FREIZEIT
Freizeitgenuss pur – Entspannen. Erleben. Geniessen.

GASTRO
Erleben Sie den Geschmack des Lebens.

LIFESTYLE
Ihr Stil: Pure Lebensfreude, echter Lifestyle.

BAUEN-WOHNEN
Schaffen Sie Ihr Zuhause: Bauen. Wohnen. Leben.

best *for* you zentralschweiz



Seite 4 – 7

Ausgabe 06 | 26

WINTERZAUBER AUF DEM GRÖSSTEN EISFELD DER ZENTRALSCHWEIZ

Ein funkelndes Winterparadies mit riesigem Kunsteisfeld, glitzernder Deko und festlichem Programm für Gross und Klein bei der Mall of Switzerland.

BURRI
Maschinen / Stoffe / Mercerie
made to create BERNINA

Kombiniere
DEINEN STYLE und
SPARE BIS 400.–
+3 IN 1 Schnittmuster

Angebot exklusiv im Schweizer Fachhandel bis 31.12.2026 oder solange Vorrat.

Unverbindliche Preisempfehlung:
BERNINA L 860 für CHF 3'095 statt CHF 3'495 / B 570 QE für CHF 2'795 statt CHF 3'095 / B 570 QE + Stickmodul für CHF 3'695 statt CHF 3'995 / B 770 QE PRO für CHF 5'195 statt CHF 5'595 / B 770 QE PRO + Stickmodul für CHF 6'295 statt CHF 6'695.



Ditaji Kambundji
×
BERNINA

BERNINA BURRI NÄHCENTER
6300 Zug / Gubelstr. 17 / T 041 711 24 56
6430 Schwyz / Herrengasse 18 / T 041 811 75 20
6370 Stans / Länderpark / T 041 610 15 31
8910 Affoltern a.A. / Betpurstr. 9 / T 043 817 19 57

info@bernina-burri.ch / bernina-burri.ch

SCAN MICH

SEHR GESCHÄTZTE LESERINNEN UND LESER

Es glitzert, es duftet nach Punsch, und der Kalender füllt sich schneller, als einem lieb ist. Die Adventszeit ist da, und diese Ausgabe begleitet Sie durch sie hindurch.

Den Auftakt macht die Mall of Switzerland in Ebikon. Auf dem Ebisquare liegt bis zum 17. Januar das grösste Eisfeld der Zentralschweiz, der Eintritt ist gratis. Dazu gibt es Konzerte, eine Weihnachtswerkstatt und den Samichlaus. Wer lieber geniessen will, findet neue Adressen in Luzern: Das «Le Coq» am Hirschengraben hat auf Anhieb 13 GaultMillau-Punkte geholt, das «de MATOS» verbindet Spitzenküche mit Punkrock, und die «Reussfähre» hat nach dem Pächterwechsel wieder geöffnet. Für Geschenke und Apéros sorgen Luzerner Confiserien mit ihren Weihnachtsspezialitäten.



Auch die Agenda hat es in sich. Das Kult-Musical «Keep Cool» gastiert ab dem 18. Dezember im KKL Luzern, und unsere Event-Seiten führen von den Weihnachtsmärkten über Silvester bis zum Lichtfestival LiLu im Januar. Wer schon weiter plant: Für die Rock-Night in Hochdorf im März verlosen wir Tickets.

Weil der Dezember auch fordern kann, gibt es Inspirationen in unseren beliebten Kolumnen. Beispielsweise von Pirmin Loetscher. Er zeigt, wie aus dem Advent wieder eine achtsame Zeit wird. Susana Riederer startet ihre neue Kolumnenreihe «Zurück ins Fühlen», und eine weitere Kolumne fragt, warum Firmen gute Leute verlieren. Viel Freude beim Blättern und eine besinnliche Adventszeit.

Sandra Monteiro
(bestforyou-Team | Design & Grafik)

IMPRESSUM

Kontakt: Bestforyou.ch GmbH
Cheerstrasse 13b, 6014 Luzern
Tel: 041 512 60 01
info@bestforyou.ch | www.bestforyou.ch

Druck: Engelberger Druck AG, Stans | **Auflage:** 10'000 Ex.
Design & Grafik: Sandra Monteiro | **Erscheinung:** 6x jährlich, an 1'000 Hotspots in der Zentralschweiz.
Inserateannahme: Streben Sie eine erfolgreiche Präsenz in unseren Anzeigen an? Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf – wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. **Tel. 041 512 60 01**

MALL OF SWITZERLAND EBIKON

WEIHNACHTEN MIT EISFELD, KONZERTEN UND LICHTERGLANZ

Vom 19. November bis zum 24. Dezember wird die Mall of Switzerland zum festlichen Treffpunkt für Gross und Klein. Eventbühne, Weihnachtswerkstatt und ein Eisfeld mit freiem Eintritt machen aus dem Weihnachtsbummel ein kleines Erlebnis.

von Ronnie Hürlimann





Sonderöffnungszeiten der Mall of Switzerland

Wer Vorfreude auf Weihnachten sucht, findet sie in der Mall of Switzerland in besonders dichter Form. Schon beim Eintreten ist alles festlich dekoriert, es glänzt und leuchtet, und mit jedem Schritt wächst die Lust auf den Advent. Dazu kommt ein Programm, das aus dem blossen Einkaufen einen richtigen Weihnachtsbummel macht. Unter dem Motto «Mach mall auf!» gibt es fast jeden Tag einen Grund, in Ebikon vorbeizuschauen. Ob mit den Kindern am Nachmittag, nach der Arbeit am Abendverkauf oder am Sonntag mit der ganzen Familie: Das Programm lässt sich leicht mit einem Besuch verbinden.



Ein Beispiel ist die Eventbühne im 1. Obergeschoss. Am Mittwoch, 2. Dezember, und am Samstag, 5. Dezember, kommt jeweils von 14 bis 15.30 Uhr der Samichlaus zu Besuch. Musikalisch wird es am Samstag, 12. Dezember, wenn die Musikgesellschaft Perlen-Buchrain von 12 bis 14 Uhr ihr weihnachtliches Konzert spielt. Am Sonntag darauf, 13. Dezember, gibt Luca Di Felice von 12 bis 17 Uhr ein Weihnachtskonzert, und am Mittwoch, 23. Dezember, steht er von 14 bis 20 Uhr nochmals auf der Bühne. Dazwischen ist am Sonntag, 20. Dezember, von 13 bis 15 Uhr Dyn (von Lendara) zu hören. An Heiligabend schminkt Zauberglanz die Kinder von 11 bis 15 Uhr weihnachtlich. So lässt sich der Adventsbummel ganz nach Lust und Laune musikalisch begleiten.



Basteln, verzieren, mitmachen

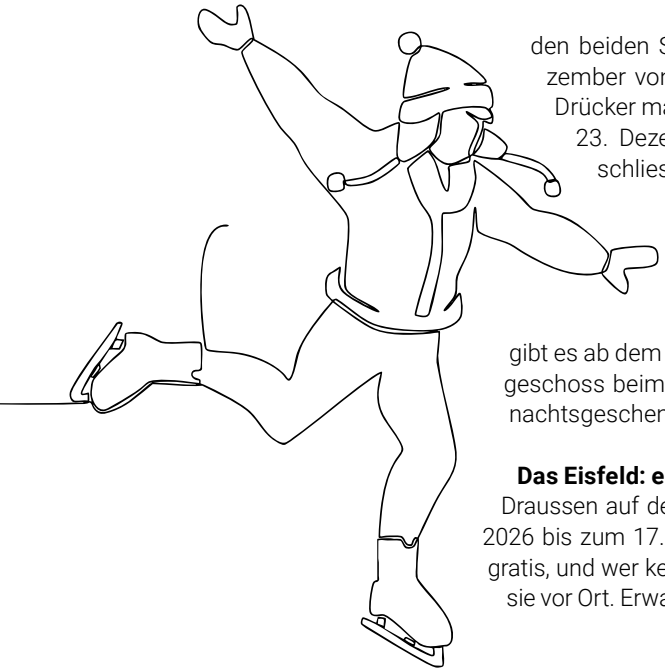
Wer lieber selbst Hand anlegt, ist in der Weihnachtswerkstatt im 1. Obergeschoss richtig. Am 26. und 27. November wird jeweils von 18 bis 21 Uhr der Adventskranz gestaltet, am 28. November folgt von 14 bis 15 Uhr eine Kartenwerkstatt für Kinder. An den Mittwochen 2., 9. und 16. Dezember werden Lebkuchen-Sterne verziert, jeweils um 13.30, 14.30 und 15.30 Uhr. Erwachsene gestalten am 4. und 11. Dezember von 18.30 bis 20.30 Uhr ihre eigenen Weihnachtskarten, und am Sonntag, 13. Dezember, werden von 12 bis 17 Uhr Kerzen gezogen. Am 20. Dezember ist ausserdem das Teatro Fragolina zu Gast, um 11 und um 14 Uhr. Für Kreativ-Fans stehen zudem Art Vibes (12., 21. und 22. Dezember) sowie Zauberglanz (19. Dezember) im Programm, die genauen Zeiten werden noch bekannt gegeben.

Die Plätze sind begehrt, eine frühzeitige Anmeldung lohnt sich. Sie läuft bequem über den QR-Code im Programmflyer. Gerade die Abendkurse für Erwachsene sind eine schöne Gelegenheit, nach der Arbeit etwas Kreatives zu erleben.

Bummeln, einkaufen, einpacken lassen

Auch beim Geschenkekauf lässt es sich in Ruhe planen. Am Dienstag, 8. Dezember, ist die Mall von 9 bis 18.30 Uhr geöffnet, an





den beiden Sonntagsverkäufen am 13. und 20. Dezember von 10 bis 17 Uhr. Wer es auf den letzten Drücker mag, hat am Abendverkauf vom Mittwoch, 23. Dezember, bis 21 Uhr Zeit, an Heiligabend schliesst die Mall um 17 Uhr. Wer mit Kindern unterwegs ist, kann den Einkauf gut mit dem Samichlaus-Besuch oder einer Runde Lebkuchen-Verzieren verbinden. Und weil das Einpacken oft die grössere Herausforderung ist, gibt es ab dem 2. Dezember den Päckli-Service: Im Erdgeschoss beim Haupteingang Ebisquare werden Weihnachtsgeschenke kostenlos verpackt.

Das Eisfeld: ein Highlight für die ganze Familie

Draussen auf dem Ebisquare wartet vom 18. November 2026 bis zum 17. Januar 2027 das Eisfeld. Der Eintritt ist gratis, und wer keine eigenen Schlittschuhe besitzt, mietet sie vor Ort. Erwachsene bezahlen 5 Franken, Jugendliche





Mall of Switzerland

Ebisquare-Strasse 1
6030 Ebikon
Tel. +41 41 349 60 00
info@mallofswitzerland.ch
www.mallofswitzerland.ch

von 7 bis 16 Jahren 4 Franken, Kinder bis 6 Jahre und Schulklassen pro Person je 3 Franken. So wird aus einer Runde auf dem Eis ein Ausflug, der für alle Generationen funktioniert. Ob erste Schritte auf Kufen oder routinierte Runden: Hier haben Gross und Klein gemeinsam ihren Spass.

Die regulären Öffnungszeiten und die Sonderöffnungszeiten rund um Weihnachten und Neujahr stehen in den beiden Boxen. Besonders praktisch: Am 25. und 26. Dezember bleibt die Mall geschlossen, das Eisfeld ist aber offen. Und gerade an kalten Dezemberabenden ist es mit den langen Öffnungszeiten am Freitag und Samstag bis 20 Uhr ein guter Treffpunkt.



best for you zentralschweiz

weiterlesen


JIA LU 佳
CHINA RESTAURANT
CHINA MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN
Kochen im Einklang mit der Natur – für Sie und unsere Umwelt
WWW.JIALU.CH
Haldenstr. 4, 6006 Luzern
Tel. +41 41 410 80 38 | national@jialu.ch
SCAN MICH


MIT LEIDENSCHAFT. FÜR MOMENTE, DIE BLEIBEN.
Rab Creative
CATERING & EVENTS
GENUSS FÜR BESONDERE MOMENTE.
HOCHZEITEN
FIRMENANLÄSSE
GEBURTSTAGE
APÉROS & DINNER
TEAMEVENTS
076 433 22 07
www.rab-creative.ch
Jetzt anfragen!

BÜRGENSTOCK
Resort · Lake Lucerne

Weihnachten im Bürgenstock Resort

Verbringen Sie die magischste Zeit des Jahres im Bürgenstock Resort und entdecken Sie unsere Festtagsangebote - es erwarten Sie kulinarische Highlights, inspirierende Masterclasses und unvergessliche Momente.

INFORMATION
& RESERVATION

Eintritt Waldhotel Spa:
ab CHF 110 pro Person

Eintritt Bürgenstock Alpine Spa:
ab CHF 220 pro Person

Zwei Spa-Welten

Schenken Sie sich eine Auszeit: Entdecken Sie unsere preisgekrönten Spas und geniessen Sie entspannende Momente mit Blick auf die malerische Landschaft.

INFORMATION
& RESERVATION



«DE MATOS» LUZERN FINE DINING MIT EINER PRISE PUNK

Spanische Wurzeln, japanische Einflüsse und Punkrock vom Plattenspieler: Im «de MATOS» an der Burgerstrasse 5 in Luzern trifft Spitzenküche auf eine gute Portion Lässigkeit. Seit April 2025 führen Oscar de Matos und Nadine Baumgartner das Restaurant im früheren «Mardi Gras», er am Herd, sie als Gastgeberin. Schon nach wenigen Monaten folgten ein Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkte.







Die Küche: fermentiert, saisonal, kontrastreich

Ausgebildet wurde der gebürtige Spanier unter anderem im legendären El Bulli. Diese Herkunft schmeckt man gleich zu Beginn: Jedes Menü startet mit Tapas. Danach folgen Gerichte, die sich nach den Jahreszeiten richten und viel Fermentiertes aus der eigenen, gut gefüllten Vorratskammer enthalten. Wer noch nicht genug hat, erweitert das Menü um zusätzliche Gänge.

Der Michelin Guide beschreibt die Küche als ausdrucksstark, kreativ und geprägt von Säure und Kontrasten. Auf dem Teller landen etwa Kohlrabi mit Nashi-Birne, Buttermilch und Chipotle-Ketchup oder Heilbutt mit Walnuss, Pastinake, Chasselas-Trauben und Sauerkraut Beurre blanc. Das Motto des Hauses: aussergewöhnlich, aber unkompliziert. Und während serviert wird, drehen sich Rock- und Punkplatten auf dem Plattenspieler.

Zwei Welten unter einem Dach: Restaurant und GILDA Weinbar

Abends Fine Dining, tagsüber Café und





Restaurant de MATOS
Burgerstrasse 5
6003 Luzern
Tel. +41 41 211 02 92
info@dematos-luzern.ch
www.dematos-luzern.ch

Weinbar: Das «de MATOS» vereint beides unter einem Dach. Das Restaurant ist von Dienstag bis Samstag jeweils von 18 bis 22.30 Uhr geöffnet. Das Konzept richtet sich an Erwachsene und ist nicht auf Kinder unter 14 Jahren ausgelegt.

Wer es spontaner mag, kehrt in der GILDA ein: tagsüber Café mit Lunch und hausgemachtem Kuchen, abends Weinbar mit ausgewählten Weinen, Cocktails und kleinen Gerichten. Sie ist von Mittwoch bis Freitag von 11 bis 22.30 Uhr geöffnet, am Samstag ab 9 Uhr und am Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Montag und Dienstag ist Ruhetag.

Dass sich Gäste hier wohlfühlen, liegt auch an Nadine Baumgartner. Für ihre persönliche Gastgeberkultur erhielt sie 2025 den Michelin Service Award. Unterstützt wird das Paar von Matthias in der Küche und Silja im Service.



Mit Spitzenküche & einer Prise Punk (v. l.): Matthias, Nadine Baumgartner, Oscar de Matos & Silja.

Leo Tobler in der GILDA Weinbar

In der Küche der GILDA Weinbar steht neu Leo Tobler. Der junge Koch kommt aus dem GlouGlou und bringt eine Leidenschaft mit, die man an dieser Adresse bald schmecken wird: die japanische Küche. Auf der Karte stehen ein wöchentlich wechselndes Lunchmenü und eine kleine Auswahl kreativer Gerichte zum Teilen und Geniessen, inspiriert von Japan. So passt die GILDA zur kurzen Mittagspause ebenso wie zu einem langen Abend bei einem Glas Wein.

weiterlesen



REUSSBAD LUZERN

GEHOBENE FRANZÖSISCHE KÜCHE AN DER BRÜGGLIGASSE

Hummersuppe, Rindsfilet «Rossini» mit Entenleber und Trüffeljus, Entrecôte mit Café-de-Paris-Butter: Im Restaurant Reussbad an der Brüggligasse 19, nur wenige Schritte von der Reuss entfernt, wird klassisch französisch gekocht. Nina Arioli (Gastgeberin) und Florian Fankhauser (Küchenchef) überzeugen mit ihrem Team nicht nur GaultMillau mit 15 Punkten, sondern auch die Gäste: Auf Google erreicht das «Reussbad» 4,8 von 5 Sternen aus 378 Bewertungen.



Die Küche: französisches Handwerk mit regionalen Zutaten

Im Mittelpunkt steht die französische Kochkunst, präzise und detailverliebt. Die frischen Zutaten stammen von vertrauten Produzenten, die Karte folgt den Jahreszeiten, und mit dem Label «Fait Maison» zeigt das «Reussbad», dass hier hausgemacht gekocht wird.

Zum Auftakt locken eine Hummersuppe, eine Terrine oder gebratene Entenleber sowie Crevetten im Tempura-Teig. Bei den Hauptgängen setzt die Speisekarte auf Klassiker: Das Rindsfilet «Rossini» wird mit Entenleber und Trüffeljus serviert, das Entrecôte oder das Swiss-Prime-Beef mit Café-de-Paris-Butter. Dazu kommen saisonale Gerichte wie Rehrücken oder pochiertes Felchenfilet mit Kapernsauce.







Restaurant Reussbad
Brüggligasse 19
6004 Luzern
Tel. +41 41 240 54 23
bonjour@reussbad-luzern.ch
www.reussbad-luzern.ch

Mittags gibt es wechselnde Tagesmenüs, abends wählen Gäste à la carte oder ein Gourmetmenü mit vier bis sechs Gängen. Im November ergänzt ein Trüffelmenü die Karte, unter anderem mit hausgemachten Nüdeli und weissem Trüffel. Für Anlässe lässt sich ein Bankettmenü nach eigenen Wünschen zusammenstellen.

Das Team: Nina Arioli und Florian Fankhauser
Geführt wird das «Reussbad» von Nina Arioli (Gastgeberin) und Florian Fankhauser (Küchenchef). Ihre Linie ist klar und konstant: gehobene Gastronomie nach französischer Art. Neue Impulse liefern die Jahreszeiten, die Produkte und eigene Ideen.

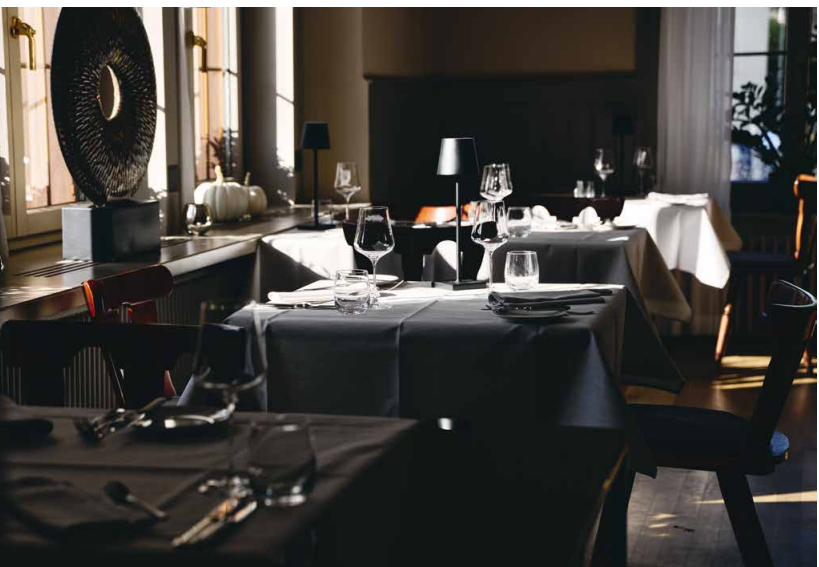
In der Küche zählt das Spiel mit Aromen und Texturen, jeder Teller ist sorgfältig angerichtet und durchdacht kombiniert. Die 15 GaultMillau-Punkte zeigen, dass sich das «Reussbad» damit im oberen Bereich der Schweizer Gastronomie bewegt.

Das Restaurant ist stilvoll eingerichtet und bietet einen ruhigen Rahmen, ob für ein Essen zu zweit oder in grösserer Runde. Mehr Eindrücke vom Haus und seinem Konzept gibt es online.

Gut zu wissen
Über die Festtage bleibt das «Reussbad» vom 24. bis 28. Dezember geschlossen, vom 29. bis 31. Dezember ist abends ab 18 Uhr geöffnet. Ab dem Freitag, 8. Januar 2027 finden wieder die schweizweit bekannten «Hummerwochen» statt. Mehr Infos auf unserer Webseite.

2027 sind Betriebsferien vom 1. bis 7. Januar, vom 26. März bis 14. April, vom 27. bis 31. Mai und vom 30. August bis 13. September geplant.

Einen Tisch reserviert man am einfachsten über das Reservationsformular. Für Mittag, Abend oder einen besonderen Anlass empfiehlt sich eine frühzeitige Buchung.



Online lesen



LINDENHOFKELLER ZÜRICH

Wo fränkische Küche auf Schweizer Alpenraum trifft

Hausgebackene Brezn, Wurstsalat mit Gruyère und Spanferkel mit Kartoffelknödel: Im «Lindenhofkeller» an der Pfalzgasse 4, in der Gasse hinauf zum Zürcher Lindenhof, treffen zwei Küchenwelten aufeinander. Am Herd steht der Franke Sebastian Rösch, in der Gaststube wärmt ein denkmalgeschützter Kachelofen, und im Sommer öffnet sich der Innenhof.







Die Küche: Franken trifft Alpenraum

Sebastian Rösch verbindet seine fränkische Heimat mit dem Schweizer Alpenraum. Das Haus nennt das Ergebnis bayerisch-schweizerische, feinbürgerliche Küche: traditionelle Wurzeln, modern umgesetzt und angerichtet. Die Karte folgt den Jahreszeiten und wechselt mit dem Angebot der Saison.

Der Bogen reicht von hausgebackenen Brezn über Wurstsalat mit Gruyère und Radieschen bis zum Spanferkel mit Kartoffelknödel und Dörrbirne oder zum Zürcher Kalb nach Königsberger Art. Wer es edler mag, wählt Ravioli mit Trüffel oder Zander mit gebratenen Schupfnudeln und Kimchi-Beurre-Blanc. Am ganzen Tisch serviert wird das Schmankerl-Menü mit vier bis sechs Gängen, auch in einer vegetarischen Variante. Einen Überblick gibt die Abendkarte.

Die Weinkarte kombiniert bekannte Namen mit kleinen Winzern. Gault-Millau zeichnet den «Lindenhofkeller» mit 16 Punkten aus, auf Google erreicht er 4,6 von 5 Sternen aus 177 Bewertungen.





Restaurant Lindenhofkeller

Pfalzgasse 4
8001 Zürich
Tel. +41 44 599 95 70
restaurant@lindenhofkeller.com
www.lindenhofkeller.com



Die Kellerfeste: jeden Monat ein besonderer Anlass

Neben der regulären Karte lädt der «Lindenhofkeller» jeden Monat zu einem Kellerfest mit eigenem Thema ein.

Ein Höhepunkt ist der Trüffelabend am Donnerstag, 26. November 2026: Von 18 bis 22 Uhr dreht sich alles um die edle Knolle, von der getrüffelten Fasanenterrine bis zum Dessert, bei dem hauchdünne Trüffelscheiben auf Milcheis mit knusprigen Haselnüssen landen. Das Menü kostet 200 Franken.

Weiter geht es am 5. Dezember mit dem Champagne Big Bottles Xmas Lunch und am Sonntag, 20. Dezember, mit dem Advent-Festessen über Mittag. Im neuen Jahr folgen am 28. Januar ein Kesselfleischessen und am 6. Februar ein Mittag mit Fondue und Eingelegtem. Reservieren lässt sich online oder telefonisch.

Feiern und geniessen: vom Apéro bis zum Weihnachtspaket

Auch für private und geschäftliche Anlässe ist der «Lindenhofkeller» eine gute Adresse. Sitzend finden über 50 Personen Platz, stehend rund 100, und mehrere Bereiche lassen sich einzeln buchen. Wer es lieber unter freiem Himmel mag, bucht den Lindenhof-Apéro auf dem Lindenhofplatz, nur wenige Stufen über dem Restaurant und mit Blick über die Limmat. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenjubiläum: Das Team kümmert sich um Getränke und Snacks.

In der Weihnachtszeit gibt es den «Lindenhofkeller» auch für zu Hause. Im Weihnachtsladen lassen sich Genusspakete für den Heiligabend bestellen, von der gefüllten Weihnachtsente mit Rotkohl, Entenjus und Kartoffelknödeln über Rinderrouladen bis zu Terrine, hausgeräuchertem Saibling und weissem Trüffel. Dazu passen ausgewählte Weine, der Eierlikör und hausgemachte Drinks zum Selbermixen. Bestellungen sind bis Freitag, 18. Dezember 2026, möglich.

best for you zentralschweiz
weiterlesen



Im GaultMillau-Guide 2027 erhielt das «Le Coq» auf Anhieb 13 Punkte.

«LE COQ» IN LUZERN

DAS «FROHSINN»-GÜGGELI IST ZURÜCK IN DER STADT





Über hundert Jahre lang fuhr man von Luzern nach Udligenswil, wenn man ein richtiges Güggeli essen wollte. Seit der «Frohsinn» geschlossen ist, war diese Fahrt vergebens. Nun hat das Rezept den Weg in die Stadt gefunden: Im «Le Coq» am Hirschengraben brutzeln die Mistkratzerli wieder in der alten «Gusspfanne».

Ein Rezept mit Vergangenheit

Es gibt Gerichte, die man nicht einfach isst, sondern mit denen man aufwächst. Für viele in der Region gehört das Güggeli aus dem «Frohsinn» dazu. Am Sonntag nach dem

Spaziergang, an Familienfesten oder mit dem Verein nach der Generalversammlung: Wer «Frohsinn» sagte, meinte Güggeli.

Die Geschichte beginnt 1880. Damals stand Sophie Kunz in der Küche des Gasthofs in Udligenswil, zuerst als Magd, später als Köchin. Die Hühner für ihre Hausspezialität holte sie noch selbst aus dem Garten hinter dem Haus. 1970 kaufte Eugen Röthlin den «Frohsinn». Er verfeinerte das Rezept, beherrschte aber ebenso die Klassiker der französischen Küche und machte den Gasthof weit über das Dorf hinaus bekannt. Für viele Stammgäste war er schlicht der Güggeli-König von Luzern.

Sein Sohn Philipp Röthlin übernahm später Rezept und Gäste. Ein glückliches Ende auf dem Land gab es trotzdem nicht: Der «Frohsinn» ist heute geschlossen, das Haus dürfte bald einer Überbauung weichen. Damit drohte ein Stück Luzerner Beizenkultur zu verschwinden. Genau hier beginnt das neue Kapitel.

Vom Land an den Hirschengraben

Seit Mitte August ist das Güggeli am Hirschengraben 45/47 zu Hause, im früheren «Anton». Aufgebaut hat das «Le Coq» Philipp Röthlin, zusammen mit dem Luzerner Gastronom Mirko Stierli, dem auch das «De Matos», das «Reussbad» und der «Lindenhofkeller» in Zürich gehören. Röthlin brachte die Originalrezepte mit, arbeitete den Koch persönlich ein und war im Service für die Gäste da. Neu führt Jörg Brocker das Haus. Gewechselt hat nur die Geschäftsführung: Rezepte, Koch und Qualität sind dieselben geblieben.

Dass Stierli bei diesem Projekt sofort dabei war, hat auch mit Erinnerungen zu tun. Zusammen mit seinem Vater Walter Stierli sass er früher selbst oft im «Frohsinn» am Tisch. Manche Entscheide trifft man mit dem Taschenrechner, andere mit dem Gaumen.



Restaurant Le Coq
Hirschengraben 45/47
6003 Luzern
Tel. +41 41 240 21 31
info@lecoq-luzern.ch
www.lecoq-luzern.ch





Das Geheimnis liegt in der Pfanne

best for you zentralschweiz
weiterlesen

Lozärner Wiehnachtsmärt
auf dem Franziskanerplatz

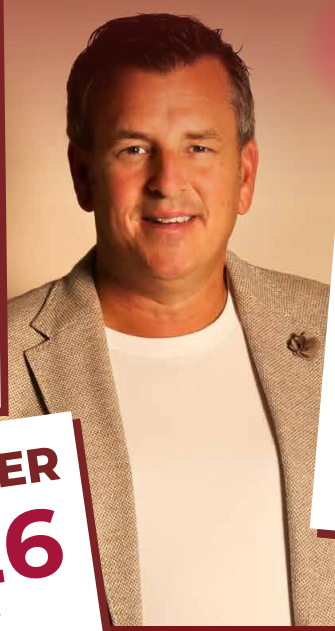
LOZÄRNER
WIEHNACHTSMÄRT
auf dem Franziskanerplatz

03. – 21. Dez. 2026

ÜBER 70+ KULTUREVENTS

Entdecke das Veranstaltungsprogramm und mehr:

SCAN MICH



MARC PIRCHER
16.12.26
18:00 Uhr

Stiftung für Kinder in der Schweiz
www.kinderstiftung.info

EIN SCHLUCK GUTES TUN!

Limitierte Wasserturm-Glühweintasse. Nur solange Vorrat reicht. Mit jedem Kauf die Kinderstiftung Schweiz unterstützen!



Bei uns ist Bargeld noch erwünscht!

www.weihnachtsmarkt-luzern.com



VON HAND
Bebié
MIT HERZ

Versüssen Sie sich die Vorweihnachtszeit mit dem exklusiven Adventskalender – gefüllt mit handgemachten Pralinés, edel verpackt und mit viel Liebe gestaltet.

Ein genussvolles Kunstwerk, das jeden Tag im Dezember zu einem kleinen Fest macht.

www.confiserie-bebie.ch



GASTRO-ZENTRALSCHWEIZ.CH

DER BESTE KAFFEE AM MORGEN MIT FREUNDEN.

Gastro
ZENTRALSCHWEIZ



CONFISERIE BACHMANN IN LUZERN:

FESTLICHE GESCHENKE, APÉROS UND DESSERTS



Die Weihnachtszeit ist voll mit Momenten, die man gemeinsam mit den Liebsten geniessen möchte. Die Confiserie Bachmann in Luzern macht daraus eine genussvolle Angelegenheit: mit hochwertigen Geschenken, stilvollen Apéros und Desserts, die jede Festtafel krönen.

von Ronnie Hürlimann

Man schenkt sich Zeit, schwelgt in Erinnerungen und verwöhnt sich kulinarisch. Genau dafür sind die Wochen von Advent bis Weihnachten da. Für







Confiseur Bachmann AG
Tel. +41 41 227 70 70
kundendienst@confiserie.ch
www.confiserie.ch

Alle unsere Standorte:

das Team der Confiserie Bachmann ist es jedes Jahr eine Freude, mit den eigenen Spezialitäten ein Teil dieser Zeit zu sein, ob zum Apéro, als Dessert oder mit kleinen Genussmomenten unter dem Christbaum.

Das kommt nicht von ungefähr. Seit 1897 steht das Luzerner Familienunternehmen für Handwerk, Frische und Qualität, heute bereits in vierter Generation. Wer in der Advents- und Weihnachtszeit Wert auf Verlässlichkeit legt, findet hier eine erste Adresse, bei der Geschenke, Apéro und Dessert aus einer Hand kommen.

Geführt wird die Confiserie heute von den Brüdern Matthias und Raphael Bachmann, die den Betrieb 2006 übernommen haben. Was sich seit der Gründung nicht verändert hat: Jedes Stück soll Freude machen, und zwar nicht nur beim Auspacken, sondern bis zum letzten Bissen. Das Markenzeichen in Bachmann Pink gehört in Luzern längst zum Stadtbild und in der Adventszeit auf viele Gabentische.

Geschenke mit Herz und Handschrift

In der Adventszeit entstehen bei Bachmann täglich frisch von Hand die Weihnachts- und Samichlaus-Spezialitäten. Dazu gehören liebevoll dekoriertes Gebäck, festliche Weihnachtsgeschenke und luftig leichte Panettone.

Ein beliebter Klassiker sind die «Schutzengeli», handgemachte Knuspertruffes in Sorten wie Haselnuss, Pistazie oder Salted Caramel, die zur Weihnachtszeit auch als Stern oder in festlichen Mischungen daherkommen. Sie sind nicht nur ein Genuss, sondern auch eine gute Tat: Ein Teil des Verkaufserlöses geht an die Bachmann Stiftung. Dort fliessen 100% der Spenden in ausgewählte Projekte (bachmann-stiftung.ch). Wer ein «Schutzengeli» verschenkt, schenkt also gleich doppelt.

Wer ein Mitbringsel sucht, wird bei den Genuss-Boxen, dem Weihnachtskonfekt, den Zimtsternen, dem Butterstollen oder den «Luzerner Chatzestreckerli» fündig. Und für die Vorfreude bis Heiligabend sorgen die Adventskalender mit 24 kleinen Genussmomenten, gefüllt mit «Schutzengeli», Frischschokoladen oder hausgemachten Pralinés.



weiterlesen



NEUSTART AM WASSER: EIN TRADITIONSHAUS BEKOMMT EIN NEUES GESICHT

Die «Reussfähre» an der Sentimattstrasse gehört zu jenen Luzerner Adressen, die man niemandem erklären muss. Seit Ende Oktober 2026 ist das Traditions-Wirtshaus nach dem Pächterwechsel wieder geöffnet. Mit frischem, modernem Auftritt, einer Karte für alle Geschmäcker und zwei Co-Gastgebern, die den Betrieb im Alltag prägen werden.

von Ronnie Hürlimann



Miriam Bühler & Mauro Künzi, die neuen Co-Gastgeber der «Reussfähre».

Rund zehn Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt, direkt am Wasser, mit Blick auf die Stadtmauer und hinüber ins St.-Karli-Quartier: Wer im Sommer einen Platz auf der Terrasse ergattert, bleibt selten nur auf einen Kaffee. Die «Reussfähre» ist im Quartier verankert, wird von Stammgästen getragen und von Velofahrern, Spaziergängerinnen und Touristen mitentdeckt. Nach über zwölf Jahren haben die bisherigen Wirte Ende September aufgehört und sind in Pension gegangen. Nach einer kurzen Auffrischungspause beginnt nun ein neues Kapitel. Der Rahmen bleibt dabei derselbe: die klassisch-gastliche Stube drinnen, der grosszügige Aussenbereich draussen, dazu Platz für kleinere Gruppen, Vereinsanlässe und unkomplizierte Feiern.

Als noch Fährmänner ruderten

Der Name ist kein Marketing, sondern Stadtgeschichte. Bevor 1910 die St.-Karli-Brücke fertiggestellt wurde, brachten Fährmänner die Leute zwischen dem St.-Karli-Quartier und der unteren Sentimatt über die Reuss. Wer auf die Überfahrt wartete, war-





Wirtshaus Reussfähre

Sentimattstrasse 14
6003 Luzern
Tel. +41 41 240 27 98
ahoi@reussfaehre-luzern.ch
www.reussfaehre-luzern.ch

tete nicht im Freien, sondern in der Beiz am Ufer. Genau daraus wurde das Wirtshaus, das heute noch so heisst. Das Haus zählt weit über hundert Jahre, und in der Gaststube erinnern alte Fähri-Ruder und ein Landschaftsbild von Karl Elmiger an diese Zeit. Solche Details lassen sich nicht bauen, die wachsen. Wer ein Traditionshaus übernimmt, übernimmt deshalb immer auch eine Erwartungshaltung. Und die ist in Luzern selten leise formuliert.

Ein Wirtshaus für alle Generationen

Das Versprechen für den Neustart ist klar formuliert: Die «Reussfähre» bleibt ein Wirtshaus für alle Generationen. Für den Quartierkaffee am Vormittag genauso wie für das Familienessen am Sonntag, für Vereine, Bürotische und für alle, die der Reuss entlang unterwegs sind. Gleichzeitig bekommt das Haus ein frischeres Gesicht: ein moderner Auftritt samt neuem Erscheinungsbild, vom Logo über die Karte bis zur Kommunikation. Im Hintergrund steht mit dem Luzerner Gastrounternehmer Saemi Honegger einer, der gutbürgerliche Häuser kennt und betreibt, unter anderem das «Eichhof» in Luzern, das «Schweizerheim» in Ebikon und die «Schlacht» in Sempach. Im Alltag geführt wird die «Reussfähre» aber von zwei Gastgebern vor Ort. Die Rollenteilung ist bewusst so gewählt, denn ein Quartierwirtshaus lebt von Gesichtern, die man wiedererkennt, und nicht von einer Firma im Hintergrund.

Von vegan bis zum Fleischmocken

Auf der Karte trifft Vertrautes auf Neues. Die Klassiker bleiben, weil Stammgäste sie zu Recht einfordern, und weil ein Wirtshaus ohne sie kein Wirtshaus mehr wäre. Dazu kommt Gluschtiges, das man an dieser Adresse nicht zwingend erwartet hätte.



best for you zentralschweiz
weiterlesen



DER GENUSSVOLLSTE COUNTDOWN LUZERNS

BEI DER CONFISERIE BEBIÉ

Handgemachte Pralinés, kunstvolles Design und ganz viel Weihnachtsmagie, der neue Adventskalender der Confiserie Bebié ist ein Meisterwerk für alle Sinne.

von Ronnie Hürlimann

Es gibt Momente im Jahr, die schon vor dem eigentlichen Fest für Vorfreude sorgen, und der Advent gehört ganz sicher dazu. Kaum eine Tradition verbindet Kindheitserinnerungen und Genussmomente so direkt wie der Adventskalender. Schon 1908 brachte der deutsche Verleger Gerhard Lang den ersten gedruckten Kalender mit 24 kleinen Bildchen auf den Markt, und seither hat sich daraus eine ganze Genusskultur entwickelt. Heute gehören die weihnachtlich geschmückten Schaufenster grosser Warenhäuser zur Adventszeit ebenso dazu wie die Playmobil und Lego Kalender, die Generationen von Kindern jeden Morgen ein kleines Abenteuer bescheren. Auch Luxusmarken wie Dior haben den Advent längst für sich entdeckt und verwandeln die 24 Türchen in aufwendig gestaltete Erlebniswelten. Was all diese Kalender verbindet, ist dieses eine Gefühl: die tägliche kleine Überraschung, die den Dezember zu etwas Besonderem macht. Genau dieses Gefühl hat sich auch die Confiserie







Bebié Konditorei Confiserie GmbH
Bundesstrasse 7
6003 Luzern
Tel. +41 41 210 08 08
buero@confiserie-bebie.ch
www.confiserie-bebie.ch

Bebié in Luzern zur Aufgabe gemacht. Seit über vierzig Jahren steht die traditionsreiche Bäcker-Confiserie an der Bundesstrasse 7 für feinste Handwerkskunst, authentische Geschmackserlebnisse und liebevolle Details, die man schmeckt. Pünktlich zur Adventszeit präsentiert das Familienunternehmen auch in diesem Jahr wieder ein Highlight, das in keiner weihnachtlichen Vorfreude fehlen darf, den exklusiven Bebié Adventskalender, gefüllt mit handgemachten Pralinés aus der hauseigenen Confiserie.

Ein Kalender, der Geschichten erzählt
Wer schon beim Öffnen der ersten Türchen das Herzklopfen der Kindheit spürt, weiss, ein Adventskalender ist mehr als nur Schokolade, er ist Emotion, Erinnerung und ein Stück Magie im Alltag. Bei Bebié wird diese Magie jedes Jahr neu erschaffen. Hinter jedem der 24 Türchen wartet ein kleines, feines Kunstwerk aus Schokolade, handgegossen, liebevoll dekoriert und mit raffinierten Füllungen versehen, die alle Sinne ansprechen. Ob knusprig, zartschmelzend oder cremig, jede Praline trägt die Handschrift der Confiserie, kompromisslos hochwertig, mit besten Zutaten und ohne industrielle Massenanfertigung. Hergestellt wird alles direkt im Haus, dort, wo die Leidenschaft für das süsse Handwerk seit Generationen gepflegt wird.

Individuell wie der eigene Geschmack
Wer den Adventskalender verschenkt oder selbst geniesst, kann die Auswahl der Pralinés ganz individuell zusammenstellen. Ob bevorzugt ohne Alkohol, mit klassischen Sorten wie Haselnuss, Gianduja und Caramel, oder doch lieber mit saisonalen Überraschungen wie Baumnuss, Zimt oder Orangenlikör, jeder Kalender wird auf Wunsch persönlich befüllt. So wird jedes Stück ein Unikat.





weiterlesen



EVENT-HIGHLIGHTS HIER DIE WICHTIGSTEN VERANSTALTUNGEN IN DER REGION

RUDOLFS WEIHNACHT LUZERN
DO 19.11. – MI 23.12.2026
Gemütliches Weihnachtsdorf direkt am See mit Design- und Handwerksmarkt, stimmungsvoller Jurte, Fondue-Stübli und vielfältigem Kulturprogramm.

Luzern (LU), Inselipark am See
www.rudolfs.ch

NEUJAHRSZAUBER LUZERN (GROSSES NEUJAHRSFEUERWERK)
FR 01.01.2027
Prächtiges Feuerwerk über dem Luzerner Seebecken, das traditionell am Neujahrsabend tausende Zuschauerinnen und Zuschauer anzieht.

Luzern (LU), Schweizerhofquai und Kurplatz
www.neujahrszauber.ch

CHRISTKINDLIMARKT ENTLEBUCH
SA 19.12.2026
Charmanter, regionaler Markt im Herzen der Biosphäre Entlebuch mit einheimischen Spezialitäten, Kunsthandwerk und besinnlichem Dorfcharakter.

Entlebuch (LU), Dorfplatz
www.gemeinde-entlebuch.ch

LOZÄRNER WIEHNACHTSMÄRT AM FRANZISKANERPLATZ
DO 03.12. – MO 21.12.2026
Rund 70 Marktstände mit Handwerk und Geschenken, Glühwein, Raclette und Holzofenbrot, dazu der grösste Adventskranz der Zentralschweiz und fast täglich Musik.

Luzern (LU), Franziskanerplatz
www.weihnachtsmarkt-luern.com

SCHLAGERNACHT 2027
SA 20.03.2027
Beatrice Egli, Francine Jordi, Vincent Gross, Ricchi e Poveri und viele mehr: Welthits, Mundart und tanzbarer Schlager.

Luzern (LU), Messe Luzern
www.schlagernacht.ch

DON'T STOP THE DISCO
DO 31.12.2026
Vom Disco-Sound der New Yorker Studio 54-Ära über die 90er bis zu den neusten House-Tracks. Die legendären DJ's "The Club Gangsters" bringen den ultimativen Party-Sound zum Jahreswechsel.

Luzern, Casineum / Grand Casino
www.grandcasinoluzern.ch

SILVESTER «CAPTAIN'S DINNER»
DO 31.12.2026
Festlicher Gala-Abend im Schloss mit Apéro, 5-Gang-Menü, Weinbegleitung und Vulkan-Feuerwerk um Mitternacht.

Ettiswil, Wasserschloss Wyher
www.wasserschloss-wyher.ch

VALENTIN & ROMANTIK SCHLOSS-DINNER
SA 13. + SO 14.02.2027
Stimmungsvoller Valentinsabend mit Apéro, 4-Gang-Menü, passenden Weinen und romantischen Musikklängen.

Ettiswil, Wasserschloss Wyher
www.wasserschloss-wyher.ch

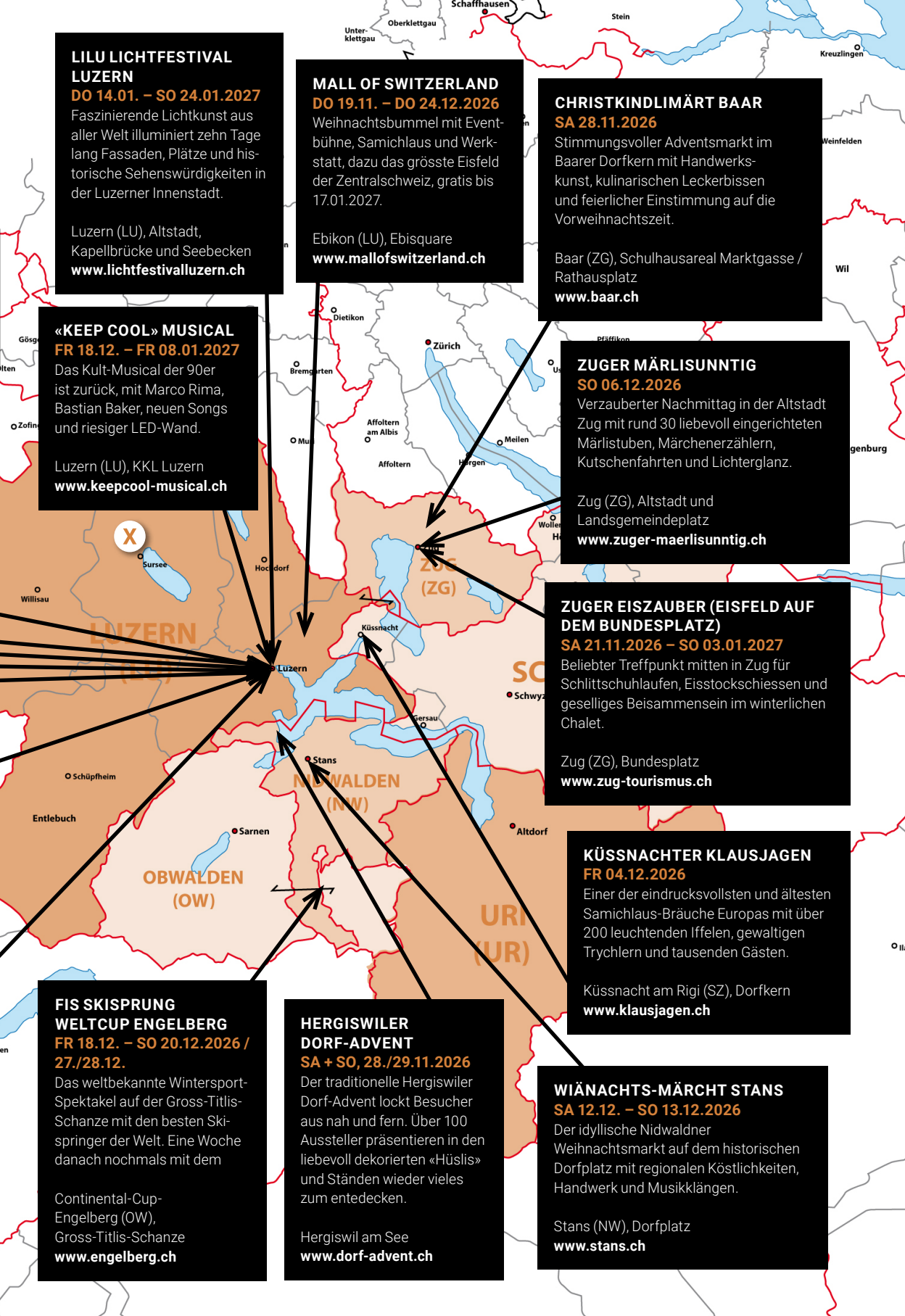
Alle Details auf einen Blick:

SCAN MICH

SCAN MICH

CASINO ROYALE
DO 31.12.2026
Die glamouröse Silvester-Party auf dem Gütsch mit Live-Musik und DJs, Roulette und Blackjack, einem Mitternachtsfeuerwerk über der Stadt sowie Late-Night-Snacks bis in die frühen Morgenstunden.

Luzern, Château Gütsch
www.chateau-guetsch.ch



LILU LICHTFESTIVAL LUZERN
DO 14.01. – SO 24.01.2027
Faszinierende Lichtkunst aus aller Welt illuminiert zehn Tage lang Fassaden, Plätze und historische Sehenswürdigkeiten in der Luzerner Innenstadt.

Luzern (LU), Altstadt, Kapellbrücke und Seebecken
www.lichtfestivalluzern.ch

MALL OF SWITZERLAND
DO 19.11. – DO 24.12.2026
Weihnachtsbummel mit Eventbühne, Samichlaus und Werkstatt, dazu das grösste Eisfeld der Zentralschweiz, gratis bis 17.01.2027.

Ebikon (LU), Ebisquare
www.mallofswitzerland.ch

CHRISTKINDLIMÄRT BAAR
SA 28.11.2026
Stimmungsvoller Adventsmarkt im Baarer Dorfkern mit Handwerkskunst, kulinarischen Leckerbissen und feierlicher Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit.

Baar (ZG), Schulhausareal Marktgasse / Rathausplatz
www.baar.ch

«KEEP COOL» MUSICAL
FR 18.12. – FR 08.01.2027
Das Kult-Musical der 90er ist zurück, mit Marco Rima, Bastian Baker, neuen Songs und riesiger LED-Wand.

Luzern (LU), KKL Luzern
www.keepcool-musical.ch

ZUGER MÄRLISUNNTIG
SO 06.12.2026
Verzauberter Nachmittag in der Altstadt Zug mit rund 30 liebevoll eingerichteten Märlistuben, Märchenerzählern, Kutschenfahrten und Lichterglanz.

Zug (ZG), Altstadt und Landsgemeindeplatz
www.zuger-maerlisunntig.ch

ZUGER EISZAUBER (EISFELD AUF DEM BUNDESPLATZ)
SA 21.11.2026 – SO 03.01.2027
Beliebter Treffpunkt mitten in Zug für Schlittschuhlaufen, Eisstockschiessen und geselliges Beisammensein im winterlichen Chalet.

Zug (ZG), Bundesplatz
www.zug-tourismus.ch

KÜSSNACHTER KLAUSJAGEN
FR 04.12.2026
Einer der eindrucksvollsten und ältesten Samichlaus-Bräuche Europas mit über 200 leuchtenden Iffelen, gewaltigen Trychlern und tausenden Gästen.

Küssnacht am Rigi (SZ), Dorfkern
www.klausjagen.ch

FIS SKISPRUNG WELTCUP ENGELBERG
FR 18.12. – SO 20.12.2026 / 27./28.12.
Das weltbekannte Wintersport-Spektakel auf der Gross-Titlis-Schanze mit den besten Skispringer der Welt. Eine Woche danach nochmals mit dem

Continental-Cup-Engelberg (OW), Gross-Titlis-Schanze
www.engelberg.ch

HERGISWILER DORF-ADVENT
SA + SO, 28./29.11.2026
Der traditionelle Hergiswiler Dorf-Advent lockt Besucher aus nah und fern. Über 100 Aussteller präsentieren in den liebevoll dekorierten «Hüslis» und Ständen wieder vieles zum entedecken.

Hergiswil am See
www.dorf-advent.ch

WIÄNACHTS-MÄRCHT STANS
SA 12.12. – SO 13.12.2026
Der idyllische Nidwaldner Weihnachtsmarkt auf dem historischen Dorfplatz mit regionalen Köstlichkeiten, Handwerk und Musikklängen.

Stans (NW), Dorfplatz
www.stans.ch



SCHLAGERNACHT 2027

WO DER SCHLAGER GENERATIONEN VERBINDET

Seit über 20 Jahren bringt die Schlagernacht Luzern Schweizer Publikumslieblinge und internationale Stars in die Zentralschweiz. Am 20. März 2027 treffen in der Messe Luzern italienische Welthits auf Schweizer Mundart und tanzbaren Schlager. Dazu kommt eine Premiere nach dem Konzert.







Manche Lieder brauchen nur wenige Takte, bis ein ganzer Saal mitsingt. «Sarà perché ti amo» von Ricchi e Poveri gehört dazu. Der Welthit steht für jene Mischung aus Leichtigkeit, Erinnerung und Lebensfreude, die den Schlager über Generationen hinweg prägt. Mit dem italienischen Duo ist 2027 ein Stück europäische Popgeschichte an der Schlagernacht Luzern zu Gast.



Schlagernacht Luzern
Samstag, 20. März 2027
Messe Luzern, Halle 1
Horwerstrasse 87
6005 Luzern
www.schlagernacht.ch

Die Veranstaltung hat sich über mehr als zwei Jahrzehnte einen festen Platz im zentralschweizer Eventkalender geschaffen. Die Liste ihrer bisherigen Gäste reicht von Helene Fischer und Andrea Berg über Karel Gott und Jürgen Drews bis zu DJ Ötzi und Semino Rossi. Ebenso gehören Schweizer Namen zur Geschichte des Anlasses: Beatrice Egli, Francine Jordi, Leonard, Maja Brunner und Oesch's die Dritten standen hier bereits auf der Bühne.

Das Programm 2027

Am Samstag, 20. März 2027, sind Beatrice Egli und Francine Jordi erneut dabei. Vincent Gross, Florian Ast und Joey Heindle erweitern das Programm um unterschiedliche musikalische Handschriften. Während Ricchi e Poveri italienisches Hitgefühl nach Luzern bringen, steht DJ Herzbeat für die Verbindung von Schlager und elektronischen Beats. Einen persönlichen Meilenstein feiert Marc Pircher: Der österreichische Musiker begeht an der Schlagernacht sein 35-jähriges Bühnenjubiläum. Die Moderation übernimmt Sascha Ruefer.



Tickets und Hospitality

Auch das Zusammensitzen hat seinen Platz. Die Hospitality-Angebote verbinden das Konzert mit einem 3-Gang-Abendessen, Begrüssungs-Cüpli und Bedienung am Tisch. In der Kategorie VIP Gold sitzen die Gäste auf Polsterstühlen am Banketttisch im «Golden Circle»; zum Hauptgang wird Rindsfilet serviert. VIP Silber bietet Plätze am Banketttisch im VIP-Bereich und ein Menü mit Hacktätschli im Hauptgang. Sitzplätze am Festbank im hinteren Hallenbereich sind ab 95 Franken erhältlich, jeweils zuzüglich Gebühren und Ticketversand. Dort erfolgt die Verpflegung in Selbstbedienung an der Schlager-Bar und den Foodständen.

Eine Neuerung wartet nach dem Bühnenprogramm: Erstmals findet eine Aftershow-Schlagerparty mit DJ Pascy statt. Die Schlagernacht findet in Halle 1 der Messe Luzern statt. Konzertbeginn ist um 18.30 Uhr, Einlass für die Kategorien 3–5 ab 17.30 Uhr. Informationen zu Programm, Angeboten und Vorverkauf: www.schlagernacht.ch.

Online lesen



SILVESTER – NEW YEAR'S EVE IM

CHÂTEAU GÜTSCH

OPEN 19h
FOR DINNER-GUESTS

RADIO Lozärn
www.radio-lozärn.ch

helvetia

SF EVENTS
SF-EVENT-RENT.CH • 079 218 53 63
MUSIC • CATERING • GAMING

HIGHLIGHTS

- MIDNIGHT FIREWORKS
- LIVE-BAND & SHOW
- ROULETTE / BLACKJACK TABLE
- FOTO-FUN-WALL
- 3 DJs ON STAGE
- LATE-NIGHT-SNACK



31.
DEZ.
26

SPECIAL WELCOME
JAMES BOND DRINK

TICKET OPTIONS

ALL-IN-PACKAGE FROM CHF 1'100.– FOR 2 PERS.	TWO ROYAL-FLUSH TICKETS / DOUBLE-ROOM-NIGHT / LATE-BREAKFAST – INCL.
ROYAL-FLUSH- PACKAGE CHF 350.– P.P.	GALA-DINNER / 1 BOTTLE CHAMPAGNER / PARTY-FLOOR / DJ-ROOM – INCL.
FLYING-DINNER- PACKAGE CHF 140.– P.P.	12 KÖSTLICHKEITEN / 2 GLAS CHAMPAGNER PARTY-FLOOR / DJ-ROOM – INCL.
PARTY-PASS CHF 40.– P.P.	OPEN 22h TO 4h / PARTY-FLOOR / DJ-ROOM

BOOKING & PROGRAM

TEL. +41 41 289 14 14
WWW.CHATEAU-GUETSCH.CH



HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE



von Ronnie Hürlimann

«KEEP COOL» IST ZURÜCK

KULT-MUSICAL GASTIERT IM KKL LUZERN

Über eine halbe Million Menschen sahen das Schweizer Comedy-Musical in den 90er-Jahren. Jetzt kehrt es mit neuen Songs, einer riesigen LED-Wand und einem prominenten Ensemble zurück. Nach Zürich und Basel gastiert die Neuinszenierung ab dem 18. Dezember im KKL Luzern.









Früher war «cool» ein Wort, das jeder verstand. Heute heisst es «lit», «smash» oder «cringe». Aus «Das ist der Hammer!» wurde «lit», aus dem simplen Flirt ein «smash», und wer das nicht versteht, bekommt ein «OK Boomer» zu hören. Genau in diesem Spannungsfeld zwischen den Generationen spielt die Neuinszenierung von «Keep Cool». Das Original begeisterte in den 90er-Jahren in über 625 Vorstellungen mehr als 500'000 Zuschauerinnen und Zuschauer. Nun ist es zurück: Die Premiere fand im Theater 11 in Zürich statt, danach zieht die Produktion weiter nach Basel und schliesslich nach Luzern.

Die Geschichte wurde ins Hier und Jetzt verlegt. Casting-Shows bestimmen die Unterhaltung, Authentizität zählt mehr als Pose, und die Frage «Was ist cool?» wird neu verhandelt. Das Stück ist eine Persiflage auf Gesellschaft und Showbusiness, zugleich aber eine liebevolle Hommage ans Original.

Im Kern geht es um eine zeitlose Frage: Karriere oder Liebe?

Der «Vater» spielt selbst mit

Marco Rima gilt als Vater von «Keep Cool». Von 1992 bis 1996 stand er selbst als Titelfigur auf der Bühne, bei der Neuauflage wirkt er als Autor und Produzent. Zusätzlich übernimmt er nun die Rolle des machohaften Produzenten Big Daddy. Ursprünglich war dafür der australische Comedian Rob Spence vorgesehen. Im Lauf der Produktionsentwicklung zeigte sich laut Mitteilung der Produktion, dass es dem Stück und den Erwartungen des Publikums eher gerecht wird, wenn Rima den Big Daddy selber spielt. Der Entscheid fiel einvernehmlich, Spence bleibt dem Team als Berater erhalten.

Zur Premiere sagte Rima: «Ich bin stolz und dankbar, dass es uns gelungen ist, den Groove von ‹Keep Cool› von damals ins Heute zu übersetzen und gleichzeitig etwas Neues entstehen zu lassen.»

Ein Ensemble mit Strahlkraft

Die Titelrolle spielt Chartstürmer Bastian Baker. Seinen Keep Cool beschreibt er als «Träumer mit grossem Herzen, der versucht, in einer lauten Welt seinen Platz zu finden».



best for you zentralschweiz
weiterlesen

Ihr besonderer Moment verdient einen besonderen Ort: Entdecken Sie unseren idyllischen Garten – eine grüne Oase voller Charme und Eleganz für Hochzeiten, Apéros und Teamevents. Reservieren Sie jetzt Ihre Location für unvergessliche Erlebnisse!





SCAN MICH







- **Hochzeits-Shootings** — Märchenhafte Kulisse, exklusive Nutzung
- **Apéros & Empfänge** — Stilvolle Outdoor-Atmosphäre, Catering möglich
- **Teamevents** — Kreative Umgebung, fernab vom Büro
- **Private Feierlichkeiten** — Flexible Rückzugsmöglichkeiten

Hinderem Huis · Zun 2 · 6072 Sachseln OW
info@hinderemhuis.ch · www.hinderemhuis.ch

Exklusive Gartenoase

IN DER ZENTRALSCHWEIZ



HINDEREM Huis



Traumlocation

FÜR HOCHZEITEN, EVENTS & FOTOSHOOTINGS



ROCK-NIGHT HOCHDORF 2027

Schenke einen Abend, der in Erinnerung bleibt

Drei Bands, eine Bühne und jede Menge Rockpower: Am 20. März 2027 geht die Rock-Night Hochdorf in die nächste Runde. Die 4. Ausgabe verspricht einen Abend voller legendärer Rocksongs, grossartiger Live-Musik und bester Stimmung. Und das Beste: Ein Ticket eignet sich perfekt als Weihnachtsgeschenk – oder gleich als etwas anderer Firmenanlass für das ganze Team.



Georg and the Midnight Special



New Jersey



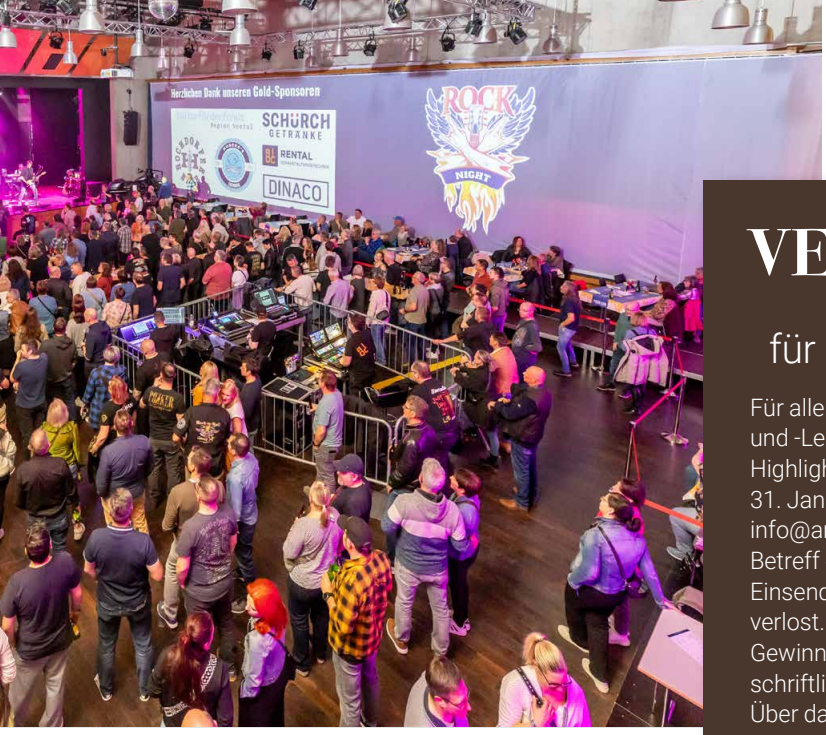
Whole Lotta DC

Die Braui rockt wieder!
Am Samstag, 20. März 2027, verwandelt sich das Kulturzentrum Braui Hochdorf erneut in einen Treffpunkt für Rockfans. Nach drei erfolgreichen Ausgaben laden die Anlass-Macher Manuela und Rolf Bischof zur mittlerweile 4. Rock-Night Hochdorf ein.

Das Konzept bleibt bewusst unkompliziert: gute Musik, professionelle Live-Bands, eine familiäre Atmosphäre und gemeinsam einen richtig tollen Abend verbringen. Auch 2027 stehen drei Tribute-Bands auf der Bühne, die einige der grössten Rockklassiker der vergangenen Jahrzehnte nach Hochdorf bringen.

Drei Bands – drei legendäre Sounds

Georg and the Midnight Special – CCR Revival
Der unverwechselbare Sound von Creedence Clearwater Revival ge-



VERLOSUNG
von 3 x 2 Tickets für Rock-Night 2027

Für alle best for you-Leserinnen und -Leser gibt es ein besonderes Highlight: Schreiben bis zum 31. Januar 2027 eine E-Mail an info@anlass-macher.ch mit dem Betreff «Best for you». Unter allen Einsendungen werden 3 × 2 Tickets verlost. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden anschliessend schriftlich benachrichtigt.
Über das Gewinnspiel wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Viel Glück! – vielleicht rockst du schon bald mit uns!

hört zu den Klassikern der Rockgeschichte. Georg and the Midnight Special bringen diesen Sound mit Spielfreude und viel Live-Energie auf die Bühne. Songs wie «Proud Mary», «Bad Moon Rising» oder «Have You Ever Seen the Rain» dürften bei vielen Gästen für den einen oder anderen Gänsehautmoment sorgen.

New Jersey – Bon Jovi Tribute
Mit New Jersey wird es hymnisch: Die Band widmet sich den grossen Songs von Bon Jovi. Rockklassiker und Balladen sorgen für reichlich Gelegenheit zum Mitsingen und Mitfeiern. Bon-Jovi-Fans dürfen sich auf einen energiegeladenen Auftritt und jede Menge Erinnerungen freuen.

Whole Lotta DC – AC/DC Tribute
Wenn die ersten Gitarrenriffs erklingen, gibt es kein Halten mehr. Whole Lotta DC gehört zu den erfahrenen AC/DC-Tribute-Bands der Schweiz und Europas. Die Band steht für schnörkellosen Rock'n'Roll, eine energiegeladene Bühnenshow und den unverkennbaren Sound von AC/DC.



Anlass-Macher.ch
Ebikonerstrasse 75
6043 Adligenswil
info@anlass-macher.ch
www.rock-night-hochdorf.ch

SCAN MICH

TICKETS

Stehplatz-Tickets kosten CHF 55.– Sichern Sie sich Ihr Ticket und erleben Sie eine unvergessliche Rock-Night in Hochdorf.

best for you zentralschweiz
weiterlesen



IT'S CHRISTMAS TIME TOUR 2026

CHRISTOPH WALTER ORCHESTRA TOURT WIEDER DURCH DIE SCHWEIZ



Vom 29. November bis 20. Dezember 2026 bringt das Christoph Walter Orchestra zum fünften Mal festliche Stimmung auf die Konzertbühnen der Schweiz. Die traditionelle Konzertreihe «It's Christmas Time» verbindet vertraute Weihnachtslieder mit modernen Arrangements, gefühlvollen Eigenkompositionen und grossen Bühnenmomenten – und schenkt der Vorweihnachtszeit einen besonderen musikalischen Rahmen.

Tour-Daten «It's Christmas Time 2026»

SO, 29.11.2026 – Aarau, AHA Aeschbachhalle | 16.00 Uhr
SA, 12.12.2026 – Baden, Kurtheater | 19.30 Uhr
SO, 13.12.2026 – Mümliswil, Kirche St. Martin | 16.00 Uhr
DO, 17.12.2026 – Landquart, Forum Landquart | 19.30 Uhr
SA, 19.12.2026 – Basel, Volkshaus | 19.30 Uhr
SO, 20.12.2026 – Hochdorf, Braui (Dernière) | 16.00 Uhr

weiterlesen

BUCH: **ISABELLE FLACHSMANN & MARCO RIMA** • REGIE: **ISABELLE FLACHSMANN** • MUSIK: **CYRILL CAMENZIND & MARCO RIMA**

KEEP COOL

COMEDY MUSICAL



TOUR 2026/27

SPIELORTE

ZÜRICH, THEATER II
8. Oktober bis 15. November

BASEL, MUSICAL THEATER
20. November bis 6. Dezember

LUZERN, KKL
18. Dezember bis 8. Januar

ticketcorner
TOURDATEN & TICKETS

COMEDY MUSICAL COOL, AHA, THAT'S ALL RIGHT! LUZERN WE'RE BACK! ZÜRICH CATCH YOU ON THE FLIP SIDE BASEL TOUR 2026/27
BASEL WE'RE BACK! CATCH YOU ON THE FLIP SIDE ZÜRICH TOUR 2026/27 LUZERN COOL, AHA, THAT'S ALL RIGHT! COMEDY MUSICAL
ZÜRICH COOL, AHA, THAT'S ALL RIGHT! WE'RE BACK! BASEL COMEDY MUSICAL CATCH YOU ON THE FLIP SIDE LUZERN TOUR 2026/27
TOUR 2026/27 LUZERN CATCH YOU ON THE FLIP SIDE COMEDY MUSICAL ZÜRICH COOL, AHA, THAT'S ALL RIGHT! WE'RE BACK! BASEL

BASTIAN BAKER • **VIOLA TAMI** • **MARCO RIMA** • **JANIN ANNA MATT** • **DENIA WEBER** • **DANIEL BILL**

KEEPCOOL-MUSICAL.CH

SCHWEIZER ILLUSTRIERTE · RAIFFEISEN · Blick · CRESTA · radio PILATUS
tele1 · TELE ZÜRI · SUNSHINE · 24 · FLASH BACK FM



CARCANI SUITES IM WINTERLAND

WINTERCHALETS, SUITEN UND FIRMENFEIERN

Ketty & Tommy schlagen ein neues Kapitel auf: Mit der Neueröffnung des «CCAA Boutique Rooms Ascona by Carcani - kurzgesagt Carcani Suite», einfach gesagt den Carcani Suites, starten sie ihr nächstes gemeinsames Projekt, und das mitten im Lichterglanz des Winterlands von Ascona.









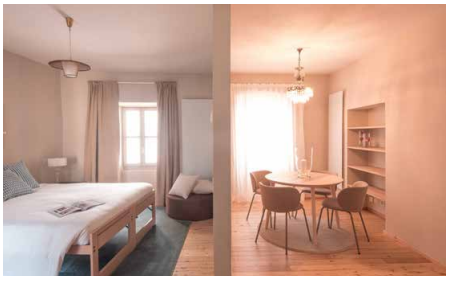
Ein neues Kapitel in Ascona

Es gibt Momente, in denen einfach alles zusammenpasst. Ab dem 20. November 2026 verwandelt sich die Piazza von Ascona in eine Winterlandschaft, das Winterland bespielt sie dieses Jahr zum ersten Mal. Genau in dieser Kulisse starten Ketty & Tommy ihr nächstes gemeinsames Projekt, und die Vorfreude darauf ist gross. Gemeinsam mit der Familie von Ketty & Tommy bringen sie über 50 Jahre Berufserfahrung, auf internationaler und 5-Sterne-Ebene, ihr Erfolgsgeheimnis ist dabei so einfach wie herzlich, das Team wird behandelt wie eine Familie. Genau diese Herzlichkeit dürfen nun auch die Gäste des neuen Hauses erwarten.

Denn Lichter und Eis allein reichen nicht, es braucht auch einen Ort zum Bleiben. Wer den Abend nicht mit der Heimfahrt beenden will und mehr möchte als einen Tagesbesuch, findet hier Suiten zum Reservieren. In Ascona stehen zudem Winterchalets bereit, die sich ebenfalls reservieren lassen. Getragen wird das Angebot vom Albergo Carcani.









Carcani Suite by Ketty & Tommy
Via Beato P. Berno 14
6612 Ascona
Tel. +41 91 785 17 17
info@carcani.ch
www.carcanisuites.ch

Entdecken Sie auch die weiteren Locations:
www.osteriaboato.ch
www.osteria-ticino.ch
www.gatto-ascona.ch
www.ketty-tommy.ch



Viel Platz für die ganze Familie
Neu ist das Projekt Carcani Suites mit eigenen Wohneinheiten. **Gerade mit Blick auf das Winterland ein echter Mehrwert: Die grosszügigen Zimmer der CCAA Boutique Rooms Ascona by Carcani – kurz Carcani Suite eignen sich perfekt für Familien, sie bieten viel Platz und können miteinander verbunden werden.** Wie viel Raum hier zur Verfügung steht, zeigt etwa die Suite Verzasca, die sich über zwei Etagen verteilt und vier Gästen Platz bietet, mit Schlafbereich, Wohnbereich, Schlafsofa und ausgestatteter Küche. So gewinnen Familien und Gruppen Privatsphäre, ohne auf Komfort zu verzichten. Ebenso möglich sind Firmenfeiern mit Übernachtung, dafür stehen auch Seminarräume zur Verfügung. Die Verfügbarkeit lässt sich direkt anfragen.

Galleria Sacchetti: Kunst im Haus
Ein wichtiger Teil dieses neuen Projekts ist die Zusammenarbeit mit der Galleria Sacchetti, die seit über 40 Jahren besteht und hier zeitgenössische Kunst zeigt. Zu Hause sind die Carcani Suites im Centro di Cultura e d'Arte Ascona (CCAA) an der Via Beato P. Berno 14, einem ehemaligen Konvent aus dem 16. Jahrhundert. Wer hier übernachtet, erlebt Kunst nur wenige Schritte vom See entfernt, und wo historische Mauern auf zeitgenössische Werke treffen, beginnt der Tag in Ascona gleich ein wenig anders.

Genuss im Chalet
Und wenn nach so viel Kunst und Winterluft der Hunger kommt, warten die Käse-Chalets. Dort gibt es verschiedene Fondue-Variationen, Raclette und Chinoise 2.0, in Würfel geschnitten.

best for you zentralschweiz
weiterlesen

HOTPOT – DER KUSCHELIGE BADESPASS

Der trauten Zweisamkeit kommt, wenn die Temperaturen fallen, wieder grössere Bedeutung zu. Und wieso die gemeinsame Zeit nicht bei einem heissen Bad, dem sogenannten HotPot, verbringen, die Hektik und den Stress des Alltages hinter sich lassend. Ein Bad im HotPot kann Wunder bewirken. Von der besonderen Wirkung dieser Methode überzeugt, machte Silvan Suter das Ganze zu einer Geschäftsidee und bietet seither HotPot-Erlebnisse für zwei bis maximal acht Personen an. Das Prozedere ist denkbar einfach: Einchecken, Bademantel, Badetuch und Flipflops fassen, umziehen und ab in den HotPot. Da den Mutigen die Welt gehört, ist die anschliessende Abkühlung im nahen Hallwiler- oder Sarnersee möglich.









HotPot Hallwilersee
Staadmattstrasse
5712 Beinwil am See
Tel. +41 58 788 00 08
www.hotpot-erlebnis.ch

Der erholsame Bade- und Fonduespass für Jedermann

Durch ein Bad im HotPot können Sie Stress abbauen und Ihren Körper entspannen. Wenn der Körper herunterfährt, verbessert sich die Schlafqualität signifikant. Der warme Wasserfluss in einem HotPot hilft Muskelverspannungen zu lösen, Schmerzen zu lindern und besser und tiefer zu schlafen. Der regelmässige Gang in den HotPot hilft Ihnen auch bei Ihren Bemühungen, abzunehmen. Dieser Effekt wird dadurch erzielt, dass heisses Wasser dazu führt, dass Ihr Körper Wärme abgibt, um Ihre Körpertemperatur normal zu halten. Infolgedessen verbrennt der Körper mehr Kalorien, was beim Abnehmen hilft. Die Entgiftung des Körpers, die Verbesserung der Gesundheit der Atemwege und die Förderung von sozialen Interaktionen und Beziehungen sind weitere gesundheitliche Vorteile, die erzielt werden können.

Das ideale, weil etwas andere Geschenk

Für die verschiedenen Pakete, die bei CHF 155.– für zwei Personen starten und bei CHF 333.– für bis zu maximal acht Personen enden, können auch Gutscheine erworben werden. Der Gutschein wird direkt nach der Bestellung über die Webseite an die angegebene E-Mail-Adresse gesandt. Ob als print@home oder Versand per Post, beides ist möglich.

Zum Aufenthalt, der zeitlich bis 22.00 h nicht beschränkt ist, im HotPot ein währschaftes Käsefondue nach Wahl und entsprechenden Getränken gebucht werden, damit auch die kulinarische Seite nicht zu kurz kommt. Es kann aus sechs verschiedenen Varianten, vom Trüffel- bis zum Füürwehrfondue gewählt werden. Die Preise bewegen sich zwischen CHF 28.– bis CHF 32.– pro Person.

weiterlesen



IHRE IMMOBILIENPARTNER IM TESSIN

Wir stehen Ihnen mit Fachkompetenz und massgeschneidertem Service zur Seite, um Ihre Immobilienziele im Tessin zu verwirklichen.

Kontaktieren Sie uns!

Via Livurcio 3 | 6622 Ronco s.Ascona
+41 91 791 45 87 | +41 78 646 88 30
horst.zimmermann@zimmermann-immoconsulting.ch
www.icasa.ch/firma-angebote/rct

ZIMMERMANN IMMOBILIENCONSULTING

OTTO'S SPORT OUTLET
Grosse Marken kleine Preise.

SURSEE ottos.ch
Infanteriestrasse 12 041 921 21 27
Montag – Freitag, 9.00 – 19.00 Uhr
Donnerstag, 9.00 – 21.00 Uhr, Samstag, 9.00 – 17.00 Uhr

SIEBNEN
Stachelhofstrasse 3 055 440 19 48
Montag – Freitag, 8.00 – 20.00 Uhr
Samstag, 8.00 – 18.00 Uhr
ottos.ch

Red Bull Spect Reign
139.- Konkurrenzvergleich 260.- -46%
Auch online erhältlich: ottos.ch

Herren-Skischuhe

TECNICA

489.- Konkurrenzvergleich 650.- -24%
Tecnica Mach1 MV 130 TD2

NORDICA

439.- Konkurrenzvergleich 550.- -20%
Nordica Speedmachine 3 130 GW

Damen-Skischuhe

ATOMIC

499.- Konkurrenzvergleich 629.- -20%
Auch online erhältlich: ottos.ch
Atomic Hawx Prime 105 Dual BOA W

NORDICA

379.- Konkurrenzvergleich 480.- -21%
Nordica Speedmachine 3 105 W GW

Schenken kann so einfach sein.

Auch an Weihnachten.





Mit einer Geschenkkarte verwirklichen Sie eine ganze Reihe von Wünschen. Auch Ihre eigenen! Erhältlich in allen Filialen der Migros Luzern oder auf **geschenkkarte.migros.ch**

MIGROS

macht meh für d'Schwiiz



Amos Grädel

SPYCHER HANDWERK AG IN HUTTWIL:

WOLLE ZUM ANFASSEN, ERLEBEN UND ÜBERNACHTEN

Auf dem Bauernhof «Untere Bäch» in Huttwil dreht sich seit 1981 alles um Schweizer Wolle. Die Familie Grädel verarbeitet sie auf traditionelle Weise, verkauft Bettwaren, Kleider und Handarbeitsmaterial und lässt Gäste den ganzen Betrieb erleben, bis hin zur Nacht in der mongolischen Jurte.

von Ronnie Hürlimann

Wer den Bauernhof «Untere Bäch» zwischen Huttwil und Schwarzenbach besucht, merkt schnell: Hier ist einiges anders als auf dem klassischen Bauernhof. Auf den Weiden grasen Schafe, Alpakas, Lamas und Kamele, hinter dem Hof stehen weisse Jurten, und in der Halle rattert eine Kardiermaschine. Das Herz des Ganzen ist die Wolle.

«Unser Betrieb ist spezialisiert auf Wollverarbeitung und den Handel mit Wollprodukten aller Art»,











Spycher-Handwerk AG
Bäch 4
4953 Schwarzenbach/Huttwil
Tel. +41 62 962 11 52
info@kamele.ch
www.kamele.ch



sagt Amos Grädel, Abteilungsleiter und Werbeverantwortlicher. Er gehört zur zweiten Generation, die den von Johann Ulrich Grädel gegründeten Familienbetrieb heute führt. Der Hof selbst ist sogar seit über 100 Jahren im Besitz der Familie.

Schlafen auf Schweizer Wolle

«Seit 1981 verarbeiten wir Schweizer Wolle auf traditionelle Weise. Der Hauptfokus liegt auf der Produktion von Bettdecken, Bettauflagen und Kissen», erklärt Amos Grädel. Dahinter steckt viel Sorgfalt. Die Wolle wird vor Ort gesammelt und von Hand sortiert. Die beste Qualität reist zum Waschen nach Belgien, denn in der Schweiz gibt es keine industrielle Wollwäscherei mehr. Zurück in Huttwil, wird sie in der eigenen Karderei gekämmt und zu Vlies verarbeitet. Daraus entstehen Duvets, Kissen und Betteinlagen, die seit 2022 in der hauseigenen Näherei direkt vor Ort genäht werden. Rund 70 Tonnen Schweizer Wolle durchlaufen den Betrieb jedes Jahr.

Dass Wolle im Bett so gut funktioniert, liegt an ihren Eigenschaften: Sie reguliert die Temperatur, nimmt Feuchtigkeit auf und gibt sie wieder ab, ist atmungsaktiv und schmutzabweisend.

Vom Spinnrad zur Wollmode

Die Anfänge der Firma liegen im Handwerk. «Der kreative Teil ist der Ursprung unserer Firma. Stricken, Spinnen, Weben und Filzen sind bis heute ein wichtiger Teil», so Amos Grädel. Wer selbst loslegen will, findet im Laden Wolle in allen Stadien und Farben, dazu Spinnräder, Webstühle und Kardiergeräte.

Mit den Jahren kam ein zweites Standbein dazu. «In den letzten 20 Jahren haben wir den Bereich der Naturfaserkleider, hauptsächlich Wollkleider, vergrössert.»



weiterlesen

Schlager Nacht

Samstag **Messe Luzern**

20. März 2027

Beatrice Egli · Ricchi e Poveri

Vincent Gross · Francine Jordi · Florian Ast
Joey Heindle · DJ Herzbeat
und Marc Pircher
Moderation: Sascha Ruefer

Aftershow-Schlagerparty
mit DJ PASCY



Gewinne 2x 2 VIP Tickets!

www.schlagernacht.ch

HOTEL KRONE Churwalden | Ferienregion Lenzerheide
BÜRGENSTOCK Resort · Lake Lucerne
OTTO'S
TAVOLAGO
MESSE LUZERN
auviso
pilatusGetränke Alpnach
ticketcorner
RadioCentral
Radio Melody
Hotel Schweizerhof Luzern
Hotel 6000 Lucerne

Pechsträhne – nicht mit uns!

Black Friday
27. November 2026
15% auf Extensions
auf den ganzen Betrag welcher am 27.11.2026 bezahlt oder vorbezahlt wird

4. & 5. Dezember 2026
Gutschein-Aktion
Gutschein Fr. 1'000.–
ausgestellt auf Fr. 1'200.– (20%)

Gutschein Fr. 500.–
ausgestellt auf Fr. 575.– (15%)

Gutschein Fr. 100.–
ausgestellt auf Fr. 110.– (10%)

ein Gutschein pro Person



Men's Week
9. – 12. Dezember 2026
15% auf Dienstleistungen oder
20% auf Styling-Produkte

Fanger HAIR AND MORE

Fanger Sarnen
Kirchstrasse 1
Tel. 041 660 84 84
www.fanger-hair.ch

Fanger Alpnach Dorf
Brünigstrasse 17
Tel. 041 670 33 70
www.fanger-hair.ch

JIL'S HAIR & EXTENSIONS

Jil's Luzern
Winkelriedstr. 30a
Tel. 041 210 11 19
www.jil-hair.ch



KOLUMNE



Kaum jemand kündigt wegen einer einzelnen Sache. Meist ist es ein Muster aus kleinen Versäumnissen, das Menschen zuerst innerlich und dann ganz aus der Firma treibt. Zehn dieser Muster begegnen mir immer wieder.

ZEHN DINGE, MIT DENEN FIRMEN IHRE MITARBEITENDEN VERLIEREN

Autor:
Ronnie Hürlimann
Experte für
Selbstvermarktung
im Berufsleben

ronnie-huerlimann.ch

Zehn wiederkehrende Muster

In meinen Coachings sitzen Menschen, die ihre Arbeit im Kern gerne machen würden. Sie sind fachlich stark, loyal und oft seit Jahren im Betrieb. Trotzdem erzählen sie mir, dass sie morgens schon mit einem flauen Gefühl zur Arbeit fahren. Dasselbe beobachte ich, wenn ich

Ki generiert mit Nano Banana Pro



«DIE KUNST BERUFLICHER ZUFRIEDENHEIT»

Firmen und Teams begleite: Die Ursachen sind selten spektakulär. Es sind zehn Muster, die sich immer wiederholen.

1. Leistung bleibt unsichtbar
Wer gute Arbeit macht und nie ein Wort dazu hört, zieht irgendwann den Schluss, dass es niemanden interessiert. Viele Coachees sagen mir sinngemäss, sie werden nur wahrgenommen, wenn etwas schiefgeht. Wertschätzung kostet nichts. Ihr Fehlen kostet Engagement.

2. Erwartungen bleiben unklar
Wer nicht weiss, woran er gemessen wird, kann das Ziel nicht treffen und wird trotzdem daran gemessen. Unklare Rollen und wechselnde Prioritäten führen zu Frust und zu endlosen Diskussionen darüber, wer wofür zuständig ist.

3. Entwicklung findet nicht statt
Gleiche Aufgaben, gleiche Rolle, seit Jahren. Menschen, die nicht wachsen dürfen, suchen sich einen Ort, an dem sie es können. Oft geht dabei genau das Know-how, das die Firma am meisten braucht.

4. Entscheide fallen ohne Erklärung
Eine Reorganisation, die über die Gerüchteküche statt im Team beginnt, zerstört Vertrauen schneller als jede Sparrunde. Mitarbeitende tragen vieles mit, wenn sie den Grund verstehen. Wer nur Ergebnisse mitgeteilt bekommt, fühlt sich übergangen.

5. Kontrolle ersetzt Vertrauen
Wenn jeder Schritt abgesegnet werden muss, hören Menschen auf, selbst zu denken. Mikromanagement erzeugt genau die Passivität, über die sich Führungskräfte später beklagen.

6. Überlastung gilt als Normalzustand
Wird Mehrarbeit zum Dauerzustand und gelten Grenzen als mangelnder Einsatz, folgen Erschöpfung, Krankheitstage und im schlimmsten Fall ein Burnout. Das ist ein Systemproblem und nicht individuelles Versagen.

7. Nicht für alle gelten dieselben Regeln
Sobald im Team der Eindruck entsteht, dass manche bevorzugt werden, sinkt die Motivation aller anderen. Fairness ist keine Kür. Sie ist die Grundlage dafür, dass Zusammenarbeit funktioniert.

8. Feedback gibt es nur bei Fehlern
Wer nur hört, was schiefläuft, lernt vor allem eines: nicht aufzufallen. Fehler werden dann versteckt statt besprochen, und die Firma verpasst die Chance, daraus zu lernen.

9. Werte hängen an der Wand, nicht im Alltag
Das Leitbild verspricht Respekt und Offenheit, der Alltag zeigt etwas anderes. Diese Lücke bemerken Mitarbeitende sofort, und sie verzeihen sie kaum. Glaubwürdigkeit entsteht durch Verhalten, nicht durch Plakate.

10. Konflikte werden ausgesessen
Schwierige Führungspersonen oder ungelöste Spannungen bleiben jahrelang bestehen, weil niemand eingreift.



Ki generiert mit Nano Banana Pro

weiterlesen



IMMER ON. WANN WERDEN WIR WIEDER OFF?

WIE AUS EINER IDEE IN ESCHENBACH EIN SCHWEIZER TAGESRITUAL FÜR MORGEN UND ABEND WURDE

Der Wecker klingelt, das Handy leuchtet, der Kopf ist schon bei der nächsten Aufgabe. Am Abend ist der Tag vorbei, doch im Kopf läuft er weiter. Genau aus diesem Gefühl entstand ON•OFF in Eschenbach LU. Marco Oetterli und Michaela Odermatt entwickelten ein Schweizer Tagesritual für zwei Momente, die im hektischen Alltag oft verschwimmen. Morgens bewusst starten, abends ebenso bewusst abschliessen. Dazu gehören Drinks, Tee und Kapseln, die nach demselben einfachen Prinzip funktionieren.



ON für den bewussten Start in den Tag.

Eine Idee aus dem eigenen Alltag

Marco Oetterli kennt Tage, an denen Tempo zur Gewohnheit wird. Als Unternehmer und Vater ist er oft früh im ON-Modus. Gleichzeitig hat er erlebt, wie schwer es sein kann, abends innerlich aufzuhören. Die Grundidee für ein Produktpaar für Morgen und Abend lag fast zehn Jahre brach. Ende 2025 nahm er sie wieder auf.

Gemeinsam mit Michaela Odermatt machte er daraus ein Unternehmen. Oetterli brachte Tempo, Gestaltung und Umsetzung ein; Odermatt prüfte Zutaten, Rezepturen und Aussagen. Aus diesen zwei Arbeitsweisen entstand eine Marke, die ON und OFF nicht nur auf die Verpackung schreibt, sondern als täglichen Rhythmus versteht.

Aus zwei Zuständen wird ein System

Am Anfang stand der Drink. Bald kamen Tee und Kapseln hinzu. Heute lässt



OFF für den Übergang in den Abend.



ONOFF Duality AG
Rothlistrasse 3
6274 Eschenbach LU
Tel. +41 41 449 50 62
info@onoff.ch
www.onoff.ch

sich das ON•OFF-Prinzip auf drei Arten in den Alltag einbauen: trinkfertig als Dose, bewusst aufgebrüht als Tee oder als klare Routine mit zwei ON-Kapseln am Morgen und zwei OFF-Kapseln am Abend. Die Form ist frei, der Rhythmus bleibt gleich.

Swiss Made mit kurzen Wegen
Entwickelt wird ON•OFF in Eschenbach LU. Für die Herstellung arbeitet das Team mit Schweizer Fachbetrieben zusammen. Die Drinks werden in der Schweiz abgefüllt, die Kapseln in Kriens gemischt und hergestellt, die Teebeutel bei Raselli im Puschlav abgefüllt. Tee- und Kapselrezepturen wurden über viele Runden verfeinert; die Unternehmensseite nennt 74 Rezepturversionen.

Klare Deklaration statt lauter Versprechen
Jeder Inhaltsstoff ist mit seiner Menge auf der Verpackung und online aufgeführt. Der ON Power Drink ist koffeinhaltig und enthält Kräuterauszug, Glycin und Vitamine. Der OFF Relax Drink ist koffeinfrei und verbindet Kräuterauszug und Glycin mit Magnesium. Auch Tee und Kapseln sind vollständig deklariert. Die Marke verspricht keine Wunder, sondern ein verständliches Ritual.

Der Moment zwischen Tag und Abend
Für Oetterli liegt die Stärke von ON•OFF im Übergang. Die Produkte können den Alltag nicht für uns ordnen, aber an den Moment erinnern, in dem wir selbst den Schalter umlegen. Die Marke aus Eschenbach steht noch am Anfang. Drinks, Tee und Kapseln sind bereits erhältlich. Ob daraus eine grosse Schweizer Marke wird, entscheidet der Platz, den das Ritual im Alltag der Menschen findet.


Marco Oetterli und Michaela Odermatt mit ON•OFF in Eschenbach LU.

«Ein Produkt kann uns nicht abschalten. Es kann aber an den Moment erinnern, in dem wir selbst den Schalter umlegen.»

Online lesen

NEU BEI CHRISANA: VIER NEUHEITEN FÜR KOPF, KÖRPER UND INNERE BALANCE

Mehr Konzentration, weniger Kopfweh, ein runder Stoffwechsel und etwas Gelassenheit im Alltag: Chrisana aus Dietikon bringt vier neue Nahrungsergänzungsmittel auf den Markt. Wir haben uns Magtein, Migra-Balance, Stoffwechsel Formel und Bio-Ashwagandha genauer angeschaut.

von Ronnie Hürlimann

Wer sich um Kopf und Körper kümmern möchte, steht schnell vor einem Regal voller Dosen und Versprechen. Chrisana, bekannt unter dem Motto «Die Natur in Aktion», setzt bei seinen vier Neuheiten auf sorgfältig zusammengestellte Rezepturen und klar deklarierte Inhaltsstoffe. Alle vier gibt es als Kapseln, alle sind frei von Gluten, Laktose, Magnesiumstearat, Siliciumdioxid, Aromen und zugesetztem Zucker.

Wichtig vorab: Nahrungsergänzungsmittel ersetzen weder eine ausgewogene Ernährung noch eine gesunde Lebensweise. Sie sind ein Baustein, kein Wundermittel.









Chrisana GmbH
Bernstrasse 388
8953 Dietikon
Tel. +41 41 362 04 38
info@chrisana.ch
www.chrisana.ch

Magtein: Magnesium mit Fokus auf den Kopf

Hinter Magtein steckt Magnesium-L-Threonat, eine patentierte Verbindung, bei der Magnesium an L-Threonsäure gebunden ist, ein natürliches Abbauprodukt von Vitamin C. Bei dieser Form interessiert die Forschung vor allem eine Frage: Wie stark lässt sich damit der Magnesiumgehalt im Gehirn beeinflussen? Laut Hersteller kann Magtein dazu beitragen, den Magnesiumspiegel im Gehirn zu erhöhen und die kognitiven Fähigkeiten in Lernphasen und im Alter zu unterstützen.

Interessant ist das für alle, die täglich viel Kopfarbeit leisten, im anspruchsvollen Berufsalltag, in intensiven Lernphasen oder mit zunehmendem Alter. Dosiert wird mit drei Kapseln täglich, das ergibt 144 mg Magnesium. Die Dose mit 90 Kapseln reicht für 30 Tage.

Migra-Balance: für Menschen, die Migräne kennen

Migräne ist mehr als nur Kopfschmerzen. Typisch sind wiederkehrende, oft einseitige und pulsierende Schmerzen, dazu kommen häufig Übelkeit sowie Licht- und Geräuschempfindlichkeit. Eine Attacke kann Stunden bis Tage dauern, und bei manchen Menschen begünstigen Stress, Schlafmangel oder hormonelle Veränderungen die Beschwerden. Migra-Balance ist kein Medikament, sondern ein Nahrungsergänzungsmittel, das ausgewählte Mikronährstoffe in einer abgestimmten Rezeptur bündelt.

Die Basis bilden Magnesium als gut verträgliches Bisglycinat, die Vitamine B1, B2, B6, B12 und Folat sowie Vitamin D3. Bei den Vitaminen setzt Chrisana auf biologisch aktive Formen, etwa Pyridoxal-5-Phosphat für B6, Methylcobalamin für B12 und 5-MTHF für Folat. Dazu kommen Coenzym Q10, Curcumin und Mutterkraut-Extrakt, eine Pflanze, die in der traditionellen Pflanzenkunde seit Langem bekannt ist.



weiterlesen

F.OSWALD CONSULTING GmbH

ERLEBE EIN

STRAHLENDES LACHEN WIE DONGHUA LI

MIT F. OSWALD CONSULTING

Massgeschneiderte Zahnreisen nach Ungarn mit exklusiven Angeboten: erstklassige Behandlungen und unvergessliche Reiseerlebnisse in Ungarn. Unser Angebot vereint Zahngesundheit in Kombination mit einer traumhaften Auszeit.



St. Galler Strasse 62b | 9500 Wil
Tel. 071 951 02 71
info@zahnbehandlung-ungarn.ch
www. zahnbehandlung-ungarn.ch







ARTICOLO
Fashion & Lifestyle Conceptstore

And just like that, the most wonderful time of the year starts at Articolo

Wir freuen uns auf Sie.
Ihre Beatrice Engelberger
& das Articolo Team

Stansstaderstrasse 16 · CH-6370 Stans · Telefon 041 619 15 77 · www.articolo.ch

«best for you» präsentiert eine neue Kolumnenreihe von Susana Riederer

Zurück ins Fühlen



Wann haben wir zuletzt einen Menschen berührt, ohne etwas von ihm zu wollen? Die meisten von uns berühren täglich ihr Handy, ihre Tastatur, ihr Lenkrad – und immer seltener den Menschen neben sich. Mit der neuen Kolumnenreihe «Zurück ins Fühlen» wagt sich Susana Riederer, Berührungskünstlerin, Tantrika und Coach, an ein Thema, über das viele lieber schweigen: die stille Sprache der Nähe zwischen zwei Menschen, die längst zusammenleben – und sich trotzdem manchmal nicht mehr wirklich erreichen.

In sechs persönlichen und unverblümten Beiträgen nimmt Riederer unsere Leserinnen und Leser mit auf eine Reise durch die Facetten von Intimität, Lust und Beziehung. Es geht um Berührung, die funktional geworden ist, und um die Frage, wie ein Ja wieder echt werden kann, wenn ein Nein Raum bekommt. Es geht um Sex, der zum Liebesbeweis oder zur Pflicht wird – und darum, dass Lust sich nicht erzwingen lässt, dafür aber oft schon lange vor dem Schlafzimmer entsteht oder verloren geht. Es geht um Wünsche, die selbst dem vertrautesten Menschen verschwiegen bleiben, und um Fremdgehen, das nicht im Hotelzimmer beginnt, sondern oft schon am Esstisch, in Momenten des Nicht-mehr-Zuhörens. Und es geht um die Frage, ob eine Beziehung, die sich verändert hat, wirklich enden muss – oder ob es einen dritten Weg gibt, jenseits von Ausharren und Gehen.

Jede Kolumne endet mit drei konkreten Mini-Übungen zum Ausprobieren zu zweit: kleine Einladungen, die eigene Beziehung neu zu spüren statt nur zu verwalten.

Susana Riederer schreibt nicht über Beziehungen – sie schreibt aus der Erfahrung jahrelanger Arbeit mit Paaren, die sich wieder finden wollen. Ehrlich, warmherzig und ohne erhobenen Zeigefinger lädt sie dazu ein, genauer hinzuspüren: Vielleicht ist nicht die Liebe verschwunden, sondern muss einfach nur neu erweckt werden.

Wir wünschen viel Inspration mit unsere neuen Kolumne auf Seite 58 bis 59.



KOLUMNENREIHE



Wir berühren täglich unser Handy –
aber kaum noch den Menschen neben uns.

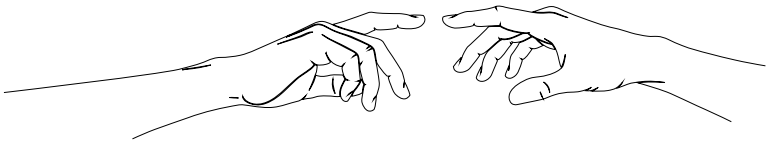
WANN HABEN WIR AUFGEHÖRT, UNS WIRKLICH ZU BERÜHREN?

Autor:
Susana Riederer:
Berührungskünstlerin, Tantrika und Coach

Wir berühren Displays, Tastaturen und Lenkräder. Doch wann haben wir zuletzt einen Menschen berührt, ohne etwas von ihm zu wollen? Viele leben in einer Beziehung und fühlen sich trotzdem körperlich allein.

Wenn Berührung funktional wird

Am Anfang suchen wir selbstverständlich die Nähe. Später wird Berührung oft funktional: ein kurzer Kuss zur Begrüssung, eine flüchtige Umarmung, während der Kopf schon beim nächsten Termin ist. Wir sind uns nah – und



ZURÜCK INS FÜHLEN

erreichen einan-der nicht mehr.

Nähe ohne Erwartung
Besonders schmerzhaft wird es, wenn jede Zärtlichkeit als Einladung zum Sex gilt. Dann wird Nähe vermieden, um Erwartungen abzuwehren. Dabei sehnen wir uns oft gerade nach einer Berührung, die nichts fordert und nicht weiterführen muss.

Ein sicheres Ja braucht ein Nein
Entscheidend ist nicht, wie oft wir uns anfassen, sondern ob eine Berührung willkommen ist. Ein ehrliches «Magst du das gerade?» schafft Sicherheit. Wo ein Nein respektiert wird, kann ein Ja wieder weich, frei und echt werden.

Drei Mini-Übungen für euch



1. Die lange Umarmung:
Umarmt euch zwanzig Sekunden – ohne Worte und ohne Ablenkung.

2. Hand aufs Herz:
Legt einander eine Hand aufs Herz und atmet fünf Atemzüge gemeinsam.

3. Berührung ohne Ziel:
Berührt euch fünf Minuten. Vereinbart vorher: Daraus muss nichts entstehen.

Vielleicht ist nicht die Liebe verschwunden. Vielleicht ist nur ihre körperliche Sprache leiser geworden.

Touched by Susana – Zurück ins Fühlen. Zurück zu dir.



Online lesen

GESUNDHEIT SCHENKEN

GUTSCHEINE DER MEISTER DROGERIE



Jedes Jahr vor Weihnachten dieselbe Frage: Was schenkt man Menschen, die eigentlich schon alles haben? Die Antwort liegt oft näher, als man denkt. Ein Gutschein der Meister Drogerie am Sprengiplatz in Emmenbrücke öffnet eine ganze Welt. Die beschenkte Person wählt selbst aus, vom Naturheilmittel über Naturkosmetik bis zur gesunden Ernährung.





Eine Auswahl, die kaum Wünsche offenlässt

Wer die Meister Drogerie betritt, merkt schnell, wie breit das Angebot ist. Die riesige Auswahl lässt kaum Wünsche offen und deckt eine beeindruckende Themenvielfalt ab. Im Zentrum stehen Naturheilmittel, Naturkosmetik und Produkte für eine gesunde Ernährung. Gesundheit, Ernährung, Umwelt, Haushalt und Schönheit, alles unter einem Dach.

Besonders breit ist das Angebot an glutenfreien und laktosefreien Produkten. Wer auf bestimmte Inhaltsstoffe achten muss oder will, findet hier eine grosse Auswahl für den täglichen Bedarf. So bleibt für die Bevölkerung in Emmen ein breites Angebot an Reformprodukten erhalten.

Diese Vielfalt macht den Gutschein zum durch-





Meister am Sprengiplatz GmbH
Rothenburgstrasse 1
6020 Emmenbrücke
Tel. +41 41 280 05 05
info@meisterdrogerie.ch
www.meisterdrogerie.ch

dachten Geschenk. Die einen suchen Magnesium für den Alltag, einen Mineralstoff, der an über 300 Stoffwechselprozessen im Körper beteiligt ist. Andere greifen zu homöopathischen Mitteln oder zu Naturkosmetik. Mit einem Gutschein entscheidet die beschenkte Person selbst, was zu ihr passt.

Persönliche Beratung, die von Herzen kommt

Ein Geschenk aus der Drogerie ist mehr als ein Gutschein: Es ist auch ein Stück Vertrauen in die Menschen, die dahinterstehen. Das Team nimmt sich Zeit, hört zu und geht auf die individuellen Bedürfnisse seiner Kundinnen und Kunden ein. Dafür bilden sich die Mitarbeitenden laufend weiter und bringen ihr Wissen mit viel Engagement in die tägliche Beratung ein.

Was sie besonders auszeichnet, sind ihre unterschiedlichen Interessen und Fachgebiete. Die eine Fachperson begeistert sich für die Naturheilkunde und dafür, wie sich Krankheitsbilder in der Pflanzenwelt widerspiegeln. Eine andere beschäftigt sich intensiv mit der Homöopathie und ihren Anwendungsmöglichkeiten – vom Säugling bis ins hohe Alter.

Wer dieses Wissen, die persönliche Beratung und ein bisschen Wohlbefinden verschenken möchte, liegt mit einem Gutschein genau richtig. Am besten direkt in der Drogerie vorbeischauen und sich über die Möglichkeiten informieren.



best for you zentralschweiz

Online lesen





KOLUMNE

BESINNLICHE ADVENTSZEIT

ACHTSAME ADVENTSZEIT

Autor:
Pirmin Loetscher:
Achtsamkeitstrainer, Coach für Mentales und Autogenes Training, Dozent & Bestsellerautor

Der Advent soll die besinnlichste Zeit des Jahres sein, fühlt sich für viele aber hektisch an. Achtsamkeitstrainer Pirmin Loetscher zeigt, wie aus der besinnlichen wieder eine achtsame Adventszeit wird.

Eigentlich soll sie die besinnlichste Zeit des Jahres sein. Und doch fühlt sich der Advent für viele Menschen ganz anders an.





DER ACHSAMKEITS-TIPP FÜR WENIGER STRESS IM ALLTAG

Geschenke besorgen, Weihnachtsessen, Jahresabschlüsse, Termine, Einladungen und dazwischen noch all das erledigen, was vor den Festtagen unbedingt abgeschlossen werden sollte. Ausgerechnet in einer Zeit, die für Ruhe, Besinnlichkeit und Gemeinschaft steht, geraten wir nicht selten in Hektik.

Vielleicht liegt genau darin eine schöne Einladung: Machen wir aus der besinnlichen Adventszeit wieder eine achtsame Adventszeit.



Weniger müssen, mehr wahrnehmen

Achtsamkeit bedeutet nicht, dass wir im Dezember auf Weihnachtsessen, Geschenke oder einen vollen Terminkalender verzichten müssen. Es geht vielmehr darum, bewusster wahrzunehmen, wie wir durch diese Zeit gehen. Bin ich gedanklich bereits beim nächsten Termin, während ich mit Freunden beim Essen sitze? Beantworte ich noch schnell Nachrichten, obwohl meine Familie neben mir ist? Oft fehlt uns nicht die Zeit für schöne Momente. Wir sind nur mit unseren Gedanken bereits beim nächsten.



Schenke Präsenz statt nur Geschenke

Vielleicht ist eines der wertvollsten Geschenke, das wir anderen Menschen machen können, unsere ungeteilte Aufmerksamkeit. Das Smartphone einmal weglegen. Wirklich zuhören. Beim gemeinsamen Essen nicht nebenbei Nachrichten beantworten. Einen Spaziergang machen, ohne erreichbar sein zu müssen. Oder einem Menschen bewusst Zeit schenken, den wir schon lange wieder einmal sehen wollten. Denn Verbindung entsteht dort, wo wir wirklich anwesend sind.

mehr lesen



HYPNOSETHERAPEUT ANDREAS BURRI: «UNSER UNTERBEWUSSTSEIN IST SEHR MÄCHTIG»

Roger Givel hat Andreas Burri in dessen Praxis MindTraveller, Hypnose-Therapie-Coaching in Emmenbrücke, besucht. Der Hypnosetherapeut erzählt, wie er in der Corona-Zeit vom Reisen zur Arbeit mit dem Unterbewusstsein kam, welche Ängste ihm am häufigsten begegnen und wo er die Grenzen seiner Arbeit zieht.

VOM REISEN ZUR ARBEIT MIT DEM UNTERBEWUSSTSEIN

Andreas, man kann sagen: Du bist vom Traveller-Coach zum Hypnosetherapeuten geworden. Wie kam es zu diesem Wechsel?
Der Wechsel kam in der Corona-Zeit. Vor der Pandemie hatte ich eine Hypnose-Ausbildung gemacht, rein aus eigenem Interesse, weil mich das Thema einfach wunderte. Einen Bezug dazu hatte ich immer schon, über meine Mutter. Sie konnte vielen Menschen helfen, auf mentale Art, mit Worten und mit Handauflegen. Als meine Ausbildung fertig war, in der Corona-Zeit, war das Reisen plötzlich nicht mehr da.

Und woher kommt der Name MindTraveller?
Weil ich eben auf Reisen war. «Mind» steht für die Gedanken, «Traveller» für das Reisen. Und wir sind ja alle auf einer Reise, die Leben heisst. Jeder Mensch hat seine eigenen Reiseziele. Bei den einen ist der Weg lockerer, bei den anderen schwieriger, steiniger, bergiger. Genau das war der Ursprung von MindTraveller.

Reisen und deine heutige Arbeit: Was haben sie mit dem Unterbewusstsein gemeinsam?
Unser Unterbewusstsein ist sehr mächtig. Ich vergleiche es mit einem Eisberg: Nur fünf Prozent liegen über Wasser und stehen für das Bewusstsein, während 95 Prozent darunter ver-





MindTraveller®
Hypnosetherapie & Coaching GmbH
Gerliswilstrasse 8
6020 Emmenbrücke
Mob. +41 79 340 08 66
andreas.burri@mindtraveller.ch
www.mindtraveller.ch

borgen sind und das Unterbewusstsein bilden. Dort sind unsere Erinnerungen und Erlebnisse gespeichert – von der Kindheit bis heute. Als Kind nehmen wir viele Emotionen und Verhaltensmuster aus unserem Umfeld auf, etwa wenn es zu Hause schwierig ist oder die Eltern eigene Probleme haben. Diese Erfahrungen begleiten uns durchs Leben und können sich wie ein Schneeball immer weiter vergrössern, bis sie zu einer Belastung werden.

Wie läuft denn eine Hypnose-Sitzung genau ab?
Wenn jemand zu mir kommt, will ich zuerst wissen, wer dieser Mensch ist und welches Thema er mitbringt. Und es geht auch um die Frage, ob wir überhaupt zueinander passen. Wenn wir herausgefunden haben, worum es geht und ob ich unterstützen kann, fangen wir miteinander an. Dann kommt die Person in die Hypnose, und wir arbeiten mit ihren Emotionen. Manchmal sage ich aber auch ganz klar Nein, weil es nicht mein Stärkegebiet ist. Dann empfehle ich den Gang zum Psychologen.

Du hast Spezialgebiete erwähnt. Welche sind das?
Meine Spezialgebiete sind Angst, Blockaden, das Gedankenkarussell und der Schlaf. Nehmen wir den Schlaf: Wie viele Leute gehen ins Bett und haben regelrecht Angst davor, weil sie wissen, dass sie um zwei Uhr morgens wieder wach sind. Dann beginnt das Grübeln, das Gedankenkarussell startet, manche wachen schweissgebadet oder völlig verkrampft auf.



weiterlesen



COIFFURE GALERIE BY ISABELLE: MIT HERZ UND STERNENSTAUB IN SURSEE



Mit Herz, Erfahrung und einer Prise Sternenstaub ist Isabelle Burri in Sursee angekommen. Ihre Coiffure Galerie by Isabelle an der Bahnhofstrasse 15 im Zentrum Trotte verbindet Coiffeur und Kosmetik mit persönlicher Beratung - von Haar und Kopfhaut bis zu Make-up und Hautpflege.

Sternenstaub schon am Eingang
Wer die Coiffure Galerie by Isabelle betritt, entdeckt den Sternenstaub bereits am Eingang. Eine besondere Leuchte erinnert an eine Explosion, deren funkelnde Spuren sich auf der Tapete fortsetzen. Daraus entstand für Isabelle Burri das Bild ihres «Coiffure-Comet».

Die Gestaltung passt zu einem Beauty-Salon, in dem auch Atmosphäre und persönliche Details eine Rolle spielen. Farben, Einrichtung und kleine Akzente tragen die Handschrift der Inhaberin.

Mit Herz bei der Sache

Die Philosophie der Coiffure Galerie by Isabelle ist einfach: Kundinnen und Kunden sollen sich rundum wohlfühlen können - mit einer typ- und fachgerechten Beratung, sei es beim Haar, beim Make-up oder in der Kosmetik.

Für Isabelle Burri gehört dazu mehr als das sichtbare Ergebnis. Natürlichkeit, Sorgfalt und Achtsamkeit prägen ihre Arbeit ebenso wie das Gespür für die Person, die vor ihr sitzt. Ihre persönliche Verbundenheit mit der Natur fliesst dabei auch in ihr Verständnis von Schönheit ein: gepflegt und individuell, ohne den eigenen Typ zu überdecken.

Beratung, die zur Person passt

Als eidgenössisch diplomierte Coiffeurmeisterin sowie ausgebildete Visagistin, Kosmetikerin und Ausbildnerin verbindet sie unterschiedliche Kompetenzen. Schnitt, Farbe, Pflege und Make-up werden dabei nicht isoliert betrachtet, sondern aufeinander abgestimmt - mit Blick auf Persönlichkeit, Bedürfnisse und Alltag.

Auch die Kopfhaut zählt

Gesundes und gepflegtes Haar beginnt für Isabelle Burri bereits bei der Kopfhaut. Ein Kopfhaut-Check kann dabei helfen, ihren Zustand genauer zu beurteilen und die Pflege entsprechend auszuwählen.

Zum Coiffeurbereich gehören Haarschnitte, Colorationen, Tönungen, Mèches, Balayage und verschiedene Haarbehandlungen.



coiffure galerie

Bahnhofstrasse 15
6210 Sursee
Tel. +41 41 920 15 15
info@coiffure-cosmetic-galerie.ch
www.coiffure-cosmetic-galerie.ch







weiterlesen



KÜNZLI SCHUHE AM WEINMARKT LUZERN:

FÜNF STREIFEN UND EIN LANGES SCHUHLEBEN

Weisses Leder, kräftige Sohle, fünf Streifen an der Seite: Die Sneaker von Künzli sind zurück im Strassenbild. Dahinter steckt eine Schweizer Marke, die 1927 als Sportschuhhersteller begann, ihr Wissen aus der Orthopädie in jeden Schuh packt und ihn nach Jahren neu besohlen lässt.

von Ronnie Hürlimann



Das Künzli-Schild weist in der Luzerner Altstadt den Weg zum Store am Weinmarkt.



Wer in den letzten Monaten durch Luzern spaziert ist, bemerkt es vielleicht: Da ist doch gerade schon wieder jemand mit diesen Schuhen an einem vorbeigelaufen. Seit der Eröffnung des Künzli-Stores am Weinmarkt sieht man spürbar mehr Menschen mit Künzli-Schuhen auf der Strasse. Die Marke ist wieder sichtbar geworden, und die Gründe dafür beginnen weit vor dem Laden.

Werner Künzli gründete das Unternehmen 1927 im Aargau. Sein Sohn Kurt übernahm 1955 und machte daraus einen beliebten Sportschuhherstel-







Künzli Store Luzern
Weinmarkt 11
6004 Luzern
Tel. +41 41 410 34 52
info@kuenzli-schuhe.ch
www.kuenzli-schuhe.ch/home

KÜNZLI SCHUHE
AM WEINMARKT LUZERN



ler. Die Sneaker mit den fünf Streifen erreichten in den 2000er-Jahren Kultstatus. Ende 2024 stand die Firma dann vor dem Aus, weil sich keine Nachfolge fand. Roberto Martullo übernahm sie, und seither dreht sich vieles um eine Frage: Wie wird aus einem Klassiker ein Schuh für heute?

Weisses Leder, klare Linie

Das Herzstück der neuen Kollektion sind die Sneaker. Sie bestehen aus Premiumleder, haben eine kräftige Sohle und tragen weiterhin die fünf Streifen als Markenzeichen. Es gibt die weissen Klassiker ebenso wie Modelle in Pastelltönen. Namen wie Pura, Nero oder Apollo stehen für Schuhe, die preislich bei rund 400 Franken liegen. Produziert wird die Lifestyle-Linie in Portugal und Italien, die Sohlen bestehen aus Nitrilkautschuk.

Seit dem Neustart ist die Palette deutlich gewachsen. Dazu gehören inzwischen rahmengenähte Schuhe, die bis zu 750 Franken kosten.

Dass die Schuhe gerade jetzt wieder ankommen, hat auch mit dem Zeitgeist zu tun. Retro-Charme, klares Design und der Wunsch nach Swissness treffen auf Videos in den sozialen Medien, die den Sneakern zusätzlichen Schub gegeben haben. Martullo beschreibt seine Kundschaft als Menschen, die Wert auf Qualität, Swissness und Nachhaltigkeit legen. Das Durchschnittsalter der Lifestyle-Kundschaft sei von über 55 auf rund 40 Jahre gesunken, sagt er.

Komfort aus der Orthopädie

Was einen Künzli von vielen anderen Sneakern unterscheidet, sieht man nicht auf den ersten Blick. Die Marke ist seit Jahrzehnten in der Orthopädie zu Hause, ihr Ortho-System setzt auf frühfunktionelle Mobilisierung statt auf Ruhigstellung und geniesst grossen Rückhalt im Gesundheitswesen.

best for you zentralschweiz
weiterlesen

KREUZWORT

Senden Sie das Lösungswort an: info@bestforyou.ch

Burg bei Leibstadt		Phase d. Erdtra-banten	Zürcher Fuss-ballclub	be-stimmter Platz		Salz der salpe-trigen Säure		Hand-arbeits-material	männl. Fürwort	Indus-triestadt in West-finnland		eh. Post- u. Tel.-Betrieb	kleiner Berg-werks-wagen
Gegend im Berner Oberland							8						
Auf-nahme-taste				Vorn. v. Autor Follett		Karten-spiel zur Weis-sagung				9		Auf-marsch	
Augen-blick, im ...			Ge-räusch b. Glas-bruch						schweiz. Partei		Autokz. Kanton Uri		
Ver-kehrs-signal-anlage						schweiz. Organis. für Be-hinderte						1	
			freund-lich					Abk.: per Adresse			vererben		ägypt. Mond-gott
Ge-sangs-paar	angleichen, hinein-wachsen		austral. Lauf-vögel							Kopfbe-deckung			3
Ab-schieds-gruss										Abk.: Internat. Gerichts-hof			
Sohn Isaaks (AT)		Frauen-name								be-ständig		europ. Welt-raumorg.	
											7		
kurz für: in das										Roman von Stephen King (dt.)			ugs.: weinen, heulen
ital. Tonbez. für das E		4	Ein-kerbung										
engl.: es ist (2 W.)				Auto-abgas-entgifter (Kw.)	südafrik. Schau-spielerin (Charl.)			Verehrer eines Stars	Nord-europäer	eh. dt. Tennis-spielerin (Steffi)		abendl. Him-mels-farbe	
glän-zende Schutz-schicht					Com-puter-kompo-nenten		6						
Ältesten-rat		schlagen						grosses Meeres-tier		engl.: Sohn		2	
					Abk.: von oben		Jass-begriff						
Ab-teilung		Sieg beim Boxen		vorwärts	5					frz.: Sommer			
							sich Wissen aneignen						
Name Noahs in der Vulgata	10			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10


Stiftung für Kinder in der Schweiz

Gemeinnützige Stiftung unter Aufsicht des Departements des Innern.

Schenken Sie Hoffnung!

Stiftung für Kinder in der Schweiz
Seestrasse 61
Postfach 242
6052 Hergiswil NW
Fon 041 632 44 74
Fax 041 632 44 75
mal@kinderstiftung.info
www.kinderstiftung.info

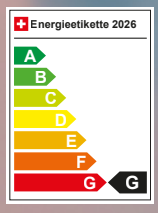
Postcheckkonto 60-78300-2
Bankverbindung CS Luzern
Konto 744370-81
Bankleitzahl 4463

Damit die Augen der Kinder leuchten!

DER NEUE MG HS

ab CHF 25’490.–





MG HS Comfort, 1.5 VTI-tech 125 kW (170 PS), Benzinmotor, 7-Gang-Automatik – Energieverbrauch (Fahrbetrieb): 7,6 l/100 km, CO_2-Emissionen (Fahrbetrieb): 173 g/km, Energieeffizienz-Kategorie: G, Barzahlungspreis CHF 25’490.– inkl. MwSt. (Abb: MG HS Hybrid+ Luxury Hampstead Grey, Barzahlungspreis: CHF 29’990.– inkl. MwSt.), unverbindliche Preisempfehlungen

The icon is back.

Der neue MG HS ist als Benziner, als Hybrid+ sowie als Plug-in-Hybrid erhältlich.
Jetzt bei uns in Oftringen Probe fahren.

F.+M.KONSTANTIN

F. + M. Konstantin Logistik AG
4665 Oftringen

info@garagekonstantin.ch
T +41 62 797 22 44

bättig transporte ag

TRANSPORT ODER LOGISTIK GESUCHT?

Pünktliche und präzise Platzierung von grossen Lieferungen ist unser Markenzeichen. Als langjähriger Vertrauenspartner für Warenlieferungen gewährleisten wir mit unseren innovativ ausgestatteten Lastwagen nicht nur termingerechte Ankünfte, sondern auch die exakte Zustellung an den richtigen Ort.

WIR ROLLEN AN.



Fahrzeugpark
mit 21 Fahrzeugen

Lagerhalle
mit über 6'000m² Kapazität

50
Seit 50 Jahren
Ihr starker Partner.

IHR TRANSPORT UNSERE LÖSUNG.

Persönlich beraten,
Zuverlässig ausgeführt.

Kreuzacher 1
6217 Kottwil

+41 41 984 00 00

baettig-transport.ch

GRUND AG
FAHRZEUGE – TRIENGEN
TRUCKS & VANS – THAT WE CAN!

Grund AG Fahrzeuge • Grund 2 • 6234 Triengen

NUTZFAHR-ZEUGE

mieten
statt kaufen
& flexibel bleiben



SCAN ME

www.nutzfahrzeug-mieten.ch

marktindex.ch
Ihre Webzeitschrift

Alles rund ums Fahrzeug
Entdecken. Vergleichen. Informieren.

- Garagen
- Occasionen
- Nutzfahrzeuge
- Wohnmobile
- Zubehör



SCAN MICH

marktindex.ch/fahrzeuge



HERGOL CARD: DIE TANKKARTE FÜR DIE ZENTRALSCHWEIZ

Wer regelmässig tankt, spart mit der HERGOL Card nicht nur beim Treibstoff, sondern auch Zeit. Die Tankkarte der Hergol Tankstellen AG verbindet Liter-Rabatte mit einer monatlichen Abrechnung und digitaler Kontoverwaltung. Belege müssen also nicht mehr mühsam gesammelt und z.B. Für die Spesenabrechnung verarbeitet werden. Das macht sie für Privatpersonen ebenso interessant wie für Selbständige und Unternehmen.

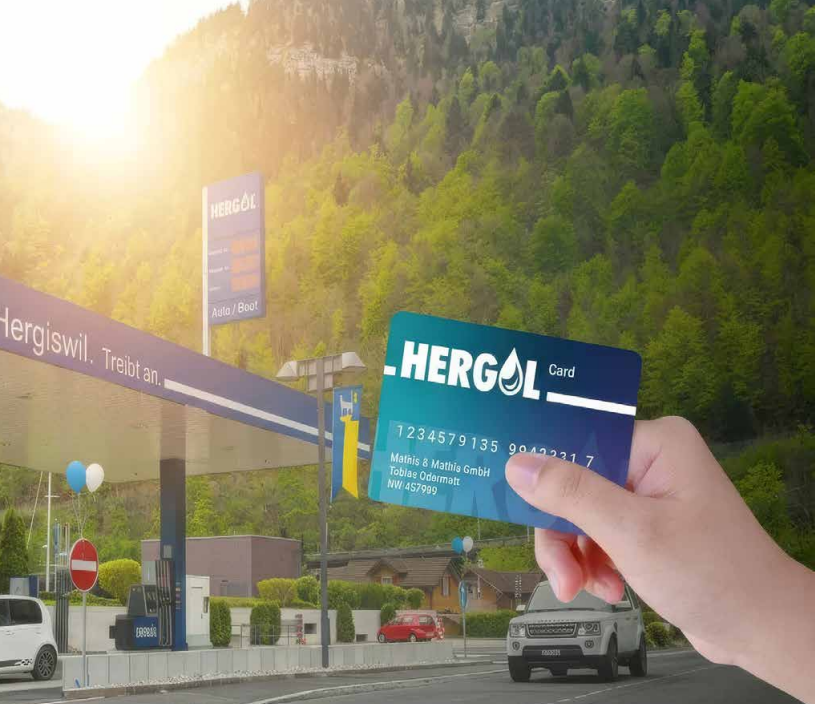


Sparen bei jedem Tankstopp
Mit der HERGOL Card lässt sich bargeldlos an den teilnehmenden Hergol-Tankstellen tanken. Gleichzeitig profitieren Karteninhaberinnen und Karteninhaber von einem direkten Preisvorteil auf den schon günstigen Säulenpreis: Privatpersonen erhalten einen Rabatt von 1 Rappen pro Liter.

Für Firmenkunden beträgt der Rabatt mindestens 2 Rappen pro Liter. Die genaue Höhe richtet sich nach dem jährlichen Tankvolumen. Wer mehr tankt, kann entsprechend stärker profitieren.

Eine Rechnung statt vieler Belege
Besonders für Selbständige und Unternehmen vereinfacht die Tankkarte auch die Administration. Statt einzelne Tankbelege zu sammeln und abzulegen, werden die Tankvorgänge einmal pro Monat gesammelt in Rechnung gestellt.

Die mehrwertsteuerkonforme Monatsrechnung ermöglicht es Firmen zudem, die Mehrwertsteuer mit ei-



Hergol Tankstellen AG
Seestrasse 91
6052 Hergiswil
Tel. +41 41 630 30 09
info@meinetankstelle.ch
www.meinetankstelle.ch

nem einzigen Dokument zurückzufordern. Die Zahlungsfrist beträgt 20 Tage.

Ohne Karten- und Verwaltungsgebühren
Für die HERGOL Card fallen weder Karten- noch Verwaltungsgebühren an. Auch Zusatzkarten sind kostenlos. So lässt sich die Tanklösung unkompliziert auf mehrere Mitarbeitende oder Fahrzeuge ausweiten.

Firmenkunden haben zusätzlich die Möglichkeit, beim Tanken den aktuellen Kilometerstand direkt am Terminal einzugeben. Das erleichtert die spätere Zuordnung und Auswertung der Fahrzeugkosten.

Alles zentral im Online-Konto
Nach Erhalt der Karte kann ein persönlicher Zugang zum Online-Konto eingerichtet werden. Dort lassen sich Rechnungen einsehen und herunterladen sowie einzelne Transaktionen kontrollieren und für weitere Auswertungen exportieren.

Auch die Kartenverwaltung erfolgt online: Karten können gesperrt, Ersatz- oder Zusatzkarten bestellt und Nachrichten direkt an das Card Center übermittelt werden. So bleiben Tankvorgänge und Abrechnung an einem Ort gebündelt.

Schwerpunkt Zentralschweiz
Das Hergol-Netz hat seinen Schwerpunkt in der Zentralschweiz und reicht darüber hinaus in den Aargau, ins Emmental und bis ins Zürcher Limmattal.

Zu den Standorten zählen unter anderem Luzern (Littau), Sursee, Adligenswil, Hergiswil, Stansstad, Stans, Küssnacht und Immensee. Hinzu kommen Langnau im Emmental, Schafisheim, Birrwil, Beinwil am See, Othmarsingen, Schindellegi und Geroldswil.



weiterlesen


Thomas Schwegler

GRUND AG FAHRZEUGE TRIENGEN ERWEITERT

ANGEBOT UM ELEKTRISCHE JAC-NUTZFAHRZEUGE



Die Grund AG Fahrzeuge erweitert ihr Portfolio: Seit dem 1. Oktober 2026 führt das Trienger Traditionsunternehmen die Elektromarke JAC. Neben Kauf und Leasing deckt der Betrieb den kompletten Service direkt vor Ort ab.

Mit der Aufnahme der Marke JAC geht die Grund AG Fahrzeuge an der Grund 2 in Triengen einen gezielten Schritt in Richtung Elektromobilität. Das Unternehmen mit seinen 18 Mitarbeitenden – bislang bekannt als Partner für Mercedes-Benz

Vans und Trucks, Renault Trucks sowie FUSO – setzt damit auf ein wachsendes Marktsegment.

Erster offizieller JAC-Nutzfahrzeugpartner der Schweiz

JAC ist auf dem asiatischen Markt seit Jahrzehnten etabliert. Wie Inhaber Thomas Schwegler betont, ist die Grund AG Fahrzeuge offiziell der erste Nutzfahrzeugpartner dieser Marke in der Schweiz. Ausschlaggebend für diesen Schritt seien der technologische Wandel und der Wunsch gewesen, ein qualitativ starkes Elektrofahrzeug zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten.

«Beim technologischen Wandel darf man nicht abwarten, man muss aktiv vorangehen», so Thomas Schwegler

Das neue Sortiment deckt vielfältige Bedürfnisse ab: Von leichten Transportern für Handwerk und Lieferdienste bis hin zu schweren Nutzfahrzeugen für den Materialtransport. Unter den Modellen befinden sich unter anderem der Sunray Pro EV, der N42EV, der M3EV sowie der allradbetriebene T9EV 4x4 für anspruchsvolleres Gelände. Auch Personen- und Kompaktmodelle wie der JS6 Phev oder der E30X gehören dazu. Für spezifische Branchenanforderungen bietet der Betrieb individuelle Fahrzeugausbauten an – etwa als mobiler Arbeitsplatz.

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit im Fokus

Laut Schwegler überzeugen die Fahrzeuge nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch: Während Elektrofahrzeuge früher in der Anschaffung teurer waren, profitiere die Kundschaft heute doppelt von günstigen Anschaffungspreisen sowie tieferen Betriebs- und Unterhaltskosten. Die Amortisation falle dadurch keinesfalls höher aus als bei einem herkömmlichen Verbrenner.

Sämtliche Dienstleistungen aus einer Hand

Die Grund AG Fahrzeuge übernimmt neben Beratung, Verkauf und Finanzierung auch den kompletten Kundendienst. Sämtliche Service- und Reparaturarbeiten, Reifenservices sowie Ersatzteilbeschaffungen werden in der eigenen Werkstatt durchgeführt.



Grund AG Fahrzeuge
Grund 2
6234 Triengen
Tel. +41 41 935 40 50
info@grund-ag.ch
www.grund-ag.ch



weiterlesen



ROGER GIVEL

ZU BESUCH IM JIALU

NEU AN SIEBEN TAGEN OFFEN

Per sofort kann die ausgezeichnete und ursprüngliche chinesische Küche, wie sie seit zehn Jahren im Hotel National zelebriert wird, an sieben Tagen in der Woche genossen werden, wie Inhaberin Jiayin Achermann-Liu im Interview mit Marktindex bestätigt. «Weil wir unsere Gäste gerne verwöhnen, haben wir neu auch am Dienstag geöffnet. Damit sind wir ab sofort an sieben Tagen.» Aus der reichhaltigen Speisekarte können sämtliche Klassiker wie die knusprigen Rindfleischstreifen und das Entrecôte bestellt werden. Die Familie Achermann-Liu freut sich auf Ihren Besuch, neu an sieben Tagen in der Woche.

Video ansehen

SUDOKU

Füllen Sie die leeren Felder mit den Zahlen von 1 bis 9. Dabei darf jede Zahl in jeder Zeile, jeder Spalte und in jedem der neun 3 x 3-Blöcke nur ein Mal vorkommen.

1			3					4
	9		1				2	
		3	2	5	4	8		
		6				1	8	9
		9		4		7		
2	7	1				4		
		2	8	1	9	6		
	1				5		4	
6					2			3

©raetsel.ch 1870802

1				5				8
		4	9			3		
7					6		9	
	7					9		
		6	7		8	2		
		1					7	
	1		5					4
		5			4	8		
6				8				1

©raetsel.ch 1870820

ATEGA.CH
FACHHANDEL - INNEN & AUSSENBELÄGE - GARTENBAUPRODUKTE

Schöne Beläge für Ihr Zuhause.



«So einfach kommen die besten Platten zu Ihnen nach Hause.»

Die Auswahl perfekter Boden- und Wandbeläge erfordert Zeit und die richtige Umgebung. Mit unserer mobilen Plattenausstellung für den Aussenbereich bringen wir eine kuratierte Materialauswahl direkt zu Ihrem Bau- oder Renovierungsobjekt.

In 3 Schritten zu Ihren neuen Platten

1 Anrufen:
Bei Plattenbedarf rufen Sie die ATEGA Handels GmbH unverbindlich an.

2 Vor Ort auswählen:
Wir kommen mit der mobilen Plattenausstellung direkt zu Ihnen nach Hause.

3 Fachgerecht verbauen:
Ihr eigener Handwerker oder unsere Partnerbetriebe verlegen die Platten präzise vor Ort.

Unser Angebot für Sie

- Feinsteinzeug & Keramik
- Terrassen- & Gartenplatten
- Verblender & Wandbeläge
- Zierkies & Splitt
- Aussenbeleuchtung
- Persönliche Vor-Ort-Beratung



Ihr Traumboden direkt vor Ort erleben

Sie sehen die Platten in Licht und Architektur Ihres eigenen Zuhauses und entscheiden in aller Ruhe.

ATEGA Handels GmbH
Hombrechtikon & Obfelden (nur Aussenplatten)
Tel. +41 52 366 55 88 · info@atega.ch



Vom Schreiner über die Informatik zum eigenen Betrieb: Andreas Bucher führt die langjährige Firmengeschichte weiter.

KÜTTEL TEPPICHE AG IN KRIENS

BÖDEN MIT HALTUNG: SEIT 68 JAHREN QUALITÄT UNTER DEN FÜSSEN



68 Jahre, unzählige Böden und kein Stillstand: Die Küttel Teppiche AG in Kriens zeigt, wie man sich in einem hart umkämpften Markt mit Qualität und Verlässlichkeit behauptet. Inhaber Andreas Bucher erzählt, was ihn antreibt und wo die Branche drückt.

Interview von Ronnie Hürlimann

In Kriens, am Luzerner Stadtrand, ist die Küttel Teppiche AG zu Hause. Das Unternehmen wurde 1958 gegründet und hat sich über die Jahrzehnte zu einem Fachbetrieb für Bodenbeläge aller Art entwickelt. Der Name verrät die Wurzeln im Teppich, das Angebot ist längst deutlich breiter: Es reicht von Parkett und Teppichen über Schmutzschleusen bis zur Pflege und Werterhaltung bestehen-

der Böden. Dazu gehört auch der Insektenschutz.

Der richtige Bodenbelag ist weit mehr als nur eine Oberfläche. Er prägt die Atmosphäre eines Raumes, sorgt für Wohnkomfort und unterstreicht den persönlichen Einrichtungsstil. Mit dem passenden Boden wird aus einem Raum ein echtes Zuhause, ob mit edlem Parkett, modernem Vinylboden oder kuscheligem Teppich.

Wer seine Wohnräume neu gestalten möchte, steht vor einer grossen Auswahl an Materialien, Farben und Designs. Genau hier ist die Fachkompetenz eines erfahrenen Bodenlegerbetriebs gefragt. Bei Küttel Teppiche erhalten Kundinnen und Kunden von der ersten Beratung bis zur fachgerechten Verlegung alles aus einer Hand. Gemeinsam wird die passende Lösung gefunden, abgestimmt auf die individuellen Wünsche, die Nutzung des Raumes und das vorhandene Budget.

Wir haben Inhaber und Geschäftsleiter Andreas Bucher über den Erfolg und die Herausforderungen des Traditionsunternehmens befragt.

Wie hat die Geschichte des Geschäfts angefangen und was war die ursprüngliche Idee?
Das Geschäft existiert seit 68 Jahren. Ich selbst habe es vor 15 Jahren im Rahmen einer Nachfolgeregelung übernommen. Ursprünglich habe ich eine Lehre als Schreiner absolviert, war anschliessend lange Zeit als Projektleiter in der Informatik tätig und suchte dann den Schritt in die Selbstständigkeit. So konnte ich den Betrieb übernehmen und weiterführen.

Welche Meilensteine und Veränderungen haben den Markt und das Sortiment in den letzten 15 Jahren geprägt?
Die Vielfalt auf Lieferantenseite ist enorm gewachsen. Bei Parkett gibt es heute unzählige Modifikationen, Breiten und Grossformate. Der markanteste Wandel der letzten 15 Jahre war sicherlich der Aufstieg von Vinyl: Dieses Material hat das klassische Laminat weitgehend verdrängt, bietet eine enorme Vielseitigkeit und hat erhebliche Marktanteile gewonnen.

Welche Vorteile bringt Vinyl mit sich?
Es ist extrem strapazierfähig und sehr flexibel einsetzbar, ob schwimmend verlegt oder vollflächig verklebt. Gegenüber Laminat bietet es unter anderem akustische Vorteile. Es hat sich über die Jahre als feste Grösse im Markt etabliert.

Für jeden Raum der passende Boden
Natürliches Parkett bringt Wärme, Eleganz und eine besondere Ausstrahlung in die eigenen vier Wände. Wer eine moderne, strapa-



zierfähige und pflegeleichte Lösung sucht, findet in Vinylboden eine vielseitige Alternative. Teppiche wiederum schaffen Behaglichkeit, verbessern die Raumakustik und sorgen für ein angenehmes Wohngefühl.

Die Auswahl ist gross, und genau deshalb lohnt sich eine persönliche Beratung. Denn nicht jeder Boden passt zu jedem Raum. Entscheidend sind neben der Optik auch Alltagstauglichkeit, Pflege, Belastbarkeit und Langlebigkeit.

Welche Bodenbeläge umfasst Ihr Angebot heute?
Unser Grundsatz lautet: Wir bieten alle Bodenbeläge an, ausser Stein und Keramik. Konkret umfasst das:

- Parkett in sämtlichen Ausführungen: Vom budgetfreundlichen Stabparkett für Mietobjekte bis zu grossformatigen Landhausdielen für das Einfamilienhaus
- Textile Beläge und massgefertigte Teppiche (unter anderem für Hotellerie, den Objektbereich und private Wohnräume)
- Industriebeläge und Kautschukbeläge (zum Beispiel für Spitäler oder gewerbliche Bauten)
- Fugenlose Spachtelbeläge im gehobenen Gestaltungsbereich
- Bodenbeschichtungen (beispielsweise 2K-Beschichtungen für Garagen und Kellerräume)
- Linoleum, Vinyl, Laminat und vereinzelt noch Kork

Neben dem Verlegen spielt auch der Unterhalt eine grosse Rolle. Was bieten Sie dort an?
Die professionelle Reinigung und Pflege ist ein zentraler Bereich. Reinigen muss man jeden Boden, aber je nach Beanspruchung braucht es fachgerechte Unterstützung, sei es bei Teppichen, elastischen Belägen oder auch bei Aussenterrassen. Zudem sanieren wir Parkett: Durch Abschleifen und neue Oberflächenbehandlungen (versiegelt von matt bis extra glänzend oder farbig geölt) kann einem 30 oder 40 Jahre alten Parkettboden wieder ein völlig neues Leben gegeben werden.

Günstige Angebote im Internet und Preisdruck prägen die Branche.



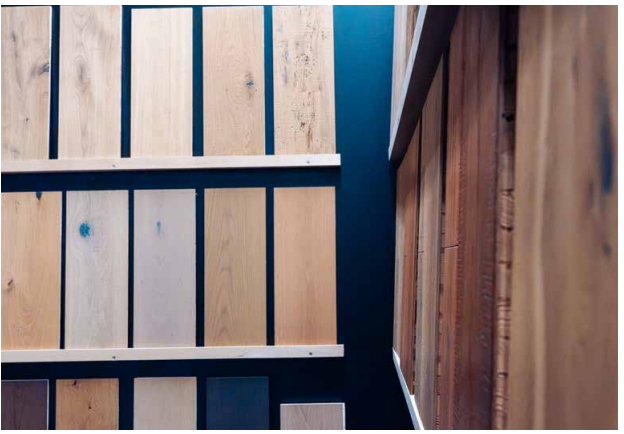


Wie positionieren Sie sich im Wettbewerb?
Online-Billigangebote sind überhaupt nicht unser Segment. Ob man ein günstiges oder ein hochwertiges Material verlegt: Der Arbeitsaufwand und die Verlegekosten bleiben unterm Strich fast identisch. Falsch sparen lohnt sich beim Handwerk nicht. Wir setzen konsequent auf Qualitätsprodukte ausgewählter Lieferanten und auf top ausgebildete Fachkräfte. Als gelernter Schreiner lege ich grossen Wert auf Detailgenauigkeit und ein sauberes Finish.

Wie begegnen Sie dem Fachkräftemangel und dem Nachwuchsthema?



Die Bodenbelagsbranche ist ein spürbarer Verdrängungsmarkt mit stetigem Preisdruck. Umso wichtiger ist es, im anspruchsvollen Privat- und Objektbereich über Qualität zu überzeugen. Das Nachwuchsthema ist eine reale Herausforderung: Es ist heute schwieriger, junge Menschen für das Handwerk zu begeistern. Wir bilden regelmässig Lernende aus (aktuell zwei, zeitweise bis zu vier). Ein solides handwerkliches Fundament bietet jungen Berufsleuten hervorragende Perspektiven und eine gute Entlöhnung.



Wie behauptet man sich langfristig im Verdrängungsmarkt?
Mit Verlässlichkeit, Fairness und echtem Service. Fehler oder unvorhergesehene Herausforderungen können auf dem Bau immer passieren. Entscheidend ist, dass man sofort vor Ort ist und die Dinge sauber regelt. Das schafft Vertrauen. Unsere Betreuung beginnt bei der ehrlichen Beratung, geht über die saubere Umsetzung und reicht bis zum After-Sales-Service mit praktischen Pflegetipps.

Gibt es ein bestimmtes Referenzobjekt, das Ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist?
Jeder Boden, der sauber fertiggestellt ist, ist für uns ein Meisterstück. Ein herausragendes Grossprojekt war jedoch die Rehaklinik in Bellikon: Dort haben wir über 5'500 Quadratmeter anspruchsvollste Spezialbeläge verlegt, ohne eine einzige Reklamation oder Beanstandung. Auch Arbeiten wie im Hotel The Chedi in Andermatt (unter anderem Schiffsbeläge im Wellnessbereich) oder Einsätze für Verwaltungen und Privatkunden gehören zu unseren geschätzten Referenzen.

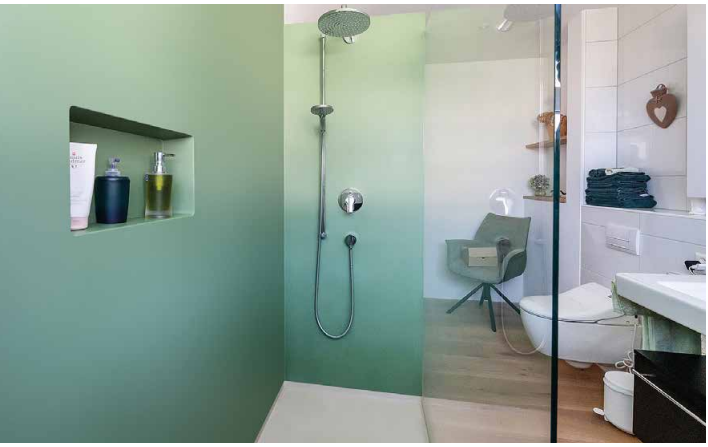
Küttel Teppiche AG
Luzernerstrasse 94
6010 Kriens
Tel. +41 41 311 23 23
info@kuettel.ch
www.kuettel.ch

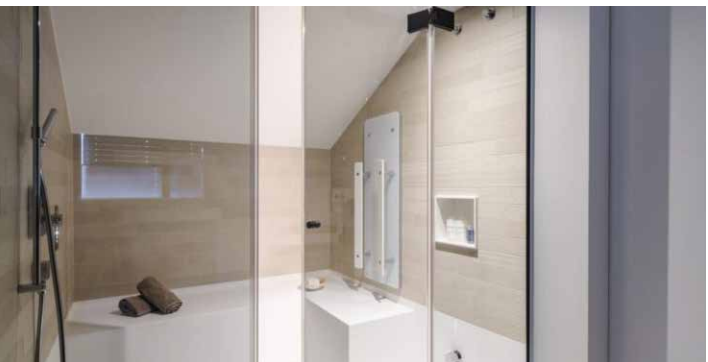
weiterlesen



VARICOR® SCHWEIZ: FUGENLOSE OBERFLÄCHEN FÜR BAD, KÜCHE UND INNENAUSBAU

Ein Schreiner arbeitet mit Holz. Doch nicht jedes Projekt lässt sich mit Holz lösen. Wenn ein Waschtisch nahtlos in eine Wandfläche übergehen soll, wenn Feuchtigkeit, Hygiene und intensive Nutzung eine Rolle spielen, braucht es andere Materialeigenschaften. Die Meyer AG in Ennetbürgen ist Generalimporteurin von Varicor® in der Schweiz und zeigt, was dieser Mineralwerkstoff für Schreiner, Sanitärbetriebe und den Innenausbau leisten kann.





Ein Material mit Spielraum

Varicor® ist ein copolymergebundener Mineralwerkstoff aus Aluminiumhydroxid und gebundenen Kunstharzen. Was technisch klingt, wird in der Werkstatt schnell konkret: Das Material lässt sich sägen, fräsen, bohren, schleifen, warm verformen und fugenlos verkleben. Dadurch entstehen Oberflächen, Übergänge und Formen, die mit klassischen Materialien nur eingeschränkt möglich wären. Gleichzeitig ist Varicor® porenfrei, wasser- und verschleissfest, hygienisch, lebensmitteltauglich und reparierbar. Kleinere Gebrauchsspuren oder Beschädigungen lassen sich bearbeiten, ohne dass ein ganzes Element ersetzt werden muss.

Wo Holz an Grenzen kommt

Die typischen Einsatzbereiche liegen dort, wo Design und Funktion eng zusammenkommen: Bade-





Meyer AG
Herdern 10
6373 Ennetbürgen
Tel. +41 41 620 16 57
info@meyer-systeme.ch
www.meyer-systeme.ch
www.varicor.ch

zimmer, Küchen, Labore, Gastronomie, Ladenbau, Empfangszonen oder öffentliche Räume. Gerade im Bad haben sich die Ansprüche verändert. Aus der früheren Nasszelle ist vielerorts ein gestalteter Raum geworden, in dem Pflegeleichtigkeit, Ergonomie und eine ruhige Formensprache gefragt sind.

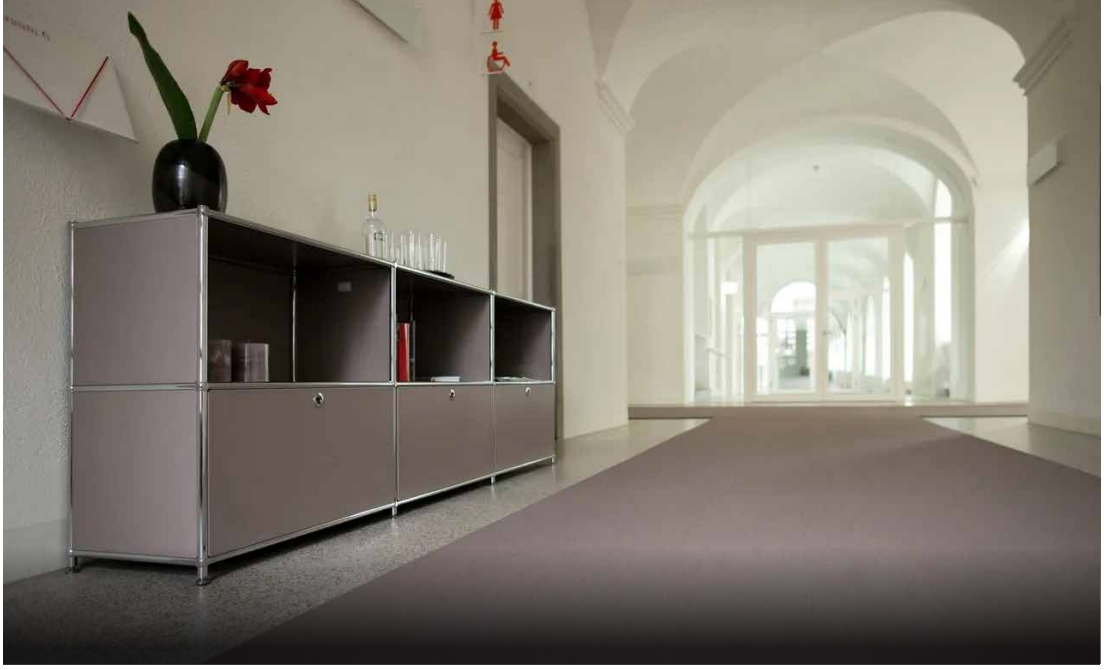
Für Schreiner und Sanitärbetriebe eröffnet Varicor® zusätzliche gestalterische und technische Möglichkeiten. Wandverkleidungen, Waschtische, Duschtassen, Becken oder Ablagen können massgefertigt und auf schwierige Einbausituationen abgestimmt werden.

Verarbeitung braucht Know-how
Varicor® verarbeitet sich nicht einfach wie Holz. Klebeverbindungen, thermische Verformung, Oberflächenbearbeitung und fugenlose Übergänge verlangen Präzision und Erfahrung. Deshalb unterstützt die Meyer AG Fachbetriebe mit Material, Beratung und Verarbeitungskompetenz – besonders dann, wenn sie Varicor® erstmals einsetzen oder komplexere Projekte realisieren möchten.



Erfahrung aus Ennetbürgen
Die Meyer AG hat den Import und Schweizer Vertrieb von Varicor® 2011 übernommen. Heute beliefert sie Schreiner und Varicor®-Verarbeiter in der ganzen Schweiz mit Tafelware, Platten und gegossenen Formteilen.

weiterlesen



FOXURY: FLEXIBLE BÜROMÖBEL FÜR NEUE ARBEITSWELTEN

Das Büro verändert sich: Heute braucht es nicht nur Schreibtische und Stauraum, sondern Räume für Teamarbeit, spontane Meetings, Konzentration und Rückzug. Die Foxury GmbH in Sins verbindet flexible Büromöbel mit Einrichtungslösungen, die unterschiedliche Arbeitssituationen ermöglichen.



Ein Büro, viele Aufgaben

Hybride Arbeitsmodelle verändern die Anforderungen an Büroflächen. Wenn Mitarbeitende nicht mehr jeden Tag am gleichen Platz sitzen und Teams je nach Projekt neu zusammenkommen, müssen Räume unterschiedliche Funktionen übernehmen können.

Ein Besprechungsbereich wird zur Projektzone, ein Arbeitsplatz zeitweise zum Rückzugsort. Gefragt sind deshalb Büromöbel, die Veränderungen mitmachen, ohne dass Räume bei jeder neuen Nutzung komplett neu eingerichtet werden müssen.







Foxury GmbH
Schürmattstrasse 2
5643 Sins
Tel. +41 41 760 60 80
info@foxury.ch
www.foxury.ch

Bewegung kommt ins Büro
Mit PALMBERG führt Foxury eine Marke, die flexible Raumkonzepte aufgreift. Ein Beispiel ist P5 FLEX. Tische, Projektwagen, Whiteboards und weitere Elemente lassen sich bewegen und abhängig von der jeweiligen Arbeitssituation neu zusammenstellen.

Aus einer offenen Fläche kann so beispielsweise eine Zone für einen Workshop oder eine Präsentation entstehen, die später wieder für andere Zwecke genutzt wird.

Zusammenarbeit braucht Struktur
Offene und flexibel genutzte Flächen funktionieren jedoch nur, wenn verschiedene Tätigkeiten nebeneinander möglich bleiben. Ein spontanes Teammeeting sollte konzentriertes Arbeiten am Nachbartisch möglichst wenig beeinträchtigen.

Damit gewinnt die Zonierung von Büros an Bedeutung. Möbel können dabei helfen, Bereiche optisch und funktional voneinander abzugrenzen, ohne Räume dauerhaft zu unterteilen. So entstehen unterschiedliche Arbeitszonen innerhalb derselben Fläche.

Ruhe wird zum Planungsthema
Neben Flexibilität und Kommunikation spielt auch die Raumakustik eine wichtige Rolle. Gerade in offenen Bürolandschaften können Gespräche, Telefonate und Videocalls schnell zur Belastung für andere Mitarbeitende werden.

Akustisch wirksame Tischaufsätze, Stellwände sowie Wand- und Deckenelemente können dazu beitragen, Geräusche zu reduzieren und einzelne Bereiche akustisch zu entlasten. Moderne Büroplanung berücksichtigt deshalb nicht nur Begegnungszonen, sondern ebenso Räume für konzentriertes Arbeiten und vertrauliche Gespräche.

Ergonomie bleibt unverzichtbar
Ein flexibles Büro darf die individuellen Bedürfnisse am Arbeitsplatz nicht aus den Augen verlieren. Schreibtische, Arbeitsflächen und Sitzmöbel sollten sich möglichst unkompliziert an unterschiedliche Nutzerinnen und Nutzer anpassen lassen.

Für ergonomische Sitzlösungen gehört bei Foxury unter anderem TOPSTAR zum Sortiment. Gerade bei wechselnden Arbeitsplätzen ist eine individuell einstellbare Sitzposition wichtig, damit Flexibilität nicht auf Kosten des Komforts geht.

Modular für langfristige Nutzung
Auch FLEXCUBE bleibt Teil des Einrichtungskonzepts von Foxury.

best for you zentralschweiz
weiterlesen

STEUERN STATT GESTEUERT WERDEN.

DIE ANGSTMACHE UM DIE KI

KOLUMNE



Kaum ein Thema löst derzeit so viel Unbehagen aus wie die künstliche Intelligenz. Die Schlagzeilen überbieten sich: KI vernichtet Arbeitsplätze, KI manipuliert Wahlen, KI wird klüger als wir. Wer die Zeitung aufschlägt, könnte meinen, die Maschinen stünden bereits vor der Tür und warteten nur auf den richtigen Moment.
Das Wichtigste in Kürze



Kaum ein Thema löst derzeit so viel Unbehagen aus wie die künstliche Intelligenz. Die Schlagzeilen überbieten sich: KI vernichtet Arbeitsplätze, KI manipuliert Wahlen, KI wird klüger als wir. Wer die Zeitung aufschlägt, könnte meinen, die Maschinen stünden bereits vor der Tür und warteten nur auf den richtigen Moment.

Diese Angstmache verkauft sich gut. Sie erzeugt Klicks, Einschaltquoten und Aufmerksamkeit. Doch sie hilft niemandem. Im Gegenteil: Sie lähmt. Wer Angst hat, denkt nicht klar, sondern zieht sich zurück oder lehnt pauschal ab. Und genau das können wir uns nicht leisten.

Die Angst in uns selbst

Dabei sollten wir ehrlich sein: Die grösste Angst kommt nicht von aussen. Sie steckt in uns selbst. Es ist die Angst, nicht mehr mitzukommen. Die Angst, dass unser Wissen plötzlich wertlos wird. Die Angst, die Kontrolle über etwas zu verlieren, das wir nicht verste-



Stephan Schärli
Kantonsrat

hen. Diese Angst ist menschlich und verständlich. Aber sie ist ein schlechter Ratgeber.

Ein Werkzeug in unseren Händen

Denn künstliche Intelligenz ist weder Heilsbringer noch Untergang. Sie ist ein Werkzeug, ein mächtiges zwar, aber eben ein Werkzeug. Ein Werkzeug entfaltet seine Wirkung erst in den Händen derer, die es benutzen. Ein Skalpell kann heilen oder verletzen. Entscheidend ist, wer es führt und ob diese Person weiss, was sie tut.

Genau hier liegt unsere Aufgabe. Wir müssen lernen, mit KI umzugehen, so selbstverständlich, wie wir einst lesen, schreiben und rechnen gelernt haben. Wir müssen verstehen, wie diese Systeme funktionieren, wo ihre Stärken liegen und wo ihre Grenzen. Wir müssen erkennen, wann eine Antwort überzeugend klingt, aber falsch ist.



Bildung als Ausgangspunkt

Das beginnt in der Ausbildung. Unsere Schulen, Lehrbetriebe und Hochschulen müssen besser werden, und zwar schnell. Es reicht nicht, KI zu verbieten oder zu ignorieren. Lernende brauchen kritisches Denken, Medienkompetenz und ein Grundverständnis der Technik. Lehrpersonen brauchen Weiterbildung, Zeit und Mittel. Und auch wer längst im Berufsleben steht, darf nicht zurückgelassen werden.

Wer sitzt am Steuer?

Denn die entscheidende Frage lautet nicht, ob KI unser Leben verändert. Das tut sie bereits. Die Frage ist, wer dabei am Steuer sitzt. Wenn wir uns heute nicht darum kümmern, entscheiden andere für uns: Konzerne, Algorithmen oder schlicht der Zufall.

weiterlesen



OTTO'S AG
Wassermatte 3
6210 Sursee
Tel. +41 41 539 10 80
online@ottos.ch
www.ottos.ch

22 NEUE ELEKTRO-LKW FÜR OTTO'S

OTTO'S ersetzt seine gesamte Lastwagenflotte mit vollelektrischen Mercedes-Benz eActros 600. Mit der umfassenden Umstellung auf Elektromobilität will der familiengeführte Detailhändler einen Beitrag zu einer verbesserten Nachhaltigkeit des Transportwesens in der Schweiz leisten.

Täglich werden vom Hauptsitz in Sursee aus über 140 Filialen in allen Landesteilen mit Waren versorgt. Künftig erfolgen diese Transporte mit 22 vollelektrischen Lastwagen. Die neuen Fahrzeuge verfügen über eine Reichweite von über 500 Kilometern pro Batterieladung. Damit eignen sie sich ideal für die Anforderungen von OTTO'S, wie CEO Mark Ineichen erklärt:

«Rund 80 Prozent aller täglichen Transporttouren liegen innerhalb dieser Distanz. Da die Lastwagen täglich zwei bis vier Touren absolvieren und regelmässig zum Hauptsitz nach Sursee zurückkehren, können sie dort effizient geladen und wieder für den nächsten Einsatz vorbereitet werden.»

Eigene Ladeinfrastruktur am Hauptsitz

Der grösste Teil des für den Ladevorgang benötigten Stroms stammt aus der eigenen Photovoltaikanlage vor Ort. Zusätzlich wird auch der in den PV-Anlagen der Filialen erzeugte Strom in das unternehmenseigene Netz eingespeist und kann so für den Betrieb der Ladeinfrastruktur genutzt werden. Damit setzt OTTO'S konsequent auf erneuerbare Energie aus eigener Produktion und steigert die Nachhaltigkeit der gesamten Logistikflotte.

«Mit der vollständigen Elektrifizierung unserer Lastwagenflotte erreichen wir einen wichtigen Meilenstein in der Weiterentwicklung unserer Logistik», betont Mark Ineichen. «Gleichzeitig schaffen wir die Voraussetzungen, um unsere Filialen auch künftig effizient, zuverlässig und ressourcenschonend zu versorgen.»

Online lesen


Opacc
Extended
Enterprise
Software
Wir suchen
IT-Talente mit Fokus.
jobs.opacc.ch
QUALITÄTSSIEGEL
FRIENDLY
WORK
SPACE
® Gesundheitsförderung Schweiz
SCAN
MICH



NEU IN LUZERN:

RECHT STUDIEREN OHNE MATURA

Recht studieren nach der Lehre, ganz ohne Matura: Der Business Campus bringt die Höhere Fachschule Recht mit Fokus Legal Tech neu nach Kriens bei Luzern. Der Unterricht findet im Bildungspunkt Mattenhof statt, nur zehn Minuten vom Bahnhof Luzern entfernt. Der Bildungsgang dauert sechs Semester und läuft berufsbegleitend. Start ist am 3. März 2027.





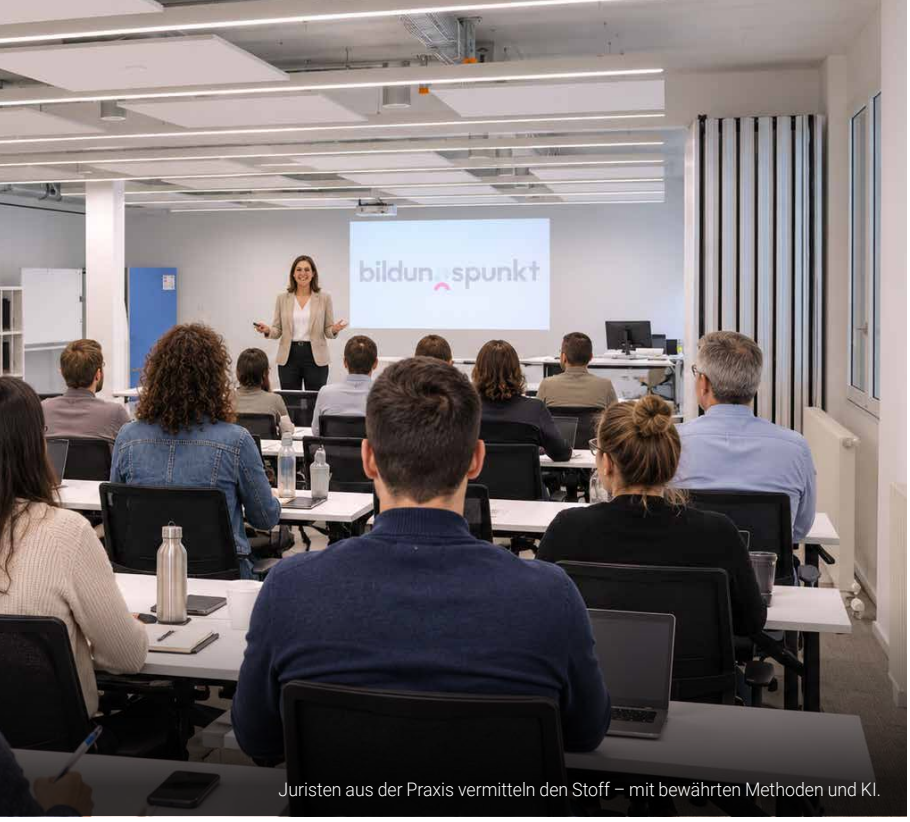
Jus und künstliche Intelligenz verbunden

Der Lehrgang verbindet juristisches Handwerk mit den Möglichkeiten der künstlichen Intelligenz. Die Studierenden lernen, rechtliche Fragen sowohl mit bewährten Methoden als auch mit KI zu bearbeiten.

Juristen aus der Praxis vermitteln den Stoff. So bereitet der Business Campus auf eine Berufswelt vor, in der juristische Arbeit und KI zunehmend ineinandergreifen.

«Juristische Arbeit verändert sich rasant, und wer heute Recht lernt, muss auch die Werkzeuge von morgen beherrschen», sagt Peter Barmettler.

Inhaltlich deckt die HF Recht unter anderem Governance und Compliance, Vertragsgestaltung, Datenschutz, Notariat sowie Digital Law und Legal Tech ab. Im ersten Semester stehen etwa



Juristen aus der Praxis vermitteln den Stoff – mit bewährten Methoden und KI.



Business Campus Zentralschweiz
Am Mattenhof 8
6010 Kriens
Tel. +41 44 738 41 00
info@business-campus.ch
www.business-campus.ch

Rechtswissenschaften, Rechtsgeschichte, Legal Tech, Obligationenrecht und Zivilrecht auf dem Programm.

Abschluss, Dauer und Zeitmodell
Der Lehrgang schliesst mit dem Titel Dipl. Rechtsfachmann oder Dipl. Rechtsfachfrau HF ab. Die sechs Semester kombinieren Präsenzunterricht mit Online-Formaten. Unterrichtet wird am Mittwoch, Freitag und Samstag.

Das Zeitmodell ist so gebaut, dass sich das Studium neben dem Beruf bewältigen lässt. Wer eine Lehre abgeschlossen hat, kann die HF Recht ohne Matura beginnen. Die Angebotsseite weist 17'700 Franken aus, laut Anbieter bereits subventionierte Kosten.

Hinter dem Angebot steht ein Bildungsanbieter, der sich auf Recht, Legal Tech, Management, Digital Business und künstliche Intelligenz spezialisiert hat. Nach dem HF-Abschluss stehen Anschlüsse an Fachhochschulen sowie an CAS-, DAS-, MAS- oder EMBA-Angebote offen.


Dr. oec. Peter Barmettler, Schulleiter und Gründer des Business Campus.

Wer sich interessiert, kann ein persönliches Beratungsgespräch buchen und sich online anmelden.

best for you zentralschweiz

Online lesen


FOTOGRAFBUCHEN
DAS FOTOGRAFEN-NETZWERK
Professionelle
FOTOS
VOM PROFI
DEINE FOTOS PERFEKT
IN SZENE GESETZT.
Scan mich
Hier Profifotograf finden
WWW.FOTOGRAF-BUCHEN.CH

Stiftung für Kinder in der Schweiz



Diesen Kindern können Sie helfen!

Stiftung für Kinder in der Schweiz

Seestrasse 61
Postfach 242
6052 Hergiswil NW
Fon 041 632 44 74
Fax 041 632 44 75
mal@kinderstiftung.info
www.kinderstiftung.info

Postcheckkonto 60-78300-2
Bankverbindung CS Luzern
Konto 744370-81
Bankleitzahl 4463

Damit die Augen der Kinder leuchten!

Gemeinnützige Stiftung unter Aufsicht des Departements des Inneren.

LEHRSTELLEN ANGEBOTE .CH

Lehrstelle finden – Zukunft starten

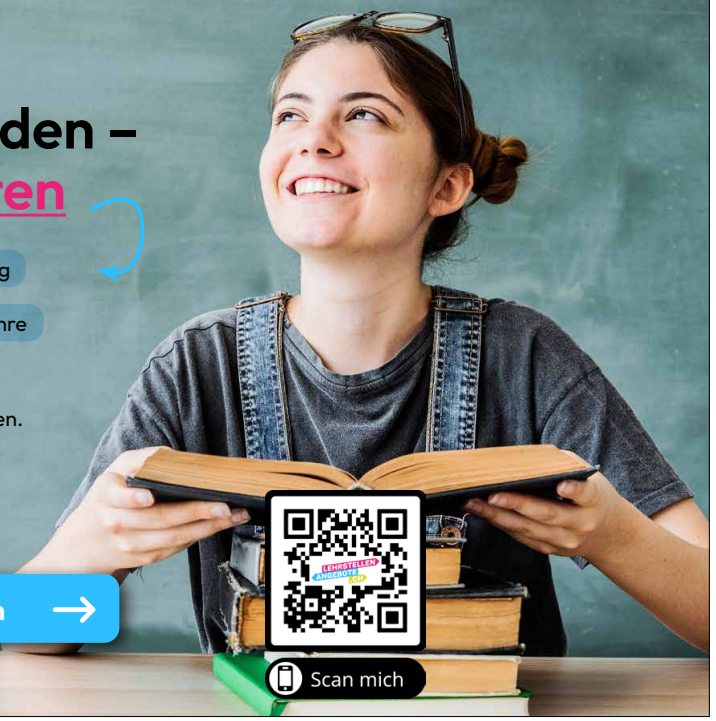
Lehrstellen Schweiz · Ausbildung · Lehrstellenplattform · Berufslehre

Einfach Beruf & Ort eingeben und passende Lehrstellen finden.

- Schweizweit Lehrstellen
- Kein Account nötig

Jetzt Lehrstelle finden →

www.lehrstellenangebote.ch

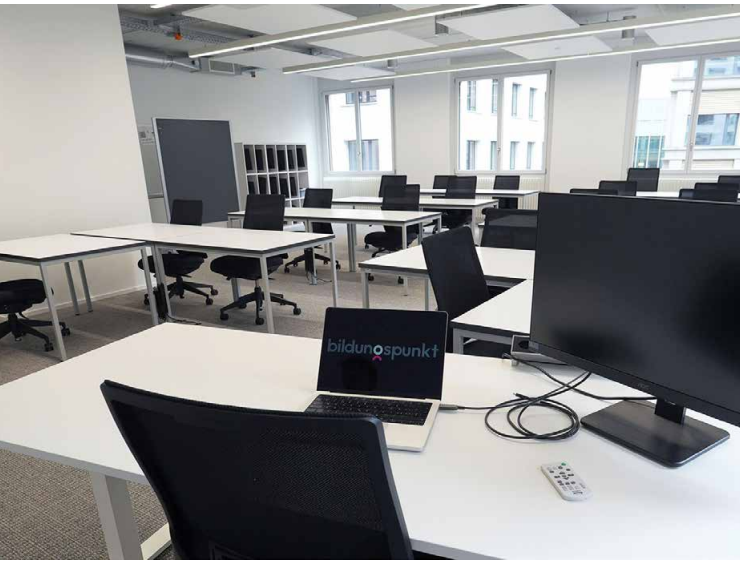




IHR RAUM IN KRIENS

JETZT FLEXIBEL MIETEN FÜR SCHULUNGEN, SEMINARE ODER EVENTS

Manchmal entscheidet der Raum über den Erfolg eines Tages. Ob Workshop, Schulung, Weiterbildung oder Teammeeting – wer konzentriert arbeiten und kreativ denken will, braucht eine Umgebung, die inspiriert statt ablenkt. Wer einen Raum in Kriens mieten möchte, findet im Bildungspunkt Mattenhof moderne, flexibel nutzbare Räumlichkeiten für Schulungen, Meetings und Events – professionell ausgestattet, sofort buchbar und auf unterschiedliche Bedürfnisse zugeschnitten.

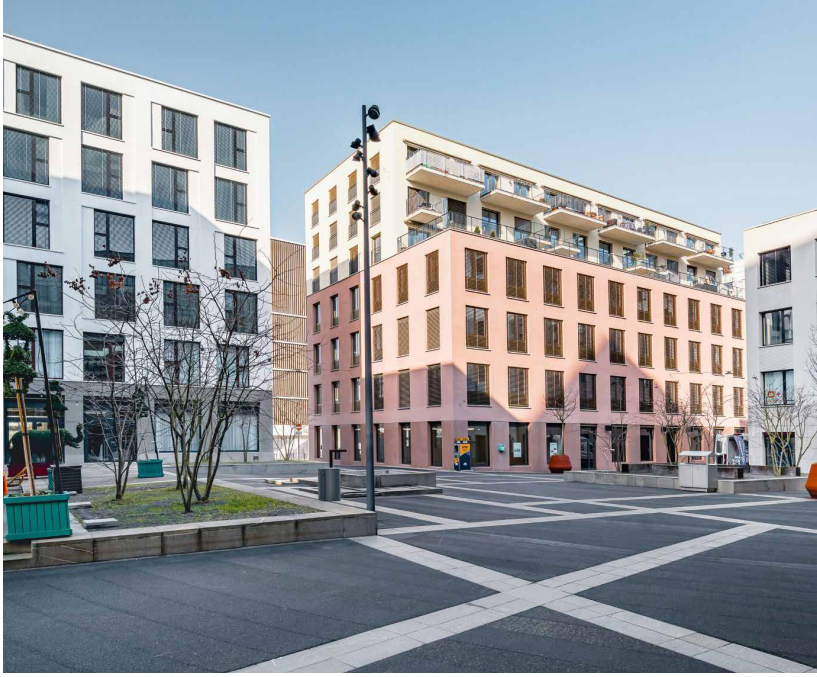


Flexibel wie Ihre Ideen
Am Standort stehen acht moderne Kursräume mit 70 bis 97 Quadratmetern zur Verfügung – ergänzt durch den grosszügigen Kursraum Flex mit 155 Quadratmetern Fläche. Die Räume eignen sich ideal für Schulungen, Workshops und Meetings und bieten – je nach Bestuhlung – Platz für 10 bis 25 Personen, der Kursraum Flex für bis zu 50 Personen.

Alle Räume sind ruhig gelegen, modern ausgestattet und vielseitig nutzbar. High-Speed-Wifi, Präsentationstechnik, Whiteboards und Flipcharts unterstützen effizientes Arbeiten. Unterschiedliche Bestuhlungsvarianten ermöglichen klassische Seminar-Settings ebenso wie Gruppenarbeiten oder offene Workshop-Formate.

Gebucht werden kann unkompliziert – halbtags oder ganztags. Ein Account ist nicht notwendig.





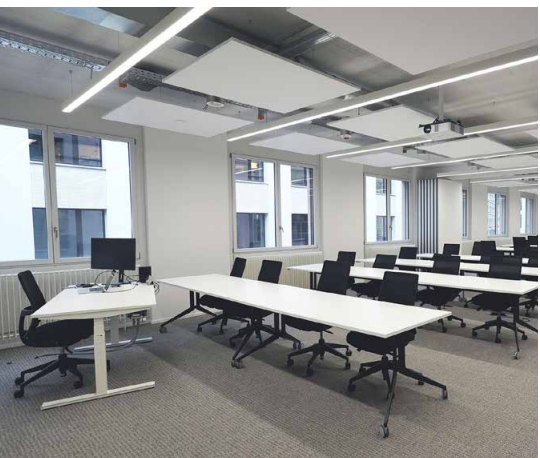
Ein Raum für Veranstaltungen – flexibel nutzbar
Für grössere Veranstaltungen steht der Eventraum mit insgesamt 350 Quadratmetern zur Verfügung. Er besteht aus einem grossen Hauptraum sowie zwei angrenzenden Flexräumen mit mobilen Wänden. Je nach Bedarf lassen sich die Bereiche trennen oder zu einem einzigen grossen Raum öffnen. In der grössten Konfiguration bietet der Eventraum Platz für bis zu 250 Personen.

Zur Ausstattung gehören Beamer, Bildschirm mit Maus und Tastatur, Whiteboard und Flipchart, über 50 Stühle und Tische sowie High-Speed-Wifi. Der Eventraum ist barrierefrei zugänglich und bietet genügend Raum für Präsentationen, Workshops, Pausen oder Networking-Phasen.

Sitzungszimmer – professionell und flexibel buchbar
Für kleinere Meetings oder Gruppenarbeiten stehen vier Sitzungszimmer zur Verfügung: das Pilatus mit 25 Quadratmetern für bis zu zehn Personen sowie Rigi, Stanserhorn und Titlis mit je 20 Quadratmetern für fünf bis sechs Personen. Alle sind mit Bildschirm und High-Speed-Wifi ausgestattet. Auch hier ist der Zugang barrierefrei, ein Aufenthaltsraum steht zur Mitnutzung bereit.

Die Buchung ist transparent und flexibel – bereits ab CHF 35.– bis zu einer Stunde, CHF 80.– für 1 bis 4 Stunden oder CHF 170.– für 4 bis 8 Stunden.

Lernen, wo Bildung täglich gelebt wird
Der Bildungspunkt Mattenhof ist ein Ort, an dem täglich gelernt, gearbeitet und Zukunft gestaltet wird.



Bildungspunkt Mattenhof
Am Mattenhof 8
6010 Kriens
Tel. +41 41 244 40 20
info@bildungspunkt-mattenhof.ch

bildungspunkt-mattenhof.ch

weiterlesen


RADIO
Lozärn
Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventzeit
WEIHNACHTS-MUSIK FÜR LUZERN.
SCAN MICH
LIVE HÖREN UNTER WWW.RADIO-LUZERN.CH

ERLEBEN SIE DEN SCHÖNSTEN
WEIHNACHTSMARKT UNGARNS IN GYÖR

FÜR EINMAL OHNE ZAHNARZT

VOM 29. NOVEMBER - 1. DEZEMBER 2026
MIT FEIERLICHER ERÖFFNUNG



CARFAHRT & HOTEL FÜR 2 NÄCHTE CHF 340.-

Abfahrt in Wil/SG am
29. November um 06:45 Uhr

Rückfahrt ab Györ
1. Dezember um 12:00 Uhr

Ankunft in der Schweiz
ca. 22:00 Uhr

Anmeldung unter
Tel. 071 951 02 71
WhatsApp 079 829 52 02
E-Mail info@zahnbehandlung-ungarn.ch

Sonderöffnungszeiten

micasa
pfister
LIVIQUE
Conforama
möma
Fust
lumimart
MIGROS
DENNER
MIGROS RESTAURANT

