# SPINNEREIEN

Januar - April 2018

alte Spinnerei | 8877 Murg | T +41 81 720 35 75 | www.altespinnerei.ch

10. Ausgabe

## 2018 Das Jahr des Planeten Venus

Planet Venus ist im Jahr 2018 Herrscher und Wegbegleiter. Astrologen verbinden mit dem Planeten vorwiegend Positives: Liebe, Harmonie und Sinnesfreude. Ausserdem soll das 2018 Erfolg und neue Kräfte bringen.

Auch wenn man nicht unbedingt an Astrologie glaubt, mit diesen freudvollen Begriffen lässt sich jeder gerne in Verbindung bringen. Als Gastgeber natürlich besonders! Wer möchte nicht in einem liebevollen Umfeld arbeiten und geniessen, wo Harmonie herrscht und wo man den Sinnesfreuden frönen kann?

Zum astrologischen Jahr der Venus heisst es weiter: «Der Liebesplanet stärkt im Venusiahr die Aspekte der Gemeinschaft, der Lebensfreude und der Harmonie. Venus repräsentiert das Bedürfnis, Gegensätzliches zu vereinen und die Einstellung von Andersdenkenden zu respektieren. Die Venuskraft befähigt verunsicherte Menschen, effektiver zu kommunizieren und darüber nachzudenken, welche Werte wirklich wichtig sind. Im Venusjahr geht es um gegenseitiges Zuhören und Anteilnahme.

Nur wenn wir echtes Interesse zeigen, können wir als Gemeinschaft zusammenfinden und Ignoranz begegnen.»

authentisch geniessen und erleben

Wir betrachten es als wunderschöne Aufgabe, unseren Gästen während Ihres Aufenthaltes einen Ort zu bieten, wo Gemeinschaft und Lebensfreude zelebriert werden können in einem Umfeld, in dem mit allen Sinnen die Schönheit dieser Region und unseres Kleinodes direkt am See wahrgenommen werden kann.

Hier sollen Gemeinschaften gepflegt und Feste der Liebe gefeiert werden: Ein Ort der bereichernden Begegnungen im Jahr des Planeten Venus!

Prosit Neujahr! Gesundheit und Wohlbefinden wünschen Ihnen

sagibeiz-Team lofthotel-Team sennästube-Team agentour-Team seekultour-Team azireal-Team azinova-Team



#### Mehr regionale Weine

Erweiterung Weinkarte der sagibeiz



#### Seidenfoulards von YSL

Ausstellung der STC



#### Bergfeeling am See

Gondeli + gemütliches Fonduestübli



### Colltex im lofthotel

Winterliche Vorboten im November



#### Après-Ski in der stalla

Wieder FR + SA geöffnet



### Sonntagsfrühstück

Neu in der sagibeiz



T S A J L Passend zum eher frühen Wintereinbruch hatten wir im November den Glarner Hersteller von Skifellen Colltex, zu einem Salesmeeting zu Gast in unseren Räumlichkeiten.





...und weiter geht es mit unseren Glarner Freunden: Was wir schon lange wussten, hat nun die ganze Schweiz entdeckt. Nämlich richtig gutes, lokales Bier!

Zum ersten Mal wurde schweizweit der «Best Beer Award» ausgeschrieben und die Kleinbrauerei Adler aus Schwanden im Glarnerland sahnte gleich mehrfach ab. Folgende Spezialitätenbiere erhielten Medaillen:

- · Fridolin Kundert, dunkel, Gold
- · Rufelihund, Ale/Amber, Gold
- · Sommerbier, Weizen, Silber
- · Vrenelisgärtli, Witbier, Silber
- · Adlerpfiff, Panaché, Silber

Das wundert uns nicht, denn das lokale Unternehmen wird mit viel Herzblut bereits in 4. Generation von der Familie Oeschger geführt.

Wir gratulieren und natürlich ist es Ehrensache, dass unser lokales Bier sowie einige Spezialitäten von der Brauerei Adler stammen, von Familienunternehmen zu Familienunternehmen sozusagen!





Das sich ein Ausflug an den schönen Walensee und speziell in die sagibeiz lohnt, konnte im Magazin «Ausblick» der Thurbo Regionalbahn, einem Unternehmen der SBB nachgelesen werden.

Eine ebenso schöne Überraschung vor Weihnachten war der Blog-Beitrag bei travelistas, einem hochwertigen, sehr empfehlenswerten Reiseblog, der sich seine Einträge nicht bezahlen lässt, wie viele andere. Auch hier zählt Qualität! www.travelistas.info



r Ski-Anreise-Strecke: Die Sagibeiz in Murg am

Thomas Vaterlaus, einer der führenden Weinjournalisten der Schweiz, präsentiert im VINUM-Weinguide die 150 besten Weingüter der Schweiz: 150 Winzer-Portraits, 300 Weintipps und über 100 Gastro-Empfehlungen. VINUM ist Europas führendes Magazin für Weinkultur und berichtet über Trends in der Weinszene sowie aussergewöhnliche Weine und ihre Macher. Wir sind stolz, dass sie etliche Namen aus dieser Publikation auch auf unserer Weinkarte finden, allen voran die Herrschäftler.



# N N N N

# sagibeiz

## Weine für die sagibeiz

Viel Regionales!

Mit dem neuen Jahr war es Zeit, auch etwas Frische in die Weinkarte der sagibeiz zu bringen. Da wir bekanntlich grossen Wert auf regionale Produkte legen, war klar, dass in einem ersten Schritt

regionale Weine im Vordergrund stehen.

Denn hier in der Umgebung können wir aus dem vollen schöpfen. Mildes Klima, Föhn und kalkhaltige Böden machen unsere Region nicht nur zum herrlichen Ausflugsziel, sondern auch zur angesehenen Weinbauland. Es ist hervorragend geeignet für den Anbau hochklassiger Reben. Mitten im Heidiland, von Fläsch bis Malans in der Bündner Herrschaft finden sich entlang des Rheins 42 Rebsorten, aus denen mehr als

70 Betriebe eine grosse Palette an Weinen keltern.

Wir haben für unsere Gäste eine vielseitige Auswahl zusammengestellt: Vom Newcomer-Winzer bis zu den arrivierten Stars, vom leichten zum schwereren Wein, verschiedenste Traubensorten für unterschiedliche Budgets.

Folgende Weingüter sind nun auf unserer Weinkarte mit edlen Tropfen präsent:

#### **MALANS**

Weingut von Salis Weingut Donatsch Weingut Daliebahof J. Hartmann Weingut Treib Gebrüder Liesch

#### JENINS

Weingut zur Sonne Obrecht Weingut Georg Schlegel Weingut Irène Grünenfelder

#### **MAIENFELD**

Weingut Lipp Carina Lipp Weingut Markus Stäger Weingut Heidelberg H. Lampert



#### FLÄSCH

Weingut Davaz Weingut Jann Marugg Weingut Bovel D. + M. Marugg

In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen speziell ausgesuchte Weine aus unserem östlichen Nachbarsland vor. Degustieren können sie diese heute schon in der sagibeiz!



Beiepiel: Pinot Noir Sélection, Weingut Lipp, Carina Lipp



# NEU: Sonntagsfrühstück in der sagibeiz

Ab dem 4. März 2018 gibt es in der sagibeiz jeweils ein Sonntagsfrühstück. Ideal vor einer Wanderung, einem Ski- oder Badetag, einem Genusstag oder einem Besuch bei der Swiss Textile Collection.

Im Winter am Cheminéefeuer, im Sommer draussen, nahe am See in schönster Umgebung. Bitte reservieren! Wir freuen uns auf viele Frühstücksgäste in der sagibeiz, jeweils sonntags von 9 bis 11 Uhr.

Uns kann man auf allen «Untersätzen» erreichen, sei es per Pedes, Rollerblades, Velo, Töffli, Motorrad, Auto, Oldtimer jeglicher Variationen, SUP, Kanu,

Ruderboot, Schiff, Paraglider, Wasserflugzeug, Heli,.... noch was vergessen?!

Das sagibeiz Frühstück beinhaltet ein Teller mit regionalem Käse, kaltem Fleisch und einem Knusper-Frucht-Müesli. Dazu gibt es feinen Zopf zum selber schneiden, Butter, selbstgemachte Konfi, Honig, Nutella, Marronicrème sowie ein Heissgetränk oder O-Saft und ein Glas Zitronen- oder Ingwerwasser. Die Kosten pro Person betragen CHF 19.50, für Kinder CHF 8.50 (Zopf ect., ohne Käse/Fleisch Teller und Müesli).

Das Frühstück kann mit verschiedenen Spezialitäten wie



Räucherlachs, Eierspeisen oder zusätzlichen Müeslis ergänzt werden. Und selbstverständlich kann mit einem Cüpli auf einen besonders schönen Sonntagmorgen angestossen werden!

Empfehlenswert: Schenken Sie ein sagibeiz Frühstück: Auf unserer Website www.sagibeiz.ch/über uns/Gutscheine können Sie direkt bestellen: Einfach oder Deluxe.



### Neue Gastgeber sennästube

Kodelia Zangerl und Michael Woschitz

Mit dem neuen Jahr begrüssen wir auch ein neues Gastgeberpaar mit neuem Team in der sennästube.

Kordelia Zangerl und Michael Woschitz sind seit Dezember in der sennästube und heissen Sie mit viel Herzblut und österreichischem Schmäh herzlich willkommen. Kordelia hält den Service in Schwung, während Michael für die Küche zuständig ist.

Es gibt weiterhin viele lokale Spezialitäten (natürlich auch mit hauseigenem Käse) und leckere Drinks.

In der sennästube soll man sich gemütlich, unkompliziert, einfach aber stilvoll wohl- und fast ein bis «zu Hause» fühlen. ■







### Chef de Service sagibeiz

Julia Sentelei

Seit Herbst hat Julia Senteler die Leitung des Serviceteams übernommen. Julia ist ausgebildete Köchin und hat sich kontinuierlich weitergebildet. Aufgewachsen in der Bündner Herrschaft kennt sie die Region wie ihre eigene Westentasche. Das perfekte Umfeld für eine Weinliebhaberin!

Sie ist auch verantwortlich für das erweiterte Weinsortiment und berät zusammen mit ihrem Team gerne bezüglich passender Weinauswahl.



### Operative Leitung sagibeiz & lofthotel

Mathias Seiwald

Der ausgebildete Hotelier Mathias Seiwald hat neu die operative Leitung von sagibeiz & lofthotel übernommen.

Er hat bereits in verschiedenen grösseren und kleineren Betrieben im In- und Ausland praktische Erfahrungen sammeln können. Für ihn steht das Wohl von glücklichen, erfreuten und im Optimalfall positiv überraschten Gästen an oberster Stelle, bei gleichzeitig motivierten, engagierten und zufriedenen Mitarbeitern.

Dieter und Esther von Ziegler sind froh um die tatkräftige Unterstützung, mit der die Betriebe kontinuierlich weiter entwickelt werden können.



Spinnereien 5 10/2018



### Gondeli und Fonduestübli

Die neuen Spezialräume der sagibeiz.

Umnutzung ist und bleibt unser Thema: Neu haben wir bei der sagibeiz ein richtiges Seilbahn-Gondeli stehen, das früher mal Richtung Berg schwebte. Nun haben wir es liebevoll aufgefrischt und servieren darin während des Winters für Tête à Têtes oder für Kleingruppen bis 12 Personen unser Gondelimenü (sagibeiz Salat, Fondue, erfrischendes Dessert) oder ein vorab bestelltes Menü. Während des Sommers gibt es dann ein leichtes Sommermenü im exklusiven «Séparée» - Seeund Bergsicht inklusive!

Gleich nebenan hat auch unser sagistübli eine neue gemütlich, heimelige Einrichtung bekommen: Dort gibt es ebenso köstliche, spezielle Fondues zu geniessen.

Ein bisschen Bergfeeling am See oder Seeluft im Bergambiente gewünscht? ■





### Walenseebühne 2018

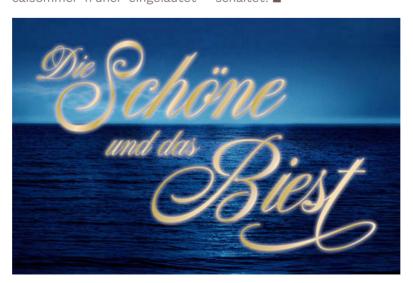
Es ist eine der romantischsten Liebesgeschichten aller Zeiten. DIE SCHÖNE UND DAS BIEST verwandelt Walenstadt kommenden Sommer in eine traumhafte Märchenwelt.

Es ist die Geschichte der mutigen Bella, die nicht nur das Biest verzaubert, sondern gleich dessen ganze charmante Dienerschaft. Gefühlvolle Musik, wirbelnde Tanzszenen und farbenprächtige Kostüme vor traumhafter Kulisse am Walensee machen DIE SCHÖ-NE UND DAS BIEST zu einem unvergesslichen Erlebnis für Jung und Alt. Das Märchen hat definitiv Potential zum Glücklichmachen und verspricht viel Stoff zum Träumen und Lachen. Tauchen Sie ein in die fantasievolle Welt von singenden Cellos und tanzenden Stühlen. Erleben Sie wie die wahre Liebe triumphiert!

DIE SCHÖNE UND DAS BIEST wird auf der Walensee-Bühne in Walenstadt zwischen dem 20. Juni und dem 28. Juli 2018 gespielt – damit wird der Musicalsommer früher eingeläutet

als in den Spielzeiten zuvor. Der Vorverkauf dazu startet am 1. März 2018.

Informieren Sie sich über unsere Kombiangebote, Musical Dinners und Schiffzubringerdienste. Diese werden in Kürze auf unserer Webseite aufgeschaltet.



#### EINFÜHRUNG IN DIE RADIERDRUCKKUNST

Das gegenwärtige Zeitalter erscheint uns als virtuelle Welt. Im Alltag ist das Internet nicht mehr wegzudenken. Hat es Überhand genommen? Bestimmt es unsere Vorstellungswelt, unsere Gedanken? Haben wir durch die Angebotsflut, die sich durch das Internet verteilt, überhaupt noch die Möglichkeit eigene Gedanken zu bilden? Phantasie, eigene Ideen? Gerade noch war sie da; die Idee... und wieder weg. Ein flüchtiger Gedanke konnte sich nicht in einer Idee manifestieren.

Entschleunigung: Nehmen Sie sich Zeit für sich selbst und erlernen Sie fernab des herkömmlichen Alltags die Radierdruckkunst. Zusammen mit Ihren Lieben, Ihrer Familie oder Ihren Mitarbeitern ganz wie es Ihnen gefällt. Eine Auszeit.

Kurs I: Radierung und Prägedruck

Kurs II: Aquatinta und Strichätzung

Für 1 bis 4 Personen Termine nach Absprache Dauer je Kurs ca. 7 h

Kurskosten inkl. Material (Papier und Metallplatten), auf Wunsch Verpflegung während des Kurses

 1 Person
 1200.-/P.

 2 Personen
 600.-/P.

 3 Personen
 400.-/P.

 4 Personen
 300.-/P.

Erstellen Sie Ihre Edition, als ganz persönliches Geschenk oder für Ihre Wände.

Finden Sie wieder zu Ihrer eigenen Ideenwelt und entdecken Sie ihre Phantasie.

Mehr Infos: www.patrickkaufmann.ch ■

# — Was läuft denn so? —

# JANUAR

5

Tanzabend

Freitag

sagisteg

20

Chinoise-Schiff

Walenses

SCHIFFSBETRIES Walensee

27

Après-Ski und Spareribs-Abend

<sup>amstag</sup> sennästuk

# FEBRUAR

14

Valentinstag

Mittwoch sagibe

25

Raclette-Schiff



23

Simon Libsig und die Soundtrekker

<sup>reitag</sup> sagiste

# MÄRZ

2

Konzert BIG BAND & Vocals - Jazz Seminar Dornbirn

<sup>reitag</sup> sagibeiz

4

1. Sonntagsfrühstück

Sonntag sagibe

# APRIL

<u> 1-2</u>

Ostermenü

So/Mo

sagibeiz

8

Morgenyoga und Frühstück

Sonntag

lofthotel

# REPETITIVE ANLÄSSE



Freitag/Samstag stalla offen, ab 17 Uhr



täglich Fonduestübli, abends täglich Gondeli mit Gondelmenü Ab 3. März jeden Sonntag Frühstück am See



### Après Ski in der stalla

Auf Kühle folgen Pisten-Hasen.

Den fleissigen Milchkühen, die im Sommer auf der Alp beste Bergluft und herrliches Alpweidegras geniessen, ist es im Winter zu kalt und zu schneereich auf der Tannenbodenalp. Deshalb dürfen wir die stalla

wieder als tolle Location für gemütlichen Après-Ski und weitere Anlässe nutzen.

#### Öffnungszeiten

Fr & Sa ab 17 Uhr
Anlässe jederzeit auf Anfrage



#### TÄGLICH Genusstouren am See und am Berg

Weitere Infos zu den Anlässen finden Sie auf unseren Webseiten unter «Events» sowie auf der Webseite des Schiffsbetriebs Walensee (www.walenseeschiff.ch) und der Swiss Textile Collection (www.swisstextilecollection.ch).

Falls etwas Spannendes vergessen gegangen sein sollte, ist die Redaktion um Mitteilung dankbar, vor allem auch seitens der Bewohner der alten Spinnerei!

#### KEINEN ANLASS VERPASSEN?

Mit einem LIKE auf Facebook der sagibeiz-, lofthotel-, sennästubeund rössli Zumikon-Seite sind Sie immer auf dem neuesten Stand!



Der Verein industriekultour hat im Oktober zu einer Tagung in die Mühle Tiefenbrunnen eingeladen. Die renovierten Räumlichkeiten des Kornsilos und des Mühleramas bildeten den optimalen Rahmen dafür.

Ziel war der Erfahrungsaustausch mit unseren Nachbarsländern, die bezüglich Industriekultur verbunden mit Tourismus gegenüber Schweiz einen grossen Vorsprung haben.

So präsentierten die beiden Referenten Rainer Klenner, Vorstandsmitglied ERIH (European Route of Industrieal Heritage) und Dr. Hildebrand de Boer, Präsident der Stiftung Holland-Route, Vorstandsmitglied ERIH und Geschäftsführer der Stif-

tung Industriekultur Niederlande konkrete Beispiele aus ihren jeweiligen Ländern und gaben Einblick ins Industriekultur-Marketing. Eindrücklich waren besonders auch die Zahlen zum touristischen Nutzen des gelebten Themas Industriekultur.

Anschliessend diskutierten die beiden Referenten in einer Podiumsdiskussion unter der Leitung von Prof. Dr. Andreas Deuber (HTW Chur, Leiter des Institutes für Tourismus und Freizeit) zusammen mit Hans Estermann (Schweiz Tourismus) und Esther von Ziegler (Initiantin Verein industriekultour) zum Thema «Industriekultour, wo liegt das Potential in der Schweiz?» Einig war man sich über das Potential, jetzt geht es an die Umsetzung. ■



### uptown Mels Es geht vorwärts.

Auf der Baustelle auf dem Areal der alten Textilfabrik Stoffel in Mels schreiten die Bauarbeiten zügig voran. Nach einigen Monaten der Rückbauarbeiten konnte im Juni dieses Jahres mit der eigentlichen Bauphase gestartet werden und der Bau der Tiefgarage ist in vollem Gange. Mit sorgfältig dosierten Sprengungen wurde der Fels zwischen den beiden denkmalgeschützten Gebäuden Weberei und Spinnerei Stück für Stück abgetragen. Von aussen betrachtet bleiben die historischen Gebäude weitgehend unangetastet, doch ihre Innenleben werden mit aufwändigen Eingriffen auf den modernsten

Auch der Verkauf verläuft positiv. Die Tage der offenen Tür

Ausbaustandard gebracht.

werden gut besucht und von der ersten Etappe konnten bereits rund 30% der Wohnungen verkauft werden. Die zweite Etappe, die Öffnerei mit der einmaligen Aussicht über das Dorf Mels, das St.Galler Rheintal und die umliegende Bergwelt, konnte als ganzes Objekt an eine Pensionskasse verkauft werden.

Weitere Informationen unter www.uptownmels.ch.





# IMMOBILIEN ZUM MIETEN ODER KAUFEN

Loftfeeling in Ferienumgebung und einem inspirierenden Umfeld, das ist kurzfristig in Murg möglich. In der alten Spinnerei wurden über 90 Einheiten vermietet und verkauft. Ab und zu gibt es Wechsel, folgendes ist nun frei:

Im «Neubau» (aus den 70er Jahren, umgenutzt 2010/13):

#### Loft D 3.07

Balkon. Es ist ausgestattet mit einem Badezimmer

Die Vorhänge, die Schrankeinbauten und das Büchergestell

Miete CHF 1307/Monat, inkl. NK







Die aktuellen Angebote sind immer unter www.azireal.ch aufgeschaltet. Wer sich genauer informieren oder die Lokalitäten besichtigen möchte, melde sich bei azireal ag unter 081 720 35 20.



### **YSL-Seidenfoulards**

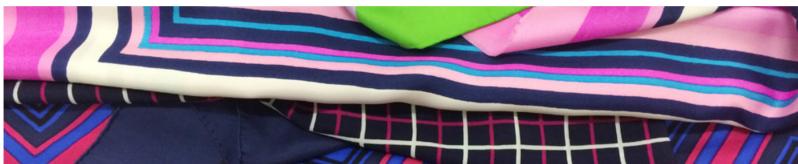
In diesem Jahr feiert der Verein SWISS TEXTILE COLLECTION sein 10-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass gönnt sich der Verein in seinen Schaulager-Räumen in der alten Spinnerei in Murg die ganz besondere Ausstellung mit Foulards von YVES SAINT LAURENT.

Der Verein besitzt 250 Yves Saint Laurent Foulards, die mehrheitlich von der ehemaligen Zürcher Seidenfirma Abraham produziert wurden. Die Foulards dokumentieren eindrücklich die Arbeit von Schweizer Textildesignerinnen und Textildesignern zwischen 1955 und 1990.

Die Ausstellung dauert vom 12. November 2017 bis 25. März 2018, vom 7. April bis 10. Juni 2018 wird es im Zusammenhang mit den Foulards diverse Workshops geben.

Detailinfos wie immer auf www.swisstextilecollection.ch







### Glühweinmartini à la rössli

1 dl Rotwein

2 cl orangelikör

1 halbe Vanilleschote

| Eierlikör

Den Eierlikör in eine Sahnespritze geben und mit ca ¼ Rahm auffüllen.

Den Glühwein heiss machen und den Eierlikör einfach oben drauf spritzen.

Als Apéro- oder Dessert-Drink geeignet.



#### **IMPRESSUM**

**Herausgeber** azinova group AG, 8877 Murg, www.azinova.ch

#### Kreation und Grafik

agentour AG, 8877 Murg www.agentour.ch

**Redaktion** agentour AG

**Fotos** agentour AG Peter Fuchs

Aktuelle Auflage 2000

Erscheint alle drei Monate in den Betrieben der azinova group AG und deren Partner

### **FOLLOW US**





