

Täglich knuspriges Brot und frischen Kuchen

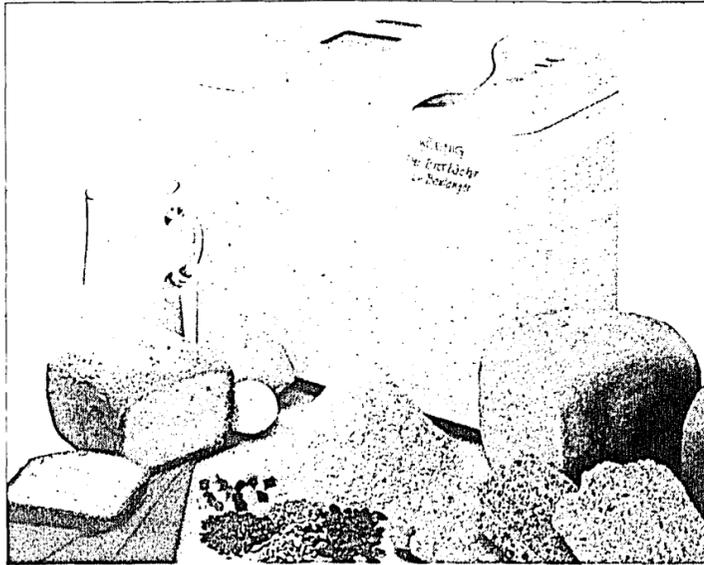
LKW präsentiert heute Freitag und morgen Samstag den Brotbackautomaten

Es duftet herrlich in der Küche. Der KOENIG Brotbäcker hat ein fein, knuspriges Brot gebacken, gesund und natürlich.

Ohne Überwachen, lediglich auf Tastendruck, mischt er die Zutaten, knetet den Teig, lässt ihn aufgehen und bäckt anschliessend das Brot in der gewünschten Grösse von zirka 600 und 1000 Gramm. Und dies in vielen Varianten vom leichten, luftigen Weissbrot bis zum kräftigen Vollkornbrot.

Brötchen, Pizza oder Teigwaren

Der KOENIG Brotbäcker knetet und bäckt aber auch feine Cakes zum Dessert. Und er verarbeitet Teig für Zopf, Brötchen, Pizza oder Teigwaren. Seine technische Ausrüstung entspricht dem neuesten Standard: Acht Backprogramme von einer Stunde und vierzig Minuten bis drei Stunden und dreissig Minuten, drei Teigprogramme von 14 Minuten bis anderthalb Stunden sowie ein starker 100-Watt-Knetmotor. Sehr praktisch ist die Vorwahluhr. Mit ihr kann man das Ende der Backzeit bis zu 13 Stunden vorprogrammieren und dadurch schon zum Frühstück herrlich duftendes Brot geniessen. Mitgeliefert wird ein Rezept-



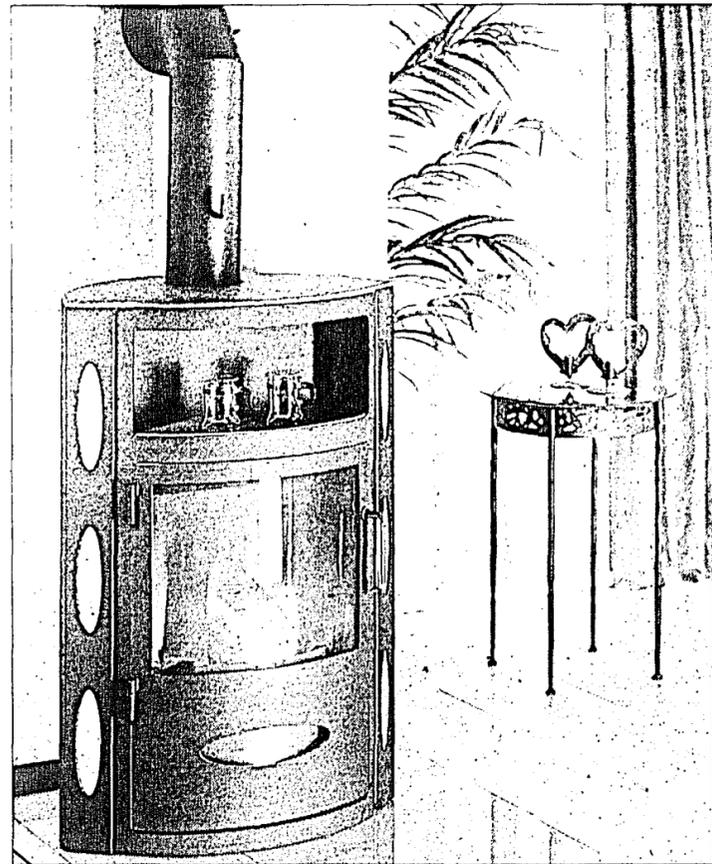
Der KOENIG-Brotbäcker wird im Elektrofachgeschäft der Liechtensteinischen Kraftwerke in Schaan vorgestellt.

heft mit getesteten Schweizer Rezepten. Erhältlich ist der KOENIG Brotbäcker im Elektrofachgeschäft der Liechtensteinischen Kraftwerke in Schaan. Dort finden heute Freitag 5. April von 9 bis 12

Uhr und nachmittags von 13.30 bis 18 Uhr sowie morgen Samstag von 9 bis 16 Uhr Vorführungen des Gerätes statt. Schnellentschlossene profitieren dabei von einem Sonderangebot.

Öfen, so weit das Auge reicht!

Werfen Sie Ihr Geld nicht zum Fenster raus, stecken Sie's lieber in einen Alpinofen!



Ebenfalls zu bestaunen in Effretikon, beziehungsweise in Bern, ist das Modell «Ellipson».

Sie wollen einen Traum-Ofen zum kleinen Preis? Bei Alpinofen in Bern und Effretikon sind Sie genau an der richtigen Adresse. Direktimport ohne Zwischenhandel heisst das Zauberwort, um Sie mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis zu bedienen.

Ob cooles Stahl- oder feuriges Speckstein-Design, ob top-modern oder rustikal, Ihre Wünsche werden erfüllt. Lassen Sie sich in unserer Ausstellung inspirieren und verwirklichen Sie Ihre zündenden Ofen-Ideen. Schwelgen Sie in Phantasien, überlassen Sie uns dabei getrost die Arbeit. Beratung, Planung, Lieferung und Montage gehören zu unseren Stärken. Gerne informieren wir Sie über unser «Powerpack». Zum einmaligen Pauschalpreis bieten wir ein «all inclusive-An-

gebot», bei welchem Sie nochmals sparen. Klicken Sie sich ein auf www.alpinofen.ch und werden Sie Feuer und Flamme für unsere heissen Öfen!

Über 150 Cheminée- und Schwedenofenmodelle

Sie werden beeindruckt sein, was wir Ihnen in Bern und Effretikon auf einer riesigen Verkaufsfläche zeigen werden. Über 150 Cheminée- und Schwedenofenmodelle buhlen um die Gunst, Ihr Daheim mit wärmendem Wohngefühl auszustatten. Dass wir Ihnen bei der «Qual der Wahl» ein wenig unter die Arme greifen, ist Ehrensache. Schliesslich wissen unsere Profis, worauf es beim gelungenen Ofenkauf ankommt. Unter Berücksichtigung wichtiger Kriterien wie z. B. Raumgrösse – zur optimalen Aus-

nützung der Heizleistung – werden wir uns gemeinsam an ihren Traum-Ofen herantasten. Kommt noch die Wunsch-Form und die individuelle Verkleidung hinzu, wird die Sache so spannend, dass Sie in Gedanken beinahe schon vor dem Kaminfeuer sitzen.

Grill-Gourmets kommen zu Alpinofen

Wir freuen uns mit Ihnen auf die kommende Grillsaison, denn mit dem neuen «Smoky Fun» werden Sie der Star unter den Barbecue-Gastgebern werden. Bereits das originelle Ausserer der mobilen Gartenküche verspricht Grillspass vom Feinsten. Im Herzen der stählernen Rüstung werden Ihre Geheimrezepte in kürzester Zeit zu magischen Leckereien. Wer einmal mit «Smoky Fun» gegrillt hat, wird sich nach keinem anderen Grill mehr umschauen.

Die heisseste Investition Ihres Lebens wartet auf Sie, kommen Sie vorbei und holen Sie sich Ihr Ofen-Schnäppchen! Warum nicht gleich an der Hausmesse vom Samstag, 13. und Sonntag, 14. April in Effretikon?

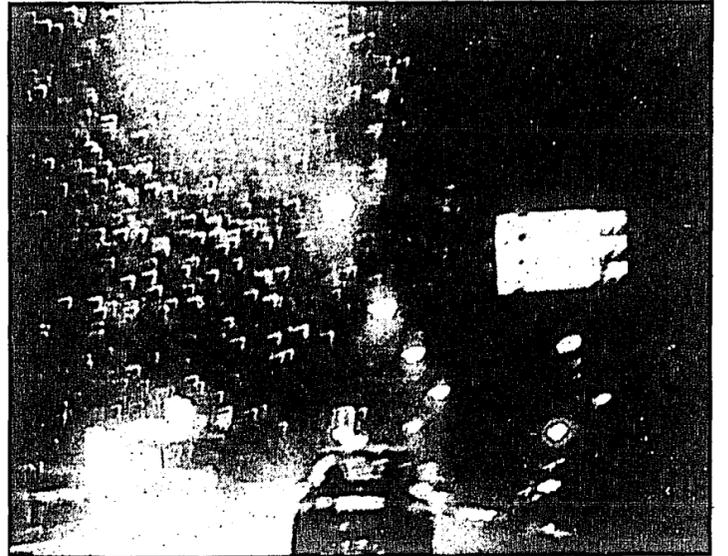
Alpinofen Import AG, Vogelsangstrasse 13, 8307 Effretikon, Telefon: 052 / 355 30 10, Öffnungszeiten Montag bis Freitag durchgehend von 9 bis 18 Uhr und samstags durchgehend von 9 bis 16 Uhr.

Kamellenfrühling

Anfang April blühen in Chur wieder Hunderte von Kamelien und bringen einen Hauch von Frühling auf die Alpennordseite. Morgen Samstag, 6. April können die fernöstlichen Schönheiten in der Gärtnerei Mercato Verde bewundert werden. Die Gärtnerei befindet sich nur eine Gehminute vom Churer Bahnhof auf der Nordseite der Fussgängerunterführung. Die Ausstellung informiert über die Geschichte dieser Pflanze, die verschiedenen Arten und Züchtungen, artgerechter Haltung und Pflege. Zudem wird im Teezelt über die Tee-pflanze und die Verarbeitung der Blätter zum einstigen Monopolgetränk orientiert.

Optik für Strassenverkehr

Sehtest bei Federer Augenoptik schafft Sicherheit



Jeder vierte Verkehrsteilnehmer ist mit ungenügendem Sehvermögen unterwegs – ohne es zu wissen!

Jeder vierte Verkehrsteilnehmer ist mit ungenügendem Sehvermögen unterwegs – ohne es zu wissen! Sicherheit schafft eine regelmässige Überprüfung der aktuellen Sehleistung. Die Teams von Federer Augenoptik AG in Buchs und Triesen sind bestens dafür eingerichtet.

Als «optischer Geisterfahrer» mit ungenügender Sehleistung gefährdet man unwissentlich sich und andere, irritiert durch Lichtwechsel oder schlechtes Erkennen von Signalisationen, bei Tag und bei Nacht.

Die Wahl des richtigen Optikers ist beim Sehtest von grosser Bedeutung. Bei Federer Augenoptik AG in Buchs und Triesen ist man mit Sicherheit gut aufgehoben. Denn von der Fachkompetenz über die Hightech-Infrastruktur, bis zur individuellen Beratung und der Auswahl bietet man dort alle Voraussetzungen für eine Lösung nach Mass. Ausserdem sind die Fachgeschäfte Mitglied der exklusiven visus member, einer Vereinigung von 24 führenden Optik-Geschäften in der Schweiz.

Optimale Sehhilfe dank First-Class-Service

Sollte der Test ergeben, dass eine Sehhilfe nötig ist, stellt der Federer Augenoptik AG First-Class-Service sicher, dass der Kunde die optimale Sehhilfe erhält. Dies gilt für die richtige Korrektur genauso wie für Design, Fashion und Style. Das gibt ein Optimum an Sicherheit – für die Augen, das persönliche Styling, und für den Strassenverkehr.

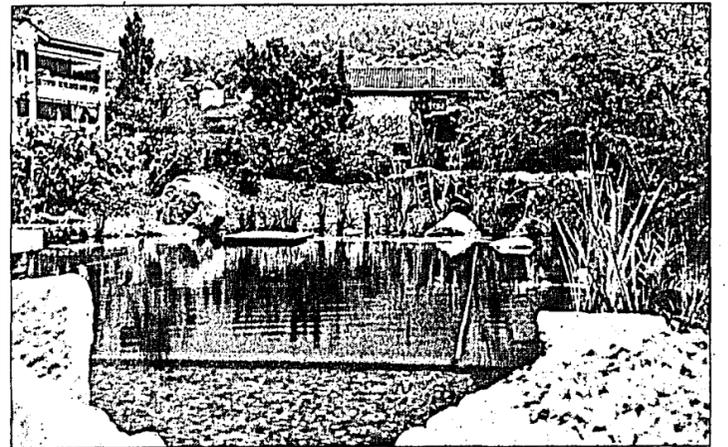
Dazu gibt's die neue EU-Parkscheibe

Wer jetzt bei Federer Augenoptik AG in Buchs an der Grünaustrasse 25 oder in Triesen im Au-Park vorbeischaut oder via Internet bestellt, erhält als Präsent eine neue EU-Parkscheibe. Dieser praktische Begleiter wird in sämtlichen EU-Ländern hinter der Autoscheibe verlangt. Es hüt solangs hüt.

Weitere Infos bei Federer Augenoptik AG, Au-Park, 9495 Triesen, Telefon: 399 30 40. Federer Augenoptik AG, Grünaustrasse 25, 9471 Buchs, Telefon: 081 / 750 05 40. Internet: www.federer-augenoptik.ch

Alex Kind Gartengestaltung – im Internet

Tipps vom Gartenprofi unter: www.alexkind.li



Der Bau von Schwimmteichen ist eines der Spezialgebiete der Firma Alex Kind Gartengestaltung.

Rechtzeitig zum Beginn der Gartensaison ist die Firma Alex Kind Gartengestaltung aus Gamprin mit aktuellen Tipps online: Hobbygärtner und Gartenbesitzer finden auf der neuen Homepage Wissenswertes zum Thema Gartenbau und Gartenpflege.

Zum Auftakt dieser Internet-Dienstleistung gibt Alex Kind auf seiner Homepage nützliche Hinweise, was bei der Neu- oder Umgestaltung einer Gartenanlage beachtet werden sollte. Sie können sich die wertvollen Anregungen unter www.alexkind.li abholen. Im Laufe der Gartensaison werden die Tipps regelmässig aktualisiert.

Vielfältige Dienstleistungen

Neben diesem kostenlosen Angebot sind auf der neuen Website des Gampriner Gartenbauunternehmens auch Informationen über die umfangreichen Dienstleistungen zu finden. Zudem zeigen Fotos laufende und bereits realisierte Projekte in den Spezialgebieten Natursteinarbeiten, Mauer- und Teichbau sowie Gartengestaltung. Selbstverständlich ist Alex Kind Gartengestaltung nicht nur übers Internet erreichbar.

Der Firmeninhaber berät Sie gerne in einem persönlichen Gespräch, Terminvereinbarungen unter Telefon: 373 75 42.