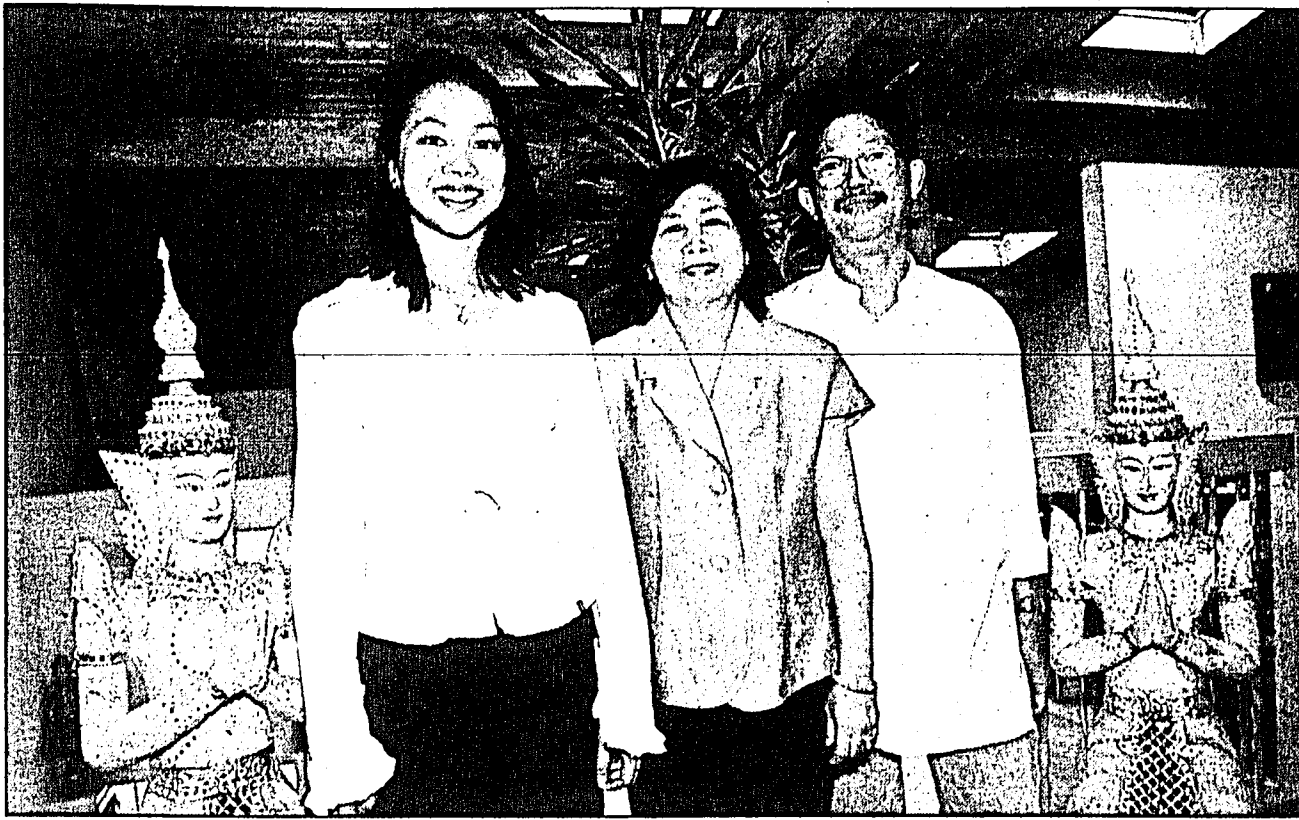


Kulinarisches von süss-sauer bis scharf!

Thailändische Spezialitäten im «Chaiyo» beim Kiwi-Treff in Buchs/Werdenberg



Im Bild von rechts: Surachai Ongsangkoon, seine Frau Sarinya und Tochter Chidapa verwöhnen die Gäste mit thailändischen Spezialitäten. Übrigens, die thailändische Küche gilt als die wohlgeschmeckteste Asiens. (Bild: Paul Trummer)

Vor wenigen Monaten erfüllte sich Surachai Ongsangkoon seinen Lebens Traum. Gemeinsam mit seiner Frau Sarinya und Tochter Chidapa eröffnete er das Thai-Restaurant «Chaiyo», in dem der Gast die vielfältige Küche Thailands kennen und lieben lernt.

Mario Heeb

Im Gegensatz zur chinesischen, ist die thailändische Küche in unserer Region weniger bekannt. Dabei gilt sie als die schmackhafteste Küche Asiens. Das kommt daher, weil Thailand die

besten Ideen und Zutaten aus den benachbarten Ländern in die eigene Küche integrierte.

Die Besonderheit der thailändischen Küche sind die vielen Gewürze, die verwendet werden. Sie können die Gerichte mild, süss-sauer oder scharf machen. Die fernöstliche Küche ist nicht nur schmackhaft, sondern auch vielseitig. So sind auf der Speisekarte viele Sorten von Fleisch (Rind, Schwein, Poulet und Ente) ebenso zu finden, wie Meeresfrüchte und Fische. Dazu wird Gemüse in unzähligen Varianten serviert.

Thailändisch zu Hause essen

Das Restaurant, mit dem typisch

thailändischen Ambiente, hat über vierzig Sitzplätze, unterteilt auf zwei Etagen. Im Sommer werden die Speisen (verschiedene Vorspeisen, vier Reis- und Nudelgerichte und elf Hauptgerichte) auch im Gartenrestaurant serviert. Wer die kulinarischen Köstlichkeiten zu Hause geniessen möchte, dem werden die Spezialitäten selbstverständlich auch über die Gasse verkauft.

Geöffnet ist das Thai-Restaurant von Montag bis Freitag von 12 bis 13.30 Uhr und 19 bis 23 Uhr, am Samstag von 18 bis 24 Uhr und Sonntag zwischen 18 und 22 Uhr. Reservierungen sind unter 081 / 740 60 20 möglich.

Ferienstimmung pur!

Mit dem multifunktionalen Solis Castello Gourmet-Grill



Der Solis Castello Gourmet-Grill ist multifunktional und bietet mit seinem Mehrfachnutzen eine willkommene Bereicherung jeder Tischkultur.

Grillspass auf der Terrasse, Raclette im Garten oder Fondue Chinoise unter dem Sonnenschirm? Ob drinnen oder draussen, der Solis Castello Gourmet-Grill macht rund ums Jahr aus jeder Tischrunde ein fröhliches Fest.

Das Kombigerät Solis Castello ist multifunktional und bietet mit seinem Mehrfachnutzen eine willkommene Bereicherung jeder Tischkultur – sei es die traditionell schweizerische oder etwa die inzwischen fast heimisch gewordene asiatische. Ein ideales Gerät für alle, die auch in der schönen Jahreszeit lieber am Tisch im Freien sitzen, als am Herd zu stehen. Bei einer Castello-Party bereiten sich Gäste und Gastgeber ihre sommerlichen Leckerbissen ganz nach

Lust und Laune selber zu. Fleisch, Fisch, Gemüse oder auch Raclettekäse werden vorbereitet – danach ist jeder sein eigener «Chef de cuisine». Im Freien bietet das formschöne und technisch durchdachte Gerät sogar noch einen Vorteil mehr: Allfällige Kochdünste lösen sich nämlich einfach in Luft auf!

Mit auserlesenen Rezepten

Der Solis Castello Gourmet-Grill steht für Sie bereit in Fachgeschäften, Fachmärkten und in Warenhäusern, empfohlener Verkaufspreis 249 Franken. Als Starthilfe liegt jedem Gerät ein Büchlein mit auserlesenen Rezepten, die teilweise von Marianne Kaltenbach kreiert wurden, bei. Infos auch unter www.solis.ch.

Weltneuheit: Leica Duovid 8 + 12 x 42

Erstes Hochleistungsfernglas mit umschaltbarer Vergrößerung von 8- auf 12fach

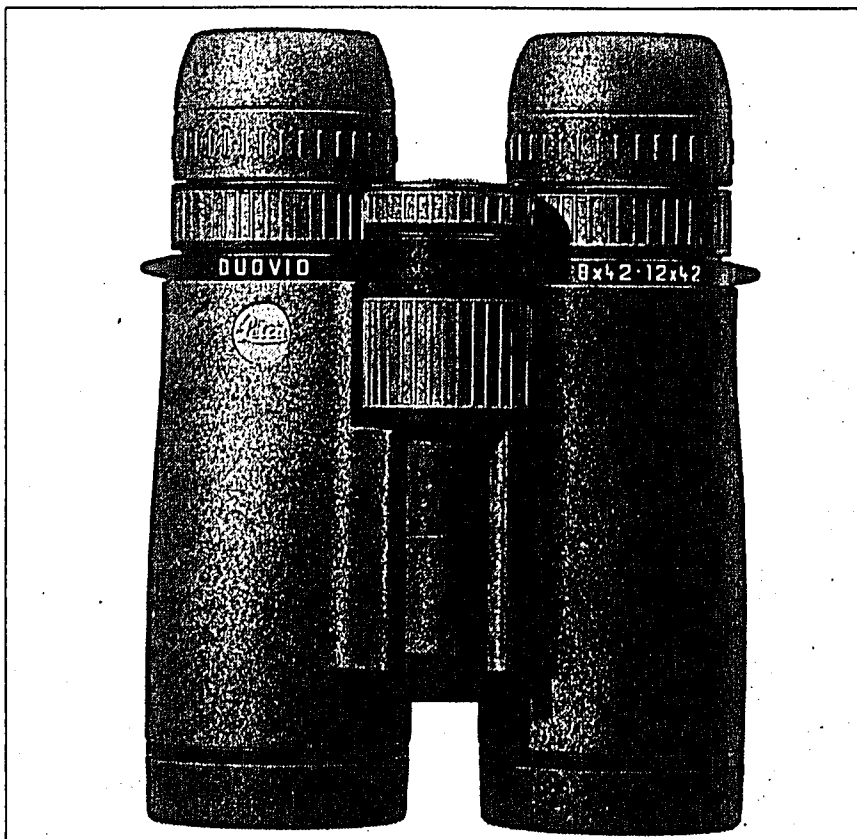
Mit dem Leica Duovid 8 + 12 x 42 stellt die Leica Camera AG, Solms, das weltweit erste Hochleistungsfernglas mit umschaltbarer Vergrößerung von 8- auf 12fach vor. Die Vergrößerungsumstellung erfolgt durch eine einfache Drehbewegung am jeweiligen Fernglasrohr.

Durch den automatischen Dioptrienausgleich ADC(tm) bleibt der Fehlsichtigkeitsausgleich bei dem Vergrößerungswechsel erhalten. Neue, patentierte Drehaugenmuscheln steigern den Komfort. Durch die Verwendung des HDC(tm) Vergütungsprozesses wird eine besonders hohe Abtriebsfestigkeit der Aussenlinsen erzielt. Durch die Umschaltung der Vergrößerung passt sich das Fernglas flexibel an unterschiedliche Beobachtungssituationen an: Die 8fache Vergrößerung bietet ein besonders ruhiges Bild mit hoher Schärftiefe und viel Überblick durch ein grosses Sehfeld von 120 Metern auf 1000 Metern Distanz.

Die 12fache Vergrößerung gibt auch kleinste Details um 50 Prozent grösser wieder und eignet sich besonders für eine Beobachtung über grosse Entfernungen.

Auch bei Dämmerung im Einsatz

In der beginnenden Dämmerung lässt sich mit der 12fachen Vergrößerung aufgrund ihrer hohen Dämmerungszahl von 22,45 sehr detailliert beobachten. Bei fortschreitender Verdunklung überzeugt die 8fache Vergrößerung wegen ihrer höheren Bildhelligkeit durch die grössere Austrittspupille.



Die griffige Armierung bei der Leica Duovid sorgt in Verbindung mit der ergonomischen Form des Glases für einen sicheren Halt.

Eine technische Herausforderung war der Dioptrienausgleich, der von der Vergrößerung abhängt. Der Automatische Dioptrienausgleich ADCTM (Advanced Diopter Compensation) erfolgt über eine neu entwickelte Mechanik mit Hilfe einer Kurvenscheibe. Bei der Vergrößerungsumschaltung am linken Okular bewegt ein Zahnrad die Kurvenscheibe. Dies führt zu einer veränderten Stellung der Fokussierlinse, die an den eingestellten Fehlsichtigkeitsausgleich angepasst ist.

Patentierte Augenmuscheln

Eine weitere Neuheit sind die patentierte Augenmuscheln, die sich auf zwei unterschiedliche Raststufen ausziehen lassen. Das Leica Duovid 8 + 12 x 42 trägt damit als erstes High-End-Fernglas den anatomischen Unterschieden des menschlichen Gesichts Rechnung und bietet optimale Beobachtungsbedingungen für alle Anwender. Zudem sind die Augenmuscheln demontierbar, was ein unkompliziertes Reinigen ermöglicht.

Alpinöfen brennen länger

Direktimporteur für Schweden- und Cheminée-Öfen

Das Alpinöfen-Team will eines: Öfen verkaufen! Nicht irgendwelche Öfen wohlgerneht. Nur die aktuellsten, preiswertesten und qualitativ besten Cheminée- und Schwedenöfen kommen beim innovativen Ofen-Importeur in die Ausstellung

Das Alpinöfen-Team kann eines: Die Kundschaft von A bis Z zufrieden stellen! Vom ersten Augenschein bis zum After-Sales-Service stehen kompetente Mitarbeiter den Käufern zur Seite. «Abholen und selber montieren» ist ebenso zu haben wie das fixfertige gelieferte und installierte Ofen-Fee-ling. Kurz und bündig: Wir bieten die passenden Lösungen aus einer Hand zum besten Preis-/Leistungsverhältnis.

Ziele verfolgen und am Ball bleiben im hartumkämpften Ofen-Business, war schon damals beim Beginn als «one-man-show» und auch heute mit zwei grossen Ausstellungsräumen und insgesamt vierzehn Mitarbeitern die Stärke der Alpinöfen-Macher. Das erste Kapitel der Erfolgsstory wurde 1997 in Bern geschrieben, als auf einer Verkaufsfläche von 100 m² die ersten Öfen über den Ladentisch gingen. Schöne Öfen im Zuhause der zufriedenen Kunden sind Werbung für sich und so kam ein Ofen zum anderen. Mit der Nachfrage wuchs die Ausstellung. Heute stehen in Bern sage und schreibe 180 Modelle auf 800 m² Ausstellungsfläche, welche die Besucher in die Ofen-Welt eintauchen lassen.

Die begeistertsten Alpinöfen-Kunden kommen aus der ganzen Schweiz und so war es eigentlich nur eine Frage der Zeit, bis im Juni 2001 in Effretikon ein zweites Geschäft eröffnet werden durfte.

Herzblut für eine heisse Sache

Fast schon legendär sind die kundenfreundlichen Öffnungszeiten und die zahlreichen Hausmessen mit Sonntagsbesichtigung. Ein weiterer Schritt zum perfekten Kundenservice ist gemacht: Eine Montagegruppe sorgt in Zukunft für den reibungslosen Einbau ihres Ofens.

Überzeugen Sie sich von der riesigen Auswahl an Traumöfen auf der Homepage www.alpinofen.ch oder besuchen Sie unsere Saisonöffnungs-Hausmesse vom Samstag, 17. und Sonntag, 18. August von 11 bis 17 Uhr in Effretikon/ZH. Wir präsentieren die neuesten Modelle der kommenden Saison.



Qualität, Kundenfreundlichkeit, Top-Service und unschlagbare Preise sind die Eckpfeiler des Alpinöfen-Erfolges.