

**Veranstaltungen**

Freitag, 2. November, 20–22 Uhr  
**Kammerorchester Nr. 3**  
Fabrikkonzert mit Kammermusik  
20 bis 22 Uhr  
Honex AG  
Hofstrasse 88  
8620 Wetzikon  
[www.wetzikon.ch](http://www.wetzikon.ch)

**KURZ UND BÜNDIG**

**Expert Klaus**



Geschäftsführer  
und Inhaber  
Christoph Klaus

**Was bietet Expert Klaus seinen Kunden?**

Christoph Klaus: Expert Klaus bietet individuelle Beratung, angepasst an jede Art von Kundenwünschen. Ebenfalls bieten wir einen umfassenden Service sämtlicher Marken. Dank unserer eigenen Werkstatt ist es uns auch möglich, Reparaturen oder Anpassungen schnell und kompetent auszuführen.

**Was unterscheidet Sie von der Konkurrenz?**

Es ist uns ein Anliegen, unsere Kunden nachhaltig zu betreuen. Das funktioniert nur, wenn sich der Kunde fachgerecht beraten fühlt. Unser grosser Anteil an langjährigen Kunden bestätigt uns in diesem Bestreben und spornt uns an, diese Philosophie auch in Zukunft weiterzuentwickeln. Es ist uns auch ein grosses Anliegen, dass unsere Branche auch in Zukunft auf Fachkräfte zählen kann.

**Was bringt die Zukunft für Expert Klaus?**

In Zukunft werden die einzelnen Bereiche der Heimelektronik immer mehr ineinander verschmelzen. Um für unsere Kunden weiterhin einen Ansprechpartner für alle Fragen rund um Bild und Ton bieten zu können, müssen wir unser Tätigkeitsfeld noch mehr erweitern. Dies bedingt eine gezielte Weiterbildung unseres Teams.

# Alle Produkte in Bio-Qualität

**KEMPTEN Der Kornladen in Kempten offeriert seiner Kundschaft über 2500 hochwertige und unbelastete Naturprodukte. Globale Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit stehen beim Verkauf im Vordergrund.**

Lisa Vollenweider

Als der Kornladen Kempten im Jahr 1982 von Hans und Margrit Kurer gegründet wurde, standen hauptsächlich Getreideprodukte und Kornmühlen im Vordergrund. Hans Kurer kam aus der Computerbranche und wollte als Kontrastpunkt zur gefährlichen Abhängigkeit der Medien- und Elektronikwelt einen Meilenstein setzen. Mit dem Kornladen in Kempten hat er das geschafft.

**Globale Gerechtigkeit**

Die Arbeit im Kornladen ist sehr abwechslungsreich. «Wir konnten in den vielen Jahren noch nie sagen, dass es uns keinen Spass gemacht hätte», so das heutige Geschäftsführer- und Inhaber-Ehepaar Felix und Nica Geisser. Mit der Arbeit im Laden leisten

die beiden einen kleinen Beitrag zur globalen Gerechtigkeit und zur Nachhaltigkeit – was ihnen ein sehr grosses Anliegen ist. Die Geissers beschäftigen eine Fachverkäuferin als Stellvertreterin im Laden. Zudem bieten sie immer wieder ein bis zwei jungen Menschen mit einer Behinderung einen Lehrplatz an, weil ihnen die soziale Verantwortung als Arbeitgeber bewusst ist.

**Regionalität und Saisonalität**

Das Angebot des Kornladens ist vielfältig: «Von A wie Arganöl bis Z wie Zedernnüsse bieten wir alles an – in Bio-Qualität», so die Geissers. Auch sind immer mehr Produkte im Gourmetbereich gefragt. Es gilt, die Augen offen zu halten nach

neuen, innovativen Produkten und dabei Themen wie «Saisonalität» und «Regionalität» genügend Gewicht zu schenken.

**Vielfältige Dienstleistungen**

Nebst dem Charme des Tante-Emma-Ladens punktet der Kornladen mit Fachkompetenz in allen Fragen der neuzeitlichen Ernährung und Diätetik. Zudem bietet er seinen Wetziker Kunden einen gratis Lieferdienst an. Ganz gross im Kurs ist auch der Cateringservice, bei welchem Nica Geisser all ihre kulinarischen und dekorativen Fähigkeiten einsetzen kann: «Vom kleinen, aber feinen Geburtstagsbuffet bis hin zum grossen Apéro riche im Zürcher Rathaus – auf meiner bunten Liste stehen die verschiedensten Anlässe», sagt Nica Geisser.

In der «langen Nacht der Fachgeschäfte» am 30. November bietet der Kornladen eine offene Bio-Wein-Degustation mit feinen Häppchen an. Zudem ist der Sohn des Ehepaars, David Geisser, anwesend und signiert sein neues Kochbuch «Durch die Jahreszeiten».



Das fünfköpfige Team des Kornladens Kempten. Bild: zvg

**Kontakt**

Bio-Fachgeschäft  
Kornladen Kempten  
Bahnhofstrasse 294,  
8623 Wetzikon-Kempten  
Telefon 044 930 3083

**Frauenpower**

## ParaMediForm

Die Schweizer Firma ParaMediForm beschäftigt sich mit Gewichtsreduktion und individueller Ernährungsberatung. Vor 20 Jahren wurde sie gegründet und umfasst mittlerweile rund 55 Institute. Jedes davon arbeitet selbstständig für sich – Ruth Schnurrenberger gründete 1999 ihr eigenes Institut in Wetzikon und 2001 ein zweites in Winterthur. In den vergangenen Jahren beschäftigte sie in Wetzikon drei Mitarbeiterinnen und wird nun noch von einer Kollegin unterstützt. Schnurrenberger unterrichtete 12 Jahre lang Hauswirtschaft an der Oberstufe und in der Erwachsenenbildung. An ihrer

Arbeit bei ParaMediForm gefällt ihr vor allem die Möglichkeit, Menschen wieder zu einem neuen Körpergefühl zu verhelfen. «Es ist immer wieder eindrücklich, mit wie viel mehr Selbstbewusstsein ich am Schluss des Programms die Klienten verabschieden darf», erzählt sie. Im Laufe der Zeit hat sich der Konkurrenzdruck durch Grosskonzerne stetig gesteigert – das bedeutet für ParaMediForm, dass die Individualität im Umgang mit den Kunden noch stärker gepflegt werden muss. Die persönliche Betreuung durch Einzelberatungen macht die Firma nämlich einzigartig. Für die Zukunft wünscht sich



Schnurrenberger, «dass die Menschen sich mehr Zeit für sich nehmen und der Nahrungszubereitung wieder einen grösseren Stellenwert beimessen». Passend zum 20-Jahresjubiläum ist das Vierjahreszeiten-Kochbuch von ParaMediForm erschienen und kann im Wetziker Institut bezogen werden. (wic)