



Die Garage Schweizer verbindet die Neubau-Einweihung mit einer Renault-Ausstellung und einem Tag der offenen Tür im St. Dionys.

Renault-Garage Schweizer weihet ihren Neubau ein

Die seit 1988 an der Buechstrasse 19 im Industrie Buech in Jona domizilierte Garage Schweizer GmbH hat mit einem Neubau im St. Dionys einen lang ersehnten Wunsch verwirklicht.

Es wurde schon seit längerer Zeit nach einem geeigneten Standort in Rapperswil-Jona gesucht. Damit der Verkauf in Rapperswil und die Werkstatt in Jona vereint werden konnten. Ende 2005 konnte ein geeignetes Baugrundstück der Firma Schneider Stahlbau AG im Industrie St. Dionys gefunden werden. Nach der Planung im Jahre 2006, zusammen mit Späni Bauingenieur AG und Alfons Zuppiger Bauleitung, wurden die Baupläne für das 2400 Quadratmeter grosse Grundstück bei der Gemeinde Jona eingereicht. Ende Dezember 2006 konnten die Bauarbeiten aufgenommen und dank dem milden Winter stetig fortgesetzt werden.

Dank der neuen grosszügigen Garagenhalle können die Wartungs- und Reparaturarbeiten nun viel effizienter vorgenommen werden. Gegen Süden ist ein 160 Quadratmeter grosser, heller,

kundenfreundlicher Ausstellungsraum entstanden. Ebenfalls im Erdgeschoss befinden sich Heiz- und Technikräume und der Aufenthaltsraum der Angestellten. Im Obergeschoss ist das Ersatzteilager sowie ein grosses Pneulager entstanden. Wodurch mehr Platz für die Lagerung der Kundenpneus gewährleistet ist. Auf dem grossen Aussenplatz stehen Neu- und Occasionsfahrzeuge sowie eine grosse Fahrzeugpalette unserer Autovermietung für Personen- und Lieferwagen.

Dieses Wochenende sind alle Interessenten am Tag der offenen Tür herzlich eingeladen. Die Garage Schweizer präsentiert ihren Neubau und eine umfassende Renault-Ausstellung. Die Besucher haben die Gelegenheit, die zweckmässig konzipierten Räumlichkeiten zu bestaunen, Kontaktgespräche zu führen und sich von der Vielfalt der grossen Renault-Palette zu überzeugen.

Öffnungszeiten am Tag der offenen Tür:
Samstag, 23. Juni, 9 bis 17 Uhr
Sonntag, 24. Juni, 11 bis 17 Uhr

Fettstoff-Wechsel: Haben oder nicht haben?

Neue Erkenntnisse zeigen jetzt, weshalb die meisten Menschen oft ein höheres Hungergefühl verspüren und auf Diäten nicht ansprechen. Dieses Phänomen ist auf den fehlenden körpereigenen Fettstoffwechsel zurückzuführen. Wer keinen Fettstoffwechsel hat, kann auch nicht bleibend abnehmen.

Mit zwei neuen Hightech-Geräten messen die Spezialisten im Anti-Aging-Center Fit3 in Wilen jetzt die verschiedenen Stoffwechsel und die genaue Körperzusammensetzung. Die persönliche Analyse zeigt auf, wo die Defizite liegen und was beim Abnehmen schief läuft. Mit einem individuellen Behandlungskonzept kann dann jede Person nachhaltig und neu gezielt an der Problemlösung abnehmen.

Erstmals kann man auch in der Schweiz von Power-Burn profitieren, das soeben in Paris mit dem diesjährigen Innovationspreis ausgezeichnet wurde. Dieses Konzept leert mit Ultraschall die Fettzellen an der gewünsch-

ten Körperstelle schmerzfrei und ohne chirurgischen Eingriff.

Über das Fettstoffwechsel-Aktivierungs-Programm Power-Formula lernt der Körper auf Fettverbrennung umzuschalten. Wer zudem seinen Grundumsatz erhöhen und über die nächsten 72 Stunden Fett verbrennen will, kann dies mit Power Plate tun. Zweimal zehn Minuten Training pro Woche auf dem mehrfach prämierten Anti-Aging-Gerät genügen bereits. Diese neu entwickelte Kombi-Methode garantiert einen maximalen Behandlungserfolg, der bereits nach kürzester Zeit sichtbar ist.

Fit3 bietet bis am Samstag, 30. Juni, ein unverbindliches Beratungsgespräch mit Messung des Fettstoffwechsels und der Körperanalyse zum Spezialpreis an. Am Samstag, 23. Juni, findet von 10 bis 18 Uhr auch ein Tag der offenen Tür statt.

Anmeldungen für Beratungsgespräch unter Tel. 044 687 48 87 oder info@fit3.ch



Das Anti-Aging-Center Fit3 in Wilen hilft kompetent beim Abnehmen.

Frische Früchte bei Oswald Obstbau

Es ist Kirschenzeit! Auf der knapp fünf Hektaren grossen Anlage von Oswald Obstbau in Rütli werden neben den Kirschen auch viele weitere Obstarten angebaut. Zuerst beginnt im Frühling mit Erdbeeren, danach folgen Himbeeren, Heidelbeeren, Zwetschgen, Äpfel, Birnen und zu guter Letzt Kiwis. Bei Oswald in Rütli kommen Früchteliebhaber also voll auf ihre Kosten.

Momentan ist Kirschenzeit. Diese haben bei Oswalds sogar ein Dach. Dieses ist nötig, um die grossfrüchtigen Sorten vor dem Aufspringen zu schützen. Denn die Früchte reagieren auf Regen sehr sensibel, zum Beispiel mit Rissen in der Haut und Fäulnis. Vor Vögel werden die Früchte mit Plastikfolie und seitlichen Netzen geschützt. Um die Kirschen zusätzlich vor Füchsen und Dachsen zu schützen, wird ein elektrischer Zaun um alle Kirschbäume gespannt. In diesem Jahr gibt es zusätzliche Arbeit wegen der Ausbreitung des Feuerbrandes. Die Infektionsbedingungen während der Blütezeit waren dazu leider ideal, nämlich warm und feucht.

Die Früchte werden frisch ab Baum im eigenen Hofladen verkauft oder weiterverarbeitet. So entstehen flüssige Produkte (Süssmost, Edelbrand und Öpfel-Schämpis) oder etwas zum

Knabbern (getrocknete Apfelschnitze). Neben weiteren Spezialitäten («Ich liebe Dich»-Äpfel oder Jubiläums-Wasser zu Rütis 1200-Jahr-Feier) wird auf dem Hof auch Solarstrom produziert. Auf gut 200 Quadratmetern wird seit 1998 Strom für die Solarstrombörse und den Eigenbedarf hergestellt.

Im Jahr 2006 produzierte das Filmteam «Huwicasa» zusammen mit Oswald Obstbau den Film «Fruchtig

frisch – Rütner Obst», welcher auf dem Hof in der Gmeindrütli gedreht wurde und den Ablauf eines ganzen Jahres erklärt.

Wer nun Lust auf frische Früchte bekommen hat, kann sich von der Familie Oswald in Rütli in ihrem Hofladen bedienen und beraten lassen.

Öffnungszeiten siehe www.oswald-obstbau.ch oder Telefon 055 240 36 31



Thomas Oswald präsentiert stolz seine grossen Kirschen.

«Pur» – die reine Welt der Gastfreundschaft

Aufsehen erregt das neue Restaurant «Pur» im «Seedamm Plaza» in Pfäffikon, welches am Dienstag seinen Betrieb aufgenommen hat. Durch die eindrückliche, transluzide Überdachung der Terrasse geniessst der Gast die Nähe des Zürichsees ebenso wie ein je nach Tageszeit natürliches Licht. Gekocht wird direkt im Restaurant unter der Ägide von Ivo Berger, der zuvor als 1. Sous-Chef im Hotel «Quellenhof» in Bad Ragaz (15 Gault-Millau-Punkte)

tätig war. Das Restaurant-Team leitet Franziska Sägesser, als Sommelier zeichnet Pierbattista Tognini verantwortlich.

Der Name «Pur» ist Programm, was sich in Küche, Keller und Design niederschlägt. Die frischen Zutaten der Gerichte stammen wenn möglich aus der Region und werden vor den Augen der Gäste zubereitet. Beim Angebot der Weine erkennt man die klare Ausrichtung auf einheimische Qualitätsge-

wächse und solche aus der alten Welt. Wie in einer edlen Bibliothek sind die Flaschen im speziell angefertigten Weinschrank untergebracht. Farben und Formen im Restaurant «Pur» werden seinem Namen gerecht, Vorlage dafür haben die vier Elemente Erde, Wasser, Luft und Feuer gegeben. Verantwortlich für Projektmanagement und Realisierung des Restaurants mit 120 Plätzen ist die IWB Generalunternehmung AG, Pfäffikon. Die Gestaltung

und das Design des neuen Gastronomiebereiches wurden durch das Architektur- und Planungsbüro Feusi + Partner AG, Pfäffikon, zusammen mit dem Atelier für Innenarchitektur Roland Schön AG, Zürich, entwickelt. Dass Peter H. Ernst, der Direktor des Seedamm Plaza, keinesfalls zuviel versprochen hatte, bewies er mit der insgesamt 28-köpfigen, neu angestellten Crew bei der Premiere am vergangenen Freitag. Ein Feuerwerk an Höhen-

punkten folgte bei geladener Prominenz. In erster Linie zu erwähnen ist dabei natürlich das kulinarische Feuerwerk – ein Volltreffer. Aber auch das Komikerduo Sutter & Pfändler erwies sich als «Brandstifter», angestiftet auch von Moderator Rainer Maria Salzgeber. Für Glut sorgte ebenso die Special Edition Band, die vorwiegend aus bekannten Radio-DRS-Leuten besteht. Dass in ihr ohnehin das Feuer lodert, bewies die Opernsängerin Noemi Nadelmann als Stargast. Und schliesslich gabs sogar noch ein «richtiges» Feuerwerk, nämlich jenes des international renommierten Feuerwerkers Toni Bussmann.

«Die reine Welt der gepflegten Gastfreundschaft», so lautet die Botschaft der Gastgeber des neuen Restaurants «Pur» im «Seedamm Plaza», das täglich mittags und abends geöffnet ist (samstags nur abends) und sonntags zum grossen Brunch einlädt. Für lauschige Ferienmomente am Zürichsee hat bei guter Witterung neu auch das «Poolsido» geöffnet. Es ist die Outdoor-Variante der «Puls Bar & Lounge» und lädt zum Verweilen und Entspannen ein.



Lifestyle pur im neuen Restaurant «Pur» im «Seedamm Plaza».



Peter H. Ernst und Küchenchef Ivo Berger mit goldenem Schöpflöffel.

www.restaurant-pur.ch
Reservierungen: Tel. 055 417 17 17

Erfrischend günstig

Gültig vom 19.6. bis 25.6.

33%
340 statt 510
Alfredo Mozzarella 3 x 150 g
SOLANGE VORRAT

35%
780 statt 12.–
Cervelas im 5er-Pack Schweiz 10 Stück/1 kg
SOLANGE VORRAT

380
Nektarinen aus Spanien/Italien per kg

370 statt 540
Ananas aus Costa Rica per Stück

320
Granny Smith Äpfel Südafrika per kg

420 statt 530
Lamm Racks aus Neuseeland/Australien per 100 g

145 statt 1.80
Gruyère rezent per 100 g
LE SHOP CH
MIGROS

610 statt 790
Appenzeller Mostbröckli aus der Schweiz, geschnitten per 100 g

Genossenschaft Migros Zürich

MIGROS
SO ODER SO

Altbewährt – jung geblieben

Tanz, Stimmung und Unterhaltung mit der Louis-Menar-Band, das darf kein Musikfreund verpassen. Unzählige Auftritte in TV-Studios, bei Radioaktionen, Engagements auf Kreuzfahrtschiffen und Grossevents beweisen, dass die Louis-Menar-Band vielseitig und anpassungsfähig ist. Die Musiker, wie der Bandleader selber, können die wachsenden Anforderungen des Publikums voll und ganz erfüllen. Das internationale Melodien- und Gesangsrepertoire, der fröhliche und unkomplizierte Auftritt, die beliebten und erfolgreichen Hits wie «Müeti», «Schälle-Ursli», «Glerner Ziegerlied», werden nie verstummen und machen die Gar-

ner Stimmungsmacher zu einem Begriff.

Seit vielen Jahren dürfen sich Louis Menar und seine Band auf einen aktiven Fan-Club stützen. Bei jedem öffentlichen Auftritt sind immer treue Angehörige dabei und geben dem Anlass den nötigen Kitt. Nun organisiert der Fan-Club einen öffentlichen Tanzabend, morgen Freitag im Clublokal Restaurant «Frohe Aussicht» in Uznach. Der Eintritt ist frei, was als Geschenk an Musik- und Tanzfreunde zu betrachten ist.

Freitag, 22. Juni, ab 20 Uhr
Restaurant «Frohe Aussicht» Uznach

Kindernachmittag bei Isabel Raymann Frisuren

Der diesjährige Kinderplausch von Isabel Raymann Frisuren in Rapperswil, der kommenden Mittwoch von 14 bis 17 Uhr stattfindet, steht ganz im Zeichen der Ironkids. Nach dem letztjährigen Motto «Fussball-WM» ist auch dieses sicherlich wieder ein Thema, bei welchem die Jüngsten voll auf ihre Kosten kommen – schliesslich konnten sie ihre Vorbilder am Ironman 70.3 in Rapperswil beobachten.

Nebst einer heissen Sommerfrisur, die man sich schneiden lassen kann, steht ein Parcours mit verschiedenen Fortbewegungsmitteln bereit. Dazu gibts

einen lässigen Wettbewerb, bei welchem tolle Preise zu gewinnen sind. Die Mädchen können dieses Jahr sogar ihre Gesichter schminken lassen und diesen einen neuen Touch geben. Und als zusätzliches Highlight wird die frischgebackene Rosenkönigin, Anja Meierhofer, anwesend sein und einen tollen Nachmittag mit den Kids erleben.

Wer also Spass, Spiel und eine neue Frisur in einem erleben möchte, der besucht Isabel Raymann Frisuren am nächsten Mittwoch von 14 bis 17 Uhr. Eine Voranmeldung ist dabei nicht nötig.



Isabel Raymann (r.) und ihr Team freuen sich auf die Ironkids.