

POLITALK

Gefährliche Risiken und Nebenwirkungen



Die Prämiientlastungsinitiative mag auf den ersten Blick verlockend erscheinen, jedoch täuscht ihr Schein. Sie bietet eine kurzfristige Lösung für ein komplexes Problem und vernachlässigt dabei die langfristigen Auswirkungen auf unser Gesundheitssystem. Es ist wichtig, zu erkennen, dass oberflächliche Entlastungen allein nicht ausreichen, um die strukturellen Herausforderungen in unserem Gesundheitssystem zu bewältigen. Diese Initiative verspricht zwar, die Krankenkassenprämien zu senken, jedoch ist fraglich, ob dies langfristig nachhaltig ist. Es besteht die Gefahr, dass kurzfristige Entlastungen zu einem späteren Zeitpunkt durch höhere Kosten kompensiert werden müssen. Die Motivation für kostenbewusstes Verhalten entfällt. Schlimmer noch: Kantone, die ihre Gesundheitskosten im Griff haben, werden bestraft. Sie müssen die Bundesbeiträge quersubventionieren und diese fließen dann vor allem in Kantone mit höheren Kosten. Jeder Sparanreiz wird zunichtegemacht. Die Gesundheitskosten geraten ausser Kontrolle. Anstatt populistischen Lösungen zu folgen, sollten wir uns für umfassende Reformen einsetzen, die eine langfristige Stabilität und Effizienz gewährleisten. Wir brauchen eine ganzheitliche Herangehensweise, welche die Ursachen für die steigenden Gesundheitskosten adressiert und innovative Lösungen fördert. Das bedeutet, die Effizienz im Gesundheitswesen zu verbessern und die Digitalisierung voranzutreiben. Statt uns von kurzfristigen Versprechen blenden zu lassen, sollten wir für eine Politik stimmen, die langfristige Perspektiven verfolgt und die Zukunftsfähigkeit unseres Gesundheitssystems sicherstellt.» Deshalb legen auch Sie am 9. Juni 2024 ein NEIN in die Urne.

Daniel Michel,
Präsident Jungfreisinnige
Wil und Umgebung

Projekte werden präsentiert

Wil Auf der oberen Weierweise soll ein neuer Stadtpark entstehen. Die Stadt Wil hat dafür von vier Planungsteams ein Nutzungs- und Gestaltungskonzept erarbeiten lassen. Das Siegerprojekt und die anderen drei Entwürfe werden vom 16. bis 25. Mai 2024 der Öffentlichkeit präsentiert. Die Vernissage findet am Donnerstag, 16. Mai, um 18 Uhr in der Aula Lindenhof statt. Die Planungsteams hatten laut der Stadt Wil die Aufgabe, einen funktional und stadträumlich sinnvollen, gestalterisch hochwertigen und identitätsbildenden Entwurf für einen neuen Stadtpark Obere Weierweise zu entwickeln. *pd/le*



Hans Mäder, Stiftungsratspräsident, Angelina und Marcel Kampe und Nancy Flury, Geschäftsführerin Stiftung Hof zu Wil (v.l.) bei der Vorstellung.

Neue Pächter sind gefunden

Seit gestern ist klar, wer in Zukunft das Restaurant Hof zu Wil in der Altstadt führen wird

Anfang Oktober 2024 wird das Restaurant Hof zu Wil wiedereröffnet. Den Betrieb übernehmen Marcel und Angelina Kampe. Auch die Pestsäle können dann wieder für Anlässe gemietet werden. Die dritte Bauetappe der Sanierung des Hofes zu Wil ist damit aber noch nicht abgeschlossen.

Wil Im Rahmen einer Ausschreibung suchte die Stiftung Hof zu Wil im vergangenen Jahr nach neuen Gastgebern für das Restaurant Hof zu Wil. Marcel und Angelina Kampe überzeugten das Beurteilungsgremium, wie es in einer Mitteilung der Stadt heisst, mit ihrer Erfahrung und dem frischen Konzept. Beide sind ausgebildete Profis aus der Gastronomie und verfügen über langjährige Erfahrung aus verschiedenen Betrieben. Marcel Kampe, auf Sylt aufgewachsen, entdeckte seine Leidenschaft für die Gastronomie bereits in jungen Jahren. Er absolvierte

seine Ausbildung in einem namhaften Hotel auf der beliebten Ferieninsel. Auf verschiedenen Stationen erweiterte er sein berufliches Know-how und blieb der Liebe wegen in der Schweiz. In St.Gallen lernte er die aus Bronschhofen stammende Angelina Kampe kennen, die ihre Ausbildung ebenfalls in einem Hotel absolviert hatte. Zusammen verfügen die beiden über 33 Jahre Berufserfahrung. Marcel Kampe waltet derzeit als Standortleiter für das «perron f» in Wil, besser bekannt als «Focacceria». Auf deren Homepage lässt sich Kampe mit folgenden Worten zitieren: «Ich liebe nicht nur die Gastronomie, sondern ich lebe sie auch.»

Das künftige Angebot im Hof Das gastronomische Angebot soll laut den neuen Betreibern ein breites Publikum ansprechen und für Genuss sorgen. Die Speisen werden, wie es in der Mitteilung weiter heisst, mit Sorgfalt und Liebe zum

Detail zubereitet. Die Zutaten werden aus der Region bezogen und zu saisonalen Gerichten verarbeitet. Auch für den Eventbereich werden vielfältige Verpflegungsmöglichkeiten angeboten, egal ob für Hochzeiten oder Geburtstage. Das Küchenteam wird sich mit viel Herzblut um die Wünsche der Gäste kümmern. Die beliebten Säle wie der Gewölbekeller oder der Fürstensaal können auch ab Oktober 2024 wieder für Anlässe gemietet werden. Dank der neuen Produktionsküche ist das Team zudem in der Lage, den Ansprüchen grösserer Gruppen gerecht zu werden. Reservationsanfragen nehmen die neuen Betreiber ab 1. Juni entgegen. Dazu wird ein Kontaktformular auf der Webseite www.hofzuwil.ch angeschaltet.

Bauarbeiten dauern noch an Mit der Wiedereröffnung des Restaurants im Oktober 2024 sind die Bauarbeiten im Hof zu Wil aber noch nicht abgeschlossen. Es handelt sich

dabei um eine Zwischenetappe der mehrmonatigen Umbauphase. Die Arbeiten in den oberen Stockwerken und in den diversen Aussenbereichen dauern noch bis Ende 2025. Die Vorbereitungen für die museale Inszenierung «Hofwelten» laufen derzeit intensiv. Auch das Konzept für den Herbergsbetrieb im «Roten Gatter» wird in den kommenden Monaten weiter ausgearbeitet. Derzeit werden das neue Treppenhaus im Haus Toggenburg und die neue Produktionsküche fertiggestellt. Die Stiftung Hof zu Wil freut sich, wie es in der Mitteilung heisst, ein hochmotiviertes Team für den Restaurantbetrieb gewonnen zu haben und heisst Angelina und Marcel Kampe herzlich im Hof willkommen. *pd/le*

IHRE MEINUNG IST GEFRAGT

■ Freuen Sie sich auf die Wiedereröffnung des Restaurants Hof zu Wil? Melden Sie sich bei uns: redaktion@wiler-nachrichten.ch.

Neue Orgel erklingt im Herbst erstmals

In der Wallfahrtskirche Maria Dreibrunden in Bronschhofen ist die alte Orgel abgebaut – so geht es weiter

Maria Dreibrunden soll eine neue Orgel erhalten – eine, die des festlichen Innenraums der viel besuchten Wallfahrtskirche würdig ist. Inzwischen ist die alte Orgel abgebaut. Sie wird für die Zeit der Bauarbeiten durch eine mobile Truhenoriel behelfsweise ersetzt. Am Sonntag, 8. September, wird die neue Orgel dann erstmals erklingen.

Bronschhofen Derweil laufen die Arbeiten an der neuen Orgel auf Hochtouren. Der Orgelbau in der Werkstatt wird laut den Verantwortlichen noch bis Juni 2024 andauern. Im Anschluss daran erfolgen der Transport des neuen Instruments nach Dreibrunden und die Montage in der Wallfahrtskirche. Wenn alles weiterhin rund läuft, wird Maria Dreibrunden im September 2024 auch in klanglicher Hinsicht jenen Reichtum erhalten, der dem Sakralbau angemessen ist. Der 8. Septem-



Die alte Orgel wurde in den letzten Wochen zurückgebaut.

ber ist der Tag der Einweihung der St. Anna-Kirche in Jerusalem. An diesem Ort stand nach der Überlieferung das Haus, in dem Anna ihre

Tochter Maria geboren hatte. Daher wird der Geburtstag von Maria, der Mutter Christi, in der Christenheit am 8. September gefeiert, in Maria

Dreibrunden traditionellerweise mit dem sogenannten Marienlob. Die neue Orgel wird also am Geburtstag der Patronin von Dreibrunden eingeweiht. Damit darf Maria in diesem Jahr ein Geburtstagsgeschenk überreicht werden. Auch wenn man gewöhnlich bei Geschenken nicht danach fragt, was sie gekostet haben, erinnert die Kommission «Orgel Maria Dreibrunden» gerne daran, dass das erklärte Spendenziel in der Höhe von 550'000 Franken dank beispielloser Unterstützung bereits Ende 2023 erreicht werden konnte, während die verbleibenden 160'000 Franken von der katholischen Kirchengemeinde als spätere Eigentümerin übernommen werden. Dank dieser Sicherung der nötigen 710'000 Franken stand der plangemässen Projektrealisierung nichts mehr im Wege. Am Sonntag, 8. September, werden Interessierte in der Wallfahrtskirche Maria Dreibrunden herzlich willkommen geheissen. *pd/le*