



Das neue Magazin

Nr.9 September 2009 6. Jahrgang

Schöne, erlebnisreiche und unvergessliche Momente im **tägi** in Wettingen
Seite 5 - 8

Ostaargau und Limmattal

Messen

Alles rund ums Bauen und das Eigenheim
Seite 2

Leserreise

2 Tage festlicher Glanz inkl. Theaterbesuch im Bayerischen Hof
Seite 15

Liebling

Meine schönsten Ferienbilder in bester Kodak-Qualität



Seite 13 & 16

KOCH OPTIK

...weil ich mich mag!

PROFITIEREN SIE: WIR BRAUCHEN MEHR PLATZ.

Darum haben wir über 500 Modelle stark reduziert.

bis 80%*

Sparen Sie je nach Modell, ohne Gläser

bis 12.09.09

Dauert der Lagerausverkauf. Besuchen Sie uns, bevor es zu spät ist.



*Beispiel: Korrekturfassung D&G Fr. 64.- statt Fr. 318.-



Sie finden uns hier

Kochoptik
Treyer Optik AG
Shoppi, im OG
8957 Spreitenbach
Telefon 056 401 18 55
www.kchoptik.ch

Nicht kumulierbar mit anderen Vergünstigungen. Nicht gültig für Pauschalangebote. Gilt nur bis 12. September 2009.

LAGERAUSVERKAUF

Tel. 056 426 93 80



Landstrasse 100
5430 Wettingen

Pizza-Festival

Vom 1. bis 30. September 2009
jede Pizza nur Fr. 10.-

Familie Künsne freut sich darauf, Sie zudem auf der neuen Sonnenterrasse zu bewirten.



ZT FACHMESSEN - 40 Jahre Messeerfolg

Besuchen Sie die Eigenheim-Messe Schweiz und die Bauen & Modernisieren, zwei jährliche Referenz-Plattformen über das Bauen und Wohnen in der Schweiz.

Alles rund ums Planen, Kaufen und Mieten erfahren Sie an der Eigenheim-Messe Schweiz vom 4. - 6.9.2009, die parallel zur Bauen & Modernisieren im Messezentrum Zürich stattfindet.



André und Marco Biland, umgeben von Vater Hans Biland, veranstalten als erfolgreiches Familienunternehmen Fachmessen in Zürich, Luzern und Wettingen.

In der Halle 9 des Messezentrums Zürich präsentieren Aussteller ihre Dienstleistungen mit Schwerpunkt Planung, Finanzierung, Haus- und

Umbau, Versicherung und Verwaltung. Die Messe steht unter dem Patronat des Hauseigentümergebietes Zürich.

Planen Sie einen Neubau oder suchen Sie ein bestimmtes Objekt und möchten sich über die Finanzierungsmöglichkeiten informieren? Der Besuch der Eigenheim-Messe Schweiz

bringt Sie schneller ans Ziel. Im Rahmen dieser Messe zeigen Ihnen Systembauer und Architekten ihre Projekte und Konzepte. Sie erhalten Gesamtlösungen und werden individuell und kompetent beraten. Banken und Versicherungen vermitteln ihr Know-How und orientieren über die verschiedenen Hypothekarmodelle und die Möglichkeiten der Baufinanzierung und Amortisation.

Bauen & Modernisieren

Bereits zum 40. Mal präsentiert ZT Fachmessen AG die Messe Bauen & Modernisieren mit rund 600 nationalen und internationalen Ausstellern auf einer Gesamtfläche von 30'000 Quadratmetern in allen sieben Messehallen. Sie profitieren von einer umfassenden Vielfalt an Produkten und Impulsen für das

Bauen in der Schweiz.

Wer einen Hausbau oder Umbau plant, Innovatives und Trends aus den Bereichen Wohnen, Küche, Bad, Haustechnik, Bodenbeläge und Design sucht, findet mit der Bauen & Modernisieren die ideale Informations- und Kontaktplattform. Für zusätzliche Inspiration sorgen vierzehn Sonderschauen und wer sein Wissen über die Messthemata vertiefen möchte, kann die zahlreichen kostenlosen Fachvorträge besuchen.

Es erwartet Sie also ein geballtes Paket an Informationen. Nirgends sonst erfahren Sie innerhalb so kurzer Zeit so vieles über alles rund um die Themen Bauen, Modernisieren und Eigenheim.

MESSE-INFORMATIONEN

Bauen & Modernisieren

3. - 7. September 2009
Messe Zürich, Halle 1 - 7
Do - Mo 10 - 18 Uhr
www.bauen-modernisieren.ch

Eigenheim-Messe Schweiz

4. - 6. September 2009
Messe Zürich, Halle 9
Fr - So 10 - 18 Uhr
www.eigenheim-schweiz.ch

Auskunft und Organisation: ZT Fachmessen AG, Pilgerweg 9, 5413 Birmenstorf
Tel. 056 204 20 20, Fax 056 204 20 10, info@fachmessen.ch, www.fachmessen.ch

Die Baumesse.
Wo man schaut, bevor man baut.



Neubau • Renovation • Wohnen • Lifestyle

modernisieren
bauen

3. - 7. 9. 2009
Do - Mo 10 - 18

Messezentrum Zürich
www.bauen-modernisieren.ch



Parallelmesse
**EIGENHEIM
MESSE
SCHWEIZ**
www.eigenheim-schweiz.ch
4. - 6. September 2009
Messezentrum Zürich

**EIGENHEIM
MESSE
SCHWEIZ**

**Bauprojekte
Immobilien
Architektur
Hausbau
Umbau
Finanzierung**

Messezentrum Zürich
www.eigenheim-schweiz.ch

Patronat
HEV Zürich
Hauseigentümergebietesverband



4. - 6. 9. 2009
Halle 9, Fr - So 10 - 18 Uhr

Medienpartner

**wohn
traum.tv**

**IMMOBILIEN
BUSINESS**
Das Schweizer Immobilien-Magazin

homegate.ch
Das Immobilienportal

TagesAnzeiger
Dranbleiben.

Adler oder Ente?

Der Mensch hat, sehr vereinfacht dargestellt, zwei grundsätzliche Möglichkeiten, sein Leben zu gestalten:

- a) ein aktives selbstgesteuertes Leben, für welches symbolisch der Adler steht oder
- b) ein eher passives Leben mit sehr eingeschränkten Möglichkeiten, symbolisch eine Ente

Die Wahl müsste eigentlich klar sein, werden Sie sagen. Natürlich sollte sich jeder Mensch für das Leben eines Adlers entscheiden. Aber viele Menschen haben sich gegen das Leben des Adlers entschieden.

Sie wollen zwar die Vorteile des Adlers für sich haben, aber nicht den Preis dafür zahlen.

Das Gefährliche im Alltag ist, dass wir die Enten gar nicht immer sofort erkennen, wenn wir nicht wissen, worauf wir achten müssen. Ganz oberflächlich betrachtet, haben die Enten sogar ein wenig vom Adler. Wenn Sie aber wissen, worauf Sie achten müssen, dann werden Sie feststellen, dass die beiden völlig verschieden sind.

Lassen Sie uns einige Situationen anschauen, an denen wir den Charakter einer Ente klar erkennen können. Sind Sie schon einmal einige Minuten später in den Frühstücksraum eines Hotels gekommen, als die offizielle Frühstückszeit es erlaubt? Wenn Sie einer Ente begegnen, dann wird sie Ihnen sagen: «Tut mir leid, aber Sie sind zu spät. Haben Sie nicht das Schild draussen gelesen? Frühstück gibt es nur bis zehn. Quak, quak, quak ...»

Ein Adler dagegen sagt: «Das Buffet ist leider schon abgeräumt, kann ich Ihnen schnell noch etwas in der Küche fertigmachen lassen? Was hätten Sie gerne?» Wenn Sie in einem Warenhaus wenig Zeit haben, die einzige Verkäuferin auf 500 m² Verkaufsfläche gerade mit einem Kunden beschäftigt ist und Sie höflich unterbrechen: «Entschuldigung, ich habe nur eine Frage: Wo finde ich Batterien?» Dann wird Ihnen eine Ente antworten: «Se-

hen Sie nicht, dass ich gerade einen Kunden bediene? Ich kann nur einen Kunden gleichzeitig bedienen. Bitte warten Sie, bis Sie dran sind. Quak, quak, quak ...» Ein Adler würde sagen: «Ganz hinten rechts auf Augenhöhe.»

Vor einigen Monaten wollte ich in einem Hotel einchecken. Ich hatte eine Reservierung und eine Bestätigung vom Hotel. Als ich dort ankam, war es aber ausgebucht. Die Dame an der Rezeption teilte mir mit, dass die Reservierung leider nicht gültig sei, denn das Hotel sei hoffnungslos überbucht. Sprach's und liess mich stehen. Ich forderte mein Recht. Aber das einzige, was die Dame mir entgegnete, war: «Wenn das Hotel voll ist, dann ist es voll. Ich kann ja keine Zimmer zaubern.» Weiter wollte sie sich nicht mehr mit mir beschäftigen. «Aha», dachte ich, «eine Ente». Also verlangte ich nach ihrem Vorgesetzten. Sie erwiderte unwillig: «Der wird Ihnen auch nichts anderes sagen.» Mit diesen Worten wollte sie hinter einer Türe verschwinden. Mit Sicherheit war hinter dieser Türe ein Ententeich und sie wären mit einer anderen Ente wiedergekommen.

Also bat ich sie, mir einen Adler zu bringen. «Einen was?», wollte sie wissen. Ich erklärte ihr: «Bringen Sie mir irgendjemand, der nicht schon weiss, dass es nicht geht.» Das hatte sie verstanden. Der Manager, der dann kam, war tatsächlich ein Adler. Er sagte Folgendes: «Wir sind tatsächlich ausgebucht. Das muss ein Versehen unseres Hauses sein, für das ich mich nur entschuldigen kann. Ich möchte so schnell wie möglich eine Lösung für Sie finden. Ich werde sofort herumtelefonieren, um in einem adäquaten Hotel eine Suite zu finden, in der Sie auf unsere Kosten unterbringen können. Darf ich Sie zu einem Dinner in unserem Restaurant einladen, während ich suche?»

Erkennen Sie den Adler? Die Enten werden innerhalb der nächsten Monate entlassen. Enten fallen einer Krise immer zum Opfer. Und dann werden sie sagen: «Wie ungerecht. Ich glaube, meinem Chef hat meine Nase nicht gefallen.» Die Adler dagegen werden befördert.

Hier einige Unterschiede zwischen Enten und Adler:

- Enten sind Pessimisten; wenn Sie Blumen riechen, suchen sie nach dem Sarg. Adler sind Optimisten, sie suchen selbst in Problemen nach Chancen.
- Enten erzählen sich gegenseitig ihre negativen Erlebnisse. Sie halten sogar Entenversammlungen zu diesem Zweck ab. Adler berichten nur positive Dinge.
- Enten tun nur das Nötigste - und oft noch nicht einmal das. Adler gehen die Extra-Meile. Sie tun mehr, als irgend jemand von ihnen erwarten könnte.
- Enten arbeiten langsam. Sie haben so intelligente Sprüche drauf wie: «Ich bin hier auf der Arbeit und nicht auf der Flucht.» (ha, ha) Adler erledigen alles so schnell wie irgend möglich.
- Enten wissen alles besser und finden Gründe, um nichts zu tun. Adler sind lernbereit und tun es einfach.
- Enten finden Ausreden und Adler finden Lösungen.
- Enten gehen kein Risiko ein. Adler haben auch manchmal Angst, aber sie tun es trotzdem.
- Enten arbeiten von zehn bis sechs. Adler arbeiten von zehn bis zehn.
- Enten warten darauf, dass sie gefüttert werden, und wenn sie nicht genug bekommen, dann quaken sie. Adler übernehmen volle Verantwortung und holen sich, was sie wollen.
- Enten müssen lieben, was sie haben. Adler holen sich, was sie lieben.
- Für Enten besteht die ganze Welt aus einem kleinen Tümpel. Adler erreichen die höchsten Gipfel.

Gewinner leben wie Adler!

Und der Yeti lebt doch ...

Ab dem 25. September 2009 bei Ihrer Garage Zürichtor AG in Spreitenbach

Alle kennen ihn, doch gesehen hat ihn bisher nur Bergsteigerkönig Reinhold Messner, der auf seinen Vortragsreisen die Begegnung mit dem Yeti immer wieder erwähnt. Die einen vermuten im Yeti ein wildes, Angst einflössendes Tier mit schauerlich grossen Füssen, die anderen ein behaartes undefinierbares Fabelwesen eher sanfterer Natur. Es gibt Berichte, dass dieses sonderbare Wesen manch einem Verirrten sogar den rettenden Weg aus den Regionen des ewigen Eises hinab ins sichere Tal gewiesen haben soll.

Die Namenswahl des jüngsten Sprosses der Skoda-Familie, der in der Schweiz am 25. September 2009 an den Start geht, hat eine wahrhaft tiefe Bedeutung: Der Yeti ist stark, gewappnet für die Fortbewegung unter schwierigen Bedingungen und hilft seinen Passagieren dort weiter, wo andere kapitulieren müssen. Und er hat seinem Namensgeber

sogar noch einiges voraus: Anders als dieser fühlt er sich auch in wärmeren Gefilden äusserst wohl, findet seinen Weg nicht nur im schwierigen Gelände und auf Off-Road-Strecken, sondern gleichermassen souverän und sicher auf den herkömmlichen Strassen und Autobahnen der Niederungen.

Lassen Sie es sich nicht entgehen, werfen Sie - so wie Reinhold Messner - auch einen Blick auf den Yeti, der - man kann es nicht genug betonen - ab 25. September 2009 in der Garage Zürichtor AG für Sie bereit steht. Und während des Autospektakels können Sie sogar am Yeti-Wettbewerb teilnehmen.

Auto-Spektakel

Geniessen Sie mit uns am Wochenende vom 12. und 13. September 2009 bei 14 Garagisten aus der Region Baden-Wettingen-Spreitenbach einige interessante Momente.

Grosser Yeti-Wettbewerb:

Einfach am Auto-Spektakel vorbeischaun, Wettbewerbstalon ausfüllen und teilnehmen! Bis bald.

Zu gewinnen gibt es:

Eine Fahrt mit dem Yeti nach Davos. Vier 1. Klasse-Eintrittskarten zu einem Heimspiel vom EHC Davos und die Rückfahrt mit dem Yeti nach Spreitenbach.

Der luxuriöse Superb steht für Sie bereit:

Originelles Design, moderne Technologie, hochwertige Verpackung, innere Werte und ein bis anhin in dieser Fahrzeugklasse unerreichtes Raumgefühl machen den neuen Superb zu einem «Hingucker». Die emotionale Linie und das bemerkenswerte Transportvermögen des Newcomers stellen die Limousinen-Kompetenz der Marke Skoda einmal mehr unter Beweis. Die Grosszügigkeit des Fahrzeuges macht den neuen Skoda zum Klassenbesten.

Der Skoda Octavia RS Facelift neu mit DSG Automatic-Getriebe:

Fahren Sie den Skoda Octavia RS Combi 2,9 170 PS TDI zur Probe. Neuste Diesel Common Rail Technologie und DSG Automatic-Getriebe verbinden Sportlichkeit und Komfort.



INFORMATION

Garage Zürichtor AG
Landstrasse 148, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 401 19 00, www.autohits.ch

Garage Zürichtor Spreitenbach
Baschnagel Gruppe
autohits.ch



AUTO-SPEKTAKEL

Von 10 bis 17 Uhr bei 14 Garagisten aus der Region Baden
21 Marken erwarten Sie!

12. + 13.
Sept. 09

Unsere Sponsoren:



Hanspeter Jetter Carrosserie • Carrosserie Denis José
ESSO Schweiz GmbH • Pirelli Tyre (Europe) SA
Car Colors Glauser, Dätwil • Carrosserie Spritzwerk Maier GmbH
AMA Winterthur, Generalsagentur Urs Tobler, Baden
Glas Trösch AG Autoglas, Niederens • SHELL (Schweizland) AG

**Wellness-Weekends
im Wert von Fr. 3000,-
zu gewinnen!**

Standorte: www.auto-spektakel.ch



Paul Keller Garage Zürichtor AG Skoda Roger King Garage Wettingen Pregeant Daniel Becker Head-Jack Garage AG Mazda Mario Scacchi Garage Motor-Squadriano Subaru Frank Zoller Garage E. T. AG Skoda Rolf Baschnagel CH Garage AG Fiat, Lancia, Alfa Rolf Glor Garage Zürichtor AG Seat, Chrysler Daniel Kohler Garage Zürichtor AG BMW, Mini André Bauer Basnagel Gruppe AG Toyota Peter Dietze Automobil Baschnagel AG Audi, VW Georges Hiltmann Automobil Garage AG Mitsubishi, Suzuki Kenny Eichenberger Kery's Auto-Center AG Mercedes-Benz, Smart Roger King Auto-Center Garage AG Ford, Nissan Daniel Müller Daniel Müller AG Renault



Genuss pur auf Italienisch !

Die Emilia Romagna, eine der reichsten Provinzen Italiens, ist zu Gast im Tägi. Schmackhafter als in der Emilia Romagna – und jetzt auch während den Genusswochen im Tägi - werden nirgendwo Leckerbissen wie hausgemachte Pasta, überbackene Lasagne, Tagliatelle, Tortellini oder etwa Cappelletti zubereitet. Aber auch einige der edelsten Weine stammen aus dieser Gegend.

Die Emilia Romagna ist eine wunderschöne Region, die schon vom italienischen Dichter und Philosophen Dante loblich beschrieben wurde. Von der Küstenregion der Adria bis zur traumhaft schönen Hügellandschaft der Emilia, bringt auch Küche und Keller die gegensätzlichsten Geschmacksrichtungen hervor. Typische Spezialitäten der Romagna sind Fischsuppen und verschiedene Frischkäse insbesondere der Squacquerone, welcher meistens mit der Piadina, einem dünnen Fladenbrot, serviert wird. Die Emilianos sind bekannt für den Aceto

Balsamico, Parmesan sowie feine Charcuterie-Spezialitäten wie Parmaschinken und Coppa. Sowohl der Emiliano als auch der Romagnolo frönen schliesslich den Genüssen der berühmten hausgemachten Pastaspezialitäten.

Ein Tipp: Bestellen Sie „Pasta al ragù“, wenn Sie „Spaghetti Bolognese“ meinen. Schnöderweise haben

die Touristen dem wohl weltweit bekannten Gericht einfach einen anderen Namen verpasst.



„Geniessen sollen unsere Gäste ihren Aufenthalt im Tägi so, dass sie sich vorab schon wieder auf das nächste Mal freuen“

Grüezi mitenand & servus!

Zusammen mit meinem Team freue ich mich, Ihnen in den kommenden Wochen und Monaten schöne, erlebnisreiche und unvergessliche Momente zu bieten. Wir haben uns einiges einfallen lassen, damit wir Sie verwöhnen und überraschen können. Geniessen sollen unsere Gäste ihren Aufenthalt im Tägi so, dass Sie sich vorab schon wieder auf das nächste Mal freuen.

Ihre Wünsche sind uns Ansporn und Inspiration zugleich. Jederzeit beraten wir Sie auch gerne zu Ihren Anliegen rund um die Organisation und Durchführung von Anlässen jeglicher Art.

Freundlichkeit, Herzlichkeit, ein Grüezi oder Servus, ein Dankeschön und auf Wiedersehen, ein Angebot von Frische und Qualität - das ist meine und unsere Philosophie.

An dieser Stelle richten wir auch ein herzliches Dankeschön an unsere Gäste und Freunde.

Bis bald im Tägi
Ihr Gastgeber

Franz Maier



Weck den Italiener in Dir!

Wir zelebrieren für Sie, liebe Gäste und Freunde, eine Woche lang Genuss pur auf italienisch. Ein Kenner der Emilia Romagna ist Markus Ineichen von „vino e sapori“. Er stellt Weinraritäten vor und acht seiner erlesenen Weine sind während der Genusswoche im Tägi auch im Offenausschank erhältlich. Während den Degustationsanlässen kann die faszinierende Weinkultur noch besser kennengelernt werden. Zum Auftakt der Emilia Romagna Spezialitätenwoche findet am Samstag, 24. Oktober ein Festschmaus statt, zu dessen 6 Gängen jeweils zwei der exklusiven Weine serviert werden. Das Tägi-Team freut sich darauf, Sie zu verwöhnen.

Ihre Termine zum Geniessen, die Sie nicht verpassen dürfen:

Samstag, 24.10. – Samstag 31.10.2009

Genuss pur auf italienisch

Kulinarische Köstlichkeiten aus der Emilia Romagna, zubereitet nach Originalrezepten von Küchenchef Wanja Rauber und seiner Crew, serviert mit exklusiven Weinraritäten, auch im Offenausschank erhältlich.

Degustation von Weinraritäten

Markus Ineichen von „vino e sapori“ präsentiert zusammen mit Weinproduzenten aus der Romagna erlesene Weine.

Freitag, 30.10.
von 16 bis 21 Uhr

Samstag, 31.10.
von 18 bis 21 Uhr

Eintritt gratis

6-Gang-Menü mit 12 feinen Weinen

Zum Apéro 1 Glas Prosecco
6-Gang Menü aus der Emilia Romagna, zu jedem Gang werden je 2 Weine serviert.

Fr. 135.— pro Person

Samstag, 24.10.
Beginn: 18.30 Uhr

Im Preis inbegriffen ist das 6 Gang Menü und die passenden Weine.

Wir freuen uns darauf, Sie auf italienische Art zu verwöhnen. Reservationen für alle Emilia Romagna Anlässe sind empfehlenswert.

Auf der Pirsch für Sie!

Um Ihnen bestes Wild aus einheimischen und österreichischen Wäldern zu servieren, macht sich Küchenchef Wanja Rauber auf die Pirsch für Sie. Auch gluschtige Schmankerl aus der Heimat des Chefs sind zur Wildzeit erhältlich: Schwammerlknödel, Schupfnudeln, Rotweinzwetschgen oder etwa Lauchkürbis-Gemüse. Eine weitere Tägi-Spezialität: Rehrücken wird auch für eine Person serviert.



Pirschen Sie ab Sonntag, 20. September 2009 doch einfach ins Tägi, wenn Sie Wildspezialitäten mit „steirischem Touch“ oder auch ganz traditionell mögen.

Tägi Metzgete – traditionell und speziell!

Mit Blut- und Leberwurst ist die Schlachtplatte belegt, mit Speck, saftigem Schinken und allem, was dazu gehört. Eine von vielen empfehlenswerten Köstlichkeiten ist während der Tägi-Metzgete das



Champagnersauerkraut. Denn man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, in ihm zu wohnen. Unser Fleisch beziehen wir von der renommiertesten Metzgerei der Region.

Metzgete im Tägi am Samstag, 17. und Sonntag, 18. Oktober 2009 und am Samstag, 21. und Sonntag, 22. November 2009.

Tausendsassa Jeff Rupp!

Jeff Rupp spielt Akkordeon, Klarinette und Saxophon, studierte an der Musikhochschule in Graz und schrieb auch schon einen Grand Prix Titel. Mit seinen Evergreens vom Polka über Schlager bis zum Rock'n'Roll erleben Sie, was „a Gaudi“ bedeutet: nämlich ganz viel Spass zu haben. Muss noch speziell erwähnt werden, dass der Jeff Rupp aus der Steiermark kommt?

Musik und Tanz mit Jeff Rupp im Tägi, am Samstag, 12. September 2009.

Eintritt Fr. 10.—, Essen ab 19.00 Uhr / Musik ab 20.30 Uhr



Jetzt schon im Kalender eintragen: Grosse Silvestergala am 31. Dezember. Einladung folgt!

Marie-Therese Hiltmann, stv. Geschäftsführerin!

Marie-Therese Hiltmann hat die Gabe, ihrem Chef nicht nur die rechte Hand, sondern auch die linke Hand zu sein. Hat man einen Vollblutgastgeber zum Chef, dann ist Multifunktionalität, insbesondere in der Stellvertretung angesagt.

Das sieht dann in etwa so aus: Franz Maier widmet sich als Gastgeber mit „Leib und Seele“ seinen Verpflichtungen, entwickelt fast am laufenden Band neue Ideen. Marie-Therese Hiltmann erledigt Administration und Organisation und schafft die entsprechenden Strukturen. Und wenn es hoch zu und her geht im Tägi, sieht man dann Gastgeber und Stellvertretung gemeinsam an der Front.

Vor rund 12 Jahren kreuzten sich die Wege von Franz Maier und Marie-Therese Hiltmann zum



ersten Mal. Seit 2006 sind die beiden im Tägi ein perfekt eingespieltes Team mit gleicher Zielrichtung und Philosophie. Das „Know how“ holte sich Marie-Therese Hiltmann mit einer klassischen kaufmännischen Grundausbildung und einer Hotelfachschule als Zusatzausbildung. Seit über 20 Jahren ist sie nunmehr im Gastgewerbe zu Hause, war in allen Bereichen und Sparten der Gastronomie tätig und führte ein paar Jahre ein Hotel in eigener Regie.

„Mein Herz schlägt für die Gastronomie und im Gleichklang mit den Qualitätsansprüchen und der Portion Leidenschaft und Herzblut, die es einfach braucht, um die Ziele, die wir uns hier im Tägi gesetzt haben, zu erreichen“. Mit diesen Worten bringt Marie-Therese Hiltmann auf den Punkt, warum es ihr so leicht fällt, überall gleichzeitig zu sein und warum sie soviel Freude an ihrem Job hat.

In der Freizeit geniesst sie auch mal eine flotte Fahrt mit dem Cabriolet, ein feines Essen in charmanter Gesellschaft oder mit guten Freunden. Als Geniesserin weiss sie dazu auch einen edlen Tropfen zu schätzen.

Marie-Therese Hiltmann ist jederzeit herzlich gerne Ihre Ansprechpartnerin in allen Bereichen der Tägi Gastronomie.



Das Tägi-Team: flott & fröhlich!

Mit einer Mannschaft von 60 Mitarbeitenden in Teilzeit und Festanstellung engagieren wir uns für das Wohl der Gäste, sei es im Restaurant oder im Bankettbereich, wo wir im Hause bis zu 1200 Personen verpflegen können. Wir lassen uns gerne herausfordern, Ihre Feiern auszurichten.

Von der Geschäftsleitung bis hin zum Küchenhilfe geben alle alles, damit der Betrieb „Tägi Gastronomie“ seinem obersten Credo immer treu bleibt: Freundlichkeit, Herzlichkeit, ein Grüezi oder Servus, ein Dankeschön und auf Wiedersehen verbunden mit Qualität und Frische!



Nehmen Sie uns beim Wort!

Sie planen einen Anlass? Von der Geburtstagsfeier bis zum Event für 1200 Personen stehen Ihnen Franz Maier und Marie-Therese Hiltmann bei den Vorbereitungen und der Umsetzung gerne mit Rat und Tat zur Seite. Carsten Gedlich und Alessandro Mea, unsere leitenden Mitarbeiter im Service garantieren Ihnen am Anlass eine perfekte Rundum-Bewirtung. Immer umweht von der herzlichen Freundlichkeit, die ein Lächeln auf die Gesichter der zufriedenen Gäste zaubert.



Auch im Catering-Bereich sind wir spezialisiert und erfüllen Ihre Wünsche dort, wo Sie Ihren Anlass durchführen möchten; sei dies bei Ihnen zu Hause, auf einem Schiff oder Schloss, auf einem Hügel oder Berg.

Auf unserer Website www.taegerhard.ch finden Sie unsere Bankett-Dokumentation als erste Ideengrundlage. Zudem laden wir Sie ein, unsere Räumlichkeiten im Internet in 3-D Ansicht zu besichtigen.

Herzlich gerne beraten wir Sie: Wir erarbeiten ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot und organisieren Ihren Anlass von A – Z.

Das Tägi ist gut erreichbar!

Nur 5 Autominuten ab Autobahnausfahrt Wettingen Ost/Würenlos.

300 Gratisparkplätze (Eingabe GPS = Tägerhardstr. 122, Wettingen).

Selbstverständlich kann das Tägi auch bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht werden.



vino e sapori

AUSERLESENE WEINE AUS ITALIEN

DEGUSTATION REST. TÄGERHARD, WETTINGEN

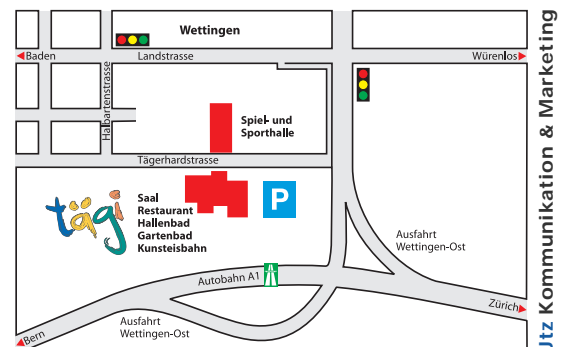
FREITAG, 30.10.09, 16–21 UHR
SAMSTAG, 31.10.09, 18–21 UHR



Veranstaltungskalender bis Ende 2009

Was läuft im TägiSaal?

Datum	Was
16.10.	Lotto
30.10.	Lotto
1.11.	Konzert
6.11.	Lotto
13.11.	Konzert Free and Virgin
19.11.	Eisdisco
21.11.	Herbstkonzert Harmonie Wettingen
25.11.	Konzert Free and Virgin
29.11.	Musical Schellenursli
6.12.	Weihnachtsausstellung Retriever
14.12.	Gospel Konzert
23.12.	Osterparty
27.12.	Lotto
29.12.	Spielzeugbörse
31.12.	Lotto



Hier liegen und sitzen Sie richtig!

GUT GIBT'S seit 10 Jahren Divani GmbH in Spreitenbach

Die Möbelbranche steht vor grossen Herausforderungen. In der Industrie verlieren die Kleinen gegen die Grossen. Im Einrichtungsfachhandel schreitet die Konzentration in immer schneller werdenden Schritten voran. Dabei steigt die Gefahr, dass die individuellen Wünsche der Kunden auf der Strecke bleiben und die Angebote sich überall gleichen. In dieser Entwicklung steckt die Chance des spezialisierten und in der Regel inhabergeführten, mittelständischen Möbel-Fachhandels. Er versteht sich als Partner seiner Kunden, um Einrichtungsfragen und Wünsche massgeschneidert zu lösen.

Die Divani GmbH bieten seit zehn Jahren genau diesen Service ihrer Kundschaft, ganz nach dem Motto: **Angenehm Anders Als Alle Anderen** (die 5 A's). Hier erfahren Sie laufend die neusten Trends und Angebote der nationalen und internationalen Einrichtungsmessen.

Seit gut zwei Jahren führt die Divani GmbH auch eigene Sortimente der Marken: «collection garant» alles ums gute, erholsame Schlafen und die Marke «LIVA die Schönsitzer», ein erstklassiges Programm mit trendigen Polstergruppen in vielen Kombinationen und Bezügen.

Die Divani GmbH ist Ihr Spezialist für das Schlafen und Sitzen. Weit



Das DIVANI-Team v.l.n.r. oben: André Sevinc, Sara Coelho, Francesco Valentini unten: Anita Matt, Stephan Matt

Danke-schön

Als Danke-schön für Ihre Treue und als Willkommengeschenk für neu Interessierte bietet DIVANI anlässlich des 10-jährigen Jubiläums vom 1. - 30. September 2009 **10% Rabatt auf alle Ihre Einkäufe. Eine günstige Gelegenheit nicht nur für Ihren Einkauf, sondern auch um sich nach dem Geopathietest zu erkundigen.**

über 70 Polstergruppen, 30 Bettsofas, 20 Bettsysteme und eine grosse Anzahl Tische und Stühle machen Divani zur ersten Adresse in der Grossregion Spreitenbach.

Ein weiteres Highlight!

Als erste und einzige Firma in der Schweiz, bietet Divani eine Gesamtberatung im Schlafbereich an und zwar im Bezug auf Bettinhalt und Schlafplatzuntersuchung. 90% aller Schlafzimmer sind mit Elektromog, Erdstrahlen oder Handyantennen belastet. Viele Kunden klagen über Schlafprobleme und andere symptomatische Krankheitssymptome und wissen nicht, dass diese mit dem Schlafplatz im Zusammenhang stehen.

Eine individuelle und kundenorientierte Beratung ist ihnen garantiert. Wenn Sie genü-

gend Zeit mitbringen, werden Sie vom Divani-Team im Bistro auch mit kalten oder warmen Getränken verwöhnt.

SIE SIND DER IMMER WILLKOMMENE GAST!!

www.divani.ch • info@divani.ch

DIVANI GmbH
Güterstrasse 7
8957 Spreitenbach

Gratis P
SPREITENWEST
CENTER

Gerne für Sie da:
Mo-Fr: 10.00-20.00
Sa: 09.00-17.00



Tel. 056 410 27 47 • Fax 056 410 27 49



1 x 2 Tickets für Elton John

am 16.10.2009 im Hallenstadion Zürich

So einfach können Sie teilnehmen:

Senden Sie ein SMS mit

DNM GAME1 an 919

(CHF 1.50/SMS) oder per

WAP: <http://win.wap.919.ch/>

Dies ist ein Gewinnspiel der Firma TIT-PIT GmbH www.smsplay.ch. Es nehmen alle Personen an der Verlosung teil, die ein SMS mit dem Keyword an die Zielnummer 919 senden (CHF 1.50/SMS). Oder Gratisteilnahmemöglichkeit per WAP: win.wap.919.ch Teilnahmeschluss ist der 4.10.2009. Es bestehen dieselben Gewinnchancen, bei SMS oder per WAP. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. AGB unter www.smsplay.ch/agb

Neues aus dem SUN BISTRO

Wettingen: Familie Künsle vom Sun Bistro mit Take Away, Pizzeria, Café und Bar überrascht seine Gäste an der Landstrasse 100 mit einem aparten Ausbau der Terrasse, neuen Sonnenstoren und hübschem Blumenschmuck. So kann man nun tatsächlich inmitten des Zentrums von Wettingen sein z'Morge, z'Mittag oder z'Nacht in einer lauschigen Umgebung zu sich nehmen. Und kaum wurde die Terrasse nach dem Umbau wieder neu eröffnet, begeistern sich bereits unzählige Gäste an der Möglichkeit, sich einen Platz an der Sonne zu ergattern.



Seit 1993 kennt und schätzt man das Engagement der Familie Künsle, bot sie doch zuvor mit dem Nahrungsmittelladen und der Metzgerei bereits beste Qualität. Das Sun Bistro wurde dann schliesslich 2007 eröffnet und es hat sich weit herumgesprochen, wie gut und gerne Gönül Künsle kocht. Sobald die wärmeren Monate wieder vorbei sind, wird sie erneut



ein täglich wechselndes Menü anbieten, bis dahin sind vor allem Gönüls Pizzen wortwörtlich in aller Munde, denn schmackhaft sind sie und vor allem mit immer frischem Teig und Zutaten erstellt.

Musa Künsle ist bekannt für die Zubereitung seiner köstlichen Kebap. Er bezieht das

Fleisch aus der Schweiz und verwendet zur Zubereitung der Spezialität des Hauses nur Kalbfleisch.

Pizza-Festival

Vom 1. bis 30. September 2009 profitieren Sun Bistro-Gäste jetzt von einer ganz besonders tollen Aktion: Jede Pizza ist für nur Fr. 10.- erhältlich!

So bedankt sich Familie Künsle einerseits für die Treue ihrer Sun Bistro-Gäste und andererseits haben Interessierte die Möglichkeit, sich für einen ganz besonders günstigen Preis eine ganz besonders gute Pizza zum Kennenlernen zu gönnen.

Mit Café, verschiedenen Tees, auch aus der Türkei, Getränken in Flaschen, Dosen und Offenausschank, Spirituosen und Bier, Weinen aus der Schweiz, der Türkei und Italien werden die hauseigenen Spezialitäten begossen. Nebst Kebap und Pizzen führt Familie Künsle auch Falafel, Poulet, Burger und weitere Snacks.

Sauber, freundlich, luftig und hell ist das Sun Bistro, in welchem man es sich an der Bar gemütlich macht oder man setzt sich an einen der Tische oder jetzt, solange das noch möglich ist, natürlich nach draussen auf die sonnige Terrasse.



v.l.n.r. Musa und Gönül Künsle mit Team

Schauen doch auch Sie bei nächster Gelegenheit im Sun Bistro vorbei. Und nutzen Sie die Gelegenheit, die hervorragenden Pizzen bis Ende September für nur Fr. 10.- zu testen. Wir können es uns nicht anders vorstellen, als dass Sie Ihnen köstlich schmecken ...



Im Sun Bistro kommt alles frisch auf den Tisch ...

INFORMATION

Sun Bistro
Take Away - Pizzeria - Café - Bar
Familie Künsle
Landstrasse 100
5430 Wettingen
Telefon: 056 426 93 80

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag, 07.00 bis 21.00 Uhr
Sonntag geschlossen

So einfach ist das 4x4 des Sparens: Besuchen Sie die Herbstausstellung von Hyundai.

Kommen Sie an die grosse Herbstausstellung von Hyundai und profitieren Sie von starken Sparangeboten mit bis zu CHF 10 000.- Kundenvorteil. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Santa Fe ab CHF 39 850.-¹



Tucson ab CHF 23 490.-²



Wahre Qualität zählt

¹ Santa Fe 2.2 CRDi Aut. 4 x 4 Allstagesperre, ab CHF 48 890.-, mit Preis CHF 10 000.-, abgibteloses Verleihen. 2.2 CRDi 4 x 4 Aut. Swiss Limited Edition 7.9l, CHF 48 890.-, Tucson 2.0 City Allstagesperre, ab CHF 28 490.-, mit Preis CHF 5000.-, abgibteloses Verleihen. 2.0 CRDi 4 x 4 Swiss Limited Edition CHF 31 990.-, Preise nur bei den an der Aktion teilnehmenden Hyundai-Partnern und nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Nur solange Vorrat. Sämtliche Preisangaben verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung, inkl. MwSt.

HYUNDAI

Bei Ihrer Hyundai-A-Vertretung in der Region
Parkgarage A. Eggenberger

Neuenhoferstrasse 107, 5400 Baden
Tel. 056 222 94 33, Fax 056 222 94 03
www.parkgarage-baden.ch

Voranzeige:
Herbstausstellung
26. + 27. September 2009



Das Tango Musical direkt aus Buenos Aires gastiert erstmals vom 17. bis 29. November 2009 im Theater 11 in Zürich

Tanguera ist keine herkömmliche Tango Show, denn Tanguera ist mehr als nur Tanz. Und doch - Tanguera ist vollkommen und hauptsächlich eines: Tango.

In Buenos Aires, dem Ort seiner Entstehung, wurde Tanguera mit euphorischer Begeisterung gefeiert und erlebte hier nach der Uraufführung im Jahr 2002 eine Rekordlaufzeit von 18 Monaten. Tanguera, das sind 30 virtuose Tänzerinnen und Tänzer, eine vor Leidenschaft glühende, preisgekrönte Choreografie des berühmten Tangostars Mora Godoy, und etwas, woran sich keine Tango-Performance bisher gewagt hat: Das Erzählen. Mit präzisen Blicken und Gesten, mit Gesang und dem alles beherrschenden Tanz macht Tanguera, das erste Tango Musical überhaupt, eine authentische Geschichte aus dem Buenos Aires der Jahrhundertwende erlebbar: Das Schick-

sal vieler Frauen in der Geschichte einer Einzigen, so einfach und unausweichlich wie die Lust und der Schmerz, die sich im Tango zu Melancholie und Leidenschaft vereinen.

Die junge Immigrantin Giselle landet zu Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts in La Boca, dem berühmten Hafenviertel von Buenos Aires. Hunderttausende Einwanderer fristen dort ihr Dasein. Hier ist die Unterwelt das Gesetz und die Liebe ein bezahlter Dienst. Während zum Spiel des Bandoneons die engumschlungenen Paare über das Pflaster versteckter Hinterhöfe und über verbotene Parketts verruchter Bars gleiten, erlebt Giselle als bewunderte Tangotänzerin den fragwürdigen Erfolg der glitzernden Welt des Cabarets. Verführt vom kriminellen Gaudencio und geliebt vom tapferen Hafenarbeiter Lorenzo, wird sie schliesslich beiden Rivalen zum Anlass eines



tödlichen Messerkampfes.

Mehr Infos unter: www.tanguera-musical.ch

Ticket-Verlosung

DnM Das neue Magazin verlost 3 x 2 Tickets zu «Tanguera» am Dienstag, 17. November 2009 im Theater 11 in Zürich. Senden Sie uns einfach eine SMS **DNM WIN8 an 919 (Fr. 1.00/SMS)** oder eine Postkarte (A-Post) an: DnM Das neue Magazin, WIN8, Kirchstrasse 25, 8957 Spreitenbach. Und bitte vergessen Sie Ihren Absender nicht! Einsendeschluss: 18. September 2009. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

SIMPLY CLEVER



Škoda Octavia RS
DIE STRASSE IST SEIN GELÄNDE
Ab CHF 39'900.-*



Škoda. Made for Switzerland.

Der Škoda Octavia RS fährt voraus mit innovativen Highlights und einem prägnanten Design. Hinter seinen markanten Xenon-Scheinwerfern, seinem sportlichen Fahrwerk und den kraftvollen Motoren steckt ein Perfektionismus, der bis ins Detail auf die hohen Ansprüche der Schweiz ausgerichtet ist. Und das alles mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. www.skoda.ch

* Škoda Octavia RS Limousine, 2.0 l TSI, 200 PS/147 kW, 5 Türen. Der angegebene Preis entspricht nicht dem abgebildeten Modell. Empfohlener Verkaufspreis inklusive 7,6% MwSt. Treibstoffverbrauch/CO₂-Ausstoss 2.0 l TSI: Verbrauch gesamt 7,5 l/100 km, CO₂: 175 g/km. Energieeffizienz-Kategorie: C. Mittelwert aller Neuwagenmarken und Modelle in der Schweiz: 204 g/km.

Garage Zürich AG
Landstrasse 148, 8957 Spreitenbach
Telefon: 056 401 19 00, Telefax: 056 401 30 55
www.autohits.ch

**HAUS-
RÄUMUNGEN**
HAUSREINIGUNGEN
Onkel Tom's Brocki-Hütte
Wettingen
056/426 62 70

Reisen mit Freu(n)den!
Programm verlangen:
• 8 oder 14 Tage Südtürkei (ab 24.10.2009)
• 7 Tage Kirchberg im Tirol (13.09. - 19.09.2009)
• 2 Tage Christkindlmarkt München (13 + 14.12.09)



Tel. 056 427 29 23
www.reisen-mit-freunden.ch

AUTO-FAHRSCHULE
R. Fehlmann
• Wir sind für Sie da!
• Garantiert beste Ausbildung
• Auch Automaten
Jurastrasse 7, 5430 Wettingen
Tel. 079 794 27 79


PROBON®
Punkten mit dem Fachgeschäft
www.probon.ch

Das neue Coiffeurkonzept in der Schweiz!

easyHair^{top}

Alles für je Fr. 29.-

Waschen + Föhnen oder Legen	Fr. 29.-
Damenhaarschnitt (ohne Föhnen)	Fr. 29.-
Herrenhaarschnitt (inkl. Waschen und Föhnen)	Fr. 29.-
Folien/Kammsträhnen*	Fr. 29.-
Färben/Intensivtönungen*	Fr. 29.-
Haarumformungen*	Fr. 29.-
Kinderhaarschnitt bis 14 Jahre inkl. Föhnen	Fr. 29.-
* Ohne Schnitt und Föhnen.	
* Ab kinnlangem Haar/oder Mehraufwand + Fr. 15.-	

Ihr Profi Hairstylist
Stadtturmstrasse 18
5400 Baden
Tel. 056 210 99 66
Mi. Abendbedienung

Neu in Baden

easyStyle easyPrice



Mehr ...

Im Gasthaus zum Hirschen Kirchdorf bei Baden erwartet Sie ab sofort mehr. Mehr vor allem deshalb, weil in der frisch renovierten Küche nun auch ein neuer Küchenchef das Zepter schwingt: Sylvan Mathias, ein viel bereister Koch, der es unter anderem auch zu Auszeichnungen des Gault-Millau gebracht hat.

Haubenkoch Sylvan Mathias also sprüht nur so von Ideen und ist sichtlich begeistert vom Entwicklungspotential, das sich ihm eröffnet. Bereits wurde die Speisekarte aufgepeppt und die «Stübli»-Karte erneuert. Tigergarnelen, Lachssteak, Rindscarpaccio mit Ruccola & Parmesanspänen, im eher gediegenen Stübli der Willkommensgruss aus der Küche «Amuse bouche» und etwa das Entrecote double für 2 Personen sind einige der kulinarischen Neuigkeiten. Man schwärmt zudem von den Künsten des neuen Kochens, auch wenn es um die Desserts geht. Diese seien einfach herrlich.

Das erklärte Ziel von Familie Schneider und Sylvan Mathias ist, das Angebot des Hauses einerseits zu heben, zu verfeinern, andererseits will man aber diesen Mehrwert dennoch auf einem angenehmen Preisniveau halten. Man darf sich daher auf das weitere «mehr» vom Gasthaus zum Hirschen freuen.

INFORMATION

Landgasthaus zum Hirschen
Familie Schneider, 5416 Kirchdorf/AG
Tel. 056 282 02 50, www.hirschen-kirchdorf.ch



Leicht & lecker

Ob Sie Fisch lieben, Fleisch oder Vegetarisch, Sie finden auf der aktuellen Speisekarte vom «Freihof» traditionelles ebenso wie spezielles.

Die hausgemachten Blattspinat Quarkknödel werden mit oder ohne Bündnerfleisch und Rohschinkenstreifen serviert. Das zarte Rindsfilet Tournedos begeistert durch eine vorzügliche Thai-Limonengewürzbutter und das Fischfilet wird im knusprigen Kartoffelmantel genossen. Zur Vorspeise sind die Kaltsuppen ein Renner. Versuchen Sie die erfrischende Nektarinenkalttschale mit Prosecco oder die kühlende Marylandsuppe mit Sweet Corn und Pouletwürfeli.



Das Freihof-Team freut sich darauf, Sie bewirten zu dürfen.

INFORMATION

Restaurant Freihof
Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen
Tel. 056 426 75 57, www.freihof-wettingen.ch



Versicherungs-Tipp!



animalia_{sa}
Die Versicherung für
Hunde & Katzen

Tierisch gut!

Animalia, die Tierversicherung für Ihren Liebling, bietet Schutz zur Erhaltung der Gesundheit und des Wohlergehens Ihres Haustieres. Im Falle von unvorhergesehenen Ereignissen bietet Animalia zudem eine Verminderung Ihrer Ausgaben. Animalia lindert die Sorgen um Ihr Tier, falls es einmal zu einer Krankheit kommt oder einem Unfall.

Animalia deckt die medizinischen Kosten für den Genesungsprozess Ihres Tieres, wie: Tierarzt, Medikamente, Röntgenbilder, Pensionskosten, Notfalltransporte mit der Ambulanz.

Animalia beteiligt sich an den Impfkosten ohne Franchise.

Animalia beteiligt sich an den Unterbringungskosten für Ihren Gefährten, wenn für Sie selber ein Spitalaufenthalt vonnöten sein sollte.

Animalia übernimmt die Kosten eines Presseinsertes, falls sich Ihr Liebling einmal verlaufen hat oder gestohlen wurde.

Deckung bei Krankheit und Unfall. Für Katzen ab 25 Rp. pro Tag und für Hunde ab 49 Rp. pro Tag.

INFORMATION

Krankenkassen Zentrum Versicherungen
Alvaro Beratungs GmbH, Zürcherstrasse 1, 9500 Wil
Ihr Berater: Marc Furrer, Telefon 056 401 50 71

Die neue Kodak Foto-printstation ist da!

Erstellen Sie Ihre Lieblingsbilder in Kodak Qualität schon ab 30 Rappen

(gch) Wettingen: Perfekter kann der Service gar nicht sein. Zum Ferienende und somit zum Zeitpunkt, wo Sie sich Kodak Qualität für Ihr besten Schnapsschüsse und Lieblingsbilder wünschen, können Sie sich im LP Copy Center an der brandneuen Kodak Fotoprintstation mühelos bedienen. Zusätzlich drucken Sie am professionellen Fotoprinter auch Grusskarten, Kalender und sogar Collagen aus - ganz wie Sie wünschen. Serviert werden Ihre digitalen Bilder auf seidenmattem oder glänzendem Fotopapier. Auch Passbilder lassen sich an diesem Gerät übrigens erstellen.



Manchmal fühlt man sich mit der Bedienung von Geräten überfordert, auch wenn es noch so einfach sein soll. Bei LP Copy Center ist es so, dass es kaum noch einfacher geht - und besser auch nicht. Der illustrierte Bedienungsassistent führt Sie Schritt für Schritt zum Ziel. Hierbei können alle Arten von Datenträgern verwendet werden. Und wenn man trotzdem nicht weiter weiss, steht Ihnen das LP Copy Center Team mit Rat und Tat zur Seite.

Canvas mit Keilrahmen

Wer sich eines seiner Lieblingsbilder sogar am allerliebsten an die Wand hängen möchte, es vielleicht verschenken will, kann auch auf den LP Copy Center Service zählen. Ihr schönstes Bild lässt sich zum Preis ab bereits Fr. 168.- auf Canvas inklusive Keilrahmen drucken. Das wirkt toll und edel.



Hierzu könnten Sie beispielsweise das gewünschte Foto auch per Mail an LP Copy Center zustellen, sodass geprüft werden kann, ob sich Ihre Aufnahme zum Aufzug auf Leinwand eignet. (Sie sollten auf jeden Fall nur Originalbilder verwenden, Bilder aus dem Internet eignen sich nicht, da die Auflösung zu tief ist).

Sie sollten sich keinesfalls davor scheuen, den Top Service des Hauses zu nutzen, auch wenn Sie kaum etwas von der Bedienung der Geräte oder digitalen Daten verstehen. Machen Sie es dann einfach so wie ich, verabschieden Sie sich von allfälligen Schwellenängsten und geniessen Sie das digitale Zeitalter, indem Sie sich bei LP Copy Center kompetent beraten und bedienen lassen.

INFORMATION

LP Copy Center AG
Landstrasse 15, 5430 Wettingen
MO-FR: 8-12, 13-18 UHR, SA: 9-16 UHR
Tel. 056 221 86 86, www.lpcopycenter.ch

DNM Gewinnspiel

Grosse Turbulenzen mit kleinen Hunden:

BEVERLY HILLS CHIHUAHUA

Chloe ist der verwöhnteste Chihuahua der Reichen- und Schönenmetropole Beverly Hills! Die verzogene Hundedame lässt sich jeden Wunsch von den süssen Glubschaugen ablesen. So extrem frönt sie dem totalen Luxus, dass sie dem liebenswerten, aber armen Artgenossen Papi und seinen leidenschaftlichen Versuchen, ihre Aufmerksamkeit zu wecken, keinerlei Beachtung schenkt. Als Chloe bei einem Edeltrip nach Mexiko verloren geht, ist sie vollkommen aufgeschmissen: Kein Designerlabel der Welt kann sie aus ihrer misslichen Lage retten - dafür aber der gewiefte Schäferhund Delgado. Und auch auf Papi kann sich Chloe verlassen: Zusammen mit zwei Hunden, zwei

Menschen, einer hinterlistigen Ratte und einem Leguan ist er längst dabei, seine Geliebte zu retten und ihr Herz zu gewinnen. Ein turbulentes und hinreisendes Disney-Abenteuer für die ganze Familie!

Ab 3. September 2009 als DVD und Blu-ray Disc erhältlich.



DnM Das neue Magazin verlost zum Verkaufsstart 4 x 1 DVDs.

Senden Sie uns einfach eine SMS **DNM WIN7** an **919 (Fr. 1.-/SMS)** oder eine Postkarte (A-Post) an: DnM Das neue Magazin, Win 7, Kirchstrasse 25, 8957 Spreitenbach. Und bitte vergessen Sie Ihren Absender nicht! Einsendeschluss: 18. September 2009. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Fotos

Fotoprint
in Kodak-Qualität
10 x 15 cm
30 Rappen pro Abzug
(Preis ab 99 Stk.)

FACE to FEET

Etzel matt 6, 5430 Wettingen, www.facetofeet.ch



Dipl. Kosmetikerin Sibylle Morage neu bei F2F!

Ihre Fachfrau für:
 Gesichtspflegen speziell für den **Mann**
 Gesichtspflegen und Make up
 Haarentfernungen
 Massagen & Bodyforming mit DiViNiA
 Manicure & Fusspflegen (auch mit French)

Modelle gesucht!

Frau Morage macht eine Ausbildung zur Naildesignerin! Modellpreise für:

Nagelverlängerung: Fr. 50.00
 Nagelverstärkung: Fr. 35.00
 Füllen: Fr. 25.00
 French: Fr. 5.00



FACE to FEET
 Etzel matt 6
 5430 Wettingen
Tel: 056 406 42 50
www.facetofeet.ch

25% Kennenlern-Rabatt

(Einlösbar mit diesem Gutschein für alle kosmetischen Behandlungen bei Sibylle Morage, gültig bis Ende Oktober, nicht kumulierbar!)

hundesalonlaika
 Hunde- & Katzenpflege

Gaby Albicker
 Huebwiesenstrasse 9a
 8954 Geroldswil
 Telefon 044 747 50 70
www.hundesalon-laika.ch

New Balance
 Fusspflegepraxis
 Fussreflex-Massage

Béatrice Gerber
 Neufeldstr. 15A, 5430 Wettingen
 Tel. 056 426 24 64



ABNEHMEN

Unter ärztlicher Leitung

- von den Krankenkassen anerkannt
www.vitamed-institut.ch
- **Gezieltes Abnehmen an Problemzonen, auch für Patienten**
- Schwangerschaftsrückbildung
Neu: Ernährungsberatung nach Blutgruppe

Bis zu 5 cm schlanker... in nur 20 Minuten

- **Ozon-Sauerstofftherapie** für Entschlackungen, Stärkung der Immunabwehr, Herz-Kreislaufschwächen, Vegetative Dystonien, Durchblutungsstörungen, Schlafstörungen, Allergien, Diabetes, Neurodermitis, Rheuma etc.

Verlangen Sie einen Besprechungstermin für eine unverbindliche Gratis-Analyse.



VITAMED

Institut für Gesundheit + Schönheit

Landstrasse 20, 5430 Wettingen, Telefon 056 426 44 50

Wundersame Heilung durch GESUNDEN SCHLAF

Was?

Vortrag zu den Themen:

- Der (un)belastete Schlafplatz
- Ergonomisch richtig Liegen
- Die Kraft der Gedanken



Wer?

Stephan Matt

- Geschäftsführer und Inhaber der Firma Divani GmbH
- 32 Jahre Erfahrung im Möbelhandel
- Spezialist für Schlafberatung und Geobiologie
- Fachausbilder und Prüfungsexperte
- Mitglied der Geschäftsleitung von Garant Möbel Swiss

Wo?

Anmeldung erwünscht!

Divani GmbH

Güterstrasse 7, 8957 Spreitenbach,
info@divani.ch, www.divani.ch, 056 410 27 47

Wann?

Eintritt frei!

Dienstag, 22. September 2009, 18.00 Uhr
 Donnerstag, 01. Oktober 2009, 18.00 Uhr
 Dienstag, 13. Oktober 2009, 18.00 Uhr
 Dienstag, 27. Oktober 2009, 18.00 Uhr
 Montag, 09. November 2009, 18.00 Uhr
 Donnerstag, 26. November 2009, 18.00 Uhr
 Donnerstag, 10. Dezember 2009, 18.00 Uhr

Das neue Magazin

Herausgeber, Redaktion:

DnM Das neue Magazin
 Kirchstrasse 25
 8957 Spreitenbach
 Telefon 056 401 50 71
 Telefax 056 401 50 71
 Mobile 079 639 84 84
info@das-neue-magazin.ch
www.das-neue-magazin.ch
www.reisen-mit-freunden.ch

Geschäftsleitung und Redaktion:
 Marc Furrer

Impressum

Auflage: 58'956 Exemplare in 37 Gemeinden vom Ostaargau und Limmattal

Erscheinungsweise: monatlich

Beratung & Berichte
 Gabriela Cheng
 Telefon 043 233 01 08
 Mobile 079 431 80 18
info@gabrielacheng.ch

Die nächste Ausgabe erscheint am: 30. September 2009*

Für mangelhafte Datenlieferung kann keine Haftung übernommen werden.

Änderung vorbehalten*



Reisetipp von
Silvia Habli

2 Tage Christkindlmarkt München vom 13. - 14. Dezember 2009

Zwei Tage festlicher Glanz und Ambiance mit lebendiger Tradition an der Isarmetropole mit Theaterbesuch im Bayerischen Hof!

Unser Angebot:
2 wunderschöne Tage für nur
Fr. 295.- pro Doppelzimmer
Fr. 190.- pro Einzelzimmer

In diesem Preis inbegriffen:

- Carfahrt mit modernem BUS
- 1 Übernachtung mit Frühstück
- Modernes Stadthotel in München
- Besuch des Christkindlmarktes München, Marienplatz, Schwabing, Tollwood - Das Winterfestival auf der Theresienwiese
- Reiseleitung Silvia Habli

Am Sonntagabend fakultativer Theaterbesuch im Bayerischen Hof «Geisterkomödie» mit Volker Lechtenbrink, Haria Hartmann u.v.a.

Preis: 1. - 7. Reihe Fr. 65.-

Preis: ab 8. Reihe Fr. 60.-

Unser Programm:

- Abfahrt mit dem Bus am Sonntagmorgen ca. 07.30 Uhr ab Wettingen und den übrigen Abholstationen, je nach Buchungen
- Ankunft in München ca. 12.00 Uhr
- Besuch des Christkindlmarktes
- Besammlung um 19.00 Uhr im Hotel
- 20.00 Uhr Theaterbesuch «Geisterkomödie»
- Nach der Vorstellung Ausklang unterwegs
- Montag reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Auschecken, Koffer in den BUS, Shopping und Christkindlmarkt
- 16.00 Uhr Treffpunkt auf dem Marienplatz
- Rückfahrt in die Schweiz



Gönnen Sie sich diese 2 Tage ohne Hektik und geniessen Sie den Lichterglanz, die besondere Ambiance, die vorweihnachtlichen Gerüche, die Weihnachtsstände und einen lustigen Theaterabend, verbunden mit weihnachtlichem Shopping!

Anmeldung zur Leserreise (www.reisen-mit-freunden.ch) vom 13. - 14. Dezember 2009

- Doppelzimmer Einzelzimmer mit Annullations-Vers.: ja nein
 Theaterbesuch Fr. 65.- Theaterbesuch Fr. 60.-

Name: _____ Vorname: _____ Geb. Dat. _____

Name: _____ Vorname: _____ Geb. Dat. _____

Strasse: _____ PLZ: _____ Ort: _____

Tel.erreichbar: _____ Unterschrift: _____

E-Mail: _____

Talon bitte ausfüllen und einsenden an: Silvia Habli, Reisen mit Freunden, Schwimmbadstrasse 41, 5430 Wettingen. Telefon: 056 427 29 23, Fax: 056 427 29 84, E-Mail: silviahabli@reisen-mit-freunden.ch

**ORIGINAL
ODER
KOPIE?**



Selbstbedienung & Fullservice

Fotos › Karten › Flyers › Plakate › Prospekte › Pläne › Displays



COPY CENTER

LPCOPYCENTER.CH

WETTINGEN

LANDSTRASSE 15, WETTINGEN

MONTAG-FREITAG 8-12, 13-18 / SAMSTAG 9-16 UHR