

swiss

BEST OF

KANTON ST. GALLEN

GRATIS ZUM
MITNEHMEN



Beat Schlatter Seite 9

Strandhotel Markus Seite 37

Madame Tricot Seite 53

Foto © St.Gallen-Bodensee Tourismus

«Der Duft eines feinen Tees lullt mich ein. Leicht schläfrig, genieße ich eine kleine Pause und kuschle mich in meine vertraute Liege. Entspannen, so angenehm müde und behaglich. Heute vertreibt mich kaum mehr etwas von hier. Plötzlich ein Scheppern. Aufgeschreckt schaue ich hinaus. Die Katze springt vom Gartentisch, eine Vase am Boden. Doch ich genieße weiter meinen Lieblingsplatz.»



Geniessen Sie Ihren Lieblingsplatz. Und nehmen Sie sich Raum für mehr Lebensqualität. Dank unserer langjährigen Erfahrung in der Immobilienwelt unterstützen wir Sie persönlich, professionell und kompetent. Von Kauf und Verkauf über Vermietung und Verwaltung bis hin zu Projektentwicklung oder Portfoliomangement. Als erste Adresse in der Ostschweiz, mit Standorten in Amriswil, St. Gallen und Wil, erfahren Sie mit uns jene Sicherheit, die Sie als Auftraggeber vertrauen und zurücklehnen lässt. Wenn Sie gerne mehr wissen möchten, kontaktieren Sie uns bitte. Via Telefon 071 414 50 60 oder auf www.thoma-immo.ch

THOMA Immobilien Treuhand AG
Bahnhofstrasse 13A
8580 Amriswil

Vertrauen seit 1978.

THOMA 
IMMOBILIEN TREUHAND

Unternehmerisch seit den Gründungstagen

Praxisnähe und Unternehmertum prägen die Universität St.Gallen seit ihrer Gründung 1898. Die HSG ist dankbar für die öffentliche Grundfinanzierung. Aber sie ist auch stolz darauf, dass sie aus einem Franken, den der Kanton St. Gallen in sie investiert, fünf Franken macht.

Die Universität St.Gallen wurde 1898 – in der Hochblüte der St.Galler Stickerei-Industrie – als Handelsakademie gegründet. Sie ist heute als Hochschule für Wirtschafts-, Rechts- und Sozialwissenschaften sowie Internationale Beziehungen eine führende Wirtschaftsuniversität in Europa. Der Grundstein für unsere Universität wurde durch den Grossen Rat des Kantons St.Gallen gelegt. Beteiligt an der Gründung war neben der Stadt St.Gallen auch das kaufmännische Direktorium, der Vorgänger der heutigen Industrie- und Handelskammer St.Gallen-Appenzell.

Praxisnähe und eine integrative Sicht zeichnen unsere Ausbildung somit seit jenen Gründungstagen aus. Das Gesamtbudget der Universität St.Gallen betrug im Jahr 2015 225 Millionen Franken. Davon stammten 44,6 Millionen Franken (19,9%) vom Kanton St.Gallen. Im Vergleich zu anderen Schweizer Universitäten verfügte die Universität St.Gallen mit 50% über den höchsten Selbstfinanzierungsgrad. Die weitgehend autonom organisierten Institute finanzieren sich zu einem grossen Teil selbst, sind aber dennoch eng mit dem Universitätsbetrieb verbunden.

Periodisch lässt die HSG einen Bericht zu ihrer regionalen Verankerung erstellen. Dabei wird auch die regionale Wertschöpfung gemessen. Diese gibt Auskunft über den Wertzuwachs in der Region, der durch die Universität St.Gallen sowie durch Studierende und Teilnehmende von Weiterbildungsveranstaltungen entstanden ist. Die HSG leistete 2015 (aktuellste Erhebung) einen Beitrag zur Wertschöpfung und damit zum regionalen Volkseinkommen für die Region Appenzell AR – St.Gallen – Bodensee von 237 Mio. Franken. Dies entspricht 820 Franken pro Einwohner. Die Wertschöpfung ist zwischen 2013 und 2015 um 30 Mio. Franken (+14,5%) gewachsen. Die HSG macht damit aus einem Franken, den der Kanton in sie investiert, fünf Franken.

Die Universität St.Gallen will keine Lehre und Forschung im Elfenbeinturm, sondern den Austausch von Erkenntnissen und Wissen mit Gesellschaft und Wirtschaft. Dieser wird über die Weiterbildung, Kongresse und Seminare in der Region sowie über die Öffentlichen Vorlesungen an der HSG ermöglicht. Zudem über Dienstleistungsaufträge der Institute und über Studierende, die neben dem Studium erwerbstätig sind oder Praktika absolvieren. Die Universität St.Gallen leistet zudem einen Beitrag zu regionalen Unternehmensgründungen. Besonders widmet sich die Einrichtung start-up@HSG diesem Thema. 2015 fanden rund 410 Gründungsberatungen statt. Zusammen mit der



Als führende Wirtschaftsuniversität in Europa wollen wir keine Lehre und Forschung im Elfenbeinturm, sondern den Austausch von Erkenntnissen und Wissen mit der Gesellschaft und der Wirtschaft.

Fachhochschule St.Gallen, der EMPA sowie der Stadt St.Gallen engagiert sich die Universität St.Gallen zudem in der Initiative Startfeld.

Die Dozierenden der HSG bringen ihr Fachwissen in 260 Firmen und Stiftungen ein. Dabei sind sie in leitenden Funktionen aktiv, vorwiegend als Mitglied in einem Verwaltungsrat. 41% (117 von 284) der Mandate der Dozierenden wurden in Unternehmen und Stiftungen getätigt, die sich in der Region Appenzell AR – St.Gallen – Bodensee befinden. Unter anderem bei der Genossenschaft Migros Ostschweiz, der Helvetia, den OLMA Messen, der Raiffeisen oder der St.Galler Kantonalbank.

In diesem unternehmerischen Geist wünsche ich Ihnen und Ihren Firmen und Institutionen weiterhin viel Erfolg und freue mich, wenn wir gemeinsam an einem innovativen und prosperierenden Standort St.Gallen arbeiten können.

Prof. Dr. Thomas Bieger,
Rektor der Universität St.Gallen

www.unisg.ch/de

Inhaltsverzeichnis

Überregional

6	Bischoff Textil AG
10	BVS Business School
11	Katec GmbH
12	Sportbahnen Ätzmännig AG
14	BB&A Hauptsitz
15	Kühnis Brillen + Hörwelt
16	W. Deimbacher Gastrotechnik GmbH
17	Cambridge English Languages GmbH

Region Fürstenland, St.Gallen und Rorschach

18	Klaviertechnik Tobehn, Musikhaus B&M AG
20	ECONAG Executive Consulting AG
22	Möbel Gamma AG
23	CWI.21 AG
24	PIR Lamona GmbH
25	World Demographic & Ageing Forum
26	Oberwaid AG
28	Restaurant Rössli
30	Hotel Säntispark
31	Blumer-Lehmann AG
32	Wicon Group AG
34	Johann Hofstetter AG
35	Atrimos Immobilien GmbH
38	Golfclub Gams-Werdenberg
40	Cenote AG
42	Bénédict-Schule St. Gallen
43	Gebrüder Weiss AG
44	Die Küche AG
46	Montagsforum
47	MBSZ – Marketing & Business School Zürich AG
48	Kartbahn Nendeln Liechtenstein
49	Bischof Lagerhaus AG
50	Rheinobst Genossenschaft Laserzentrum Schweiz

Region Rheintal und Werdenberg, Sarganserland

51	Goldschmiede Armin Schelling
52	TOKO-SWIX Sport AG
53	Hotel Gemse Werdenberg

Region Toggenburg und See-Gaster

56	Pflegezentrum Linthgebiet
58	Benediktiner-Missionare
59	Roos Kompost AG
60	Gamplüt Koller AG
62	Hirschen Wildhaus AG
64	Thomann Nutzfahrzeuge AG
66	Cereghetti AG – Heizung & Sanitäranlagen
68	Technikcenter Uznach AG

Aus der Nachbarschaft

69	Happy Pet
70	Ryf AG

IMPRESSUM

swissportrait

Herausgeberin

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

Redaktion, Fotograf

Maximilian Marti, m.marti@miplan.ch
Thomas Lüthi, bloomsday@bluewin.ch
Thomas Riesen, triesen@bluewin.ch
Claudia Vieli Oertle, vielioertle@bluewin.ch

Gestaltung / Layout

www.werbekonzepte.ch
Regula Allemann, Kathrin Wenderlein, Nicolas Amsler
swiss-portrait@miplan.ch

Erscheinungsweise

5. Ausgabe (Jahr 2017)

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

Weitere Magazine

Aargau, Bern, Graubünden, Luzern, Nordwest, Solothurn, Zürich und Zug

gedruckt in der
schweiz



Druck

Swissprinters AG · Brühlstrasse 5 · 4800 Zofingen



Beat Schlatter Seite 9



Strandhotel Markus Seite 37



Madame Tricot Seite 55

Bischoff Textil AG – die Wiege für innovative, moderne Stickereikunst

Das Traditionsunternehmen Bischoff Textil AG feiert im 2017 den 90. Geburtstag! Anstatt auf den Lorbeeren auszuruhen, brütet die Geschäftsleitung mit CEO Andreas Hungerbühler und COO David Rygula laufend innovative Konzepte und spannende Ideen für die Zukunft aus!

Bischoff Textil AG ist zwar auf der ganzen Welt zuhause, aber im schweizerischen St. Gallen daheim, bekannt für kostbare Stickereien, wie die, welche Amal Clooney's Hochzeitskleid von Oscar de la Renta bedeckten. Wir beliefern Weltmarken wie Armani, Alexander MCQueen, Chanel und Gucci, dazu weltführende Lingerie-Labels wie Chantelle, Hanro, Aimer, Passionata und Wacoal.

Bischoff Textil steht für kreatives Design, höchste Qualität, ständige Innovation und Schnelligkeit in der Abwicklung von Kundenwünschen.

Wir stellen Produkte her, welche einen dank zeitloser Modernität durchs Leben begleiten, zu denen man im Alltag als erstes greift, weil man Qualität und Lebensgefühl schätzt und mit denen man sich in jeder Situation gut fühlt:

**sehr entspannt, ganz selbst (bewusst)
– und unverschämt frei.**

Die Entdeckerlust des Bischoff Designs immer von neuem zu befeuern – emotional



Die Geschäftsleitung steht für Aufbruch: (v.l.n.r.) Wolfgang Keller, David Rygula, Andreas Hungerbühler, Thomas Neff

und intellektuell – dafür brennen wir. Deshalb nehmen wir uns Zeit, eine Idee zu schärfen und uns ihr auch zu widmen. Es macht uns Freude, den Erzeugnissen durch Details einen eigenständigen Charakter zu verleihen. Einfach weil wir uns bewusst sind, dass sich unsere Kunden freuen, wenn sie spezielle Nuancen entdecken, die alle Wünsche und Erwartungen erfüllen.

Mit Kopf

Wir leisten mit unseren kreativen Köpfen, unseren Produktionszeichnern und einem starken Produktionsteam den entscheidenden Beitrag für die technisch anspruchsvolle Produktentwicklung mit dem Ergebnis von höchster Qualität.

Mit Herz

Neue, ansprechende, moderne und elegante Lösungen zu finden ist unser Herzblut; zusammen daran zu arbeiten macht uns Spass, und die Begeisterung des Kunden ist unser Stolz.

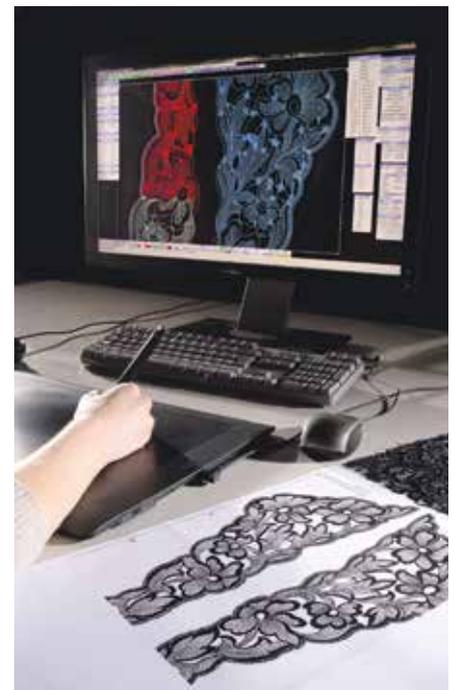
Mit Tatkraft

Die genialen Lösungen liegen nicht immer auf der Hand. Das ist für uns Motivation, auch um „die Ecke“ zu denken.

Starkes Führungsteam

Seit Oktober 2015 ist bei Bischoff Textil AG eine innovative Vier-Mann-Exekutive am Ruder: CEO Andreas Hungerbühler (Mitglied der Gründerfamilie), CFO Thomas Neff, CTO Wolfgang Keller und David Ry-

gula als COO. Alle Herren waren Langzeit-Mitarbeiter bei Bischoff Textil mit Ausnahme von David Rygula, der an Bord kam nach einer langen Manager-Karriere im Detail- und Grosshandel, in Logistikunternehmen, IT- und Produkt-Management bei grossen internationalen Firmen wie Tommy Hilfiger, Joop! und Victorinox. Das junge, dynamische Management leitete sofort bahnbrechende Massnahmen quer durch die Firma ein, unter Einbezug aller Aspekte, von Design über die Produktion und auch darüber hinaus.



«Bischoff Textil ist eine wirklich spannende Firma mit einem grossartigen Erbe und hervorragenden Produkten», ist COO David Rygula überzeugt. «Bedauerlicherweise waren wir laut dem Echo unserer Kunden nicht mehr «in» wie früher, sondern eher verstaubt und auch zu teuer. Und wir waren nicht mehr wirklich wettbewerbstauglich. Bischoff Textil wieder gross und kompetitiv zu machen, war deshalb das Hauptziel meiner Planung während meines ersten Jahres als COO».

Design und Inspiration: Denken über den Horizont

Eine der dringendsten Sofortmassnahmen betraf die Art, wie die sehr talentierten Designer unabhängig voneinander an neuen Kollektionen arbeiteten, was den Verlust des gemeinsamen Fadens zu drei Themen «romantisch», «grafisch» und «üppig» nach sich zog. Um das zu verbessern, reist unser Design-Team jetzt zusam-

men jeweils für zwei bis vier Tage in eine Stadt, um deren Kultur, Geschichte und Kolorit zu ergründen, damit mit den gewonnenen Eindrücken als Inspiration, eine gemeinsam erarbeitete Kollektion entworfen werden kann. Diese Reisen sind nicht nur stimulierend, sondern unterstützen die Teambildung und Zusammenarbeit. In ungezwungenem Rahmen werden so Farbauswahl, Ideen und vieles mehr beim gemütlichen Schlendern durch eine fremde Stadt oder bei einem feinen Nachtessen diskutiert - kreative Ideen entstehen.

Auch heute noch wird jedes Design erst mit viel Liebe zum Detail mit Kohle von Hand skizziert, bevor die Motive auf den Computer übernommen werden!



An unserem Hauptsitz in St.Gallen beherbergen wir eine der grössten, privaten Textil- und Stickereisammlung in Eurpoa. Dieser Fundus an Ideen wird von unseren Kunden wie auch von den hauseigenen Designern und Kreativen gleichermaßen geschätzt und eifrig benutzt.

Es bereitet uns Freude und Zufriedenheit, heute an Produkten und Lösungen zu arbeiten, die Sie sich morgen wünschen. Die Verbindung von Tradition und der Moderne ist ein Kernelement der Bischoff Textil-DNA – und, wir leben diese auch selbst.



Bischoff Textil AG

Bogenstrasse 9, 9001 St. Gallen

Telefon +41 71 272 01 11

Fax +41 71 272 03 97

E-Mail info@bischoff-textil.com

Öffnungszeiten Geschäftsstelle

Mo – Fr 08.00 – 11.45 Uhr

13.30 – 16.30 Uhr

Öffnungszeiten Fabrikladen:

Mo – Fr 13.30 – 17.30 Uhr

Sa 09.00 – 12.30 Uhr

 www.bischoff-textil.com



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 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



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-/Verkaufsfachman/-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 +41 44 241 08 89

www.bvs-bildungszentrum.ch



Die mit dem Feuer spielen...

Feuer! Ein Element, das fasziniert, klimaneutral Energie liefert und Geborgenheit vermittelt. KATEC GmbH in Flawil entfacht auch bei Ihnen die Begeisterung für Feuerwärme, Behaglichkeit und Ästhetik.

Aldo Testorelli ist Feuer und Flamme für alles, was mit Feuer zu tun hat und mit seinem Unternehmen KATEC GmbH in Flawil seit 1998 der Spezialist für Feuerwärme in allen Variationen. «KATEC GmbH bietet modernste Holzfeuerungs-systeme mit innovativer Technik, aussergewöhnlichem Design und höchster Qualität in Material und Verarbeitung an. Unsere Produkte sind stets auf dem neusten Stand der Technik und zeichnen sich durch hohe Wirtschaftlichkeit, Umweltverträglichkeit und Bedienkomfort aus. Neben den Kernkompetenzen Cheminée- und Kaminbau bieten wir jedem Kunden eine Portion Extraservice. Dazu gehört die individuelle Beratung und bedürfnisorientierte Lösung», sagt Aldo Testorelli. Von der Planung über den Einbau und die Inbetriebnahme bis zur Betreuung im Betrieb erhält der Kunde von KATEC GmbH fachmännisches Know-how und Qualitätsarbeit aus einer Hand. Der Einbau vor Ort, wozu auch der anspruchsvolle Kaminbau gehört, wird ausschliesslich von geschultem Personal durchgeführt. «Vom ersten Kontakt bis zum Support von bestehenden Anlagen legen wir Wert auf höchste Qualität. Denn obwohl der Kaminbau eigentlich eine raue Sache ist, braucht es für eine optimale Ausführung sehr viel Fingerspitzengefühl und eine exakte Arbeitsweise. Jedes Projekt wird von uns fach-



Aldo Testorelli: «Das Element Feuer lässt dank seines spannungsgeladenen Charakters niemanden kalt!»



männisch und sauber, aber doch speditiv und termingerecht erledigt», so Aldo Testorelli. Das Resultat sind perfekt integrierte Cheminéés und Cheminéeöfen, von denen man meinen könnte, das Haus sei um sie herum gebaut worden! Im Showroom in Flawil stehen für den Kunden verschiedenste Produkte von Topmarken wie TIBA, Frei AG, Skantherm oder TermaTech zur Besichtigung und Auswahl bereit. Hier findet sich für jeden Geschmack und Umgebung etwas.

KATEC GmbH hat aber weit mehr im Programm, als nur Cheminéeöfen für die heimelige Wohnstube. Die CO₂ neutrale Holzfeuerung entspricht dem Trend der Zeit und läuft den Öl- und Gasheizungen den Rang ab. Dazu trägt massiv verbesserte Energieeffizienz bei, welche die Pellet- oder Speicheröfen heute erreichen. KATEC bietet Gesamtlösungen für Zentralheizungen von Neubauten oder Industrieanlagen an und kümmert sich auch um Kaminsanierungen.



Der Cheminéeofen als zentrales, architektonisches Element.



Spätestens im Showroom in Flawil wird die Begeisterung für Feuer entfacht.

Ist Ihre Begeisterung für das Thema «Feuer» entfacht? Nach einem Besuch bei KATEC GmbH in Flawil werden die Flammen auch in Ihnen lodern und die Augen ob zündenden Ideen, heissen Produkten und der feuriger Arbeitsweise nicht nur leuchten sondern gar strahlen!



Katec GmbH

Waldau 1, 9230 Flawil
Telefon +41 71 394 04 44
E-Mail info@katec-hgt.ch

Showroom offen
Mo – FR 08.00 – 12.00/13.30 – 17.30 Uhr
Samstag nach Vereinbarung
Telefonische Ankündigung erwünscht.

 www.katec-hgt.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, Adventurefreaks, 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 Piloten, 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 Parcours 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 Firmen- gruppen 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 +41 55 284 64 44

Atzmännig Seilpark / Sportbahnen, Büro + Kasse

Telefon +41 55 284 64 34

Fax +41 55 284 64 35

 www.atzmaennig.ch



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

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

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



Visualisierung: Berit Klinik in Teufen



Visualisierung Sprachheilschule in St. Gallen



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

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

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

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

Bauphysik und Akustik – zwei bekannte Fachkompetenzen von BB&A

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

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

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

BB&A

BB&A Hauptsitz

Industriestrasse 18, 8604 Volketswil
Telefon +41 44 908 10 30
E-Mail david.berther@bb-a.ch

BB&A Filiale Rapperswil-Jona

Holzwisstrasse 25c, 8645 Rapperswil-Jona
Telefon +41 44 908 10 30
E-Mail david.berther@bb-a.ch

BB&A Filiale Trübbach

Prapapier 6, 9477 Trübbach
Telefon +41 81 740 21 22
E-Mail bruno.berger@bb-a.ch

 www.bb-a.ch

Lyric™

PHONAK
life is on

EIN HÖRGERÄT, DAS ALLES

KANN



Lyric – die «Kontaktlinse fürs Ohr»

erfüllt den Traum vom unsichtbaren Hörgerät. Testen Sie die neueste Generation dieses revolutionären Hörgeräts bei Kühnis Hörwelt.

KÜHNIS HÖRWELT



Kühnis Hörwelt

Breite 21
9450 Altstätten
071 755 01 01

Zielstrasse 19
9050 Appenzell
071 787 20 02

St.Gallerstrasse 110
9200 Gossau
071 385 41 21

Aechelstrasse 6
9435 Heerbrugg
071 727 00 27

Grossfeldstrasse 44
7230 Sargans
081 710 41 51

kuehnis.ch

Kundennähe durch kürzere Wege

Mit einer Berufserfahrung von mehr als 25 Jahren in der Grossküchen und Gastrotechnik Branche eröffnete Werner Deimbacher mit seiner Frau im Jahre 2014 die W. Deimbacher Gastrotechnik GmbH mit Sitz in Malans und den Stützpunkt in Rorschach, um Kunden kostensparend und effizient betreuen zu können.

Immer individuell

Werner Deimbacher und sein Team betreuen Kunden in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Spitäler und Alters- sowie Pflegeheime. «Grossküchen sind nie ab Stange, sie sind immer individuell und wir suchen stets die kundenspezifisch beste Lösung», sagt Werner Deimbacher und betont: «Kundenzufriedenheit ist unsere oberste Priorität». Selbstverständlich arbeitet er mit ausgewiesenen Küchenplanern zusammen.

Gastrogeräte im Fokus

Schwerpunkt der Arbeit ist der Handel mit Einzelgeräten aller Art. Sie sind Händler und Partner von Firmen wie:

- Rational Schweiz AG
- MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
- FRIMA International AG
- BRITA Professional AG
- Lohberger Küchen Competence Center GmbH
- Rieber AG – Riebersystems & Equipment
- sowie weiteren namhaften Firmen

Dazu kommen Servicedienstleistungen sowie Seminare und Schulungen, unter anderem auch im eigenen Trainingscenter.

Dienstleistung wird gelebt

Bei uns wird der «DIENST AM KUNDEN» noch GROSS GESCHRIEBEN!

Wir bieten Gerätespezifisch massgeschneiderte Servicelösungen, damit die Betriebssicherheit und Werterhaltung über Jahre gewährleistet ist. Im Bedarfsfall steht unser



Werner Deimbacher, Inhaber



W GASTROTECHNIK GMBH
• DEIMBACHER

W. Deimbacher Gastrotechnik GmbH

Maschnixaweg 3, 7208 Malans

Telefon +41 81 544 51 55

+41 848 11 22 44 (Service-Nr.)

E-Mail w.deimbacher@wd-gastrotechnik.ch

 www.wd-gastrotechnik.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.

75 CAMBRIDGE
ENGLISH
EXCELLENCE 1940-2015

EDUQUA

TEACHING
TRAINING
TESTING

Cambridge English Languages GmbH

Oberstrasse 222, 9014 St. Gallen
Tel. +41 71 278 00 40

E-Mail info@cambridgeenglish-stgallen.ch

 www.celgmbh.ch

Die Spezialisten für Klaviere und Flügel

Klaviertechnik Tobehn, St. Gallen und das Musikhaus B&M, Schaan (FL) sind für Klavier- und Flügelkunden die professionellen Ansprechpartner. Vom Verkauf über Vermietungen und Konzertstellungen bis hin zu Klavierreparaturen und Klavierstimmungen findet hier der Kunde ein breites Angebot.

Die Geschäftsführer Simon Biedermann, Musikhaus B&M in Schaan (FL) und Edgar Tobehn, Klaviertechnik Tobehn in St. Gallen entschlossen sich 2014 im Klavier- und Flügelbereich eng zusammenzuarbeiten und Synergien zu nutzen. Die beiden Partner schliessen mit ihren Fachgeschäften für Tasteninstrumente im Fürstentum wie auch in der gesamten Ostschweiz eine Marktlücke.

«In unseren grosszügigen Räumlichkeiten in Schaan verfügen wir über eine erstklassige Auswahl an Klavieren und Flügeln der Premiemarken C.Bechstein mit ihren Tochterfirmen W.Hoffmann und Zimmermann sowie der Hersteller Schimmel und Yamaha», erklärt Simon Biedermann. Weitere Highlights sind derzeit zwei revidierte Steinway & Sons B-211 Flügel mit hervorragendem Klang und Spieltechnik. In Ruhe darf man die Trauminstrumente spielen und aussuchen, professionell beraten



durch Fachleute, welche die Instrumente dieser Hersteller sehr genau kennen.

Für Konzerte werden geeignete Instrumente, inklusive Transport, zur Verfügung gestellt. Dazu gehören auch die Stimmung und Intonation des Instrumentes vor Ort. Durch jahrelange Tätigkeit im Konzertbereich, wie beispielsweise der Tonhalle und dem Stadttheater St. Gallen, der Ziegelhütte Appenzell, diversen Tonstudios, Musikschulen und natürlich Privatkunden, verfügen Klavierbaumeister Edgar Tobehn und der dipl. Klavierbauer Christoph Tobehn über die entsprechenden Kompetenzen für diese anspruchsvolle Tätigkeit.

Revidierte Klassiker und Raritäten mit perfektem Klang und in neuem Glanz

Neu wurde 2016 ein Occasions-Center in St. Gallen eröffnet. Hier stehen für die Kunden aus der Ostschweiz und dem Fürstentum Liechtenstein gebrauchte, aber dennoch hochwertige Flügel und Klaviere in Topzustand zur Besichtigung und Probe bereit. «Unser Fokus liegt auf sehr guten Instrumenten von namhaften Herstellern. Wir sind immer bemüht, Klaviere und Flügel wie beispielsweise Steinway & Sons, Schimmel, Grotrian Steinweg oder C. Bechstein anzukaufen. Alle Instrumente werden in der Werkstatt fachlich so überarbeitet, dass sie klanglich und spieltech-



Klavierbaumeister Edgar Tobehn beim Intonieren eines Flügels

nisch wieder in Bestzustand sind. Die revidierten Instrumente liefern wir, wie die Neuen, mit 5 Jahren Garantie aus», erklärt Edgar Tobehn. Der Kunde bekommt aus fachkundigen Händen also ein neuwertiges Instrument.

Die qualifizierte Klavierbauwerkstatt führt sämtliche technischen und mechanischen Arbeiten sowie Mechanik-Revisionen optimal aus. Dazu gehört auch der komplett neue Aufbau der Klanganlage. Durch Neuberechnungen der Saiten und andere technische Verbesserungen kann der Klang und die Spielart gebrauchter Instrumente erheblich verbessert werden. Die Fachleute überarbeiten Gehäuseoberflächen und lackieren diese neu. Auch wertvolle Hochglanzflächen werden professionell ausgebessert und poliert. «Durch unsere Werkstatteinrichtung sind wir auch in der Lage, in ein vorhandenes Gehäuse ein neues Klavier einzubauen. Damit bekommt der Kunde ein Instrument neuester Technik mit einem einzigartigen Gehäuse, das es so wahrscheinlich nur einmal gibt», sagt Edgar Tobehn.

Mehr Spielfreude und -praxis durch Zusatzelektronik

Wer in einem Mehrfamilienhaus wohnt weiss, dass sein Klavierspiel die Nachbarn stören kann. Mit der Stummschaltung (Silent-System) wird die Mechanik des Klaviers entkoppelt, eine Sensorschiene nimmt die Impulse der Tastatur auf und über Kopfhörer werden die Töne elektronisch exakt wiedergegeben. Da sich der Anschlag der Tasten nicht ändert, ist weiterhin ein reelles Klavierspiel möglich. Eine wunderbare Sache für störungsfreies Üben in der Wohnung! Ebenfalls im Angebot sind Klimakontrollsysteme (Life-Saver) oder Selbstspielsysteme, mit denen Klaviere und Flügel wie von Zauberhand spielen. Dazu gibt es auf der Website von Klaviertechnik Tobehn ein eindrückliches Video. Für den Einbau sind die Mitarbeiter durch die Firmen Damp-Chaser, Korg, PianoDisc und C.Bechstein autorisiert.

Den Kunden bieten Musikhaus B&M und Klaviertechnik Tobehn verschiedene Miet- und Finanzierungsmodelle an. So kommt jedermann sehr einfach und schnell zum klanglich hochwertigen Wunschinstrument!


C. BECHSTEIN


**SCHIMMEL
PIANOS**

W. HOFFMANN


Klaviertechnik Tobehn
Alles rund ums Klavier.

Klaviertechnik Tobehn

Langgasse 138, 9008 St. Gallen

Telefon +41 (0)79 793 34 36

E-Mail info@klaviertechnik-tobehn.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9.00 – 12.00 / 13.00 – 17.00 Uhr

Samstag nach Vereinbarung

 www.klaviertechnik-tobehn.ch

Alles rund ums Klavier

- Verkauf von Neu- und revidierten Occasionsinstrumenten
- Klavier- und Flügelstimmung
- Konzert- und Studiostimmungen
- Dienstleistungen für Musikschulen und Institutionen
- Revisionen aller Art an Klavieren und Flügeln
- Polieren und Instandsetzen von Hochglanz-Oberflächen
- Oberflächenaufbau von Klavier- und Flügelgehäusen
- Einbau neuer Klaviere in alte Gehäuse
- Einbau von Klimakontroll-Systemen
- Einbau von Silent-Systemen
- Einbau von Selbstspiel-Systemen
- Vermietung von Klavieren und Flügeln für Anlässe



Mit der Stummschaltung (Silent-System) lässt sich störungsfrei das Klavierspiel üben.

 **MUSIKHAUS**

Musikhaus B&M AG

Feldkircherstr. 3, 9494 Schaan FL

Telefon +423 232 84 33

E-Mail info@musikhaus.li

Öffnungszeiten

Montag Geschlossen

Di – Fr 08.30 – 12.00 / 13.00 – 18.30 Uhr

Samstag 09.30 – 15.00 Uhr durchgehend

 www.musikhaus.li

Eine eigenständige Beratungsfirma, die sich mit Passion und grosser Erfahrung für Sie einsetzt

Die ECONAG Executive Consulting AG unterstützt Menschen zielgerichtet und tatkräftig bei der Suche und Entwicklung ihres Potenzials. In der Outplacement-Beratung zählt ECONAG zu den Pionieren in der Schweiz. Erfahrene Berater bieten für Führungskräfte und Unternehmen ein Executive Coaching an und begleiten sie individuell und ressourcenorientiert. Die Grundlage für das erfolgreiche und nachhaltige Wirken ist die langjährige Erfahrung.



Seit 1987 steht unser Unternehmen für individuelle und engagierte, gewissenhafte Beratung. Unser Anliegen ist ernsthafter Partner für die Unternehmen genauso wie für deren Mitarbeitende zu sein, um beiden Seiten eine nachhaltige Lösung zu bieten: in diesem Sinne stossen wir Entwicklungen an und begleiten kompetent Veränderungen. Engagement, jahrzehntelange Erfahrung sowie hohe Kompetenz prägen unsere Begleitung von Unternehmen und von einer Veränderung Betroffene. Es ist immer eine

unerfreuliche Situation, sich von Mitarbeitenden trennen zu müssen. Die Führungskräfte, welche diese schwierigen Entscheide fällen müssen, wünschen sich eine intensive und professionelle Beratung. Dies, weil solche Entscheide auch nicht an der Tagesordnung sind. Unsere Outplacement-Beratung bedeutet echte Unterstützung und Entlastung. Wir sind sehr erfahrene Fachberater, die den Trennungsprozess vorbereiten und begleiten und für alle erleichtern. Wir sind gegen 25 Jahre in der Outplacement Beratung tätig; dabei sind wir achtsame Ansprechpartner geworden, die individuell den Bezug zu den persönlichen Situationen und dem Umfeld finden. Wir empfinden in unserer Arbeit eine

grosse menschliche Verantwortung und bringen eine grosse Leidenschaft mit. Als Kleinunternehmer können wir sehr individuell auf alle Betroffenen und Beteiligten eingehen.

Ein Kernstück im strukturierten Prozess der Neuorientierung (der sich über fünf Phasen erstreckt) ist die sogenannte «Werkstatt der Meisterschaft», mit deren zehn Werkzeugen die gecoachten Personen eine wirksame Selbstanalyse und Standortbestimmung durchführen. Es folgt eine ausführliche Auseinandersetzung mit den Resultaten in einem anspruchsvollen Dialog. Unsere Methodik geht tief und bringt nachhaltige Erfolge in der persönlichen Ent-



ECONAG ist in St. Gallen an der Merkurstrasse beheimatet.



wicklung. Die Betroffenen lernen sich selbst, ihre eigenen Stärken und Fähigkeiten in einer intensiven Reflexion kennen.

Unser «Assessment» dauert über mehrere Wochen – parallel zu all den anderen Aufgaben und Tätigkeiten. Unser Vorgehen ist herausfordernd und anstrengend, im Resultat sehr effektiv und nachhaltig.

Der Erfolg unserer Unterstützung in der beruflichen Neuorientierung zeigt sich daran, dass entlassene Mitarbeitende eine neue, wirklich auch ihren Fähigkeiten und Interessen entsprechende Herausforderung finden – dies übrigens auch bei 50+ Betroffenen – ohne einfach den alten eingeschlagenen Pfad weiter zu gehen. Dies gilt auch bei Standortbestimmungen oder Coachings.

Eine menschliche Trennungslösung wirkt sich immer auf das Image des Unternehmens aus, eine positive Wahrnehmung innen wie aussen. Unruhe und Verunsicherung im Betrieb werden vermieden, trotz der schwierigen Situation.

Zu guter Letzt: Coaching und Talentmanagement, rechtzeitig eingesetzt, können sogar teils eine Trennung verhindern.



ECONAG

OUTPLACEMENT & COACHING

ECONAG Executive Consulting AG

Lindenstrasse 20, 8302 Kloten
Telefon +41 43 255 41 14

Merkurstrasse 4, 9000 St. Gallen
Telefon +41 71 220 90 66

E-Mail info@econag.ch

 www.econag.ch

GÖNNEN SIE IHREM WUNSCH NACH INDIVIDUALITÄT EINEN PASSENDEN RAHMEN.

MOROSO^M

Original-Design, Handwerkskunst und dazu Premium-Service nach Mass.
Herzlich willkommen im Kreis anspruchsvoller Individualisten.



Amanda und Charly Gamma,
Inhaber und Einrichter aus Passion.



ST. GALLERSTRASSE 45
CH-9500 WIL
TEL. 071 914 88 88
WWW.GAMMA.CH

GAMMA
PERSÖNLICHER WOHNEN

Über innere Haltung zum Erfolg

Der moderne Lebensstil ist geprägt vom Leistungsgedanken: immer mehr, immer schneller immer besser. Selbst soziale Interaktionen sind längst davon beeinflusst. Eine Yangsheng-Beratung verhilft zu mehr Harmonie und erleichtert den Umgang mit dieser Entwicklung.



Viele moderne Zivilisationskrankheiten wie Burn-out, Depressionen oder Erschöpfung können als Energiemangel diagnostiziert werden. Wenn Aktivität und Ruhe nicht mehr im Einklang sind, wenn ein nicht optimaler Lebensstil und die nicht angepasste Ernährung Probleme verursachen sowie Geist und Körper in Disharmonie sind, hilft Yangsheng. Aus Sicht der Chinesischen Medizin ist das ein Überschuss des Yang oder ein Mangel beim Yin.



Energie nimmt ab

Körper-Geist-Energie sind drei Faktoren, die im Menschen verbunden sind und direkten Einfluss auf dessen harmonischen Geist haben. Doch häufig springt der Geist von einer Aufgabe zur anderen, der Körper hinkt hinterher und die Energie nimmt ab. Die Folge sind moderne Zivilisationskrankheiten. Erst wenn der Geist auf den Körper wartet, tanken beide wieder Energie. Mit anderen Worten: Wer sich eine Yangsheng-Beratung gönnt, findet den Ausgleich für Erfolg in Alltag und Beruf. Grundlage sind Ruhe und die Motivation von innen.

Entschleunigung ist gefragt

Entschleunigung ist im Trend. Das spüren Shifu Shaofan Zhu und seine Mitarbeiter immer mehr. Aus 25 Jahren Erfahrung können sie sagen, dass die Nachfrage nach Entschleunigung steigt, weil immer mehr Menschen überfordert sind. Neu ist, dass nicht mehr einzelne Elemente des Yangsheng gefragt sind, sondern die ganzheitliche Beratung – was ohnehin der richtige Weg ist, um nachhaltig eine Veränderung des Wohlbefindens zu erreichen.

Das «wahre Ich»

Die Beratung beginnt mit einer gezielten Situationsanalyse und führt über mentales Training zu einer Selbstregulierung und Optimierung des Energiehaushaltes oder zum «wahren Ich». Die Kunden sind häufig Privatpersonen, welche dieses Bewusstsein auch ins Geschäftsleben mitnehmen. Auch ganze Firmen lassen sich durch Shifu Shaofan Zhu beraten. So ist Yangsheng in der heutigen Zeit besonders wertvoll, egal ob in Familie oder Beruf ein grosses Projekt ansteht.



中国武术学院
China Wushu Institut

CWI.21 AG China Wushu Institut

St. Jakob-Strasse 89, 9000 St. Gallen
Telefon +41 71 223 66 20

E-Mail info@chinawushu.ch

 www.chinawushu.ch

PIR Lamona – made to measure

Hochwertige Bekleidung in individuellem Design und hervorragender Passform

Wir bieten Ihnen hochwertige Massanfertigungen für Damen und Herren in Feinmass sowie diverse exklusive Accessoires für Gentlemen und Ladies aus St. Gallen, Zürich und weiteren Ortschaften der Schweiz an. Die Kleidung auf Mass wird ausschliesslich in Europa (Vollmasskonfektionssystem) produziert und im Atelier von PIR lamona von Monique Schneider, eidg. dipl. Schneidermeisterin und dipl. Modeberaterin, zusammen mit dem Kunden entworfen. Neben einer riesigen Auswahl an edlen Stoffen stehen unzählige Ausstattungsvarianten zur Wahl offen.



PIR lamona wurde im Jahre 2008 durch die **diplomierte Schneidermeisterin** und **diplomierte Modefachfrau** Monique Schreiber gegründet mit dem Ziel, Gentlemen und Ladies mit hochwertigen Massanfertigungen individuell zu stylen und zu beraten, mit edelsten auserlesenen Stoffen, nach den Wünschen der Kunden ausgesucht und zusammengestellt – ganz nach dem Motto «Sie sind einzigartig – ist es Ihr Anzug auch?».

Seit der Gründung wird PIR lamona an der **Davidstrasse 45** im **Herzen St.Gallens** durch Monique Schreiber als Gründerin, Inhaberin und Geschäftsführerin mit viel Herzblut und Begeisterung geführt. Monique Schreiber besuchte in den Jahren 1973 bis 1977 die fünfjährige Höhere Lehranstalt für Mode an der Ferrarischule in Innsbruck (modeferrari), an welche sich ein Praxisjahr in der Massschneiderabteilung

des Modehauses Hubertus anschloss (1977–1978), wo Monique Schreiber mit der selbstständigen Anfertigung von Massanzügen für Damen und Herren betraut war. Im Anschluss daran nahm Monique Schreiber mit Erfolg die Meisterklasse mit Abschluss Meisterprüfung an der Höheren Technischen Berufslehr- und Versuchsanstalt in Dornbirn in Angriff (1978–1979) und bildete sich sodann an der Schweizerischen Textilfachschule in St.Gallen zur diplomierten Modeberaterin weiter (2001–2003).

Als **ausgebildete und diplomierte Schneidermeisterin und Modefachfrau** verfügt Monique Schreiber über profunde und langjährige Kenntnisse und Fertigkeiten bezüglich Styling, Schnitttechnik, Stoff- und Materialkunde sowie betreffend des gesamten Herstellungs- und Verarbeitungsprozesses. Das Styling, die Konfigu-

ration und die Kontrolle der Verarbeitung jeder Massanfertigung von PIR lamona erfolgt daher von **fachkundiger Seite**.

PIR lamona
PERSONALIZED INDIVIDUAL REALISATION

PIR Lamona GmbH

Davidstrasse 45, 9000 St. Gallen

Telefon +41 71 244 82 16

Mobile +41 78 660 30 14

E-Mail pirlamona@bluewin.ch

 www.pir-lamona.ch

Willkommen im WDA Generationenclub

Demografische Veränderungen sind die neuen Treiber in unserer Welt! Unterschiedliche Dynamiken werden die gesellschaftlichen, wirtschaftlichen, ökologischen und politischen Entwicklungen von Nationen und Kontinenten formen und verändern.

Sinkende Fertilitätsraten, steigende Lebenserwartungen und schwer vorhersehbare Migrationsbewegungen sind Herausforderungen, vor welchen wir uns nicht verschliessen können. Wichtig erscheint uns, dass wir – neben den globalen Aspekten – auch die Auswirkungen auf unsere Situation in der Schweiz und in der Region St. Gallen betrachten. Aus diesem Grund wurde der **WDA Generationenclub** gegründet, in welchem sich bereits über 70 interessierte und aktive Mitglieder engagieren.

Im **Generationenclub** geht es nebst dem geselligen Austausch auch um die Wissensvermittlung und Organisation von hochkarätigen Treffen und Veranstaltungen. So fand im Februar ein Themenabend „**High Life in Pakistan**“ mit Regula Bubb-Abderhalden, der Gattin des Schweizer Botschafters in Wien, statt. Sie hat ihr Buch vorgestellt und über ihre Eindrücke und Erfahrungen während der Zeit als Schweizer Entsendete in Pakistan referiert.

Das nächste Treffen findet am 20. September 2017 statt. „**Zeit – und wie messen wir unser Leben**“; mit dieser Einladung werden wir eine Werksbesichtigung bei der **IWC in Schaffhausen** durchführen und aus erster Hand die verschiedenen Aspekte von „Zeit“ erfahren.



Der **WDA Anerkennungspreis** wurde zum ersten Mal anlässlich des 10. World Demographic & Ageing Forum 2016 verliehen. Die **Krönli-Kids des SC Brühl St. Gallen** waren die glücklichen Gewinner. Die Preisverleihung fand mit Alt Bundesrat Adolf Ogi in der grossen Aula der Universität St. Gallen statt.

Der mit CHF 3000.– dotierte Preis wurde vom Generationenclub gestiftet und wird in periodischen Abständen von zwei bis drei Jahren vergeben.

Das in St. Gallen domiziliert und 2002 gegründete World Demographic & Ageing Forum (WDA Forum) erkennt im globalen Megatrend „demografischer Wandel“ nicht nur grosse Herausforderungen, sondern auch einzigartige Chancen. Wir glauben an das Ziel, auch im 21. Jahrhundert Wohlfahrt und Wohlstand zu bewahren und zu vermehren. Diese Vision lässt sich aber nur mit einer ganzheitlichen und interdisziplinären Betrachtungsweise verwirklichen. Dazu müssen die vielfältigen kulturellen, wirtschaftlichen, regulatorischen sowie gesundheits- und bildungspolitischen Konsequenzen des demografischen Wandels

verstanden werden. Aus diesem Grund hat 2002 das WDA Forum, mit Sitz in St. Gallen, eine internationale, generationenübergreifende und permanente Plattform für Bevölkerungs-, Alters- und Generationenfragen geschaffen, welche einen weltweiten und breit gefächerten Austausch ermöglicht. Dabei bildet der Generationenclub das regionale Gefäss, in welchem sich die Mitglieder aus der Region St. Gallen ideell und finanziell im weltweiten Think Tank und Netzwerk des World Demographic & Ageing Forum engagieren können.

Wir freuen uns über Ihr Engagement und laden Sie herzlich ein, dem WDA Generationenclub beizutreten.

Anmeldungen:

Mail: info@wdaforum.org
www.wdaforum.org/Generationenclub
Die Jahresgebühr beträgt CHF 200.–

World Demographic & Ageing Forum

Kornhausstrasse 18, 9001 St. Gallen
Telefon +41 71 222 79 79

E-Mail info@wdaforum.org

 www.wdaforum.org



Gesunde Ferien voller Genuss

Umgeben von einem malerischen Park mit altem Baumbestand bietet die Oberwaid beste Voraussetzungen für eine erholsame Zeit, in der sich Körper und Seele bestens regenerieren können.

Seit 1845 befindet sich auf dem malerisch gelegenen Gelände am Rande von St. Gallen die Gesundheits- und Wellness-Oase Oberwaid. Vor 5 Jahren wurden die in die Jahre gekommenen Gebäude durch einen spektakulären Neubau von Architekt Carlos Martinez ersetzt, dem es gelang, das Beste von früher mit allen Annehmlichkeiten von heute zu verbinden.

Eine Auszeit für Ihr Wohlbefinden

Das Team der Oberwaid verbindet beste Schweizer Heiltradition mit hochmoderner Medizin in einem einzigartigen Ambiente. Dieses Konzept macht die Oberwaid zu einem Ort der Gesundheit, Vitalität und Lebensfreude. Hier finden Sie Ruhe und Genuss und bestens ausgebildete Fachleute, die Ihnen helfen, Ihre angestrebten Ziele zu erreichen. Wollen Sie Ihr Leben in gesündere Bahnen lenken oder Ihre Leistungsfähigkeit verbessern? Wir helfen Ihnen, einen gesunden Umgang mit Stress zu finden und entwickeln für Sie ein persönliches Ernährungs-, Sport- und Bewegungsprogramm, das es Ihnen erleichtert den Herausforderungen des Alltages besser und entspannter begegnen zu können. Unsere Medical-Wellness-Angebote unterstützen Sie dabei, ihre Batterien wieder aufzuladen, damit Sie Ihre Ressourcen wieder voll ausnützen können und sich in jeder Situation im eigenen Körper wohl und gut aufgehoben fühlen.



Smart ist in der Oberwaid auch die Küche.

In der Oberwaid verfolgen wir einen gesamtheitlichen Ansatz, der auch die Kulinarik mit einbezieht. Wir nennen es SMART Cuisine. Der Genuss steht dabei immer im Zentrum. Exquisit speisen und dabei etwas für die Gesundheit tun, ist in keiner Weise ein Widerspruch. Unsere Küche verwendet für die Kreation der Gerichte nur die besten Produkte. Dieses hohe Qualitätsbewusstsein verbinden wir mit altem Wissen über die Heilwirkung der einzelnen Zutaten. Alle Menüs sind so komponiert, dass Körper,

Geist und Seele satt werden. Die Speisen werden mehrmals täglich frisch und vitaminschonend für unsere Gäste zubereitet und enthalten wichtige Nährstoffe, natürliche Stimmungsaufheller, Mineralien und Spurenelemente für den Hirnstoffwechsel. Bei schönem Wetter servieren wir das Mittag- und Abendessen auf unserer herrlich gelegenen Terrasse.





Entspannen mit Panoramablick auf den Bodensee

Am Abend ist neben dem Park und der Terrasse auch unsere im Herzen des Hauses gelegene Bar ein beliebter Treffpunkt, um sich bei gepflegten Pianoklängen zu unterhalten und den Abend in angenehmer Gesellschaft ausklingen zu lassen. Unsere 140 gediegen ausgestatteten und grosszügig geschnittenen Zimmer bieten entweder einen schönen Blick in den Park oder einen unübertrefflichen Panoramablick auf den Bodensee und die Berge. Jedes Zimmer verfügt über einen grossen Balkon, so dass Sie die herrliche Umgebung auch ganz privat für sich geniessen können.

Der perfekte Ort für Seminare und Meetings

Seminare, Schulungen und wichtige Meetings brauchen vor allem eins: Einen Ort, wo es ruhig ist und man sich ungehindert und fokussiert der eigentlichen Aufgabe widmen kann. Die Oberwaid ist hier auf je-

den Fall die richtige Wahl. Unser Haus verfügt über fünf mit modernster Technik ausgestattete Seminarräume von 18 – 122 m². Unseren Seminargästen stehen selbstverständlich sämtliche Einrichtungen des Hauses offen. Eine angenehme Rundumversorgung und damit beste Voraussetzungen für ein gelungenes Meeting oder eine erfolgreiche Schulung sind auf jeden Fall vorhanden.

Individualität wird bei uns gross geschrieben.

Unser Angebot ist mindestens so vielfältig wie die Bedürfnisse unserer Gäste. Auf unserer Website finden Sie laufend aktuelle Kennenlern-Angebote. Unser Betreuungsteam stellt Ihnen aber auf Anfrage sehr gerne auch ein ganz individuelles Angebot zusammen, wie Sie persönlich am besten von den vielen Möglichkeiten profitieren können, die das Juwel Oberwaid Ihnen eröffnen kann.

OBERWAID
KURHOTEL & PRIVATKLINIK

Oberwaid AG – Kurhotel & Privatklinik

Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen
Telefon +41 71 282 04 50

E-Mail info@oberwaid.ch

www.oberwaid.ch

Hotel Flawil, powered by Rössli

Ein Haus voll Gastlichkeit – gross genug, um den vielfältigen Wünschen der Kundschaft zu dienen. Klein genug, um die Gemütlichkeit und Vertrautheit von uuhause auszustrahlen. Das ist die Devise des neuen Hotels Flawil, welches von Irene Baumann und ihrem Team als Zusatzbetrieb zum bekannten Restaurant Rössli betrieben wird.

Als 2011 das einzige Hotel in Flawil abgebrochen wurde, hatte der Ort keine Hotelzimmer mehr anzubieten. Mit der Eröffnung des neuen, modernen Hotels Flawil hat sich das glücklicherweise wieder geändert. 12 Zimmer mit total 22 Betten und eine Suite bieten den Geschäfts- und Privatreisenden 3 Sterne Komfort auf höchstem Niveau. «Die Zimmer sind gemütlich-funktional eingerichtet und erfüllen die Wünsche von Geschäftsreisenden von heute. Das heisst grosszügige Badezimmer, bequeme Federkernbetten, kostenloses WLAN in allen Räumlichkeiten, grosse Flachbildfernseher, vollautomatischer Check-in über Code, und ausreichend Parkmöglichkeiten», erklärt Irene Baumann die vielen Vorzüge des neuen Hotelbetriebs. Sie ist gleichzeitig Pächterin des Restaurants Rössli sowie des Hotels Flawil. Die Eigentümer und Bauherren des neuen Hotels Flawil hatten die Idee, Irene Baumann als Pächterin einzusetzen und so Synergien zum Restaurant Rössli zu nutzen. Mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Hotelbranche brachte sie schon in der Bauphase viele Ideen und Erfahrungen ein, was in funktionaler Zimmerausstattung und überzeugendem Hotelkonzept resultierte. «Eigentlich wäre das Hotel Flawil ein Garni, aber wir bieten im benachbarten Rössli dem Gast die Möglichkeit für Abendessen an. Besonders Geschäftskunden schätzen diesen Service, denn nach langer Anreise wollen sie nicht



Geräumige, moderne Badezimmer und komfortable Betten mit Federkernmatratzen zeichnen die 12 Zimmer des Hotels Flawil aus.



Im traditionsreichen Restaurant Rössli (vorne) kann der Gast des Hotels Flawil sein Abendessen geniessen.



Irene Baumann führt das Hotel Flawil sowie das Restaurant Rössli mit viel Leidenschaft und Elan.

auch noch ein Restaurant im Ort suchen», so Irene Baumann. Dank der Kombination von Hotel und Restaurant darf sich das Hotel Flawil als 3 Sterne Betrieb einstufen.

Im traditionsreichen Restaurant Rössli einzukehren lohnt sich aber nicht nur für Hotelgäste. Der Gasthof ist in Flawil eine Institution und wurde, nach wechselvoller Geschichte, in den letzten Jahren aufwendig restauriert und umgebaut. Ob Liebhaber guter Küche, Vereine, Hochzeits- oder Geburtstagsgesellschaften – in den schönen und gemütlichen Räumlichkeiten und dem Saal des Rössli fühlen sich alle Gäste wohl. Auch Raucher sind im Rössli willkommen. Für ihren Genuss ist eine der schön-



Gediegen und doch gemütlich – das Restaurant Rössli verbindet Tradition mit modernem Ambiente.

ten Raucherlounges in der Umgebung eingerichtet. Die Speisekarte bietet ein reichhaltiges, saisonales Angebot, vom einfachen Menu bis zum Gericht für gehobene Ansprüche. Ein breites Sortiment an feinen Weinen zu attraktiven Preisen, abgestimmt auf die verschiedenen Angebote, runden die Karte ab.

«Geschäftskunden schätzen die unmittelbare Nähe zum Restaurant für ein Abendessen und ein Glas Wein. Hochzeits- oder Geburtstagsgesellschaften können ihren Gästen eine unkomplizierte und bequeme Übernachtungsmöglichkeit anbieten. Wir bieten also für jeden Geschmack etwas», sagt Irene Baumann. Dass dieses vielfältige Angebot gerne und gut genutzt wird, beweisen die vielen Stammgäste, welche das Hotel Flawil, aber auch das Rössli immer wieder gerne besuchen und die herzliche Gastfreundschaft geniessen.



Restaurant Rössli

Wilerstrasse 8, 9230 Flawil
Telefon +41 71 393 21 21

Öffnungszeiten

Mo – Do 08.30 – 23.30 Uhr
Freitag 08.30 – 24.00 Uhr
Samstag 11.00 – 24.00 Uhr
Sonntag Ruhetag, für Gruppen
auf Anfrage offen

Hotel Säntispark – Ihr Zuhause auf Zeit

Der vielfältige Wohlfühlort für Freizeit, Business, Gesundheit und Sport.

Ob Freizeitvergnügen, Business-Events, Trainingslager, actionreiche Familienferien oder erholsamer Kurzurlaub – das Hotel Säntispark bietet für jedes Bedürfnis das passende Angebot. Es bietet seinen Gästen 136 moderne und grosszügige Zimmer und Suiten mit besonderem Wohlfühlambiente an, ausgestattet mit hohem Wohnkomfort. Das angrenzende Freizeitzentrum Säntispark mit der grosszügigen Bäder- und Saunawelt, dem Fitnesscenter und Wellness-Bereich sorgen für erholsame Stunden zu zweit und Bade-spass für die ganze Familie.

Doch nicht nur die Infrastruktur lässt keine Wünsche offen, sondern auch die Küche besticht durch Innovation, Regionalität und Kreativität. Küchenchef Sven Binnemann und sein Team sorgen für die kulinarische Vielfalt und eine abwechslungsreiche Genussreise.

Sie schätzen ausserdem einen guten Wein zum Essen? Im Weinkubus in der Hotel-Lobby befindet sich so manch edler Tropfen. Andrea Adduci, F&B Manager im Hotel Säntispark, berät die Gäste auch gerne persönlich bei der Auswahl des passenden Weins.

Erholung und Genuss pur

In den Sommermonaten laden die drei Terrassen der Restaurants Uliveto, Schnabelweid und Pit Stop Lounge & Bar zum Verweilen ein. Geniessen Sie im Ristorante Uliveto zwischen Ölweiden und Sonnensegeln das italienische Flair mit frischer, kreativer und genussvoller Küche im mediterranen Ambiente.



«Gnüsse uf Schwizerisch!» Im Restaurant Schnabelweid hält das Küchenteam kulinarische Schätze aus der Schweizer Küche für Feinschmecker bereit. Im hoteleigenen «Buuregarte» kann man auf der Terrasse des Restaurants Schnabelweid die Seele baumeln lassen und entspannte Momente zwischen selbst angebauten Kräutern, Blumen und Gemüse geniessen.

Die stilvolle und grosszügige Pit Stop Lounge & Bar lädt sowohl an lauen Sommerabenden wie auch im Winter am Kaminfeuer zum Verweilen und zum Plaudern ein. Ob zum entspannten Feierabendbier oder genussvollen Apéro im stilvollen Ambiente geniessen die Gäste erfrischende Cocktailkreationen und herrlich leichte Snacks bei sanfter Hintergrundmusik.

Feste und Hochzeiten – Ja, ich will!

Auch für Grossanlässe und Events bietet das Hotel Säntispark seinen Gästen den idealen Rahmen. Ob Kundenanlässe, Mitarbeiter-

Feste, Firmen-Jubiläen, Geburtstage oder Hochzeiten – der moderne Bankettsaal mit seiner Fensterfront und Blick in den hoteleigenen Park lädt zum Feiern ein. Mit Sitzplätzen für rund 150 Personen und moderner Infrastruktur eignet sich der Bankettsaal für Events und Anlässe mit hohen Ansprüchen. Tullia Halbmayr, Leiterin Conference Service & Banqueting und ihr Team beraten Sie unverbindlich und gestalten Ihren Anlass ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen.



säntispark ^{****}

Hotel Säntispark

Wiesenbachstrasse 5, 9030 Abtwil

Telefon +41 71 313 11 11

Fax +41 71 313 11 13

E-Mail hotel@saentispark.ch

 www.hotel-saentispark.ch

Holz ist Zukunft.

Blumer-Lehmann vereint Hightech und traditionelles Handwerk im Holzbau

Holz ist der natürlichste aller Baustoffe – als einziger nachwachsender Baustoff überzeugt er jedoch nicht nur in ökologischer sondern auch in architektonischer und wirtschaftlicher Hinsicht. Bauen mit Holz wird in Zukunft eine tragende Rolle in der Erreichung von Klimazielen bzw. der Bindung von CO₂ einnehmen. Sowohl bei Neubauten wie auch bei Umbauten oder energetischen Sanierungen von Gebäuden ist Holz der bevorzugte Werkstoff.

Holz ist natürlich hightech

Die herausragenden technischen Eigenschaften von Holz in Kombination mit digitalen Planungs- und Fertigungstechnologien ermöglichen den Bau faszinierender Tragstrukturen und architektonisch visionärer Gebäude. So können beispielsweise problemlos Tragwerke für mehrgeschossige Gebäude aus Holz erstellt werden. Kein Wunder überbieten sich weltweit renommierte Architekturbüros in den letzten Jahren mit Holzbau-Visionen, die gerade im urbanen Raum verstärkt Akzente setzen. In enger Zusammenarbeit mit Architekturgrößen wie Shigeru Ban, Foster + Partners oder Herzog & de Meuron konnte die Blumer-Lehmann AG eindrucksvolle Projekte im In- und Ausland entwickeln und umsetzen. Der Werkstoff Holz kombiniert Technik, Natürlichkeit und Sinnlichkeit und schafft so die Grundlage für inspirierende Räume.



Leidenschaft für den Holzbau

Die Blumer-Lehmann AG blickt auf langjährige Erfahrung im Holzbau zurück und hat mit unzähligen realisierten Projekten im Industrie- und Gewerbebau, Wohnobjekten, öffentlichen Bauten, Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie Meilensteine in Holz gesetzt. Mit Kreativität und Leidenschaft für den Werkstoff Holz setzen sich die Mitarbeitenden für die Realisierung innovativer Projekte ein. Die Blumer-Lehmann AG bietet umfassende Holzbaukompetenz, von der Beratung über das Engineering, die Produktion, Montage und Projektleitung: alles aus einer Hand.

Modul- und Temporärbau – Raumlösungen aus Holz

Dem Trend zum «Schnellen und Temporären» in der heutigen Zeit wird im Modulbau

mit flexiblen Lösungen Rechnung getragen. Auch hier kommt der Holzbau häufig zum Einsatz. Moderne Modulbauten genügen höchsten Standards in Sachen Komfort und Wirtschaftlichkeit. Der Modulbau kommt für schnelle, flexible Lösungen für Gewerbe und Handel, Industrie, Verwaltung, Bildung, Wohnen und zusehends auch für temporäre Unterkünfte im Asylwesen zum Einsatz.

Schweizer Holz – ökologisch überzeugend

Die Familienbetriebe der Lehmann Gruppe setzen auf einheimisches Holz. Kurze Transportwege und eine vorbildliche, zertifizierte Waldbewirtschaftung garantieren Nachhaltigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette. Dazu kommen ökonomische Aspekte wie die Schaffung von Arbeitsplätzen und Wertschöpfung in der Region.



Lehmann Gruppe

Seit über 140 Jahren befassen sich die Unternehmen der Lehmann Familien-gruppe mit dem Werk- und Baustoff Holz. Angefangen hat alles mit einem Wasserradbetriebenen Sägewerk auf dem Erlenhof. So wird das Betriebs-gelände im St. Gallischen Gossau schon fast liebevoll genannt. Hier wird Holz komplett und nachhaltig verarbeitet. Restholz, das nicht für den Bau oder die Industrie verwendet werden kann, wird zu Pellets und Briketts gepresst oder im eigenen Biomasse-Kraftwerk zu Wärme und Strom für den energieautarken Betrieb und die Standortgemeinde Gossau verarbeitet.



Blumer-Lehmann AG

Erlenhof, 9200 Gossau

Telefon +41 71 388 58 58

Fax +41 71 388 58 59

E-Mail info@blumer-lehmann.ch

 www.blumer-lehmann.ch

Wicon AG – Wir verstehen Mechanik

Die 4. industrielle Revolution bietet für Schweizer KMU eine exzellente Chance. Um auf die veränderten Herausforderungen reagieren zu können, wurde aus drei Firmen die Wicon AG als Unternehmung zur gesamtheitlichen Metallbearbeitung gebildet.

Aus Spöndli & Seger AG, Fagagnini AG und Wicon AG entstand die neue Industriegruppe, die unter dem bestens bekannten Namen Wicon AG ihre Aktivitäten Anfang April am neuen Standort in Andwil/SG aufgenommen hat. Das KMU beschäftigt 85 Angestellte. Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates ist Giorgio Salvo. «Ich bin überzeugt, dass wir mit dieser Betriebsgrösse und diesem gebündelten Angebot ein exzellenter Partner für die Industrie sind.» Dieser Zusammenschluss sei ein wichtiger Schritt zur Sicherung der Zukunft.

Kritische Grösse gesichert

Aus Erfahrung weiss Giorgio Salvo, dass Industrieunternehmen nach starken Lieferanten in der spanabhebenden Metallbearbeitung suchen, «vielen dieser Lieferanten fehlt aber die kritische Grösse, um den hohen Kundenanforderungen in verschiedenen Bereichen gerecht zu werden». Damit spricht er Engineering, Dokumentation, effiziente Produktion, Prozessabläufe, Zertifizierung und Messtechnik an. Die Wicon AG könne dies aufgrund der vorhandenen Synergien problemlos abdecken.

«Alles aus einer Hand»

Das gemeinsame Angebot ist kreatives Engineering, die Herstellung mechanischer Bauteile, anspruchsvolle Baugruppen und eine hochautomatisierte Fertigung von Präzisionsbauteilen. «Wir bieten eine Skalierbarkeit vom Prototypen bis zur Grossserie und das aus einer Hand», betont Frank Zwick, Leiter Verkauf und Marketing. Er ist überzeugt, damit auf die strukturellen Marktveränderungen reagieren zu können. Für ihn ist nämlich klar: «Dieser Prozess ist noch nicht abgeschlossen.»



Neuer Standort in Andwil

Dreimal über 25 Jahre Erfahrung

Ihren neuen Sitz hat die Wicon AG in Andwil/St. Gallen. Als eingebrachte Stärken der Partner bezeichnet Giorgio Salvo, dass jeder der drei Betriebe über 25 Jahre Erfahrung in konsequentem Innovationsmanagement mitbringe. «Alle Firmen haben sich durch Ideen, Fleiss, Können und Flexibilität zu führenden Spezialisten in Planung, Konstruktion und Herstellung individueller, kundenspezifischer Systemlösungen entwickelt.»



Giorgio Salvo, CEO



Sie fordern, wir lösen – Sondermaschinen für Ihre Produktion

Unsere Kompetenz liegt in der Entwicklung, Fertigung und

Montage von Anlagen und Vorrichtungen zur rationellen Herstellung komplexer Produkte. Technische Aufgabenstellungen sind für unser Konstruktionsteam eine willkommene Herausforderung. Wir überprüfen die technische Machbarkeit, erarbeiten Lösungsvorschläge, planen, entwickeln, konstruieren und realisieren Lösungen mit einer hohen Funktionalität. Dabei stehen bei uns Flexibilität, Kundennähe und Innovationsfähigkeit an erster Stelle.





Automotive – Serien bis zu 15 Millionen pro Jahr

Ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist Automotive. Im Werk in Oberuzwil wird die mechanische Bearbeitung von Serien bis zu 15 Millionen Stück pro Jahr angeboten. Dabei sind wir aber nicht auf Automobilhersteller und ihre Lieferanten fixiert, sondern auf alle Branchen, in denen grosse Stückzahlen mechanischer Teile benötigt werden. Unsere hoch automatisierten Prozesse nach ISO/TS 16949 und ISO 9001 mit integrierten Messverfahren und Regelkreisen sichern die Kontinuität von dokumentierter Qualität und Quantität.



Kundenorientierte Lösungen in höchstem Qualitätsstandard

Wir fertigen mechanische Präzisionsbauteile und anspruchsvolle Baugruppen für die verschiedensten Industrien – vom Prototypen über eine Einzelfertigung bis hin zu Klein- und Mittelserien. Dabei setzen wir auf das grosse Know-how von motivierten Mitarbeitenden an prozesssicheren Bearbeitungsmaschinen. Unser moderner Maschinenpark gepaart mit computerunterstützter Programmierung (CAM) erlaubt höchste Genauigkeit bei der Fertigung wie auch bei der Qualitätssicherung. Komplexe Bauteile fertigen wir auf 5-Achsen CNC-Maschinen.



Bewährte Fertigungstechnologie ist wieder gefragt

In den 70er Jahren war die Technologie weit verbreitet – heute gehören wir zu den wenigen Unternehmen, welche Stossmaschinen (auch Schnellhobler genannt) gezielt im Einsatz haben. Mit ihrer spanabhebenden, linearen Hauptbewegung, dem Stossen, werden Ebenen, Vielecke, Innenverzahnungen, Keilwellen, Zahnräder wie auch Führungen in perfekter Qualität und mit höchster Genauigkeit erzeugt. Neben dem Stossen zählen wir auch das Räumen und Ziehen zu unseren Kompetenzen.



Wicon AG

Feldrietstrasse 8, 9204 Andwil
Telefon +41 71 394 56 00

E-Mail info@wicon.ch

 www.wicon.ch

Die Natur liefert die edelsten Materialien

Perfekt gekleidet in Pelz und Leder dank dem Fachgeschäft Johann Hofstetter

«Pelze, Felle und Leder gehören zu den edelsten Materialien, welche die Natur uns Menschen liefert. Langjährige Erfahrung im Kürschner-Handwerk lassen daraus in Verbindung mit dem Zeitgeist umweltverträgliche Meisterwerke entstehen, welche gutes Modedesign erst so richtig lebendig werden lassen», erklärt Hans Hofstetter. Er führt in dritter Generation das Pelz- und Lederfachgeschäft in Flawil. Die zahlreichen, anspruchsvollen Stammkunden des Traditionshauses schätzen vor allem die grosse



Auswahl und das individuelle Design. Für die Kundschaft jedoch besonders wichtig sind die ausgesuchte Qualität sowie das Wissen um die Herkunft der Ware. Die Johann Hofstetter AG bezieht die Felle wenn immer möglich aus der Schweiz oder der Schweiz kulturell nahen Ländern. So stammen Rotfuchsfelle ausschliesslich aus einheimischer Jagd. «Es ist für uns wichtig zu wissen, woher die Felle stammen, die wir verarbeiten. So ist nachvollziehbar, dass die Tiere in den Herkunftsländern gesetzeskonform gezüchtet, gehalten oder bejagt wurden. Jedes Teil ist mit diesen Informationen für den Kunden transparent gekennzeichnet und deklariert», so Hans Hofstetter.

Dass die Produkte von der Johann Hofstetter AG von bester Qualität sind, sieht auch ein ungeübtes Auge im Geschäft an der St. Gallerstrasse in Flawil. Jede Saison findet hier der Kunde die neuesten Modelle an Jacken, Mäntel, Handschuhen, sonstigen Modeartikeln und Accessoires aus Pelz und Leder.

Eine Spezialität des Hauses ist die Umarbeitung von bestehenden Pelzbekleidungen, wie Hans Hofstetter erklärt: «Ein vererbtes, wertvolles Stück wird in Absprache mit dem Kunden dem Zeitgeist angepasst zu etwas ganz Neuem, Individuellem – und somit nachhaltig recycelt.»

Ein schöner Pelz ist jedoch nicht nur zum Tragen am Körper geeignet. Er lässt sich ebenfalls wunderbar als wertvolles Wohn-

accessoire verwenden. Dafür finden die Kunden in Flawil ein schier unendliches Sortiment an Schaffellen aller Couleurs und Grössen. Kuscheliger warm, pflegeleicht und besonders langlebig strahlen sie im Wohnbereich oder auf dem Sitzplatz eine wohlige Atmosphäre aus. Auch ein breites Spektrum an Rinds-, Fuchs- oder Rehellen steht zur Auswahl bereit.

Seit den 90 Jahren ist die Johann Hofstetter AG stets der Devise treu geblieben, ausgesuchte Materialien mit perfekter Handwerkskunst zu edlen Produkten zu verarbeiten. Sollten Sie also auf der Suche nach einem schönen Stück Pelz, Fell oder Leder sein, müssen Sie die Johann Hofstetter AG in Flawil unbedingt besuchen!



Johann Hofstetter AG

St. Gallerstrasse 48, 9230 Flawil
Telefon +41 71 393 11 12

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr
Samstag 09.00 – 12.00 / 13.30 – 16.00 Uhr

 www.hofstetter-world.com

Atrimos.Immobilien

ECHTE IMMOBILIEN

ECHTE MAKLER

ECHTE PREISE

ECHTE WERTE

IHRE LOKALEN IMMOBILIENMAKLER

GEMEINSAM
VERKAUFEN & VERWALTEN
WIR IHRE IMMOBILIEN!



VERTRAUEN
SIE IHREM LOKALEN
IMMOBILIENMAKLER
UND VERWALTER!

Telefon 071 950 16 16
info@atrimos-immobilien.ch
www.atrimos-immobilien.ch





Das Strandhotel Markus

Text und Interview: Maximilian Marti

Dieses fiktive Hotel steht in St. Gallen am Meer. Es ist bekannt in zwei Welten: in der Schweizer Hotellandschaft zeichnet es sich aus durch ein weltweit noch nie dagewesenes Betriebsprinzip: ungleich vieler, eigentlich aller Hotels, kommt dieses mit seiner vollen Belegschaft von vier Mann zu seinen Gästen, anstatt auf diese zu warten. Der Betrieb wird geführt von vier innovativen Herren mit dem gemeinsamen Ziel, alle und jeden teilhaben zu lassen an ihrem Spass als Gastgeber. Eine andere Gemeinsamkeit ist ihre Begeisterung für Musik. Diese führte dazu, dass jeder von ihnen ein Instrument spielt, was sie schliesslich dazu veranlasste, als Band aufzutreten.

Direktor Markus Suter spielt Bass und führt die Bücher. Sein singender Bruder Florian ist verantwortlich für das Animationsprogramm und spielt Gitarre. Empfang, Betreuung und Synthesizer sind die Domänen von Philippe Städler, Marco Steiner trommelt für das pulsierende Betriebsklima. Mit diesem Pool an guten Mitarbeitern ist jeder Aufenthalt im Strandhotel ein Erlebnis. Um ein klares Bild zu bekommen fragte ich Markus Suter:

Herr Direktor, wann wurde Strandhotel Markus eröffnet?

Die Initialzündung fand 2005 statt, da nannten wir uns noch Firetag, in Anlehnung an Feiertag. Vorher machte ich mit an einem Songwriter Contest im Moods in Zürich. Mein Song kam an. Nach meinem Vortrag durfte ich meinen Bedarf an Musikern bekanntgeben, worauf Musiker von Lovebugs und Lunik mein Lied spielten und dieses aufgezeichnet wurde. Ermutigt begann ich, mehr Songs zu schreiben und gründete Firetag. 2009 kam ein neuer Drummer dazu, ein neuer Proberaum wurde gefunden, die Zeit war reif für einen neuen Namen.

Und wie entstand dieser?

Wir wählten Strandhotel, weil wir eine ganze Etage mit vier Zimmern zur Verfügung hatten, wie in einem Hotel und mit der Musik und allem Drum und Dran – am Leben kam oft eine Art Ferienstimmung auf. Mein Bruder Markus gab seinen Namen, Strandhotel Markus war ready for Business.



Wie beschreibt Ihr eure Musik?

Wir bevorzugen Pop mit Rock und Elektro-Elementen und verstehen das, was wir machen, als Chill-out Sound, als Partymusic. Wir benutzen Piano, Synthesizer, digitale Sounds, Bass und Marcos heisse Drumbeats als Verpackung für unsere Texte. Weil wir unsere Ideen und Anregungen unverdünnt mit unseren «Gästen» teilen wollen, wird in Hochdeutsch gesungen. Natürlich experimentieren wir auch mit englischen Songs, aber wir fühlen uns wohler mit Hochdeutsch, weil damit unsere schrägen Texte punktgenauer und eben, vor allem klar verständlich ankommen. Wir vom Strandhotel Markus finden die Botschaft genauso wichtig wie die Musik.

Welches war euer bisher grösster Auftritt?

Das war 2006 in Tufertschwil. Dieser kleine Ort in der Ostschweiz organisiert ein riesiges Openair mit einem Line-Up, das sich sehen lassen konnte. Wir waren die Vorband von Jamiroquai. Es war wie Rotterdam, halb Europa war da und machte Party, ein super Erlebnis vor, auf, aber auch hinter der Bühne. Dort hatte jemand eine Playstation installiert zum Karaoke singen. Damals war Juli's «Perfekte Welle» oft am Radio zu hören. Ausgerechnet in dem Moment, als Florian ihre Nummer zum Besten gab, marschierte Juli vorbei und lachte sich kaputt. Auch ein Highlight war unser Auftritt 2015 im Kugl in St. Gallen. Zu der Zeit war unser Song «Disco, Disco! Party, Party!» der Fetten-Hit schlechthin. Als wir eintrafen war niemand dort, doch plötzlich war alles rammelvoll. Nach meiner

Ansage, dass wir den Song zur Feier des Tages gratis auf CD abgeben, stürmte das Volk die Bühne, ein unvergesslicher Moment!

Habt Ihr eine zentrale Botschaft?

Die ist eigentlich zusammengefasst in unserem neuen Song «Wie Gott in Frankreich». Leute, feiert das Leben. Darum, wenn das Strandhotel Markus in der Nähe ist, zögert nicht! Tretet ein, gönnt Euch eine coole Auszeit mit Spassfaktor. Kommt und feiert mit uns, Ihr werdet es nicht bereuen.

www.strandhotel-markus.ch



Im Frühling 2017 erschien die aktuelle EP «Am seidenen Faden».



NO LIMITS

**LÄNGER
NÄHER
BESSER**

**GOLFCLUB GAMS-WERDENBERG
WWW.GOLFGAMS.CH**

Haagerstrasse · Postfach 113 · CH-9473 Gams
Tel. +41 (0) 81 772 4000 · Fax +41 (0) 81 772 4002
info@golfgams.ch · www.golfgams.ch



Attraktive Mitgliedschaften und Golfangebote für jedermann im Golfclub Gams-Werdenberg

Was gibt uns der Golfsport? Die positiven Wirkungen des Golfspiels auf Körper und Geist machen aus ihm den perfekten Sport für ALLE. Man kann nicht früh genug damit anfangen! Golf ist ein Freiluft-sport, der Konzentration, Koordination und Ausdauer miteinander verbindet. Golf spielen hält fit, man schliesst neue Bekanntschaften und kann sich gleichzeitig an ungewöhnlichen und wunderbaren Orten erholen und kann diesen sein ganzes Leben lang ausüben! Bei welcher Sportart können sich Grosseltern mit ihren Enkelkindern mit dem gleichen Hobby in der Natur verweilen und sich je nach Spielstärke bei einem Wettspiel messen? Falls Sie tatsächlich noch Zweifel haben sollten, dass Golf kein richtiger Sport für Sie ist, buchen Sie bei unseren Golflehrern (www.golfgams.ch) mit ihrer Familie oder Freunden einen Schnupperkurs und lassen Sie sich überraschen wie einfach es geht! Nach erfolgreichem «Schnuppern» besteht die Möglichkeit, in unserer Golf-Academy einen Platzreifekurs zu besuchen und dann sofort mit unserem Einsteiger-Angebot für nur CHF 750 die Golfanlage Gams-Werdenberg und den Golfsport für ein Jahr lang zu geniessen. Es würde uns sehr freuen, Sie bei uns in Gams begrünnen zu dürfen.



Saison

Ohne Schnee ganzjährig mit Sommergreens bespielbar

Parcours

18 Loch Par 72, 6046 m

Platzbeschreibung

flaches Gelände, viele Wasser- und Naturhindernisse, einmalige Bergkulisse, eine der grössten und attraktivsten Übungsanlagen (Driving-range) der gesamten Ostschweiz (offen für alle, auch Nichtmitglieder)

Greenfee

Montag – Freitag CHF 90

Samstag – Sonntag CHF 110

Mitgliedschaften

Vollmitgliedschaft bereits mit 5 handelbaren Aktien (CHF 5'000) Junioren und Nachwuchs bis 25 Jahre für nur CHF 600 Jahresbeitrag

Spezielle Angebote

Einsteiger-Angebot CHF 750

Welcome-Angebot CHF 950

Auskunft Alle Informationen sind auf www.golfgams.ch ersichtlich oder Albert Friedli (Clubmanager) gibt Ihnen gerne persönlich Auskunft

Sehr attraktive
Mitgliedschaften

Einsteiger-Angebot
für CHF 750

Welcome-Angebot
für CHF 950



Oase des Genusses

Gourmets und Geniesser kommen im Ristorante Segreto in Wittenbach auf ihre Kosten. Gutes Essen mit überraschenden Elementen, der passende Wein, ein schönes Ambiente und die familiäre Atmosphäre lassen die Zeit wie im Flug vergehen.

Im Ristorante Segreto dreht sich alles um ein entspanntes Lebensgefühl. Dieses beginnt mit einer angenehmen Atmosphäre, welche wir in der Sommerlounge geniessen und uns auf ein wunderbares Essen mit-samt passendem Wein freuen dürfen. Dem Team des Segreto ist der persönliche Umgang mit seinen Gästen sehr wichtig und deshalb ist es auch ein Ziel, dass die Gäste nicht einfach ins Segreto kommen, sondern zu Martin, um einen schönen Abend zu verbringen.

Kreativität wird selber serviert

Um noch mehr als persönlicher Gastgeber wahrgenommen zu werden, wurde das Konzept geändert. Die Köche kochen nicht nur, sie servieren ihre Kreation nach Möglichkeit selber. So hat der Restaurantleiter Benjamin Gilly mehr Zeit für seine Gäste und der Gast lernt nicht nur den Koch kennen, sondern erfährt ebenfalls etwas über sein Gericht und kann Fragen stellen. Schliesslich kommen aus der Küche immer wieder Überraschungen oder ungewöhnliche Gerichte, denn der Kreativität sind schliess-



lich kaum Grenzen gesetzt. Gleichzeitig wird damit betont, dass nicht nur Martin Benninger in der Küche steht, sondern ein Team. «Gastronomie ist immer Teamarbeit», betont Martin.

Maximal 99 Prozent möglich

Die Küche des Ristorante Segreto hat einen Stern bei Guide Michelin und 16 Punkte beim Gault Millau. Die Produkte sind also von ausgezeichneter Qualität, die Finesse auf dem Teller ist einzigartig, der Geschmack wird auf den Punkt gebracht und das Niveau der Zubereitung ist hoch. Ausgewiesen ist ebenfalls die hohe Kreativität des Küchenteams. Dieses Niveau wurde

erreicht, weil maximal 99 Prozent erreicht werden können. «Es muss immer Steigerungsbedarf geben und man darf nie ein Maximum erreicht haben», betont der Maitre und ergänzt: «Die Küche muss Trends aufnehmen, die Gerichte müssen überraschen.» Dieser ehrgeizige Grundsatz gilt in allen Bereichen des Segreto, also inklusive Service und Umgebung.

Qualität im Vordergrund

Das Degustationsmenu wechselt alle 6 Wochen und wird nach Möglichkeit, aus regionalen Produkten bestritten, wenn die Qualität stimmt. Aber auch wer nicht soviel Zeit hat, kann sich Mittags an einem





wöchentlich wechselnden und preiswerten Mittagsmenu erfreuen. Den Kochstil des Segreto kann man als mediterran geprägt und in der Region verwurzelte Gourmetküche beschreiben. Der Küchenchef plant diese Köstlichkeiten mit seinem Team und hört auch gerne deren Feedback zu den Gerichten, um ein Maximum an Genuss zu bringen.

Über 1500 Positionen im Weinkeller

«Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein, es gibt zu jedem Gericht den passenden Wein» sagt Restaurantleiter Benjamin Gilly und kann da natürlich auch aus seiner Schatzkammer schöpfen. Der Weinkeller umfasste damals 1200 Positionen und ist mittlerweile auf über 1500 angestiegen. Jeder Gaumen kann so verwöhnt werden und das natürlich auch gerne mit einem der Steckenpferde des Restaurantleiters, der erkannt hat, welche Schätze selbst hier in der Schweiz wachsen.



Junge legen mehr Wert auf Qualität

Nach über 20 Jahren in der Gastronomie entwickelt man ein Gefühl und ein gutes Auge für Trends. «Regionalität ist immer mehr gefragt und die leichte Küche im Kommen», sagt der Maitre. Aber ein Trend freut ihn persönlich ganz besonders: Immer mehr junge Leute legen wieder Wert auf Qualität. «Sie nehmen sich heute mehr Zeit zum Geniessen in einem schönen Ambiente.» Benjamin Gilly beneidet seine Gäste manchmal, dass sie sich durch Karte und Weinkarte degustieren können. Er hätte selber gerne Zeit dafür. Doch für ihn als Gastgeber mit Herz steht der Gast im Vordergrund...



S E G R E T O

Cenote AG

Abaous-Platz 1, 9300 Wittenbach
Telefon +41 71 290 11 11

E-Mail info@secreto.ch

 www.secreto.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.stg

Bénédict

Bénédict-Schule St. Gallen

Neumarkt 1, St. Leonhard-Strasse 35
9001 St. Gallen
Telefon +41 71 226 55 55

 www.benedict.ch

Die Seidenstrasse: Alter Mythos neu belebt

Die Seidenstrasse – noch immer steckt in diesem Begriff ein Hauch von Mythos und Legende, von geheimnisvollem Orient und schwer beladenen Karawanenzügen. Heute ist sie wieder in aller Munde.

Den Stein ins Rollen gebracht hat China, als es 2013 unter dem Titel «One Belt, One Road» seine Pläne zur Renaissance der Seidenstrasse vorstellte: Entlang der historischen Handelsroute soll ein Netz von Verkehrswegen entstehen, um chinesische Exportgüter schneller und leichter gen Westen schicken zu können. Dafür nimmt China viele Milliarden in die Hand. Ein Vorstoss aus dem Reich der Mitte, der von vielen europäischen Unternehmen mit Argwohn beäugt und als drohende Konkurrenz aufgefasst wird.

Dabei liegen in der Initiative «Neue Seidenstrasse» auch viele Chancen. Das meint auch Oskar Kramer, Landesleiter bei Gebrüder Weiss Schweiz: «Wer die Entwicklung jetzt nicht verpasst, sondern auf den Zug aufspringt, für den eröffnen sich mit der Wiederbelebung der Seidenstrasse neue Expansionsräume und Wachstumsmöglichkeiten.» Entsprechend konsequent forciert der Gebrüder Weiss-Konzern (Jahresumsatz zuletzt 1,36 Mrd. Euro) seit geraumer Zeit die Weiterentwicklung seiner Transport-Services zwischen Europa und China sowie vice versa.

Markteintritt in den Iran

Vor mehr als einem Jahr hat das Logistikunternehmen einen wöchentlichen Sammelgut-



Intermodale Verkehre gewinnen zunehmend an Bedeutung.



Gebrüder Weiss baut seine Landverkehre zwischen Europa und China sukzessive aus.

verkehr in die iranische Hauptstadt Teheran installiert. Als zentraler Hub fungiert hierbei die bulgarische Niederlassung in Sofia, die einen regelmässigen Linienverkehr mit der Schweiz unterhält. In der bulgarischen Hauptstadt werden die Waren aus ganz Europa gebündelt und weiter in den Iran transportiert. «Unser Netzwerk in Osteuropa ist traditionell stark. Sofia kommt insofern eine besonders wichtige Bedeutung zu, als es den idealen Zugang zu den umliegenden Balkanländern, der Schwarzmeerregion und nach Zentralasien bietet», sagt Oskar Kramer.

Transitnotenpunkt Kasachstan

Doch der Iran ist nicht der einzige interessante Markt entlang der «Neuen Seidenstrasse», den Gebrüder Weiss erschliesst. Im benachbarten Turkmenistan gibt es ein Partnerbüro, eigene Niederlassungen betreibt man in Russland, der Türkei, Georgien, Kasachstan und seit Anfang 2017 in Armenien. Kasachstan ist hierbei ein besonders wichtiger Verkehrsknotenpunkt in Zentralasien. Das Land im Herzen Asiens ist ein wichtiger Durchgangskorridor für den Schienengüterverkehr zwischen China und Europa, der immer mehr an Bedeutung gewinnt. «Interkontinentale Zugverbindungen sind die perfekte Ergänzung zu Schiff und Flugzeug, denn Transporte per Bahn sind weit günstiger als Luftfracht und um einiges schneller als Seefracht», weiss Oskar Kramer.

Die Schiene – eine konkurrenzstarke Alternative

Während ein Schiff von China nach Europa 40 Tage und länger unterwegs ist, schafft es der Zug innerhalb von 15 bis 17 Tagen. Gebrü-

der Weiss bietet von China nach Europa (und retour) inzwischen mehrere Blockzugverbindungen an. Auch in China hat der Transportexperte mittlerweile 16 eigene Standorte. Oskar Kramer: «Durch diese Art des intermodalen Verkehrs rückt auch die Schweiz ganz nah an die «Neue Seidenstrasse» heran. Auf den Spuren Marco Polos sozusagen...aber mit Karawanenzügen der Moderne.»



Gebrüder Weiss AG

Werftstrasse 1, 9423 Altenrhein

Telefon +41 58 458 55 55
kundencenter.schweiz@gw-world.com

 www.gw-world.ch

Hochwertige und exklusive Küchenindividualität

Individualität ist das Merkmal von «bulthaupt-Küchen», Individualität ist das Merkmal des Vaduzer Studios «Die Küche AG». Die individuelle Kreativität belebt sich gegenseitig und alles wird möglich. Ideale Lösungen mit Design einerseits sowie Funktionalität andererseits sind garantiert.

«Bulthaupt gelang es Design mit funktionellen Details zu kombinieren», lobt Toni Schuler von «Die Küche AG» den bei ihm häufig gefragten Hersteller. Sie verwöhnen das Auge und die Funktionalität genügt höchsten Ansprüchen. «Sie liefern die Grundlage, wir passen es auf Wunsch des Kunden an», erläutert Toni Schuler. Das Ergebnis sind stets eine individuelle Küche und zufriedene Kunden, die sich über lange Zeit eine «bulthaupt-Küche» leisten, auch wenn diese eher exklusiv ist. «Es ist eine Art Lebensphilosophie.»

Alle werden gleich behandelt

Jährlich realisieren die Mitarbeiter des Studios «Die Küche AG» in Vaduz 50 bis 60 individuelle Küchen. Das Kundensegment reicht vom einfachen Häuslebauer bis zum sehr anspruchsvollen Kunden. Doch bei «Die Küche AG» werden alle gleich behandelt. Das wird geschätzt und die Kunden fühlen sich bei ihnen wohl, auch wegen der familiären Atmosphäre. Sie ist für die Küchenbauer zentral, denn sie bewegen sich in einem kreativen Raum, der auf Austausch und Emotionen basiert. Eine entspannte Stimmung hilft dabei.



Hochwertige Inspirationen

Bei der Küchenplanung arbeiten die Zeichner und Planer unter anderem mit Photobüchern. Sie sind sehr exklusiv gestaltet, mit hochwertigen Bildern und emotionalen Beschreibungen. Sie wirken inspirierend. Drei Linien bietet «bulthaupt» an: «küche pur», «küchenwerkstatt», «lebensraum küche». Es sind hochwertige Bände die schlicht sagen – exklusiv. Danach erübrigt sich eine Mar-

kenbeschreibung, denn Bilder sagen bekanntlich mehr als tausend Worte.

Zwei Partner, 60 Jahre Erfahrung

Die zwei Planer und Zeichner sowie zwei Monteure und der Innenarchitekt repräsentieren ein Studio mit 30 Jahren Geschichte – und viel Erfahrung. Über nicht weniger Jahre Firmengeschichte verfügt der Partner im Hintergrund: die Schreinerei Raumin in Ruggell.





Die Mitarbeiter beider Firmen sind stolz, keine «Küchen ab Stange» anzubieten, sondern ausnahmslos persönliche Wünsche von Kunden zu erfüllen und diese glücklich zu machen. «Das sind kreative Prozesse und das motiviert uns», sagt Toni Schuler oder mit anderen Worten: «Es können auch anspruchsvollste Wünsche erfüllt werden.»

Offene, grosszügige Küchen

Wer schon so lange im Geschäft ist, der kennt die Trends, weiss was bei Küchen heute gefragt ist. Gefragt sind offene, grosszügige Küchen, möglichst ohne Griffe, mit lackierten Fronten und Chromstahlabdeckungen. Kombiniert wird häufig mit Holzböden. Entsprechend finden sich auch in den Photobüchern von «bulthaup» viele Ideen in diese Richtung. Doch für den Küchenbauer Toni Schuler ist wichtig, dass dies nur eine Inspiration sein soll. Es geht in erster Linie darum, den individuellen Wunsch des Kunden zu erfüllen. Das ist dem Küchen-Team wichtig.



DIE KÜCHE AG · FL-9490 VADUZ · AUSTRASSE 49
TELEFON +423 230 15 15 · FAX +423 230 15 14



bulthaup

Die Küche AG

Austrasse 49, 9490 Vaduz
Telefon +423 230 15 15
E-Mail info@diekueche.li

 www.diekueche.ch

Montagsforum Ostschweiz: Eine verführerische Form des lebenslangen Lernens

In 16 Vorträgen pro Jahr mit anschliessender Diskussion sprechen Fachleute im St.Galler Pfalz Keller über verschiedene Blickwinkel gesellschaftlicher Veränderung. Heute besuchen jeweils durchschnittlich 150 Zuhörer die Veranstaltungen.



Die bewusst breit gefasste Themenpalette soll einerseits ein Gesamtbild vermitteln, Wissen erweitern und auffrischen und andererseits inspirierend für das eigene Leben sein. Jeder Vortrag ist einem Referierenden vorbehalten. Nach den Referaten ist Raum für Gedankenaustausch und Diskussion, getreu dem Leitgedanken des Montagsforums «sich begegnen und bilden». Eva Nietlisbach und Franz Jaeger leiten professionell durch den Vormittag. Die Vortragenden sind überwiegend Hochschuldozenten aus dem deutschsprachigen Raum. Bekannte Journalisten wie z.B. Erwin Koller und Autoren wie bspw. Necla Kelek ergänzen das Programm. Die Vorträge richten sich an alle, die Lust haben, Neues zu hören, ihr Wissen erweitern wollen und sich gerne mit anderen Menschen austauschen.

«Das Leben in veränderten Gesellschaften», «Vom Urknall zu neuen Denk- und Lebensprozessen», «Frauen- und Männergeschichten: Entscheidend für die Weiterentwicklung unserer Gesellschaft?» waren die Leitthemen vergangener Semester. In diesem Herbst hat sich das Montagsforum vom Reformationsjubiläumsfieber anstecken lassen und der Titel lautet: «Die Reformation aus heutiger Sicht: Prägende Kraft auch für Wirtschaft, Politik und Musik». Unter anderen kommen Prof. Heinz Schilling, einer der bekanntesten Luther-Biographien-Verfasser, Wirtschaftshistoriker Prof. Tobias Straumann (ETH Zürich), der die Frage beantwortet, wie die Reformation die Schweiz reich gemacht hat, Bischof Markus Büchel und Kirchenratspräsident

Martin Schmidt, die ein Gespräch über Ökumene führen, und Rudolf Lutz von der Bachstiftung St.Gallen, der das Herbstprogramm musikalisch abrundet und laut darüber nachdenkt, ob Bach ohne Luther denkbar wäre.

Neugierig geworden? Dann kommen Sie doch vorbei. Wir freuen uns auf Sie!

Am Montagsforum schätze ich den lockeren und doch respektvollen Umgang miteinander

Die Konzentration, der Wissensdurst und die Offenheit der Hörschaft sind beeindruckend und stimmen zuversichtlich.



MONTAGSFORUM
Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So

Verein Bildungs- und Kulturforum
Ostschweiz

Holzstrasse 15, 9010 St. Gallen

Telefon +41 71 224 75 05
E-Mail info@montagsforum.ch

Kosten: CHF 30.– pro Veranstaltung inkl.
Kaffee und Gipfeli
Auch als vergünstigte Abos erhältlich

Ort/Zeit St. Galler Pfalz Keller,
9.30 – 11.30 Uhr
(Türöffnung 8.30 Uhr)

www.montagsforum.ch

RAIFFEISEN


OBERWAID
KURHOTEL & PRIVATKLINIK

**Health
Balance**

 **ST.GALLEN
500 JAHRE
REFORMATION**

 **Universität St.Gallen**

lista office **LO**

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.

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



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 berufs begleitend 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

 www.mbsz.ch

Abgasfrei auf den Spuren der Gebrüder Schumacher

Wer fährt die Runde bei der Kartbahn Nendeln unter 12 Sekunden? Wer das schafft, ist schnell. Aber auch weniger ambitionierte Pilotinnen und Piloten kommen auf ihre Kosten und selbst für die ganz Kleinen gibt es den passenden E-Kart. Natürlich wird auf der Kartbahn Sicherheit gross geschrieben.

Hell, sauber und abgasfrei präsentiert sich die Anlage. 150 Meter ist die Strecke lang, mit vielen Kurven. «Sie hat es in sich», sagt der Betreiber Hilmar Schädler. Sichtlich stolz ist er auf die gelungene Umsetzung der Anlage, die er selber geplant hat. Das Besondere an seiner Bahn ist die Streckenoberfläche: Der Hartbeton ist kugelgestrahlt. In Kombination mit speziellen Pneus bietet sie einen besonders guten Grip und ermöglicht eine schnelle, rutschfreie Fahrt. Es ist übrigens die gleiche Kombination, die bei den Kartbahnen der Gebrüder Schumacher zum Einsatz gekommen ist und die sich bewährt hat.

Spass und Sicherheit haben Vorrang

Der Rundenrekord liegt bei 11,33 Sekunden. Gefahren wurde er von einem Kartfahrer, der Rennen an der Schweizermeisterschaft gewinnt. Auch die 11,52 Sekunden von Hilmar



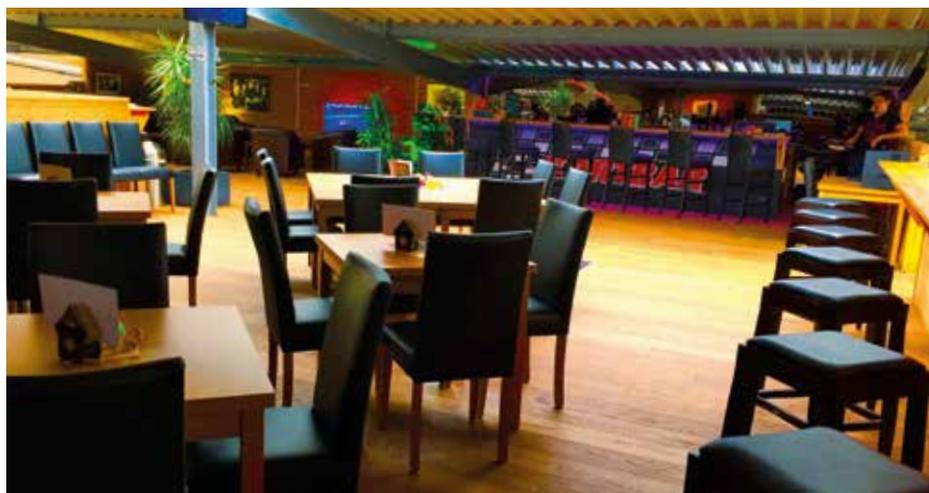
Ihr Event mit Freunden und Kollegen!

Schädler sind ein beachtlicher Wert. «Doch das steht nicht im Vordergrund», betont er und lässt keine Zweifel offen: «Spass und Sicherheit haben Vorrang.» Der Spass beginnt mit drei Jahren, mit elektrisch betriebenen Teslas. Ab zehn Jahren und einer Grösse von 140 Zentimetern erfolgt der Umstieg auf echte Karts. Ein Turn dauert acht Minuten und die Geschwindigkeit wird Stufe für Stufe gesteigert – elektronisch kontrolliert und Videoüberwacht. Im Notfall können die Betreiber per Knopfdruck individuell reagieren.

Gemütlicher, gepflegter Gastrobereich

Seine Kunden stammen aus dem Fürstentum Liechtenstein und der gesamten Ostschweiz. Häufig sind es Familien, Vereine oder Abteilungen von Firmen. Sie können

unter sich Rennen austragen, denn Zeiten und Ranglisten werden elektronisch ermittelt. Wer ist also der schnellste Fahrer in Ihrer Familie, in Ihrem Verein oder Ihrer Firma? Aussergewöhnlich ist ebenfalls der gepflegte und gemütliche Gastronomiebereich – natürlich im Rennstil. So kommen auch immer wieder Stammgäste, die mit Kartfahren nichts am Hut haben, denn der Betrieb erfolgt ja leise und abgasfrei. Und die Musik stammt aus einer Juke-Box von 1952 ...



Kartbahn Nendeln Liechtenstein

Sägastrasse 38, FL-9485 Nendeln

Telefon +423 370 17 34

E-Mail info@kartbahn.li

Öffnungszeiten

Mo – Do geschlossen, Event buchbar!

Fr 17.00 – 22.00 Uhr

Sa 13.00 – 22.00 Uhr

So 13.00 – 19.00 Uhr

 www.kartbahn.li

Lebensmittel zur richtigen Zeit am richtigen Ort!

Haben Sie sich schon einmal überlegt, wie die Brötchen, Salate oder das Fleisch jeden Tag frisch und in der richtigen Menge zu Fast Food Anbietern gelangen?

Bischof Lebensmittellogistik bietet dafür ausgeklügelte Logistikkösungen an. Das Transportunternehmen in Sennwald übernimmt als Gesamtanbieter den kompletten Service von der Abholung der Waren über die fachgerechte Lagerung, Kommissionierung, Konfektionierung, Verpackung bis zur Lieferung an Grosshandelsketten und Einzelhändler in Europa und der Schweiz. Ebenso werden Auftragsverpackung, Montage, Etikettierung und Auslagerung angeboten. Eine Zollabteilung für Import- und Export-Abwicklung sowie eigene Zolllager in Österreich und der Schweiz runden das Angebot ab. Bischof Lebensmittellogistik bietet den gesamten Dienstleistungsumfang über alle drei Temperaturbereiche aus einer Hand an. «Unsere Fahrzeuge können trockene Güter wie Dosen, gekühlte Lebensmittel wie Salate oder Milchprodukte sowie tiefgekühlte Produkte in einer Transportfahrt ausliefern. Das spart dem Kunden Aufwand und Zeit», sagt Astrid Bischof, Geschäftsführerin bei Bischof Lebensmittellogistik. Auf diesen einzigartigen Service setzen namhafte Kunden wie Hilcona, Ölz, Burger King oder Subway. Für Letztere hat Bischof Lebensmittellogistik



das «Brokering» übernommen, welches Astrid Bischof wie folgt erklärt: «Beim Brokering tätigen wir den Einkauf des Materials und die Subway Verkaufsstellen rufen über einen Web-Shop die benötigten Produkte ab. Diese kommissionieren wir und liefern sie zeitgerecht an 40 Filialen in der Schweiz. Unser System reduziert den administrativen Aufwand der Subway Verkaufsstellen, die Produkte sind immer frisch und die Mengen exakt dosiert.» Sie ist überzeugt, dass sich das Brokering im Food Bereich weiter etablieren wird und die Erfahrung von Bischof Lebensmittellogistik künftig auch andere Gastroanbieter nutzen werden.

Das vollautomatische Multi-Temperatur-Logistikcenter Sennwald wurde kürzlich ausgebaut und ist einzigartig im Rheintal. Es verfügt über mehr als 10000 Einstellplätze (EP) für Tiefkühlware, 700 EP für Kühlware und 9000 EP für Trockenware. Rund 50 Mitarbeiter, 35 LKW's und 30 Sattelaufleger sorgen für einen zuverlässigen und sicheren Transport. Aber die Innovationsfreude bei Bischof Lebensmittellogistik setzt sich weiter fort und das nächste Angebot ist schon auf dem Weg. «Aktuell



Astrid Bischof, Geschäftsführerin: «Bei Bischof Lebensmittellogistik bekommt der Kunde alles aus einer Hand!»

arbeiten wir an der Zertifizierung für Lagerung und Transport von Pharmaprodukten, welche 2017 abgeschlossen sein wird. Das wird unserem Unternehmen noch einmal einen richtigen Schub geben und unser Dienstleistungsangebot perfekt ergänzen», sagt Astrid Bischof mit sichtlicher Vorfreude, künftig auch Kunden aus der Pharmabranche mit gewohnt hoher Qualität bedienen zu können. Ganz nach dem Firmenslogan: «Perfekt auf der ganzen Linie.»



Das vollautomatische Multi-Temperatur-Logistikcenter in Sennwald ist einzigartig im Rheintal.

Bischof
LEBENSMITTELLOGISTIK
----- PERFEKT AUF DER GANZEN LINIE

BISCHOF LAGERHAUS AG

Heberrietstrasse 10, 9466 Sennwald

Telefon +41 81 750 76 00

E-Mail bischof@bischof.li

 www.bischof-transporte.com

Was hätte Eva wohl getan ...

... wenn sie auf dem ominösen Apfel gelesen hätte «Bung Gefahr!» oder «Eva, Pforten weg!»? Hätte sie das verlockende Obst trotzdem angeknabbert, oder vielleicht vorsichtshalber zuerst an Adam verfüttert?



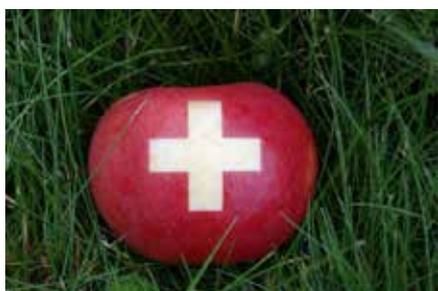
Welch drollige Version der Schöpfungsgeschichte müssten wir wohl unseren Kleinen jetzt vorsetzen? Auch Schneewittchen wäre für eine Warnung sicher dankbar gewesen. Wie auch immer, im Paradies gab es leider noch kein beschriftetes Obst und ob Eva und Schneewittchen lesen konnten ist auch nicht überliefert.

Solche Malheurs können jetzt nicht mehr passieren. Mit modernster Lasertechnik beschriften wir für Sie Äpfel, aber auch Orangen, Eier etc. problemlos mit Logos, Slogans, Botschaften, Daten oder eben auch Warnungen wie: Vorsicht, ich liebe Dich!

Auskunft über diese originelle Art, auf einem gesunden Werbeträger Ihre persönliche Botschaft auf sympathische Art mitzuteilen erhalten Sie bei uns, den Spezialisten vom Laserzentrum Schweiz, integriert in der Rheinobst Genossenschaft.

In der Seminar-Pause gesunde Äpfel anbieten mit Ihrem Firmenlogo? Ihren Hotelgästen eine frische Erinnerung mitgeben mit dem Gruss «bon voyage, Hotel Bären»? Ihre Ausstellung, Präsentation oder Werbekampagne mit einem essbaren Werbeträger unvergessen machen? Ihren Verein und sein Emblem noch bekannter machen? Kein Problem! Fragen Sie uns, wir zeigen Ihnen viele Möglichkeiten und wie's geht.

Diese geniale Werbe-Idee ist eine spezielle Dienstleistung der Rheinobst Genossenschaft. Unser Kerngeschäft ist die Produktion und Lagerung von Äpfeln, Birnen und Kirschen. Von hier versorgen wir Abnehmer jeder Grössenordnung über verschiedene Kanäle mit gesunden, schmackhaften Tafel Früchten in bester Qualität.



Rheinobst Genossenschaft
Laserzentrum Schweiz

Industriestrasse 18
9434 Au

Telefon +41 71 744 17 43

E-Mail laserzentrum@rhein-obst.ch

 www.laser-apfel.ch

Exklusives Kunsthandwerk aus Rheineck

Goldschmiede Armin Schelling,
für alles was Gold ist!
S-pot - Handwerk und Gestaltung,
die richtige Adresse für
aussergewöhnliche Geschenke!



Aus rezykliertem Gold (Oekogold) sowie weiteren Edelmetallen und Edelsteinen entsteht in der Werkstatt in Rheineck alles, womit man sich schmücken kann wie exklusive Ringe, Anhänger, Broschen oder Ketten. Eine Spezialität sind individuelle Gestaltungen nach Kundenwunsch sowie die Neugestaltung, Restaurierung und Reparatur von Schmuckstücken. Abgerundet wird das Sortiment mit Uhren von a.b.art, Pierre Junod und Ole Mathiesen.

Im S-pot, dem Geschäft für Handwerk und Gestaltung, finden sich aussergewöhnliche Unikate und vielfältige Kleinserien von verschiedenen Kunstschaffenden. Besuchen Sie die beiden Läden im Herzen der Altstadt von Rheineck und lassen Sie sich überraschen!



Goldschmiede Armin Schelling
S-pot – Handwerk und Gestaltung
Hauptstrasse 10/12, 9424 Rheineck
Tel./Fax +41 71 888 23 44
E-Mail armin.schelling@bluewin.ch

TOKO ist der weltweit anerkannte Spezialist für Oberflächen.

Seit mehr als 100 Jahren dreht sich bei der Schweizer Weltmarke TOKO alles um perfekte Oberflächen – bei Skibelägen ebenso wie bei der Outdoor-Ausrüstung. Für die Skier werden u. a. absolute Hightech-Waxe und fürs Equipment hochwertige Care-Produkte entwickelt.

Anspruchsvolle Kunden rund um den Globus setzen auf TOKO. Dafür investiert TOKO konsequent in Forschung und Entwicklung sowie in unzählige Praxistests – auch im Weltcup- und Profibereich. Das Ergebnis sind Produkte, die bestmögliche Performance beim Skisport sowie die Pflege von Funktionsbekleidung, Schuhen und Equipment gewährleisten.



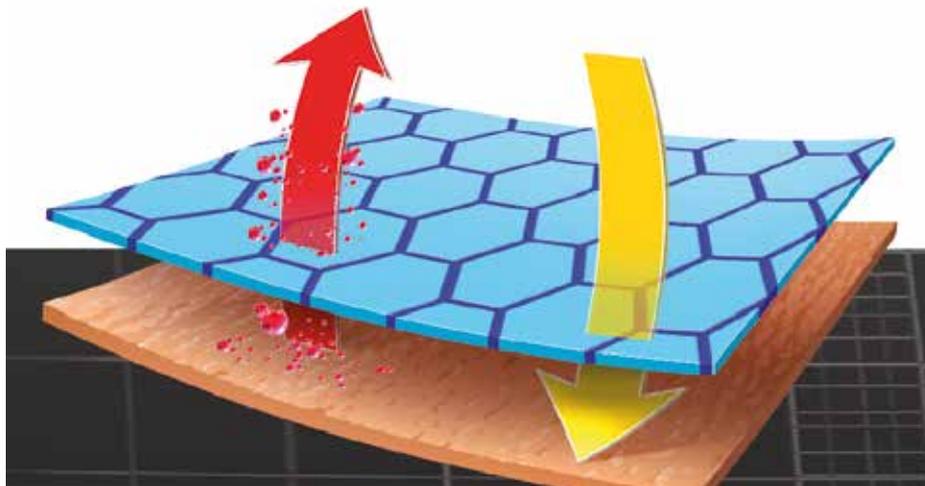
TOKO Express: Die Produkte für Skifahrer, Langläufer und Snowboarder sind schnell und unkompliziert in der Anwendung. Profis und Hobbysportler fahren gleichermassen darauf ab.

Wax & Tools für Profis, Ambitionierte und Einsteiger

Gut gewaxtes Material bringt optimale Gleiteigenschaften – dadurch wird jeder besser, sicherer, schneller und braucht weniger Kraft. Und im klassischen Langlauf lässt sich durch richtiges Waxen perfektes Abstossverhalten für optimale Laufökonomie erzielen. TOKO stellt für Profis, Ambitionierte und Einsteiger ausgezeichnete Produkte – Gleitwaxe, Steigwaxe und Tools – zur Verfügung.

Innovative und hochwertige Waxe für jeden Anspruch

Sehr viele Spitzenathleten und -teams schwören



Sämtliche Textile Care Produkte von TOKO sorgen bei Hightech-Textilien für dauerhafte Funktionalität – z. B. optimaler Flüssigkeitstransport, Atmungsaktivität und wasserabweisende Eigenschaften.



Die TOKO Care Line bietet beste Funktion auf Dauer: für Textilien, Schuhe und das Equipment.

auf die Top Finish Produkte HelX und Jet-Stream (100% Racing Technology). HelX stellt die Flüssigvariante dar, JetStream ist zum Einbügeln bzw. Aufreiben. Beide Produkte stehen für optimale Beschleunigung und höhere Endgeschwindigkeit im Hochleistungsbereich.

Die Linie Express von TOKO sorgt für viel Spass bei wenig Aufwand. Express gibt es in verschiedenen Ausführungen – u. a. als Flüssigwax, Paste und zum Aufreiben – für die Bereiche RACING, UNIVERSAL und NORDIC, also für unterschiedliche Zielgruppen mit entsprechenden Ansprüchen.

TOKO Care Line für dauerhaft beste Funktion

Die TOKO Care Line – Eco Wash, Textile Proof, Shoe Care und Equipment Care – ist verantwortlich dafür, dass Hightech-Textilien und die Ausrüstung dauerhaft ihre volle Funktion erhalten. TOKO Care Line bietet Schweizer Spit-

zenqualität und höchste Wirksamkeit. In den sehr ergiebigen Produkten sind ausschliesslich Substanzen verarbeitet, welche die Funktionalität von Textilien bewahren und wiederherstellen.

TOKO setzt auf aktiven Schutz von Natur und Umwelt

Traditionell steht TOKO für Innovationskraft und höchste Qualität. Doch auch der Schutz der natürlichen Umgebung liegt dem Unternehmen am Herzen. Dafür stehen beispielhaft die TOKO Eco Produkte mit dem wichtigen bluesign®-Gütesiegel, der Einsatz umweltverträglicher Rohstoffe sowie ressourcenschonende Fertigungsprozesse in der Schweiz. Denn für TOKO gehören Performance, Top-Qualität und Umweltschutz untrennbar zusammen. Das wird auch immer so bleiben.

TOKO-SWIX Sport AG

Industriestrasse 4, 9450 Altstätten

Telefon +41 71 757 73 80

Fax +41 71 757 73 00

E-Mail info@toko.ch

www.toko.ch

Hier erleben Sie die Symphonie des Wassers

Es gibt sie wirklich noch, die paradiesischen Ruheoasen, wo man richtig ausspannen und die Natur geniessen kann. Das Hotel Gemse im Weiss-tannental ob Mels gehört zu diesen Orten und ist der ideale Ausgangspunkt für ausgedehnte Wanderungen in der wildromantischen Natur und dem Wild- und Naturschutzgebiet.

«Wir haben in den letzten Jahren das Hotel durchgehend modernisiert und können dem Gast in unseren 14 Zimmern mit Dusche, WC und WLAN jede Bequemlichkeit in absolut ruhiger Natur anbieten», sagt Gastgeberin Helen Schönbächler.

Das Hotel Gemse ist der perfekte Ausgangspunkt, um die Wasserfallarena Batöni zu erkunden. Dort, in der abgelegenen Bergeinsamkeit, stürzen nebeneinander der Piltschinabachfall, der Sässbachfall und der Muttenbachfall mit wildem Rauschen aus 80 Meter Höhe die Felswand hinunter. Dieser Platz ist nicht nur ein Fest für die Augen, an dem fünfarmigen Wasser-



Kraftort kann der Wanderer auch starke, aufbauende Energien aufnehmen und sich ganz vom Ort bezaubern lassen. «Ein Gast meinte, dass er in dieser Gegend die Symphonie des Wassers höre. Das trifft die Einzigartigkeit dieses Orts auf den Punkt», so Helen Schönbächler. Wem die Wasserfälle in der Batöni noch nicht hoch genug sind, sollte den Isengrindfall nicht verpassen. Mit 230 Meter ist er der dritthöchste Wasserfall der Schweiz und ein wirklich sehenswertes Naturwunder. Auf den Wanderungen kann man mit Glück durchaus einmal eine Gämse, einen Steinbock oder einen Hirsch beobachten und Murmeltiere sieht man sowieso fast immer.

Solche Touren machen natürlich hungrig und durstig. Auch darauf ist die Familie

Schönbächler im Hotel Gemse bestens vorbereitet und bietet jede Menge Spezialitäten aus der Region an. Ihr Cordon bleu ist weit herum bekannt, im Herbst wird eine breite Palette an Wildspezialitäten aus heimischer Jagd angeboten und vom Frühjahr bis in den Herbst geniessen die Gäste frische Forellen, blau oder gebacken, aus dem hauseigenen Teich. Passionierte Fischer können im Hotel Gemse ein Fischerpatent lösen und an den rund 20 Kilometer langen Pachtgewässern der wild-romantischen Seez ihr Glück versuchen.

Es gibt viel zu sehen, zu erleben und zu entdecken im naturbelassenen Weissstannental. Die Familie Schönbächler bietet mit ihrem Hotel Gemse dafür die ideale Unterkunft, sei es zur Entspannung, als Ausgangspunkt für erlebnisreiche Wanderungen oder zum Genuss ihrer kulinarischen Spezialitäten.



Hotel Gemse Weissstannen

Weisstannenstr. 240, 7326 Weissstannen

Telefon +41 81 723 17 05

E-Mail hotelgemse@weisstannen.ch

 www.weisstannen.ch



Am Anfang war der Fisch...

Text und Interview: Maximilian Marti

Wie aus heiterem Himmel kommend, mischt eine Ärztin aus Wil, St. Gallen, seit einiger Zeit nicht nur die Schweizer Gourmet-Szene auf, auch die Kunstwelt ist verblüfft über ihr breitgefächertes Angebot an Lebensmitteln. Ihre Produkte Lebensmittel sind nicht im Food-Sektor zu finden, sondern in Galerien und Museen. Auf den Labels ihrer Charcuterie und Backwaren, dem Frischfleisch und Geräucherten, dem erntefrischen Gemüse und Obst, den Torten und Petit-Fours, der Käseplatte und vielem mehr im Sortiment, steht ein- und dasselbe: Garantiert Fett- und Glutenfrei, ohne Konservierungsstoffe, unbegrenzt haltbar, wenn vor Motten geschützt. Und hier fängt die Geschichte an. Dominique Kähler Schweizer stammt aus Paris, ist pensionierte Ärztin, arbeitet jetzt noch zweimal die Woche in ihrer Praxis als Fachärztin für Naturheilkunde und strickt unter ihrem Künstlernamen «Madame Tricot» alles, was mit Essen zu tun hat und noch einiges dazu. Sie schafft Kunstwerke, die man in dieser Art bisher noch nie gesehen hat und etablierte sich in kurzer Zeit als Avant-Garde Künstlerin.



Wir sitzen in ihrer Praxis, umgeben von hervorragend gezeichneten Mandalas, die das künstlerische Talent von Frau Kähler Schweizer ebenso bezeugen wie ihre wollenen Lebensmittel.

Wollgeschäft ausgestellt, in Winterthur. Die Idee kam an, dass das erste Museum in Zürich gestricktes Fleisch ausstellen wollte. Dasselbe passierte in Basel, ebenso zuerst in einem Wollgeschäft, dann im Museum der Kultur. Ehe ich wusste, wie mir geschah, erhielt ich den Förderpreis der St. Galler Kulturstiftung und wurde zur Künstlerin ernannt. Mittlerweile bezeichne ich mich selbst als solche, bin stolz darauf und fühle mich wohl damit.

Madame Tricot, wie hat das Ganze angefangen?

Dominique Kähler Schweizer: ich begann schon als Kind mit Stricken, als einzige in der Familie. Mein Vater war Modejournalist, meine Mutter Designerin, daher kommt meine kreative Neigung. Später, als praktizierende Ärztin, strickte ich zur Entspannung, meistens Pullover, oder arbeitete an meinen Mandalas. Eines Tages wollte ich plötzlich dreidimensional stricken. Kurz darauf lag ein gar nicht so schlecht gelungener Fisch vor mir. Logischerweise folgten darauf Kopf und Gräte des verspeisten Fisches, der Rest ist Geschichte. Beides fasziniert mich, die filigrane, kunstorientierte Ausdrucksform der Mandalas, jetzt aber vor allem die schräge Idee, mit Stricknadeln verlockend aussehende Lebensmittel zu produzieren.

Bisher strickten Sie in kleinen Dimensionen, aber immerhin von Schweine- und Menschenkopf-Grösse bis hin zum überquellenden Mülleimer. Kommt noch grösseres?

Ich sehe gerne schnell Resultate. Stricken ist für mich pure Entspannung, aber auch Spannung, weil ich keine Entwürfe zeichne. Ich fange einfach an, denke dreidimensional – et voilà, da ist eine Wurst, eine Melone oder ein Stück Emmentaler. Vorläufig bleibe ich bescheiden, weil ich grössere Objekte nicht überall stricken kann (wie im Zug, Auto oder Flugzeug). Aber es kann schon sein, dass ich einmal einen Elefanten stricke, que sera sera.

Jetzt sind Ihre Lebensmittel in aller Munde und werden von der Fachwelt als Kunstobjekte gefeiert. Wie kam das?

Eine meiner Objekte habe ich in einem

www.madametricot.ch



Madame Tricot «Delicatessen»: das Buch, ab Juli 2017 erhältlich beim Arnoldsche Art Publishers in Deutsch / English.

Das Buch können Sie bei: artist@madametricot.ch für CHF 32.– bestellen.

Lehrmeister im Linthgebiet

Ein Stubentiger streicht dem Schreibenden schnurrend um die Beine, einige Pensionäre sind am Käfele, aus einem Zimmer dringt eine leise Radiostimme. Vor den Fenstern breitet sich die Linthebene aus. Und in der Ferne ragen Tödi und Glärnisch aus dem Dunst.

Die heimelige Atmosphäre täuscht leicht darüber hinweg, dass dem Aufenthalt im Pflegezentrum Linthgebiet meist eine Tragödie vorangegangen ist. «Der Vater oder die Mutter liegen nach einem Oberschenkelhalsbruch im Spital, können nach dem Spitalaufenthalt noch nicht oder gar nicht mehr nach Hause. Die Angehörigen kommen dann zu uns, weil sie nicht mehr weiter wissen». So schildert Geschäftsleiter Jürg Heer eine Situation, mit der er und seine Mitarbeitenden häufig konfrontiert sind. «Die Kinder sind oft verzweifelt und machen sich Vorwürfe, sich nicht genug um ihre Eltern gekümmert zu haben. Und jetzt stehen sie vor der Situation, während der Genesung und Rehabilitation wieder nicht präsent sein zu können, weil sie im Arbeitsleben stehen. Da spüren wir eine grosse Überforderung.» In einem Erstgespräch geht es für Jürg Heer und sein Team auch darum, erst mal einfach zuzuhören, um dann Lösungen anzubieten: «Wir fangen die Angehörigen auf, erläutern die verschiedenen Möglichkeiten für die Eltern, nehmen Ängste punkto Finanzierung und machen natürlich eine Hausführung.»

Das Pflegezentrum liegt unmittelbar neben dem Spital Linth - die beiden Gebäudekomplexe sind sogar mit einem unterirdischen Tunnel verbunden, die medizinische Versorgung ist deshalb qualitativ hochstehend. Aufgrund der geografischen Nähe zum Spital hat sich das Pflegezentrum zu einem renommierten Kompetenzzentrum für Rehabilitation und Übergangslösungen entwickelt. Nach einem Spitalaufenthalt benötigt der betagte Mensch vielleicht ein erhöhtes Mass an Betreuung, bevor er wieder nach Hause oder ins Heim seiner Wohngemeinde eintreten kann.



Eine dritte Variante wird aber immer beliebter: «Einigen Gästen gefällt es so gut bei uns, dass sie gar nicht mehr weg wollen», freut sich Jürg Heer.

Für die einen ist das Pflegezentrum also eine Durchgangsstation, für die anderen ihr neues Zuhause. Eine Balance gilt es herzustellen, was das erfahrene Team vor grosse Herausforderungen stellt. Es gibt einen Satz, von dem sie sich bei ihrer Arbeit leiten lassen: «Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt», so Jürg Heer. Dieser Satz bliebe eine Phrase, würde er nicht mit Bedeutung gefüllt und im Alltag konkret umgesetzt. Das beginnt bei so kleinen Dingen, wie regelmässigen Rundgängen von Jürg Heer im Haus: «Ich will mich nicht im Büro hinter dem Computer verschancen, sondern spüren, wie es unseren Bewohnern und Gästen geht.» Jürg Heer kennt jeden, auch temporäre Pensionäre, mit Namen, spricht hier ein aufmunterndes Wort, macht dort einen Scherz, kennt die Geschichten und Schicksale der Pensionäre. Für diese ist es ein Stück Anerkennung, wenn der Chef vorbeischaud und fragt, wie es geht. Natürlich steht so ein Rundgang auch einfach im Pflichtenheft eines jeden Heimleiters. Doch Jürg Heers Interesse am Alltag der Pensionäre ist nicht das Resultat einer angelesenen, sondern einer authentischen Empathie und einem tiefempfundenen Respekt für die alten Menschen. Viola Frei, die Bereichsleiterin Pflege und Betreuung bringt das so auf den Punkt: «Diese alten Menschen sind

für mich Lehrmeister. Mich interessieren ihre Geschichten. Und ich erlebe, wie sie umgehen mit ihrer Situation. Wie sie Gelassenheit im Umgang mit Schmerzen und Leiden entwickelt haben – ein mühsamer Prozess. Und statt darüber zu jammern und mit ihrem Schicksal zu hadern, sagen sie am Lebensende angelangt danke, wenn ich ihnen den Mund befeuchte.» Diese Gelassenheit aufzubringen ist für die Angehörigen schwieriger. Denn es ist nur verständlich, dass man das Beste will für seine Eltern. Doch was ist denn «das Beste»? Noch eine Therapie, noch eine Chemo, noch eine Rehabilitationsmassnahme? «Oder halt zu akzeptieren, dass es gilt, die der 96-jährigen Mutter verbleibende Zeit so angenehm wie möglich zu gestalten. Und sich damit abzufinden, dass diese lieber ein Butterbrot zum Znacht hat, als ein dickes Steak.» Viola Frei weiss, dass die Angehörigen hier ebenfalls einen Prozess durchlaufen «Nicht nur unsere Bewohner lernen loszulassen, sondern auch deren Kinder. Das geschieht aber nie parallel.»



Die Bereichsleiterin hat ihr Metier von der Pike auf gelernt. Sie ist ausgebildete Krankenschwester, mag diese Anrede auch heute noch lieber als das kompliziertere Wort Pflegefachfrau. Sie war lange als selbständige Krankenschwester in Sachen Palliativ- und Onkologiespitex unterwegs, bevor sie die Arbeit im Pflegezentrum Linthgebiet aufnahm. Ungewöhnlich für einen Heimleiter, ist der Werdegang von Jürg Heer. Er war über dreissig Jahre bei der SBB tätig, kümmerte sich bei seinem ehemaligen Arbeitgeber zuletzt um outgesourcte Mitarbeitende, bevor er sich mit fast fünfzig Jahren zu einer beruflichen Neuorientierung entschloss. Sein Mut wurde belohnt, der Verwaltungsrat setzte auf den Quereinsteiger und gewann damit einen hochmotivierten Geschäftsleiter. Das war vor neun Jahren. Die Motivation ist ihm erhalten geblieben.

Viola Frei und Jürg Heer sind zwar stolz auf den exzellenten Ruf ihres Hauses als Kompetenzzentrum für Übergangslösungen. Doch wer hierbleibt, soll sich wie zuhause fühlen - dieser Aspekt ist für die beiden ebenso wichtig, hier befinden sie sich in einem ständigen Optimierungsprozess. So wird das abwechslungsreiche Essen aus der Spitalküche bald nicht mehr auf der Station oder im Zimmer serviert, sondern in einem gemütlichen Speisesaal - ein Stück Normalität, so wie früher: «Das ist für diese Generation ausserordentlich wichtig und dem wollen wir Rechnung tragen», so Viola Frei.



Die Generation, die Viola Frei meint, ist die der Nachkriegsschweiz, die unser Land gross gemacht hat, für die Traditionen sinnstiftend sind und Heimat bedeuten - auch in spiritueller Hinsicht. So spielt Religion eine ungleich grössere Rolle als in vergleichbaren Institutionen. Dreimal pro Monat wird eine katholische Messe abgehalten, einmal im Monat ein protestantischer Gottesdienst - der Andachtsraum ist jeweils voll. Konzerte, Lesungen und Besuche von Aktivierungsfrauen ergänzen das Veranstaltungsangebot. Zu einem Zuhause gehören auch Haustiere. Seit kurzem sorgen drei Katzen für Abwechslung. Sie sind den Bewohnern und dem Team im Nu ans Herz gewachsen. Die Büsis haben sich ruckzuck Schlafstamplätze angeeignet. Sei es auf dem Schoss der Pensionäre oder im Bürostuhl im Stationszimmer.

Menschlich und freundschaftlich ist die Atmosphäre im Pflegezentrum Linthgebiet. Dies auch dank einem Heer an freiwilligen Helfern - es sind mittlerweile über siebzig.

Diese kommen zum Vorlesen, Spaziergehen, Spiele machen, Jassen oder einfach nur zum Dasein. «Menschen deren Mutter und Vater hier gestorben sind, kehren als freiwillige Helfer zurück», freut sich Jürg Heer. «Sie tun das nicht aus Mitleid oder Pflichtgefühl, sondern weil sich Freundschaften entwickelt haben.» Und hier wird deutlich, dass Beziehungen zu alten Menschen keine einseitige Angelegenheit sind. Alte Menschen brauchen die Aussenwelt, ihre Freunde, ihre Angehörigen. Wir brauchen aber auch sie. Wir können viel von ihnen lernen. Denn eines Tages sind wir selber alt. Und dann können wir nur hoffen, dass im Pflegezentrum Linthgebiet ein Zimmer frei ist.



Pflegezentrum Linthgebiet
 Gasterstrasse 19, 8730 Uznach
 Telefon +41 55 285 33 30
 Fax +41 55 285 33 99
 E-Mail info@pflegezentrum-linth.ch

www.pflegezentrum-linth.ch

Unsere Arbeit findet hier statt.

Marketingagenturen würden den Benediktiner-Missionaren ein Rebranding vorschlagen. Weil der Begriff «Missionar» vom Zielpublikum gerne missverstanden wird. Man denkt da sofort an Bibelunterricht, Bekehrung und antiquierte Ansichten. Doch Mitglieder einer 1600 Jahre alten Organisation bleiben gelassen, wenn man sie nicht trendy findet. Denn der Begriff passt, die Klischees nicht. Was die Benediktiner-Missionare der Abtei St. Otmarsberg in ihrem Arbeitsalltag tun, ist vielschichtiger. War es schon immer.

«Früher waren wir in erster Linie in der dritten Welt tätig. Wir gründeten dort Schulen, Spitäler und Handwerksbetriebe. Wir teilten den Alltag der Menschen», erzählt Abt Emmanuel, der Vorsteher des Klosters. «Selbstverständlich hatte das Ganze eine religiöse Komponente. Wir waren dort, um die Botschaft Christi zu vermitteln. Auch Andersgläubigen.» Den Menschen das Evangelium näher zu bringen, ist nach wie vor das grösste Anliegen der Benediktiner-Missionare. Doch wie und wo das geschieht, hat sich verändert. «Wir verkehren längst auf Augenhöhe. So werden unsere Projekte in Afrika von Ortsansässigen betreut. Da sind wir einen Schritt zurückgetreten», so Abt Emmanuel. Den Wirkungskreis ihres Ordens sehen die Benediktiner-Missionare jetzt schwergewichtig woanders, nämlich in der Schweiz. Was natürlich überrascht. Denn Schulen und Handwerksbetriebe gibt es keine mehr zu bauen. Und biblische Geschichte kennen wir doch aus dem Konformations- oder Firmunterricht.

«Wir setzen einen anderen Fokus», betont Abt Emmanuel. «Denn Verkündung des Evangeli-



ums bedeutet heute vor allem praktizierte Nächstenliebe.» So etwa im Projekt «Rebenstrasse», einer Überbauung im Klosterbesitz. Familien mit zwei oder mehr Kindern werden bei der Vermietung bevorzugt. Falls es die ökonomische Situation erfordert auch zu reduzierten Mieten. Auch in der Flüchtlingshilfe engagieren sich die Benediktiner. Auf dem Klostergelände wohnt seit kurzem eine syrische Flüchtlingsfamilie. Und mehrere Benediktiner kümmern sich um psychisch angeschlagene und randständige Menschen – «wir sind als Seelsorger tätig. Den Therapeuten wollen und können wir nicht ersetzen», so Abt Emmanuel.



Seine Begründung für den neuen Missionsfokus lässt aufhorchen: «Ein Viertel unserer Bevölkerung ist religionslos.» Abt Emmanuel interpretiert diese Zahl als Symptom und Auftrag: «Heute gilt Individualität viel, Gemeinschaft und Gemeinschaftssinn immer weniger. Dem wollen wir durch unser Tun und unsere Präsenz entgegenwirken. Denn Religion bringt Menschen zusammen, bildet den Kitt der Gesellschaft.» Selbstverständlich freute es den Abt von St. Otmarsberg, wenn mehr Menschen zum Christentum finden würden. Aber um Bekehrung geht es ihm und den anderen Mön-



chen zuallerletzt, wenn sie in kleinen und grossen Schweizer Städten unterwegs sind. Selbstverständlich in der Kutte: «Wir geniessen dabei einen Vertrauensbonus, kommen viel leichter mit den Leuten ins Gespräch.» Längst nicht nur einsame Menschen nützen diese Möglichkeit, ihr Herz auszuschütten, Trost zu suchen und... zu beten. «Ja, ganz genau», so Abt Emmanuel, «man glaubt gar nicht, wie gross dieses Bedürfnis ist, wieviele auch privat im stillen Kämmerlein beten». «Den Menschen einen Pfad zu ihrer Spiritualität aufzutun, auch um sich selber besser kennenzulernen, sensibler zu werden für das, was um einen geschieht, achtsamer durch den Alltag zu gehen – dazu wollen wir als Benediktiner-Missionare einen Beitrag leisten.» Die Mönche von St. Otmarsberg gehen mit offenen Augen durch die Schweiz des 21. Jahrhunderts, verstehen sich als Teil unserer Gesellschaft und nehmen darin ihre Verantwortung wahr. Auch in Sachen Ökologie. Auf dem Dach der 1988 fertiggestellten Klosterkirche sind Panels zur Gewinnung von Solarenergie installiert. Denn es gilt Sorge zur Schöpfung zu tragen. Das ist Christen- und Menschenpflicht.

Benediktiner-Missionare

St. Otmarsberg, 8730 Uznach
Telefon +41 55 285 81 11
Fax +41 55 285 81 00
E-Mail abtei@otmarsberg.ch

 www.abtei-uznach.ch

Feiner Kompost für noch feineres Gemüse

Wenn Sie einen grünen Daumen haben, wissen Sie, wie wertvoll guter Kompost ist. Er trägt zum Wachstum von Pflanzen bei, düngt und verhindert, dass Schädlinge das schöne Grün befallen.

Seit 6 Jahren betreiben Charly und Carla Roos die Roos Kompost AG in Kaltbrunn. «Die von Privat, Gewerbe und Kommunen angelieferten Grünabfälle werden von uns nach neuesten ökologischen Vorschriften zu hochwertigem Kompost verarbeitet. Dieser wird sehr gerne von Gärtnereien aber auch von Privaten verwendet. Besonders in Gemüsegärten bringt unser Kompost sehr gute Resultate und das Ergebnis ist wunderbares Gemüse», sagt Carla Roos.

Von 1999 bis 2007 betrieb Familie Roos in Kaltbrunn eine Feldrand-Kompostierung, wo unter anderem das Grüngut der Gemeindsammlungen in der Region verarbeitet wurde. Der Kompost wurde auf den eigenen Feldern verwertet oder den lokalen Gartenbaubetrieben und Privaten zur Verfügung gestellt. In Zusammenarbeit mit dem Amt für Umwelt und Energie sowie der Gemeinde Kaltbrunn wurde das heutige, befestigte Kompostierareal realisiert. «Unser Einzugsgebiet reicht von den Gemeinden Kaltbrunn und Uznach über das Linthgebiet bis Altdorf. Die Lage unseres Betriebs mit der direkten Zufahrt über die Benknerstrasse in die Grafenaustrasse ist ideal für Anlieferungen von Grün- und Speiseabfällen jeglicher Grösse. Abgerechnet werden alle Eingänge und Lieferungen exakt über eine Waage», erklärt Charly Roos.



Charly und Carla Roos führen seit 5 Jahren die Kompost Roos AG in Kaltbrunn.



Er und seine Frau haben in die moderne Kompostieranlage nicht nur eine Menge Kapital, sondern auch viel Herzblut investiert. Die grosszügige Anlage und die aktuelle Technik sind für die Anlieferung und Verwertung grosser Mengen und modernsten Kompostierverfahren ausgelegt und entsprechen den aktuellsten Umweltschutzvorschriften.

Das frisch angelieferte Grüngut wird geschreddert und täglich gedreht. Ebenso wird die Temperatur täglich gemessen. Um die Qualität gegenüber der Zertifizierungsstelle Biomasse Suisse AG zu belegen, wird der Kompostiervorgang exakt protokolliert. Das Endresultat ist qualitativ hochwertiger Kompost, welcher bei Privat und Gewerbe gleichermassen beliebt ist.

Die grobe Variante wird einmal gesiebt und eignet sich zur Ausbringung auf Wiesen anstelle Mist. Der feinere Kompost durchläuft das Sieb mehrfach und wird mit Sand angereichert. «Der feine Kompost eignet sich besonders für Gärten und Hochbeete. Ansäen und aufbringen genügt, denn der Kompost enthält keinerlei Jät oder andere unerwünschte Komponenten», erklärt Carla Roos die Vorzüge ihres Produkts.

Beziehen kann den Roos Kompost übrigens jedermann, sei es mit dem Kübel, per Anhän-



Hochwertiger Kompost fördert das Wachstum der Pflanzen und verhindert Jät.

ger oder geliefert durch Charly Roos. Sicher ist, dass die Resultate des Komposts von Roos im Garten auf jeden Fall noch viele Jahre überzeugen werden!



Gärtnereien verwenden gerne den Qualitätskompost von Roos Kompost AG.



Roos Kompost AG ist über die Benknerstrasse / Grafenaustrasse gut zu erreichen.

ROOS KOMPOST AG

Roos Kompost AG

Rislen, Postfach 144, 8722 Kaltbrunn

Telefon +41 55 283 37 30

Fax +41 55 283 37 31

E-Mail info@roos-kompost.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07.00 – 12.00 / 13.00 – 17.30 Uhr

Samstag 08.00 – 12.00 Uhr

 www.roos-kompost.ch

Positive Energie für Mensch und Natur

Eine Autostunde weg von Zürich liegt das Toggenburg. Mitten im Herz dieser Idylle liegt die Region Gamplüt, mit Bergrestaurant, Gondelbahn und Panoramazentrum in Wildhaus. Gastgeber mit Herz ist die Familie Koller. Sie hat in Sachen erneuerbare Energien Masstäbe gesetzt.

Fest mit der Region verwurzelt ist die Familie Koller. Sie lieben die Menschen und leben im Einklang mit der Natur. «Dieser wunderschöne Ort gibt uns und unseren Gästen immer wieder positive Energie», sagt Peter Koller. Vor diesem Hintergrund sind er, seine Frau Lina und die rund 15 Mitarbeiter mit Leidenschaft und vollem Einsatz für die Gäste da. Eine Gruppe mit Besuchern aus Spanien, Amerika und Australien wollte erstmals live ein Alphorn hören, doch der Termin platzte. Da griff er selbst zum Schweizer Traditionsinstrument. Kein Wunder kann er 80 oder 90 Prozent Stammgäste begrüßen. Besucherzahlen? Keine Ahnung. Menschen interessieren ihn, nicht Statistiken. Nur soviel verrät der leidenschaftliche Musiker: «Es läuft gut.»

Urchiges Bergrestaurant

Das Bergrestaurant liegt auf 1400 Metern Höhe: schlemmen, entspannen, geniessen stehen auf dem Programm. Wer Volksmusik mag, dem wird es im urchigen Bergrestaurant gefallen. Regelmässig spielen Formationen auf. Passend dazu stehen Fondue und Raclette auf der Speisekarte. Dann wird es richtig gemütlich. Das Bergrestaurant kann über diverse Wanderwege oder mit der Gondelbahn erreicht werden. Sie hat die Familie Koller ebenso wie das Bergrestaurant vor dem Abriss gerettet und erfolgreich wiederbelebt. Die Gondelbahn ist das ganze Jahr geöffnet und rollstuhlgängig. «Das Bergpanorama ist unvergleichlich», schwärmt Peter Koller. Es ist auch für ihn immer ein Erlebnis. Empfehlenswert ist die nächtliche Abfahrt mit der Bahn, über den Lichtern des Tals.



200 Betten und «action»

Das Panoramazentrum besteht aus sechs Häusern. Es bietet für jede Gruppengrösse und jedes Budget eine ideale Lösung, inklusive Seminarräumen und einem Saal mit Bühne. Gesamthaft sind es rund 200 Betten. Das Panoramazentrum liegt 300 Meter von einer Bushaltestelle entfernt und ist die Ausgangsbasis für Ausflüge auf den Berg oder sonstige Aktivitäten. Wer «action» sucht, findet im Gamplüt zahlreiche Möglichkeiten. Besonders zum Wandern und zu Wintersport lädt die Region ein. Im Winter können Airboats, Schneetubes, Schlitten, Zipfelracer, Balancer oder Schneeschuhe gemietet werden und Trottinette stehen für flotte Talfahrten zur Verfügung. Die Trottinettstrecke ist 6,5 Kilometer lang und wird im Winter zur Schlittelbahn. Für Romantiker bietet sich die Möglichkeit von nächtlichen Abfahrten – mit beleuchteter Piste.

Energetisch autark

Drei Kneippwege stehen zur Verfügung: Wildhaus nach Alt St. Johann, Rund um den Stein und der Weg des Wassers. Die Höhendifferenz beträgt zwischen 135 und 507 Metern und die Distanz zwischen zwei und knapp zehn Kilometern. Umweltbewusstsein steht bei der Familie Koller hoch im Kurs. Ihre Gondelbahn war weltweit die erste, welche mit Solarstrom betrieben wurde. Sie wird betrieben über 480 Quadratmeter Photovoltaik auf dem Dach von Bergstation und Bergrestaurant. Für heisses Wasser im Panoramazentrum sorgt Solarthermie und über eine Solarstromanlage wird der Heisswasserspeicher betrieben. «Wir sind energetisch autark,» sagt Peter Koller und erinnert an das Windrad, das beim Bergrestaurant Energie liefert. Kein Wunder schaffte es das Bergrestaurant in das Globi-Abenteuer «Globi und die Energie».

Alle Betriebe unter einem Dach

Die Geschichte der Firma begann 1975 mit einer Autogarage. Dann kamen weitere Autogaragen dazu sowie Bergrestaurant, Gondelbahn und Panoramazentrum. Inzwischen wurden alle Betriebe unter einem Dach vereint – der Gamplüt Koller AG. In der Garage kümmern sich Peter Koller und seine Frau Lina persönlich um die Gäste. Hier werden auch nicht nur Autos repariert,



unter dem Label «Garage Plus», sondern ebenfalls Trottinette, damit die Gäste danach wieder flott den Berg hinunter fahren können. Und das alles nur eine Fahrstunde von Zürich weg.



Gamplüt Koller AG

Hauptstrasse 6, 9656 Alt. St. Johann

Telefon +41 71 999 28 28

E-Mail garage-koller@bluewin.ch

gampluet@bluewin.ch

 www.panoramazentrum.ch

 www.p.kollerfahrzeugeag.mehrmarken.net

 www.gampluet.ch

Entschleunigte Seminarlage im Grünen

Simone und Michael Müller-Walt führen in sechster Generation den Hirschen in Wildhaus. Sie bieten Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfürsten. Das Hauptgeschäft sind Seminare, auch Weinkenner kommen nicht zu kurz. Die haus-eigene Bar wurde national ausgezeichnet.

Im schönen Toggenburg liegt das Haus Hirschen. «Wir bieten eine entschleunigte Lage im Grünen und ohne Stressfaktoren», beschreibt Simone Müller-Walt den Betrieb in ihrem Elternhaus. Sie weiss aus Erfahrung, was es für ein erfolgreiches Seminar braucht: «Das ganze Paket muss stimmen, inklusive Essen, Zimmer, Infrastruktur, Rahmenprogramm und Ruhe.» Dieses Angebot des Dreisterne-Hauses richtet sich an bis zu 200 Seminarteilnehmer, inklusive Übernachtung sind es 110. So viele Betten bietet der Hirschen. Selbstverständlich inklusive schnellem W-Lan und modernster Technik, die zur Verfügung steht. Nicht unterschätzt werden darf die Bedeutung des kulinarischen Angebotes, bekanntlich hält gutes Essen Leib und Seele zusammen.



Fleisch von Toggenburger Rindern

Im Hirschen in Wildhaus wird frisch gekocht mit regionalen Produkten. Darauf legen Simone und Michael Müller-Walt, die den Betrieb vor drei Jahren übernommen haben, grossen Wert. So gibt es im «Grosi Walt's Steak Huus und Wy Stube» ausschliesslich Fleisch von Toggenburger Rindern – Bioweide-Beef, Black Angus Natura Beef und Galloway Rinder. «Dank der saftig grünen Wiesen wird bei uns im Toggenburg eine aussergewöhnlich hervor-

ragende Fleischqualität produziert», betont Simone Müller-Walt. Den passenden Wein dazu empfiehlt Michael Müller. Der Weinliebhaber führt im Haus Degustationen durch, die bei den Gästen gut ankommen – Genussmenschen sind jederzeit willkommen.

Für jeden etwas dabei

Ein weiteres, wichtiges Element für ein erfolgreiches Seminar ist das Rahmenprogramm. In diesem Bereich bietet das Toggenburg zu jeder Jahreszeit etwas. Im Winter





ist Schneeschuhlaufen sehr beliebt und die Klangwelt Toggenburg ist über die Region hinaus bekannt. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, bietet das Hotel die Wellness-Attika mit Pool, Sauna und Massage. Oder wie wäre es mit einem Besuch der hauseigenen Bar? Immerhin erreichte diese bei den Swiss-Gastro-Award 2017 den dritten Rang. «Chrüter&Choller» heisst sie. «Chrüter» heisst auf gut Toggenburgerisch schwarzgebrannter Alpenwhisky, «Choller» bezieht sich auf den Bergkoller. Mit der rich-

tigen Musik dazu, ist es der ideale Ort den «Blues» zu spüren – bei einem Bourbon.

Mit Herz geführt

Eine besondere Note verleiht dem Aufenthalt im Hirschen, dass der Betrieb vom Inhaber geführt wird und seit sechs Generationen im Familienbesitz ist. Damit sind ein besonderes Engagement und noch mehr Liebe zum Detail verbunden. Simone Müller-Walt ist im Haus aufgewachsen und macht kein Geheimnis zu den speziellen Emotionen, die damit verbunden sind. «An diesem Haus hängt mein Herz, meine Familie ist hier und auch viele Gäste, die längst Freunde sind. Es ist ein besonderer Ort.» Das ist mehr als einfach ein professionelles Engagement, es ist echte Verbundenheit.

Vom Bauernhaus zum Hotel

Die Geschichte des Hauses reicht bis 1860 zurück. Damals war es ein Bauernhaus. Doch weil es auch die Haltestelle der Postkutsche für den Wechsel der Pferde war, drängte es sich auf, mit dem Wirten zu beginnen. Das war 1871. Entsprechend feiert der Betrieb 2021 den 150. Geburtstag und blieb stets im Besitz der Familie. «So etwas dürfte schweizweit fast ein Unikum sein», sagt die Wirtin und man hört aus dem Ton heraus, dass sie stolz darauf ist, was ihre Familie geschafft hat.

Immer etwa fünf Lehrlinge

Nicht weniger wichtig als die Geschichte ist der Familie, dass der Betrieb mit der Zeit geht. Aus dem einfachen Bauernhaus wurde ein Haus mit 63 Gästezimmern, Seminarräumen, Freizeit- und Bankettangebot. Jedes Jahr werden immer etwa fünf Lehrlinge ausgebildet und insgesamt sind es 23 Vollzeitstellen, wobei viele Mitarbeiter in Teilzeit engagiert sind. Herr und Frau Müller-Walt sind überzeugt: Mit guter Ausbildung, guten Löhnen, Sauberkeit, Rundumservice sowie fairen Preisen sind wir auf dem richtigen Weg.



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfürsten seit 1871

Hirschen Wildhaus AG

Passhöhe, 9658 Wildhaus

Telefon +41 71 998 54 54

E-Mail info@hirschen-wildhaus.ch

www.hirschen-wildhaus.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 kantonal 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 Jörg Murbach

swissportrait
BEST OF



mi PLAN

Miplan AG

Fabrikstrasse 10, 4614 Högendorf

Telefon 062 210 10 10

E-Mail info@miplan.ch

- www.miplan.ch
- www.2go.swiss
- www.swiss-portrait.ch

2001
FRAUENFELD

DAS KOMPLETTE VEREINSVERZEICHNIS

der Region finden Sie in
unserer App 2001 Frauenfeld



JETZT GRATIS DOWNLOADEN!

Das komplette Vereinsverzeichnis der Region finden Sie in unserer App 2001 Frauenfeld. Die App ist kostenlos heruntergeladen und kann über den App Store oder Google Play heruntergeladen werden. © 2021 2001 Frauenfeld. Alle Rechte vorbehalten.



Thomann – Nutzfahrzeug-Wartung mit Mehrwert

Innert 22 Jahren hat sich die Thomann Nutzfahrzeuge AG mit beispielloser Flexibilität zum führenden Dienstleister vom Zürichsee via Ostschweiz bis in die Bündner Südtäler entwickelt. Die Philosophie hinter der Erfolgsgeschichte: «Sie fahren, wir kümmern uns um den Rest.»

«Wir verstehen uns als Gas(t)geber für Wartung und Verkauf von Lastwagen, Omnibussen und Transportern», sagt Inhaber und Geschäftsführer Luzi Thomann. Das unabhängige Familienunternehmen, eine Seltenheit in der Branche, ist seit seiner Gründung im Jahr 1995 massiv gewachsen: von einem auf fünf Garagenbetriebe, mit Standorten in Schmerikon (Hauptsitz), Chur, Frauenfeld und Arbon, von 18 auf rund 200 Mitarbeitende, davon heutzutage über 30 Lernende.

Mehrwerte für die Kunden

Was ist das Erfolgsgeheimnis hinter diesem Wachstum? «Wir nehmen dem Kunden al-



Wartung und Reparaturen von Lastwagen, Omnibussen und Transportern

les Erdenkliche ab und bieten einen buchstäblich umfassenden Service», so Luzi Thomann. Nur schon die weit überdurchschnittlichen Öffnungszeiten machen es dem Kunden einfach, sein Fahrzeug in der betrieblich vorteilhaftesten Zeit instandhalten zu lassen. Mit dem 24-Stunden Pickettdienst und dem fliegenden Mechaniker sorgt Thomann auch bei Pannen dafür, dass das betroffene Fahrzeug raschmöglichst wieder einsatzbereit ist. «Denn die

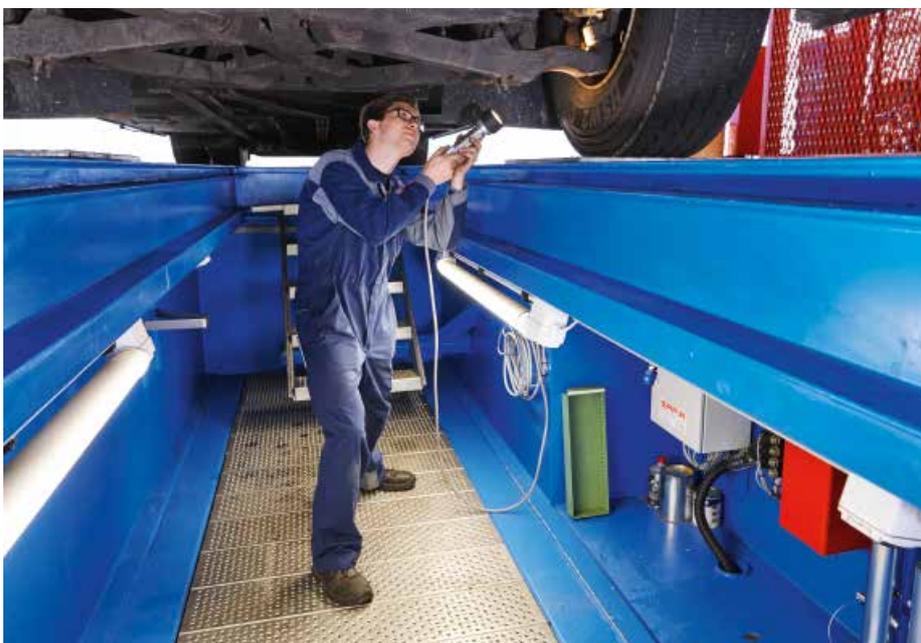
Kunden möchten fahren, nicht warten», betont auch Marcel Brotzer, Betriebsleiter in Schmerikon.

Die langen Öffnungszeiten, welche auch Samstag miteinschliessen, sind auf eine wegweisende Arbeitszeit-Organisation zurückzuführen. Die Thomann-Mitarbeitenden können aus 40 verschiedenen Arbeitszeitmodellen wählen, um Berufliches und Privates optimal unter einen Hut zu bringen. Das führt zu einer Win-win-win-Situation: Es profitieren der Kunde, der Mitarbeitende und das Unternehmen Thomann.



Kostenloses Holen/Bringen

«Das kostenlose Abholen und Zurückbringen der Fahrzeuge wird von unseren Kunden ganz speziell geschätzt», berichtet Andreas Strittmatter, Betriebsleiter in Frauenfeld. Der Zeitverlust für eine Wartung oder eine Reparatur wird so auf dem Minimum gehalten. «Rasche Dienstleistungen und zeitsparende Abläufe machen die Musik im Markt», fasst Luzi Thomann zusammen, «und da sind wir ganz vorne mit dabei.»



Modernste Prüfstrassen gewährleisten dem Kunden optimale Sicherheit.

Ersatzteile stets just in time

«Nutzfahrzeuge gehören auf die Strasse» – um Stehzeiten für die Kunden zu minimieren, bietet Thomann einen ausgeklügelten Ersatzteillieferdienst. «Unsere Kunden wollen fahren, nicht warten», betont CEO Luzi Thomann. Da das Unternehmen drei Fahrzeug-Kategorien wartet und zudem Partner verschiedener Fahrzeugmarken ist, werden im Ersatzteillager über 200'000 Artikel bewirtschaftet. Im ganzen Marktgebiet liefert Thomann die Teile in einer festgelegten, regelmässigen Tour oder express.



Auch bei Ersatzteillieferungen vorbildlich: in regelmässiger Standard-Tour oder express

Innovativ auch im Verkauf

Im Verkauf vertritt Thomann die Marke Renault Trucks an allen Standorten, und zwar für Lastwagen und die gesamte Transporterflotte, vom Kastenwagen bis hin zum Dreiseitenkipper, sowie die Marke Volvo Trucks in Chur. Das Unternehmen hat auch



So kauft man Transporter heute – Internetangebot mit Sparpotenzial

im Verkaufsbereich seinen Ruf als Querdenker und Ideen-Taktgeber unter Beweis gestellt, dies mit dem innovativen Internetangebot «Preisgenossen».

Das Online-Angebot richtet sich an alle, die sofort ein Transporter-Fahrzeug benötigen und dabei noch Geld sparen wollen. Einzigartig ist dabei, dass mit jedem verkauften Angebotsfahrzeug der Preis für alle Käufer sinkt. Für jedes Angebot gibt es somit einen Startpreis sowie laufend rabattierte Preise bis zum Aktionsende. Interessierte KMU

schliessen sich unter thomannag.com den Preisgenossen an und profitieren vom Motto «Heute kaufen, morgen fahren – und gemeinsam richtig sparen». Es kann sich für jeden Käufer daher buchstäblich lohnen, Berufskollegen von der Beschaffung zu erzählen oder eine gemeinsame Beschaffung untereinander abzustimmen.

Der Kunde und Preisgenosse Iwan Schlegel, Inhaber der Rubeco Metallbau GmbH in Sargans, schildert seine Erfahrung so: «Ich bin fast erschrocken, wie günstig am Aktionsende der Kleinbus war. Und zackig ist es auch gegangen.»



Fakten Thomann Nutzfahrzeuge AG

- **Gründung:** 1995
- **Inhaber:** Luzi und Beatrix Thomann
- **Kernleistung:** Wartung und Verkauf von Lastwagen, Omnibussen und Transportern
- **Vier Werte:** familiär, professionell, flexibel, wertschätzend
- **Fünf Standorte:** Schmerikon (Hauptsitz), Chur Oberalpstrasse und Industriestrasse, Frauenfeld, Arbon
- **Personalentwicklung:** von 18 Beschäftigten (1995) auf aktuell rund 200 Mitarbeitende, davon über 30 Lernende
- **Leitsatz:** 
- **Markenpartner:** Renault Trucks, Volvo Trucks, Mercedes Benz, Fuso, Setra, Omniplus, VanHool

· **Zufriedenheitsgarantie:**
Der Kunde bezahlt 100% der Rechnungsbeträge, wenn er mit den Thomann-Leistungen zufrieden war.



THOMANN
NUTZFAHRZEUGE AG

Thomann Nutzfahrzeuge AG

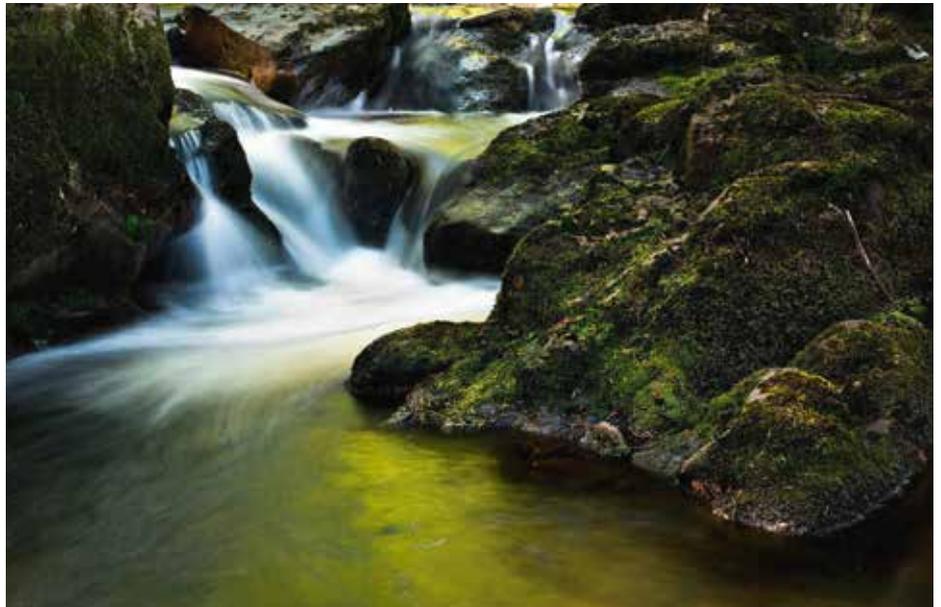
Allmeindstrasse 10, 8716 Schmerikon
Telefon +41 55 286 21 90

Chur (Transporter) +41 81 258 43 33
Chur (LKW) +41 81 286 76 46
Frauenfeld +41 52 723 20 20
Arbon +41 71 446 77 11

 www.thomannag.com

Hier bekommen Sie Wasser und Wärme in Ihr Haus

Ist es nicht herrlich, den Tag mit einer angenehmen Dusche zu starten und den Kaffee in einer schön warmen Wohnung zu geniessen? Dafür braucht es Installationen und Apparaturen, welche im Hintergrund zuverlässig ihren Dienst verrichten. Cereghetti AG in Benken bietet dafür seit bald 25 Jahren beste Sanitär-, Heizungs- und Lüftungslösungen an.



Carlo Cereghetti und Marcel Caminada sind seit bald 25 Jahren besorgt, dass in Bauten verschiedenster Arten die Bewohner zuverlässig mit Wasser und Wärme versorgt werden. In dieser Zeit rüsteten sie viele bekannte Bauwerke in der näheren und weiteren Region aus. «Die Cereghetti AG in Benken ist in einem Rayon tätig, welcher vom Linthgebiet über das Gasterland, Zürcher Oberland, die beiden Zürichseeufer und die March reicht», sagt Carlo Cereghetti. Er und Marcel Caminada können auf eine lange Erfahrung zurückblicken und auch ein grosser Teil der Belegschaft von 10 Mitarbeitern ist bereits seit über 12 Jahren im Dienst von Cereghetti AG. Dieses

geballte Wissen wird auch stets gerne an einen Lernenden weitergegeben und damit der Nachwuchs sichergestellt.

Stolz kann das Unternehmen auf Projekte verweisen, welche sie mit ihrer Beratung, Planung und Umsetzung begleitet haben. Dazu gehören die Überbauungen Schmetterling in Benken und Hofacker in Kaltbrunn. Auch komplexe Fälle der Industrie hat die Cereghetti AG gelöst, wie beispielsweise für das Holzbehandlungsunternehmen Traber in Bubikon, die Grossbäckerei Bertschi in Kloten oder die Firma Katadyn in Kempthal. «Unser Einsatzbereich ist sehr breit und umschliesst neben Industrie-

und Mehrfamilienobjekten auch Einfamilienhäuser, Gewerbe, Hotels und Projekte der öffentlichen Hand. Dazu kommen Umbauten und bewohnte Sanierungen von bestehenden Objekten wie Badezimmer, Heizungsanlagen oder ganzen Gebäuden», erklärt Marcel Caminada. Mittels Vorwandssystemen von Geberit werden alte Toiletten auf den neuesten Stand der Spül- und Wassertechnik gebracht. Ebenfalls im Angebot ist die Entkalkung des Wassers, welche physikalisch durch Wasserbehandler oder in Entkalkungsanlagen mit Salz erfolgt.

Allen Projekten gemeinsam ist die akribisch genaue Planung durch Cereghetti AG,





welche mit modernen CAD-Systemen erfolgt. Für die Umsetzung werden Schweizer Qualitätsprodukte verwendet und zertifizierte Gerätschaften eingesetzt. «In den 25 Jahren Firmengeschichte haben wir uns stets auf dem neuesten Stand gehalten und konnten so immer schnell neue Technologien, wie die Wärmepumpen und die Solartechnik mit in die Planung aufnehmen. Dazu muss nicht nur das Fachwissen vorhanden sein, sondern auch die Fertigkeit es umzusetzen. Seit Kurzem sind wir für die Erstellung von Wasserzuleitungen zertifiziert. Damit decken wir die Installation im Haus ab, sowie die Zuführung zu den Bauobjekten», schildert Carlo Cereghetti die Entwicklung der letzten Jahre.

Sei es die Kombination von Heizen und Kühlen, der Einbau einer kontrollierten Lüftung im Minergiestandard oder der Einsatz von Solarpanelen zur Aufbereitung von Warmwasser – Cereghetti AG verfügt auf

jedem Gebiet über die entsprechende Fachkompetenz. Dazu kommt eine hohe Servicebereitschaft, zum Beispiel in der Pflege von Bodenheizungen. Seit zwei Jahren sind strenge Vorschriften in Kraft, welche bei der Spülung von Bodenheizungen die kontrollierte Entmineralisierung vorschreiben. «In den letzten Jahren haben sich die Anforderungen an das Füllwasser der Bodenheizungen erheblich verändert und nur wenige Installateure sind bereits in Kenntnis entsprechender Vorschriften und Lösungen. Wir haben darauf sofort reagiert und können dem Kunden den optimalen Service nach neuesten Standards bieten», so Marcel Caminada.

Wenn es um fachmännische Beratung, detaillierte Planung oder fachmännische Umsetzung geht, wird Cereghetti AG in Benken auch die nächsten 25 Jahre die erste Adresse für Heizung, Wasser und Lüftung sein!



Cereghetti AG – Heizung & Sanitäranlagen

Schulstrasse 3, 8717 Benken

Telefon +41 55 283 12 03

E-Mail info@cereghetti.ch

Zürcherstrasse 94, 8730 Uznach

Telefon +41 55 280 60 50

Fax +41 55 283 30 60

 www.cereghetti.ch

Aktuelle Technik für grüne Daumen

Ob Hobbygärtner, Hauswart oder Kommune – wer Landschaftspflege betreibt, schätzt professionelle und langlebige Geräte.

Das Technikcenter Uznach AG ist ein wahres Paradies für jedermann und -frau mit grünem Daumen und Sinn für Qualität. «Bei uns finden Sie ein grosses Sortiment an Gerätschaften von namhaften Qualitätsmarken. Gleichzeitig bieten unsere Fachleute eine umfassende Beratung und besten Service nach dem Kauf», sagt Philipp Grimm, Geschäftsführer des Technikcenter Uznach AG.

1961 als Landmaschinen-Reparaturwerkstätte gegründet, umfasst das Sortiment heute ein breites Spektrum modernster Technik für die private Gartenpflege, Landschaftsbewirtschaftung in Kommunen, Forstbewirtschaftung, Landwirtschaft sowie Hof- und Stalltechnik. Das heisst aber nicht, dass nur Kundschaft willkommen ist, welche über grosse Flächen verfügt. «Ganz im Gegenteil, denn mit den Marken Stihl und Viking bieten wir Lösungen für jede Art der Landschaftspflege, vom Schrebergarten bis zur kommunalen Anwendung», betont Philipp Grimm. Besonders die aktuelle Produktpalette von Stihl überzeugt mit sehr praktischen Lösungen. Ein neues



Philipp Grimm: «Unsere Fachleute garantieren eine umfassende Beratung und besten Service nach dem Kauf.»

Akkusystem ist durchgängig für alle Leistungsklassen der Geräte einheitlich konstruiert und kann in verschiedenen Produkten, von der Kettensäge bis zum Rasenmäher, eingesetzt werden. Diese Austauschbarkeit ist nicht nur komfortabel, sondern erspart auch den Kauf verschiedener Akkus für die Geräte. Eine nachhaltige und preiswerte Lösung, welche Zeit und Geld spart.

13 ausgebildete Mitarbeiter, teils mit über 30 Jahren Berufserfahrung, kümmern sich beim Technikcenter Uznach AG um Beratung, Verkauf, Technik und Service. Mit diesem Wissen werden nicht nur eigene Produkte, sondern Landwirtschaftsgeräte und Rasenmäher aller Marken repariert. «Seit der Gründung unseres Unternehmens hat sich die Technik stark verändert, was wir besonders bei unseren Landwirtschaftsmaschinen der Marken Valtra und New Holland sehen. Das sind längst keine einfachen Traktoren mehr, sondern komplexe Hightech Geräte mit ausgeklügelter Elektronik», erklärt Philipp Grimm.



spruchsvolle Technik, wie auch die Geräte für die tägliche Landschaftspflege voll im Griff. Von diesem Wissen profitiert schlussendlich jeder Kunde des Technikcenter Uznach AG. Sei es für den privaten Garten, die grosse Rasenfläche am Gemeindeschulhaus oder den Umschwung um die Mehrfamilien-siedlung – die Landschaftsfachleute im Technikcenter Uznach AG haben für jeden Fall die richtige Lösung bereit und kümmern sich auch noch lange nach dem Kauf um die Produkte. Schauen Sie rein, es lohnt sich bestimmt auch für Ihre Grünfläche!



TECHNICKENTER
Leistungen zu Ihrem Vorteil

Technikcenter Uznach AG

Benknerstrasse 6 – 8, 8730 Uznach

Telefon +41 55 285 30 60

Fax +41 55 285 30 69

E-Mail info@technikcenter.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 7.30 – 12.00 / 13.30 – 17.30 Uhr

Sa 7.30 – 12.00 Uhr

www.technikcenter.ch

Grenzenlose Welt der Aquaristik

Plätscherndes Wasser, zwitschernde Vögel und zirpende Insekten verraten bei Happy Pet Feldkirch sofort eines: In diesem Geschäft haust das Leben. Und der Tierliebhaber findet auf einer Geschäftsfläche von 600 Quadratmetern wirklich alles, was das Herz begehrt.

Im Jahr 2000 erfüllte sich Geschäftsführer Gerd Winkler seinen Lebenstraum mit der Gründung von Happy Pet in Frastanz. Zehn Jahre später wurde der Neubau an der Kaiserstrasse in der Heimatstadt Feldkirch errichtet. Heute kümmert er sich mit seinen fünf Mitarbeitern um die kleinen Lebewesen. «Mit unserem umfassenden Sortiment können wir jeden Kundenwunsch erfüllen», freut sich Winkler.

Aquaristik als Leidenschaft

Das Repertoire ist wirklich bemerkenswert: Neben zahlreichen Reptilien, einer grossen Auswahl an Nagetieren (vom niedlichen



Mit unserem umfassenden Sortiment können wir jeden Kundenwunsch erfüllen.

Meerschweinchen bis zur Dickschwanzrennmaus), sind hier eine Vielfalt an Spinnen anzutreffen. «Wir bieten über zehn verschiedene Vogelspinnenarten an», so der Geschäftsführer. Doch die grosse Leidenschaft von Gerd Winkler gehört der Aquaristik. Hier liegt auch der Schwerpunkt von Happy Pet: «Wir gestalten regelmässig 2000 Liter umfassende Aquarien», merkt Winkler an.

...bis zum Haifischbecken

Das Team stellt sich hierfür jedes Mal einer neuen Herausforderung mit individuellen Wünschen. Kürzlich errichtete Winkler für einen Auftraggeber ein 5500 Liter grosses Haifischbecken. Von rund bis eckig – absolut jeder Kundenwunsch wird hier erfüllt. Und hier gilt auch die gleiche Faszination

zum Exotischen: Giftige Feuerfische, gefährliche Muränen, tropische Rochen, getarnte Anglerfische oder süsse Seepferdchen lassen Herzen von Meerestier-Fans höher schlagen.

Inklusive Service

«Wir legen viel Wert auf die professionelle Beratung», erklärt der Tierexperte. Winkler setzt deshalb nur Tierarten zusammen, die auch miteinander harmonieren. Die Welt der Aquaristik scheint in diesem Zoofachgeschäft schier grenzenlos zu sein. «Unser bisher grösstes Projekt war ein 8000-Liter-Aquarium.» Ausserdem bietet der Profi den Service an, bestehende Anlagen zu pflegen.



Happy Pet

Kaiserstrasse 12, 6800 Feldkirch
Telefon +43 55 22 77 0 98

E-Mail handy@happypet.at

 www.happypet.at



Technologische Kraftpakete aus Grenchen

Einheimische Hightech-Unternehmen geniessen einen ausgezeichneten Ruf und sind zu weltweiten Marktleadern geworden. Einen wichtigen Beitrag dazu leistet die Grenchner Ryf AG. Die Firma beliefert innovative Unternehmen schweizweit mit Mikroskopen, sorgt dank ihrer Expertise für reibungslose Arbeitsprozesse und ist so selber zu einer Erfolgsgeschichte geworden.

Die Firma läuft im Löwen-Haus zu Grenchen, dem Hauptsitz des Schweizer Marktführers für optische Mess-, Kontroll- und Prüfsysteme. Im Demoraum kann der Kunde 120 Mikroskope und Kamerasysteme testen, um die für ihn beste Lösung zu finden. Und die Serviceabteilung gilt als die grösste ihrer Art in Europa – «das sagt uns jedenfalls die Kundschaft», relativiert Geschäftsführer und Inhaber Daniel Ryf. Er ist zwar stolz auf den anhaltenden Erfolg seiner Firma, tut das aber im Hintergrund. Denn schillern sollen in seinem Business die Kunden. Damit das geschieht, stellt die Ryf AG sicher, dass deren Herstellungsprozesse, Qualitätskontrollen und Testreihen dank einem perfekten Produkt jahrein, jahraus zuverlässig ablaufen.



Eine eingehende Beratung geht jedem Mikroskopverkauf voraus. Da werden neben dem Verwendungszweck so einfache Fragen gestellt wie: «Benutzt der Mitarbeitende ein- oder zweimal pro Tag das Mikroskop oder sitzt er mehrere Stunden am Stück daran», so Daniel Ryf, «es gibt medizinisches Fachpersonal, die verbringen ihren ganzen Arbeitsalltag an den Geräten.» Entsprechend grösser oder geringer sind die ergonomischen Anforderungen sowie der praktische Umgang. «Wir besuchen den Kunden gerne auch vor Ort, so können wir noch präziser dessen Bedürfnisse eruieren. Sie haben zwar meist schon eine Vorstellung, was sie benötigen, doch diese konkretisiert sich erst, wenn sie das Gerät vor sich haben und ausprobieren können. Dazu ist ein Besuch in unserem Demoraum unumgänglich. Neben allen bekannten Marken bieten wir auch Eigenentwicklungen an», erklärt Daniel Ryf.

Der Ryf-Chef führt den 1965 gegründeten Betrieb in der zweiten Generation. Mikroskope sind für ihn ein Faszinosum, veritable technologische Kraftpakete: «In so einem Gerät steckt alles drin – Mechanik, Elektronik, Optik, Hard- und Software werden kombiniert», so Daniel Ryf, «und alles hat auf einem Tisch Platz.» Der ausgebildete Polymechaniker ist zwar technikbegeistert, fuhr aber beruflich früh schon zweigleisig, eignete sich unmittelbar nach der Lehre kaufmännische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse an. Er war beruflich auf der ganzen Welt unterwegs, wohnte in Mexiko und den USA, war 1999 während einer Weltreise 60'000 Kilometer mit einem alten VW-Bus unterwegs. Die Reise inspirierte Daniel Ryf zu neuen Ideen für das väterliche Unternehmen: «Ich sah, dass man in der Mikroskopie mehr machen konnte.» Er konzentrierte sich auf den Schweizer Markt, setzte dabei ausschliesslich auf Kunden aus Industrie und Forschung. Zudem baute Daniel Ryf das Serviceangebot stark aus. Ein Wachstumsschub sondergleichen war die Folge. Aus einem Zweimannbetrieb wurde eine Belegschaft von dreissig Mitarbeitenden. «Der Vater unterstützte mich in all meinen Plänen», so Daniel Ryf, «das habe ich immer geschätzt.»

Abgesehen von Occasionsgeräten werden Privatkunden bei der Ryf AG kaum fündig. Gerne beliefert die Firma aber Schulen. Es ist Daniel Ryf ein Anliegen, dass Gymnasiasten lernen, mit einem Mikroskop umzugehen – um auf ein Naturwissenschafts- oder Medizinstudium vorbereitet zu sein. Es werden eigens für den Biologie- und Chemieunterricht konzipierte Ausbildungsmikroskope von Leica, Zeiss oder Nikon angeboten, die sich neben den üblichen





optischen Qualitäten durch eine robustere Bauweise auszeichnen. Dies erlaubt ein einfacheres Handling auch durch weniger Geübte. Selbstverständlich ist es auch möglich, diese Mikroskope mit allermodernster Digitaltechnik bzw. Monitor zu kombinieren.

Aufgrund des Standortes ist die Ryf AG seit der Gründung mit der Uhrenindustrie verbunden. Die grossen Player – welche das sind, darf hier nicht genannt werden – kaufen bei der Grenchner Firma ein. Deren Stereo- und Digitalmikroskope kommen bei der Produktion oder der anschliessenden Aspektkontrolle der Uhren zum Einsatz: «Hier hat die in das Mikroskop integrierte Kamera diesen Arbeitsschritt effizienter gemacht. Auf einem Foto wird die fehlerhafte Stelle markiert und kann so behoben werden. Ein schriftlicher Rapport ist nicht mehr zwingend nötig», erklärt Daniel Ryf. Spektakulär mutet der Verwendungszweck der Waferloader-Mikroskope an: Nanoroboter bestücken Siliziumscheiben mit elektronischen Bauteilen. Diese werden im Hochspannungsbereich und in der Photovoltaik verwendet. Diese Winzlingsroboter kommen zum Einsatz, weil dieser Arbeitsprozess unter klinischen Bedingungen stattfinden muss. Der Techniker überwacht die ganze Fertigung via Mikroskop.

Zu einem wichtigen Geschäftszweig der Ryf AG ist der Life Science-Bereich geworden. Medizinaltechnik-Unternehmen von

Weltruf werden beliefert. Einige davon sind gemeinsam mit der Ryf AG grossgeworden. Dies zeigt, dass Unternehmenserfolg und Innovationsschübe nicht auf «Einzelmasken» zurückzuführen sind, sondern aus dem Zusammenwirken und -spannen von Partnern entsteht. Erfolg entsteht aus einer Wechselwirkung, bei der man sich gegenseitig befruchtet und zusammen wächst.

Die Ryf AG richtet sich auch an KMUs mit limitiertem Budget, wo der Kauf eines Mikroskopes eine beträchtliche Investition darstellt. «Hier stellt sich die Frage, ob ein gegenwärtiges Bedürfnis abgedeckt werden soll», so Daniel Ryf, «oder ob der Kunde sich entwickeln will. Was man dabei nicht vergessen darf: Mikroskope sind eine nachhaltige Investition mit zwanzig bis dreissig Jahren Einsatzzeit. Und die Geräte können nachgerüstet und aktualisiert werden – mit neuer Technologie, neuer Software und neuer Kamera.» Solche Aussagen sind vertrauensfördernd: Statt jedem Trend hinterherzurennen, auf Bestehendem aufbauen und sich so die unternehmerische Zukunft sichern. Am Besten mit der Unterstützung der Ryf AG.

MICROSCOPY + METROLOGY SERVICES
Suisse made



Wir machen Qualität sichtbar
Nous rendons la qualité visible
Making quality visible

ryfag.ch

Ryf AG

Bettlachstrasse 2, 2540 Grenchen
 Telefon +41 32 654 21 00
 Fax +41 32 654 21 09
 E-Mail ryfag@ryfag.ch

Winterthur (ZH) +41 52 560 22 55
 Commugny (VD) +41 22 776 82 28

www.ryfag.ch

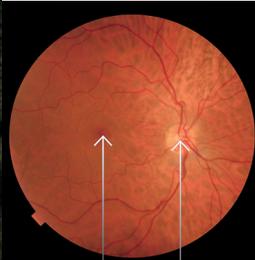
Augen- Gesundheits- Check bei Kühnis Optik

Die Augen sind unser wichtigstes Sinnesorgan und unser Fenster zur Welt. Sie sind für 80% unserer gesamten Wahrnehmung zuständig.

Unsere leistungsstarken Messgeräte von Topcon machen 3D-Scans und Fundusfotografien von Makula und Sehnerv. Die professionelle Kontrolle und die regelmäßige Überprüfung des hinteren Augenabschnittes und im Besonderen der Netzhaut sind sinnvoll, um Ihre Augen langfristig gesund zu erhalten. Unsere Screening-Geräte erlauben auf eindrückliche Weise Einblick in Ihre Augen und lassen Veränderungen frühzeitig erkennen.



Funduskamera



**Gesunder
Augenhintergrund
(Fundus)**
Sehnervaustritt
Makula





Foto © appenzell.ch

SimonENZler Seite 39

Roger Dörig Seite 31

Nicole Tolle Seite 23



APPENZELL INNERRHODEN
APPENZELL AUSSERRHODEN

BEST OF