

STADT & LANDmagazin

Käse & Wein

lieblingsmomente auf der alp • tag des weissen stockes • in's museum

OKTOBER 2023

A young boy is swimming underwater in a pool, looking towards the camera with his tongue sticking out. Above him, a large, illuminated slide structure with many small lights is visible. The water is clear and blue.

TAUCH EIN IN DIE
RUTSCHENWELT

säntispark
Abtwil/St.Gallen

Sie sind handlich, gut schmeckend, zusammenpassend und einfach in der Handhabung. Vorausgesetzt das Käsemesser und der Zapfenzieher sind in greifbarer Nähe. Somit sind wir schon bei der nächsten Frage, woher stammen diese Produkte? Wein aus der Flasche, resp. von der Traube, doch beim Käse wird es schon etwas komplexer. Käse produziert man aus der Milch und Milch gibt's von der Kuh und die Kuh frisst Gras und Heu, soweit sind wir uns einig. Nun aber rückt die Kuh immer mehr in die Kritik von verschiedenen Gruppierungen. Da sind mal die Veganer, die Angst um ihre Nahrungsgrundlage haben, weil die Kühe ihnen alles weg futtern, Vegetarier wegen dem Fleisch, aber auch die Klimaaktivisten bezüglich CO² und die Nahrungsskeptiker, welche den vermehrten Anbau von verzehrbaren Nahrungsmitteln für uns Menschen fordern.

Die «letzte Generation» darf sich freuen, denn nun lässt sich der Methan-Ausstoss von Kühen dank modernster Technik und mittels Bakterien in Energie umwandeln. Ab sofort gibt es beim Kauf eines Tesla-Modells noch zwei Kühe dazu, denn deren Ausstoss reicht für den Energiebedarf von rund 15'000 km aus. Bei jedem Modell als «KMU»-Option (KuhMethanUmwandlung) zu bestellen, fragen

Sie Ihren Händler danach. Aber da stehen noch die Förderer mehr verzehrbare Nahrungsmitteln für uns Menschen auf der Matte. Zugegeben, die Bilanz zwischen der Anbaufläche für Nutztiere und solche für den Menschen (Obst, Gemüse, etc.) ist gerade in Bergkantonen sehr schlecht. Weniger Anbaufläche für Nutztiere und mehr für den Menschen wird gefordert. Also weniger Kühe, weniger Milch, weniger Käse und weniger Fleisch. Was wird mit uns anders Denkenden und all den Teslafahrern? So bauen wir in Bergkantonen mit der schlechten Bilanz einfach Getreide und Obstfelder an den Felswänden an. Die Sonneneinstrahlung ist optimal, keine grossen Probleme mit Schädlingen, lediglich bei der Ernte wird's kritisch:



«Erntehelfer mit einer Bergsteigerausbildung und ohne Höhenangst gesucht».

All dieses Gejammer ist mir eigentlich egal, denn ich kaufe Milch, Käse und Fleisch ohnehin in der Migros und da hat es immer genug ...

Ihr Marco Zimmermann

INHALT

KÄSE & WEIN

Alles Käse oder was / 4

Käse & Wein / 9

LEBEN & GENIESSEN

Holzwahl, Holzbehandlung/-pflege / 13

Herbst auf Balkon und im Garten / 14

GESUNDHEIT

Internationaler Tag des Weissen Stockes / 17

MUSEUM

Ab in's Museum / 20

AUSFLIEGEN & KULTUR

Ausflugstipps und Events / 24

TIERISCH

Tiere suchen ein neues Zuhause / 29



4 & 9



13



20

IMPRESSUM STADT&LANDmagazin

inpuncto Verlag GmbH, Merkurstrasse 3, 8820 Wädenswil, Telefon 055 214 15 16, www.stadtundland-magazin.ch, [@stadtundland_magazin](https://www.instagram.com/stadtundland_magazin)

Herausgeber inpuncto medien, Marco Zimmermann, Merkurstrasse 3, 8820 Wädenswil, Telefon 044 772 82 82

ISSN 2235-8749 – Auflage: 20'000 Exemplare mit über 65'000 Lesern – Verteilregion: 70 Gemeinden rund um den Zürichsee und im Linthgebiet –

Erscheinungsweise: monatlich, 12x jährlich jeweils anfangs Monat

Anzeigen: Karin Broger & Angela Ardenghi, verkauf@stadtland-magazin.ch – Redaktion: Marco Zimmermann, redaktion@stadtland-magazin.ch – Layout: Franziska Marty, inserate@stadtland-magazin.ch Fotos: Redaktion, dem Verlag zvg. sowie gemäss Copyright/Angabe am Bild – Titel: unsplash/aleksandra dementeva, Editorial: dj, unsplash, pexels
Copyright: Alle Beiträge (Inserate wie Publiereportagen – inkl. Text, Bild, Grafiken und Layout), welche von uns erstellt und/oder modifiziert wurden, sind urheberrechtlich geschützt.
Die Weiterverwendung und die Weitergabe an Dritte, auch auszugsweise oder modifiziert, ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers/Verlages erlaubt. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung sowie die Einspeisung und Verarbeitung in Online-Dienste, Datenbanken, Printmedien, Publikationen jeglicher Art.

AUSGABE 10 | 2023



Alpkäsechips

**Schweizer Alpkäse gehört
in jede Schweizer Küche.**

Siehe weitere Rezepte
mit Schweizer Alpkäse unter:
schweizeralpkäse.ch/rezepte



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Lieblingsmomente auf der Alp

Der Alpsommer 2023 gehört schon bald der Vergangenheit an. Wieder haben unsere Bloggerinnen aus ihrem Leben auf der Alp berichtet und uns wunderbare Einblicke in ein strenges, aber befriedigendes Leben ermöglicht.

Livia von der Oberstockenalp erzählt uns vom ersten Besuch auf der Alp und bei welchen Geräuschen sie sich sofort zuhause fühlt.

Das erste Mal auf der Alp

Bevor viel Wanderer unterwegs sind, bevor die Tiere am Berg sind, bevor der Schnee geschmolzen ist: das ist der jeweils erste Besuch des Jahres auf der Oberstockenalp. Genau deswegen gehört das zu meinen Lieblingsmomenten. Ich weiss, dass bald die letzten Spuren des Winters verschwunden sein werden, das Gras höher wachsen wird und noch vieles zu tun ist, bis schliesslich Tiere wieder im Stall stehen und Gäste bewirtet werden. Aber jedes Jahr wieder kommt dann die Vorfreude auf die kommende Alpsaison auf. Ich sage dann jeweils, dass ich jetzt «Bärgweh» habe.

Die Geräusche, bei welchen ich mich sofort zuhause fühle

Das goldene Abendlicht der Sonne scheint auf das saftige Gras. Plötzlich ist es still, weil die Melkmaschine und der Generator, der diese betreibt, nicht mehr ihr surrendes Geräusch in die Berge hinausstrahlen. Was man aber noch hört, ist das Gebimmel der Kuhglocken, weil die Kühe aus dem Stall laufen und vielleicht Worte der Melcher, die sie aus dem Stall herausjagen. Die Glocken erklingen weiterhin, nun hört man das Schieben des Mistes im «Schorgraben» und auf den «Staulade». Eine Kuh muht, die Schweine grunzen und im Hintergrund plätschert das Wasser in den Brunnen.

Diese und weitere Geschichten finden Sie auf der Website von Schweizer Alpkäse: www.schweizeralpkäse.ch/alpgeschichten



Die Alpkäseprämierung an der OLMA findet dieses Jahr am Freitag, 13. Oktober 2023 um 11.00 Uhr statt. Am 28. und 29. Oktober 2023 findet der 27. Muotitaler Alpchäsmärcht im Muotathal statt sowie das Käsefest in Appenzell. Am folgenden Samstag, 4. November 2023 findet das Käsefest in Rapperswil-Jona statt.

Alpkäse wird im Detailhandel in diversen Verkaufsstellen angeboten. Produzenten lassen ihr Produkt selbst degustieren und geben gerne darüber Auskunft. Konsultieren Sie dazu regelmässig die Seite «Termine und Degustationen» auf unserer Website und geniessen Sie Alpkäse über das ganze Jahr.

Kontakt: Dachmarke Schweizer Alpkäse, Laubeggstrasse 68, 3006 Bern, www.schweizeralpkäse.ch, info@schweizeralpkäse.ch

Alles Käse oder was?

Im Käse steckt viel mehr als Sie glauben ... oder gar wissen.
Möchten Sie mehr darüber erfahren, dann werden Ihnen die folgenden Zeilen einen tieferen Einblick in die Welt des Käse geben – viel Spass dabei.

• Welches Land ist das beste für Käse?

Der Gruyère AOP aus einer kleinen Dorfkäserei im Kanton Bern ist der beste Käse der Welt. Das hat die Jury an den World Cheese Awards in Wales (UK) am Mittwoch entschieden. Über 4000 Käse aus 42 Länder sind in den vergangenen Tagen nach Newport in Wales (UK) transportiert worden. Darunter 248 aus der Schweiz.

• Wer hat die meisten Käse Sorten?

Schweiz und Frankreich haben die meisten Käsesorten. In der Schweiz gibt es über 450 verschiedene Käsesorten. In Frankreich soll es sogar über 1000 Sorten geben. Das nachzuvollziehen ist aber gar nicht so einfach, denn in den meisten Käseländern hat jede noch so kleine Region seine eigene Käsespezialität.

• Warum ist der Schweizer Käse so beliebt?

Doch warum ist Schweizer Käse so besonders und überall beliebt? Darauf gibt es eine klare Antwort: unzählige Jahre Erfahrung und höchste Qualität. Schweizer Käse wird, wie es der Name schon sagt, in der Schweiz hergestellt und hat eine sehr lange Tradition.

• Wie viele Kilo Käse isst ein Schweizer pro Jahr?

Der Pro-Kopf-Konsum von Käse hat im vergangenen Jahr nur leicht abgenommen (-300 Gramm). Eine in der Schweiz ansässige Person konsumierte im Jahr 2022 durchschnittlich 22.9 Kilogramm Käse.

Wie viele verschiedene Käsesorten gibt es in der Schweiz?

Es gibt mehr als 450 Käsesorten in der Schweiz: Hartkäse, Weichkäse, Frischkäse, Alpkäse, Bauernkäse, Hobelkäse.

• Wann wurde Schweizer Käse erfunden?

Die erste mittelalterliche Quelle, die von der Käseproduktion zeugt, stammt von 1115 aus dem Pays d'Enhaut in der ehemaligen Grafschaft Gruyère. 1273 weist die Burgdorfer Handfeste auch im Emmental auf die Herstellung von Käse hin.

• Warum gab es früher keine Laktoseintoleranz?

Vor rund 8000 Jahren war die Laktoseintoleranz noch der Normalzustand bei den Menschen. Der Grund dafür, dass viele Menschen

heute Milch und Milchprodukte vertragen können, liegt an einer Genmutation. In Afrika können zwischen 80 und 90 Prozent der Bevölkerung Laktose nicht verdauen. In Asien vertragen je nach Region sogar zwischen 80 und 100 Prozent der Bevölkerung den Milchzucker nicht. Es gibt also je nach Genetik und Herkunft deutliche Unterschiede.

• Welches Land ist Spitzenreiter in der Käseproduktion?

Auch wenn man glauben mag, dass in Frankreich die meisten Käse hergestellt werden, liegen die Franzosen tatsächlich nur auf Platz 3. Der grösste Käseproduzent der Welt ist die USA. Ca. 5 Millionen Tonnen werden dort jährlich produziert. Es folgen Deutschland (2 Millionen Tonnen) und Frankreich (ca. 1,9 Millionen Tonnen).

• Wieso stinkt der Käse?

Auch hierfür sind Bakterien und zudem Schimmelpilze verantwortlich. Denn neben der Kohlensäure entstehen bei der Milchzuckerumsetzung auch einige schwefelhaltige Verbindungen, die den Käse so riechen lassen, wie er eben riecht. Bei den bekannten «Käsefüssen» ist es übrigens das gleiche Bakterium – der Name kommt also nicht von irgendwo her.

• Welcher Käse ist weltweit die Nummer 1?

Mozzarella – weltweit auf Platz 1 der beliebtesten Käsesorten liegt der Mozzarella. In Deutschland hingegen hat der Gouda mit 3,7 Kilogramm Verzehr jährlich pro Kopf die Nase vorn, während die Schweizer am häufigsten zum Gruyère greifen.

• Was ist die gesündeste Käse?

Feta ist nicht nur der berühmteste Käse Griechenlands, sondern laut zahlreichen Ernährungsexperten, Ärzten und Lebensmitteltechnikern auch eine der gesündesten Käse-Optionen weltweit.

• Wie heisst der falsche Käse auf der Pizza?

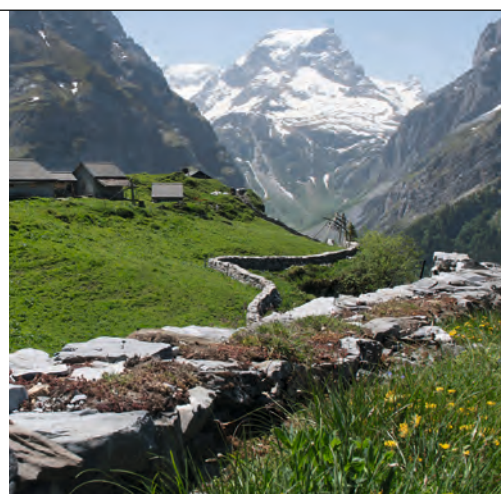
Kunstkäse oder auch Analogkäse genannt wird in Deutschland vorwiegend in der Gastronomie und in Bäckereien verwendet. Beispielsweise für Pizza, Lasagne oder Käsebrötchen. Experten



GLARNER ALPKÄSE
Glarnerland

Jetzt online entdecken!

www.glarneralpkaeseaop.ch



schätzen die Produktionsmenge von Kunstkäse auf etwa 100.000 Tonnen jährlich.

- **Wie nennt man die Löcher im Schweizer Käse?**

Diese kleinen Heuteilchen bestehen aus winzigen Röhrchen, so genannten Kapillaren. Wenn die Milch zu Käse verarbeitet wird und Lab sowie speziell gezüchtete Säurebakterienkulturen zugegeben werden, bilden sich Gase in Form von Kohlendioxid.

- **Was kann man nicht mit Käse essen?**

Käse und Tomaten schlagen auf den Magen. Auch wenn die Kombination mit Mozzarella oder Parmesan ziemlich gut schmeckt, ist sie doch schwer zu verdauen. Daher sind auch ein Tomaten-Käse-Brot, ein griechischer Salat mit Feta und Paprika und sogar Pizza keine gute Empfehlung für Menschen mit empfindlichen Mägen.

- **Ist es gut abends Käse zu essen?**

Käse sorgt für Sodbrennen. Noch ein Grund, warum du Käse vor dem Schlafengehen meiden solltest. Die vielen ungesättigten Fettsäuren verursachen einen gereizten Magen. Legst du dich nach dem Essen hin, kann die Magensäure zurück in die Speiseröhre fliessen und du bekommst Sodbrennen.

ALPKÄSE IST NICHT GLEICH BERGKÄSE

Alpkäse wird nur im Sommer während der so genannten Sömmerung auf der Alp hergestellt. Bergkäse hingegen wird das ganze Jahr über in den Dorfkäsereien von Bergregionen produziert, also auch im Winter, wenn die Tiere im Stall mit Heu gefüttert werden.

Als Alpkäse bezeichnet man Käse, der ausschliesslich bei der Bewirtschaftung von Alpweiden hergestellt wird. Dafür werden die Monate von Mai bis September genutzt. Typisch ist die direkte Verarbeitung der Milch in Kleinbetrieben und heute noch zum Teil direkt auf der Alp. Er gehört zur Gruppe der Bergkäse und umfasst Käse verschiedener Typen. Üblich sind haltbare Halbhart- beziehungsweise Schnittkäse sowie Hartkäse. Ein Käse dessen Milchproduktion und Verkäsung ausschliesslich auf der Alp erfolgt. Die Jahresproduktion liegt landesweit bei 5000 Tonnen. Oft ist Alpkäse auch nur lokal erhältlich.

OHNE KUH KEINE MILCH UND OHNE MILCH KEIN KÄSE

Uns allen ist bewusst, dass der Käse nicht von der Migros oder vom Coop kommt, er wächst auch nicht auf den Bäumen, sondern einzig und allein von der Kuh. Nun wollen wir uns einmal diese „Milchproduktions-Stätte“ genauer anschauen. Von hell- über dunkelbraun bis zu schwarz-weiss: Unsere Rindviehrassen könnten unterschiedlicher nicht sein. Doch eines haben sie gemein: Sie produzieren Milch oder Fleisch in höchster Qualität.

ANDERE REGION, ANDERE RASSE

Ein Rundgang durch die Schweiz ist gar nicht möglich, ohne mindestens eine Kuhherde zu sehen. Es sind denn auch mehr als sieben verschiedene Rassen, die für unsere Milchproduktion zuständig sind. Aber nicht nur das: Ein grosser Teil unsere Kühe gehört zu den Zweinutzungsrasen. Sie eignen sich also für die Produktion von Milch und Fleisch gleichermaßen. Welche Rasse für welche Lage und für welchen Bauern geeignet ist, hängt stark von individuellen Bedürfnissen ab.

DAS HOLSTEINVIEH: LEISTUNGSFÄHIGER FLECKENTRÄGER

Spitzenreiter in Sachen Milchproduktion ist das auffällige Holsteinvieh. Schwarz oder rot mit weissen Flecken oder weiss mit schwarzen oder roten Flecken ist es nicht nur gut erkennbar, sondern ein wahrer Augenschmaus. Seine Ursprünge haben die heutigen Holsteiner indes im Gebiet Nordholland, von wo viele in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Nordamerika exportiert wurden. Ab den



MOLKI STÄFA

MILCH- + KÄSE SPEZIALITÄTEN FRÜCHTE + GEMÜSE

Mmhhh ... jetzt isch Raclette-Zyt.
 Geniessen Sie über 30 Racelettekäse-Sorten.



über
30
Sorten

Herzlich willkommen

Das gesamte Team freut sich auf Ihren Besuch!

Wir sind von Montag bis Samstag ab 6.30 Uhr für Sie da.

044 926 57 30
molki-staefa.ch

27. Muotitaler
Alpchäsmärcht

Wochenende 28./29. Oktober 2023
Stumpenmatt Muotathal

Alpchäs-Präsentation und Verkauf
Festwirtschaften
Grosse Trychlä-Ausstellung und
Trychlämacher-Show
und viele weitere Attraktionen

Grosser
Unterhaltungsabend

dMädels
Echo vom Riedberg
Yvonne und Ueli Ott
(Büchel und Alphorn)



alpkasesmarkt.ch

27. Muotitaler Alpchäsmärcht

Wochenende 28./29. Oktober 2023
Stumpenmatt Muotathal

Alpchäs-Präsentation und Verkauf
Festwirtschaften
Grosse Trychlä-Ausstellung und
Trychlämacher-Show
und viele weitere Attraktionen

Grosser
Unterhaltungsabend

dMädels
Echo vom Riedberg
Yvonne und Ueli Ott
(Büchel und Alphorn)



alpkasesmarkt.ch

60er-Jahren wurden schliesslich Holstein- und Red Holstein-Stiere mit Simmentaler oder Schwarzfleckvieh gekreuzt. So entstand eine der leistungsfähigsten Rassen mit einer hohen Milchleistung.

DAS SWISS FLECKVIEH: ALLESKÖNNER

Ein wahrer Alleskönner ist das Swiss Fleckvieh: Die Rinderrasse entstand durch die Einkreuzung von Red Holstein-Stieren in die Schweizer Simmental-Rasse. Einerseits Garant für hervorragende Milch, ist das Swiss Fleckvieh andererseits auch sehr gut für die Fleischproduktion geeignet.

DAS BRAUNVIEH: SCHWEIZER ORIGINAL

Das Braunvieh ist eine Rindviehrasse, die über eine jahrhundertealte Tradition in der Inner- und Ostschweiz verfügt. Die Schwyzer Kuh wurde Ende des 19. Jahrhundert in die USA exportiert und bildete den Grundstein der amerikanischen Braunvieh-Population. Durch Einkreuzungen mit der amerikanischen Brown-Swiss-Rasse wurde die Milchleistung verbessert.

DAS ERINGERVIEH: HERKULES UNTER DEN KÜHEN

Ob sie sprachlich von den anderen Kühen verstanden werden? Denn die kleinen, robusten und widerstandsfähige Gebirgskühe sind praktisch nur in den französischsprachigen Seitentälern des Wallis verbreitet. Die Eringer sind nicht nur gute Milchkühe, sondern auch traditionelle Kampfkühe.

DAS SIMMENTALERVIEH: BERNER EXPORTKÖNIG

Wie der Name es schon sagt, stammen die Simmentaler aus dem Simmental im Berner Oberland. Die typische Zweinutzungsrasse ist mittlerweile auf der ganzen Welt beliebt. Was unsere Kühe in der Schweiz auszeichnet ist die Reinzucht, die weltweit einzigartig ist.

DAS MONTBÉLIARDEVIEH: VON ENNET DER GRENZE

Züchterisch der gleichen Familie wie die Simmentaler angehörig, verbreitete sich die französische Rasse (die Stadt Montbéliard liegt nur rund 10 Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt) auf der ganzen Welt. Heute findet man rot-weiss gescheckte Zweinutzungsrasse vorwiegend in der Westschweiz.

DAS JERSEYVIEH: KLEIN, ABER OHO

Erst seit 1995 zugelassen, verbreitet sich die Jersey-Kuh in der Schweiz rasant. Die kleinen Superkühe wurden ursprünglich zu Forschungszwecken importiert und leisten Ausserordentliches: Ihre Milch enthält den höchsten Eiweissgehalt aller Milchrasen.

EIN TIPP VOM FACHGESCHÄFT

JAKOB ALT – KÄSEREI OLYMPICA FRIBOURG, CH

Der Jakobskäse kommt aus St. Antoni im Freiburger Sensebezirk. Das kleine Dorf liegt am Jakobsweg, der fast 2000 km später in Santiago de Compostela endet. Der Käse würde die Strapazen der Wanderung problemlos überleben – er ist robust, kräftig und über 14 Monate gereift. Die intensive Pflege sowie auch die Greyerzer Kräuter und Luft verleihen ihm seinen würzigen Geschmack. Die Eiweisskristalle

knirschen herrlich zwischen den Zähnen! Dieser Name verdankt sie Kollys zweiter Passion neben dem Käse: dem Sport. Urs ist siebenfacher Goldmedaillengewinner bei Paralympischen Spielen.



www.molki-staefa.ch

GLARNER ALPKÄSE AOP

Glarner Alpkäse AOP ist ein Naturprodukt und steht für Tradition, Heimat, Menschen und Ihr Handwerk. Glarner Alpkäse AOP ist ein halbharter Rohmilchkäse und enthält dank den Alpgräsern und -kräutern wertvolle ungesättigte Fettsäuren. (Omega 3/6 und konjugierte Linolsäuren CLA).



www.glarneralpkaseaop.ch

ALPINAVERA

Im Online-Shop von alpinavera gibt es echte Käse-Highlights zu entdecken. Wie beispielsweise der «Perla Zoppada», die heimliche Perle von der Chascharia Val Müstair. Der nach dem bekannten Heimatlied benannte Rahmkäse aus dem Münstertal reift drei bis fünf Monate in den Kellern der Käserei und überzeugt mit seinem samtigen Geschmack.



www.alpinavera.ch

REZEPT FÜR ALPKÄSE-HAFERFLOCKEN-BURGER

Schweizer Alpkäse auch in Ihrer Küche: Diese einfache und sehr schmackhafte Variante eines Vegi-Burgers muss man probiert haben!

www.schweizeralpkase.ch/rezepte

•• text: marco zimmermann

Chäs Glogge-Fondueplausch
17. - 26. November 2023
 Geniessen Sie 20 verschiedene Fondues im gediegenen, geheizten Festzelt!

CHÄS GLOGGE
BLESS JONA
 chaes@chaes-glogge.ch
 055 212 38 71

Wein & Käse – welche passen am besten



Im Spanischen gibt es das Sprichwort: «Lass ihn dir nicht mit Käse reichen». Es bezieht sich darauf, dass in Tavernen früher zu Weinen von geringer Qualität Käse gereicht wurde, um die Mängel zu vertuschen, denn Wein und Käse besitzen viele Affinitäten. Vielleicht war das der Ursprung eines weit verbreiteten Brauchs, Rotwein mit Käse zu kombinieren, obwohl die Verbindung von Käse und Weisswein oder sogar süßem Wein wesentlich ausgewogener ist.

WELCHER WEIN PASST ZU WELCHEM KÄSE?

Dass Wein und Käse eine super Kombination sind, wussten schon die Römer. Doch welcher Wein passt zu welchem Käse? Gibt es Regeln zu beachten? In diesem Beitrag erhalten Sie hilfreiche Tipps und Tricks, damit Ihr nächster Wein- und Käseabend ein voller Erfolg wird. Käse ist ein weites Feld – so auch Wein. Aus diesem Grund passt nicht jeder Käse zu jedem Wein. Doch beachten Sie die folgenden Grundregeln, wird die Auswahl und Kombination ein Kinderspiel.

Regel 1 – Nur Rotwein passt zu Käse? Absoluter Quatsch! Auch Weisswein passt super zu Käse, vorausgesetzt Sie kombinieren richtig. Ein Weissburgunder ist zum Beispiel ein wahrer Hochgenuss zu Mozzarella, Mascarpone oder Frischkäse.

Regel 2 – Wein und Käse aus der gleichen Region geht immer. Zumindest in den meisten Fällen. Das liegt an den selben klimatischen, geografischen Bedingungen.

Regel 3 – Ist der Käse kräftig und gereift, empfehlen wir Ihnen vollmundige Tropfen. Weist er jedoch feine Aromen auf, sollte auch der Wein dezent sein. Kurz gesagt: Käse und Wein sollten ungefähr gleich stark sein. So ergänzen sich beide Seiten, ohne dass eine Seite den Ton in Sachen Geschmack angibt.

Regel 4 – Zu salzigen oder säuerlichen Käsesorten sollten Sie liebliche oder süsse Tropfen als Gegenspieler reichen. Damit meinen wir zum Beispiel Spätlesen, Trockenbeerenauslesen oder Eiswein.

Regel 5 – Cremige, sahnige Käsesorten werden wunderbar von Tropfen mit viel Säure ergänzt. Folgende Regel können Sie sich hierzu merken: Je cremiger bzw. sahniger der Käse, desto mehr Säure darf der Wein haben. Zu anderen Käsesorten sollten Sie auf keinen Fall säurebetonten Wein reichen, da dieser den Käse bitter schmecken lässt.

Regel 6 – Je härter der Käse ist, desto mehr Gerbstoff – im Fachjargon Tannin genannt – darf der Wein haben.

Regel 7 – Jetzt fragen Sie sich wie es bei einer grossen Platte mit mehreren Käsesorten aussieht? Auch hierfür gibt es eine Lösung: Der Wein sollte sich am kräftigsten Käse orientieren.

WELCHER WEIN ZU WELCHEM KÄSE: AUF EINEN BLICK

Frischkäse, Mozzarella, Ricotta, Mascarpone, Ziegenfrischkäse: Riesling, Sauvignon Blanc, Weissburgunder

Blauschimmelkäse Bavaria Blu, Gorgonzola, Roquefort, Fourme d'Ambert:

Gewürztraminer, Grauburgunder, Muskateller, Bacchus, Spätlesen, Trockenbeerenauslesen, Eiswein

Weichkäse, Brie, Camembert, Limburger:

Chardonnay, Grauburgunder, Lemberger, Silvaner, Spätburgunder, Trollinger

Hartkäse, Emmentaler, Gruyère, Comté, Cheddar, Gouda, Appenzeller, Parmesan, Grana Padano, Pecorino:

Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot, St. Laurent, Frühburgunder

•• text: marco zimmermann, freepik

Florhof

GETRÄNKE

trinken & geniessen

**Wo Genuss im Vordergrund steht.
Seit 1983.**

10% AUF IHREN NÄCHSTEN EINKAUF

EINLÖSBAR BIS 31.12.2023
AUSGESCHLOSSEN SIND SPIRITUOSEN, BESTEHENDE AKTIONEN UND GUTSCHEINE

Florhof Getränke
Rütistrasse 7A
8634 Hombrechtikon
Telefon 055 254 25 29
info@florhof-getraenke.ch
www.florhof-getraenke.ch

Montag–Freitag
08:00–12.15 Uhr
13:30–18.30 Uhr

Samstag
08:00–17:00 Uhr

S&L10/23

Eine Reise der Geschmackserlebnisse: Käse und Wein - echt regional!



Regional – erste Wahl

alpinavera | regio.
garantie

Wer ist alpinavera?

Der Trägerverein alpinavera bietet eine Plattform für zertifizierte Regionalprodukte aus den Kantonen Graubünden, Uri, Glarus und Tessin. Ziel ist es, Absatzmärkte und Verkaufskanäle, für Partner und Partnerinnen aus der Land- und Ernährungswirtschaft, zu erschliessen. Darüber hinaus engagiert sich alpinavera in besonderem Masse für die Förderung klimafreundlicher Lebensmittelproduktion. In Zusammenarbeit mit beelong führt alpinavera flächendeckend den Eco-Score ein. Eine Kennzeichnung für Lebensmittel, welche deren Umweltwirkung und Nachhaltigkeit bewertet.

Wein und Käse - eine Symbiose!

Die alpinavera-Region bietet viel fürs Geniesserherz. Die Kombination von Käse und Wein hat Tradition und wird als die perfekte Paarung für eine Geschmacksharmonie bezeichnet. Umso besser, wenn das Genusserlebnis aus der Region stammt. Käsespezialitäten aus den steilen Berghänge der Urner- und Glarner Berge - elegante Weine aus der Sonnenstube Tessin oder der bekannten Bündner Herrschaft. Es gibt so einiges zu entdecken!

Weingut Davaz

Das renommierte Weingut Davaz, idyllisch gelegen in Fläsch, verkörpert Weintradition mit zeitgemässer Raffinesse. Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Davaz ihre Reben in der Bündner Herrschaft mit Hingabe und Leidenschaft. Das Gut, eingebettet in malerische Hügel, pflegt einzigartige Terroirs, die den Weinen ihre charakteristische Eleganz



Micha, Jil und Luca Davaz

verleihen. Mit Luca, Micha und Jil bildet schon die dritte Generation die Geschäftsleitung auf dem Weingut Davaz. Die Drei übernehmen die Verantwortung des Weinguts gemeinsam als Kollektiv. Das Resultat sind Weine von unverkennbarer Finesse, geprägt von der Charakteristik der Bündner Herrschaft. Wer also eine Käsespezialität mit einem Wein aus der Bündner Herrschaft kombinieren will, findet hier die passenden regionalen Synergien.

Kontakt

Weingut Davaz
Porta Rätia 1
7306 Fläsch
Telefon +41 81 302 17 10
info@davaz-wein.ch
www.davaz-wein.ch

Bergkäserei Aschwanden



Bergkäserei Aschwanden

Die Bergkäserei Aschwanden produziert bereits in der dritten Generation qualitativ hochwertigen Bergkäse, mit Milch von 31 Bergbauern aus der Region Seelisberg im Kanton Uri. Im Jahr 2022 übernahm die Tochter Selina Aschwanden mit ihrem Ehemann Sämi Raschle das Unternehmen. Zur Käserei gehört auch ein Laden, dort werden zwei bis sechs Monate später die sechs verschiedenen Käsesorten vom «Miudä» bis zum «Wirzigä» verkauft. Im Online-Chäslädeli können die Produkte mit wenigen Klicks bestellt werden, die Lieferung nach Hause ist portofrei.

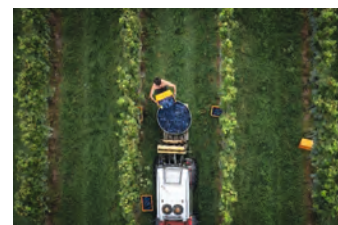
Auch in punkto Nachhaltigkeit sind die Aschwandens fortschrittlich unterwegs. Bereits jetzt kommt ein Grossteil der Energie für die Produktion aus der eigenen Photovoltaikanlage.

Kontakt

Bergkäserei Aschwanden AG
Zingelstrasse 3
6377 Seelisberg
Telefon +41 820 30 60
natuerlich@bergkaese.ch
www.bergkaese.ch

Terreni alla Maggia

Auf historischem Boden kultivieren die Terreni alla Maggia erlesene Weine und landwirtschaftliche Spezialitäten. Das bekannte Tessiner Weingut bebaut die 130 Hektar im Flussdelta der Maggia bei Ascona bereits seit 1930, nun schon 93 Jahre. Die lange Erfahrung ist der Garant für eine nachhaltige Produktion mit Respekt vor der Natur. Die preisgekrönten Weine aus Merlot-,



Terreni alla Maggia

Bondola-, Chardonnay- und Kerner-Trauben werden vom Önologen Ettore Biraghi stetig weiterentwickelt. Beliebt sind auch die Terreni alla Maggia Spirituosen: ein bestbewerteter Gin, der Whisky Ascona 43° sowie der Grappa Ticinese. Regelmässig präsentiert das Team frische Ideen, wie den neuen, nun jährlich anfangs Juni stattfindenden Mercato del Gusto, innovative Produkte oder Geschenkboxen.

Kontakt

Terreni alla Maggia
Via Muraccio 111
6612 Ascona
Telefon +41 91 792 33 11
info@terreniallamaggia.ch
www.terreniallamaggia.ch

Alpkäserei Surenen

Die Alp Surenen im Kanton Uri wird von fünf Familien bewirtschaftet und ist eine kleine Erlebniswelt «ä bsundrige Fläckä Ärdä».

In der Alpkäserei wird aus Rohmilch, vollfett, halbhart und je nach Reifegrad mild bis kräftig-würzig und mit einem hohen Gehalt an Omega-3 Fettsäuren der «Surener» hergestellt. Im Geschmack ist er geprägt durch die verschiedenen Bergkräutern der Alpen.



Alpkäserei Surenen

Täglich werden während des Alpsommers neben dem Käse auch Butter, Rahm, Joghurt und Alpmolke, mit viel Leidenschaft vom Käsermeister Florentin Spichtig und seinem Team, produziert. In jedem Produkt steckt neben der Alpmilch viel Handarbeit und Herzblut!

Kontakt

Alpkäserei Surenen
Florentin Spichtig

Telefon +41 79 367 75 26
mail@alp-surenen.ch
www.alp-surenen.ch

Azienda Vinicola Frasa

Das Familienunternehmen Fratelli Carlo und Luca Frasa hat seinen Firmensitz in Rodi Fiesso und bewirtschaftet Weinberge in Pollegio, Bodio, Giornico und Anzonico. Die Rebsorten Merlot, Bondola, Chardonnay und Johanniter werden für die Produktion von Rot-, Weiss- und Roséweinen angebaut und in Edelstahl- und Eichenfässern gereift. Der „Goccia d’Oro“, ein roter Merlot mit Barrique, und der „Johanniter“, eine halb-biologische weisse Rebsorte, sind die Vorzeigeweine.

Der „Goccia d’Oro“ steht für Tradition, Hingabe und exzellente Qualität, während der „Johanniter“ die Natur mit einem blumigen und veredelnden Profil feiert und für Innovation und Reinheit steht. In einer sich verändernden Weinlandschaft steht die Azienda Frasa für Authentizität.



Azienda Vitivinicola Frasa

Kontakt

Azienda Vitivinicola Frasa
Morasco 13

6772 Rodi Fiesso
Telefon +41 91 867 14 85
vinifrasa@gmail.com
www.vinifrasa.ch

Chiericati

Die Tradition bewahren mit Blick auf die Zukunft ist der Kompass von Chiericati. Als Familienunternehmen, das im Jahr 1950 gegründet wurde, widmet sich mit Leidenschaft der Förderung der Rebsorte Merlot, dem Wahrzeichen des Tessins. Zu probieren gibt es den Sinfonia, der in all seinen drei Facetten bezaubert, oder entdecken Sie den exklusiven Bondola, eine einheimische Tessiner Rebsorte, die seit 2022 ein Slow-Food-Presidio ist.



Chiericati

Chiericati verbindet Tradition mit der Innovationsfreudigkeit aus Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon, neue Weine herzustellen. Dabei achtet Chiericati darauf, dass die einzigartigen Eigenschaften der Rebsorten durch die geschmacklich entscheidende Vinifizierung voll zum Ausdruck kommt.

Kontakt

Chiericati SA
Via Convento 10
6500 Bellinzona
Telefon +41 91 825 13 07
info@chiericati.ch
www.chiericati.ch

Käsereigenossenschaft Glarona

27 Sennten verkäsen jährlich die würzige Alpmilch direkt auf den Alpstafeln zum Glarner Alpkäse AOP. Die reine Luft, die gesunden Kühe und die einzigartige Vegetation bilden die Grundlage für den unverkennbaren Geschmack des Glarner Alpkäses AOP.

Die Glarona-Käsegenos-



Glarner Alpkäse AOP

senschaft mit Sitz in Glarus kauft den jungen Glarner Alpkäse AOP den Mitgliedern ab und pflegt die Laibe unter strengsten Vorschriften für die Käseproduzenten. Sie ist auch für die Vermarktung des Glarner Alpkäses AOP zuständig. Der Glarner Alpkäse AOP – ein vollfetter Halbhartkäse – ist ein wunderbares, hochwertiges Naturprodukt, welches sich vielfältig geniessen lässt. Er schmeckt je nach Alter mit einer Note von Alpenkräutern von rein, milchig, mild bis zu würzig rezent.

Kontakt

Glarona Käsegenossenschaft
Ygrubenstrasse 9
8750 Glarus
Tel. +41 55 650 28 40
shop@glarneralpkäseaop.ch
www.glarneralpkäseaop.ch

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte



Schweiz. Natürlich.

**10
JAHRE**
10% RABATT AUF
ALLE PRODUKTE



Ob Erkältungen, Kopfschmerzen oder Verspannungen – die «Jenny & Weber»-Infrarotkabinen fördern das eigene Wohlbefinden.

”

Mein ganzer Organismus ist widerstandsfähiger

Keine 0815-Infrarotkabine, sondern etwas Gutes»: Germaine Fux aus Grächen (VS) hat sich für eine therapeutische «Jenny & Weber»-Infrarotkabine entschieden – aus guten Gründen.

Vor dem Kauf ihrer Infrarotkabine hat sich Germaine Fux aus Grächen genau informiert: «Ich wollte keine 0815-Kabine haben, sondern eine, die das erfüllt, was ich mir wünsche und brauche.» Die «Jenny & Weber»-Infrarotkabine entspreche ihren Vorstellungen und habe ihr geholfen, ihr Immunsystem zu stärken: «Ich hatte früher sehr viel mit Erkältungen zu kämpfen. Mit der Infrarotkabine ist mein ganzer Organismus widerstandsfähiger geworden.»

Freie Atemwege und feine Haut

Ein weiteres Highlight von Germaine Fux ist der Solevernebler, der ihre Nase befreit und ihre Haut feiner und geschmeidiger gemacht habe. Der Solevernebler entwickelt ein Klima wie am Meeresstrand, indem er einen milden Salznebel erzeugt und diesen in der Infrarotkabine verteilt. Er befeuchtet die Atemwege und reinigt die Haut, was gerade bei trockener Winterluft von Vorteil ist. Überdies reduziert er Atemwegsprobleme wie Asthma, Bronchitis, Heuschnupfen und Husten sowie Hautprobleme

wie Akne, Ausschlag, Entzündungen, Neurodermitis oder Schuppenflechte.

Besser abschalten und schlafen

Dank ihrer «Jenny & Weber»-Infrarotkabine schläft Germaine Fux viel besser: «Die Tiefenwärme entspannt mich ungemein. Ich kann viel besser abschalten.» Es sei, als würde sie meditieren. Zur Entspannung nutzt Germaine Fux zusätzliche Therapiemöglichkeiten: «Die Lichttherapie finde ich super, aber auch die bereits vorinstallierten Programme: Sie sind genial und lassen sich einfach per Knopfdruck einstellen.» Ferner setzt sie auf die Aromatherapie, um ihr Wohlbefinden zu steigern.

«Die Schmerzen sind weg»

Monika Cavegn aus Sils Baselgia (GR) besitzt auch eine Infrarotkabine von Jenny & Weber: «Innerhalb von nicht einmal einem Jahr habe ich keine Rheuma-Symptome mehr. Die Beweglichkeit ist wieder da, und die Schmerzen sind weg.» Auch sei die Medikamenteneinnahme nahezu auf null gesunken. Auf die Frage, welche



JENNY&WEBER

Hier Infrarotkabinen testen:

OLMA St.Gallen

12. – 22.10.23

Zuger Messe

28.10. – 05.11.23

Glarner Messe

01. – 05.11.23

Und sonst Beratungstermin vereinbaren oder Katalog anfordern:

JEWE Handels GmbH
Aspstrasse 6 | 8472 Seuzach
www.jenny-weber.ch
info@jewe.ch | +41 52 213 33 44

weiteren positiven Effekte auf ihre Gesundheit sie mit ihrer Infrarotkabine erfahren habe, antwortet sie: «Die Infrarotkabine ist auch gut für die Psyche: Ich fühle mich lockerer, ruhiger und zufriedener – nicht zuletzt auch dank der Lichttherapie.»

Eine gute Investition, die selbst Ärzte empfehlen

Jasmin und David Heynen aus Ausserberg (VS) bezeichnen ihre «Jenny & Weber»-Infrarotkabine als eine gute Investition: «Verspannungen lassen sich schnell wieder lösen. Auch haben wir seit Jahren keine Erkältung mehr gehabt und erholen uns nach dem Sport rascher als zuvor.» Darüber hinaus werde die Haut durch regelmässige Anwendungen weich und geschmeidig.

Der positiven Wirkung der Infrarotkabine schliesst sich Matthias Kaelin aus Dübendorf (ZH) an: Der Facharzt FMH für Allgemeine Innere Medizin und Immunologe FAMH hat sich als Migränepatient selbst mit der Infrarottherapie auseinandergesetzt. Seither nutzt er seine Infrarotkabine erfolgreich gegen seine Migränebeschwerden und kann die Infrarotwärmebehandlung mit gutem Gewissen empfehlen.

Bewertungen auf Google
unsere Infrarotkabinen



von 19 Google-Rezensionen

Holzwahl, Holzbehandlung, Holzpflege

Holz verträgt sich nicht mit Wasser? Ein Vorbehalt, der schon historisch vielfach widerlegt wurde. So wurden in Nordrhein-Westfalen gleich zwei jungsteinzeitliche Brunnen aus Eichenholz entdeckt, die mehr als 7'000 Jahre alt sind. Seit der Antike wurde Holz im Schiffsbau eingesetzt. In der heutigen Zeit leistet es gute Dienste im Garten und an Pools, im Saunabereich und oftmals im Badezimmer. Warum das kein Widerspruch ist und wie man Holz nachhaltig einkauft, verarbeitet und pflegt, dazu hat die Waldschutzorganisation PEFC Tipps:

GUT FÜRS RAUMKLIMA

Holz lebt, somit kann es Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Davon profitiert das Raumklima im Bad. Einigen Holzarten wie Eichenholz wird aufgrund ihres hohen Säuregehalts zudem eine antibakterielle Wirkung zugeschrieben.

EINSATZMÖGLICHKEITEN

Auf Fussböden, als Wandpaneele und bei Badmöbeln: Speziell für Feuchträume geeignetes Echtholz kommt in vielen Bereichen zum Einsatz. Es gibt Waschtische aus Massivholz und sogar Badewannen und Waschbecken aus Holz.

VOR ALLEM BEI TROPENHOLZ AUF ZERTIFIZIERUNG ACHTEN

Im Bad sollten vorzugsweise harte Holzarten wie Walnuss, Eiche und Lärche zum Einsatz kommen. Sie sind bei richtiger Pflege unempfindlich gegen Nässe. Speziell geeignet mit der Dauerhaftigkeitsklasse eins bis zwei sind Tropenhölzer wie Bangkirai oder Garapa. Dazu kommen veredelte oder thermisch behandelte Hölzer. Das PEFC-Logo stellt sicher, dass auf Waldschutz und soziale Verantwortung entlang der Lieferkette geachtet wurde, auch bei Tropenholz.

HOLZBEHANDLUNG UND KONSTRUKTION

Im Bad sollten alle Hölzer zum Schutz vor dem Eindringen von Feuchtigkeit mit Ölen, Lasuren oder Lacken behandelt sein. Damit Feuchtigkeit nicht in Holzböden gelangen kann, müssen diese vollflächig abgedichtet sein, inklusive der Randfugen. Holzverkleidungen an den Wänden sollten hinterlüftet montiert sein.



SCHUTZ DER HOLZFLÄCHEN

Holzflächen sind vor Reinigern, Rasierwasser und Nagellack zu schützen. Zudem sollte man Spritzwasser von waagerechten Flächen wie dem Waschtisch sofort abwischen.

PFLEGEREGLN

Wer einfache Pflegetipps einhält, kann im Bad auf Holzschutz mit chemischen Wirkstoffen verzichten und handelt nachhaltig, da das Holz lange hält: Gewachstes, geöltes oder lasiertes Holz sollte bei Bedarf nachbehandelt und aufgefrischt werden. Diese Massnahme sorgt dafür, dass das Holz nicht quillt und dass es seine Versiegelung bewahrt. Ansonsten reicht es, Holzoberflächen mit einem angefeuchteten Tuch abzuwischen. Kratzer erleichtern das Eindringen von Feuchtigkeit. Daher gilt: Betroffene Stellen abschleifen, glätten und versiegeln.

•• text & foto: djd

Biberbau-Verglasung.ch

von Ihrem verlässlichen Partner



biberbau

swissmade 

Tel. 055 418 45 45
verglasen.ch

AA

**Arpagaus
Holzbau**

arpagaus-holzbau.ch

Herbstbalkon gegen Herbstblues

SO LEUCHTET DER BALKON IN TOLLEN FARBEN

Der Sommer ist vorbei, aber auf einen prächtigen Balkon müssen wir dennoch nicht verzichten. Viele Pflanzen blühen auch noch im Oktober, bringen leuchtende Farben auf den Balkon und bieten unseren spätfliegenden Insekten zudem ein reiches Nahrungsangebot.

BLÜTENPFLANZEN, DIE IM HERBST BLÜHEN

Neben eher unscheinbaren spät blühenden Pflanzen wie der Altersform des Efeus, gibt es auch einige Pflanzen, die auch im späten Jahr noch bunte Blüten aufweisen und so dem einen oder anderen Insekt Nahrung bieten. Folgende Pflanzen eignen sich dafür: Goldhaar-Aster, Moschus-Malve, Gewöhnlicher Dost, Weisse Melisse oder Gewöhnliche Katzenminze, Wiesen-Schafgarbe, Pflaumen-Fetthenne oder Japanische Fetthenne, Fiederschnittige Perowskie oder Blauraute, Kleines Seifenkraut, Rundblättrige Glockenblume, Kalkaster oder Bergaster.

GRÄSER FÜR DEN HERBSTBALKON

Gräser können durch ihre Wuchsform verschiedene Funktionen abdecken. Sie sind auch in Herbst und Winter eine Zierde und können als natürlicher Sichtschutz dienen. Zudem nutzen Vögel wie der Sperling Gräser zum Auspolstern ihres „Winternestes“ und die Grassamen als Nahrungsquelle. Insekten können die Gräser auch zum Überwintern nutzen. Daher sollte man sie erst im Frühjahr schneiden: Blaues Pfeifengras, Fuchsrote Segge, Diamantgras, Magellan-Blaugras, Mittleres Zittergras, Blaugraues Schillergras.

GEHÖLZE FÜR DEN HERBSTBALKON

Ein Bäumchen kann auch im fünften Stock wohnen, vorausgesetzt, es passt zur Umgebung. Zum Beispiel zur Grösse des Balkons. Auf

einem kleinen Balkon fühlen sich zierliche Gehölze wohl. Wildobst darf als Winternahrung für Vögel ruhig hängenbleiben. Im Frühjahr sind die Blüten früh blühender Gehölze oft die erste Nahrung für Hummeln und andere früh fliegende Insekten: Zwerg-Felsenbirne, Strauch-Efeu, Kleinbleibende Berberitze, Gemeine Zwergmispel.

KLEIN-WACHSENDE ROSEN MIT HAGEBUTTEN

Auch Hagebutten sind wichtige Winternahrung für Vögel. Zudem leuchten sie toll in der Herbstsonne: Essigrose, Zimtrose, Bibernelle.

•• text: djd, foto: franziska marty



Für Sie mit Energie

055 220 6 220
www.winter-gruppe.ch

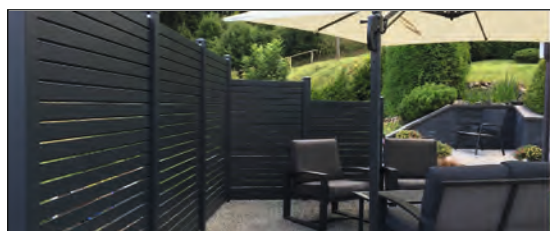
ELEKTRO WINTER TELECOM LICHT

MehrWert

www.engelvoelkers.com/rapperswil
Tel. +41 43 210 92 20

Verkaufen Sie Ihre Immobilie
nicht unter ihrem Wert!

ENGEL & VÖLKERS



Zaunteam
Zäune | Tore | Geländer | Sichtschutz

Zaunteam Linth GmbH | Benknerstrasse 6 | 8730 Uznach | 055 293 40 70 | linth@zaunteam.ch

Tipps für die Gartenarbeit im Herbst

Der Herbst ist die Zeit, um seinen Garten auf den Winter vorzubereiten. Aber er ist auch die Zeit, um die erste Saat für den Frühling zu legen, das Gemüse einzulagern, Obstgehölze zu pflanzen und wilde Tiere bei der Futtersuche zu unterstützen. Auf was soll man bei der Gartenarbeit im Herbst achten.

Frühlingsblüher pflanzen – Anfang Oktober ist die ideale Zeit, um die Zwiebeln der Frühlingsblüher zu setzen. So können die Frühblüher die Zeit vor dem frostigen Winter nutzen, um erste Wurzeln zu bilden. Bei milden Temperaturen kann man die Zwiebeln auch noch im November setzen. Wer sich auch noch im Winter an hübschen Blumen erfreuen möchte, kann einen sonnigen Herbsttag im Oktober nutzen, um seinen Garten oder Balkon mit ein paar hübschen Winterblumen optisch aufzuwerten.

Obstgehölze pflanzen – Laub abwerfende Gehölze können ebenfalls im Oktober gepflanzt werden. Wie auch die Frühjahrsblüher nutzen sie die Zeit vor dem Winter, um Wurzeln auszubilden, sodass sie im Frühjahr direkt mit dem Wachstum loslegen können.

Pflanzen nicht mehr düngen – Etwas anders verhält es sich bei bereits gepflanzten Pflanzen. Hier sollte die Düngung mit Stickstoff bereits im September eingestellt werden, damit sich die Pflanzen auf den Winter einstimmen können. Denn die Pflanzen benötigen den Stickstoff vor allem für ihr Wachstum.

Laub rechen und liegen lassen – Heruntergefallenes Laub empfinden

viele als unschön und wird daher gerne aus ihrem Garten verbannt. Doch nicht immer ist das rigorose Verbannen des Laubs sinnvoll. Gerade unter Hecken oder Sträuchern darf ruhig ein wenig Laub liegen bleiben. Das Laub fungiert nämlich als natürlicher Dünger für die Pflanzen. Darüber hinaus schützt das Laub die Pflanzen vor Frost.

Immergrüne Pflanzen kräftig giessen – Wenn es im Herbst kräftig regnet, muss man sich um seine immergrünen Pflanzen im Garten meist keine Sorgen machen. Sie bekommen genügend Wasser, um Wasserreserven zu bilden, die ihnen helfen die trockenen Perioden im Winter, die durch Bodenfrost und Wintersonne verursacht werden, zu überbrücken.

Kübelpflanzen auf den Winter vorbereiten – Nicht alle Pflanzen sind winterhart und können den Winter über unbehelligt im Garten überstehen. Sie reagieren empfindlich auf kalte Temperaturen und gehen bei Frost ein. Diese Pflanzen benötigen ein Winterquartier, in dem sie während der kalten Monate vor Frost geschützt sind.

Tiere im Herbst unterstützen – Zur Gartenarbeit im Herbst gehört auch, die wilden Tiere im Garten zu unterstützen. So sind Eichhörnchen, Vögel, Igel und Hummeln im Herbst auf der Suche nach Futter oder einem geeigneten Winterquartier. Um sie zu unterstützen, sollte man einige Laub- und Reisighaufen unter den Hecken liegen lassen. Hier finden viele kleine Insekten Nahrung und Schutz, was wiederum den Vögeln und Igel zu Gute kommt. ●● text: djd

Pflanzenwelten im Glas

Seit vier Jahren baut Green Bubble in Wädenswil am Zürichsee Gärten. Keine normalen Gärten, sondern winzige Gärtchen im Glas. «Wir haben im ersten Jahr viel experimentiert, welche Pflanzen im Terrarium funktionieren», erzählt Mariska Beirne, die Gründerin von Green Bubble, «denn im geschlossenen Glas herrscht ein ganz anderes Klima als ausserhalb.» Wohl fühlen sich etwa heimische Farne und Moos, aber auch tropische Gewächse wie Fittonien, kleine Ficus-Bäumchen oder die Kaffeepflanze.

Flaschengarten-Workshops sind beliebt

Das Team von Green Bubble bepflanzt in seiner kleinen Wunderwerkstatt Flaschengärten auf Bestellung und versendet Do-it-yourself-Pakete in die ganze Schweiz. Ein wichtiges Standbein des Startups sind ihre Workshops, in denen alle Teilnehmenden einen eigenen Flaschengarten kreieren. «Unsere Workshops sind das ganze Jahr über beliebte Team-Events. Das Schöne ist, dass man am Schluss eine bleibende Erinnerung an den Anlass hat, die weiterwächst», sagt Mariska Beirne. – Allerdings mit sehr wenig Pflege, denn so ein Flaschengarten benötigt nur rund einmal jährlich ein paar Tropfen Wasser.



Green Bubble

Green Bubble | Florhofstrasse 13 | 8820 Wädenswil
078 744 30 33 | info@greenbubble.ch | greenbubble.ch

Wer mit uns
seinen Garten
pflegt, lebt
soziales
Engagement.



Die Stiftung Brunegg aus Hombrechtikon bietet professionelle Gartenbau- und Gartenpflegearbeiten sowie saisonale Floristik in den eigenen Blumenläden. Mit Ihrem Auftrag unterstützen Sie Menschen mit Behinderung und geben Jugendlichen in Ausbildung eine Perspektive.



**STIFTUNG
BRUNEGG**
HOMBRECHTIKON
WOHNHEIM
GÄRTNEREI
BLUMENLADEN
SEKRETARIAT:
T 055 254 10 20



www.stiftung-brunegg.ch



Sind wir blind für den Blindenstock?

Internationaler Tag des Weissen Stockes, 15. Oktober 2023

Handynutzende vertieft in ihre Bildschirme, Leute auf E-Trottis, oder zu Fuss schlendernde Gruppen und niemand weicht beim Entgegenkommen zur Seite. Speziell sehbehinderten und blinden Menschen fällt auf, dass solche Unachtsamkeiten immer mehr zu einem Gesellschaftsphänomen werden. Gefährlich ist das für alle Verkehrsteilnehmenden.

Inklusion steht für die selbstverständliche Teilhabe aller Menschen am gesellschaftlichen Miteinander. Für Blinde und Sehbehinderte zählt der Weisse Stock zu den wichtigsten Hilfsmitteln. Ihn nutzen betroffene Personen, um sich vor Hindernissen zu schützen und sich damit zu orientieren. Wird ihr Weisser Stock jedoch nicht wahrgenommen und nicht entsprechend darauf reagiert, kann dies schnell zu einem Unfall führen.

Augen auf – Handy aus

Früher gab's den «Hans-guck-in-die-Luft». Heute gucken alle auf ihre Handys. Laut einer internen Umfrage des Schweizerischen Blindenbundes gehören «Handyzombies» zu den grössten Gefahrenquellen, wenn dessen Mitglieder unterwegs sind. Bevor sie selbst reagieren können, kommt es zum Zusammenstoss.

Augen auf – Trottis an ihren Platz

Auch vor E-Trottis haben sehbehinderte und blinde Menschen grossen Respekt. Achtlos liegengelassen, werden sie mitten auf Gehwegen zu Stolperfallen. Zudem kommen diese unerlaubterweise auf Fusswegen in hohem Tempo entgegen. Oft können solche Trottis erst im letzten Moment wahrgenommen und ihnen ausgewichen werden.

Augen auf – Leitlinien freihalten

An Bahnhöfen oder auf öffentlichen Plätzen bewegen sich viele in Gruppen, schwatzen, haben Spass und vergessen, dass sie nicht allein sind. Die weissen, visuell-taktilen Leitlinien erleichtern Menschen mit Seheinschränkungen die Orientierung zu behalten. Mit Pendelbewegungen erspüren sie diese und folgen ihnen. Nur, wenn die Leitlinien von Gepäckstücken blockiert sind oder Menschen darauf stehen, wird das Weiterkommen mühsam.

Augen auf – Überquerungen mit Recht

Der Weisse Stock ist ein offizielles Schweizer Verkehrsschutzzeichen mit Vortrittsrecht beim Überqueren einer Strasse. Wenn ein Fahrzeug also bei einem Menschen, der mit erhobenem Weisssem Stock am Strassenrand steht, nicht anhält, riskiert man ein Strafverfahren mit Gerichtsverhandlung.

Alles, was es braucht, ist gegenseitige Aufmerksamkeit. Wer also einen Weissen Stock mit sich führt, hat ein stark eingeschränktes Sehvermögen. Wenn wir alle achtsam auf unseren Wegen gehen, funktioniert ein inklusives Miteinander!



«Hans-guck-aufs-Handy»: eine der grössten Gefahren für sehbehinderte und blinde Menschen, welche alleine mit dem Weissen Stock unterwegs sind.



Wild parkierte E-Trottis können oft erst im letzten Moment wahrgenommen werden, was gefährlich werden kann.

Der Weisse Stock ist ein offizielles Schweizer Verkehrsschutzzeichen mit Vortrittsrecht beim Überqueren einer Strasse.

Schweizerischer Blindenbund
Selbsthilfe blinder und sehbehinderter Menschen



GEMEINSAM NACH VORNE SEHEN.

Tag des weissen Stockes

Als Tag des weissen Stockes nutzen weltweit Blindenverbände den 15. Oktober, um auf ein essentielles Schutzzeichen für blinde und sehbehinderte Menschen aufmerksam zu machen, nämlich auf den «Weissen Langstock».

Auf die Idee, blinde Menschen mit einem weissen Stock als Schutz- und Erkennungszeichen zu versehen, kam man um 1930 in Paris. Schöpferin war Guilly d'Herbement, die am 7. Februar 1931 in Anwesenheit mehrerer Minister und Vertreter von Blindenorganisationen die ersten weissen Stöcke überreichte. Der weisse Stock wurde dann offiziell als Schutz und Erkennungszeichen blinder Menschen anerkannt.

Am 15. Oktober 1964 übergab US-Präsident Lyndon B. Johnson während eines Empfanges in einem symbolischen Akt Langstöcke an blinde bzw. sehbehinderte Menschen, um sie populär zu machen. Dieser Tag gilt seither als Startschuss des systematischen Orientierungs- und Mobilitätstrainings mit dem Weissen Blindenlangstock. Training und Langstock waren von Richard Edwin Hoover entwickelt und standardisiert worden, weswegen der Stock anfangs Hoover-Cane genannt wurde.

Im Jahr 1969 riefen die Vereinten Nationen den «Internationalen Tag des Weissen Stockes» ins Leben, der jeweils am 15. Oktober begangen wird. In den darauf folgenden Jahren erlebte der weisse Stock eine ungeahnte Verbreitung. Mit dem Langstock und einem entsprechenden Mobilitätstraining konnten nun vermehrt blinde und sehbehinderte Menschen die grosse Herausforderung, allein im Strassenverkehr unterwegs zu sein, in Angriff nehmen.

FAKTEN ZUM WEISSEN STOCK

- Wer mit dem Weissen Stock unterwegs ist, ist nicht unbedingt blind.
- Der Grossteil der Betroffenen hat noch einen kleinen Sehrest. Auch ihnen dient der Weisse Stock zur Orientierung und Mobilität. Und er zeigt dem Umfeld, dass sie eine Sehbehinderung haben.
- Der Weisse Stock hat immer Vortritt im Verkehr.
- Auch wenn kein Fussgängerübergang da ist: Wird ein Weisser Stock am Strassenrand hochgehalten, müssen alle anderen >>

Jeder kann heilen – Sie auch!

Herr P. Navarro aus Lima hat Fernheilungen von Elisabeth Villar in Anspruch genommen, nachdem eine Chemotherapie gegen seinen fortgeschrittenen Lungenkrebs nichts geholfen hatte. Begleitend zu einer Immuntherapie starteten sie gemeinsam Mitte April mit wöchentlichen Fernheilungen. Damals konnte er kaum sprechen und gehen.

Die Immuntherapie hilft nur gegen drei der fünf Krebsvarianten

Die Ärzte sahen eine Chance seine Lebenserwartung zu verlängern, jedoch nicht die Krebserkrankung komplett zu heilen, da bereits verschiedene Krebs-Untervarianten in Herrn Navarros Körper aktiv waren, welche nicht alle auf die Immuntherapie ansprechen würden.

Heute, viereinhalb Monate später zeigen die Scanergebnisse, dass der Krebs deutlich zurückgegangen ist und seine Lunge fast krebsfrei ist und dies von allen fünf Varianten!

Heilenergien nutzen

Haben Sie Interesse an spiritueller Heilung oder Medialität? Möchten Sie Ihre Hellsinne und Intuition fördern, Heilung empfangen, lernen Ihnen selbst und/oder anderen Heilung zu geben? Möchten Sie Ihre Verbindung zur geistigen Welt mit praktischen Übungen stärken und in einen geschützten Raum eintreten, in welchem Sie unterstützt und ermutigt werden? Dann nehmen Sie an einem Zirkelabend teil oder buchen Sie eine Heilsitzung.

Zur Person:

Elisabeth Villar arbeitet als Heilerin, ist zertifizierte sensitive mediale Beraterin und zertifizierter Coach. Sie hat ihre Praxis in Rapperswil und leitet an der Apamed Fachschule, Jona einen Zirkel für Heilung und Medialität.



**ZIRKEL
HEILUNG
&
MEDIALITÄT**

**Apamed Fachschule
Bühlstrasse 1
8645 Jona / SG**

ANMELDUNG ERWÜNSCHT
Tel/WhatsApp: 079 174 76 13
www.elisabethvillar.com
19:30-21:30 Uhr / CHF 30.--

*Daten 2023:
24.10. / 7.11. /
21.11. / 5.12. /
19.12.*

stehenbleiben und die Person sicher queren lassen. Das sagt die Schweizer Strassenverkehrsordnung ganz ausdrücklich.

- Der Weisse Stock ist immer einen Schritt voraus.
- Durch Pendelbewegungen mit dem Langstock merken Betroffene, ob der Weg vor ihnen frei ist. Hilfreich zur Orientierung sind dabei auch die weissen taktilen Leitlinien an Bahnhöfen, Haltestellen und öffentlichen Plätzen.
- Der Weisse Stock nützt nur, wenn er auch gesehen wird.
- Viele Menschen schauen draussen auf ihr Handy, sind in Eile und achten kaum auf entgegenkommende Mitmenschen. Blinde und Sehbehinderte sind aber darauf angewiesen, dass sie mit ihrem Weissen Stock wahrgenommen werden. Bitte seien Sie achtsam!

BLINDHEIT UND SEHBEHINDERUNG

377'000 Schweizerinnen und Schweizer sind von Blindheit, Taubblindheit oder Seh- und Hörsehbehinderung betroffen. Etwa 26'000 Kinder und Jugendliche sind von Geburt an mit einer Sehbehinderung oder Blindheit konfrontiert. Die meisten betroffenen Menschen werden jedoch erst im Laufe des Lebens sehbehindert. Die einschneidenden Veränderungen, die daraus resultieren stellen sie vor grosse Herausforderungen. Mit fortschreitendem Alter haben immer mehr Menschen mit starken Sehproblemen zu kämpfen. Ab 60 Jahren sind 7,3 % der Schweizer Bevölkerung von Sehbehinderung betroffen. Ab 80 Jahren gar jede 4. Person. Leider gibt es für einige Augenerkrankungen, die oft erst im Alter auftreten, keine

Heilungsmöglichkeiten. Betroffene Personen sind auf fachliche Beratung und richtige Unterstützung angewiesen, welche der SZ-BLIND und seine Mitgliedsorganisationen bieten. Denn oft gibt es Hilfsmittel, Tipps und Tricks, welche die Wahrnehmung verbessern und somit vieles wieder ermöglichen.

Text: M. Zimmermann // Quelle: www.szblind.ch

•• text: marco zimmermann, quelle: www.szblind.ch

Das verflixte 7. Jahr – Mythos oder Menetekel?

Nach sechs Jahren wird es eng für die Ehe – so der Volksglaube. Wer das siebte Jahr überstanden hat, ist hingegen durch das Schlimmste durch, so heisst es. Und zwar nicht erst, seitdem Marilyn über dem New Yorker U-Bahnschacht den Rock wehen liess. Der Mythos um «Das verflixte 7. Jahr» ist tatsächlich schon viel älter als der berühmte Hollywood-Streifen, er stammt aus der Antike. Hier entstand die Vorstellung, dass sich das Leben des Menschen in Zyklen einteile, die eine Spanne von sieben Jahren umfassen.

Der Erfahrung hält dieser Glaube nicht stand: Statistisch ist eine Scheidung im fünften Ehejahr am wahrscheinlichsten. Wissenschaftler des Instituts für Psychologie der Universität Bern haben dagegen festgestellt, dass Paare im zehnten Beziehungsjahr den Tiefpunkt erreichen. Dieser Krisenpunkt sei jedoch nur kurzfristig, anschliessend steige die Zufriedenheit wieder bis zum 20. Beziehungsjahr. Auf

jeden Fall finden sich keine Belege für eine berechtigte Sorge beim Eintritt in das siebte Ehejahr.

Aber in jeder Geschichte steckt bekanntlich auch ein Stückchen Wahrheit. Egal ob nach 5, 6 oder 10 Jahren: Beziehungen werden mit der Zeit weniger romantisch, weniger leidenschaftlich, dafür werden sie vielleicht anstrengender: Es läuft irgendwie nicht mehr von alleine. Man muss sich engagieren, kämpfen, Zeit und Gefühle investieren. Das gelingt nicht allen. Dann ist die Beziehung einfach gescheitert. Viele Paare verschliessen die Augen vor dieser Veränderung. Weder ändern sie etwas, um die Beziehung zu retten, noch akzeptieren sie, wenn es dafür zu spät ist. Nicht selten betrachten wir von aussen, dass die Menschen zu bequem sind, für eine gewünschte Veränderung selbst zu investieren – lieber harren sie trotz Unzufriedenheit in einer bekannten Zone aus – oft auch Komfortzone genannt.

Unsere Erfahrung als Trennungsberater sagt, dass es sich lohnt, mit zunehmender Beziehungsdauer Muster zu hinterfragen und den Zustand der Zweisamkeit immer wieder auf den Prüfstand zu stellen. Nicht erst im 7. Jahr, sondern laufend. Und sicher sollte man nicht auf ein Happy End à la Hollywood hoffen. Das Leben ist selten eine Romanze, oft ist es einfach nur harte Realität. Und dann hilft nur noch Konsequenz.

Infos unter www.trennpunkt.ch



trennpunkt GmbH
Untere Bahnhofstr. 26
8640 Rapperswil
t 043 843 71 71
info@trennpunkt.ch,
www.trennpunkt.ch

Rachmaninoff in Luzern Hans Erni Museum

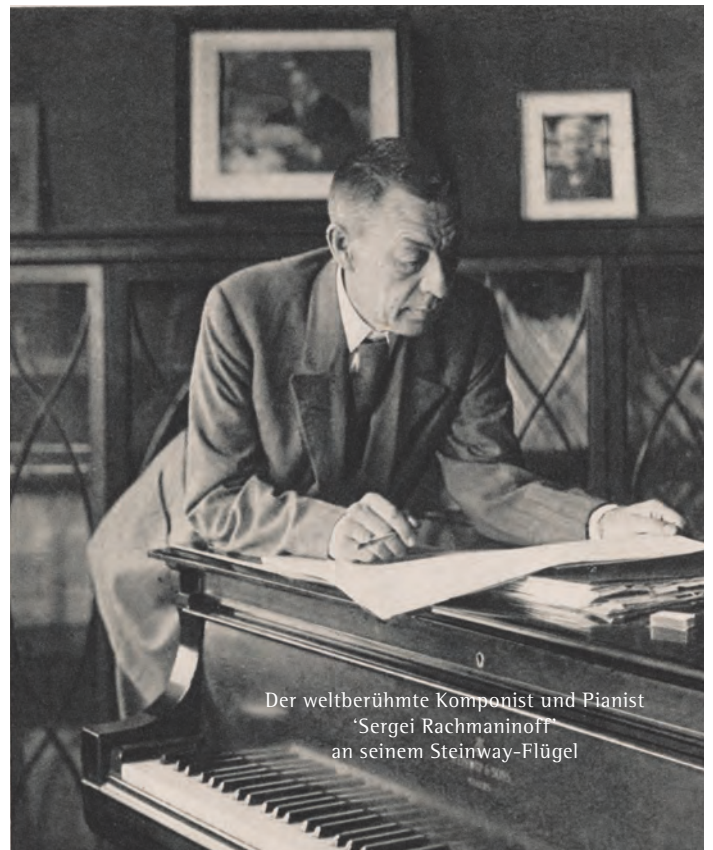
Bis 14.01.2024

Im April 2023 jährt sich der Geburtstag des Komponisten Sergei Rachmaninoff zum 150. Mal; zugleich hat der Kanton Luzern die Villa Senar, der Wohnsitz des Komponisten von 1932 bis 1939 in Hertenstein, erworben.

Das Hans Erni Museum nimmt dieses Zusammentreffen zum Anlass, in Kooperation mit der Serge Rachmaninoff Foundation eine Ausstellung zur Zeit des Komponisten in Luzern auszurichten. Als Rückzugsort von seinem anstrengenden Alltag als international gefragter Konzertvirtuose liess sich Rachmaninoff in Hertenstein vom Luzerner Architekturbüro Möri & Krebs eine Villa im Stil des Neuen Bauens errichten.

Aufgrund des günstigen Umfelds komponierte Rachmaninoff hier seine Variationen auf ein Thema von Corelli d-Moll op. 42, die berühmte Rhapsodie über ein Thema von Paganini, op. 43, und seine 3. Symphonie a-moll, op. 44.

Die Ausstellung stellt diese und andere Aspekte von Rachmaninoffs Zeit am Vierwaldstättersee vor und von einer Publikation und einem abwechslungsreichen Veranstaltungsprogramm aus Führungen und Konzerten begleitet.



Der weltberühmte Komponist und Pianist
'Sergei Rachmaninoff'
an seinem Steinway-Flügel

Hans Erni Museum - Lidostrasse 5 - 6006 Luzern
Täglich geöffnet von 11-18 Uhr
Veranstaltungsprogramm und Eintrittspreise unter
www.verkehrshaus.ch/hansernimuseum

Menschliche DNA stimmt zu
50% mit der von Bananen überein.

**50%
Banane.**

**Wie viel Urzeit
steckt in dir?**

**Sonderausstellung
bis Sommer 2024**

KULTURAMA
Museum des Menschen
Zürich
www.kulturama.ch

Museen – mehr als nur Staub und Langeweile

Verbinden Sie Museumsbesuche mit verstaubten Vitrinen und vorlauten Aufsehern, die Sie für absolut alles zurechtweisen? Oder finden Sie Museen vielleicht anstrengend oder gar langweilig? Dann werden Sie die Schweizer Museen vom Gegenteil überzeugen! Egal ob Sie entspannen oder etwas Neues lernen wollen: Hier finden Sie gute Gründe ins Museum zu gehen. Bei der grossen Auswahl in der Schweiz ist für wirklich alle etwas dabei.

ZUR RUHE KOMMEN

In turbulenten Zeiten haben viele Menschen das Bedürfnis, den Kopf frei zu kriegen und sich eine Pause zu gönnen. Yoga und Selbsthilfebücher sind schön und gut, aber können Sie sich vorstellen, dass ein Museumsbesuch dasselbe bewirken kann? Hinter den Museumstüren warten ein paar Stunden mit stillen Räumen, viel Platz und Dingen, die nicht an deine Aufmerksamkeit appellieren, sondern leise zum Nachdenken anregen.

SPASS HABEN!

Wenn es Ihnen bei früheren Museumsbesuchen ein bisschen zu ernst zugeht, verlieren Sie bloss nicht den Humor: Es ist auch möglich, in ein Museum zu gehen, um mit Familie und Freunden Spass zu haben!

INSPIRATION FINDEN

Das Wort «Museum» kommt vom griechischen mouseion, «Tempel der Musen», was natürlich kein Zufall ist. In Museen werden oft Geschichten über aussergewöhnliche Menschen erzählt, die Aussergewöhnliches geleistet oder erlebt haben – der perfekte Ort also, um sich inspirieren zu lassen!

ÜBER DAS MENSCHSEIN NACHDENKEN

In unserer globalisierten Welt wird es immer wichtiger, andere Kulturen kennenzulernen, die eigene zu verstehen und zu wissen, wie sich das Verständnis von Menschenwürde, Rechten und Demokratie im Laufe der Geschichte entwickelt hat. Die Schweiz hat mehrere Museen, die sich auf spannende Weise mit diesen Themen beschäftigen.

Klang-Maschinen Museum

Die Ausstellung veranschaulicht, wie Musikautomaten in das kulturelle und gesellschaftliche Leben vergangener Epochen eingebunden waren. Spezielle Vermittlungsprogramme und Führungen nehmen Besuchende auf eine musikalische Zeitreise mit.

Während das Museum Besuchende durch die Welt der mechanischen Musikinstrumente führt, bieten verschiedene Räumlichkeiten und fantasievolle Kulinarik für Privat- und Firmenanlässe den perfekten Rahmen für Anlässe aller Art. Das vielfältige kulturelle Programm rundet das Angebot im KMM ab.



KMM
KLÄNGE - MENSCHEN - MASCHINEN

KMM Kulturzentrum • Edikerstrasse 16 • 8635 Dürnten
t 055 260 17 17, www.kmm-duernten.ch

Johanna Spyri Museum

Die Ausstellung im ehemaligen Dorfschulhaus auf dem Hirzel, wo die berühmte Johanna Spyri in den 1830er Jahren zur Schule ging, beleuchtet umfassend das spannende Leben dieser aussergewöhnlichen Autorin.

Eintritt: Erwachsene und Kinder ab 13 Jahren: CHF 10.–, Kinder von 6–12 Jahren: CHF 5.– inkl. Kinderführer, Kinder bis 6 Jahre: gratis

Öffnungszeiten: Mi/Sa/So: 14–17 Uhr, sonst nach Voranmeldung.

Führungen können gebucht werden.



JS Johanna
Spyri
Museum

Johanna Spyri Museum • Dorfstrasse 48 • 8816 Hirzel
t 044 729 95 66, www.spyri-museum.ch



DEN HORIZONT ERWEITERN

Wir alle sollten unser Gehirn auf Trab halten und ein Museumsbesuch ist eine hervorragende Möglichkeit, um Gewohnheiten und Anschauungen aufzurütteln und zu durchbrechen.

BARRIEREFREIE MUSEEN

Museen stehen im Dienste der ganzen Gesellschaft. Museen sind aufgerufen, ihre Zugänglichkeit für Menschen mit Behinderungen zu verbessern und deren kulturelle Teilhabe zu fördern. Die Schaffung von barrierefreien Zugängen ist schliesslich ein Gewinn für alle Besuchergruppen, ob mit oder ohne Behinderung.

SCHWEIZERISCHES BLINDENMUSEUM – ANDERS SEHEN

Das Schweizerische Blindenmuseum «anders sehen» ist ein spannender Lernort, der nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch sinnliche Erlebnisse und praktische Erfahrung bietet; eine einzigartige Kombination von Ausstellung, Dunkelraum mit Audioerlebnis, Atelier für Workshops und Sinneserfahrungen.

Museum Burg Zug

Die verwinkelte Burg in der Zuger Altstadt ist das älteste erhaltene weltliche Gebäude in der Stadt Zug mit einer fast 900-jährigen Geschichte. Seit 1983 befindet sich das historische Museum Zugs in der Burg.

Interaktive Dauerausstellung

Die Dauerausstellung zeigt in den historischen Räumen die Geschichte von Stadt und Kanton Zug. Im Mittelalterraum warten Ritter- und Söldnertum, sowie eine frühmittelalterliche Ausrüstung zum Anprobieren. Friedliebendere BesucherInnen spüren im Landwing-Kabinett den Einfluss des französischen Adels oder erkunden die ehemalige Zuger Drogerie Luthiger mit Produkten aus Grossmutterzeiten.

Burg für Familien

Comicmädchen Lili nimmt Familien mit auf digitale oder analoge Schnitzeljagden durchs Museum. Wer genug gerätselt hat, darf sich im Spielzimmer nach Lust und Laune verkleiden und selbst zum historischen Burgpersonal werden oder im Atelier zu Stift und Schere greifen.

Sonderausstellung:

«Alles in Ordnung? Geschichten aus der Sammlung»

Am 2. November eröffnet die neue Ausstellung «Alles in Ordnung? Geschichten aus der Sammlung». Gezeigt werden über 300 Objekte der eigenen Sammlung in ungewohnten Ensembles.



Museum Burg Zug | Kirchenstrasse 11 | 6300 Zug

041 728 29 70 | info.mbz@zg.ch

Öffnungszeiten: Di-Fr: 14-17 h | Sa-So: 10-17 h

Informationen und Online-Tickets unter: www.burgzug.ch



MIT DIESEN TIPPS HABEN KINDER IM MUSEUM RICHTIG SPASS

Ob Sie den Geburtstag Ihrer Tochter oder Ihres Sohnes im Museum feiern oder einfach einen verregneten Ferientag nicht zu Hause verbringen wollen, es gibt viele Möglichkeiten, einen Museumsbesuch zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen – und wir stellen Ihnen Möglichkeiten vor, was Kinder im Museum für tolle Erfahrungen machen können. Viele Kinder gehen nicht gern ins Museum, weil sie fürchten, dass sie sich zu Tode langweilen. Das ist schade, denn es gibt fast nichts, was es nicht zu entdecken gibt: Dinosaurierknochen, Knopf- und Kunstsammlungen, woher Schokolade kommt und wie sie gemacht wird oder warum der Himmel blau ist. Kinder sind grundsätzlich neugierig, helfen Sie Ihrem Kind dabei, seinen Entdeckergeist zu finden. Museen unterstützen Sie gern, denn spannende und umfangreiche Ausstellungen bzw. Themen sind oftmals altersgerecht aufbereitet.

KINDER IM MUSEUM UND LANGEWEILE? DAS MUSS NICHT SEIN.

Wir verraten Ihnen, wie der Museumsbesuch zum (Lern-)Spass für alle wird. Bevor Sie das Museum betreten, informieren Sie sich

und die jungen Besucher: Was wird in dem Museum ausgestellt? Was weiss Ihr Kind schon zu diesem Thema und was interessiert es am meisten? Sprechen Sie über die spannendsten Exponate und erhöhen Sie die Spannung und Vorfreude Ihres Kindes, sie live und in Farbe zu sehen. Im Museum gilt: Weniger ist manchmal mehr. Passen Sie den Aufenthalt an die Bedürfnisse Ihres Kindes an. Jedes Museum hat Highlights und Ihr Kind hat bereits konkrete Interessen. Es lohnt sich zwar, auch über den Tellerrand zu schauen und Neues zu entdecken, aber überfordern Sie die jungen Entdecker nicht.



•• text: marco zimmermann, quelle: www.museums.ch,
bild: unsplash/ioana cristiana, pexels/kevin ye

Ein Museum zu Kunst, Kultur und Geschichte

Das Museum kunst + wissen befindet sich am Rande der mittelalterlichen Altstadt Diessenhofens im sogenannten Oberen Amtshaus. Das historische Gebäude aus dem 16. Jahrhundert erkennt man an seinem markanten Treppenturm. Neben Sonderausstellungen zeigt das Museum wechselnde Sammlungsausstellungen zum Schaffen des bekannten Thurgauer Künstlers Carl Roesch (1884–1979) und zur ehemaligen Rotfärberei und Stoffdruckerei, die im 19. Jahrhundert im Oberen Amtshaus angesiedelt war.

Die aktuelle Sonderausstellung ist dem Maler und Zeichner Valentin Magaro gewidmet. Er wurde am 7. März 1972 in Münsterlingen geboren und wuchs in der Ostschweiz auf. Heute lebt und arbeitet er in Winterthur. Im Verlauf der Jahre hat er sich eine unverwechselbare

Bildsprache erarbeitet, in der Sujets aus der modernen Lebenswelt auf Motive aus der Kunst- und Kulturgeschichte treffen und zu einem labyrinthischen Kosmos verwoben sind. *Bis 10. März 2024*



Museum kunst + wissen • Museumsgasse 11 • 8253 Diessenhofen
Eintritt: kostenlos, Mehr Infos: www.diessenhofen.ch/museum
Fr/Sa/So: 14 - 17 Uhr oder nach Vereinbarung (Führungen)

Schildkrötentempel

Kleine Skulpturen und Objekte:

2. September 2023 bis 4. Februar 2024

Die Bildhauerei brilliert häufig durch physische Präsenz und Monumentalität. Doch ist sie als künstlerische Disziplin nicht an wuchtige Formate gebunden, sondern erscheint höchst vielfältig. Ausgehend von der teilweise zerstörten Plastik Schildkrötentempel (1966) von Peter Storror wird die zeitgenössische Bildhauerei im Dialog mit derjenigen des 20. Jahrhunderts im Klein- und Miniaturformat thematisiert. Im Fokus steht die Ästhetik des Formats selbst, von klassischen Materialien wie Bronze, bis hin zu experimentellen Medien der aktuellen Objektkunst.



© Rehmann-Museum, M. Hiltbrunner

museum
rehmann

Rehmann Museum • Schimelrych 12 • 5080 Laufenburg
Telefon 062 874 42 70 • info@rehmann-museum.ch
Mehr Infos: www.rehmann-museum.ch
Mittwoch - Freitag: 11 - 16 Uhr
Samstag & Sonntag: 14 - 17 Uhr



WEIHNACHTSMÄRKTE 2023

MEHRTAGESFAHRTEN

02.12. - 03.12. | 2 Tage Frankfurt / Heidelberg zum Weihnachtsmarkt p.P. CHF 225.00

1 Übernachtungen, Frühstücksbuffet im 4-Stern Hotel im Zentrum von Ulm.
Einzelzimmerzuschlag CHF 60.00

08.12. - 10.12. | 3 Tage München zum Weihnachtsmarkt p.P. CHF 298.00

1 Übernachtungen, Frühstücksbuffet im 4-Stern Hotel im Zentrum von München
Einzelzimmerzuschlag CHF 130.00

ab 01.12. | 2 Tage Stuttgart zum Weihnachtsmarkt ab p.P. CHF 229.00

1 Übernachtung, Frühstücksbuffet im 4-Stern Hotel im Zentrum von Stuttgart.
Verlängerungsnacht pro Person ab CHF 110.00 / Einzelzimmerzuschlag CHF 50.00

01. - 02. Dezember 2023	Freitag	Samstag	p.P.	CHF	230.00
02. - 03. Dezember 2023	Samstag	Sonntag	p.P.	CHF	230.00
03. - 04. Dezember 2023	Sonntag	Montag	p.P.	CHF	220.00
08. - 09. Dezember 2023	Freitag	Samstag	p.P.	CHF	230.00
09. - 10. Dezember 2023	Samstag	Sonntag	p.P.	CHF	230.00

TAGESFAHRTEN

Stuttgart	Dezember:	01., 02., 04.,	p.P.	CHF	48.00
Stuttgart	Dezember:	08.	Aktionsfahrt	p.P.	CHF 40.00
Freiburg im Breisgau	Dezember:	06.	p.P.	CHF	45.00
Konstanz	Dezember:	13.	Aktionsfahrt	p.P.	CHF 28.00



Eberhard Taxi & Carreisen GmbH
Tschuopisstr. 7 | 8852 Altendorf

0844 26 26 26
info@eberhard-car.ch

www.eberhard-car.ch

Die eigene Heimat hat so viel zu bieten

ENTSPANNENDER KURZURLAUB AUF DEM LAND

Vielfalt und Abwechslung machen den Reiz eines Landes aus. Dabei ist jede Region in der Schweiz und den Nachbarländern eine Besonderheit für sich: mit Hügeln, Bergen, Wäldern, Wiesen, Seen, dem Meer und unzähligen kleinen und grossen Städten. Die Geschmäcker sind verschieden und die Auswahl ist grenzenlos. Zu den zahlreichen Möglichkeiten kann man sich im Internet informieren und inspirieren lassen. Wie wäre es etwa mit einem Kurzurlaub auf dem Land, fernab vom Grosstadttrubel? Dabei sind Erholung und Entspannung garantiert. Umgeben von prächtigen Wiesen, Feldern und Wäldern kann man wunderbar relaxen und bei einem Spaziergang an der frischen Luft neue Kraft tanken. Der ländlichen Idylle entsprechend laden gemütliche Hotels mit wohliger Atmosphäre und guter Küche zum Geniessen ein.

WANDERN IM GOLDENEN HERBST: DER WEG IST DAS ZIEL

Wandern ist ein Naturerlebnis, das immer mehr Menschen gerade im goldenen Herbst zu schätzen wissen. Ob sportlich mit vielen Höhenmetern oder lieber gemütlich am Hang entlang: Im Mittelpunkt des Wanderns steht die Naturverbundenheit, das Entdecken von Neuem, das Vergessen des Alltags - und bei sehr vielen Menschen auch die Romantik zu zweit. Picknicken auf Alpweiden, Spazieren durch romantische Weinberge oder das Erklimmen magischer Burgen und Schlösser - Vielfalt und Abwechslung mit einzigartigen Ausblicken lassen sich in der Schweiz und den Nachbarländern reichlich finden. Bei ausgedehnten Wanderungen durch sanfte Hügellandschaften oder anspruchsvollen Touren auf die höchsten Gipfel kann man den Kopf frei bekommen.

WO FAMILIENFREUNDLICHKEIT GROSSGESCHRIEBEN WIRD

Urlaub oder Kurzurlaub mit der ganzen Familie - das bedeutet eine gute Planung und Auswahl, damit im Urlaub wirklich jeder auf seine Kosten kommt. Hier gilt es vor allem mit kleineren Kindern,

besonders kinderfreundliche Hotels auszuwählen, die die entsprechende Ausstattung und Services bieten. Auch die Ferienregion muss natürlich passen: Gut sind Urlaubsgebiete, die ein vielfältiges Freizeit- und Unterhaltungsangebot bieten, sodass unterschiedliche Interessensgebiete abgedeckt werden können.

Kinderurlaub stärkt den Zusammenhalt in der Familie und bietet die Möglichkeit, fernab des Alltags endlich einmal wieder bewusst Zeit miteinander zu verbringen. Für einige Tage können Sie den Schul- und Arbeitsstress hinter sich lassen und einfach nur zusammen Spass haben. In der Schweiz und in den Nachbarländern gibt es viele Ferienregionen, die für einen Kinderurlaub geradezu gemacht sind.

•• text: djd, foto: franziska marty



Andrew Bond – Zimetschern sing i gern

Sonntag, 17. Dezember 2023, 13:30 Uhr und 17:00 Uhr

«Zimetschern han i gern» war Andrew Bonds erstes Album. Was anfangs als Lieder für seine eigenen Kinder begann, gehört 25 Jahre später zum allgemeinen Liedgut der Deutschschweiz. Das Jubiläum wird am 17. Dezember mit zwei Mega-Mit-Sing-Konzerten inklusive Band und Chor im Hallenstadion Zürich gefeiert. Als Andrew Bond «Summer ade», «Marrini, Marruni, Marroni», «Z dritte uf em Schlitte» und weitere Lieder schrieb, hätte er sich nie erträumen lassen, dass dieses Album einen so reissenden Absatz finden würde. 150'000 verkaufte CDs und Streamingzahlen in Millionenhöhe



lautet die Bilanz. Er ist hocheifrig, dass sich seine Lieder mittlerweile quasi selbstständig gemacht haben und ihn nicht brauchen.

Der Erfolg von «Zimetschern han i gern» wird mit einem Singalong-Konzert im Hallenstadion Zürich gefeiert. Im Zentrum steht das gemeinsame Singen der Lieder wie zum Beispiel «De Herbscht isch miini Lieblingsziit», «Gritibänz» oder «S hät Schnee, juhee», Lieder, von denen man wirklich sagen kann, «die kennt jedes Kind», auch wenn einige dieser Kinder schon längst erwachsen sind.

Dauer ca. 70 Minuten, www.musical.ch

Wann ist das Musical entstanden?

Sie sind Publikumsmagneten und füllen die Theater am Broadway, in London und in Deutschland: Das moderne Musical-Theater ist ein Garant für volle Häuser. Klassiker und neue Shows stellen dabei immer wieder die Bandbreite der Gattung unter Beweis, von der Komödie bis zum ernsthaften und zeitkritischen Stück. Doch wie ist das Musical überhaupt entstanden? Wir werfen einen Blick zurück auf die Anfänge.

DIE GESCHICHTE DES MUSICALS

Neben dem Theater und der Oper erfreut sich auch das Musical grosser Beliebtheit. Es erfüllt dabei nicht nur den Anspruch der Handlung und des Gesangs, sondern trumpft dabei mit einer bombastischen Bühnenshow, beeindruckenden Tänzen und einer ganz eigenständigen Musik auf. Bei manchen Musicals hat das Publikum die Möglichkeit, inmitten der Show zu sitzen, wie z. B. bei dem Stück «Starlight Express», bei dem die Darsteller mit ihren Rollschuhen um die Köpfe der Zuschauer rasen und dadurch auch aus der Nähe zu bewundern sind. Das Musical ist eine Mischung aus

anspruchsvoller Unterhaltung, die aber nicht so sehr den Verstand fordern soll, als vielmehr für das Auge und das Gehör gedacht ist. Der Zuschauer soll etwas sehen, soll emotional bewegt werden, sich beeindruckt lassen, von Gesang, Handlung, Tanz und Show.

Der Beginn des einfachen Musicals fällt etwa in das 19. Jahrhundert zurück. Hier spricht man noch eher von einem musikalischen Theater, vergleichbar mit der «Opera buffa» oder einem Singspiel. Erste Varianten davon gab es in New York und London.

Gerade am berühmten Broadway in New York wurde das Musical zum Highlight gestaltet, Tänzer und Tänzerinnen ausgebildet, die nicht nur tanzen, sondern auch singen und schauspielern mussten, gleichzeitig eine Rolle für sich ausbauen und Sympathie und Wirkung erzielen sollen. Gesang auf der Bühne wurde zum Spektakel kreiert, Einflüsse von französischen Varietéshows, Musikstilen wie Jazz oder Swing, später dann Rock und auch klassische Elemente, artistische Nummern bis hin zu ausgefeilten Kunst- und



...bedeutet goldener Boden, guter Ort.

Wir kochen original thailändische Spezialitäten, frisch, schnell und mit viel Liebe.

Wir freuen uns immer wieder!
Yvonne Eberle und Team

Molkereistrasse 16, 8645 Jona, 055 210 66 66, suvarnabhumi.ch



Sei dabei bei der ersten Gravel Tour 2024 und wage die Herausforderung!



Bührer AG Hirzel | Veloerlebnis | Zugerstrasse 3 | CH-8816 Hirzel | Tel. 044 729 92 41

- * Begleitung durch zwei erfahrene Radleiter
- * Graveltrails abseits der Verkehrsstrassen
- * gratis Parkplatz auf unserem Betriebsareal
- * gepflegte Hotels mit feiner Küche zur optimalen Regeneration

RESTAURANT PIZZERIA

SUNNE

Ferrachstrasse 44 - 8630 Rütli
0800 23 24 25
www.sonne-ruetli.ch

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo, Di, Do, Fr: 11-14 | 17-22 Uhr
Samstag: 17-23 Uhr
Mittwoch + Sonntag Ruhetag

Wild aus Rütner Jagd
feinste Kreationen mit heimischem Wild

Rehschnitzel Mirza
Hausgebeiztes Rehpfeffer Jäger Art
dazu hausgemachte Wild-Beilagen

oder herbstliche Pasta- und Risottokreationen

*Für Private,
Gewerbe und Industrie*

Flachwäsche
Mietwäsche
Leibwäsche
Berufsbekleidung



Wäscherei Linth
Churzhaslen 3 · Eschenbach
www.waescherei-linth.ch

Folge uns auf Instagram
[waescherei_linth](https://www.instagram.com/waescherei_linth)

Bewegungsstücken fanden nach und nach in die Aufführung, eine Handlung wurde gezeigt, aufwendige Kostüme kreiert, pompöse Showeinlagen sollten das Publikum unterhalten, in denen nicht nur einzelne Stars auftraten, sondern unzählige Menschen das Tanzbein schwingen, mit Vordergrundfiguren wie auch etlichen Statisten. Das Bühnenbild wurde häufig gewechselt und umgestaltet, der Vorhang war Teil des Ereignisses.

Anfang des 20. Jahrhunderts war das Musical noch eher eine Revue-show. Erst 1920 entstand die bekannte, amerikanische Gattung, bei der viele Stücke zu Gesang und Tanz umgeschrieben und aufgeführt wurden. Darunter sind «Showboat» von Jerome Kern und «Lady, Be Good» von George Gershwin zu nennen. Die Musicals wuchsen von einer Aufführung aus reinem Tanz und Gesang zu ernstzunehmenden Stücken heran, die ihre Zeit und die Gesellschaft in Frage stellten, Kritik übten, Missstände anprangerten, wie z. B. Krieg oder Diskriminierung.

Der Broadway ist einer der wichtigsten Bezugspunkte, geht es um Musicals. In London ist es das «West End». An solchen Schauplätzen musste sich das Bühnenspektakel gegen die Konkurrenz des Kinos und des Films durchsetzen, weshalb sich diese Shows auch immer mehr vergrösserten, teurer und aufwendiger wurden, ein grosses Publikum anziehen sollten. Die Blüte solcher Musicals erlebten New York und London zwischen den dreissiger und fünfziger Jahren.

Eine der bekanntesten Musicals ist die «West Side Story» von Leonard Bernstein. Das aufwendige, kitschige Musical wurde zu einem ernsthaften Stück mit Hintergrund, das aber gleichzeitig auch durch eine beeindruckende Gestaltung auffiel. Das gefühlsvolle Pathos kehrte dann in den achtziger Jahren wieder zurück, in denen sich überhaupt etliche Musicals und Variationen etablierten. Akrobatische Künste, Tanzstile, auch technische Effekte und abwechslungsreiche Showeinlagen sollten vor allen Dingen unterhalten und die Menschen immer wieder neu begeistern und in die Aufführungen locken. >>

THE SENSATIONAL AWARD WINNING
JOHNNY CASH & JUNE CARTER
 LIVE TRIBUTE SHOW

CASH
 RETURNS

13.+14.01.2024 ZÜRICH - KONGRESSHAUS

act ENTERTAINMENT FM 105.6 RAD10 ticketcorner+ Tickets und Infos: WWW.ACTNEWS.CH

THE
STEVIE WONDER
 STORY

THE GREATEST STEVIE WONDER
 SHOW ON EARTH

★★★★★

14.12.2023 ZÜRICH - VOLKSHAUS

act ENTERTAINMENT ticketcorner+ Tickets und Infos: WWW.ACTNEWS.CH

Gerade die Filmbranche entdeckte die Faszination des Musicals und erfreute sich grosser Beliebtheit. Das Filmmusical offenbarte ganz neue Aufnahmemöglichkeiten und Techniken, Choreografen organisierten den Tanz von über hundert Tänzern vor riesigen Bühnenbildern und Kulissen. Der Gesang ersetzte den Sprechtext, wurde mit Handlungsabläufen verbunden. Bekannt sind die «Rocky Horror Picture Show» oder «Singin' in the Rain». Eines der wichtigsten Musicals dieser Zeit war auch «Hair», das von Woodstock und der Hippie-Zeit beeinflusst war, mit Gesang und Handlungsablauf Kritik am Vietnamkrieg übte und auf die Probleme der Jugend samt ihrer Zweifel und Sehnsüchte hinwies. Auch umgekehrt wurden Erfolge gefeiert, wenn Filme wiederum durch ihren Erfolg dann zu Musicals umgestaltet wurden, darunter auch Zeichentrickfilme wie «Der König der Löwen».

Ende der siebziger Jahre entstanden dann die bis heute bekannten Musicals als durchkomponierte Opern, die sich hauptsächlich mittels Gesang und Tanz ausdrücken. Stücke wie «Phantom der Oper», «Cats»

oder «Starlight Express» von Andrew Lloyd Webber gelten als klassische Musicals, bei denen gerade die Musik eine wichtige Rolle spielt und durch die einmaligen Kompositionen im Gedächtnis bleibt. Die aufwendige und kostspielige Umsetzung solcher Bühnenprogramme bedurfte langer Laufzeiten, so dass spezielle Theater ausschliesslich für Musicals in den verschiedenen Grossstädten erbaut wurden, deren Bühnen genau auf die jeweiligen Musicals abgestimmt waren.

Auch immer mehr Musiker und Künstler zeigen grosses Interesse an einer Mitwirkung in Musicals. So gibt es z. B. von Elton John, Phil Collins oder Mitglieder der Gruppe ABBA speziell für deren Musicals gestaltete und von ihnen komponierte Musik. Auch in Deutschland erprobte sich Udo Lindenberg erfolgreich an einer solchen Richtung oder der Schauspieler und Komiker Bully Herbig. Das Musical wird also weiterhin seinen Platz behaupten und viele Zuschauer locken. Es ist eine schöne Alternative zu anderen Aufführungen und sicherlich ein abendfüllendes und begeisterndes Erlebnis. ●● text: mz

Sister Äct Musical – Ein himmlisches Musicäl!

ab 9. November 2023 wieder in der Maag Halle Zürich

Über 66'000 Personen haben das himmlische Mundartmusical in der MAAG Halle in Zürich bereits gesehen. Nun kommt der Grosse Erfolg mit Fabienne Louves in der Hauptrolle im Herbst zurück.

«Sister Äct – Ein himmlisches Musicäl» basiert auf dem Kino-Blockbuster mit Whoopi Goldberg. Regisseur Dominik Flaschka («Ewigi Liebi») holt die Handlung jedoch ins Zürich der 70er Jahre, wo die erfolgreiche Nachtclubsängerin Deloris van Cartier Zeugin eines Mordes wird. Von der Polizei in Schutzhaft genommen, kommt sie an den vermeintlich sichersten Ort: ein Kloster!



Als Nonne verkleidet findet sie schnell Bewunderinnen unter ihren Mitschwestern. Nur die strenge Mutter Oberin ist gar nicht begeistert von der neuen Klosterschülerin. Denn diese verhilft dem etwas verstimmt Klosterchor kurzerhand zu wahrhaft göttlicher Gesangsqualität. Der Ruhm der Gospel-Nonnen macht die Gangster auf die Truppe aufmerksam. Läuft Deloris die Zeit davon? Oder hat die Bande die göttliche Kraft einer Schwesternschaft unterschätzt? Grandioser Humor und mitreissende Musik machen dieses Feel-good-Musical in der Schweizer Inszenierung zum grossen Bühnenspass für alle Generationen. www.sisteract-musical.ch

the best of
ENNIO MORRICONE
IN CONCERT

Harmonica-Special-Guest:
MARC BREITFELDER

Großes Orchester, Solisten & Chor
der MILANO FESTIVAL OPERA

MIT ORIGINAL-FILMSZENEN UND LEINWAND-ANIMATIONEN

03.01.2024 ZÜRICH - KONGRESSHAUS

act ENTERTAINMENT italoBLOGGER tuttoItalia.ch LUCIANO CLAUDIO ticketcorner Tickets und Infos: **WWW.ACTNEWS.CH**

Tiere suchen ein neues Zuhause

Wenn Sie an einem Tier interessiert sind, wenden Sie sich bitte an den jeweiligen Vermittler.

Tierheim Zürcher Tierschutz

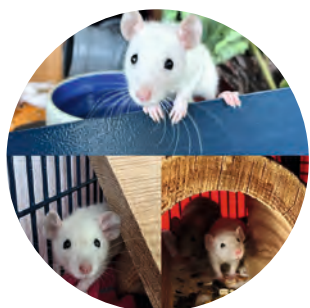
Zürichbergstrasse 263, 8044 Zürich
t 044 261 97 14, zuerchertierschutz.ch



Kaninchen FINN (Mini Lop, männlich kastriert, geb. 1.4.19) & FEIFEI (Löpwenköpfchen, weiblich, nicht kastriert, geb. 01.01.22) kamen beide zu uns ins Tierheim, da ihre Partner verstorben sind und die Besitzer die Tierhaltung auflösen wollten. Sie haben sich hier bei uns kennen und lieben gelernt und möchten nun gerne gemeinsam in ein neues Zuhause ziehen.



Meerschweinchen PIERRE (Rosetten MS, männlich kastriert geb. 15.07.2020) wartet alleine im Tierheim auf ein neues Zuhause. Er würde sich über Anschluss an eine nette Meerschweinchengruppe freuen und wünscht sich ein spannendes Gehege in Aussenhaltung.



6 junge Ratten (männlich, nicht kastriert, geb. 12.06.2023) suchen zusammen (oder paarweise zu anderen Ratten) ein neues Zuhause. Alle sind aktiv, neugierig und uns Menschen gegenüber sehr aufgeschlossen und nehmen auch gerne das Futter aus der Hand.



Königspython HERMINE GRANGER (weiblich, geb. 01.08.2014) wartet leider bereits zum 2x bei uns im Tierheim auf ein neues Zuhause. Sie kann einzeln oder zusammen mit Luna Lovegood (weiblich, geb. 01.08.2014) ausziehen. Sie wünscht sich ein artgerechtes Terrarium, das ihren Klimabedürfnissen entspricht.



10 Wellensittiche (weiblich/männlich, Alter unbekannt) suchen ein neues Zuhause. Sie können gruppenweise ausziehen und sollten als Schwarmvögel min. zu 4 gehalten werden. Sie wünschen sich eine grosszügige Voliere sowie täglich Freiflug in einem vogelgerechten Zimmer.



Hündin RIVA (Mischling, weiblich nicht kastriert, geb. 01.01.23) sucht ein Zuhause bei aktiven Menschen, die aber dennoch genügend Ruhe ins Leben der manchmal etwas ungestümen Hündin bringen. Sie wird nicht zu kleinen Kindern vermittelt und der Besuch einer Hundeschule ist Voraussetzung.

Tierheim Pfötli, Tierrettungsdienst

Lufingerstrasse 1, 8185 Winkel, t 044 864 44 00
24h-Notfallzentrale, t 044 211 22 22,
www.tierrettungsdienst.ch



ALFA, Mischling, geb. 20.08.2014, weiblich:

Die unsichere, aber bezaubernde Hündin kommt ursprünglich aus einem grossen Tierheim in Rumänien. Ein ruhiges Zuhause mit einem gut gesicherten Garten ist Voraussetzung. Auch wenn Alfa zum Erlernen von neuen Dingen etwas mehr Zeit braucht, ist sie sehr lernbegierig.



QUIRIN, British Kurzhaar, geb. 01.01.2021, männlich, schwarz, kastriert:

Der verschmuste Quirin wurde von einer Passantin aufgefunden. Abgesehen von einem erhöhten Augenausfluss ist er kerngesund. Quirin wird nur als Einzelkatze vermittelt. Der bewegungsliebende Kater sucht ein grosses Zuhause, wo man ihn körperlich und geistig auslastet.



FINN UND ZORRO, Agaporniden-Paar, Alter und Geschlecht unbekannt, orange-gelbgrün:

Die beiden Agaporniden wurden draussen aufgefunden. Zorro ist ein lieber und zurückhaltender Papagei. Finn hingegen ist sehr neugierig. Nun haben sich die beiden im Tierheim Pfötli kennen- und lieben gelernt, so dass sie gemeinsam auf der Suche nach einem Zuhause sind.

Karte oder Smartphone?

Unser Bezahlverhalten hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert. Auch wenn die Kredit- oder Debitkarte immer noch die beliebtesten Zahlungsmittel sind, wird das mobile Bezahlen immer beliebter.

Die Digitalisierung hat unser Verhalten in den letzten Jahren rasant beeinflusst. Dank moderner Technologien können wir von überall aus arbeiten und auf unsere Daten zugreifen. Doch auch das Einkaufsverhalten ist nicht mehr dasselbe wie vor ein paar Jahren. Es wird nicht nur immer weniger Bargeld verwendet, wir bezahlen heute vermehrt per Smartphone. Ob im Online-Shop, oder in Restaurants: mobiles Bezahlen ist praktisch und schnell. Ausserdem haben wir unser Smartphone sowieso meistens dabei.

Funktionsweise

Mit mobilem Bezahlen ist das Bezahlen mit mobilen Geräten zu verstehen. Dazu zählt nicht nur das Smartphone, sondern auch sogenannte «Wearables» wie Smartwatch oder Fitnessarmbänder. Es gibt beim Bezahlen zwei Möglichkeiten: entweder mittels NFC, bei der die Datenübertragung zur Bezahlung mittels Nahfunktechnik ausgelöst wird oder bei der QR-Methode, wo ein Code eingescannt wird. Beide Methoden haben eines gemeinsam: sie funktionieren kontaktlos.

Bei einigen Apps ist es möglich, ein Konto oder eine Karte zu hinterlegen. Alle Beträge werden dann von diesem Konto bzw. dieser Karte abgebucht.

Einmal eingerichtet, können Sie Ihr Gerät einfach direkt an das Lesegerät halten. Sie erhalten dann die Aufforderung, eine PIN oder mittels Fingerabdrucks zu bestätigen. Beim Einkaufen im Internet spart Ihnen diese Methode sogar die Eingabe Ihrer Kreditkartennummer: Wenn Sie den Einkauf via Smartphone tätigen, öffnet sich die Bezahl-App automatisch und Sie können den Einkauf via Knopfdruck freigeben.

TWINT und Co.

Eine der beliebtesten mobilen Zahlungsplattformen in der Schweiz ist sicherlich TWINT. Der Ausdruck «Twinten» hat sich sogar in unserem Wortschatz verankert. TWINT ist weit verbreitet, sei es in Webshops, in Hofläden, an Marktständen: mittlerweile können sich die Kunden fast darauf verlassen, dass TWINT akzeptiert wird. Darüber hinaus ermöglicht die App auch die Möglichkeit, Geld zu senden oder anzufordern.

Neben der Schweizer App TWINT gibt es auch internationale Bezahldienste wie Samsung Pay oder Apple Pay. Ein Vorteil gegenüber

TWINT ist sicherlich, dass diese Apps weltweit verbreitet sind und nicht nur in der Schweiz akzeptiert werden.

Sicherheit wird gross geschrieben


Die Sicherheit ist eines der wichtigsten Aspekte bei der Nutzung des Smartphones und anderen Geräten als Zahlungsmittel. Mobiles Bezahlen ist sogar sicherer als Bargeld. Die meisten Bezahl-Apps verwenden Verschlüsselungstechnologien, um die Kommunikation zwischen dem mobilen Gerät und dem Zahlungsterminal zu schützen. Ausserdem müssen sämtliche Zahlungen authentifiziert werden. Beispielsweise via Fingerabdruck, mittels Gesichts-Scan oder es wird eine PIN-Eingabe verlangt.

Kontaktlos mit Karte bezahlen oder eben beispielsweise mit TWINT oder Samsung Pay: es soll schnell, sicher und komfortabel sein. Die Zukunft des Bezahlers in der Schweiz wird zweifellos von weiteren Innovationen geprägt sein.

Die LLB Schweiz bietet ihren Kunden verschiedene Möglichkeiten wie TWINT oder Samsung Pay an. Sprechen Sie mit uns – wir beraten Sie gerne.



Kontaktperson: Monika Aebischer
Kundenberaterin Geschäftsstellen Schweiz bei der LLB (Schweiz) AG
monika.aebischer@llb.ch



**Ich will eine Bank,
die ihre Risiken
im Griff hat.**

Willkommen im
Private Banking der LLB.

BUGEL

Ihr Partner für den Bau

bugel.ch

041 510 26 40

Ihr Profi für Baumaterialien und Werkzeug

