ein vielfältiges Gewerbe. Zum Handwerk des Wasserbauers gehören neben der Holz- und Stahlbearbeitung auch Beton- und Natursteinarbeiten. Neuen Materialien oder Arbeitstechniken begegnen unsere Mitarbeiter mit grosser Freude und Innovation.

Unser tägliches Schaffen ist von einem Vertrauensverhältnis zu unseren Auftraggebern geprägt. Unsere Kunden sind überzeugt, vor, während und nach dem Bauprozess mit der Willy Stäubli Ing. AG die richtige Wahl getroffen zu haben. Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel.



 Willy Stäubli Ing. AG
Wasserbau Stahlbau

Willy Stäubli Ing. AG
Wasserbau Stahlbau

Waldhofstrasse 6, 8810 Horgen
Telefon +41 43 960 82 22
Fax +41 43 960 82 23

Ingenieur@willystaeubli.ch

 www.willystaeubli.ch

De Fritig bringt's – au wänn mes holt!

Der Wein- und Getränkehandel E. Freitag, im Biswind in Herrliberg ist in der Region Zürich – Stäfa – Egg eine bekannte Grösse, wenn es ums Durstlöschen geht. Ob für Privathaushalte, Hotels, Restaurants oder Firmen – Ursula und Ernst Freitag haben immer das Passende auf Lager.



Vom Mineralwasser über Lifestylegetränke, Fruchtsäfte, Biere oder Weine findet man hier alles, was die Kehle begehrt. Wer den zuverlässigen Bis-in-den-Keller-Lieferservice nicht beanspruchen möchte, kann die Getränke auch selber im Getränkemarkt in der Nähe der Kittenmühle abholen und sich

gleichzeitig professionell beraten lassen. Ganz nach dem Motto «De Fritig bringt's, au wänn mes holt!». Mit den drei Kühlanhänger beliefert E. Freitag auch jede Art von Veranstaltung und stellt Kühlschränke für die fachgerechte Lagerung der Getränke zur Verfügung.

Ernst Freitag ist in zweiter Generation und mit Leib und Seele reiner Getränkehändler. Das spürt man, wenn er bei der Qualität von Mineralwasser ins Fachsimplen gerät. «Ich empfehle Mineralwasser, das über hohe Anteile an Kalzium und Magnesium verfügt. Diese Mineralstoffe sind wichtig für den Aufbau und die Erhaltung des Skelettsystems. Darum sollte der tägliche Bedarf eines erwachsenen Menschen von rund 1000 mg Kalzium und 300 bis 400 mg Magnesium gedeckt werden», erklärt er.

Seine grosse Leidenschaft gehört jedoch dem Rebensaft. Bereits der Vater von Ernst Freitag war passionierter Weinliebhaber und baute Beziehungen zu Produzenten und Lieferanten auf, die Ernst Freitag weiter vertieft und ausgebaut hat. «Winzer, deren Weine wir im Sortiment führen, zeichnen sich durch ein stetes Streben nach technischer Perfektion und durch eine hohe Innovationskraft aus. Wir kennen viele Produzenten persönlich und laden sie auch für Degustationen oder Wine and Dine Veranstaltungen ein», erzählt Ernst Freitag. Das Schwergewicht der Weinkarte von Ursula und Ernst Freitag liegt bei erstklassigen Weinen aus Spanien, Italien, Frank-

reich und Österreich. Natürlich auch aus der Schweiz, von wo wir ihnen die lokalen Herrliberger, Riesling-Sylvaner, Pinot-Noir und Räuschling, von Barbara und Markus Weber gepflegt und gekeltert – und uns besonders am Herzen liegen – anbieten.

Jedes Jahr veranstalten Ursula und Ernst Freitag Weidegustationen, wo aus dem reichhaltigen Angebot probiert werden darf. Verpassen Sie nicht den 23. Oktober 2015 und 6. November 2015 oder merken Sie sich den April 2016. Dann gibt es beim Wein- und Getränkehandel E. Freitag in Herrliberg nämlich wieder edle Weine zu degustieren und mit dem Gaumen zu geniessen!

Bildernachweis: guidimediacom.ch



E. Freitag Wein- & Getränkehandlung AG

Biswindstrasse 53, 8704 Herrliberg

Telefon 044 915 22 08

E-Mail freitag@biswind.ch

OBERLE AG – Fachkompetenz mit Charme



bei Heizungs- und Sanitär-Fragen

Die OBERLE AG in Küsnacht am Zürichsee und Zürich City ist seit 1961 der kompetente Partner für konventionelle Heizsysteme in Haushalt, Gewerbe und Industrie. Das Angebot reicht von Alternativenergien über Wärmerückgewinnung, Fernleitungen bis zu verschiedenen Feuerungsanlagen wie Oel, Gas und Feststoffe. Die Stärken von OBERLE AG im Sanitärfachbereich liegen in der Planung und Umsetzung von Um- und Neubauprojekten, einem umfassenden Reparaturbereich sowie der persönlichen und individuellen Beratung.

Seit 10 Jahren ist Annina Brüderli als Sanitär-Haustechnikplanerin und Projektleiterin unterstützend in der Firma tätig. Neu ist sie seit dem 27. März 2015 Mitglied der Geschäftsleitung. Sie übernimmt als rechte Hand von Inhaber Herr Felix Spielmann

die Beratungs- und Planungsaufgaben im Sanitärbereich sowie die Koordination der Tagesgeschäfte. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und der sympathischen Art ist Annina Brüderli für Kundenprojekte jeglicher Vorhaben und Budget die ideale Ansprechperson. «Mit ihrem Fachwissen, vereint mit ausserordentlichem Engagement, ist sie für die OBERLE AG die kompetente Kontaktperson in sanitärtechnischen sowie individuellen Badplanungen», sagt Inhaber Felix Spielmann, der sich künftig vermehrt mit der operativen Seite der Haustechnik-Unternehmung befassen wird.

Das Markenzeichen der OBERLE AG ist ihre Kundennähe und umsichtige Planung, sei es für die Beratung von Ersatzteilen, Reparaturen vor Ort, umfangreiche Badsanierungen oder Ausführungen von technischen Installationen. Die OBERLE AG unterstützt ihre Kundschaft in Umbauprojekten mit der Koordination aller Beteiligten und/oder Partnerfirmen von A-Z. In einem

Projekt können nebst Sanitär- und Heizungsarbeiten auch Elektriker, Plattenleger, Schreiner oder weitere Beteiligte involviert sein. «Wir bei OBERLE AG übernehmen die gesamte Koordination des Bauvorhabens. Das vereinfacht die Abwicklung des Projekts, verkürzt die Umbauzeit und reduziert Kosten. Ein Faktor welcher in der heutigen Zeit besonders ins Gewicht fällt», erklärt Annina Brüderli.

Unterstützt wird Annina Brüderli weiterhin von den langjährigen und erfahrenen Mitarbeitern, welche extern im ausführenden und intern im heiztechnischen Bereich sowie der Administration tätig sind. Das bewährte Team garantiert grosses Fachwissen, den 24 Stunden / 7 Tage Service, qualitativ bewährte Produkte und einen Reparaturservice für beste kundenspezifische Lösungen. Mit Annina Brüderli erhält der Kunde auf eine kompetente und sympathische Art die ideale Begleitung für seine Anliegen.



Der Inhaber Felix Spielmann und Projektleiterin Annina Brüderli sind ein eingespieltes Team.

OBERLE AG

Alte Landstrasse 174, Postfach
8700 Küsnacht ZH

Telefon 044 910 02 26
Fax 044 910 39 75
E-Mail info@oberle.ch

www.oberle.ch



OBERLE AG

Bodmerstrasse 5, Postfach
8002 Zürich-Enge

Telefon 044 201 68 10
Fax 044 202 94 39
E-Mail info@oberle.ch

www.oberle.ch



Tiger Zero

Text und Interview: Maximilian Marti
Fotos: Chris Schmid

Eigentlich wollte ich Tiger Zero nur fragen, was er zu Ueli Maurer sagte, als dieser unsere Patrouille Suisse abschaffen wollte, was mir unerwartet einen Freiflug bescherte. Nun sitze ich in einer Bucker 131 Jungmeister, Baujahr 1939, einem offenen Doppeldecker, und fühle mich wie Freiherr Manfred Albrecht von Richthofen, der im ersten Weltkrieg als «roter Baron» die meisten Luftsiege als Solo-Jagdflieger verzeichnete. Hinter mir am Steuer sitzt Oberstlt aD. Daniel Hösli, bis vor kurzem Kommandant der Patrouille Suisse, für deren Geschick und Erfolg er unter dem Code-Namen «Tiger Zero» 15 Jahre lang verantwortlich war. Der Motor dröhnt gleichmässig mit 2'400 Touren, unter uns ist eine Bilderbuchlandschaft ausgebreitet, wir fliegen in Richtung Bodensee.

Jetzt ist Daniel Hösli Hobby-Flieger, Weltenbummler und Dozent und geniesst zusammen mit seiner Familie den Ruhestand. Ruhestand? Tiger Zero ist auch Flugakrobat und zeigt mir jetzt, was seine Maschine und er draufhaben: Looping, gefolgt von einer Rolle und zum Dessert Steigen und Abkippen über den Flügel. Wer's noch nie in einem offenen Cockpit erlebt hat – es fühlt sich genauso an wie es tönt: Nichts für schwache Nerven oder Leute mit vollem Magen, aber fantastisch! Nach der Landung komme ich endlich dazu zu fragen:

Wie war das mit Ueli Maurer?

Daniel Hösli: Es begann vor ca. vier Jahren in Lausanne, an der Gymnastrada, einem Sportanlass. Wir flogen für das Publikum unsere Show. Er war mit dem Auto dort, hielt um 18h eine Ansprache und sollte knapp vor 20h ab Kloten nach China fliegen. Ich weiss nicht, wer den Zeitplan für meinen obersten Boss aufstellte, aber weil dieser Kloten mit dem Auto niemals rechtzeitig erreicht hätte, setzte ich ihn kurzerhand in meine Maschine und lieferte ihn wohlbehalten und termingerecht am Flughafen ab. In der Maschine war ich der Chef, also bot ich ihm unterwegs das Du an, und dabei ist es geblieben.

Wie kamen Sie zur Patrouille Suisse?

Mit 16 begann ich mit Segelfliegen, wurde 1981 Berufspilot, Brevetierte auf der Vampire, dann flog ich den Hunter, war als Oberleutnant auch Fluglehrer und wurde 1987 in die Pat-



rouille Suisse aufgenommen, eine Ehre, vergleichbar mit einem Sportler der in die Nationalmannschaft kommt. Damit ging der Traum in Erfüllung, meine, unsere Arbeit einem breiten Publikum zu zeigen, unsere Nation im Wettbewerb zu vertreten und gleichzeitig meinem Land während 11 Jahren zu dienen. Ich durfte auch bei der Einführung des FA 18 mitarbeiten. Für einen 39jährigen eine Herausforderung, aber ich wollte diese moderne Maschine fliegen, mit ihren 25 Computern an Bord und 16 Tonnen Schub, das ist ein Unterschied zu einem Oldtimer wie dem Vampire. Nachdem ich mich in der Patrouille auf verschiedenen Positionen bewährt hatte, wurde ich für die letzten zwei aktiven Jahre deren Leader. Nach meiner aktiven Zeit akzeptierte ich gerne den Vorschlag, als Kommandant die Verantwortung zu übernehmen für die Organisation, Administration und Sicherheit der Patrouille Suisse. Die Alternative wäre Chef der Einsatzzentrale gewesen, aber einen Schreibtisch zu fliegen kam für mich nicht in Frage.

Zurück zum Armeechef...

Eines Tages wollte er uns klarmachen, dass man die technisch veralteten Tiger bald aus dem Verkehr ziehen müsste und da der Grippe nicht bewilligt worden sei, sehe es für die Patrouille Suisse düster aus. Drei Tage später beugte er sich dem Volkswillen und das Thema war vom Tisch. Einmal sagte er zu mir, dass für Werbung, PR und dergleichen, also für eine Show-Flugstaffel, seitens der Armee gar kein Auftrag vorliege, worauf ich antwortete: Ueli, zum Glück musst Du ja keinen Krieg

gewinnen, aber bald wieder Abstimmungen. Scheint es so gesehen nicht sinnvoll, die Sympathie der Bevölkerung hinter sich zu wissen? Und die Patrouille ist nun mal die sichtbare, grundsätzlich allseits beliebte Visitenkarte unserer Armee, Deiner «besten Armee der Welt». Sein Blick verriet mir, dass er sehr wohl weiss um die Werbewirksamkeit der rot-weissen 6.

Was freut Sie rückblickend am meisten?

Dass die Patrouille, als Teil der Flugwaffe und stolzer Beweis des fliegerischen Könnens unserer Militärpiloten, weiterfliegt, schliesslich sind diese Flüge Teil des Training Soll-Plans und kein Luxus, wie viele meinen. Zweitens freut mich ein Findling, den ich als Abschiedsgeschenk erhalten habe. Er wird mich um hunderte Jahre überdauern. Ob es dann die Schweiz noch gibt und wenn ja, in welcher Form, weiss ich nicht. Aber wenn das, was ich unter Swissness verstehe, überlebt, wird es auch dann eine Art Patrouille Suisse geben, eine Institution, die das repräsentiert und beschützt, was uns Schweizern lieb und teuer ist.



Leidenschaft vor Ratio?

Wie entsteht gute Musik und was kennzeichnet sie?
Was braucht es, um gute Musik zu machen und wer ist dazu befähigt? Zu diesen und ein paar anderen Fragen nimmt Maren Roth Stellung und beantwortet sie aus ihrer Sicht. Frau Roth ist ausgebildete Klavierbaumeisterin und war für 4 Jahre stellvertr. Geschäftsführerin des Pianohauses Schoekle in Thalwil. Im Juli 2016 übernahm sie zusammen mit Ihrem Ehemann Mathias Roth den Betrieb mit eigener Werkstatt und führt ihn seither als Inhaberin.

Frau Roth, was ist für Sie als Fachfrau gute Musik?

Maren Roth: Die Grundvoraussetzung ist die Leidenschaft. Ohne sie geht es nicht. Nur wer seinen Wunsch, musizieren zu können, mit Leidenschaft entwickelt und verwirklicht, ist dazu bereit, an sich zu arbeiten, bis gute Musik entsteht. Diese Musik muss nicht perfekt sein, sondern lebendiges Ausdrucksmittel für Gefühle. Musizierende sind nur dann wirklich glücklich, wenn sie ihren Vorstellungen und Träumen mit Akkorden und Melodien Gestalt geben können.



Ist jedermann fähig, zu musizieren?

Grundsätzlich ja, wenn ein Funke Talent und eben diese Leidenschaft sich treffen. Wie weit man kommt, das entscheidet der Lernwille, die Qualität der Ausbildung und des passenden Instruments. Speziell beim Klavier oder Flügel spielt die Auswahl eine grosse Rolle. Das Instrument muss nicht nur den Klanganspruch seines Besitzers entsprechen, sondern soll auch seiner Spielweise, sprich Art des Anschlags, seiner ureigenen Dynamik entgegenkommen. Wenn Spieler und Instrument zur Einheit werden, ist schon mal ein grosses Ziel erreicht.

Was kann zu Fehlkäufen führen?

Um Menschen mit IHREM Instrument zusammenzuführen, braucht es grosse Erfahrung. Kinder sollten bei der Auswahl ihres Klaviers möglichst dabei sein, eine Freundschaft dazu entwickeln können, sonst bleibt es oft bei einer ersten kurzen Begeisterung. Schade ist auch, wenn monetäre Überlegungen überwiegen, was den Weg zum Wunschinstrument verbauen kann. Hier sollte die Leidenschaft entscheiden, nicht die Ratio. Gute europäische Instrumente sind nicht billig,

aber wenn ein Wunschtraum erfüllt werden soll, kann, als Teil der guten Beratung, immer ein Weg gefunden werden.

Was verstehen Sie unter guter Beratung?

Der Faktor Zeit – man muss sich ganz einfach Zeit für die Kunden nehmen, um mit Ihnen zusammen den Bedarf in Hinblick auf die Ansprüche, die Wohnsituation, die persönlichen Umstände, das Spielgefühl, Klangvorstellungen usw. zu ermitteln. Die Zufriedenheit unserer Kundschaft steht ganz klar im Zentrum unserer Beratung. Instrumente benötigen regelmässige Wartung und Pflege, ältere Instrumente benötigen mehr Pflege z.T. eine Klein oder sogar Gross - Revision. In unserem Atelier arbeiten Fachleute mit konzertierten 70 Jahren Erfahrung. Wir sind stolz darauf, qualifizierte Beratung und Bedienung, erstklassige Facharbeit zu bieten und den Service, der den guten Ruf unseres Hauses begründet. .



Pianohaus Schoekle

Pianohaus Schoekle AG

Schwandelstrasse 34, 8800 Thalwil

Telefon 044 720 53 97

E-Mail mail@pianohaus-schoekle.ch

www.pianohaus-schoekle.ch



UBV Immobilien Treuhand AG: Dienstleisterin von A bis Z

Die UBV Immobilien Treuhand AG an der Seestrasse 97 in Uetikon am See übernimmt als Treuhänderin institutioneller Anleger und privater Bauherren die Interessenwahrung. Sie realisiert Neu-, Umbau- und Sanierungsprojekte von der Planung bis zur Inbetriebnahme. Sie verwaltet Mietobjekte, Stockwerkeigentum und bewertet und verkauft Immobilien.

Der erste Eindruck ist absolut stimmig. Das Domizil der UBV Immobilien Treuhand AG im ehemaligen Wohnhaus der Familie Schnorf (Begründer der Chemie Uetikon) an der Seestrasse 97 in Uetikon am See präsentiert sich gepflegt und in frisch renoviertem Zustand. Hier beweist sich eindeutig schon aussen, was sich innen im Gespräch genauso bestätigt: Die Fachleute der UBV Immobilien Treuhand AG sind professionell agierende, vertrauenswürdige und verlässliche Partner. Egal, um

welche Immobilien- und Baudienstleistungen es geht und in welcher Phase des gesamten Immobilienzyklus, die UBV Immobilien Treuhand begleitet ihre Kunden von der Idee bis zur Realisierung – mit grossem Fachwissen und unternehmerischer Kompetenz, gewachsen aus langjähriger Erfahrung im Umgang mit Wohn-, Geschäfts- und Industriebauten.

Mit umfassenden Dienstleistungen werden Werte geschaffen

Die umfassenden Dienstleistungen der UBV Immobilien Treuhand AG decken das gesamte Spektrum im Immobilienwesen ab – von A bis Z. «Bei uns ist alles interdisziplinär unter einem Dach, was die fachübergreifende Kooperation zwischen den verschiedensten Fachleuten erlaubt. Für eine marktnahe Bewertung von Immobilien sind die praxisnahen eigenen Informationen eminent wichtig», wie Roland Baumann, Geschäftsführer und dipl. Immobilienoekonome FH/NDS, präzisiert. Konkret: So individuell wie die Aufgabenstellung, mit welcher der Kunde zur UBV Immobilien Treuhand kommt, so vielseitig wird er auch durch das UBV-Projektteam, bestehend aus qualifizierten Bewirtschaftern, Baufachleuten und Immobilienspezialisten, unterstützt – sei dies nun in der Projektentwicklung, im Projektmanagement bei Re-

novation, Umbau und Sanierung, bei Realisierung, Bewirtschaftung, Stockwerkeigentumverwaltung, der Ermittlung von Immobilienwerten und bei der Vermarktung. Mit ihren umfassenden, den kompletten Immobilienzyklus abdeckenden Dienstleistungen und ihrem Know-how schafft die UBV Immobilien Treuhand AG die Grundlagen für eine optimale Werterhaltung und Wertsteigerung der Immobilien ihrer Kunden.



UBV Immobilien Treuhand AG

Seestrasse 97, 8707 Uetikon am See

Telefon 044 922 90 00

Fax 044 922 90 01

E-Mail info@ubv-immobilien.ch

www.ubv-immobilien.ch

Kreative Sanierungen mit Pfiff!

Riegelhäuser und andere Gebäude aus alter Zeit bieten viel Platz, meist grossen Umschwung und liegen häufig naturnah an bester Lage. Ein lohnender Kauf, wenn da nur nicht die alte Bausubstanz und die schlechten Energiewerte wären. Da wissen Thomas Kosin und sein Team der Holzbau und Energie AG Rat. Denn sie sanieren und modernisieren historische Gebäude raffiniert und nachhaltig.

Thomas Kosin liebt die alten Riegelhäuser: «Diese historischen Anwesen in unserer Region bieten viel Platz im Innern, was besonders Familien ein Höchstmass an Lebensqualität bietet. Solche Objekte wären eigentlich die perfekte Investition, werden aber leider aus Angst vor Folgekosten häufig gemieden. Dem will ich mit meinem Unternehmen Holzbau und Energie AG entgegenreten und beweisen, dass jede alte Bausubstanz nachhaltig saniert werden kann.» Als Holzbaufachmann, Energieberater, zertifizierter Thermograf, Spezialist für Dämmtechnik und Holzschutzfachmann verfügt Thomas Kosin in einer Person über ein so umfassendes Fachwissen, wie ein ganzes Sanierungsteam zusammen. Wenn dazu noch seine schier unendliche Kreativität kommt, resultiert daraus ein Musterhaus wie das Eigenheim von Familie Kosin in Hom-



burg, Thurgau. Das wunderschöne Fachwerkhaus aus dem Jahr 1726 vermittelt von aussen die Grösse und den Glanz vergangener Tage. Der wahre Schatz verbirgt sich aber im Innern, welches Thomas Kosin gerne jedem Interessenten zeigt und erläutert.

Der Riegelbau beherbergt modernste Heiztechnik mit Erdsonden und ist von unten bis oben mit bestem Isoliermaterial und aktueller Elektronik ausgerüstet. «Ich vertrete den Standpunkt, dass jedes Haus sich unabhän-

gig mit Energie versorgen sollte. Der Stand der Technik ermöglicht dies heute auch bei sanierten Bauten, wie wir mit unserem Haus beweisen», sagt Thomas Kosin. Auch der Pool hinter dem Haus, welcher von einem wunderbaren Pavillon mit Reetdach gekrönt wird, ist mit energie- und ressourcensparender Technik ausgestattet.

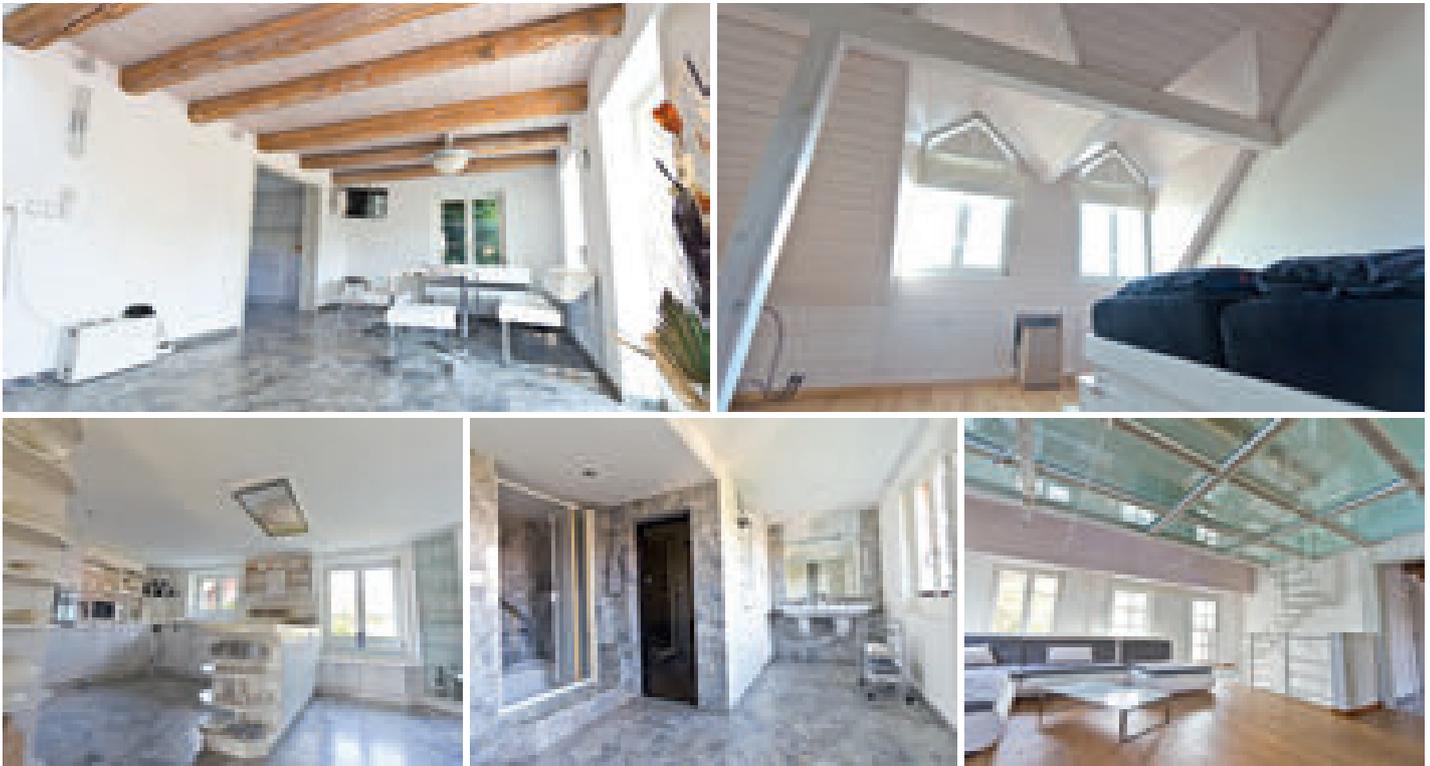
Ein Merkmal von Altbauten sind häufig kleine Fenster, welche nur beschränkt Licht in den Wohnbereich lassen. Dafür hat Tho-



Der Pavillon mit Reetdach ist eine Augenweide.



Das Team von Holzbau und Energie AG bietet kreative und nachhaltige Sanierungen mit Pfiff!



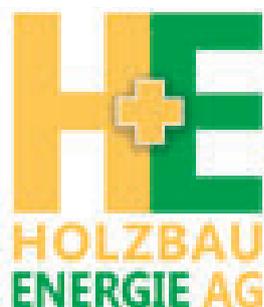
Der Ausbau des historischen Fachwerkhhauses vermittelt ein grossartiges Raumgefühl setzt durchgehend auf viel Licht, optimale Platzausnutzung und energie-sparende Installationen.

mas Kosin ebenfalls eine Lösung gefunden. Unterhalb des Dachstocks ist ein Glasboden eingezogen, welcher den Blick auf das Fachwerk freigibt. Zusammen mit der filigranen Treppenkonstruktion wirkt der Raum leicht und hell. Sogar in der Küche wohnt man sich keineswegs in einem über 250 Jahre alten Gebäude. Die Absaugvorrichtung ist direkt in die Decke eingebaut und die gesamte Inneneinrichtung nutzt den vorhandenen Platz optimal aus. Letzteres ist eine der Spezialitäten der Fachleute um Thomas Kosin. Jeder noch so kleine Raum, vom Keller bis zum Dachstock, wird genutzt und mit Schubladen, versteckten Kästen oder Stauraum hinter Schiebetüren ausgestattet.

terstützen wir auch bei der Suche nach der Wunschimmobilie und bewerten das Gebäude nach der Substanz sowie des Investitionsvolumens. Dabei stimmen wir die Wünsche der Kundschaft auf das Gebäude ab und versuchen so, das optimale Haus für die Kundschaft zu finden. Am Schluss weiss der Kunde genau, welche Sanierungen zu welchem Zeitpunkt technisch und steuerlich Sinn machen und welches Investitionsvolumen in der Summe ansteht», erklärt Thomas Kosin seine Philosophie. Mit seinem umfassenden Beratungs- und Abwicklungsservice, von der Expertise über alle Abklärungen und Eingaben bis zur fertigen Umsetzung am Objekt, schafft er für seine Kunden von A bis Z eine gesunde, energetische und ressourcenschonende Wohnumgebung.

«In der Schweiz spricht man immer mehr von verdichtetem Bauen, nutzt aber leider das vorhandene Potenzial historischer Objekte kaum aus. Wir wollen diesen Bauten neues Leben einhauchen und den Interessenten aufzeigen, wie vielseitig und nachhaltig Sanierungen heute gemacht werden können. Dafür besichtigen wir die Wunschobjekte vor Ort, und geben unsere Expertisen ab. Unsere Kunden un-

Am besten schauen Sie sich bei Thomas Kosin vor Ort an, was aus einem Riegelbau des 18. Jahrhunderts heute werden kann. Nämlich ein modernes, energieeffizientes Heim, das es mit aktuellen Neubauten aufnimmt und zudem viel Platz bietet. Lassen Sie sich inspirieren!



Holzbau und Energie AG

Müllheimerstrasse 26, 8508 Homburg

Telefon 052 544 72 44

Mobil 079 947 51 41

E-Mail info@holzbau-energie.ch

www.holzbau-energie.ch

SILVERTAG – Urban Function Fashion

SILVERTAG steht als URBAN FUNCTION FASHION in Schweizer Qualität für funktionale, universell tragbare Mode und ist Ausdruck moderner Urbanität einer smarten, trendorientierten, preisbewussten Kundschaft.

Rukka Schweiz, die Firma hinter dem Label SILVERTAG, beschäftigt sich seit 1966 mit Funktionskleidung. Seither wird Rukka Schweiz AG in Tübach SG von Sven Blum in 2. Generation geführt. Unter einer klaren Vision entstand das Label SILVERTAG, welches für citytaugliche, trendgeprägte und allwettertaugliche Mode steht. Crossover Wear, geeignet für den Weg zur Arbeit, den Einkaufsbummel, den Coffee Talk, das Vorstellungsgespräch oder einfach good looks.

Die Sportfashionagentur ist für den Vertrieb Schweiz verantwortlich. Otto Büsser weiss mit dreissig Jahren Erfahrung in der Branche genau, auf welche Stärken der Marke SILVERTAG er bauen kann: «Mit SILVERTAG CROSSOVER biete ich ausge-



suchten Verkaufspartnern ein Schweizer Label an, welches sie deutlich aus der Szene hervorhebt. Modische Schnitte und raffinierte Textilien, die den Wunsch von trendbewussten Endkundinnen und -kunden nach modischer Allzweckkleidung beantworten. SILVERTAG ist eine Idee, hinter der alle mit Überzeugung stehen, vom Produzenten über die Verkaufspartner bis zum prominenten Endkunden.»

Als Mittelsmann zwischen Produzent und Verkaufspartner verknüpft Otto Büsser

auch im Service après vente die eigenen Interessen eng mit denen der Partner.

Beratung und Schulung von Verkaufspersonal sowie schnelle und zuverlässige Lieferbereitschaft geniessen höchste Priorität. «In Tübach SG können wir auf ein exzellentes Lager zugreifen, welches innert 48 Stunden jedes Produkt aus dem Katalog an die Fachhändler liefert. Wir fördern auch Promotionen mit Ideen und Werbemitteln und betreuen die Endkunden mit pro-



SAVOGNIN



SCHEIDEGG



Otto Büsser

fessionellem Reparaturservice. Das ist für mich echtes Swissmade», erklärt Otto Büsser.

Nicht nur die Endkunden, sondern auch die Einkäuferinnen und Einkäufer schätzen ein gepflegtes Einkaufserlebnis. Darum richtete SILVERTAG im Showroom eine Kaminecke ein, wo man mit allen Fragen um das Label vertraut gemacht wird. «Das entspannte Club-Ambiente reflektiert die Lebens-einstellung, die mit dem Label SILVERTAG

verbunden ist, das Crossover Gefühl zwischen Funktion und coolem Stil», erklärt Generalvertriebsleiter Bruno Giuffredi.

SILVERTAG: eine starke Marke mit integrem Label und aussergewöhnlichen Eigenschaften, dazu kompetent beratendes Personal im Aussendienst sowie ein zuverlässiges, perfekt funktionierendes Nachschub- und Liefersystem. Welcome to the world of SILVERTAG!



CAPRANEA



SILVERTAG® 

Sport Fashion Agentur
Otto Büsser

Industriestrasse 26b, 8152 Glattbrugg

Telefon 079 421 15 43
E-Mail 8i@sportfashion-buesser.ch

 www.silvertag.ch



MEIRINGEN



Der neue Musketier

Text und Interview: Maximilian Marti

Unser kleines Land weist eine unglaubliche Dichte auf an Sängerinnen und Sängern. In jedem Übungslokal, unter jeder Dusche singt sich jemand die Seele aus dem Leib und träumt davon, mit seinem Gesang eines Tages Erfolg zu haben, ein Star zu werden, einen Fanclub und endlich ein fettes Bankkonto hinter sich zu wissen. Meistens ist es besser für alle, wenn es beim Traum bleibt, bei wenigen ist es ein kultureller Segen, wenn dieser in Erfüllung geht. So wie bei I Quattro, dem singenden, die einschlägige Szene dominierenden Schweizer Quartett.

Sein Entstehen erinnert an die drei lebenslustigen Musketiere, die, zu viert mit jung D'Artagnan, von Erfolg zu Erfolg eilen lässt. Nur dass unser singendes Quartett seine Dienste nicht einem zwielichtigen Dienstherrn widmet, sondern der ganzen Bevölkerung, landauf, landab und bereits weit über die Landesgrenzen hinaus. Das ursprüngliche Quartett entstand anlässlich der TV-Sendung «Die grössten Schweizer Hits» wo die vier Tenöre im Oktober 2009 zum ersten Mal öffentlich auftraten. Jeder bereits mit eigener Solokarriere, interpretierten sie ein Repertoire von bekannten, neu arrangierten Schweizer Evergreens, raffiniert bereichert mit Themen aus der Filmwelt, mit veredelten Ohrwürmern aus der Schlagerszene, mit eigenen Songs und Internationalen Rock- und Pop-Hits. Die intensive TV- und Radiopräsenz bescherte dem Quartett den Steilstart auf ein Niveau, das sie mit viel Engagement, Einfallsreichtum und Herzblut weiter auszubauen und zu halten wussten.

Nach den Alben *Passione*, *Emozione*, *Winterträume*, *Movie Classics*, *Weihnachtszau-*



Von links; Simon Jäger, Daniel Camille Bentz, Damian Meier und Matthias Aeberhard.



© Peter Tillessen

ber und *Eternità*, ist die nächste Produktion bereits in Arbeit. Kürzlich verliess Roger Widmer I Quattro, an seine Stelle tritt ein neuer D'Artagnan, alias Daniel Bentz aus Zürich. Mit seinem breiten Repertoire als Sänger und grosser Bühnenerfahrung komplettiert er das verbleibende Trio wieder zum Erfolgs-Quartett. Um mehr über ihn zu erfahren, besuchte ich eine Probe und fragte ihn:

Herr Bentz, Wie begann Ihre Karriere?

Daniel Bentz: Schon als kleiner Bub faszinierten mich Gesang und Schauspiel. Ich sang bei jeder Gelegenheit, weigerte mich aber vehement, nach dem Vorschlag meiner Eltern den Wiener Sängerknaben beizutreten, weil mir das Chorleben zu strukturiert erschien, aber klassisch singen wollte ich unbedingt können. Mein Gesangunterricht begann nach dem Stimmbruch. Schon vorher und dann nebenbei experimentierte ich mit verschiedenen Stilformen. Ich war in einer Hip-Hop Band, sang in einer Funk-Band und gründete unter anderem eine Jazz-Band. Mit 20 kam ich ans Konservatorium in Zürich und konzentrierte mich ab dann auf mein Gesangsstudium. Es war die richtige Wahl, ich liebe die Bühne und die Oper, da kann ich beides sein, Sänger und Schauspieler.

Welches war die schwierigste Rolle Ihrer Karriere?

Ich hatte das Glück, bisher meistens Rollenangebote zu erhalten, die der jeweiligen Verfassung meiner Stimme entsprachen. Diese ist dynamisch, deshalb ist eine optimale Konstellation nicht selbstverständlich, aber in einer ersten Probe ist schnell erkennbar, ob Musik und Stimme zusammenpassen. Wenn nicht,

sollte man es bleiben lassen. Es würde weder dem Sänger und seiner Stimme, noch dem Theater und seinem Publikum dienen, wenn etwas erzwungen würde, was nicht sein soll.

Mit I Quattro werden Sie in den unterschiedlichsten Kulissen auftreten, wo singen Sie am liebsten?

Vor gutem Publikum. Spass beiseite, ich liebe Auftritte an lokalen Festen, singe aber auch gerne in grossen, schönen Theatern im festlichen Rahmen oder wie in Japan, wo ich vor 3000 Menschen in einem riesigen Saal mit einer Akustik, die das Mikrofon überflüssig machte, singen durfte. Nicht die Kulisse ist entscheidend, sondern der Dialog zwischen Sänger und Publikum, der nur durch die Authentizität der Darbietung zustande kommt.

Was zeichnet I Quattro für Sie besonders aus?

Dass der Band-Gedanke in der Klassik Platz findet. Dass vier Jungs, gute Kollegen, Freunde, über längere Zeit zusammen etwas erschaffen, in Form bringen und so lange daran arbeiten, bis daraus eine überzeugende Show wird. Eine Show, die das Publikum spüren lässt, wieviel Spass und Freude die vier dort oben an der ganzen Sache haben, und dass sie dieses Gefühl mit allen, die ihnen zuhören, teilen wollen. Dieser Bandgedanke ist für mich das lässigste an I Quattro. Mir gefällt auch, dass sie sehr gute, top-ausgebildete Sänger sind und alles Schweizer – es ist nicht selbstverständlich, dass ein so kleines Land so gute Leute zusammenbringen kann.

www.iquattromusic.ch

Aus Abfall wird Gas, Strom und Wärme

Innovative Schweizer Firma positioniert modernste Technologie im Abfallrecycling

Die in Zofingen angesiedelte Unternehmung **ID Energy AG** hat ihre Schulungs-, Test- und Optimierungsanlage realisiert. Das patentierte Konversionsverfahren ermöglicht es, auf sichere, energieeffiziente und umweltfreundliche Weise einen wichtigen Beitrag im Bereich der Energie- und Wertstoffrückgewinnung zu leisten.

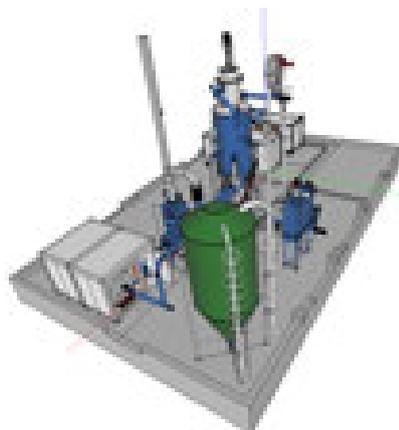
Im thermochemischen Prozess der **BASURAgas®**-Universalanlage werden organische Stoffe, die im Abfall und Schlamm enthalten sind, in Strom, Trinkwasser, Düngemittel und Bio-Treibstoffe umgewandelt.

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung

Biomasse ist – nach der Wasserenergie – die zweitwichtigste einheimische, erneuerbare Energiequelle in der Schweiz. Die energetische Nutzung von Biomasse leistet deshalb einen wichtigen Beitrag zur Schonung von nicht erneuerbaren Ressourcen, zur Reduktion der CO₂-Emissionen und damit zur Erreichung der energie- und klimapolitischen Ziele der Schweiz. Die **ID Energy AG** konzentriert sich in erster Linie auf die Verwertung von organischen Abfällen aller Art. Dies bedeutet, es gibt keine Verdrängungseffekte zu Lasten der Nahrungsmittelproduktion oder der biologischen Vielfalt.



TCC Educator Anlage in Zofingen



Anlagenvisualisierung TCC Educator

Regionale Wertschöpfung

Die dezentrale Erzeugung und die dezentrale Verteilung von Energie gewinnt weltweit immer mehr an Bedeutung. Die Flexibilität in der Bereitstellung verschiedener Energieformen (Strom, Wärme, Treibstoff) und die Möglichkeit von Synergien mit anderen Bereichen (z.B. Landwirtschaft, Abfallverwertung) bieten grosses Innovationspotential für die regionale Wertschöpfung.

Die Anlage der **ID Energy AG** arbeitet mit modernstem Know-how und wird durch kompetentes Personal effizient betrieben. Damit ist es möglich, interessierten Kunden Demonstrationen, Einführung in die Technologie sowie Aus- und Weiterbildungskurse anzubieten.



ID Energy AG

Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen AG

Telefon +41 62 746 90 60

E-Mail zofingen@id-energy.org

www.id-group.org



Setzen Sie Akzente im eigenen Zuhause.

*Lifestyle beginnt
bei Calia-Storen*

*CALIA-STOREN AG | Huebwiesenstrasse 24 | 8954 Geroldswil
Tel. 043 455 50 80 | Mobile 076 384 50 30 | info@calia-storen.ch | www.calia-storen.ch*

9 Dinge, die Zürich besonders machen.

Lassen Sie sich begeistern bei einer Probefahrt, überzeugen von den attraktiven Angeboten und begleiten durch einen top Service.
Die zehn AMAG Betriebe in und um Zürich freuen sich auf Ihren Besuch.

