

Inhaltsverzeichnis

Veranstaltungen	4/6
Aktuell	3-15
Fahrzeugnews	10
Fahrzeugmarkt	11
Thal	16-19
Gäu	19-23
Untergäu	23-24
Stellen	25-26
Immobilien	27-29
Kino	30
Denksport	31

Gottesdienste

Evangelisch-reformierte Gottesdienste

Untergäu	
Wangen	Donnerstag, 11. Oktober 10.15 Uhr, Seniorenandacht im Alters- und Pflegeheim Brunnenmatt 14 Uhr, Stricknachmittag, Kirchgemeindefest
Freitag, 12. Oktober	Kein Jugendtreff
Sonntag, 14. Oktober	10 Uhr, Gottesdienst mit Pfr. Matthias Baumann, Kindertrüff
Hägendorf	Donnerstag, 11. Oktober 8.30 Uhr, Runder Tisch, Pfarrhaus 12 Uhr, Ökumenischer Seniorennachmittag mit Mittagessen, Unterhaltung, Ehrungen, ref. Kirchgemeindehaus
Sonntag, 14. Oktober	10 Uhr, Gottesdienst in WANGEN mit Pfr. Matthias Baumann, Kindertrüff
Egerkingen	
Freitag, 12. Oktober	10.00 Uhr Gottesdienst im Alterszentrum Sunnepar.
Sonntag, 14. Oktober	10.00 Uhr Familiengottesdienst mit Pfr. M. Göbel.
Oensingen-Kestenholz	
Sonntag 14. Oktober	10.00 Uhr Gottesdienst mit Pfarrerin Yvonne Gütiger
Dienstag, 16. Oktober	9.00 Uhr Offenes Tanzen im KGH ref-oensingen.ch // ref-kestenholz.ch
Balsthal	
Donnerstag, 11. Oktober	19.00 Uhr: Frauenverein Strick- und Bastelabend; Kontakt Nelly Gschwend, Tel. 062 391 44 42
Sonntag, 14. Oktober	9.30 Uhr: Gottesdienst mit Pfarrer Edi Bolliger, anschl. Kirchenkaffee
Dienstag, 16. Oktober	9.00 Uhr: Frauengebet im ref. Kirchgemeindehaus, Kontakt Sonja Reber, Tel. 062 391 12 44
Welschenrohr	
Mittwoch, 17. Oktober	9.00-10.30 Uhr, Wort Gottes live mit Pfarrer Edi Bolliger im Cheminée- und Bastelraum des ref. Kirchgemeindehauses. Wir erschliessen Wege zu Gottes belebendem Wort. Ein abenteuerlicher Prozess. Ausser Gwunder sind keine Voraussetzungen erforderlich. Tel. 032 639 12 82
KEIN SONNTAG ohne GOTTESDIENST	



Heizöl-Barometer der Region

Preis per 100 Liter

Preise vom	25.9.18	02.10.18	09.10.18
801-1 499 Lt.	120.00	123.40	126.50
1 500-2 199 Lt.	114.60	118.00	121.10
2 200-2 999 Lt.	112.50	115.90	118.90
3 000-4 499 Lt.	108.70	112.10	115.10
4 500-5 999 Lt.	107.60	111.00	114.10
6 000-8 999 Lt.	107.00	110.50	113.50
9 000-13 000 Lt.	105.80	109.20	112.20

Quelle: Brennstoffhändler der Region.
Die aktuellen Preise erhalten Sie bei Ihrem Brennstoffhändler.

Im Trauerfall an Ihrer Seite.
Wilma Lauber
Ganzheitliche Bestatterin
 4702 Oensingen / 4713 Matzendorf
079 487 76 25
 www.bestattungen-wilmalauber.ch
Jedes Leben ist individuell. So sollte auch der Letzte Weg sein.

Bestattungsdienst Balsthal und Umgebung
 Josef & Brigitte Zuber
 Rainweg 8, 4710 Balsthal
Samuel Zimmerli, Tel. 079 657 34 51
 SVB Mitglieder mit eidg. Fachausweisen
 Bedienung und Beratung Tag & Nacht/Sterbevorsorge
062 398 62 62
 www.zuber-bestattungen.ch

offiz. Bestattungsdienst
 Thal-Gäu seit 1977
Bestattungen Wagner
 4622 Egerkingen
062 398 12 33 079 343 23 93

24h-Service für
Leidzirkulare und Danksagungen
 auch an Wochenenden und Feiertagen
Telefon 032 639 55 00
 Grico-Druck AG | 4716 Welschenrohr | info@gricodruck.ch

Home Instead
 Seniorenbetreuung
Zuhause umsorgt
 Wir sind für Sie da. Damit es Ihnen zuhause an nichts fehlt.
 Ab 2 bis 24 Stunden am Tag.
 Krankenkassen anerkannt
 Tel: 032 511 11 88
 www.homeinstead.ch

Notfalldienste

Polizei	117
Sanitätsnotruf	144
Feuerwehr / Ölwehr	118
Rega	1414
Ärztlicher Notfalldienst	Immer zuerst Hausarzt anrufen, sonst 0848 112 112
Zahnärztlicher Notfalldienst	Immer zuerst Hauszahnarzt anrufen 0848 004 500
Hebammen-Notfalldienst	Mittelland 079 344 73 03
Apotheken	
Balsthal, Jura-Apotheke	062 391 31 73
Montag-Freitag	08.00-18.30 Uhr
Samstag	08.00-16.00 Uhr
(auch ausserhalb der Öffnungszeiten)	
Oensingen, Zentrum Mühlefeld	062 396 16 16
Montag-Freitag	08.00-19.00 Uhr
Samstag	08.00-17.00 Uhr
Sonn-, Feiertage	11.00-12.00 Uhr
Spital	
LANGENTHAL	062 916 31 31
OLTEN	062 311 41 11
SOLOTHURN	032 627 31 21
Inva Mobil	
Fahrdienst für Behinderte/Betagte	062 391 37 87
Fahrdienst Rotes Kreuz	
Balsthal	079 962 02 04
Kestenholz-Wolfwil-Fulenbach	079 332 87 29
Suchtprobleme	
Suchthilfe Ost, Salzhüslweg 4, Olten	062 206 15 35
Gratisnummer	0800 06 15 35
Tierärztlicher Notfalldienst	
24 Stunden bedient	062 213 82 82
oder	062 398 00 00

Impressum

Anzeiger Thal Gäu Olten
 Auflage: 49 193 Exemplare
 WEMF-beglaubigt 2017
 Erscheint wöchentlich, jeweils am Donnerstag

Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden:
 Aedermannsdorf, Balsthal, Boningen, Egerkingen, Fulenbach, Gänsbrunnen, Gunzgen, Hägendorf, Härkingen, Herbetswil, Holderbank, Kappel, Kestenholz, Laupersdorf, Matzendorf, Mümliswil-Ramiswil, Neuendorf, Niederbuchsiten, Oensingen, Oberbuchsiten, Rickenbach, Seehof, Wangen bei Olten, Welschenrohr, Wolfwil

Nicht amtlich:
 Aarburg, Langenbruck/Bärenwil, Niederbipp, Oberbipp, Wolfisberg, Olten, Trimbach, Hauenstein-lfenthal, Wisen SO, Winznau, Starrkirch-Wil

Jahresabonnement Fr. 130.- (inkl. MwSt.)
 Mittelland Zeitungsdruck AG
 Versandlogistik, 5001 Aarau
 Telefon 058 200 42 88,
versandlogistik@azprint.ch

Inserate
 Anzeiger Thal Gäu Olten Telefon 062 387 80 00
 Bahnhofstrasse 6, Pf 148 Telefax 062 387 80 05
 4622 Egerkingen info@AnzeigerTGO.ch
 Unsere Büroöffnungszeiten lauten wie folgt:
 Mo.-Fr. 8.00-12.00 / 13.30-17.00 Uhr

Annahmeschluss
 Montag, 17.00 Uhr, bei den Ortsverkäufern/-innen.
 Dienstag, 12.00 Uhr, bei Anzeiger Thal Gäu Olten, in Egerkingen.

Internet: www.AnzeigerTGO.ch
Geschäftsführung, Verlag: Genossenschaft Anzeiger Thal Gäu Olten, Jörg Kilchenmann, Bahnhofstrasse 6, 4622 Egerkingen
admin@AnzeigerTGO.ch
Redaktionelle Verantwortung: chillimedia GmbH, Frohburgstrasse 4, 4600 Olten, Telefon 062 207 00 40
redaktion@AnzeigerTGO.ch

Druck: Mittelland Zeitungsdruck AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau

Sämtliche in dieser Zeitung veröffentlichten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert oder in irgendeiner Form verwendet werden. Insbesondere die Einspeisung auf Online-Dienste und die Bearbeitung hierfür ist untersagt. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

Anzeiger

Thal Gäu Olten

Das Anzeiger-Vereinssponsoring

Die Genossenschaft Anzeiger Thal Gäu Olten sponsert Veranstaltungen und Projekte von Dorf-Vereinen aus dem Anzeiger-Verteilgebiet.

Das bieten wir Ihnen an:

- Die Höhe des Sponsorenbeitrags beträgt bis CHF 500.-, je nach Bedeutung des Anlasses (Gemeinde-, Bezirks- oder überregionale Veranstaltung), einmal pro Kalenderjahr.
- Sie erhalten 20% Rabatt auf alle Ihre Inserate

Im Gegenzug bieten Sie uns:

- Sie platzieren unsere ANZEIGER-Bandenwerbung gut sichtbar an Ihrem Anlass und publizieren Ihre Inserate im Anzeiger Thal Gäu Olten.

Und so gehen Sie vor:

Reichen Sie uns Ihr Gesuch mit kurzem Veranstaltungsbeschreibung, Angaben zum Verein und Koordinaten der verantwortlichen Person, 4 Wochen vor dem Anlass schriftlich an folgende Adresse ein:

Genossenschaft Anzeiger Thal Gäu Olten
Jörg Kilchenmann, Postfach 148
Bahnhofstrasse 6, 4622 Egerkingen
E-Mail: admin@AnzeigerTGO.ch

Das Gesuchformular finden Sie auf unserer Webseite unter www.AnzeigerTGO.ch (Vereinssponsoring)

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG

Das heutige Rezept: Gefüllte Auberginen

für 4 Personen

200 g	Rindshackfleisch
6 EL	Sonnenblumenöl
2	Zwiebeln, fein geschnitten
60 g	Tomatenpüree
1 l	Bouillon
250 g	Tomaten
1	Bund Peterli
1/2	Bund Dill
1 TL	Paprika, edelsüss
4	Auberginen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g	Reis, gekocht
1,5 dl	Bouillon

Zubereitung
 Hackfleisch in 1 EL heissem Öl anbraten, Zwiebeln und Tomatenpüree beigegeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und alles ca. 40 Min. köcheln. Fleisch muss weich und Flüssigkeit fast vollständig eingekocht sein. Inzwischen Wasser aufkochen, Tomaten oben kreuzweise leicht einschneiden. Tomaten kurz ins kochende Wasser tauchen, herausnehmen, eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten würfeln und mit Peterli, Dill und Paprika zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rund um die Auberginen in regelmässigen Abständen mit dem Sparschäler Längsstreifen wegschälen. Oben entlang der Mitte die Auberginen längs einmal einschneiden. Fruchtfleisch beim Einschnitt mit einem Teelöffel sorgfältig herausnehmen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Restliches Öl erhitzen, Auberginen darin rundherum goldgelb braten. In feuerfeste Form legen, Auberginen innen salzen. Hackfleisch mit Reis mischen und in Auberginen füllen, Bouillon dazu giessen. Im Ofen 35-40 Min. backen.

Weitere Rezepte finden Sie auf <http://www.volg.ch/rezepte/>

Zubereitung ca. 1 Std. + 40 Min. backen

frisch und freundlich Volg
www.volg.ch