

## GRAVAG Thermo Komplett-sorglos-Paket

Wer seine Heizung sanieren oder ersetzen lassen will, wird bei GRAVAG Thermo optimal beraten und betreut – mit den bestmöglichen ökologischen und ökonomischen Lösungen.

**Heizlösungen** Bei Ersatz und Sanierung Ihrer Heizung haben Sie mit GRAVAG Thermo einen kompetenten Partner an Ihrer Seite, der Sie durch das ganze Projekt begleitet.

**Analyse** Basis für eine Beratung sind der Ist-Zustand der bestehenden Heizlösung, der energetische Zustand des Objektes sowie Ihre Lebenssituation.

**Beratung** Basierend auf der Analyse erarbeiten wir mögliche Lösungen. Dabei werden alle Heizsysteme abgewogen. Gemeinsam erörtern wir Vor- und Nachteile, und in Folge wird die optimale Lösung festgelegt.

**Umsetzung/Inbetriebnahme** Wir kümmern uns um die Koordination der Gewerke, die Bewilligungen und die Beantragung der Fördergelder. Nach der Planung des

Ablaufs begleitet Sie ein erfahrener Projektleiter bei der Umsetzung und Inbetriebnahme der neuen Heizung. Er ist für einen reibungslosen Ablauf des Projekts zuständig.

**Nachbetreuung** Auch nach dem Projekt sind wir für Sie da. Wir beraten Sie zum Betrieb Ihrer Anlage und wie Sie effizient heizen.

**Neue Energiegesetze** Die neuen Energiegesetze lassen spannende Energie- und Wärmelösungen zu. Dazu braucht es technisches und rechtliches Fachwissen, vernetztes Denken sowie eine Portion Cleverness. Profitieren Sie von unserem Wissen, um die ökologisch und ökonomisch bestmögliche Lösung zu finden. Erfahren Sie mehr unter: [www.sparen.gravag.ch](http://www.sparen.gravag.ch). *pd*

**Weitere Informationen:** Gerne stehen wir Ihnen per Mail, Telefon und an unserem Standort zur Verfügung.  
GRAVAG Thermo  
Poststrasse 6, 9443 Widnau  
Telefon: 071 747 10 10  
[thermo@gravag.ch](mailto:thermo@gravag.ch)  
[www.thermo.gravag.ch](http://www.thermo.gravag.ch)



GRAVAG Thermo begleitet die Kundschaft während des ganzen Projekts und auch in der Zeit danach. *Bild: pd*

## Schoch Werkhaus und Kilchenmann spannen zusammen

Ab kommendem Jahr wird Schoch Werkhaus mit der Kilchenmann AG, der grössten Gesamtdienstleisterin für Events, Medientechnik und Kommunikationslösungen, zusammenarbeiten.

**Medientechnik** Per 1. Januar 2023 wird Schoch Werkhaus die Aufgaben im Bereich Medientechnik an die Kilchenmann AG auslagern. Damit profitieren die Kundinnen und Kunden von einer erweiterten Kompetenz, Lösungen und zusätzlichen Dienstleistungen. Im Rahmen der strategischen Partnerschaft wird Kilchenmann für die Gestaltung von neuen Arbeitswelten mit Schoch Werkhaus zusammenarbeiten. «Wir sind überzeugt, mit der Kilchenmann AG den besten und zuverlässigsten Partner im Boot zu haben, der unsere Kundinnen und Kunden kompetent weiterbetreut und weiterentwickeln kann. In der Zusammenarbeit unserer spezialisierten Fachleute sehen wir grosse Chancen: Die Gestal-

tung neuer Arbeitswelten benötigt sowohl ein grosses technisches Know-how als auch kreative Fähigkeiten», sagt Jan Schoch, CEO und Inhaber der Schoch Werkhaus AG.

Die Kilchenmann AG ist die schweizweit grösste Gesamtdienstleisterin für Events, Medientechnik und Kommunikationslösungen. Mit fünf Standorten und rund 300 Mitarbeitenden ist Kilchenmann schweizweit vertreten und auch international tätig. 360°-Services und Lösungen aus einer Hand garantieren eine professionelle Betreuung der Projekte. «Beide Unternehmen werden die strategische Partnerschaft nutzen, um im Markt mit exzellenten Lösungen für Medientechnik und modernen Arbeitswelten zu überzeugen», sagt Mathias Brand, CEO der Kilchenmann AG. *pd*

**Weitere Informationen:** [www.schoch.swiss](http://www.schoch.swiss)

## OLMA 2022: Vielseitig, spannend und «aifach gspunna!»

Zum 79. Mal lädt die grösste und beliebteste Publikumsmesse der Schweiz vom 13. bis 23. Oktober zum farnefrohen Volksfest ein – mit dem Kanton Graubünden als Ehrengast.

**Fest** Ein St.Galler Herbst ohne OLMA-Bratwurst, Säulirennen oder Beisammensein mit Freunden in den Hallen 4 und 5? Undenkbar! Die Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung begeistert als Treffpunkt für Geniesserinnen und Geniesser und Ort zwischen Tradition und Moderne.

**Motto: «aifach gspunna!»** Neben Altbewährtem, wie der Tieraussstellung im OLMA-Stall, der OLMA-Produktschau oder den Hallen 4 und 5, bietet die 79. OLMA mit rund 500 Ausstellenden vielfältige Highlights. Unter anderem werden in spannenden Sonderschauen nachhaltige Themen und Ernährungsfragen behandelt. Die Sonderschau des Gastkantons Graubünden steht unter dem Motto «aifach gspunna!» und gewährt ausserdem interessante Einblicke in die Bündner Erlebniswelt.



Die OLMA 2022 bietet den Besuchenden zahlreiche Highlights. *Bild: Michael Huviler*

**Jetzt OLMA-Ticket sichern** Wer langes Anstehen an der Kasse vermeiden und von vergünstigten Eintrittspreisen profitieren möchte, kauft seine Tages- oder Abendkarte vorab im Online-Shop unter: [www.olma.ch/tickets](http://www.olma.ch/tickets) *pd*

## Feine Buure-Metzgete im Restaurant Traube

Herbstzeit ist Buure-Metzgete-Zeit. So auch im Restaurant Traube in Berg am Irchel. Noch bis am 18. Dezember darf wieder so richtig währschaft geschlemmt werden.

**Berg am Irchel** Nach den beiden vergangenen schwierigen Jahren ist jetzt wieder Optimismus angesagt. «Wir schauen nicht zurück, sondern arbeiten mit den jetzt gegebenen Möglichkeiten. Wir freuen uns sehr, dass wir seit dem 20. September und noch bis am 18. Dezember, jeweils von Donnerstag bis Dienstag, unsere traditionelle, beliebte Buure-Metzgete anbieten können», sagt «Traube»-Wirt Toni Hunkeler. Um die Sicherheit der Gäste zu gewährleisten, behält Hunkeler die reduzierte Tischanzahl bei.

Im schmucken Riegelhaus-Restaurant werden die Gäste von den engagierten Gastgeber Toni und Esther Hunkeler jederzeit mit feinen Spezialitäten verwöhnt. Das Wirtespaar führt die «Traube» bereits mit viel Herzblut in der zweiten Generation.

### Schlachtplatte als Renner

Als einer der wenigen Betriebe verarbeitet Toni Hunkeler das geschlachtete Fleisch eigenhändig fachmännisch in seiner hauseigenen Wursterei. «Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von Schweizer Bauern, damit beste Qualität gewährleistet ist.» Das geschlachtete Fleisch wird in einem sorgfältigen Arbeitsprozess zugeschnitten, eingesalzen, geräuchert und verwurstet. Der absolute Renner in der urchigen Landbeiz ist die Schlachtplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Rippli, Speck und Brustspitz. Dazu werden Salzkartoffeln und feines Sauerkraut gereicht. Gäste, die ein einzelnes Gericht bevorzugen, wäh-



Seit 60 Jahren liegt das Restaurant Traube in Berg am Irchel in den Händen der Familien Hunkeler, in zweiter Generation mit Esther und Toni Hunkeler. *Bild: bb*

len etwa ein Geschnetzeltes, Kotelettes mit Bratensauce oder auch ein saftiges Rippli. Nicht fehlen darf bei einem Metzgete-Gericht das hausgemachte Apfelmus von Esther Hunkeler. «Ich stelle das Apfelmus nach eigenem, bewährten Rezept her», erklärt die Gastgeberin. Im Januar 2023 wird dann nochmals Metzgete angeboten. *Bernie Bernhard*

**Weitere Informationen:**  
Restaurant Traube  
Hauptstrasse 6  
8415 Berg am Irchel  
Telefon: 052 318 11 26  
[www.traube-berg.ch](http://www.traube-berg.ch)

**Öffnungszeiten:**  
Montag und Dienstag, 9 bis 24 Uhr,  
Mittwoch geschlossen,  
Donnerstag, 17 bis 24 Uhr,  
Freitag und Samstag, 9 bis 24 Uhr,  
Sonntag, 10 bis 22 Uhr  
(durchgehend warme Küche)

## Im Brocki-Shop und Antiquitäten in Büfelden bei Sirnach gibt es 50% auf alles

Wer Rares oder Alltagsgegenstände sucht, ist hier gut bedient: Am Samstag, 8. Oktober, gibt es auf alles 50%\* im Brocki-Shop.

**Rabatt-Aktion** Mit viel Liebe zum Detail betreiben Hildegard und Markus Ruckstuhl ihren Brocki-Shop seit über 20 Jahren. Mit Herzblut und Fachwissen, individuellen Beratungen und Professionalität haben es die beiden geschafft, sich weitherum einen Namen zu machen. Der Brocki-Shop Büfelden ist als einzigartige Oase für Alltägliches und Exquisites bekannt. Treten Sie ein,

kommen Sie im Brocki-Shop vorbei und lassen Sie sich überraschen!

**Abholdienst und grosse Auswahl** Sie suchen ein Ersatzteil für ein altes Gerät? Die Chance ist gross, dass Sie dieses hier finden! Wir haben eine riesige Auswahl an Alltagsgegenständen: Geschirr, Möbel, Bücher, Bilder, Gartenartikel, Gartenmöbel, Spielwaren, Nähbedarf und vieles mehr! Neben unserem wunderschönen Brocki-Shop bieten wir Ihnen auch verschiedene Dienstleistungen an. Gratis-Abholdienst für gut Erhaltenes, Haus- oder Wohnungsraumun-

gen. Wir beraten Sie professionell und stellen Ihnen unser Expertenwissen gerne zur Verfügung. Wir kaufen gut Erhaltenes zu einem fairen Preis an. Fragen Sie uns unkompliziert persönlich oder telefonisch an!

### Entsorgung und Reinigung

Sie suchen noch eine Firma für die fachgerechte Entsorgung oder zur professionellen Reinigung? Wir arbeiten mit tollen Partnern zusammen und geben Ihnen gerne eine Empfehlung mit besonderen Konditionen. Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüssen zu dürfen! *pd/dot*

**Weitere Informationen:**  
Brocki-Shop  
Büfelderstrasse 23b  
8370 Sirnach-Büfelden  
(bis Büfelden ca. 1 km)  
Telefon: 079 366 44 93  
[www.brocki-shop.ch](http://www.brocki-shop.ch)

**Öffnungszeiten:**  
Mittwoch: 9 bis 18 Uhr  
Samstag: 9 bis 17 Uhr

\*ausgenommen separat gekennzeichnete Artikel.



Hildegard und Markus Ruckstuhl vom Brocki-Shop. *Bild: pd*