

# DIE OSTSCHWEIZ

Nº01/23

## Von Appenzell bis ans Ende der Welt

Über Lust und Genuss, die schönen Seiten  
des Lebens und Grenzerfahrungen.

### Ausserdem:

Ein Leben für die Kunst und die Küche: Wiesy Imhof.  
Jeanine Ammann. Was ekelt eine Ekelforscherin an?  
Auf ein Glas mit Kajo Bischof von Vogelsanger Weine.  
Ronja. Aus dem Alltag einer Domina.

### Und:

ASTAG-Präsident René Steiner über  
die aktuellen Herausforderungen der Transportbranche.

CHF 12.-  
EUR 12.-



# E

## EINSTEIN

ST. GALLEN

Platz für bis zu  
330 Personen



**Erfolgreich tagen.  
Ausgelassen feiern.  
Individuell erleben.**

**Einstein St.Gallen**

Berneggstrasse 2 | 9000 St.Gallen, Schweiz

+41 71 227 55 55 | [info@einstein.ch](mailto:info@einstein.ch) | [einstein.ch](http://einstein.ch)



## Liebe Leserin, lieber Leser

Was man mit Genuss verbindet, ist sehr individuell. Für den einen bedeutet Genuss, den Klängen von Johann Sebastian Bach zu lauschen und dabei ein Glas Wein zu trinken. Für andere ist ein solcher Moment gekoppelt mit einem Spaziergang in der Natur oder einem Sonnenuntergang am Meer.

Wir haben uns in dieser Ausgabe den Themen «Lust» und «Genuss» angenommen und beleuchten sie aus ganz unterschiedlichen Perspektiven.

Unter anderem haben wir hierfür mit unserem regelmässigen Kolumnisten Hansjörg Hinrichs gesprochen, der Reisen zu den schönsten Orten auf der ganzen Welt anbietet – hierbei aber ganz bestimmte Faktoren in den Mittelpunkt stellt, die bei einem «normalen» Strandurlaub wohl kaum abgedeckt werden. Er zeichnet sich denn auch verantwortlich für das Cover dieses Magazins, das die Sehnsucht nach der Ferne mit der Heimat verbindet.

Wer über Lust spricht (oder schreibt), kommt an der Sexualität kaum vorbei. Wir behandeln diesen Bereich unter anderem mit einer Sexualtherapeutin aber auch mit einer jungen Frau, die entsprechende Dienste für Geld anbietet. Hier zeigt sich, welche enorme Spannweite sich hier auftut.

Es freut uns natürlich, wenn wir mit der breiten Themenpalette für einige genussvolle Lesemomente sorgen. Das Ganze führen wir übrigens in den nächsten Wochen auf [dieostschweiz.ch](http://dieostschweiz.ch) noch weiter.

Zum Schluss noch etwas in eigener Sache: Im April können wir bereits auf fünf Jahre «Die Ostschweiz» zurückblicken. Diesem kleinen Meilenstein widmen wir uns in der nächsten Printausgabe. Umrahmen werden wir es mit Geschichten über Personen, die uns ebenfalls von einem wichtigen Eckpfeiler ihres Lebens berichten. Falls auch Sie über eine entscheidende Situation in Ihrem Leben berichten möchten, so freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme auf [redaktion@dieostschweiz.ch](mailto:redaktion@dieostschweiz.ch).

Herzlich  
Marcel Baumgartner

*Wenn Sie neu auf uns gestossen sind und keine Ausgabe verpassen wollen, dann abonnieren Sie unser Magazin unter [abo@dieostschweiz.ch](mailto:abo@dieostschweiz.ch) oder per Telefon unter 071 221 20 90.*

*Am schnellsten geht es online:  
[www.ostschweizermedien.ch/angebote](http://www.ostschweizermedien.ch/angebote)*



### Herausgeber, Redaktion und Verlag:

«Die Ostschweiz»  
Ostschweizer Medien AG  
Marktgasse 14  
9000 St. Gallen

T. +41 71 221 20 90  
[info@dieostschweiz.ch](mailto:info@dieostschweiz.ch)  
[www.dieostschweiz.ch](http://www.dieostschweiz.ch)

**Verlags- und Redaktionsleitung:** Marcel Baumgartner, [baumgartner@dieostschweiz.ch](mailto:baumgartner@dieostschweiz.ch)  
**Anzeigenleitung:** Martin Schwizer, [schwizer@dieostschweiz.ch](mailto:schwizer@dieostschweiz.ch) | **Marketingservice:** Katja Zambelli, [zambelli@dieostschweiz.ch](mailto:zambelli@dieostschweiz.ch) | **Redaktion:** Michel Bossart, Manuela Bruhin, Denise Bächler | **Autoren:** Hansjörg Hinrichs, Konrad Hummler, Lea Müller, Stefan Müller, Michael Steiner, Andy Givel, Jennifer Rissi, Roman Schmid | **Fotografie:** Bodo Rüedi | **Korrektorat:** Galledia Print AG | **Aboverwaltung:** KünzlerBachmann Verlag AG, [abo@dieostschweiz.ch](mailto:abo@dieostschweiz.ch), Abopreis: CHF 69.– für 6 Ausgaben | **Erscheinung:** «Die Ostschweiz» erscheint 6 Mal jährlich mit Ausgaben März, Mai, Juli, August, Oktober, Dezember | **Gestaltung/Satz:** Ammarkt AG, St. Gallen | **Produktion:** Galledia Print AG, Flawil



# Ein Ort im Grünen

Im Appenzellerland gibt es Orte, die erfüllt sind von anregender Ruhe. Ideal, um Gedanken zu sammeln, neue Perspektiven auszuloten und Lösungen zu diskutieren. Ein solcher Ort ist das Resort Hof Weissbad. Mit dem Seminarpark wird ab Juni 2023 das Angebot erweitert.



Die Architekten Kay Kröger und Thomas Lehmann von K&L Architekten in St. Gallen haben es optimal verstanden, den Holzbau in die Umgebung einzubetten – direkt am Bach und mitten im Grünen.



Der neue Seminarpark mit den zwei Seminarräumen, zwei Gruppenräumen und das grosszügige Foyer mit Satellitenküche sowie der grosse Park direkt am Wasser laden zum kreativen Denken ein.

## Seminare im Park

Im Resort Hof Weissbad entsteht ein neuer Seminarpark. Ein idealer Ort für Seminare, Workshops oder Referate, der keine Wünsche offenlässt. Das neue Seminargebäude liegt, dem Hotel Hof Weissbad vorgelagert, auf der Landzunge zwischen Weissbad und Schwendebach am Anfang des Parks. In der Natur gelegen und doch mit dem öffentlichen Verkehr erreichbar. Für Anlässe stehen ab dem Frühsommer 2023 neu sieben unterschiedliche Seminar- und Gruppenräume zur Verfügung.

## Tagen mitten im Grünen

Das neue Seminargebäude bietet im Foyer eine Nutzfläche von 80 m<sup>2</sup> für eine einfache Verpflegung oder einen stilvollen Aperitif. Die grosse Fensterfront Richtung Schwendebach und die Panoramaaussicht auf den Hohen Kasten und den Alpstein sind einzigartig.

## Perfekt umsorgt

Die mit 16-Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küche von Käthi Fässler bietet den Seminarteilnehmenden eine exquisite, leichte und gesunde Küche an. Abwechslungsreiche Aktivitäten und ein vielfältiges Spa-Angebot stehen für Entspannungsbedürftige zur Verfügung.

# hofweissbad

— APPENZEL UND GESUNDHEIT —

# Inhalt

## 01/23

### Die Ostschweiz

- 9 Einige Highlights aus dem Online-Bereich
- 9 Wir laden zur «Ostnight» am 5. Mai

### Lust, Genuss & Luxus

- 10 Künstler in der Küche: Wiesy Imhof
- 14 Gold in Krisenzeiten
- 16 **Von Appenzell bis ans Ende der Welt**

- 20 Prisca Walliser hilft, wenn man keine Lust hat
- 24 Wieso eine Studentin Sexvideos verkauft
- 26 Konrad Hummler über Bachs Musik
- 27 Kein 08/15 in der Magnum Wine Bar
- 28 **Was macht eine Ekelforscherin?**



#### Mehr Infos via QR-Code

Sie finden in diesem Magazin bei mehreren Artikeln QR-Codes, die Sie zu weiteren Infos führen. Hinweis: Bei neueren Handys einfach Kamera aktivieren und auf dem QR-Code platzieren. Die meisten Zusatzinfos finden Sie zudem auf [www.dieostschweiz.ch](http://www.dieostschweiz.ch) unter dem Menüpunkt «Magazin».



- 31 Dem Chefkoch über die Schultern blicken



### 33 **Liebesbrief von einem Roboter**

- 34 Kampf gegen Süchte: Hypnotiseur Martin Ochsner
- 38 Auf ein Glas mit Kajo Bischof
- 43 «Domina ist ein schöner Job»

### Wirtschaft & Mobilität

- 40 Partnerwechsel bei der inspecta
- 42 Seminare im Herzen von St. Gallen
- 45 Süßes Business: Vittoria Kreis
- 26 Automobilbranche unter Druck? Ein Blick auf die SternGarage
- 48 **ASTAG-Präsident Steiner über den Fachkräftemangel**
- 50 Thomann: Moderne Arbeitswelt

- 52 Im Gespräch mit Kurt Steiner von der Hasler Transport

### 53 **Neue Olma-Halle: Aushängeschild mit Anziehungskraft**



- 55 Der Mensch im Mittelpunkt: Honegger AG

### Meinungen/Kolumnen

- 6 Hansjörg Hinrichs und der Milliardenschatz
- 36 **Lea Müller über andere Möglichkeiten**
- 44 Stefan Müller erklärt die Erbrechtsrevision
- 44 Michael Steiner blickt auf steigende Zinsen
- 61 Andy Givel: «Ich habe keine Lust»
- 65 In die Ferne mit Jennifer Rissi



### 66 **Berührende Momente mit Roman Schmid**





# Der Milliarden- schatz

Im Tiefflug über den Uluru-Kata-Tjuta-Nationalpark in Zentralaustralien. Vor uns die Hügel der Kata-Tjuta-Gruppe, im Hintergrund die Touristenattraktion Uluru, bekannt als Ayers Rock. Zu beiden Erhebungen ist der touristische Zugang beschränkt. Sie gelten seit über 60 000 Jahren als heilige Stätten der Ureinwohner, der Aborigines. Der Uluru darf seit Jahren nicht mehr bestiegen werden. Die Einheimischen empfanden es als Respektlosigkeit, fühlten sich in ihrer Spiritualität verletzt. 7,7 Millionen Quadratkilometer heilige Erde: Das ist Australien,

das Land der Aborigines. Unzählige spirituelle Orte, Begräbnisstätten, Felszeichnungen und Gravuren, verstreut in roten Weiten, zeugen von tiefster Verbundenheit mit ihrem Universum voller Kraft und göttlicher Weisheit. Sie fühlen sich seit Urzeiten geborgen in ihrer Traumzeitkultur, eine der ältesten Religionen überhaupt. Ihre achtsame Beziehung zur Erde findet Ausdruck in eigenständiger Kunst, in Festen, berührenden Zeremonien und geheimnisvollen Ritualen. Australien gehört weltweit zu den Top Five der Rohstoffgiganten: Bauxit, Zink, Gold,

Silber, Diamanten, Uran, Eisenerze, Opal, Erdgas, Erdöl und Kohle nähren Plündergelenkte des weissen Mannes. Die französische AREVA-Gruppe, der weltgrösste Konzern für Nukleartechnik, setzte im Jahr 2007 Jeffery Lee, letzter Überlebender des Djok-Clans im Kakadu-Nationalpark, mit einem Übernahmever such jahrzehntelang unter massiven Druck. Der Deal: Rund 3,5 Milliarden Euro in Cash für rund 14 000 Tonnen Uran, geortet unter 12,5 Quadratkilometern seines Landes. Mit seiner Unterschrift hätte Jeffrey Lee schlagartig zu den reichsten



Männern Australiens gehört. Er liess sich nicht beugen: « ... Geld bedeutet mir nichts. Es kommt und geht. Land bleibt, es ist mein Leben. Ich besitze es nicht – es besitzt mich. Dafür trage ich Verantwortung... » Durch Jefferys Entscheid wurde – nach langen Verhandlungen – sein Stammesgebiet zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Es ist geschützt, bleibt unverkäuflich.

Hansjörg Hinrichs, Fotojournalist und Expeditionsleiter, bereist von seinem Wohnort Appenzell aus den Südpazifik und dessen Randgebiete seit über 30 Jahren. Als Impulsreferent zeigt er auf, was nicht nur Manager von Urvölkern lernen können.

Sein Unternehmen PACIFIC SOCIETY bietet exklusive Erlebnisprojekte in der Südsee an.

[www.pacificsociety.ch](http://www.pacificsociety.ch)

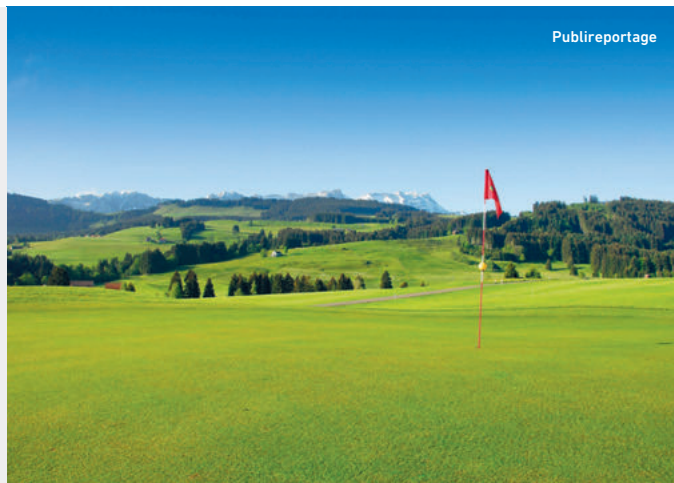


Sämtliche Kolumnen von Hansjörg Hinrichs finden Sie hier:



## Eine Perle in der Golf-landschaft – Der Golfplatz Gonten geht weit über das Green hinaus.

Alle Golfplätze liegen inmitten einer schönen Landschaft. Das hat dieser grüne Sport so an sich. Was den 18-Loch-Golfplatz Gonten in Appenzell aber einzigartig macht und ihm einen besonderen Charakter gibt, sind die sanften Hügel, das Alpsteinmassiv und das angrenzende, national geschützte Hochmoor mit den Torfhütten. Durch den Bau des Golfplatzes konnte nicht nur der Tourismus in Appenzell gestärkt werden. Das Gontner Hochmoor wurde mit einem breiten Pufferstreifen um einige Hektaren Ökoflächen geschützt und erweitert, was ohne Golfplatz nie möglich gewesen wäre. Ein Teil davon ist zwischenzeitlich der Naturschutzzone zugeordnet worden, wo früher intensive Landwirtschaft betrieben wurde. Des Weiteren konnte der schweizweit bekannte Barfussweg so gelegt werden, dass die Naturschutzflächen nicht tangiert aber besichtigt werden können. Alles in allem ein Gewinn für alle Beteiligten, insbesondere auch für die Landschaft, die Flora und Fauna und die Naturliebhaber.



Attraktives Einstiegsangebot  
**Schlag ab CHF 880.-**  
 CHF 1080.- (bei einer Person)

## Golf-Einsteigpaket

- › 11 Golf-Lektionen à 40 Min.
- › 1000 Bälle auf der Driving Range
- › Leihschlägerset bis zur Platzreife
- › Regel- und Etikettkurs mit Prüfung
- › Benützung der Übungsanlage
- › Benützung der 5-Kurzloch-Golfanlage
- › 9-Loch Übungsrunden vor der Platzreife-Prüfung in Begleitung eines Mitglieds des GCA
- › 3 Greenfees nach bestandener Platzreife-Prüfung
- › Attraktives Anschlussangebot

**golf**  
**gonten**  
 APPENZELL

Tel. 071 795 40 60 | [golfplatz.ch](http://golfplatz.ch)

# Dies und Das

Das verbotene Buch. Wahlen. Und Schicksalsschläge. Hier haben wir einige «Häppchen» für Sie zusammengestellt, die in den vergangenen Wochen auf [dieostschweiz.ch](http://dieostschweiz.ch) publiziert worden sind.



## «Zwei Jahre lange wurde ich gehatet»

Michèle Binswanger hat ein Buch über die Zuger Sex-Affäre geschrieben. Giuseppe Gracia spricht mit der Journalistin über die Entstehungsgeschichte, Angriffe auf ihre Person und zieht ein Fazit für die Gesellschaft.



## Wer holt sich den Ständeratssitz?

Wer rückt auf SP-Urgestein Paul Rechsteiner im St.Galler Nationalrat nach. Wir haben mit den Kandidatinnen und Experten gesprochen. Ein Dossier zum Thema finden Sie auf [dieostschweiz.ch](http://dieostschweiz.ch)



## Den Tod verarbeiten

Vor vier Jahren starb die damals zweijährige Tochter von Stephanie Stadelmann wegen eines verschluckten Ballons. Im Podcast-Gespräch sagt sie, wie sie mit dem Verlust umgeht und ob es so etwas wie Normalität jemals wieder geben kann.



## Wenn die Ostschweiz Schlagzeilen macht ...

... ist es manchen auch wieder nicht recht: So viele Bad News aus der Ostschweiz! Seit einiger Zeit lesen wir in weiter westlich beheimateten Medien, dass wir in einer abgrundtiefen Krise stecken. Von Gottlieb Höpli



## Maulkorb aus dem Vatikan

Schwester Scolastica kämpft gegen einflussreiche Männer um die Zukunft des Frauenklosters Wonnenstein (AI). Wie sie das tut, sagt sie im Podcast.



## Selbständigkeit wegen der Pandemie

Die einen kaufen während der Pandemie einen Boxsack, die anderen eröffnen ein neues Business im Fitnessbereich. Letzteres hat Elif Floros getan – mit Erfolg. In diesem Podcast geht es um die (Un-)Lust am Sport und eine Fahrt mit dem Lift.



# OSTNIGHT am Freitag, 5. Mai

Der Event, über den Sie garantiert sprechen werden.

Veranstaltet von «Die Ostschweiz», findet am Freitag, 5. Mai, ab 17.30 Uhr erstmals die «Ostnight» statt. Durchgeführt wird sie in der «Moststube» der Olma Messen St. Gallen.

Mit der «Ostnight» wird ein Format gestartet, das sich deutlich von bestehenden Netzwerkveranstaltungen unterscheiden soll.

Natürlich werden auch wir Inputs und Inspirationen liefern. Und vollkommen klar, lassen auch wir die Gäste nicht mit leerem Magen nach Hause gehen. Wir wollen den Abend jedoch in einem gemütlichen und unterhaltsamen Rahmen verankern – und mit der einen oder anderen Überraschung krönen.

Was wir zu bieten haben? Zwei lockere Talkrunden zu unterschiedlichen Themen. Da trifft schon mal eine Domina auf Valentin Landmann und Reiseexperte Hansjörg Hinrichs. Da kann es sein, dass sich ein bekannter Sportunternehmer die Klingen mit 007 kreuzt.

Weitere Infos finden Sie in Kürze auf [dieostschweiz.ch](http://dieostschweiz.ch). Und falls Sie sich schon jetzt ein Ticket sichern möchten, schreiben Sie uns unverbindlich auf [info@dieostschweiz.ch](mailto:info@dieostschweiz.ch) mit dem Betreff «Ostnight».



**Wiesy Imhof.**  
*Was verdirbt ihm  
den Genuss?*



# «Der Kühlschrank ersetzt mir den Fernseher»

Wiesy Imhof (\*1969) hat zahlreiche Leidenschaften, denen er nachgeht. Er bietet unter anderem Coachings, Therapien und Ernährungsberatungen an. Zudem wirkt er als Künstler und betreibt in Kirchberg die «Genusswerkstatt». Tatsächlich zieht sich bei ihm der Genuss durch zahlreiche Lebensbereiche. Das Ganze habe stark mit Wertschätzung zu tun.

Interview: Marcel Baumgartner, Bilder: zVg.

## Wiesy Imhof, was ist für Sie der absolut grösste Genuss?

Der absolut grösste Genuss bedeutet für mich, wenn alle Sinne gleichzeitig angesprochen werden. Grundvoraussetzung dafür ist, dass man sich von allem befreit, was einen am

«Daran feile ich so lange,  
bis es für mich stimmt.»

Geniessen hindert und dass man dem Genuss seine vollste Aufmerksamkeit schenkt. Geniessen ist ein ausschliesslich sinnliches Erlebnis.

Der Kopf hilft mir vielleicht dabei, das Erlebte zu analysieren, aber Genuss ist eine Herzensangelegenheit. Ohne Wenn und Aber.

## Was kann Ihnen den Genuss so richtig vermiesen?

Zum Beispiel Reizüberflutung kann den Genuss schnell einmal ins Gegenteil kehren. Das richtige Mass zu halten, ist eine wesentliche Komponente beim Geniessen. Das ist nicht immer ganz so einfach, wenn einem etwas besonders Freude bereitet. Überdies kann einem die falsche Gesellschaft das Genusserlebnis verderben. Dann wird aus Genuss schnell einmal Verdross. Im Umkehrschluss verdoppelt sich die Genussfreude, wenn man gemeinsam geniessen und sich darüber austauschen kann.

## Nun sind Sie kein gelernter Koch. Sie haben eine ganz andere Laufbahn hinter sich. Wie kam es dazu, eine «Genusswerkstatt» zu lancieren?

Das Bedürfnis, Genuss intensiv zu erleben, begleitet mich eigentlich schon seit meiner frühesten Kindheit. Ich kann mich noch heute exakt an bestimmte sinnliche Erlebnisse erinnern, die sehr weit zurückliegen. Mit der Genusswerkstatt verbinde ich den Wunsch, Menschen das bewusste Geniessen näherzubringen und Genuss intensiv erlebbar zu machen. Kulinarik ist dafür ein wunderbares Medium und macht es mir möglich, ein ganzheitliches Genusserlebnis zu vermitteln. Gemeinsam in einer gemütlichen Stube am Tisch zu sitzen und zusammen ein feines Essen zu geniessen, das bereitet einfach unglaublich viel Freude.

## Umschreiben Sie Ihr Angebot: Was umfasst es und an wen richtet es sich?

Geniessen ist ein weites Feld und hat viel mit Wertschätzung zu tun. Dementsprechend finden Menschen in die Genusswerkstatt, die dem Genuss grundsätzlich einen hohen Stellenwert beimessen. Mein Angebot umfasst offene Tischrunden, Event- und Erlebnisgastronomie, Kochkurse und Catering. Das Angebot beschränkt sich aber nicht allein auf die kulinarische Komponente. «Befreit geniessen mit allen Sinnen», das ist mein Leitspruch. Getreu diesem Motto biete ich unter anderem auch Coachings an, welche Menschen von allem befreien sollen, was sie am Geniessen hindert. Die Genusswerkstatt ist ein Ort, an dem man sich rundum wohlfühlen soll. Da gehört überdies auch ein gewisser künstlerischer Aspekt dazu.

## Würden Sie sich als vielfältigen Künstler bezeichnen?

Unbedingt. Über viele Jahre habe ich meinen Lebensunterhalt als freischaffender Künstler



bestritten. Heute verstehe ich das Leben insgesamt als künstlerischen, schöpferischen Prozess. Dabei ist es mir ein grundlegendes Bedürfnis, Menschen mit meinem Dasein positiv zu inspirieren. In allem das Schöne zu entdecken, aus allem das Beste zu machen und andere daran teilhaben zu lassen, das ist mein erklärtes Ziel.

#### **Wie viel Kunst braucht es in der Küche?**

Kochen ist erst einmal ein Handwerk. Daraus wird aus meiner Sicht erst dann Kochkunst, wenn kreative Aspekte hinzukommen. Das kann bereits bei der Gestaltung der Rezeptur sein, bei der optischen Komposition auf dem Teller sichtbar werden, sich aber auch bei der Zusammensetzung der Speisen, deren Geschmack und Konsistenz bemerkbar machen. Wie viel Kunst es in der Küche tatsächlich braucht,

ist schwer zu sagen. Ich persönlich stelle das intensive Geschmackserlebnis über alles. Daran feile ich so lange, bis es für mich stimmt. Wer vorwiegend ohne Rezepte kocht, der wird nach meiner Ansicht in der Küche ganz automatisch künstlerisch tätig.

#### **Was löst es bei Ihnen aus, wenn Sie merken, dass Sie Gäste nicht verzaubern können?**

Meine Frau und ich haben uns zum Ziel gesetzt, Gäste so herzlich zu empfangen und zu bewirten, wie wir es selbst gerne erleben würden. Dafür tun wir alles, wirklich alles! Wir geben immer unser Bestes. Es kann bei einem Gast vielleicht auch einmal persönliche Umstände geben, die sich unserem Einfluss entziehen. Aber ich kann mir nur schwer vorstellen, dass sich jemand durch unsere Arbeit nicht verzaubern lässt.

#### **Was ist das schönste Kompliment?**

Das schönste Kompliment bedeutet für uns, wenn wir in die glücklich strahlenden Gesichter unserer Gäste blicken dürfen und wissen, dass wir unseren Teil dazu beitragen durften. Wenn wir Gäste als Fremde empfangen haben und ein paar Stunden später mit einer herzlichen Umarmung verabschieden, so wie sich gute Freunde verabschieden, dann sind wir erfüllt von dem, was wir geleistet haben.

#### **Für welchen Teil Ihrer Kreationen wenden Sie am meisten Zeit auf?**

Den grössten zeitlichen Aufwand nimmt die Zubereitung von Saucen in Anspruch. Ich liebe die einfache, geschmacksintensive Küche im mediterranen Stil. Diese Küche ist simpel und kommt oft mit wenigen Zutaten aus. Dafür fordert sie umso mehr Zeit und Hingabe.

#### **Was geht Ihnen leicht von der Hand?**

Kochen hat für mich etwas sehr Spielerisches und ist verbunden mit enorm viel Freude und Leichtigkeit. Es gibt bestimmt gewisse Speisen, deren Zubereitung technisch etwas anspruchsvoller ist. Doch auch diese Dinge gehen leicht von der Hand, wenn man ihnen die volle Aufmerksamkeit schenkt.

#### **Hat Genuss mit Zusammenkunft zu tun?**

Das Genussenerlebnis erhöht sich zweifellos, wenn man es mit Menschen teilen kann, die ebenso dem Genuss zugewandt sind. Zusammenkunft, die Gemeinschaft am Tisch in der passenden Gesellschaft, das steigert den Genuss ungemain.

#### **Ist es auch ein Genuss, wenn die Gäste dann wieder den Raum verlassen?**

Wenn wir uns von unseren Gästen verabschiedet haben, dann ist die Energie noch lange spürbar, die sie im Haus hinterlassen. Dann sind die Räume erfüllt von Lachen, angeregten Gesprächen und einer herzlichen Atmosphäre. Dann setzen wir uns meist spät nach Mitternacht an den Tisch und geniessen zufrieden und glücklich bei einem Glas Rotwein die Reste, die in den Kochtöpfen übriggeblieben sind.

«Heute verstehe ich das Leben insgesamt als künstlerischen, schöpferischen Prozess.»

**Kann es auch einmal eine einfache Bratwurst sein?**

Auf jeden Fall. Am liebsten vom Feuer irgendwo in der freien Natur. An einem schönen Waldrand mit Blick zum Säntis schmeckt die Bratwurst entschieden besser als zu Hause aus der Bratpfanne.

**Ein Kebab?**

Man könnte zweifellos alles so zubereiten, dass es schmeckt und bekömmlich ist. Selbstverständlich auch einen Kebab. Leider lässt beim Kebab die Qualität der verwendeten Zutaten, insbesondere diejenige der Saucen, vielerorts etwas zu wünschen übrig.

Eigentlich schade. Der Kebab hätte echt das Zeug zu einem richtig guten, vollwertigen und schmackhaften Imbiss.

**Fast Food?**

Gut Ding will Weile haben. Bei der Zubereitung und erst recht beim Geniessen.

**Wo holt man sich Inspiration?**

Beim Stöbern in Kochbüchern oder beim Essen in einem Restaurant, wo jemand leiden-

schaftlich gerne am Herd steht. Am meisten aber inspiriere ich mich beim Einkaufen oder beim Blick in meinen Kühlschrank. Der Kühlschrank ersetzt mir den Fernseher, von dem ich mich vor über 30 Jahren getrennt habe. Ich liebe es, in den Kühlschrank zu schauen.

**Wie selbstkritisch sind Sie?**

Ich würde sagen, dass ich sehr selbstkritisch bin. Gleichzeitig liebe ich meine Küche und das, was ich meinen Gästen serviere, von ganzem Herzen. Ich feile einfach so lange daran, bis ich es selbst liebend gerne verspeisen würde.

**Was kann Ihnen einen eigentlich perfekten Abend vermiesen?**

Da muss ich etwas überlegen. Wir haben das Glück, dass uns unsere Gäste auf Augenhöhe begegnen. Hätten wir Gäste mit schlechten Manieren, das würde mir die Laune etwas verderben. Wir empfangen unsere Gäste in unseren Privaträumen und begegnen ihnen aufmerksam und mit viel Herzlichkeit. Das wissen unsere Gäste zu schätzen. Wir sehen es als Privileg, Gäste zu empfangen, und setzen alles daran, dass es unsere Gäste als Privileg empfinden, bei uns zu Gast zu sein.

«Der Kebab hätte echt das Zeug zu einem richtig guten, vollwertigen und schmackhaften Imbiss.»

# Wie geht es an den Aktienmärkten weiter?

Seit 35 Jahren bewirtschaften wir als Vermögensverwalter Kundenportfolios nach einem systematischen Anlagekonzept, mit dem wir jederzeit auf die sich verändernden Marktsituationen reagieren können. Vor allem in den vergangenen drei Jahren war diese Flexibilität gefragt: Corona-Crash, Rallye und dann das Börsen-Horrorjahr 2022. Der Krieg in der Ukraine, hoher Inflationsdruck, Rezessionsängste und Zins-sorgen drückten auf die Stimmung. Und Anleger fragten sich: «Wo soll das enden?» Inzwischen hat sich das Bild aufgehellt und die Aktien-Indizes haben sich seit Oktober 2022 deutlich von ihren damaligen Tiefs erholt. Wo also geht die Reise nun hin? Für die mittelfristige Marktentwicklung wird entscheidend sein, wie sich die

Konjunktur in den USA entwickeln wird. Denn diese bestimmt die weitere geldpolitische Strategie der amerikanischen Notenbank. Bisher ist eine Zinszielrate von 5.00–5.25 % am Markt eskomptiert. Solange sich dieses Zinsfenster nicht ändert, stehen die Chancen auf ein gutes Aktienjahr gut. Sollte sich dies jedoch ändern, ist erneut eine aktive Depotbewirtschaftung gefragt.

[www.cosmopolitan.ch](http://www.cosmopolitan.ch)



**COSMOPOLITAN**  
VERMÖGENSVERWALTUNGS AG  
SEIT 1988 

# Sparen mit Gold ist in Krisenzeiten besonders sinnvoll

**Gold ist schon seit Jahrtausenden für die Wertaufbewahrung begehrt und gerade auch in Zeiten der Inflation besonders gefragt. Gold gilt gemeinhin als krisensichere Anlage. Und Sparen mit Gold ist einfacher, als man denkt. Ein Überblick, warum sich eine Investition ins gelbe Edelmetall lohnt und was es dabei zu beachten gilt.**

Gold fasziniert die Menschen seit Anbeginn der Zeit. Als korrosionsfreies, beständiges Edelmetall findet Gold seine Beliebtheit zunächst vor allem in Form von Schmuck, Uhren oder Kunstgegenständen. Immer mehr Menschen schätzen Gold aber auch als Anlageform, die besonders krisenresistent ist.

## **Edelmetalle beliebteste Anlageform**

Die Edelmetall-Studie 2022 der Universität St. Gallen (HSG) und des Edelmetallhändlers philoro hat gezeigt, dass Edelmetalle unabhängig vom Investitionsbetrag die beliebteste Anlageform der Schweizer sind. Zwei Drittel der Befragten erachteten Edelmetalle als sinnvolle Investition, falls sie einen grösseren Geldbetrag zur Verfügung hätten. Edelmetalle sind also noch beliebter als Immobilien oder Aktien. Werden Edelmetalle untereinander verglichen, dann erhält Gold (49 %) den mit Abstand grössten Zuspruch. Silber (12,5 %), Platin (10,6 %) und Palladium (7,2 %) haben gemäss der Untersuchung nur eine untergeordnete Bedeutung. Im Durchschnitt besitzt jede goldanlegende Person in der Schweiz 94,7 Gramm physisches Gold.

«Gewiss hat sich auch die gegenwärtig geopolitisch unsichere Lage auf das Umfrageresultat ausgewirkt», sagt Studienautor Sven Reinecke von der Universität St. Gallen. Auch Christian

Brenner, Geschäftsführer von philoro, ist überzeugt, dass der Ukraine-Krieg sich auf das Verhalten der Goldanleger ausgewirkt hat. «Der Fokus hat sich gegenüber der Zeit vor der Corona-Krise von Vermögensaufbau hin zu Stabilität und Sicherheit verschoben», sagt Brenner.

## **In Krisenzeiten ein sicherer Hafen**

Die Erfahrung zeigt, dass Gold ein sicherer Hafen ist, wenn die Rendite an den Aktienmärkten schwindet. Der Grund dafür ist, dass Gold schon seit Jahrtausenden für die Wertaufbewahrung begehrt ist. Gold ist auch nur begrenzt verfügbar und die Menge kann nicht wie bei Wertpapieren künstlich erhöht werden. Auch im Krisenjahr 2022 erreichte der Goldpreis in Schweizer Franken ein Plus von 1,1 Prozent, während der SMI mit einem Minus von 16,7 Prozent enorme Verluste einfuhr.

Wer sich mit Gold ein Sparguthaben aneignen möchte, denkt zuerst vielleicht an ein Goldvreneli. Oder man hat einen Stapel von grossen Goldbarren vor Augen, wie man es sich in einem Lager einer Zentralbank oder dem amerikanischen Goldreserve-Stützpunkt Fort Knox vorstellt. Für private Sparer gibt es zwischen diesen beiden Extremen eine Vielzahl von Stückelungen, um je nach Grösse des Sparbetrages eine sinnvolle Investition tätigen zu können.

## **In verschiedenen Stückelungen erhältlich**

Es gibt Münzen und Barren mit unterschiedlichem Gewicht. Das Angebot reicht beginnend bei 1 Gramm und geht über verschiedene Stückelungen bis 1000 Gramm. Bei Münzen sind seit Langem Stückelungen in Unzen (= 31,1 Gramm) gebräuchlich. Zu den etablierten Goldmünzen gehören etwa der südafrikanische Krügerrand, der American Eagle oder der Australian



Nugget wegen ihres Standardgewichts von einer Unze. Das bekannte Goldvreneli ist zwar sehr beliebt, rein finanziell sind andere Stückelungen aber oft sinnvoller. Denn gegenüber dem eigentlichen Goldpreis ist ein Aufpreis für die Herstellung und Prägekosten zu bezahlen. Für alle Goldmünzen und -barren gilt: Je grösser die Stückelung, desto kleiner ist der Aufpreis. Um im Hinblick auf den späteren Verkauf des Goldes mehr Flexibilität zu haben, kann es sinnvoll sein, nicht nur auf die grössten Stückelungen zu setzen. Um die Gewissheit zu haben, dass es sich um ein qualitativ hochwertiges Anlageprodukt handelt, ist es ratsam, nur zertifizierte Gold-Produkte zu kaufen.

#### Mindestens 10 Prozent physisches Gold

Der aktuelle Preis der Münzen und Barren ist Schwankungen unterworfen. Es macht aber wenig Sinn, extra auf einen tiefen Goldpreis zu warten. Der Zeitpunkt für Investitionen in Gold ist grundsätzlich immer gut. Gold empfiehlt sich als Diversifikation jedes Anlageportfolios. Wer zum Beispiel in Aktien oder Fonds investiert, sollte immer einen gewissen Anteil von mindestens 10 Prozent in physisches Gold investieren. Wie bei Aktien sollte man nicht anlassbezogen kaufen, sondern bei seiner Strategie bleiben, die langfristig orientiert ist. Gold ist wie eine Versicherung – das lässt man liegen und hat für den Ernstfall eine reale Absicherung.

Anstelle von der Investition in physisches Gold gibt es theoretisch auch die Möglichkeit,

in Gold-ETFs zu investieren. Dann hat man aber ein Gegenpartei-Risiko. Bei der physischen Investition ist man selbst der Besitzer des Goldes. Das gekaufte Gold kann in Schliessfächern oder Zollfreilagern sicher verwahrt werden. Beim Edelmetallhändler philoro gibt es zudem auch ein Edelmetall-Abo. Damit ist es möglich, mit monatlich wiederkehrenden Beträgen in Edelmetalle zu investieren. Die gekauften Edelmetalle werden physisch hinterlegt und können jederzeit ausbezahlt werden.

#### philoro SCHWEIZ AG

St. Gallerstrasse 7, 9300 Wittenbach

Tel 071 229 09 99, info@philoro.ch

www.philoro.ch

Sind Sie an Informationen rund um das Thema Edelmetalle interessiert, abonnieren Sie den folgenden Newsletter (Code scannen):



#### Vorteile beim Sparen mit Gold

- Gold ist die ultimative Krisenwährung
- Gold ist korrosionsfrei und wertbeständig
- Goldmünzen und -barren sind in unterschiedlichen Stückelungen erhältlich
- Im Gegensatz zu Geld oder Wertpapieren ist Gold nicht beliebig vermehrbar und somit inflationsresistent
- Gold eignet sich hervorragend zur Diversifikation eines Anlageportfolios
- Gold lässt sich im Gegensatz zu anderen Wertanlagen wie Immobilien jederzeit transportieren oder verkaufen
- Der Erwerb von Gold ist steuerfrei

# Von Appenzell bis ans Ende der Welt

Seit über 40 Jahren erkundet Expeditionsleiter, Fotojournalist und Buchautor Hansjörg Hinrichs aus Appenzell unsere Welt fernab bekannter Touristenregionen. Unterwegs zu Fuss, per Kanu, Buschflugzeug, Helikopter und auch Ballon hat er weit abseits westlicher Zivilisationen unzählige Reisetage inmitten atemberaubender Urlandschaften und im Kreise von Urvölkern verbracht. In unserer Kolumne «Unterwegs» berichtet er regelmässig von seinen Erfahrungen und Begegnungen.



Interview: Marcel Baumgartner, Bilder: Hansjörg Hinrichs

## **Hansjörg Hinrichs, wo liegt das Ende der Welt?**

Nirgendwo und überall, letztlich jedoch in uns.

## **Wie meinen Sie das?**

Der Begriff «Ende der Welt» ist für mich eine Art Synonym. Er steht für Abgeschlossenheit, Entrücktheit und Distanz zu allem. Und das finden wir letztlich nur in uns. Ort und die Umgebung können Rahmen und Hilfe zur Distanzfindung sein. Wir aber sind immer mit unserem ganzen Wesen Mittelpunkt. Wo immer wir sind. Sei es nun im Chollöchli im Alpstein oder auf der Südseeinsel Bora Bora. Wir können uns nicht davon reisen.

## **Was zieht Sie in weite Ferne?**

Neugier, Entdeckerlust und die Magie des Unbekannten. Reisen heisst für mich, die Bewegungen des Lebens mit allen Sinnen zu erfahren. Ganz im Sinne des Zitates von Jean Paul: «Reisen ist Leben – Leben ist Reisen.»

## **Erlebnisse, Erfahrungen, die unvergesslich bleiben?**

Die Schönheit völlig abgelegener Naturwelten, ihre Kraft und Ruhe faszinieren mich seit eh und je. Sei es nun im Outback Australiens, in den Eiswelten Patagoniens oder auf den wilden Marquesas-Inseln in Französisch-Polynesien. Unter die Haut gehen Begegnungen mit Menschen und

ihr Lebensverständnis. Wie beispielsweise mit Jeffry Lee. Seine Geschichte ist Thema meiner Kolumne «Unterwegs» in diesem Heft.

## **Sie lassen auch andere an Ihrer Leidenschaft teilhaben.**

Unsere Reiseboutique PACIFIC SOCIETY offeriert hochwertige, sanfte Reiseerlebnisse für weltoffene Individualisten. Jede unserer Reisen versteht sich als einmaliges Projekt, ist von A bis Z massgeschneidert. Wir reisen im kleinen Kreise und geniessen die Wonnen des erfüllenden Reisens.

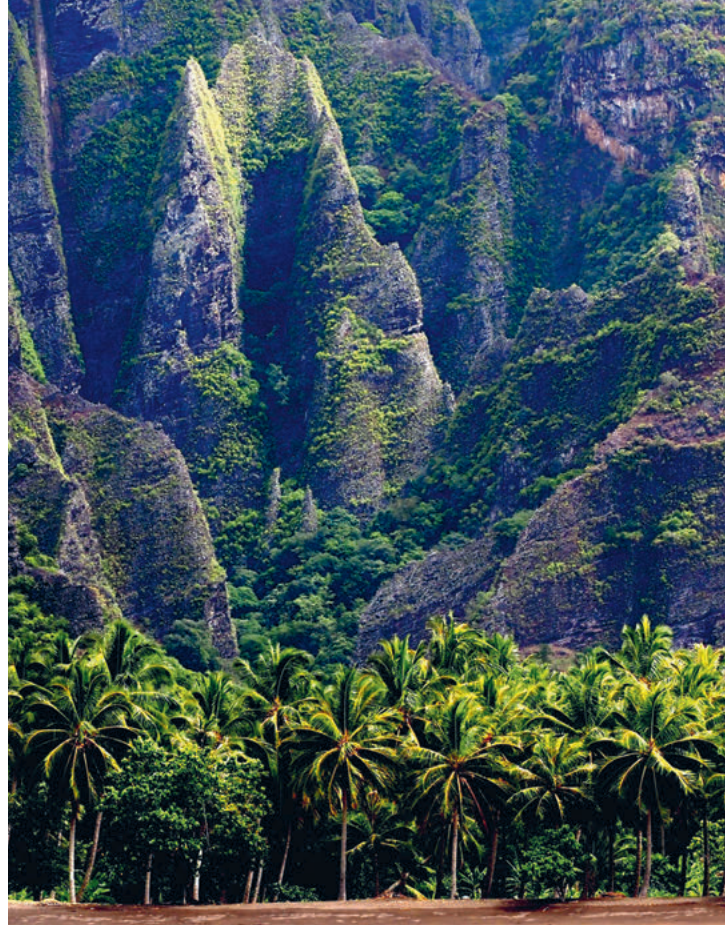
## **«Unsere Reisen verändern Ihr Leben» lautet der Claim von PACIFIC SOCIETY. Das tönt ambitioniert.**

Unsere Reiseprojekte sind Erlebnisbiotope. Sie gehen unter die Haut, berühren, bewegen. Bereichernd wirken sie in jedem Fall. Das zeigt sich auch in den Rückmeldungen unserer Gäste. Über 80% reisen mehrmals mit uns, viele bleiben uns treu – seit über 30 Jahren.

## **Ihr nächstes Projekt?**

Mitte August 2023 starten wir zu einer exklusiven Flugsafari in Australien. Unsere Reise beginnt dort, wo andere aufhören. Handy und Internet werden nur noch bedingt verfügbar sein. Ein sanftes, gepflegtes Reiseabenteuer. Ein Genuss für alle Sinne. Wir vergeben die letzten zwei Plätze.







#### Fotoausstellung

Hansjörg Hinrichs zeigt im Rahmen der Fotoausstellung «Grosse Appenzeller Fotografen» ab 5.5. bis 26.8.2023 im Kultur- und Konzeptraum INK in Appenzell Bilder von seinen Begegnungen mit den Welten der Südsee.  
[www.ink-appenzell.ch](http://www.ink-appenzell.ch)



#### Weitere Informationen

[www.pacificsociety.ch](http://www.pacificsociety.ch)



#### Mehr Eindrücke

Weitere Impressionen finden Sie hier:



# Keine Lust auf Lust

Auch wenn das Thema Sex omnipräsent erscheint – nach wie vor reden viele nicht gern darüber. Genau solche Gespräche sind das tägliche Brot von Prisca Walliser aus Gais im Appenzellerland. Die ausgebildete Sexualtherapeutin und Dozentin möchte mit ihrer Arbeit Menschen zu einer erfüllenden Sexualität verhelfen. Wie aber kann das gelingen?

Interview: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

**Prisca Walliser, Sie sind ausgebildete Hebamme und Pflegefachfrau und arbeiten jetzt als Sexualtherapeutin sowie Dozentin für Sexualpädagogik. Wie sind Sie dazu gekommen?**

Das hat sich kontinuierlich entwickelt. Schon als Hebamme wurde ich an Schulen für Aufklärungsunterricht eingeladen und als Referentin für Elternabende zum Thema kindliche Sexualentwicklung. Mit der Ausbildung zu Sexualpädagogin im Jahr 2001 war dann der Grundstein für weitere Bildungsschritte im Bereich Beratung und Therapie gelegt.

**Wie sieht Ihr Arbeitsalltag als selbständige Fachfrau aus?**

Sehr facettenreich und verbunden mit viel Gestaltungsraum. Im Mittelpunkt steht immer das Thema «Sexualität». Sei es in meiner Praxis als Sexualberaterin, als Referentin/Dozentin oder im Rahmen von Aufklärungsworkshops mit Kindern und Jugendlichen.

**Sie haben verschiedenste Weiterbildungen absolviert – unter anderem auch im Tantrabereich. Weshalb sind solche Hintergründe für Ihre Arbeit wichtig?**

Sexualität hat verschiedene Facetten und begleitet uns durch unser ganzes Leben. Unsere Biografie, unser «sexuelles Gewordensein»

nehmen wir dabei immer mit. In der tantrischen Arbeit wird der Blick auf dieses «Gewordensein», die damit verbundenen Verletzungen, gebundenen Energien, aber auch auf unser Potenzial gerichtet. Diese Auseinandersetzung und Reflexion haben mir persönlich und fachlich sehr viel gebracht und die komplexen Zusammenhänge, welche der Sexualität innewohnen, noch von einer anderen Seite aufgezeigt.

**Welche Menschen kommen zu Ihnen, um sich Unterstützung und Rat zu holen?**

Die Anliegen meiner Klientinnen und Klienten sind sehr unterschiedlich und breit gefächert: keine Lust auf Lust, unterschiedliches Begehren, Erektionsstörungen, Orgasmusprobleme, Scham, Missbrauchserfahrungen, Neuorientierung nach Krankheit oder Operation, Suchtverhalten, Verunsicherung in der sexuellen Orientierung und Identität, um nur einige zu nennen. Meine Klientinnen und Klienten sind im Alter zwischen 18 und 80 Jahren. Dieses breite Altersspektrum macht es so spannend für mich als Therapeutin. Viele der Ratsuchenden sind sehr motiviert, Wege zu einer erfüllenderen, unbeschwerteren, lustvolleren Sexualität zu finden. Manchmal steht auch Verzweiflung und Ratlosigkeit im Vordergrund, und das Gefühl, in einer Sackgasse gelandet zu sein. Ich bin mir bewusst, dass es für viele Menschen nicht einfach ist, über Sexualität zu reden. Gleichzeitig fühlen sich viele Menschen nicht glücklich mit ihrem Sexualleben. Als Paar- und Sexualtherapeutin versuche ich zu unterstützen und sehe mich als «Hebamme für die Sexualität».

«Manchmal steht auch Verzweiflung und Ratlosigkeit im Vordergrund, und das Gefühl, in einer Sackgasse gelandet zu sein.»

*Heisse Fragen.*  
**Sexualtherapeutin**  
**Prisca Walliser**



**Sexualität ist oftmals nach wie vor ein Tabuthema, wenn es um einen persönlich geht. Wie gross – oder eben nicht – ist die Hemmschwelle, bis die Menschen zu Ihnen kommen?**

Das nehme ich auch so wahr. Es ist oft noch ein Tabuthema, wenn es um das wirklich Eigene und Intimste geht. Oftmals haben wir nicht gelernt, über sexuelle Dinge und unsere Bedürfnisse wirklich zu sprechen. Die «Omnipräsenz von Sexuellem» ist da auch nicht sonderlich hilfreich. Nicht selten höre ich von meinen Ratsuchenden, dass da ein neuer Leistungsdruck entsteht, der nicht förderlich ist für eine unbeschwerte, selbstbestimmte Sexualität.

**Wie hat sich Ihre Arbeit in all den Jahren verändert?**

In der Praxis sind die Grundthemen weitgehend die gleichen. Was sich in meiner Arbeit

verändert hat, ist der Einfluss der Digitalisierung. Im positiven wie im negativen Sinn.

**Sie beraten Eltern, Frauen, Pädagogen, auch über Sexualaufklärung im Zeitalter der digitalen Überflutung. Was macht den grössten Teil Ihrer Arbeit aus?**

Mein Hauptengagement liegt sicherlich in der Praxis und in den Multiplikatoren Aus- und Weiterbildung. Auch die Vortragstätigkeit ist ein fester Bestandteil.

**Welche Begegnungen und Geschichten motivieren Sie für Ihre tägliche Arbeit?**

Dass sich Menschen mir mit ihrem Intimsten anvertrauen, oder dass Jugendliche sich trauen, auch «heisse Fragen» zu stellen. Das berührt und bestärkt mich, meine Erfahrung und Kompetenzen weiter zur Verfügung zu stellen. Im Dienste einer selbstbestimmten, erfüllenden Sexualität.

«Für viele Menschen ist es nicht einfach, über Sexualität zu reden.»

# Ernst Sutter AG: Wo das Appenzeller Mostbröckli und die St. Galler Bratwurst heimisch sind, wird Wert auf Nachhaltigkeit gelegt.

Regionale Produkte und Nachhaltigkeit standen wohl noch nie so im Fokus, wie es in der heutigen Zeit der Fall ist. Wie können Unternehmen wie die Ernst Sutter AG darauf reagieren? Die Ernst Sutter AG produziert traditionelle regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten und verfügt über fünf Standorte und zwei Logistikplattformen in St. Gallen, Luzern, Bern, Waadt und Tessin. Dank dieser schweizweiten Präsenz gelangen die Spezialitäten über kurze Distributionswege zu den Kunden. Investitionen in nachhaltige Verpackungslösungen, moderne Photovoltaikanlagen oder eine CO<sub>2</sub>-neutrale Holzschmelzeheizung zeigen überdies, wie die Ernst Sutter AG das Thema Nachhaltigkeit lebt.

## Regionale Spezialitäten

Ihre zertifizierten Suisse-Garantie-, IP-Suisse- und IGP-Produkte vertreibt die Ernst Sutter AG unter anderem unter der Marke Suttero mit dem rot-weißen Bergkristall-Logo. Suttero-Produkte wie das IGP-zertifizierte Appenzeller Mostbröckli oder der Appenzeller Pantli haben eine lange Tradition bei der Ernst Sutter AG. Aber auch die St. Galler Bratwurst oder die Olma-Bratwurst sind zwei von zahlreichen Klassikern aus dem Hause Ernst Sutter. Mit der Braumeister-Linie hat man in Gossau einen weiteren regionalen Bestseller lanciert. Durch die Veredelung mit Appenzeller Schwarzbier und Braumalz entwickeln Speck, Schinken und Salami in der Rauchkammer ihre intensiven Aromen. Erhältlich sind diese Produkte mitunter in Volg-Läden, im Manor, im TopShop, Laveba-Shop und Avec-Shop sowie im Suttero-Fabrikladen in St. Gallen-Winkeln.

## Engagement für die Umwelt

Gerade in Zeiten der Energiemangellage ist das Thema Nachhaltigkeit auch aus der Wirtschaft nicht mehr wegzudenken. Die Firmen

müssen darauf reagieren – auch wenn damit einige Herausforderungen gemeistert werden müssen. Bei der Ernst Sutter AG genießt die Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert und ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensstrategie. Erfolgreich umgesetzte Massnahmen für den Umweltschutz und zur Einsparung von Energie und CO<sub>2</sub> beweisen, dass sich das Engagement lohnt.

## Nachhaltige Verpackungen dank weniger Kunststoff

Insbesondere bei Lebensmittelverpackungen hat das Thema Nachhaltigkeit in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen. Die Ernst Sutter AG hat sich bereits frühzeitig mit der Verpackungsentwicklung auseinandergesetzt. Das Ergebnis sind nachhaltige Verpackungen, die



Die nachhaltigen Verpackungen der Ernst Sutter AG kommen mit bis zu 80 Prozent weniger Kunststoff aus als ihre Vorgänger.

dem Umweltgedanken Rechnung tragen. Die Verpackungen kommen mit bis zu 80 Prozent weniger Kunststoff aus als ihre Vorgänger. Damit sparte die Ernst Sutter AG im Jahr 2021 über 90 Tonnen Kunststoff ein. Zwei von drei neuen Verpackungstypen sind nicht nur kunststoffreduziert, sondern auch zu einem Grossteil recycelbar, da sie aus den Materialien Karton und Folie bestehen, die sich leicht voneinander trennen lassen. Die Ernst Sutter AG arbeitet bereits an weiteren umweltfreundlichen Verpackungen, immer mit kritischem Blick auf den Schutz des zu verpackenden Produktes. Denn Verpackungen, die zwar kunststoffreduziert oder sogar komplett kunststofffrei sind, aber dabei weniger Produktschutz bieten, sind nicht sinnvoll.

### CO<sub>2</sub>-neutrale Wärme aus heimischen Wäldern

Die in Zusammenarbeit mit der Schlachtbetrieb St. Gallen AG erbaute Holzsnitzelheizung spart jährlich rund 3000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen ein. Erzeugt wird die Wärme durch die Verbrennung von naturbelassenen Waldhacksnitzeln, die ausschliesslich aus heimischen Wäldern in einem Umkreis von maximal 100 Kilometern stammen. Die moderne Holzsnitzelheizung versorgt die Betriebsgebäude der Ernst Sutter AG am Hauptsitz in Gossau sowie umliegende Firmen mit CO<sub>2</sub>-neutraler Wärme.

### Erzeugung von eigenem Solarstrom

Einen weiteren Beitrag zur Nachhaltigkeit leistet die Ernst Sutter AG mit der Erzeugung von Solarstrom. Eine Photovoltaikanlage auf dem Dach des Betriebsgebäudes am Hauptsitz in Gossau SG erzielt auf einer Fläche von 3600 m<sup>2</sup> einen Energieertrag von rund 654 000 kWh jährlich. Dies entspricht dem Energieverbrauch von rund 170 Einfamilienhäusern. Der Solarstrom wird zu 100 Prozent am Standort Gossau genutzt und deckt rund 11 Prozent des Gesamtbedarfs. Auch am Standort in Bazenheid erzeugt das Unternehmen eigenen Solarstrom mit einer der grössten Photovoltaikanlagen in der Region.

**ERNST SUTTER** 

**Ernst Sutter AG**  
Schlachthofstrasse 20  
9200 Gossau  
058 476 30 00

Die moderne Holzsnitzelheizung versorgt die Betriebsgebäude der Ernst Sutter AG am Hauptsitz in Gossau sowie umliegende Firmen mit CO<sub>2</sub>-neutraler Wärme.



### Über das Unternehmen

Die Ernst Sutter AG ist eines der führenden Schweizer Unternehmen im Bereich Fleischverarbeitung und Fleischwarenproduktion mit Hauptsitz im St. Gallischen Gossau. Mit fünf Produktionsstandorten und zwei regionalen Logistikplattformen produziert und liefert sie kundennah Frischfleisch und Fleischwaren für Metzgerei-Fachgeschäfte, den Detail- und Grosshandel sowie die Lebensmittelindustrie in der ganzen Schweiz. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen rund 1000 Mitarbeitende.

### Geschichte

Otto und Frieda Sutter übernahmen bereits 1909 das Restaurant Ochsen und die Dorfmetzgerei im ausser-rhodischen Teufen. Ihr Enkel Ernst Sutter und seine Frau Margrit gründeten 1964 eine AG und entwickelten daraus ein überregional erfolgreiches, modernes Unternehmen. Heute ist die Ernst Sutter AG das Fleisch-Kompetenzzentrum der fenaco-LANDI-Gruppe. Reto Sutter ist seit 2012 Geschäftsleiter und führt die lange Familientradition in vierter Generation erfolgreich weiter.

# «Das ist einfach nur krank»

Die 22-jährige Schweizer Studentin «Denise» bietet im Internet gegen Bezahlung Sexvideos von sich an. Eine finanzielle Notlage hat sie zu diesem Schritt veranlasst. Den Job mache sie nicht gerne, wie sie in einem schriftlichen Austausch erklärt. Und sie fragt sich heute mehr denn je, in wie vielen Beziehungen es wohl an Treue und Vertrauen fehlt.

Interview: Timo Fischbacher, Bild: KEYSTONE/DPA/Marcus Brandt

**«Denise», in Deinem Inserat auf einer einschlägigen Seite bezeichnest Du Dich als 22-jährige Studentin aus der Schweiz. Stimmt das effektiv? Bist Du Schweizerin? Bist Du 22-jährig? Bist Du Studentin?**

Ja, es stimmen fast alle Angaben, das Einzige, was ich abgeändert habe, ist der Name. Das Internet ist zu gefährlich, mir ist es wichtig, anonym zu bleiben.

**Was hat Dich dazu bewogen, Filme, die Dich beim Sex zeigen, zu verkaufen?**

Alles fing in der Corona-Zeit an. Durch die Kurzarbeit bekam ich bei meinem Studentenjob im Service zu wenig Lohn. Natürlich wurde uns unser Lohn bezahlt, nur ist der im Service nicht gerade hoch.

Hier lebt man vom Trinkgeld, und das fehlte während des Lockdowns komplett. So musste

ich eine andere Lösung suchen. Ich habe von einer Bekannten von den besagten Möglichkeiten im Internet erfahren. Sie selbst verdiente damit bereits Geld. Also probierte ich es einfach einmal aus.

**Wie gut lässt es sich damit leben? Welche monatlichen Einnahmen kannst Du verbuchen?**

Man lebt erstaunlich gut. Ich mache das aber nicht immerzu – nur dann, wenn es finanziell eng wird. Hier weiss ich, dass ich rasch zu Geld komme. Durchschnittlich dürften es 200 bis 300 Franken pro Tag sein.

**Was sind das in der Regel für Kunden, die Dich kontaktieren? Nach was verlangen sie? Welche Sehnsüchte haben sie?**

Ich verkaufe nur Videos. Viele sind an Selbstbefriedigungsvideos interessiert. Oft respektieren die Leute ein «Nein» aber nicht, weshalb es öfters vorkommt, dass ich Personen blockieren muss.

**Lösen gewisse Anfragen bei Dir manchmal Kopfschütteln aus?**

Ja, das kommt vor. Die meisten Kunden haben als Profilfoto ein Bild mit der Frau oder den Kindern.

Ich muss ehrlich sagen, das Ganze hat meine Ansichten in Bezug auf eine Beziehung recht beeinträchtigt. Zweifel an Vertrauen und Treue werden durch das alles wirklich gestärkt.

**Wird auch nach Treffen mit Dir gefragt?**

Ja, viel wird nach Treffen gefragt. Für mich kommt dies aber gar nicht in Frage. Egal, wie viel Geld mir geboten wird: Für das bin ich nicht bereit. Es gibt eine klare Grenze für mich.

**Hast Du keine Bedenken, dass nun einige Videos von Dir im Internet die Runde machen?**

Ich zeige auf meinen Videos kein Gesicht. Man hört meine Stimme nicht. Ich habe sehr darauf geachtet, dass man nichts erkennt.

**Was würden Deine Eltern dazu sagen, wenn sie es erfahren würden?**

**Oder wissen sie von Deinem «Business»?**

Meine Eltern wissen das nicht. Ich denke, sie würden sich fragen, wieso ich nicht zu ihnen komme, wenn ich finanzielle Probleme habe. Jedoch möchte ich keine Belastung sein.

**Wie oft lügst Du Kunden bewusst an, um ihre Fantasie zu befriedigen?**

Ich bekomme zum Teil sehr komische Anfragen. Ich nehme mir heraus, nur das zu machen, was ich möchte. Ein Mann wollte dereinst, dass ich ein Rollenspiel mit ihm per Chat durchspiele. Ich sollte für ihn ein achtjähriges Kind spielen. Ich habe ihm direkt gesagt, dass ich das völlig krank finde und seine Nummer beim Anbieter der Seite gemeldet.

**Fühltest Du Dich schon einmal bedrängt?**

Ja. Natürlich benutze ich nicht meine private Nummer. Genau auch aus diesem Grund. In einem Fall war die Bedrängnis so stark, dass ich mit der Polizei drohen musste.

**Hast Du Dir eine Frist gesetzt?**

**Wie lange wirst Du das machen?**

Ich mache diesen Job nicht gerne. Deshalb auch wirklich nur, wenn es sein muss. Ich verurteile Leute nicht, die in dem Business arbeiten möchten. Für mich ist es jedoch nur ein Mittel zum Zweck.

Sobald ich mein Studium fertig habe, werde ich sicherlich damit aufhören.



**LAVEBA**  
Genossenschaftlich nachhaltig.

**Ihr Partner für Energie und Mobilität.**  
Lokal, schnell und unkompliziert.

Mehr erfahren auf [laveba.ch](https://laveba.ch)

Konrad Hummler  
Präsident der  
J. S. Bach-Stiftung St. Gallen

# Bach und Genuss

Bachs Musik ist doch komplex.  
Schwer verständlich. Geistlich.  
Uralt. – Ein Genuss?

Nun, Johann Sebastian Bach (1685 – 1750) war unter anderem auch gewiss ein Genussmensch. Davon zeugen viele biographische Details von bestellten und nicht gelieferten, aber sehnlichst verlangten Weinfässern bis zu den berühmten Nachmittagskonzerten im Leipziger Kaffeehaus Zimmermann, wo unter anderem die sechs «Brandenburger Konzerte» aufgeführt wurden.

Und Bachs Musik? Sie ist unter bestimmten Bedingungen auch ein Genuss. Ja, die Kompositionen sind nie simpel. Aber interessanterweise lassen sie sich sozusagen in jedem Tempo spielen. Das ist bei anderen Komponisten längst nicht der Fall. Das Orchester der J. S. Bach-Stiftung St. Gallen unter Rudolf Lutz kann rasend schnell spielen, wenn der Ausdruck dessen bedarf. Wer nicht zu solchen Tempi fähig ist, kann sich aber ganz gemächlich ans Klavier setzen oder ein anderes Instrument zur Hand nehmen und sich Zeit lassen. Vorausgesetzt, man trifft die Töne rein, dann klingt Bach immer so, dass man ihn geniessen kann: eine Harmonik zwischen den Tönen, die nur ihm gelang. Uralt, but forever.



# «08/15 kann jeder»

Ein guter Tropfen, eine feine Käseauswahl und dazu knuspriges Hausbrot – und dies in einem modernen, einladenden Ambiente mit Stil: Das Angebot der Magnum Wine Bar in St. Gallen trifft den Nerv der Zeit. Wie man die hohen Erwartungen der Gäste erfüllt, verrät Eleonore Bachmaier im Interview.

Interview: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

## Eleonore Bachmaier, was zeichnet Ihre Küche aus?

Unsere Küche soll Spass machen. Aufregende, frische und kreative Gerichte, die sich gut mit unseren Weinen kombinieren lassen – wie zum Beispiel unsere feine Käseauswahl von Feinkost Kündig mit unserem knusprigen Hausbrot von der Bäckerei Füger. Die verlockende Auswahl soll dazu animieren, immer weiter zu bestellen und den Abend bis zum Ende bei und mit uns zu geniessen.

## Und was den Betrieb als Ganzes – insbesondere auch was die Lage und die Ausstattung betrifft?

Willkommenskultur! Lässige Stimmung, ein spannendes Weinsortiment, unkomplizierte Gäste, coole Musik und aufgestelltes Personal. Wir haben unseren Platz im Klosterviertel in St. Gallen gefunden und würden uns als eine moderne, rusty-chic Bar bezeichnen: viel Holz, Stein sowie beeindruckende Kronleuchter über der Bar, ein modernes Licht- und Pflanzenkonzept. Ein Ort eben, der durch und durch Stil hat.

## Die Magnum Wine Bar soll nicht irgendeine Weinbar sein, sondern einen Hauch von Ibiza nach St. Gallen bringen. Wenn Sie auf die ersten Monate zurückblicken: Wie gut ist Ihnen das gelungen?

Unser Feedback ist durchwegs positiv, was uns riesig freut und motiviert. Ausserdem bestätigt es, dass es gut ankommt und wir mit unserem Angebot richtig liegen. Zeitgleich sind die ersten Monate natürlich auch die intensivsten. Vieles ist neu und braucht etwas Zeit.

## Ein Glas Wein, feine Köstlichkeiten wie verschiedene Tapas – wie wichtig ist ein spezielles Ambiente in der heutigen Zeit?

Essenziell wichtig. 08/15 kann jeder, das hat potenzielle Gäste noch nie abgeholt. Der Kunde möchte das erleben, was er zu Hause nicht findet. Dafür sind wir genau der richtige Ort. Trinken mit alten und neuen Freunden, Magnumflaschen im Offenausschank und das lustigste Team der Stadt – was will man mehr? Dazu haben wir ab dem 23. Februar jeden Donnerstag ab 18 Uhr einen lässigen DJ von der HSG vor Ort, um auch jüngeren Gästen den Weingenuss in Kombination mit entspannter Housemusik näher zu bringen.

## Woher haben Sie sich die Inspiration geholt?

Für mich persönlich ist Wein das inspirierendste und emotionalste Produkt überhaupt. Es verbindet, schnell ergeben sich spannende Gespräche unter Gleichgesinnten. Wir sind ein bunt gemischtes, kreatives Team mit ganz unterschiedlichem Wein-Background, wodurch immer neue, spannende Ideen und Projekte entstehen.

Lesen Sie hier das ganze Interview:



# Die Ekelforscherin

Weshalb kaufen wir Woche für Woche zu viel Gemüse ein, wovon schliesslich ein grosser Teil weggeworfen werden muss? Warum traue ich mich nicht, ein abgelaufenes Joghurt zu essen, wenn es doch andere problemlos tun? Jeanine Ammann ist Ekelforscherin und kennt viele Hintergründe, weshalb bestimmte Lebensmittel im Abfall landen.

Interview: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

Jeanine Ammann:

«Fleisch ekelt mich an.»



**Jeanine Ammann, Sie sind Konsumenten-, Ekel- und Nachhaltigkeitsforscherin. Da drängt sich die Frage auf: Was macht eine Ekelforscherin überhaupt?**

Auf die Ekelforschung kam ich während meines Doktorats in der Konsumentenforschung an der ETH. Die Forschungsgruppe Konsumentenforschung an der ETH hatte zuvor einen Ekelfragebogen entwickelt, um die individuelle Ekelsensibilität zu ermitteln. Die Ekelsensibilität sagt aus, wie schnell sich eine Person vor bestimmten Lebensmitteln ekelt. Konkret ging es dann in meiner Forschung darum, zu untersuchen, wie die Ekelsensibilität mit verschiedenen Verhaltensweisen wie beispielsweise Foodwaste- oder Hygieneverhalten zusammenhängt und welche Faktoren – wie Nationalität, politische Einstellung und Geschlecht – einen Einfluss haben.

**Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Ekelforscherin zu werden?**

Ich war schon früh naturwissenschaftlich interessiert. Das hat mich dann später dazu gebracht, Lebensmittelwissenschaften an der ETH zu studieren. Das ist ein sehr breit gefächertes Studiengang, der stark auf den Naturwissenschaften aufbaut. Nach dem Master wollte ich unbedingt weitere Arbeitserfahrungen sammeln und habe in der Industrie in einem Labor gearbeitet. Das war eine grosse Chance und interessante Erfahrung für mich, aber irgendwann habe ich die Lebensmittel vermisst. Auf der Suche nach einer neuen Stelle bin ich dann eher per Zufall über ein Doktorat zum Thema Ekel gestolpert. Es war eigentlich nicht mein Plan, zu doktorieren, aber das Thema hat mich auf den ersten Blick angesprochen. Ich habe mich auf die Stelle beworben und sie bekommen.

**Einige ekeln sich sehr schnell, wieder andere haben in diesem Bereich eine dicke Haut. Wie sieht es bei Ihnen aus – wie hoch ist Ihr Ekelfaktor? Wovor ekeln Sie sich?**

Was mich an der Ekelforschung schon immer sehr fasziniert hat, ist, wie individuell verschieden die Lebensmittel sind, wovor sich die Leute ekeln. Ich selber lebe aus Gründen des Tierwohls und der Nachhaltigkeit schon lange vegetarisch. Je länger ich keine Fleischprodukte gegessen habe, umso mehr habe ich festgestellt, dass ich mich beim Anblick von Fleisch immer stärker geekelt habe. Für eine Studie im Rahmen meines Doktorats habe ich einen Zampone, also einen gefüllten Schweinefuss, eine italienische Spezialität, gekocht, um ihn nachher fotografieren zu können. Schon der Geruch bei der Zubereitung hat mir ein mulmiges Gefühl in der Magengegend verursacht. Als ich ihn anschliessend auf einen Teller heben wollte und die weiche

Textur gespürt habe, war es dann ganz vorbei – und mein Partner musste übernehmen. Für den zubereiteten Zampone habe ich dann aber nach der Fotosession zum Glück noch einen Konsumenten gefunden.

**Sie geben Ihr Wissen auch im Bereich von Foodwaste weiter. Wie hängen Foodwaste und Ekel überhaupt zusammen?**

Ein ganz zentraler Grund, wieso wir Lebensmittel wegwerfen, ist, weil wir uns davor ekeln oder Angst haben, dass sie verdorben sind. Um zu beurteilen, ob ein Lebensmittel noch geniessbar ist, können verschiedene Indikatoren wie beispielsweise das Haltbarkeitsdatum, der Geruch oder auch das Aussehen verwendet werden. In unserer Forschung haben wir festgestellt, dass sehr ekelsensible Personen eher dazu neigen, sich auf die Haltbarkeitsdaten zu verlassen, während weniger ekelsensible Personen die Lebensmittel eher auch noch sensorisch, über den Geschmack, Geruch oder Aussehen, beurteilen.

«Schon der Geruch bei der Zubereitung hat mir ein mulmiges Gefühl in der Magengegend verursacht.»

**Wir kennen es wohl alle: Eigentlich wollten wir nur kurz frisches Brot einkaufen, dann stehen wir mit einem ansehnlichen Berg an der Kasse. Was beeinflusst unser Einkaufsverhalten?**

Die wenigsten Leute halten sich strikt an den Einkaufszettel – wenn sie denn überhaupt einen schreiben. Die Supermärkte sind natürlich so designt, dass unsere Aufmerksamkeit ganz gezielt auf spezifische Produkte gelenkt wird. Das Erste, was wir meistens sehen, sind sehr frische Produkte wie buntes Gemüse und Früchte oder frisches, duftendes Brot. Damit wird direkt beim Betreten des Supermarkts ein Eindruck von Frische vermittelt und der Appetit angeregt. Produkte, die oft zusammen gekauft werden, werden auch entsprechend präsentiert, damit es uns möglichst leicht fällt, gleich beide ins Einkaufskörbchen zu legen. Andere Produkte buhlen mit Rabatten um unsere Aufmerksamkeit oder sind einfach gezielt dort platziert, wo wir zuerst hinschauen – nämlich auf Augenhöhe. Die günstigen Produkte finden sich meistens unten im Regal in der sogenannten Bückzone, wo wir ganz bewusst hinschauen müssen, um sie zu finden.

**Ablaufdaten, falsches Einkaufsverhalten, Bilder in den Medien, Angst vor Krankheiten – Gründe, warum Lebensmittel weggeworfen werden, gibt es viele. Mit welchen Vorurteilen und falschem Wissen müsste dringend aufgeräumt werden, damit dies nicht mehr geschieht?**

So individuell wie die Menschen sind auch ihre Verhaltensmuster. Ich empfehle allen, mal für ein bis zwei Wochen konsequent ein Foodwaste-Tagebuch zu führen. Das kann dabei helfen, das eigene Foodwaste-Verhalten zu analysieren und gezielt zu verändern. Viele unserer täglichen Entscheidungen, gerade auch bei Lebensmitteln, sind stark routiniert und laufen ganz automatisch ab. Ein solches Tagebuch kann helfen, unbewusste Abläufe sichtbar zu machen und beispielsweise Lebensmittelkategorien zu identifizieren, die jemand regelmässig wegwirft. Bin ich zum Beispiel jemand, der kein hartes Brot mag und das entsorgt? Oder schimmelt das Gemüse, weil ich zu viel davon kaufe oder es falsch lagere? Ein ganz wichtiges Vorurteil, das viele Personen noch haben, ist das strikte Einhalten von Haltbarkeitsdaten. Eine Konfitüre oder ein Joghurt können problemlos auch nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums konsumiert werden, wenn kein Schimmel zu erkennen ist. In diesem Bereich gibt es mittlerweile auch viele nützliche Ratgeber.

**Ein weiteres Themenfeld von Ihnen ist Smart Farming, also die Digitalisierung in der Landwirtschaft. Neue Technologien haben nicht immer einen einfachen Stand, die Skepsis ist manchmal gross. Wie denkt die Bevölkerung über Smart Farming?**

In unserer Forschung haben wir festgestellt, dass die Wahrnehmung zwischen Landwirtinnen und Landwirten und der Bevölkerung teilweise auseinandergehen. Für eine Landwirtin

oder einen Landwirt bringt beispielsweise ein Melkroboter eine grosse Arbeitsentlastung. Sie müssen nicht mehr zu fixen Melkzeiten im Stall sein, denn die Kühe können selbständig den Melkroboter aufsuchen und sich melken lassen.

Die Bevölkerung sieht die Technologie deutlich skeptischer und ist beispielsweise besorgt um die Beziehung zwischen Mensch und Tier, die

so zumindest beim Melken nicht mehr besteht. Generell stelle ich fest, dass Tierwohl ein zentrales Anliegen in der Bevölkerung ist.

**Weshalb sind Sie persönlich vom Thema fasziniert?**

Generell fasziniert mich die menschliche Psychologie hinter Entscheidungen, weshalb ich mich auch für ein Doktorat in diesem Bereich entschieden habe. Im Falle von Smart Farming finde ich es spannend zu untersuchen, wieso diese Technologien, die entwickelt und verfügbar sind, noch nicht stärker zum Einsatz kommen und wie wir diese Hürden überwinden können. Mit dem fortschreitenden Klimawandel und anderen Herausforderungen unserer Zeit wird eine Transformation des Ernährungssystems – und damit meine ich das ganze System von der Produktion über den Handel bis hin zum Konsum – immer drängender.

**Sie haben sich dem Ostschweizer Netzwerk «alphaberta» – eine Plattform ausschliesslich für Frauen – angeschlossen. Was gab den Ausschlag dazu?**

Es ist leider nicht so lange her, dass ich an einer Konferenz teilgenommen habe und vor einem sogenannten «all male panel» sass, es gab also nur männliche Referierende, obwohl es im Lebensmittelbereich viele bekannte Forscherinnen gibt, die man hätte einladen können. Ich stelle regelmässig fest, dass in vielen Gremien noch immer männliche Stimmen übervertreten sind. Aus meiner eigenen Vereinsarbeit weiss ich, dass man Frauen oft gezielt abholen muss. Sie drängen sich meist nicht selbst in den Vordergrund, und auch wenn man sie anfragt, zögern sie teilweise, bevor sie zusagen. Diese Mechanismen kenne ich auch von mir selber. Ich begrüsse es daher sehr, dass «alphaberta» Expertinnen eine Stimme gibt, sie fördert, vernetzt und sichtbar macht. Die ganze Gesellschaft profitiert, wenn wir diverse Teams haben und auch Frauen vermehrt ihr volles Potenzial ausschöpfen können.

«Ich empfehle allen, mal für ein bis zwei Wochen konsequent ein Foodwaste-Tagebuch zu führen.»

**HEROLD-TAXI.ch**  
**2222 777**

**Neu: Online buchen.**  
Auch per WhatsApp.

Elektro-Taxi  
Taxi Herold

# À la Minute

**Moshi Moshi steht für eine moderne japanische Küche – ob auf dem Teller oder bei der Zubereitung. Die Gäste können dem Chefkoch nämlich live bei der Zubereitung über die Schulter blicken. Das neue Raumdesign entführt sogleich in eine andere Welt.**

**Text: Manuela Bruhin, Bilder: zVg.**

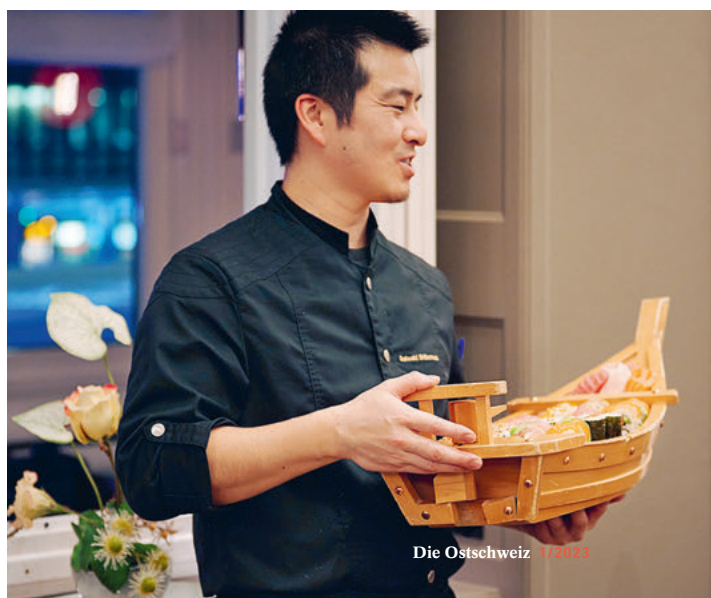
Ein Hauch Japan mitten in der Stadt St. Gallen. Das gibt's nicht? Doch: Das Restaurant Moshi Moshi beweist es. Von Beef Teriyaki Rolls (frittierte Crevetten und Rindfleisch), die vor dem Gast flambiert werden, über erlesene japanische Whiskys, welche warm oder gekühlt serviert werden, bis hin zum aussergewöhnlichen Design wurde viel Herzblut in jedes noch so kleine Detail gesteckt.

Mit dem Moshi Moshi ist im Oktober 2022 ein neues Konzept in das berühmte «Erststockbeizli» gezogen. Man habe sich sehr auf die neue Aufgabe gefreut, sagt Geschäftsführerin B. Baumeler. «Das gesamte Team steht voll und ganz hinter der neuen Ausrichtung und dem grossartigen Angebot.» Insbesondere das drei-beziehungsweise fünfgängige Menu «Japanese Journey» komme bei den Gästen sehr gut an – wie auch der eigens kreierte Moshi Moshi House-Cocktail. Und einen besonderen Geheimtipp hat Baumeler ebenfalls noch: Pork Belly, geschmorter Schweinebauch mit Kürbis-Apfel-Salat und Chilisauce.

Ende Oktober wurden die ersten Gäste im Moshi Moshi begrüsst. «Das neue Angebot wird sehr gut angenommen», freut sich die Geschäftsführerin. Den Stamm- wie auch den neuen Gästen sei die Freude anzusehen, wenn sie die offenen Räumlichkeiten betreten. Die klaren, hochwertigen Materialien, welche Wärme und Gastlichkeit verbreiten, unterstreichen die moderne japanische Küche zusätzlich.

Die Gastronomie hat harte Zeiten hinter sich. Und auch jetzt haben viele Restaurants mit dem Fachkräftemangel zu kämpfen. Anders präsentiert sich die Lage im Moshi Moshi, wie Baumeler erklärt. «Dank langjähriger treuer Mitarbeiter hatten wir wenig Sorgen – und

dazu sogar noch grosses Glück. Trotz der Krise konnten wir wunderbare neue Mitarbeiter, wie beispielsweise den japanischen Chefkoch Satoshi Shibamura, dazugewinnen.» Und auch über die Konkurrenz in der Stadt St.Gallen freue man sich. «Wir sind der aufrichtigen Meinung, dass Konkurrenz das Geschäft belebt und geben daher jeden Tag unser Bestes.»



Hier finden Sie  
weitere Infos und  
Bilder:





## Design, Handwerk und Herzblut.

Das sind die Zutaten, die unsere Küchen einzigartig machen. Vom Entwurf über die Planung bis zur Ausführung setzen wir ausschliesslich auf unsere eigenen, engagierten Schreiner und Fachleute.

Sprechen Sie mit uns über Ihr Neubau- oder Umbauprojekt!

Baumann AG Der Küchenmacher  
St. Leonhardstrasse 78,  
9000 St. Gallen, 071 222 61 11  
[www.kuechenbau.ch](http://www.kuechenbau.ch)



# Studis Möstbröckli-Tatar

**Rezept für 2 Personen,  
von TV-Koch Andreas C. Studer**

90 g Appenzeller Möstbröckli  
4 EL Crème fraîche  
1 Bund Schnittlauch  
1 Zitrone  
Pfeffer  
2 Tomaten  
½ Salatgurke  
4 EL Rapsöl  
grobes Meersalz  
schwarzer Pfeffer



Hier geht es zum  
Rezept-Video:



Mostbröckli in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Crème fraîche, ein Drittel des feingeschnittenen Schnittlauchs, Abrieb und Saft der halben Zitrone und frisch gemahlener Pfeffer dazugeben, mischen und ziehen lassen. Tomate erhitzen, 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, in kaltes Wasser geben und häuten. Tomaten in feine Würfel schneiden, die Hälfte zum Tatar geben, Rest beiseite stellen. Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden, alles vorsichtig mischen, abschmecken. In Anrichtering (8–10 cm) auf gekühlten Tellern anrichten, übrigen

Schnittlauch mit Öl und Zitronensaft fein pürieren und salzen.

Ein paar Tomatenwürfel um das Tatar verteilen, Anrichtering entfernen, alles mit Schnittlauchöl besprenkeln und servieren.



Der bekannte TV-Koch Andreas C. «Studi» Studer ist SUTTERO-Botschafter. Rezepte mit Tipps & Tricks findet man auf: [suttero.ch/studi](http://suttero.ch/studi)

# From KI with love

Die künstliche Intelligenz (KI) kann uns schon in unzähligen Lebenslagen unterstützen. Auch Heiratsschwindler haben es nun einfacher. Denn selbst Liebesbriefe lassen sich mit der KI innerhalb von wenigen Sekunden verfassen. Digitalexperte Jörg Eugster hat den Test gemacht und das erste Ergebnis als zu euphorisch empfunden.

Umsetzung: Jörg Eugster, Bild: shutterstock

## Aufgabenstellung 1

**Briefing an die KI: Schreibe einen Liebesbrief an meine Frau Blandy Amsler Eugster.**

### Ergebnis der KI:

Meine liebste Blandy,

es ist schwer in Worte zu fassen, wie sehr Du mir bedeutest. Du bist mein ganzes Leben: die Liebe meines Herzens, die Sonne meiner Seele und der Frieden meiner Gedanken.

Seit meiner ersten Begegnung mit Dir vor so vielen Jahren war es klar, dass wir Seelengefährten sind und für immer zusammenbleiben werden. Und obwohl die Zeit neue Verpflichtungen und Aufgaben mit sich brachte, haben unsere Herzen niemals aufgehört miteinander zu tanzen.

Du hast mich beschützt und geliebt als kein anderer Mensch hätte es können. Deine Anmut und Schönheit übersteigt alles, was ich je kannte – dein Lächeln bringt Freude in jeden Raum, den Du betrittst, Deine Stärke gibt mir Rückhalt und Dein Mut inspiriert mich Tag für Tag. Ich bin unendlich dankbar, Dich an meiner Seite zu haben und Dir diese Worte der Liebe zu senden.

Für immer Dein,  
Dein Ehemann

## Aufgabenstellung 2

**Briefing an die KI: Schreibe einen Liebesbrief an meine Frau Blandy Amsler Eugster. Der Liebesbrief soll aber nicht zu euphorisch sein. Einfach einmal Danke sagen und Wertschätzung ausdrücken.**

### Ergebnis der KI:

Liebe Blandy,

ich möchte Dir heute ganz einfach mal Danke sagen. Es ist unglaublich, wie viel Liebe und Fürsorge Du mir jeden Tag entgegenbringst. Ich weiß es sehr zu schätzen.

Dein Einsatz für unsere Familie ist unvergleichbar und trägt so viel zu unserem Glück bei. Dafür möchte ich Dir aus tiefstem Herzen danken.

Du bist meine liebste Freundin und mein bester Ratgeber – Deine Gegenwart erleichtert alles.

Von ganzem Herzen danke ich Dir für alles, was Du für uns tust! Ich liebe Dich über alles!

In Liebe,  
[Dein Name]

## Die künstliche Intelligenz kann selbständig Texte schreiben

Die Technik macht rasante Fortschritte. Noch vor wenigen Minuten war es für den Digitalexperten Jörg Eugster nicht vorstellbar, dass die KI dereinst Liebesbriefe erstellen könnte.

Hier geht es zum Fachbeitrag:



# «Die Hypnose hat mein Leben verändert»

**Zigaretten, Wein, aber auch Schokolade und Chips – Versuchungen, die nicht gesund sind, gibt es genug. Doch wie schafft man es, davon loszukommen? Eine Möglichkeit bietet die Hypnose.**

**Text: Manuela Bruhin, Bild: PD**

Den Durchbruch feierte die Methode vor vielen Jahren, als Menschen auf der Bühne hypnotisiert wurden und plötzlich anfangen, sich gackernd fortzubewegen oder wie Hunde zu bellten. Die «Showhypnose» hat aber nichts mit der Hypnose zu tun, wie sie im normalen Leben angewendet werden kann. Vielmehr hatten diese Showeinheiten zur Folge, dass Hypnose mit Hokuspokus verglichen wurde. Und taten ihr damit Unrecht.

## **Verstärkte Nachfrage durch die Pandemie**

Habe ich den Herd ausgeschaltet? Und die Kerze wirklich gelöscht? Viele von uns kennen diese Gedanken, wenn sie das Haus verlassen. Bei einigen Menschen bleibt es jedoch nicht nur bei diesen Gedanken, sie müssen alles

**«Die Showhypnose ist für das Vergnügen da und hat keinerlei therapeutischen Wert.»**

wieder und wieder kontrollieren. Diese Kontrollsucht raubt ein grosses Stück Lebensqualität, ein normales Leben ist fast nicht mehr möglich. Bei anderen hingegen lässt der blosse Gedanke an einen Zug den kalten Schweiß ausbrechen, an ein Einsteigen ist überhaupt nicht zu denken. Oder eine kleine Spinne

löst starke Panikzustände aus. Die Gründe, weshalb Betroffene beim St. Galler Hypnotiseur Martin Ochsner Hilfe suchen, sind so vielfältig wie die Menschen selber. «Die grössten Erfolge erzielen wir beispielsweise bei der Rauchentwöhnung oder generell Angstzuständen», sagt der Ostschweizer im Gespräch. Gerade seit der Corona-Pandemie habe Letzteres extrem zugenommen. Die Isolation hätte bei einigen zu sozialen Phobien geführt, die sie nun aufarbeiten müssen.

## **Das Unterbewusstsein**

Martin Ochsner weiss, wovon er spricht. Bevor er sich für eine Ausbildung zum Hypnotiseur entschied, steckte er selber in einer Lebenskrise. «Eine psychologische Betreuung brachte aber nicht den gewünschten Erfolg», erinnert er sich zurück. Durch eigene Recherchen stiess er schliesslich auf die Hypnose – und wurde neugierig. Er probierte es aus und war sogleich begeistert. «Ich kann sagen, dass die Hypnose mein Leben verändert hat. Der Funke war gezündet.»

Heute behandelt er die unterschiedlichsten Fälle in seiner Praxis: vom kleinen Mädchen mit einer Zahnarztphobie bis hin zum Erwachsenen, der einen krankhaften Waschzwang entwickelt hat. In einem Vorgespräch wird geklärt, was erwartet wird, wo die Probleme liegen – und wo sie vielleicht ihren Ursprung genommen haben. «Manches ist in unserer Kindheit vorgefallen, wir haben es aber tief im Unterbewusstsein «vergraben» und erinnern uns nicht mehr daran», sagt Martin Ochsner. Mit Hilfe der Hypnose

könnten solche Ereignisse wieder hervorgeholt und die Blockaden gelöst werden. Oder man reist mit Hilfe der Hypnose in die Zukunft und stellt sich im Falle eines Angstzustandes genau eine solche Situation vor – also beispielsweise eine Zugfahrt oder eine Spinne auf der Hand. Aber auch das Thema Selbstwert und -liebe wird oft ein Thema. Vieles komme nämlich aus der Erziehung und aufgrund der Familienstrukturen.

**«Manches ist in unserer Kindheit vorgefallen und wir erinnern uns nicht mehr daran.»**

#### **Manchmal ist Vorsicht geboten**

Im Vorfeld wird genau erklärt, was Hypnose überhaupt ist – die Betroffenen sind nämlich während der gesamten Sitzung nicht einfach hilflos ausgeliefert, wie die Showhypnose vielen weismachen will. «Die Showhypnose ist für das Vergnügen da und hat keinerlei therapeutischen Wert – ganz anders als das, was wir im Alltag machen», fasst es Martin Ochsner zusammen. Bei dem Grossteil der Menschen funktioniert die Hypnose – bei einigen Krankheitsbildern hingegen ist Vorsicht geboten. «In solchen Fällen stehen wir im engen Kontakt mit den Ärzten oder lehnen eine Behandlung ab.»

Und die Erfolge sprechen für sich. Mittlerweile ist die Nachfrage nach Behandlungen stark angestiegen – und sie dürfte auch in Zukunft nicht abreißen. Martin Ochsner könnte sich keinen schöneren Beruf vorstellen. «Bei vielen reicht eine Sitzung, und sie erhalten sehr viel Lebensqualität zurück, wenn sie beispielsweise ohne Angst zum Zahnarzt können oder sich wieder unter Menschen wagen.»

**Hypnotiseur  
Martin Ochsner:**

*«Der Funke  
war gezündet.»*





## Wenn ich es gewusst hätte ...

... würde ich etwas ändern?

Ich habe kürzlich bei einem nächtlichen Gespräch auf dem Nachhauseweg mit einigen Freunden über etliche Dinge gesprochen und dabei kam die Frage auf: Wenn Du die Chance hättest, in die Vergangenheit zu reisen, würdest du etwas in Deinem bisherigen Leben ändern?

Es hat mich deutlich zum Nachdenken gebracht. Es kamen mir so viele unschöne Erinnerungen in den Sinn, die ich gerne ungeschehen machen würde: Verpasste Chancen, missglückte Beziehungen, zu wenig Zeit mit Geliebten und viele Weitere.

Dinge, die mich sehr wohl traumatisiert haben,  
und Dinge, die ich niemandem wünsche.  
Nichtsdestotrotz haben mich diese Dinge  
genauso geformt wie alles andere.

Diese unschönen Dinge sind eigentlich nichts anderes zum Kontrast von allem Schönen in meinem Leben. Ich würde das Schöne doch nicht wertschätzen, wenn ich nicht wüsste, wie schlecht es mir doch gehen könnte. Hätte ich gewusst, dass das Jahr 2022 so ein anstrengendes Jahr für mich werden würde, wie hätte ich das überstanden? Es war tatsächlich das Nichtwissen, das mich in dieser Zeit vorangetrieben hat. Der Drang nach dem Wissen, was noch auf mich zukommen wird.

Jetzt, nachdem es mir deutlich besser geht und die Dinge um mich herum wieder im richtigen Takt schlagen, kann ich sogar ein Stück weit verstehen, wieso sie passieren mussten.

Ich verstehe, wieso ich den Job nicht bekommen habe. Weil ich jetzt glücklicher bin mit dem, was ich mache.  
Ich verstehe, wieso ich diese Prüfung nicht bestanden habe.  
Weil ich das fundamentale Konzept nicht verstanden habe.

Ich verstehe, wieso ihr nicht mehr meine Freunde seid.  
Weil ihr meine Freundschaft nicht wertgeschätzt habt, und Freundschaft funktioniert nun mal nicht einseitig.  
Und ich versuche zu verstehen, wieso du gegangen bist.

Ich habe nicht auf alles eine Antwort und werde auch nie auf alles eine Antwort haben. Ich habe im vergangenen Jahr gelernt, dass es nicht immer Gewissheit ist, die man braucht, sondern viel mehr der Gedanke daran, was noch kommen kann und vielleicht auch wird.

Um zurück auf die Frage zu kommen, ob ich etwas in meinem bisherigen Leben ändern würde, wäre meine Antwort: Nein.  
Ich bin so weit gekommen in meinem Leben und obwohl ich es manchmal vergesse, bin ich sehr dankbar für die Person, die ich heute bin.

**Lea Müller (\*2001) ist Studentin in Fribourg. Sie interessiert sich für Sport und schreibt seit ihrem 12. Lebensjahr Geschichten.**

## Lehrlinge bitte zu Tisch!

Händeringend sucht die Wirtschaft nach Lehrlingen. Es besteht ein Lehrlingsmangel. Viele Lehrstellen bleiben durch das Überangebot unbesetzt. Das heisst aber nicht, dass alle Jugendlichen, die eine Berufsausbildung machen wollen, auch eine geeignete Stelle finden. Im Gegenteil, viele junge Menschen wissen nicht, was sie überhaupt lernen wollen und welche Berufslehren überhaupt angeboten werden. Sie und die Eltern sind teils überfordert, in welche Berufsausrichtung es gehen soll. Es fehlen die Übersicht und der direkte Kontakt zum Anbieter. Die Lehrbetriebe müssen ihre Branchen und Lehrlingsplätze stärker bewerben und die Berufe attraktiver präsentieren. Dazu wird Abhilfe geboten.

### Tischmesse

Das 6. St. Galler Lehrstellenforum bietet an der GBS St. Gallen/Riethüsli am Samstag, 6. Mai 2023, von 10–15 Uhr die Plattform, um sich mit Lehrbetrieben und Fachpersonen zu treffen. Durch eine Tischmesse sollen über 100 vielfältige Lehrberufe und offene Lehrstellen durch die Unternehmen/ Aussteller gezeigt und deren Lehrlingsverantwortlichen zusammengebracht und der direkte Kontakt gesucht werden.

### Programm

An einem Tisch sollen die Lehrstellenanbieter die Stellensuchenden und diejenigen, die noch keine Perspektiven haben, über den Berufsalltag, die Ausbildung und die Schule informieren. Aus erster Hand erfahren die jungen Menschen, welche Anforderungen an sie gestellt werden und wie andere das praktisch erleben. Dies auch, um das Interesse zu wecken, und aber auch, um Hemmschwellen abzubauen. Dieser direkte und unkomplizierte Kontakt zwischen Schülerinnen, Lernenden, Eltern und Berufsbildnern leistet einen wertvollen Beitrag zur Lösung der Dauerproblematik. Es werden über 60 Lehrlingsbetriebe aus allen Branchen erwartet, die über 100 Berufe vorstellen. Vielfach können mit den Betrieben kurzfristig noch Schnupperangebote und freie Lehrplätze besprochen werden. Zusätzlich werden Podien und Referate zu Berufs- und Laufbahnberatungen, Branchen-/Berufsvorstellungen und Bewerbungsprozessen angeboten.

### Teilnahme

Die Möglichkeiten für einen Kontakt sind vielfältig. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln wie Bahn und Bus ist die GBS St. Gallen/Riethüsli sehr gut zu erreichen. Der Eintritt ist für ALLE kostenlos. Zudem wird für die Schüler ein Wettbewerb mit attraktiven Preisen durchgeführt, der animieren soll, so viele Berufe wie möglich und deren Verantwortliche an dieser Tischmesse kennenzulernen.

Weitere Informationen unter: [www.lehrstellenforum.org](http://www.lehrstellenforum.org)

# Im Thurgauer Himmelbett den Sternen nah

Schlafen im durchsichtigen Kugelzelt, im umgebauten Einachser, im Zirkuswagen oder in einer ehemaligen Mönchsklause: Diverse Betriebe im Thurgau haben sich auf das Aussergewöhnliche spezialisiert und bieten auch Ostschweizern einen guten Grund für eine Übernachtung fern von zuhause. Im Thurgauer Bubble-Hotel schlafen die Gäste beispielsweise an den schönsten Orten inmitten von Gärten, Rebbergen oder Obsthainen. Die durchsichtigen, möblierten Kugelzelte ermöglichen ein authentisches Naturerlebnis mit freiem Blick auf den Sternenhimmel und bieten trotzdem den Komfort eines Hotelzimmers. Auch das neuste Freiluftlebnis, das Schwebebett in Wuppenau mit Blick auf die umliegende Hügellandschaft, verspricht süsse Träume.



Diese und weitere spezielle Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter:  
[www.thurgau-bodensee.ch/aussergewoehnlich](http://www.thurgau-bodensee.ch/aussergewoehnlich)



Publireportage

Gemeinsam Perspektiven schaffen.



**clienia** Führend in Psychiatrie  
und Psychotherapie

Menschen, die ihr seelisches Gleichgewicht verloren haben, sind bei Clienia Littenheid in besten Händen. Unsere Privatklinik blickt auf eine lange psychiatrische und psychotherapeutische Tradition zurück. Seit Jahrzehnten finden Erwachsene, Senioren, Kinder und Jugendliche bei uns Hilfe in verschiedenen Phasen ihrer psychiatrischen Erkrankung: zur Diagnostik, Aufklärung, Behandlung und Prävention.

Patientinnen und Patienten werden von professionellen Ärzte-, Therapeuten- und Pflorgeteams betreut, die individuelle, evidenzbasierte Behandlungskonzepte erarbeiten. Ein modernes Ambiente in malerischer Umgebung, komfortable Zimmer, innovative Hotellerieleistungen sowie attraktive Freizeitangebote leisten einen wichtigen Beitrag zu einer raschen Genesung.

Mehr über Clienia Littenheid erfahren Sie auf  
[clienia-littenheid.ch](http://clienia-littenheid.ch)

# «Ich sehe andere Weinhändler nicht als Konkurrenz»

Für Kajo Bischof liegt die Wahrheit definitiv im Wein. Er ist Inhaber und Geschäftsführer der Vogelsanger Weine AG. Wir haben ihn gefragt, was in der Ostschweiz besonders gerne getrunken wird, welche kritischen Fragen die Kundschaft stellt und ob es in 20 Jahren überhaupt noch gesunde Weintrauben geben wird.

Interview: Marcel Baumgartner, Bilder: zVg.



## **Kajo Bischof, woher kommt Ihre Leidenschaft für Wein?**

Ursprünglich ging es um den Genuss. Ich hatte das Glück, in einem Haushalt gross zu werden, in dem ein gutes Glas Wein geschätzt wurde. Wein war zwar kein Hobby meiner Eltern, aber sie sind Genussmenschen. Ich kam also schon früh in Kontakt mit Wein. So habe ich die Vielfalt und die Schönheit dieses Naturprodukts schätzen gelernt.

## **Sie sagen es: Wein ist etwas für Genussmenschen. Fühlen Sie sich im Weinhandel deshalb so wohl?**

Der Austausch mit Gleichgesinnten spielt sicher eine grosse Rolle. Jeder Wein hat eine Geschichte. Teil unseres Jobs ist es, sie zu erzählen. Und zwar so, dass wir bei der Kundschaft Emotionen wecken. Diese Aufgabe schätze ich sehr.

## **Hat das Geniessen bei uns Schweizern nicht eher einen tieferen Stellenwert als anderswo?**

Das sehe ich anders. Wir Schweizer pflegen eine intensive Reisekultur. Und wir sind offen für andere Kulturen und Lebensweisen – das gilt auch für die mediterrane Gelassenheit. Generell

## **Zur Person**

Der 51-jährige Kajo Bischof wuchs in Zug auf. Als Erstausbildung absolvierte er eine Lehre als Goldschmied. Nach fünf Jahren im Beruf und einer Reise nach Australien/Neuseeland stiess er auf ein unscheinbares Inserat in der Zeitung: Goldschmied in Bolivien gesucht. Kajo Bischof meldete sich und arbeitete anschliessend fast acht Jahre dort. In dieser Zeit baute er sein Sprach- und Kulturwissen aus. Im Jahr 2003 folgten dann die Rückkehr in die Schweiz und der Einstieg in die Vogelsanger Weine AG. Nach zehn Jahren in der Geschäftsleitung übernahm Kajo Bischof die Weinhandlung per 1. Januar 2023 schliesslich von Gründer Dani Vogelsanger.

beobachte ich, dass Genuss und Achtsamkeit eher relevanter werden. Insbesondere bei der jüngeren Kundschaft.

**Als Händler muss aber nicht nur der Geschmack, sondern auch die Kasse stimmen.**

Das ist manchmal ein Spagat. Unser Grundsatz ist, dass das «Genuss-Leistungs-Verhältnis» stimmt. Wir fragen uns beim Ankauf: Ist dieser Wein wirklich so viel wert? Wenn wir dabei ehrlich sind, passt später auch das Angebot. Aber als Händler in einem so diversen Markt muss man sich auch spezialisieren. Wir sind diesbezüglich der Linie von Dani Vogelsanger treu geblieben.

**Die wäre?**

Wir sind im mittleren oder «sportlichen» Preissegment angesiedelt. Und bei uns gilt grundsätzlich: Qualität vor Quantität. Wir arbeiten gerne mit kleineren Winzern oder gar Start-ups zusammen. Am liebsten aus der Nähe.

**Gibt es denn überhaupt einen objektiv guten Wein?**

Puh, schwierige Frage (lacht). Klar ist: Ein 80-Franken-Wein ist nicht viermal besser als eine 20-Franken-Flasche. Das ist gar nicht möglich. Aber die Unterschiede sind doch gross und spürbar. Das betrifft Qualität und Geschmack, aber auch Produktionsweise und Marketing.

**Stellt die Kundschaft heute noch die gleichen Fragen wie bei Ihrem Start 2003?**

Es sind neue dazugekommen. Hauptsächlich bezüglich Bioproduktion, Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Kundschaft konsumiert heute bewusster als früher. Diese Entwicklung schätze ich sehr. Sie stimmt mit unserer Philosophie überein.

**Bereiten Ihnen die Gesundheitstrends und die Abnahme des Pro-Kopf-Konsums Sorgen?**

Nein. Zwar sind die Pro-Kopf-Zahlen rückläufig, dafür gönnt man sich heute eher einmal eine etwas teurere Flasche.

**Und inwiefern «plagen» Sie Pandemie und Teuerung?**

Erstaunlicherweise hat sich das Einkaufsverhalten unserer Kundschaft seit Corona bereits wieder eingependelt. Wir befinden uns heute auf dem Niveau von vor der Pandemie. Die Teuerung spüren wir aber natürlich überall. Das betrifft nicht nur uns, sondern auch Produzenten und Lieferanten. Dazu kommen Lieferverzögerungen – beispielsweise beim Glas. Glücklicherweise zeigt die Kundschaft Verständnis für die daraus resultierenden Preisanstiege von 5 bis 8 Prozent.

**Die Ostschweiz hat keinen Mangel an Weinhändlern. Wie stark ist die Konkurrenz?**

Ich sehe andere Weinhändler nicht als Konkurrenz. Im Gegenteil: Es ist doch toll, dass wir in der Ostschweiz so eine Vielfalt haben. Die «echte» Konkurrenz sind für mich der Grosshandel und die «Mikro-Weinhändler». Der Detailhandel setzt auf Quantität statt Qualität. Das zeigt sich bei den Preisen. Da können und wollen wir nicht mithalten. Auch Private, die selbst Wein importieren und ihn übers Internet verkaufen, gibt es immer häufiger.



Hier geht es zum vollständigen Interview:



# Erfolgreicher Partnerwechsel bei der **inspecta** **treuhand ag**

**Auf den 1. Januar 2023 ist der langjährige Partner und Mitinhaber der inspecta treuhand ag, Daniel Roth, «altershalber» als Partner zurückgetreten und hat seinen Aktienanteil seinem Nachfolger Philip Stark übergeben. Mit dieser Nachfolgelösung wird die Kontinuität in der strategischen und operativen Führung einer renommierten Ostschweizer Treuhandfirma weiterhin sichergestellt. Daniel Roth bleibt der «inspecta» als Mandatsleiter und Fachexperte weiter erhalten, ein weiterer positiver Effekt im Prozess der Nachfolgelösung.**

Die inspecta treuhand ag mit Sitz in St. Gallen wird von fünf gleichberechtigten Partnern geführt und ist seit über 60 Jahren in den Bereichen Treuhand, Steuern und Revisionen erfolgreich tätig. Dabei hat sie sich von einer kleinen Treuhandfirma zur professionellen Anbieterin sämtlicher Treuhanddienstleistungen mit zurzeit 24 Mitarbeitenden weiterentwickelt. «Wir sind sehr erfolgreich unterwegs und haben uns in den letzten Jahren stetig weiterentwickelt» meint Christoph Rusch, CEO der inspecta treuhand ag. «Damit dies auch weiterhin so bleibt, haben wir den Nachfolgeprozess unseres langjährigen Partnerkollegen Daniel Roth mit der Anstellung von Philip Stark bereits vor Jahren aufgegleist. Mit Philip Stark haben wir einen weiteren Volltreffer in Richtung erfolgreiche Zukunft gelandet»

Philip Stark wurde am 11. Juli 1987 in Rorschach geboren. Während seiner Ausbildung zum dipl. Steuerberater NDS/HF und zum eidg. dipl. Treuhandexperten arbeitete er bei verschiedenen Treuhandfirmen in der Region St. Gallen, seit dem 1. April 2015 als Mandatsleiter bei der inspecta treuhand ag. Philip Stark wohnt in Horn und ist mit Eveline Stark verheiratet.

Gemeinsam haben sie eine kleine, 18-monatige Tochter. «Nebst der vielen Arbeit ist mir der Ausgleich mit der Familie sehr wichtig», sagt Philip Stark. «Sollte da noch etwas Zeit übrig bleiben, spiele ich sehr gerne Fussball, Tennis oder geniesse den Ausgang mit meinen Kollegen», fügt er schmunzelnd hinzu.

Die inspecta treuhand ag hat eine ideale Grösse erreicht, die es erlaubt, ihren Kunden alle Dienstleistungen rund um Treuhand, Revision und Steuern aus einer Hand anzubieten. «Wir sind froh, mit Philip Stark einen weiteren Fachexperten und tollen Arbeitskollegen im Partnerkollegium zu haben», berichtet Dr. Leodegar Kaufmann, Partner und Verantwortlicher für die Marktentwicklung bei inspecta. Der Umfang an gesetzlichen und regulatorischen Vorschriften verlangt heute in der Treuhandbranche immer mehr Fachspezialisten. Ein Berater allein kann heute alle fachlichen Details nicht mehr kennen. Das Risiko, etwas zu vergessen oder «nicht zu kennen», ist viel zu gross. «Unsere tägliche Aufgabe ist es, diese Fachkompetenzen zugunsten unserer Kunden zielgerichtet und nutzbringend einzusetzen, ohne die persönliche und nachhaltige Betreuung zu vernachlässigen», meint Dr. Leodegar Kaufmann weiter.

«Wichtig ist, dass unsere Kunden durch den für sie zuständigen Betreuer möglichst das ganze Leben lang begleitet werden können. Dieser kennt die unternehmerischen wie auch die privaten Gegebenheiten seines Kunden bestens und kann ihn dadurch proaktiv unterstützen. Wenn vertiefte Spezialkenntnisse gebraucht werden, können entsprechende Fachspezialisten bei uns intern beigezogen werden», erklärt Michael Wider, Partner und Steuerexperte bei inspecta.

Die inspecta bietet sämtliche Dienstleistungen rund um die Fachbereiche Buchhaltung, Lohnadministration, Revision, Steuerberatung, Nachfolgeregelungen, Umstrukturierungen, Notfallvorsorge aus einer Hand. «Mit AbaWeb verfügen wir über ein Buchhaltungsprogramm, wo Kunden von überall her per Internet auf ihre Buchhaltungs- und Administrationsdaten zugreifen und arbeiten können. Datensicherungen und lästige Updates können wir den Kunden so abnehmen. «Zudem können wir unsere Unternehmer/Unternehmerinnen jederzeit online unterstützen», bemerkt Michael Gossweiler, Partner und Verantwortlicher für Digitalisierung und Datensicherheit bei inspecta.

Die inspecta ist bei der Revisionsaufsichtsbehörde (RAB) als Revisionsfirma zugelassen und kann dank ihrer Grösse sämtliche Revisionsdienstleistungen erbringen. «Im Bereich Revision verfügen wir über langjährige Erfahrung. Wir beschäftigen insgesamt sieben zugelassene Revisionsexperten bzw. Revisoren. So können wir sowohl eingeschränkte als auch ordentliche Revisionen durchführen und die von der Revisionsaufsichtsbehörde geforderten internen Kontrollen, Weiterbildungen sowie die erforderliche Unabhängigkeit jederzeit sicherstellen. Für KMU sind wir eine echte Alternative zu den grossen Revisionsfirmen, wir bieten Kompetenz, administrativ sehr schlanke Prozesse und eine langjährige, persönliche Betreuung» erklärt Michael Wider, Partner und Verantwortlicher für den Bereich Revision.

Die inspecta hat sich auf die vier strategischen Geschäftsfelder KMU/Gewerbe Ostschweiz, Elektro-Installateure, Zahnärzte und Ärzte spezialisiert. «Branchenkompetenz und ein hervorragendes regionales Netzwerk zu Banken, Steuern und Behörden sind entscheidende Marktvorteile, welche wir über Jahre aufgebaut haben und immer weiterentwickeln», erklärt uns Dr. Leodegar Kaufmann abschliessend.

**inspecta**  
treuhand revision steuern

**inspecta treuhand ag**  
Rorschacher Strasse 304,  
9016 St. Gallen, Tel. 071 243 56 60,  
info@inspecta.ch, www.inspecta.ch



# Seminare im Herzen von St. Gallen

Das Einstein Congress ist das führende Kongresshaus der Ostschweiz und wurde im Rahmen des Swiss Location Award mehrfach zu den besten Kongresslocations der Schweiz gewählt. Die 14 eleganten Seminarräume und der einzigartige Einstein-Saal eignen sich ideal für Meetings, Hochzeiten und private Anlässe.

## Stilvolle Tagungsräume

Bereits beim Betreten des Gebäudes spürt man die inspirierende Atmosphäre, die im Einstein Congress herrscht. In 14 lichtdurchfluteten Seminarräumen und dem grosszügigen Einstein-Saal können Veranstaltungen mit bis zu 330 Personen durchgeführt werden. Dank verschiedener Bestuhlungsarten sind individuelle und dynamische Events mühelos realisierbar.

## Moderne Technik und Hybrid-Meetings

In den Räumlichkeiten ist moderne Technik installiert. Kabellose Übertragungen, Raumsteuerung, um die Bild-, Ton- und Lichtverhältnisse nach Wunsch anzupassen, und weitere Seminar- und Präsentationstechniken ermöglichen einen reibungslosen Ablauf von kleinen Sitzungen und grossen Kongressen. Eine digitale Lösung für Veranstaltungen bieten die Hybrid-Meetings für bis zu 50 Personen an. Die Teilnehmer sind vor Ort oder bequem von zu Hause aus live dabei.

Das Einstein –  
St. Gallen im Herzen

## Bankette

Genuss und Erlebnisse werden im Einstein St. Gallen auf hohem Niveau zelebriert. Vom gelassenen Firmenfest zur gemütlichen Familienfeier bis hin zu rauschenden Bällen und glanzvollen Märchenhochzeiten: Wir bieten den idealen Rahmen für Feiern aller Art mit bis zu 240 Personen.

## Unser Tipp:

Einstein-Gourmet-Bankette für bis zu 150 Personen

## Einstein St. Gallen

Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen  
Tel. +41 71 227 55 55, info@einstein.ch  
einstein.ch



# Der Paukenschlag des Frühlings

Schlag auf Schlag zieht jetzt der Frühling mit seinen augenfälligen Zeichen ins Land. Landwirte und Hobbygärtner haben ab Mitte März Hochbetrieb. Es ist die Zeit, wo die Böden zügig abtrocknen und damit gut bearbeitet werden können.

«Gertrud ist die erste Gärtnerin», besagt eine Bauernregel. Und sie hat recht. Denn am 17. März ist ihr Namens- tag. Das ist in etwa auch der Zeitpunkt, wo die sogenannte Grünlandtemperatur einen Wert erreicht hat, wo die Kulturen den Stickstoff aufnehmen können und mit der Photosynthese beginnen. Die Agrarmeteorologie bedient sich hierfür einer rechnerischen Ermittlung. Dabei werden alle positiven Tagestemperaturmittel ab Januar aufsummiert. Diejenigen vom Januar mit 0,5 multipliziert, jene vom Februar mit 0,75 und ab März den vollen Wert. Wenn die Summe von 200 Grad erreicht ist, beginnt das nachhaltige Pflanzenwachstum mit der Stickstoffaufnahme und der Photosynthese. In den letzten 20 Jahren hat sich dieser Termin um eine Woche auf Mitte März verfrüht.

Die Schneeglöckchenblüte hat bereits im Februar den Vorfrühling eingeläutet. Und die Stare sind auch schon zurück, kündigten damit pünktlich den ersten zaghaften Frühlingsvorstoss an. Doch die diesjährige Vegetationsentwicklung weist als Folge des sehr milden Winters derzeit einen Vorsprung von zwei Wochen auf. Seit 20 Jahren ist im Frühling eine rasante Verfrüfung der phänologischen Eintrittsdaten der Pflanzenentwicklung zu beobachten.



Hier geht es zum ausführlichen Bericht.



## «Domina ist ein schöner Job»

Nein, sie sieht nicht so aus, wie man sich allgemein eine klassische Domina vorstellt. «Wer mich auf der Strasse sieht, würde es mir nicht geben, dass ich einen Hang zum Sadismus habe», sagt «Ronja» über sich selbst. Im Podcast-Gespräch sagt sie, was den Reiz ausmacht.





# Erbrechts- revision 2023: Was heisst das für mich?

Das Erbrecht ist seit seinem Inkrafttreten im Jahr 1912 kaum verändert worden. Mit der am 1. Januar erfolgten Änderung des Erbrechts hat sich dies nun geändert. Das neue Erbrecht gibt Ihnen mehr Freiheiten, um über Ihr Vermögen bei Ihrem Ableben zu entscheiden.

Ist beim Versterben einer Person kein Testament oder kein Erbvertrag vorhanden, wird das Erbe nach den gesetzlichen Regeln des Erbrechts verteilt. Dieses hat sich seit der Erbrechtsrevision nicht geändert. Wünscht ein Erblasser hingegen, dass bestimmte Personen besonders vom Erbe profitieren sollen, muss zwingend ein Testament oder Erbvertrag aufgesetzt werden. Die Möglichkeiten, die sich mit einem solchen Dokument eröffnen, sind nun mit dem neu geltenden Erbrecht stark ausgeweitet worden.

Im bisherigen Recht galt, dass nur über einen Teil des Erbes frei verfügt werden kann. Den Nachkommen, den Ehegatten und den Eltern stand ein zwingender Anteil am Erbe zu, der sogenannte Pflichtteil. Mit dem neuen Erbrecht werden die Pflichtteile der Nachkommen reduziert und jener der Eltern ganz aufgehoben.

Die Parteien eines Erbvertrags konnten nach früherem Recht auch nach dem Abschluss des Vertrags ohne Weiteres Schenkungen vornehmen, wenn kein Schenkungsverbot im Vertrag vereinbart wurde. Mit der Erbrechtsrevision wurde im Gesetz nun eine Regelung diesbezüglich getroffen. Alle Schenkungen, die nach Vertragsschluss erfolgen, können durch die Erbenden angefochten werden, wenn sie nicht explizit im Erbvertrag erlaubt wurden. Bei einer Anfechtung würde die Schenkung wieder in die Erbmasse zurückfliessen.

Es sind weitere Anpassungen geplant. Der Bundesrat beabsichtigt, die Unternehmensnachfolge von Familienbetrieben einfacher zu regeln als bisher. Künftig soll es möglich sein, dass einem Erben oder einer Erbin das ganze Unternehmen im Erbfall zugewiesen werden kann. Sollte diese/r Begünstigte die Pflichtteile der Miterbenden nicht direkt auszahlen können, so wird neu die Möglichkeit einer Ratenzahlung gesetzlich gewährt.

Es lohnt sich Gedanken über die neuen Möglichkeiten zu machen und dies auch mit den Familienmitgliedern zu besprechen. Wir legen Ihnen nahe, die geplante Verteilung Ihres Erbes mit den neuen geltenden Bestimmungen abzugleichen und, soweit notwendig, anzupassen.

**Stefan Müller**  
sartorial rechtsanwälte ag  
www.sartorial.ch

**Dr. Michael Steiner**  
Vorsitzender der Geschäftsleitung  
acrevi Bank AG  
michael.steiner@acrevi.ch

# Positive Effekte der steigenden Zinsen

4,75 % in den USA, 3,0 % in Europa, 1,0 % in der Schweiz: Nach einer langen Negativzinsphase wurden die Leitzinsen weltweit Schritt für Schritt angehoben. Ziel war primär die Inflationsbekämpfung.

Daneben gibt es viele weitere positive Effekte: Sparerinnen und Sparer erhalten wieder Zinsen. Vorsorgesysteme können mit höheren künftigen Renditen rechnen. Die Immobilienmärkte werden nicht mehr so stark durch billiges Kapital verzerrt. Und schliesslich hat privates und staatliches Schuldenmachen wieder ein vernünftigeres Preisschild in Form des zu bezahlenden Zinses.

Neben der Inflation drosselt der höhere Zins die nominale Hochkonjunktur und die damit verbundene Überhitzung des Arbeitsmarkts – diese ökonomischen Bremsmechanismen tragen dazu bei, aktuelle negative Entwicklungen für Gesellschaft und Wirtschaft einzudämmen. Aus diesen Gründen bin ich sehr froh über die Rückkehr zu gesunden finanziellen Anreizen.

Aus Bankensicht bringen die steigenden Zinsen Chancen wie die Verbesserung des Zinsergebnisses. Sie bergen aber auch Risiken wie etwa höhere Ausfallrisiken bei Krediten oder tiefere Bewertungen an den Finanzmärkten, um nur die bedeutendsten zu nennen. Chancen oder Risiken – was überwiegt, lässt sich nicht allgemein sagen: Je nach Positionierung einer Bank fallen die konkreten kurz- und langfristigen Auswirkungen der Zinserhöhungen ganz unterschiedlich aus. Ich bin überzeugt, dass der Bankensektor aufgrund dieser neuen Ausgangslage in den kommenden Jahren Veränderungen erleben wird.

Die steigenden Zinsen begrüsse ich sehr, denn die positive und heilende Wirkung überwiegt in meinen Augen deutlich. Ich hoffe, dass die Schweizerische Nationalbank ihrem Kurs so lange als nötig treu bleibt. Wir als acrevis sind solide aufgestellt und schauen den zukünftigen Entwicklungen zuversichtlich entgegen.



# Einfach süss

Handgemachte Pralinés und Truffes gehören zum Businessalltag von Vittoria Kreis (\*1970). Zusammen mit ihrer Tochter Romina Hengartner (\*1992) führt sie das Unternehmen Praliné Scherrer in St. Gallen, das 12 Mitarbeitende beschäftigt.

Interview: Marcel Baumgartner, Bild: zVg.

## Vittoria Kreis, in drei kurzen Sätzen: Was zeichnet Ihr Unternehmen/Ihre Dienstleistung aus?

Meine Tochter und ich führen mit unserem Team die Chocolate Manufacture Praliné Scherrer: mit Herzblut, Erfolg und neuen Schokoladenkreationen. Wir stehen für Qualität, Frischprodukte und Liebe zum Detail. Give-aways sind unsere Spezialität, wir stellen für unsere Kunden einzigartige Geschenke her.

## Gab es in der Unternehmensgeschichte einen aus heutiger Sicht prägenden und sehr entscheidenden Meilenstein?

Den Mut zu haben, den eigenen Weg zu gehen – egal, was die anderen denken.

## Welche allgemeinen Entwicklungen oder Marktveränderungen hatten oder haben einen wesentlichen Einfluss auf Ihr Unternehmen?

Es hat immer Platz für Nischenprodukte. Wichtig ist, nie die Neugier verlieren und Spass haben an der Arbeit. Meine Tochter, gelernte Kauffrau und Absolventin des HSG-KMU-Seminars, ist als Mitinhaberin eingestiegen und will den Fokus stärker auf Bio, Vegan und Nachhaltigkeit ausrichten.

## Welche Visionen oder Ziele verfolgen Sie? Und wie nahe sind Sie schon an der entsprechenden Realisation?

In meinem Businessplan stand: In New York am Time Square steht in grosser Schrift Praliné Scherrer ... Das hat sich schlagartig geändert, als ich das erste Mal nach New York Pralinen liefern musste. Das war mir zu kompliziert und zu dramatisch, amerikanisch ... Neues Ziel ist: den

Markt in Zürich mit unseren Innovationen aufzuwählen.

## Wie ungeduldig sind Sie, wenn es um die Umsetzung einer guten Idee geht?

Ich bin nicht sehr geduldig, aber ich habe gelernt, dass ich delegieren muss und kann.

Ich muss nicht alles selbst machen. Diese Erkenntnis war die grösste Befreiung.

## Was beinhaltet für Sie eine gute und erfolgreiche Woche?

Wir sind schon sehr privilegiert, einer Arbeit nachgehen zu dürfen, die man liebt.

Mit der Familie kochen und essen macht mich sehr glücklich.

## Welche unerledigten Pendenzen oder bevorstehenden Aufgaben können Ihnen mitunter das Wochenende vermiesen?

Ich hasse Arbeiten rund um die Steuern, die MWST und den Abschluss.

## Und welche Frage inkl. Antwort, die hier nicht aufgeführt ist, fehlt noch zwingend?

Es sollten viel mehr Menschen den Mut haben, das zu machen, was sie gerne machen, und nicht das, was sie angeblich machen müssen. Die coolsten Innovationen werden meistens von Quereinsteigern realisiert.



# Vieles hat sich **geändert**, eines ist aber **geblieben**

Von einem 10-Mann-Betrieb zu einem Unternehmen mit 70 Mitarbeitenden: Die SternGarage blickt auf eine erfolgreiche Firmengeschichte zurück. Dennoch: Die Automobilbranche ist unter Druck, das geht auch an den Ostschweizern nicht vorbei. Wie man diese meistert? Antworten gibt Bruno Bischofberger, Patron der SternGarage.ch AG.

**In diesem Jahr wurden Sie mit dem Wirtschaftspreis ausgezeichnet. Insbesondere die Innovationen und die Mitarbeiterführung werden dabei beachtet. Wo zeichnet sich der Schwung, den ein solcher Preis nach sich zieht, besonders deutlich in Ihrem Unternehmen ab?**

Mit der Verleihung des Preises ging eine sehr positive und schwungvolle Welle durch die SternGarage.ch AG. Die Nomination wurde mit der ganzen SternGarage-Belegschaft in einem würdigen Rahmen gefeiert. Zusätzlich wurde eine Umfrage innerhalb des SternGarage-Teams durchgeführt, mit dem Ziel, möglichst die Wünsche, Ideen oder gar Erneuerungsvorschläge

der Mitarbeitenden zu erfahren. Das Echo war wirklich gut. Einiges wurde bereits umgesetzt, anderes wird geprüft. Wir wollen uns stetig verbessern. Die internen Prozesse wurden mit zusätzlichem Elan vorangetrieben. Zudem konnten mit der Preisverleihung ganz viele Kontakte geknüpft werden, die sich sehr positiv aufs Unternehmen auswirken.

**Der Preis war gleichzeitig auch ein Jubiläumsgeschenk. Vor über 50 Jahren traten Sie in den elterlichen Betrieb ein. Wie hat sich die Arbeit über all die Jahre verändert?**

Die SternGarage hat sich von einem 10-Mann-Betrieb zu einem Unternehmen mit 70 Mitarbeitenden entwickelt. Einzug hat die Automatisierung gehalten, körperschonende Hilfsmittel gehören zum Alltag. Ein Beispiel: Die Werkstatt-Mitarbeitenden müssen die Pneus erst bei der Montage ans Auto in die Hand nehmen. Dies ist dank eines innovativen Räder-Hotels möglich. Auch das Berufsbild hat sich stark verändert. Früher gab es einen Automechaniker, neu nennt sich der Beruf Automobil-Mechatroniker. Wie der Name es selbst schon vermuten lässt, hat

DER NEUE GLC SUV

READY FOR  
HYBRID DRIVING

JETZT BEI UNS PROBE FAHREN

**SternGarage.ch** SternGarage.ch AG, Auerstrasse 34, 9435 Heerbrugg, [www.sterngarage.ch](http://www.sterngarage.ch)

sich die Arbeit stark Richtung Elektronik verschoben. Herkömmliche mechanische Arbeiten haben dadurch abgenommen. Zudem werden auch aus wirtschaftlichen Gründen vorwiegend Teilkomponenten ausgetauscht und nicht mehr repariert. Der PC ist zu einem wichtigen Arbeitsmittel geworden. Was hingegen geblieben ist: Wir sind noch immer ein Familienbetrieb.

**Die Herausforderungen, welchen sich ein Unternehmen stellen muss, sind sehr vielfältig. Ihnen liegen Innovationen und Technologien am Herzen. Wie wichtig ist es für ein Unternehmen, mit der Zeit zu gehen?**

Enorm wichtig. Nachhaltige Mobilität, Softwarelösungen, optimierte Arbeitsprozesse, alternative Energien, Arbeitssicherheit – all diese Aufgaben begleiten uns tagtäglich. Wir versuchen hier immer, vorne dabei zu sein oder gar eine Leaderfunktion einzunehmen.

**Ihre Firma war die erste Tankstelle in der Region, die bleifreies Benzin angeboten hat. 60 Prozent des jährlichen Strombedarfs produzieren Sie selbst. Wie gross sind jeweils die Herausforderungen, die mit diesen Zielen einhergehen?**

Autos mit Katalysatoren brauchten bleifreies Benzin. Da das Angebot bei den Tankstellen noch nicht vorhanden war, mussten wir reagieren und haben die Tankstelle mit bleifreiem Benzin ergänzt. Gleich erging es der SternGarage mit den Euro-5-Dieselfahrzeugen. Diese brauchten einen Zusatz, der sich AdBlue nennt: eine ungiftige, geruchlose und synthetisch hergestellte Harnstofflösung, die für die Reduktion von Stickstoffemissionen eingesetzt wird. Also baute die SternGarage im Jahr 2007 die erste AdBlue-Tankstelle. Wir haben eine 150-kW-Photovoltaikanlage mit einem volumenstarken Salzspeicher installiert, verbunden mit einer intelligenten Steuerung. Mit dieser Investition decken wir etwa 60 Prozent unseres Strombedarfs ab. Zudem können wir Stromausfälle in den wichtigsten Bereichen mit dieser Anlage überbrücken und Vorteile bei der neu installierten Stromtankstelle nutzen.

**Sie planen einen Neubau auf dem ehemaligen Model-Areal in Au. Wie weit sind die Pläne inzwischen fortgeschritten?**

Die Umnutzung eines Teils des bestehenden Gebäudekomplexes erforderte diverse aufwändige Arbeiten. Die Räume mussten von den anderen Bestandbauten abgekoppelt werden. Die Laderampe wurde versetzt, die Wärmeezeugung erneuert und die Gebäudehülle grösstenteils energetisch optimiert. Hinzu kamen

Aufwendungen, wie die Planung und Umsetzung der Anforderungen an die neuesten Lärmschutz- und Brandschutzbestimmungen sowie elektrische Systeme und sanitäre Anlagen auf den neuesten Stand zu bringen. Weitere nicht vorhersehbare Arbeiten wie die Umlegung der Kanalisation oder Versetzung der Trafostation, da der Gebäudeteil, in dem sie sich befand, rückgebaut wurde, kamen hinzu. Dank einer guten Planung und Organisation all der vorangegangenen Arbeiten ist nun der schonende Rückbau der nicht verwendeten Hallen schon sehr weit fortgeschritten. Gleichzeitig wurde die Planung des Neubaus vorangetrieben. Dazu gehörte die Erarbeitung des erforderlichen Sondernutzungsplans. Die Vorprüfung ist im Kanton erfolgt und bestanden. Das Mitwirkungsverfahren ist abgeschlossen, sodass der Baueingabe nun hoffentlich nichts mehr im Wege steht.

**Die Automobilbranche ist unter Druck, welche Herausforderungen sind besonders im Vordergrund?**

Herstellerstandards, gesetzliche Vorschriften, technische Anforderungen – das sind nur einige der Schlagwörter, die für uns immer wieder eine Herausforderung darstellen und zu höheren Kosten führen. Diese können nur durch grössere Volumen gedeckt werden.



**SternGarage.ch AG**

Auerstrasse 34, 9435 Heerbrugg

Tel +41 71 727 79 79, mail@sterngarage.ch

sterngarage.ch

**Box zum neuen EQE SUV**

Der EQE SUV ist die Vielzahlvariante der EQE Limousine und gehört zu den geräumigsten Vertretern seiner Klasse. Dabei ist er kompakter als die Limousine. Abhängig von der Fahrzeugausstattung und Konfiguration sind Reichweiten von bis zu 590 Kilometern möglich. Die aktuelle Generation der Fahrassistenzsysteme umfasst zahlreiche Funktionen, die den Fahrer unterstützen. Das Fahrwerk des neuen EQE SUV umfasst eine Vierlenkerachse vorne und eine Raumlenerachse hinten. Hinzu kommen unzählige weitere Vorteile, die Ihnen unsere Verkaufsberater gerne erzählen. Schauen Sie bei uns vorbei! Ab Juni steht der EQE SUV auch für eine Probefahrt zur Verfügung.

# Auch die Transportbranche leidet unter dem Fachkräftemangel

Der Schweizer Nutzfahrzeugverband ASTAG wird nächstes Jahr 100 Jahre alt. Präsident der Sektion Ostschweiz und Fürstentum Liechtenstein ist seit 2022 der 37-jährige Tuggner René Steiner. Im Interview spricht er über die Herausforderungen seiner Sektion, was er sich vom neu zu wählenden Parlament wünscht, und er spekuliert darüber, wie wir Güter in 20 Jahren transportieren werden.

Interview: Michel Bossart, Bild: zVg.

## René Steiner, die ASTAG Ostschweiz hat rund 500 Mitglieder. Was bewegte diese im letzten Jahr besonders?

Im Jahr 2022 fand in Teilen unserer Branche ein Aufschwung statt. Dies führte dazu, dass oftmals nicht mehr genügend Ressourcen vorhanden waren, sowohl personell als auch teilweise bei den Fahrzeugen. Sehr lange Lieferfristen und überstrapazierte Lieferketten führten sowohl auf der Beschaffungsseite als auch im operativen Geschäft immer wieder zu Herausforderungen, die sich durch starke Spitzenbelastungen auswirkten. In der Car- und Taxibranche, die ebenfalls durch die ASTAG vertreten werden, war der Jahresverlauf nach den sehr schwierigen

Corona-Jahren wieder erfreulicher. Allerdings führten im letzten Jahr die Energiepreise, die Beschaffungskosten und die Löhne zu steigenden Kosten.

## Inwiefern belasten die hohen Energiepreise die ASTAG Ostschweiz?

Glücklicherweise konnte ein Grossteil der Energiekosten über den vor Jahren eingeführten Treibstoffzuschlag weiterverrechnet werden. In Bereichen, in welchem der Zu-beziehungsweise Abschlag noch nicht üblich war, konnte dieser eingeführt werden. Die Kundschaft unserer Mitglieder zeigte damit grösstenteils Verständnis für die herausfordernde Situation.

## Unterscheiden sich die Ostschweizer Bedürfnisse zum Beispiel von denjenigen der Sektion Genf oder Solothurn?

Die Herausforderungen in den einzelnen Kantonen sind ähnlich. Der Aufbau der Organisation mit Sektionen hilft jedoch, den Kontakt zu den lokalen Behörden, Entscheidungsträgern und Mitgliedern besser zu halten. Dadurch wird sichergestellt, dass regionale Themen gut abgedeckt werden. Auf nationaler Ebene setzt der Verband Schwerpunkte im verkehrspolitischen Bereich, so zum Beispiel bei der Weiterentwicklung der LSVA, in der Sozialpartnerschaft sowie der Nachwuchsförderung.

## Auf der ASTAG-Webseite ist zu lesen: «Oberste Maxime ist eine liberale Marktordnung für fairen Wettbewerb.» Wo und in welchen Situationen ist der Schwerverkehr Ihrer Ansicht nach zu sehr eingeschränkt?

Es gibt immer mehr Auflagen im Strassentransport. Dies führt dazu, dass der Betrieb komplexer wird. Leider werden Vorgaben oft nach ideologischen Vorstellungen gemacht, sodass sie in der Praxis nur mit grosser Kostenfolge umgesetzt werden können.

Ebenfalls führen neue Vorgaben zu Unsicherheiten. Ein Beispiel dazu ist die Weiterentwicklung der LSVA, welche erst nach starker Einflussnahme der ASTAG in eine annehmbare Richtung konzeptioniert wird.

## ASTAG-Präsident René Steiner:

«Die Kundschaft unserer Mitglieder zeigte grösstenteils Verständnis.»



### **2023 ist Wahljahr: Was wünscht sich Ihre Sektion vom neu zusammengesetzten Parlament?**

Es wäre schön, wenn das neue Parlament die Leistung des Logistik- und Strassentransportgewerbes weiterhin als unverzichtbarer Leistung der Schweizer Wirtschaft anerkennen würde. Dies beinhaltet, dass nicht nur einseitig die Bahn gefördert wird, sondern alle Transportmodi entsprechend ihrem volkswirtschaftlichen Beitrag gefördert oder zumindest nicht weiter eingeschränkt werden.

### **Fördert ASTAG auch die E-Mobilität im Schwerverkehr?**

Sehr viele Mitglieder der ASTAG – auch in unserer Sektion – leisten Pionierarbeit. Nicht nur Batteriefahrzeuge, auch Wasserstoff, Biogas oder E-Fuels sind Themen, die betrachtet werden sollten. Die ASTAG sieht sich als Wissensplattform: Das heisst, an Kongressen wie dem letztjährigen AS-Tag, Webinaren oder der Fachzeitschrift wird Fachwissen ausgetauscht. Im Rahmen der Weiterentwicklung der LSVA lobbyiert die ASTAG für Investitionssicherheit, so dass die Pionierarbeit auch finanziell tragbar ist.

### **Wie werden Güter in 20 Jahren durch die Schweiz transportiert?**

Generell wird immer häufiger und in kleineren Grössen geliefert, dies nicht nur im B2C-Geschäft, sondern auch im B2B-Bereich. Dies führt dazu, dass die letzte Meile immer wichtiger wird. Man kann dies auch gut am Wachstum der Kilometer- und Zulassungszahlen der Lieferwagen erkennen. Ebenfalls werden in 20 Jahren alternative Antriebe wohl stark verbreitet sein.

Weiter wird die Ko-Modalität eine wichtigere Rolle spielen.

### **Hat die Transportbranche in der Ostschweiz ein Nachwuchs- oder Fachkräfteproblem? Wenn ja, was wird dagegen unternommen?**

Der Mangel an Fachkräften ist in unserer Branche schon länger spürbar. Herausforderungen wie weiteres Wachstum der Logistikbedürfnisse oder die demografische Verteilung werden die Situation weiter verschärfen. Nebst der Lehrlingsausbildung setzen immer mehr Mitgliedsfirmen auf Quereinsteiger, die ausgebildet werden. Die ASTAG unterstützt dies entsprechend. Ebenfalls arbeitet der Verband mit der Armee zusammen, um sehr gut ausgebildete Motorfahrerinnen und Motorfahrer in unsere Branche zu bewegen.

«Sehr viele Mitglieder der ASTAG – auch in unserer Sektion – leisten Pionierarbeit.»

### **Was bringt jemandem aus dem Transportwesen eine ASTAG-Mitgliedschaft? Was sind die Vorteile?**

Die ASTAG setzt sich für die Interessen und Anliegen des Strassentransports ein, also Herausforderungen, die keine Firma alleine lösen kann. Der Verband nimmt Einfluss auf die Politik und wird als kompetenter Ansprechpartner wahrgenommen. Auch in der Aus- und Weiterbildung von Lehrlingen und Quereinsteigern ist die ASTAG aktiv. Als Mitglied profitiert man zudem von Beratungsunterstützung und Vergünstigungen.



## Die neue T-Klasse. Life gets big.

Das Raumwunder mit Platz für die ganze Familie und Raum fürs Leben.  
#lifegetsbig



# Die moderne Arbeitswelt der Thomann Nutzfahrzeuge AG

«New Work» ist bei der Thomann Nutzfahrzeuge AG nicht ganz neu. Seit rund 20 Jahren können die Mitarbeitenden aus einer Vielzahl von Arbeitszeitmodellen wählen und von vielen Benefits profitieren. 2023 kam mit der Initiative «6 für 3» ein neues Modell für sechs Wochen Ferien hinzu.

Die neue freiwillige Ferienprämie «6 für 3» erlaubt es allen Beschäftigten, sechs Wochen Ferien zu erreichen. Kalkulatorisch basiert das Programm auf drei Jahren Betriebszugehörigkeit. Neu eintretende Mitarbeitende können die zusätzlichen Ferientage allerdings bereits ab dem ersten vollen Kalenderjahr beziehen. «Eine tolle Sache», sagt dazu Marco Brem, der seit zwölf Jahren als LKW-Mechaniker bei Thomann wirkt. «Grossartig finde ich, dass man die Ferientage auch zusammenzählen und dann ein längeres Sabbatical einlegen kann», ergänzt der 47-Jährige. «Wer streng arbeitet, soll auch genügend Erholungszeit haben, und zudem belohnen wir die Treue zur Firma», erklärt Firmen-CEO Luzi Thomann die Motive, die Ferienprämie «6 für 3» einzuführen. Das Programm ist übrigens beidseits freiwillig: Unternehmensseitig existieren keinerlei gesetzliche Anforderungen und die Mitarbeitenden können über ihr Mitmachen frei entscheiden.

## **New Work seit Langem konkret gelebt**

«Ein modernes Verständnis von Arbeit angesichts von Globalisierung und Digitalisierung legen wir schon länger an den Tag, nur haben wir den Begriff New Work nicht gekannt», lächelt Thomann. Die entsprechenden Werte wie Flexibilität, Freiheit und Selbständigkeit hat das Unternehmen in Massnahmen wie

Arbeitszeitmodelle und Zusatzbenefits umgesetzt. «Individuellen Bedürfnissen kommen wir mit 40 Arbeitszeitmodellen entgegen», erläutert die Mitinhaberin und Personalverantwortliche Beatrix Thomann. Mit Samstagseinsätzen einen Wochentag freihalten? In dreieinhalb Tagen das gewünschte Pensum absolvieren? Das sind nur zwei Beispiele, wie Mitarbeitende Berufliches und Privates unter einen Hut bringen können. Auch Mechaniker Marco Brem nutzt eines der Arbeitszeitmodelle, indem er sein Wunschpensum innerhalb von vier Tagen absolviert. «Das passt mir für meine Zeitgestaltung gut», zeigt er sich dankbar. Noch spezieller und wohl einzigartig im Markt ist das Lohn-/Ferienmodell für Werkstattmitarbeitende namens PayAway®. Es ermöglicht dem Mitarbeitenden seine ganz persönliche Wahl zwischen mehr Lohn und mehr Ferien, dies in einem Bandbreitenkonzept; mit PayAway sind bis zu 40 Ferientage/Jahr möglich.

## **Lohn und Ferien sind nicht alles**

«Als Familienunternehmen tun wir viel für ein gutes internes Klima. Auch das gehört zum Ziel, ein Arbeitgeber mit Zugkraft zu sein», erläutert Thomann. «Wertschätzung» ist einer von vier Unternehmenswerten und «Passion statt Standard» der oberste Leitsatz. «Passion ist unser Zauberwort für die Kundenbegeisterung, und dafür braucht es das aktive Mitgestalten aller Beschäftigten», betont der Firmenchef. Entsprechend intensiv können sich die Mitarbeitenden einbringen, entfalten und jenseits von Routine teamorientiert auf das gemeinsame Firmenziel hinarbeiten.

Auch jenseits des Kernthemas Lohn und Ferien bietet Thomann den Mitarbeitenden eine ganze Reihe vorteilhafter Arbeitgeberleistungen. So zum Beispiel Weiterbildungsprogramme,

Mehr Meer: Die neue Thomann-Ferienprämie «6 für 3» macht sechs Wochen Ferien möglich.



SWISS  
ARBEIT  
GEBER  
AWARD



TOP ARBEITGEBER 2022

Kategorie 100-249  
Mitarbeitende

Treueprämien, freiwilligen Vaterschaftsurlaub und Prämien für die Vermittlung neuer Mitarbeitender. Sehr beliebt sind die massiv verbilligten Ferienmöglichkeiten in Graubünden oder die Nutzung des firmeneigenen Wohnmobils.

#### Ausbildner aus Überzeugung

Von jeher ist das Engagement für den Berufsnachwuchs ein zentrales persönliches Anliegen von CEO Thomann. Die Firma bildet Lernende in fünf Autoberufen aus. Im Jahr 2018 hat man das Gütesiegel «Top Ausbildungsbetrieb» erreicht. Als solcher begleitet man die Lernenden auf dem Weg zu echten Persönlichkeiten in der Arbeitswelt, wobei Eigenverantwortung und Selbständigkeit im Vordergrund stehen. «Statt nur in die Ausbildung von Fachkräften investieren wir in Menschen», bringt es der Lernenden-Verantwortliche Sepp Zraggen auf den Punkt.

#### Ständige Weiterentwicklung

Das Instrumentarium des Thomann-Personalwesens wird ständig ausgebaut, da gute Mitarbeitende in ausreichender Zahl eine zentrale unternehmerische Erfolgsvoraussetzung sind. So sind zum Beispiel Tools im Einsatz, die das kompetenzorientierte Lernen sowie die Feedback- und Feedforward-Kultur im Arbeitsalltag verankern. Dazu führt man derzeit das System «Flowit» ein, welches das klassische jährliche Mitarbeitergespräch in einen permanenten Echtzeitprozess umwandelt. «So wollen wir den Puls der Mitarbeitenden noch besser fühlen», kommentiert Thomann. Auch ein Digital-Coach hilft mittels künstlicher Intelligenz mit, die Ziele zu erreichen.

#### Kundennutzen immer im Fokus

«Am Ende dient alles, was wir tun, also inklusive New-Work-Massnahmenpaket, dem grösstmöglichen Nutzen für die Kundschaft», bemerkt der Thomann-Chef. Die fünf Thomann-Betriebe wollen den Auftraggebern ein Maximum an Strassenzeit für ihre Fahrzeuge gewährleisten, also die «Ausfallzeiten» für Services und Reparaturen so minimal wie möglich halten.

**THOMANN**  
NUTZFAHRZEUGE AG  
SCHMERIKON · CHUR · FRAUENFELD · ARBON

#### Thomann Nutzfahrzeuge AG

Allmeindstrasse 10, 8716 Schmerikon  
Tel. +41 55 286 21 90, info@thomannag.com  
www.thomannag.com

#### Innovationspreis für moderne Arbeitswelt

Letztes Jahr gewann Thomann den erstmals vergebenen Innovationspreis für eine moderne Arbeitswelt im Rahmen der 22. Swiss Arbeitgeber Awards. Das Projekt «New Work – ganzheitlich verstanden, konsequent gelebt» wurde als zukunftsweisend beurteilt und erreichte hohe Mitarbeiterbewertungen. Mit den Worten der Organisatoren des Swiss Arbeitgeber Awards: «Dieses Projekt überzeugt durch zielführende Massnahmen in den Bereichen Arbeitszeitmodell, Ferienmodell, Zusatzvorteil sowie proaktive Personalentwicklungstools mit künstlicher Intelligenz.»

# «Schlechte Transportunternehmer gibt es in der Schweiz keine mehr»



**Ehrliche Arbeit, ein gesundes, verkräftbares Wachstum – und weit weg von einer «Geiz ist geil»-Strategie – so rüstet sich die Hasler Transport AG für die Zukunft. Die Herausforderungen auf dem Markt spürt man auch da, will diesen aber mit individuellen Ansätzen begegnen, sagt Kurt Steiner im Interview.**

**Interview: Manuela Bruhin, Bild: Gian Kaufmann**

**Sie sind gesamtschweizerisch tätig. Wo können Sie sich besonders gut von der Konkurrenz abheben?**

Schlechte Transportunternehmer gibt es in der Schweiz keine mehr. Spätestens nach der Einführung der LSVA 2001 gab es eine massive Bereinigung auf dem Markt, was unserer Branche sicherlich «gut» tat. Wir sind ein familiengeführtes, mittleres Transportunternehmen mit vier Tochterfirmen in der Transportbranche. Die Pluspunkte gegenüber unseren Mitbewerbern sind sicherlich die unkomplizierte Arbeitsweise, verbunden mit der entsprechend hohen Qualität im Transport- und Logistikbereich.

**2016 haben Sie als erstes Transportunternehmen in der Schweiz das Frühscanning eingeführt. Wie wichtig sind solche Umsetzungen für das Unternehmen?**

Die Corona-Zeiten haben wir überraschend gut überstanden, teilweise sogar von den Lieferengpässen profitiert. Wie die meisten Lagerflächen in der Schweiz sind unsere Logistikstandorte, auch dank möglicher Lieferengpässe, sehr gut belegt. Es werden wesentlich mehr Rohmaterialien und Endprodukte eingelagert, damit

die Lieferkette nicht unterbricht. «Just in time» ist eher wieder in den Hintergrund gedrängt worden. Der Fachkräftemangel ist auch in unserem Betrieb ein ständiges Thema. Wir haben das Glück, auf viele langjährige und qualifizierte MitarbeiterInnen zählen zu dürfen. Zudem helfen unsere AHV-ler nach wie vor tatkräftig mit, dass der Betrieb am Laufen bleibt. Da haben wir eine wirklich tolle Mannschaft beieinander.

**Wie gehen Sie weiter mit den Herausforderungen um?**

Den Bereich Fachkräftemangel müssen auch wir proaktiv angehen. Bei uns können sich bewährte Fahrer der Kat B/BE intern weiterbilden und die Fahrprüfung C/CE anstreben. Die Kosten werden von der Firma übernommen. Im Gegenzug muss eine Verpflichtung von zwei Jahren eingegangen werden. Auch Lehrlinge im Bereich KV, Logistik und Strassentransportfachmann gehören zu unserem festen Mitarbeiterbestand. Ganz nach dem Motto: Wenn sich Personal nur schwer finden lässt, so müssen wir dieses eben noch mehr selber ausbilden. Und im geschäftlichen Bereich? Authentisch auftreten, ehrliche Arbeit abliefern und stets das positive Ziel der Qualität vor Augen haben. Dann kommt es gut. Dies verbunden mit einem gesunden, verkräftbaren Wachstum – und weit weg von der «Geiz ist geil»-Strategie.

# Ostschweizer Aushängeschild mit Anziehungskraft



**Die neue Halle 1 erweitert ab Frühling 2024 das Olma-Areal und bietet mehr Raum, mehr Flexibilität und mehr Ambiente für Veranstaltungen. Was sich heute noch als Grossbaustelle mitten in St. Gallen präsentiert, wird in einem Jahr als lebendiger Begegnungsort Fahrt aufnehmen.**

Die Halle 1 verleiht dem Areal der Olma Messen ein neues Gesicht. Mit der Erweiterung des Geländes bauen die Verantwortlichen auch die Dienstleistungen aus. Die Olma Messen entwickeln sich zur Full-Service-Anbieterin und erbringen im Veranstaltungsgeschäft das «Rundum-sorglos-Paket»: von der Konzeption über die Durchführung bis zur Nachbearbeitung. Die Wertschöpfungskette wird nicht nur länger, sondern auch mit Emotionen aufgeladen.

#### **Location mit Bestsellerpotenzial**

Die neue Halle 1 wirkt anziehend, noch bevor sie fertiggestellt ist. Der Sale läuft auf Hochtouren und dies mit Erfolg: über 240 Offertenanfragen im Jahr 2022, zahlreiche unterzeichnete Verträge mit Ostschweizer Unternehmen und eine prognostizierte Auslastung für die Jahre 2024 und 2025 von über 50%. Unternehmen, welche für Generalversammlungen oder Firmenfeste ein einzigartiges Setting wünschen, zählen auf die neue Ostschweizer Nummer 1.

#### **Messen, Generalversammlungen, Festivals und mehr**

Was wird in der neuen Halle 1 dereinst stattfinden? Diese oft gestellte Frage bringt eine klare Antwort mit sich: Für Messen, grössere Firmenanlässe und Festivals eignet sich das Ambiente hervorragend. Positiver Nebeneffekt: Während genau solche Veranstaltungen neu in der Halle 1 glänzen, stehen die Türen der Halle 9 den Kongressgästen offen. Eine kompakte Auslastung durch die gezielte Ansprache der fünf Geschäftsfelder (Corporate Events, Kongresse/Tagungen, Kultur, Sport und Gastmessen) bringt mehr Auslastung, mehr Umsatz, mehr Gäste, mehr Community, mehr Begegnungen, mehr Emotionen.

Die Olma Messen St. Gallen sind ein relevanter Wirtschaftsfaktor in St. Gallen und darüber hinaus. Jede und jeder, kleine und grosse Unternehmen, Verbände und Private können Teil der Olma Messen werden. Alle Informationen zu den Olma-Aktien: [www.olma-aktien.ch](http://www.olma-aktien.ch)

Bei dieser Publikation handelt es sich um Werbung. Den Prospekt finden Sie auf [olma-aktien.ch](http://olma-aktien.ch).



Weitere spannende Hintergründe finden Sie im Video-Interview mit Christine Bolt, Direktorin der Olma Messen St. Gallen.

# Trotz Fluchen und Weinen: **Aufgeben kam** für sie **nie in Frage**

Josephin Habermann und Markus Brülisauer haben vor über drei Jahren den Schritt gewagt und sind nach Finnland ausgewandert. Heute besitzen sie 33 Schlittenhunde, ein Camp – und blicken im Interview zurück auf drei bewegende, herausfordernde, schöne und überwältigende Jahre.

Hier geht es zum Interview:



# «Alles aus einer Hand, damit sich unsere Kunden auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können.»

Wohl kaum eine Berufssparte hat sich in den vergangenen Jahren so stark gewandelt wie die Reinigungsbranche. Insbesondere gelernte Fachleute in der Unterhaltsreinigung sehen sich heute mit ganz anderen Herausforderungen konfrontiert als früher. Johannes Hofstetter, Niederlassungsleiter bei der Honegger AG in St. Gallen, äussert sich im Interview über neue Technologien und weshalb der Mensch nach wie vor im Mittelpunkt steht.

**In diesem Jahr steht für die Honegger AG das 75-Jahre-Jubiläum an. Seit der Gründung wurden viele Meilensteine erreicht. Worauf sind Sie besonders stolz?**

Es gibt in der Reinigungsbranche viele Unternehmen, die ein oder zwei Jahre bleiben und anschliessend wieder vom Markt verschwinden. Die Honegger AG kann sich bereits seit 1948 behaupten. Dieser Erfolg ist einerseits das Verdienst unserer Vorgänger und andererseits darauf zurückzuführen, dass mit Verwaltungsratspräsident Stefan Honegger nach wie vor ein Vertreter der Gründerfamilie im Unternehmen tätig sowie sehr nahe beim Team ist. Er ist es denn auch, der viele unserer Innovationen vorantreibt.

**Welche Innovation haben Sie aktuell in der Pipeline?**

Zum Beispiel das Projekt WashTec AG: Unser Unternehmen ist das erste in der Branche, welches über eine eigene Zentralwäscherei verfügt. Unsere schweizweit 23 Niederlassungen hatten bisher jeweils eine eigene Industriemaschine; nun können sämtliche Verbrauchsmaterialien an einem Ort aufbereitet werden. In Niederbipp BE, dem Standort der WashTec AG, gibt es eine Kläranlage, welche das verschmutzte Wasser wieder aufbereitet und in den Kreislauf einfügt. Das macht ökologisch Sinn, und weil sich alles an einem Ort befindet, können Abläufe



besser strukturiert werden. Ich bin sehr stolz, bei der Honegger AG in einem sehr innovativen Unternehmen zu arbeiten. Und ich freue mich darüber, dass wir in St. Gallen auf ein sehr motiviertes Team zählen, das jeden Tag Vollgas gibt.

## **Heute beschäftigt die Honegger AG über 6500 Mitarbeitende an 23 Standorten.**

### **Wie hat sich die Arbeit über all die Jahre verändert?**

Die Wahrnehmung der Reinigung hat sich sicherlich verändert. In den 90er-Jahren war noch salopp von der «Putzfrau» oder dem «Putzmann» die Rede. Heute haben die Berufsleute einen anderen Stellenwert und eine höhere Wertschätzung, was wir natürlich sehr begrüssen. Auch die Arbeitstechniken und -abläufe haben sich entwickelt. Früher musste der Wischmopp in regelmässigen Abständen mühsam ausgewrungen werden. Heute ist das Reinigungsmittel bereits im trockenen Mopp integriert. Die Mitarbeitenden müssen nur noch das Wasser dosieren, was einen positiven Einfluss auf die Qualität, die Umwelt und die Effizienz hat. Die Maschinen sind zudem mittlerweile ökologischer und schneller geworden. Ausserdem hat die Digitalisierung einen sehr viel höheren Stellenwert: Wir haben verschiedene digitale Systeme im Einsatz, so zum Beispiel CAFM (Computer-Aided Facility Management).

### **Die Vision der Honegger AG – und das wird kein Zufall sein – lautet seit 2021 denn auch: «Wir sind der digitale Schweizer Gebäudedienstleister.» Wo zeigt sich diese führende Rolle besonders deutlich?**

Dank der digitalen Instrumente können wir Gebäude optimal überwachen und erhalten. Aufschluss darüber, welche Räume bereits gereinigt wurden und welche Fenster oder Tische noch gemacht werden müssen. Zudem haben die Kundinnen und Kunden stets einen Einblick, wie die Arbeiten umgesetzt werden. Diese Nähe ist wichtig, um Bedürfnisse direkt abholen zu können, im Gespräch zu bleiben und Vertrauen zu schaffen. Zudem erhalten wir für unseren Arbeitsalltag wichtige Rückschlüsse: Wie rentabel arbeiten wir? Und was schaffen wir wann und wo? Ein weiterer Meilenstein unserer digitalen Transformation ist der Reinigungsroboter Marvin. Dieser ist besonders für grosse Flächen geeignet und kann sich auf Hindernisse wie beispielsweise Schwellen einstellen und die Höhe entsprechend anpassen. Früher war die Ansicht verbreitet, dass Roboter eine Gefahr für die Mitarbeitenden sind, heute weiss man es besser: Sie nehmen uns die Arbeit nicht weg, sondern entlasten uns und machen uns flexibler. Für uns bei der Honegger AG ist klar: Der Mensch steht

weiterhin im Mittelpunkt, denn unsere Mitarbeitenden sind unsere stärkste Kraft.

### **Vom Facility Management bis zur Reinraumreinigung: Welches ist Ihr wichtigstes Aufgabengebiet?**

Im Bereich Facility Management wachsen wir stetig. In St. Gallen machen Unterhaltsreinigungen aktuell etwa 70 Prozent unseres Portfolios aus. Dieses Aufgabengebiet kann sich laufend zum FM-Mandat weiterentwickeln, indem etwa Umgebungsarbeiten wie Rasenpflege oder Liftservice dazukommen. Dies ist sowohl für die Kundinnen und Kunden als auch für uns als Dienstleister attraktiv, weil alle Services aus einer Hand kommen. Als einzelner Ansprechpartner können wir sämtliche anfallenden Arbeiten koordinieren und die Kunden können sich voll und ganz auf ihr Kerngeschäft konzentrieren.

### **Welche Kunden betreut die Honegger AG in der Ostschweiz?**

Das ist sehr breit gefächert und reicht von Verwaltungsgebäuden über Banken bis hin zu Grossbäckereien und Hochschulen. Dabei ist für uns besonders spannend, dass sich die Voraussetzungen von Kunde zu Kunde unterscheiden. Deshalb ist die Anfangszeit bei einem neuen Mandat häufig sehr intensiv, bis sich alles eingespielt hat. Anschliessend profitieren beide Seiten von einer meist langjährigen Zusammenarbeit.

### **Fachkräftemangel, Corona, Lieferengpässe: Die Wirtschaft muss sich aktuell vielen Herausforderungen stellen. Welche beschäftigt Sie derzeit besonders stark?**

Die Corona-Zeit war happig, weil wir sehr viele Fitness- und Gastrokunden betreuen. Die langen Schliessungszeiten hatten zur Folge, dass auch wir andere Voraussetzungen hatten. Unser wichtigstes Ziel war dabei stets, keine Mitarbeitenden entlassen zu müssen. Das ist uns gelungen, und rückblickend können wir sagen, dass uns die Corona-Zeit zusammengeschweisst und als Unternehmen gestärkt hat. Aktuell haben wir wie alle anderen Mitbewerber mit der Inflation und Preisanpassungen zu kämpfen. Zudem spüren wir die Lieferengpässe: Reinigungsmittel sind dadurch bis zu 80 Prozent teurer geworden. Auch die Löhne wurden um 3 Prozent angepasst, weshalb wir in der Folge unsere Dienstleistungspreise erhöhen mussten. Dabei haben wir versucht, mit unseren Kundinnen und Kunden zusammen partnerschaftliche Lösungen zu finden. Es war für uns schön zu sehen, wie gross das Verständnis seitens der Kundschaft für diesen Schritt war.

**Wie sieht es im Bereich der Fachkräfte aus?  
Können Sie freie Stellen noch besetzen?**

Auch wir spüren den Fachkräfte- oder besser gesagt den Arbeitskräftemangel. Seit der Corona-Pandemie sind weniger potenzielle Mitarbeitende am Markt. Wenn wir ein neues Objekt bewirtschaften, fanden wir früher schneller Mitarbeitende, als dies heute der Fall ist. Der Rekrutierungsaufwand ist auf jeden Fall gestiegen, aber das ist es uns wert: Denn für uns als Unternehmen ist es entscheidend, ein attraktiver Arbeitgeber zu sein und zeitgemässe Anstellungskonditionen bieten zu können. Sodass wir nicht nur geeignete neue Kandidatinnen und Kandidaten rekrutieren, sondern auch unsere bestehenden Mitarbeitenden halten können.

**Welche wichtigen Ziele und Projekte nimmt die Honegger AG demnächst in Angriff?**

Derzeit beschäftigt uns die Umstellung auf elektrisch betriebene Fahrzeuge. Bei uns in St. Gallen ist das erste Auto eingetroffen – weitere



**Johannes Hofstetter**

Als Niederlassungsleiter bei der Honegger AG ist es das Ziel von Johannes Hofstetter, mit seinem Team den grösstmöglichen Kundennutzen anzubieten. Es wird eine langlebige Kundenbeziehung angestrebt, die in der Region Ostschweiz gut verankert sein soll.

«Die Kunden sollen erkennen, dass unsere Dienstleistungen nicht nur Lippenbekenntnisse sind.» So lautet das Motto des 46-jährigen Betriebsökonomen, der seit dem Jahr 2019 die Niederlassung St.Gallen mit 350 Mitarbeitenden führt.



werden folgen. Insgesamt sind 90 Fahrzeuge in der Bestellschleife. In diesem Jahr soll der Anteil der Elektroautos gesamtschweizerisch 60 Prozent betragen. Zudem werden wir künftig über eine eigene Ladestation verfügen. Natürlich werden auch unser Wachstum und die Digitalisierung weiterhin grosse Themen sein. Es ist uns ein grosses Anliegen, unsere Dienstleistungen, Arbeitstechniken und -vorgänge laufend zu verbessern. Nur so können wir neue Mandate und Kunden gewinnen – und für unseren Service begeistern. Gerade in unserer Branche bedeutet Stillstand nämlich auch Rückschritt. Und da halten wir aktiv dagegen.



# Nichts (nur) für Körnlipicker

Für Tofu muss kein Regenwald abgeholzt werden. Schon gar nicht für den Tofu von Ensoy. Die Sojabohnen in Bioqualität wachsen nämlich im Thurgau und werden in Muolen zu Tofu verarbeitet. Vor knapp zwei Jahren hat Lukas Rösch damit angefangen und freut sich, dass sein Tofu nicht nur in der Ostschweiz auf Gegenliebe stösst.

Text: Michel Bossart, Bild: zVg.



Die Geburtsstunde des Thurgauer Tofus aus dem Haus Ensoy (ein Kofferwort aus dem englischen «enjoy» und «soy») war im Juli 2021. Damals sei aus einer Küchenidee ein Start-up mit Ambitionen geworden, erzählt Gründer Lukas Rösch.

Der 28-jährige Thurgauer mit betriebswirtschaftlichem Hintergrund möchte nicht nur mit der Produktion von Tofu durchstarten, sondern auch das Image von Tofu aufpolieren. Er sagt: «Seit Tofu in den 1980er-Jahren aufgekommen ist, assoziieren viele Menschen das Sojaprodukt mit Körnlipickerinnen und Wollsockenträgern. Aber für uns ist der Fall ganz klar: Tofu ist das Lebensmittel des 21. Jahrhunderts. Tofu ist lecker, vegan und nachhaltig.»

Oft sei auch zu hören, Tofu schmecke wie Gummi oder Schuhsohle. Rösch, der sich selbst weder als Vegetarier noch als Veganer, sondern als Flexitarier bezeichnet, entgegnet darauf: «Es gibt tatsächlich Tofuprodukte, die nah am Gummi sind. Darum ist uns wichtig, dass unser Produkt auch bei langem Braten noch zart und geschmeidig bleibt.»

Das vor zwei Jahren in Amriswil gegründete Start-up ist letzten September nach Muolen umgezogen und bietet sieben Personen eine (Teilzeit-)Arbeitsstelle. Als Gründer und Geschäftsführer arbeitet Rösch für den Erfolg seiner Firma beinahe rund um die Uhr. «Nicht weil man aktuell schon so viel damit verdient, sondern weil einfach viel zu tun ist», lacht er. Mit dem Geschäftsgang ist er aber zufrieden und für die Zukunft zuversichtlich: Derzeit beliefert Ensoy über 100 Läden und Restaurants vorwiegend in der Ostschweiz. Doch das Netzwerk wächst stetig und der Thurgauer Biotofu ist zum Beispiel auch in Zürich, Bern, Luzern oder Basel zu haben. Etwa ein Viertel der Verkäufe gehe im Direktvertrieb – über den Webshop – an die Kundschaft.

Lesen Sie hier den vollständigen Bericht:



# Kartause Ittingen

## Natur, Kultur und Genuss

Seminarhotel  
mit Inspiration

[www.kartause.ch/  
de/seminar](http://www.kartause.ch/de/seminar)



RESPONSIBLE HOTELS  
OF SWITZERLAND

Kartause Ittingen · Hotel, Kultur- und Seminarzentrum  
CH 8532 Warth · [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)

# Eventreiche Region St. Gallen-Bodensee

Die weltoffene Wissens-, Kultur- und Messestadt St. Gallen überzeugt durch ein vielfältiges Angebot für Kongresse und Events.

Die Region St. Gallen ist mit ihren weltweit führenden Unternehmen, der Universität St. Gallen und dem UNESCO-Weltkulturerbe Stiftsbezirk St. Gallen der Schweizer Schmelztiegel der Wirtschaftsgeschichte. Die malerische Altstadt ist der perfekte Hub für Veranstaltungen.

St. Gallen wartet 2023 mit einem reichen Eventkalender und grossartigen Kongressen auf. Von wissenschaftlichen bis lehrreichen Veranstaltungen wird das Fachpublikum begrüsst und erlebt die Ostschweizer Gastfreundschaft hautnah.

Im Mai ist die internationale Konferenz der Polymer Processing Society in der 38. Auflage in der Olma-Messe geplant. In den Sommerferien werden Lehrpersonen und pädagogisches Fachpersonal zu praxisbezogenen Weiterbildungskursen des 132. Sommercampus von Schule und Weiterbildung Schweiz eingeladen.

Die Messehighlights sind altbekannt: Offa, Olma sowie die neue Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft.

## Olma-Halle 1: Erstnutzung steht an

Der Neubau der Olma-Halle 1 befindet sich auf der Zielgeraden. Im Rahmen der Olma im Oktober 2023 wird erstmals eine Teilnutzung der fast fertiggestellten Halle möglich sein. Ab der Eröffnung im März 2024 werden in der neuen Halle 1 vor allem bestehende und neue Messen der Olma Messen St. Gallen, grosse Firmenanlässe wie Generalversammlungen oder Mitarbeiterfeste und Festivals stattfinden. Für Kongresse stehen dank der zusätzlichen Fläche der Halle 1 mehr Kapazitäten in der Halle 9 zur Verfügung. Der Verkauf läuft auf Hochtouren. Die prognostizierte Auslastung für die Jahre 2024 und 2025 liegt bereits heute bei über 50 Prozent.

## St. Gallen Convention Bureau

In den Wirtschaftsklustern Gesundheit, Nutrition, Präzisionstechnik sowie ICT setzt die

Ostschweiz national wie auch international Akzente. Das dynamische Umfeld und das starke Kompetenznetzwerk sind gute Argumente, Veranstaltungen dort zu organisieren, wo Erfolgsgeschichten geschrieben werden. Das Convention Bureau St. Gallen-Bodensee dient hier als neutrale Anlaufstelle und unterstützt die Organisatoren mit zahlreichen Dienstleistungen.

### Für weitere Informationen (Medien):

#### St. Gallen-Bodensee Tourismus

Chiara Rossi, Leiterin St. Gallen Convention Bureau  
T +41 (0)71 227 37 16  
chiara.rossi@st.gallen-bodensee.ch

#### Genossenschaft Olma Messen St. Gallen

Nico Canori, Leiter Unternehmenskommunikation  
Splügenstrasse 12, 9008 St. Gallen  
T +41 79 571 50 30, nico.canori@olma-messen.ch

#### Gretz Communications AG

Ursula Krebs, Gere Gretz  
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern  
T +41 (0)31 300 30 70, info@gretzcom.ch



**Über St. Gallen-Bodensee Tourismus:** In der Ostschweiz wartet die Erlebnisregion St. Gallen-Bodensee mit einem abwechslungsreichen Angebot für jeden Geschmack auf. Die Kulturmetropole bezaubert mit einer malerischen Altstadt und einem reichen historischen Erbe. Der Stiftsbezirk mit seiner barocken Kathedrale und der weltberühmten Stiftsbibliothek gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe und gilt als Wahrzeichen der Stadt. Die Region ist bis heute geprägt durch ihre reiche Textilgeschichte. Haute Couture, Stoffe und Spitzen aus St. Gallen werden auf den Laufstegen von Paris über Milano bis New York präsentiert. Ein reges Kulturleben, ein vielfältiges MICE-Angebot und eine intakte Natur für Outdoor-Aktivitäten sowie Rundreisen machen den Reiz dieser schönen Gegend zwischen Bodensee und Appenzellerland aus. Zudem sprechen zahlreiche kulinarische Spezialitäten wie die vier B (Bratwurst, Bürli, Biberli, Bier) für einen Aufenthalt in der Region.

# Ich habe keine Lust!



Eine Aussage, die wir nicht nur von Kindern kennen.

Altbundesart Ueli Maurer hatte keine Lust, ein Interview zu geben, Nemo hat Lust auf vieles, aber nicht auf das, und Samuel Beckett hat keine Lust, den Rest seines Lebens damit zu verbringen, Bücher zu schreiben, die niemand lesen wird.

Keine Lust haben. Reicht das, um etwas nicht tun zu müssen? Reicht es, um sich vor Aufgaben und Verantwortung zu drücken? Im Kleinen wie im Grossen. Was darf man erwarten, auch wenn jemand keine Lust hat?

Ich habe keine Lust – den Müll runterzubringen.

Ich habe keine Lust – am Sonntag zu arbeiten.

Ich habe keine Lust – zu helfen.

Ich habe keine Lust – so früh aufzustehen.

Ich habe keine Lust – mich mit Menschen wie dir zu unterhalten.

Ich habe keine Lust – mit anderen ein Bahnabteil zu teilen.

Ich habe keine Lust – meinen Beitrag zu leisten.

Ich habe keine Lust – hintenanzustehen.

Ich habe keine Lust – an Gott zu glauben.

Ich habe keine Lust – mich an die Regeln zu halten.

Ich habe keine Lust – der Umwelt Sorge zu tragen.

Ich habe keine Lust – ehrenamtlich zu arbeiten.

Ich habe keine Lust – zu beten.

Ich habe keine Lust.

Wo kämen wir hin, wenn alle keine Lust hätten?

**Andy Givel, Pallottiner  
Pfarradministrator der  
Seelsorgeeinheit Gossau**

## Ferrari 330 GT «Barnfind» by Niki Hasler AG

Auf diesem Foto sehen Sie ein Beispiel eines sogenannten «Scheunenfundes». Solche Autos werden meist per Zufall in einer alten Scheune gefunden, überdeckt mit Dreck und Staub der letzten drei Jahrzehnte. Ein solches Fahrzeug ist weder verkehrstauglich noch funktionstüchtig. Nachfolgende Schritte werden bei einer Restauration ausgeführt, die rund 3000 Stunden dauert, was einem Zeitraum von zirka 18 Monaten entspricht.

Von A–Z, wird einfach alles angeschaut und erneuert. Wichtig ist hierbei zu wissen, dass alles original sein muss. Der Ferrari wird exakt so restauriert, wie er damals die Fabrik verlassen hat.

Dafür hat in diesem Fall die Firma Niki Hasler AG die nötigen technischen Dokumente, originalen Muster und Kenntnisse.

Das Vorgehen, grob zusammengefasst: Alle Nummern finden und kontrollieren, damit alles original ist; Auto komplett zerlegen; Motor, Getriebe und Achsen revidieren; Aufhängung reinigen bis zum blanken Metall, kontrollieren und neu pulverbeschichten, verzinken, vernickeln; alle Verschleissteile revidieren; Karosserie und Chassis entkernen, kontrollieren, reparieren, Rostschutz und Lack anbringen; Chromteile neu verchromen; Interieur erneuern; Kabelbaum ersetzen; Aufhängung am Auto montieren; Motoren und Getriebe einbauen; Flüssigkeiten ersetzen; neue Seile einbauen; Einstellung Arbeit von Motorzündung und Vergaser.

**Dieses Fahrzeug ist vorübergehend in der  
autobau erlebniswelt in Romanshorn zu sehen.**



Hier geht es zu den bereits erschienenen Kolumnen von Andy Givel.



# Der Leuchtturm strahlt heller denn je

**Vor 15 Jahren öffnete die Shopping Arena ihre Tore. Ein Einkaufskomplex, wie ihn die Ostschweiz vorher nicht kannte. 55 Geschäfte und diverse Restaurants auf 50 000 m<sup>2</sup>. Kritische Stimmen fragten sich, ob ein solches Konzept in der Region funktionieren würde. Heute wissen wir: Es funktioniert – und wie. Im vergangenen Jahr konnte die Shopping Arena mit 230 Millionen sogar einen absoluten Umsatzrekord feiern.**

Auf diesem vorläufigen Höhepunkt kommt es nun zu einem personellen Wechsel. Der bisherige Centerleiter und «Gründervater» Marc Schäfer tritt in den Ruhestand und übergibt die Leitung der Shopping Arena an Fabienne Diez, die aktuelle Marketingleiterin. Auch sie ist seit Anfang an mit dabei und freut sich darauf, die Shopping Arena weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

## **Der Einkaufstempel als Wirtschaftsfaktor**

2022 zählte die Shopping Arena mehr als 4,25 Millionen Besucherinnen und Besucher. Das sind gut zehnmal mehr als eine andere Ostschweizer Attraktion – der Säntisgipfel – jährlich im Schnitt anzieht. Sicher, der Vergleich soll mit einem Augenzwinkern zu verstehen sein. Aber er zeigt, welche Bedeutung die Shopping Arena für die Ostschweiz hat. Hunderte von Arbeitsplätzen hängen daran. Für manches lokale Unternehmen ist sie das wichtigste Standbein, und für manche wie die Bäckerei Kuhn oder das Männerwerk der Ausgangspunkt für eine Expansion.

*«Wir sind stolz auf die vielen regionalen Unternehmen, die ihre Erfolgsgeschichte in der Shopping Arena starten konnten.»*

**Fabienne Diez**

«Unternehmen aus der Region spielten für uns von Anfang an eine grosse Rolle. Sie geben uns ein klares Profil und wir sind sehr stolz auf die Erfolgsgeschichten, die hier begonnen haben», freut sich Fabienne Diez. «Das Ziel, lokalen Unternehmen eine Chance zu geben, verfolgen wir auch heute noch. Gerade erst im November hat Oliver Scheuber bei uns das Restaurant Arena eröffnet und wir freuen uns auf die innovativen Ideen dieses jungen St. Galler Talents.»

## **Die Shopping Arena als Schmelztiegel**

Ein Geheimnis des Erfolgs ist der Angebotsmix. «Es muss für alle etwas dabei haben», meint Marc Schäfer, «denn nicht alle Formate laufen immer gleich gut, weil sich die Bedürfnisse und die Umstände schnell ändern können. Darum optimieren wir den Mix laufend, um für alle Besucherinnen und Besucher attraktiv zu sein.» Der letzte grosse Umbau mit den neuen Filialen von Coop, Aldi und dem Müller-Drogeriemarkt hat der Shopping Arena nochmals einen kräftigen Schub verliehen. Neu ausgerichtet wurde auch die Gastronomie. Das 2019 eröffnete Kafi Schatz hat sich mit seinen Kaffeespezia-





«Wir denken jeden Tag darüber nach, wie wir das Erlebnis Shopping Arena noch besser machen können.»

Marc Schäfer

«Bald werden wir 96% unseres Energiebedarfs aus nachhaltigen Quellen decken können.»

Ronny Hofmann



litäten schon eine grosse Fangemeinde aufgebaut. Mit günstigen Angeboten und der beliebten Kinderecke punktet das neue Coop-Restaurant vor allem bei Familien, die sich eine kurze Pause vom Shopping-Vergnügen gönnen möchten. Zuletzt kam im November 2022 das Restaurant Arena dazu. Nach dem erfolgreichen Start wird das Arena-Team mit regelmässigen Events die Shopping Arena in Zukunft auch abends zu einem «Place to be» machen.

#### Bald mit 96% grüner Energie

An der Tatsache, dass ein Center in der Grösse der Shopping Arena viel Energie braucht, wird sich nichts ändern. Bei Wincasa, die für den Betrieb der Shopping Arena verantwortlich ist, ist man sich dieser Verantwortung bewusst. Ronny Hofmann, als Real Estate Area Director bei Wincasa auch für die Shopping Arena zuständig, verfolgt verschiedene Projekte: «Wir werden in den nächsten Jahren rund 8 bis 9 Millionen Franken in die Anbindung an Fernwärme investieren. In Kombination mit verschiedenen anderen Massnahmen werden wir nach Abschluss des Projekts gut 96% des gesamten Energiebedarfs aus nachhaltigen Quellen decken können.» Auch bei der E-Mobilität ist die Shopping Arena ein Trendsetter. Seit 2022 sind die 56 Elektroladestationen in der vor Wind und Wetter geschützten, kürzlich komplett renovierten Tiefgarage ein vielgenutzter Service. Mit diesem Investment in nachhaltige Mobilität bietet die Shopping Arena die grösste E-Ladestruktur der Schweiz an und überflügelt damit sogar den bisherigen Spitzenreiter, den Flughafen Zürich.

#### Die Zukunft hat gerade begonnen

Die Shopping Arena ist nicht nur bekannt für ein attraktives Einkaufsangebot. Auch die vielen Anlässe, die in und um die Arena stattfinden, ziehen viele Besucherinnen und Besucher an. Für das Jubiläumsjahr haben Fabienne

Diez und ihr Team für die Besucherinnen und Besucher viele Events geplant: «Wir konnten im vergangenen Jahr langsam wieder Fahrt aufnehmen, nachdem wir während zweier Jahren auf fast alle Anlässe und Events verzichten mussten. In unserem Jubiläumsjahr dürfen sich unsere Besucherinnen und Besucher über zwei Monate hinweg über ein dichtes Event-Programm freuen, das die Shopping Arena noch unterhaltsamer macht, als sie es bereits ist.» Die Pläne gehen aber noch viel weiter. In den nächsten Monaten werden weitere, bisher in der Ostschweiz nicht vertretene Brands die Shopping Arena bereichern. Und wenn sich der Bundesrat Ende Jahr bei der Neuvergabe der Casino-Konzession für das Projekt mit dem Standort Shopping Arena entscheidet, heisst es an der Zürcherstrasse schon bald: «Faites vos jeux.» Das Spiel geht immer weiter. Freuen wir uns darauf.

## SHOPPING ARENA

Shopping Arena

Zürcherstrasse 462, 9015 St. Gallen

Tel. 071 314 13 13, info@shopping-arena.ch

shopping-arena.ch

# «Was wir **planen**, können wir auch **umsetzen**»

**Die meisten Unternehmen können heutzutage gar nicht mehr ohne IT-Systeme arbeiten. Doch der Einsatz dieser Technologien will gut geplant und durchgeführt sein, sagt Mathias Ebnetter, CEO der St. Galler Netsafe AG.**

Kaum eine andere Branche ist der technologischen Entwicklung so ausgesetzt wie die IT-Welt. Beinahe täglich gibt es neue Technologien, Trends und Herausforderungen, die es zu meistern gilt. In diesem dynamischen Umfeld die Übersicht zu behalten, die richtigen Entscheidungen zu treffen und das Beste für Kundschaft, Geschäftspartner und das Unternehmen zu tun, dafür ist die fünfköpfige Geschäftsleitung der Netsafe AG zuständig. CEO Mathias Ebnetter sagt dazu: «Unser Management sorgt dafür, dass Netsafe nicht nur technologisch ganz vorne mit dabei ist, sondern auch in Sachen Know-how immer auf dem neusten Stand der Dinge ist.» Damit die Kundschaft mit dem bestmöglichen Service bedient werden kann, beschäftigt Netsafe ausgewiesene IT-Profis, die sich laufend weiterbilden. Die 2004 in St. Gallen gegründete IT-Firma beschäftigt heute insgesamt 25 Mitarbeitende, darunter hochqualifizierte System-Engineers und ausgewiesene Projektleiter.

## Reiche Produktpalette

Netsafe bietet für KMU, Gemeinden, Schulen, Gesundheitswesen und alle Unternehmen mit stetig wandelnden Ansprüchen an die IT ein umfangreiches Angebot. Dieses reicht von Server Hosting, Security Audit, Backup-Services über Modern Workplace und Disaster Recovery, IT-Infrastruktur bis zum sogenannten Endpoint Management. Ebnetter fügt an: «Die Anforderungen an gute Informatiklösungen werden immer höher und damit auch komplexer. Für uns steht darum eine genaue Bedürfnisanalyse im Vordergrund und die Systemintegration zu unseren Stärken. Was wir planen, das können wir auch umsetzen!

## Oft unterschätzte Sicherheit

Die Bedeutung von IT-Sicherheit wurde in der Vergangenheit von vielen sträflich vernachlässigt. Die Einsicht, dass die IT-Sicherheitsrisiken auch in der Verantwortung von Unternehmensleitungen liegen, hat sich in den letzten Jahren deutlich verstärkt. Ebnetter ergänzt: «Die Bedeutung von IT-Sicherheit wird noch weiter zunehmen.» Er denkt dabei an die sich ständig wandelnden Gefahren, die von Ransomware, Spams und Spyware ausgehen. «Diese fordern moderne IT-Systeme bis aufs Äusserste, und trotzdem dürfen Sicherheitslösungen die Flexibilität in den Arbeitsabläufen nicht stören.» Es gelte, die entsprechenden Bemühungen im Rahmen eines Gesamtkonzepts zu betrachten und so organisatorische und menschliche Faktoren miteinzubeziehen. «Unsere Spezialisten erarbeiten für unsere Kundschaft Sicherheitskonzepte, die ganz auf die spezifischen Anforderungen des Unternehmens zugeschnitten sind», verspricht Ebeneter.



Am 27. April findet das 5. St. Galler Netsafe-Symposium statt. Zum Thema «Grenzwerte» referieren Prof. Dr. Anton Grunziger (ETH Zürich) und Schwinger Michael Wiget, der am letzten ESAF trotz Verletzung einen Kranz gewonnen hat. Weitere Referenten werden in Kürze bekannt gegeben. Das Symposium geht der Frage nach, in welchen Bereichen es Grenzwerte gibt, woher sie stammen und was passiert, wenn diese überschritten werden. Weiterführende Informationen und Anmeldungen über die Webseite: [www.netsafe.ch](http://www.netsafe.ch)



# ¡Hola Cuba!

**Ich war kürzlich für zwei Monate auf Reisen.  
Mein Weg führte mich unter anderem von Kolumbien  
nach Kuba – und damit in der Zeit zurück.**

Text: Jennifer Rissi

Ich habe mich durchaus darauf eingestellt, dass in Kuba vieles anders läuft. Etwa auch auf den Umstand, dass man hier dann nicht wie Gott in Frankreich speisen wird. Und doch habe ich so Einiges nicht bedacht.

In Havanna habe ich eine Casa gebucht, die etwas ausserhalb liegt. Die Umgebung war speziell, die Häuser heruntergekommen. Eine sonderbare Atmosphäre lag in der Strassenluft.

Dennoch wurde ich mit einer wunderschönen und sauberen Unterkunft überrascht, die alles zu bieten hatte, was man sich wünscht – fast schon luxuriös für Kuba, wie ich feststellen musste.

Für den bevorstehenden Ausgang besorgte ich mir schon bei der Ankunft am Flughafen CUP, die einheimische Währung. Doch, dieses Geld loszuwerden, gestaltete sich äusserst schwierig. Es kann durchaus vorkommen, dass Taxifahrer Touristen ausladen oder einfach stehenlassen, die keine Euro oder Dollar in der Tasche haben. Ziemlich frech, wie ich finde. Vor allem, wenn man bedenkt, dass man diese Währungen nirgendwo abheben kann. Selbst mit dem Schweizer Franken kommt man in Kuba weiter als mit CUP.

Havanna hat durchaus eine Bilderbuch-Idylle zu bieten. Schöne, alte Autos. Bars und Restaurants. Musik aus allen Richtungen. Herrlich. Was man nicht erwarten muss, sind Toilettenpapier, Seife, Wasser oder funktionierende

Spülungen. Die Armut ist gross und präsent. Bedrückend. Für mich persönlich waren vier Tage in Havanna zwei zu viel.

Eine wunderschöne, einmalige Naturkulisse bot sich mir bei der nächsten Reisesstation, dem Vinales-Tal. Hier präsentiert sich einem wohl eine der schönsten Seiten von Kuba. Hier kann man den Anblick der farbenfrohen Holzhäuser geniessen, sich mit Zigarren und Rum eindecken und einfach die Ruhe wirken lassen.

Die Ruhe, bevor man in Varadero auf den Massentourismus trifft. Positiv zu werten sind dort die wunderschönen Sandstrände und das traumhafte Meer. Negativ zu werten ist das Angebot in den Hotels. Da fehlt es an Nahrungsmitteln. Die Vielfalt ist begrenzt. So begrenzt, wie auch manche der Touristen.

Ich arbeite nun noch etwas an meiner Bräune. Dann geht es schliesslich entspannt weiter nach Panama – auf zu weiteren Abenteuern.

**Jennifer Rissi**

*arbeitet als Sekretärin in einer  
Anwaltskanzlei und Teilzeit in einer Bar  
in St. Gallen. Für «Die Ostschweiz»  
schreibt sie über die hiesige Ausgangsszene.*





Roman Schmid, geboren 1969 in Augsburg, lebt seit 1994 in Heiden. Der hauptberufliche Physiotherapeut ist ein leidenschaftlicher Natur- und Reisefotograf. Seit 20 Jahren sucht er den «Magic Moment». Für «Die Ostschweiz» präsentiert er regelmässig einen Einblick in sein Schaffen. Sein aktuelles Vortragsprogramm ist unter [www.roman-schmid.com](http://www.roman-schmid.com) aufgeführt.

# Tolerante Bärenmutter

Ich hätte nicht gedacht, dass so ein Foto in freier Wildbahn möglich ist. Drei Wochen bin ich mit einem Guide in der Wildnis von Alaska. Mit einem Buschflieger wurden wir hierher geflogen, nun sind wir allein im Bärenland mit Zelt, Bärenzaun und genug Respekt vor den zahlreichen Grizzlys. Mein Guide verfügt über viel Erfahrung und ist ebenfalls Naturfotograf mit Leib und Seele.

Die Bärenmutter kennt uns nun schon seit ein paar Tagen und toleriert unsere Nähe, anders wäre so ein Foto auch gar nicht möglich. Dennoch ist es nicht ganz ungefährlich, dieses Bild zu machen.

Mein Guide schaut mich danach sehr streng an. Ich habe die Botschaft natürlich verstanden, keine weiteren Worte nötig.





# Investiere in Begeisterung.

[olma-aktien.ch](http://olma-aktien.ch)

**Jetzt  
Olma Aktien  
zeichnen!**



# TUDOR

## #BORN TODARE

Was treibt einen Menschen dazu an, Großartiges zu leisten. Es mit dem Unbekannten aufzunehmen, etwas Neues zu wagen und vor nichts zurückzuschrecken? Es ist die Willenskraft, die auch TUDOR hervorbrachte. Es ist die Energie, für die jede Armbanduhr von TUDOR steht. Das Leben mancher Menschen wird von Kompromissen bestimmt. Andere sind bereit, ein Leben lang etwas zu wagen.



**39-Millimeter-Gehäuse**  
in Edelstahl 316L



**„Snowflake“-Zeiger**  
Ein Markenzeichen  
von TUDOR Taucheruhren  
seit 1969



**Manufakturkaliber**  
MT5402 mit 70-stündiger  
„weekend proof“  
Gangreserve, Siliziumfeder  
und COSC-Zertifizierung



**Fünffährige, übertragbare  
Garantie** ohne Registrierung  
oder vorgeschriebene  
regelmäßige Wartung

**BLACK BAY FIFTY-EIGHT**



# HUBER