

Die Chance, schnell schmerzfrei zu werden



Körper, Geist und Seele positiv fördern, ist für Thai Vo von grosser Wichtigkeit. (bb)

BÜLACH. Vor kurzem hat Thai Vo seine Gesundheitspraxis an der Lindenhofstrasse 1 eröffnet. Der diplomierte Masseur erzielt mit seiner vietnamesischen, ganzheitlichen Behandlungsmethode grosse Erfolge. Mehrjährige Arbeitserfahrung und Wissen über westliche und asiatische Gesundheits-

lehren machen Thai Vo zum erfolgreichen Fachmann. Bereits im Kanton Thurgau ist er für seine ungewöhnliche und schmerzfreiende Behandlungsmethode bekannt. Nun kommen auch Klienten aus dem Zürcher Unterland in den Genuss dieser altbewährten Heilkunst. Im Angebot stehen die individuelle Beratung der Klienten, die

Anamnese und eine gekonnte Behandlung auf westlicher und vietnamesischer Art (beinhaltet Akupressur, Sportmassage, Klopftechnik und weitere). Nach einigen Sitzungen sind die meisten Klienten beschwerdefrei und selbst von langjährigen, hartnäckigen Schmerzen erlöst. «Ich behandle den Menschen immer ganzheitlich, beziehe Körper, Geist und Seele gleichermassen ein. Wenn beispielsweise Blockaden gelöst werden, erfährt der Klient eine sofortige Linderung seiner Schmerzen», erklärt Vo. Mit der richtigen Atemtechnik erreicht der Mensch die vitale Genesung und Beibehaltung der Gesundheit. Das bewusste Atmen fordert Entspannung des Körpers, somit fällt dann das Loslassen der Last leichter. Durch die Behandlungsart erreicht der erfahrene Masseur die nötigen Schwingungen und Energie, um den Problemen seiner Klienten auf den Grund zu gehen. Thai Vo offeriert beim ersten Besuch zu günstigen Konditionen eine Probebehandlung. Die Behandlungen in der Gesundheitspraxis von Thai Vo sind von verschiedenen Krankenkassen anerkannt. Öffnungszeiten nach Vereinbarung. (bb)

Infos und Anmeldung:
Telefon 078 973 61 55 oder 052 720 46 38
www.gesund-werden.ch

Ex-Skistar Maria Walliser an Fleischli-Informationsanlass

NIEDERGLATT. Maria Walliser, eine der ehemals erfolgreichsten Schweizer Skirennfahrerin, präsidiert als betroffene Mutter die Stiftung Folsäure Offensive Schweiz (SFOS). Diese macht sich stark für die vermehrte Anreicherung von Lebensmittelrohstoffen mit Vitamin B9 bzw. Folsäure.

Folsäuremangel ist die Ursache von Neuralrohrdefekten bei Neugeborenen und damit von schwerwiegenden lebenslangen Behinderungen. Darum wird Frauen mit Kinderwunsch empfohlen, bereits vor einer Schwangerschaft präventiv Folsäure einzunehmen. Bei Erwachsenen trägt Vitamin B9 unter anderem dazu bei, das Risiko einer Herz-Kreislauf-Erkrankung zu reduzieren. Vitamin B9 ist zwar als Folat in vielen Lebensmitteln enthalten. Aber Lage-

rung und Weiterverarbeitung zerstören das wertvolle Vitamin weitgehend. Das Resultat: Folsäuremangel ist eine weit verbreitete Mangelerscheinung auch in der Schweiz. Synthetische Folsäure ist im Gegensatz zu Folat stabil und wird zu praktisch 100 Prozent aufgenommen. Bereits ist deshalb in über 70 Ländern die Anreicherung von Getreideprodukten mit Folsäure gesetzlich vorgeschrieben. Als erste gewerbliche Bäckerei ergänzt die Bäckerei-Conditorei Fleischli ihr Mehl in Zusammenarbeit mit der bekannten Lindmühle Birnenstorf mit Vitamin B9 an. Fleischli-Geschäftsführer Konrad Pfister: «Wir haben uns zu diesem Schritt entschieden, weil wir unsere Philosophie «gesunder Genuss» zugunsten unserer Kunden und vor allem zugunsten jener Kinder umsetzen wollen, die noch nicht geboren sind.»

Im Rahmen eines öffentlichen und kostenlosen Abendanlasses informiert SFOS-Geschäftsführer Erich Meyer, weshalb die Anreicherung von Mehl mit Folsäure ein wichtiger Gesundheitsbeitrag ist. Anschliessend diskutiert Moderatorin Lucia M. Eppmann-Hess mit Maria Walliser, Erich Meyer und René Fleischli über das Pro und Kontra. Im Anschluss daran sind die Gäste zu einem Apéro mit Diskussionsmöglichkeit eingeladen. Der Informationsabend findet am Dienstag, 20. Mai, 19.30 bis 20.30 Uhr, Bäckerei-Conditorei Fleischli, Bahnhofstrasse 1, 8172 Niederglatt, statt. Anmelden kann man sich bis am 17. Mai in jeder Fleischli-Filiale oder per Mail an fleischli@baeckerei-fleischli.ch (pd)

Infos und Anmeldung:
fleischli@baeckerei-fleischli.ch
www.baeckerei-fleischli.ch

Blue by Maggie's Boutique jubiliert



Nicole Lieb sucht mit viel Know-how und Fingerspitzengefühl die trendigsten Modelle der einzelnen Kollektionen aus. (pd)

BÜLACH. Blue by Maggie's Boutique, an der Marktgasse 8, feiert das 20-Jahr-Jubiläum, lädt zum Anstossen ein und gewährt in der Jubiläumswoche vom 12. bis 17. Mai 10 Prozent Rabatt auf das gesamte Sommersortiment.

Seit 20 Jahren ist Blue by Maggie's Boutique aus der Bülacher Altstadt nicht mehr wegzudenken. Von Maggie Lieb gegründet, war die heutige Inhaberin Nicole Lieb bereits vor 20 Jahren als Geschäftsführerin im Geschäft ihrer Mutter tätig, seit dem Jahr 2003 als Inhaberin. Der engagierten Boutique-Besitzerin

stehen verschiedene Teilzeitangestellte zur Seite. «Mode in all ihren Facetten hat mich schon immer fasziniert, ich freue mich sehr auf die kommenden 20 Jahre mit all ihren Herausforderungen», hält Nicole Lieb fest. Die gediegene Boutique mit dem ganz eigenen Charme bietet Smart-casual-Mode in einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis in den Grössen 34 bis 42 an für die moderne, trendige Frau. Bekannte Labels wie Closed, Marc O'Polo, Drykorn, Odd Molly und weitere sind Garanten für qualitativ hochwertige Mode mit vielen interessanten Details. Die neue Frühlings-Sommermode

verheisst viele interessante Perspektiven, ist vielseitig und lässt sich immer wieder anders kombinieren. «Ich lege Wert darauf, auch immer mal wieder neue, trendige Labels zu finden, um meinen Kundinnen ein «Aha-Erlebnis» zu verschaffen», erklärt Nicole Lieb. Blue by Maggie's Boutique ist stark in der Auswahl von Foulards in vielen Farben und Designs. Als spezieller Eye-Catcher wird Nicole Lieb auf den Herbst eine kleine, aber erlesene Schmuckkollektion, Colliers und Armschmuck anbieten. (bb)

Infos: Telefon 044 861 01 41
Mail: maggies.boutique@solnet.ch

Tipps:

Tag der offenen Tür

BÜLACH. Das Sechtbach-Huus, Stiftung Wohnraum für jüngere Behinderte, an der Gartematt 11, lädt am Samstag, 17. Mai, von 11 bis 17 Uhr zum Tag der offenen Tür ein. Die Besucher dürfen das sanierte Haus besichtigen. Um 13.30 Uhr steht die Gast-Institution «Dialog Ethik» mit dem Referat «Patientenverfügung» auf dem Programm. Interessierte dürfen sich an einem Rollstuhlparcours versuchen, ein attraktives Kinderprogramm bietet sich für die jüngsten Gäste, aber auch für Grosse an. Eine feine Festwirtschaft darf natürlich auch nicht fehlen.

Infos: Telefon 043 411 43 43
www.sechtbach-huus.ch

Sammeltage für die Entsorgung von Elektronikschrott

REGENSDORF. Wohin mit dem alten Fernseher, dem ausgedienten Staubsauger und all dem Elektronikschrott, der in Privathaushalten anfällt?

Die Immark AG in Regensdorf, marktführend in Recycling und Entsorgung von Elektronikschrott, will Prozesse optimieren und Synergien nutzen. Sie überlässt die bisherigen samstäglichen Sammeltage für Private der Bruno Röllin AG. Dank der Sammelstellenkooperation mit der Bruno Röllin AG wird die Dienstleistungspalette für Private deutlich verbessert. Ab dem 7. Juni kann nämlich jeden Samstag von 8 bis 16 Uhr die alten Haushalt- und Büroelektronikgeräte kostenlos abgegeben werden. Die Kosten für die Entsorgung wurden in Form der vorgezogenen Recyclinggebühr bereits bei Kauf entrichtet. Die Bruno Röllin AG deckt in ihrer Sammelstelle weitere praktische Bedürfnisse ab, die jedem Haushalt von grossem Nutzen sind. In der Sammelstelle werden auch Papier, Kar-



Kostenlose Entsorgung von Elektronikschrott durch Bruno Röllin AG. (pd)

ton, Altmetalle, Getränkedosen, PET-Flaschen und Altkleider gratis übernommen. Natürlich besteht ebenso die Möglichkeit, Sperrgut (Möbel, Kehrlicht usw.) praktisch und einfach mit dem Personenwagen oder Lieferwagen kostenpflichtig anzuliefern. Beide Firmen nutzen damit Synergien und stärken ihre Kernkompetenzen: die Röllin AG als regionales Entsorgungscenter und die Immark als europaweit modernstes Verarbeitungszentrum für Elektronikschrott. Unverändert bleibt die Annahme von Elektronikschrott aus privater Hand am Standort der Immark AG in Liestal. Dort amtiert die Immark AG als offizielle Sammelstelle der Gemeinde. (pd)

Infos:
Telefon 058 360 75 75 (Immark AG Regensdorf)
Telefon 044 870 69 69 (Bruno Röllin AG)



Petra Schneider und Peter Schneider präsentieren viel Schönes und auch Raritäten in ihrem Geschäft. (bb)

Fantasievolle, schöne Geschenke für jeden Anlass

BÜLACH. Mit der kürzlich erfolgten Eröffnung von Petra's Ideen-Boutique, an der Bahnhofstrasse 6, hat sich für Inhaberin Petra Schneider ein langgehegter Traum erfüllt. Geschenkideen sind für jedes Budget erhältlich.

Petra Schneider bringt für ihre neue berufliche Herausforderung jahrelange fundierte Verkaufserfahrung und viel Sinn für Spezielles, Dekoratives mit. Das grosszügige, helle und freundliche Verkaufsgeschäft an bester Passantenlage bietet den idealen Rahmen für das ausgesuchte, schöne Angebot der Ideen-Boutique. Die Inhaberin freut sich, offizielle Vertretung der Glasi Hergiswil zu sein, hochwertige, in liebevoller Handarbeit geschaffene Glasprodukte anbieten zu dürfen. «Aus dem umfangreichen Katalog kann ich jedes gewünschte Glasprodukt in Hergiswil bestellen», hält Petra Schneider fest. Ganz besondere Eyecatcher sind einzigartige Skulpturen, Schalen und Vasen aus Vietnam, die in aufwendigem Verfahren hergestellt werden. Jederzeit findet der Kunde bei

Petra's Ideen-Boutique lebenswürdige Kleinigkeiten, Präsente für jeden Anlass in ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis. Neben Engeln, Buddhas in verschiedenen Varianten sind auch schöne Kerzen, Servietten und vieles mehr zu finden. Mit grosser Kreativität und künstlerischem Flair stellt Petra Schneider gewisse Geschenkangebote selber zusammen. «Das ganze Sortiment wird laufend erweitert, natürlich auch der Jahreszeit angepasst», fügt Petra Schneider an. – Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag 9 bis 12 Uhr, 15 bis 18.30 Uhr, Samstag 9 bis 16 Uhr. Im Untergeschoss der Boutique wird unter Leitung von Peter Schneider eine Galerie eingerichtet. Auf rund 70 Quadratmetern erhalten Künstler, vorwiegend aus dem Zürcher Unterland, Gelegenheit, ihre Kunstwerke einem breiten Publikum zu präsentieren. Interessierte Kunstschaffende dürfen sich melden: info@petras-ideen-boutique.ch, Stichwort «Vernissage». (bb)

Infos: Telefon 044 500 92 94
www.petras-ideen-boutique.ch

Vortrag: Olivenblatt-Extrakt – Blätter vom Lebensbaum

BACHENBÜLACH. Monika & Angelo's Wohlfühlloase lädt am Mittwoch, 21. Mai, um 19.30 Uhr ins Restaurant Rose in Bachenbülach ein zum öffentlichen Vortrag: «Der Olivenbaum – Lebensbaum – speziell über die Blätter mit der Substanz Oleuropein».

Der Olivenbaum ist der älteste Baum der Erde. Sein Öl gehört zum gesündesten, was der Mensch einnehmen kann. Olivenbäume sind unglaublich resistent, wachsen auf kargen Böden, werden verpflanzt und gedeihen immer wieder. Der Olivenbaum enthält in den Früchten, in der Rinde und vor allem in den Blättern die Substanz Oleuropein. Diese Substanz ist verantwortlich für die grosse Widerstandsfähigkeit und das lange Leben des Olivenbaums. Durch das synergetische Zu-

sammenspiel der komplexen Inhaltsstoffe in den Olivenblättern findet das Olivenblatt-Extrakt in der Naturheilkunde-Praxis ein breites Anwendungsspektrum. Auf Einladung von Monika & Angelo's Wohlfühlloase, an der Brämenstallstrasse 6 in Bachenbülch, referiert Erica Bänziger, dipl. Ernährungs- und Gesundheitsberaterin und Kochbuchautorin, über ihre jahrelangen Erfahrungen in ihrer Gesundheitspraxis mit dem Olivenblatt-Extrakt. Die Fachfrau erläutert auch, warum es sich lohnt, mit Olivenöl zu kochen, und warum täglich ein Gläschen (50 ml) Olivenblatt-Extrakt zu trinken, für alle eine Wohltat ist. Eine Anmeldung ist erforderlich. (bb)

Infos und Anmeldung: Telefon 043 444 00 84
Mail: peier-wellness@bluewin.ch
www.peier-wellness.ch