



Dominik Feier, SLB-Kundenberater und Markus Balsiger, Geschäftsführer Emmenpark AG

Verurzelt im Buechibärg und in der Region

DER GASTRONOM MARKUS BALSIGER SETZT IN SEINEN BANKGESCHÄFTEN AUF DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DER SPAR- UND LEIHKASSE BUCHEGGBERG

Die persönliche Betreuung der Kundschaft ist der wesentliche Bestandteil der Geschäftsphilosophie der Spar- und Leihkasse Bucheggberg. Die seit 1850 im Buechibärg verwurzelte SLB bietet ihren Privat- und Geschäftskunden attraktive Finanzierungs- und Hypothekarprodukte, persönliche Anlageberatung und Vorsorgeleistungen sowie eine effiziente Abwicklung aller Bankgeschäfte an. Durch das traditionelle Wertebewusstsein, die schlanke Organisation sowie die Nähe zu Markt und Kunden ist die SLB ein attraktiver und verlässlicher Partner weit über die Region hinaus. Als Geschäftsführer der Emmenpark AG – Betreiberin des Bucheggberger Event-Gasthofs Tschoppach's, der neu eröffneten 1881 Kantine im Uferpark Attisholz, sowie den Eventlokalen Maxililian in Solothurn und Sagi Oberwil – legt Markus Balsiger Wert auf einen vertrauensvollen Austausch mit seiner Bank.



SLB SPAR- UND LEIHKASSE BUCHEGGBERG AG

Hauptsitz Lütterswil
Hauptstrasse 69, Lütterswil
Geschäftsstelle Messen
Hauptstrasse 27, Messen
www.slb.ch

Die Geschäftsleitung der SLB (von links): Daniel Sommer, Thomas Vogt (Vorsitzender der Geschäftsleitung) und Rudolf Zürcher

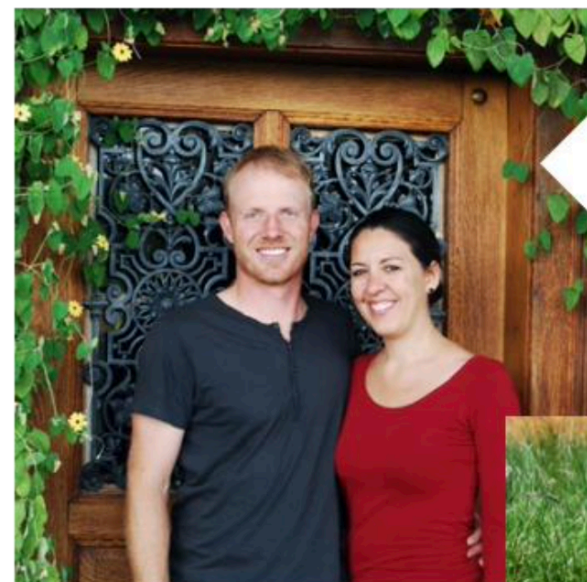


Claudia Zimmermann führt gemeinsam mit Ihrem Mann Matthias den Biohof und ist eine der Protagonistinnen im Film «Fairtraders» von Nino Jacusso

Konsequenz in Bio

Claudia und Matthias Zimmermann bewirtschaften ihren Biohof mit 4en Richtlinien, hochwertige und gesunde Lebensmittel zu produzieren und dabei grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und den schonenden Umgang mit der Natur zu legen. In ihrem Bioladen verkaufen sie Bioprodukte vom eigenen Hof und von Produzenten aus dem Buechibärg. Das saisonale, frische Angebot lässt keine Wünsche offen und das Hofkafi lädt zur angenehmen Entschleunigung bei Kafi und Kuchen oder Bier und Plättli ein.

Im Bioladen wird Bio-Fleisch vom hofeigenen Freiland Schwein und Bio Weide-Rind angeboten



FREIHEIT BEGINNT IN HESSIGKOFEN

Bei Fritz und Walter Arni dreht sich seit 1982 alles um Harley-Davidson Motorräder und über all die Jahre haben sich die Firmengründer der F. & W. Arni AG und ihre Crew weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen geschaffen. Die Neugier und Kreativität der Firmengründer treibt die Arni Crew unter der Leitung von Christian Ulmann und Hansueli Bachmann auch heute noch an. Mit Ideenreichtum und kompromisslosen Qualitätsanforderungen erfüllen sie Biker-Wünsche und bringen die legendären Maschinen in schönster Form auf Touren.



Hauptstrasse 18, Hessigkofen
www.arni-harley.ch



Ein Team von 18 Personen sorgt mit viel Einsatz und hohem Qualitätsanspruch dafür, dass Kundenwünsche in Erfüllung gehen



Dorf 1. Küttigkofen
www.biohof-kuettigkofen.ch



TYPISCH BUECHIBÄRG



FREUDE AM FLEISCH

NICHTS GEGEN VEGETARIER. ABER SO EIN RICHTIG SCHÖNES, AM KNOCHEN GEREIFTES STÜCK FLEISCH MACHT DAS ESSEN ERST RICHTIG ZUM FEST.

Wenn waren Sie zum letzten Mal in Tschoppach im «Tschoppach's»? Länger her? Dann ist es diesen Sommer höchste Zeit, wieder einmal in diesem Traditionshaus einzukehren. Gastronomisch gibt's Neues und Überraschendes zu entdecken und dies nicht nur beim «Dry Aged Beef» aus dem Reifeschrank. Auch ein Swiss Prime Flanksteak vom Grill, tranchiert und mit Whisky mariniert oder die gegrillten Spare Ribs an einer Honig-Knoblauchmarinade sind echte Freudenspender. Erst recht, wenn sie mit Würzigem aus dem Saucenhorn auf den Tisch kommen, mit Chimichurri-, Bergfeuer- oder Jack Daniels BBQ-Sauce. Wer den kulinarischen Höhepunkt verlängern und gerne auch die süffige Seite des Abends ohne Wenn und Aber geniessen will, dem sei das Package «Dine & Sleep» mit dem Dreigänger Abendessen, Übernachtung und Frühstück empfohlen.

tscHEPPACH'S

Mühledorfstrasse 27, Tschoppach
www.tschoppachs.ch

Hier ist man Gast, hier will man sein: Im weiss aufgedeckten «Stübli» isst man unter sich



Für Fleischfreunde: Sie können die schönsten und besten Stücke im Reifeschrank selbst auswählen