



Auf 46 000 Quadratmetern befinden sich in der Hinterwis in der Industrie Neuhaus die Blöchliger-Werke für die Wiedergewinnung.

Die vier Blöchliger-Brüder geben in Neuhaus richtig Gas

In der Blöchliger AG in Neuhaus wurde die Nachfolge geregelt, rund 22 Millionen Franken ins Unternehmen investiert und mit NeoCret eine eigene Betonmarke lanciert.

Die vier Brüder Blöchliger haben nach dem Tod des Vaters alle Aktien der Blöchliger AG übernommen und die Organe neu bestellt. Drei Brüder sind im Unternehmen operativ tätig. Vorsitzender der Geschäftsleitung ist Ansgar Blöchliger, Präsident des Verwaltungsrats Cornel Blöchliger. Derzeit wird viel investiert im Werk Hinterwis in Neuhaus. Ein Kernstück, das topmoderne Betonwerk, wurde in Betrieb genommen. Das für

die Reinigung des Betonwerks und die Fahrmischer benötigte Wasser wird auf einer Restbetonrecyclinganlage vollständig aufbereitet und zur Produktion wiederverwendet. Staub wird mit Filtern eliminiert.

Gleichzeitig wurde die Betonmarke NeoCret lanciert. Im Vordergrund steht dabei die Verwendung von bis zu 100 Prozent Recyclingkies, aber auch eine wesentliche Reduktion des CO₂-Ausstosses. 2012/13 stehen Planung und Bau eines zweiten Kieswerks zur Vergrößerung der Produktionskapazität und des Produktsortiments auf dem Investitionsprogramm.

Blöchliger AG, Jakobstrasse 2, Neuhaus
www.bloechlinger.ch

Weihnachtsstimmung im Obersee Center Lachen

Im Dezember dreht sich auch im Obersee Center in Lachen alles um Weihnachten. Mit diversen Attraktionen will man den Kunden für ihre Treue während des Jahres danken.



Im Obersee Center kann man jetzt Lindauer Holzschlitten bestaunen.

Tausende Lichter wurden im Obersee Center angebracht. Hier finden die Besucher Geschenke für jedes Budget. Als Dank offeriert das Obersee Center im Dezember Überraschungen und Attraktionen. Noch bis 24. Dezember sind im Rahmen einer Ausstellung Lindauer Holzschlitten zu bestaunen. Der Familienbetrieb ist einer der wenigen, die in der Schweiz noch Qualitätsschlitten bauen. Klassische Holzschlitten produzieren sie seit vier Generationen in Schwyz. Ebenfalls gehören die Hightech-Rodel zu ihrer Spezialität. Heute Donnerstag gibt es für die Besucher von 8 bis 9 Uhr kostenlos Kaffee und Gipfeli. Von 10 bis 20 Uhr kann man unter der Anleitung von Rino Schmid eine Glaskugel blasen. Um 18 Uhr star-

tet der Kerzen-Ausblas-Event und erleuchtet die Mall des Obersee Centers. Das Adventshopping findet dieses Jahr am Sonntag, 18. Dezember, von 10 bis 18 Uhr statt.

Obersee Center, Feldstrasse 6, Lachen,
www.obersee-center.ch

Musikgeschäft Heiri Meier in Siebnen schliesst Ende Jahr

Nach 47 Jahren erfolgreicher Tätigkeit gibt Heiri Meier sein Fachgeschäft für Blasinstrumente in Siebnen auf. Bis zur Schliessung Ende Jahr gibt es Liquidationsrabatt.

Nachdem sein langjähriger Mitarbeiter Kurt Schweizer das Pensionsalter erreicht hat und Heiri Meier bereits seit mehreren Jahren AHV-Bezüger ist, wird das Geschäft mangels Nachfolger per Ende Jahr geschlossen.

Deshalb gibt es ab sofort 20 bis 50 Prozent Liquidationsrabatt auf Ausstellungsinstrumente und Lagerartikel wie Mundstücke, Blätter, Noten und weiteres Zubehör. Die Auswahl an Holz- und Blechblasinstrumenten diverser renommierter Marken ist gross. Der Zusatzrabatt auf die kürzlich währungsbedingt nach unten korrigierten Listenpreise macht einen Kauf jetzt besonders interessant.

Heiri Meier, äussere Bahnhofstrasse 11 Siebnen, www.heirimeier.ch

«Kamäleon» trifft auf Petit Beyrouth

Hommos, Falafel, Warak Einab und Katalif: Im Dezember lädt das «Kamäleon» in Rüti ein zur kulinarischen Reise in den Orient.

Nirgends in der Schweiz ist man der arabischen Welt so nah wie im «Kamäleon» in Rüti. Im Industriequartier Pilgersteg hat der Innenarchitekt und Dekorateur Patrik Brunner mehrere Hallen in ein Paradies aus 1001 Nacht verwandelt. Handgefertigte Möbel, kunstvoll hergestellte Accessoires und eine stimmige Beleuchtung verleihen dem «Kamäleon» sein einzigartiges Ambiente. Firas El-Borlji lernte im Libanon Koch und arbeitete dort in den besten Hotels. Vor zehn Jahren kam er in die Schweiz, wo er unter anderem im «Dolder Grand Hotel» kochte. 2007 gründete er das Petit-Beyrouth-Catering. Seit da bekoche er unzählige Festgesellschaften mit den Spezialitäten aus seiner Heimat.

Nun haben sich Brunner und El-Borlji zusammengetan und bieten im «Kamäleon» zweimal monatlich ein Buffet mit Spezialitäten aus dem Libanon an. Zur Auswahl stehen erstklassige Mezze (Hommos, Falafel, Warak Einab usw.), Hauptspeisen



Das «Kamäleon» bietet zweimal pro Monat orientalischen Genuss fürs Auge und den Gaumen.

(Hackfleischbällchen, Fleisch am Spiess usw.) und Desserts (Katalif, Früchte usw.). Die nächsten Daten für die gastronomische Reise in den Orient sind der 10. und 17. Dezember, eine Reservation ist erwünscht. Einen stimmigen Ausklang des Essens erleben die Gäste im gleichen Haus: Das

Fumoir im «Kamäleon» ist nicht nur das schönste, sondern auch das grösste der Region. Hier können die Gäste gemütlich eine Shisha oder eine hochwertige Zigarre geniessen.

«Kamäleon», Walderstrasse 129, Rüti
www.kamaeleon.ch

MEGAFRISCH

JETZT PROFITIEREN! ANGEBOTE GELTEN NUR VOM 6.12. BIS 12.12.2011, SOLANGE VORRAT

40%
2.40
statt 4.20
Blondorangen
Spanien,
Netz à 2 kg

30%
1.45
statt 2.10
M-Classic
Pouletschnitzel
Deutschland/Ungarn,
per 100 g

40%
2.10
statt 3.50
Schweinsnier-
stück, Plätzli,
Braten,
Terrasuisse
Schweiz, per 100 g

40%
3.-
statt 5.-
Alle Cantadou
Frischkäse
im Duo-Pack
z. B. Kräuter,
2 x 125 g

40%
2.50
statt 4.20
Blumenkohl
Italien, per kg

30%
11.-
statt 16.-
Rindsackfleisch
Schweiz, per kg

40%
2.70
statt 3.90
Trauben weiss,
kernarm
Brasilien/Peru,
Schale à 500 g

MIGROS
Ein M besser.

Genossenschaft Migros Zürich
Bei allen Angeboten sind M-Budget, Sélection und bereits reduzierte Artikel ausgenommen.

MEB www.megafisch.witz