

BEST OF

KANTON ZÜRICH

GRATIS ZUM
MITNEHMEN



Beat Schlatter Seite 7

Nina Burri Seite 41

Lida Noba Seite 101



Wo Schatten und Lifestyle aufeinander treffen

*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*

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Was ist das Beste an Zürich? Diese Frage wird mir als Stadtpräsidentin immer wieder gestellt. So einfach die Frage im ersten Moment klingt, so schwierig ist sie konkret zu beantworten. Ist es die Lage am See? Die einzigartige Lebensqualität? Unsere hervorragenden öffentlichen Verkehrsmittel? Das vielfältige und qualitativ hochstehende Kulturangebot? Die ausgezeichneten Bildungs- und Weiterbildungs-Institutionen? Die dynamische, innovative und starke Wirtschaft? Oder sind es die Menschen, die hier wohnen und arbeiten? Für mich ist es die Kombination all dieser Qualitäten. Zürichs Offenheit und Zürichs Vielfalt machen unsere Stadt einzigartig.

In Zürich leben Menschen aus 170 Nationen. Sechs von zehn Zürcherinnen und Zürchern haben einen Migrationshintergrund. Mit ihren unterschiedlichen Mentalitäten tragen sie dazu bei, dass das Leben in unserer Stadt vielfältig, farbig und abwechslungsreich ist. Im Kontakt und im Austausch entstehen neue Ideen. Davon profitiert auch die Wirtschaft. Zürich ist heute ein weltweit bedeutender Finanzplatz und wird es auch bleiben. Daneben haben sich aber auch andere Branchen stark entwickelt. Im ICT-Bereich ist Google das offensichtlichste Beispiel dafür. Im Bereich der Kreativwirtschaft zeigen die vielen kleineren innovativen Betriebe, wie dynamisch die wirtschaftliche Entwicklung in Zürich ist. Gerade die KMU sind für die Stadtversorgung und für das Quartierleben von grosser Bedeutung. Einen zentralen Beitrag für die Lebensqualität in der Stadt Zürich leistet die Kultur. Von den grossen Kultur-Institutionen wie dem Schauspielhaus, der Tonhalle oder dem Opernhaus über die freien Szenen und Clubs bis zu den Kunstgalerien macht sie Zürich zu einer Kulturstadt, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen braucht. Unser Kulturangebot macht unsere Stadt zusammen mit den zahlreichen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung und der vielfältigen und lebendigen Gastronomie zu einer begehrten Destination für Gäste aus Nah und Fern. Zürich ist die grösste Tourismusdestination der Schweiz und ein vielbesuchtes Ausflugsziel.

Was das Beste an Zürich ist, hängt von der jeweiligen Perspektive ab und von persönlichen Erfahrungen. Meine Empfehlung an Sie, liebe Leserinnen und Leser, lautet daher: Lassen Sie sich von den Informationen und Geschichten im «Best of Zürich» inspirieren und besuchen Sie uns, um sich ein Bild zu machen. Finden Sie selbst heraus, was für Sie das Beste an Zürich ist. Wir freuen uns auf Sie.

Freundliche Grüsse

Corine Mauch
Stadtpräsidentin von Zürich



Unser Kulturangebot macht unsere Stadt zusammen mit den zahlreichen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung und der vielfältigen und lebendigen Gastronomie zu einer begehrten Destination für Gäste aus Nah und Fern.

Inhaltsverzeichnis

Überregional

- 7 Beat Schlatter
- 8 Harley-Heaven Bächli AG
- 10 Tertianum Residenzen
- 12 GARAGE FOITEK AG
- 13 Sanitas Troesch AG
- 14 Umwelt Arena AG
- 16 Churrasco Steakhouse & Bar
- 17 espaces exklusiv | Wohn- und Schlafkultur
- 18 METZGEREI KÜNZLI AG
- 19 NT K+D AG
- 21 Isabel Florido
- 22 Churrasco Steakhouse & Bar
- 23 Sport-Fisch | Fischerei-Fachgeschäft
- 24 Gynäkologische Praxis | Dr. med. Hilda Shamon
- 26 Zahnarztpraxis Rüschtikon | Dr. med. dent. Vanessa Bluhm

Stadt Zürich und Umgebung

- 27 Restaurante La Zagra
- 28 MBSZ – Marketing & Business School Zürich AG
- 29 Orthopädie Stein
- 30 Camma for Hair GmbH
- 31 Bénédic-Schule Zürich
- 33 Kohler Zäune AG
- 34 B.H.M.S.
- 35 Fritsche Reisen AG
- 36 KENDRIS AG
- 38 Intera Bodenbeläge GmbH
- 41 Nina Burri
- 42 Hörberatung Zürich Mogg GmbH
- 43 Physiotherapie Evelyn Hintze

- 44 Senevita Residenz Nordlicht
- 46 BVS Business-School
- 47 Kantonales Zeughaus Zürich
- 48 Schwarz & Schwarz Dipl. Architekten ETH/ AA/ SIA
- 49 Ratex AG | Ihr Schädlingsbekämpfer für die Schweiz

Zürcher Unterland

- 50 Standort Zürcher Unterland
- 51 Carls Food Company AG
- 52 Kuhn & Partner | Transportverpackungen GmbH
- 53 Claudia Apotheke Kloten
- 54 Werit (Schweiz) AG
- 55 media21
- 57 LIDA NOBA
- 58 Batcon Oberflächentechnik GmbH
- 59 BOCHSLER + Partner AG
- 60 Schreinerei A. Grünenwald AG
- 61 Egli Landmaschinen AG

Limmattal und Knonaueramt

- 62 Standortförderung Limmattal und Knonauer Amt
- 63 Viktor Weber AG | Kies, Mulden und Spezialtransporte
- 64 Spital Limmattal
- 66 LIPS ALUMINIUM
- 68 Hügli Sicherheitstechnik GmbH
- 69 Westhauser Automobile AG
- 70 Graphax AG | IT Services, Document Solutions
- 72 Urs Zürrer – Textildruckarbeiten
- 73 Villa Sparrenberg
- 74 Adora Design GmbH | Möbel, Innenausbau und mehr
- 76 Body & Face 4you GmbH



Beat Schlatter Seite 7



Lida Noba Seite 101

- 77 Alterszentrum am Bach
- 78 Dietiker Haustechnik GmbH
- 79 Hotel Heinruti Rank AG | Brasserie-Terrasse

Zürcher Oberland

- 80 Zürioberland Wirtschaft Standortförderung
- 81 Restaurant Stadion | Sailer & Colombara GmbH
- 82 Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG
- 83 MB Global Immobilien AG
- 84 G. Kuhnen AG – Getränkehof Oberland
- 86 Parkhotel Wallberg
- 87 Danys Bike-Shop
- 88 Synlab Suisse
- 89 E. Schneiter GmbH
- 91 Gilles Roulin
- 92 Gruss Ehrler AG – Toyota Center
- 93 Hotel Residence Loren
- 94 Sportbahnen Atzmännig AG
- 96 Oberland Küchen AG
- 98 Bruno Meyer Heizungen AG

Region Winterthur

- 99 Standortförderung Region Winterthur
- 101 Afro-Pfingsten | Dobet Gnahoré
- 102 2GO! Winterthur
- 103 Wyland Fahrschule

Weinland

- 104 Schloss Laufen
- 106 Toggenburger & Co AG

- 108 Orsingher Architekten AG
- 109 Boos Metzgerei zum Engel
- 110 Garage Nordstern AG
- 111 Motrag Transport AG | Motrag Bus AG
- 112 Pintados Tattoo Shop | Kradolfer Art & Tattoo – Liska Art & Ink
- 113 Weingut Familie Zahner
- 114 Putzzentrale Zürichsee GmbH

Rund um den Zürichsee

- 115 Interkran AG
- 116 Verzinkerei Wollerau AG
- 119 Zentrum für Schlafmedizin Hirslanden
- 120 MyPodo GmbH
- 122 Boldern – Hotel Restaurant Seminar
- 124 FURTER + CO. AG – Arbeitsschutz

Aus der Nachbarschaft

- 125 Cambridge English Languages GmbH
- 126 A. Krattiger AG
- 127 A. Jäggi AG
- 128 Nagra
- 129 dekorationsvermietung.ch
- 130 Miplan AG

Umschlagseiten

- U2 CALIA STOREN AG
- U3 MyPodo GmbH
- U4 Renault Trucks (Schweiz) AG



© Stefan Rappo

Nina Burri Seite 41

IMPRESSUM

portrait

Herausgeberin

Miplan AG · Fabrikstrasse 10 · 4614 Hägendorf
 Telefon 062 210 10 10
 www.miplan.ch
 www.swiss-portrait.ch

gedruckt in der
 schweiz

Schweiz Tourismus.
 MySwitzerland.com



Redaktion, Fotograf

Maximilian Marti, m.marti@miplan.ch
 Thomas Lüthi, bloomsday@bluewin.ch
 Urs Kneubühl, urs.kneuebuehl@bluewin.ch

Gestaltung/Layout

www.werbekonzepte.ch
 Alexia Ackermann, Nicolas Amsler
 swiss-portrait@miplan.ch

Druck

Swissprinters AG · Brühlstrasse 5 · 4800 Zofingen

Erscheinungsweise

Halbjährlich, Ausgabe 1/2017 (5.F.)

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, Appenzell, Bern, Graubünden, Luzern, Nordwest, Solothurn, St. Gallen, Thurgau und Zürich



Latente Komik, pfiffiges Kabarett, Kurzzug, lange Karriere

Text und Interview: Maximilian Marti

Dem Schweizer Publikum Beat Schlatter vorzustellen wär dem Versuch gleichzustellen, der Welt zu erklären, dass ein Papst existiert. Auch wenn beide sehr talentiert sind, wenn es um die Bandbreite ihrer Aktivitäten geht, hat der als Komiker etikettierte Zürcher Film-, Bühnen- und TV-Schauspieler, Drehbuchautor, Schwinger und Kabarettist die Nase vorn.

Seine nach oben offene Rollen- und Werkliste ist so lang wie die Rezeptreihe für ein Festmahl in Uttar Pradesh und ebenso vielfältig. Bereits 1992 wurde sein Werk mit dem Salzburger Muni und der Oltener Tanne belohnt, gefolgt vom Prix Walo 1996 und dem Goldnacht-Preis für «Katzen-diebe», 1998 vom Drehbuchpreis der SSA für Komiker, der Nomination «Best Actor» in «Die Praktikantin» 2011 am Comedy-Festival in Kalifornien (LA) und last, but not least, 2012 vom Prix Walo als bester Schauspieler, ein weiteres Kompliment der Branche für den Profi auf der Sonnenseite.

Was zur Frage führte:

Beat Schlatter, kennen Sie auch Schattenseiten?

Ich versuche stets, auch in düsteren Momenten Licht zu sehen, was nicht immer einfach ist, weil man als öffentliche Person oft nicht so auf unfaire Angriffe reagieren kann, wie man möchte. Mein Aktionsfeld bedingt ein laufendes Gagen-Verhältnis zu vielen Leuten, auch zu Medienhäusern. Wenn zum Beispiel eine vertraute Mitarbeiterin mit der Kasse abhaut, oder ein tätlicher Angriff auf mich stattfindet, kann ich mich nicht – auch nicht der hungrigen Presse zuliebe – vor Gericht als Kläger auf die Matte stellen und Zeugen vortreiben lassen. Das käme beim Publikum so schräg herüber, dass ich mir selber schaden würde. Aber reden wir lieber von der sonnigen Seite!

Und wie sieht diese bei Ihnen aus?

Wer in meinem Beruf seit langer Zeit im Geschäft ist, sich anständig benimmt und auch sonst im Leben nicht alles falsch macht, kennt eine unheimliche Menge Leute aus allen Kreisen und genießt deren Vertrauen. Diese Leute kann ich jederzeit anrufen und bekomme spontan Tipps,



Empfehlungen, Unterstützung, einen freien Tisch, Referenzen, Hilfe oder wofür immer ich anfrage. Das Privileg, in dieser gesellschaftlichen Kulisse und obendrein in Zürich leben zu dürfen, ist für mich eine Ehre und eine sonnige Kraftquelle.

Welche Art Komiker ist Beat Schlatter?

Peter Luisi, mit dem ich zurzeit zusammen am Film «Flitzer» arbeite, würde wahrscheinlich sagen, dass ich ein sehr sorgfältiger Arbeiter bin. Ich finde nicht immer alles sofort gut, sondern versuche, möglichst nachhaltig zu wirken. Andrea Zogg, mit ihm bin ich seit drei Jahren mit der Serie «Polizeiruf 117» auf dem Markt, meint, dass ich, im Gegensatz zu Kollegen, die ständig nach Aufmerksamkeit heischen, lieber inkognito unterwegs bin. Damit hat er vollkommen recht. Vor der Kamera oder auf der Bühne gehöre ich zu 100 % dem Publikum, mein Privatleben gehört mir. Als Berufsmann sehe ich mich nicht als Komiker im landläufigen Sinn, eher als Allrounder mit Sinn für Humor. Bei «Götterspass» habe ich herausgefunden, was für mich funktioniert. Deshalb habe ich mir auch keine Figur geschaffen, die ich ständig bedienen muss, um dem Beifall zu folgen, sondern bringe das, was ich für richtig halte, dort ein, wo ich mir die Wirkung verspreche, die ich erzielen will. Den Sinn, mein Publikum zu unterhalten, sehe ich in der Einladung zum Mitdenken, Mitschmunzeln und geistigen Mitmachen.

Unter anderem arbeiten Sie an Ihrem neuen Film «Flitzer». Was ist da zu erwarten?

Mein Beitrag beschränkt sich auf meine Mitarbeit am Drehbuch und die Hauptrolle als Flitzer-Trainer. Dank meiner Karriere im Sägemehl konnte ich Christian Stucki für einen Gastauftritt gewinnen und als ich Jörg Stiel, unseren Ex-Nati-Goalie, in Neuseeland anfragte, ob er die Rolle eines bestechlichen Torhüters spielen wolle, sagte er spontan zu, was er als Aktiver niemals getan hätte. Mehr verrate ich nicht, der Film kommt in die Kinos am 12. Oktober 2017.

www.beatschlatter.ch



Harley-Heaven Dietikon – die Harley Erlebniswelt!

Kult nicht nur für Harley-Freunde:
Nach 50 Jahren im Motorrad-
Business ist der Dietikoner
Harley-Davidson Händler ein
Anziehungspunkt nicht nur für
Motorradfahrer! Die Weltmarke
glänzt auch auf anderen
Gebieten mit Qualitätsprodukten.

Dass Harley-Davidson nicht nur im Bereich Motorräder eine Kult-Marke ist, dürfte sich mittlerweile herumgesprochen haben, aber natürlich stehen die oft als «urig» beschriebenen V-Twins aus Milwaukee im Mittelpunkt des Geschäfts beim Harley-Heaven in Dietikon. Trotz ihrer auf Tradition begründeten Optik sind die Motorräder der US-Marke technisch immer auf der Höhe der Zeit – und selbst vielen langjährigen Harley-Fans ist nicht bewusst, wie modern gerade die «Big Twin» Modelle des Jahrgangs 2017 und 2018 sind und sein werden! Wenig bekannt zudem: Harley's gibt es bereits ab 8000 CHF (Street 750) und die «Tri-Glide» Trikes sind auch mit Autoführerschein zu fahren. Wer die Optik seiner Harley «verschärfen» möchte – und Rainer & Felix Bächli's 50 Jahre im Motorradbusiness garantieren diesen Service für alle Harley-Davidson Modelle – ist im Harley-Heaven an der richtigen Stelle. In der hauseigenen Werkstatt werden Harley-Träume wahr, wenn nicht das Wunschbike bereits auf einer der vier Etagen für den künftigen Harley-Rider (oder die Fahrerin, denn immer mehr Frauen sitzen vorne...) fertig umgebaut steht. Jedes Jahr entstehen im Harley-Heaven edelste Custombikes aus allen Harley-Baureihen mit ausgesuchten Teilen der besten Harley-Customizer der Welt. Ein Besuch im Harley-Heaven lohnt sich aber auch ohne Motorrad: Der Harley-Fashion Store bietet weit mehr als «Funktionsbekleidung» für den Zweiradbedarf, hier gibt es modische Bekleidung, Accessoires und Schmuck für jede Gelegenheit. Harley-Besitzer schauen vor allem auf Qualität! Rainer Bächli und sein Team wissen das im Harley-Heaven auch durch andere hochwertige Zubehör- & Bekleidungs-Marken zu ergänzen. Ein Besuch im Harley-Heaven lohnt sich also für jeden – einfach mal vorbeischaun!



Harley-Davidson Motorräder, Service, Kult & Fashion auf vier Etagen! Der Bächli Fashion Store (links) bietet Mode und Accessoires für jeden Anlass, nicht nur für Harley-Biker- und Bikerinnen. Harley-Davidson's (rechts) für jeden Geschmack und jede Führerscheinklasse warten beim Harley-Heaven auf neue Besitzer.



Ein eingespieltes Team berät:
Harley-Heaven Crew 2017.

Harley-Heaven Felix Bächli AG ist der führende Harley-Davidson Händler in der Schweiz. Unsere Spezialität sind Um- und Neubauten nach individuellen Kundenwünschen. Neben der traditionellen Wartung und Pflege von Motorrädern wird eine Fülle von Zubehör und Bekleidung angeboten. Harley-Heaven Felix Bächli AG beschäftigt 33 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Die unbescheidenen Ziele sind klar definiert: der Harley-Heaven soll in allen Bereichen Höchstleistung bieten: Beratung, Service, Customizing und Verkauf – damit das Feuer der Motorrad-Leidenschaft neue Nahrung erhält.



Harley-Heaven Bächli AG

Ueberlandstraße 74, 8953 Dietikon
Switzerland/Suisse/Schweiz

Telefon +41 (0) 44 744 30 44
Fax +41 (0) 44 744 30 45
E-Mail info@harley-heaven.ch

Öffnungszeiten:

Montag Geschlossen
Di – Fr 08.00 – 18.00 Uhr
Samstag 09.00 – 16.00 Uhr

www.harley-heaven.ch



Offizieller Harley-Davidson Händler, Authorisierte Werkstatt & Zubehör
DER Schweizer Umbau-Spezialist, Fashion & Accessories Store,
Harley-Davidson Vermietung



WWW.HARLEY-HEAVEN.CH

Wohnen wie zu Hause: Einfach sicherer ... und mit Hotel-Luxus!

Die Tertianum Residenzen erfreuen sich seit Jahren grosser Beliebtheit. Die Gäste führen ihren gewohnten, individuellen Lebensstil weiter. Gleichzeitig geniessen sie die zusätzlichen Dienstleistungen und Aktivitäten in den Tertianum Residenzen. Die Dienstleistungen beinhalten ein tägliches Gourmet-Menu, die Appartement-Reinigung und einen Wäscheservice. Eine Wohlfühl-Infrastruktur, wie beispielsweise Fitnesscenter, Coiffeur, Therapiebad und ein Pflegewohnbereich runden das attraktive Angebot der Tertianum Residenzen ab.



Lecker verköstigt werden die Appartement-Gäste täglich mit einem mehrgängigen Gourmet-Menu, wahlweise am Mittag oder am Abend.

Gesundheit ist etwas sehr Persönliches. Deshalb bedarf es im Alter auch eines individuellen Gesundheitsprogramms. Die Tertianum Residenzen entsprechen diesem Grundsatz vollumfänglich. «Die Tertianum Residenzen sind keine Altersheime», erklärt Jan Hollenstein, Regionalleiter der Tertianum Gruppe. «Schweizweit geniessen die Tertianum Residenzen und ihre individuell auf die Gäste ausgerichteten Dienstleistungen einen hervorragenden Ruf».

Der Gast bewohnt sein nach seinem persönlichen Geschmack eingerichtetes Appartement. Aufgrund des hochstehenden Services und der erstklassigen Infrastruktur kann sich der Gast wie in einem «Langzeit-Hotel» fühlen, das zusätzliche, individuelle Pflegeleistungen nach Bedarf bietet. Die Appartement-Gäste geniessen täglich ein viergängiges Gourmet-Menu, wahlweise am Mittag oder am Abend. Mit der Reinigung des Appartements müssen sich die Gäste nicht belasten; dieses wird wöchentlich (oder auf Wunsch auch öfter)

durch eine fest zugeteilte Hauswirtschaftsmitarbeitende gepflegt. Wir bieten unseren Gästen ein vielseitiges Aktivitätenprogramm auf höchstem Niveau: Vorträge, Konzerte, Lesungen, Malkurse, usw.

«Die 24-Stunden-Notrufbereitschaft gibt jedem Gast rund um die Uhr maximale Sicherheit», erklärt Jan Hollenstein. Wenn immer ein Gast den Notruf betätigt, ist jemand vom hauseigenen Pflegepersonal innerhalb weniger Minuten im Appartement und hilft. Sollte der Gast überdies eines Tages nicht mehr ohne fremde Hilfe zurechtkommen, weiss er sich in den Tertianum Residenzen in besten Händen. Der Gast kann bedeutend länger als üblich durch die interne Spitex im eigenen Appartement gepflegt werden. Bei Bedarf können Betroffene auch in ein Pflegezimmer wechseln. Dieses befindet sich praktischerweise im gleichen Haus wie die Appartements. Der Gast kennt deshalb alle Mitarbeitenden und die anderen Pflegegäste bereits – psychologisch ein ganz wichtiger Faktor.

Der grosszügige Wohnraum und die Schlafzimmer in den Appartements sind alle mit hochwertigen Parkettböden ausgestattet. Die Appartements verfügen über eine Küche, ein Badezimmer mit grosser, schwellenloser Dusche, Einbauschränke, einen Tresor und über einen Balkon sowie über ein Kellerabteil. Eine Réception, eine Tiefgarage und weitere Dienstleistungen machen den Aufenthalt in den Tertianum Residenzen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

TERTIANUM

 www.tertianum.ch

**Die Residenz Segeten, eine
von 7 Tertianum Residenzen
rund um den Zürichsee.**



**Probewohnen
jetzt ab
CHF 115***

Hier will ich leben

**Das Tertianum-Erlebnis zur Probe:
ab CHF 115.– pro Tag!**

Die Tertianum Residenzen stehen für hohen Wohnkomfort, erstklassige Services und komplette Infrastruktur. Davon können Sie sich jetzt selbst überzeugen: Wir öffnen Ihnen unsere Türen und heissen Sie herzlich willkommen.

Sie profitieren dabei von besonders vorteilhaften Konditionen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Preis pro Person und Tag, inklusive Drei-Gänge-Mittagsmenu, nach Verfügbarkeit bis 31. August 2017, zum Beispiel in der Residenz Segeten.

Tertianum Residenzen

Sorglos leben mit Hotel-Luxus

- exklusive Appartements
- gepflegte Gastronomie
- individuelle Pflegeleistungen

TERTIANUM

Rufen Sie uns an:
Tertianum Residenz Segeten
Carl-Spitteler-Strasse 70 · 8053 Zürich
Jan Hollenstein · 044 388 18 18
www.tertianum.ch

SIE MÜSSEN NICHT LÄNGER ZWISCHEN EINEM SUV UND EINEM MASERATI WÄHLEN.



*CO₂ des für die Erzeugung der elektrischen Energie. Der mittlere CO₂-Emissionswert (kombiniert) für das Fahrzeug in der Schweiz beträgt 1,84 g/km.

LEVANTE. DER MASERATI UNTER DEN SUVs. AB CHF 77'150.-*

3 JAHRE HERSTELLERGARANTIE • ROAD ASSISTANCE

Der innovative 3-Liter-V6 ist ein Juwel von einem Motor. Er kombiniert die modernsten technologischen Errungenschaften der Diesel-Technologie und sorgt so nicht nur für einen reduzierten Kraftstoff-Verbrauch und weniger CO₂-Emissionen, er ruft auch eine unglaubliche Leistung ab – so wie Sie es bei einem Maserati gewohnt sind. Die Kombination von intelligentem Q4-Allrad-Antrieb, 8-Gang-ZF-Automatikgetriebe und ausgeklügeltem Luftfederungs-System verschafft dem Levante-Fahrer ein einzigartiges, inspirierendes Fahrerlebnis – typisch Maserati.

Maserati Levante Diesel: Normverbrauch kombiniert (l/100 km): 7,2 (Benzinäquivalent 8,1) – CO₂-Emission^{**}: 189 g/km – Effizienzklasse F

*Abgebildetes Modell: Levante Diesel (CHF 77'150.-), 21"-Leichtmetallräder im Anteo-Design (CHF 5'105.-) und elektrisches Panoramdach (CHF 1'688.-). Preis total CHF 83'943.- inkl. MwSt. – Listenpreise und Angebote: Vorbehältlich Widerruf und immer aktuell auf www.maserati.ch, CHF inkl. 8% MwSt. Barkauf- und Leasing-Konditionen bei Ihrem Maserati-Vertriebspartner. Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers.

foitek.ch

Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot:

FOITEK URDORF

GARAGE FOITEK AG

Grossmattstrasse 13, 8902 Urdorf-Zürich
Telefon +41 44 736 17 36 | info@foitek.ch


MASERATI
Levante

Sanitas Troesch – Küche und Bad: «Wir finden für jedes Budget die richtige Lösung ...»

Die Wünsche zur Ausstattung von Küche und Bad sind höchst vielfältig und haben die verschiedensten Bedürfnisse abzudecken. Die qualifizierten Spezialisten von Sanitas Troesch im CarbaHaus an der Hardturmstrasse 101, Zürich, und an 18 weiteren Standorten in der Schweiz wissen diesbezüglich genau, was Sache ist.



«Meine Frau und ich hatten unsere Vorstellungen, wie unsere neue Küche auszusehen hat, aber bei der Detailplanung scheiterten wir vorerst kläglich: Unsere Wünsche schienen zu gross und zu kompliziert, um mit dem vorhandenen Budget umgesetzt werden zu können... Ein Besuch bei Sanitas Troesch im CarbaHaus in Zürich und die feinfühlig, persönliche wie fachkundige Beratung der dortigen Profis belehrte uns aber eines Besseren: Heute haben wir genau das, was wir in Farbe, Materialien und Gerätschaften wollten», erklärt Martin Meier überzeugt. Ganz nach der Devise von Sanitas Troesch, die Walter Guerini, Leiter der Region Zürich und Geschäftsleiter der Niederlassung in Zürich, so zusammenfasst: «Wir finden für jedes Budget die richtige Lösung und bieten dem Kunden alles, von der Einstiegsküche bis zur luxuriösen Traumküche. Dasselbe gilt für den Badbereich.»

Tolle Ausstellungen, umfassende Beratung, professionelle Umsetzung
Martin Meier und seine Frau Barbara gehören zu den vielen hoch zufriedenen Sanitas Troesch Kunden, welche begeistert gutes Zeugnis ablegen für das seit vielen Jahrzehnten führende Haus für Küche und Bad in der Schweiz. Kein Wunder, denn Sanitas Troesch bietet an der Hardturmstrasse 101 in Zürich und in weiteren 18 grosszügig ausgestatteten Ausstellungen – im Grossraum Zürich neben jener im CarbaHaus zwei weitere in Winterthur und Jona – inspirierende wie begeisternde und vielfältige

Die 19 Standorte von Sanitas Troesch bieten, wie jener im CarbaHaus an der Hardturmstrasse 101 in Zürich, stets die aktuellen Trends, ebenso neue Ideen und eine grosse Auswahl führender Einrichtungsprogramme und -kollektionen im Bereich Küche.

Gestaltungsbeispiele für Küche und Bad. Hier finden sich aktuelle Trends und neue Ideen sowie eine grosse Auswahl führender Einrichtungsprogramme und -kollektionen. Bauherren und Hausbesitzer, Sanitärfachleute und Architekten, Planer und Investoren finden da umfassende Informationsmöglichkeiten über Bäder und Küchen für Neubau und Umbau – ebenso persönliche, kompetente Beratung.

Umfassende Dienstleistungen bis zum Apparatenaustausch im Eiltempo

Apropos Dienst am Kunden: Die Küchen- und Badshowrooms von Sanitas Troesch sind – auch dies wird als angenehmer und geschätzter Service gewertet – ein echtes Erlebnis, lässt sich hier doch die ganze Welt von Küche und Bad in allen Details erfühlen, ertasten, erfahren und erleben. Sämtliche Materialien, alle Detaillösungen, innovative Ausstattungen und Ausführungen sowie die Einbaugeräte kann man so im wahrsten Sinne des Wortes «begreifen». Die Entscheidungsfindung wird ungemein erleichtert. Daran schliessen sich professionelle Planung, termingerechte Lieferung und ein zuverlässiger Kundendienst lückenlos und uneingeschränkt an. Speziell ist bezüglich Service der Küchenexpress hervorzuheben: Das professionelle, erfahrene Team kümmert sich rasch und unkompliziert darum,

wenn Apparate in Küche und Waschaum – egal welcher Marke – nicht mehr funktionieren, Küchenmöbel repariert oder Hauswirtschaftsräume eingerichtet werden müssen. Auch das ist typisch Sanitas Troesch!



Sanitas Troesch AG

Ihr Spezialist für Küchen und Bäder
Hardturmstrasse 101, 8031 Zürich

Telefon 044 446 11 11
Email zuerich@sanitastroesch.ch
Web www.sanitastroesch.ch

Öffnungszeiten Ausstellungen:
Mo – Fr 8 – 18 Uhr (freie Besichtigung)
Samstag 9 – 14 Uhr (freie Besichtigung)

Persönliche Beratung bei telefonischer
Vorankündigung:
Mo – Fr 7.30 – 12 und 13 – 17 Uhr

www.sanitastroesch.ch



Erlebniswelt für Familien und spektakuläre Location für Ihren Event.

Nachhaltigkeit live erleben

Die Umwelt Arena Schweiz ist das Ausflugsziel für Familien mit 45 interaktiven, spannend inszenierten Ausstellungen zum modernen, bewussten Leben: zum Anfassen, Erleben und Experimentieren.

Auf anschauliche Art wird in spannend inszenierten Ausstellungen gezeigt, wie Energieeffizienz und Nachhaltigkeit einfach im Alltag umgesetzt werden können. Besucher erfahren – alters- und interessensgerecht aufbereitet – viel Neues und Spannendes.

Patronat: Kanton Aargau. Mit Unterstützung der W. Schmid Projekte AG.
Hauptpartner:





Spass und Wissen für Gross und Klein

Gewinnerpfade mit monatlichen Gewinnchancen, Testfahrten auf dem Indoor- oder dem Outdoor Parcours mit Zwei-, Drei- und Vierradfahrzeugen wie Tret-Kart, E-Bikes, Segways, e-twow (E-Scooter), Space Scooter (Kickboard), Street-Stepper bis hin zu den neuesten Elektro-BMWi3, Nissan Leaf, Renault Twizy, VW e-up und vieles mehr ergänzen das familienfreundliche Angebot. Spannende Themenführungen durch die Ausstellungen sowie die saisonale, regionale und biologische Kulinarik geben jedem Anlass eine innovative Perspektive und machen ihn zum nachhaltigen Erlebnis.



Die etwas andere Bühne

Das ausgezeichnete Gebäude für Ihren CO₂-neutralen Event

Im Fokus der mehrfach ausgezeichneten Umwelt Arena Schweiz steht die Kombination von Nachhaltigkeit und spektakulärer Eventlocation. Unter dem Motto «Für Eventdecker» empfiehlt sich die Umwelt Arena Schweiz als die nachhaltigste Eventlocation der Welt, sei es für Firmenanlässe, Seminare, Messen, Kongresse oder Konzerte. Es stehen insgesamt 6 Seminarräume für 20-70 Personen, 1 Konferenzraum für 350 Personen sowie eine Arena, welche bis zu 4000 Personen Platz bietet, zur Verfügung.

Spezialitäten

- > Aussergewöhnliche Rahmenprogramme
- > Geografisch zentral gelegen für alle Arten von Events
- > 500 eigene Parkplätze in Parkgarage

Öffnungszeiten Ausstellungen

Donnerstag / Freitag 10 – 18 Uhr
Samstag / Sonntag 10 – 17 Uhr

Events/Führungen

Dienstag bis Sonntag nach Vereinbarung.

Abweichende Öffnungszeiten und detaillierte Daten In-/Outdoor Parcours siehe www.umweltarena.ch



Umwelt Arena AG, 8957 Spreitenbach
Telefon +41 56 418 13 00
info@umweltarena.ch
www.umweltarena.ch



CHURRASCO

STEAKHOUSE & BAR

Wir Versetzen
Fleischkenner
in Ekstase



CHURRASCO STEAKHOUSE & BAR
STAMPFENBACHSTRASSE 6
CH-8001 ZÜRICH

TEL 044 261 24 24

ÖFFNUNGSZEITEN
MO-SA 11.30-14.30 & 17.30-24.00
SO GESCHLOSSEN

WARMER KÜCHE
11.30-14.30 UHR & 17.30-22.30 UHR



«Signatory, eine Klasse für sich»

VISPRING

Luxury Beds - London 1901

espaces

EXKLUSIV

Wohn- und Schlafkultur

Besuch auf Voranmeldung | förrlibuckstrasse 10 | ch-8005 zürich | t +41 43 366 60 90 | www.espaces.ch

METZGEREI KÜNZLI

Qualität seit Generationen

künzli

eifach besser



GASTRONOMIE METZGEREI

Führend in Belieferung von Hotel- und Gastronomiegewerbe kennen wir die hohen Ansprüche, die Ihre Kunden an Sie stellen. Wir sind für unseren hohen Kundenservice, rasche Lieferung und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis bekannt. Metzgerei Künzli ist die erste Adresse, wenn es um auserlesene Fleischsorten wie SwissExcellent Beef & Veal, Black Angus Rindfleisch, US Beef oder qualitäts Geflügel geht.



VOLLSORTIMENT FÜR IHRE METZGEREI

Als Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren sind wir stolz auf eine fast 60-jährige Tradition. Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges Fleisch- und Wurstangebot sowie altverwurzelte Spezialitäten „us em Burerauch“. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen Rezepturen als auch von zeitgemässen Ernährungsbedürfnissen inspirieren und Verarbeiten ausschliesslich Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung.



DETAILHANDEL

Für unsere Handelspartner sind wir ein verlässlicher Lieferant hochwertiger und erstklassiger SB-Produkte für das Kühlregal im Selbstbedienungs-Segment. Wir bieten Vielfalt und Geschmack, Qualität und Frische in einem Sortiment absatzstarker Produkte. Das Sortiment besteht aus über 20 Produktkategorien und umfasst mehr als 600 Artikel im Bereich Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel, Wild und regionalen Spezialitäten.



Chur - Stallikon - Zürich

METZGEREI KÜNZLI AG

Seilerbahnweg 7
7000 Chur
Tel. 081 566 70 80
chur@metzgereikuenzli.ch

Mülistrasse 7
8143 Stallikon
Tel. 044 701 80 80
info@metzgereikuenzli.ch

Letzigraben 149
8047 Zürich
Tel. 044 492 16 56
zuerich@metzgereikuenzli.ch

NT K+D AG – Pioniergeist auf dem Pfannenstiel

In Hombrechtikon herrscht Aufbruchstimmung – dank 3D-Druck. Die dort ansässige NT K+D AG, renommierte Spezialisten für Kunststoff- und Dichtungstechnik, haben sich dieser Technologie verschrieben und begeistern zunehmend Privat- und Firmenkunden dafür.

Im Nebenraum surren die Geräte leise, unter bläulichem Licht wachsen Gebilde in allen Farben und Formen heran, am Sitzungstisch erzählen Vater und Sohn Ziörjen von der Firma NT K+D AG dem Schreibenden von einer aufregenden neuen Welt: «Kunststoff ist das Material der Zukunft, der 3D-Druck die Technologie dazu. Die Möglichkeiten sind praktisch unbegrenzt. Zudem belastet 3D-Druck die Umwelt weniger, als die herkömmliche Kunststoffherstellung.»

Wie revolutionär 3D-Druck für die Kunststoffindustrie ist, erschliesst sich dem Endverbraucher nicht sofort. Als Konsumenten können wir die Entwicklung in der Kommunikationstechnologie nachvollziehen, weil wir die entsprechenden Gadget-Kraftpakete im Alltag verwenden. Doch die Bedeutung von dem, was die NT K+D AG leistet, wäre eigentlich nur durch das Fehlen dieser Firma spürbar, oder wenn sie einen schlechten Job machen würde. Dann ständen die Fertigungsstrassen der Gadget-Hersteller bald still, die Verschleisserscheinungen der Maschinen wären gross und unsere Flüsse und Seen würden durch austretende Flüssigkeit so schwer belastet wie früher. Die NT K+D AG ist in der Dichtungstechnik tätig. Wer damit



Martin Ziörjen mit Sohn Stefan Ziörjen



bloss die Gummiringe im Badezimmer-syphon assoziiert, befindet sich auf dem Holzweg. Die verhalten sich zu dem was die Hombrechtiker-Firma tut, wie ein Matchbox-autöli zu einem Ferrari.

Der jetzige Inhaber Martin Ziörjen hatte ursprünglich Null Bezug zu seinem jetzigen Tätigkeitsfeld. Der gelernte Detailhandlungsangestellte arbeitete sich bei der Firma Swissair vom Hilfskaufmann C die Karriereleiter hoch und landete nach seiner Heirat im Betrieb des Schwiegervaters. Zur Jahrtausendwende wurde er dessen Nachfolger und eignete sich parallel dazu betriebswirtschaftliche und buchhalterische Kenntnisse an. Martin Ziörjen führte den Betrieb durch Turbulenzen, brachte ihn wieder zum Florieren. Andere würden dies «Krise» nennen. Die Selbstverständlichkeit, mit der Ziörjen diese Zeit als «spannend» und «herausfordernd» beschreibt, beeindruckt. Sie ist symptomatisch für seine optimistische Haltung insgesamt, die ihn als Unternehmer erfolgreich macht.

Seit acht Jahren arbeitet auch Sohn Stefan in der Firma. Ursprünglich Zimmermann ist er der Spezialist für 3D-Druck. Wenn er von seinem Metier erzählt, kommt er ins Schwärmen: «Die Einsatzbereiche kennen keine Grenzen und kommen auch dem Privatkunden zugute. Bei einem komplizierten Bruch war es früher fast unmöglich eine adäquate Schiene herzustellen. Da musste gegipst werden. Heute kann der Arm gescannt werden und mit dem 3D-Drucker wird dann ein massgeschneidertes Kunststoffstück gefertigt.» Sei es Modebranche, Lampen, Möbelindustrie, Zahnmedizin oder Modellbau für Architekten – alle können davon profitieren. Auch «niederschwelligere» Teile können hergestellt werden: «Sie brauchen eine Plakette für eine Geburtstagsparty, einen Vereinsabend oder eine Guggemusig – dafür eignet sich der 3D-Drucker» perfekt», so Stefan

Ziörjen. Auf der Website der Firma finden sich übrigens mehrere PDFs und ein Link, mit dem sich auch Privatkunden über die Möglichkeiten und Kosten ein Bild machen können.

Im Gegensatz zum normalen Drucker oder Kopierer wird bei der 3D-Variante immer ein Profi nötig sein. «Falls Ihre Geschirrspülmaschine kaputt geht, können sie das kaputte Teil vielleicht selber herstellen», erklärt Stefan Ziörjen, «aber mangels einschlägiger Expertise wird es innert kürzestem Zeit kaputt gehen oder im Heisswasser zerlaufen.» Die Form ist nämlich nur das eine, Beschaffenheit des Kunststoffes, deren Textur und Innenleben sind aber ungleich komplexer. Beeindruckend ist auch die Nachhaltigkeit dieser neuen Technologie. «Es gibt praktisch keinen Ausschuss mehr. Und ein Würfel bei dem früher ein halbes Kilo Material nötig war», so Stefan Ziörjen, «kann heute so konzipiert werden, dass er nur noch 100 Gramm schwer ist. Er besitzt aber dieselben Qualitäten punkto Festigkeit und Stabilität.» Mit dieser umweltschonenden Produktion wird die NT K+D AG ihrem Motto auch in Zukunft gerecht: «Dicht für ein Lächeln unserer Erde.»



NT K+D AG

Fabrikweg 10, 8634 Hombrechtikon

Telefon 055 254 54 54

E-Mail info@ntkd.ch

www.ntkd.ch



Allein schon ihr Name ...

Text und Interview: Maximilian Marti

...ist Poesie und gehört auf die Bühne: Isabel Florido. In einer Übersetzung aus dem hebräischen bedeutet der Name Isabel «die göttlich Schöne». Wen wundert's also, dass sich diese Isabel, nach ihrer kaufmännischen Ausbildung, wie viele andere Trägerinnen dieses Namens der Bühnenkunst zuwandte? Nobless oblige!

Die gebürtige Zürcherin wurde in Deutschland und in der Schweiz erstmals bekannt durch ihre Rolle als Ilona Dertinger in der Serie «Unter Uns». Noch vor diesem Engagement besuchte sie die Musicalschule London Studio Centre, wo sie in Hair und Aspects of Dance mitspielte. Im Schweizer Comedy Musical Keep Cool spielte sie zusammen mit Marco Rima und Karsten Speck. «Meine Ausflüge in Richtung Gesang machten zwar Spass, haben mich aber auch in meinem Gefühl bestätigt, dass meine Affinität zu Schauspiel und Tanz stärker ist.» Erzählte mir die charmante Allrounderin beim Kaffee. Zurzeit widmet sie sich neben ihren Engagements ihren zwei anderen Standbeinen: Moderation und Coaching.

Wann wurde der Wunsch in Ihnen wach, Schauspielerin zu werden?

Schon als Kind sang und tanzte ich bei jeder Gelegenheit und musste jeweils nicht lange überredet werden, mein Künste vorzuführen, Spielen war damals noch kein Thema. Kurz nachdem ich in der Schule mit Jazzdance anfang, sah ich den Film Flash Dance und wusste: das will ich auch! Meine Tanzlehrerin attestierte mir etwas Talent. Später kam der Film A Chorus Line in die Kinos, was mich auf die Idee brachte, mich in London zu bewerben. Ich wurde aufgenommen und ausgebildet. So wurden Musical, Tanzen und die Schauspielerei zu meinem Leben und das sind sie zu Teil immer noch.

Welches war bisher Ihre bedeutendste Rolle?

Eine der ersten war die der Ilona Lona «Dee» Dertinger in der Soap «Unter Uns». Letztes Jahr waren es die Rollen der Ida Straus im Musical «Titanic», «Die Braunex in «Exfreundinnen», Otilie im Evergreen «Im weissen Rössl am Wolfgangsee», die Operette, die



bald in Basel wieder aufgenommen wird. Ja, Soaps wie «Unter Uns» werden oft belächelt. Trotzdem rate ich jungen Talenten, dieses Format gelegentlich zu spielen, weil man dabei lernt, Situationen schnell, realitätsnah und glaubwürdig zu interpretieren. Man wird selbstkritisch und dadurch selbstsicherer, zentrale Themen in meiner Tätigkeit als Coach für Moderation, Auftritt und Rhetorik.

Richtig, Sie coachen Rhetorik und Präsentation. Wer sind Ihre Kunden?

Seit 10 Jahren arbeite ich neben der Schauspielerei als 5-sprachige Moderatorin, vorwiegend für grosse Konzerne. Diese langjährige Erfahrung vor Publikum, vor und hinter der Kamera, sowie im Corporate Event-Bereich, fliesst jetzt in meine Arbeit als Präsentationstrainerin. Selbstsicher auftreten ist lernbar. Wenn ich nicht wüsste, was wo wirkt und warum, hätte ich als Coach keine Chance. Hier, wie überall, unterliegen Ursache und Wirkung gewissen Gesetzmässigkeiten. Diese zeige ich Leuten aus der Wirtschaftswelt auf und helfe ihnen damit, ihre Präsentations-Skills zu perfektionieren. Wer überzeugen will muss wissen, wie man Menschen für sich und seine Sache gewinnen, sein Publikum fesseln kann. Das Ziel meiner Kurse ist die Fähigkeit zu vermitteln, einen Vortrag spannend zu gestalten und vorzutragen mit dem Plus, die eigene Person unaufdringlich in den Mittelpunkt

zu stellen. Oft braucht es nur wenige Hinweise und ein Bisschen Übung, um verblüffende Resultate zu erzielen. Eine selbstsichere Ausstrahlung und eine präzise Haltung sind schon die halbe Miete. Wenn dann noch spürbare Begeisterung und Überzeugung für die Sache dazukommen, kann fast nichts mehr schief gehen. Man kann sich so gut einschätzen wie man will, Raum für Verbesserung ist immer vorhanden.





CHURRASCO
STEAKHOUSE & BAR

*Wir Versetzen
Fleischkenner
in Ekstase*



CHURRASCO
STEAKHOUSE & BAR

CHURRASCO STEAKHOUSE & BAR
GLOCKENGASSE 9
CH-8001 ZÜRICH

ÖFFNUNGSZEITEN
MO-SO 11.00-24UHR
DURCHGEHEND WARME KÜCHE

TEL 044 221 1144
FAX 044 212 3235

Sport-Fisch, Wetzikon: Alles rund ums Angeln!

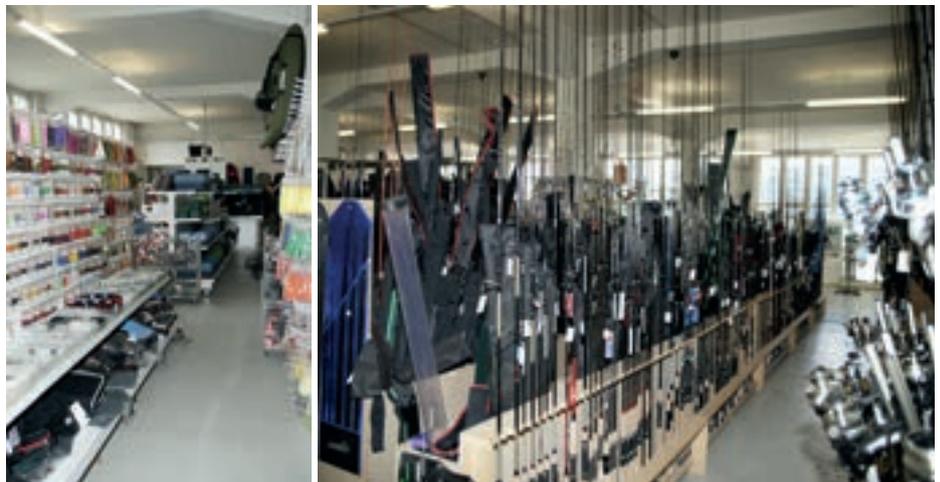
Sport-Fisch an der Zürcherstrasse 49 in Wetzikon ist mit 610 m² Verkaufsfläche und 10000 verschiedenen Markenprodukten eines der grössten Fischerei-Fachgeschäfte der Schweiz. Und das ist kein Fischer-Latein!

Matthias strahlt glücklich, wenn er von seinem neuen Hobby erzählt. Und selbstredend schwingt auch eine gehörige Portion Begeisterung mit: «Grossartig entspannend war es wieder und es hat riesig Spass gemacht», hält der IT-Fachmann fest. Übers Wochenende war er einmal mehr mit seiner Frau und einem befreundeten Ehepaar in der Breitach im Kleinswalsertal beim Fliegenfischen. Vom Emmental aus zwar eine Fahrt von vier Stunden, aber lohnend aus mindestens zwei Gründen, wie Matthias sagt: «Erstens fahren wir dann jeweils am Freitagnachmittag im Fachgeschäft Sport-Fisch in Wetzikon vorbei, um uns puncto Material und Tipps zum Fliegenfischen wieder auf den neusten Stand zu bringen, und zweitens ist Fliegenfischen im Voralberg richtig etwas für Genussmenschen wie wir.»

Alles für's Fliegenfischen und noch viel, viel mehr...

Der kleine Umweg via Zürcher Oberland lohne sich immer, hält Matthias auch fest. «Sport-Fisch an der Zürcherstrasse 49 in Wetzikon ist ein regelrechtes Mekka für alle Freizeit-Angler – vom Anfänger, wie ich, bis hin zum erfahrenen Sportfischer.» Der Vollsortimenter im ersten Stock bietet nicht nur erstklassiges Zubehör zu Top-Preisen, sondern auch ein Sortiment, wie man es ansonsten weitherum nirgends finde. «Und darüber hinaus hat die sympathische und kompetente Sport-Fisch-Crew auch immer ein paar gute Tipps.»

Sport-Fisch führt tatsächlich alles, was einen Fischerei-Laden zum echten Fachgeschäft macht. Hans Flury, Sport-Fisch-Inhaber, präzisiert: «Bei uns findet man ein breites Spektrum an Top-Marken wie Stucki, Quantum, Fanatics, Savage Gear, Browning, Illux, Sakura, Okuma, Black-Cat und viele andere. Einfach alles, was ein Fischerherz begehrt und beim schönen Hobby glücklich macht.»



Das Fachgeschäft an der Zürcherstrasse 49 überzeugt mit grossem und breitem Sortiment. Allein für's Fliegenfischen gibt es drei grosse Gestelle – bis hin zum umfassenden Bindematerial und selbstredend ist die Auswahl an Ruten und Rollen ebenfalls riesig.

Allein für's Fliegenfischen gibt es drei grosse Gestelle an Materialien und Utensilien bis hin zum umfassenden Bindematerial. Allerdings findet man im Sport-Fisch auch das Anfänger-Package.

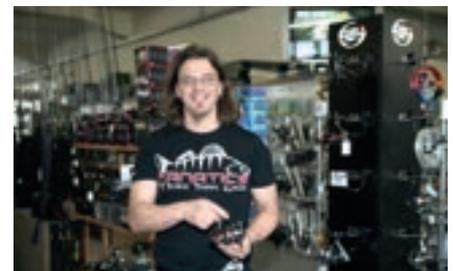
Reparatur-Service – auch für knifflige Fälle

Es ist eigentlich das komplette Programm, welches im Sport-Fisch stets griff- und testbereit ist. Und wer ob der grossen Vielfalt gar nicht mehr weiter weiss, der findet in den kompetenten Fachverkäufern um Hans Flury – David Schers, Muhammed Ali Cekic und Edy Werner – stets einen freundlichen Ansprechpartner, der mit Rat und Tat zur Seite steht. Schliesslich sind sie alle auch leidenschaftliche und erfahrene Angler.

Beratung und Dienstleistung werden bei Sport-Fisch generell gross geschrieben – auch nach dem Kauf. Dazu gehört speziell der hauseigene Reparatur-Service. Hans Flury erklärt: «Auch beim Angeln geht manchmal etwas kaputt. Aber auch da muss man dies nicht immer gleich komplett durch Neues ersetzen, deshalb wird bei uns alles, was noch zu retten ist, repariert.» Sport-Fisch repariert in der eigenen Werkstatt Ruten, Rollen, defekte Schnurlaufringe etc. Ein toller Service, denn gerade bei teuren Fabrikaten stehen die geringen Reparaturkosten in keinem Verhältnis zu einem Neukauf.

Übrigens: Sport-Fisch in Wetzikon stellt auch Patente für den Zürichsee, den Greifensee,

Pfäffikersee, Linthkanal, und das Bachpatent für de Kanton Schwyz aus.



Immer aufgestellt und hilfsbereit, wie Inhaber Hans Flury selbst (Bild), ist das gesamte Team des Fischercenters Sport-Fisch in Wetzikon mit David Schers, Muhammed Ali Cekic und Edy Werner.



Sport-Fisch
Fischerei-Fachgeschäft

Zürcherstrasse 49, 8620 Wetzikon

Telefon 044 972 33 33
Fax 044 972 33 37
E-Mail info@sportfisch.ch

Öffnungszeiten
Mo – Mi, Fr 9.00 – 18.30 Uhr
Do 9.00 – 20.00 Uhr
Sa 9.00 – 16.00 Uhr

 <http://sport-fisch.ch>

Dr. med. Hilda Shamon – Praxis für Frauengesundheit

Eine gynäkologische Praxis im Dietiker Limmat Tower setzt Masstäbe. Bei Dr. Hilda Shamon und ihrem Team fühlt sich die Patientin ausgezeichnet aufgehoben. Dank ärztlich-menschlicher Kompetenz und wunderschönen Praxisräumlichkeiten.

Wohlfühlatmosphäre ist in Arztpraxen selten. Funktionales Mobiliar, zerlesene Illustrierte im Wartezimmer, an den Wänden Selbstgemaltes neben vergilbten Diplomen. Und in der Luft hängt der Geruch nach Äther. Der Doktor kann da noch so kompetent sein: Hier möchte man nicht lange verweilen. Was für ein Kontrastprogramm ist dagegen die «Praxis für Frauengesundheit» von Dr. med. Hilda Shamon im Limmat Tower von Dietikon. Man überschreitet die Türschwelle, steht im sonnenlichtdurchfluteten Eingangsbereich und fühlt sich sofort willkommen. Als Mann verspürte der Schreibende ein bisschen Neid auf die Frauen, die hier aus- und eingehen dürfen.

Dr. med. Hilda Shamon hat die Praxis vor einem Jahr eröffnet und ist mit dem bishe-



Dr. med. Hilda Shamon, Fachärztin für Gynäkologie und Geburtshilfe FMH



rigen Geschäftsgang mehr als zufrieden: «Ich bin erfreut und auch etwas überrascht über den grossen Zulauf. Man darf aber nicht vergessen, dass im Dietiker Limmatfeld ein neues Quartier entstanden ist, wo 2000 Menschen wohnen.» Nun, Dr. Shamon stellt ihr Licht hier etwas unter den Scheffel. Es gibt abgesehen von der geographischen Lage noch ungleich bessere Gründe, um zu erklären, weshalb man bei ihr als Patientin ausgezeichnet aufgehoben ist.

So jugendlich Dr. Shamon wirkt, so erfahren ist sie als Ärztin – das Staatsexamen bestand sie vor 20 Jahren, gelangte über Bonn, Lörrach, Basel und Baden nach Dietikon. Für sie war immer schon klar, dass sie Medizin studieren wollte. Wer ihr zuhört begreift auch den Unterschied zwischen Beruf und Berufung: «Ich hatte eigentlich gar keine Alternative. Ich arbeitete schon als Neunzehnjährige im Spital. Mich interessierte die Vielseitigkeit, die Kombination von Mensch und Wissenschaft.» Ihr Studium und ihre bisherigen beruflichen Stationen beschreibt Dr. Shamon nicht als Klettern auf der Karriereleiter, nicht als Konkurrenz- und Abgrenzungskampf im immer noch mehrheitlich männlich-hierarchisch geprägten Medizinerberuf, sondern als ein Miteinander: «Natürlich waren die Strukturen in den Spitälern manchmal fast militärisch streng. Aber ich habe davon profitiert. Ich hatte es mit ausgezeichneten Ärzten zu tun, die für mich eine Vorbildfunktion hatten. Darunter waren Kapazitäten wie Professor Hansmann, ein Pionier der Ultraschalldiagnostik. Ich empfand es als Privileg, mit solchen Leuten zusammenzuarbeiten.»

Ihre Lehrer und Vorbilder lebten ihr eine Berufshaltung vor, bei der die Patientin als Mensch im Zentrum steht. Dr. Shamon hat sich diese Haltung zu eigen gemacht. Ihre Patientinnen erfahren schon bei der ersten Konsultation ganz konkret, dass der Menschenfokus keine Phrase, sondern gelebter Arbeitsalltag ist: «Ich plane mir ganz viel Zeit ein, widme meinem Gegenüber dann meine volle Aufmerksamkeit. Nur so kann ich die Patientin kennenlernen und behandeln.» Besonderes Augenmerk richtet Dr. Shamon auch auf die Wechselwirkung zwischen seelischer Befindlichkeit und körperlichen Symptomen. Dank einer psychosomatischen Zusatzausbildung stellt sie die richtigen Fragen.



Gynäkologische Praxis
Dr. med. Hilda Shamon

Überlandstrasse 18, Limmat Tower,
8953 Dietikon

Telefon 044 741 86 88
Fax 044 741 86 89
E-Mail info@praxis-shamon.ch

www.praxis-shamon.ch



Das Spektrum in ihrer gynäkologischen Praxis ist gross: Neben Vorsorgeuntersuchungen, Jugendgynäkologie und Familienplanung bietet Dr. Shamon auch ein umfangreiches Angebot hinsichtlich Geburtshilfe an. Zusammen mit einer erfahrenen Hebamme wechselt sich Dr. Shamon bei einer praxisinternen Sprechstunde ab, die die ärztliche Schwangerschaftskontrolle ergänzt. Bei Alternativen zur Schulmedizin zeigt sich die Gynäkologin offen und pragmatisch: «Alles was der Patientin nützt, unterstütze ich aus vollem Herzen.»

Von Dogmen und Kategorien hält sie wenig. Erklärbar ist das auch durch ihre Biografie, in der die Begegnung und der Austausch mit anderen Kulturen einen zentralen Platz einnimmt. Hilda Shamon wurde im Irak geboren. Ihre Familie gehört der chaldäisch-katholischen Minderheit an, Sie mussten 1977 nach Deutschland flüchten. In Bonn besuchte Hilda Shamon die internationale Schule, zusammen mit Kindern aus 55 verschiedenen Nationen: «Für mich war diese Vielfalt und Multikulturalität das normalste der Welt. Ich fühlte mich dort sehr wohl. Deshalb finde ich auch den Kanton Zürich so toll.»

Neben Englisch, Französisch und Italienisch beherrscht Dr. Shamon aufgrund ihrer Herkunft auch Arabisch. Dank der Hebamme Radmila Vidosavljevic gehört Serbokroatisch zum sprachlichen Angebot der Praxis. Zudem spricht die Auszubildende MPA Berivan Mohamed kurdisch. Diese Sprachvielfalt schätzen auch ihre internationalen Patientinnen. Seit kurzem ist auch die MPA Vera Küenzi in der Praxis – «sie bereichert unser Team durch ihre langjährige Erfahrung im Kantonsspital Baden», so Shamon.

In den 20 Jahren ihres Wirkens hat sich in Dr. Shamon's Bereich viel verändert – insbesondere auch der Umgang mit den Patientinnen. Diese waren früher weniger autonom und stellten auch weniger Ansprüche. Doch der medizinische Fortschritt und die Informationsflut im Internet veränderten auch die Patientinnen: «Schwangere Frauen sind viel besser informiert, wissen meistens sehr genau, was sie wollen. Das finde ich begrüssenswert. Doch «Dr. Google» ist mit Vorsicht zu geniessen. Man darf nicht alles für bare Münze nehmen. Ich sehe es hier als meine Aufgabe, «Scheininformationen» zu relativieren und richtig einzuordnen.» Insbesondere in einer Hinsicht ist das wichtig:

«Die Schwangerschaft ist heute viel mehr mit Angst behaftet als früher, die Masse an Informationen verunsichert meine Patientinnen. Der Druck ist gross, das alles perfekt laufen und sein muss. Doch die Natur ist nicht perfekt, auch was die Geburt eines Kindes angeht nicht immer.»

Dr. Hilda Shamon tut viel dafür, ihren Patientinnen Sicherheit und Geborgenheit zu geben. Das zeigt sich in der Gestaltung ihrer Praxisräume. Sie sind wunderschön, warm und einladend, verraten ein sicheres Gespür für Stil, Farben und Formen zur atmosphärischen Gestaltung. Shamon selber konzipierte die Räumlichkeiten und die Einrichtung, Spezialisten unterstützten sie in der Ausführung. Ihre persönliche Perspektive war massgebend «Ich habe die Praxis so gestaltet, dass ich mich darin wohlfühle. Nur dann können sich auch meine Patientinnen wohlfühlen.» Ärztin war zwar ihre Berufung. Doch sie hat auch eine Passion für Kunst und Design. Mit der «Praxis für Frauengesundheit» konnte Dr. Shamon Berufung und Leidenschaft so erfolgreich vereinigen, dass für den Herbst bereits eine Erweiterung der Praxisräumlichkeiten geplant ist.

Zahnarztpraxis Rüschlikon: Ungeniert lächeln, bitte!

Die Zahnarztpraxis von Dr. med. dent. Vanessa Bluhm in Rüschlikon ist eine hervorragende Adresse für Zahnmedizin auf höchstem Niveau. Hier werden sämtliche Facetten der Zahnmedizin abgedeckt: Allgemeine Zahnmedizin für Erwachsene und Kinder, orale Implantologie, Parodontologie, ästhetische Zahnmedizin sowie Prothetik.

Zu welchem Zahnarzt man geht, ist Vertrauenssache.

Genau so ist es! Und eben dieses Vertrauen vermitteln Dr. med. dent. Bluhm und ihr Team. Fachlich überzeugt Dr. Bluhm in allen Bereichen, dies zeigt sich auch durch ihren beruflichen Werdegang: Staatsexamen an der Universität Göttingen, gefolgt von einer postgraduate-Ausbildung an der Klinik für Alters- und Behindertenzahnmedizin der Universität Zürich, Promotion zum Doktor der Zahnmedizin, ästhetische, rekonstruktive und chirurgische Zahnmedizin im Zahnarzt-Zentrum



Zahntechniker Nicola Lanfranconi komplettiert das Team der Zahnarztpraxis am Rennweg 5.



Die Zahnarztpraxis Rüschlikon mit Dr. med. dent. Vanessa Bluhm (3. v. l.) sowie die Dentalhygienikerinnen Shalona Chandler und Saranda Arlati-Shala, ebenso die Assistentinnen Paula von Känel und Selina Purtscheller deckt das gesamte Spektrum der modernen Zahnmedizin ab.

in Zürich sowie zwei «Master of Science» in oraler Implantologie und Parodontologie. Eine weitere, neben allen Diplomen und Auszeichnungen oft etwas vergessene Stärke ist die allgemein geschätzte ehrliche und authentische Art. Dr. Bluhm und ihr Team finden für die Patienten stets entspannende Worte und zudem auch die richtige Lösung, die Kaufunktion und Ästhetik einwandfrei verbindet.

Gesamtes Spektrum der modernen Zahnmedizin

Wer in der Praxis von Dr. Bluhm Hochglanz erwartet, ist von den Räumlichkeiten im Sous-sol eines Wohnhauses im ersten Moment vielleicht etwas irritiert. Öffnet man aber erst einmal die Tür, erwarten Sie helle, freundliche Praxisräume mit Blick ins Grüne. Feine Akzente, wie Blumen und sympathische Kinderzeichnungen der kleinsten Patienten, tragen zusätzlich zur Wohlfühlatmosphäre bei. Sicherlich mit ein Grund, warum die Praxis am Rennweg seit gut 50 Jahren mit der Treue ihrer Patienten belohnt wird. Ob Prophylaxe und Dentalhygiene, Zahnfleischbehandlungen und Parodontologie, Zahnimplantate oder rekonstruktiv-prothetische Behandlungen, das Team um Dr. Bluhm zeigt moderne Frauenpower und viel Engagement, um das gesamte Spektrum der modernen Zahnmedizin kompetent abzudecken. Das Wohlbefinden aller Patienten, ob jung oder alt, liegt allen sehr am Herzen. Kompetenz, Genauigkeit und die Bereitschaft zur Kommunikation – in diversen Sprachen – werden hier in der Zahnarzt-

praxis für Kinder und Erwachsene in Rüschlikon, absolut in den Vordergrund gestellt. Dies garantiert eine zahnärztliche Versorgung mit modernen Mitteln auf höchstem Niveau. Das Ziel jeder Behandlung ist, Kaufunktion und Ästhetik perfekt zu verbinden und damit die Zahngesundheit langfristig zu erhalten. Der Patient wird dabei als Partner behandelt und ihm wird in verständlichen Worten erklärt, weshalb was und wie gemacht werden soll. «Jeder, der in die Praxis kommt, wird als Patient und als Mensch mit unterschiedlichen Wünschen und Bedürfnissen wahrgenommen», hält Vanessa Bluhm dazu fest. Stimmt augenfällig und spürbar!



Zahnarztpraxis Rüschlikon
Dr. med. dent. Vanessa Bluhm

Rennweg 5, 8803 Rüschlikon

Telefon 044 724 20 05

E-Mail info@zahnarztpraxis-rueschlikon.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 08.00 – 17.00 Uhr

www.zahnarztpraxis-rueschlikon.ch

La Zagra – Sizilien im Seefeld!

Sizilien pur auf dem Teller mitten in Zürich gibt es bei Antonio Sturiale im «La Zagra». Fangfrischer Fisch aus Ozean und Mittelmeer, Gemüse und Früchte aus der Region ergänzt durch edle Tropfen aus Sturiales Heimat sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Willkommen sind alle, nicht bloss die oberen Zehntausend.

«Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen, im dunklen Laub die Goldorangen glühen» ... Hätte sich Dichterst Goethe auf seiner Reise nach Süden ins Zürcher Seefeld verirrt, er hätte Sizilien nie erreicht, sondern geglaubt schon dort zu sein. Er hätte im Garten des «La Zagra» Platz genommen, in den Nachthimmel geblinzelt und sich dann sizilianischen Köstlichkeiten – zubereitet von Küchenchef Antonio Sturiale, serviert von Salvatore Dolce – hingegeben. Mit dem «Nero d'Avola» vom Weingut Planeta, wäre aus dem nahen Zürichsee schliesslich das Mittelmeer, aus dem Üetliberg der Aetna geworden.

Der Gedichtanfang passt punktgenau aufs «La Zagra». Damit bezeichnen die Sizilianer die weisse, köstlich duftende Blüte der Zitrusfrüchte allgemein und der Orange im Besonderen. Das Wort stammt wie viele andere des regionalen Dialekts aus dem Arabischen (zahara) und bezeichnet das Leuchten und Flimmern weissen Lichts. Antonio Sturiale aus Acireale bei Catania



Bei schönem Wetter ist unsere neue Terrasse durchgehend geöffnet.



Antonio Sturiale, Geschäftsführer «La Zagra», freut sich, Sie im verwöhnen zu dürfen!



verweist damit auf seine Herkunft. Nach einer Kochlehre in seiner Heimatstadt zog Sturiale über weitere Stationen in Sizilien und Rom nach Norden, wo er sich in Zürich in den Dienst der besten Adressen für italienische Küche – Conti da Bianca, Tartufo und schliesslich da Angela – stellte, bevor er «La Zagra» eröffnete. Mit grossem Erfolg: «La Zagra» wurde blitzschnell zur Topadresse bei den verwöhnten Zürchern. Und im Juni 2015 folgte die bisherige Krönung seiner Karriere: Antonio Sturiale wurde im Gault & Millau mit 15 Punkten als Koch des Monats ausgezeichnet.

Der Gastroguide honorierte damit die der sizilianischen Traditionen verpflichtete Küche von Sturiale. Crudo di Pesce oder Gamberoni con Aglio zum Einstieg, dann folgen Evergreens wie Spaghetti mit Seeigel, Seezunge alla Mugnaia oder Kalbsfilet an Steinpilzen. Saisonale Köstlichkeiten wie das «Gitzì» an Ostern oder der «Cacciucco di pesce» – ein Fischeintopf – sorgen für Abwechslung. Selbstverständlich fehlt die berühmte Caponata nicht – ein süss-saures Gemüsegericht mit gerösteten Mandeln und caramelisiertem Zucker, kalt oder warm – je nach Geschmack. Und selbstverständlich ist alles frisch – vom Kutter im Nordatlantik landet der Wolfsbarsch spätestens nach 48 Stunden gegrillt auf einem Bett mit Spinat aus dem Züribiet: «Salzwasserfisch müssen wir aus naheliegenden Gründen importieren, Gemüse und Früchte kommen von Kilometer 0», betont Sturiales rechte Hand, Salvatore Dolce, der Restaurantleiter. «Und wir kochen mit wenig Butter und Rahm. Aber wenn wir Rahm verwenden, dann richtig».

Salvatore Dolce stammt wie sein Chef aus Sizilien. Und wie sein Chef entspricht auch Dolce nicht dem altbackenen Klischee vom aufbrausenden Südländer. In der Küche vom «La Zagra» wird nicht herumgeschrien oder Personal zur Schnecke gemacht. Denn eines habe Sturiale verinnerlicht, so Dolce: «Nicht der Chef macht die Mannschaft, sondern die Mannschaft den Chef.»

Stolz ist man neben der Küche, dem perfekten Service, der Location auch auf die Weinkarte. Man setzt auf Tropfen aus Restitalien, Spanien, Frankreich und der Schweiz. Doch die Prunkstücke kommen natürlich aus der alten Heimat von Sturiale und Dolce. Mehrere Nero d'Avolas werden angeboten, der Duca Enrico vom Weingut Salaparuta zählt zu den besten der Welt. «La Zagra» gehört zu den angesagtesten Lokalen der Limmatstadt. Doch auch wer nicht von der Goldküste anreist, muss keine Schwellenangst haben. «Wir wollen jedem Gast ein unvergessliches Erlebnis bieten», so Dolce «ganz egal woher er kommt.» Da darf man ihn gerne beim Wort nehmen.

La Zagra

Restaurante La Zagra

Seefeldstrasse 273, 8008 Zürich

Telefon 044 550 40 00

E-Mail info@lazagra.ch

www.lazagra.ch

Marketing & Business School in Zürich und Bern

Die MBSZ ist eine kleine Institution. Als Studierende an der MBSZ werden Sie deshalb auch direkt mit der Schulleitung zu tun haben. Ihre Fragen, Anliegen oder Bitten werden bei uns jederzeit kompetent und verbindlich behandelt und beantwortet.

Die MBSZ – Marketing & Business School AG ist eine überschaubare Schule mit Standorten in Zürich und Bern. M steht dabei für Marketing. Ihre Marketingkompetenz leitet die MBSZ ab aus jahrelanger Erfahrung bei der Vorbereitung ihrer Studierenden auf eidg. Prüfungen. B steht für Business, dahinter stehen die Höheren Fachschulen für Wirtschaft und für Marketing – HFW und HFM.



Nachdiplomstudien in verschiedenen Bereichen ergänzen das Programm der MBSZ.



Wie gesagt: Wir sind für Sie da – auch am Abend bis 21 Uhr und am Samstag!

Ihre zentrale Lage in Zürich und Bern, die persönliche Führung der Schule sowie die hohe zeitliche und organisatorische Flexibilität machen die MBSZ zu dem, was auch schon mit «klein, aber fein» treffend zusammengefasst worden ist.

Schulleitung und Dozierende helfen den Studierenden auf ihrem Weg zu einem angesehenen eidg. Diplom.

Kurz: Wer sich der MBSZ anvertraut, hat hohe Chancen, sein Ausbildungsziel auch wirklich zu erreichen.

Leitbild

Wir wollen unseren Studierenden ein überschaubares und persönliches Umfeld bieten. Wer bereit ist, sich voll einzusetzen und einen positiven Beitrag zum Ausbildungserfolg zu leisten, soll auf die Unterstützung von Schulleitung und Dozierenden zählen können. Berechtigte Anliegen der Studierenden nehmen wir ernst und versuchen, sie wenn möglich umzusetzen. Grossen Wert legen wir auf ein engagiertes und kompetentes Dozententeam. Damit unsere Studierenden einen möglichst hohen Nutzen aus ihrer Ausbildung ziehen, soll das Ausbildungsprogramm laufend den sich verändernden Anforderungen der

Praxis angepasst werden. Im Wissen darum, dass unsere Studierenden ihre Ausbildung berufsbegleitend durchlaufen, achten wir auf einen möglichst effizienten Aufbau der einzelnen Lektionen und des gesamten Kurses. Mit dem Erwerb von MBSZ-Diplomen sollen Berufs- und Karrierechancen unserer Absolventen spürbar steigen.



MBSZ – Marketing & Business School
Zürich AG

Standort Zürich
Stampfenbachstrasse 6, 8001 Zürich

Telefon +41 44 267 70 10
E-Mail zuerich@mbsz.ch

Standort Bern
Alpeneggstrasse 1, 3012 Bern

Telefon +41 31 630 70 10
E-Mail bern@mbsz.ch

Weiterbildungsgutschein – eine innovative Geschenkidee

Die MBSZ akzeptiert den vom SVEB neu ins Leben gerufenen «Weiterbildungsgutschein». Damit können die Beschenkten selber bestimmen, an welcher Schule sie welchen Lehrgang besuchen möchten. Ausgewählt werden kann zur Zeit aus über 20'000 Kursangeboten bei rund 190 Anbietern in der ganzen Schweiz. Weiterbildungsgutscheine verschenken Menschen, die ihren Freunden oder Familienangehörigen ein individuelles Geschenk machen möchten. Weiterbildungsgutscheine sind jedoch auch innovative Geschenke für Unternehmen, die ihre Mitarbeitenden mit Weiterbildungsmöglichkeiten belohnen oder ihre Kunden mit einem sinnvollen Geschenk überraschen wollen.

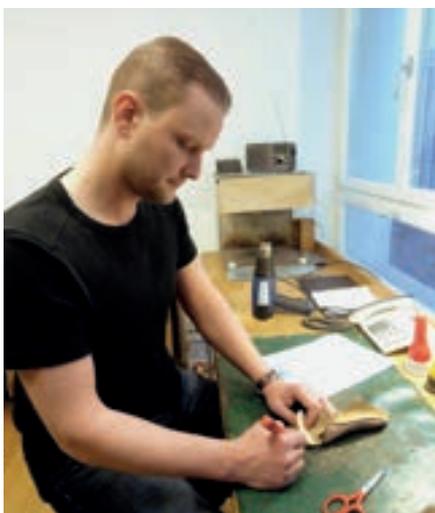
Mehr über diese innovative Geschenkidee finden Sie unter:
www.weiterbildungsgutschein.ch

Rückenschmerzen ade!

Fussprobleme sind häufig Ursache für Rückenschmerzen. Abhilfe schaffen Schuheinlagen, welche die Haltung korrigieren und das Gehen wieder schmerzfrei ermöglichen.

Frederic Simon Stein betreibt seit Anfang 2014 am Limmatquai sein Geschäft Orthopädie Stein. Das besondere Angebot ist die kundenspezifische Fertigung von sensorischen Einlagen. Diese setzen nicht nur am Skelett, sondern auch an der Muskulatur an. Durch gezielte Nervenreize sollen bestimmte Muskeln beziehungsweise Muskelgruppen stimuliert und dadurch die Haltung des Fusses beziehungsweise des Haltungs- und Bewegungsapparates verändert werden. «Die sensorischen Einlagen basieren auf einem ähnlichen Prinzip wie eine Fussreflexzonenmassage und sind damit eine permanente und aktive Unterstützung des Bewegungsapparats. Das verbessert dauerhaft die Haltung und den Gang», beschreibt Frederic Simon Stein die Vorteile seiner Einlagen.

Für die Auslegung und Anpassung dieser Einlagen sind intensive Sitzungen notwendig. In einem ersten Gespräch beobachtet und beurteilt Stein die Gesamthaltung des



Jede Einlage wird von Orthopädieschuhmachermeister Frederic Simon Stein von Hand mit ausgesuchten Materialien gefertigt.



Eine individuelle und intensive Beratung durch Frederic Simon Stein erzielt eine nachhaltige Verbesserung von Haltung und Gang des Patienten.

Patienten. Daraus werden individuelle Einlagen von Hand und mit ausgesuchten Materialien exakt auf Mass gefertigt. Nach einer Woche wird anhand von Abdrücken auf den Einlagen untersucht, ob Anpassungen notwendig sind. Jeweils zwei und vier Monate später berichtet der Kunde, wie seine Muskulatur auf die Einlagen reagiert hat. «Mit dieser Vorgehensweise löse ich für den Kunden nicht nur ein Problem am Fuss, sondern helfe ihm die gesamte Körperhaltung zu verbessern und ein gleichbleibendes gesteigertes Wohlfühlen zu erreichen», so Orthopädieschuhmachermeister Stein.

Nebst der üblichen Anwendungen finden seine Einlagen im Sport grossen Anklang. Marathonläufer setzen auf die Produkte, um die Langdistanzen schmerz- und krampffrei überstehen zu können. Handballspieler nutzen je nach Spielposition

unterschiedliche Einlageformen zur Leistungssteigerung. Und auch Spieler der Schweizer Fussballigen haben für Ihre Dribbelkünste schon die Dienste von Frederic Simon Stein in Anspruch genommen. «Obwohl die Technik relativ neu ist, setzt sie sich immer mehr durch. In den Niederlanden und in Frankreich sind sensorische Einlagen schon sehr verbreitet. Die Erfahrung zeigt, dass aktive sensorische Einlagen in der Summe eine gesamtheitlich gesündere und dauerhaftere Wirkung erzielen, als passive Einlagen», sagt Stein. Diese Vorteile werden sicher auch weitere Schweizer Patienten mit Rücken-, Knie- oder Fussbeschwerden überzeugen, auf die Produkte von Orthopädie Stein am Limmatquai in Zürich zu setzen.



Die individuell angelegten Druckpolster auf den sensorischen Einlagen erzeugen einen permanenten Massageeffekt und stimulieren so aktiv die Muskulatur.



Orthopädie Stein

Limmatquai 82, 8001 Zürich
Telefon 044 251 02 90

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8.00 – 18.00 Uhr
Termine nach Vereinbarung

www.orthopaedie-stein.ch

TO BE, OR NOT TO BE ...

Mit der Frage, die Hamlet sich stellte, beschäftigen sich alle, die ratlos ihre Haare betrachten, und zum ersten Mal wird sie umfassend beantwortet: Auf jeden Fall TO BE. Meine Firma, Camma for Hair GmbH, versorgt die Schweizer Coiffeur-Branche mit den hochwertigen Cotril Produkten und jetzt neu, mit TO BE.

Die Frage: «Welches Shampoo passt zu meiner Haut und meinem Haar?», wird immer gestellt.

TO BE ist die Antwort und zugleich der Markenname einer neuen, revolutionären Produktlinie aus Italien, einem klug geschaffenen System mit untereinander kombinierbaren Pflege-Shampoos auf Natur-Basis. Die Reduktion des bestehenden, unübersichtlichen Angebots auf das Wesentliche ist ein Riesenschritt, der auch in ökologischer und ökonomischer Hinsicht viele Vorteile bringt.



Wer profitiert und wie?

Beide Gruppen, Profis und Endkunden: Das professionelle Umfeld profitiert vom geringen Platzbedarf und der kleinen Lagerhaltung. Acht natürliche Grundpräparate, ansprechend präsentiert, in einem handlichen Korpus, sind die Basis zur vor-Ort-Herstellung des personalisierten Shampoos. Nach einer Analyse wird genau das Shampoo hergestellt, das dem individuellen Bedarf der Kundin oder des Kunden entspricht. Das im Service verwendete Produkt kann überzeugend im Verkauf angeboten werden. Ein Lager mit Dutzenden von verschiedenen Kleingebinden ist überflüssig, Ladenhüter gibt es nicht mehr und ein exklusives, preiswertes Produkt für hohe Ansprüche bereichert das Angebot.

Auf den Kunden abgestimmt

Kundinnen und Kunden erhalten ihr personalisiertes, mit natürlichen Grundstoffen hergestelltes Pflegeshampoo, gemischt nach ihrer passenden Formel, ein hochwertiges, konzentriertes Produkt zu einem vernünftigen Preis. Für eine gründliche Pflege-Haarwäsche werden gerademal 10 ml Shampoo benötigt! Der Nachfüll-Service erlaubt eine ökologisch vertretbare Haltung, verbunden

mit der Tatsache, dass auch bei der Belieferung des Markts weniger Kilometer gefahren werden und weniger Aufwand mit der Verpackung, sprich Abfall, anfällt.

Wo erhält man TO BE?

In innovativen Coiffeursalons.



Michele Zanaglia, Inhaber Camma for Hair

Camma for Hair GmbH

Industriestrasse 20, 8427 Embrach

Telefon 044 725 82 31

E-Mail info@cammaforhair.com

Telefonische Beratung

Coiffeur Rachel, Wallisellen 044 831 34 04

www.cammaforhair.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

Kohler Zäune AG: Rundum zuverlässig und sicher

Die Verlässlichkeit von Kohler Zäunen ist seit 100 Jahren bekannt. Marcel Kohler führt das Familienunternehmen an der Zürcherstrasse 102 in Birmensdorf in der vierten Generation. Und auch heute gilt nach wie vor: rundum zuverlässig und sicher!

Es rattert ganz schön in den Werkstätten der Kohler Zäune AG, denn auf der grossen Maschine wird das bekannte Helvetia-Geflecht für solide Maschendrahtzäune hergestellt. Der Fachbetrieb an der Zürcherstrasse 102 in Birmensdorf ist Alleinfabrikant des leichten und sicheren Zaungeflechts, das überall dort eingesetzt wird, wo bezüglich Stabilität und Sicherheit etwas höhere Anforderungen gestellt werden.

Langlebige Aluminium-Staketenzäune aus Eigenproduktion

Die Kohler Zäune AG stellt aber genauso von Vater Max Kohler eigenhändig entwickelte, wetterbeständige und langlebige Staketenzäune aus Aluminium her... «Und exakt deshalb bin ich nun hier», erläutert Kunde Walter Michel. Der Einfamilienhaus-Besitzer wollte ursprünglich durch die Kohler Zäune AG einen Staketenzäun aus Holz



errichten lassen, «aber dank der sehr angenehmen, informativen und umfangreichen Beratung durch Geschäftsleiter Marcel Kohler habe ich mich nun für einen Zaun aus Aluminium entschieden». Die guten Gründe, die für den Aluminium-Zaun sprechen, fügt Michel auch gleich an: «Zuerst die Langlebigkeit im Vergleich zum Holzzaun, dann aber auch, weil man den Alu-Zaun genauso in jeder möglichen Lackierung bekommen kann, und nicht zuletzt, weil der Kohler-Alu-Zaun ein einheimisches Erzeugnis ist.»

Breite Palette von Zäunen aus Holz oder Metall sowie Arealen und mehr...

Alu-Staketenzäun und Helvetia-Geflecht sind selbstredend nicht die einzigen Produkte, welche die Kohler Zäune AG anbietet, plant, produziert, baut und montiert, wie GL Marcel Kohler ausführt: «Produktion, Verkauf und Montage von Zäunen, Türen, Toren und Sichtschutzwänden ist

Nichts ist unmöglich: Wir erfüllen auch individuelle Wünsche unserer Kunden.





seit 100 Jahren unser Kerngeschäft. Wir verkaufen und vermieten aber auch Zäune für Anlässe, Baustellen-Abtrennungen, Ausstellungen usw. – bei Bedarf mit Lieferung und Montage. Und wer die Ausführung und Montage des Zaunes oder unserer Produkte selbst vornehmen möchte, dem bieten wir die Möglichkeit, das notwendige Material bei uns zu beziehen.» Im Programm haben die Birmensdorfer Zaunspezialisten Holzzäune, wie Kreuz-Hörnli, Staketen, Palisaden oder Halblatten, genauso Metall-Zäune, wie Helvetia, Diagonal, Ursus, Knotengitter, Stahlmatten, Draht, Webnet oder

auch Zäune aus Eisen, Aluminium oder Chromstahl. Auch Areal Tore (Schiebetore oder Flügeltore) sowie Sichtschutz- und Lärmschutz-Zäune gehören zum Portfolio.

Auch individuelle Kundenwünsche werden erfüllt

Trotz der breiten Produktpalette sind es aber keinesfalls ausschliesslich Standardlösungen, welche die Kohler Zäune AG bietet. Marcel Kohler: «Nichts ist unmöglich: Wir erfüllen auch individuelle Wünsche unserer Kunden.» Und dazu kommt, wie vorab von Kunden Michel bereits angemerkt, die

umfassende fachgerechte Beratung mit allenfalls Besichtigungstermin am Objekt, desgleichen eine souveräne Planung und schliesslich die professionelle Ausführung. Dafür garantieren insbesondere auch die tüchtigen, kompetenten und erfahrenen Mitarbeitenden der Firma.



Kohler Zäune AG

Zürcherstrasse 102, 8903 Birmensdorf
Postadresse: Postfach, 8048 Zürich

Telefon 044 462 73 90

Fax 044 737 03 79

E-Mail info@zaun-kohler.ch



Your Start in a Hospitality Management Career

Im Zentrum von Luzern bietet die BHMS, Mitglied der Bénédict Education Group, eine Hotel- & Business-Management-Schule mit moderner Infrastruktur, ein einzigartiges BA-MBA Studium an. Es ermöglicht den Einstieg in eine national oder international ausgerichtete Karriere im Hotelfach oder in der Gastronomie. Die Studenten können zwischen den Fachrichtungen Hotel-, Culinary- oder Global-Business-Management wählen. Berufschancen und Karriereplan stehen im Vordergrund.

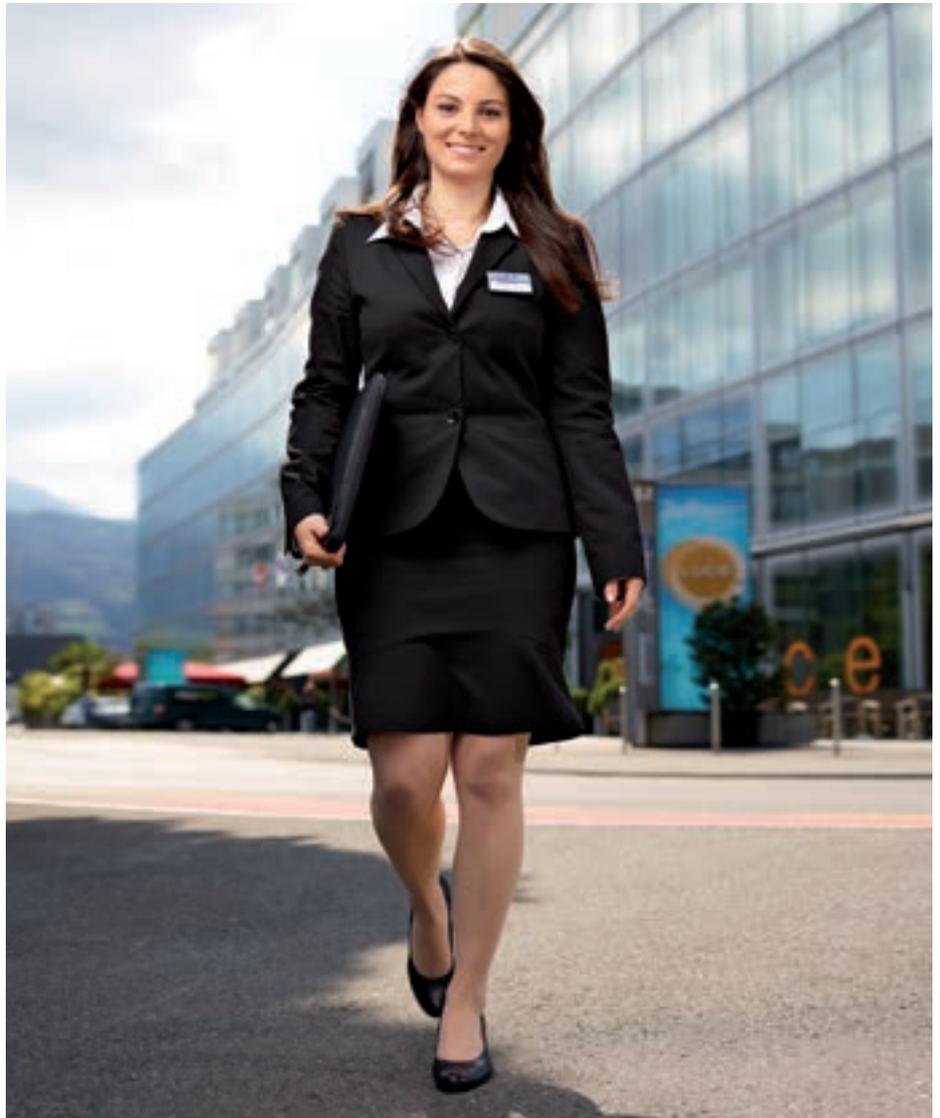
Jeder Lehrgang dauert 12 Monate, die sich in 6 Monate Schule (Academia) und 6 Monate garantiertes, bezahltes Betriebspraktikum unterteilen. Der Praktikumslohn beläuft sich auf mind. CHF 2'179.– pro Monat.

Erfolgreiche Studenten schliessen nach dem ersten und zweiten Jahr jeweils mit einem anerkannten Diplom und nach dem dritten Jahr mit dem Bachelor Degree ab. Nach weiteren zwei Jahren kann der Studiengang mit einem MBA Degree abgeschlossen werden. Die Abschlüsse sind international anerkannt und voll akkreditiert.

Auch im Bereich der «Culinary-Management-Kochschule» wird ein 1-jähriger, 2-jähriger und 3-jähriger Diplom-Lehrgang (Bachelor Degree in Culinary Arts) angeboten, der von der «Robert Gordon University, Aberdeen» international akkreditiert ist.

Internship-/Praktikums-Management während des Studiums

Bestandteil der Ausbildung ist es, die Studenten auf die Arbeitswelt vorzubereiten. Das Trainings-Center garantiert ihnen eine



optimale Vorbereitung auf das Vorstellungsgespräch sowie eine persönliche Betreuung während des Praktikums.

Placement-/Karriere-Management nach dem Studium

Mit über 90 % Erfolgsquote vermittelt das eigene Placement- und Career-Center Masterwork den Absolventen bei renommierten nationalen und internationalen Arbeitgebern eine attraktive Arbeitsstelle. Einen Auszug von möglichen Arbeitgebern finden Sie unter www.bhms.ch.

Die BHMS freut sich über die Kontaktaufnahme für weitere Informationen.



B.H.M.S. 

Business & Hotel Management School

B.H.M.S.

Baselstrasse 57, 6003 Luzern
Switzerland

Telefon +41 41 248 70 70

 www.bhms.ch

Ferien-, Gruppen- und Geschäftsreisen mit Fritsche Reisen

Individualreisende, die das Besondere suchen, Gruppenreisende, die es gerne überschaubar haben, und Geschäftsreisende, für welche der Hotelstandort besonders wichtig ist... Egal, was gefragt ist, bei Fritsche Reisen in Zürich Oerlikon, Dielsdorf oder Winterthur findet man die erfahrenen, kompetenten Partner dafür.

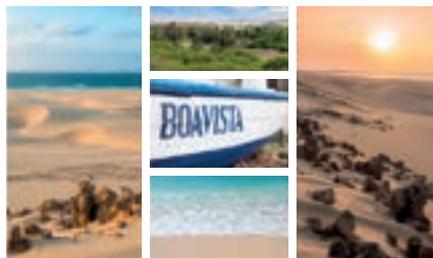
«Etwas Besonderes wollten wir diesmal für unsere Ferien buchen ... und wir haben es gefunden», halten Anja und Michael Meister fest und erklären: «Das empfohlene Reisebüro Fritsche Reisen in Zürich Oerlikon hat sich als ideale Anlaufstelle für Ferien in der Sonne herausgestellt. Demnächst geht es auf die Kapverdischen Inseln.» Der Besuch im unabhängigen Reisebüro Fritsche Reisen, welches auch in Dielsdorf und in Winterthur domiziliert ist, lohnt sich auf jeden Fall: Hier vermittelt man seit über 30 Jahren mit viel persönlichem Engagement individuelle Ferien-, Gruppen und Geschäftsreisen. Das kompetente und erfahrene Team um Geschäftsführerin und Inhaberin Claudia Blaisdell nimmt die Kundenwünsche mit feinem Gespür auf, berät fair, fachkundig und urteilssicher. Dies gilt für Ferienfreuden genauso, wie bei Gruppenreisen oder Geschäftsreisen. Und als Kunde hat man stets seinen persönlichen Ansprechpartner von A bis Z.

Kompetenz und Servicequalität ... aus Freude am Reisen

«Fritsche Reisen setzt auf persönliche, individuelle Beratung und kompetente Mitarbeiter», sagt Claudia Blaisdell und ergänzt: «Wir arbeiten mit allen bekannten Schweizer Veranstalter sowie eigenen Agenten vor Ort zusammen und freuen uns jeden Tag aufs Neue, die schönsten Tage des Jahres oder auch einfach eine gute Reise für unsere Kunden planen zu dürfen – dies vor allem aus Freude am Reisen.» Fritsche Reisen – egal, ob in Zürich Oerlikon, Dielsdorf oder Winterthur – ist in diesem Sinne wahrlich, der perfekte Partner



Eine Städtereise nach Krakau in Polen ist eine lohnende Alternative zu anderen bekannten Hotspots in Europa. *Foto: andrzej (Fotolia)*



Kapverden – die Inseln vor der Westküste Afrikas – sind als Reiseziel Geheimtipp des Jahres.

Foto: Samule Borges (Fotolia)



Vietnam ist ideal für Natur- und Kulturinteressierte und die Kulinarik ist ein Höhepunkt.

Foto links: R.M. Nunes (Fotolia)

für Reisen und Ferien. Die Auswahl an Möglichkeiten ist – eben, weil Fritsche Reisen unabhängig ist – entsprechend gross: Badeferien, Fern- oder Städtereisen, Kreuzfahrten, Wellness- oder Aktivferien gehören ebenso zum Leistungskatalog, wie Sprachreisen und Gruppenreisen, z.B. für Vereine und Verbände. Ebenso die speziellen Kleingruppenreisen (max. 14 Personen!), die von einer erfahrenen Reiseleiterin begleitet werden und nach Myanmar, Oman, Namibia über Mittelamerika, Indonesien bis hin zu Armenien usw. führen. Gleichermassen hat sich Fritsche Reisen auf die Betreuung kleiner und mittelständischer Firmen spezialisiert. Auch bei Geschäfts- und Incentive Reisen, profitieren die Kunden vom grossen Know-how und der hohen Servicequalität. Übrigens – Anja und Michael Meister haben bei Fritsche Reisen auch schon ihre Städtereise zum fünfzehnten Hochzeitstag gebucht: «Es geht, per Direktflug mit der Swiss, ins idyllische Krakau...»



Claudia Blaisdell: «Mit professionellem, massgeschneidertem Service und kompetenten Mitarbeitenden können wir die Kundenbedürfnisse optimal abdecken.»

Fritsche Reisen AG

Zürich Oerlikon – Ohmstrasse 6, 8050 Zürich

Ferienreisen:

Telefon 044 317 17 07

E-Mail oerlikon@fritschereisen.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9 – 12 / 13 – 18 Uhr

Samstag 10 – 13 Uhr

Geschäftsreisen:

Telefon 044 317 17 00

E-Mail commercial@fritschereisen.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8.30 – 18 Uhr

Dielsdorf – Wehntalerstr. 40, 8157 Dielsdorf

Ferienreisen:

Telefon 044 853 33 34

E-Mail dielsdorf@fritschereisen.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9 – 12 / 13 – 18 Uhr

Samstag 9 – 12 Uhr

Winterthur – Obergasse 38, 8400 Winterthur

Ferienreisen:

Telefon 052 213 76 78

E-Mail winterthur@fritschereisen.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9 – 18 Uhr

Samstag 9 – 12 Uhr

KENDRIS | TREUHAND

Lösungen für Unternehmer und Unternehmen

Der führende Schweizer Partner für Treuhanddienstleistungen unterstützt Firmen und Privatpersonen mit massgeschneiderten Lösungen. Nicht nur im Normalfall, sondern auch in der Krise.

Automatischer Informationsaustausch

... also ehrlich: Bei diesem Begriff schläft doch sofort das Gesicht ein. Hat das nicht etwas mit Steuerhinterziehung und zerstörtem Bankgeheimnis zu tun? **Was geht das Normalverdiener an?** Nun, unter Umständen viel. Dieser staubtrockene Begriff kann auch für jedermann schon bald existenziell werden und eine explosive Wirkung entfalten. Ausser man hat jemanden wie **Dieter Knapp** an seiner Seite. Im Krisenfall fungiert er als **personalisierter Fels in der Brandung**. Warum das so ist – mehr dazu später.

Dieter Knapp steht mit beiden Füßen in der Unternehmenswelt und arbeitet bei der KENDRIS als Leiter Accounting & Outsourcing. Knapp ist – wie viele seiner Kollegen – Treuhänder. Nach einer KV-Lehre bei einer Metallwarenfabrik im Solothurnischen trieben ihn private Gründe zu einer beruflichen Entscheidung: «Ich wollte meine Steuererklärung selber ausfüllen können und bewarb mich bei einer Treuhandfirma. Das war vor vierzig Jahren. Anfänglich haben wir alle Belege von Hand eingebucht; heute nimmt uns der Computer viele dieser Arbeiten ab. Seit wir unsere eKENDRIS Plattform haben, sind sogar die Kunden konsequent eingebunden.»

Treuhand, damit wird kaum Heldenmut assoziiert, sondern Nüchternheit, Zahlen, Zahlen und nochmals Zahlen.

«Natürlich spielen Zahlen die zentrale Rolle für uns. Wir tun aber viel mehr. Wir erfahren durch den Einblick in die Finanzen viel über unsere Kunden und lernen sie ganz nebenbei auch als Menschen gut kennen. Während der jahrelangen Zusammenarbeit entsteht so ein Vertrauensverhältnis, **wir werden in die Pläne, Wünsche und Sorgen unserer**



LÖSUNGEN FÜR UNTERNEHMER

Kunden mit einbezogen. Es entsteht ein Verhältnis fast wie zwischen Patient und Hausarzt», so Knapp. Eine interessante und zutreffende Parallele. Denn schlechte Finanzen gefährden die Existenz unter Umständen genauso wie schlechte Gesundheit. Weiter ist Knapp überzeugt, dass Zahlen immer wichtiger werden, aber auch komplexer. Denn nebst Buchhaltung müssen immer mehr die Gebiete Steuern und Recht berücksichtigt werden. KENDRIS mit ihren rund 220 Mitarbeitenden vereint alle Spezialisten unter einem Dach.

Die meisten Kunden der KENDRIS sind Unternehmer. Diese werden bei der Gründung und Weiterentwicklung ihrer Firma mit grossen Herausforderungen konfrontiert: «Angestellte haben einen abgesteckten Wirkungsbereich, wo sie ihre Expertise einbringen. Für ihre Chefs ist die Sache ungleich komplexer. **Sie sind für alles zuständig – und verantwortlich»,** so Knapp. «Von der Beschaffung des Kaffeerahmes bis zur Erstellung einer Buchhaltung und der korrekten Abrechnung der Sozialversicherungsbeiträge. Von einem Unternehmer werden Dinge erwartet – seitens Ämter und seitens der Angestellten – die nichts mit ihrer ursprünglichen Ausbildung und Erfahrung zu tun haben. Alles muss professionell abgewickelt werden. Und hier kommen wir ins Spiel.» Den Druck, ihren Betrieb am Laufen zu halten, nimmt den Unternehmern

zwar niemand ab. **Aber mit einer KENDRIS im Rücken,** die sich um Buchhaltung, Lohnwesen und Steuerangelegenheiten kümmert, lässt es sich besser schlafen und Ressourcen werden frei, die im Betrieb eingesetzt werden können.

KENDRIS bietet seine Dienste nicht nur im Schönwetterfall an, sondern auch in stürmischen Zeiten. Neben Firmenkunden dürften in naher Zukunft auch zunehmend Privatkunden die Dienste von Dieter Knapp und seinen KENDRIS-Kollegen in Anspruch nehmen. Um die **grenzüberschreitende Steuerhinterziehung** einzudämmen, vereinbarten viele Staaten einen Austausch an Informationen. Bisher haben

KENDRIS | TREUHAND
PERSÖNLICH | UNABHÄNGIG | DIGITAL

KENDRIS AG

Wengistrasse 1, 8004 Zürich

Telefon +41 58 450 50 00

E-Mail info@kendris.com

www.kendris.com



sich rund 100 Länder, darunter auch die Schweiz, zur Übernahme dieses globalen Standards bekannt. Das inländische Bankgeheimnis ist davon nicht betroffen. Der ganze Prozess nennt sich **automatischer Informationsaustausch oder kurz AIA** und startet in zwei Wellen. Die Schweiz ist ab nächstem Jahr bei der zweiten Welle mit dabei.

Seit Anfang 2017 werden Daten gesammelt, ab dem 1.1.2018 erfolgt der erste Austausch. Und weil Gerechtigkeit keine Einbahnstrasse ist, fließen nicht nur Infos von ausländischen Steuerpflichtigen aus der Schweiz ins Ausland, sondern auch solche von Schweizer Steuerpflichtigen mit Vermö-

genswerten im Ausland zurück. So kommen unter Umständen **nicht nur Persönlichkeiten aus Unterhaltung und Sport an die Kasse, sondern auch die normalverdienende Schweizer Bevölkerung mit Auslandsvermögen**. Der AIA betrifft den Bümplizer Studenten an der Sorbonne, der den mageren Kellnerlohn bei der BNP Paris ein-zahlt. Den spanischen Secundo, der seine Finca mittels Feierabend- und Wochenend-arbeit über ein Baukonto bei der Banco Popular Español, Filiale Cadiz finanziert. Den selbständigen Feinmechaniker aus Diegten, der seine süddeutschen Geschäfte über die Sparkasse Hochrhein in Säckingen abwickelt. Wer solche Einkünfte und meist kleine Konti stets brav auf der Steuer-

erklärung aufgeführt hat, den muss der AIA nicht kümmern. Für den Bümplizer Studi, den spanischen Secundo und den Feinmech aus dem Baselbiet wird der AIA aber vermutlich Folgen haben. Auf sie kommen in einem ersten Schritt Fragen der Schweizer Steuer-behörden und in einem möglichen zweiten Schritt Nachsteuern und Bussen zu. Und sie müssen sich zudem nicht nur mit dem AIA sondern auch weiteren ehrfurchtsgebieten-den Kürzeln und Dialekten wie FATCA und CRS auseinandersetzen. Diese zeigen eines: Es mag einen globalen Standard für Informa-tionstausch geben, doch lokale bürokrati-sche Irrgärten existieren weiterhin. Das Ausfüllen von Bankdokumenten stellt eine ganz neue Herausforderung dar.

Die Expertenteams von KENDRIS unter-stützt AIA-Betroffene auf dem neuen Weg der Transparenz. Der erste Schritt kostet in der Regel Überwindung: **«Sind Mängel in der Deklaration erkennbar, raten wir unseren Kunden zur Selbstanzeige»**, so Knapp, «und zwar so bald wie möglich». Doch lohnt sich das wirklich? Siehe Uli Hoeneß. Der wanderte nach der Selbstanzeige bekanntlich ins Gefängnis. Dieter Knapp rückt diese Befürchtung ins richtige Licht. Wer wissentlich Steuern hinterzieht, ist ei-gentlich ständig auf der Flucht. Man lebt mit der dauernden Angst, erwischt zu werden. Da in der Schweiz kein Gefängnis droht, ist es allemal besser, von sich aus reinen Tisch zu machen. Bei einer Selbstanzeige drohen nicht einmal eine Busse, nur Nachsteuern sind fällig, die hätte man aber ohnehin zah-len müssen. **Einmal bezahlt, ist man vom Druck befreit und zwar endgültig.**

Es wird im Gespräch mit Dieter Knapp deut-lich, was gute Treuhandunternehmen wie KENDRIS im Krisenfall ausmacht: Sie ver-sprechen ihren Kunden nicht das Blaue vom Himmel herab, sondern empfehlen ihnen, den Tatsachen ins Gesicht zu schauen, die Probleme anzupacken und bei der Heilung zu begleiten. Und hier wären wir wieder bei den Parallelen zum Hausarzt: Bei unange-nehmen Diagnosen fordert dieser den Pati-enten auf, die Konsequenzen zu ziehen, sei-nen Lebensstil zu ändern – weniger Süßes und mehr Sport. **Beim Arzt gesundet der Körper, bei der KENDRIS die Finanzen.** Beides sorgt für ein zufriedenes Leben.

KENDRIS: persönlich, unabhängig, digital

Die KENDRIS AG ist der führende Schweizer Partner für Family Office-, Trust- und Treuhand-Dienstleistungen, nationale und internationale Steuer- und Rechtsberatung, Buchführung, Outsourcing sowie Art Management. Der Hauptsitz ist in Zürich, weitere Standorte sind Aarau, Basel, Genf, Lausanne, Luzern und Wien.

Ihre Kunden sind Unternehmen, Privatpersonen und Familien, aber auch Family Offices, Finanzinstitute, und Steuerberatungsfirmen. Ihnen bietet KENDRIS massgeschneiderte Lösungen, die Mass nehmen an den Kundenbedürfnissen und – mit Ausnahme der Ver-mögensverwaltung – das gesamte Spektrum an Finanzdienstleistungen abdecken.

Dabei versteht sich die KENDRIS AG einzig und allein den Interessen ihrer Kunden ver-pflichtet, denkt und handelt aus einer langfristigen Optik heraus, um für die Kunden Werte zu schaffen, die Bestand haben.

Intera Bodenbeläge – Qualität und Effizienz

Das aufstrebende Unternehmen Intera Bodenbeläge wurde im Jahr 2003 gegründet und ist inzwischen zu einem mittelgrossen Unternehmen im Grossraum Zürich herangewachsen. Jahrelange Erfahrung, die Leidenschaft zur Materie und das fortlaufende Aneignen von Wissen macht uns zu Ihrem kompetenten und zuverlässigen Partner, wenn es um (die Gestaltung) Ihrer Bodenbeläge in Wohn- und Geschäftsräumen geht.



Intera Bodenbeläge GmbH lässt Ihre Vorstellungen Wirklichkeit werden.

Mit der richtigen Wahl des Bodenbelages legen Sie das Fundament des Dessins in den Räumlichkeiten Ihres privaten und/oder geschäftlichen Lebens. Lassen Sie sich von uns persönlich und kompetent beraten.

Auf Wunsch kommen wir gerne mit einer Auswahl von Mustern bei Ihnen vorbei. Lassen Sie sich in unserem neu eingerichteten Showroom auf dem Weg der Vielfalt zu Ihrem individuellen Wunschboden fachkompetent beraten.

Parkettboden

Vor allem im Wohnbereich ist der Parkettboden durch seine individuelle Struktur und der ausstrahlenden Wärme sehr beliebt. Ein langlebiges Naturprodukt, das auch aus wirtschaftlicher Sicht kaum zu übertreffen ist. Ein versiegelter Boden lässt sich ohne Probleme mehrfach abschleifen und neu versiegeln.

Laminat

Der strapazierfähige Laminatboden ist eine gute Alternative zu einem echten Holz- oder

Steinboden und hält eine Vielzahl weiterer Designmöglichkeiten bereit. Er eignet sich hervorragend für jegliche Räume des täglichen Lebens und das zu einem vorteilhaften Preis.

Teppich

Teppichböden sind in ihrer Vielfalt kaum zu übertreffen und erfreuen sich in privaten wie geschäftlichen Räumlichkeiten durch ihre Behaglichkeit sowie der wärme- und trittschalldämmenden Eigenschaften grosser Beliebtheit.

Hartbeläge

Jeder Hartbelag hat seinen ganz eigenen Charakter – und jeder wird ganz verschiedenen Ansprüchen gerecht. Nebst dem praktischen und fantasievollen Innenausbau Ihrer allgemeinen Räumlichkeiten, eignen sich Hartbeläge durch ihre Nässeunempfindlichkeit besonders als Bodenbelag für Ihre Nasszellen.

Reinigung / Service / Pflege

«Schön gepflegt ist schöner gelebt» Ihr beanspruchter Parkettboden benötigt einen neuen Schliff und anhaltenden Schutz durch Versiegelung? Oder ihr naturbelassener Holzboden sollte einfach mal wieder nachgeölt werden? Ihr belebter Teppichboden hat eine Auffrischung verdient? Wir erledigen für



Sie die anstehende Arbeit prompt und zuverlässig. Als ergänzende Dienstleistung übernehmen wir für Sie auf Wunsch auch das Aus- und Einräumen Ihrer Möbel.

...und dass Ihnen die Freude an Ihrem aufgefrischtem Parkett, Teppich oder sonstigem Bodenbelag möglichst lange erhalten bleibt, beraten wir Sie gerne mit den fachmännischen Pflegeanleitungen und beliefern sie mit den nötigen Profiprodukten.

Profi-Pflegeprodukte können Sie bei uns bestellen, besuchen Sie unsere Internet-Seite, denn so einfach kann schönes Wohnen sein.

Vorhänge

Mit der Wahl der geeigneten Vorhänge setzen Sie zusätzliche Akzente in den Räumlichkeiten

keiten Ihres privaten und/ oder geschäftlichen Lebens. Wir beraten Sie gerne dabei, das Zusammenspiel von Raum, Bodenbelag, Licht und Design Ihren Wünschen entsprechend zu gestalten und umzusetzen.

Ob Jalousien, Flächenvorhänge oder Rollos, dank unserem Fachpartner auf dem Gebiet Vorhänge können wir Ihnen eine reiche Auswahl an ästhetischen und funktionalen Stoffen verbunden mit einfach bedienbarer Technik anbieten.

Spezielles

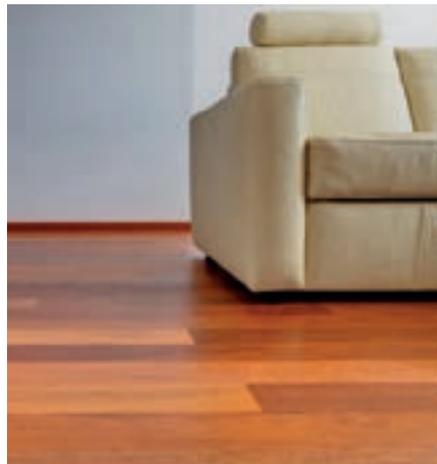
Unseren ergänzenden Dienstleistungen in der Welt des Innenausbauers sind kaum Grenzen gesetzt:



Vertrauen Sie Ihren Heim-, Büro- oder Industrie-Bodenbelag unseren fachmännischen Händen an. Wir freuen uns, Ihre Wünsche zu unserem gemeinsamen Ziel zu machen.

- Vermietung und Verkauf von Pflegemaschinen
- Empfehlung und Verkauf von Profi-Pflegeprodukten
- Ein- und Ausräumen von Möbeln vor-, respektive nach der Pflege.
- Pflegeanleitung für die verschiedenen Bodenbeläge

Sie sehen, Ihrem gepflegten Heim steht nichts im Wege. Ihre Anliegen sind unsere Ziele. Wir freuen uns, auch Aussergewöhnliches für Sie anzupacken. Zögern Sie nicht, uns für Ihre individuellen Anliegen zu kontaktieren.



Intera Bodenbeläge GmbH

Eulenweg 10, 8048 Zürich

Telefon +41 43 321 75 65

Fax +41 43 321 75 53

E-Mail info@intera.ch





Vor einiger Zeit beschloss die Natur, ...

Text und Interview: Maximilian Marti

... unsere schöne Welt noch ein bisschen schöner zu machen und sie mit etwas ganz Besonderem zu bereichern. Dabei ging es ihr darum, das Modell «menschliche Frau» zu perfektionieren. Sie griff tief in die Trickkiste, liess dem Chef-Ästhetiker und der Charme-Trainerin freie Hand, animierte den besten Skulpteur im Bildhauer-Atelier zu einer Meisterleistung und beauftragte den Tonmeister, eine angenehme Stimme zu komponieren. Mit etwas menschlicher Beihilfe war die Natur neun Monate später bereit, uns ihre Überraschung zu präsentieren. Das war am 23. August 1977: in Bern kam Nina Burri auf die Welt.

Nina ist eine Kontorsionistin, im Volksmund Schlangenfrau. Mit ihrem Körper stellt sie Sachen an, die jede Anakonda vor Ehrfurcht verknotet lässt. Seit sie mit ihrer Show auftritt, verblüfft sie ihr begeistertes Publikum auf der ganzen Welt und verhilft gleichzeitig den zirka 2700 bekannten Schlangenarten zu mehr Aufmerksamkeit und höherem Ansehen. Nina's Karriere begann mit 6 Jahren, als sie Ballettunterricht bekam. Später kamen moderner Tanz, Jazz- und Steptanz dazu, auch Gesangs- und Schauspielunterricht. Mit 15 Jahren besuchte sie die Ballettakademien in Graz und Basel, ab 1995 die Staatliche Ballettschule Berlin mit Diplom-Abschluss als Staatlich geprüfte Bühnentänzerin. Nach ihrer Arbeit im École-Atelier Rudra Béjart in Lausanne verliess sie mit 23 Jahren die Schweiz für eine Rolle als Balletttänzerin am Staatstheater Saarbrücken gefolgt von Engagements im Moulin Rouge, TV Shows hier und in Deutschland, Shows in Israel, Tokio und Berlin.

Mit für diese artistische Domäne reifen 30 Jahren reiste die fleissige Tänzerin nach China, um an der Beijing International Art School Kontorsion zu lernen. So wurde Nina zu der menschlichen Schlange, die, nach Auftritten mit ihrer eigenen Choreografie aus Tanz und Kontorsion in Varietés, an Shows und Wettbewerben, in der Amerikanischen Talentshow America's Got Talent den internationalen Durchbruch schaffte und zum gefeierten Star wurde.

Inzwischen ist die Liste ihrer Auftritte, Erfolge und Referenzen länger als eine ausgewachsene Python. Ihr Gesicht zierte Magazine wie



Vogue, sie tourte mit DJ BOBO und dem Schweizer Nationalzirkus Knie, wo sie sich eine Meniskus-Verletzung zuzog, worauf sie die Tour kurz vor dem Ende abbrechen und pausieren musste. Diese Zeit nutzte sie und entwarf die Idee für den Kalender, der 2017 auf den Markt kam und die Gemüter dermassen in Wallung brachte, dass Facebook keine Verantwortung übernehmen wollte. Als wir uns trafen schenkte sie mir ihren Kalender und ich verstehe Facebook. Die Bilder können tatsächlich zu Affekthandlungen führen, je nach Disposition des Betrachters oder der Betrachterin. Ich fühlte mich animiert, Nina's Kalender an bester Lage in meinem Büro aufzuhängen.

Nina, wie war das mit dem Zirkus Knie?

Ein solches Heimspiel geben zu dürfen war für mich eine absolute Ehre. Knie ist immerhin unser Nationalzirkus und hat als solcher die Auswahl unter den besten Artisten der Welt. Ich hätte nie gedacht, dass ich für eine Tournee angefragt würde und genoss jeden Augenblick. Im Gegensatz zum Nomadenleben, das ich führe, was oft Alleinsein bedingt, sind Zirkusartisten während einer Saison eine Familie. Am Insiderleben eines solch perfekt organisierten Unternehmens teilzuhaben, ist ein besonderes Erlebnis und gehört zu meinen schönsten Erfahrungen.

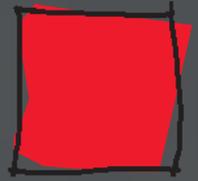
Ist das viele Reisen und Alleinsein Deine grösste Herausforderung?

Nein, das gehört zum Beruf, den ich gewählt habe und ist deshalb Teil meines Lebens. Die

Zeit zwischen den Shows oder im Flugzeug nutze ich für administrative Arbeiten oder zum unverzichtbaren Training, für das ich pro Tag etwa vier Stunden aufwende. Da kann es auf Langstreckenflügen schon mal grosse Augen geben, wenn plötzlich aus der Sitzreihe zwei Beine zur Decke hinaufragen und sich nach hinten biegen. Meine grösste Herausforderung heisst Zeitmanagement. Ich bin Artistin und Geschäftsfrau in Personalunion, ich organisiere alle meine Shows, privaten Auftritten und alles, was dazu gehört, selber, inklusive Buchung von Hotels, Shows, Flügen, Fotoshootings und hoffentlich noch viele Interviews wie dieses hier.

www.ninaburri.com





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

Senevita Residenz Nordlicht – Am Leben teilhaben

Eine Oase des Wohlbefindens und der Sicherheit – mitten im betriebsamen Zürich. In der Senevita Residenz Nordlicht wird betreutes und selbstbestimmtes Wohnen angeboten. Im dazugehörigen Restaurant lassen sich nicht nur Bewohner, sondern auch zahlreiche auswärtige Gäste von den kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Die Angst der Kinder, wenn das Telefon klingelt und auf dem Display die Nummer der Eltern erscheint. Ist der Vater gestürzt? Hat die Mutter wieder Schmerzen? Sind die Beiden einsam? Die Angst der Eltern, wenn die Kinder beim Sonntagsbesuch deshalb ein unangenehmes Thema aufs Tapet bringen: «Wann geht ihr ins Heim? Es wäre das Beste für euch.»

Viele ältere Menschen scheuen diesen Schritt. Denn auch wenn sie sich mehr Betreuung und Unterstützung wünschen, befürchten sie, dass in einem Heim ihr selbstbestimmtes Leben verloren geht. Diese Bedenken sind in der Senevita Residenz Nordlicht unbegründet. Dort entscheidet nicht ein starres Regelwerk über das Tagesprogramm, sondern die Bewohner selber: «Wir bieten in unserer Residenz betreutes Wohnen an», erklärt Andrea Martin-Fischer, die Geschäftsführerin vom Nordlicht. «Unsere Bewohner bestimmen aber selber, wieviel Betreuung sie in Anspruch nehmen. Das Angebot reicht von der Teilnahme am Mittag-



essen, über die Reinigung der Wohnung bis zu vollumfänglicher Betreuung im Pflegefall. Und ganz wichtig: Wir bieten ein lebenslanges Wohnrecht, wenn immer möglich in der eigenen Wohnung oder bei Bedarf auf unserer Pflegeabteilung im Haus.» Viele Bewohner sind aber auch noch sehr eigenständig unterwegs, geniessen das kulturelle Angebot im Haus oder in der Stadt, machen Ausflüge oder gehen in die Ferien.

Die lichtdurchfluteten, hindernisfreien 1- bis 3-Zimmer-Wohnungen in der Senevita Nordlicht, sind alle mit Eichenparkett, moderner Küche und einer windgeschützten Loggia ausgestattet. Ausserdem gehört zu jeder Wohnung ein Kellerabteil und eine Tiefgarage steht zur Verfügung. Haustiere sind ebenfalls erlaubt – es leben momentan Katzen und Vögel in der Residenz. Die Ruhe täuscht darüber hinweg, dass sich das Nordlicht mitten in einem der aufstrebendsten und spannendsten Viertel der Schweiz befindet.

Zürich Oerlikon ist reich an Geschichte und geografischer Inbegriff für das Wirtschaftswunderland Schweiz – Namen wie BBC, Oerlikon-Bührle und die MFO, wo das legendäre Krokodil gebaut wurde, reden Zeugnis

davon. Zum Quartier gehört auch die offene Rennbahn, wo Kübler und Koblet den Gegnern um die Ohren fuhren. Der grösste Teil der Industriebauten wird heute innovativ umgenutzt. Viel Neues ist in Oerlikon in den letzten Jahren entstanden, leibhaftige Beweise dafür, dass moderne Gebäude auch schön sein können – die Senevita Nordlicht ist das beste Beispiel dafür. Das Quartier pulsiert, die Einkaufsmöglichkeiten sind erstklassig, die Anbindung an den öffentlichen Verkehr ausgezeichnet – auch dank dem neu gestalteten Bahnhof Oerlikon. Aus einem düsteren, ist ein heller und freundlicher Ort geworden, wo man nicht nur umsteigt, sondern sich gerne aufhält und einkauft. Der Bus vor dem Nordlicht fährt natürlich auch stadtauswärts ins Grüne. Bloss zwei Haltestellen entfernt liegt der Katzenbach und lädt zu Spaziergängen ein.

Näher am Menschen
senevita
Residenz Nordlicht



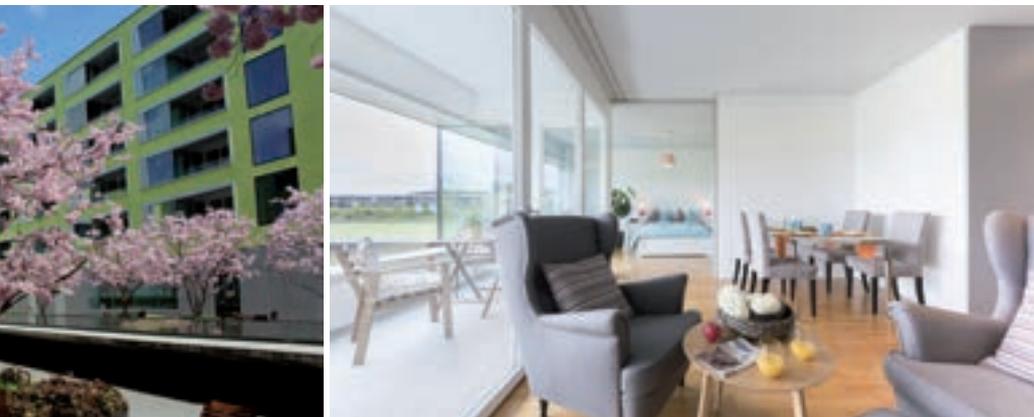
Senevita Residenz Nordlicht

Birchstrasse 180, Max Bill-Platz
8050 Zürich

Telefon 043 205 00 00

E-Mail nordlicht@senevita.ch

 www.senevita.ch



Senevita Residenz Nordlicht

- 97 hochwertige und hindernisfreie Wohnungen (1 bis 3 Zimmer)
- 23 Pflegezimmer (Einzel- und Doppelzimmer mit Dusche und WC)
- 24 Stunden Notruf
- Mittagessen: tägliche Auswahl aus drei verschiedenen 3-Gang-Menüs
- Vielfältiges Veranstaltungsangebot

Man kann in Oerlikon auch fein und gepflegt auswärts essen. Als Bewohner im Nordlicht wird man das aber kaum tun wollen. Das hauseigene Restaurant mit Sonnenterrasse genießt nämlich einen so guten Ruf, dass auch zahlreiche auswärtige Gäste im Nordlicht ein- und ausgehen. Das Angebot ist attraktiv. Beispiel gefällig? «Für Menschen mit wenig Zeit über Mittag bieten wir einen ›All-in-One-Lunch‹ an», erklärt Andrea Martin-Fischer, «so servieren wir drei Gänge in einem Rutsch. Bei ›All-in-one-Urchig‹ werden Ghackets mit Hörnli, Blattsalat, Apfelmus und Erbeeren mit Rahm angeboten. Bei der saisonalen Variante im Frühling darf man sich unter anderem auf frische Spargeln und Bärlauch-Mayonnaise freuen.» Alle Gerichte sind auch ein Augenschmaus. So etwa die diversen reichhaltigen Salatschüsseln. Zum «Salat Sombrero» gibt es hausgemachten Pouletsalat mit Koriander, im «Salat Mediterran» sind neben Feta auch gebratene Zucchini und Feigen zu finden.

Die Senevita Residenz Nordlicht ist auch als Seminar- und Veranstaltungsort gefragt. In den oberen Stockwerken können attraktive Räume für geschäftliche und private Anlässe gemietet werden. Das führt zu interessanten Begegnungen zwischen den Generationen: «Businessleute stehen mit unseren Bewohnern im Lift, kommen dabei ins Gespräch.»

Das gastronomische Konzept vom Nordlicht steht ganz im Zeichen der Betriebsphilosophie der Residenz insgesamt: Die Bewohner werden nicht von der pulsierenden Atmosphäre des Quartiers ferngehalten, sondern können daran teilhaben. Dazu passt, dass sich in unmittelbarer Nähe zwei Krippen der ABB befinden. Alltagskontakte mit Kindern,

Jugendlichen und der Bevölkerung, die noch aktiv im Arbeitsleben steht, wirken belebend, fördern die geistige und seelische Gesundheit und sorgen für Lebensqualität. Für Andrea Martin-Fischer ist dieser Begriff in ihrer Arbeit zentral, doch dessen individuelle Definition bestimmen unsere Gäste. «Wir engagieren uns tagtäglich für die Erhaltung und Förderung ihrer Lebensqualität.» Was ihr dabei wichtig ist: «Von aussen lässt sich diese Lebensqualität nicht herstellen. Wir setzen aber alles daran, gute Rahmenbedingungen und attraktive Angebote zu schaffen. Doch der Einzelne entscheidet schlussendlich, ob er diese annimmt, oder nicht.» Diese Aussage zeugt von tiefempfundem Respekt vor den Bewohnern vom Nordlicht.

Selbstbestimmung und der Respekt vor der Autonomie der Bewohner gelten viel in der Senevita Nordlicht. Das bedeutet aber nicht, dass man die Menschen bis zur Vereinsamung in Ruhe lässt – so wie in einem «normalen» anonymen Wohnblock. «Wir bieten betreutes Wohnen an, da stehen der Mensch, seine Sicherheit und seine individuellen Bedürfnisse im Mittelpunkt», betont Andrea Martin-Fischer. «Das ist keine Phrase, sondern ist konkret gelebter Arbeitsalltag. ›Mensch im Mittelpunkt‹ heisst: Wir schauen nicht weg, sondern aufmerksam und achtsam hin. Wenn es einem Bewohner schlechter geht, handeln wir.» Die ausgebildete ehemalige Krankenschwester räumt ein, dass es dabei nicht ausschliesslich die Pflegenden sind, denen die entsprechenden Anzeichen als Erste auffallen. An einer täglichen interdisziplinären Sitzung tauscht man sich aus, meldet Alarmzeichen. «Da berichtet jemand vom Reinigungspersonal, dass bei der einst so gepflegten Dame im obersten Stock der Kühlschrank



Andrea Martin-Fischer, Geschäftsführerin

überquillt und das Badezimmer zusehends unsauberer hinterlassen wird. Ein Servicemitarbeiter informiert, dass der früher so genussfreudige und redselige Herr von der zweiten Etage immer ruhiger wird, immer weniger isst. Da kümmern wir uns.» Schwindende körperliche und geistige Gesundheit können in jeder Lebens- und Wohnsituation tiefgreifende Konsequenzen haben. Oft ist ein Eintritt in eine Pflegeinstitution irgendwann unumgänglich. Wer bereits in der Senevita Residenz Nordlicht lebt muss nicht zwingend einen Wechsel aus der eigenen Wohnung auf die Pflegeabteilung in Kauf nehmen: «Die eigene Wohnung kann bei uns zur Pflegewohnung werden, der Übergang ist fließend», so Andrea Martin-Fischer. «Wir bauen die Betreuung und Pflege schrittweise aus, bis zu einer professionellen, palliativen Betreuung. Ziel ist, dass die Bewohner bis am Lebensende in ihrer eigenen Wohnung bleiben können.»

Wer sich für die Senevita Residenz Nordlicht entschieden hat, wird eine schwierige Zeit hinter sich haben – den Abschied von der vertrauten Umgebung, dem jahrzehntelangen Zuhause. Doch wer sich auf den neuen Ort in Zürich Oerlikon einlässt, wird sich bald aufgehoben fühlen und feststellen: **Ich habe wieder ein Zuhause; hier fühle ich mich sicher und wohl.**

Beruflich aufsteigen – vom Berufsabschluss zum BA / Master Degree

Dank der Bologna-Reform lohnt sich jetzt eine Weiterbildung an der BVS Business-School auf Stufe BA «Bachelor of Arts in Business Administration», Master ganz besonders. Bestehende Berufsausbildungen können angesichts des modularen Ausbildungskonzepts der BVS, in den Bereichen Kader, Marketing, Verkauf, Personal oder Finanzen voll angerechnet werden und führen in Bestzeit zu international anerkannten BA/MA Abschlüssen. Dies bedeutet für Sie, dass Sie bei der BVS nicht mehr an einen fixen Ausbildungsweg gebunden sind. Je nach schulischer und praktischer Vorbildung absolvieren Sie jetzt Ihr voll akkreditiertes Bachelor BA Degree in 1 bis 3 Jahren und profitieren zudem vom Dual-Degree-Konzept der Schule. Dies ermöglicht Ihnen ganz neue Karriereziele.

Das Ausbildungsprogramm

Die BVS Business-School hat seit 1975 schweizweit tausende von erfolgreichen Absolventen ausgebildet und in attraktive und verantwortungsvolle Arbeitsstellen begleitet.

Im Bereich der Generalisten-Ausbildung erfreut sich der Kaderjahreskurs (höheres Wirtschaftsdiplom HWD/VSK) einer grossen Beliebtheit. Für KV-Absolventen oder Absolventen einer Handelsschule bietet dieser Lehrgang den optimalen Einstieg ins Management. Der Aufbaukurs zum Betriebsökonom BVS oder Betriebswirtschaftler VSK bis hin zum BA-/Master-Degree befähigt erfolgreiche Absolventen, anspruchsvolle Managementaufgaben wahrzunehmen.

Für den Einstieg in das Marketing oder in den Verkauf sind die Lehrgänge zum Marketing-/Verkaufs-Assistenten mit «Markom-Zertifikat» die richtige Voraussetzung. Weiterführende Lehrgänge zum/zur Marketing-/Verkaufsfachmann/-frau mit eidg. FA oder zum Verkaufs- oder Marketingleiter mit eidg. Diplom bieten erfolgreichen Absolventen exzellente Perspektiven und Karrierechancen.

Der Lehrgang zum «Personal-Assistenten mit Zertifikat» vermittelt Mitarbeitern, die sich im Personalwesen weiterentwickeln wollen, optimale Einstiegschancen. Die weiterführenden Lehrgänge zum/zur Personalfachmann/-frau mit eidg. FA oder zum «Human-Resource-Leiter» mit eidg. Diplom erfreuen sich einer steigenden Nachfrage und entsprechen einem grossen Bedürfnis in der Praxis.

Die Vorteile der BVS

- Unsere modularen Ausbildungsprogramme garantieren ausgezeichnete Abschlussquoten an (eidg.) Prüfungen.
- Die Bachelor-/MA-Degrees werden nur von international anerkannten Universitäten mit einem ausgezeichneten Ruf verliehen.
- Als praxisanerkanntes Bildungsinstitut passen wir uns den Bedürfnissen des Marktes an und garantieren Ihnen die bestmögliche Ausbildung.
- Qualifizierte, engagierte und motivierte Dozenten gewährleisten Ihnen einen betont praxisbezogenen Unterricht.
- BVS-Schulen sind in der ganzen Schweiz verbreitet, dies ermöglicht Ihnen eine flexible Wahl Ihres Schulstandortes und Ausbildungsprogramms.

BVS bietet Ihnen eine Vielzahl an kostenlosen Zusatzleistungen.

- Individuelle Standortbestimmung
- Persönliche Laufbahnberatung
- Kostenlose Vorkurse/Wahlfächer
- Moderne IT-Infrastruktur
- Komplettpreise, keine Zusatzkosten

Ausbildungsbereiche:

- Handel / KV
- Kader / Management
- Betriebswirtschaft
- Marketing / Verkauf
- Personal / Finanzen
- Bachelor / Master



BVS
Business-School

BVS Business-School

Militärstrasse 106, 8004 Zürich
Mit gratis Parkplätzen

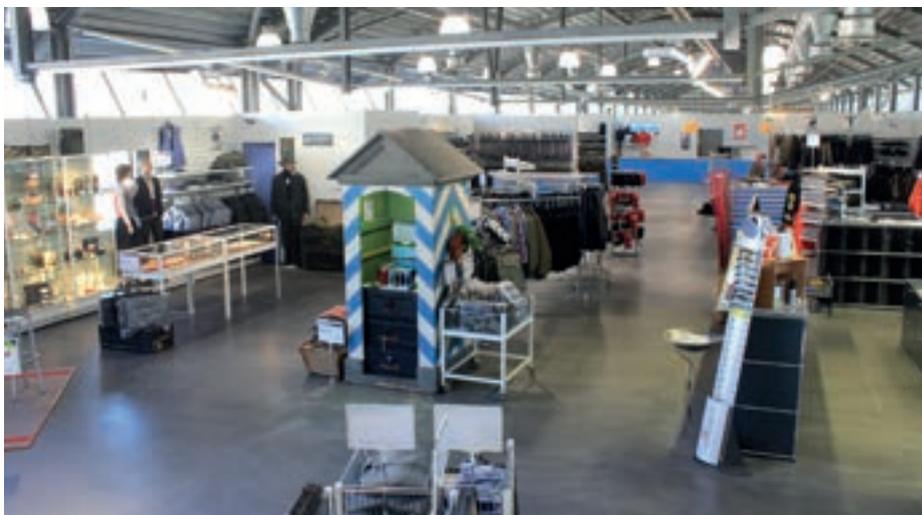
Telefon 044 241 08 89

www.bvs-bildungszentrum.ch



Armee-Shop Zürich – Mehr als ein Zeughaus!

Meist sucht man ein Zeughaus auf, um militärisches Material zu retablieren oder für immer abzugeben; ganz anders das Zeughaus in Zürich. Denn neben den bereits erwähnten Besuchsgründen bietet es ein echtes Highlight an – den Armee-Shop mit einer attraktiven Auswahl an Produkten.



Vielseitiges Sortiment

Bereits beim Betreten des Gebäudes wird ersichtlich, dass das Zeughaus an der Uetlibergstrasse in Zürich viel mehr als ein 08/15-Zeughaus ist. Der sich darin befindende Armee-Shop ist modern, elegant und überzeugt mit durchdachtem, übersichtlichem Erscheinungsbild. Auf über 300m² Verkaufs- und Anprobierfläche findet man ein breites und qualitativ hochwertiges Sortiment verschiedenster Produkte für Abenteuerlustige. Egal ob Armee-Freunde oder Ex-Soldaten, Jäger, Wanderer oder sonstige Naturverbundene – im Armee-Shop ist für jeden Militarist oder Freizeitsoldaten etwas passendes dabei. Hochwertige Funktionswäsche (Layer 1–4), Regenbekleidung, Suisse-Shirts, Tarnartikel, eine vielseitige

Auswahl von Socken, diverse Swiss Army Messer, Stirn-, Stab- und Taschenlampen, sowie originelle Geschenkideen. Mittendrin stossen Shopping-Queens auf feine Parfüms der Marke Victorinox. Schlussendlich kommen auch all die auf ihre Kosten, denen der Grossstadt-Dschungel genügend Abenteuer bietet.

Hauseigenes Label

Qualität wird im Armee-Shop Zürich grossgeschrieben, man hat dafür sogar ein haus-eigenes Label für Funktionsbekleidung entwickelt. Konzipiert für die Schweizer Armee und beliebt bei aktiven, komfortbewussten Menschen für Arbeit, Sport und Outdoor Aktivitäten. Wie das Chamäleon an seine Umgebung, passt sich die «sweatmanagement»-Funktionsbekleidung dem Körper durch kontrollierte Klimatisierung an. Von Boxershorts, T-Shirts über Fleece-Jacken bis hin zu Hightech-Expeditions-Jacken nimmt vieles einen Platz im Sortiment ein.

Qualität

Alle Produkte werden vor der Aufnahme in das Sortiment von Spezialisten in Bezug auf Funktionalität und Qualität auf Herz und Nieren getestet. Im Armee-Shop weisen alle Militär-, Trekking- und Freizeitartikel hochwertige Armee-Qualität aus.

Kommen Sie vorbei

Das motivierte und kompetente Verkaufsteam des Armee-Shops Zürich freut sich, Sie mit viel Spezialwissen und Engagement zu bedienen. Besuchen Sie den A-Shop im Zeughaus, die haben das Zeug im Haus!

Für den bequemen Einkauf

Ein moderner Online-Shop mit allen aktuellen Artikeln wird ebenfalls angeboten, so dass Sie ganz einfach und bequem von zu Hause aus rund um die Uhr bestellen können!



Kantonales Zeughaus Zürich

Uetlibergstrasse 113

8045 Zürich

Telefon 043 259 71 30

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07.30 – 16.30 Uhr

 www.a-shop.ch

ZWAMHSCHWARZ

Aktuelles Projekt: Umbau Zweifamilienhaus, Volketswil

Schwarz & Schwarz Dipl. Architekten ETH/ AA/ SIA
www.schwarz-schwarz.ch



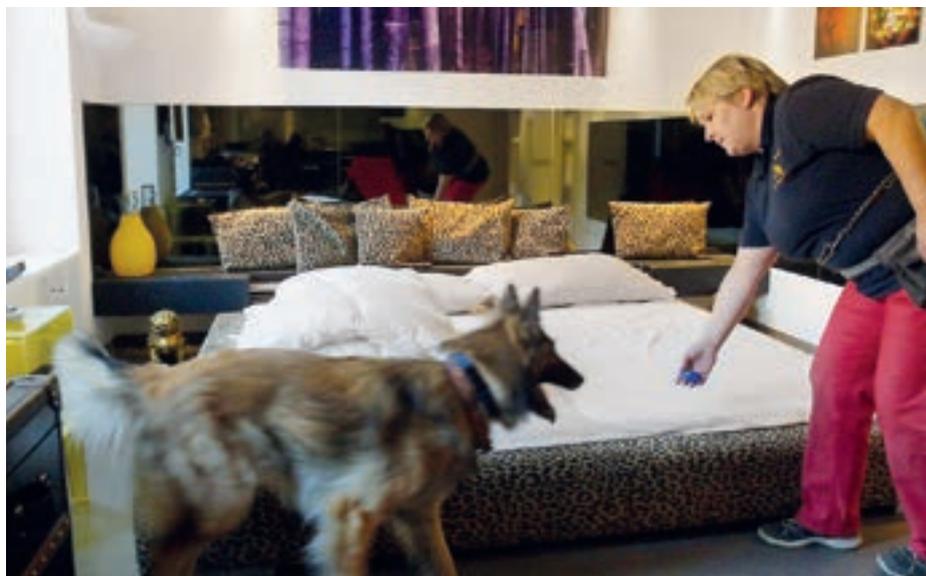
«Kommissar Rex» und die Wanzen

Ein Hotelier mit einem Problem, Spürnasen wie Kommissar Rex im Einsatz und – schliesslich – die Lösung mit Thermotechnik. Ebenso: Wie Wahrzeichen vor Vogeldreck und Badis vor Ratten geschützt werden. Drei Tatsachenberichte.

Avani, der altdeutsche Schäferhund von Hundeführerin Daniela Salg, ist ein besonderer Spezialist. Mit seiner feinen Spürnase erschnüffelt er Bettwanzen, die hierzulande in den letzten Jahren wieder zunehmend plagen. In Schweizer Städten wurden allein im vergangenen Jahr im Durchschnitt gegen 100 Fälle gemeldet, noch vor 2005 waren es weniger als 20 Fälle pro Jahr. Entsprechend sind Spürhund Avani und seine genauso ausgebildeten Schnüffelkollegen Sniggers, Jessy, Y'Chaya, J.D. und Sally – aufgeboten von den Schädlingsbekämpfern der Ratex AG – nun in einigen Zimmern eines Hotels in einer Schweizer Stadt unterwegs. Eine ausländische Reisegruppe, so vermutet der Hotelier, hat unwissentlich auch unwillkommene Gäste mitgebracht: Bettwanzen. Die Schnüffeltruppe bestätigt den Verdacht, weshalb die Spezialisten von Ratex in den betroffenen Zimmern umgehend ihre modernen Thermogeräte installieren und in Gang setzen. Mit ausgeblasener Luft wird nun die Zimmertemperatur für zehn bis 48 Stunden konstant auf 50 bis 60 °C gehalten. Das macht Wanzen und anderen Kriechschädlingen den Garaus, was die «Kommissar Rex»-Truppe nach einer abschliessenden Kontrollschnüffeltour auch bestätigt.

Tauben-Abwehr und Tunnels gegen Ratten

Die Schädlingsbekämpfer-Spezialisten der Ratex AG, die bei allerlei Problemfällen in der ganzen Schweiz beigezogen werden, wissen, wie man sich gegen andere «Schädlinge» erfolgreich wehren kann. Lange Zeit hatten etwa der Hauptbahnhof Zürich, die Klosterkirche in Muri AG oder auch die Stadt Luzern beim Löwendenkmal und der Spreuerbrücke – allesamt histori-



sche und schützenswerte Wahrzeichen – Probleme mit Taubenkot oder Mäwendreck. Solche Verunreinigungen sind nicht nur unschön, sie können, wo sie gehäuft auftreten, zusammen mit Feuchtigkeit auch zu Schäden führen. Die Ratex AG sorgt mit unsichtbaren, von Tierschutz und Denkmalpflege genehmigten Massnahmen – Abweisern, Verdrahtung, Vernetzung, Elektro- oder Schalldrucksystemen – für nachhaltige Abhilfe. In Luzern wird deshalb die Ratex AG demnächst auch an der Kappelbrücke entsprechende Abwehrmassnahmen installieren. Schaden oder zumindest sehr unliebsam werden können auch Nager wie Marder, Siebenschläfer oder besonders Ratten. Letztere wurden rund um den Badeweiher einer Gemeinde zur regelrechten Plage, weshalb diese ebenfalls die Ratex AG beizog. Mit Erfolg und, dank spezieller tunnelförmiger Köderstationen auch sicher und beinahe unsichtbar. Diese Tunnels, stabil, kompakt und mit einem Schlüssel abschliessbar, haben bequem und wirksam geholfen, das Nagerproblem am Badeweiher zu eliminieren.

**Beratungs- und Servicestelle Bern:
Tel. 031 952 75 20**



Ratex AG
Ihr Schädlingsbekämpfer für die Schweiz

Austrasse 38, 8045 Zürich

Telefon 044 241 33 33

Fax 044 241 32 20

E-Mail info@ratex.ch

 www.ratex.ch

Liebliche Hügel, grüne Täler und erfrischende Flüsse

Das am schönsten Abschnitt des Rheins gelegene Zürcher Unterland ist ein eigentlicher Geheimtipp und bietet Erholung, herrliche Wanderungen, Schifffahrten oder schmucke Landstädtchen.

Ob Natur oder Kultur, im Zürcher Unterland lassen sich persönliche Präferenzen bequem kombinieren. Ein besonderes Abenteuer für Kinder ist der Biberpfad. Hier ist man dem scheuen Nager am herrlichen, baumbestandenen Uferweg entlang des Rheins auf der Spur. Kleine Picknick-Plätze laden zum Verweilen und Erholen ein. Ob es dann mit dem Miet-Kanu oder dem Rheinschiff zurück zum Ausgangspunkt geht, kann individuell entschieden werden. Auch Übernachten in der Nähe ist möglich.

Radler- und Wanderparadies

Dass die Region Radler-Land ist, bestätigen die hervorragend ausgebauten Radwege. Zusätzlich führen bekannte Rad-Routen durch die schöne Region, etwa die Studenland-Töss-



Kursschiffe der Schifffahrts-Gesellschaft Züri-Rhy verkehren regelmässig zwischen Eglisau und Rüdlingen, an Sonntagen bis Ellikon. Am Sonntag gibt's Brunchfahrten.

Römer-Route (60), die von Bülach nach Koblenz führt. Hier lohnt ein Halt im Neeracher Riet, einem der grössten Flachmoore der Schweiz mit vielfältigster Flora und Fauna und klug platzierten Beobachtungsinseln.

Schmucke historische Landstädtchen

Fast etwas stolz sind die Bewohner auf ihre vier (!) historischen Landstädtchen. Das grösste mit markanten, gepflegten Fachwerkhäusern und einer shoppingorientierten, verkehrsberuhigten Altstadt ist Bülach. Direkt am Rhein liegt Eglisau. Die überwiegend aus dem 17. Jahrhundert

stammenden Häuser sind sorgfältig renoviert, Abwechslung bieten Wanderungen durch Rebberge und längere oder kürzere Schiff- und Kanufahrten. Mit Händen zu greifen ist die Geschichte in Regensberg. Der 1245 errichtete Sodbrunnen ist mit 57 (!) Metern der tiefste der Schweiz. Der savoyische Schlossturm bietet eine herrliche Aussicht über Wiesen und Wälder. Kaiserstuhl ist das vierte der Städtchen und ebenfalls in der Mitte des 13. Jahrhunderts gegründet. Sehenswert sind die Stadtbefestigung mit dem oberen Turm und die barocke Kanzel in der Kirche St. Katharina.

Buchbare Freizeiterlebnisse und Tipps

- «Velo mit Kanu»-Tour (Rad/Kanu, Tagestour): Start um 10 Uhr in Eglisau; Routenbeschreibung, Transport der Räder, Kanu-Miete und sorgfältige Einführung; geeignet für Familien
- Kutschenfahrten durch die Rebberge des Rafzerfeld mit Apéro
- Geführte Stadtbesichtigungen in Bülach, Eglisau, Kaiserstuhl oder Regensberg
- Frühstück in der Besenbeiz: jeden Sonntag auf dem Lindenhof Buchberg
- Baggermuseum Ebianum, Fisibach, ein Museum zum Anfassen; Mi 13.30–17.00 Uhr, Sa/So/Feiertage 10.00–17.00 Uhr

Für Details:

www.zuercherunterland.ch/touren



Kaiserstuhl: einfach geniessen oder eine Führung buchen.



Standort Zürcher Unterland

Kasernenstrasse 1, Postfach 64, 8180 Bülach

Telefon +41 44 860 44 25

E-Mail tourismus@zuercherunterland.ch

 www.zuercherunterland.ch

MEGA-BITE ON TOUR



Sie fallen auf, die Leute «on the go», die Carls gefüllte Baguettes gefunden haben: zufrieden sitzen sie in ihrer Mittagspause auf einer Bank, nehmen am Arbeitsplatz ihr Z'nüni, wandern in den Bergen umher, liegen am Strand oder lassen es sich im Stadion oder sonst irgendwo gut gehen. Alle zeigen ein zufriedenes Lächeln. Kein Wunder: sie geniessen gerade eine köstliche Mahlzeit, frisch und schmackhaft zubereitet, überall schnell zur Hand und spurlos essbar.

Karl Lorenz, Erfinder und Chef de Baguette: der moderne Lifestyle verlangt nach mobiler Verpflegung, anspruchsvolle Leute nach Qualität. Wenn trotz Zeitmangel eine gesunde, ausgewogene Verpflegung gefragt ist, sind meine Baguettes die Antwort. Fettige Finger? Tomate auf dem Schoss und Mayo auf dem Revers? Nicht bei uns: Die Füllungen sind umschlossen von passenden, hygienisch verpackten Baguettes, so entwischt nichts auf Hände und Kleider.

Qualität und Innovation sind mir besonders wichtig, deshalb werden nur frische Produkte von bester Qualität verarbeitet, schliesslich soll das Ess- und Geschmackserlebnis die Mahlzeit am Tisch ersetzen, und das Sortiment wird laufend erweitert.

Aktuell werden gut 10 verschiedene Baguettes angeboten. Im Kühlregal finden sich zum Beispiel Wurst-Käsesalat in einem Ciabatta, Schinken-Ei oder Schinken-Kräuter im Laugen-Baguette, Thon-Mousse im Parisette oder Tomaten-Mozzarella im Panini. Als Hot-Baguette gibt es beispielsweise Chili con Carne im Mais-Baguette, Bolognese im Ciabatta oder Lauch-Speck im Speck-Baguette.

Erhältlich sind sie unter anderem in den Migros-Filialen der Deutschschweiz und im Coop-Pronto.

And the winner is...

Karl Lorenz: Im Moment hat Thon-Mousse die Nase vorn. Aber warum finden Sie nicht selber heraus, wer Ihr persönlicher Winner ist? An einem sonnigen Tag kann es das Lachs-Tartar oder ein Vegi sein, bei Regenwetter tröstet Sie das Chicken-Curry oder der Wurst-Käse-Salat. Suchen Sie im Regal nach unserer praktischen Verpackung mit dem Frische-Etikett, Sie werden staunen!



Der Ameisenbär von Carls Food Company ist mit seiner feinen Nase und der langen Zunge ein Gourmet in der Tierwelt. Wäre er ein Mensch, würde er bestimmt Carls gefüllte Baguettes kaufen!



Carls Food Company AG
Lerzenstrasse 8, 8953 Dietikon
Telefon 044 651 24 24

www.carls.ch

Kuhn & Partner – sicher verpackt in die ganze Welt

Technologie und Maschinen aus der Schweiz geniessen nach wie vor Weltruf. Doch ohne Verpackungsspezialisten wie «Kuhn & Partner» wäre es um diesen guten Ruf bald geschehen. Dann kämen in Schanghai, Cleveland oder Tokio keine beeindruckenden Zahnradpumpen oder Spritzgussmaschinen an, sondern bloss unbrauchbare Rosthaufen.



Der Inhaber Rolf Kuhn mitten im Geschehen, hier werden die Güter fachmännisch verpackt.

«Mit unserer Arbeit garantieren wir Schutz vor Korrosion und Transportbelastungen», erklärt Inhaber und Firmengründer Rolf Kuhn. «Denn die Sendungen sind teilweise wochenlang unterwegs. Dabei sind sie verschiedensten Umwelteinflüssen ausgesetzt.» Bevor jetzt ein falsches Bild entsteht, eine Klärung: Die Sendungen sind teilweise mehrere Dutzend Tonnen schwer, das Resultat mehrwöchiger Arbeit in der Fabrik. Entsprechend hoch ist die Sorgfalt, die in deren Verpackung und Versendung gelegt wird. Beispiel gefällig? «Für eine 55 Tonnen schwere Zahnradpumpe musste eigens eine Verpackung konzipiert werden», so Kuhn. «Weil unsere Krankkapazität dafür nicht ausreicht, wichen wir in eine Fabrikhalle nach Oberwinterthur aus, bauten die Pumpe in die Einzelteile der Verpackung ein und verladen das Ganze auf einen Sattelschlepper Richtung Rotterdam.» Natürlich tönen diese Schilderungen für den Laien aufregender, als die Versendung von fünf Litern Spezialfarbe irgendwo nach Übersee. Doch Kuhn legt Wert darauf, dass jedem Auftrag dieselbe Aufmerksamkeit geschenkt wird. Ganz egal wie gewöhnlich oder ungewöhnlich er ist.

Dass das keine Marketingphrase ist, wird kristallklar, wenn man sich die berufliche Laufbahn von Rolf Kuhn vergegenwärtigt. Als gelernter Mechaniker faszinieren ihn Maschinen aller Art und er bringt deren Herstellern einen tiefen Respekt entgegen. Diesen Respekt übertragen er und seine Mitar-

beitenden auch auf die Güter. Sie empfinden einen Verpackungsauftrag als grossen Vertrauensbeweis des Kunden: «Wir kriegen eine Maschine dann, wenn sie am Wertvollsten, respektive brandneu ist. Mit unserer Arbeit schützen wir diesen Wert, bis sie am Ziel eingetroffen ist.» 1998 gründete Rolf Kuhn seine Firma als Dreimannbetrieb. Mittlerweile umfasst die Belegschaft acht Mitarbeitende. Sich dafür selber auf die Schulter zu klopfen, mit grossen Namen aufzutrompfen, ist nicht sein Ding. Denn neben Vertrauen ist für ihn Diskretion ein wichtiger Faktor für den geschäftlichen Erfolg. Dazu kommt sein Background als Mechaniker. «Wir sprechen die gleiche Sprache wie unsere Auftraggeber», meint Kuhn. «Natürlich sind wiederkehrende Kunden ein untrügliches Indiz, dass die Firma gut gearbeitet hat. Ein anderes gutes Zeichen sei, wenn er nach der Erledigung eines Auftrages gut schlafet,» schmunzelt er.

Privatkunden machen zwar einen kleineren Teil des Umsatzes aus, sind aber stets willkommen und ausgezeichnet aufgehoben. Um einen Liter Farbe zu verschicken, lohnen sich die Verpackungskosten vielleicht nicht. Im Gegensatz zum Harleyfan, der die Route 66 mit der eigenen Maschine befahren will. Sobald die Dinge emotionalen Wert besitzen, nimmt man am besten die Dienste von «Kuhn & Partner» in Anspruch. Wenn etwa der fragile Emmentaler Hochzeitsschrank der geliebten, soeben verstorbenen Gotte

von Trubschachen nach Kapstadt verfrachtet werden soll. Packt man den Schrank selber in Chlöpfipapier ein, kommt er in Südafrika wahrscheinlich als Brennholz an.

Seit der Firmengründung hat das Tempo, in dem Aufträge abgewickelt werden, enorm zugenommen – dank Digitalisierung und Internet. Und der Preisdruck ist gestiegen. In einem Punkt funktioniert «Kuhn & Partner» aber ganz traditionell: Der wichtigste Baustoff für die Verpackungen sind Holz, Schrauben und Nägel. Und das wird auch so bleiben. Zudem nimmt der Patron Handwerk ganz wörtlich: «Um unsere Aufträge abzuwickeln, brauchen wir Menschen. Die sind durch keine Maschine zu ersetzen.»

Kuhn & Partner
Transportverpackungen GmbH

Kuhn & Partner
Transportverpackungen GmbH

Industrie Asp – Aspstrasse 12, 8154 Oberglatt

Telefon 044 850 20 31
E-Mail info@kuhn-verpackungen.ch

 www.kuhn-verpackungen.ch

Apotheke mit Leidenschaft

«Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt», meint Frau Bollinger, und fährt weiter, «Mein Credo ist Offenheit und Verständnis. Es gilt immer abzuklären, ob ein Kunde regelmässig Medikamente einnimmt, bestimmte Ernährungsgewohnheiten usw hat. Am Schluss landet man oft bei anderen, häufig chronischen Problemen.» Die Apothekerin steht schon seit 25 Jahren hinter der Ladentheke und übt ihre(n) Beruf(ung) immer noch mit Freude und Leidenschaft aus.

Nach dem 5-jährigen Pharmaziestudium an der ETH hat sich Kathya Bollinger auch Kenntnisse in der Akupunktur, Spagyrik, Homöopathie, Bioresonanz und in der Psychologie angeeignet. Gerade bei chronischen Beschwerden sei es wichtig, auch andere Wege einzuschlagen, weil Medikamente oft auf Dauer auch eine grössere Belastung für den Organismus darstellen.

Die Dienstleistung am Kunden ist für Kathya Bollinger zentral und ihr liegt besonders die persönliche Beratung und Betreuung am Herzen. Sie nimmt sich Zeit, herauszufinden, welches Medikament oder welche Behandlung die beste und schnellste Wirkung beim Patienten erzielt. «In der Ausbildung an der



Eidg. dipl. Apothekerin ETH Kathya Bollinger empfängt jeden Kunden mit hohem Fachwissen und freundlichem Lächeln.

ETH erlangen wir einen detaillierten Wissenstand. Wir arbeiten eng mit Ärzten, Spitälern, Heimen und Spitex zusammen. Unsere Apotheke ist an sechs Tagen in der Woche offen. Der Kunde kann also auf eine hochwertige Beratung zählen», erläutert Frau Bollinger.

«Stellen Sie sich vor, es gäbe keine Apotheken. Die Gesundheitskosten würden extrem ansteigen. Denn die Beratungen in der Apotheke kosten den Patienten nichts und ersparen sehr viele unnötige Arztkonsultationen. Die enormen Preissenkungen bei den Medikamenten in den letzten 15 Jahren haben viele Apotheken an den Rand ihrer Existenz gebracht. Die Einsparungen durch die Apotheken werden seit 2 Jahren durch das Verschreiben von extrem teuren Spezialmedikamenten, an denen nur die Industrie verdient, zunichte gemacht».

Als neue Dienstleistung bietet die Claudia Apotheke das Impfen an. Für die Grippe Impfung ebenso wie für die FSME-Impfung ist weder eine Anmeldung noch eine Wartezeit in Kauf zu nehmen.

Seit 1/2 Jahr bietet die Claudia Apotheke nun auch Sonetik-Hörberatungen mit professionellem Hörtest und voreingestellten Hörgeräten an. Diese Hörberatungen sind für Kunden mit einem typisch altersbedingten Hörverlust gedacht. Mit einem kostenlosen 10-minütigen Hörtest kann festgestellt werden, ob ein entsprechender Hörverlust vorliegt und die zugehörige Software ermittelt, welches Sonetik-Hörgerät zu dem Hörverlust des Kunden passt. So kann der Kunde nach nur einem Termin, in weniger als einer Stunde, ein Hörgerät zum Probetragen mitnehmen und bei Zufriedenheit für nur CHF 495.— kaufen.

Die Claudia Apotheke ist stets bestrebt, den Service für ihre Kunden zu verbessern. Und das alles mit einem freundlichen Lächeln zur kostenlosen Beratung, das auch schon etwas gesünder macht.



Die Claudia Apotheke in Kloten ist ein alteingesessenes Traditionsunternehmen.



Hell, modern und mit einem grossen Sortiment. Die Claudia Apotheke in Kloten.

Claudia Apotheke Kloten
Schaffhauserstrasse 76, 8302 Kloten
Telefon 044 813 33 10

Öffnungszeiten
Mo – Mi 08.30 – 12.00 / 13.30 – 18.30
Do 13.30 – 18.30 Uhr
Fr 08.30 – 12.00 / 13.30 – 18.30
Sa 10.00 – 16.00 durchgehend

www.claudia-apotheke.ch

Werit (Schweiz) AG: Spezialisten für IBC-Behälter und mehr

Die Werit (Schweiz) AG an der Wehntalerstrasse 113 in Regensdorf steht für innovative Industrieverpackungen für sensible Produkte der Lebensmittel-, Pharma-, Chemie- und Kosmetik-Branche. Ihre mehrwegfähigen Transportsysteme für Flüssigkeiten, wie etwa IBC-Behälter, überzeugen seit jeher durch Lösungen von hoher Qualität und werden ständig innovativ weiterentwickelt.



Walter Rüeger, Geschäftsführer der Werit (Schweiz) AG an der Wehntalerstrasse 113 in Regensdorf, erklärt den Unterschied zwischen Gefahrgut-IBC- und Standard-IBC-Behälter.

Nicht erst und nur mit STERline, dem antimikrobiellen Intermediate Bulk Container, kurz IBC, hat Werit damals an der internationalen Fachmesse auf der FachPack für Furore gesorgt. Die Industrieverpackungen für sensible Produkte der Lebensmittel-, Pharma-, Chemie- und Kosmetik-Branche – darunter auch das Kernprodukt IBC – von Werit treffen seit jeher und immer wieder den Nerv des Marktes. «Unsere IBCs sind ideale Lagerbehälter für Flüssigkeiten aller Art und damit auch echte Problemlöser in zahlreichen Branchen», hält Walter Rüeger, Geschäftsführer der Werit (Schweiz) AG in Regensdorf, fest und erläutert: «Der praktische IBC-Behälter besteht aus einem geschweissten Stahlrohrrahmen, einer integrierten Palette und dem robusten IBC-Tank.» Was er – ganz Understatement – verschweigt: Die Werit-IBC gelten als das Mass aller Dinge für die Lagerung sowie den Transport von flüssigen Gütern und speziell für Gefahrgüter sind die IBC-Container mit der nötigen UN-Zulassung erhältlich. Gefahrgut-IBC-Behälter sowie Standard-IBC-Behälter, je mit Holz- oder Kunststoffpalette, sind bei der Werit (Schweiz) AG mit 600 l und 1000 l Fassungsvermögen erhältlich.

Mit Innovation ständig am Puls des Marktes

Was die Werit-Erzeugnisse vor allem ausmacht, ist die permanente Produkt- und

Verfahrensinnovation, welche die Werit Kunststoffwerke, deren Stammsitz in Altenkirchen (Deutschland) ist, seit bald sieben Jahren konsequent betreiben. «Diese ständige Weiterentwicklung unserer Produkte und Technologien ist Garant für höchste Kundenzufriedenheit. Speziell auf unsere Produkte abgestimmte modernste Hochleistungsmaschinen und Anlagen tragen den Forderungen des globalen Wettbewerbs nach Spitzenqualität und stets wachsender Produktivität Rechnung. Gewachsenes Know-How bildet das Fundament für die Herstellung von Serienteilen auf selbst entwickelten Produktionsanlagen mit hoher Fertigungstiefe», fügt der Geschäftsführer der Werit (Schweiz) AG dazu an.

Mehr als ein Produkt – die Lösung für zahlreiche Branchen

Die wirtschaftliche Bereitstellung und Lagerung sowie der sichere Transport von Produkten sind fundamentale Glieder in der Logistikkette vieler Industriesegmente. Allerdings hat jede Branche dabei ihre individuellen Spezifikationen. Exakt hier erfüllt die Produktvielfalt von Werit daher branchenübergreifende Kernanforderungen ebenso wie spezifischen Bedarf. Durch die zahlreichen Anwendungs- und Kombinationsmöglichkeiten eröffnet sich ein breites Angebot an Individual-Lösungen für verschiedene Branchen: Getränke, Le-

bens- und Nahrungsmittel, Tiernahrung, Verpackung, Folien, Kartonagen, Automobilindustrie und Zulieferer sowie Chemie, Pharma, Kosmetik, Logistik, Handel, Marktketten... Die Werit-Lösungen sind so individuell wie die Anforderung in den verschiedenen Segmenten.

Übrigens: Bei der Werit (Schweiz) AG gibt es, neben IBCs, auch Industrieverpackungen wie Industrietanks, grosse Portfolios an Lager- und Transportbehältern, Kunststoffpaletten und Kanistern, ebenso – in der Haustechnik – Heizöltanks, Elektroinstallationsmaterial, vorgefertigte und spezifische Sanitäreinheiten sowie Spezialprodukte wie Schrauben und Muttern.



Werit (Schweiz) AG

Wehntalerstrasse 113, 8105 Regensdorf

Telefon 044 843 5050

Fax 044 843 5059

E-Mail info@werit.ch

 www.werit.ch

Media 21 – Innovation im Zürcher Unterland

Punkto Preispolitik bewegt sich der Dielsdorfer Spezialist für Unterhaltungselektronik auf Augenhöhe mit der Grosskonkurrenz, in Sachen Kundendienst wird diese überflügelt. Veranstaltungstechnik bildet das zweite, stetig wachsende Standbein der Firma.

Bereits 1957 schaffte sich Familie Rösli den ersten Fernseher an – ein Ereignis, das wahrscheinlich in der ganzen Nachbarschaft für Aufsehen sorgte. Was für eine leidenschaftslose Sache ist das im 21. Jahrhundert geworden: Nach dem Samstagseinkauf holt man sich für ein paar Hundert Fränkli schnell einen wohnzimmerfüllenden Flachbildschirm im fussballfeldgrossen Elektroniksupermarkt. Nach ein paar Jahren, wenn der Fernseher zickt, wird er wieder entsorgt – weil sich eine Reparatur nicht lohnt.

Glücklicher beim Fernsehkauf wird, wer zu Media 21 geht. «Dank unserer Partnerschaft mit der Einkaufsgenossenschaft Electronic Partner können wir dem Kunden praktisch jedes Markengerät zu einem absolut konkurrenzfähigen Preis anbieten», so Urs Rösli, «was wir vor 16 Uhr bestellen, kann noch am nächsten Tag ausgeliefert werden.» Über 7000 Geräte sind so insgesamt praktisch sofort verfügbar, auch den Wunsch nach einem Billigfernseher erfüllt Urs Rösli.

Ihm wurde die Technikbegeisterung praktisch in die Wiege gelegt. Der Vater war eigentlich Coiffeur, fotografierte und filmte in seiner Freizeit – Mit einer 16 mm Kamera! Besagter erster Fernseher war ein wahres Ungetüm: «Eine Truhe mit integriertem Radio und Plattenspieler – dank einem speziellen Tonarm konnten wir zwischen insgesamt 10 LPs hin- und herwechseln.» Nicht ganz überraschend professionalisierte Urs Rösli die Leidenschaft seines Vaters, arbeitete nach einem Ingenieurstudium bei Firmen, die sich wie ein Best-Of der Schweizer Spitzentechnologie lesen: Studer, Kistler Messtechnik, Sulzer und Alcatel.



Geschäftsführer, Urs Rösli, berät Sie gerne in seinem Geschäft in Dielsdorf.

Dank solch technischer Expertise ist Veranstaltungstechnik zum zweiten, stetig wachsenden Standbein für Media 21 geworden. Für die ganze Region und darüber hinaus. Bei zahlreichen Events ist man vor Ort. Darunter Dorffeste, Openairs, Gewerbeausstellungen oder Public Viewings. Die Organisatoren greifen gerne auf die Dienste von Media 21 zurück – dank der ausgewiesenen Expertise von Urs Rösli und seinem kompetenten Mitarbeiterstab.

In kaum einer Branche herrscht so ein Verdrängungskampf wie in der Unterhaltungselektronik. Wer hier als «Kleiner» bestehen will, benötigt Innovationsgeist. Und den bringt Urs Rösli mit. Bewegt sich Media 21 punkto Preispolitik auf Augenhöhe mit der Grosskonkurrenz, in Sachen Kundenorientierung überflügelt er diese. Urs Rösli bietet Rundumsorglos-Pakete an, die Lieferung, Installation und Nachbetreuung der Geräte umfassen: «Gestern bin ich nach Feierabend noch schnell bei einer Kundin vorbei – ihr Fernseher funktionierte nicht», erzählt Urs Rösli. Bei der Grosskonkurrenz sind solche Spontanaktionen ausgeschlossen oder bloss teuer zu haben, bei Media 21 sind sie selbstverständlich. Natürlich verkauft er auf Wunsch günstigere Produkte, empfiehlt seinen Kunden trotzdem, sich bei der Anschaffung von Unterhaltungselektronik nicht von Schnäppchendenken lenken zu lassen: «Mittel- oder hochpreisige Geräte geben nicht schon nach einigen Jahren den Geist auf. Und sollte trotzdem eine Reparatur nötig sein, dann lohnt sich diese auch.»



In Media 21 sind alle bekannten Marken vertreten. Doch ganz besonders stolz ist man in Dielsdorf, dass die High-End-Marke «Loewe» wieder angeboten werden kann. Der Kronacher Firma geht es dank einem zuverlässigen, an Nachhaltigkeit interessierten Investor besser denn je. Urs Rösli freut es, seine Kunden auch.

EP:media21
ElectronicPartner

media21

Regensbergstrasse 1, 8157 Dielsdorf

Telefon 044 853 19 21

E-Mail info@media21.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 13.30 – 18.30 Uhr

Sa 09.00 – 12.00 Uhr

www.media21.ch



Wussten Sie...

Text und Interview: Maximilian Marti

...dass die Schweizer Fashion-Szene eine erstaunliche Dichte an hervorragenden, international bekannten Designerinnen und Designern aufweist? Ihre neuen Kollektionen werden jedes Jahr an perfekt inszenierten Editions einem eingeladenen, mehrheitlich fachorientierten Publikum vorgeführt. Unter der Leitung und Förderung von Yannick Aellen, Gründer und CEO von MODE SUISSE, seiner Schweizer Branchen-Dachorganisation, zeigen Arrivierte und Aufstrebende der Haute Couture ihre oft sehr ausgefallenen Kreationen.

Einige der gezeigten Modelle wirken auf Laien wie mich eher lächerlich als cool oder gar elegant. Dressmen in Leggings, darüber so etwas wie eine zu grosse Unterhose und oben eine Pyjama-Jacke in Pastell? Weissgepuderte, bärtige Gesellen im geblühten Kimonos mit einem Schal aus dem Brockenhaus? Ihre Kolleginnen in bauschigen Outfits aus Restposten, dazu Gartenstiefel? Wer soll sowas tragen? Um auf diese Frage kompetente Antwort zu erhalten, besuchte ich Lida Nobakht in ihrem Atelier in Kilchberg. Ihr Label LIDA NOBA steht für cool profilierte, aber feminin wirkende Mode.

Warum zeigen die Models Fashion, die auf der Strasse kein Mensch trägt?

LIDA NOBAKHT: Wir sprechen hier von Mode als Kunstform. Wie alle Künstler, müssen auch Mode Designer auffallen, damit sie zum Zug kommen. Deshalb geht es an solchen Shows in erster Linie nicht um Alltagsmode, sondern darum, neue Trends auszuloten, mit Farben, Materialien, Accessoires und anderen Stilelementen zu spielen, um Reaktionen zu provozieren. Dieses Feedback dient dann als Basis für die Umsetzung des Extremen in tragbare Mode, deshalb zählt an solchen Shows Ausdruck vor Funktion.



© Margherita Angeli

© Margherita Angeli



Was kennzeichnet Ihr eigenes Label?

In meiner Heimat Iran war ich mit meinem Label gut etabliert und bediente meine anspruchsvolle Clientelle. Für meine Werke bevorzuge ich klar definierte, der Figur angepasste Silhouetten. Für Damen arbeite ich gerne mit fließenden, feminin geprägten Linien und mit Farbkombinationen, wie sie in meiner Heimat auftreten. So findet man immer einige Elemente aus meinem Heimatland in meiner Mode wieder. Aber meine Mode ist nicht grundsätzlich orientalisches, sondern nur mit einzelnen, dezenten Nuancen aus meiner Heimat akzentuiert. LIDA NOBA ist daran zu erkennen, dass sie meine Kultur auf eine Art und Weise repräsentiert, die weltweit leicht verständlich ist.

Meine Herrenmode ist Wohlfühl-Mode. Männer wollen in ihrer Kleidung ihre Weltanschauung wiederfinden, ohne affektiert zu wirken. Gute, pflegeleichte Stoffe, farblich kombinierbare trendige und klassische Teile, tragbar über mehrere Saisons, das ist für mich gute Männermode. In meiner Welt tragen Damen und Herren was sie wollen, es muss nicht unbedingt «Trend» sein, aber auf meine Art «besonders». Es gibt eine Harmonie zwischen meinen Labels LIDA NOBA und NOBA MEN.

Machen Sie auch ganze Kollektionen?

Ja, zwei mal pro Jahr. Ich entwerfe und fertige Einzelstücke für die Modeschau anschließend nehme ich die Bestellungen auf. Das Reich der Mode ist für mich dort, wo ich Grenzenlosigkeit wahrnehme. Es gibt nichts, was man sich nicht vorstellen könnte oder machen kann, deshalb arbeite ich nicht nach Vorschrift. Es gibt keine Grenze! Trotzdem stehe ich nicht unter dem Druck, jährlich mit aus-

gefallenen Neuheiten aufzuwarten, sondern entwerfe das, was mich selbst inspiriert. Ich helfe Damen und Herren dabei, ihren ureigenen Stil zu finden und aufzubauen und entwerfe für sie die Kleidung, die ihren individuellen Geschmack widerspiegelt. Ist dieser Stil einmal gefunden und wird mit Komplimenten belohnt, befreit er die Trägerin oder den Träger von der saisonalen Jagd auf kurzlebige Trends. Das will ich mit meiner Mode erreichen.

Worin unterscheidet sich Ihre europäische Kundschaft von der orientalischen?

Als ich vor vier Jahren in die Schweiz kam, ist mir sofort aufgefallen, wie wenig Wert die Frauen generell auf ihre Weiblichkeit legen. In meiner Heimat wird das Frausein viel intensiver gepflegt als hier, ohne dass dabei an Bodenhaftung eingebüsst wird. Hier scheint der Genderwettbewerb auf Augenhöhe für die Frauen, vor allem im Berufsleben, wichtiger zu sein als das Bedürfnis, die Weiblichkeit und deren Vorteile zu geniessen. Ein Bisschen Lippenstift hier, ein passendes Accessoire dort und vor allem individuelle Fashion, können Wunder bewirken, auch im Berufsleben der Frau.

www.lidanoba.com



© Luca Greco

Batcon Oberflächentechnik GmbH – zuverlässig und professionell

Für Lösungen im Bereich der Oberflächentechnik. Angeboten werden Beratung, Verkauf, Montage und Serviceleistungen – alles aus einer Hand. Für komplette Lackieranlagen als auch spezialisierte Kleinanlagen zur Erfüllung unterschiedlicher und universeller Anforderungen.

Steht bei Ihnen zuhause auch ein ganz besonderes Möbelstück? Ein Sideboard etwa, ein Büchergestell, ein Massivholztisch? Sie verspüren ein Wohlgefühl, wenn Sie es anschauen. Glücksmomente, wenn Sie es streicheln und den schimmernden Lack befühlen. Sie haben die Gewissheit: Da hat jemand ausgezeichnete Arbeit geleistet – extra für mich. Es ist erstklassiges Schweizer Handwerk – professionell und zuverlässig ausgeführt.



Roger Michel, Geschäftsführer

Diese Begriffe blieben ohne Leute, wie Roger Michel und seiner Firma: Batcon Oberflächentechnik GmbH, Schall und Rauch. Er trägt wesentlich dazu bei, dass die Hersteller gleichbleibend hohe Qualität garantieren können. Roger Michels Batcon versorgt nämlich Schreiner und Möbelfabriken mit Lackieranlagen. Der Firmeninhaber reist landauf und landab, von der Broye über den Oberaargau bis ins Toggenburg und berät seine Kunden: «Ich schaue mir deren Räumlichkeiten an – meistens handelt es sich um KMU's – analysiere die Situation und konzipiere mit dem Kunden eine Anlage, die exakt auf seine Bedürfnisse abgestimmt ist.» Die Anlagen bzw. deren einzelne Teile stellt Roger Michel nicht

selber her, sondern bezieht sie von der «Giardina Group» oder anderen Herstellern aus Italien und Deutschland.

Oberflächlich betrachtet könnte man den Batcon-Inhaber einfach für einen Vertreter halten. Doch Roger Michel ist viel mehr. Das weiss der Endkunde im Oberaargau, und das weiss auch der italienische Konzern. Sie betrachten Roger Michel und seine Batcon als unabdingbaren Partner. Denn Anlagen für Oberflächentechnik sind für jede KMU eine beträchtliche Investition. Für die Batcon-Kunden macht es auch keinen Sinn eine fixfertige Anlage ab Stange zu kaufen: «Dessen Räumlichkeiten lassen das vielleicht nicht zu und bestimmte Funktionen der Standard-Anlage braucht der Kunde unter Umständen gar nicht», erklärt Roger Michel. Dank seiner Expertise ist es ihm möglich dem Oberaargauer Schreiner, die Anlage so zusammenzustellen, dass sie wie massgeschneidert wirkt. Bei den Abklärungen, welche Komponenten wie beschaffen sein müssen, gehört noch ein dritter Partner (neben der Batcon und dem Endkunden) zwingend an den Tisch: Der Lackhersteller. «Dessen Produkte müssen auf der Anlage verarbeitbar sein», so Roger Michel. «Manchmal ist dazu ein gewisses Fine-Tuning nötig, damit das Package Lack und Maschine zur Zufriedenheit des Kunden arbeitet. Dieses Fine-Tuning wird, ebenso wie die Maschinenpräsentation, vorgängig bei Tests im Technikum der Lieferanten abgeklärt.»

Für diese Mittlerfunktion ist Roger Michel aufgrund seiner beruflichen Vorgeschichte prädestiniert. Er ist ausgebildeter Lack- und Kunststofftechniker, war Leiter in einem Entwicklungslabor, bevor er sich selbständig machte. Ihn fasziniert die Komplexität und Vielfalt in der Herstellung der verschiedenen Flüssigkeiten und Pulver. «Ein Lack funktioniert wie der menschliche Körper. Das Bindemittel übernimmt dabei die Rolle des Rückgrates, die anderen Komponenten wie Pigmente, Füllstoffe und Farbmittel geben dem Lack den Charakter.»

Auf der technischen Seite war Roger Michel als Angestellter früher immer wieder mit den Maschinen konfrontiert, die er heute vertreibt. Er entwickelte dabei ein Gefühl dafür, ob seine Chefs ihr Geld richtig investiert hatten oder über den Tisch gezogen wurden. Dieses



giardinagroup FINISHING SOLUTIONS 1972

Wissen macht Roger Michel mit seiner Firma heute seinen Kunden zugänglich: «Wenn ich feststelle, dass sie bestimmte Funktionen nicht unbedingt benötigen, rate ich ihnen davon ab. Das gesparte Geld können sie dann als Rücklage verwenden, um die Maschine in Schuss zu halten.» Kurzfristig streicht Roger Michel dann zwar weniger Geld ein. Aber die Vorteile dieses Denkens überwiegen – Roger Michel schafft so Vertrauen. Wer einmal mit der Batcon Oberflächentechnik GmbH geschäftet, kommt zurück und empfiehlt die Firma weiter. Zudem ist Roger Michels Arbeit mit der Installation nicht getan – hier arbeitet er mit einem Monteur zusammen. «Der Kunde muss Erfahrungen mit seiner neuen Anlage sammeln. Da stehe ich ihm zur Seite, nehme Justierungen vor.» Hier wird deutlich, dass es Roger Michel mit seiner Batcon Oberflächentechnik GmbH nicht ums schnelle Geld geht, auch nicht um sein Ego: «Wenn der Kunde zufrieden ist, bin ich es auch. So einfach ist das.»

batcon
Oberflächentechnik

Batcon Oberflächentechnik GmbH

Althardstrasse 10, 8105 Regensdorf

Telefon 043 521 61 66

E-Mail info@batcongmbh.ch

www.batcongmbh.ch

BOCHSLER + Partner AG – Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung

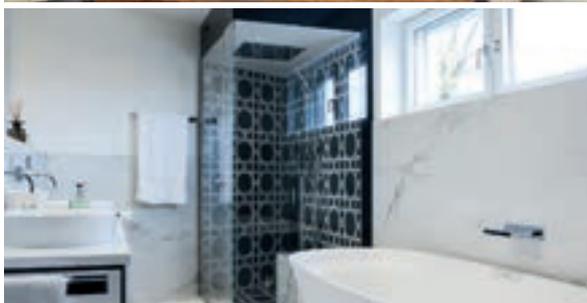
So wird Umbau und Renovation zum Vergnügen. Kundinnen und Kunden werden nicht mit leeren Versprechungen gewonnen, sondern durch Offenheit, Transparenz und Kompetenz.

«Gehen Sie ein paar Tage in die Ferien», empfiehlt André Lendenmann seinen Kunden jeweils vor dem Start in die heisse Phase eines Umbaus oder einer Renovation. Der Chef und seine Mitarbeitenden von BOCHSLER + Partner wollen ihren Kunden die unangenehmste Phase eines Umbaus oder einer Renovation ersparen. Nämlich die mit Staub und Lärm verbundenen Abbrucharbeiten. «Im Vergleich zu früher», relativiert André Lendenmann, «halten sich diese zwei Faktoren allerdings im Rahmen. Da brauchen wir den Kunden nicht. Aber nachher sind sie unabdingbar.»

Eines muss man über André Lendenmann und seine Crew wissen: Ihr Fokus ist nicht nur Kundenzufriedenheit am Schluss, sondern auch eine angenehme Erfahrung während des Umbaus- und Renovationsprozesses zu bieten. André Lendenmann fungiert da nicht nur als Fachmann, der alles über Weissputz, Bodenplatten, Küchengeräte, Armaturen oder Spachteltechnik weiss, sondern auch als Coach, er begleitet die Kunden auf Schritt und Tritt. Das beginnt etwa bei der Auswahl der einzelnen Produkte.

André Lendenmann empfiehlt seinen Kunden in einer ersten Phase alleine loszuziehen. Am besten in die Bauarena Volketswil, wo 150 Aussteller unter einem Dach ihre Produkte anbieten. Da können sich die Kunden ganz ohne Zeit- und Kaufdruck und ohne einen Termin vereinbart zu haben, umschauen. Und es ist besser Feinsteinzeug, Plättli, Armaturen usw. real vor sich zu haben und ausprobieren zu können, als stundenlang im Internet zu surfen und sich die Sachen virtuell anzuschauen. Auf diese Weise gewinnen die Kunden ein klareres Bild von dem, was sie eigentlich wollen.

Wenn es dann darum geht, die richtige Wahl zu treffen, berät André Lendenmann die Kunden



sehr gerne, aber er kann nicht für sie entscheiden, sondern ihnen bloss Vor- oder Nachteile aufzeigen, damit sie guten Gewissens, die für sie richtige Wahl treffen können. Bei BOCHSLER + Partner werden die Kunden ernst genommen, deren Vertrauen gewinnt die Firma nicht mit tollen Versprechungen und Honig ums Maul schmieren, sondern durch Transparenz und Offenheit. So ist die eingangs geschilderte Situation typisch für die Arbeitsweise der Firma: «Wenn wir den Umbau eines Badezimmers effektiv beginnen, dann muss der Kunde doch sehen, wie z.B. die von ihm ausgewählten Plättli wirken. So dass er Gewissheit hat: «Jawohl, das war die richtige Wahl.» Alles andere wäre unseriös von uns.»

Dass er nicht selber tagtäglich an der Front steht, schmerzt André Lendenmann ein bisschen. Denn für ihn ist das Bauen nicht Beruf sondern Berufung. Die Leidenschaft begleitet ihn seit frühester Kindheit. Nichts konnte Klein-André so begeistern wie Sandburgenbauen, «herumzudreckeln», wie er selber sagt. Als Maurerstift verbrachte er auch die Wochenenden und die Ferien damit, Backsteine aufeinanderzuschichten. Die Konsequenz war aussergewöhnlich: «Man gab mir schon im ersten Lehrjahr Verantwortung für eine Baustelle.»

So leidenschaftlich André Lendenmann im direkten Umgang wirkt, so bodenständig ist seine Selbstdefinition: Er versteht sich als moderner Patron, der Verantwortung für seine Mitarbeitenden übernimmt, das Gleiche auch

umgekehrt verlangt. Was wiederum seinen Kunden zu Gute kommt: «Viele die einen Umbau erlebt haben, sagen «nie wieder». Der Grund dafür ist nicht bloss Pfuscherei, sondern liegt auf der menschlichen Ebene. Statt zu Fehlern zu stehen, werden sie kaschiert oder auf andere geschoben. Wir machen das anders. Unsere Mitarbeiter übernehmen Verantwortung für das, was sie tun – im Namen der ganzen Firma.» Ein weiterer Grund, weshalb ein Umbau oder eine Renovation oft als Horror erlebt wird, ist die Überforderung punkto Organisation. BOCHSLER + Partner nimmt seinen Kunden diese ab: «Bei uns haben Sie einen Ansprechpartner, der die ganze Planung und die terminlichen Abläufe übernimmt. Auf uns können Sie sich verlassen.» Das glaubt man André Lendenmann gerne.

BOCHSLER
+ Partner AG

BOCHSLER + Partner AG

Kontaktieren Sie uns und wir werden Ihnen sobald als möglich antworten.

Glattalstrasse 14, 8156 Oberhasli

Telefon 044 844 49 15

E-Mail info@bopa.ch

 www.bopa.ch

Schreinerei A. Grünenwald AG – ein Wunsch wird geplant und verwirklicht

Bei der Planung und Herstellung eines Möbelstücks geht Inhaber Res Grünenwald mit seinen Kunden ein Stück Lebensweg. Dabei lernt er deren Bedürfnisse, Wünsche und Vorstellungen kennen.

Er nimmt die Perspektive seiner Kunden ein, erhält Einblick in ihr Privatleben. Gemeinsam steckt man den finanziellen Rahmen ab und eine Idee kann Gestalt annehmen, gewinnt mit Farben und Formen allmählich Konturen – erst virtuell, als Plan und dann leibhaftig: In der Schreinerei A. Grünenwald AG entsteht eine einzigartige Arbeit.

Der Oberglatter Schreiner ist auf Einzelstücke spezialisiert, bei denen sich Funktionalität und Design die Waage halten: «Ich stehe hier als einer von drei Parteien in einem Spannungsfeld – etwas, das ich als sehr inspirierend empfinde. Der Architekt setzt einen stärkeren Akzent auf das Design, der Kunde bringt Aspekte wie Alltagstauglichkeit und Funktionalität ins Spiel – «wie soll ich dieses Ding putzen?». Ich finde mich da immer mal wieder im Sandwich und in der Vermittlerposition.» Das bedeutet für Res Grünenwald aber nicht, dass sofort ein Kompromiss gefunden werden muss. Sondern man nimmt sich in der Planungsphase gemeinsam so viel Zeit, bleibt hartnäckig dran, bis das perfekte Resultat gefunden ist. Diese Phase darf man



sich nicht als Konfrontationskurs vorstellen, bei denen verschieden Positionen aufeinandertreffen. Denn in einer Sache sind sich Res Grünenwald und der Architekt bereits von Anfang an einig: Der Kundenwunsch ist oberstes Gebot. Das sind nicht bloss schöne Worte, sondern ist mit Bedeutung gefüllt: «Wir lassen uns auf die Welt und den Geschmack des Kunden ein. Nicht umgekehrt.» Das ist der wesentliche Unterschied zwischen Grünenwald und den in Möbelhäusern angebotenen Designstücken. Da orientiert sich der Kunde am Hersteller. Bei der Oberglatter Schreinerei wird das Möbelstück nach den Vorstellungen des Kunden angefertigt.

Oberglatt, ja die ganze Region sind Res Grünenwald wichtig. Der Bauernsohn mit sieben Geschwistern arbeitete nach einer Lehre als Möbelschreiner bei der Firma Baumgartner, die früher in Bülach und jetzt in Höri angesiedelt ist. Diese Zeit hat Res Grünenwalds berufliches Selbstverständnis geprägt. Für seinen Chef galt, dass ein guter Schreiner auch auf Montage geht: «Du kriegst ein besseres Gefühl für deine Arbeit, wenn du dein Möbel am Bestimmungsort siehst.» Dieses Prinzip ist Grünenwald nach wie vor wichtig. Er steht zwar nicht mehr selber in der Werkstatt. Aber zur Montage begleitet er seine Mitarbeitenden regelmässig.

Genauso wie sein früherer Chef ihm Wichtiges mit auf den Weg gegeben hat, will Res Grünenwald dasselbe auch für seine Mitarbeitenden und die Familie leisten. Seine vier Kinder sind zwar erst im Primarschulalter, aber deren berufliche Zukunft beschäftigt ihn schon jetzt. «Natürlich wäre es schön, wenn

eines meiner Kinder Schreiner werden möchte und mir dann irgendeinmal nachfolgt. Aber es geht um mehr. Wenn es die wirtschaftliche Situation zulässt, will ich etwas mit Bestand aufbauen. Einen soliden Betrieb, von dessen Erhalt nicht nur meine Familie, sondern auch die Mitarbeitenden profitieren. Ein Betrieb, der zur Erhaltung der regionalen Wirtschaft beiträgt.» Branchenspezifische Kontinuität liegt Res Grünenwald ebenfalls am Herzen: «Das einzigartige Möbelstück ist zwar unsere Spezialität. Doch auch Routinejobs sind für uns wichtig. Statt Schubladen in Dänemark herstellen zu lassen, tun wir das lieber selber – auch wenn das ein bisschen mehr kostet. Denn wenn das Know-How für die sogenannten einfachen Arbeiten verloren geht, sind plötzlich auch die aufwendigen und komplizierten Projekte nicht mehr möglich.» Dahinter steckt Idealismus, aber auch unternehmerische Weitsicht. Es ist ein bewusster Entscheid. Von dieser profitieren alle: Res Grünenwald und seine Familie, die Mitarbeitenden, die Region und natürlich die Kunden.



Res Grünenwald, Inhaber

 grünenwald
SCHREINEREI

Schreinerei A. Grünenwald AG

Bahnhofstrasse 54, 8154 Oberglatt ZH

Telefon 044 852 55 00

E-Mail info@gruenenwald-schreiner.ch

 www.gruenenwald-schreiner.ch

Egli Landmaschinen AG – nicht nur für den Profi

Was vor 80 Jahren als Schmiedewerkstatt begann, ist zum überregional bekannten Spezialisten für Land & Kommunalmaschinen geworden. Auch Privatkunden kommen auf ihre Kosten: Qualitätsrasenmäher zu einem vernünftigen Preis.

Landwirtschaft ist ein hartes Pflaster. Wer als Bauer überleben will, muss den richtigen Mix an Innovation und Konstanz an den Tag legen. Über einen kleinen, nicht unbedeutenden Vorteil verfügen Landwirte trotzdem: Sie können legitime Gründe anführen, wieso zwingend ein 5R angeschafft werden muss. Ein Bürolist kann das nicht. Zur Bestellung seines EFH-Gartens reicht leider schon was Kleineres.

Man muss dazu wissen: Der 5R ist der Top-Traktor von John Deere für den Schweizer Markt. Und zwar nicht irgendeiner, sondern das landwirtschaftliche Äquivalent zu einem Ferrari oder Maybach. Erstehen tun ihn Bauern (und rein theoretisch auch Hobbygärtner) am Besten bei der «Egli Landmaschinen AG» – nachdem sie das Fahrzeug bei sich zu Hause auf Herz und Nieren ausprobiert haben. Für Inhaber Martin Felder ist diese Testphase zwingend. Denn die von der «Egli Landmaschinen AG» angebotene Produktpalette ist breit (Felder bietet neben dem Flaggsschiff John Deere noch andere Marken an). «Der Bauer sucht Multifunktionalität, ein Fahrzeug soll am Liebsten alles abdecken, quasi als eierlegende Wollmilchsau fungieren», so Felder. Das hat mit Luxusdenken wenig, mit Pragmatismus viel zu tun.

Landwirtschaftliche Maschinen sind heutzutage bis unters Dach mit Technologie vollgepackt. «Da gibt es mehrere Monitore, Touchscreens, spezielle Navigationsgeräte, Remote Access», erklärt Felder. «Falls der Kunde das wünscht, kann ich im Schadensfall von meinem Computer aus prüfen, was kaputt ist. Ich weiss das dann schneller, als der Kunde vor Ort.» Es ist diese Art von Kundendienst, die bei der «Egli Landmaschinen AG» geschätzt wird. «Wir bieten dem Kunden ein Rundum-



Martin Felder, Inhaber der Egli Landmaschinen AG

Sorglospaket an. Von Verkaufsberatung über Service bis zu Pikettendienst», erklärt Felder. Unterstützung im Vorfeld und auch nach dem Kauf ist wichtig.

Der im aargauischen Endingen aufgewachsene Felder bringt eine unschlagbare Kombination mit, die ihn zur perfekten Ansprechperson für ratsuchende Landwirte macht. Martin Felder, der Sohn eines leidenschaftlichen Müllers, hat von Kindsbeinen an bei Bauern ausgeholfen und machte die Faszination für Technik aller Art zu seinem Beruf: «Wir Landmaschinenmechaniker sind Tüftler. Das höchste der Gefühle für uns, ist etwas Kaputtes wieder zum Laufen zu bringen.» Die Fehlerbestimmung war aber früher einfacher: «Damals gab es im Traktor eine Lichtanlage, eine Temperatur- und eine Tankanzeige, damit hatte es sich.» Vor gut einem Vierteljahrhundert kam er zu «Egli Landmaschinen AG», hat in dieser Zeit die rasante technische Entwicklung in seinem Gebiet miterlebt. Ebenso rasant ist der Betrieb gewachsen. Vor acht Jahren übernahm er die Firma von Ernst Egli jun., dem Sohn des Gründers.

Neben Traktoren werden bei «Egli Landmaschinen AG» unter anderem auch Kommunalfahrzeuge, Fahrzeuge für Golf- und Sportplatzpflege und Mähdrescher angeboten. Die wenigsten Schweizer kommen in die Situation, sich so ein Ungetüm anschaffen zu dürfen. Trotzdem werden auch Nicht-Landwirte bei «Egli-Landmaschinen AG» fündig: John

Deere produziert nämlich auch Rasenmäher in allen Grössen und Ausgestaltungen. So zum Beispiel der schnittige Mähroboter, der seinen grossen Traktor-Brüdern nicht nur verdächtig ähnlich sieht, sondern mit derselben qualitativen Sorgfalt gefertigt ist. Hat man dann so einen Mähroboter erstanden, lässt einen Martin Felder ganz sicher kurz hinter Steuer vom 5R. Im Schalensitz niedergelassen, das in edles Leder gepackte Steuerrad umfassend, schliesst man dann die Augen und wöhnt sich plötzlich in einem dieser gigantischen Kornfelder irgendwo im mittleren Westen. Und rattert gemächlich in den Sonnenuntergang ...

EGLI LANDMASCHINEN AG

**Land- & Kommunalmaschinen
Rasenmäher & Traktoren**

8154 Oberglatt, Tel. 044 850 28 67, Fax 044 850 30 85
E-Mail: info@egllandmaschinen.ch

JOHN DEERE-Service

Egli Landmaschinen AG

Grafenschaftstrasse 8, 8154 Oberglatt

Telefon 044 850 28 67

E-Mail info@egllandmaschinen.ch

www.egllandmaschinen.ch

Limmattal – Der Standort mit Zukunft

Das Limmattal überzeugt, die Standortvorteile sind zahlreich.

Verkehrsmässig hervorragend erschlossen, mit modernen Wohnbauten in hoher Qualität bestückt, inmitten von Grün und Naherholungsräumen.

Vielfältig ist das Angebot an Arbeitsplätzen, Angebote für Bildung und Weiterbildung haben hohen Rang: Das Limmattal ist ein Entfaltungsraum von nationaler Bedeutung. Die Limmattalbahn wird dafür sorgen, dass der prognostizierte Verkehrszuwachs aufgefangen und kanalisiert werden kann.

Die Standortförderung Limmattal (SFL) ist das Forum für die regionale Zusammenarbeit. Sie setzt sich ein für die Vorzüge des Limmattals zum Wohnen und Arbeiten. Sie ist die regionale Koordinationsstelle und das Sprachrohr der Gemeinden und der Wirtschaft. Sie wurde geschaffen, um die Bedeutung des Limmattals höher zu gewichten.



Unter www.limmat.info finden Sie alles, was Sie über das Limmattal wissen möchten.

Und wenn Sie wissen möchten, wo Sie welches Angebot finden, der Marktplatz Limmattal gibt Auskunft.
www.marktplatz-limmattal.ch

Ihre Standortförderung Limmattal – wo alle Fäden zusammenlaufen.

Standortförderung Limmattal

Riedstrasse 6
8953 Dietikon

Telefon 044 740 22 05
E-Mail info@standort-limmattal.ch

 www.limmat.info

Das Knonauer Amt – eine Region zwischen Poesie und Power

Die Region Knonauer Amt liegt auf der Sonnenseite des Albis zwischen den Zentren Zürich und Zug.

Keine direkt an die Stadt Zürich grenzende Region hat den Charakter eines noch derart naturnahen, ländlichen Raumes mit einer Lebens- und Wohnqualität in dieser Ausprägung. In nur 20 Minuten ist man mit der S-Bahn oder dem Postauto im «Säuliamt», wie die Region auch liebevoll genannt wird. Bevölkerung, Wirtschaft und Politik wollen diese Qualitäten des Knonauer Amtes, die ihr Kapital sind, erhalten und fördern sowie Vorbild für ein ländliches Gebiet im Ballungsraum sein. Das Knonauer Amt – eine Region, in der die Bereiche Wirtschaft, Gesellschaft und Natur gleichermaßen gesichert und gefördert werden.



Standortförderung Knonauer Amt

Postfach 704
8910 Affoltern am Albis

Telefon 043 333 55 66
E-Mail info@knonauer-amt.ch

 www.knonauer-amt.ch

Ihr Fachpartner für Transport-Fahrzeuge aller Art im Limmattal

Die Viktor Weber AG in Spreitenbach ist mit Mulden-service, Kippern, Kränen und Spezialtransporten ein höchst vielseitiger Dienstleister. Mit über 50 Jahren Erfahrung sowie mannigfacher Branchenkompetenz gehört das Unternehmen zu den gefragten Transport-Fachpartnern in der Region.



«Wir schätzen die Viktor Weber AG seit Jahren als ausgewiesenen und leistungsstarken Fachpartner», sagt Carlo Catania, Polier in Dietikon, und ergänzt umgehend: «Es ist die hohe Kompetenz, die grosse Dienstbereitschaft und die Zuverlässigkeit, welche in der Zusammenarbeit mit der Spreitenbacher Transportfirma überzeugt.» Mit diesem bemerkenswerten Leistungszeugnis steht Catania nicht alleine. Dass die Viktor Weber AG beispielsweise seit über zwanzig Jahren für die Zweifel Pomy-Chips AG und für die Landi Kartoffeln transportiert, ist ein genauso deutlicher Beleg dafür. Uneingeschränkt lobt auch ein Geschäftspartner aus Holland, welcher vor Jahren im Limmattal einen integren Transport-Partner für ein Bauvorhaben suchte, auf die Viktor Weber AG stiess und

seither ebenfalls ein treuer Kunde des Transportunternehmens mit dem gekrönten Greifvogel-Kopf als unverkennbares Zeichen auf seinen Lastwagen ist.

Die Reihe der zufriedenen Kunden liesse sich beliebig fortsetzen, denn das Angebot an Dienstleistungen der Viktor Weber AG ist gross und breit. Der Fachpartner für Transporte aller Art im Limmattal verfügt über einen Fuhrpark mit Kippern, Kränen, Lastwagen, Mulden sowie einen Car. «Unsere Fahrzeugflotte erlaubt es, alle Sorten von Materialien zu- und wegzuführen. Egal, ob Belag, Kies, Sand, Wandkies, Recyclingkies, Kieskomponenten, Humus, Geröll, Bauschutt, landwirtschaftliche Produkte oder Futtermittel – wir bringen die nötigen Materialien oder transportieren diese ab und entsorgen sie. Und mit unserem Tieflaster und Tieflasteranhängern befördern wir auch längere, schwerere und breitere Sachen, wie Maschinen, Baucontainer, Baracken etc. sicher ans Ziel», erklärt Viktor «Vige» Weber. Der Inhaber und Geschäftsführer des von seinem Vater Viktor gegründeten Familienunternehmens kann über 50 Jahre Transporterfahrung und vielfältige Branchenkompetenz ausweisen. Und seit jeher legt man bei der Viktor Weber AG auch besonders grossen Wert auf die umfassende und kompetente Beratung der Kunden sowie auf absolute Zuverlässigkeit in der Dienstleistung.

«Unser Ziel ist es, unsere Kunden zuverlässig, pünktlich, mit Qualität und Flexibilität sowie hohem Know-how zu begeistern. Die Kunden- und Lösungsorientierung steht im

Zentrum unseres Handelns», hat man sich entsprechend als Firmenphilosophie auf die Fahne geschrieben. Da versteht es sich von selbst, dass die Viktor Weber AG entsprechend kompetente und verlässliche Mitarbeitende, die sich zudem durch grosse Firmentreue ausweisen, beschäftigt.

Chauffeur für den FC Dietikon

Zu ihren Kunden zählt die Viktor Weber AG Privatpersonen wie Firmen aus Hoch- und Tiefbau sowie Strassen- und Gartenbau... und den FC Dietikon: Der Car des Spreitenbacher Transportunternehmens bringt nämlich seit Jahren die Spieler des 1.-Liga-Clubs jeweils sicher zu ihren Auswärtsspielen und wieder nach Hause zurück. Selbstredend wird dieser komfortable Reisebus, inklusive Fahrer, auch für Anlässe und Fahrten von Vereinen, Clubs, Unternehmen sowie Privatpersonen eingesetzt.



Viktor Weber AG
Kies, Mulden und Spezialtransporte
Kesselstrasse 19, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 401 16 19
Fax 056 401 16 16
E-Mail info@viktorweber.ch

 www.viktorweber.ch



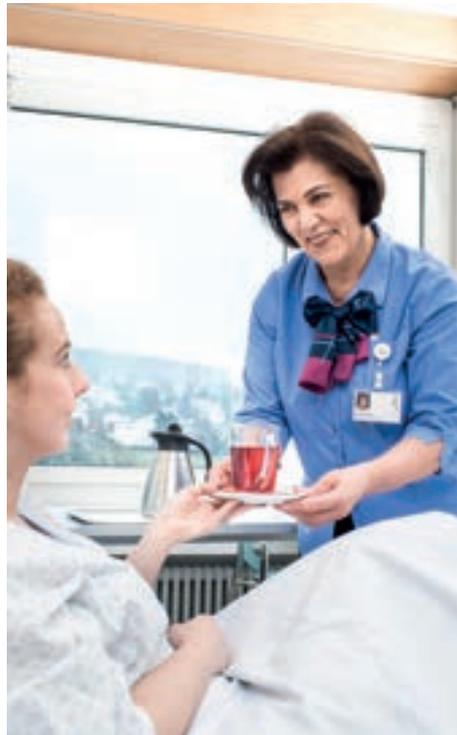
Spital Limmattal, Schlieren: individuell, ganzheitlich und medizinisch auf höchstem Niveau

Das Spital Limmattal in Schlieren steht für die erweiterte medizinische Grundversorgung im Limmattal und im Furttal sowie in den angrenzenden Regionen. Durch fortlaufende Innovationen, Investitionen in Gerätschaften und Gebäude sowie in die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden gehört es heute zu den modernsten Regionalspitälern der Schweiz. Es bietet Patienten aller Versicherungsstufen eine breite Palette von stationären und ambulanten Leistungen – zum Beispiel in der Orthopädischen Klinik, einem ausdrücklichen Kompetenzzentrum für die Behandlung des Bewegungsapparates.

Es wird kräftig gebaut auf dem Areal des Spitals Limmattal in Schlieren. Hier entsteht ein modernes Akutspital mit funktionellen Lösungen, guten Raumzuordnungen und kurzen Verbindungswegen... Typisch Spital Limmattal! Dieses setzt seit langer Zeit auf stete Innovation, optimierte Betriebs- und Prozessabläufe, um die medizinischen und pflegerischen Leistungen in hoher Qualität sicherstellen zu können. Der medizinische Grundversorger im Limmattal und im Furttal sowie in den angrenzenden Regionen zählt im Kanton Zürich zu den bedeutenden Schwerpunktspitälern mit umfassendem Ausbildungsauftrag. Jährlich werden hier über 80 000 Patientinnen und Patienten behandelt – davon sind 11 406 stationär und 68 922 ambulant.

Patientin und Patient im Mittelpunkt

Die breite Palette der angebotenen stationären wie ambulanten Leistungen und die



enge Vernetzung der verschiedenen Fachgebiete sowie eine individuelle, auf jeden Patienten abgestimmte Pflege, garantieren eine ganzheitliche, umfassende Betreuung. Im Sinne einer integrierten Versorgung wird gleichsam auch Wert auf eine enge, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den niedergelassenen Ärzten und allen Nachsorgern gelegt.

Der Patient steht im Spital Limmattal seit jeher im Mittelpunkt allen Bemühens. Dieser Anspruch wird mit einem Konzept erfüllt, das zu einer besonders hohen Qualität

von Behandlung führt: individuell, ganzheitlich und medizinisch auf höchstem Niveau. Dies gilt für die fachärztliche Behandlung genauso, wie für die medizinische Betreuung und Pflege mit dem klaren Ziel: das körperliche und seelische Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten.

Spital Limmattal

Kliniken und Institute

Diese Kliniken, Institute und Abteilungen bilden den Kernbereich des Spitals Limmattal in Schlieren:

- Chirurgische Klinik
- Urologische Klinik
- Frauenklinik
- Institut für Anästhesie/Intensivmedizin
- Medizinische Klinik
- Institut für klinische Notfallmedizin
- Institut für Radiologie
- Institut für Spitalpharmazie
- Institut für Labordiagnostik
- Pflegezentrum und Tageszentrum

Spital Limmattal

Urdorferstrasse 100, 8952 Schlieren

Telefon 044 733 11 11

E-Mail info@spital-limmattal.ch

Besuchszeiten

Besucher sind Montag bis Sonntag von 13.30 bis 20.00 Uhr herzlich willkommen.

Für Eltern und Angehörige schwerkranker Patienten gelten Ausnahmeregelungen.

www.spital-limmattal.ch

Orthopädie:

Individuelle Wege der Behandlung

Dies gilt selbstredend auch für die Orthopädische Klinik, der Dr. Thomas Michniowski als Chefarzt vorsteht. Der 44-jährige Facharzt für Orthopädie, Orthopädische Chirurgie und Unfallchirurgie verfügt über eine zusätzliche Weiterbildung in spezieller Orthopädischer Chirurgie. Dennoch: Im Gespräch entpuppt sich der renommierte Spezialist als das pure Gegenteil eines Halbgottes in Weiss. Er ist charmant und eloquent, hat aber auch die Geduld und die Fähigkeit, dem Laien selbst komplizierteste Sachverhalte und Technologien zu erklären. Und dies ist ebenso richtig wie wichtig, denn moderne Orthopädie bedeutet auch aufwendige Technik. «Gerade deswegen legen wir grossen Wert auf ein angenehmes Ambiente und eine Atmosphäre, in der die Patienten sich wohl fühlen können», entgegnet der Chefarzt und ergänzt: «Dazu gehört auch, dass wir als Fachklinik, die auf Behandlungen des Stütz- und Bewegungsapparates spezialisiert ist, ein entsprechend breites Spektrum an Behandlungsmöglichkeiten anbieten.» Je nach Indikation werden dabei konservative Therapien oder operative Eingriffe eingesetzt. Thomas Michniowski und sein kompetentes wie erfahrenes Team besprechen und planen dazu zusammen mit dem Patienten die am besten geeignete Behandlung.

Schonende Anästhesiemethoden und modernste OP-Verfahren

Das Aufgabengebiet der Orthopädischen Klinik im Spital Limmattal umfasst Diagnostik und Therapie von akuten Erkrankungen, erworbenen Verschleisserkrankungen oder Verletzungsfolgen der Stütz- und Bewegungsorgane. Bei etlichen Krankheitsbildern sind operative Eingriffe nötig – und auch dafür



Dr. Thomas Michniowski, Chefarzt Orthopädie am Spital Limmattal: «Wir legen grossen Wert auf ein angenehmes Ambiente, schonende Anästhesiemethoden und modernste OP-Verfahren, die individuell auf jeden Patienten abgestimmt sind.»

stehen im Spital Limmattal schonende Anästhesiemethoden genauso wie modernste Medizintechnik zur Verfügung, wie der Orthopädie-Chefarzt ausführt: «Bezüglich der Narkose bewegen wir uns auf dem aktuellsten Stand und wählen sorgsam die dem Patienten und seinem Zustand angemessene Methode aus. Die eingesetzten modernsten OP-Verfahren bieten zudem fortschrittlichste Versorgung, selbst für spezifischste Bedürfnisse.» Damit spricht Dr. Thomas Michniowski beispielsweise die massgeschneiderten Kniegelenkprothesen an. Diese vom Computer für jeden Patienten millimetergenau berechneten und hergestellten, individuell angepassten Implantate zeichnen sich gleich in mehreren Punkten aus: «Die Knochen bleiben weitgehend erhalten, das Knie verheilt schneller, der natürliche Sitz sorgt für ein

optimales Kniegefühl und die optimale Bewegungsfreiheit wird wieder hergestellt», erklärt Michniowski.

Festzuhalten zum Spital Limmattal bleibt noch, dass die professionelle Unterstützung durch Pflegekräfte und Spezialisten, wie etwa Physiotherapeuten, ebenso zum Therapieerfolg beitragen, wie die angenehme Atmosphäre, welche eine Vertrautheit wie Zuhause ermöglicht.



Die Räumlichkeiten der Orthopädie im Spital Limmattal sind hell gestaltet, um dem Patienten eine freundliche Atmosphäre zu bieten.

LIPS ALUMINIUM

Wir sind spezialisiert auf die Verarbeitung von Aluminium in verschiedenen Legierungen und liefern Bauteile in Gross- und Kleinserien an die Industrie. Über 60 Jahre Erfahrung aus unserem Familienbetrieb fliessen in jeden Arbeitsgang und garantieren für erstklassige Verarbeitung und präzise Passform.

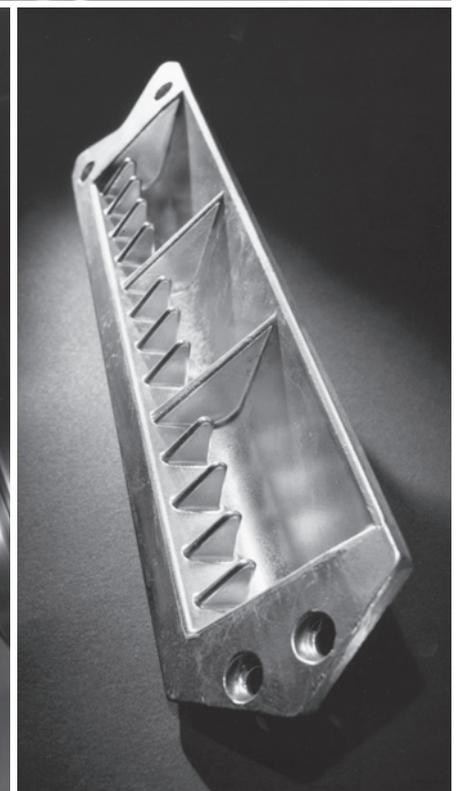
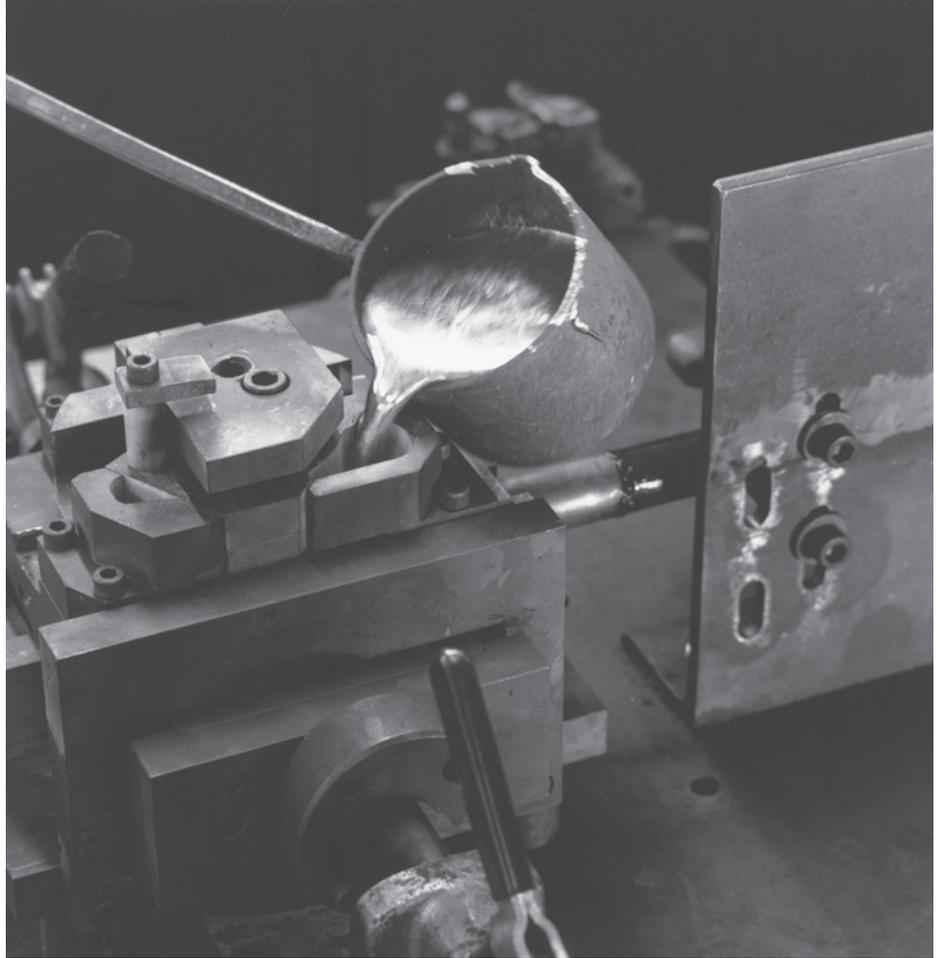
Dank seiner einmaligen spezifischen Eigenschaften und der hervorragenden Eignung für die Serienproduktion wird der Werkstoff Aluminium in mehr und mehr Bereichen verwendet.

Seit 17 Jahren arbeiten wir hauptsächlich mit recyceltem Aluminium. Vorwiegend werden defekte oder Ausschuss-Autofelgen wiederverwertet. Aus der aufbereiteten Legierung entstehen unter anderem Komponenten für den Maschinen-, Apparate- und Werkzeugbau, die wir in bester Schweizer Qualität zum Teil günstiger anbieten können als unsere Mitbewerber im Ausland.

Wenn dazu noch die Öko-Bilanz berücksichtigt wird, ist verständlich, warum wir für viele Kunden Favoriten sind.

Haben Sie Fragen zum Anwendungsbereich für Aluminium? Möchten Sie wissen, ob wir als Zulieferer in Frage kommen? Besuchen Sie unsere Website, rufen Sie an, besuchen Sie uns, wir geben gerne Auskunft.

Mit herzlichen Grüßen
Bernhard Lips
Lips Aluminium



Alles aus einem Guss.

Ein Spitzenrenner sind unsere AL Flowerpots. Die unverwüstlichen Pflanzengefässe aus Aluminium sind in verschiedenen Formen, Grössen und in Ihrer Wunschfarbe erhältlich. Original AL Flowerpots sind witterungsbeständig, unzerbrechlich und setzen dort Zeichen, wo es um guten Stil geht.



Ich war eine Autofelge.

LIPS ALUMINIUM

Weissenbrunnenstr. 46, 8903 Birmensdorf

Telefon 079 507 72 02

E-Mail aluminiumlips@gmail.com

 www.lipsaluminium.ch

AL *Flowerpots*®
schön, edel + unzerbrechlich

Ihr Ansprechpartner für Sicherheit

Sicherheit ist Vertrauenssache und erfordert grosses Know-how, genauso in Sachen Schliess-technik und elektronische Alarmanlagen, wie bei Tresoren.

Die Fachleute von Hügli Sicherheitstechnik GmbH in Schlieren sind Profis auf diesen Gebieten. «Von einfachen Türschlössern und komplexen Motorenschlössern über mechanische und elektronische Schliesszylinder, Tresore sowie Briefkästen und Türbeschläge, Zutrittssysteme und Notausgänge bis zu integrierten Alarmanlagen für Haushalt und KMU bieten wir die optimale Kundenlösung an», sagt Patrick Hilty, Geschäftsführer Hügli Sicherheitstechnik GmbH.

Die 1979 gegründete Firma an der Schulstrasse 2 in Schlieren ist autorisierter Fachpartner von KABA und KESO – mit dem entsprechend breiten Spektrum an Schliessanlagen für jede Anforderung. Genauso findet man im Hügli-Sortiment Alarmanlagen von Daitem, die zur französischen Atral-Gruppe, Europas führendem Hersteller von FunkAlarmanlagen gehört. Die DAITEM Designlinie D22 ist besonders elegant und fügt sich harmonisch in jede Umgebung ein. Die Komponenten werden völlig kabellos, schnell und sauber von den Hügli-Fachleuten installiert. Das patentierte DAITEM Twin-Band®-Verfahren bringt dabei doppelte Sicherheit (Übertragung der Funksignale gleichzeitig in zwei verschiedenen Frequenzbändern). Die elegante FunkZentrale ist das Herz der Anlage. Sie wird mit Batterie kabellos betrieben, registriert und verarbeitet alle Daten und gibt die Meldungen der Komponenten an die Aussensirene oder an ein Bewachungsunternehmen weiter. «Mit der App für Smartphones, über welche die Meldungen der Alarmanlage eingehen, kön-



nen zudem Einstellungen an der Anlage bequem aus der Ferne, zum Beispiel in den Ferien, verändert werden», erklärt Monteur und Alarmanlagenspezialist Marc Arnold.



An der Schulstrasse 2 in Schlieren gibt es auch ein auserlesenes und breites Sortiment an Kleinschliesssystemen und Zubehör.

Die Rundum-Sicherheit, welche die Hügli Sicherheitstechnik GmbH bietet, schliesst selbstredend auch das Angebot an Tresoren mit ein, etwa die aktuellsten Safes der Schweizer Tresorfirma Rieffel AG. Neu im Sortiment sind die Tresormodelle GRAPHIT, diese sind nach VdS I geprüft und mit motorenbetriebenen Sicherheitsschlössern ausgestattet.



Als Mitglied der Schweizerischen Sicherheitsgruppe (SSG) plädiert Patrick Hilty für einen umfassenden Schutz des Eigenheims: «Viele Hausbesitzer sind nicht oder nur ungenügend geschützt. Dabei bringen schon wenige Massnahmen sehr viel. Mit den Alarmanlagen von Daitem und unserem breiten Sortiment rund um Schliessanlagen, Safes, Fenstersicherungen und Zutrittssystemen bieten wir den Privat- und Gewerbekunden einen kompletten, aufeinander abgestimmten Rundumschutz an.»



Patrick Hilty, Geschäftsführer Hügli Sicherheitstechnik GmbH.

Wenn Sie Wert auf ein sicheres Eigenheim legen, sollten Sie sich von den Fachleuten bei Hügli Sicherheitstechnik GmbH beraten lassen. Wetten, dass Sie anschliessend ruhiger schlafen werden?

Hügli Sicherheitstechnik GmbH

Hügli Sicherheitstechnik GmbH

Schulstrasse 2, 8952 Schlieren
Telefon 044 730 81 40

Öffnungszeiten
Mo – Fr 07.30 – 12.00 Uhr
13.00 – 17.00 Uhr

 www.huegli-schlieren.ch



Autohaus Westhauser – Erleben Sie, was Rundumservice bedeutet.

In Schlieren, nur zehn Fahrminuten vom Zentrum Zürich entfernt, befindet sich das Autohaus Westhauser. Westhauser Auto bietet Ihnen hochwertige Qualitätsoccasions zu fairen Preisen. Unser erfahrenes Team widmet sich den Sportwagen und Luxuslimousinen aller Marken.

Die Konzentration auf äusserst sorgfältig ausgewählte Ankäufe macht uns im Schweizer Automarkt so attraktiv. Mit grosser Genauigkeit, fundiertem Fachwissen und vertrauenswürdigen Partnern wählen wir unsere Fahrzeuge aus. Gerne übernehmen wir für Sie die Suche nach einem Fahrzeug, sollten Sie in unserem Sortiment nicht fündig werden. Wir freuen uns darauf, Sie als Partner bei einer Neuanschaffung zu unterstützen. Ganz gleich, ob Sie einen gepflegten Gebrauchtwagen oder Neuwagen suchen.

Im Mittelpunkt unserer Anstrengungen stehen die hohen Ansprüche unserer Kunden. Erleben Sie, was ein aufrichtig gelebter Rundumservice bedeutet. Gemeinsam mit



unseren starken Partnern versuchen wir immer aufs Neue, für Ihre automobilen Leidenschaft das passende Gefährt zu finden. Machen Sie sich selbst einen Eindruck über unser umfangreiches Occasions-Sortiment an top gepflegten Fahrzeugen.

Unabhängig davon ob Sie leasen, kaufen oder finanzieren möchten, wir bieten Ihnen die optimale Lösung.

Sie sind Eigentümer eines hochwertigen Fahrzeuges und würden dieses gerne professionell und preiswert durch unsere Partner aufbereiten oder auf seriöse und unkomplizierte Art und Weise verkaufen lassen? Auch in diesem Fall sind Sie bei uns gut aufgehoben.



Selbstverständlich sind bei uns individuelle Terminvereinbarungen jederzeit möglich. Wir richten uns nach Ihnen und stehen für jede Auskunft zur Verfügung. Verschaffen Sie sich auch online jederzeit einen Überblick über unsere aktuellen Fahrzeuge.



Westhauser Automobile AG

Bernstrasse 64, 8952 Schlieren
Telefon 043 321 80 80

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10.00 – 12.00 / 13.30 – 19.00

Sa 10.00 – 16.00 Uhr

 www.westhauser-auto.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 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



Textildruckzentrum in Schlieren

Wünschen Sie bedruckte Textilien für Firmen, Vereine, Sportanlässe, Feste u.s.w.? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Top Markenartikel im Bereich Sport, Freizeit- und Berufsbekleidung. Besuchen Sie unseren Showroom nach telefonischer Voranmeldung.



Wir drucken für Sie auch Kleinauflagen in unserer eigener Druckerei.

Schulstrasse 2 8952 Schlieren Telefon 044 730 77 22 Fax 044 730 77 32

malen4you.ch info@malen4you.ch textildruck4you.ch



Villa Sparrenberg – paradiesische Senioren-WG

Oberhalb von Unterengstringen gibt es eine Senioren-WG, die keine Wünsche offen lässt. Gegründet wurde die Residenz von der Krankenschwester Aila Haavisto. In der Villa Sparrenberg fühlen sich die Bewohner wie in einer Familie.

Im Alter nicht alleine sein – ein unerfüllter Traum für viele Senioren. Stattdessen leben sie «in einem anonymen Wohnblock auf ein paar Quadratmetern», so Aila Haavisto. Die gelernte Krankenschwester (auf diese Bezeichnung besteht sie) hatte eine andere Vision, die sie im April 2016 in die Tat umsetzte. Oberhalb von Unterengstringen eröffnete Haavisto in der Villa Sparrenberg eine Senioren-WG, die keine Wünsche offenlässt.

Fernweh verschlug Aila Haavisto vor einem Vierteljahrhundert von Finnland in die Schweiz. «Nach dem Gymi wurde ich Krankenschwester, weil ich so auf der ganzen Welt arbeiten konnte. Eigentlich wollte ich nach Saudi-Arabien. Doch eine Kollegin brachte mich auf die Idee, in die Schweiz zu kommen. Und nach fünf Privatstunden Deutsch kam ich hierher. Ich fühlte mich von Tag 1 an wohl.» Haavisto arbeitete als Anästhesieschwester im Waidspital. Gesundheitliche Krisen und Umbruchstimmung im Spitalteam waren bei Haavisto mitentscheidend den Schritt in die Selbständigkeit zu wagen. Sie gründete ein Reinigungsunternehmen und später eine private Spitex. Die tägliche Konfrontation mit der Einsamkeit alter Menschen bewog Haavisto zur Gründung der Senioren-WG in der Villa Sparrenberg.

Von aussen erinnert der Prachtsbau aus dem 18. Jahrhundert an einen Regierungssitz, wo man vom 1. Stock aus dem Volk zuwinken könnte. Doch das bringt nichts. Denn winken würde man hier oben in die Idylle hinein. Statt Menschenmassen gibt es hier bloss grüne Matten und blühende Bäume. Sogar das Limmattal, die Verkehrshauptschlagader der Schweiz wirkt von hier oben beschaulich. Sobald man dann über die Schwelle des Gebäudes tritt, umfängt einem Behaglichkeit. Gera-



deaus geht es in die Küche, wo inmitten eines beeindruckenden Pfannenarsenals sicher irgendetwas Feines brutzelt. Rechts liegt das Wohn- und Speisezimmer, wo ein Esstisch zum Verweilen einlädt. Und oben liegen die geräumig-stilvollen Zimmer für die Pensionäre. Sicherheit und medizinische Versorgung sind dank einem Spitex-Bereitschaftsdienst rund um die Uhr garantiert. Das Bijou steht unter Denkmalschutz, dank einem kompetenten Architekten wird das ganze Haus wohl trotzdem bald rollstuhlgängig.

Aila Haavisto führt das Haus mit der Unterstützung von Elvedina Agic. Die beiden Frauen lernten sich im Waidspital kennen, ticken gleich, was ihr Engagement für die Villa Sparrenberg angeht. Es gibt Ausbaupläne für die angrenzenden Gebäude. Doch «die familiäre Atmosphäre bleibt bestehen» so Haavisto. Spürbar ist das im Umgang mit den Mahlzeiten, wo die Sparrenbergler ebenfalls einen anderen Kurs fahren, als in konventionellen Heimen: «Einen gedruckten Essensplan gibt es nicht. Wir fragen unsere Pensionäre am Vorabend, auf was sie Lust haben und kochen dann entsprechend». Was auf dem Sparrenberg-Teller landet, wird nur teilweise eingekauft. Punkto Grünzeug ist man dort oben fast Selbstversorger. Im hauseigenen Gemüsegarten wachsen unter anderem Tomaten,

Kartoffeln, Randen, Steckrüben und der supertrendige Federkohl. Und dank einem Mirabellenbaum vor der Türe gibt es auch selbstgemachte Konfitüre.

In dieser WG wird Gemeinschaft nicht diktiert, sie entsteht von selber: «Wir haben WLAN im ganzen Haus, TV-Anschlüsse in jedem Zimmer. Unsere Bewohner können selbstverständlich für sich bleiben, wenn sie es wünschen» so Haavisto, «Doch vielfach bleibt der Fernseher ausgeschaltet, man bleibt nach dem Abendessen «höckle.» So wie in einer Familie halt ...



villa SPARRENBURG

Villa Sparrenberg

Seniorenwohngemeinschaft
Sparrenbergstr. 9, 8103 Unterengstringen

Telefon 0800 788 887 (gratis)
E-Mail info@ahaa-cc.ch

 www.villa-sparrenberg.ch

Adora Design: Schreinerkunst vom Feinsten!

Es sind echte Hingucker, die Damian Bösch in seiner Werkstatt fertigt und als Adora Design, Gartenstrasse 52, Oberwil-Lieli, anbietet. Dazu gehören Möbel und Innenausbauten – individuell und nach Mass –, aber auch Accessoires, die in den Bereich Kunst gehen.

Volltreffer! Beim zufälligen Gang durch die Ausstellung der Adora Design GmbH im Stilhaus in Rothrist sei er unvermittelt fündig geworden, berichtet Werner. Er suchte ein passendes Geschenk zum 60. Geburtstag seines Geschäftspartners und dieses sollte möglichst speziell, ja, ausgefallen und aussergewöhnlich sein. «Es war ein Glücksfall. Bei Adora Design sah ich ein Hirschgeweih, welches zum Ständer für Grappa-Gläser gestaltet war – geradezu ideal für einen Grappa-Liebhaber und passionierten Jäger», hält Werner freudestrahlend fest und merkt auch gleich an: «Überhaupt hat mir alles, was da von Adora Design gezeigt wird, hervorragend gefallen. Das Geburtstags-Hirschgeweih wird nicht das Letzte gewesen sein, was ich von Damian Bösch machen lasse.»

Hirschgeweih und Widderhorn – weit weg von Spiessigkeit

Nein, mit Spiessigkeit haben Geweihe, wie sie Damian Bösch, Schreiner und Künstler aus Leidenschaft, als Wohnaccessoires gestaltet, heute rein gar nichts mehr zu tun.



Für den Spirituosen-Liebhaber ein spezielles und aussergewöhnliches Geschenk, kreiert von Damian Bösch: Das Rothirsch-Geweih als Gläserhalter.

Als stilvolle Hingucker sind künstlerisch gestaltete oder funktional umgewandelte Geweihe heute längst anerkannte wie bewunderte Accessoires in den Wohnungen von Menschen, die mit der Zeit gehen und etwas auf sich und ihre Wohnlichkeit halten. Ein Hirschgeweih steht für Grosszügigkeit und für Nachhaltigkeit gleichermassen, verbindet Hedonismus und Ökologie geradezu ideal miteinander. Schliesslich wächst dem Hirsch jedes Jahr ein neues Geweih und das alte stösst er ab.

Und deshalb passt die künstlerische Gestaltung von Geweihen zu Wohnaccessoires auch exakt in die Philosophie von Damian Bösch. «Nachhaltigkeit ist mir sehr wichtig», sagt er und weiss das Modewort auch entsprechend mit Inhalt zu füllen. Der

Werkstoff Schweizer Holz, aus dem er seine Möbel und Innenausbauten zu 100 Prozent in Birmensdorf ZH ausschliesslich herstellt, ist langlebig, wertig und zukunftsorientiert – also nachhaltig. Das Thema Ökologie geht heutzutage aber auch weit über die direkte Fertigung hinaus, und dem trägt Damian Bösch mit seinem Wissen und Können rundum Rechnung.

Schweizer Möbel nach Mass, Innenausbau nach Kundenwunsch

«Bei Adora Design ist ein Möbelstück kein Massenprodukt», erklärt Damian Bösch weiter. «Wir fertigen jedes Möbelunikat von A–Z nach traditioneller Handwerkskunst und individuell nach den Wünschen unserer Kunden an, dazu bevorzugen wir die Wahl von Schweizer Materialien, was unser Qualitätsbewusstsein widerspiegelt.» Kreative Gestaltung wird mit handwerklicher Fertigkeit kombiniert, egal, ob dies beim Kleiderschrank nach Mass mit raumhohen Schiebetüren und in moderner Optik ist, oder eben ein toller Massivholztisch, der jeden Raum schmückt... Individuell nach den eigenen Vorstellungen und Wünschen gestaltete Möbel schaffen eine einzigartige Wohnatmosphäre. Und dass Möbel nach Mass und nach den Visionen des Kunden gefertigt nicht viel teurer sein müssen, als Möbel aus dem Katalog, beweist Damian Bösch mit Adora Design jederzeit.



Hirschgeweih und Widderhorn sind heute gefragte und bewunderte Accessoires in den Wohnungen von Menschen, die mit der Zeit gehen und etwas auf sich und ihre Wohnlichkeit halten.

Gleiches gilt selbstredend für Inneneinrichtungen, wobei Damian Bösch hier neben Holz auch weitere Werkstoffe einbezieht: Vielfältige Oberflächen aus Glas, Stein, Edelstahl oder Aluminium sind selbstverständlicher Bestandteil der individuell geplanten Inneneinrichtungen von Adora Design. Mit guten Ideen, hoher Kompetenz, perfekter Planung, grossem Fingerspitzengefühl und bestem Können bringt Damian Bösch die perfekte Raumnutzung in jedes Haus. Dies beginnt beispielsweise bei einer zum Schrank umgenutzten Dachschräge und endet beim komplett gestalteten Wohnzimmer, von Küche oder Schlafzimmer. Als Kunde darf man sich dabei ganz auf die Dienstleistungen von Adora Design verlassen und zum Schluss einfach nur geniessen!

Barrierefreie und motorisierte Möbel

Dank besagtem Fingerspitzengefühl, breitem Wissen und hohem Können ist Adora Design auch der richtige Partner, wenn es um barrierefreie Möbel und Inneneinrichtungen geht. Menschen, die aufgrund einer Behinderung, einer chronischen Erkrankung oder ihres Alters eingeschränkt mobil sind, finden hier ein offenes Ohr für ihre besonderen Bedürfnisse bezüglich ihrer eigenen vier Wände. Mit entsprechend besonders kreierten und auf die Bedürfnisse des jeweiligen Nutzers abgestimmten Möbeln sorgt Adora Design dafür, dass diese ihr Leben weitestgehend selbstständig führen können.



Platzsparend und bestechend schön – Ein von Damian Bösch, Adora Design, gestaltetes motorisiertes, also auf Knopfdruck aus- und einfahrbares Wohnzimmermöbel.

Als ganz spezielle Innovation, die Platz spart und dennoch hoch dekorativ ist, bietet Damian Bösch motorisierte Möbel an. «Motorisierte Möbel sind der absolute Blickfang in jeder Wohnung. Wer etwa den Fernseher im Wohnzimmer als Dorn im Auge empfindet, gleichzeitig aber auf die ruhigen Momente davor sitzend nicht verzichten möchte, dem kreieren wir einen Schrank, in den der Fernseher auf Knopfdruck versenkt werden kann»,

definiert Damian Bösch. Seine motorisierten Möbel fertigt er ganz individuell, nach Kundenwunsch.

Wir fertigen jedes Möbelunikat von A–Z nach traditioneller Handwerkskunst und individuell nach den Wünschen unserer Kunden an, dazu bevorzugen wir die Wahl von Schweizer Materialien, was unser Qualitätsbewusstsein widerspiegelt.



Adora Design GmbH
Möbel, Innenausbau und mehr

Gartenstrasse 52, 8966 Oberwil-Lieli

Telefon 044 558 43 19

E-Mail d.boesch@adoradesign.ch



Body & Face 4you: Der sanfte Weg zur schlanken Figur und jugendlichem Aussehen

Brigitte Ernst von Body & Face 4you begleitet ihre Kundinnen und Kunden sanft mit medizinisch apparativer Kosmetik auf dem Weg zu Gesamtfitness, schlanker Linie und jugendlichem Aussehen.

Mikrostrom NeurotriS®: Fit im Alltag, schlank und gesund

Während 40 Minuten können Damen und Herren jeden Alters und jeder physischen Fitness im Liegen ihre Muskeln trainieren und erreichen dadurch eine Verbesserung der Gesamtfitness. Die bioelektrischen Signale bewirken nicht nur eine Steigerung der Kraft, Schnelligkeit und Ausdauer, sie reduzieren nachweislich den Gesamtkörperfettanteil in kürzester Zeit. Sehr wirksam gegen Innenbauchfett (Bierbauch). Mikrostrom wird auch erfolgreich für das Bio Facelift eingesetzt und bringt erstaunliche Resultate.



Kryolipolyse mit Cryomed®: Fett weg mit Kälte

Störende, sportresistente Fettpolster werden mit Kälte behandelt. Die Kunden verlieren bis zu 30% Fett an den behandelten



Vor der ersten Kryolipolyse Behandlung und rechts: 9 Wochen später.

Zonen, meist mit nur 1 Sitzung von 45 bis 60 Minuten. Die ersten Veränderungen treten nach 3 bis 4 Wochen auf und sind nach zirka 2 Monaten am deutlichsten sichtbar. Nach der nahezu schmerzfreien Behandlung können sie ihren gewohnten Tagesablauf fortsetzen. Als Nachfolgebehandlungen eignen sich maschinelle Lymphdrainagen, die den Entschlackungsprozess fördern und beim Abbau der gelösten Fettzellen helfen.



Vor der ersten Kryolipolyse Behandlung und rechts: 8 Wochen später.

Behandelbare Zonen: Bauch, Hüfte, Schenkel, Po, Reiterhosen, Arme Tannenbäume, Love Handles, männliche Fettbrust (Pseudogynäkomastie), Knie.

Radiofrequenz Cyclone Shape®: Anti Cellulite, Hautstraffung, gegen Falten und Doppelkinn

Radiofrequenz ist die Wunderwaffe, wenn es um Anti Aging geht! Einsetzbar gegen alle Folgen der Hautalterung oder nach Schwangerschaften. Sie eignet sich hervorragend zur Bekämpfung von Orangenhaut, schlaffer Haut, Dehnungsstreifen und wirkt sensationell gegen Falten. Mittels Radiofrequenzwellen wird eine Kollagen Neogenese bewirkt, welche mehrere Monate nach der Behandlung weiter andauert. Bei der Körperanwendung wird das Gewebe gleichzeitig mit einer Vakuum-Massage (Über- und Unterdruck) bearbeitet. Eine Verbesserung ist meist nach einer Sitzung sicht- und spürbar. Für sehr schöne Ergebnisse sind zirka 6 Behandlungen im Abstand von jeweils 7 bis 10 Tagen notwendig. Der Wirkungsprozess dauert bis zu 10 Monate weiter an und verbessert das Ergebnis zunehmend.



Brigitte Ernst von Body & Face 4you bedient Sie persönlich und kann individuell auf die persönlichen Kundenbedürfnisse und -wünsche eingehen. Sympathisch, kompetent, in einem angenehmen Ambiente.



Vorher und 10 Wochen später nach 6 Behandlungen mit Radiofrequenz Cyclon Shape Body.



Vorher und rechts 12 Wochen später nach 6 Behandlungen mit Radiofrequenz Cyclon Shape Face.

BODY & FACE 4YOU

Body & Face 4you GmbH
Bodyforming, Face-Sculpting und Anti-Aging

Brandstrasse 29, 8952 Schlieren

Telefon 044 542 89 00
(Termine nach tel. Vereinbarung)

E-Mail mail@bodyface.ch

www.bodyface.ch

Mit der medizinisch apparativen Kosmetik setzt Brigitte Ernst dort an, wo klassische kosmetische Anwendungen nicht wirksam genug sind, ohne OP, Spritzen, Schmerzen, und ganz ohne Ausfallzeiten!

Body & Face 4you offeriert den Lesern von BEST OF Kanton Zürich einen Kennenlern-Rabatt von CHF 60.– für eine Mikrostromanwendung, eine Kryolipolyse oder eine Radiofrequenzanwendung, und auf Abos 10%.

2017 feiert das Alterszentrum am Bach bereits sein 5-jähriges Bestehen!

Eigentlich wird der Name des Alterszentrums am Bach in Birmensdorf der dahinter verborgenen Vielseitigkeit nicht gerecht, denn es ist weit mehr als nur ein Pflegeheim.

Unter einem Dach sind im 2012 eröffneten Gebäudekomplex ein Pflegeheim, die SPI-TEX, die Anlaufstelle für Altersfragen und ein öffentliches Bistro untergebracht.

«Wir sind in der Gegend wohl das umfassendste Dienstleistungszentrum im Bereich der Altersbetreuung und mit unserem Angebot ein schöner Begegnungspunkt in Birmensdorf», sagt Zentrumsleiter Andreas Grieshaber. Nebst der zentralen Lage, welche den Bewohnern auch mit Rollator und Rollstuhl den einfachen Zugang zum Dorf-kern und den Geschäften ermöglicht, trägt besonders das Bistro zur Integration im Ort bei. Der Küchenchef Marcel Graf zaubert mit seinem Team täglich köstliche Menüs auf den Tisch, welche nicht nur von den Bewohnern geschätzt werden. Zum Mittagessen oder zum Kaffee finden sich regelmässig Stammgäste ein, die die angenehme Atmosphäre im Restaurant und auf der Terrasse geniessen. So wird das Bistro zu einem gut frequentierten Begegnungs-ort zwischen Alt und Jung. Das Alterszentrum verfügt auch über einen Saal, der bis zu 120 Personen Platz bietet – eine ideale Grösse für Firmen- oder Vereinsanlässe jeglicher Art.

Getragen wird das Alterszentrum am Bach von der gleichnamigen, 2007 gegründeten, privatrechtlichen Genossenschaft. Im



Das Küchenteam mit Küchenchef Marcel Graf verwöhnt die Gäste mit ihrer kreativen Küche.



Das Bistro im Alterszentrum am Bach verfügt über eine sonnige Terrasse.

Auftrag der beiden Gemeinden Birmensdorf und Aesch amtiert sie als Trägerin des Alterszentrums und hat den Zweck, der gesamten Bevölkerung von Birmensdorf und Aesch, aber auch der umliegenden Gemeinden, verschiedenste stationäre und ambulante Dienstleistungen im Alter anzubieten. Das moderne, helle und durchwegs rollstuhlgängige Gebäude im Herzen von Birmensdorf wurde multifunktional gebaut. Jedes der insgesamt 52 Zimmer ist 29 m² gross und verfügt über einen komfortablen Ausbaustandard mit wohnlichem Parkettboden und einer eigenen Nasszelle. «Das Wichtigste für uns im Zentrum ist aber die individualisierte Pflege und Betreuung der Bewohnerinnen und Bewohner. Wir schätzen und respektieren sie als unsere Gäste und erachten es als Privileg, an ihrem Leben teilhaben zu dürfen. Darum legen wir grössten Wert auf einen persönlichen, respektvollen und freundlichen Umgang», erklärt Andreas Grieshaber seine Philosophie. Diese Freundlichkeit ist im Alterszentrum überall zu spüren – vom Empfang über das qualifizierte Pflegepersonal, das Reinigungsteam bis hin zur Service-Equipe im Bistro.

Das Alterszentrum am Bach ist ein aussergewöhnliches Gesamtkonzept für die Unterstützung im Alter. Sei es als Bewohner, für Hilfeleistungen durch die SPI-TEX, bei der Anlaufstelle für Altersfragen oder als Gast im Bistro – überall finden Bewohner, Klienten, Angehörige, Gäste und Ratsuchende die passende Dienstleistung, Hilfe und Unterstützung – und zu guter Letzt, ein schönes Zuhause für den dritten Lebensabschnitt mit freundlicher und fachkundiger Betreuung.



Alle Räumlichkeiten sind hell, freundlich und modern gestaltet.



Einige der Spitex-Mitarbeiterinnen mit ihrem neuen Fahrzeug

ALTERS ZENTRUM AM BACH
GUT AUFGEHOBen

Alterszentrum am Bach

Bachstrasse 1, 8903 Birmensdorf

Telefon 044 739 39 39

E-Mail info@alterszentrumambach.ch

www.alterszentrumambach.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
HAUSTECHNIK GmbH

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@bluwin.ch
www.dietiker-haustechnik.ch

Unser kulinarisches Angebot ist fein, frisch und unkompliziert

Die Brasserie-Terrasse Heinrüti Rank am Sonnenhang des Mutschellen verbindet stilvolles Ambiente, Klasse, kulinarische Vielfalt und gastfreundliche Professionalität. Sandra und Pascal Laeri verweben mit ihrem 25-köpfigen Team Kreativität und Können zu verblüffenden und überraschenden Genüssen.



Eine Brasserie war ursprünglich die zu einer Brauerei gehörende Gaststätte. Dieser Tradition huldigt der «Heinrütirank» in eigenem Ambiente, das Alt und Neu im Flair einer französischen Brasserie im Jugendstil mit modernen Elementen vereint. Als Blickfang dienen die über einen Meter hohe kupferne Ausschankanlage und die Abzugshaube über dem Stammtisch in Form eines Braukessels. Das eigengebraute «Widehopf» ergänzt als Bierspezialität Feldschlösschen. Man setzt sich an schöne kombinierbare Zweiertische. Der ultimative Apéro- und Business-Treff ebenso beliebt über Mittag gerade wegen der übersichtlichen Karte mit den verblüffenden einfachen Menues. Am Abend empfiehlt sich eine Voranmeldung. Draussen lockt die über dem Reusstal thronende Terrasse mit herrlicher Aussicht in die Berge, man nimmt in über 100 bequemen Rattan-Sitzen Platz. Hier erholt man sich vom Alltagsstress, geniesst das südliche Ambiente bei einem Glas prickelnden Cava oder einem Sangria und stimmt sich ein auf einen unvergesslichen kulinarischen Abend, beispielsweise mit unseren Sommerköstlichkeiten.

Ihr Anlass darf aber auch in der eleganten Wintergarten-Lounge beginnen, wo Sie Apéro geniessen oder sich bei hausgemachten Tapas auf die Familienfeier, den Geburtstag und den Firmenevent einstimmen oder einfach so Ihre Gedanken flattern lassen.

Unser Reusstalsaal mit seinen Bodenplatten aus Dubai-Sand, den Kronleuchtern im Jugendstil und der aussergewöhnlichen Wasserwand aus schwarzem Granit bietet Platz für 45 Personen. Für kleinere Feiern

und Events – aber auch für Seminare – eignet sich der gediegene Cheminéeraum ausgezeichnet.

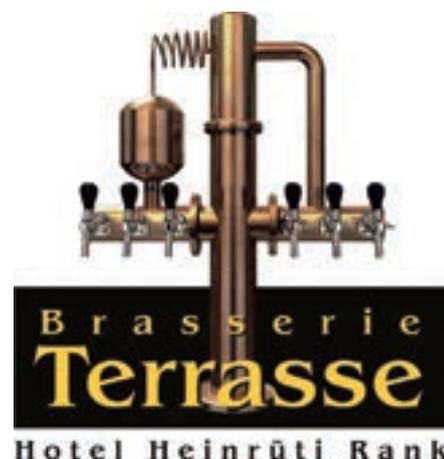
Das gut erreichbare einladende Geschäftshotel mit den vielen Parkplätzen und der eigenen Bahnhaltestelle bietet zudem 18 moderne ausgezeichnet frequentierte Zimmer an.

Das Herzstück ist die Küche, wo Roman Goldenbein mit fünf Köchen und zwei Lehrlingen für überzeugende Qualität bürgt. Die stellvertretende Geschäftsführerin Latife Saglam leitet das aufgestellte Serviceteam, welches jederzeit mit Professionalität und Freundlichkeit überzeugt. Unser kulinarisches Angebot ist fein, frisch und unkompliziert. Klassische altbewährte Speisen wie Cordon bleu, Wiener Schnitzel, Entrecôte im Pfännli, Crevetten, Fischgerichte, Züri Gschnätzlets, Leberli oder gar französische Spezialitäten wie Entenleber und Moules kommen in oft überraschenden Kombinationen auf Sie zu. Und als Hommage an die Familiengeschichte darf die Königin der spanischen Küche, die Paella (im Originalrezept) nicht fehlen. Verlängern Sie damit Ihre Sommerferienfreuden.



Dass die ganze Karte alle drei Monate wechselt und sich saisonalen Spezialitäten anpasst, ist eine Selbstverständlichkeit und dem Küchenteam eine freudige Herausforderung.

Ihr Appetit ist die schönste Herausforderung für uns. Herzlich willkommen also in der Brasserie-Terrasse Heinrüti Rank. Sandra und Pascal Laeri und ihr Team freuen sich auf Sie.



Hotel Heinrüti Rank AG
Brasserie-Terrasse

Wolfeggstrasse 1, 8967 Widen
Telefon 056 633 22 88

Öffnungszeiten

Mo – Sa 7.00 – 23.30 Uhr
Sonntag 7.00 – 22.30 Uhr

www.brasserie-terrasse.ch

Natürli Zürioberland

Das Zürcher Oberland ist durch seine Vielfalt eine «kleine Schweiz» und bietet eine wunderschöne Erholungslandschaft mit vielen Möglichkeiten für Freizeitaktivitäten.

Der urbane Teil entlang der Achse Uster-Wetzikon-Hinwil-Rüti ist sehr gut erschlossen, entwickelt sich dynamisch und bietet eine Vielzahl von Arbeitsplätzen und Wohnmöglichkeiten. Zusammen mit den idyllischen, ländlicheren Gemeinden ergibt sich ein abwechslungsreiches und doch harmonisches Ganzes.

Natürli Zürioberland zeichnet sich durch eine ganzheitliche Betrachtungsweise aus. Durch die aktive Zusammenarbeit in den Bereichen Wirtschaft, Wohnen und Freizeit/Tourismus wird die Lebensqualität der Bewohner und Besucher erheblich gesteigert und die Entwicklung gefördert.

Die Standortförderung Wirtschaft ist eine Dienstleistungsorganisation für Unternehmungen, Gemeinden, Wirtschaftsverbände,



Ausbildungsstätten und Privatpersonen und dient allen interessierten Partnern als Anlauf- und Informationsstelle. Sie trägt durch Vernetzung, Beratung und Information zum wirtschaftlichen Erfolg des Zürcher Oberlands bei.



natürli
ZÜRIOBERLAND.CH
WIRTSCHAFT

Zürioberland Wirtschaft
Standortförderung

Amtsstrasse 1, 8610 Uster

Telefon 044 222 12 45

E-Mail wirtschaft@zuerioberland.ch

 www.zuerioberland.ch

Nicht nur für Sportler, jeder ist bei uns willkommen!

Am 1. Januar 2016 übernahmen Cristina Colombara und Daniel Sailer das Restaurant Stadion in Wetzikon.

Das Restaurant Stadion befindet sich direkt im Gebäude der Kunsteisbahn in Wetzikon.

Trotz dieser Lage ist es nicht nur ein Restaurant für Sportler, sondern für alle, die in gemütlicher Atmosphäre ein feines Essen geniessen möchten.

Mit unserem Angebot möchten wir nicht nur Sportler, sondern jeden Gast begeistern. In der Speisekarte findet man für jeden ein passendes Gericht, von Jung bis Alt. Das Angebot reicht von verschiedenen Burgern über knackige Salate, bis hin zu XL-Schnitzeln und feinen Desserts. «Die panierten Schnitzel und unseren Kaiserschmarrn bereiten wir immer frisch zu. Es lohnt sich, dafür etwas zu warten.» erklärt Pächter Daniel Sailer.

Vielfalt an Veranstaltungen

Während man im Winter durch die grossen Fenster im Restaurant beste Aussicht auf beide Eisfelder hat, kann man im Sommer auf der grossen Terrasse die Sonne geniessen. Obwohl in der Winterzeit am meisten los ist, haben Colombara und Sailer das ganze Jahr geöffnet. Das Restaurant öffnet unter der Woche ab 16.00 Uhr nachmittags, am Wochenende bereits ab 9.00 Uhr. «Grundsätzlich richten sich die Öffnungs-



Bei gluschtigem Burger und XL- Schnitzel läuft einem das Wasser im Mund zusammen ... und zum Nachtisch: Frischer Kaiserschmarrn serviert mit Apfelmus (Sonntags pro Portion mit einem gratis Kaffee)

zeiten etwas an die Belegungspläne der Eishalle. Wir veranstalten aber auch viele Privatanlässe und wir sind mittlerweile ein Treffpunkt für Spaziergänger und Badibesucher geworden. Deshalb haben wir eigentlich immer Betrieb.», erklärt Cristina Colombara und merkt an, dass man alle möglichen Arten von Anlässen im Restaurant Stadion durchführen kann. Das benötigte Equipment dazu wird organisiert und besondere Geburtstagstorten können ebenfalls bestellt werden. «Auch der «Kaiserschmarrn-Sonntag» mit offeriertem Kaffee erfreut sich immer grösserer Beliebtheit» erwidert Daniel Sailer.

Für Veranstaltungen oder Sitzungen bietet das «Stadion» ein «Sääl», in dem bis zu 40 Personen Platz finden.

Den beiden Pächtern ist es ein Anliegen, dass ihr Restaurant nicht nur als Sportler-Restaurant gilt, sondern auch für alle ande-

ren Gäste geöffnet hat. «Unser Restaurant ist ein Ort, an dem man auch als Nicht-Sportler mal gemütlich abends essen gehen kann.



Die Pächter des Restaurant Stadion Daniel Sailer und Cristina Colombara.



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

Restaurant STADION Kunsteisbahn Wetzikon

Restaurant Stadion
Sailer & Colombara GmbH

Rapperswilerstrasse 63, 8620 Wetzikon

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

Öffnungszeiten
Mo – Fr 16.00 – 22.00 Uhr
Sa – So 09.00 – 22.00 Uhr

 www.restaurant-stadion.com

In Uster gibt es ein Paradies für Geniesser

Ein Fleisch- und Delikatessen-geschäft, das als Familien-unternehmen seit 1878 existiert und in vierter Genera-tion 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 Fleisch-spezialitäten über das Weinangebot und Spezialitäten bis zu fertigen Menus zum Mitnehmen findet der Gourmet alles. Und das gleich an zwei Standorten, im Stamm-geschäft in Uster sowie in der Filiale in Fällanden.

«Wir sind ein traditioneller Handwerks-Familienbetrieb, der das Fleisch selber fach-männisch 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 berücksichti-gen ausschliesslich Höfe mit besonders tier-freundlicher Stallhaltung und nachweislich natürlicher, gesunder Fütterung», erklärt



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

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

Als Cateringunternehmen serviert Hotz die de-likaten Produkte auch an Festen und Veran-staltungen. Vom Apéro bis zum Dessert, inklu-sive Service, bietet Hotz eine umfassende Dienstleistung für jegliche Anlässe an. Mit den frisch zubereiteten Produkten und der Betreu-ung durch das freundliche Fachpersonal ver-helfen 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 Metzger-meister Urs Marti, der die Firma in fünfter Generation führen wird. «Ein solches Tradi-tionsunternehmen zu übernehmen ist gros-sartig. Es ist aber auch eine Verpflichtung, die Qualität der Produkte und der Bedie-nung 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 Provi-sorium an der Gerichtsstrasse 1a in Uster bedient.



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



Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG

Gerichtsstrasse 1a, 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

Hier stehen Immobilien im Vordergrund – seit über 10 Jahren.

Als kleines, flexibles und professionelles Unternehmen verstehen wir die Anliegen von selbständig Erwerbenden, Klein- und Mittelunternehmen sowie Privatpersonen in allen Fragen rund um Immobilien und in den Bereichen Buchhaltung/Steuern/Budget.

Hier bieten wir Ihnen neben unserem betriebswirtschaftlichen Fachwissen auch die Expertise und die Marketing Erfahrung an, um Sie in allen Fragen rund um diese Themen kompetent und speditiv zu begleiten und zu unterstützen.

Immobilien

Seit bereits über 10 Jahren sind wir in der Immobilien-Branche erfolgreich tätig. Dabei verbinden wir die Welten der Immobilienfinanzierung, der Immobilienvermarktung und der Baubranche mit einem langjährigen Immobilienwissen.

Im gesamten Prozess beim Kaufen und Verkaufen von Immobilien oder beim Realisieren Ihrer Bauprojekte begleiten wir Sie umfassend, rasch und professionell, damit Sie sich entspannt zurücklehnen können.

Wir nehmen Sie ernst, hören Ihnen zu und stehen von Beginn an für Transparenz, tadellosen Umgang und kompetenten Service ein.



Denn professionell begleitet kann nicht nur hilfreich, sondern entscheidend sein.

Finanzservice

Die Ausbildung unserer Teammitglieder, die langjährige Erfahrung und breite Fachexpertise in allen Themen rund um Buchhaltung, Steuern, und versicherungsrechtliche Anliegen ist fundiert und praxiserprobt.

In der Regel können wir, nach Klärung der Ausgangslage Ihrer Problemstellung oder Ihrer Bedürfnisse, in kurzer Zeit bereits einen Lösungsvorschlag unterbreiten. Wir wollen, dass Sie verstehen, wie wir für Sie tätig sind, damit Sie über den Prozess zum Erreichen des vereinbarten Zieles immer im Bild sind.



MB Global Immobilien AG

Eichtalstrasse 54, 8634 Hombrechtikon

Ihre Ansprechperson ist:

Doriano Valvason, Dipl. Betriebsökonom FH

Telefon +41 55 556 88 00

E-Mail doriano.valvason@mbglobal.ch

 www.mbglobal.ch



Getränkeshop Oberland G. Kuhnen AG – Lebensquelle für die Region

Seit über sechzig Jahren stillt der Familienbetrieb den Durst der Region und ist zur Institution geworden. Neben Gastroprofis profitieren auch Privatkunden vom Angebot: Mit zahlreichen Spezialitäten und einem Hauslieferservice für Getränke – ein Genuss mit Klasse.

Von Wolfhausen aus starten jeden Morgen die Lastwagen vom «Getränkeshop Oberland G. Kuhnen AG» und versorgen die Region mit Flüssigem – Mineralwasser, Süssgetränken, rotem und Weisswein, Bier aus regionalen Brauereien, Whisky, Grappa und Gin. Silvan Kuhnen, der sonst so bodenständige Chef der Familienfirma kommt dabei ins Schwärmen: «Der Mensch muss trinken, Flüssigkeit ist die Quelle des Lebens.»

Die hellblauen LKWs der Firma zirkulieren von Rapperswil zum Ricken, hin zu Wetzikon, bis nach Uster und vor die Tore der Stadt Zürich. Die Fahrzeuge fungieren quasi als mobile Wasserleitungen und steuern Gastronomen, Alters- und Pflegeheime und auch Privathaushalte an, um den Durst der Menschen zu



löschen. Ein Abholmarkt fürs Volk ergänzt das Angebot. Dieser ist an drei Halbtagen pro Woche geöffnet. Warum nicht häufiger? «Unsere Kundschaft besteht zu über sechzig Prozent aus Restaurants, Firmenkantinen, Alters- und Pflegeheimen, die werden von uns direkt versorgt», erklärt Kuhnen. Das ist aber nicht der einzige Grund, wieso die «G. Kuhnen AG» für Privatkunden nicht Öffnungszeiten wie ein X-beliebiger Grossverteiler anbietet. Es ist aus gesundheitlichen Gründen ratsam, bestimmte Tranksame ins Haus liefern zu lassen und sie nicht persönlich abzuholen. Warum, erfahren Sie am Schluss.

Gegründet wurde die Firma vor über sechzig Jahren, als der Berner Oberländer Gottlieb Kuhnen zusammen mit seiner Frau Elisabeth und den Kindern vom zerklüfteten Diemtigtal in die sanfte Hügellandschaft des Zürcher Oberlands zog. Die beiden eröffneten 1955 den Getränkeshop Oberland G. Kuhnen. In der Aufbruchsstimmung der Nachkriegsjahre «knüttelten» sie sechs Tage pro Woche, von morgens bis abends. Aus dem Getränkeshop wurde ein stolzer Getränkeshop, aus der Einzelirma eine Familienaktiengesellschaft. Ohne «gschaffige» Menschen wie das Ehepaar Kuhnen-Bühler und ihr KMU hätte der beispiellose wirtschaftliche Aufschwung, den unser Land in den fünfziger und sechziger Jahren erlebte, nie stattgefunden.

Der Betrieb hat sich zur regionalen Institution entwickelt, wo der Fortschritt mit traditionellen Prinzipien einhergeht: «Der persönliche Kontakt zu den Gastrobetrieben ist bei unserem Geschäft zentral», so Kuhnen. «Ich besuche unsere Kunden vor Ort, kenne sie zum Teil seit Jahren. Deshalb weiss ich, welche Bedürfnisse ein Wirt oder Küchenchef hat, kann ihm deshalb Empfehlungen abgeben, was seinem Betrieb aus meiner Perspektive guttun würde». Ein erfolgreicher Gastrobetrieb glänzt durch Konstanz kombiniert mit sanfter Erneuerung. Die «G. Kuhnen» richtet ihr Geschäft und ihr Sortiment auf diese Kundschaft aus: «Wir bieten nicht zwanzig verschiedene Amaronen an, weil die Wirte unserer Region diese Vielfalt gar nicht suchen. Sie brauchen einen Einzigen für ihre Karte. Aber der muss dafür ‚verhebe‘», so Kuhnen.

Natürlich bleiben die «G. Kuhnen AG» nicht stehen, sondern verfolgen die sich stetig verändernde gastronomische Grosswetterlage mit: «Das Restaurant-Gäste ganze Weinflaschen konsumieren, ist seltener geworden. Man will wechselnde Weine im Offenausgang. Hier stehen wir den Wirten unterstützend zur Seite und schlagen ihnen attraktive Produkte vor.» Dass Gäste bloss noch ein einzelnes Glas trinken wollen, dafür auch bereit sind mehr zu bezahlen, entspricht einer gesellschaftlichen Veränderung insgesamt – man will geniessen, aber in einem gesunden Mass – und das ist kein blosser Trend.



Silvan Kuhnen



Die beiden Brüder Silvan und Marco Kuhn sind mit dem Familienbetrieb aufgewachsen. Sie erhielten von Vater Peter 2003 die Zügel des Getränkehofes in die Hand. In einem Alter, in dem andere ihren Lebensweg noch nicht gefunden haben, übernahmen die beiden Söhne Verantwortung für eine Traditionsfirma mit fünfzehn Angestellten. «Zum Teil hat die noch der Grossvater angestellt», erzählt Silvan Kuhn, «Zwei Angestellte sind seit über 30 Jahren bei uns.» Ein Beweis dafür, dass sich nicht bloss die Kunden auf Silvan und Marco Kuhn verlassen können, sondern auch die Belegschaft.

«Ein Kollege von mir hat die Brauerei 2012 neu lanciert. Wir unterstützen solche Vorhaben, ich persönlich mag seine Biere sehr. Wir tragen damit zur Stärkung der hiesigen Wirtschaft bei.» Für Silvan Kuhn sind das nicht leere Worte, das Zürcher Oberland liegt ihm am Herzen, er identifiziert sich mit seiner Region und seiner Firma.

Neben den flüssigen Köstlichkeiten aus Hopfen gibt es ein weiteres Killerargument, weshalb man zum Stammkunden der Kuhnens werden sollte. Hier sorgt die Nachfrage der Gastroprofis quasi für einen Kollateralnutzen für Private. Denn bloss Dönerbuden bieten PET an, ein Restaurant mit Klasse giesst das Mineral aus Glasflaschen ein. Und diese fährt «G. Kuhn AG» allwöchentlich mit einem Hauslieferdienst an Private aus – versorgt sie im Keller und führt das Leergut zurück. Selbstverständlich kann man die Glasflaschen auch persönlich abholen. Aber mal ehrlich, liebe Lesende: Erinnern Sie sich noch an das Gewicht einer einzigen Harasse 1-Liter Sinalco? Na also! Man spart sich beim Einkauf im Abholshop vielleicht das Fitnesstraining, aber Ungeübte holen sich beim Schleppen leicht eine Zerrung. Da hat die Nostalgie dann ihre Grenzen. Überlassen Sie das lieber den Profis vom Getränkehof Oberland.



G. Kuhn AG – Getränkehof Oberland

Landstrasse 1, 8633 Wolfhausen

Telefon 055 253 50 60

Fax 055 253 50 61

E-Mail Kontakte

Allgemeine Infos info@kuhnen.ch

Bestellungen bestellung@kuhnen.ch

Feste & Partys party@kuhnen.ch

Das Angebot der Kuhnens ist zwar auf Gastroprofis ausgerichtet, wo Klasse statt Masse gilt. Doch man muss keine Angst haben: Privatkunden werden nicht weggeschmeichelt, für sie lohnt sich der Einkauf im Getränkehof wegen Spezialitäten, die man im Grossverteiler vergeblich sucht. So zum Beispiel die Beer Station, wo man sich sein Valaisanne-Bier in 2 Liter Karaffen selber zapfen kann. Kuhn verkauft sehr gerne regionale Produkte. Die Zusammenarbeit mit der Brauerei Uster ist sehr interessant. Der Traditionsbetrieb war während Jahrzehnten in der Versenkung verschwunden:

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 Gästen. 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

Aprilia, die Marke der Weltmeister

Begonnen hat alles als kleine Fahrrad- und Mofa-Fabrik in den 60er-Jahren. Heute ist Aprilia mit ihren 54 Weltmeistertiteln und hunderten von MotoGP-, SBK- und Offroad-Triumphen die erfolgreichste, der noch immer aktiven europäischen Marken in der Geschichte des Motorradrennsports.

Viele Champions der Geschichte des modernen Rennsports sind bei Aprilia gross und erfolgreich geworden: Max Biaggi, Valentino Rossi, Loris Capirossi, Jorge Lorenzo und viele andere mehr. Mit allen teilte Aprilia die Leidenschaft, die Herausforderung und auch die Siege.

Dany Fey von Dany's Bike-Shop in Uster hat sich mit Herz und Seele den italienischen Marken verschrieben. Gemeinsam mit seiner Frau Patricia betreibt er das Fachgeschäft und bietet die Marken Aprilia, Vespa und Piaggio an. Die gesamte Modellpalette der Marke Aprilia steht das ganze Jahr be-



Dany Fey von Dany's Bike-Shop ist bekennender Liebhaber der Aprilia.



In unserem Geschäft findet sich für jeden das passende Motorrad und für Ihre Sicherheit die passende Bekleidung.

reit, damit der Kunde Probefahrten unternehmen kann, um das für ihn passende Motorrad zu finden. Das Programm reicht von 50 ccm Einsteigermodell für 16-Jährige bis zum 1200 ccm Touringmotorrad. Aprilia verfügen über eine Top-Grundaustattung wie z. B. Stahlflexbremsleitungen, verstellbare Bremshebel und Fahrwerke sowie Cockpit mit Farbdisplay. Damit jeder Fahrer sein Motorrad für seine Bedürfnisse anpassen kann, steht eine grosse Palette von Originalzubehör zur Verfügung.

Aber nicht nur die Motorräder von Aprilia finden sich in Dany's Bike-Shop. Auch das gesamte Vespa-Programm inkl. Zubehör, Bekleidung und Helme sowie die Roller von Piaggio bietet Dany Fey an.

Service, Reparaturen, Revisionen wie auch Umbauten aller Marken werden von Dany Fey in der eigenen Werkstatt durchgeführt. Es steht auch ein Hol- und Bringservice, sowie eine Einlagerungsmöglichkeit zur Verfügung.

Dany's Bike-Shop bildet auch einen Lehrling aus. Rafael Carvalho ist im 2. Lehrjahr

und wird den verantwortungsvollen Beruf des Motorradmechanikers erlernen und vom Wissen von Dany Fey profitieren. «Seit kurzem fahre ich eine Aprilia Dorsoduro 750 und bin begeistert», schwärmt Rafael.

Bei Dany's Bike-Shop in Uster kommen Freunde italienischer Motorradtechnik voll auf Ihre Kosten.

Dany's Bike-Shop

Dany's Bike-Shop

Seestrasse 125a, 8610 Uster
Telefon 044 940 34 15

Öffnungszeiten

Montag Geschlossen
Di – Fr 8.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30
Samstag 9.00 – 16.00 Uhr

 www.danysbikeshop.ch



Ihr Laborpartner in der Nähe

Wir bieten Ihnen:

- Qualitativ hochstehende Labordienstleistungen von lokalen Labors und überregionalen Kompetenzzentren
- Persönliche, zuverlässige und rasche Betreuung durch kompetente Mitarbeitende und Fachspezialisten
- Modernste Analysen-Technik und Resultatübermittlung
- Verknüpfung mit dem internationalen synlab-Netzwerk

Unsere umfassenden Dienstleistungen:

- Hämatologie
- Infektiologie
- Genetik
- Rheumatologie
- Immunologie
- Allergologie
- Pathologie
- Zytologie
- Klinische Chemie
- Mikrobiologie
- Molekularbiologie
- Serologie
- Medizintechnische Dienstleistungen

E. Schneiter GmbH – persönlich, kompetent, engagiert

Streikt die Heizung, dann steht er sofort zur Verfügung. Für Emil Schneiter ist der Dienst am Kunden nicht bloss ein Lippenbekenntnis, sondern eine Selbstverständlichkeit. Wie schon für Vater und Grossvater. Wer einmal mit der E. Schneiter GmbH zu tun hatte, kommt wieder.

Das Wasser ist eiskalt, auf dem Parkett könnte man Schlittschuhlaufen. Klarer Fall: Kaputte Heizung. Nun, der Anruf bei der Grossfirma mit der schicken Website landet erst mal auf der Endlosschleufe. Bis ein Monteur auftaucht, dauert's. Und dann wird er Ihnen, lieber Leser, nach erledigter Arbeit ein halbes Mille berechnen. Auch wenn er bloss den Resetknopf gedrückt hat.

Den Menschen in Wetzikon und Umgebung bleibt das dank Emil Schneiter, dem Inhaber der ältesten Heizungsfirma im Ort (gegründet 1948) erspart. Bei ihm landen sie mit ihren Heiznöten nicht auf der Endlosschleufe, sondern er antwortet persönlich. «Bei mir bedeutet rund um die Uhr wirklich rund um die Uhr», betont Emil Schneiter. Es melden sich nicht bloss EFH-Besitzer mit neuen Anlagen, sondern auch solche, deren Heizungen schon ein paar Jährchen auf dem Buckel haben. Da ist bei Reparaturen die Improvisationskunst eines Cracks gefragt, der schon alles, aber wirklich alles gesehen hat. Das ist bei Emil Schneiter der Fall – er macht den Job schon über dreissig Jahre. Er ist, was die Entwicklung der Branche angeht, auf der Höhe der Zeit und arbeitet mit renommierten Partnern zusammen. Emil Schneiter fasziniert die Vielseitigkeit seiner Tätigkeit und die Vielfalt der Technik. Eine Heizung ist ja fast sowas wie ein Organismus. Steht dieser still wird er von Emil Schneiter wieder zum Leben erweckt.

Soviel Pathos ist dem bodenständigen Emil Schneiter fremd, zaubern könne er nicht, häufig geht es auch nicht um aufwendige Reparaturen, sondern um den Appell an die Geduld



Ein Heizungsraum vor dem Besuch (links) und nach der Optimierung der E. Schneiter GmbH (rechts).

der Kunden: «Die wird im digitalen Zeitalter immer kleiner. Doch eine Fussbodenheizung reagiert in der Übergangszeit halt verzögert. Da hilft keine Reparatur, da hilft vorübergehend ein zusätzlicher Pulli. Wichtig ist es auch seine Wohnung regelmässig zu lüften, um den Temperaturhaushalt wieder ins Gleichgewicht zu bringen.» Mit solchen Kundentipps verdient Emil Schneiter kurzfristig keinen Rappen. Aber langfristig macht sich diese Uneigennützigkeit bezahlt. Denn diese Kunden spüren, dass sie einen vor sich haben, der seinem Handwerk mit Leib und Seele und Ehrlichkeit nachgeht und nicht bloss den schnellen Profit im Kopf hat.

Natürlich installiert Emil Schneiter auch neue Anlagen: Von Holz-, Gas- und Ölheizungen über Wärmepumpen bis zu Solaranlagen. Er kommt vor allem bei Einfamilienhäusern zum Zug, auf Offerten für MFHs oder Wohnblöcke verzichtet er. Den Profit mögen beim gegenwärtigen, nun schon bald zehn Jahre anhaltenden Bauboom die Grossen einstreichen, Emil Schneiter ist in seiner Nische aber trotzdem ein gefragter Mann. Bei der Erstinstallation im Akkord spielt es keine Rolle ob der Heizungsmonteur anonym bleibt oder nicht.

Da zählt gutes Handwerk, darauf setzen auch Grossbetriebe. Doch kommt die Heizungsanlage einmal in die Jahre, verursacht Problemchen und Probleme, die sich nicht einfach über einen Leisten schlagen lassen, dann wird der Handwerker plötzlich zur Vertrauensperson, für den man nicht einfach eine Nummer ist, die es im Tagesplan abzuhaken gilt. Dann wird Emil Schneiter geholt.



E. Schneiter GmbH

Kratzstrasse 14, 8620 Wetzikon

Telefon +41 44 932 78 54

Fax +41 44 932 38 48

Mobile +41 79 434 98 49

24-Stunden Service für Sie rund um die Uhr!

 www.schneiter-heizungen.ch



Electrolux

swisski

swisscom

swisski

RAIFFEISEN

helvetia

BKW

swisscom

DESCENTE

Senkrechtstarter mit Starpotential

Text und Interview: Maximilian Marti

Fast alle Schweizerinnen und Schweizer können etwas erzählen über ihren ersten Versuch auf Skiern. Erinnerungen an Skilager, unvergessliche Erlebnisse auf der Piste oder in der Hütte, oder sogar Teilnahmen an Jugendrennen mit mehr oder weniger Erfolg vereinen uns zur Skination, die immer wieder mit Ausnahmetalenten aufwartet. Eines dieser Talente ist der Zürcher Oberländer Gilles Roulin. Nach dem systematischen Aufbau seiner Karriere holte sich der 22-jährige Crack aus Grüningen jetzt, in der Saison 2016/17, als 7. Schweizer seit 1985 mit dem Europacup-Gesamtsieg die Goldmedaille. Er erzählte mir über seinen bisherigen Weg zum Erfolg:

«Ich erinnere mich, dass ich schon als knapp Dreijähriger auf den Brettern einen Superspass hatte. Später liess ich keinen Skischulkurs aus und fühlte mich auf dem Schnee immer mehr im Element. Eine Weiche wurde gestellt, als ich im Winter 2003 im Rahmen eines Sponsoring-Anlasses die unglaubliche Gelegenheit bekam, zusammen mit Bruno Kern, damals einem meiner Idole, einen ganzen Tag lang Ski zu fahren. Am Abend empfahl mir Bruno, einem Skiclub beizutreten. Ich befolgte seinen Rat und wurde im darauffolgenden Winter Mitglied im Skiclub Lenzerheide/Valbella.»

Wann hast Du Dich zu einer Profi-Karriere entschieden?

Das war 2009. Die Faszination am Rennsport und die Herausforderung, in einem Sport zu reussieren, die dem Athleten diverse konditionelle, taktische, mentale und technische Fähigkeiten abverlangt, führten zu meinem Entschluss, meinem Ziel, Skirennfahrer zu werden und alles andere unterzuordnen.



Welches war der erste Schritt?

Meine Bewerbung und Aufnahme am berühmten österreichischen Skigymnasium Stams im Tirol. In der Schweiz hätten sich auch vergleichbare Möglichkeiten geboten, aber die Österreicher waren die Top-Skination und ich ergriff die Chance, als Horizonterweiterung von den Besten zu lernen. Ausserdem war eines meiner Idole ebenfalls auf dieser Akademie, der Fiescher Dani Albrecht.

2014 schloss ich nach fünfjähriger Ausbildung mit Matura ab und konnte danach noch konzentrierter trainieren, was sich 2015 bezahlt machte mit der Aufnahme ins Europacup Team von Swiss Ski. Mein Ziel war, im Winter 2016/17 den nächsten Schritt in Richtung Spitze zu machen und ich darf diese Saison nun mit einem erfreulichen Resultat abschliessen.

Wie trainierst Du im Sommer?

Mein Konditionstrainer Arno Galmarini hat für mich ein polysportives Programm zusammengestellt, damit ich Ende Juli mit den besten körperlichen und geistigen Voraussetzungen wieder mit dem Training auf dem Schnee anfangen kann. Dafür stehen

uns dann Zermatt und Saas Fee zur Verfügung. Sollten die Schneeverhältnisse kein Training mit den notwendigen Bedingungen erlauben, wären Argentinien, Chile oder Neuseeland Optionen.

Welchen Rat gibst Du Anfängern mit auf ihren Weg?

Es ist schwierig zu sagen, ich habe nicht das Gefühl in der Position zu sein, um Ratschläge zu verteilen. Ich bin eher derjenige, der noch viele Lektionen lernen muss. Um die Frage trotzdem zu beantworten, würde ich sagen, immer der Nase nach! Weil die Grundvoraussetzung für Erfolg, soviel habe ich bereits gelernt, ist Liebe und Leidenschaft. Nur wenn man etwas gerne tut, wird man mit der notwendigen Hingabe und Ausdauer an sich selber und der Tätigkeit arbeiten, bis man dann irgendwann besser wird.

www.gillesroulin.ch

Gruss Ehrler AG: 40 Jahre Toyota Center im Zürcher Oberland

Die Gruss Ehrler AG, zu Hause an der Hinwilerstrasse 2 bis 8 in Wetzikon, ist offizieller Toyota-Partner. Kompetenz, Freundlichkeit und persönliche Betreuung sind seit nunmehr 40 Jahren die Markenzeichen des sympathischen, familiengeführten Autohauses.

«Nichts ist unmöglich» – der bestbekannte Toyota-Slogan gilt seit mittlerweile 40 Jahren uneingeschränkt auch für das Toyota Center der Gruss Ehrler AG in Wetzikon. Im hellen und freundlichen Traditionsautohaus kennen die Kunden entsprechend vor allem eines: Persönliche sowie individuelle Beratung und Betreuung durch fachkundige Mitarbeitende – vom Verkauf bis in die Werkstatt. Der optimale Service gehört denn auch zur Grundphilosophie des 1977 gegründeten Autospezialisten, der von Rapperswil in 20 Autominuten und ab Zürich in weniger als einer halben Stunde bequem erreichbar ist. Und der Besuch im Toyota Center von Gruss Ehrler AG mit seiner grosszügigen Ausstellung lohnt sich allemal, denn hier erfährt der Kunde stets und in allen Belangen, dass Dienstleistung rund ums Auto gross geschrieben wird. Speziell geschulte Mitarbeitende im Verkauf von Neu- und Gebrauchtwagen glänzen ebenso als kompetente Ansprechpartner, wie die gelernten Fachleute, die in der eigenen Werkstatt und der Spenglerei mit Rat und Tat zur Seite stehen. Alle bestätigen, was die Gruss Ehrler AG als Grundsatz für die Dienstleistungen rund um das Automobilgeschäft als Verbind-



Sie bieten kompetente Beratung und Betreuung: Bugra Topayli, Peter Schächter, Peter Gruss, Gabriela Ehrler, Remzi Sadiku und Mike Lantieri.

lichkeit festgesetzt hat: «Erstklassige Qualität, beste Beratung und eine persönliche Atmosphäre sind unsere Verpflichtung».

Der neue Toyota C-HR: mit Turbo- oder Hybrid-Antrieb im Crossover-Design

So passt denn auch gerade der neue C-HR ausgezeichnet zum Toyota Center an der Hinwilerstrasse. Aufregend geformt, modern und mit Liebe zum Detail entworfen, sticht das SUV-Coupé, «das den Crossover neu erfindet», wie der Hersteller sagt, klar aus der Masse heraus. Jeder Zentimeter des C-HR ist lebendig und bewusst, elegant, sinnlich und geschmackvoll gestaltet.

Bei der Antriebstechnik setzt Toyota im C-HR auf den Hybrid-Antriebsstrang aus dem neuen Prius. Der 1,8-Liter-Benziner leistet zusammen mit dem E-Motor 122 PS. Alternativ ist der C-HR zudem mit einem 1,2-Liter Benziner mit Turbolader, 116 PS und 185 Nm erhältlich. Dieser ist wahlweise an ein Sechsgang-Schaltgetriebe oder an ein stufenloses CVT-Automatikgetriebe gekoppelt. Die CVT-Automatik kommt sowohl bei Versionen mit Frontantrieb als auch bei Allradversionen zum Einsatz.

Guter Dienst am Kunden ist Herzenssache
Egal, ob Neuwagen- oder Occasion-Kauf, Service mit Routine-Check up oder Reparatur – bei der Gruss Ehrler AG stehen der Kunde und sein Auto an erster Stelle, denn guter Dienst am Kunden ist hier für alle Mitarbeitenden eine Herzensangelegenheit. So versteht es sich denn auch von selbst, dass sich in der Werkstatt und in der Carrosserie-Spenglerei-Abteilung ebenfalls ausschliesslich bestens ausgebildete Mechaniker, Diagnostiker und technische Mitarbeitende um jedes Kundenfahrzeug kümmern. Dazu stehen ihnen modernste Einrichtungen und Spezialwerkzeuge zur Verfügung, ebenso werden uneingeschränkt Original-Ersatzteile mit Garantiezertifikat verwendet.



Gruss Ehrler AG – Toyota Center

Hinwilerstrasse 2 – 8, 8620 Wetzikon

Telefon 043 488 27 27
Fax 043 488 27 00
E-Mail info@grussehrler.ch

Öffnungszeiten, Verkauf:
Mo – Fr 9.00 – 19.00 Uhr
Sa 9.00 – 17.00 Uhr
Öffnungszeiten, Kundendienst:
Mo – Fr 7.15 – 12.00 / 13.00 – 17.30 Uhr
Öffnungszeiten, Werkstatt:
Mo – Fr 7.15 – 12.00 / 13.00 – 17.00 Uhr



Das Toyota Center, Gruss Ehrler AG, mit grosszügiger Ausstellung an der Hinwilerstrasse, Wetzikon.



Der neue Toyota C-HR: mit Turbo- oder Hybrid-Antrieb im Crossover-Design

www.grussehrler.ch

Herzlich willkommen im Hotel für Kurz- und Langaufenthalte!

Ihre Firma möchte Businessgäste für Kurzaufenthalte aber auch Monteure über längere Zeit in einer angenehmen Unterkunft unterbringen?

Das Hotel Residence Loren in Uster wird mit seinen 40 hellen, grosszügigen Zimmern, 3 gepflegten Suiten und 2 Penthousewohnungen allen Anforderungen an eine zeitgemässe und unkomplizierte Hotelunterkunft für Geschäftskunden und Privatleute gerecht. Ob für kurze oder längere Aufenthalte – das Hotel Residence Loren offeriert die ideale Mischung: freundliche und praktisch eingerichtete Zimmer mit allem Komfort, dazu ein angenehmes Ambiente im ganzen Haus, sowie eine grosse Gartenterrasse.

Die Ausstattung ist perfekt für Businessleute aller Art. Die Zimmer sind mit 30 m² überdurchschnittlich gross, hell und freundlich eingerichtet sowie schallisoliert gebaut. Die funktionale Einrichtung umfasst grosszügige Betten, eine Minibar, einen modernen Flatscreen-TV und in jedem Zimmer kostenloses WLAN-Internet mit optimalem Empfang. Besonders auffällig ist aber die Kochnische mit Mikrowelle, welche sich in jedem Zimmer findet. «Wir bieten eine Kombination aus Selbstversorgung und Hotelservice. Der Gast



bekommt das Morgen- und Abendessen bei uns im schönen Restaurant oder auf der gemütlichen Gartenterrasse serviert. An der Kochnische im Zimmer kann er sich Mahlzeiten auch selber in der Mikrowelle aufwärmen oder, auf Wunsch, mit einem kleinen Kochset selber im Zimmer sein Lieblingsgericht zubereiten», erklärt Heidi Kobelt das einzigartige Konzept des Hotel Residence Loren. Seit 2009 ist das Hotel in Betrieb und die Gastgeber Domenico Macchia und Heidi Kobelt legen grossen Wert auf eine gelöste, lockere Atmosphäre. «Besonders Monteure und Wochenaufenthalter sollen sich bei uns wohl und zu Hause fühlen. Dass unsere persönliche und unkomplizierte Betreuung gerne angenommen wird, beweisen uns die immer wiederkehrenden Stammgäste», sagt Domenico Macchia.

Die ideale Verkehrslage, die Nähe zur Natur für Sportaktivitäten und das Naherholungsgebiet Greifensee machen das Hotel



Gastgeberin Heidi Macchia-Kobelt kümmert sich um das Wohl der Gäste.



Die Gartenterrasse lädt im Sommer zum Verweilen ein.

Residence Loren in Uster zu einer erstklassigen Adresse für Businessleute. Die Wochenaufenthalter und Geschäftskunden Ihres Unternehmens werden sich hier bestimmt wohlfühlen und immer wieder gerne zurückkehren!



Grosse Betten, Kochnische und kostenloses WLAN sind ideale Voraussetzung für lange Aufenthalte.

HOTEL LOREN
RESIDENCE

Hotel Residence Loren

Lorenweg 29, 8610 Uster

Telefon 044 943 60 60

E-Mail info@hotel-residence-loren.ch

www.hotel-residence-loren.ch

Sportbahnen Atzmännig – Freizeit pur!

Ein umfangreiches Freizeitangebot, kulinarische Höhenflüge und attraktive Möglichkeiten zur Übernachtung: Das alles und noch viel mehr bieten die Sportbahnen Atzmännig.

Nicht weit von Zürich liegt ein kleines Paradies – für Familien, Wandervögel, Adventure-freaks, Firmenausflügler und andere zivilisationsmüde Menschen. In weniger als einer Stunde steigt man aus dem Auto – es stehen 1200 Gratisparkplätze zur Verfügung – und hat alles vor der Nase. «Alles aus einer Hand», wie Geschäftsführer Roger Meier versichert. Wer zum Atzmännig kommt, hat wirklich die Qual der Wahl.

Vielfalt an einem Ort – diese Aufgabe hat den gebürtigen Arosener Meier gereizt, als er die Leitung der Sportbahnen Atzmännig im Jahre 2013 übernahm. Den gelernten Bänkler zog es mit aller Macht nach draussen. Auch wenn er die meiste Zeit im Büro verbringt, ist er ein Chef, der selber anpackt, wenn es nötig ist. «Meine Planung wird fast täglich über den Haufen geworfen. Wir leben ja vom Ausflugstourismus. Wenn sich nach einem verregneten Samstagmorgen die Sonne zeigt, dann ‚räblet‘ es hier oben. Wir sind ja so nah bei Zürich. Dann mache ich den Springer, lasse auch schon mal Tickets raus, instruiere am Übungsparcours im Seilpark oder helfe den Gästen auf die 2er-Sessel.»

Die Talstation der Sesselbahn ist Ausgangspunkt für mehrere Rundwanderungen mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad. So etwa die Gratwanderung von der Bergstation Alp Atzmännig bis zur Chrüzegg. Bei gutem Wetter geht der Blick bis in die Berner Alpen. Fortgeschrittene und Familien mit älteren Kindern können den Atzmännig als Ausgangspunkt für aufregende Trips Richtung Schnebelhorn oder Toggenburg nutzen.

Bei kleinen Kindern gestaltet sich der Wanderflug oft schwierig. Da sind die Eltern als Überredungskünstler gefordert, die ihren Trotzköpfen nur mit einem Versprechen auf Sirup und Chicken Nuggets eine halbes Stündchen Marschieren abnötigen können. Hier hat-



ten die Atzmännig-Leute eine geniale Idee. In Zusammenarbeit mit Andrew Bond konzipierten sie den Spatz Männli Erlebnisweg. An acht Posten erfahren die Kids die Geschichte von Männli und seinen Freunden, lösen dabei verschiedene Aufgaben. So macht Wandern auch den Kleinsten Spass!

Wussten Sie, dass es am Atzmännig jeden Samstag Begegnungen mit einem Weltrekordhalter gibt. Nein, es ist nicht Usain Bolt. Der würde im Vergleich zu den Helden der Greifvogelshows alt aussehen. Kein Lebewesen bewegt sich schneller als ein Falke: Im Sturzflug auf seine Beute erreicht dieser Raubvogel 300 km/h. Bei geführten Wanderungen kann zudem das Verhalten dieser faszinierenden Tiere live verfolgt werden und man erhält allerlei interessante Informationen.

Dass in den Sommermonaten keine Flaute, sondern Hochbetrieb herrscht, hat hier Tradition. So feiert die Rodelbahn in diesem Jahr ihr 40-jähriges Jubiläum. Damit ist sie die älteste Bahn ihrer Art in der Schweiz. Natürlich wird sie regelmässig erneuert. Sie ist das Herzstück im Freizeitpark mit vielen weiteren Attraktionen. Auf dem Rundkurs «Monza» wird man in Elektroautos vorübergehend zum Formel-1 Pilot, einen Streichelzoo gibt es und beim Bullriding stellt man seine Rodeoqualitäten unter Beweis. «Ich bin eine Minute oben geblieben», erzählt Meier, relativiert eventuelle Bewunderung sofort, «es gibt Mitarbeitende, die das deutlich toppen.»

Auch im Adventurebereich wird gepunktet. So bietet der Seilpark Spass und Nervenkitzel in luftiger Höhe. Acht Parcours in verschiedenen Höhen und mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden erfordern Geschicklichkeit und Koordinationsvermögen. Auf Parcour Nummer 6 wird übrigens eine Weltneuheit angeboten. Dieses «Sprung-Schwing-Fahr»-Element gibt es so in keinem anderen Park. Um es sich besser vorstellen zu können: Ein gewisser Tarzan bewegt sich so durch den Dschungel. Das ist zwar der Burner, kann aber bei Lehrern vor der Schulreise Alpträume erzeugen. Keine Angst liebe Pädagogen, dem Ausflug zum Atzmännig kann man/frau gelassen entgegenschlummern. Weil Sicherheit gross geschrieben wird «Dank einem ausgeklügelten Karabiner-System und der Regel, dass man sich nur zu zweit durch die Parcours bewegen darf», erklärt Meier. Sicherheit ist ausschlaggebend für diese Regel. Doch sie beinhaltet auch einen sozialen Aspekt. «Das macht den Seilpark



Roger Meier



auch attraktiv für Firmenausflüge», erklärt Meier, «wo es auf Teambuilding ankommt.»

Firmenanlässe gehören zu den grössten Wachstumsbereichen der Sportbahnen Atzmännig. Um diese anspruchsvolle Kundschaft zu gewinnen und an sich zu binden, war der Ausbau im Gastrobereich zentral. Neben dem Selbstbedienungsrestaurant gibt es neu die Brustenegg-Hütte – ein komplett aus Altholz erstelltes Bijou. Dort kommen abends Genieser auf ihre Kosten – dank Entrecote in der Salzkruste und Schweinskrustenbraten mit Kräuterrisotto. Die Brustenegg-Hütte steht

nicht nur Individualgästen zur Verfügung, sondern wird auch gerne von Privat- und Firmengruppen gebucht.

Wer auf der stylischen Terrasse der Brustenegg-Hütte steht, wähnt sich in einem US-amerikanischen Nationalpark. Ein Eindruck, der sich bei der Übernachtung in einem Holzglu verstärkt. Zwischen 2 und 6 Personen können in einem dieser Häuschen übernachten, sie sind mit Licht und Strom ausgestattet. Duschen und Waschgelegenheit gibt es in unmittelbarer Nähe. Übernachtung und Anreise kosten einen Bruchteil im Vergleich zum Yosemite-Park. Dafür gibt es auch beim Atzmännig etwas, nach dem sich alle sehnen – bloss ein einziger Gast nicht, so Meier: «Der ist mitten in der Nacht wieder abgereist, weil er die Stille nicht ausgehalten hat.»

Im März 2017 wurde im Hotelbereich die nächste Stufe gezündet. Die brandneue Atzmännig-Lodge besticht durch ein rustikales, gemütliches und alpin-chices Raumangebot. Neben einer Suite, Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern gibt es auch zwei Gruppenunterkünfte à 32 Schlafplätze.

Noch ein Wort an die Tagesausflügler, an Familienfrauen und -Männer: Es lohnt sich auf alle Fälle Zahnbürste und Ersatzunterwäsche einzupacken. Denn nach einem erfüllten Tag im Seilpark, auf dem Wanderweg und der Bergbeiz wieder ins lärmige Unterland abzureisen ist unzumutbar. Da hilft nur Krankmelden und hier oben bleiben – in der Lodge oder im Holzglu.



Sportbahnen Atzmännig AG

Postfach, 8638 Goldingen

E-Mail info@atzmaennig.ch

Autom. Wetter- & Auskunftsdienst

Telefon 055 284 64 44

Atzmännig Seilpark / Sportbahnen, Büro + Kasse

Telefon 055 284 64 34

Fax 055 284 64 35



www.atzmaennig.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 und Samstags 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!



Ihr Schlüssel zur Wärme aus Dübendorf

Verbraucht Ihre Heizung zu viel Energie? Lässt die Heizleistung nach? Dann ist Ihre Heizung wohl zur Sanierung fällig. Die Fachleute der Bruno Meyer Heizungen AG in Dübendorf kennen die neuesten Technologien, beraten Sie umfassend und sanieren Ihre Heizung im Handumdrehen.

Wenn sich die Störungen an Ihrer Heizungsanlage häufen oder die Anlage die durchschnittliche Lebensdauer von 15 bis 20 Jahren erreicht hat, ist der richtige Zeitpunkt gekommen, sich Gedanken über eine Sanierung zu machen. Noch schlimmer ist es natürlich, wenn die Heizung von heute auf morgen ausfällt! In diesen Fällen muss eine Reparatur so schnell wie möglich erfolgen.

Die Bruno Meyer Heizungen AG in Dübendorf ist spezialisiert auf die Sanierung und den Neubau von Heizungsanlagen in Ein- oder Mehrfamilienhäusern sowie Industrie- oder Geschäftsbauten. Seit drei Jahren führt Reto Meyer das von seinem Vater Bruno Meyer vor 30 Jahren gegründete Unternehmen. «Mit unseren rund 50 Sanierungen pro Jahr sind wir ausgewiesene Fachleute im Bereich Sanierungen. Aufgrund der langjährigen Erfahrung arbeiten wir schnell, sauber und zuverlässig in der Ausführung und garantieren kurze Wasserunterbrüche. Sollte eine Sanierung in den kalten Monaten erforderlich sein, können wir dem Kunden eine mobile Heizzentrale zur Verfügung stellen», sagt Inhaber Reto Meyer.



Reto Meyer, Geschäftsführer: «Saubere und zuverlässige Sanierungen sind unser Markenzeichen.»



Wenn es um die Entscheidung für eine Heizung geht, stehen nebst dem Komfort natürlich besonders die Energieeffizienz und die Kosten im Vordergrund. Welches Heizsystem empfiehlt Reto Meyer seinen Kunden? «Ob Gas, Öl, Erdwärme oder Wärmetauscher; jedes System hat seine Vor- und Nachteile. Wenn bereits eine Gasleitung an das Gebäude verlegt ist, lohnt sich die Überlegung für eine Gasheizung. Bei Neubauten wird heute vornehmlich, wenn die Bohrtiefe es zulässt, auf Erdwärme gesetzt. Und bei Sanierungen von Ölheizungen kommen höchst energieeffiziente Brenner zum Einsatz, welche die geforderten Umweltvorschriften bei Weitem übertreffen», erklärt Reto Meyer. Aber wichtig sei auf jeden Fall, unabhängig vom System, die Heizung regelmässig zu warten und so die Lebensdauer zu verlängern.

Sanierungen oder Umbauten ziehen einige zusätzliche Arbeiten von verschiedenen Handwerkern, wie z.B. Elektriker, Sanitär, Kaminbauer etc. nach sich. Sofern Sie dies wünschen, übernehmen wir gerne die Ausführungsplanung für das gesamte Projekt und ziehen die Fachleute bei, die eine fachgerechte und speditive Abwicklung garantieren. Der Kunde muss sich also um nichts kümmern», so Reto Meyer.

Das Einzugsgebiet der Bruno Meyer Heizungen AG in Dübendorf erstreckt sich über ein weites Gebiet der Kantone Zürich und Thurgau, wobei auch schon Einsätze für Neubauten in Luzern oder im Bernbiet erfolgten. Verwurzelt sind sie in ihrem Heimatort, wo die Bruno Meyer Heizungen AG im Verein «Dübi-Inside 1925» aktiv die Nachwuchsför-

derung aller Sportvereine mit Sponsoring unterstützt. «Für uns ist die Verankerung in Dübendorf sehr wichtig, darum tragen wir gerne dazu bei, dass die ansässige Jugend mit Sport einer sinnvollen Beschäftigung nachgehen kann», erklärt Nicole Meyer das Engagement der Bruno Meyer Heizungen AG bei «Dübi-Inside 1925».

Ihr Schlüssel
zur Wärme



Wer sich die Sanierung seiner Heizung oder gar die Anschaffung eines neuen Heizsystems überlegt, sollte sich eine Beratung, durch die Fachleute von der Bruno Meyer Heizungen AG in Dübendorf nicht entgehen lassen.

Zudem sind wir Ihr Ansprechpartner für Auskünfte und die Umsetzung der MuKEr 2014 («Mustervorschriften der Kantone im Energiebereich»).

Bruno Meyer Heizungen AG

Bruno Meyer Heizungen AG

Im Schossscher 22, 8600 Dübendorf

Telefon 044 822 04 80

E-Mail info@brunomeyerheizungen.ch

www.brunomeyerheizungen.ch

In der Region Winterthur kommt «schoigge.ch» gut an

Vor wenigen Monaten lancierte die Standortförderung Region Winterthur eine digitale Plattform, die das reichhaltige Angebot an regionalen Produkten in Winterthur und in den umliegenden Gemeinden abbildet. Produzentinnen und Produzenten von kulinarischen Produkten können sich auf schoigge.ch von ihrer besten Seite zeigen.



Vom edlen Schnaps, fruchtigen Mitbringseln und Käsesorten über frische und geräucherte Fleischprodukte bis zu süssen Versuchungen und sogar Schnekenelixier – auf «schoigge.ch» finden Suchende, was das Herz begehrt.

Darauf hat die Bevölkerung der Region Winterthur lange gewartet: Endlich gibt es eine Übersicht über die gluschtigen Produkte aus der Region. Ob Gemüse, ob Bio, oder alles aus einer bestimmten Gemeinde – hier sollen Suchende finden, was das Herz begehrt. «Schoigge.ch» ist eine Plattform von der Region für die Region und bietet eine entsprechende Übersicht – auch für Gemeindeverwaltungen oder Unternehmen, die ihren Kundinnen, Mitarbeitenden oder Neuzuzügern ein regionales Willkommenspaket zusammenstellen wollen. Rund 50 Produzentinnen und Produzenten haben sich seit der Lancierung im Dezember 2016 mit ihren Angeboten registriert, viele weitere sollen dazu stossen. Und die Produzent/innen spüren das wachsende Interesse, laut ersten Feedbacks trägt die neue Plattform zu mehr Sichtbarkeit der Produkte bei, und das sympathisch präsentierte Angebot spricht sich herum.

«Schoigge vo Töss bis Thur» – dieser Slogan soll einerseits zum Suchen und Naschen anregen und den ungefähren geografischen Raum der Region eingrenzen. Andererseits können die Besuchenden beim Stöbern nach Fleisch-, Milch- oder Gemüseprodukten nebenbei die wunderschöne Region Winterthur im attraktiven Kanton Zürich online ganz neu entdecken.

Die Plattform ist ausbaubar, und dürfte anlässlich der geplanten Fusion von Standortförderung Region Winterthur und Winterthur Tourismus zur neuen Marketingorganisation

«House of Winterthur» sowohl geografisch als auch bezüglich Produkte-Angebot erweitert werden.

«Schoigge vo Töss bis Thur»: Ein Beitrag zur Identifikation mit der Region Winterthur

Die Standortförderung Region Winterthur verfolgt mit der Plattform das Ziel, die Region – zunächst die Mitgliedergemeinden des Vereins, später auch weitere Gemeinden des Umlandes – sichtbar zu machen und zur Identifikation der Gemeinden, der regionalen Produzenten, den Gewerbetreibenden und der Bevölkerung mit der Region Winterthur beizutragen. Mit «Schoigge.ch» hat die Standortförderung wohl auch einen Trend zur Nachfrage nach regionalen Produkten aufgespürt und kann dazu beitragen, Nachfrage und Angebot in Einklang zu bringen.

Möglich machte dieses Projekt eine Partnerschaft aus Standortförderung Region Winterthur und Gustello, einem Lehrbetrieb mit sozialem Hintergrund, dessen Mitarbeitende und Lernende viel Manpower zur Aufbereitung der Plattform beisteuerten. Unterstützung im Bereich Finanzierung und Vermarktung erhält das Projekt zudem von AXA Winterthur – Generalagentur Urs Schweizer – sowie dem Verlag Zürcher Regionalzeitungen bzw. dem Landboten.

Lust bekommen zum Schoiggen von Töss bis Thur? Dann nichts wie los!

schoigge
vo Töss bis Thur



www.schoigge.ch
www.gustello.ch

Standortförderung Region Winterthur

Im Hauptbahnhof, Postfach
8401 Winterthur

Telefon 052 267 67 97
E-Mail office@standort-winterthur.ch

Web:  

www.standort-winterthur.ch
www.houseofwinterthur.ch



Eine Welt – Afro-Pfingsten

Text und Interview: Maximilian Marti

Liebe Leserin, lieber Leser

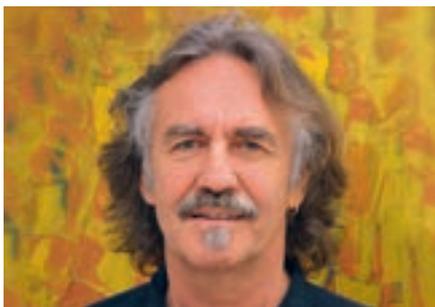
Wer, was und wo immer wir sind, wie verschieden unsere Ansichten über Alles und Jedes auch sein mögen – eine Tatsache verbindet uns: Wir leben auf ein- und derselben Welt, auf der einzigen Welt, die wir haben. Der grösste Reichtum unseres Planeten liegt in dessen faszinierender Vielfalt. Gehört Reisen nicht deshalb mit zum Schönsten und Erfüllendsten, weil wir beim Besuch anderer Kulturen ihren Zauber kennenlernen und exotische Landschaften entdecken können? Uns mit anders lebenden Menschen über ihre Bräuche, Küche, Kleider und Musik austauschen? Mit Menschen, für die unsere Kultur ebenso viele Geheimnisse hat wie die ihre für uns?

Mit AFRO-PFINGSTEN entstand ein Biotope, in dem sich offener Menschen wohlfühlen. Die Altstadt von Winterthur wird mit Konzerten, Workshops, Filmvorführungen, Ausstellungen, einem kunterbunten Warenmarkt, exotischem Essen, spontanen Jam-Sessions und vielem mehr zur Weltkulisse dieser einzigartigen, wundervollen Welt, in der wir leben dürfen.

Herzlich willkommen,
Daniel Bühler und Mitarbeitende

www.afro-pfingsten.ch

Nächste Afro-Pfingsten: 17. – 20. Mai 2018



Daniel Bühler, Gründer und Geschäftsleiter von EINE WELT und AFRO-PFINGSTEN.

Dobet Gnahoré:

Unsere unverfälscht afrikanische Musik einem weltweiten Publikum nahezubringen, ist für mich und meine Band nicht nur ein inniges Bedürfnis, sondern auch ein absolutes Vergnügen. Wo immer wir auftreten: Jeder Auftritt beginnt anders und wird im Verlauf des Konzerts für uns auf der Bühne zu einem unvergesslichen Erlebnis, und wie wir erlebt haben, offenbar auch für unser Publikum. Musik verbindet, ebnet Schwellen und vereint. Musiker sind Ambassadeure ihrer Kultur. Deshalb schätzen meine Landsleute ich und die Chance sehr, auch in der Schweiz, insbesondere in diesem aussergewöhnlichen Rahmen, mit unserer Musik nicht nur ein begeistertes Publikum zu unterhalten, sondern Brücken schlagen zu dürfen zwischen Kontinenten, Völkern und Kulturen – und somit zu Menschen.



Mit AFRO-PFINGSTEN hat Daniel Bühler für Winterthur eine kulturelle Plattform geschaffen, die weltweit ihresgleichen sucht. Hier lernen wir Künstler und Marktfahrer aus anderen Kontinenten nicht nur die perfekte Organisation der Schweizer schätzen, wir erleben auch ihre unverkrampfte Offenheit gegenüber unseren vielfältigen, unterschiedlichen Kulturen. Stellvertretend für meine Kolleginnen und Kollegen bedanke ich mich bei allen, die mit viel Arbeit, Verständnis und grossem Engagement AFRO-PFINGSTEN zu dem gemacht haben, was es heute ist. Liebes Publikum, werte Behörden der Stadt, lieber Daniel und liebes Team von EINE WELT, ganz herzlichen Dank im Namen einer toleranteren Gesellschaft in einer besseren Welt.

www.dobetgnahore.com

© Nicolas BARET



Die Sängerin Dobet Gnahoré stammt von der Elfenbeinküste und gilt als eine der Besten ihres Genres. 1999 zog sie wegen des Bürgerkriegs in ihrem Land nach Marseille.

2006 wurde sie für den «BBC Radio 3 Awards for World Music» als «Best Newcomer» nominiert und drei Jahre später zusammen mit India.Arie mit dem renommierten Grammy Award «For Best Urban / Alternative Performance» ausgezeichnet.

www.afro-pfingsten.ch
www.dobetgnahore.com

2GO!
WINTERTHUR

DIE APP FÜR DIE REGION WINTERTHUR



JETZT GRATIS DOWNLOADEN!

ERHÄLTICH FÜR IOS UND ANDROID SMARTPHONES SOWIE TABLETS. DOWNLOADEN IM APP STORE
ODER GOOGLE PLAY STORE MIT DEM SUCHBEGRIFF «2GO! WINTERTHUR», ODER «MIPLAN AG»



Wyland-Fahrschule – Fingerspitzengefühl, Expertise und Fahrspass

Panikattacken, Schweissausbrüche und Raserexzesse – Wer bei einem der drei Lehrer der Wyland-Fahrschule war, wird ohne diese Horror-szenarien durchs Auto- oder Töfffahrerleben kommen.

Selbstverständlich wollen Timmy Schollenberger, Christoph Wiesendanger und Cyrill Landolt vermitteln, dass Auto- oder Motorradfahren Spass macht. Doch an erster Stelle steht eine solide, dem Schüler angepasste Ausbildung. Vor allem dieser zweite Punkt hebt die «Wyland Fahrschule» von der Konkurrenz ab und sorgt für Fünfstern-Bewertungen von ehemaligen Fahrschülern. Denn die drei Cracks sind sich bewusst, dass sie Individuen neben sich haben, wo's eben individuell harzt. «Bei einem nervösen Schüler macht man da schon mal Trockenübungen, um ihm die Unsicherheit zu nehmen», erklärt Christoph Wiesendanger. Den übersicheren Skeptiker, der alles besser weiss, gibt es auch: «Früher oder später kommen wir während der Fahrstunde, dann in eine Situation, wo klar wird, wieso meine Anweisungen Sinn machen. Und ich weise die Person dann freundlich darauf hin», so Schollenberger, «ohne rechthaberisch zu wirken.» Man realisiert im Gespräch mit den Dreien, dass ein guter Fahrlehrer auch ein guter Psychologe sein muss.

Fingerspitzengefühl lassen die Lehrer der Wyland-Fahrschule auch bei ihrer Motorrad Ausbildung einfließen. Hier gibt es ein umfangreiches Angebot. Neben normalen Fahrstunden bieten die Wyland-Männer einen Grundkurs an – wer bereits das normale Autobillet hat, braucht bloss diesen zu besuchen, wenn er oder sie Roller fahren will. Im ländlichen Zürcher Weinland, wo die ÖV-Abdeckung noch Optimierungspotenzial besitzt, ist dieser vor allem für junge Menschen ein wichtiges Fortbewegungsmittel. «Ein Roller macht für eine Einzelperson ökologisch und ökonomisch mehr Sinn als ein Auto», betont Wiesendanger.

Dass die Unfallgefahr bei den motorisierten Zweirädern grösser ist, wird zwar nicht verneint, aber man müsse das relativieren, so



Schollenberger: «Es heisst ja immer ‚Autofahren, das kann ja jeder‘. Beim Töff ist das anders. Da gilt ‚das muss man lernen‘. Neulinge sitzen deshalb mit einer gesunden Portion Respekt auf die Maschine.» Die Wyland-Männer sind selber begeisterte Motorradfahrer, gehen mit ihren Maschinen auch ins Gelände oder auf eine Rennstrecke. Ihre Expertise vermitteln sie dann Anfängern. Angefangen bei der richtigen Bekleidung oder dem Motorrad: «Töff und Person müssen zusammenpassen», so Wiesendanger, «wir lassen die Schüler auf unsere Maschinen raufsitzen – die sind nämlich einfach zu fahren.»

Ein besonderes Augenmerk richten die Fahrlehrer auf die Sensibilisierung der Motorrad-Lernfahrer für ihre exponierte Situation im Verkehr. «Man kann das drehen und wenden, wie man will», erklärt Timmy Schollenberger, «als Töfffahrer musst du Verantwortung für alle Verkehrsteilnehmer übernehmen. Denn man sitzt einem Autofahrer gegenüber einfach am kürzeren Hebel. Als Töfffahrer musst du mit dem Automobilisten den Blickkontakt su-

chen, schauen, wo dessen Aufmerksamkeit liegt.» Spätestens bei dieser Aussage wird klar: Wer in der Wyland-Fahrschule war, besitzt die allerbesten Voraussetzungen um im Strassenverkehr bestehen zu können – zum eigenen Vorteil und dem der anderen Verkehrsteilnehmer.



Wyland-Fahrschule

Gotthelfstrasse 7a, 8472 Seuzach

E-Mail timmy@wyland-fahrschule.ch

Timmy Schollenberger 079 694 00 08

Christoph Wiesendanger 078 770 07 53

Cyrill Landolt 079 567 80 00

www.wyland-fahrschule.ch

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 sechs Jahren übernahm Bruno Greuter die Betriebsleitung des Schloss Laufen. Er

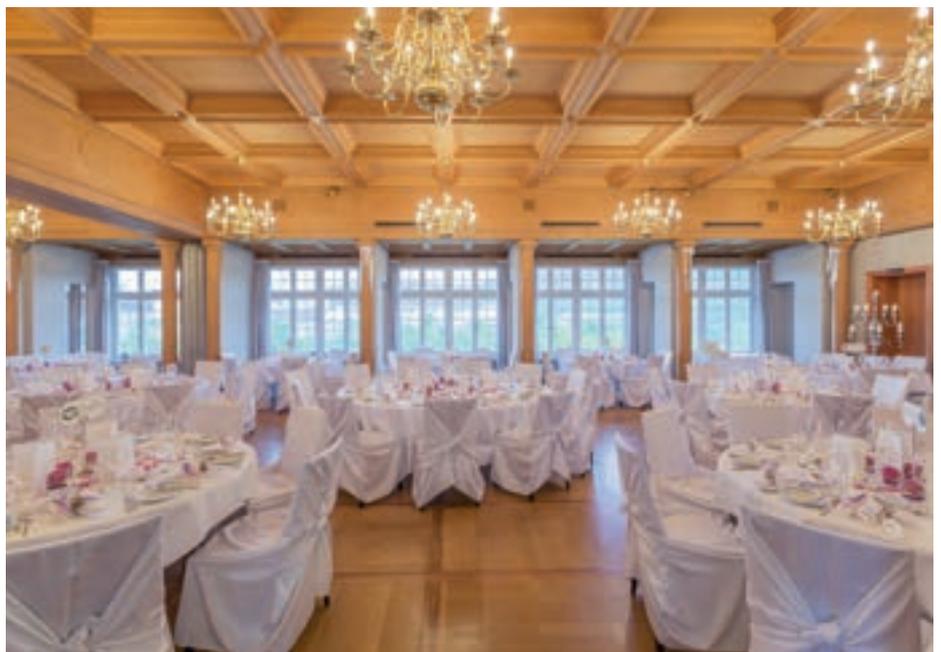


Bruno Greuter: «Ich und mein Team sind Vollblutgastronomen und nur zufrieden, wenn der Gast glücklich unser Haus verlässt.»

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 die Leiterin Bankette & Events, Frau Nathalie Knörr, 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 Geheimtipp, 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 | ERLEBNIS AM RHEINFALL

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 geniesst 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 Jahre 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 Pferdehaare 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.



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.



Toggenburger & Co AG

Schaffhuserstrass 8
8460 Marthalen
Telefon 052 305 45 05



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

Architektur nach Mass aus Flaach

Dem Architekturbüro Orsingher Architekten kann man ein Prädikat mit Bestimmtheit ausstellen: Vielseitigkeit.

Denn im Portfolio von Guido Orsingher und seinem Team findet sich die ganze Bandbreite der Architektur. Von Einfamilienhäusern über Kindergärten, Überbauungen und Sanierungen bis zu LKW- und PKW-Garagen setzen die Architekten in Flaach alles um.

Besonders die LKW-Garagen gehören aber zu den Spezialitäten. Was macht diese Bauten so einzigartig? «Hier geht es nicht nur um die Hülle, sondern hinter einer LKW-Garage stecken ein Gesamtkonzept und die optimale Abwicklung des Betriebsablaufs. Das macht solche Gebäude spannend», sagt Guido Orsingher, Geschäftsführer von Orsingher Architekten AG. Anhand von Plänen erläutert er, wo die Werkstätte sein muss, wie die LKW am besten ein- und ausfahren und wie die Servicebuchten mit den Bremstesteinheiten eingebaut werden.

Man spürt, dass Guido Orsingher ein Vollblutarchitekt ist. Ihn ziehe es auch in den Ferien zu jedem Kranen hin. Im Architekturbüro in Flaach kann er auf vier Fachleute, zwei Lehrlinge und zwei freie Mitarbeiter zählen. Auch seine Tochter Ramona arbeitet als Architektin MSc ETH im Unternehmen mit. Auf die Ausbildung von Lernenden ist er besonders stolz. «Die Lehrlingsausbildung in der Schweiz ist eine wertvolle Sache. Darum möchte ich jungen Leuten



Guido Orsingher mit dem Überbauungsmodell «Im Rebberg» in Hemishofen.

auch bei mir die bestmögliche Lehre zum Hochbauzeichner anbieten», so Orsingher.

Seit Anfang der 80er-Jahre, als Guido Orsingher als Architekt anfang, hat sich das Geschäft stark verändert. Der Zeit- und Kostendruck ist viel grösser und besonders die Arbeit mit dem Computer hat die Planung sowie die Abläufe stark verändert. «Jedes Projekt ist sehr individuell», sagt Guido Orsingher. Und genau das gefällt ihm besonders. Bloss kein Einheitsbrei entwerfen, denn spannend sind auf den Bauherren zugeschnittene Projekte, die er dann mit seiner Kreativität und dem langjährigen Wissen umsetzen könne. «Wir streben als kleines Unternehmen sehr hohe Ansprüche an Professionalität, Qualität und an unser Leistungsspektrum an. Darum ist für uns der intensive Kontakt mit der Bauherrschaft sehr wichtig. So bekommt der Kunde nicht nur genau das, was er will. Er erhält es auch in bester Qualität, in kurzer Zeit und zu einem fairen Preis», erläutert Guido Orsingher seine Philosophie. Dass dies keine leere Floskel ist, beweist sein aktuelles Projekt von zwei Einfamilienhäusern «Im



Die Einfamilienhäuser «Im Rebberg» in Hemishofen schmiegen sich elegant in den Weinberg.

Rebberg» in Hemishofen. Die modernen, anmutigen Bauten bilden mit dem Weinberg und den Reben eine perfekte Einheit. Eine Architektur ganz im Stil von Orsingher Architekten.



Ein klassisches, historisches Bauernhaus wurde renoviert und mit einem modernen Anbau erweitert.



Auch öffentliche Bauten wie der Neubau des Kindergartens Dorf bei Andelfingen gehören zum Portfolio.



Für Garagen konzipieren Orsingher Architekten nicht einfach eine Hülle, sondern beziehen den gesamten Betriebsablauf mit ein.



Orsingher Architekten AG

Untermühleweg 6, 8416 Flaach

Telefon 052 305 35 35

E-Mail info@orsingher.ch

www.orsingher.ch

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 von einem Lehrling unterstützt, der bei der Metzgerei Boos ausgebildet wird. «Wir kaufen persönlich die Lebewesen 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 regionale Bezug ist dem



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

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 Fleischfachverband) 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 Erzeugnis-

sen 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 Schreibende 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 Uhr

Samstag 7.30 – 15.00 Uhr durchgehend

Mittwoch ganzer Tag geschlossen

www.metzgerei-boos.ch

Kompetenz in Fahrt

Ford und Volvo: zwei traditionsreiche und innovative Automobilhersteller.

Ford brachte in den USA mit dem Modell T erstmals ein Auto für das Volk auf den Markt. Volvo glänzte in seiner langen Geschichte immer wieder mit wegweisenden Ideen, besonders im Bereich der Sicherheit für die Insassen.



Seit 2011 am Steuer der Garage Nordstern AG: Roger und Monika Hägi

Die Garage Nordstern AG und die Hofgarage Feuerthalen AG in Feuerthalen vereint diese beiden Traditionsmarken unter einem Dach. In zwei grosszügigen Verkaufsräumen können die neuesten Modelle ausgiebig betrachtet und studiert werden. «Wir setzen alles daran, dass sich der Kunde bei uns wohlfühlt und in Ruhe alle Modelle betrachten kann. Dafür haben wir in den letzten Jahren unsere Räumlichkeiten, Einrichtungen, Abläufe und Mitarbeiter auf ein neues, professionelles Niveau geführt», sagt Roger Hägi, Inhaber und Leiter Kundendienst der Nordstern Garage AG.

Diese Professionalität spürt man nicht nur in den Verkaufsräumen, sondern auch in den Werkstätten. Auf zehn Plätzen wird von



Viel Platz und geschulte Mitarbeiter – die Werkstätten sind bei der Nordstern Garage AG auf dem neuesten Stand.



Fachleuten konzentriert und zielstrebig der Service an den Kundenautos durchgeführt. Die Qualität der Servicearbeiten liegt Roger Hägi auch besonders am Herzen und soll in diesem Jahr noch einmal verbessert werden. «Wir werden als eine der ersten Volvo Garage in der Schweiz eine spezielle Kundenzone einrichten. Gleichzeitig reduzieren wir mit einem neuen System die Wartezeit auf die Hälfte. Der Kunde kann so während des Service auf sein Fahrzeug warten und muss nicht mit ÖV oder Ersatzfahrzeug am Abend oder am nächsten Tag sein Auto wieder abholen», so Roger Hägi.

Volvo und Ford sind innovative Hersteller. Volvo ist bei den Schweizer Kunden besonders beliebt, da die Marke Werte wie Dauerhaftigkeit und Langlebigkeit verkörpert. Ford hat mit dem neuen Ford Focus ein aktuelles, attraktives Fahrzeug auf den Markt gebracht und bietet eine breite Palette an Nutzfahrzeugen an. Dass diese bei den Kunden besonders gut ankommen, zeigt sich darin, dass bei Garage Nordstern AG 60% aller abgesetzten Ford Nutzfahrzeuge sind. Roger Hägi freut sich besonders auf



Geräumig, hell und freundlich – die Ausstellungsräume laden zur intensiven Probe der Fahrzeuge ein.

ein neues Modell aus den USA: «Diesen Herbst bekommen wir erstmals als Händler den neuen Ford Mustang. Das wird ein Highlight, denn dieser Sportwagen hat Tradition und verkörpert die pure Lust am Fahren!» Auch bei Volvo ist man nicht untätig, denn die ganze Modellpalette soll bis in vier Jahren modernisiert sein. Bei der Garage Nordstern AG wird sich in nächster Zeit also einiges tun und es lohnt sich, bei den freundlichen Verkaufs- und Servicemitarbeitern die Neuheiten von Volvo und Ford zu bestaunen und Probe zu fahren.



Eine fundierte Lehrlingsausbildung ist ein zentrales Element der Nordstern Garage AG.



Garage Nordstern AG

Güterstrasse 10, 8245 Feuerthalen
Telefon 052 647 66 47

 www.nordstern.ch

Das Postauto verbindet die Region

Postautos sind aus dem schweizerischen Strassenbild nicht wegzudenken und manch einer verbindet schöne Kindheitserinnerungen an Schulausflüge mit den gelben Bussen. Denn wenn ein Postauto auf die Klasse wartete, ging die grosse Reise los!



Der Ausflug mit dem Postauto ist für Jung und Alt immer wieder ein Erlebnis.

Die PostAuto Schweiz AG betreibt als konzessioniertes Transportunternehmen in der Schweiz über 800 Postautolinien. Mehr als 2000 Busse befördern jährlich gut 130 Millionen Passagiere. Nebst der PostAuto Schweiz AG sorgen rund 200 Auftragnehmer als Postauto-Unternehmen für den zuverlässigen Transport. Dazu gehört auch die Motrag Transport AG der Familie Moser in Flaach. «Unsere 35 Festangestellten und 10 Ablöser kümmern sich täglich darum, dass die Fahrgäste sicher und pünktlich mit den 12 Bussen ans Ziel kommen. Das macht uns nicht nur zu einem wertvollen Partner für die PostAuto Schweiz AG, sondern auch zu einem verbindenden Element



Die Motrag Bus AG ist Unterhalts- und Reparaturstelle und spezialisiert auf den Einbau komplexer Informations- und Kassensysteme.



Dominic, Walter und Pascal Moser: «Unseren Postautoservice sehen wir als Business Class für alle.»

der Region», erklärt Walter Moser, Teil der Geschäftsleitung der Motrag.

Ein Betreiber von Postautolinien trägt eine grosse Verantwortung. Sicherheit und Sauberkeit der Fahrzeuge müssen jederzeit top sein, die Chauffeure regelmässig ausgebildet werden und die Pünktlichkeit muss unabhängig vom Wetter gewährleistet sein. «Letzteres ist eine grosse Herausforderung, denn der Zeitplan unserer Linien hat sich seit 1992 nicht verändert. Der Verkehr auf den Strassen ist jedoch massiv gestiegen, was für die Chauffeure täglich eine Herausforderung ist», sagt Dominic Moser.

Nebst der Motrag Transport AG in Flaach ist die Motrag Bus AG an zwei Standorten, Flaach und Winkel, für den Unterhalt und Service von Postbussen im Kanton Zürich verantwortlich. Auch moderne Informations-, Leit- und Kassensysteme sowie



Die Postautos von Motrag Transport AG verbinden das Zürcher Weinland.

WLAN Systeme werden von den Motrag Spezialisten in die Fahrzeuge eingebaut.

«Für uns steht an erster Stelle, dass sich der Fahrgast wohlfühlt, denn unsere Dienstleistung sehen wir als Business Class für alle. Menschen mit Behinderung helfen wir genau so gerne beim Einsteigen, wie wir ganze Schulklassen durchs Land fahren oder unsere Fahrgäste zur Arbeit bringen», erklärt Walter Moser. Als Geheimtipp für einen Wochenendausflug empfiehlt er die landschaftlich sehr schöne Rundtour über Winterthur, Flaach, Thurau, Rafz und Bülach. Eine sehr gute Empfehlung für eine kurzweilige Reise mit einem der gepflegten Motrag Postautos!



Motrag Transport AG
Motrag Bus AG

Botzen 16, 8416 Flaach
Telefon 052 305 30 20

www.motrag.ch

Pintados Tattoo Shop – Klasse statt Masse

Jedes Tattoo wird beim Pintados Tattoo Shop zum einzigartigen Kunstwerk. Statt Massenabfertigung kommen Kundenbedürfnisse an erster Stelle. Und die Hygiene entspricht Spitalstandards.

Angeblich sind Tattoos Ausdruck von Individualität. Wer in der Badi oder im Fitness genauer hinschaut, kriegt aber einen anderen Eindruck: Reihenweise dieselben Seepferdchen, Schmetterlinge, Totenköpfe und blutende Herzen. Verstärkt wird dieser Eindruck durch die Vielzahl der berühmterbüchtigten Arschgeweihe. Sie erinnern eher an militärische Rangabzeichen, als an Rebellentum. «Solche Tattoos werden einem früher oder später verleiden», erklärt Daniel Liska, der Inhaber von «Pintados Tattoo Shop» in Andelfingen.

Er und sein Geschäftspartner Jay Kradolfer gehen einen radikal anderen Weg, als die Studios mit Massenabfertigung, wo man eine Nummer zieht und sich im Wartezimmer ein Motiv aus dem Katalog aussucht. «Bei uns gibt es nur Unikate», so Liska, «gemeinsam mit unseren Kunden erarbeiten wir ein Motiv. Dabei lassen wir uns viel Zeit. Das unterscheidet uns von vielen Konkurrenten.» Natürlich wird dabei auf erstklassige



Daniel Liska und Jay Kradolfer, Inhaber des «Pintados Tattoo Shop». Links: Realisierte Projekte

Hygiene geachtet. «Wir befolgen Spitalstandard. Es wird alles desinfiziert. Wir tragen Gummihandschuhe, wechseln ständig die Nadeln. Und aufs frischgestochene Tattoo kommt eine chirurgische Folie.»

Liska hat vor sieben Jahren zu tätowieren begonnen und sah in Jay seinen Seelenverwandten: Dieser hatte die Kunstgewerbeschule absolviert, kam eher spät zum Tätowieren. Er entpuppte sich als ein so grosses Talent, das sich Liska bei der Geschäftsgründung aufs Administrative konzentrierte und Kradolfer das «Stechen» überliess. Jay Kradolfer versteht sich selber als Künstler. «Ich lege selber viel Kraft und Emotionen in meine Arbeit. Da zählt nicht nur das Resultat, sondern auch der Tätowierprozess. Es wird so zum Erlebnis – nicht nur für mich, sondern auch für meine Kunden. Und das fertige Bild soll nicht nur toll ausschauen, sondern sich auch gut anfühlen. Meine Tattoos haben mit tiefgründigen Emotionen zu tun».

Ein stetig wachsender Kundenkreis erkennt sich in dieser Philosophie wieder, so etwa Musikerin Mirjam. Sie nahm schon mehrere Male auf Jays Stuhl Platz, um sich ein Kunstwerk stechen zu lassen: «Alle meine Tattoos haben etwas mit mir zu tun. Sie stehen für schöne und traurige Erlebnisse oder Lebensabschnitte, die ich – gemeinsam mit Jay – zu einer symbolischen Form verarbeite. Diese Tattoos sind Kraftspender und aktivieren in Tiefs mein Selbstvertrauen wieder.» Wahrscheinlich haben Tattoos nicht für alle Kunden dieselbe tiefgreifend-spirituelle Bedeutung wie für Mirjam. Doch der Fokus auf den persönlichen Bezug beim gestochenen Motiv zieht sich wie ein roter Faden durch die bisherige Geschichte des Studios. Zweifellos auch beim bisher ältesten Kunden, einem 75-jährigen Mann: «Er wollte ein Tattoo von seinem Familienwappen», erzählt Liska.

Der «Pintados Tattoo Shop» geht sorgfältig und umsichtig mit der Kundschaft und ihren Wünschen um. Manchmal gilt es diese aber auch kritisch zu hinterfragen – so etwa beim Wunsch nach Maori Tribals. «Die haben zum Teil eine ziemlich blutrünstige Bedeutung. Die wenigsten Kunden sind sich dessen bewusst. Will man das wirklich ein Leben lang auf der Haut tragen?», fragt Kradolfer kritisch.

Kradolfers Kunstwerke erfordern Konzentration und achtsames Arbeiten. Da muss auch das Ambiente stimmen. So herrscht im «Pintados» keine zwielichtige Schmutzdelatmosphäre mit ohrenbetäubendem Speedmetal und angrenzender Bikerwerkstatt, sondern die Geschäftsräumlichkeiten sind hell und funktional-angenehm eingerichtet.

Im Gespräch mit «Pintados» wird deutlich: Sie gehen eigene Wege und werden keinem Klischee gerecht. So würde man Jay Kradolfer nie im Leben für einen Tätowierkünstler halten. Denn im Gegensatz zu seinen Kollegen trägt Kradolfer kein einziges Tattoo. KEIN EINZIGES! Seine Begründung verblüfft, ist aber untrüglicher Beweis, wie ernst es ihm mit seiner Arbeit ist: «Mir ist einfach noch niemand begegnet, den ich genügend respektiere, um mich von ihm stechen zu lassen. Und selber tätowieren kann ich mich nicht.»



Das neue Mikrofon-Tattoo hat grosse Bedeutung für die Musikerin Mirjam, mit freudiger Erwartung lässt sie sich immer wieder gerne die Haut von «Pintados» verschönern.

Pintados Tattoo Shop
Kradolfer Art & Tattoo – Liska Art & Ink
.....
Gewerbestrasse 11, 8451 Kleinandelfingen

Telefon 079 200 11 90
E-Mail: info@pintadostattoo.com
.....

👉 www.pintadostattoo.com

Vom Rebstock bis ins Glas aus einer Hand

«Vom Rebstock bis ins Glas» ist die Devise des Weinguts Zahner in Truttikon.



Niklaus Zahner ist mit Leib und Seele Winzer.

Wer Niklaus Zahner auf seinem Weingut besucht und mit ihm über seine Weine spricht, merkt schnell, dass in dem ETH-Agronomen eine grosse Leidenschaft für seine Produkte steckt. Von der Rebenpflege, über das Wimmen und Keltern bis zum Vertrieb hat er mit seinem Familienbetrieb und vier Angestellten alles im Griff. Und das mehr als erfolgreich!

«Unsere Weine werden von vielen Privatkunden gekauft, aber auch namhafte Händler wie Globus, Philipp Schwander AG oder Martel AG in St. Gallen führen unsere Produkte im Sortiment», sagt Niklaus Zahner. Auch in der Gastronomie sind die edlen Weine von Zahner bestens vertreten. So führt das Hotel Fischerzunft in Schaffhausen, dessen Restaurant mit 19 Gault Millaut-Punkten eine Spitzenwertung hat, seit 20 Jahren den Pinot Blanc von Zahner auf der erlesenen Weinkarte.

Die Geschichte dieses Weines ist eng mit dem Hotel Fischerzunft verbunden, wie Niklaus Zahner erzählt: «Anfangs der Neunzigerjahre diskutierten wir mit André Jaeger, dem Inhaber des legendären Lokals, welche Schweizer Weine er denn gerne auf seine Karte nähme. Die Antwort kam schnell: Wenn es ihn gibt, dann einen Pinot blanc, im Barrique ausgebaut, so wie ihn Franz Keller vom Schwarzen Adler am deutschen Kaiserstuhl seit Jahren seinen Gästen ausschenkt. Die Schwierigkeit war allerdings, dass Pinot blanc zu jener Zeit nicht auf der Zürcher Liste der bewilligten



Seit 1964 in Truttikon: das Weingut Zahner

Rebsorten stand und somit gesetzlich verboten war! Was heute Kopfschütteln auslöst, war noch bis 1999 agrarpolitische Realität. Doch der Kunde geht vor und wir beschafften im Elsass 1500 Pinot blanc-Rebstöcke, brachten sie über die grüne Grenze nach Truttikon und pflanzten sie auf unserem Weingut an. Leider bekam der Zürcher Rebbaukommissär bald Wind vom unerlaubten Tun und sprach auf dem Betrieb vor. Nach vielen Irrungen und Wirrungen erliess die Obrigkeit schliesslich eine Sonderbewilligung, unter anderem mit der Auflage, von jedem Jahrgang zwölf Flaschen zur Qualitätskontrolle an die Forschungsanstalt für Weinbau in Wädenswil zu schicken. Ein Schelm, wer behauptet, mehr als zwei Flaschen wären nötig gewesen, um die Qualität zu überprüfen...»

Heute ist der Pinot blanc Zahners Haus-Spezialität und er war während über 20 Jahre der Hauswein in der Fischerzunft in Schaffhausen, bis zu deren Schliessung im Sommer 2015. Der Pioniergeist der Zahners ging aber noch weiter. So waren sie



In den Barrique Fässern reift der einzigartige und edle Truttiker Pinot blanc.

das erste Weingut im Kanton Zürich, das Barriquefässer einsetzte und das erste in der Schweiz, welches einen Gewürztraminer anbaute. Dieser hat es mit seiner Klasse sogar in den Guide Hachette mit der Auszeichnung Coup de Coeur geschafft.

«Mein Vater Waldemar Zahner ist gelernter Lebensmitteltechnologe und fing 1964 als Winzer an. Zu Beginn wurden seine neuen Ideen oft belächelt. Heute wissen wir, dass sein Pioniergeist und seine Zielstrebigkeit richtig waren. Es war die Basis für unsere hochwertigen Produkte», so Niklaus Zahner. Während er das sagt, kann man erkennen, dass in seinem Kopf schon weitere Ideen lauern und er mit seinem Familienbetrieb auch in Zukunft edle, originelle und genussvolle Weinspezialitäten auf den Markt bringen wird. Worauf wir Weinliebhaber uns natürlich sehr freuen!



Weingut Familie Zahner

Im Bächi 67
8467 Truttikon

Telefon 052 317 19 49
E-Mail zahner@swissworld.com

 www.zahner.biz

Unsere Mitarbeiterin – Ihre persönliche Putzhilfe und Vertrauensperson

Einer fremden Putzkraft den Schlüssel zu überlassen, um die Wohnung zu reinigen, erfordert sehr grosses Vertrauen. Die Putzzentrale in Horgen verfügt über eine grosse Auswahl an qualifizierten und vertrauenswürdigen Reinigungskräften, welche sie erfolgreich an Kunden vermittelt.

«Unser Unternehmen sorgt seit 2005 mit über 200 Mitarbeiterinnen in mehr als 1000 Haushalten, Büros und Praxen für Sauberkeit und Hygiene. Wir suchen für jeden Kunden in der Deutsch- und Westschweiz die passende Putzkraft aus und überwachen kontinuierlich den hohen Qualitätsstandard», erklärt Roy Brühlmann, Inhaber der Putzzentrale.ch, die Idee des Unternehmens. Neben regelmässigen Reinigungseinsätzen, deren Zeitabstand der Kunde bestimmt, erledigen die Mitarbeiterinnen der Putzzentrale.ch auch ausserordentliche Arbeiten wie Frühlingssputz oder Fenster- und Storenreinigungen.



Das Team der Disposition mit Katharina Mohr und Carolina Furgler erfüllt unseren Kunden fast jeden Wunsch!



Das Team der Putzzentrale.ch sorgt für hohe Qualität: (v.l.n.r.) Roy Brühlmann, Elfrieda Gmür und Katharina Mohr

Elfrieda Gmür, Geschäftsführerin der Putzzentrale Horgen, erklärt die Herausforderung bei der Auswahl der richtigen Putzkraft: «Jede Putzfrau muss zum Kunden passen und seine Wünsche respektieren. Gleichzeitig muss sie lokal verankert sein, damit keine langen Anfahrtswege entstehen. Vor einer Vermittlung besuchen wir den Kunden zu Hause, klären die individuellen Bedürfnisse und Anliegen ab und suchen aus unseren Putzfrauen die optimal passende Mitarbeiterin aus.» Beim ersten Einsatz wird die Putzkraft von Werner Zweifel, Chef Administration und Disposition, begleitet und eingewiesen. Der Kunde ist zu diesem Zeitpunkt auch meistens anwesend. So können Spezialwünsche berücksichtigt werden und das Vertrauensverhältnis wird sehr schnell gefestigt.

Die Putzzentrale.ch legt auch grössten Wert darauf, dass ihre Angestellten fair und regelmässig entlohnt werden. «Wir sind überzeugt, dass nur eine zufriedene Putzfrau sauber und gründlich reinigt. Darum pflegen wir mit ihnen einen fairen, familiären Umgang, entlohnen sie über dem Branchendurchschnitt und garantieren ihnen, dass sie ihren Lohn jeden Monat regelmässig erhalten», erklärt Roy Brühlmann die Philosophie, welche Putzzentrale.ch von einigen Mitbewerbern der Branche stark abhebt.

Ebenso fair ist auch das Abrechnungssystem der Arbeitszeit gegenüber den Kunden. Die Putzhilfe ruft bei Arbeitsbe-

ginn auf eine spezielle Telefonnummer an und startet so ihre «Zeituhr». Mit einem Anruf unmittelbar nach Abschluss wird die Zeit gestoppt und minutengenau dem Kunden verrechnet. Klar, transparent und fair.

Falls Sie immer noch nicht wissen, wem Sie Ihren Hausschlüssel für die Wohnungsreinigung überlassen sollen – die Putzzentrale.ch in Horgen hat auch für Sie die optimale Reinigungskraft, der Sie vertrauen können!



Putzzentrale Zürichsee GmbH

Seestrasse 225, 8810 Horgen

Telefon 044 728 82 50

 www.putzzentrale.ch

Interkran AG – Das Symbol für Fortschritt

Filigrane Türme aus Eisen und Stahl spicken den Horizont dank dem Bauboom seit Jahren – Baukräne in allen Grössen, ein sichtbares Symbol für wirtschaftlichen Aufschwung. Denn sind sie wieder verschwunden, bleibt meist etwas zurück: Ein Wohnblock, ein Einfamilienhaus oder ein Industriegebäude. Wo immer so ein Kran im Einsatz steht, die Chancen stehen hoch, das er von der Lachener Firma Interkran AG stammt.

Die Firma verfügt heute über 35 Mitarbeitende und mehr als 400 Kräne, die in die ganze Schweiz und ins Ausland vermietet werden – so verschifft Interkran AG kürzlich Kräne in die Türkei, wo diese in Ankara beim Bau eines gigantischen Spitals eingesetzt wurden. Dass die Firma für internationale Erfolge gefragt ist, kann auf ihr einzigartiges Knowhow zurückgeführt werden. Es gibt zwar eine offizielle Ausbildung zum Kranführer, abgesehen davon lässt sich die entsprechende berufliche Expertise nur durch praktische Erfahrung aneignen. Und die gibt es bei Interkran AG in Hülle und Fülle.

Interkran AG bietet einen Rundum-Service an. Ein Mitarbeiter der Firma nimmt die Bedarfsanalyse am geplanten Einsatzort vor. Transport und Montage der Baukräne organisiert und führt Interkran AG selber aus – mit firmeneigenen Lastwagen. Und wer einen Kran kauft, kann sich auf erstklassigen Service und Reparaturen verlassen – auch dank dem firmeneigenen Ersatzteillager.

Das Unternehmen wurde 1995 gegründet, doch die Erfolgsgeschichte begann viel früher. Nämlich Mitte der 80er Jahre, als sich Antonio Teixeira, aus dem portugiesischen Distrikt Braga zum Vermessungszeichner ausbilden liess. Er war an der Konzeption von



Brücken und Autobahnen beteiligt. Eine gute Arbeit, aber Leidenschaft war dabei nicht im Spiel. Selbstverständlich nahm Antonio Teixeira die Kräne auf der Baustelle wahr, doch sie waren für ihn einfach ein Hilfsmittel, mehr nicht. Bis zu dem Tag als er am Fuss von einem dieser Ungetüme stand. Er blickte hoch, fasste es an, kletterte hinauf. «In diesem Moment wusste ich: Das ist es. Das ist es, was ich tun will», erinnert sich Antonio Teixeira. Er wechselte den Job, ging zu einer Kranfirma und schon nach einem Monat erhöhte sein Chef den Lohn ungefragt um einen Drittel – er entdeckte das grosse Potenzial in Antonio Teixeira, liess den jungen Mann dann doch in die Schweiz ziehen. «Ich war erfreut und verblüfft über dieses Vertrauen, wusste aber auch, dass ich noch viel zu lernen hatte», erzählt Teixeira selbstkritisch.

Bald drei Jahrzehnte ist das her, den kritisch-achtsamen Blick auf sein eigenes Tun und das seiner Angestellten hat Antonio Teixeira in all dieser Zeit beibehalten. Der Patron achtet auf jedes Detail, kann einen Mitarbeiter schon mal zusammenfallen, wenn dieser Sorgfalt vermissen lässt. Denn beim Kranbau «mag's nüt lide», sagt Antonio Teixeira. «Eine fehlende Schraube hier, ein defekter Splint da und die Stabilität des Krans leidet darunter, er könnte gar zusammenkrachen.» Auch mentale Faktoren sind Antonio Teixeira wichtig. So gewöhnt er seine Mitarbeitenden stufenweise an die Höhe, lässt einen Anfänger ganz sicher nicht auf den 60 Meter hohen Raimondi MRT 294 hinaufklettern. Das wäre kontraproduktiv. «Ein Kranmonteur darf bei seiner Arbeit nicht

ängstlich sein, doch den Respekt muss er beibehalten», präzisiert Antonio Teixeira. Und er pocht zwar auf die Einhaltung von SUVA-Vorschriften, für ihn ersetzt der Sicherungsgurt aber nicht die Selbstverantwortung.

Der Erfolg ist für Unternehmer häufig mit einem Nachteil verbunden: Dort wo ihr Herzblut liegt, was sie gross gemacht hat, das tun jetzt die Angestellten. Die Unternehmer selber sind mit anderen Aufgaben beschäftigt – HR, Finanzen, Strategie etc. Das tut auch etwas weh. Antonio Teixeira funktioniert anders. Er steht selber noch tagtäglich an der Front, geht mit auf Montage und zum Abbau. Für ihn ist es wichtig am Ball zu bleiben, das Gespür für sein Allerliebstes nicht zu verlieren. Kräne sind noch immer seine Leidenschaft. Und die Chancen stehen ausgezeichnet, dass dieses Feuer weiterbrennt. Denn neben seiner Frau, arbeiten auch die drei Söhne im Betrieb mit. Das sind gute News. Nicht nur für die Zukunft der Interkran AG, sondern für die ganze Branche.



Interkran AG

Glärnischstrasse 12b, 8853 Lachen

Telefon 044 687 48 00

E-Mail info@interkran.ch

 www.interkran.ch

Verzinkerei Wollerau AG: Familienunternehmen mit Weitblick

Schlicht «Zink + Farbe» notiert die Verzinkerei Wollerau AG in ihrem Firmenlogo als Zusammenfassung ihrer Kernkompetenzen. Das Familienunternehmen an der Tambourstrasse 6 in Samstagern allerdings birgt vieles mehr an Qualität, Wissen und Können sowie Umweltbewusstsein. Ein echtes Kompetenzzentrum mit Visionen.

«Für mich ist es eine herausfordernde Aufgabe, verantwortungsvoll ein Familienunternehmen zu führen und es später meinen Kindern so zu übergeben, dass es auch für sie eine interessante und freudige Tätigkeit ist», resümiert Heinz Lutta, Geschäftsführer und Inhaber der Verzinkerei Wollerau



Das Familienunternehmen setzt auf umfassende Dienstleistungen mit Hol- und Bring-Service, modernsten Anlagen und umweltfreundlicher Produktion. Was verarbeitet wird, garantiert höchste Langlebigkeit.

AG. «Mit Qualität, Kompetenz und ökologischer Verantwortung», hat er sein Editorial in der Firmenbroschüre zum 50-Jahre-Jubiläum 2012 übertitelt. Und das gilt für ihn, seine Nachkommen und die Mitarbeitenden des Fachbetriebes an der Tambourstrasse 6 in Samstagern seit jeher. Es

sind entsprechend die Zuverlässigkeit, das grosse und breite professionelle Know-how, die eigenen hohen Qualitätsansprüche und die Flexibilität, die das Familienunternehmen auszeichnen – selbstredend hoch geschätzt von den Kunden. Mit Umsicht, steter Innovation, konstant modernster Infrastruktur und wachem Umweltbewusstsein hat sich der Betrieb entwickelt und dabei seine langjährigen Lieferanten und professionellen Entsorger beharrlich miteingebunden. «Wir wollen ein umweltfreundliches und konkurrenzfähiges Unternehmen sein – heute wie morgen», betont der Firmenchef nachdrücklich dazu.

Eigene Stärken als Vorteil für die Kunden

Im Fachbetrieb ist man sich auch der eigenen Stärken, wie engagierte und treue Mitarbeitende, persönliche und zuverlässige Beratung sowie massgeschneiderte und individuelle Umsetzung von Kundenwünschen, bewusst. «Das verpflichtet», sagt Heinz Lutta und weiss genauso, dass er sich auf seine Mitarbeitenden verlassen kann: «Jeder einzelne arbeitet mit grösstem Einsatz zum Wohle der Kunden; die persönliche Leidenschaft ist überall spürbar.» In der Zinkerei mit Pulverbeschichtungsanlage, die von Sohn Remo geleitet wird, genauso wie im Verkauf, in der Administration – Bürochefin ist Tochter Janine Troxler-Lutta – oder auch beim von Sohn Mirco geführten Recy-



In Samstagern, keine zwei Minuten von der Autobahnausfahrt Richterswil entfernt gelegen, findet sich im Industriequartier an der Tambourstrasse 6 die Verzinkerei Wollerau AG.

cling-Vollservice-Betrieb Lurec AG. Persönliche Betreuung ist daher bei der Verzinkerei Wollerau selbstverständlich: Immer derselbe Ansprechpartner und obendrein ein Vertrauensverhältnis, welches die eigenen Stärken zum Vorteil der Kunden macht. Dazu gehören modernste Einrichtungen, welche selbst Grossauflagen effizient und hochqualitativ umsetzen können, ebenso komplexe Wünsche. Damit ist man in der Lage, Werkstücke bis 7 m Länge in jedem beliebigen Verfahren zu veredeln. «Als Partner von über 1000 Stammkunden bekennen wir uns ganz klar zur Höchstqualität in der Verarbeitung, ohne Kompromisse, gleichermaßen zum Full-Service. So fahren unsere Camions täglich zu den Kunden, holen die Werkstücke ab, im Betrieb verarbeiten wir diese und bringen sie termingerecht wieder zurück», erklärt Heinz Lutta.

Ökologische und sichere Produktion sowie hohe Flexibilität

Auch puncto Umweltschutz und sozialer Verantwortung hat Heinz Lutta früh klare Werte festgesetzt: «Wir produzieren nach ökologischen Richtlinien, unsere Produktion ist dementsprechend nach ISO 14001 zertifiziert.» Nicht so bescheiden, Herr Lutta! Die Verzinkerei Wollerau AG ist nämlich die erste Verzinkerei der Schweiz, welche nach der Norm EN 1090 zertifiziert ist, und auch die Zertifikate ISO 9001 für Qualitätsmanagement sowie OHSAS 18001 für Arbeitssicher-

heits- und Gesundheitsschutzmanagement darf sie ihr Eigen nennen. Deshalb können die Kunden ihre Aufträge mit gutem Gewissen in die vertrauensvollen Hände der Verzinkerei Wollerau AG legen. Nicht zuletzt auch, weil sich die Verzinkerei Wollerau AG durch hohe Flexibilität auszeichnet: «Wir sind, wenn nur irgendwie möglich, durchaus und jederzeit für Schnelleinsätze bereit, was von den Kunden gerade bei unvorhergesehenen Arbeiten, die sofort gemacht werden müssen, geschätzt wird.» Qualitätsverluste, das garantieren Heinz Lutta und seine Mitarbeitenden immerzu, gibt es deswegen keine!

Die Dienstleistungen
 Vollservice von A bis Z ist in der Verzinkerei Wollerau selbstverständlich. Das geht vom Abholen der Werkstücke mit eigenen Camions und den Vorbereitungen, der professionellen Verarbeitung – Feuerverzinken, Kleinteil-Verzinkerei, Staub-/Feinstrahlen, Pulverbeschichten oder Nasslackieren – und dem weiteren Service, bis hin zum fachgerechten und umweltschonenden Recycling durch die Lurec AG.

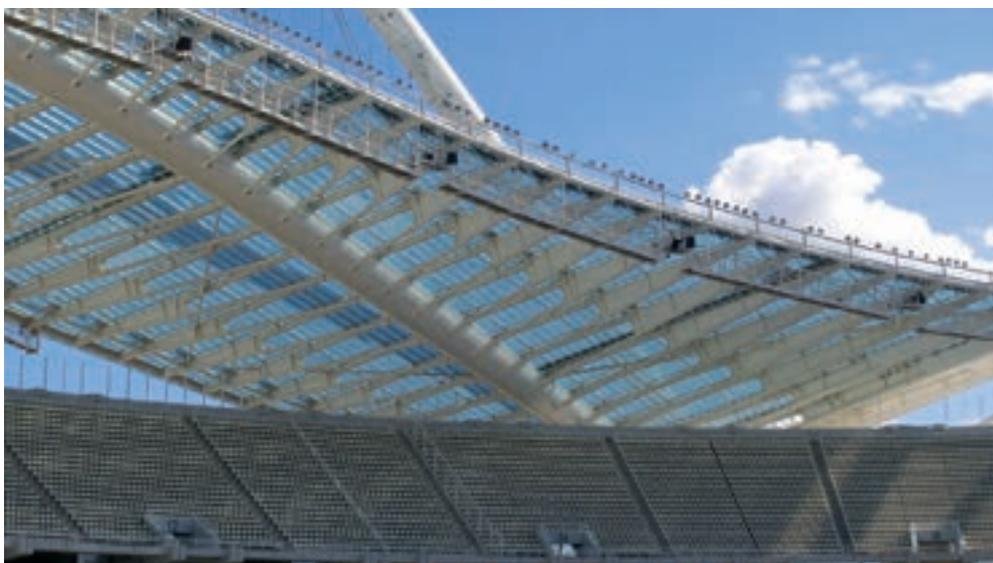


Technologische Innovationen, effiziente Infrastrukturen und ökologieorientierte Produktion sowie fachgerechte Entsorgung gehören seit jeher zum Umweltverständnis des Familienbetriebs.



VERZINKEREI WOLLERAU AG

Verzinkerei Wollerau AG
 Tambourstrasse 6, Industriequartier,
 8833 Samstagern
 Telefon 044 787 30 30
 Fax 044 787 30 40
 E-Mail info@verzinkerei-wollerau.ch



Verzinkte Produkte der Verzinkerei Wollerau AG sind nah und fern geschätzt, wie zum Beispiel hier im Olympiastadion von Athen.

Zentrum für Schlafmedizin Hirslanden

Gestörter Schlaf und Tages-schläfrigkeit gehören zu den häufigsten Ursachen reduzierter Lebensqualität und Leistungsfähigkeit. Zirka 30 % der Bevölkerung leiden zeitweise unter Problemen im Zusammenhang mit dem Schlaf. Mehr als 10 % klagen über chronische Schlafprobleme. Obwohl Schlaf (oder eben Nicht-Schlaf) die Menschen beschäftigt, wird ihm in der Medizin noch wenig Beachtung geschenkt. – Wir haben mit dem Somnologen Dr. Daniel Brunner gesprochen.

BEST OF: Herr Brunner, sind Schlafstörungen Kollateralschäden der Leistungsgesellschaft?

Dr. Daniel Brunner: Indirekt schon. Schlafgewohnheiten werden durch gesellschaftliche Trends bestimmt. Und wenn diese gesellschaftlichen Trends gegen die Natur laufen, dann entstehen Störungen. Das ist beim Schlaf geschehen.

Was sind das für Trends?

Wir haben 24 Stunden am Tag die Möglichkeit, uns zu informieren und zu unterhalten. Diese dauernde Stimulationsmöglichkeit führt dazu, dass man länger aktiv ist, den Schlaf an einem einzigen und möglichst kurzen Stück absolvieren will und tagsüber ohne Ruhezeiten non-stop aufmerksam und voll belastbar sein möchte.

Was sind denn die häufigsten Schlafräuber, die Sie diagnostizieren?

Das Fachgebiet der Schlafmedizin ist ja relativ neu. Vor 30 Jahren hat sich zum Beispiel keiner – ausser die Hals- Nasen- Ohrenärzte – um den Schnarcher gekümmert. Heute weiss man, dass Schnarchen Ausdruck und Ursache von medizinisch relevanten Störungen sein kann. Insgesamt

kennen wir gegen 80 schlafmedizinische Diagnosen. Darunter Atemstörungen und Bewegungsphänomene, die die Qualität des Schlafs und die Gesundheit beeinträchtigen.

Wie viele Patienten kommen ins Zentrum für Schlafmedizin Hirslanden?

Im letzten Jahr hatten wir 2'467 Sprechstunden und 439 Schlafregistrierungen in der Nacht. An diesem Verhältnis sieht man, dass eine Konsultation oft ausreicht, um die Ursache der Beschwerden zu ergründen. Oft warten die Patienten aber Jahre, bis sie sich entschliessen Hilfe aufzusuchen. Das liegt daran, dass Überweisungen aus der Allgemeinpraxis an den Schlafspezialisten noch nicht so etabliert sind, wie es zum Beispiel bei Herzproblemen an den Kardiologen der Fall ist.

Wie viel Schlafentzug verträgt der Körper?

Wenn man drei Stunden unter seinem Soll liegt, hat man schon ein Defizit, das sich am nächsten Tag bemerkbar macht. Man merkt das nur nicht, wenn es chronisch wird. Wenn man sich angewöhnt, mit fünf Stunden Schlaf zurecht zu kommen, schlittert man in ein Schlafdefizit, das nicht offensichtlich ist, weil man die Referenz verloren hat. Die anhaltende Verkürzung des Schlafs reduziert unsere Fähigkeiten komplexe Aufgaben zu lösen und kann auf Dauer Probleme verursachen. Das kann sich zwischenmenschlich zeigen oder sogar neurologische Funktionsstörungen verursachen.

Warum schlafwandeln mache Menschen?

Schlafwandeln gehört zu den partiellen Aufwachstörungen. Das sind Zustände, in denen das Gehirn lokal wach wird, während andere Hirnareale weiterschlafen. Zu diesen Phänomenen des unvollständigen Aufwachens zählt übrigens auch das panische laute Schreien im Schlaf und schlaftrunkenes Verhalten. Die drei Phänomene tauchen in den ersten 2-3 Stunden des Schlafs auf, wo man am intensivsten schläft. Für die Neigung zum Schlafwandeln bzw. lauten Schreien ist eine genetische Komponente wichtig. Etwa 2 Prozent der Leute haben auch noch im Erwachsenenalter solche Episoden mit partiellem Aufwachen nachts. Begünstigende Faktoren für partielle Aufwachstörungen sind Schlafmangel, Lärm



Dr. Daniel Brunner

und andere Weckreize, Alkoholkonsum und emotionale Anspannung zur Einschlafzeit. Schon der Abend-Krimi oder ein Streitgespräch reichen da aus.

Haben Sie einen allgemeingültigen Tipp für gesünderen Schlaf?

Es gibt eine ganze Liste von Empfehlungen zum Schlaf. Ich beobachte oft, dass Leute unter der Woche an Schlafmangel leiden und dann am Wochenende lange ausschlafen. Dieses Schlafverhalten zu vermeiden wäre ein guter Anfang.

Aber kann man so nicht den Schlafdruck runterholen?

Doch, man kann mit längerem Schlaf das Defizit gutmachen, gleichzeitig führt man aber mit dem Ausschlafen eine Jetlag-Situation mit entsprechenden Beschwerden ein. Am Wochenende schläft man praktisch in einer anderen Zeitzone. Das hat der 24-Stunden-Rhythmus des Körpers nicht gern. Schläuer wäre es, auf täglicher Basis das Schlafdefizit in Grenzen zu halten.

Was aber, wenn man nicht einschlafen kann?

Leute, die nicht schlafen können, sollten keine Schlafversuche machen, sondern das Bett nur aufsuchen, wenn sie wirklich Schläfrigkeit spüren. Ein Verzicht auf Unterhaltung oder Arbeit am Bildschirm am späten Abend ist dazu förderlich. Für diese

Leute ist auch eine echte kurze Ruhezeit von 15-20 Minuten nach dem Mittag hilfreich. Frustrierte Wachzeiten in der Nacht sollten außerhalb des Schlafzimmers, am Küchentisch, bei einer Lektüre verbracht werden. Sonst konditioniert man sich eine Schlafstörung an.

Vor allem ältere Leute haben häufig ein Schlafproblem. Wieso?

Einerseits nehmen im Alter medizinische Beschwerden und die Einnahme von Medikamenten zu und andererseits sind sich die Leute den natürlichen Veränderungen des Schlafs im Alter nicht bewusst. Beispielsweise nimmt die Fähigkeit, nachts ohne Unterbruch zu schlafen und tagsüber pausenlos wach zu sein, mit dem Alter ab. Auch pflegt die ältere Generation aufmerksamer, das heisst wachsamer, zu schlafen. Diese Eigenheit geht auch oft mit einer Fehleinschätzung der Schlafdauer oder dem Gefühl gar nicht richtig zu schlafen einher. Vor allem ängstliche Menschen oder durch gesundheitliche und andere Unsicherheiten belastete Personen sind im Schlaf wie alarmiert und hören auf alles in der Umgebung. Dieses Phänomen wird auch paradoxe Insomnie bezeichnet.

Was können Betroffene dagegen tun?

Es gibt Verhaltensstrategien, die individuell gelernt werden können. Je nach Diagnose kommen nach einer schlafmedizinischen Abklärung neben einer Beratung über ge-



eignete Verhaltensmassnahmen manchmal auch Schlafhilfen oder Medikamente zum Einsatz.

Die Hausapotheke empfiehlt zum besseren Einschlafen ein Glas Wein am Abend.

Alkohol ist nur vermeintlich eine Schlafhilfe. Zum einen treten bei Alkoholkonsum nach wenigen Stunden Durst und andere körperliche Entzugsphänomene auf, sodass man in der zweiten Nachthälfte unruhig schläft oder früh aufwacht. Zum anderen ist es gefährlich Alkohol als Selbstmedikation bei Lebensproblemen, die einen nicht schlafen lassen, zu trinken. Da steckt oft eine De-

pression oder Angststörung dahinter, die man behandeln sollte.

Kennen Sie das Problem der Schlaflosigkeit selbst?

Sporadisch, wenn ich im Stress bin. In so einem Fall achte ich darauf, dass nicht noch zusätzlich ein schlafgebundener Stressor, nämlich die Sorge um den Schlaf, dazukommt. Das würde in einem Teufelskreis münden. Ob ich vor Schlafstörungen das ganze Leben geschützt sein werde, ist nicht garantiert, aber das Wissen um gesunde Schlafgewohnheiten und um die richtigen Verhaltensstrategien ist prophylaktisch bestimmt hilfreich.



Zentrum für
Schlafmedizin
Hirslanden Zürich

Zentrum für Schlafmedizin Hirslanden

Forchstrasse 420
8702 Zollikon

Telefon 043 499 52 11
E-Mail info@sleepmed.ch

www.sleepmed.ch



MyPodo Horgen und Pfäffikon SZ: Gesundheit und Wohlfühl für die Füsse

Das Wohlbefinden eines Menschen hängt oft entscheidend von der Gesundheit seiner Füsse ab. Moderatorin und TV-Frau Patricia Boser weiss das genau. Bei MyPodo, der Podologie-Praxis von Gabriela Stahl in Horgen und in Pfäffikon SZ, geniesst sie entsprechend regelmässige Fusspflege – sowohl zur kosmetischen Verschönerung der Füsse, als auch als sinnvolle Prophylaxe vor Fussleiden.



MyPodo arbeitet mit speziell auf die Füsse abgestimmten Produkten, die nicht im Detailhandel erhältlich sind. Die richtigen Produkte sind gerade bei der Behandlung der Füsse von Diabetikern wichtig.

«Seit ich regelmässig bei MyPodo die Fusspflege geniesse, trage ich mit Freude offene Schuhe», verrät «Lifestyle»-Moderatorin Patricia Boser. «Gabriela Stahl und ihr Team sind wahre Künstlerinnen, die mir jedes Mal wieder aufzeigen, wie wichtig medizinische Fusspflege ist – und wie angenehm für die Gesundheit und das Wohlfühl.» Dafür steht auch der philosophische Leitgedanke von MyPodo: «Die

Füsse sind das Fundament unseres Körpers». In Horgen, an der Asylstrasse 18, und seit August auch an der Churerstrasse 77 in Pfäffikon SZ bietet MyPodo vielfältige Dienstleistungen zum Wohle der Füsse.

Spezialisiert auf diabetische Füsse

«Da die Füsse uns durch das ganze Leben tragen, sollten wir ihnen besondere Beachtung schenken», bemerkt Podologin Gab-

riela Stahl entsprechend. Insgesamt verfügt sie über 20 Jahre Berufserfahrung, in denen sie sich besonders der Behandlung von diabetischen Füssen verschrieben hat. Hier pflegt sie auch seit jeher eine enge Zusammenarbeit mit Ärzten, wie z. B. Dr. Ursula Honegger, Diabetologin aus Horgen. Zudem hat sie in Zusammenarbeit mit der Diabetesberaterin Verena Hegglin und der Pflegefachexpertin Ruth Ritter-Acklin, beide vom Seespital Horgen, eine Weiterbildung zum Thema Diabetiker und Fusspflege ausgearbeitet und geleitet, welche von Pflegefachleuten rege und mit Begeisterung besucht wurde. Selbstverständlich bilden sich Gabriela Stahl und ihr Team auch konstant auf allen Fachgebieten weiter. Aus guten Gründen, wie sie sagt: «Es ist wichtig, dass wir in puncto Wissen und Können immer auf dem aktuellsten und höchsten Stand sind. Das sind wir den Qualitätsansprüchen, die wir selbst haben und ebenso unseren Klientinnen und Klienten schuldig.»

Breites Dienstleistungsangebot von Basic bis Wellness

«Es ist unser Bestreben, jeden Tag aufs Neue unser Bestes zu geben», sagt sie. Und dies tun sie und ihr Team mit einem breiten Angebot an Dienstleistungen, angefangen beim «Basic Treatment», der po-



TV-Frau Patricia Boser, hier mit ihrem Sohn Kai, geniesst die regelmässige Fusspflege bei Gabriela Stahl (rechts) und ihrem MyPodo-Team in Horgen und Pfäffikon SZ.

dologischen Grundbehandlung mit dem Kürzen der Nägel, dem Entfernen von harter Haut, ebenso von allfällig vorhandenen Hühneraugen sowie der Behandlung von eingewachsenen Nägeln. Gerade auf den unguis incarnatus, den fiesen eingewachsenen Nagel, hat sich MyPodo spezialisiert und hilft dem Übel mit einer Korrekturspange ab. Eine die Durchblutung fördernde, wohltuende Massage schliesst die Grundbehandlung ab. Die erweiterte Behandlung «Advanced Treatment» umfasst die genannte Grundbehandlung und dazu ein Fussbad inklusive Peeling, während das «Wellness Treatment», wie der Name sagt, über die Basic- und Advanced-Treatment-Anwendungen hinaus in den Genuss eines zweistündigen Fuss-Verwöhnprogramms kommen lässt – mit Paraffin-Bad im Winter oder kühlender Fusspflege-Packung im Sommer sowie halbstündiger Fuss- und Unterschenkelmassage, als Höhepunkt der Wellness-Behandlung.

Die richtigen Produkte und Schönheit auch für die Nägel

Selbstredend kommt es auch in der Fusspflege auf die richtigen Produkte an. «Wir arbeiten mit speziell auf die Füsse abgestimmten Produkten, die nicht im Detailhandel erhältlich sind», erklärt Gabriela Stahl. Es ist ein hochwertiges Sortiment von Allpresan – notabene gänzlich ohne Konservierungs- und Parfüm-Stoffe, welches alle Anforderungen an eine wohltuende und gesunde Pflege erfüllt. Wirkstoffe wie Urea, Aloe Vera und wertvolle Lipiden in den atmungsaktiven Schaum-Cremes garantieren beste Ergebnisse. «Gerade die Füsse von Diabetikern bedürfen einer ganz speziellen Pflege», ergänzt Gabriela Stahl. «Da hier meist die Durchblutung stark beeinträchtigt ist, muss besonders darauf geachtet werden, die Elastizität und Festigkeit der Haut zu erhalten. Die Allpresan-Produkte unterstützen dabei wirkungsvoll.» Nägel kürzen, schmiegeln, schneiden, fei-

len und lackieren – Damen kennen das zur Genüge – erfordert Geduld, Mühe und Geschicklichkeit. Das MyPodo-Team nimmt alle diese Beschwerlichkeiten ab. Egal, ob Nagelpflege, Nagelkorrektur mit Teilnagelprothetik oder das Lackieren mit normalem Lack oder OPI Gel Lack, nach der Behandlung bei MyPodo präsentiert man gesunde und schöne Nägel. Eben auch, weil MyPodo auf die Auswahl der Nagelprodukte grössten Wert legt. «Wir verwenden praktisch ausnahmslos OPI-Nagellacke, die u.a. aus renommierten Zeitschriften wie Vogue und Cosmopolitan bestens bekannt sind. Bei Wellness-Anwendungen werden OPI-Produkte zusätzlich mit ausgewählten Produkten von LCN ergänzt. Beide Marken stehen für hohe Qualität und innovatives Design», hält Gabriela Stahl dazu fest. Es gibt folglich zahlreiche sehr gute Gründe, sich bei MyPodo entspannt verwöhnen und seine Füsse professionell pflegen und verschönern zu lassen.



Zweimal gut gelegen, die Podologie-Praxen von MyPodo – neu an der Churerstrasse 77 in Pfäffikon-Freienbach...

MyPodo

Churerstrasse 77, 8808 Pfäffikon-Freienbach
und Asylstrasse 18, 8810 Horgen

Telefon 043 810 45 05
E-Mail info@mypodo.ch

Öffnungszeiten
Montag – Freitag 9 – 18 Uhr
Samstag nach Vereinbarung



...und ebenso im Tertianum des Spitals Horgen, an der Asylstrasse 18.

Hotel Boldern – Seminar und Ausspannen im Grünen

Kulinarische Highlights, inspirierende Seminaratmosphäre, engagierte Gastgeber und ein fantastisches Panorama. Wer einmal hier oben war, kommt garantiert wieder.

Vom Trubel und Lärm der Seestrasse biegt man in Männedorf hügelaufwärts ab. Man fährt die kurvenreiche Bergstrasse hoch, ärgert sich vielleicht über einen Langsamfahrer, denkt etwas angespannt an das bevorstehende Seminar – viel Arbeit steht bevor. Dann biegt man nochmals ab, auf ein schmales asphaltiertes Strässchen, registriert rechts üppiges Waldgrün, links unten schimmert der See – das Herz wird langsam leichter. Auf dem Parkplatz beim Hotel Boldern schlägt man dann die Autotüre hinter sich zu und hört... Nichts. Absolute Stille, bloss fünf Minuten vom High Life der Goldküste entfernt.

Auf den ersten Blick wirkt die Boldern-Anlage für den Ankommenden nicht wie ein dynamisches Seminar-Hotel – auch wegen der architektonischen Vielfalt. Kein Zufall: Das erste Gebäude der Anlage entstand in den 40er-Jahren, nach und nach kamen weitere hinzu. «Boldern» fungierte 60 Jahre lang als Tagungszentrum mit angegliedertem Hotel – zeitweise mit internationaler Strahlkraft, bevor einige unruhige Jahre folgten.



Seit 2014 weht ein neuer, frischer Wind auf dem Hügel oberhalb der Zürichsee-Gemeinde Männedorf. Eine interimistische Leiterin brachte das Zentrum wieder in Schwung. Jetzt führt es Thomas Grosjean in eine aufregende Zukunft. Grosjean ist auf der anderen Seeseite in Wädenswil aufgewachsen. Er ist trotz seiner jugendlichen 37 Jahre schon ein Crack im Hotel Business. Nach dem Gymnasium besuchte er die Hotelfachschule, absolvierte Praktika in den USA und China. Vor seinem Job im Hotel Boldern war er 8 Jahre in Thailand vier Jahre davon als operativer Leiter in einem Haus mit 560 Zimmern.

In Fernost wie in seiner Heimat reizt ihn die Vielseitigkeit seines Berufes: «Kein Tag ist wie der Andere. Und im Unterschied zum Grossteil der Dienstleistungsbranche spielen bei uns Maschinen eine kleine Rolle. Im Hotel kommt der Mensch an erster Stelle. Es gilt, auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen. Bei uns gehen viele verschiedene Nationalitäten aus und ein. Zudem reizt es mich, die doch sehr unterschiedlichen Abteilungen aufeinander abzustimmen, damit der Hotel-, Seminar- und Gastrobetrieb reibungslos funktioniert. Wir tun alles, damit der Gast sich bei uns wie zuhause fühlt.»



Thomas Grosjean





Das tut man vom ersten bis zum letzten Augenblick des Aufenthaltes. Freundlich-aufmerksame Mitarbeiter empfangen den Gast in der Lobby. Diese ist wie auch das Bistro, Restaurant und die Lounge mit hellen, warmen Farben und Materialien gestaltet. Sobald man dann die bekieste Terrasse betritt, ist es endgültig um einen geschehen: Wer will diesen Ort je wieder verlassen?! Kein Wunder, dass «Boldern» ein beliebtes Ausflugsziel ist, wo die Kinder hausgemachte Glace kriegen und die Eltern bei einem Räuschling aus Stäfa und Blick auf den See bis in die Glarner Alpen die Seele baumeln lassen. Die Anlage ist nicht bloss als Ausflugsziel hochfrequentiert, sondern auch populär für Geburtstage und Hochzeiten.

Der Bezug zur Region ist Thomas Grosjean und seiner Belegschaft ein grosses Anliegen. Dem wird auch in kulinarischer Hinsicht Rechnung getragen. «Wir kochen international mit regionalen Produkten», so Grosjean,

«unsere Eier sind vom Bauer in der Nähe, und das Fleisch stammt aus der Dorfmetzgv von Männedorf.» Es gibt eine kleine Bistrokarte mit Leckereien wie dem Kalbsschnitzelsandwich auf Gemüsesalat. Im Restaurant wird aber nur je ein Menü pro Mittag und pro Abend angeboten. Dahinter steckt Absicht: «Wir bereiten alles frisch zu», erklärt Grosjean, «das macht sich in den Augen unserer Gäste bezahlt». Denn die Erfahrung zeigt, dass eine riesige Speisekarte unweigerlich zu Qualitätseinbussen führt. Hier gibt man im Hotel Boldern erfolgreich Gegensteuer. Derselben «Klasse statt Masse»-Philosophie trägt auch die Weinkarte Rechnung: Überseeimporte gibt es keine, dafür findet man neben Südländern und Franzosen mehrere auserlesene Tropfen von Winzern aus dem Kanton Zürich.

Es ist kein Zufall, dass sich das Hotel Boldern zu einem führenden Ort für Seminare gemauert hat. Drei Plenarsäle und sieben Break out- bzw. Gruppenräume werden angeboten. Sie sind mit allen Schikanen ausgerüstet und tragen klingende Namen von Sternbildern wie Helel, Orion und Cassiopeia – zur Inspiration der Seminarteilnehmenden. Beim Essen gibt es Plattenservice, Salat und Suppe werden aus einem Topf geschöpft. «So kommt man in

Seminaren leichter ins Gespräch», schmunzelt Thomas Grosjean. Nach einem angeregten Tag mit den Gspänlis aus der Firma ist der Wunsch nach Rückzug natürlich gross – deshalb übersteigt die Anzahl der Einzel- (33) die der Doppelzimmer (26).

Das Angebot des Seminar- und Ausflugshotels wird ständig erweitert. So gibt es neben traditionellen Anlässen wie Ostern, Muttertag oder 1. August mit entsprechendem kulinarischem Angebot seit einiger Zeit auch die Veranstaltungsreihe «literarisch boldern». Bekannte Schriftsteller lesen und diskutieren ihr Werk mit einem interessierten Publikum. Adolf Mutschg und Lukas Bärffuss waren schon hier, Leta Semadeni und Ruth Schweikert werden noch erwartet.

Das Hotel Boldern ist übrigens von Natur pur umgeben. Diese wird von den Gästen auf ganz verschiedene Weise genutzt. Dabei kommt es zu ungewöhnlichen Begegnungen: Ist es trocken, treffen Ausflügler beim Spaziergang im Wald auf Seminarteilnehmer mit Flipcharts. Mitten in der grünen Wiese lässt es sich nämlich ausgezeichnet arbeiten. So wird der Aufenthalt auf dem idyllischen Gelände oberhalb des Zürichsees ein rundum erfreuliches Erlebnis.



Boldern – Hotel Restaurant Seminar
 Boldernstrasse 83, 8708 Männedorf
 Telefon +41 (0)44 921 71 11
 E-Mail info@boldern.ch

www.boldern.ch



Die innovativen Schützer

«Arbeitsschutz muss nicht teuer sein», so lautet das Motto der 1948 in Zürich gegründeten Furter & Co. AG mit heutigem Sitz in Adliswil/Zürich.

Angeborene Produkte

Arbeitsschutz beginnt bei den Füßen und da liegt man bei uns genau richtig. Ein Riesenangebot von der Moderne bis zur Spezialität findet man in unserem Werkladen oder im Webshop. Jeder Trend wird bei uns verfolgt und wenn sinnvoll, qualitativ unserem hohen Standard entsprechend, raschmöglichst umgesetzt.

Die Arbeitskleider Linien «Fashion for Work» werden von uns kreiert und bei den besten Herstellern produziert. Die neueste Line «Air 4 Comfort» bietet bei Arbeits-hosen seitliche Reissverschlüsse für eine willkommene Abkühlung im Sommer, sowie elastische Spickel für eine lange Lebensdauer. Ein Zusammenarbeiten und entwickeln mit Kunden ist sehr wichtig und führt stets zu verbesserten Produkten. Das lagernde Handschuhsortiment ist wohl unschlagbar in Europa und für jeden Zweck kann das Richtige angeboten werden. Unser über 500-seitige Katalog lässt uns perfekt zum richtigen Gesamtanbieter für PSA erscheinen.



Menschen

Über 60 Mitarbeiter stehen mit Leib und Seele hinter den angebotenen Produkten, werden geschult um das Wissen an Kunden weitergeben zu können. Die herausragenden Kompetenzen spürt man als Kunde rasch, sei es bei Gesamt-Projekten, individuellen Beschriftungen oder beim Telefonmarketing. Die Menschen unserer Produzenten sind uns jedoch ebenso wichtig und so wird jeder fernöstliche Produzent persönlich von uns besucht und begutachtet.

Unternehmung

Peter und Jürg Furter leiten das Familienunternehmen in 2. Generation und bürgen für Qualität, Kompetenz und Vertrauen. Arbeitssicherheits-Probleme gehören nicht in Ihre Werkstatt, Werkhof oder Produktion, sondern zuerst zu uns und danach gelöst in Ihren Betrieb.



Auch in unserem Online-Shop finden Sie unser gesamtes Sortiment. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



FURTER + CO. AG – Arbeitsschutz

Soodring 3-4, 8134 Adliswil

Telefon 044 711 13 13

E-Mail verkauf@gummifurter.ch

 www.gummifurter.ch

Cambridge English Diplom für Karriere, Lehrberuf oder einfach zum Spass!

Englisch ist die Weltsprache. Ob geschäftlich oder privat, in den Ferien oder beim Lesen von Büchern – wer die englische Sprache beherrscht, hat es im Leben einfacher und steigert seine Karrierechancen. Besonders für Letzteres braucht es aber ein weltweit anerkanntes Sprachdiplom.



Seit 75 Jahren führt das Cambridge English Examinations Centre St. Gallen anspruchsvolle Englischprüfungen durch. «Mehrere Tausend Kandidaten durchlaufen jährlich an unseren verschiedenen Standorten in der Deutschschweiz die Prüfungen nach den strengen Vorgaben des Cambridge English Language Assessment. Mit unserem Fachteam garantieren wir die hohe Qualität und die reibungslose Abwicklung der Trainings, Seminare und Prüfungen für sämtliche Cambridge English Level von A2 bis C2, egal ob für Jung oder Alt», erklärt Karen Kerley. Zusammen mit ihrem Gatten Derrick führt Sie die Cambridge English Languages GmbH im Kanton St. Gallen, zu der auch Prüfzentren in den Kantonen Thurgau, beiden Appenzell, Zürich sowie Graubünden gehören. Mit der Auszeichnung zum Authorized Platinum Centre, von denen es weltweit nur 80 gibt, hat das unabhängige Unternehmen den höchsten Level der Cambridge English Language Assessment erhalten. «Wir sind zudem das einzige Platinum Centre in der Schweiz, welches auch den EDUQUA Standard erfüllt. Dieses Zertifikat ermöglicht uns als Weiterbildungsinstitut die Ausbildung von Sprachlehrern», so Derrick Kerley. Wer sich

also mit dem Gedanken trägt, die englische Sprache zu lehren, findet bei Cambridge English Languages GmbH in St. Gallen die perfekte Ausbildung auf höchstem Level. «Der weltweit anerkannte CELTA Training Award für Sprachlehrer kann bei uns mit dem SVEB-Zertifikat Stufe 1 in Erwachsenenbildung kombiniert werden. Damit bieten sich unseren Absolventen vielfältige Möglichkeiten und Karrierechancen in der Schweiz und im Ausland», erklärt Judith Vogt, Ausbildungsleiterin bei Cambridge English Languages GmbH.

Last, but not least bieten die Prüfungs- und Ausbildungsspezialisten aus St. Gallen massgeschneiderte Sprachaufenthalte in England an. In Zusammenarbeit mit den vom British Council anerkannten und geprüften Firmen werden Einzel- oder Gruppenkurse in Süd- und Westengland sowie in London angeboten. «Die Trainings richten sich speziell an Leute, welche sich konzentriert auf die Cambridge Prüfungen vorbereiten oder die Auffrischung der Englischkenntnisse mit einem Ferientaufenthalt in Grossbritannien kombinieren möchten. Die flexiblen Startdaten, die exzellenten Ausbilder und die interaktiven

Lektionen bieten die beste Voraussetzung für einen erfolgreichen Diplomabschluss», sagt Karen Kerley.

Geben Sie Ihrer Karriere einen neuen Schub und lassen Sie Ihre Englischkenntnisse mit einem Diplom bestätigen. Cambridge English Languages GmbH in St. Gallen ist dafür «the right place to go»!



Karen und Derrick Kerley leiten das Cambridge English Languages GmbH in St. Gallen.



Judith Vogt ist für die Ausbildung künftiger Englischlehrer und -lehrerinnen verantwortlich.

Cambridge English Examinations Centre St Gallen
Cambridge English Languages GmbH

Vadianstrasse 7, 9000 St. Gallen

E-Mail info@cambridgeenglish-stgallen.ch

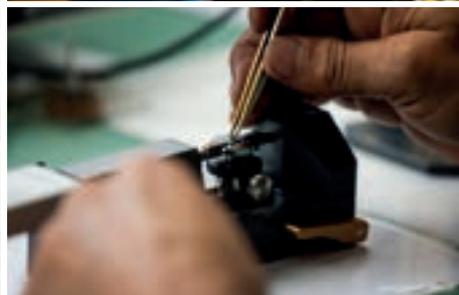
 www.celgmbh.ch

70 Jahre Schweizer Präzision

Das Décolletage Unternehmen A. Krattiger AG beschäftigt 18 Personen und arbeitet mit einem Park von 26 Maschinen von Tornos.

Bewährt auch in der Uhrenindustrie, genießen Tornos-Maschinen Weltruf und gehören zum Besten, was an Schweizer Präzision zu haben ist. Seit ihrer Gründung arbeitet die Firma A. Krattiger AG mit Werkzeugmaschinen dieses Herstellers in Moutier. Adolf Krattiger pflegte diese Tradition, indem er die Strecke Oensingen - Moutier regelmässig mit dem Fahrrad fuhr, um seine Maschinen direkt beim Hersteller zu kaufen.

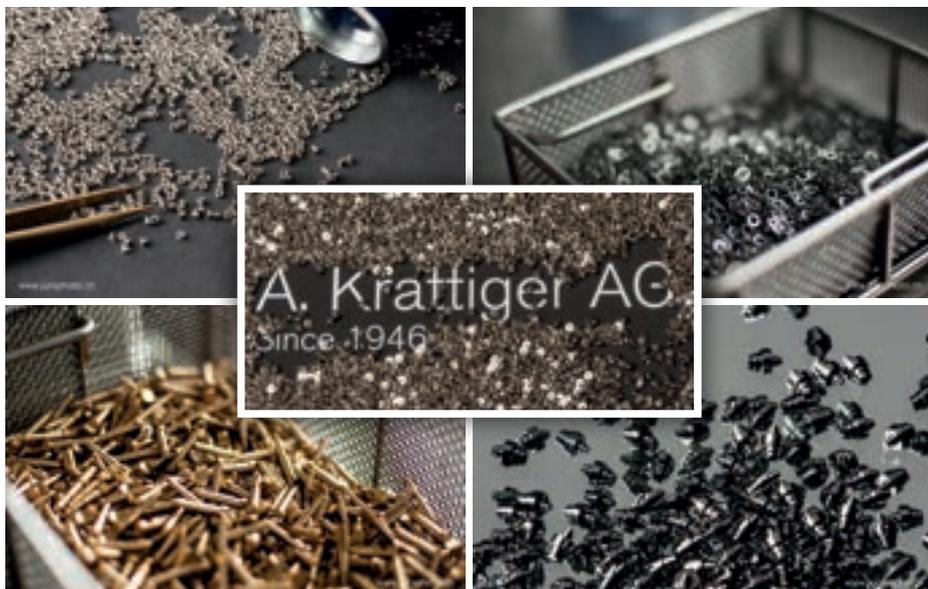
1946 gründete Adolf Krattiger seinen Familienbetrieb für Décolletage, spezialisiert auf die Herstellung von Präzisionsdrehteilen im Mikrobereich. Seit 1969 ist die Firma Krattiger AG in Oensingen ansässig und wurde lange von den Söhnen des Gründers, Heinz und Kurt Krattiger geführt. Heute ist die A. Krattiger AG in 4 Sektoren aktiv: in der Uhrenindustrie, wo ein Umsatzanteil von 30% erzielt wird, in der Medizinaltechnik, sowie in den Bereichen Verbindungstechnik und Lasertechnik. Nach 65 Jahren Familientradition wurde die Firma 2011 von 2 Fachleuten übernommen, den jetzigen Besitzern und Geschäftsführern, Juan Arrieta und Clovis Brosy.



Für die Wahl der neuen Besitzer war ausschlaggebend, dass diese beim jurassischen Unternehmen gearbeitet haben und bei Tornos ausgebildet wurden. Damit brachten sie die nötige Expertise und Erfahrung mit, um die Firma, die sie bereits gut kannten, weiterhin auf Erfolgskurs zu steuern. Wie seit jeher, entsteht durch die enge Zusammenarbeit mit Tornos bei der Abstimmung und den Tests der Maschinen, sowie dem Knowhow der Belegschaft der A. Krattiger AG die Top-Qualität, von der die belieferten Kunden als dritte im Triumvirat profitieren.

CEO:

Der Schlüssel zum Erfolg liegt darin, aufzufallen. Aufzufallen durch umfassendes Know-how, tadellose Arbeit, höchste Qualität und Zuverlässigkeit. Deshalb können die Bedeutung von erstklassigen Maschinen in Verbindung mit dem Label SWISS MADE und die Erhaltung des Wissens der jurassischen Unternehmen nicht genug unterstrichen werden. Dieses Wissen gibt uns weltweit einzigartige Fähigkeiten in der Mikrotechnik, auf dessen Niveau die ausländische Konkurrenz nicht mithalten kann. Dank diesem Vorteil werden wir immer in der Lage sein, durch beste Qualität zu überzeugen.



A. Krattiger AG

Hirsackerstrasse 1, 4702 Oensingen

Telefon +41 62 388 04 40

Fax +41 62 388 04 49

 www.krattigerag.ch

Weltqualität aus dem Aaregäu

Die A. Jäggi AG aus dem solothurnischen Fulenbach geniesst weitherum einen besonders guten Ruf als Kompetenzzentrum in der CNC-Bearbeitung – Fräsen, Drehen, Bohren, Hobeln – von komplexen Bauteilen bis 15 Tonnen in Kleinserien und als Einzelstücke.

«Bei unseren Maschinen, die wir in die ganze Welt liefern, stehen absolute Qualität und Präzision an erster Stelle», sagt Heinz Winkler. Erstaunt sei er deshalb vorerst gewesen, erzählt der Maschinenbau-Ingenieur und CEO einer Apparatebau-Firma, als er den potenziellen zukünftigen Lieferanten von wichtigen Präzisionsteilen, die A. Jäggi AG, erstmals besuchte: «Ich konnte mir einfach nicht vorstellen, dass solche Teile von Weltformat ein KMU im Aaregäu ohne Weiteres herstellen kann.» Sein Augenschein in den Werk- und Produktionsstätten der A. Jäggi AG an der Härkingerstrasse 20 in Fulenbach SO hat ihn allerdings überzeugt, die schliesslich gelieferten Werkstücke haben ihn begeistert.

Tradition und Innovation: «Wir setzen dort ein, wo andere aufhören»

Für Patrik Fürst, Geschäftsführer des über 100-jährigen Fulenbacher Familienunternehmens in vierter Generation, ist Winklers Begeisterung kein Einzelfall. «Mit innovativen, soliden technischen Lösungen im Bereich der Bearbeitung grosser komplexer Maschinenteile sowie mit ausgezeichneten Dienstleistungen beliefern wir viele international im Weltmarkt operierende Firmen»,



1907 als Werkstatt für Fahrräder, später für Autos gegründet, hat sich die A. Jäggi AG zum heutigen innovativen Hersteller von anspruchsvollen Werkstücken entwickelt.



Das Kompetenzzentrum in der CNC-Bearbeitung von komplexen Bauteilen:

Die A. Jäggi AG in Fulenbach SO.

hält er mit berechtigtem Stolz fest und fügt an: «In unserer Firma verbinden sich Tradition und Innovation ideal, weil es seit jeher unser Bestreben ist, Lösungen für die Bearbeitungsprobleme unserer Kunden zu finden. Dabei setzen wir dort ein, wo andere aufhören.»

Flexibilität und Qualität, für welche die A. Jäggi AG bekannt ist, kommen nicht von ungefähr. Die Firma hat überdurchschnittlich bewegliche und kompetente Mitarbeitende, bildet solche auch selber aus und weiter. Daraus resultieren, wen erstaunt es, Qualitätsverbundenheit, Wissen und Können, was das Familienunternehmen zum renommierten Spezialisten für die Fertigung präziser Fräs-, Dreh- und Hobelteile macht. Konkret: Das Jäggi-Team fertigt mit modernsten Mitteln und nach Angaben und Zeichnungen anspruchsvoller Kunden komplexe Prototypen, Einzelteile und Kleinserien für die Industriesparten Strom- und Energieerzeugung, Luft- und Raumfahrt, Maschinen-, Anlage- und Apparatebau, Schienen- und Hebefahrzeuge sowie Simulationstechnik. Mit der idealen Infrastruktur zur Bearbeitung grosser Werkstücke und der breiten Erfahrung der Facharbeiter kann dabei rasch und effizient auf individuelle Kundenwünsche eingegangen werden. Dieses Qualitätsmanagement ist mit dem Zertifikat ISO 9001 entsprechend verbrieft.

Das alles macht die A. Jäggi AG zum geschätzten Partner von national und international tätigen Firmen – und daher gilt für Geschäftsführer Patrik Fürst und sein Team auch weiterhin: «Wir sind für neue Kunden und neue Herausforderungen immer offen!»



Die hohe Qualität und absolute Präzision von Maschinenteilen der A. Jäggi AG sind weltweit gefragt.



«Wir sind für neue Kunden und neue Herausforderungen immer offen», sagt Patrik Fürst, Geschäftsführer der A. Jäggi AG.

jäggi ag
Maschinenbau

A. Jäggi AG

Mechanische Bearbeitung von Metallen und Kunststoffen

Härkingerstrasse 20, 4629 Fulenbach

Telefon 062 917 02 02

Fax 062 917 02 22

E-Mail info@jaeggi-ag.ch

www.jaeggi-ag.ch

Heute an Überübermorgen denken

Die moderne Welt ist schnelllebig. Viele Menschen betrachten heute Zeiteinheiten in Sekunden und Minuten. Vor diesem Hintergrund ist ungewöhnlich, was die Mitarbeitenden der Nagra beruflich tun: Sie betrachten Zeiträume in Hunderttausenden von Jahren.

Über 100 Frauen und Männer der Nationalen Genossenschaft für die Lagerung radioaktiver Abfälle (Nagra) bereiten die sichere Entsorgung radioaktiver Abfälle vor. Eine spezielle Umweltschutzaufgabe, die erfordert, in langen Zeiträumen zu denken, denn die Abfälle müssen sehr lange vom menschlichen Lebensraum isoliert werden. «Mit dem Gegensatz zwischen menschlichem Zeithorizont und den Dimensionen, die wir bei der Entsorgung betrachten müssen, umzugehen, ist eine grosse Herausforderung», erklärt Heinz Sager, Leiter des Ressorts «Ausstellungen und Events» bei der Nagra. Dazu muss man eine spezielle Perspektive einnehmen. Denn an der Erdoberfläche wandeln sich die Dinge schnell, tief im Untergrund aber steht die Zeit praktisch still.

Bei der geologischen Tiefenlagerung werden die Abfälle in einem dichten, undurchlässigen Gestein in mehreren Hundert Metern Tiefe eingeschlossen. Gewähr für die langfristige Sicherheit bietet nicht der Mensch, sondern die Geologie – im Falle der Schweiz der sogenannte Opalinuston. Um die Machbarkeit von geologischen Tiefenlagern in der Schweiz zu erarbeiten, forscht die Nagra zusammen mit 10



Die Forschung in Felslabors hilft, sichere Standorte für Tiefenlager zu finden und deren bautechnische Machbarkeit zu testen.



Die Vibrationsfahrzeuge der deutschen Firma DMT sind rund 20 Tonnen schwer. Sie erzeugen Schwingungen im Boden und werden für die seismischen Untersuchungen des Untergrundes eingesetzt.

Bilder: Comet Photoshopping

Nationen in zwei Schweizer Felslabors. Die Nagra hat mit dem Entsorgungsnachweis gezeigt, dass in der Schweiz sichere geologische Tiefenlager realisiert werden können. Die Frage, wo ein geologisches Tiefenlager gebaut werden soll, ist aber noch offen. Denn gegenwärtig läuft unter der Leitung des Bundes das Auswahlverfahren für mögliche Lagerstandorte. Die Nagra hat im Januar 2015 die Standortgebiete Jura Ost und Zürich Nordost für weitere Untersuchungen vorgeschlagen.

Der Auftrag der Nagra ist von zentraler gesellschaftlicher Bedeutung

Radioaktive Abfälle entstehen im Zusammenhang mit Technologien und Diensten, die von uns allen täglich genutzt werden – beim Verbrauch von Strom aus Kernkraftwerken und bei verschiedenen Anwendungen in Medizin, Industrie und Forschung. Um all diese Abfälle zu entsorgen, gründeten die Betreiber der Kernkraftwerke und der Bund 1972 die Nagra. Deren Mitarbeiter kommen aus unterschiedlichen Disziplinen, vorwiegend aus den Naturwissenschaften. Sie leisten einen wichtigen Beitrag dazu, dass die Abfälle, die heute produziert werden, unsere Nachkommen in ihrem Handlungsspielraum nicht einengen und für sehr lange Zeit sicher eingeschlossen werden können. Dazu braucht es ausdauerndes Engagement aller Mitarbeitenden der Nagra, Know-how und interdisziplinäres Arbeiten in Projektteams – mit einem Ziel: Sicherheit von Mensch und Umwelt haben oberste Priorität

Mehr Informationen zur Entsorgung radioaktiver Abfälle in der Schweiz, sowie Anmeldung für einen kostenlosen Besuch des Felslabors unter www.nagra.ch.



Die Nagra hat im Januar 2015 die beiden Standortgebiete Jura Ost und Zürich Nordost (eingefärbte Flächen auf der Karte) für weitere Untersuchungen vorgeschlagen.

Nagra

Hardstrasse 73
5430 Wettingen

Telefon 056 437 11 11
E-Mail info@nagra.ch

 www.nagra.ch

Feiern Sie mit uns!

Was im Jahre 2001 mit vier Palmen für eine kleine Beach-party in Wiesendangen ZH begann, entwickelte sich zum erfolgreichen Betrieb der Firma Dekorationsvermietung.ch.

Der Werbeslogan «Wir vermieten alles von A-Z!» hält, was er verspricht: Von der Amerika-Statue bis zur Zuckerwattemaschine finden Sie in unserem 1800 Quadratmeter grossen Lager mit rund 2500 Artikeln einfach alles. Ein riesiger Fundus an Dekorationsmaterialien, Bestuhlungen, Lounges, Heizungen, Zelten, Grills, Bars und Barzubehör, Geschirr, Tischwäsche, Licht, Tonanlagen, Pflanzen, etc. wartet auf Sie. Wo? Im zentral gelegenen Bünzen-Boswil im aargauischen Freiamt, nur eine halbe Stunde von Zürich, Luzern, Zug und Aarau entfernt.

Dekorationsvermietung.ch ist eine kreative, flexible und vielseitige Eventfirma mit langjähriger Erfahrung.

Sie wissen schon exakt was Sie wollen, die Lokalität ist gefunden und nun suchen Sie noch die passende Dekoration und das Festmobiliar für Ihren Anlass? Sie brauchen nur einen zuverlässigen Lieferanten,



der Ihnen all das liefert? Dekorationsvermietung.ch macht's möglich!

Auf Wunsch übernimmt unser Team auch die Planung für Hochzeiten, Mottoparties, Firmenevents, Geburtstagsanlässe, usw.

Das gesamte Sortiment ist im Onlineshop ersichtlich. So können Sie mit wenig Aufwand das benötigte Material online bestellen. Soll Ihr Auftrag bequem und schnell direkt an den Veranstaltungsort geliefert werden? Kein Problem mit der Dekorationsvermietung.ch, der Eventadresse wenn es ums Thema Feiern geht!

Unser Angebot:

- Beratung, Organisation & Planung Ihres Anlasses
- Vermietung und Verkauf von rund 2500 verschiedenen Artikeln
- Grosser Onlineshop
- Transport
- Auf- und Abbau



dekorationsvermietung.ch

Industriestrasse 1, 5624 Bünzen-Boswil AG
Telefon 056 666 39 39

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8.30 – 12.00 / 13 – 17 Uhr
Lagerbesichtigung, Abholung und Beratung
nur nach Terminvereinbarung!



www.dekorationsvermietung.ch

Wer schenkt Ihnen dieses Magazin?

Seit 1978 bringen wir,
die Firma Miplan AG,
KMUs und ihre Kundschaft
erfolgreich zusammen.

Als unabhängiges Schweizer Medienunternehmen produzieren wir qualitativ hochstehende Produkte in den Bereichen Online, Printmedien und kartografische Führungssysteme. Miplan-Werbetools sind für alle Bedürfnisse zugeschnitten und das Erfahrungsergebnis jahrelanger Zusammenarbeit mit kleinen und mittleren Unternehmen. Unser Erfolgskonzept heisst Zuverlässigkeit, Aktualität, ein kompetenter Aussendienst und eine freundliche Preispolitik.



BEST OF, das populäre Jahresmagazin

Hier werben Sie grossflächig und nachhaltig. In einem gepflegten, unterhaltsamen Rahmen werden Sie regional und kantonale wahrgenommen. Ihr grossformatiger Auftritt im BEST OF Ihres Kantons zeigt Ihrer potentiellen Kundschaft überzeugend und im Detail, weshalb Sie die richtige Adresse sind. So erweitern Sie mit vergleichbar geringem Aufwand Ihren Radius, erhöhen Ihren Bekanntheitsgrad und bewerben Ihre Website. BEST OF Magazine werden in 10 Kantonen gratis verteilt.

2GO!, das geniale Cross-Media Paket

Hier werden «local power» in Printform und die Omnipräsenz des Internets miteinander verknüpft: Das Printmedium 2GO! trägt Ihre Botschaft hautnah ans lokale Geschehen, gleichzeitig bringt Ihnen Ihr kompletter 2GO! Eintrag in den Vertriebskanälen Web und App alle Vorteile der modernen Kommunikation und die

Möglichkeit, zur Information Ihrer Kundschaft Tagesaktualitäten in Ihrem Auftritt selber laufend anzupassen. 2GO! ist die optimale, preiswerte Kombination für nachhaltige Langzeit-Werbung und die tägliche Kommunikation mit Ihren Kunden. Die 2GO! Printprodukte werden lokal und regional gratis verteilt.

Unsere Profis im Aussendienst

Liebe Leserin, lieber Leser, hier erhalten geeignete Persönlichkeiten die Chance, eine lukrative Karriere im Aussendienst zu starten. Mit einer starken, bekannten Firma im Rücken und erstklassigen, marktgerechten Produkten im Portfolio, sind Sie bei unserer Kundschaft ein gern gesehener Verhandlungspartner. Nach einer perfekten, massgeschneiderten Einschulung sind Sie in der Lage, in Ihrem zugewiesenen Gebiet selbständig Ihre Kundschaft zu besuchen, die konkurrenzlosen Vorteile unserer Angebote zu präsentieren und Ihre persönliche Zukunft zu sichern.



Unsere langjährigen Mitarbeiter v.l.n.r.: Fabio Basso, Nino Carpenito und Jürg Murbach

swissportrait

BEST OF



2GO!
SWISS

mi PLAN

Miplan AG

Fabrikstrasse 10, 4614 Hägendorf

Telefon 062 210 10 10

E-Mail info@miplan.ch

www.miplan.ch

www.2go.swiss

www.swiss-portrait.ch



MYPODO

DIE **PODOLOGIE-PRAXIS**

MyPODO GMBH

PRAXIS HORGEN
Im Tertianum
Asylstrasse 18
8810 Horgen

+41 / 43 / 810 45 05
www.mypodo.ch
info@mypodo.ch

PRAXIS PFÄFFIKON SZ
Churerstrasse 77
8808 Pfäffikon SZ

ROBUST

RENAULT
TRUCKS
DELIVER

RALLYE FEELING LIVE ERLEBEN
IM COCKPIT DES MKR 2017

**ROBUSTHEIT IST DAS MERKMAL, DAS
ALLE RENAULT TRUCKS VERBINDET.**

Deshalb kommen Sie zuverlässig an – auf der
Strasse genauso wie bei den härtesten Rallyes
der Welt.



Teilnahme Wettbewerb RALLYE FEELING
unter www.rallye-feeling.ch

