



Auf einen Blick die aktuellen Highlights im **tägi**
 Seite 7 - 10

Trends

vom Automarkt
 Seite 2, 6, 12

Ausgesuchtes

vom Feinsten und Besten
 Seite 4 und 5

Metzgete für Geniesser



Jetzt im Tägi
 Seite 8

Extras für mich

Für Ihr Wohlergehen
 Seite 11

Partyknüller

7.5 Kilo Jamon und noch mehr ...
 Seite 12

MUNDART

Küchen. Und mehr.

Mehr Lebensgewinn

Profitieren Sie von Kühlschränken mit höchstem Komfort zu günstigen

Preisen

(Aktion gültig solange Vorrat)

➔ mehr auf Seite 3



Mundart Küchen + Haushaltgeräte AG
 Landstrasse 177
 5430 Wettingen
www.mundart-kuechen.ch

Schluss mit Langeweile: Nissan Juke

Das Leben ist zu kurz für Kleinwagen, die dem Mainstream folgen. Bei der Garage Egger AG in Dietikon steht ab sofort der neue Nissan Juke zur Probefahrt bereit.

Der Juke, der kleine Bruder der Nissan Crossover-Modelle Qashqai und Murano, steht bei der Garage Egger AG in Dietikon zur Probefahrt bereit. Auf den ersten Blick ist sofort klar: Der Juke ist der Begründer einer neuen Gattung: Der neue Crossover präsentiert sich als attraktive Mischung aus Kleinwagen, Sportauto und Geländewagen. Frech, forsch, progressiv – der neue Japaner soll einen Hauch von Abenteuer versprühen und die Grossstadt zum Dschungel machen.



Die Mittelkonsole des Juke erinnert an einen Motorradtank

Die Karosserie

Der Nissan Juke ist nicht nur neu, er ist auch neuartig. Er ist die Baby-Ausführung eines Crossover mit dem Murano und Qashqai als große Geschwister. Dessen SUV-Genie trägt auch der Juke mit sich herum. Oberflächlich betrachtet sieht der Juke wie ein heiss gewaschener SUV mit markanter Sportwagenoptik aus. Der Nissan Juke ist übrigens ein Viertürer – was erst auf den zweiten Blick auffällt, da die hinteren Türgriffe im Türrahmen versteckt sind.

Der Innenraum

Wäre der Juke nicht so kompakt, dann hätte man ihn auch «Duke» nennen können. Denn der Pilot ist im Nissan immer Herr der Lage. Als Fahrer hat man den vollen Durch-

blick – nicht nur, weil die Rundumsicht und die leicht erhöhte Sitzposition in den gut konturierten Sportstühlen vorzüg-

der beiden grossen, in einem sportiven Hutzencockpit untergebrachten Rundinstrumente lassen sich jederzeit einwandfrei

in einem hochglänzenden Finish gehalten.

Die Kraftquellen

Zum Marktstart in Europa wird Nissan drei verschiedene Motoren für den Juke anbieten: einen Diesel und zwei 1,6 Liter grosse Benziner. Als Spitzentriebwerk fungiert ein neu entwickelter 1,6-Liter-Benziner mit Direkteinspritzung und Turboaufladung (DIG-T).

Die Ausstattungsvarianten

Die Trim- und Ausstattungsstruktur orientiert sich an der von anderen

Nissan-Baureihen bekannten Staffelung von Visia über Acenta bis Tekna. Zusätzlich hat Nissan eine breite Palette an Extras und Zubehör vorbereitet, mit der Kunden ihren Juke ganz nach persönlichem Gusto individualisieren können. Sechs Airbags, eine manuelle Klimaanlage, eine CD/Radio-Kombination und ein elektronisches Stabilitätsprogramm (ESP) sind in allen Juke-Varianten Standard.

In den höherwertig ausgestatteten Modellen kommen dann ab Werk weitere Annehmlichkeiten wie 17-Zoll-Leichtmetallräder, eine Klimaautomatik, eine Rückfahrkamera, das Multimedia-System NISSAN Connect sowie das komplett neue Nissan Dynamic Control System (NDCS) hinzu.

Vom Verkaufserfolg seines Autos für Individualisten im Grossstadttrevier ist Nissan überzeugt. Zweifellos wird der Juke sein Publikum finden. Er ist anders. Dafür wird man ihn lieben. Ein Juke wird darum selten allein kommen. Man wird ihn des Öfteren sehen – eben weil er eine Klasse für sich ist.

«Der Juke belebt den Markt durch einen Schuss Abenteuergeist. Er ist leicht, wendig, urban und reaktionsschnell. Qualitäten, die ein jüngeres Publikum ansprechen. Er offeriert etwas radikal Neues im traditionellen B-Segment und stärkt den Ruf von Nissan als Marke, die bereit ist, immer wieder mal auch etwas zu wagen.»

Willy Egger, Garage Egger AG

lich sind. In dem sportlich abgestimmten Interieur sind die wichtigsten Teile dort zu finden, wo man sie erwartet. Das Sportlenkrad des Nissan liegt ausgezeichnet in der Hand und die Anzeigen

ablesen. Eine sportlich-dynamische Bestimmung geht ebenfalls von der Mittelkonsole aus. Deren Form ist dem Tank eines Superbikes nachempfunden. Sie wurde ebenso wie die Türverkleidungen

INFORMATION

Jetzt Probefahren bei:
Garage Egger AG, Zürcherstrasse 232, 8953 Dietikon
044 745 17 17, www.egger-dietikon.ch



Wohnkultur: Küchen und mehr

**Mundart: Mund - unser Werkzeug zur Beratung, Essen und Kochkultur.
Art - der Anspruch an unsere Arbeit, die Schaffung eines Gesamtkunstwerks.**

Mundart Küchen – So individuell wie Sie

«Die Küche ist Teil unserer Wohnkultur, ist Ausdruck von Lebensfreude und Lebensstil. Moderne Lebensformen, Einflüsse von verschiedenen Kulturen und der technische Fortschritt, prägen die Ästhetik zeitgemässer Küchen.»

Ausstellung: 10 massgeschneiderte Küchenprojekte

Auf 500 m² Ausstellungsfläche präsentieren wir über zehn individuell geplante und realisierte Küchenprojekte. Auszeichnend für die Mundart Küchen sind die persönliche Beratung sowie die Kreativität unserer Küchenplaner. Wir zeigen Mut zu Innovationen in der Planung als auch in der Wahl der Materialien. Trends wie Beton oder Schiffsstahl werden von unseren Kunden mit Begeisterung aufgenommen.

Planung und Ausführung

Ihre Küche entsteht in kreativer Erarbeitung. Sie erfreuen sich sowohl an edlem Material Mix als auch hohem Bedienkomfort. Die Funktionalität der Küche nicht unser Ziel – sondern die Voraussetzung!

Die Planung und Ausführung können Sie entspannt uns überlassen. Unsere Projektleiter koordinieren den gesamten Um- oder Neubau damit

Sie zum geplanten Datum Ihr Bijou nutzen können.

Modernste Haushaltgeräte – Kompetenz im Detail

Weitere 500 m² Ausstellungsfläche zeigen Ihnen die modernsten Haushaltgeräte von den renommierten Herstellern Miele, V-Zug, Electrolux, Siemens und Gaggenau.

Neuste Technologien werden Ihnen präsentiert, bedienfreundlich, umweltbewusst und modern. Im Bereich der Haushaltgeräte verfügen wir über geschultes Fachpersonal welches das für Sie optimale Gerät, mit Ihnen zusammen, erörtert. Ganz auf Ihre Gegebenheiten, Ihre Familie und Ihre Wünsche abgestimmt.

Sie finden an all unseren Geräten das NaturArt Label auf welchem die Energieeffizienz ausgewiesen wird. Bequem können Sie die Geräte vergleichen und so Ihren Beitrag zur Umwelt leisten. Das Label ermöglicht einen Vergleich über mehrere Marken hinweg. Gerne übergeben wir Ihnen pro Produktkategorie die Erklärung zur Bewertung der Geräte und die Berechnung Ihres Nutzens.

Die Installation wird zum angenehmen Erlebnis und unterstützt die Vorfreude auf den neuen Helfer im Alltag.

Noch mehr Gewinn für Sie:

Profitieren Sie jetzt von Spezialangeboten aus dem Mundart-Sortiment diverser Hersteller wie Miele, V-Zug, Electrolux und Siemens. Kompetente Beratung inklusive! Hier einige Beispiele:



Mundart Küchen + Haushaltgeräte AG
Landstrasse 177, 5430 Wettingen

Telefon 056 437 10 37 | Fax 056 437 10 30 | www.mundart-kuechen.ch

Liebe Leserinnen, Liebe Leser



Treffen Sie sich mit Ihren Freunden doch mal um halb 2A Uhr. Wie bitte, wann?

Sie müssten nicht mal das Datum erwähnen, sie erraten es nämlich gleich selber. Denn die Uhrzeit 2A Uhr - wie auch 2B Uhr - gibt es nur in der Nacht, in der die Zeiger von der Sommer- auf Winterzeit zurückgedreht werden. Und zwar aus dem einfachen Grund, damit man die doppelt erscheinenden Stunden von 2 Uhr Mitteleuropäische Sommerzeit MESZ bis 3 Uhr Mitteleuropäische Zeit MEZ am Ende der Sommerzeit unterscheiden kann. 2A Uhr ist die Stunde vor, 2B Uhr die Stunde nach der Umstellung.

Probieren Sie es doch gleich an diesem kommenden Wochenende mal aus. Viel Glück!

Herzlichst, Ihr

Marc Furrer

AUTO-FAHRSCHULE
R. Fehlmann

- Wir sind für Sie da!
- Garantiert beste Ausbildung
- Auch Automaten

Jurastrasse 7, 5430 Wettingen
Tel. 079 794 27 79

Schmid-Transport
Wettingen

056-426 62 66

**Wir suchen für
ca. 1 - 4 Tage pro Woche
dynamische Personen für
Telemarketing und Messen!**

SWISS WINE BROKER
5430 Wettingen
Telefon 079 655 12 50
Frau Kathrin Amsler

Spezialitäten aus aller Welt



Wettingen: Christa Scherer ist glücklich an der neuen Adresse von ihrem Teelade. Vis-à-vis vom Physioflex ist die Alb. Zwyszigstrasse 88 auch problemlos mit den ÖVs zu erreichen.

Die Regale sind gefüllt, alles erstrahlt nun wortwörtlich im neuen Glanz. Wer die emsige Tee-, Kaffee- und Gewürzspezialistin Christa Scherer kennt, der weiss, wie viel beschäftigt die Unternehmerin ist. Ganz besonders auch wieder jetzt, auf die kommende festliche Zeit. Und nicht zu vergessen ist der ausgeklügelte, gut durchdachte «Online-Shop» vom Teelade (www.teelade.ch) – und da Christa Scherer auch in dieser Hinsicht «die Nase vorn» hat, ist bereits ein Film über ihren neuen Standort

- mit Einblicken in das Sortiment – entstanden; demnächst wird er aufgeschaltet.



Unser Tipp: Freuen Sie sich auf wärmende, vitalisierende und erheiternde Tees u.a. aus dem renommierten Hause Ronnefeldt. Freuen

Sie sich auf Gewürze aus aller Welt und Kaffeesorten, die selbst müdeste Morgenmuffel wieder auf Trab bringen können. Freuen Sie sich auf die ausgesuchten Kleinigkeiten und Exklusivitäten im Teelade von Christa Scherer. Freuen Sie sich auf eine kompetente Beratung und auf das Know-How einer Frau, die sich als Spezialistin weit über die Region hinaus einen bekannten Namen geschaffen hat.

INFORMATION

Tee-, Kafi- und Gwürzегge
Christa Scherer
 Alb. Zwyszigstrasse 88
 5430 Wettingen
 Telefon 056 426 16 61
www.teelade.ch, verkauf@teelade.ch

Laden-Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag: 09.00 h - 12.00 h
 13.30 h - 18.30 h

Samstag: 09.00 - 16.00 h

Montag ganzer Tag geschlossen



Tee-, Kafi- und Gwürzегge
 Online-Shop

Was Mann will

Goldschmied Roger Loosli führt exklusiv in der Region Baume & Mercier Uhren. Die traditionelle, seit 1830 bestehende Uhrenmarke lässt Männerherzen höher schlagen. Mit Stil und eleganten Aussehen ist die Classima Executives Kollektion das Erbe von Baume & Mercier's Uhrenmacher-Fachwissen.

Classima – eine Klasse für sich

Ihre Eleganz und ihr harmonisches Erschei-



Übernahme

ab dem 1. oktober 2010



Gutschein
10 Franken

(Gültig bis 31.12.2010
 nicht kumulierbar)

Neue Filiale:



Wettingerstrasse 29
 5400 Baden
 056 221 22 22

Für frohe Kunden

Exklusivitäten wie Marzipan-Chürbisse auf Schokoplättli, Marrons-Glacé, Praliné-Kastaninen, Igeli und vieles mehr stehen für Sie in der Freya für sinnlich-genussliche Herbstmomente bereit. Ein ganz besonderes «Verwöhnerli» sind die Cognanc-Trauben. Wussten Sie übrigens, dass die Trauben für diese Köstlichkeit 3 Jahre im Cognac eingelegt werden?

Geschenkspezialitäten für jeden Anlass

Die Geschenkspezialitäten aus der Freya eignen sich als «Give-aways», Tisch-Dekorationen, für die «Samichlaus»-Feier, als Weihnachtspäsent uvm. Das Freya-Team dankt Ihnen schon jetzt dafür, wenn Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen frühzeitig genug mitteilen. Denn so ist gewährleistet, dass die von Ihnen erwünschten Produkte auch in der bewährten Freya-Qualität erstellt werden können. Sie wissen ja, Handwerkskunst aus Freude am Genuss ...



Gut genug ist das Beste



Unser Tipp: Erkundigen Sie sich beim Freya-Team nach den Möglichkeiten für Kundenpräsente mit dem

Hut ab

nungsbild verdankt die Classima den charakteristischen zeitlos-klassischen Werten traditioneller Uhrmacherkunst: ein rundes Gehäuse, klassische Indexe und römische Ziffern sowie ein mechanisches Automatikwerk mit nützlichen Komplikationen wie der Anzeige einer zweiten Zeitzone oder der Gangreserve. Uhrmacherische Raffinessen zeigen sich in Zifferblättern mit guillochiertem Liniendekor, gebläute Stahlzeiger oder ein Sichtglasfenster im Boden des Gehäuses, durch welches die dekorierten Werkteile wie der azurierte und mit Genfer-Streifen verzierte Rotor bewundert werden können.

Selbstverständlich führt Roger Loosli auch eldes Uhrwerk für die Damen. Herzkloppen der angenehmen Art stellt sich aber auch beim Betrachten der erlesenen Schmuckstücke ein, die im Atelier von Roger Loosli in all ihrer Vielfalt vor Ort ausgesucht und nach individuellen Wünschen ergänzt werden können.

INFORMATION

Roger Loosli
Landstrasse 122
5430 Wettingen
Telefon 056 426 44 38, www.looslischmuck.ch



Es gibt Weltverbesserer, Weltbelehrer, Weltumwähler und dann auch noch jene, die durch sachkundige Kompetenz die Welt zusammenhalten. Etwa so sieht die Berichterstatlerin den unermüdlichen Einsatz des EW-Teams im Ladengeschäft. Was nützt das Streben, wenn die Hilfsmittel nicht mehr funktionieren? Gottseidank sind hierauf die Fachleute vom EW für Sie da! Für alle grossen und auch kleinen Fragen zu den Haushalts- und Küchenhelfern, zu Leuchtmitteln und allem, was



dazu gehört, zu Körperpflegeartikel bis hin zu Kühl- und Gefrierschränken, Waschmaschinen, Staubsaugern und noch vielem mehr – eines ist gewiss – die Antworten erhalten Sie im EW Wettingen.

Freundlich, geduldig und unermüdlich wird den Kundinnen und Kunden alles gründlich erörtert, was man eben so wissen muss, damit in Sachen Licht und Geräte jeglicher Art alles rund läuft. «Hut ab» für soviel Verständnis, «Hut ab» für Freundlichkeit auch dann, wenn die Warteschlange «drückt», «Hut ab» für den pausenlosen Einsatz!



Unser Tipp: Sie kennen das – plötzlich ist sie da, die Weihnachtszeit. Und dann mag es hektisch werden. Daher empfiehlt es sich, jetzt schon nach der geeigneten Wahl für eine nette Überraschung zu Weihnachten Ausschau zu halten. Im EW Wettingen finden Sie witziges, nützliches, schönes, edles und auch praktisches.

INFORMATION



POWER FÜR WETTINGEN

Elektrizitäts- und Wasserwerk Wettingen
Landstrasse 89, 5430 Wettingen
Tel. 056 437 20 90, www.ew-wettingen.ch



Café

Kennen Sie das? Wohin mit meinem grossen Hunger auf etwas Kleines oder umgekehrt? Das Café Freya empfängt Sie in hellen, offenen, stilvollen Räumlichkeiten. Sie wählen etwas Kleines oder lassen sich das schmackhafte und gesunde Menü über Mittag munden. Und haben Sie zum z'Morge-Kaffee schon einmal die handgerollten Freya-Gipfel genossen?



INFORMATION

... aus Freude am Genuss



Confiserie Café Freya
Landstrasse 136
5430 Wettingen
Telefon 056 426 26 86
www.freya.ch

Öffnungszeiten Laden & Café:
Dienstag bis Freitag: 7.00h - 18.30h
Samstag: 7.00h - 17h
Sonntag: 8.30h - 12.30h

«ganz gewissen Etwas». Lassen Sie beispielsweise auch Ihr Logo sprechen, welches von den Confiserie-Konditorei-Künstlern der Freya auf Köstlichkeiten Ihrer Wahl angebracht wird.

70 Jahre MUTZLI Weihnachts-Ausstellung



MUTZLI MUSEUM BRUGG

Grosse, romantische Mutzli Bärenaussstellung. Nutzen Sie diese Gelegenheit. Das Firmeneigene Museum öffnet nur alle 5 Jahre für wenige Wochen. Es erwarten Sie über 600 Spielfreunde, die aus der Sammlung die mehrere tausend Exemplare umfasst, ausgesucht wurden. Ursprünglich als Spielzeug gemacht, hat sich der Teddybär längst zum Sammler- und Kultobjekt entwickelt.



Hier finden Sie Ihre alten Freunde, Bären, Hasen, Katzen und anderes Getier aus 70 Jahren Schweizer Kunsthandwerk. Im BEA-Shop können die zottigen Gesellen der neuen Generation gleich adoptiert (erworben) werden.

Vom Teddy-Bär zum Kultobjekt

Aarauerstrasse 90, 5200 Brugg

6. November - 24. Dezember 2010

Öffnungszeiten: Montag von 13.00 - 17.00 | Dienstag - Freitag von 10.00 - 17.00 | Samstag von 09.00 - 15.00 | Gratis Eintritt

Herzlich willkommen!
Das China City Team freut sich auf
Ihren Besuch.



Wir empfehlen uns
für Ihre Weihnachts-
Feierlichkeiten:

- Verschiedene Säle für bis zu 120 Personen
- Szechuan Küche, auch vegetarisch
- Take Away
- Bar mit Verpflegung bis Mitternacht
- Hotel



Alberich Zwysigstrasse 81 | 5430 Wettingen
Restaurant 056 426 95 91 | Hotel 056 426 95 57
Grosser eigener Parkplatz im Hof | Täglich geöffnet



SIMPLY CLEVER



Škoda Yeti

IHR NEUER
BESTER FREUND

Ab CHF 24'990.-* (netto),
auch als 4x4



Skoda. Made for Switzerland.

Der Škoda Yeti. Ein wahrer Freund, der Sie nie im Stich lässt – dank ausgezeichneten On- und Offroadqualitäten. Obendrein überzeugt er durch sein kompaktes Design, kraftvolle und dennoch sparsame Motoren, exzellente Sicherheit, ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis und vieles mehr. Ihr neuer bester Freund lädt Sie zur Probefahrt ein. www.skoda.ch

* Škoda Yeti Clever, 1.2 l TSI, 105 PS/77 kW, 5 Türen, Empfohlener Verkaufspreis inklusive 7,6% MwSt. Abgebildetes Modell kostet CHF 30'290.-. Treibstoffverbrauch/CO₂-Ausstoss 1.2 l TSI: Verbrauch gesamt: 6,4 l/100 km, CO₂: 149 g/km. Energieeffizienz-Kategorie: C. Mittelwert aller Neuwagenmarken und Modelle in der Schweiz: 188 g/km.

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

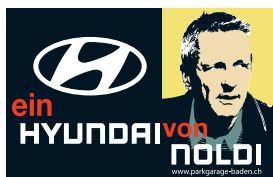


So charmant war
praktisch noch nie.



Hyundai i20 ab CHF 15 490.-*

* Sämtliche Preisangaben verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlungen, inkl. MwSt. 1.2 Comfort ab CHF 15 490.- (3-türig), Abb.: 1.6 Premium ab CHF 23 990.-. Konditionen eco-blue Leasing für i10, i20, i30, i30cw der Effizienz kategorien A, B, C: Dauer 60 Monate, Zinssatz 3.9% (3.98% effektiv), 1. grosse Leasingrate 30%, Restwert 20%, Fahrleistung 10 000 km pro Jahr, Vollkasko nicht inbegriffen. Keine Leasingvergabe, falls sie zur Überschuldung des Konsumenten führt. Ein Angebot von Hyundai Finance by BANK-now AG. Angebot gültig bis 31.12.2010.



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



Wir verlosen:
30 x 2 Tickets für Shaolin Kung Fu!

DIE MEISTER DES
**SHAOLIN
KUNG FU**

sende SMS mit
DNM GAME1 an 919
CHF 1.50/SMS oder gratis per WAP*

SHOWDATEN:

Bern 24. Januar, Zürich 25. Januar, Basel 26. Januar
Wil SG 27. Januar, Uster ZH 28. Januar, Amriswil 29. Januar 2011

4MUSIC
www.4-music.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. Gratissteuernmöglichkeit per WAP: <http://win.wap.919.ch> Teilnahmeschluss ist der 16.01.2011. Es bestehen dieselben Gewinnchancen, bei SMS oder per WAP. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. AGB unter www.smsplay.ch/agb

Gaumenschmaus im Tägi: Schweizer und Österreichische Küche.

Wir laden Sie ein zu einer Entdeckungsreise durch unsere neue Menükarte! Haben Sie Lust auf ein Tiroler Gröstel? Oder wie gefällt Ihnen folgende Kombination: gebackene Champignons an einer Kren-Tartaresauce gefolgt von einem Cordon Bleu oder Zwiebelrostbraten?

Ja, Sie haben richtig gelesen. Wir verbinden in unserer Speisekarte typische Schweizer Gerichte mit Spezialitäten aus Österreich. Aufbereitet und präsentiert mit dem Charme unseres Gastwirtes Franz Maier. Lang-

weilig wird es dem Leser beim Studieren der Speisekarte nicht, denn auch traditionelle Gerichte sind immer wieder für eine Überraschung gut. Ghackets mit Hörnli, das kennt doch jeder, aber wer hat das schon mal mit Ghacketem vom Aargauer Wasserbüffel gekostet? Und als Schlussbouquet etwas Erhabenes wie der Kaiserschmarrn!

Beide Küchen haben mehr Gemeinsamkeiten als nur das Rot und Weiss in den Landesflaggen. Geprägt sind sie durch die Produkte der Alpwirtschaft und der bäuerlichen Landwirtschaft, aber auch von der lebendigen Gastroszene der urbanen Gebiete. Vermischt mit einer Prise südländischem Einfluss, hier aus Italien und dort aus ungarischen Landen. Hierzulande gilt die Kartoffel als Sättigungsbeilage schlechthin, sei es als Rösti oder Stock. Bei typischen Österreicher Gerichten ist es die Semmel.



«Geniessen Sie auch gerne, fühlen Sie sich gerne wohl? Dann sind wir beide in bester Gesellschaft.»

Grüezi miteneand & Servus!

Ich geniesse es auszugehen, freue mich auf ein feines Essen begleitet von einem edlen Tropfen und auf einen aufmerksamen Service.

Das geht Ihnen sicherlich auch so.

Zusammen mit neun weiteren Gastgebern der Region haben wir uns zur „Genuss hoch 10“ zusammen getan. Gemeinsam haben wir ein Ziel: zufriedene und glückliche Gäste. Dafür arbeiten wir eng zusammen, entwickeln neue Ideen und Gerichte, vorzugsweise mit regionalen Produkten.

Wohlschmeckendes aus der hiesigen und der Österreichischen Küche findet der Geniesser auf unserer neuen Speisekarte. Raffiniert zubereitet von unserem Küchenchef Wanja Rauber und seiner Küchenbrigade. Charmant serviert in der Wettingerstube oder im Restaurant.

Sie möchten ein Fest ausrichten? Bei Ihnen zu Hause zubereitet oder im Festzelt serviert? Kein Problem, auch dafür sind wir bestens gerüstet.

Ich freue mich auf Ihren nächsten Besuch. Servus und schauns bald wieder vorbei.

Ihr Franz Maier

**Die neue Speisekarte bietet
«Gluschtigs» und «Schmankerl»
manch Feines für den Geniesser!**

Unsere Anlässe.

Es lebe die Metzgete.

Herbstlich ist es, die Tage werden kürzer. Langsam neigen sich die sommerlichen Temperaturen dem Winter entgegen. Zeit, die Früchte des Sommers zu ernten und für die kalten Tage bereit zu stellen. Aus den Ferkeln wurden stattliche Säue. Diese wollte man nicht durch den sonst schon so mageren Winter füttern und so ist der Spätherbst auch die Zeit der Metzgete. Alles was man pökeln, trocknen oder räuchern konnte wurde für die magere Zeit konserviert. Mit allem, was nicht haltbar ist, wurde ein grosses Fest veranstaltet. Grosse Blut- und Leberwürste, frischer Speck oder Leberli und Nierli kamen in dampfenden Schüsseln auf den sich biegenden Tisch. Es wurde gegessen, ja oft gar gestopft, bis sich die Balken bogen – die Menschen fütterten sich für die kalten Wintermonate möglichst viel eigenen Speck an.

Seit einigen Jahren ist die Metzgete auch beim Geniesser wieder hoch angesehen: mit Portionen, die unserer Zeit angepasst sind. Prall gefüllt ist die Blutwurst auch im Tägi. Aber eben nur so gross, dass man die daneben liegende Leberwurst mit gutem Gewissen auch noch geniessen kann. Dazu ein feines Sauerkraut, eingelegte Apfelschnitze und vieles anderes, das einfach dazu gehört.

Daten:

Freitag, 29. bis Sonntag, 31. Oktober 2010
 Freitag, 12. bis Sonntag, 14. November 2010
 Mit der Metzgerei Felchlin, Wettingen



Grosses Tägi – Silvestergaladiner!

Feiern Sie mit uns im à la Carte Restaurant einen unvergesslichen Silvesterabend. Bei gepflegtem Ambiente und stilvoller Musik servieren wir Ihnen ein erstklassiges Gourmetmenü. Um Mitternacht lassen wir bei ausgelassener Stimmung die Korken knallen!

Preis pro Person Fr. 135.00

Im Preis inbegriffen sind das 5-Gang Silvestermenü, ein Cüpli zum Jahreswechsel sowie ein feines Käsebuffet nach Mitternacht.

Für musikalische Unterhaltung, gute Stimmung und Tanz bis in die frühen Morgenstunden sorgt das Duo Via Mala.

Apéro: ab 18.30 Uhr

Beginn Abendessen: 19.00 Uhr



Genüsse aus dem Tägi:

Für den Gebrauch bei Ihnen zu hause.

Kennen Sie unsere Demi Glace? Diese stellen wir selber her als Basis für feine Saucen: Aus geröstetem Wurzelgemüse, Kalbsknochen und weiteren Zutaten entsteht in einem langen Röst- und Kochprozess ein feiner Fond. Nach stundenlangem köcheln (reduzieren) wird daraus unsere Demi Glace.

Diese kostbare Essenz verkaufen wir im praktischen wieder verschliessbaren Glas.

2 dl à Fr. 9.–



Demnächst bieten wir auch Griebenschmalz und einen Aufstrich aus Kürbiskernen an. Sehr beliebt sind nach wie vor unsere frisch gebackenen Brote und das köstliche steirische Kürbiskernöl.



Wir bitten um Tischreservation und abendliche Garderobe.



Als Aargauer sollten wir stolz sein, dass die bekannteste Österreichische Dynastie von hier stammt. Und damit die Kultur und auch die Küche der östlichen Nachbarn zu Beginn wahrscheinlich von uns geprägt wurde.

Insider rund um Brugg – Schinznach kennen ihre Gegend, die Hügel und die traditionsreichen Gemäuer. Hoch über der Aare mitten im Wald thront die truzige Habichtsburg. Alter Stammsitz derer von Habsburg.

Ob wir diese nun von hier vertrieben haben oder ob sie selber gegangen sind, ist für das Kulinarische nicht weiter von Belang. Eine Annahme können wir aber getrost treffen:

Das Herrschergeschlecht wird einiges des frühen Aargauischen mit an ihre neue Residenz nach Wien mitgenommen haben. Wer weiss, vielleicht ist aus der Lust auf eine Rüeblitorte die Sachertorte und aus der Fleischsuppe der Tafelspitz entstanden.

Für heute sind wir gleicher Meinung wie der Italiener: «Se non e vero, e ben trovato ...»

Tägi-Catering, «celebration by tägi»

Wer ein Fest ausrichtet, möchte feiern und seine Gäste verwöhnen. Reibungslose Zeitabläufe, freundlicher Service und ein feines Essen werden vorausgesetzt. Genauso wie Budgettreue und eine perfekte Organisation des Anlasses. Seit vielen Jahren finden im Tägi Anlässe in allen Grössenordnungen von der privaten Feier mit einem Dutzend Gäste bis zu Banketten mit 1200 Besuchern statt. Diese immense Bankett- und Catering-Erfahrung können auch Sie sich zu Nutze machen, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: auf Ihre Gäste.



Bankett Service

Sie feiern bei uns – wir übernehmen den Rest.

Sie feiern ein privates Fest oder einen Geschäftsanlass: Das Tägi bietet dazu den perfekten Rahmen. Für ein Dutzend oder 1200 Personen, edel oder urchig – so dekoriert, wie Sie es wünschen. Mit kulinarischen Leckereien, die genau zu Ihrer Feier passen.

Geniessen Sie Ihr Fest im Tägi – der Rahmen ist für uns ein Heimspiel!



Catering Service

Egal wo Ihr Fest stattfindet – unser Catering-Service ist zur Stelle.

Ein Familienfest im Garten oder ein Geschäftsjubiläum im Fabrikareal: Auf die Köstlichkeiten aus dem Tägi brauchen Sie dabei nicht zu verzichten. Unser Angebot wird exakt auf Ihren Anlass und den Ort Ihrer Feier abgestimmt. Denn eines können wir Ihnen versprechen: Ihren Wunsch zu erfüllen ist unser höchstes Ziel.

Wo auch immer Sie feiern wollen – wir sind vor Ort!



Event Service

Anders als die anderen – wir realisieren Visionen.

Ein Hochzeitsfest mitten im Wald oder eine Geschäftsfeier in der Scheune: Sie haben die Vision, wir entwickeln mit Ihnen Ideen und realisieren die Umsetzung. Wir kümmern uns um die Location und die Raumgestaltung, schreiben die Einladungen, stellen den Tafelmajor und die Unterhaltung und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit unseren Kochkünsten.

Nennen Sie uns Ihre Wünsche – wir brennen darauf sie umzusetzen!

Lust auf Wild.

Wenn die Blätter fallen, ist es Zeit. Zeit für die Pirsch – die Wildsaison hat begonnen. Auch im Tägi streifen wir mit unserer Wildkarte durch die Wälder und bieten schmackhaftes Wildbret, Pilze und weitere herbstliche Genüsse.

Im Mittelalter war das Wild den Edelleuten vorbehalten. Und wehe ein Wilderer vergriff sich an Reh oder Hirsch! Edel ist Wildbret auch heute noch. Fein im Genuss, fettarm und gesund, traditionell begleitet von Pilzen oder Kastanien. Von Meisterhand zubereitet ist ein gutes Stück Wildbret eine Köstlichkeit und schön angerichtet eine Augenweide.

Küchenchef Wanja Rauber legt schon beim Einkauf grossen Wert auf erlesene Qualität und kennt so manchen Jäger persönlich. Seine selber gebeizten Pfeffer oder Rehschnitzel sind legendär.



Der Hirschsalami aus dem Bregenzerwald in der Vorspeise ist ein Hochgenuss und das Rehschnitzel „Mirza“ muss man einfach probiert haben.

Wildsaison im Tägi bis ende November



Geniessen macht Freude: www.genusshoch10.ch

Zehn Gastgeber aus dem Aargau haben sich zusammengetan und zelebrieren ein gemeinsames Ziel: zufriedene und glückliche Gäste. Dafür arbeiten sie eng zusammen, tauschen Erfahrungen aus und entwickeln gemeinsam neue Ideen und Gerichte. Vorzugsweise mit regionalen Produkten. Beim Einkauf setzen sie auf saisonale und regionale Produkte sowie auf Produzenten wie beispielsweise Peter Schaffner, der in Müslen (Birrhard) Wasserbüffel und Wollmilchsäue züchtet. Noch nie gehört? Dann wird es Zeit, dass Sie davon kosten!

Hohe Ziele hat man sich gesetzt. Das wissen die zehn Gastwirte ganz genau und investieren deshalb auch intensiv in ihr Personal. Das beginnt in der Küche mit einer motivierten Crew, welche mit Leidenschaft am Herd steht und mit Hingabe an der bestellten Vorspeise, dem Hauptgang oder am schönen Abschluss, dem Dessert, arbeitet. Was der Gast vom Personal direkt spürt ist der Service. Hier ein strahlendes Lächeln, ein nettes Wort oder ein Tipp für die Speisekarte. So macht Gastsein Freude. So kehrt man gerne wieder ein - in eines der Genusshoch 10 Lokale.

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.

Lehrzeit ist keine Leerzeit – Kochlehrlinge im Tägi.

«Mein Bruder hat seine Kochlehre bald abgeschlossen. Er hat mich mit dem Küchenbazillus angesteckt. Auch wenn ich mit meiner Lehre erst begonnen habe, bin ich vom Beruf und der Lehrstelle im Tägi begeistert.»

Wilhelm Armando Hübscher, 1. Lehrjahr

Als Lehrmeister nimmt sich Küchenchef Wanja Rauber viel Zeit für seine Lehrlinge. Schliesslich ist auch er mit Leib und Seele Koch und liebt seinen Beruf über alles. Sein Wissen und sein Know-how gibt er mit grossem Engagement weiter.

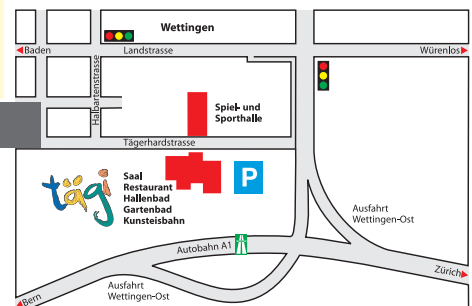
Oder wie er spasseshalber auch mal sagte und das Bild beweist: Wir haben noch jeden Lehrling weichgekocht



Öffentliche Anlässe im Tägi – Saal mit unserem Catering.

Datum Was

- 23. 10. Konzert Jägermusik Wettingen
- 20. 11. Konzert Musikgesellschaft Harmonie
- 5. 12. Konzert Bo Katzman
- 7. 12. Gospelkonzert Art Session
- 23. 12. Osterparty mit Fondueplausch im Restaurant
- 31. 12. Silvesterlotto



Heiltage in der Praxis Lotus



Sie haben schon von Magnetopathie gehört, vom Handauflegen? Sie interessieren sich für diese Heilmethoden? Sie wünschen sich eine Gelegenheit, einen solchen Selbstheilungsprozess in einer Probesitzung kennenzulernen?

Was ist Magnetopathie?

Bei Magnetopathie und Handauflegen han-

delt es sich um die wohl ältesten Formen von kraftpendenden, vitalisierenden und entstörenden Energieübertragungen. Mittels Transport von Kraft bewirkt der professionelle Heiler, dass sich die Selbstheilungskräfte des Klienten neu aufladen; Hemmungen und Blockaden des Heilflusses werden entstaubt. Sanja Juric betont, dass Heilung letztlich immer vom Selbst ausgelöst wird, ihre Gabe aber dazu beitragen kann, die Impulse freizusetzen, welche in die Heilung führen.

Sanja Juric bietet allen Interessierten eine Gelegenheit, sich während den «Heiltagen» eine Probesitzung zu gönnen.

Herzlich willkommen zu den Heiltagen



Am Donnerstag, 11.11.2010, Freitag, 12.11.2010 und Samstag, 13.11.2010

Kurzbehandlungen von Sanja Juric

Investition: Fr. 50.-

Terminabsprache unerlässlich (auch Fernbehandlung möglich)

Heilpraxis Lotus

Landstrasse 99, 5430 Wettingen

Telefon 056 426 96 80

Beauty-Island, Höhenstrasse 11B, 8954 Geroldswil

Frau Elisabeth von Ziegler, 044 747 08 48, www.beauty-island.ch



Neu: Die Radiofrequenztherapie bei Falten, Dellen, schlaffem Gewebe, Cellulite

Die Methode ist aus der Medizin bekannt. Die Gewebsdichte nimmt zu, die Volumina bereits abgesunkener Gesichtspartien kehren zurück! Das Ergebnis ist meist sofort sichtbar und verstärkt sich mit jeder Behandlung. Nach wenigen Wiederholungen (6-12 mal) hält dieser Verjüngungseffekt teilweise über Jahre an und kann jederzeit aufgefrischt werden.

Neu: Pigmentflecken mit Cosmelan definitiv entfernen!
Die ideale Behandlung für den Herbst/Winter!

Ausserdem: Endlich Fett weg! Mit der Lipoclasis oder stabilen Cavitation. **Original Dermalroller, Hyaluronsäure und Beauty/meso/myo Lifting.**

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin!

Rosmarie Kopp (Pinteritsch)

Landstrasse 134, 5430 Wettingen, Telefon 056 406 16 44



Betonen Sie sich ...

• **wirkungsvoll:**
Permanent Make-up
Nail Cosmetics
Fusspflege (auch Hausbesuche)

... und optimal:

• **schonende Entfernung von:**
Tattoos, Permanent-Make-up,
Warzen, Couperose,
Alters- und Pigmentflecken

Ich freue mich auf Sie!

Rosmarie Kopp (Pinteritsch)

Landstrasse 134

5430 Wettingen

Telefon 056 406 16 44



Seminarstr. 99
(vis à vis Bahnhof)
5430 Wettingen
056 406 42 50
www.facetofeet.ch

Novemberaktion 20% Rabatt

auf alle Abonnemente:

Definitive Haarentfernung

DiViNiA-Bodyforming & Anti Aging
oder SPA-Wellnesstreatments

Das neue Magazin

Impressum

Herausgeber, Redaktion:

DnM Das neue Magazin
Kirchstrasse 25
8957 Spreitenbach
Telefon 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

Auflage: 58'876 Exemplare in 35 Gemeinden vom Ostaaargau 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: 24 November 2010*

Für mangelhafte Datenanlieferung kann keine Haftung übernommen werden.

Änderung vorbehalten*

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

So wird Deine nächste Party zur **Fiesta Grande**

Buche mich und 7.5 Kilo Jamon



Soll deine nächste Party oder dein Geschäftsanlass etwas besonderes sein?
Ich komme mit meinem Jamon, Jamon Schneidebrett und 7.5 Kilo Jamon (Bein) zu deiner Feier.

Wir bieten zudem:

- Geschenkkörbe für Privat und Unternehmen
- Allerlei zu Weihnachten
- Jamon Schneideworkshop

Aus unserem Direktimport aus Spanien:

- Chorizo (spanische Paprika Wurst)
- Jamon am Stück (Schinken)
- Costilla (spanische Rippchen)

**Herzlich willkommen zu unserer Degustation am 20.11.2010
ab 10.00h bis 16.30h im Brisgi 20, 5400 Baden**



**Avelina's spanische Spezialitäten
Im Brisgi 20, 5400 Baden
Tel: 079 891 1954
www.avelinas.ch**



Avelinas jetzt auch auf Facebook



New Suzuki Kizashi 4 x 4

Die kompakte Exklusivität

bereits für

Fr. 39 990.-



Die 4x4-Premiere mit intelligenter, neuer i-AWD-Allradtechnologie. Luxus, High-Tech und Sicherheit zum konkurrenzlosen Preis. Mit 2.4-l-VVT-Aluminium-Triebwerk, i-AWD-Allradantrieb, 7 Airbags, ESP, ABS mit EBD, CVT-Automatikgetriebe, elektrisches Panorama-Glashebeschiebedach, 2-Zonen-Klimaautomatik, Lederinterieur, Xenon-Scheinwerfer, Parksensoren und mehr: jetzt bei Ihrer Suzuki-Vertretung! www.kizashi.ch

Suzuki fahren, Treibstoff sparen. New Kizashi 2.4 GL Top 4x4, 4-türig, Fr. 39990.-, Treibstoff-Normverbrauch gesamt: 8.3l/100km, Energieeffizienz-Kategorie: E, CO₂-Emission gesamt: 191g/km; Durchschnitt aller Neuwagenmarken und -modelle in der Schweiz: 188g/km. Die Verbrauchsangaben in unseren Verkaufsunterlagen sind europäische Treibstoff-Normverbrauchs-Angaben, die zum Vergleich der Fahrzeuge dienen. In der Praxis können diese je nach Fahrstil, Zuladung, Topografie und Jahreszeit teilweise deutlich abweichen. Wir empfehlen ausserdem den eco-drive-Fahrstil zur Schonung der Ressourcen.

Ihr naher Suzuki Partner



Emil Frey AG, Autohaus Zürich-Altstetten
Badenerstrasse 600, 8048 Zürich, 044 495 23 11, www.lhrautohaus.ch

Die kompakte Nr. 1



Way of Life!

Ihr Fachmann
seit 1924