



Kantonsmarketing Glarus

Clippings Januar 2014

Glarnerland®

Inhaltsverzeichnis 18.02.2014

Avenue ID: 433
Ausschnitte: 98
Folgeseiten: 103

		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Bau und Umwelt			
10.01.2014	SRF 1 / Schweiz aktuell Trotz des milden Januars ist der Klöntalersee zugefroren	Keine Angabe	1
10.01.2014	srf.ch / SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online Erinnerungen ans Eisschneiden am Glarner Klöntalersee	Keine Angabe	2
30.01.2014	RTS Un La rubrique: L'autre côté de la Sarine	Keine Angabe	3
Self-initiated coverage			
Tourismus			
06.01.2014	glarus24.ch / Glarus 24 Die Erfolgsgeschichte setzt sich fort	Keine Angabe	12
06.01.2014	myswitzerland.com / Schweiz Tourismus DE Industriespionage im Glarnerland	Keine Angabe	15
08.01.2014	Radio Central Klöntalersee	Keine Angabe	16
09.01.2014	Fridolin Fortsetzung der Erfolgsgeschichte	30'984	17
09.01.2014	TeleZüri Trotz der hohen Temperaturen kann auf dem Klöntalersee Schlittschuh gelauf ...	Keine Angabe	18
10.01.2014	Höfner Volksblatt Klöntalersee ist freigegeben	Keine Angabe	28
10.01.2014	March-Anzeiger Klöntalersee ist freigegeben	6'741	30
10.01.2014	Zürisee / Nachrichten 06.55 Klöntalersee kann begangen werden	Keine Angabe	32
12.01.2014	Zentralschweiz am Sonntag Industriespionage im Glarnerland	88'654	33
13.01.2014	Die Südostschweiz / Ausgabe Glarus «Industriespionage» geht weiter	7'451	34
13.01.2014	myswitzerland.com / Schweiz Tourismus DE Im Stundentakt ins Schlittschuhparadies	Keine Angabe	35
14.01.2014	freizeit.ch / Freizeit.ch Industriespionage im Glarnerland	Keine Angabe	36
15.01.2014	migrosmagazin.ch / Migros Magazin Online Endlich wieder Seegrörni – im Klöntal	Keine Angabe	38
16.01.2014	Fridolin Geführte Rundgänge durch 11 Fabriken	30'984	39

		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Tourismus			
28.01.2014	myswitzerland.com / Schweiz Tourismus DE Industriespionage	Keine Angabe	40
28.01.2014	myswitzerland.com / Suisse Tourisme Industriespionage	Keine Angabe	41
Self-initiated coverage			
Klausenrennen			
01.01.2014	Klassik Motorrad Klausen-Legenden	Keine Angabe	43
16.01.2014	Vectura ERINNERUNGEN VON MORGEN	14'368	50
Non-initiated coverage			
Volkswirtschaft und Inneres			
01.01.2014	Forum Pfarrblatt der kath. Kirche im Kanton Zürich Mehr oder weniger christliche Unternehmen	187'143	61
01.01.2014	SkyNews.ch Heli-Hoffnung für Mollis	6'825	65
07.01.2014	Höfner Volksblatt Fitness mit Kunst und «Golf im Kino»	4'888	69
09.01.2014	BLICK online Sandro musste draussen bleiben ... weil er behindert ist	Keine Angabe	71
10.01.2014	20 Minuten Zürich Wer nicht arbeiten will, erhält keine Sozialhilfe	189'063	72
21.01.2014	alimentaonline.ch / Alimenta Fachzeitschrift Lebensmittelwirtschaft Generationenwechsel bei der GESKA AG	Keine Angabe	73
21.01.2014	awp Finanznachrichten Schabziger-Hersteller GESKA ernennt neuen CEO - Erfolgreiche Nachfolgere ...	Keine Angabe	74
21.01.2014	awp Informations financières Le producteur de Schabziger Geska nomme un nouvelle directrice générale	Keine Angabe	75
21.01.2014	bauernzeitung.ch / BauernZeitung Online Schabziger-Herstellerin Geska mit neuer Führung	Keine Angabe	76
21.01.2014	persoenlich.com / Persönlich Online Familiärer Generationenwechsel	Keine Angabe	78
21.01.2014	schweizerbauer.ch / Schweizer Bauer Online Schabziger-Herstellerin Geska bleibt in Familienhand	Keine Angabe	80
21.01.2014	SDA / Schweizerische Depeschenagentur Schabziger-Herstellerin Geska mit neuer Führung	Keine Angabe	81
23.01.2014	postmedien.ch / «POST» Medien Noch fehlt für den Ausbau der Eternit das Bauland	Keine Angabe	82
23.01.2014	srf.ch / SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online Noch fehlt für den Ausbau der Eternit das Bauland	Keine Angabe	83
23.01.2014	werbewoche.ch / werbewoche Aus Südostschweiz Medien wird Somedia	Keine Angabe	85
24.01.2014	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Neues Kapitel beginnt	8'133	87
27.01.2014	Tages-Anzeiger / Aus & Weiterbildung Hüterin eines wertvollen Erbes	173'877	89
27.01.2014	Tages-Anzeiger / Aus & Weiterbildung SARAH TRÜMPY	173'877	93

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Volkswirtschaft und Inneres			
31.01.2014	Helico Revue Rollout des Prototyps P1 "marengo swisshelicopter" SKYe SH09 vom 28.11.2 ...	9'210	94
Non-initiated coverage			
Bildung und Kultur			
05.01.2014	SonntagsBlick Magazin Partykeller mit grosser Geschichte	224'260	101
07.01.2014	Radio SRF 2 KULTUR / Kultur Kompakt Abend Dauer: 00:12:59 Coninx-Stiftung - Stiftungsrat tritt zurück	Keine Angabe	102
07.01.2014	srf.ch Stiftungsrat der Sammlung Coninx wirft das Handtuch	Keine Angabe	103
07.01.2014	tagesanzeiger.ch / Tages Anzeiger Online Spektakulärer Rücktritt	Keine Angabe	104
23.01.2014	Aargauer Zeitung / Gesamt Regio Im Zickzack zur geradlinigen Kunst	80'756	107
Non-initiated coverage			
Tourismus			
01.01.2014	Die Region / Ferien- und Freizeitmagazin Das Welterbe wird immer mehr zu einem Begriff	30'000	109
01.01.2014	Transhelvetica Matterhorn am Walensee	14'000	111
09.01.2014	Schweizer Familie SONNIGER SCHLITTELSPASS	192'853	114
09.01.2014	Tages-Anzeiger Schlittschuhlaufen möglich.	188'602	117
14.01.2014	Zürisee / Regionalnachrichten 11.25 Klöntalersee gesperrt	Keine Angabe	118
21.01.2014	baublatt.ch / Baublatt Online Zumthors Musikhôtel Braunwald: Land in Sicht	Keine Angabe	119
22.01.2014	My Zytig «Durch das Carven hat der Ski einen Aufschwung erlebt»	64'250	121
26.01.2014	NZZ am Sonntag / Stil Urnerboden im Glarnerland	132'551	126
30.01.2014	Glückspost Harmonie zwischen Mensch, Tier und Natur	163'238	128
31.01.2014	La Quotidiana Geoparc Sardona discuta davart siu avegnir	4'154	131
Non-initiated coverage			
Regionalprodukte			
01.01.2014	Active Live 550 Jahre Schabziger - Geschichte und Rezepte	34'000	133
01.01.2014	bilanz.ch / Bilanz Online Spezialitäten: Schweizer Trouvaillen	Keine Angabe	136
30.01.2014	agirinfo.com / Agence d'information agricole romande Nouvelle AOP: le fromage d'alpage glaronais „Glarner Alpkäse“	Keine Angabe	141
30.01.2014	agirinfo.com / Agence d'information agricole romande Nouvelle inscription au registre des AOP	Keine Angabe	143
30.01.2014	agriculture.ch / Agriculture Suisse Nouvelle inscription au registre des AOP	Keine Angabe	144

	Auflage	Seite
Non-initiated coverage		
Regionalprodukte		
30.01.2014	agrigate.ch / Agrigate erfolgreicher bauern Glarner Alpkäse erhält AOP-Kennzeichnung	Keine Angabe 145
30.01.2014	agrigate.ch / Agrigate succès pour la ferme Nouvelle inscription au registre des AOP	Keine Angabe 146
30.01.2014	alimentaonline.ch / Alimenta Fachzeitschrift Lebensmittelwirtschaft Glarner Alpkäse darf geschützt werden	Keine Angabe 147
30.01.2014	ATS / Agence Télégraphique Suisse La dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégée	Keine Angabe 148
30.01.2014	awp Finanznachrichten CH/Markenschutz: Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 149
30.01.2014	awp Informations financières CH/Appellation d'origine: la dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégé ...	Keine Angabe 150
30.01.2014	baizer.ch / Wirteverband Basel-Stadt Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 151
30.01.2014	bauernzeitung.ch / BauernZeitung Online Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 152
30.01.2014	foodaktuell.ch / foodaktuell KURZNEWS 30. Januar 2014	Keine Angabe 153
30.01.2014	google.ch / Google-News Schweiz Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 158
30.01.2014	happytimes.ch / Happy Times Online Glarner Alpkäse ist geschützt: Alpkäse kann ins Register der geschützten ...	Keine Angabe 159
30.01.2014	htr.ch / Hotel u. Tourismus Revue Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 161
30.01.2014	landwirtschaft.ch / Schweizer Landwirtschaft Der Glarner Alpkäse ist neu ein AOP-Produkt. (Glarona)	Keine Angabe 162
30.01.2014	lid.ch / Landwirtschaftlicher Informationsdienst Glarner Alpkäse erhält AOP-Kennzeichnung	Keine Angabe 163
30.01.2014	Radio SRF 1 / Regionaljournal Ostschweiz / Regjournal Ostschweiz 12.03 "Glarner Alpkäse" ist ein geschützter Name, teilt das Bundesamt für Land ...	Keine Angabe 164
30.01.2014	romandie.com / Romandie Le Glarner Alpkäse est protégé	Keine Angabe 165
30.01.2014	schweizerbauer.ch / Schweizer Bauer Online Auch Glarner Alpkäse geschützt	Keine Angabe 166
30.01.2014	SDA / Schweizerische Depeschenagentur Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 168
30.01.2014	srf.ch / SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 169
30.01.2014	twitter.com / Twitter News & Medien Der Glarner Alpkäse ist neu geschützt. #Alpkäse #GlarnerAlpkäse... fb.me ...	Keine Angabe 170
30.01.2014	ufarevue.ch/deu / Ufa Revue Online de Glarner Alpkäse ist geschützt	Keine Angabe 171
30.01.2014	ufarevue.ch/fra / UFA Revue Online fr Le Glarner Alpkäse est protégé	Keine Angabe 173
31.01.2014	20 Minuten Zürich Alpkäse geschützt	188'614 175

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Regionalprodukte			
31.01.2014	24 Heures Lausanne Nouvelle AOP	32'577	176
31.01.2014	Basler Zeitung So ein Käse aberauch	59'124	177
31.01.2014	Bündner Tagblatt «Glarner Alpkäse» geschützt	8'140	178
31.01.2014	foodle.ch / Foodle Neues AOP-Produkt: Glarner Alpkäse	Keine Angabe	179
31.01.2014	sbv-usp.ch / Schweizerischer Bauernverband SBV Home Services Agro-News	Keine Angabe	180
31.01.2014	Walliser Bote Glarner Alpkäse ist geschützt	21'989	181
Non-initiated coverage			
Gemeinden			
04.01.2014	Neue Zürcher Zeitung Der Fusionsdrang ist stark, stösst aber auch an Grenzen	119'537	182
04.01.2014	SRF 1 / Tagesschau Mittag Trend zu Gemeindefusionen	Keine Angabe	183
04.01.2014	srf.ch / SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online 56 Schweizer Gemeinden verschwinden von der Landkarte	Keine Angabe	184
26.01.2014	Il Caffè della domenica La febbre da 'fusione' ha contagiato la Svizzera, rimasti 2.352 Comuni	56'545	186
28.01.2014	Zeit-Fragen Es bleibt dabei: Kleine Gemeinden sind in jeder Beziehung am günstigsten ...	4'000	189
29.01.2014	zeit-fragen.ch / Zeit-Fragen Online Es bleibt dabei: Kleine Gemeinden sind in jeder Beziehung am günstigsten ...	Keine Angabe	193
Non-initiated coverage			
Klausenrennen			
21.01.2014	Neue Urner Zeitung Das OK des Klausenrennens wird kritisiert	4'065	198
23.01.2014	Neue Urner Zeitung Klausen: Regierung nennt Fehler	4'065	199
25.01.2014	Urner Wochenblatt Verkehrsregime am Klausenrennen war rechtens	9'703	201

Datum: 10.01.2014

Sendung: Schweiz aktuell



SRF 1 TV

SRF 1
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 19:00
Dauer: 00:03:17
Grösse: 64.4 MB

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157

self initiated

Radio/TV-Hinweis

Trotz des milden Januars ist der Klöntalersee zugefroren

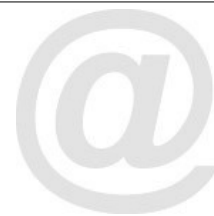
Denn den ganzen Winter erreicht kein Sonnenstrahl den Klöntalersee. Zum ersten Mal seit sieben Jahren aber kann man auch darauf Schlittschulaufen. Reportage mit Ausführungen von Hans Feldmann, pensionierter Wirt Glarus: Früher sägte man Eisblöcke aus dem See

Hauptabnehmerin der Eisblöcke war die Brauerei Wädenswil.

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



Erinnerungen ans Eisschneiden am Glarner Klöntalersee

Heute, 17:50 Uhr, aktualisiert um 19:51 Uhr

Zur Zeit ist der Klöntalersee vollständig vereist. Das weckt Erinnerungen an vergangene Zeiten, als die dicke Eisschicht für Glarner Bauern eine willkommene Nebenbeschäftigung ermöglicht hat: Das Eisschneiden.



Erinnerungen ans Eisschneiden

3:16 min, aus Schweiz aktuell
vom 10.1.2014

Die Bauern schnitten mächtige Eisblöcke aus dem See, transportierten sie mit Ross und Wagen ins Tal und verkauften sie an Brauereien und Restaurants. Ein pensionierter Glarner Wirt erinnert sich an diese Zeiten - im Beitrag der Sendung «Schweiz aktuell».

chak/mata

Datum: 30.01.2014

Sendung: Couleurs locales



RTS Un

RTS Radio Télévision Suisse
1211 Genève 8
058 236 36 36
www.rts.ch/tv/

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Französisch
Sendezeit: 18:59
Dauer: 00:02:25
Grösse: 47.4 MB

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157

non initiated

Radio/TV-Hinweis

La rubrique: L'autre côté de la Sarine

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons. Il y a soixante ans, le lac de Klöntal était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

Hans Feldmann, restaurateur retraité de Glaris, raconte.

Reportage de la télévision alémanique, adapté Par Pascal Bourquin

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

[Twitter](#) 0 [g+](#) 0 [Partager](#) 10 [Partager](#)



00:09 / 02:25 [Partager](#) [Audio](#) [Fullscreen](#) [HQ](#)
[+](#) [Acheter](#) [Partager](#) **176 vues**

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

Tweeter 0

g+1 0

Partager 10

Partager



la
RUBRIQUE
L'autre côté de la Sarine

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

[Tweeter](#) 0 [g+](#) 0 [Partager](#) 10 [+](#) Partager



**COULEURS
LOCALES** UN GLAÇON À LA PLACE DU FRIGO

00:31 / 02:25

Acheter Partager 176 vues

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

Tweeter 0

+1 0

Partager 10

+ Partager



COULEURS
LOCALES

Klöntal (GL)

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

Tweeter 0

8+1 0

Partager 10

Partager



un

COULEURS
LOCALES

UN GLAÇON À LA PLACE DU FRIGO

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

[Twitter](#) 0 [g+](#) 0 [Partager](#) 10 [Partager](#)



COULEURS
LOCALES

UN GLAÇON À LA PLACE DU FRIGO

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

Tweeter 0

g+ 0

Partager 10

+ Partager



COULEURS
LOCALES

UN GLAÇON À LA PLACE DU FRIGO

30 janvier 2014

La ville de Glaris était connue pour ses glaçons

Il y a soixante ans, son lac était utilisé pour le commerce de la glace en hiver.

[Twitter](#) 0 [g+1](#) 0 [Partager](#) 10 [+](#) Partager



**COULEURS
LOCALES**

Sujet : SRF (Schweiz Aktuell), P. Bourquin

lokale informationen

Aktuell

ganzer Kanton

Gemeinden

Kultur

Politik

Sport

Unfälle / Verbrechen

Wirtschaft

Irland-Blog

spezial

Neues aus Berlin

Vereinsporträt

Alt Glarus virtuell

Ausland-Glarner

Innovativ

Leserbriefe

Fotogalerien

Interview

Kolumne

Game-Tip

Archiv

service

Bulletins

Amtsblatt

Veranstaltungen

Kurse

Vereine

Kontakt

Werbung/Inserate

mein.glarus24.ch

Login / Registrieren

ganzer Kanton - Montag, 6. Januar 2014 17:08

Wir

Die Erfolgsgeschichte setzt sich fort

Von: pd.

Nach der erfolgreichen Lancierung im vergangenen Sommer setzt das Glarnerland die «Industriespionage» im Winter fort. Vom 13. Januar bis 2. März 2014 stehen 36 Betriebsbesichtigungen bei elf Glarner Fabriken auf Programm. Neu dabei sind die Daniel Jenny & Co. in Haslen, die Glarner Feingebäck AG in Engi und die Netstal-Maschinen AG in Näfels.

f Teilen



Die Mitlödi Textildruck AG ist eines von elf Unternehmen, die ihre Türen ab 13. Januar 2014 für die «Industriespionage» öffnen. (Bild: zvg)

Der Erfolg im Sommer 2013 hat gezeigt, dass sich im Glarnerland Tourismus und Industrie auf einzigartige Weise miteinander verknüpfen lassen. Ursprünglich als Teil eines schlechteschlechte Wetterprogramm konzipiert, verzeichnete das Angebot trotz eines sonnenverwöhntem Sommer einen Ansturm von 350 Besucherinnen und Besuchern bei 23 durchgeführten Fabrikbesichtigungen in zehn Betrieben. «Der Erfolg im vergangenen Sommer ist mehr als Grund genug für eine Fortsetzung dieser Zusammenarbeit zwischen dem Glarner Tourismus und den Glarner Unternehmen», freut sich Marieke van Ommeren. Sie leitet das



Produktmanagement Glarnerland bei der Churer Agentur pluswert gmbh. U «Bei einigen Betrieben ist nach der Besichtigung natürlich auch gleich Shop Fabrikladen angesagt.» Die Fortsetzung der Zusammenarbeit zwischen Wirt und Tourismus steht für die Pragmatik im kompakten Freizeit- und Wirtschaftsraum Glarnerland.

Geführte Rundgänge durch elf Fabriken

Die 36 neuen Fabrikbesichtigungen finden bei elf Glarner Unternehmen statt. Das Programm startet am 13. Januar 2014 in der Brauerei Adler in Schwanden, v 27. März 2014 auch die letzte Besichtigung der Winterserie stattfindet. Dazwischen öffnen weitere spannende Brands, wie die weltweit einzige Schabzigerfabrik GESKA AG, die Traditionsmöbelfabrik horgenglarus, die in jüngster Zeit durch die Kollektion «Mitlödi by Pfister» bekannt gewordene M Textildruck AG oder die Eternit (Schweiz) AG, ihre Türen für das Publikum. im Winter dabei ist zum Beispiel die Daniel Jenny & Co. in Haslen, wo auf hochmodernen Maschinen Gewebe entsteht. Neu im Boot der «Industriespi ist auch die Glarner Feingebäck AG in Engi. Sie beliefert verschiedene Fluggesellschaften mit süßen Köstlichkeiten Auch die Netstal-Maschinen A Näfels lässt sich neu ausspionieren. Das Unternehmen ist international beka seine Hochleistungs- und Hochpräzisions-Spritzgiesstechnik. Mit Swiss Mo Händ Bägs, der Papierfabrik Netstal sowie Kessler-Swiss Ski und Snowboard stehen zudem echte Geheimtipps auf dem Programm, welche die Vielfältigk Glarnerlands auszeichnen.

Links:

Glarner Industrieweg: Entlang des Glarner Industriewegs entdecken Interessierte riesige Fabrikareale, alte Bäckereien, in der noch Glarner Pasteten von Hand hergestellt werden, Berg, in dem früher Schiefer abgebaut wurde und eine Fabrik, in der ein Italiener seit über Jahren an den Webmaschinen arbeitet. Der Weg führt von Linthal bis Ziegelbrücke und v bis Schwanden. An der Strecke liegen rund 80 ausgewählte Industrieobjekte.

www.glarner-industrieweg.ch

[<- Zurück zu: ganzer Kanton](#)

Schwert, Näfels, werden
traditionsgemäss
Dreikönigskuchen
zugunsten einer Institution
versteigert.

[\[mehr\]](#)

[AGB](#) · [Impressum](#) · [Werbung](#) © 2013 by glarus24.ch



Industriespionage im Glarnerland Glarnerland

Nach der erfolgreichen Lancierung im vergangenen Sommer setzt das Glarnerland die «Industriespionage» diesen Winter fort. Vom 13. Januar bis zum 27. März 2014 stehen 36 geführte Betriebsbesichtigungen bei elf Glarner Fabriken auf dem Programm.



Das Programm startet am 13. Januar 2014 in der Brauerei Adler in Schwanden. Weitere spannende Brands, wie die weltweit einzige Schabzigerfabrik GESKA AG, die Traditionsmöbelfabrik horgenglarus, die in jüngster Zeit durch die Kollektion «Mittlödi by Pfister» bekannt gewordene Mittlödi Textildruck AG oder die Eternit (Schweiz) AG, öffnen ihre Türen für das Publikum.

Neu dabei ist zum Beispiel die Daniel Jenny & Co in Haslen, wo auf hochmodernen Maschinen Gewebe entsteht, die Netstal-Maschinen AG, sowie die Glarner Feingebäck AG in Engi. Sie beliefert verschiedene Fluggesellschaften mit süssen Köstlichkeiten. Mit Swiss Mountain Händ Bägs, der Papierfabrik Netstal sowie Kessler-Swiss Ski und Snowboards stehen zudem echte Geheimtipps auf dem Programm, welche die Vielfältigkeit des Glarnerlands auszeichnen.

Wetterprognose heute



4°
starker Regen

Mittwoch



5°

Donnerstag



6°

Detaillierte Prognose

Inhalte teilen



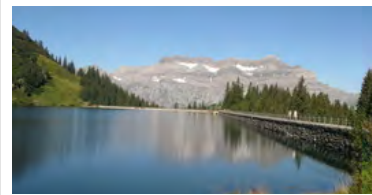
Informationen

Mehr Informationen:
www.glarus.ch

Nützlich?

Diesen Artikel kommentieren

Erlebnisse



Bergseen
Milchspülersee (2197 m.ü.M)
Glarnerland

Als Magazin anzeigen

1/3

Kontakt

Touristinfo Glarnerland
Raststätte A3
8867 Niederurnen
Tel. +41 (0)55 610 21 25
info@glarnerland.ch
www.glarnerland.ch

Lokale Informationen

Über Glarnerland
Wetter
Broschürenbestellung
Karte online kaufen

Veranstaltungen

Alle Veranstaltungen

Unterkunft

Hotel buchen
Ferienwohnungen in Glarnerland
Ferien auf dem Bauernhof in Glarnerland
[Gruppenhäuser groups.ch](http://Gruppenhäuser.groups.ch)

Öffentlicher Transport

SBB Fahrplan
Autovermietung

Touristische Infrastruktur

Touren mit GPS Koordinaten



Bericht über die Seegfröni im Klöntal
08.01.2014



Thomas Hefti in den Ständerat

www.thomashefti.ch



«Ich wähle Thomas Hefti, weil ich ihn als lösungsorientierten Schaffer kennengelernt habe.»

Pia Lüttschg, Kauffrau

Nationalturnverband
St. Gallen/Appenzell/Glarus:

Gruss und Willkomm den Nationalturnern

Am Sonntag, dem 12. Januar, wird im Restaurant Rössli in Benken an der 80. Generalversammlung des Nationalturnverbandes St. Gallen/Appenzell/Glarus über das vergangene Verbandsjahr Rechenschaft abgelegt.

Der Verbandsvorstand mit Präsident Hans Ackermann an der Spitze heisst sämtliche Ehrenmitglieder, ehemalige Nationalturner und Ringer sowie aktive Nationalturner, Gönner und Gäste recht herzlich willkommen. Am Vormittag tagt die Versammlung der Vereinigung «Ehemaliger Nationalturner und Ringer», gleichzeitig wird der Technische Leiter David Fäh aus Maseltrangen die TK-Sitzung mit den Riegenleitern aus dem Verbandsgebiet abhalten. Erfreulicherweise kommt mit Hundwil seit Jahren wieder eine Riege aus dem aus Nationalturnersicht brachliegenden Appenzellerland hinzu.

Der Höhepunkt der Versammlung stellt wie jedes Jahr die Ehrung der sieben Jahresmeister in den verschiedenen Kategorien dar. Sie werden für ihre grossen Leistungen im vergangenen Jahr geehrt. ●

Remo Büchler

Lassen Sie Ihre nächste Zigarette in der Packung!



EDUARD-AEBERHARDT-STIFTUNG
ZUR FÖRDERUNG DER GESUNDHEIT

Industriespionage im Glarnerland:

Fortsetzung der Erfolgsgeschichte

Nach der erfolgreichen Lancierung im vergangenen Sommer setzt das Glarnerland die «Industriespionage» im Winter fort. Vom Montag, 13. Januar, bis am Donnerstag, 27. März, stehen 36 Betriebsbesichtigungen bei elf Glarner Fabriken auf dem Programm. Neu dabei sind die Daniel Jenny & Co. in Haslen, die Glarner Feingebäck AG in Engi und die Netstal-Maschinen AG in Näfels.



Öffnet als eines von elf Unternehmen ab Montag, 13. Januar, für die «Industriespionage» ihre Türen: Die Mitlödi Textildruck AG. (Foto: zvg)

Der Erfolg im Sommer 2013 hat gezeigt, dass sich Tourismus und Industrie im Glarnerland auf einzigartige Weise miteinander verknüpfen lassen. Ursprünglich als Schlechtwetterprogramm konzipiert, verzeichnete die Industriespionage trotz sonnenverwöhntem Sommer einen Ansturm von 350 Besucherinnen und Besuchern bei 23 durchgeführten Fabrikbesichtigungen in zehn Betrieben. «Der Erfolg im vergangenen Sommer ist mehr als Grund genug für eine Fortsetzung dieser Zusammenarbeit zwischen dem Glarner Tourismus und den Glarner Unternehmen», freut sich Marieke van Ommeren. Sie leitet das Produktmanagement Glarnerland bei der Churer Agentur pluswert gmbh. «Bei einigen Betrieben ist nach der Besichtigung natürlich auch gleich Shopping im Fabrikladen angesagt.» Die Fortsetzung der Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Tourismus steht für die Pragmatik im kompakten Freizeit- und Wirtschaftsraum Glarnerland.

Die 36 neuen Fabrikbesichtigungen finden bei elf Glarner Unternehmen statt. Das Programm startet am Montag, 13. Januar, in der Brauerei Adler in Schwanden, wo am Donnerstag, 27. März, auch die letzte Besichtigung der Winterserie stattfindet. Dazwischen öffnen weitere spannende Brands, wie die weltweit einzige Schabzigerfabrik GESKA AG, die Traditionsmöbelfabrik horgenglarus, die in jüngster Zeit durch die Kollektion «Mitlödi by Pfister» bekannt gewordene Mitlödi Textildruck AG oder die Eternit (Schweiz) AG, ihre Türen für das Publikum. Neu im Winter dabei ist zum Beispiel die Daniel Jenny & Co. in Haslen, wo auf hochmodernen Maschinen Gewebe entsteht. Neu im Boot der «Industriespionage» ist auch die Glarner Feingebäck AG in Engi. Sie beliefert verschiedene Fluggesellschaften mit süssen Köstlichkeiten. Auch die Netstal-Maschinen AG in Näfels lässt sich neu «auspionieren». Das Unternehmen ist international bekannt für seine Hochleistungs- und Hochpräzisions-Spritzgiesstechnik. Mit Swiss Mountain Händ Bägs, der Papierfabrik Netstal sowie Kessler-Swiss Ski und -Snowboards stehen zudem echte Geheimtipps auf dem Programm, welche die Vielfältigkeit des Glarnerlands auszeichnen. ● Produktmanagement Glarnerland

Weitere Informationen unter www.glarnerland.ch.

Kraftwerke Linth-Limmern AG:

Höhere Produktion - Jahresgewinn unverändert

Die Kraftwerke Linth-Limmern AG (KLL) wies im Geschäftsjahr 2012/13 einen gegenüber dem Vorjahr unveränderten Gewinn von 5.264 Mio. Franken aus. Die Energieerzeugung konnte um 28,2% auf 695 Mio. kWh (Vorjahr 542 Mio. kWh) gesteigert werden.

Der Verwaltungsrat der KLL genehmigte am 6. Januar 2014 die Jahresrechnung 2012/13 des 56. Geschäftsjahres der KLL (1. Oktober 2012 bis 30. September 2013) unter Vorbehalt der Zustimmung der Generalversammlung vom 27. März 2014. Der genehmigte Jahresgewinn von 5.264 Mio. Fr. wird verwendet für die Dividende in der Höhe des Vorjahres von 5 Mio. Fr. sowie für die Einlage in die gesetzliche Reserve. Die Höhe der Dividende – durchschnittliche Rendite der 10-jährigen Bundesobligationen während des Geschäftsjahres plus 1,5% – wie auch die Reserveeinlage sind durch die Statuten vorgegeben.

Die Jahreskosten zu Lasten der Partner stiegen moderat an. Dieser Anstieg stammt massgeblich von höheren Wasserrechtsabgaben infolge der gestiegenen Energieproduktion

und höheren Obligationen- und Darlehenszinsen. Dies aufgrund der Aufnahme einer zusätzlichen Obligationsanleihe von 160 Mio. Fr. zu 3% mit einer Laufzeit von 35 Jahren. Dagegen fielen die Aufwendungen für Pumpenergie tiefer aus, da infolge der planmässig erfolgten Absenkung des Limmernsees weniger gepumpt wurde als im Vorjahr. Von den im Berichtsjahr getätigten Investitionen in Sachanlagen in der Höhe von 296.3 Mio. Fr. floss der überwiegende Teil (286 Mio. Fr.) wiederum in den Bau des Pumpspeichers Limmern (Projekt Linth 2015). Die höhere Jahresproduktion von total 695 Mio. kWh (Vorjahr 542 Mio. kWh) hatte zur Folge, dass trotz gestiegener Jahreskosten der Preis der abgegebenen Energie auf 10,27 Rp./kWh sank (Vorjahr 12,88 Rp./kWh). ●

pd.

bis 8. Februar 2014
**yellow
weeks**

Das gelbe Punkte-Vergnügen!

4 gelbe Wochen lang
TIEFgefrorene Preise

Vorhänge
10% auf alle Stoffe und Fenstertechnik
5% auf alle Näharbeiten
Mehr als 2'000 m Vorhangstoff
ab CHF 5.-/m

Bettwaren
Bereits ab CHF 58.-/Garnitur
Alle Grössen erhältlich!
(auch Spezialmasse)
auf mehr als 2'000 Bettwäschegarnituren
50%

Betten/Matratzen
Bis 8. Februar für jeden Bettinhalt
1 Fixleintuch in Topqualität gratis
sowie
Lieferung und Entsorgung gratis
10% auf alle Matratzen und Bettinhalte
bis 50% auf Ausstellungsmodelle

... RIESEN-AUSWAHL!
10-50% auf alle Frottierwaren, Badeshop,
Tisch- und Haushaltswäsche!

... SUPER AKTIONEN!
10-50% auf alle Lagerartikel
Duvets, Kissen und
vieles mehr...!

... FACHBERATUNG!
10% auf das gesamte Sortiment
während den gelben Wochen
(exkl. Aktionen und Nettoartikel)

ROBERT RUOSS & CO. AG
WOHNTXTIL- UND BETTWARENCENTER
Fadstrasse 4 | CH-8862 Schübelbach SZ
Telefon 055 450 30 30 | RUOSS-SCHÜBELBACH.CH

RUOSS
RUOSS SCHÜBELBACH



TELE ZÜRICH

TeleZürich AG
8031 Zürich
044/ 447 24 24
www.telezueri.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 18:00
Dauer: 00:02:26
Grösse: 47.7 MB

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157

self initiated

Radio/TV-Hinweis

Trotz der hohen Temperaturen kann auf dem Klöntalersee Schlittschuh gelaufen werden

Neben dem Klöntalersee hat auch der Sihlsee eine Eisfläche, die zum Schlittschuhlaufen geeignet ist. .

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

vom **Do, 09.01.2014**

mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



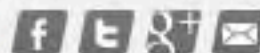
TELE
ZURI



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



Trix Hauri
aus Riedern GL



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



Ruth Fässler
aus Wangen SZ



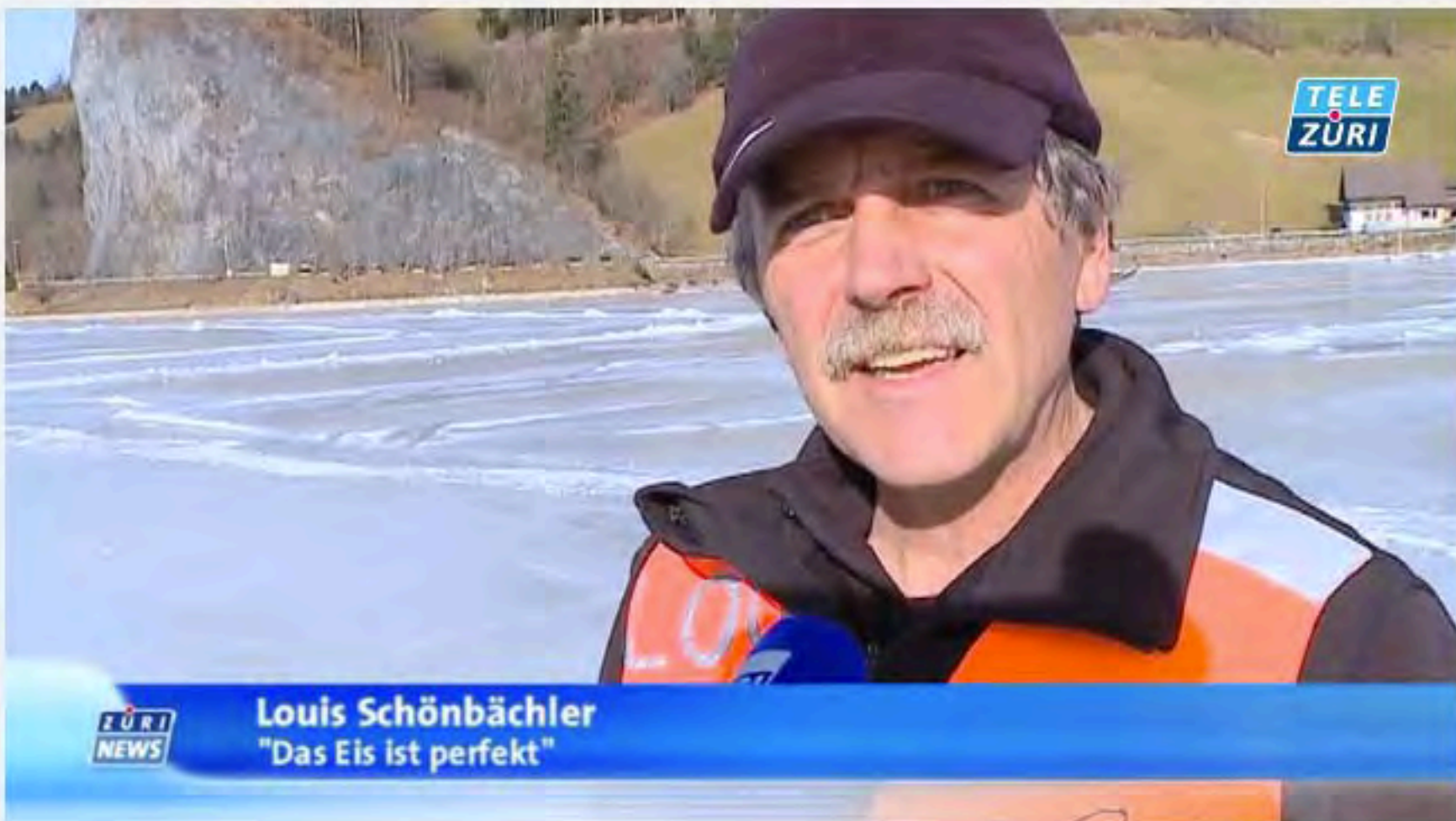
vom **Do, 09.01.2014** mit



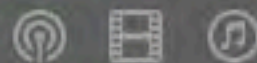
Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



Louis Schönbächler
"Das Eis ist perfekt"



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina Biedermann



ZKB gegen JUSO



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO



TELE
ZURI

ZURI
NEWS

Sven Schoch
aus Zürich



vom **Do, 09.01.2014** mit



Tina
Biedermann



ZKB gegen JUSO





Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'888
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157
Seite: 11
Fläche: 38'962 mm²

self initiated

Klöntalersee ist freigegeben



Zum ersten Mal dabei: Thayson (6) ist mit Mami Miryam Levy aus Schwanden zum Klöntalersee gekommen – und nach erster Vorsicht traut er sich raus auf die Eisfläche. Unterstützung leisten Patric Müller und Hund Odin. Bild Maya Rhyner

Von Lukas Bertschi

Erstmals seit 2007 ist der Klöntalersee von der Axpo für die Schlittschuhfahrer freigegeben worden. Adrian van Sprundel sorgt dafür, dass es auch Schlittschuhe und Verpflegung gibt.

Klöntal. – Im Schnitt gefriert der Klöntalersee etwa alle fünf Jahre. Seit gestern ist ein Drittel des Sees von der Axpo für Schlittschuhfahrer freigegeben: Eine 20 Zentimeter dicke Eis-

schicht bedeckt diesen. Auf dem Eis muss allerdings auf eigene Verantwortung gefahren werden. Besonders freut sich jeweils Adrian van Sprundel, Besitzer des Hotels «Rhodannenberg», auf die «Seegfrörni». Es sei wie bei der Lotterie, man wisse nie, wann es wieder so weit ist. Wie jedes Mal, ist er aber auch heute für die Eiszeit bereit. So stellt er einen Wurstwagen auf, holt die Schlittschuhe aus dem Schrank und vermietet diese.

«Das Wetter ist ideal», sagt van Sprundel. Es sei nicht zu kalt und es

liege kein Schnee auf der Eisdecke. Zudem sei auch die Strasse schwarz und damit die Anfahrt einfach. Nicht so wie 2002, als Touristen mit Sommerpneus auf der sich windenden Strasse ins Klöntal stecken geblieben sind – und es für Leute im Tal am Ende keinen Weg mehr nach oben gab.

Van Sprundel hofft nun, dass das Wetter über das Wochenende, und wenn möglich noch länger, hält. Denn: «Wenn das Wetter gut ist, gibt es wohl einen grossen Ansturm.» Man habe die gute Nachricht mit dem Eis



Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'888
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157
Seite: 11
Fläche: 38'962 mm²

self initiated

über die Region hinaus bis nach Zürich und Luzern verbreitet.

Darüber, dass man auf dem See dann keinen Platz mehr findet, brauche man sich keine Sorgen zu machen: «Die Leute verteilen sich auf dem See, es könnten Hunderte kommen», so van Sprundel. Platz habe es genug. Und auch einen «Haufen» Schlittschuhe. Bisher habe er noch nie jemanden enttäuschen müssen. Manchmal musste man einfach etwas auf die richtige Schlittschuhgrösse warten.

Regen kann Spass verderben

Verantwortlich für das Schlittschuhglück ist Kurt Steiner, Betriebsleiter des Kraftwerks Löntsch. Er hat die Eisschicht am Mittwochmorgen gemessen und kontrolliert, ob der See für Schlittschuhfahrer freigegeben werden kann. Und mit der 20 Zentimeter dicken Eisschicht war dies bei etwa einem Drittel des Sees der Fall. Die Freigabe kann von der Axpo aber jederzeit wieder zurückgenommen werden. Etwa wenn sich durch viel Regen Wasserlachen bilden, zu viel Schnee auf der Eisfläche liegt oder ein Föhnwind einbruch das Eis zum Schmelzen bringt.



March-Anzeiger
8853 Lachen
055/ 451 08 88
www.marchanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'741
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157
Seite: 11
Fläche: 39'037 mm²

self initiated

Klöntalersee ist freigegeben

Von Lukas Bertschi
Erstmals seit 2007 ist der Klöntalersee von der Axpo für die Schlittschuhfahrer freigegeben worden. Adrian van Sprundel sorgt dafür, dass es auch Schlittschuhe und Verpflegung gibt.

Klöntal. – Im Schnitt gefriert der Klöntalersee etwa alle fünf Jahre. Seit gestern ist ein Drittel des Sees von der Axpo für Schlittschuhfahrer freigegeben: Eine 20 Zentimeter dicke Eisschicht bedeckt diesen. Auf dem Eis muss allerdings auf eigene Verantwortung gefahren werden. Besonders freut sich jeweils Adrian van Sprundel, Besitzer des Hotels «Rhodannenberg», auf die «Seegfröni». Es sei wie bei der Lotterie, man wisse nie, wann es wieder so weit ist. Wie jedes Mal, ist er aber auch heute für die Eiszeit bereit. So stellt er einen Wurstwagen

auf, holt die Schlittschuhe aus dem Schrank und vermietet diese.

«Das Wetter ist ideal», sagt van Sprundel. Es sei nicht zu kalt und es liege kein Schnee auf der Eisdecke. Zudem sei auch die Strasse schwarz und damit die Anfahrt einfach. Nicht so wie 2002, als Touristen mit Sommerpneus auf der sich windenden Strasse ins Klöntal stecken geblieben sind – und es für Leute im Tal am Ende keinen Weg mehr nach oben gab.

Van Sprundel hofft nun, dass das Wetter über das Wochenende, und wenn möglich noch länger, hält. Denn: «Wenn das Wetter gut ist, gibt es wohl einen grossen Ansturm.» Man habe die gute Nachricht mit dem Eis über die Region hinaus bis nach Zürich und Luzern verbreitet.

Darüber, dass man auf dem See dann keinen Platz mehr findet, brauche man sich keine Sorgen zu machen: «Die Leute verteilen sich auf dem See, es

könnten Hunderte kommen», so van Sprundel. Platz habe es genug. Und auch einen «Haufen» Schlittschuhe. Bisher habe er noch nie jemanden enttäuschen müssen. Manchmal musste man einfach etwas auf die richtige Schlittschuhgrösse warten.

Regen kann Spass verderben

Verantwortlich für das Schlittschuhglück ist Kurt Steiner, Betriebsleiter des Kraftwerks Löntsch. Er hat die Eisschicht am Mittwochmorgen gemessen und kontrolliert, ob der See für Schlittschuhfahrer freigegeben werden kann. Und mit der 20 Zentimeter dicken Eisschicht war dies bei etwa einem Drittel des Sees der Fall. Die Freigabe kann von der Axpo aber jederzeit wieder zurückgenommen werden. Etwa wenn sich durch viel Regen Wasserlachen bilden, zu viel Schnee auf der Eisfläche liegt oder ein Föhnneinbruch das Eis zum Schmelzen bringt.

Datum: 10.01.2014

March Anzeiger



March-Anzeiger
8853 Lachen
055/ 451 08 88
www.marchanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'741
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157
Seite: 11
Fläche: 39'037 mm²

self initiated



Zum ersten Mal dabei: Thayson (6) ist mit Mami Miryam Levy aus Schwanden zum Klöntalersee gekommen – und nach erster Vorsicht traut er sich raus auf die Eisfläche. Unterstützung leisten Patric Müller und Hund Odin.

Bild Maya Rhyner

Datum: 10.01.2014

Sendung: Nachrichten 06.55



zürisee

Radio Zürisee AG
8640 Rapperswil
055/ 222 52 22
www.radio.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 06:55
Dauer: 00:00:34
Grösse: 0.5 MB

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157

self initiated

Radio/TV-Hinweis

Klöntalersee kann begangen werden

Der zugefrorene Klöntalersee ist ab heute von Glarus aus mit einem Extrabus zu erreichen. Dieser verkehrt stündlich vom Bahnhof Glarus bis zum Hotel Restaurant Rhodannenbergl und zurück. Je nach Andrang wird das Angebot noch ausgebaut.

André van Sprundel vom Hotel Restaurant Rhodannenbergl

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

Datum: 12.01.2014

ZENTRALSCHWEIZ AM
SONNTAG



Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 88'654
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 40
Fläche: 5'282 mm²

Tourismus

Industriespionage im Glarnerland

BESICHTIGUNG Was tun, wenn der Nebel einem die Sicht trübt und man deshalb auf Skifahren und Ähnliches verzichtet? Man geht auf Industriespionage – und das geht so: Vom 13. Januar bis zum 13. März stehen 36 Betriebsbesichtigungen bei elf Glarner Fabriken auf dem Programm. Gestartet wird in der Brauerei Adler in Schwanden, später kann man die weltweit einzige Schabzigerfabrik Geska AG, die Traditionsmöbelfabrik Horgenglarus, die Mitlödi Textildruck AG oder die Eternit (Schweiz) AG besuchen. Die Industriespionage wurde letzten Sommer von Glarnerland Tourismus als Schlechtwetterprogramm lanciert und ist auf reges Interesse gestossen – auch bei schönem Wetter. Diesen Winter kann unter anderem neu auch die Daniel Jenny & Co in Haslen besucht werden, wo auf hochmodernen Maschinen Gewebe entsteht. Für Liebhaber von Süßigkeiten könnte die Glarner Feingebäck AG in Engi interessant sein. Weitere Infos: www.glarnerland.ch



Dreimal meisterhafter Beethoven

Das Trio Daniel Sepec (Violine), Anna Katharina Schreiber (Viola) und Roel Dieltiens (Violoncello) gastierte auf Einladung der Glarner Konzert- und Theatergesellschaft am Samstag in der Aula Glarus. Obwohl es fast zwei Stunden lang «nur» Streichtrios von Beethoven zu hören gab, faszinierte die frische und zugleich exakte Interpretation in jeder Minute. Ein historisch ausgestattetes Instrumentarium sorgte für erstaunlichen Klangfarbenreichtum.

Bild Swantje Kammerecker

Der letzte Applaus des Glarner Publikums

Jörg Schneider ist auf Abschiedstournee. Seinen letzten Auftritt in Glarus hatte er am Freitag in der Aula der Kantonsschule.

Von Jessica Loi

Glarus. – Mit dem Stück «Häppi Änd» verabschiedet sich Kabarettist und Schauspieler Jörg Schneider von seinem treuen Publikum. Er wird vielen in guter Erinnerung bleiben – mit seiner unverwechselbaren «Chasperli»-stimme auf unzähligen Tonträgern oder als Fernsehserien- und Theaterschauspieler mit witzigen Sprüchen.

Auch ein Glarner «Häppi Änd»
Das in Dialekt bearbeitete Stück «Blickwechsel» dreht sich um den mürrischen Lehmann – gespielt von Jörg Schneider –, der sein beliebtes Kino nicht verlieren will. Nach einem Herzinfarkt ist er auf die Hilfe seiner Nachbarin, seinem Sohnes und einer Pflegerin angewiesen. Alle drei verhelfen dem Senior schliesslich doch noch zu einem «Häppi Änd».

Das Publikum in der Kantonsschule zeigte sich am Freitag begeistert vom Stück und schenkte Jörg Schneider einem von Herzen kommenden Glarner Applaus – wohl zum letzten Mal.



«Häppi Änd»: Jörg Schneider ist auf seiner Abschiedstournee. Bilder Jessica Loi



Jakob Höfli



Sonja, Orell und Hans Plüss



Elisabeth und Robert Karli



Judith Leuzinger, Kurt Schellenberg



Silvia und Guido Steiner

«Industriespionage» geht weiter

Das Glarnerland setzt seine «Industriespionage» fort. 36 Betriebsbesichtigungen bei elf Glarner Fabriken stehen im Frühling auf dem Programm.

Das Programm der «Industriespionage» startet heute Montag, 13. Januar, in der Brauerei Adler in Schwanden. Dort finde am Donnerstag, 27. März, dann auch die letzte Besichtigung der Winterserie statt, schreiben die Organisatoren in ihrer Mitteilung.

Dazwischen würden weitere spannende Brands ihre Türen für das Publikum öffnen. Zum Beispiel die weltweit einzige Schabzigerfabrik Geska AG, die Traditionsmöbelfabrik Horgenglarus, die Mitlödi Textildruck AG oder die Eternit (Schweiz) AG.

Drei Firmen neu dabei

Neu dabei sind die Daniel Jenny & Co in Haslen, bei der auf hochmodernen Maschinen Gewebe entsteht; die Glarner Feingebäck AG in Engi, die verschiedene Fluggesellschaften mit süssen Köstlichkeiten beliefert; und die Netstal-Maschinen AG in Näfels. Das Unternehmen ist international bekannt für seine Hochleistungs- und Hochpräzisions-Spritzgiesstechnik.

Mit Swiss Mountain Händ Bägs, der Papierfabrik Netstal sowie der Kessler-Swiss Ski und Snowboards stünden zudem echte Geheimtipps auf dem Programm.

Im Sommer 350 Besucher

Der Erfolg im Sommer habe den Glarner Tourismus und die Firmen dazu bewegen, weiter zusammenzuarbeiten, wird Marieke van Ommen, Leiterin Produktmanagement Glarnerland bei der Churer Agentur Pluswert GmbH, zitiert. Das sommerliche Angebot verzeichnete 350 Besucher bei 23 Besichtigungen in zehn Betrieben. Bei einigen Betrieben ist nach der Besichtigung auch Shopping im Fabrikladen angesagt. (eing)

Aufgaben für Jagd- und Fischereiabteilung

Glarus. – Der Regierungsrat beschliesst die Ausscheidung von sechs bis acht kantonalen Schongebieten mit Flächen von 2 bis 3 Quadratmetern. Die Umsetzung soll bis zur Jagdsaison 2016 erfolgen.

Zudem beauftragt er laut seinem jüngsten Bulletin die Abteilung Jagd und Fischerei, Voraussetzungen für die Erhöhung der Abschüsse des Rotwildes in den eidgenössischen Jagdbanngebieten zu schaffen. Dies ab der Jagdsaison 2014. In Folge des Berichts «Rotwildbejagung Kanton Glarus, wildgerecht und waldderecht» beauftragt der Regierungsrat die Abteilung weiter, ein Monitoring-Konzept zu erarbeiten und ein Gesamtkonzept zum Thema «Schalenwildbejagung» zu erstellen. (eing)

INSERAT



DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH
mein Regionalportal.



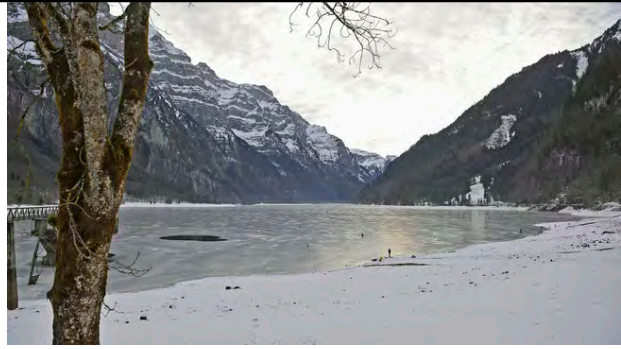
Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157

Online-Ausgabe DE

Schweiz Tourismus
8027 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen
Page Visits: 1'736'811

self initiated



Seegfröni im Klöntal: Im Stundentakt ins Schlittschuhparadies

Glarus

Seit dem 8. Januar ist sie für das Publikum freigegeben: die Eisfläche auf dem zugefrorenen Klöntalersee. Ab sofort ist das Schlittschuhparadies inmitten der prachtvollen Bergkulisse des Klöntals stündlich ab Bahnhof Glarus per Bus erreichbar. Während in vielen Wintersportgebieten zu wenig Schnee liegt, kommt im Klöntal Winterstimmung pur auf. Wie alle Jahre wieder haben die frostigen Temperaturen zur Freude der Schlittschuh-Fans den See zufrieren und die Eisdecke auf einige Zentimeter anwachsen lassen. Seit Mittwoch ist die Eisfläche für das Publikum freigegeben. In den Abendstunden kommt noch mehr Romantik auf, wenn der See vom Turm aus beleuchtet ist.

Nach seiner erfolgreichen Einführung im Sommer 2013 fährt der Glarus-Klöntal Tour-Bus Passagiere stündlich von Glarus bis zum Rhodannenberg direkt am zugefrorenen Klöntalersee. Der Kleinbus mit Platz für bis zu 14 Gäste fährt zwischen 10 und 20 Uhr jede volle Stunde am Bahnhof Glarus ab. Die Rückfahrt ab Rhodannenberg erfolgt ebenfalls stündlich, jeweils zur halben Stunde. Im Fahrpreis von 10 Franken pro Person ist ein Punsch am Wurststand oder im Hotel-Restaurant Rhodannenberg inbegriffen. Das Restaurant hat während des Busbetriebes durchgängig warme Küche im Angebot und vermietet Schlittschuhe.

Der Glarus-Klöntal Tour-Bus fährt täglich, jedoch nur bei guten Wetterverhältnissen und sofern die Eisfläche für das Publikum freigegeben ist. Für nähere Informationen zur Wetterlage kann das Hotel-Restaurant Rhodannenberg kontaktiert werden.



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Freizeit
1000 Lausanne
021/ 721 20 20
www.freizeit.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby
Page Visits: 131'570

Tourismus

Industriespionage im Glarnerland

Die Erfolgsgeschichte setzt sich fort... – vom 13.Januar bis 27.März 2014



Glerner Unternehmen öffnen ihre Produktionsstätten exklusiv für Besucher und weihen Sie ein in die Geheimnisse der Herstellung ihrer Produkte. Treten Sie ein...

Das Glarnerland gehört zu den ersten Regionen in der Schweiz, die industrialisiert wurden. Bis heute gehört es zu den dichtesten Industriezonen unseres Landes. Zahlreiche herrschaftliche Fabrikantenvillen und historischen Fabrikgebäude zeugen von der Blüte, insbesondere der Glarner Textilindustrie im 19. Jahrhundert.

Erfahren Sie die Geheimnisse der Herstellung von Glarner Produkten

11 Glarner Unternehmen öffnen ihre Produktionsstätten exklusiv für Besucher und weihen Sie ein in die Geheimnisse der Herstellung ihrer Produkte. Sie besichtigen kleine Manufakturen wie auch voll automatisierte Produktionsbetriebe, besuchen die einzige Schabzigerfabrik der Welt, degustieren lokales Bier und kaufen direkt im Fabrikladen ein. Viel Vergnügen!

Wer wissen will, wie Schabziger, Bier, Gebäck, sowie Möbel, Papier, Stoffe, Textilien, Skier, Handtaschen, Spritzgiessmaschinen und Faserzement entsteht, ist im Kanton Glarus richtig. Diese Firmen laden kleinere bis grössere Gruppen zu Führungen ein:

- Adler AG, Schwanden
- ARA Glarnerland, Bilten
- Confiseur Läderach, Ennenda
- Electrolux Schwanden AG, Schwanden
- Eternit AG, Niederurnen
- Geska AG, Glarus
- Kraftwerk Löntsch, Netstal
- Besucherzentrum Linthal 2015 (Kraftwerk Tierfehd), Linthal
- KVA Linthgebiet, Niederurnen
- Netstal Maschinen AG, Näfels
- Papierfabrik Netstal AG, Netstal
- PostFinance Operationscenter, Netstal (055 646 55 20)

Datum: 14.01.2014



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Freizeit
1000 Lausanne
021/ 721 20 20
www.freizeit.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby
Page Visits: 131'570

Tourismus

Wann

: 13.Januar bis 27.März 2014

Wo

: diverse Orte im Glarnerland

Preise

: Erwachsene ab CHF 10.00 , Kinder 6 -16 Jahre ab CHF 5.00, Kinder bis 6 Jahre gratis

Wichtig:

Unbedingt rechtzeitig reservieren, die Betriebsbesichtigungen sind sehr beliebt. Besucherzahl ist beschränkt. Anmeldungen bis spätestens am Vortag 11 Uhr unter 055 610 21 25

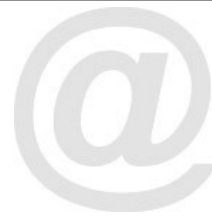
Infos

: www.glarus.ch >Wintererlebnisse>Besichtigungen

Tipp

: Glarner Industrieweg
, Erleben Sie die spannende Glarner Industriegeschichte während 365 Tagen im Jahr

Schlüsselworte: Glarus Erfolgsgeschichte Industriespionage Fabriken



Online-Ausgabe DE

Migros-Magazin
8031 Zürich
058 577 12 12
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 175'000
Page Visits: 349'573

Online lesen

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157



Der Klöntalersee ist gefroren (Bild: Maya Rhyner/«Die Südschweiz»).

Endlich wieder Seegfröni – im Klöntal

Vor wenigen Tagen ist die Eisfläche auf dem zugefrorenen Klöntalersee freigegeben worden. Das Schlittschuhparadies inmitten der Bergkulisse des Klöntals ist nun stündlich ab Bahnhof Glarus per Bus erreichbar.

Während in vielen Wintersportgebieten noch immer zu wenig Schnee liegt, kommt im Klöntal GL Winterstimmung auf. Die frostigen Temperaturen haben zur Freude der Schlittschuh-Fans den See zufrieren und die Eisdecke auf einige Zentimeter anwachsen lassen. Vor wenigen Tagen ist die Eisfläche für das Publikum freigegeben.

Nach seiner Einführung im Sommer 2013 fährt der Glarus-Klöntal-Tour-Bus seit dem 10. Januar 2014 Passagiere stündlich von Glarus bis zum Rhodannenberg direkt am zugefrorenen Klöntalersee. Der Kleinbus mit Platz für bis zu 14 Gäste verkehrt zwischen 10 und 20 Uhr jede volle Stunde ab dem Bahnhof Glarus. Die Rückfahrt ab Rhodannenberg erfolgt ebenfalls stündlich, jeweils zur halben Stunde. Im Fahrpreis von 10 Franken pro Person ist ein Punsch am Wurststand oder im Hotel- Restaurant Rhodannenberg inbegriffen. Das Restaurant hat während des Busbetriebes durchgängig warme Küche im Angebot und vermietet Schlittschuhe.

Autor
Reto E. Wild

4899696

Schatzchäschtli

Für unsere Leserinnen und Leser steht das Schatzchäschtli ab sofort kostenlos zur Verfügung (auch mit Foto). Gratulieren Sie zum Geburtstag, Hochzeit usw. in der meistgelesenen Zeitung des Kantons Glarus. Für Lehr-, Schul- und Diplomabschlüsse gilt ein besonderer Tarif. Bitte informieren Sie sich unter Telefon 055 647 47 47.

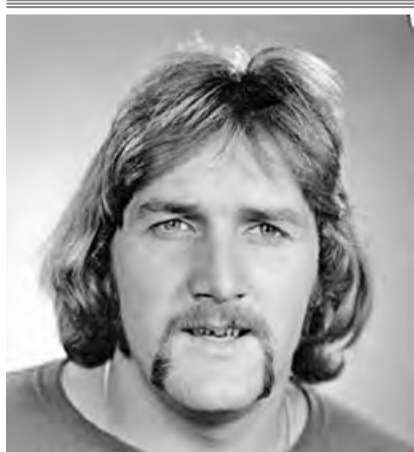
65 65 65 65 65 65 65
65 65 65 65 65 65 65
65 65 65 65 65 65 65
65 65 65 65 65 65 65
65 65 65 65 65 65 65
65 65 65 65 65 65 65



Caro Papà, Nonno, Marito e Suocero

Il 12 gennaio hai compiuto 65 anni. Ti facciamo tanti Auguri. Adesso viene il bello! Una seconda giovinezza e tanto tempo libero. La Pensione non è un traguardo, ma la linea magica di un orizzonte dove poter rallentare per raccogliere i sogni di una vita... Auguri! Ti vogliamo bene

Da Giuseppa Sonja e Giuseppe Luigi e Giovanna Valentina e Paola



Am Mäntig, 20. Januar, cha dr **Paul Rhyner** vu dr Sunnehügelschtrass z Glaris schu sinä **60. Geburtstag** fiirä. Mir tüend ihm ganz herzlich gratulierä und wünsched ihm alles Gueti und nur ds Bescht. A dem speziella Tag hät er ab em füfi (Namittag) «Tag der offenen Tür».

Johanna, Pascal, Andy, Janine und Marco, Simon und Jeannine



Happy Birthday Mano
Herzlichen Glückwunsch zum **50. Geburtstag!**
Alles Liebe und Gute für die Zukunft!

Deine Familie

Happy Birthday, Tobias Thrier
Am Samstag, 18. Januar, wirst du endlich **18** und darfst nun alles machen, was du sowieso schon jahrelang heimlich tust. Von Herzen wünsche ich dir alles Glück auf dieser Erde und dass viele deiner Träume in Erfüllung gehen.

Deine Mami

GEMEINDERATS-WAHLEN Glarus Süd 2014

In den Gemeinderat

Hanspeter Zweifel-Pfizer

... ich kandidiere für eine weitere Amtszeit als Gemeinderat in Glarus Süd ...
... denn mindestens einen von meiner Sorte braucht es in jedem Gremium ...

Die Lehrjahre unseres Gemeinderates sind definitiv vorbei, es wird in den nächsten Jahren harte Arbeit auf uns warten.

Ehrliche Reflexion der Wirklichkeiten wird ein MUSS sein ..., die daraus folgenden Erkenntnisse werden ein gewisses Mass an Mut, Kraft und Erfahrung zur Umsetzung derselben verlangen!

ICH BIN FIT!



Kulturbühne Lihn, Filzbach:

«The Voyageurs!»

Das «Lihn»-Kulturbühnenjahr eröffnet die Basler Musikertruppe «The Voyageurs!». Alte Songs wurden gesucht, gefunden, poliert und restauriert und glänzen wie neu. Dies auf der Kulturbühne Lihn am Samstag, 25. Januar, um 20.30 Uhr.



Am Samstag, 25. Januar, auf der Kulturbühne Lihn: «The Voyageurs!». (Foto: zvg)

Lieder aus dem Mississippi-Delta, aus Städten wie New Orleans, Memphis oder Chicago, aus den Wäldern Kanadas, den Appalachen oder Kentuckys Kohleminen. Auch neue Songs, selbst geschriebene sind dabei. Ein grosses Repertoire, gespielt mit viel Herzblut und Finesse von drei Vollblutmusikern mit jahrelanger Erfahrung auf den Bühnen und on the Road. Jeder bringt dabei seine musikalischen Erfahrungen und Vorlieben mit, was den Songs eine unverwechselbare Note gibt. Die Musik ist wohl am besten als «akustische Americana» beschrieben: Kostbarkeiten aus der Rock-, Blues-, Pop-, und Folkgeschichte, mitgenommen und eingepackt für den langen Trip: «The Voyageurs!».

Kulinarium

Das Konzert kann ab 18.00 Uhr im Restaurant Panorama Lihn an US-Themenbuffets eingestimmt werden. Tischreservation bis spätestens am Vorabend. Erwachsene bezahlen 33 Franken.

Konzert

Beginn: um 20.30 Uhr. Eintritt: 20 Franken, Vereinsmitglieder 15 Franken. Ticketverkauf: telefonisch und per E-Mail. ● pd.

Kulturbühne Lihn, Seminarhotel Lihn, Panoramastrasse 28, 8757 Filzbach, Telefon 055 614 64 64; E-Mail: info@lihn.ch, www.lihn.ch/kulturbuehne-lihn.

Spende Blut Rette Leben
Warum nicht auch einmal Blut spenden?

Badezimmer-Umbau
F. Hösli, 8762 Schwanden
Telefon 055 644 10 06
www.f-hoesli-ag.ch



BEI VERSTECKTER NOT.

Clausiusstrasse 45 8006 Zürich Telefon 044 269 40 50 Fax 044 269 40 55
www.winterhilfe.ch

«Industriespionage» im Glarnerland:

Geführte Rundgänge durch 11 Fabriken

Die «Industriespionage» im Kanton Glarus geht weiter. Seit 13. Januar sind wieder Fabrikbesichtigungen bei Glarner Unternehmen möglich.



Wer auf «Industriespionage» gehen und Einblick in die Fabriken der 11 Glarner Firmen nehmen möchte, welche sich am Winter-Programm beteiligen, sollte sich vorgängig anmelden. Denn die Besucherzahl für die Fabrikbesichtigungen ist beschränkt. Die Touristinfo Glarnerland nimmt Anmeldungen bis spätestens um 11.00 Uhr des Vortages unter der Telefonnummer 055 610 21 25 oder per E-Mail an info@glarnerland.ch entgegen. ●

Fabrikbesichtigungs-Termine von Januar bis März 2014:

Dienstag, 21. Januar	10.00 bis 11.30 Uhr	Papierfabrik Netstal AG, Netstal
Mittwoch, 22. Januar	10.15 bis 11.45 Uhr	Glarner Feingebäck, Engi
Donnerstag, 23. Januar	10.15 bis 11.45 Uhr	Swiss Mountain Händ Bägs, Engi
Dienstag, 28. Januar	09.00 bis 10.30 Uhr	GESKA AG, Glarus
Donnerstag, 30. Januar	10.00 bis 11.30 Uhr	Brauerei Adler AG, Schwanden
Dienstag, 4. Februar	09.00 bis 10.30 Uhr	GESKA AG, Glarus
Mittwoch, 5. Februar	10.15 bis 11.45 Uhr	Glarner Feingebäck, Engi
Donnerstag, 6. Februar	14.00 bis 15.30 Uhr	Daniel Jenny & Co., Haslen
Montag, 10. Februar	10.00 bis 11.30 Uhr	Brauerei Adler AG, Schwanden
Dienstag, 11. Februar	10.00 bis 11.30 Uhr	Papierfabrik Netstal AG, Netstal
Donnerstag, 13. Februar	09.00 bis 10.30 Uhr	GESKA AG, Glarus
Montag, 17. Februar	10.15 bis 11.45 Uhr	Swiss Mountain Händ Bägs, Engi
Dienstag, 18. Februar	10.15 bis 11.45 Uhr	Glarner Feingebäck, Engi
Mittwoch, 19. Februar	10.00 bis 11.30 Uhr	Mitlödi Textildruck AG, Mitlödi
Donnerstag, 20. Februar	10.00 bis 11.30 Uhr	Eternit (Schweiz) AG, Niederurnen
Montag, 24. Februar	10.15 bis 11.45 Uhr	Swiss Mountain Händ Bägs, Engi
Dienstag, 25. Februar	14.00 bis 15.30 Uhr	Mitlödi Textildruck AG, Mitlödi
Donnerstag, 27. Februar	10.00 bis 11.30 Uhr	Papierfabrik Netstal AG, Netstal
Dienstag, 4. März	14.00 bis 16.00 Uhr	Netstal-Maschinen AG, Näfels
Mittwoch, 5. März	14.00 bis 16.00 Uhr	Netstal-Maschinen AG, Näfels
Donnerstag, 6. März	09.00 bis 10.30 Uhr	GESKA AG, Glarus
Montag, 10. März	10.00 bis 11.30 Uhr	Brauerei Adler AG, Schwanden
Dienstag, 11. März	17.15 bis 18.45 Uhr	Kessler Ski und Snowboards, Braunwald
Mittwoch, 12. März	14.00 bis 15.40 Uhr	Daniel Jenny & Co., Haslen
Donnerstag, 13. März	10.00 bis 11.30 Uhr	horgenglarus, Glarus
Montag, 17. März	10.00 bis 11.30 Uhr	Eternit (Schweiz) AG, Niederurnen
Mittwoch, 19. März	10.00 bis 11.30 Uhr	Mitlödi Textildruck AG, Mitlödi
Donnerstag, 20. März	10.15 bis 11.45 Uhr	Swiss Mountain Händ Bägs, Engi
Montag, 24. März	10.15 bis 11.45 Uhr	Swiss Mountain Händ Bägs, Engi
Dienstag, 25. März	10.00 bis 11.30 Uhr	Mitlödi Textildruck AG, Mitlödi
Mittwoch, 26. März	10.00 bis 11.30 Uhr	Eternit (Schweiz) AG, Niederurnen
Donnerstag, 27. März	10.00 bis 11.30 Uhr	Brauerei Adler AG, Schwanden

Infos: www.glarnerland.ch



Benjamin Mühlemann in den Regierungsrat

www.benjamin-muehlemann.ch



«Ich wähle Benjamin Mühlemann, weil er ein talentierter Politiker ist und frischen Schwung in die Regierung bringt.»
Fredy Lienhard, Bilten, Schreiner

STEIF-SATZ
von Maya Ziegler

Highlights, «Leuchttürme» und Glanzlichter

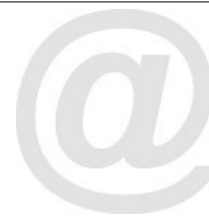
Welches war Ihr absolutes Highlight während der vergangenen Feiertage, das Glanzlicht des Festes? Der Urlaub, die Geschenke, ein Besuch oder das Familienfest? Wie dem auch sei, es war ein absolutes Highlight. Anstelle von «Highlight» höre ich neu oft die Bezeichnung «Leuchtturm». Vorab dann, wenn es darum geht, den Kanton und seine Sehenswürdigkeiten zu vermarkten. Schon ein neues Pistenfahrzeug kann ein solcher «Leuchtturm» sein. Oder die Feuerstelle in Glarus Süd, wo des Metzgers diplomierte Würste gebraten werden können.

Ein echter Leuchtturm ist im Glarnerland – wie die Meeressklippen, auf denen er steht – weit und breit nicht in Sicht. «Leuchtturm» ist lediglich ein Begriff, den jemand – vermutlich an einer internationalen Ferien- und Freizeitausstellung – aufgeschnappt und importiert hat. Als Folge davon reiht sich nun in unserem Kanton Turm an Turm – und neben Feuerstellen und Pistenfahrzeugen stehen ja Tödi, Glärnisch und Co. schon bereit, um als «Leuchttürme» bezeichnet zu werden. Denn eine Naturschönheit einfach «Berg» zu nennen, ist im neuzeitlichen Sprachgebrauch nicht mehr im Trend. Dabei brauchen wir in den Ländern der Leuchttürme, dem nördlichen Nachbarland etwa, nicht unbedingt mit «Leuchttürmen» zu werben, sondern eher mit unseren attraktiven Gipfeln.

Doch wie dem auch sei: Auf der Suche nach immer neuen touristischen Produkten werden die Türme jetzt zu uns versetzt. Wer weiss, vielleicht gelingt es ja tatsächlich, damit vermehrt Feriengäste anzulocken. Natürlich will ich nicht zurückstehen und mir in den nächsten Wochen die angepriesenen «Leuchttürme» genauer anschauen.

Gerade jetzt aber leuchten noch die Lichterketten der Weihnachtsdekoration, obwohl sie bald demontiert und eingelagert werden. Sie sind wundervolle Glanzlichter und schmücken die Dörfer der drei Gemeinden in herzerwärmender Weise. Haben Sie jemals in einem einheimischen Reiseprospekt gelesen: «Besuchen Sie im Dezember die Leuchtenstadt Glarus» oder «Lassen Sie sich vom lichtgeschmückten Lebkuchenhaus in Luchsingen verzaubern» oder «Geniessen Sie den Blick auf das Lichtermeer beim exquisiten Dinner im «Schlössli» zu Niederurnen»? Nein? Eben. Diese Glanzlichter finden nur wenig Beachtung, was bedauerlich ist. Ob die neu ernannten «Leuchttürme» mehr Licht ins Dunkel bringen? Wohl kaum. Es sei denn, es hat unter den Tourismusfachleuten auch ein paar «Leuchttürme». ●

Datum: 28.01.2014



Online-Ausgabe DE

Schweiz Tourismus
8027 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Page Visits: 1'736'811

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Tourismus

Industriespionage

Glarus



Der Glarner Schabziger ist ein rechtes Original, das seit 1463 in unveränderter Rezeptur hergestellt wird. Damit feierte das älteste Markenprodukt der Schweiz im Jahre 2013 seinen 550. Geburtstag. Unter dem Dach der GESKA AG wird er seit dem Jahr 2000 in Glarus, in der einzigen Schabzigerfabrik der Welt, produziert.

Informationen
Eventlokalität

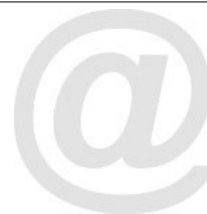
Geska AG

Ygrubenstrasse 14

Glarus
Preis CHF

Erw. CHF 10.00 Kinder 6-16 J. CHF 10.00 Kinder bis 6 J. gratis Durchführung: ab 10 Personen, max. 25.

Die hier aufgeführten Inhalte werden von den regionalen/lokalen Tourismusbüros gepflegt, weshalb Schweiz Tourismus keine Garantie für die Inhalte übernehmen kann.



Suisse Tourisme

Suisse Tourisme
8002 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Page Visits: 1'736'811

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Tourismus

Industriespionage

Glarus

28 JANV.

-06 MARS

09:00 - 10:30 HEC

Exporter l'événement

Exporter l'événement au format iCal/Outlook

Partager le contenu

Utile?

Merci pour votre avis

1 Star

2 Stars

3 Stars

4 Stars

5 Stars



Photos

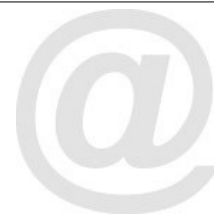
Der Glarner Schabziger ist ein rechtes Original, das seit 1463 in unveränderter Rezeptur hergestellt wird. Damit feierte das älteste Markenprodukt der Schweiz im Jahre 2013 seinen 550. Geburtstag. Unter dem Dach der GESKA AG wird er seit dem Jahr 2000 in Glarus, in der einzigen Schabzigerfabrik der Welt, produziert.

Informations

Lieux événementiels

Geska AG

Datum: 28.01.2014



Suisse Tourisme

Suisse Tourisme
8002 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Page Visits: 1'736'811

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Tourismus

Ygrubenstrasse 14

Glarus
Prix CHF

Erw. CHF 10.00 Kinder 6-16 J. CHF 10.00 Kinder bis 6 J. gratis Durchführung: ab 10 Personen, max. 25.

Les informations présentées ici sont fournies par les offices du tourisme régionaux/locaux, raison pour laquelle Suisse Tourisme ne peut donner aucune garantie quant à leur contenu.

Klassik Motorrad



Ewald Kluge
1938 der
erste deutsche
Tourist-Trophy-
Sieger

MOTORRAD MAGAZIN
MO
SONDERAUSGABE

Deutschland € 5,90

Österreich € 6,30
Schweiz CHF 10,90
Luxemburg € 7,00
Niederlande € 7,20
Belgien € 7,00
Italien € 7,60
Spanien € 7,60
Finnland € 8,80
Dänemark DKK 66,00



Wie damals
Suzuki GS 750
und GT 750 auf
großer Reise

Vom Ackergaul zum Rennpferd

EGLI-BMW K 100

Klassik Motorrad



Der letzte Versuch
KUMA-MZ 250



Sechsgang-Vorteil
Puch M50 Jet



Ihrer Zeit weit voraus
Bock & Hollender



Paradies für Schallwellen:
In dem Bergtal sorgen René Trottmann
und Roland Hürliman auf
1926er-OEC Temple-Kompressor für
Klanggenuss

KLAUSEN- LEGENDEN



Ein Budget von rund 2,5 Millionen Euro, 600 Helfer mit 3500 Arbeitstagen, 1900 Strohballen und 253 gemeldete Fahrzeuge, das war das **KLAUSENRENNEN 2013** in nackten Zahlen. Doch was die 30 000 Zuschauer vor Ort alles geboten bekamen, lässt sich mit Ziffern nur schwerlich vermitteln

TEXT: JÖRG „GIORGIO“ STREHLER FOTOS: STREHLER, GOTTHARD MOTORPARK, KÖHLER



Harte Prüfung Klausenrennen: Startnummer 44 (Bullus-NSU) beendet keinen, Startnummer 46 (Sunbeam B25) immerhin einen der vier Läufe



1800 Kilometer auf Achse angereist: Nancy Thomas (Isle of Man) und 1938er-Triumph

Stefan Genscher lenkt, doch in der engen Rechtskehre muss vor allem Olaf Buschbeck ackern



Die anspruchsvolle 21,5 Kilometer lange Bergschotterstraße mit ihren 136 Kurven von Linthal im Kanton Glarus auf den 1237 Meter höher gelegenen Urner Klausenpass lockte bereits von 1922 bis 1934 die schnellsten und mutigsten Rennfahrerinnen und Rennfahrer an den Start. Das Klausenrennen galt als das härteste und anspruchsvollste Rennen der Zwischenkriegszeit, und wer den Berg in Rekordzeit bezwang, wurde zur Legende. Wegen so berühmter Namen wie Nuvolari, Rosemeyer, Varzi, Chiron, Caracciola oder Stuck bei den Automobilen und Handley, Bullus, Mellors, Bauhofer, Henne, Gall, Rosemeyer, Stegmann, Cérésolle, Franconi oder Hänni bei den Motorrädern standen jeweils mehrere zehntausend begeisterte Zuschauer entlang der imposanten Bergstrecke.

Das wohl spektakulärste und zugleich letzte der zehn Vorkriegs-Klausenrennen fand am 5. August 1934 statt. Am 1. August, dem Schweizer Nationalfeiertag, einen Tag vor dem Tod des Reichspräsidenten Paul von Hindenburg, vereinigte Adolf Hitler per Gesetz das Amt des Reichskanzlers,

welches er seit dem 30. Januar 1933 inne hatte, und das des Reichspräsidenten. Damit machte er sich zum Alleinherrscher über das Großdeutsche Reich. Deutsche Rennwagen und deutsche Motorräder mit deutschen Piloten sollten nun auf den Rennstrecken Europas siegen. So stand an jenem sonnigen Sonntag neben den bekannt starken Maserati, Bugatti und Alfa Romeo auch der legendäre Mercedes-Silberpfeil W25, pilotiert von Rudolf Caracciola, sowie der von Ferry Porsche konstruierte 16-Zylinder-Auto-Union-Rennwagen mit Bergkönig Hans Stuck am Start. Mit kreischendem Kompressor jagte „Caratsch“ den silbernen Achtzylinder-Rennboliden den echohallenden Felswänden entlang den Berg hoch und fuhr mit 15:22,20 Minuten in Rekordzeit, knapp drei Sekunden schneller als Stuck auf Auto Union.

Nicht minder spektakulär die Motorräder. Die besten deutschen Fahrer Walfried Winkler und Arthur Geiss auf Zweizylinder-DKW sowie Paul Rüttchen, Rudi Runtsch und Oskar Steinbach auf NSU sollten die Konkurrenz deklassieren. Die Fahrer scheuten weder Tod noch Teufel

und begeisterten die Zuschauer mit verwegenen Drifteinlagen auf der gefährlichen Schotterstraße.

Während der Siegerfeier beim Tell-Denkmal, im Urner Hauptort Altdorf, wurde die deutsche Nationalhymne schlussendlich zweimal für die Rennwagen und dreimal für die Motorräder gespielt. Der Leipziger Fritz Gotthard Köhler, der mit seinem Schweizer Motosacoche-Renngespann in der Klasse bis 350 ccm Hubraum dank Werksunterstützung gewonnen hatte, war damals besonders berührt. Ausgerechnet unter der von Richard Kissling geschaffenen Statue des Schweizer Nationalhelden Wilhelm Tell wurde die deutsche Nationalhymne zu seinen Ehren abgespielt. Das entführte den Sachsen, der bei Familie Notz im Schweizerischen Bern wohnte, in unbeschreibliche Gefühlswelten.

Nach seiner Hochzeit Anfang der vierziger Jahre in Leipzig wurde das Beiboot auf dem Dachboden seines Hauses verstaubt. Das Motorrad ging an seinen Freund Max Knorr. Dieser baute die Motosacoche nach dem Krieg mit einer Teleskopgabel aus einem BMW-Wehrmachtsgespann um und



Motosacoche D50,
Siegergespann von 1934:
Nach siebzig Jahren
Trennung wurden
Motorrad und Boot 2002
wieder vereint

fuhr in der DDR bis 1958 Gras- und Sandbahnrennen. Er vererbte es danach seinem Neffen, der das Motorrad aber aus Respekt nie mehr bewegte.

Anfang des neuen Jahrtausends erhielt Stefan Genscher dann einen Tipp von einem befreundeten Fahrer vom Waldheimer Biker-Stammtisch. Dieser kannte den oben erwähnten Neffen, mittlerweile selbst ein älterer Herr. Der Verkauf war schnell eingefädelt – der Verkäufer sparte auf eine Amerikareise per Leukoplast-Trabi und ließ sich daher gerne überzeugen.

Die technische Inspektion brachte nur zwei gebrochene Kolbenringe zutage, die Patina sollte sowieso konserviert werden. Zum Grand Prix Bern 2001 wurde die Sacoche endlich aus ihrem Schneewittschlaf erweckt. Am Klausenmemorial 2002 siegte die mit Methanol betankte Motosacoche in Rekordzeit. Was dann allerdings am 75-jährigen Sachsenring-Jubiläum geschah, schien wie im Märchen. Ein Besucher sagte zu Stefan, er habe einen Beiwagen, der genauso heruntergekommen aussehe wie das Motorrad. Der Fremde sprach wirklich über den ursprünglichen Beiwagen von

Fritz Köhler. Dank dieses Zufalls konnte kurz vor Abbruch der ehemaligen Köhlervilla, nach gut siebzig Jahren Trennung, erneut Hochzeit zwischen Motorrad und Beiboot gefeiert werden. Alles passte hervorragend, sie gehören wahrhaftig seit jeher

Zwanzig Jahre nach der Premiere gab es heuer das fünfte Klausenrennen-Memorial

zusammen. Und weil das der Zufälle noch nicht genug waren, meldete sich Johannes Köhler, Sohn des Klausensiegers 1934, beim jetzigen Besitzer und wohnte den Klausenrennen 2006 und 2013 bei, was Rennen und Historie eine besondere Note gab.

Nicht zuletzt dieses wunderbar authentische und geschichtsträchtige Renngespann drückte dem elften Klausenrennen vom 27. bis 29. September 2013 seinen einmaligen Stempel auf. Auch sonst gab es ein

internationales Stelldichein unter den ganz großen Marken bei den gut siebzig Motorrädern, Gespannen und Threewheelern. Als Beispiel die einmalige Kompressor-BMW von Jürgen Schwarzmann oder die schön restaurierte BMW R 11 von Tony Arnold. Sehr rar und sichtlich schnell unterwegs die DKW SS250 vom Audi-Museum. Auffallend die unverkennbar sonor singenden Zweizylinder-Zweitakt-Scott aus Yorkshire. Stark die schnellen Bergsteiger auf ihren schönen Motosacoche und Condor mit den Piloten Fecht, Blumer, Ziegler und Egloff. Gut vertreten und schön im Ton die unbezwingbaren Königswellen-Norton. Selten die in wunderbare Patina gehüllte James 350 Model 18 Super Sport, gefahren vom Himmelberger Lodron Alberich. Zu bewundern auch Ariel, BSA, Velocette, Sunbeam, die Excelsior Manxman, die wichtige V2-Zenith, die flinken Radial-Viertventil-Rudge und die 1926er-Horex-Columbus T 6 aus Bad Homburg.

Besonders erwähnenswert ist die Teilnahme von Nancy Thomas aus Ballasalla im Süden der Isle of Man. Dass sie mit ihrem Triumph Competition-Twin vom



Susan Jane Darbyshire (UK) gewann auf Morgan Super Aero die Motorrad-Gesamtwertung. Vorsprung 29 Sekunden auf Otto Ziegler samt Norton Inter



Fritz Köhler
1934 auf dem
Motosacoche-
Werks-Gespann
(links)

Schmiermaxe:
Olaf Buschbeck ver-
sorgt den offenen
Ventiltrieb am Halb-
liter-JAP-Motor



„Road Racing Capital of the World“ zu einem 1800 Kilometer entfernten Bergrennen nach Linthal fährt zeigt, dass es sich hier um das „Mountain Racing Capital of the World“ handeln muss. Wie damals in den zwanziger und dreißiger Jahren fuhren sie im fairen Wettkampf gegen NSU, DKW, BMW, gegen Moto Guzzi und gegen hubraumstarke Indian und Harley. Neben dem bereits bekannten Motosacoche-Rennge-spann mit Fahrer Stefan Genscher und Schmiermaxe Olaf Buschbeck, dem vom tschechischen Motorradheft Motojournal gesponserten schnellen Rudge Ulster Sidecar, gefahren von Jiri Hlavsa und Jiri Snob, fiel das äußerst rare O.E.C.-Rennge-spann von René Trottmann mit dem durch einen Temple-Kompressor aufgeladenen JAP-Halbliter-Rennmotor auf. Nimmt man aber

die Geräuschkulisse der Zuschauer-masse als Gradmesser, waren die Publikums-lieb-linge klar die britischen Threewheeler-Fah-ri-nerinnen und Fahrer. Mit ihren grandiosen Drifts und ihrer großartigen Fahrzeug-be-herrschung sorgten sie für beste Stimmung nicht nur am Streckenrand. Herrlich, dass im Morgan mit JAP-Motor ein Frauenteam mit Susan Jane Darbyshire den Gesamtsieg bei den Motorrädern und so einen schönen Glarner-Bergkristall ins heimische War-wickshire herausfahren konnte.

Schöne und weniger schöne Geschichten rund um den Mythos Klausenrennen wur-den schon immer erzählt, und in ein paar Jahrzehnten entstehen daraus Legenden. Dass aber das diesjährige Rennen vor allem für die Motorradfahrer besondere Heraus-fo-rderungen parat hatte, zeigten die außer-

gewöhnlich häufigen Stürze. Nicht nur die zahllosen Buckel und Schläge der Piste for-derten ihren Tribut. Viel schlimmer waren für die Starter unvorhersehbare Öl- und Kühlwasserflecken entlang der ganzen Rennstrecke. Es erstaunt, dass der bei den Motorrädern zwingend vorgeschriebene Inkontinenzschutz in Form eines Auffang-fließ unter dem Motor bei den Automobi-len nicht vom Reglement gefordert wird.

Dass aber Motorradfahrer schon immer besonders hart im Nehmen waren bewei-sen Marco Blumer, Christoph Betschart, Hansueli Hug, Hansruedi Eberli, Basilius Malin und Christian Goebeli. Christian will nach seinem Sturz mit der Rudge wie-der starten, muss aber auf Anweisung des Rennleiters zuerst das zerkratzte Helm-visier auswechseln, was dank eines deut-



Im eigenen Tempo (von links): Stefan Gartmann (Motosacoche), Marc Rufibach (Harley) und Philipp Weber (Horex) beim Gleichmäßigkeits-Wettbewerb

schen Kollegen schnell klappt. Hansruedi rutscht mit seiner BSA Goldstar bereits in der Startkurve auf Öl aus, rappelt sich wieder auf, biegt die Fußraste gerade und will sofort weiterfahren, muss aber voller Ungeduld auf die Freigabe durch den Streckenposten warten. Auch Basil rutscht seine Guzzi auf Öl weg, trotz Sturz kann er das Rennen beenden. Kein Glück hatten Christoph auf Norton und Hansueli auf Rudge. Beide waren nach den weiten Kehren beim Bergli schnell in Richtung Urnerboden

Das „Start-S“ am Beginn der Strecke steht mittlerweile unter Denkmalschutz

unterwegs. Im engen Kurvengeschlängel beim Eggli passierte es, der schwere Sturz war nicht zu vermeiden. Trotz schmerzhafter Verletzungen und nicht weniger schmerzhaftem Anblick der stark lädierten Maschinen sitzen sie, nach dem nötigen Spitalbesuch, zusammen mit ihren Rennfahrerfreunden im Fahrerlager beim gemütlichen Fondue. Marco Blumer, der Glarner Lehrer mit seiner wertvollen C 35 Motosacoche von 1928, verliert im Trainingslauf seine Rennmaschine wegen ausuferndem Lenkerpendeln aus der Kontrolle, es kommt zum Sturz. Die C 35 schlägt zweimal in die gefährlichen Pfosten einer Leitschranke und wird dabei schwer beschädigt. Doch dank der Verbundheit vor Ort kann sich Marco die Reserve-Sacoche seines Konkurrenten Urs Ziegler ausleihen und dankt es ihm mit einem verdienten Sieg. □

KLAUSENRENNEN 2013

Periode V – 1920 bis 1930

bis 350 ccm

- 1. Marco Blumer;** Enneda/CH;
1936 Montgomery Jap **30:19,69**
- 2. Alberich Lodron;** Himmelberg/A;
1926 James SuperSport **34:51,39**
- 3. Kathi Amstutz;** Hünibach/CH;
1930 Montgomery Jap **38:42,14**

bis 500 ccm

- 1. Peter Egloff;** Neu St. Johann/CH;
1930 Condor A50 **30:20,80**
- 2. Dietmar Fecht;** Reutlingen/D;
1927 Motosacoche 500 SS **30:45,41**
- 3. Bruno Egloff;** Neu St. Johann/CH;
1928 Motosacoche C35A **32:01,25**

über 500 ccm

- 1. Jürgen Schwarzmann;**
Immenstadt/D; 1929 BMW
WR 750 Kompressor **31:27,15**
- 2. Lars Janssen;** Les Pres d'orvin/CH;
1929 Scott Power Plus **33:32,33**
- 3. Stephan Huber;**
Uitikon-Waldegg/CH; 1927
Harley-Davidson F-Head **9:42,11**

Periode PV – 1931 bis 1953

bis 350 ccm

- 1. Bernhard Hess;** Schattdorf/CH;
1938 Velocette KSS MKII **33:14,22**
- 2. Paul Forster;** Golaten/CH;
1949 Velocette KTT MKVIII **35:50,79**
- 3. Rob Den Tieter;** Berkenwoude/NL;
1937 Ariel Red Hunter **37:51,85**

bis 500 ccm

- 1. Otto Ziegler;** Mauren/FL;
1936 Norton Inter M30 **29:19,43**
- 2. Antonin Martis;** Tschechische
Republik; 1939 Norton
International **30:27,98**
- 3. Guido Blöchliger;**
Benken/CH; 1937 Norton
Racing-Inter Manx **30:50,86**

über 500 ccm

- 1. Tony Arnold;** Ballwil/CH;
1931 BMW R 11 **35:24,75**
- 2. Thomas Gut;**
Schenkon/CH; 1934 Universal
(ex Haldimann) **35:26,31**
- 3. Nancy Thomas;**
Ballasalla/IOM; 1938 Triumph C
Competition **36:29,83**

Gespanne

- 1. Stefan Genscher/Olaf Buschbeck;**
Waldheim/D; 1930 Moto-
sacoche D50 **34:20,50**
- 2. Hans Bolliger/Peter Oswald;**
Schmiedrued/CH;
1929 NSU Side Car **59:26,75**
3. kein dritter Platz gewertet

Three Wheeler

- 1. Susan Jane Darbyshire;**
Warwickshire/UK;
1929 Morgan Super Aero **28:49,50**
- 2. Rolf Engler;** Rapperswil/CH; 1933
Morgan Three Wheeler SS **31:53,83**
- 3. Kurt Kaufmann;** Neuenhof/CH; k.A.
Morgan Three Wheeler **32:16,97**



ERINNERUNGEN VON MORGEN

IM SEPTEMBER 2013 FAND DAS FÜNFTHE KLAUSENRENNEN-REVIVAL STATT. WIEDER STAND DIE GEMEINDE LINTHAL KOPF, KAMEN 176 OLDTIMER, 67 KLASSISCHE ZWEI- UND DREIRÄDER SOWIE GESCHÄTZTE 25 000 ZUSCHAUER. ALLES ZUSAMMEN ERGAB EINE UNVERGLEICHLICHE MISCHUNG AUS VOLKSFEST, OPEN-AIR-MUSEUM, ZYLINDER-ORCHESTER UND DEM DUFT VON RIZINUSÖL. WAS BLEIBT, IST DIE HOFFNUNG AUF EIN NÄCHSTES MAL

Text Matthias Pfannmüller, bb, ur

Fotos Patrick Corminbœuf, Catherine Erb, Bruno von Rotz, map



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



Ein Memorial, so impliziert die Bezeichnung, bezieht sich auf die Vergangenheit. Es geht also um Erinnerung und Nostalgie, um die Huldigung grosser Namen und Taten. So war es 1993 auch am Klausen, als die legendäre Veranstaltung erstmals neu belebt wurde und weltweit grosse Aufmerksamkeit erregte. Das ist nun auch schon wieder 20 Jahre her – und doch alles andere als eine Kaffeefahrt gewesen! Denn sowohl bei den Autos als auch den Motorrädern gab es eine Rennklasse auf Bestzeit: Die Motos fuhren gemäss FIM-Reglement, bei den Autos entsprach es dem FIA-Anhang K. Internationale Fahrer- und Bewerberlizenzen waren also obligatorisch – und bei den Autos die sogenannten FIA-Blätter, heute als Historical Technical Passport bekannt. Für 1993 wurde der historische Kurs von der FIA zudem neu homologiert. Als Grundlage diente ein Sicherheitsdispositiv, das über 300 Streckenfunktionäre aufwies. Dazu kamen bauliche Sicherheitsmassnahmen mit Leitplanken an gefährlichen Passagen, Zuschauer-Räumen, Passerellen und vielem mehr. Ein Rettungshelikopter stand ebenso bereit wie Ambulanzen oder Feuerwehrfahrzeuge. Die Gleichmässigkeitskategorien mit einer vorgeschriebenen Durchschnittsgeschwindigkeit von 49,9 km/h – die nichts mit Rennen zu tun hatten – profitierten von diesen Sicherheitsmassnahmen. Selbstverständlich gab es auch in diesen tempotechnisch «konstanten» Gruppen exklusive Renn- und Sportwagen, Rennmotorräder und Seitenwagengespanne. Anders als beim zuletzt 1934 ausgetragenen Original konnten im Jahr 1993 Fahrzeuge bis Baujahr 1939 antreten, denn sonst wären zu wenige gekommen. Erwähnenswert ist auch, dass dieses Memorial zunächst als einmalige Veranstaltung deklariert und auch so bewilligt war.

Jagd auf die Bestzeit In den erwähnten Geschwindigkeitsklassen lieferten sich die Fahrer spannenden Kämpfe; bei den Autos drehte sich alles um die Unterbietung des von Caracciola aufgestellten Rekords (15'22,20"), der von Rodney Felton auf Alfa Romeo P3 knapp verfehlt wurde (15'24,90"). Es war historischer Motorsport vom Feinsten, doch was den Zuschauern verborgen blieb, war die monate- wenn nicht jahrelange intensive Vorbereitung. Bernhard Brägger, Ausrichter des ersten Revivals, erinnert sich an mühsame und beglückende Momente: «Langwierige Bewilligungsverfahren, die schwierige Geldbeschaffung, das möglicherweise und dann tatsächlich schlechte Wetter, aber auch das gewaltige Fahrer- und Zuschauerinteresse – es gab über 600 Nennungen und 20 000 Zuschauer am Pass, dazu tausende an den Strassen zwischen Glarus und Linthal sowie Unterschächen-Altendorf. Dann die Rangverkündigung vor dem Tell-Denkmal in Altendorf – leider nur 1993. Über allem schwebte stets der Gedanke des wirtschaftlichen Scheiterns, denn das Rennen lief auch in dieser Hinsicht unter meiner Gesamtverantwortung und war somit mein Risiko. Ich kam mit einem blauen Auge davon, doch der betriebene Aufwand hatte sich gelohnt: Laut Medienagentur Argus war das Klausenrennen 1993 der Schweizer Anlass mit dem national und international grössten Medienecho.»

Nicht alle waren so begeistert: Im Vorfeld einer angedachten Wiederholung gab es Querereien mit Grünen und Anwohnern, die aber friedlich gelöst werden konnten. Dank einem überzeugenden Verkehrs- und Umweltkonzept konnten Brägger und sein Team – «praktisch alle wichtigen Posten wurden durch ehemalige Rennfahrer und Rennkommissäre belegt. Wir waren eine verschworene Truppe, die den Rennsport von Grund auf kannte und liebte, Frauen und Männer» – die politischen Widerstände beseitigen. ►



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



Vier Zylinder, 1100 cm³, 56 PS: 1928er Amilcar CGSS am Start

Den Älplern bot man den Verkauf ihrer Produkte wie Käse, Trockenfleisch oder Kaffee mit Schnaps an – und band sie so mit ein. 1998 war es dann so weit, fand das laut Brägger bisher beste Klausenrennen-Memorial mit über 360 Motos und Autos statt: «Allein aus England reisten 60 Teilnehmer an – 33 von ihnen starteten in der Rennkategorie, die mit ihren GP-Wagen für ein rechtes Spektakel sorgten und auch die ersten fünf Plätze des Gesamtklassements belegten.» Dem Briten Julian Majzub gelang es dann auch, mit seinem Bugatti 35B und 13'49,08" einen neuen Streckenrekord einzufahren, dicht gefolgt von David Morris auf einem ERA Typ B (13'50,08") – wohlgermerkt auf Asphalt. Schnellster Schweizer wurde Carlo Vögele auf Alfa Romeo Monza (15'02,53"). Bei den Motos zog Bill Tuer eine Riesenshow ab – und scheuchte sein Morgan-Renn dreirad in sagenhaften 14'34,74" auf den Berg.

Bester Zweiradfahrer wurde mit 15'07,25" der Schweizer Jo Kaufmann auf Moto Guzzi Condor. Das Publikum sah's mit Freude;

25000 Menschen säumten die Strecke.

Jahre der Veränderung Das Erlebte schrie nach einer dritten Austragung, die dann 2002 mit 417 Teilnehmern stattfand. Aus Sicherheitsgründen wurde die Ebene auf dem Urnerboden 2002 erstmals aus der Zeitwertung gestrichen, weil der schlechte Belag dort bei den zu erwartenden Tempi zu hohe Risiken barg. Publikumslieblinge waren damals die Alfa Romeo «Alfetta» von Charles Vögele und – again – der Tuer-Threewheeler, die beide scharf fuhrten und sich mit Traumzeiten revanchierten. Spektakulär auch jener Auto Union 16-Zylinder Typ C Baujahr 1936, der allerdings nur bei Schauläufen eingesetzt wurde. Die schnellste Auffahrt gelang dem Engländer Rod Jolley auf Riley Brooke Special: In 14'49,83" war er oben. Auch heute noch zollt Brägger dem Engagement der damaligen Teilnehmer Respekt, erzählt aber auch von der kritischen Phase nach diesem dritten Memorial: «Es war nicht zu übersehen, dass sich die Szene in den zehn Jahren Klausen-



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen

rennen-Memorial zu ändern begann. Die FIA wurde strenger in der Ausgabe der Dokumente, verlangte nach weiteren geschichtlichen Nachweisen für die nach Anhang K fahrenden Wagen, was wiederum mit höheren Kosten verbunden war. Auch der schlechte Strassenzustand wirkte sich auf die wertvollen Autos aus, die anschliessend teuer repariert werden wollten. Unserem Beispiel folgend glaubten nun auch Event-Agenturen in halb Europa, ohne tiefere Kenntnisse und Erfahrung ein lukratives Bergrennen durchführen zu können. In Zukunft musste das Klausenrennen-Memorial also mit Konkurrenz rechnen, dazu wurden die Fahrer der exklusiven Rennwagen älter, viele verkauften ihre Autos. Die wurden zur Kapitalanlage degradiert oder verschwanden in Beton-



Schnell unterwegs: 1933er MG K3 mit 130 PS

bunkern. Auch wir Organisatoren waren etwas müde, und deshalb ging die Veranstaltung 2003 in andere Hände über.» Als neuer Ausrichter der vierten Auflage konnte der Glarner Unternehmer Fritz Trümpi gewonnen werden. Er übernahm das Logo sowie die Markenbezeichnung «Klausenrennen-Memorial». Im Bereich Technik stellte sich nochmals die bewährte Rennleitung mit ihren Streckenposten zur Verfügung.

Publikumsmagnet 2006 war es wieder an der Zeit: Erstmals fand das Memorial bei durchgehend schönem Wetter statt – und lebte vom grossen Ritt des Zürcher Fotografen Jost Wildbolz auf einem 1935er ERA R4A. Seine Gesamtzeit in beiden Läufen: 26'46,68" (Urnerboden neutralisiert). Allein der wilde Draufgänger Bill Tuer aus Liverpool konnte ihm gefährlich werden, musste sich dann aber mit 27'34,47" geschlagen geben. Ein für September 2011 angekündigtes fünftes Klausenrennen-Memorial wurde 2010 abgesagt, weil das neue OK beschlossen hatte, das Konzept zu überarbeiten. Ende September 2013 fand dann – in namentlichem Bezug auf die Original-Veranstaltungen – das «11. Klausenrennen» statt (www.klausenrennen.com). Schon die technische Abnahme

in Glarus geriet zum Zuschauer-Spektakel. Und wieder verwandelte sich Linthal in ein gigantisches Fahrerlager: Teilnehmer hatten Privatgaragen oder gemeinsam ganze Omnibushallen angemietet, um ihre Klassiker einzustellen. Vom starken Interesse zeugten einmal mehr die vielen verschiedenen Nationalkennzeichen der angereisten Teamautos. Auch die Linthaler wirkten entspannter denn je; es gab viele improvisierte Bars oder Imbissbuden und noch mehr fröhliche Gesichter. Die grosse Tribüne ausgangs der Startkurve war zeitweise voll besetzt; auch auf dem Urnerboden oder der Passhöhe drängte sich das Publikum. 20000 bis 30000 sollen es gewesen sein, schätzt Trümpi.

Er und seine 500 Helfer haben ihre Sache insgesamt gut gemacht. Man mag der Organisation höchstens vorwerfen, dass sie es mit der Originalität manch startberechtigter Fahrzeuge diesmal nicht so genau nahm. Denn nicht wenige Renn-, Sport- und Tourenwagen wie der erst vor wenigen Jahren entstandenen Rolls-Royce Hurricane waren «Specials», wie man nachträglich kreierte Klassiker auch nennt. Gegen solche Autos ist eigentlich nichts zu sagen, denn sie werden bewegt und erfreuen dabei ihre Besitzer. Auf einer ►

Datum: 16.01.2014

VECTURA
[lat.: das Fahren]



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



Dinosaurier anno 1915: American la France mit 75 PS aus über zehn Liter Hubraum

Am Start waren sie alle noch kräftig.

Manchen Rennwagen ging auf dem Weg zum Gipfel

aber die Puste aus – der Höhenunterschied

machte ihren Vergasermotoren arg zu schaffen



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen





Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



solchen Veranstaltung haben sie allerdings wenig zu suchen, denn hier wird dem Publikum etwas vorgemacht. Leider starteten viel zu wenige Autos in der Rennklasse. Fragwürdig war auch, dass erstmals Fahrzeuge aus den 1950er-Jahren antraten, die bisher Vorkriegswagen vorbehalten war. Vor diesem Hintergrund wirkten auch Schaufahrten mit zwei Audi Quattro Gruppe B Rally aus den 1980er-Jahren oder die Sonderklasse für moderne E- und Hybridfahrzeuge etwas angestrengt. Aber das ist letztlich eine Anspruchswie Auslegungssache – es galt schliesslich auch, die enormen Kosten zu decken – und tat der guten Stimmung kaum Abbruch.

Star aus Stuttgart Umso mehr strahlten für Kenner und Enthusiasten die echten Klausen-Veteranen, allen voran der 1934er Mercedes-Benz W25 (siehe Titelgeschichte auf S. 080): Dieser Silberpfeil, laut Hersteller der dritte je gebaute seiner Art, gehört auch

dem Werk und verkörperte das sportive Highlight der 2013er-Veranstaltung. Das war nicht selbstverständlich, denn Automobilhersteller können ihre mobile Tradition heute bei vielen Gelegenheiten präsentieren und besuchen nur Top-Events. Der Klausen gehört dazu, doch die Initiative für den Silberpfeil-Auftritt ging diesmal nicht von Stuttgart, sondern Schaffhausen aus: Linus Fuchs, Chef von IWC Schweiz, konnte Mercedes-Benz Classic davon überzeugen, dass es sich lohnen würde, nach bald 80 Jahren wieder dabei zu sein. Und er willigte ein, die Teilnahme auch finanziell zu unterstützen. Ruft da jemand Schleichwerbung? Einspruch, denn die Motorsport-Verbindung von IWC ist authentisch (siehe auch Seite 078). Zudem gibt es heute keine Grossveranstaltung ohne Sponsoren mehr; auch Pebble Beach oder Goodwood könnten ohne sie nicht existieren.

Die Aufmerksamkeit des Publikums gab Mercedes und IWC recht: Der Silberpfeil-Pavillon war stets von Schaulustigen umlagert und



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen

vor dem Anlassen des Motors verteilten Mitarbeiter vorsorglich Ohrenstöpsel unter den Anwesenden. Pilotiert wurde der W25 vom ehemaligen Deutschen Bergmeister und DTM-Fahrer Roland Asch, der sich freute wie ein kleines Kind: «Es ist grossartig, hier dabei sein zu dürfen! Die geschichtsträchtige Strecke ist inzwischen zwar weitgehend asphaltiert, aber immer noch sehr anspruchsvoll; da muss ich oben aufpassen!» Sprach s und sprang in den Monoposto. Tatsächlich hatte der 62-Jährige in den Kehren alle Hände voll zu tun und im zweiten Lauf mit Getriebeproblemen zu kämpfen. Doch er meisterte sie und brachte das kostbare Auto stets unversehrt zurück ins Tal. Seine Bestzeit ausserhalb der Wertung: 15'22,39" (Addition der beiden Abschnittszeiten). In der Kategorie A (Rennsportwagen) siegte Christian Traber aus Toffen mit seinem Talbot-Lago décalée monoplace; er fuhr in beiden Rennläufen die schnellste Zeit heraus (14'32,54"/14'03,42"). Die Kategorie D (Motorräder, Threewheeler) wurde diesmal von der Britin Susan Jane Darbyshire und ihrem Morgan Super Aero dominiert (Bestzeit: 14'17,30") nachdem ihr Landsmann William Tuer, ebenfalls auf Morgan Threewheeler, während des letzten Laufs im zweiten Streckenabschnitt kurz vor dem Ziel mit technischem Defekt ausgefallen war.

Bitte wiederholen! Die gesamte Darbietung profitierte von mehrheitlich trockenem Sonnenwetter und milden Temperaturen. Allein am Sonntag tröpfelte es ein wenig – nur eine Woche später lag der erste Schnee. Glück mit der Witterung gehört in den

Bergen eben dazu, was sich auch direkt auf die Besucherzahlen auswirkt. Doch Geld gab es wieder keines zu verdienen: Schon 2006 verlor Trümpi einen höheren sechsstelligen Betrag und auch 2013 ist mit Verlusten zu rechnen (Zahlen lagen bei Redaktionsschluss noch nicht vor). Umso mehr ziehen wir unseren Hut vor dem Ausrichter, dieses Wagnis eingegangen zu sein. Und hoffen sehr, dass man in Zukunft ein tragfähigeres Konzept finden und es wieder tun möge. Denn es gibt inzwischen viele (teils synthetische) Bergrennen, die gerne Klausen heissen würden. Ein besonderer Dank gilt an dieser Stelle der Bevölkerung von Glarus, Linthal, Unterschächen und Altdorf, die dem Projekt letztlich zustimmen musste. Und im Gegenzug von der Mund-zu-Mund-Propaganda und Publicity profitiert. Denn Industrie gibt es in den genannten Gemeinden kaum noch; ein Tourismus-Magnet tut den Hotels und Gasthäusern gut. Auch wir haben fürstlich gespeist, werden im nächsten Sommer auch deshalb zurückkehren und den Klausen bezwingen – natürlich im Oldtimer. ■





Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



Engagierte Teilnehmer: Ob stylish im Partnerlook und 1936er Riley... ... in zeitgenössischer Montur mit einem 1937er Alvis...



... oder farblich abgestimmt wie hier auf Riley TT Sprite Baujahr 1937 – Spass hatten sie alle. Am meisten vielleicht...



... Christian Traber aus Toffen, der mit seinem Talbot-Lago anno 1939 den Gesamtsieg herausfuhr

Datum: 16.01.2014



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



Seltener Anblick: Rennwagen wie dieser Maserati 4CLT San Remo von 1948 tanken Methanol



Skurril: 1926er Salmson Aero Engine mit neun Zylindern



Made in USA: Buick 8 Special Bulldog, Baujahr 1939

Datum: 16.01.2014

VECTURA
[lat.: das Fahren]



Prestige Media AG
4053 Basel
061/ 338 20 07
www.vecturamag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'368
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 70
Fläche: 408'192 mm²

Klausenrennen



Professioneller Ritt zum Gipfel: Roland Asch auf dem Mercedes W25



Ähnlich flott unterwegs: 1935er B.S.A. und 1939er Ariel



Glücklich zurück ins Tal: 1932er Maserati 4CM

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 52514192
Ausschnitt Seite: 11/11
Bericht Seite: 60/201



Gott und die Welt

Mehr oder weniger christliche Unternehmen

Kolping, CSS Versicherung, Victorinox, Raiffeisen, Läderach und Weltbild haben eines gemeinsam: Sie haben oder hatten einen christlichen Hintergrund. Aber stehen Sie auch dazu?

Natürlich sei man christlich, sagt ein Verwaltungsratsmitglied der Kolping Krankenkasse AG am Telefon, man gehe eben anständig miteinander um, die christlichen Wurzeln der Firma, die Vision des 1885 gegründeten, katholischen Gesellenvereins, der Priester Adolph Kolping – aber so genau lasse sich das nicht festmachen, dieses «christlich sein» im Unternehmen. Zu unkonkret sei das eben alles.

Auf ihre christlichen Wurzeln angesprochen, teilt die CSS Versicherung in einer ersten Antwort mit, man wolle sich zu dieser Frage nicht äussern, da man «partei- und religionsunabhängig» sei. Ein paar Tage später richtet die Presse-

Die CSS nimmt pro Jahr über 5 Milliarden Franken Bruttoprämien ein.

Quelle: Medienmitteilung vom 4. April 2013

stelle aus, dass man auf Werte wie das «Prinzip der Solidarität und Gerechtigkeit» setze – aber eben «unabhängig von christlichen Grundwerten».

Die CSS stehe selbstverständlich zu ihren Wurzeln, wurde sie doch 1899 als Selbsthilfeorganisation und als Antwort auf die Enzyklika «Rerum Novarum» von Papst Leo XIII. vom Katholi-

schen Arbeiterverein in St.Gallen gegründet. Man sei aber als «einer der grössten Krankenversicherer, der das ganze Spektrum der Bevölkerung umfasst», von Säkularisierung und Privatisierung der Religion «natürlich nicht ausgenommen».

Der Mehrheit der angefragten Firmen mit christlichen Wurzeln ist eine gewisse Irritation über die Fragestellung an-

zumerken. Man kommuniziert zwar gerne Werte wie Loyalität und Solidarität. Diese Tugenden jedoch explizit mit dem Christentum in Verbindung bringen, will man nicht.

Auch Raiffeisen Schweiz hat katholische Wurzeln. Sie wurde 1899 in Bichelsee vom katholischen Priester und Pfarrer Johann Traber gegründet. Er nahm damit Ideen des evangelischen Christen Friedrich Wilhelm Raiffeisen auf, dessen Genossenschaftsgedanke sich aus biblischen Grundsätzen speist. Für Raiffeisen Schweiz sind die «genossenschaftlichen Grundwerte der Solidarität, der Hilfe zur Selbsthilfe, der Eigenverantwortung, des Vertrauens und der lokalen Verankerung» von Bedeutung. Um die klare christliche Verwurzelung macht aber auch die Bank einen Bogen: Die Beziehung unter den



Mitarbeitenden sei durch Dialog, Fairness, Respekt und soziale Verantwortung geprägt, heisst es. Ob dafür das Label «christlich» herhalten soll, überlässt man dem Fragesteller.

Der deutsche Weltbild-Konzern, der in der Schweiz zahlreiche Filialen unterhält, ist heute noch Eigentum der Deutschen Bischofskonferenz. Er macht immer wieder Schlagzeilen durch Streitigkeiten um sein Sortiment, wenn beispielsweise erotische Literatur zum Verkauf angeboten wird.

Es gibt allerdings auch Unternehmen, die sich christliche Werte gross auf ihre Fahnen schreiben – und sie gerne und explizit kundtun. «Jede Verwaltungsratssitzung steht unter dem Motto eines Bibelzitats», sagt Ralph Siegl, Geschäftsführer der Confiseur Läderach AG, einem Familienbetrieb mit rund 500 Angestellten mit Hauptsitz in Ennenda im Kanton Glarus. Der Patron Jürg Läderach gehe vor wichtigen Geschäftsentscheidungen auch mal in den Wald und bete, bis er eine Antwort hat.

Siegl wurde vor sieben Jahren ins Unternehmen geholt, für Neupositionierung und Expansion, Premium-Schokolade für die breite Masse. Die Unternehmerfamilie lebe «protestantische Unternehmensethik», sagt Siegl, «das sind grundanständige Leute», meint er, es sei die Haltung von Jürg Läderach, sich zurückzunehmen und den Leuten Vertrauen zu schenken.

In einem Markenbuch sind die Leitlinien des Unternehmens festgehalten: Ehrlichkeit, Freundlichkeit, Zuverlässigkeit, der Mensch im Zentrum. «Dinge, die eigentlich selbstverständlich sind, wenn man langfristig Erfolg ha-

ben will», so Siegl. Man schätze den Menschen eben als Menschen, aus dem christlichen Gedanken der Nächstenliebe heraus. Ob Religion gerade Trend sei oder nicht, das sei dafür nicht relevant. «Natürlich ist gelebtes Christentum in der modernen, aufgeklärten Gesellschaft stigmatisiert – wie Glaubensfragen ganz generell», so Siegl, der sich selbst als nicht religiös bezeichnet. Glaube sei einfach nicht sexy. Da sei es klar, dass die meisten Unternehmen sich bei dieser Frage zurückhielten. «Man will sich nicht auf die Äste hinauslassen.»

Seit in den Medien bekannt wurde, dass der Patron und Inhaber der Firma, Jürg Läderach, als Financier der umstrittenen evangelikalen Kwasizabantu-Mission fungiert, hält sich das Unternehmen mit Angaben darüber zurück, wie die Familie Läderach ihren Glauben privat lebt.

Für das Unternehmen selbst seien christliche Grundwerte aber auf jeden Fall eine Bereicherung, sagt Siegl. «Das muss man nicht kleinreden.» Siegl gibt aber zu: Dass die Firma in dieser Frage klar positioniert sei, führe auch zu Nebenwirkungen. «Es besteht eine gewisse Tendenz, dass man seine Geschäfte mit denen abschliesst, die gleich denken wie man selbst.»

In Ibach im Kanton Schwyz, wo die Firma Victorinox 900 Mitarbeiter beschäftigt, ist die Kirche Anfang Jahr immer rappendvoll. Zum Jahresanfang wird

Bei der Kolping-Versicherung arbeiten am Hauptsitz und in den Geschäftsstellen insgesamt 52 Personen.



Quelle: Geschäftsbericht 2012

Messe gefeiert, und «es kommen auch Andersgläubige», sagt Carl Elsener junior, Urenkel des Gründers der Firma, die für ihr Taschenmesser legendär geworden ist. Auch Victorinox ist ein Familienunternehmen, auch sie hat einen bekennenden Christen als Patron. Dieser hat 90 Prozent der Aktien der Firma in eine Stiftung überführt, sich selber zahlt er ein sechsmal höheres Salär als seinen Mitarbeitern – halb so viel, wie es die 1:12-Initiative gefordert hätte.

«Natürlich sind die marktwirtschaftlichen Interessen wichtig. Im Zentrum stehen aber die Mitarbeiter, Kunden und Produkte», sagt Elsener. Das Zusammenleben im Unternehmen sei geprägt von Respekt, Vertrauen und Dankbarkeit, alles Grundwerte, die man aus dem Christentum erhalten habe. Wenn sich ein Unternehmen mit gewissen Werten identifiziere, sei das ein Gewinn für alle, sagt er dann. «Die Leute sollen spüren, dass ihre Arbeit geschätzt wird.» Er wolle unternehmerisch das leben, was er auch privat lebe – und dazu gehöre eben auch der Glaube.

Als Firma sei auch Läderach konfessionell und politisch neutral, genau so wie die CSS Versicherung oder die Kolping Krankenkasse, sagt Ralph Siegl. Das

bedeutet, dass man nicht missioniere. Die christlichen Grundwerte innerhalb des Unternehmens gelten dennoch. «Damit hat unser Familienunternehmen Erfolg», sagt Siegl. Eine Firma mit breitem Aktionariat beispielsweise sei hingegen abhängig von Managergenerationen, die je nachdem in unterschiedliche Richtungen ziehen – je nachdem, welche Grundwerte die Führungsetage pflegt. «Das kann die Leitlinien verwässern», so Siegl. Persönliche Stilfragen würden mancherorts wichtiger als Inhalte. «Wir sind gelassener, weil wir uns auf Werte stützen können, die keinem Trend unterliegen.» Carl Elsener von Victorinox sieht das ähnlich: «Alle sind am Ende im gleichen Boot.» Man arbeite in seinem Unternehmen nicht für anonyme Aktionäre.

Am Ende ist es auch eine Frage der Struktur eines Unternehmens, ob es seine Leitlinien als christlich bezeichnet oder nicht. «Eine Familie hat ihren eigenen Stil. An dem lässt sich nicht rütteln», sagt Ralph Siegl. Eine Person, die eine Firma mit ihrem Namen verkörpert, ist am Ende auch bloss ein Mensch. Einer, der glaubt – oder einer, der nicht glaubt.

Anna Miller, Freie Journalistin

Datum: 01.01.2014

forum

Pfarrblatt d.kath.KircheKt.ZH

forum
8001 Zürich
044/ 266 12 72
www.forum-pfarrblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 187'143
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 89'436 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Victorinox erzielt mit weltweit über 1700 Mitarbeitenden einen Umsatz von über 500 Millionen Franken.

Quelle: www.victorinox.ch

Illustration: Nadja Hoffmann



Aviation Media AG
8428 Teufen ZH
044/ 881 72 61
www.skynews.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 6'825
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 46
Fläche: 83'790 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Rollout des Marenco Swisshelicopter beflügelt Glarner Wirtschaft

Heli-Hoffnung für Mollis

Der Kanton Glarus hofft sehr, dass der Ende November in Mollis erstmals vorgestellte Marenco Swisshelicopter SKYe SH09 ein Erfolg wird. Marenco sei ein idealer Nutzer der Flugplatzinfrastruktur in Mollis, betonen Standortgemeinde und Regierung unisono.



Sie setzen auf Marenco als zukunftsweisenden Industriezweig im Glarnerland: Regierungspräsident Andrea Bettiga (links) und Glarus-Nord-Gemeindepräsident Martin Laupper.

Report von Hansjörg Bürgi

Der 28. November 2013 geht in die Schweizer Luftfahrtgeschichte ein: An diesem Donnerstag ist der erste in der Schweiz gefertigte Helikopter der neusten Generation erstmals öffentlich vorgestellt worden. Der Erstflug soll Anfang 2014 in Mollis erfolgen. Der Schweizer Hersteller Marenco Swisshelicopter möchte mit dem SH09 in den nächsten zehn Jahren einen guten Teil des 3000-Stück grossen weltweiten «Heli-Kuchens» in der 2,5-Tonnen-Klasse für sich abschneiden. Derzeit baut Marenco in Mollis die erste Werkhalle für den Bau des neuen Helis. (Der SKYe SH09 ist tech-

nisch detailliert in «skyheli.ch», Ausgabe 2014, beschrieben).

Wichtig für Kanton Glarus

Kein geringerer als der Glarner Regierungspräsident, Landammann Andrea Bettiga, überbrachte am Rollout die Grüsse der Glarner Regierung. Man spüre bei Marenco jenen Pioniergeist, welcher den Glarnern seit jeher eigen sei, erwähnte er. Der neue Helikopter repräsentiere das Glarnerland weltweit, stelle wichtige und hochwertige Arbeitsplätze sicher, und mit Marenco lasse sich ein neuer Industriezweig am Flugplatz Mollis nieder. Genau solche hochtechnologischen, innovativen Un-



Aviation Media AG
8428 Teufen ZH
044/ 881 72 61
www.skynews.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 6'825
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 46
Fläche: 83'790 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

ternehmen seien sehr willkommen. Mit dem Satz «Möge das Label «Helicopters made in Switzerland» oder «made in Glarnerland» weit in die Welt hinaus strahlen», wünschte Landammann Bettiga Marengo alles Gute.

Der Kanton Glarus und Marengo sind bereits seit 2007 in Kontakt. Die Glarner Regierung habe das Projekt von Beginn weg unterstützt und stehe voll dahinter, betonte Landammann Andrea Bettiga. Die Regierung sehe in Marengo ein Zugpferd für weitere Hochtechnologie-Betriebe, die sich am Flugplatz Mollis ansiedeln könnten. Dadurch könnte auch ein Teil des Verlustes der Textilindustrie im Glarnerland wettgemacht werden.

Flugplatzgemeinde Glarus Nord

Der ehemalige Militärflugplatz Mollis gehört heute zur Gemeinde Glarus-Nord. Seit 2007 gibt es nur noch drei Gemeinden im Kanton: Glarus-Nord, Glarus und Glarus-Süd. Alle drei kennen verschiedene Organisationsformen. In der Gemeinde Glarus-Nord gibt es einen Gemeinderat, ein Parlament und eine Gemeindeversammlung. Dies erleichtert derzeit die Entwicklung auf dem Flugplatz Mollis – der zur Gemeinde Glarus-Nord gehört – nicht. Wie Gemeindepräsident Martin Laupper erwähnte, bereite man derzeit die künftige, zivile Nutzung des Flugplatzgeländes vor. In einer Ausschreibung hat sich die Mollis Airport AG erfolgreich als Betreiberin des Flugplatzes beworben. Alle interessierten Firmen – darunter auch Marengo – und weitere Nutzer, welche auf dem Flugplatz Mollis aktiv sind, zählen zu den Aktionären. Begleitet wurde die Gründung der Aktiengesellschaft von dem auf Flugplätze spezialisierten Planungsbüro Bächtold & Moor, das auch eine wirtschaftlich positive Prognose stellte.

Wie Gemeindepräsident Martin Laupper weiter ausführte, ist nun ein Streit um die Baurechtszinsen entbrannt: Vorgesehen war, dass die Baurechtszinse zugunsten der Betreiber eingesetzt werden. Das Parlament von Glarus-Nord will nun aber, dass diese Zinsen in die Gemeindekasse fließen. Der Baurechtszins

sei aber eine der wesentlichsten finanziellen Stützen, um den Flugplatz Mollis wirtschaftlich betreiben zu können. Deshalb gebe es jetzt noch eine politische Zusatzschleife beim Weiterbetrieb des Flugplatzes, sagte Gemeindepräsident Laupper.

Doch die Gemeinde Glarus-Nord stehe hinter dem Flugplatz, der Kaufentscheid sei grossmehrheitlich erfolgt. Als nächster Stolperstein sieht der Gemeindepräsident die Umzonung von 40'000 Quadratmetern Land von der Landwirtschafts- in die Industriezone, der erneut die Gemeindeversammlung zustimmen muss. Diese Umzonung sei aber eine wichtige Voraussetzung, um aviatiknahe Betriebe ansiedeln zu können. Er rechnet, dass der Prozess zwei Jahre dauert. Für Marengo habe dies jedoch keine direkten Auswirkungen, da ein Helikopterbetrieb in jedem möglichen Szenario vorgesehen sei.

Umzäunung und Anflugsysteme

Als nächste Schritte werden auch die Themen Umzäunung und Anflugsysteme in Zusammenarbeit mit dem BAZL angegangen. Die Mollis Airport AG rechnet mit Investitionen von bis zu 1,5 Millionen Franken, um den Flugplatz zivil gemäss den heutigen Vorschriften betreiben zu können. Deshalb sei man eben auf die Baurechtszinsen angewiesen, ergänzte Martin Laupper. Für die Gemeinde entstünde so eine Win-Win-Situation, denn wertschöpfende Firmen und Arbeitsplätze bedeuten auch entsprechende Steuereinnahmen.

Der Flugplatz Mollis soll auch weiterhin ein Naherholungsgebiet bleiben und für die Bevölkerung zugänglich sein. Unter Berücksichtigung der vorgeschriebenen Sicherheitsmassnahmen könnten auch in Zukunft Events auf dem Flugplatzgelände, so auch Auto-Trainingsfahrten auf der Piste, stattfinden.

Mangelnder Support vom Bund

Ist die Unterstützung des Kantons Glarus und der Standortgemeinde Glarus-Nord für Marengo noch so gross, beim Bund verkennt



Aviation Media AG
8428 Teufen ZH
044/ 881 72 61
www.skynews.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 6'825
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 46
Fläche: 83'790 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

man anscheinend die Bedeutung einer neuen schweizerischen Helikopterindustrie im Glarnerland. Wie Marengo-CEO Martin Stucki anlässlich des Rollouts ausführte, gebe es in der Schweiz keine Kultur, industrielle Pioniere zu unterstützen: «Wir werden von der nationalen Politik nicht wahrgenommen.» Er erinnerte an fast endlose Diskussionen mit der Armassuisse, weil Marengo gerne einen Bunker in Mollis weiter gemietet hätte. Marengo wolle keine finanziellen Subventionen, aber ideeller Support von Bundesbern wäre schon erwünscht.

Auf der anderen Seite pfeift Marengo der harte Wind der Überregulierung entgegen: «Im Rahmen der Sicherheit wird momentan fast jede neue Regelung durchgedrückt. Ich staune, dass das einfach von allen akzeptiert wird. Zudem fehlt in der Fliegerei die Differenzierung, der ganze Markt muss sich demselben Regelwerk unterwerfen», fährt Martin Stucki fort. Für ihn ist erschreckend, dass sich das Ganze nicht zum Besseren, sondern zum Schlechteren wendet. Man kenne in der Fliegerei sehr viele Vorschriften, die nur auf Annahmen basieren. So denke man, es sei viel sicherer einen zweimotorigen Heli zu fliegen, als einen einmotorigen. Doch Beweise dafür fehlen. Marengo versuche diese Vorschriftenflut zu erfüllen, hoffe aber, dass sie irgendwann stoppt.

Zu 80 Prozent ein Schweizer Heli

Bereits heute beschäftigt Marengo Swisshelicopter 80 Angestellte, die meisten davon in Pfäffikon ZH und Mollis, aber auch in Deutsch-

land (ehemalige Eurocopter-Angestellte, welche die Zertifizierung bei der EASA durchführen) und in Südafrika. Derzeit sind 47 SKYe SH09 bestellt. Der Stückpreis beträgt drei Millionen US-Dollar.

Finanziert werden die 50 Millionen Franken Entwicklungskosten des Marengo Swisshelicopter vom russischen Financier Alexander Leonidowitsch Mamut. Martin Stucki betont, dass auch der Financier sehr grosses Interesse daran habe, dass der neue Helikopter in der Schweiz gebaut werde. So stammen – ohne die amerikanische Honeywell HTS900-2-Turbine – rund 80 Prozent der Komponenten des SH09 von sehr flexiblen Lieferanten aus der Schweiz – und das soll auch so bleiben. Einige Beispiele: Getriebeteile stammen von der Glarner Firma Sauter Bachmann. Bei der Bauteilherstellung wirkt die Firma Knöpfel aus dem appenzellischen Walzenhausen mit. Ein weiterer Partner ist die RUAG, wo das Heli-Getriebe bereits getestet wurde.

«Die Schweiz ist ein Helikopterland. Einerseits, weil wir eine sehr grosse Helikopterindustrie haben, andererseits, weil die Helikopterfertigung extrem gut zur Schweizer Industrie passt. Diese ist gewohnt, in hoher Qualität kleine Stückzahlen zu bauen. Bereits in Deutschland sei das nicht mehr so», fährt CEO Martin Stucki weiter fort. Er hofft auch, in der Schweiz die notwendige Anzahl an gut qualifizierten Mitarbeitern, insbesondere Mechaniker, zu finden. +

www.marengo-swishhelicopter.ch



Aviation Media AG
8428 Teufen ZH
044/ 881 72 61
www.skynews.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 6'825
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 46
Fläche: 83'790 mm²

Volkswirtschaft und Inneres



Die Freude über seinen SKYe SH09 überwiegt bei Marenco-CEO Martin Stucki den Frust wegen des mangelnden Supports des Bundes für sein Projekt.



Im Hangar von Linth Air Service erfolgte am 28. November 2013 der feierliche Rollout des ersten SKYe SH09 von Marenco Swisshelicopter.



Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'888
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 11
Fläche: 32'424 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Fitness mit Kunst und «Golf im Kino»



Akrobatik-Golf oder Kunst-Fitness: Die vielseitige Karriere des Glarner Kunstturners René Plüss schlägt sich auch in seinem jüngsten Projekt nieder.

Bild Brigitte Tiefenauer

Einen Ort, wo viele Leute gern hingehen, will der Glarner Kunstturner René Plüss in Riedern eröffnen. Die Novität: Indoor-Golf. Sein Erfolgsgeheimnis: Eine Kombination aus Sport und Kunst für jedermann. Eröffnung ist im Februar.

Riedern. – Im Fitnessraum daheim in Haslen simuliert René Plüss, auf einem Ball kniend, den Abschlag eines Golfballes – das Sinnbild für sein jüngstes Projekt: Im alten Fabrikgebäude am Valeria-Spälty-Weg in Riedern mietet Plüss – der Vize-Europameister 1990 im Kunstturnen, Sportlehrer, Kaufmann, J+S-Experte, Fitnesstrainer und Golfleiter – eine 170 Quadratmeter Halle und einige ehemalige Büroräume für eine Indoor-Golf-Anlage.

Auf jedem Golfplatz der Welt

«Indoor Golf soll zwar nicht das Haupt-, aber das Herzstück werden in Riedern», verrät Plüss. Auf einer virtuellen Anlage können Golfer und solche, die es werden oder einfach einmal ausprobieren wollen, sich darin versuchen.

Das Rezept tönt einfach: «Indoor-Golf ist Golf im Kino sozusagen», erklärt Plüss. Eine Leinwand und etwas Computertechnologie machen es möglich. «Du spielst den Ball aus fünf Meter Distanz gegen die Leinwand», erklärt der Profi. «Zwei Highspeed-Kameras zeichnen den Schlag auf, messen Geschwindigkeit, Rotation und Abflugwinkel und analysieren die Daten, derweil der Ball mit 150 Stundenkilometern gegen die Leinwand prallt – auf einem virtuellen Golfplatz irgendwo in der Welt. Das perfekte Wintertraining mit grossem Unterhaltungswert.»

Die Erste und Einzige im Kanton
Plüss ist begeistert. Die Anlage im Wert von 48 000 Franken hat er nach ihrem dreimonatigen Einsatz in der Freestyle Academy in Laax erworben. Er ist sicher, dass sie ihrem Preis ge-

recht und im Glarnerland geschätzt und genutzt wird, ist sie doch die erste und einzige im Kanton.

«Das Center in Riedern soll ein Ort sein, wo viele Leute gern hingehen», sagt Plüss. Im Hauptangebot bietet der Fitnesscoach «das Training des muskulären Zusammenspiels» – Athletiktraining, Aufbau nach Verletzungen, Korrektur von Körperhaltung – ohne Kraftmaschinen, wie er betont.

Sport und Kunst
Eine Verbindung von Sport und Kunst macht indes Roger Rhyner möglich.

Der Radiomoderator und Künstler hat einen Büroraum als Atelier

Datum: 07.01.2014

Höfner Volksblatt



Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'888
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 11
Fläche: 32'424 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

gemietet und wird sich mit seinen Werken in den Fitnessbereich ausbreiten.

Ein Geben und Nehmen, so René Plüss. Der Künstler hat sein Publikum und die Sportler haben einen dekorativen Rahmen. Dass Plüss den Fitnessraum auch anderen Künstlern für Vernissagen und Ausstellungen anbietet, sorgt für Abwechslung. Anfang Jahr legt er los mit der Einrichtung. Mitte Februar ist voraussichtlich Eröffnung. (so/asz)



Silvester-Party im Glarnerstübli

Sandro musste draussen bleiben ... weil er behindert ist

Sandro wollte mit seiner Familie Silvester feiern. Aber die Wirtin vom Glarnerstübli liess ihn nicht rein, weil er die Gäste stören könnte.

Publiziert: 09.01.2014 , Aktualisiert: 10.22 Uhr Von Myrte Müller

Bild 1 / 3



Am Silvester-Essen unerwünscht: Sandro und Pia Accurso. Joseph Khakshouri

Auf dem Zaunplatz in **Glarus** sind traditionsgemäss alle gleich. Dort findet die Glarner Landgemeinde statt – die vollendete Demokratie. In der Silvesternacht jedoch wurde mit dem uralten Brauch gebrochen: Das Glarnerstübli, Treffpunkt am Platz, verweigert einem geistig und körperlich Behinderten den Silvesterschmaus. Grund: Er belästige andere Gäste.

Der angebliche Störenfried heisst Sandro Accurso (42). Er war schon öfter im Glarnerstübli, ist vielen im Ort bekannt. Mutter Pia (63) und Vater Giuseppe Accurso (68) leben in Luchsingen GL, waren jahrelang Stammgäste. Sie jasseten bei der Wirtin (60) – erst im alten, dann im neuen Lokal, dem Glarnerstübli. Dann wollte die Familie im einstigen Stammlokal Silvester feiern.

Eine brüske Absage

«Wir haben eine Woche vorher angerufen, um einen Tisch zu reservieren», erzählt Pia Accurso. Da habe die Wirtin gefragt, ob der Sohn auch mitkomme. «Selbstverständlich», habe ich erwidert», sagt die Mutter.

Die brüske Absage folgte auf dem Fuss. «Die Wirtin sagte, sie habe Geschäftsleute zum Essen, und man könne ihnen meinen Sohn nicht zumuten. Ich habe geweint vor Wut und Enttäuschung», erzählt Pia Accurso. «Später erfuhr ich, dass die sogenannten Geschäftsleute alles Leute aus der Gegend waren, die uns gut kennen.»

Tatsache ist: Sandro leidet jeweils morgens an epileptischen Anfällen. Er trägt deshalb einen Helm. «Doch am Abend ist er ruhig», versichert Pia Accurso. «Wir haben bei der Wirtin schon einmal mit Sandro Silvester gefeiert. Das war überhaupt kein Problem. Er ist sehr lieb und stört überhaupt nicht.»

Wirtin zeigt doch noch Reue

Das sieht die Wirtin anders. «Ich habe nichts gegen Behinderte. Mein eigener Bruder war behindert. Doch mein Stübli ist ein sehr kleines, gemütliches Lokal mit einer sehr guten Kundschaft. Zu mir kommen auch hohe Politiker», sagt sie. «Wir haben nur vier Tische und Platz für höchstens 30 Personen. Wenn da ein Behinderter dabei ist, der immer wieder Schreie ausstösst, das kann die Gäste sehr wohl verunsichern. Ich bekam in der Vergangenheit schon Beschwerden deswegen.»

Doch auch die Wirtin nimmt sich die Geschichte zu Herzen: «Es tut mir ja leid. Ich habe nur an das Wohl der Gäste gedacht. Nach der Absage ging es mir wirklich mies. Ich konnte kaum schlafen. Ich sitze halt zwischen allen Stühlen.»



20 Minuten AG
8004 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 189'063
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 14'592 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Wer nicht arbeiten will, erhält keine Sozialhilfe

GLARUS. Glarus will arbeitsscheuen Bezüger die Sozialhilfe streichen. Dieses Vorgehen stützt das Bundesgericht.

Wer im Kanton Glarus Sozialhilfe bezieht und sich weigert zu arbeiten, soll in Zukunft keine Gelder mehr erhalten. Dies will die Glarner Regierung im Gesetz verankern. «Wir erhoffen uns dadurch eine Signalwirkung», sagt Andreas Zehnder, Leiter des kantonalen Sozialamts. Das Bundesgericht unterstützte diese Haltung. Im Juli 2013 gab es der Stadt Bern recht, die einem Informatiker

die Sozialhilfe gestrichen hatte. Dieser hatte sich geweigert, einen Job als Parkreiniger anzunehmen.

SVP-Nationalrat Lukas Reimann begrüsst den Entscheid der Glarner: Es sei zu einfach geworden, Unterstützung einzufordern. «Der Anstieg bei

den Sozialhilfebezügern erklärt sich auch damit, dass gewisse Personen unrechtmässig profitieren», sagt Reimann. «Der andere Grund ist die Zuwanderung.» In Zürich oder Bern machen die Sozialämter bereits heute Gebrauch von der Möglichkeit, die Sozialhil-

fe zu streichen, wenn jemand eine zumutbare Arbeit ablehnt. Dennoch ist SP-Nationalrätin Silvia Schenker gegen die Regelung: «Selbst wenn sich jemand nicht so verhält, wie man das von ihm erwarten kann, darf man die Sozialhilfe nicht einfach streichen.» Sie befürworte Auflagen oder Kürzungen. «Es kann nicht sein, dass jemand in einem reichen Land wie der Schweiz ohne Dach über dem Kopf und ohne Geld fürs Essen dasteht.»

CAMILLA ALABOR

Diskussion: Was halten Sie von der Idee der Glarner Regierung? Reden Sie mit auf

20MINUTEN.CH



Der Kanton Glarus will die Gelder für Arbeitsmüde streichen. FOTOLIA



Online-Ausgabe DE

Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

News vom 21.01.2014
Artikel ausdrucken

Generationenwechsel bei der GESKA AG

Beim Glarner Schabzigerhersteller GESKA AG übergibt der CEO Johannes M. Trümpy nach elf Jahren die Geschäftsleitung an seine Tochter Sarah Trümpy.



Die Geschäftsleitung der Glarner Milch AG geht an Mathias Zobrist, den Sohn von Trümpys Schwager. Damit bleiben beide Unternehmen weiterhin in Familienhand.

Die 39-jährige Sarah Trümpy sammelte beruflichen Erfahrungen in verschiedenen leitenden Funktionen bei namhaften Unternehmen, wie etwa dem Migros Genossenschaftsbund oder der Valora AG. seit zwei Jahren schrittweise in das Amt des CEO's eingeführt. Sie hat an der HWZ Zürich mit einem Executive MBA Marketing abgeschlossen.

Mathias Zobrist, der neue CEO der GLMAG, ist ausgebildeter Lebensmittelingenieur FH und hat als Projektleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei der GESKA AG und der GLMAG seit 2009 Erfahrungen gesammelt.

Die Zusammenarbeit zwischen der GESKA AG und der GLMAG soll intensiviert werden. Die Voraussetzungen dazu wurden durch die Verlegung der Rohzigerproduktion in die Schabzigerfabrik geschaffen.

Johannes M. Trümpy wird sich nicht ganz zurückziehen, sondern verbleibt zusammen mit seinem Partner und Schwager Rudolf Zobrist-Trümpy im Verwaltungsrat der GESKA AG.

Zur Übersicht

Datum: 21.01.2014



awp Finanznachrichten AG
8031 Zürich
043/ 960 57 52
www.awp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

21.01.2014 10:51:58 AWP 0540
Schweiz / 8750 (AWP)
Führungswechsel, Landwirtschaft/Agrar, Nahrungsmittel

Schabziger-Hersteller GESKA ernennt neuen CEO - Erfolgreiche Nachfolgeregelung

Glarus (awp) - Der Schabzigerproduzenten Geska hat die Nachfolge an der Spitze des Familienunternehmens geregelt. Seit Januar ist Sarah Trümpy die Vorsitzende der Geschäftsleitung. Sie übernimmt diese Aufgabe von ihrem Vater Johannes Trümpy, der in den Ruhestand geht. Damit bleibe das Unternehmen in Familienhand, teilt die Gesellschaft am Dienstag mit. Zudem übernimmt Mathias Zobrist die Geschäftsleitung der der Glarner Milch AG. Zobrist ist der Sohn von Trümpys Schwager.

Trotz der Nachfolgelösung wird sich Johannes Trümpy nicht vollständig zurückziehen. Er wird zusammen mit seinem Partner und Schwager Rudolf Zobrist-Trümpy im Verwaltungsrat der Geska tätig sein.

Sarah Trümpy hat ihre berufliche Erfahrung in verschiedenen leitenden Funktionen, darunter beim Migros Genossenschafts-Bund oder bei Valora gesammelt. Künftig will sie mit dem Unternehmen verstärkt auf die Schlüsselmärkte Schweiz, Deutschland und Holland fokussieren.

are/rt

Datum: 21.01.2014



AWP Informations Financières
8031 Zürich
043 960 57 00
www.awp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

21.01.2014 11:37:04 AWP 0620
Suisse / 8750 (AWP)
Modification de l'organigramme, Alimentation

Le producteur de Schabziger Geska nomme un nouvelle directrice générale

Glaris (awp) - La société Geska, qui produit le fromage Schabziger, a nommé à sa tête Sarah Trümpy, qui occupe le poste de directrice générale depuis janvier. Elle a pris la succession de son père Johannes Trümpy, qui part à la retraite.

Mais l'ancien directeur général ne quitte pas totalement l'entreprise: il restera, ainsi que son beau-fils Rudolf Zobrist-Trümpy, administrateur de la société.

Sarah Trümpy a occupé de nombreux postes à responsabilité, notamment au sein de Migros ou de Valora. Elle compte renforcer la société en se concentrant sur les marchés clés que sont la Suisse, l'Allemagne et les Pays-Bas.

are/rt/dg/cha



Online-Ausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 25
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 30'000

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

Schabziger-Herstellerin Geska mit neuer Führung

Die Schabzigerproduzentin Geska AG in Glarus hat die Nachfolge an der Spitze des Familienunternehmens geregelt. Seit Januar ist Sarah Trümpy die Vorsitzende der Geschäftsleitung. Sie übernimmt diese Aufgabe von ihrem Vater Johannes Trümpy, der in den Ruhestand geht.



Bild 1

Die Geska AG stellt das berühmte «Zibu» her. (Bild: zVg)

Damit bleibe das Unternehmen in Familienhand, teilte die Gesellschaft am Dienstag mit. Zudem übernimmt Mathias Zobrist die Geschäftsleitung der der Glarner Milch AG. Zobrist ist der Sohn von Trümpys Schwager. Die Glarner Milch versorgt die Geska, weltweit einzige Produzentin von Schabziger, mit dem nötigen Rohstoff Milch.

sda/awp

Keine Kommentare

Name *

Titel

Beitrag *

Spamschutz

Datum: 21.01.2014

BAUERNZEITUNG ONLINE



Online-Ausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 25
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres



```
<iframe src="http://www.google.com/recaptcha/api/noscript?k=6LeqoNsSAAAAAQrdqDFE5KAzDESxxxODLpOeJjh&hl=&" width="500" height="300" frameborder="0">
```

```
</iframe><br /><textarea name="recaptcha_challenge_field" rows="3" cols="40"></textarea><input name="recaptcha_response_field" value="manual_challenge" type="hidden" />
```

Test

Ihr Beitrag wird überprüft. Beleidigende, rassistische, nicht in Schriftsprache verfasste oder nicht sachbezogene Beiträge werden gelöscht.

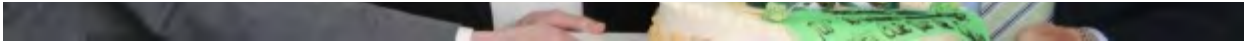
[STARTSEITE](#) [WEBBUNG](#) [MEDIEN](#) [DIGITAL](#) [MARKETING](#)[STELLENMARKT](#)[VERANSTALTUNGEN](#)**GESKA/GLARNER MILCH** 21.01.2014

Familiärer Generationenwechsel

Sarah Trümpy und Mathias Zobrist treten Ämter als CEOs an.

Beim Glarner Unternehmen GESKA (Gesellschaft Schweizerischer Kräuterkäse Fabrikanten) kommt es nach elf Jahren zu einem Wechsel in der Geschäftsleitung. Der bisherige CEO Johannes M. Trümpy tritt in den Ruhestand. Neue Vorsitzende ist per 1. Januar 2014 seine Tochter Sarah Trümpy. Gleichzeitig hat Johannes M. Trümpy auch den CEO-Posten in der Glarner Milch (GLMAG) geräumt und an Mathias Zobrist, den Sohn seines Schwagers übergeben. Somit bleiben beide Unternehmen weiterhin in Familienhand.





V.l.n.r.: Mathias Zobrist, Sarah Trümpy, Johannes M. Trümpy

Es sei Johannes M. Trümpy schon immer ein Anliegen gewesen, das Unternehmen auch in Zukunft als Familienbetrieb zu erhalten, heisst es in der Mitteilung vom Dienstag. So wurde Sarah Trümpy seit zwei Jahren schrittweise in das Amt des CEO's eingeführt. Dank ihrer Ausbildung in Marketing, Verkaufsleitung und ihrem Abschluss des Executive MBA Marketing an der HWZ Zürich sei sie bestens auf das Amt als CEO vorbereitet. Die beruflichen Erfahrungen sammelte die 39-jährige in verschiedenen leitenden Funktionen unter anderem beim Migros Genossenschaftsbund oder der Valora.

Mathias Zobrist sei ebenfalls bestens für seine neue Aufgabe gewappnet. Er ist ausgebildeter Lebensmittelingenieur und hat als Projektleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei der GESKA und der GLMAG seit 2009 Erfahrungen gesammelt. Die Zusammenarbeit zwischen der GESKA und der GLMAG soll zudem weiter intensiviert werden. (pd)

KOMMENTIEREN

Kommentar *

Kommentare werden zunächst moderiert und erst dann freigeschaltet. Anonyme, persönlichkeitsverletzende und unsachliche Kommentare werden nicht veröffentlicht.

Ihr Name *

Ihr korrekter Vor- und Nachname

E-Mail *

Ihre gültige E-Mail-Adresse

SPEICHERN

WEITERE NEWS AUS DIESEM BEREICH

Omnicom Media Group: Baut digitale Kompetenzen aus

Die Mobile Advertising Services sind in vier Bereiche unterteilt.

Best of the Alps: Marketingallianz formiert sich neu

Peter Egger ist Vizepräsident, Peter Nagel Vorstandsmitglied.



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Landwirtschaft Online

schweizerbauer.ch
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 242'947

Volkswirtschaft und Inneres

Schabziger-Herstellerin Geska bleibt in Familienhand



1 / 1

Nach dem 550-Jahr-Jubiläum des Glarner Schabzigers im letzten Jahr folgt ein weiterer Meilenstein in der Geschichte der Geska AG: die Nachfolgeregelung.

Bei der Geska es zu einem Wechsel in der Geschäftsleitung. Johannes M. Trümpy übergibt an seine Tochter Sarah Trümpy.

Nach dem 550-Jahr-Jubiläum des Glarner Schabzigers im letzten Jahr folgt ein weiterer Meilenstein in der Geschichte der Geska AG: die Nachfolgeregelung. Es sei Johannes M. Trümpy schon immer ein Anliegen gewesen, das Unternehmen auch in Zukunft als Familienbetrieb zu erhalten, heisst es in einer Medienmitteilung. So sei Tochter Sarah Trümpy (39) seit zwei Jahren schrittweise in das Amt des CEO eingeführt worden.

Gleichzeitig hat Johannes M. Trümpy auch den CEO-Posten in der Glarner Milch AG (GLMAG) geräumt und an Mathias Zobrist übergeben, den Sohn von Trümpys Schwager. Somit bleibt das Traditionsunternehmen Geska AG weiterhin in Familienhand.

Trotz der erfolgreichen Nachfolgelösung wird sich der bisherige CEO nicht vollständig zurückziehen.

Johannes M. Trümpy wird seine Erfahrung noch für weitere Jahre zusammen mit seinem Schwager Rudolf Zobrist-Trümpy im Verwaltungsrat der Geska AG einbringen. Der gebürtige Glarner Johannes M. Trümpy hatte das Unternehmen 2003 übernommen und weiterentwickelt.

Datum: 21.01.2014

sda

Schweizerische Depeschagentur

SDA
3001 Bern
031/ 309 33 33
www.sda.ch

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

21.01.2014 11:45:03 SDA 0080bsd

Schweiz / Glarus (sda, awp)

Wirtschaft und Finanzen, Verarbeitende Industrie, Nahrungsmittel

Schabziger-Herstellerin Geska mit neuer Führung

Die Schabzigerproduzentin Geska AG in Glarus hat die Nachfolge an der Spitze des Familienunternehmens geregelt. Seit Januar ist Sarah Trümpy die Vorsitzende der Geschäftsleitung. Sie übernimmt diese Aufgabe von ihrem Vater Johannes Trümpy, der in den Ruhestand geht.

Damit bleibe das Unternehmen in Familienhand, teilte die Gesellschaft am Dienstag mit. Zudem übernimmt Mathias Zobrist die Geschäftsleitung der der Glarner Milch AG. Zobrist ist der Sohn von Trümpys Schwager. Die Glarner Milch versorgt die Geska, weltweit einzige Produzentin von Schabziger, mit dem nötigen Rohstoff Milch.

Datum: 23.01.2014



«POST» Medien
8524 Uesslingen
052 721 05 05
www.postmedien.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

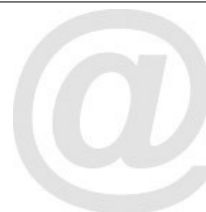
23 Januar, 2014

Autor: ,

Noch fehlt für den Ausbau der Eternit das Bauland

Mit ihren 300 Arbeitsplätzen gehört die Eternit zu den vier grössten Unternehmungen im Kanton Glarus. In Niederurnen ist es ihr zu eng geworden. Eternit will neben dem bestehenden Standort in der Gemeinde Glarus Nord ausbauen. Bauland gibt es keines – ausser die Gemeinde macht eine Umzonung.
weiterlesen

Quelle: <http://www.srf.ch/news/p/noch-fehlt-fuer-den-ausbau-der-eternit-das-bauland>



Noch fehlt für den Ausbau der Eternit das Bauland

Heute, 17:10 Uhr

Mit ihren 300 Arbeitsplätzen gehört die Eternit zu den vier grössten Unternehmungen im Kanton Glarus. In Niederurnen ist es ihr zu eng geworden. Eternit will neben dem bestehenden Standort in der Gemeinde Glarus Nord ausbauen. Bauland gibt es keines – ausser die Gemeinde macht eine Umzoning.



Die Eternit in Niederurnen will dringend ausbauen. Sie plant eine 800 Meter lange Halle. Keystone

Neben dem Bauzulieferer Eternit in Niederurnen und auf der anderen Seite der Bahnlinie liegt das Riet, welches als Naherholungsgebiet von vielen Einheimischen genutzt wird. Just dort will Eternit seine 800 Meter lange Halle bauen.

Audio "Kommission will Riet-Überbauung verhindern" abspielen.

Kommission will Riet-Überbauung verhindern

1:54 min

300 Arbeitsplätze stehen auf dem Spiel. Darum sagt der Präsident der Gemeinde Glarus Nord, Martin Laupper, gegenüber dem «Regionaljournal Ostschweiz» von SRF 1: «Für die Gemeinde ist es eine grosse Herausforderung diesen Betrieb zu halten. Die Strategie ist daher klar. Wir müssen uns auf die bestehenden Unternehmungen konzentrieren und diesen eine verlässliche Partnerschaft bieten, die Entwicklungen möglich macht.» Darum will der Gemeinderat im Richtplan einen Eintrag machen, dass dort im Riet ein Arbeitsgebiet geplant werden kann.

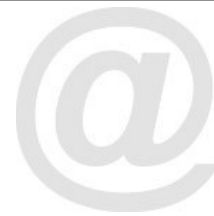
Gemeindeversammlung entscheidet

Die Raumplanungskommission ist ganz anderer Meinung, betont die Präsidentin Ann-Kristin Peterson: «

Datum: 23.01.2014



Schweizer Radio
und Fernsehen



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
ww.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'763'000
Page Visits: 20'611'155

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

Soviel Land in einem Naherholungsgebiet zu verbauen ist, mit diesem wenigen Land, das wir zur Verfügung haben, nicht zeitgemäss.» Weiter befürchtet die Kommission, dass eine heutige Ausnahme zu einer zukünftigen «Zerfledderung» des Riets führen könne.

Die Kommission empfiehlt dem Gemeindeparlament, den Vorschlag des Gemeinderates abzulehnen und den Eintrag in den Richtplan nicht vorzunehmen. In einem ersten Schritt entscheidet das Gemeindeparlament. Aber das letzte Wort hat das Volk. Die Gemeindeversammlung entscheidet über den Richtplan im Sommer.

kelk



Online-Ausgabe

Springer Business Media Schweiz AG
8031 Zürich
044/ 250 28 30
www.werbewoche.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

23.01.2014
Media & Medien

Aus Südostschweiz Medien wird Somedia

Die Südostschweiz Medien leben die Medienkonvergenz nicht nur im publizistischen Bereich. Ab April werden der Werbeverkauf und der Verkauf von Medien-Dienstleistungen in zwei Servicemarken zusammengefasst. Das Mutterhaus erhält die Konzernmarke «Somedia».

Im April bekommt das Mutterhaus der Südostschweiz Medien, zu denen auch die Werbewoche gehört, eine neue und moderne Konzernmarke: Somedia. Diese steht für das gesamte Medienunternehmen mit Standorten in den Kantonen Graubünden, Glarus, St. Gallen und Zürich. Neben der publizistischen Konvergenz mit Zeitungen, Radio, Fernsehen und Online wird damit auch die kommerzielle Konvergenz im Bereich des Werbeverkaufs und der Medien-Dienstleistungen eingeleitet. Dazu werden zwei Servicemarken geschaffen:

Somedia Promotion fasst den Anzeigen- und Spotverkauf im Bereich Zeitungen und online (bisher Südostschweiz Publicitas), Radio und Fernsehen zusammen.

Somedia Production umfasst neu die bisherigen Bereiche Südostschweiz Print (Druckerei und Weiterverarbeitung), Südostschweiz Newmedia (Webagentur) und Südostschweiz Emotion (Videoproduktionen).



Die Entwicklung des neuen Markenbildes erfolgte durch die Design- und Kommunikationsagentur Tatin. Deren Geschäftsführer Ruedi Alexander Müller-Beyeler ist gleichzeitig auch Leiter des Institut für Multimedia Production an der Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur.

Somedia Promotion wird künftig den crossmedialen Verkauf von Werbedienstleistungen verstärken und Somedia Production kann massgeschneiderte Gesamtlösungen in der gesamten Dienstleistungskette der Somedia anbieten.



Online-Ausgabe

Springer Business Media Schweiz AG
8031 Zürich
044/ 250 28 30
www.werbewoche.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Volkswirtschaft und Inneres

Beim Bezug des neuen Medienhauses in Chur, der auf Anfang 2015 geplant ist, wird das Unternehmen somit über eine gut eingeführte schlagkräftige Konzernmarke und über zwei kundenfreundliche und dem Markt angepasste Servicemarken verfügen. Die Konvergenz wird sich auch im neuen Medienhaus zeigen. «Wir hatten das Glück, das neue Gebäude von null auf neu konzipieren zu können. Das ganze Haus wird in drei sogenannte Zones aufgeteilt werden», meinte Andrea Masüger, CEO von Somedia gegenüber der Werbewoche. «Es wird eine News Zone, eine Commercial Zone und eine Education Zone geben. Die Education Zone beinhaltet die Integration der Medienausbildung der Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW in Chur. Eine solche Integration ist schweizweit einmalig. Die Zusammenarbeit mit den Multimedia Production/Media Engineering Studenten der HTW wird spannend werden.» so Masüger weiter.



Tags:

Media & Medien
Somedia
Südostschweiz Medien

Bewertung:



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'133
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 45'339 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Neues Kapitel beginnt

Schabziger / Johannes M. Trümpy zieht sich als CEO der Geska AG zurück.

Eine neue Generation übernimmt die operative Leitung der Glarner Schabziger-Produktion.

GLARUS ■ Die Schabziger-Produktion ist seit über 550 Jahren im Kanton Glarus nachgewiesen. Dieses prestigeträchtige Jubiläum wurde letztes Jahr gefeiert. Anfang dieser Woche ist mit einem Generationenwechsel ein weiteres Kapitel in der langen Geschichte des Schabzigers geschrieben worden: Johannes M. Trümpy, der bisherige CEO der Geska AG – so nennt sich die Glarner Schabzigerfabrik –, tritt in den Ruhestand. Trümpy hat das Unternehmen zusammen mit seinem Schwager Rudolf Zobrist-Trümpy im Jahr 2003 übernommen und weiterentwickelt. Trümpy und sein Schwager werden weiter dem Verwaltungsrat der Geska AG angehören.

Das Unternehmen bleibt in Familienbesitz

Auch nach der Stabsübergabe bleibt das Unternehmen in Familienbesitz: Sarah Trümpy folgt ihrem Vater nach und übernimmt die operative Leitung der Geska AG. Die 39-Jährige hat nach einer breit gefächerten Ausbildung in Marketing und Verkauf in verschiedenen leitenden Funktionen gearbeitet, etwa beim Migros-Genossenschaftsbund und der Valora AG.

Die Nachfolge Trümpys als CEO der Glarner Milch AG übernimmt Mathias Zobrist, der Sohn des Schwagers von Johann M. Trümpy. Bei der Glarner

Milch AG handelt es sich um ein im Mai 2009 gegründetes Jointventure zwischen der Geska AG und der Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung. 51 Prozent der Aktien hält die Milchproduzentengenossenschaft, 49 Prozent die Geska. Die Glarner Milch AG ist zuständig für die Beschaffung der Milch und für die Produktion bis zur Stufe Rohziger.

In den letzten Monaten realisierte die Glarner Milch AG eine Neuinstallation. In dieser sind moderne Anlagen für die Milchannahme, die Rohziger-Produktion, die Rohziger-Reifung und die neu installierten Schabziger-Produktionsanlagen untergebracht.

Beste Qualität in Rohziger-Produktion erreichen

Die Investitionen belaufen sich auf 9,1 Millionen Franken. 6,9 Millionen der Kosten übernimmt die Glarner Milch AG, 2,2 Millionen die Geska. Bund und Kanton steuerten innerhalb des Projekts zur regionalen Entwicklung «Chäs und Ziger» 2,7 Millionen bei.

Wie Mathias Zobrist ausführte, möchte er mit den neuen Produktionsanlagen die Prozesse im Haus optimieren. Es gelte, auf Basis von Bergmilch die beste Qualität in der Rohziger-Produktion zu erreichen, sagt der Lebensmittelingenieur FH. Eine

der Herausforderungen für die Glarner Milch AG sind die saisonalen Schwankungen der Milchmengen in dem von der Alpwirtschaft geprägten Kanton Glarus. Im Sommer herrscht Mangel, im Winter fallen grossen Mengen an. Bis jetzt seien die Ziele des Jointventures voll erreicht worden, bilanziert Zobrist.

Die eingeschlagene Entwicklung weiterführen

In seiner Zeit als operativer Leiter der Geska AG ist es Johannes M. Trümpy gelungen, neue Märkte zu erschliessen, die Distributionskanäle in der Schweiz auszuweiten und neue Produktlinien auf den Markt zu bringen. Zum Beispiel das im Geschmack etwas weniger markante Glarner Grüssli.

Seine Tochter Sarah möchte diese Entwicklung fortsetzen. Die Herausforderung sei riesig, weiterhin mit einem Nischenprodukt in den riesigen Käsegalen der Detaillisten bestehen zu können, sagt sie. Ihre Vision: Jeder Schweizer isst einmal pro Woche Schabziger. Um diesem Ziel näherzukommen, strebt sie neben Produktinnovationen auch eine Verjüngung der Zielgruppe an. Dabei sollen aber die bisherigen Werte des Schabzigers hochgehalten werden.

Christian Weber

Datum: 24.01.2014

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'133
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 45'339 mm²

Volkswirtschaft und Inneres



Johannes M. Trümpy (rechts) übergibt die operative Leitung an Sarah Trümpy und Mathias Zobrist. (Bild chv)



Tages-Anzeiger
 8021 Zürich
 044/ 248 44 11
 www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 173'877
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 4
 Fläche: 78'604 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

PORTRÄT: SARAH TRÜMPY

Hüterin eines wertvollen Erbes

550 Jahre ist es her, seit Herstellung und Qualität des Schabzigers an der Landsgemeinde genehmigt wurden. Erst wenige Wochen sind vergangen, seit die Glarnerin Sarah Trümpy die Geschäftsleitung der Geska AG übernommen hat; das einzige Unternehmen, welches das älteste Markenprodukt der Schweiz noch herstellt. **Von Therese Marty**



Sarah Trümpy: «Ich bin stolz, dass ich in diesem Unternehmen arbeiten darf.»

«Ich bin sehr glücklich, dass wir mit meiner Tochter Sarah die ideale Lösung für meine Nachfolge gefunden haben.» Diese Aussage war Teil einer Medienmitteilung, die Johannes M. Trümpy, CEO und Mehrheitsaktionär der Geska AG, im Januar 2012 veröffentlicht hat. Geska ist das einzige Unternehmen, das den legendären Schabziger noch herstellt. Trümpy, gebürtiger Glarner und erfolgreicher Manager, hatte das serbelnde Unternehmen vor gut zehn Jahren vor dem drohenden Ende bewahrt. Nach der Übernahme

der Aktienmehrheit gelang es ihm, mit einer offensiven Marketingstrategie, chichten anzusprechen und in der Schweiz wie im Ausland neue Märkte zu erobern. Und ein Traditionsprodukt zu erhalten: Produktion und Qualität des Schabzigers waren an der Landsgemeinde vom 24. April 1463 beschlossen worden, was die Hersteller verpflichtete, die Vorgaben einzuhalten und das Stöckli mit einem Stempel zu kennzeichnen. Bis zu den 1970er-Jahren reisten die bekannten Zigermandli durch die Schweiz, um ihre Stöckli zu verkaufen.

«Ich konnte nicht ganz nachvollziehen, dass mein Vater seinen sicheren Job als CEO aufgab und Geld, mitsamt viel Herzblut und Energie in die Zigerfabrik investierte», sagt Sarah Trümpy, die mittlerweile die Leitung der nun wieder gesunden Firma übernommen hat. Längst versteht die 39-Jährige, was ihren Vater damals antrieb, auch sie hatte schnell ihre Liebe zum typischen Glarner Erzeugnis entdeckt – und ist froh, dass die Rettungsaktion gelungen ist: «Es wäre



Tages-Anzeiger
 8021 Zürich
 044/ 248 44 11
 www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 173'877
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 4
 Fläche: 78'604 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

schlimm, wenn das seit 550 Jahren eingetragene und somit älteste Markenprodukt der Schweiz gestorben wäre.» Von Sterben kann nun in der Zigerfabrik weiss Gott nicht mehr die Rede sein; an der Ygrubenstrasse in Glarus ist stets etwas los. Rund 28 Bauern aus der Region liefern Tag für Tag ein- bis zweimal ihre Milch, drei Millionen Liter sind es pro Jahr. Daraus werden nach altem Rezept, unter Beimischung von 1244 Kilogramm Zigerklee, über 330 Tonnen Schabziger-Produkte hergestellt.

Der Tradition verpflichtet

Die Zigerfabrik ist ein beliebtes Ausflugsziel, gern lässt man Besucher hinter die Kulissen blicken – natürlich ohne die Geheimnisse preiszugeben. «Bei uns riecht es nach Schabziger, und je intensiver, desto besser», sagt Sarah Trümpy lachend, als sie einige Gäste begrüsst und in den Showroom führt, der mit Holzkratten und altem Küchengerät, mit vergilbten Fotos, Büchern, hübschem Steingutge-

weit oben auf der Karriereleiter angelangt. Hat sie gezögert, die Nachfolge ihres Vaters anzutreten? «Ich habe mir das sehr gut überlegt», sagt sie, «doch die Chance, die Zukunft des Schabzigers mitgestalten zu können, musste ich einfach packen.» Nun ist sie also Geschäftsleiterin der Geska AG. Und kümmert sich nicht nur um ihre einstige Domäne Marketing, sondern auch um Personal- und rechtliche Fragen, um Themen von Abfallgebühr bis Versicherungen. Selbstbewusst hält sie das Zepter in der Hand, stellt sich den neuen Herausforderungen und vergisst nicht, sich immer wie-

schirr und ausrangierten Verpackungen dekoriert ist. Trümpy mag dieses Sammelsurium, diese Zeitzeugen; wie ihr Vater fühlt sie sich dem Andenken der Glar-

ner Zigertradition verpflichtet: «Wenn ich sehe, welch eindrückliche Geschichte unser Produkt in mehr als fünf Jahrhunderten geschrieben hat, bin ich stolz, dass ich in diesem Unternehmen arbeiten darf.» Ob sie selber Ziger mag? «Und wie! Als Glarnerin damit aufgewachsen, liebe ich den Schabziger in allen Variationen; am liebsten geräffelt über den Salat, oder als Würze ein einem Dip.» Gelegentlich darf es auch etwas Währschafes sein – wie die traditionellen Zigerhörnli oder geriebenen Schabziger zum Käsefondue. Zwei Jahre hatte Sarah Trümpy Zeit, sich auf ihre Rolle als Chefin der Geska AG vorzubereiten, die sie seit Januar 2014 innehat. Während der Einarbeitungszeit kümmerte sie sich um den Export sowie das Produkte- und Promotionsmanagement. Sie konnte vom Wissen ihres Vaters profitieren und gleich-

der zu hinterfragen: «Ich versuche, mein Handeln stets zu reflektieren, denn es ist wichtig, dass ich die Bodenhaftung bewahre.»

Verantwortung tragen

Ihre Bodenständigkeit beweist sie auch als Vorgesetzte von 17 Mitarbeitenden, mit denen sie einen herzlichen Umgang pflegt. Die Unternehmerin betont: «Bei uns sind die Hierarchien flach. Ich bin dafür, dass jede und jeder seine Meinung einbringt und Verantwortung trägt.» Sie selbst stehe nicht gern im Vordergrund. Und wenn es um

zeitig ihre eigenen beruflichen Erfahrungen einbringen, die sie in verschiedenen – zunehmend anspruchsvolleren – Positionen gesammelt hatte.

Die Neugier befriedigt

Ein solides Fundament für ihren Führungsjob sind auch die Weiterbildungen, die Sarah Trümpy absolvierte: Kaderkurse, Marketingplaner, Verkaufsleiter, Executive MBA. Ist sie, die immer wieder freiwillig die Schulbank drückte und viel Freizeit ins Lernen investierte, ein karriereorientierter Mensch? «Nein, eigentlich nicht», sagt sie, «Karriere war kein grosses Thema; doch ich habe vieles hinterfragt und immer wieder den Drang verspürt, Neues zu lernen.» Auch wenn sie keine konkreten Ziele verfolgte: «Ich hatte stets den Wunsch, Verantwortung zu tragen und etwas zu bewirken.» Ob geplant oder nicht: Die Glarnerin, die sich selbst als bodenständig, unkompliziert und weltweit offen beschreibt, ist mit 39 Jahren

wichtige Entscheidungen zum Wohl der Firma geht? «Klar, dann klopfe ich auch mal auf den Tisch und bin durchaus bereit, ein Machtwort zu sprechen.» Dies immer mit Respekt. Gute Umgangsformen sind bei

Trümpys selbstverständlich. «Meine Eltern haben mir Anstand, Respekt und Ehrlichkeit beigebracht; sie haben mich gelehrt, nicht zu werten, sondern jeden Menschen so zu akzeptieren, wie er ist». Unbeschwert sei sie gewesen, ihre Kindheit im bürgerlichen Elternhaus, in dem traditionelle Werte hochgehalten wurden. Dieses Erbe weiss sie zu schätzen, und so verwun-



Tages-Anzeiger
 8021 Zürich
 044/ 248 44 11
 www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 173'877
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 4
 Fläche: 78'604 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

dert es nicht, wenn sie sagt: «Was schwer nachvollziehbar ist, ist diese Unverbindlichkeit, die heute vielerorts gang und gäbe ist.» Da ist sie im Glarnerland, wo, ein Handschlag noch etwas gilt, am rechten Ort: «Hier redet man nicht lange um ein Thema herum, sondern sagt, was Sache ist, und handelt danach.» Nägel mit Köpfen anstelle eines langen Hin und Her, Sarah Trümpy gesteht: «Ich bin ein ungeduldiger Mensch, hab's gern, wenn's fürsü geht.» Selbstkritisch fügt sie an: «Das kann andere überfordern. Mittlerweile habe ich gelernt, mal inne zu halten und durchzuatmen – was ja gelegentlich ganz gut ist.»

Die Balance bewahren

Selbstverständlich habe sie eine ruhige Seite, betont sie. In ihrer Freizeit stehen Freunde und Familie an erster Stelle, sie liest gerne Bücher oder Zeitschriften, bevorzugt über psychologische Themen. Doch

kaum ist das Thema Lesen abgehakt, erzählt sie, was sie ansonsten gern tut: Freunde treffen, Sport treiben, auch an Abenden, an denen sie müde von der Arbeit nach Hause kommt. Nochmals losziehen, um abzuschalten: «Gemeinsame Aktivitäten und der Austausch sind enorm wichtig. Ich kann im Geschäft dann mein Bestes geben, wenn die Balance zum Privatleben vorhanden ist.» Den Kopf kriegt sie auch frei, wenn sie sich bewegt – im Fitnessstudio, auf Skis oder beispielsweise mit dem Mountain Bike. Keine Frage, dass sie oft mit dem Fahrrad zur Arbeit erscheint, obwohl: Ihr Wohnort am Oberen Zürichsee ist immerhin 30 Kilometer entfernt! Manchmal wird Sarah Trümpy ihre Welt zu klein. Ihr Fernweh hat sie schon in viele Länder geführt. Sie mag die USA, liebt Grossstädte wie San Francisco, Las Vegas und New York. Sie schwärmt von ihren Aufenthalten in Aust-

ralien und Hongkong, träumt von einer Reise nach Argentinien, inklusive Reiten und Tangokurs. «Ich habe viele Gegensätze in mir drin», erklärt sie und spricht nun über ihre Liebe zur Natur, schwärmt von wunderbaren Momenten auf der Alp, wie jenen, als sie den Wildheuern bei der Arbeit zusah. Vielleicht hat sie in Zukunft dafür etwas weniger Zeit. Doch die Unternehmerin ist froh, dass sie in Vaters Fussstapfen getreten ist: «Ich habe einen Traumjob, der alles beinhaltet, was mir wichtig ist.» Sie will das Unternehmen weiterbringen, will in den nächsten Jahren die Zigerprodukte auf dem in- und ausländischen Markt etablieren. Sarah Trümpys Vision: «Dass jeder Schweizer und jede Schweizerin mindestens einmal pro Woche Schabziger isst.»

Therese Marty ist freischaffende Journalistin und Kommunikationsberaterin. (www.thematext.ch)

Datum: 27.01.2014



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 173'877
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 78'604 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

IN 20 JAHREN VOM KV IN DIE GL

Sarah Trümpy, 1974 geboren, wächst mit einem älteren Bruder in Glarus und Boppelsen ZH auf. Nach der kaufmännischen Lehre und einem Jahr in den USA startet sie ihre berufliche Karriere als Assistentin. Es folgen weitere Stationen als Product Manager, später als Category Manager, wo sie leitende Funktionen in grossen Schweizer Detailhandelsunternehmen wahrnimmt. Sie absolviert in dieser Zeit berufsbegleitend diverse Weiterbildungen wie Kaderjahreskurs, Marketingplaner mit eidgenössischem Fachausweis, eidgenössisches Verkaufsleiterdiplom sowie ein Executive MBA Marketing an der HWZ Zürich. 2012 folgt der Eintritt in das von ihrem Vater Johannes M. Trümpy geleitete Familienunternehmen Geska AG als Export-, Produkt- und Promotions-Managerin, zur Vorbereitung auf die Übernahme der Geschäftsleitung im Januar 2014.

Datum: 27.01.2014

Tages-Anzeiger
AUS & WEITER
BILDUNG



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 173'877
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 39'265 mm²

Volkswirtschaft und Inneres



SARAH TRÜMPY bildete sich nach der kaufmännischen Lehre in den Bereichen Verkauf und Marketing weiter. Vor zwei Jahren trat sie ins Unternehmen ihres Vaters ein. Heute leitet sie diese letzte Schabzigerfabrik des Glarnerlands. Ihr schwebt vor, dass das älteste Markenprodukt der Schweiz bald in jedem Haushalt einmal in der Woche auf den Tisch kommt.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 52620931
Ausschnitt Seite: 1/1
Bericht Seite: 93/201



Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Rollout des Prototyps P1 „marengo swisshelicopter“ SKYe SH09 vom 28. 11. 2013

Fredy Frutig



Martin Stucki, Daniel Schultheiss und Mathias Sénès (v.l.) noch etwas benebelt, aber klar auf Kurs

Im Anflug auf den Weltmarkt

Eine gute Ausgangslage im Weltmarkt für Leichthelikopter verspricht dem „marengo swisshelicopter“ einen beachtlichen Verkaufserfolg. Für die nächsten zehn Jahre wird von einem weltweiten Marktpotenzial von über 12'000 Turbinen-Helikoptern und über 3000 Helikoptern in der einmotorigen 2,5-Tonnen-Klasse ausgegangen.

Die Marketingbemühungen während der letzten zwei Jahre, vorab an internationalen Messen in den USA, Russland, Japan usw. haben bei der potenziellen Kundschaft zu einer erfreulichen Akzeptanz des SKYe SH09 geführt. Laut Martin Stucki, CEO des Engineering-Unternehmens Marengo Swisshelicopter Ltd in Pfäffikon/ZH, ist das grosse Interesse der Branche vor allem auf die polyvalenten Einsatzmöglichkeiten des SKYe SH9, die markanten Neuheiten wie das „high visibility“ Cockpit mit einem modernen Glascockpit, die hervorragenden Flugleistungen, die niedrigen Gestehungs- und Betriebskosten sowie den flexiblen Innenraum zurückzuführen. Es

ist wohl diesen Eigenschaften zuzuschreiben, dass bis heute über 40 Absichtserklärungen (letters of intent) mit entsprechenden Anzahlungen eingegangen sind.

Zurzeit wird der weltweite Bedarf an neuen Turbinen-Hubschraubern für die nächsten zehn Jahre auf über 12'000 Einheiten geschätzt. Davon dürften rund die Hälfte der Bestellungen auf Helikopter mit einem Triebwerk fallen. CEO Martin Stucki rechnet weltweit mit einem jährlichen Marktpotenzial von 300 Helikoptern in der angepeilten 2.5-Tonnen-Klasse.

Die potenzielle Kundschaft für den „swisshelicopter“ setzt sich zu 80% aus operierenden Flugbetriebsunternehmen zusammen, die ihre Fluggeräte dort einsetzen, wo es Arbeit und Aufträge gibt. Das heisst, die Operatoren benötigen Helikopter, die für polyvalente Aufgaben einsetzbar sind. Und genau dafür wurde der SKYe SH09 geschaffen. Die Hauptmärkte des «marengo swisshelicopters» sind Nordamerika und Europa mit einem wachsenden Bedarf in Asien und Südamerika.

Gegenwärtig liegt der Verkaufspreis des Helikopters SKYe SH09 im Bereich von USD 3 Mio. Da auch Finanzierungshilfen angeboten werden, ist davon auszugehen, dass Kauf und Betrieb dieses Hubschraubers auch für Schwellenländer interessant sein könnte.

Im Rahmen eines qualitativ hoch stehenden Kundenservices erfolgt der Aufbau eines Ausbildungs- und Trainingszentrums für Piloten und technische Fachkräfte. Das Zentrum wird in der Schweiz domiziliert sein und wird ebenfalls die Schaffung von zusätzlichen neuen Arbeitsplätzen mit sich bringen.

Der neue Senkrechtstarter mit „swissness“

Mit dem Rollout des flugbereiten Prototyps P1 „swisshelicopter“ SKYe SH09 wird nicht nur eine aussergewöhnliche Pionierleistung der schweizerischen Luftfahrt enthüllt, sondern auch ein neuer Zweig der industriellen Luftfahrt in der Schweiz aufgebaut. Die Initiative der Marengo Swisshelicopter Ltd belebt aktiv die technologischen Bereiche in Forschung und Bildung sowie den damit verbundenen Arbeitsmarkt für Fachkräfte in der Schweiz.

Seit über 35 Jahren ist der „marengo swisshelicopter“ SKYe SH09 weltweit der erste Helikopter seiner Klasse, der „auf der grünen Wiese“, will heissen, vollständig neuartig und ohne jegliches Vorgängermodell am Computer Dreidimensionalen-CAD-Verfahren (computer aided design) entworfen, konstruiert und erbaut wurde. Es ist auch das erste Mal, dass in der Schweiz ein Hightech Luftfahrzeug

in der Klasse der Leichthelikopter als flugbereiter Prototyp die Werkhallen verlässt. Dies alles ohne finanzielle Unterstüt-



Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

zung von Bund, schweizerischen Banken und Wirtschaftskreisen.

Der Rollout des SKYe SH09 ist gleichzeitig der Beginn eines neuen Zweigs in der Schweizer Luftfahrtindustrie, der volkswirtschaftlich und technologisch markante Kreise ziehen wird. Der „marengo swishelicopter“, der weltweit bereits grosse Akzeptanz gefunden hat, schafft nicht nur für technisch orientierte Fachkräfte neue qualifizierte Arbeitsplätze, er bietet auch Studienabgängern neue faszinierende Aufgaben in der Aviatik. Der Bau des SKYe SH09 bereichert dank eines neuen weltweiten Netzwerks das luftfahrttechnische Know-how der Schweiz. Auch Unterlieferanten dürfen auf zusätzliche Aufträge für Präzisionskomponenten hoffen. Dabei geht es im Wesentlichen um alle Hauptkomponenten wie den Bau des Hauptgetriebes, des Heckrotorkopfes sowie der Rotorblätter, der Zelle, des Landegestells und der Scheiben. Mit diesen Präzisions-Komponenten aus schweizerischer Produktion leisten Unterauftragnehmer aus unserem Land einen wesentlichen Beitrag zum Label «swissness», das den SKYe SH09 weltweit auszeichnet.

Schätzungsweise 80 % der Teile des ersten Prototypen wurden in der Schweiz hergestellt und von Schweizer Lieferanten geliefert. Im ersten Jahr nach der Zertifizierung des Hubschraubers sollen in Serie zehn Einheiten die Fabrikationshallen auf dem Flugplatz Mollis/GL verlassen. Dank einer neuen Werkhalle, deren Bau einer ersten Etappe in den nächsten Wochen beginnen soll, können später die Stückzahlen Jahr für Jahr sukzessive hochgefahren werden.

Das Projekt SKYe SH09 wurde mit Bezug auf die Bewilligungsverfahren von den Behörden des Kantons Glarus und der Gemeinde Glarus Nord, namentlich durch Regierungsrätin Marianne Dürst, Vorsteherin des Departements Volkswirtschaft und Inne-

res, in vorbildlicher Weise unterstützt. Indessen wird das Projekt auf Seiten der Bundesbehörden nur vereinzelt wahrgenommen. Die Unterstützung ist dementsprechend nicht vorhanden. Angesichts der Risiken, welche die Schweizer Finanzwelt international eingegangen ist und für deren Deckung jetzt Milliardenausgaben getätigt werden, erstaunt es, dass umgekehrt industrielle Projekte aus der Schweiz nicht unterstützt werden.

Die Reifeprüfung
Die letzte Bestätigung, dass alle vorangegangenen Berechnungen stimmen und der SKYe SH09 die angestrebten Leistungen erfüllt, erfliegt der Testpilot in der dritten Dimension am Himmel über dem Glarnerland.

An eine totale Computer-Simulation aller Komponenten und Flugmanöver des SKYe SH09 zusammen mit der Verifizierung aller Berechnungen mittels Tests und eventuellen Nachkorrekturen schliesst sich der so genannte «ground-run» an. In den nächsten Wochen wird es dann so weit sein. Der instrumentierte Helikopter wird dann erstmals aus der Werkhalle „gerollt“. Der US-amerikanische Testpilot Wayne Williams wird auf dem rechten Pilotensitz Platz nehmen und die Turbine starten. Am Boden werden bei laufender Turbine nach einem Testprogramm sämtliche

Komponenten und Cockpitinstrumentierungen getestet. Der Erstflug – er ist für anfangs 2014 in Mollis vorgesehen – findet erst statt, wenn nach dem „ground run“ die entsprechende Testreihe abgehakt und allfällig notwendige Nachbesserungen erfolgt sind.

Die Testflugphase – sie wird mehrere Monate dauern und weitere Prototypen beinhalten – läuft wiederum nach einem akkurat aufgesetzten Testprogramm mit steigenden Anforderungen an Mensch und Maschine ab. Die Tests werden von einem speziell konzipierten Überwa-

chungssystem begleitet, das die Werte, Kennziffern und Kurven der verschiedenen Parameter aufzeichnet. Auf diese Weise können Abweichungen schon im Flug erkannt und sofort Nachbesserungen eingeleitet werden. Neben dem Erfliegen aller Lasten, um die Berechnungen zu verifizieren, beinhaltet das Testflugprogramm auch das Erfliegen aller für das Flughandbuch relevanten Leistungsdaten.

Experten der behördlichen Aufsichtsgremien, des BAZL's (Bundesamt für Zivilluftfahrt, Bern) und der EASA (European Aviation Safety Agency, Brüssel) werden als Beobachter dabei sein und die Ergebnisse der einzelnen Tests validieren. ■



Der grosse, leistungsfähige Fenestron ist ebenfalls eine Eigenentwicklung

Datum: 31.01.2014



Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

Volkswirtschaft und Inneres



Information an Presse, Wirtschaft und Politik anlässlich des Rollouts des „marenco swisshelicopter“ in Mollis, Kanton Glarus, vom 28. 11. 2013



Der Moment der Enthüllung des Prototypen 1, SKYe SH09





Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

Volkswirtschaft und Inneres



Der modernste Helikopter in der 2,5 Tonnen-Klasse durch Carbon Chassis kombiniert mit hochtechnischer Innovation



Neu entwickelter vollartikulierter Rotorkopf



Aufgeräumtes und übersichtliches Cockpit mit guter Rundumsicht ebenfalls durch das Glasfenster zur Unterlast



Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

Volkswirtschaft und Inneres

Mehrzweckhelikopter „marengo swisshelicopter“

- Offizielle Bezeichnung: „marengo swisshelicopter“ SKYe SH09.
- Hersteller: Marengo swisshelicopter Ltd, Niederurnen GL.
- Entwicklung: Marengo swisshelicopter Ltd in Kooperation mit Marengo Ltd, Engineering, Pfäffikon ZH, Marengo South Africa; Kooperationen mit diversen Hochschulen. Dank langjähriger Erfahrung mit Entwicklungsaufträgen Zugang zu neuesten Technologien in den Bereichen Aerodynamik, Werkstoff-, Antriebs- und Verfahrenstechnik.
- Bauweise: Leichtbauweise, Mehrzweckhelikopter für breites Einsatzspektrum mit Carbon-Zelle.
- Operationen: Operationen für Personentransport (auch VIP), Rettungen, Lastenflüge, Polizei-, Such- und Schulflüge.
- Design: „State of the art“-Design der neuesten und kommenden Hubschraubergeneration.
- Innenraum: Durchgehend flacher Boden, Einzelsitze auf Schienen montiert, weit heruntergezogene Cockpitscheiben. „High Visibility“-Cockpit, grosser einteiliger Gepäckraum.
- Zelle: Struktur aus Kohlefaserverbund-Werkstoffen (composite fibre) für hohe Bruch- und Stossicherheit (wird auch für Formel-1-Chassis verwendet).
- Hecktüre: Zwei weit öffnende Heckklappen.
- Vertikalsicht: Sichttunnel von vorne bis zwischen die Pilotensitze; zwischen den Pilotensitzen fest eingebautes Bodenfenster und heruntergezogene Türfenster für ideale Vertikalsicht, vor allem bei Lastenflügen.
- Maximales Startgewicht: 2,65 t (2,8 t mit Aussenlast), in 3000 m bei ISA.
- Leistung: Schweben ausserhalb Bodeneffekt mit vollem Startgewicht auf 3000 Meter Höhe unter Standardbedingungen.
- Aussenlast („sling load“): max. 1500 kg (3300 lbs) plus Zuladung Kabine max. 1300 kg
- Geschwindigkeit: 260 km/h (145 knots).
- Reichweite: 800 km (432 nautische Meilen), bis zu fünf Flugstunden.
- Tankkapazität: 800 lt.
- Anzahl Sitzplätze: Standard fünf plus eins, max. sieben plus eins.
- Hauptrotor: Fünf-Blatt lagerlos, niedriges Lärm- und Vibrationsniveau, Durchmesser 11 m.
- Heckrotor: 1,2 m Durchmesser, ummantelter Heckrotor; die Ummantelung garantiert hohe Sicherheit und sorgt für geringe Lärmemissionen.
- Antrieb: HTS 900 Honeywell, 1020 shp thermodynamische Antriebsleistung, 820 shp beim Start und 757 shp im Reiseflug, FADEC geregelt (Full Authority Digital Engine Control), monokristalline Turbinenblätter, zweistufiger Kompressor.
- Flexibilität: Vielfältige Einsetzbarkeit dank rascher Umrüstung der Kabine; Einzelsitz-Schienensystem, flacher Boden, Umrüstung in Minutenschnelle von Lastenflügen über Rettungen, Polizeieinsätze, Vermessungen usw. bis zu VIP-Flügen.
- Produktion: Im ersten Produktionsjahr 10 Maschinen, Kooperationen für Montage- und Fertigungslinien in strategischen Marktgebieten. Fokus auf die Endmontage, Zusammenarbeit mit Lieferanten für die Teil- und Unterbaugruppenherstellung.
- Markt: Weltweiter Bedarf in den nächsten 10 Jahren 12'000 Turbinenhelikopter, davon 50 % im Bereich einmotoriger Leichthelikopter; Marktpotenzial in der 2,5 Tonnen Leichtubschrauber-Klasse

Datum: 31.01.2014



Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

Volkswirtschaft und Inneres



Ein mögliches Rettungsszenario in den Bergen (Foto: marenco swisshelicopter)



*Flexibel einzurichtendes und schnell an die Bedürfnisse
anpassbares Cockpit*

Datum: 31.01.2014



Helico Revue
8887 Mels
081 599 53 06
www.helico-revue.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'210
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 157'501 mm²

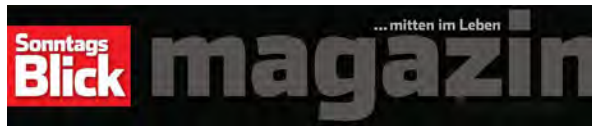
Volkswirtschaft und Inneres



Martin Stucki, CEO, ist selbst Helikopterpilot im Moment noch auf einer EC 120 Colibri



Selbst grossgewachsene Menschen können zum Beladen des Kofferraumes oder medizinischen Bereichs aufrecht stehen



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.sonntagsblick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 224'260
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 19
Fläche: 7'287 mm²

Bildung und Kultur

Suworow-Cheller, Elm GL Partykeller mit grosser Geschichte

Sie heissen Sleepy und Genickschuss und stehen im Suworow-Cheller auf der Getränkekarte. Die Spezialität der Bar sind aber der «Suworow-Kaffee» und der «Suworow-Spezial» – mal Kaffee mit Schnaps und Rahm, mal ein Geheimnis des Hauses. Bei den feurigen Getränken braucht der Après-Ski-Gast aber auch eine deftige Grundlage. Da helfen Fränzi, Christine und Anita – sie servieren Ofenfleischkäse,

Schweinshaxen und Spare Ribs. Im Suworow-Cheller im Glarnerland wird nicht nur ge-



schlemmt, sondern auch gefeiert. Partys: Ballermann in Elm (8. 1.), Flower Power Hippie Party (22. 1.), Jazz-Abend (12. 2.) und Hula Hoop (19. 2.). **Den Namen verdankt die Bar dem russischen Feldmarschall Alexander Suworow.** 1799 verbündeten sich Österreich, England und Russland, um gegen Frankreich Krieg zu führen. Ein Teil dieser Kämpfe wurde in den Glarneralpen ausgetragen. Der damals 70-jährige

Suworow nahm Quartier in dem grössten Elmerhaus, dem heutigen Après-Ski-Knaller, dem Suworow-Cheller.

Info: 10 Min. von der Talstation Sportbahnen Elm, Dorfstrasse 38, täglich ab 16 Uhr, So geschlossen.
Kontakt: +41 (0) 55 644 17 31
www.suworow.ch

Datum: 07.01.2014

Sendung: Kultur Kompakt Abend



Radio SRF 2 KULTUR

Radio SRF 2 KULTUR
4002 Basel
061/ 365 34 11
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 17:02
Dauer: 00:12:59
Grösse: 11.9 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Bildung und Kultur

Radio/TV-Hinweis

Coninx-Stiftung - Stiftungsrat tritt zurück

Stiftungsrat der Coninx-Stiftung tritt laut NZZ zurück.

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

Heute  4°/12°C

NEWS SPORT KULTUR UNTERHALTUNG KONSUM GESUNDHEIT WISSEN & DIGITAL
SCHWEIZ REGIONAL INTERNATIONAL WIRTSCHAFT PANORAMA MEHR

TV RADIO SENDUNGEN A-Z

Stiftungsrat der Sammlung Coninx wirft das Handtuch

Dienstag, 7. Januar 2014, 16:10 Uhr

Kommentare

Noch vor kurzem schien alles perfekt eingefädelt: Die Kunstsammlung Werner Coninx, eine der grössten der Schweiz, sollte von Zürich nach Glarus verlegt werden in ein spektakuläres, historisches Gebäude. Weil diese Pläne nun gescheitert sind, tritt der Stiftungsrat geschlossen zurück.

Die Sammlung Coninx ist nicht unumstritten: Bestehend aus 13'000 Exponaten liegt sie eher versteckt in einer Villa am Zürichberg. Fachleute kritisieren, die Sammlung sei ein Gemischtwarenladen, in der nichts wirklich zusammenpasse.

Audio

Der Knatsch um die Coninx-Sammlung (7.1.2014)

1:45 min

Die chronischen finanziellen Engpässe liessen aus der Sammlung zudem ein regelrechtes Sorgenkind werden. Die Verlegung nach Glarus und damit einhergehend der Verkauf der Villa am Zürichberg hätte der Stiftung zu einer soliden finanziellen Grundlage verhelfen sollen.

Daraus wird nun nichts, wie die NZZ am Dienstag berichtet.

Immer neue Gutachten verzögerten die Verlegung

Die Nachkommen von Werner Coninx hätten sich gegen die Verlegung gewehrt, weil diese nicht im Sinne des Sammlers gewesen sei, sagt Stiftungsratspräsident Ernst Hefti gegenüber dem «Regionaljournal Zürich Schaffhausen».

Der Stiftungsrat habe immer wieder neue Auflagen erhalten: «Bis Ende 2013 mussten wir zahlreiche, teure Gutachten und Expertisen erstellen.» Einmal sei es um die Luftfeuchtigkeit in den Räumen gegangen, dann um die Erdbebensicherheit, die Rollstuhlgänglichkeit oder einen Fussweg.

Weil die Auflagen kein Ende genommen hätten, habe der Stiftungsrat kurz vor Weihnachten das Zügel-Projekt aufgegeben. «Das könnte noch ein bis zwei Jahre so weitergehen, bis ein Entscheid gefällt wird - und so geht das einfach nicht», begründet Hefti den Rücktritt des dreiköpfigen Stiftungsrates.

Wie es nun mit der Stiftung Coninx weitergeht ist völlig offen.

Die Sammlung Coninx

Werner Coninx baute seine Sammlung zwischen 1945 und 1980 auf. Sie umfasst figürliche Schweizer Kunst des 19. und 20. Jahrhunderts, internationale Druckgrafik, Altmeister sowie afrikanische Stammeskunst und fernöstliche Kunst. Das Museum befindet sich seit 1986 in Werner Coninx' ehemaligem Wohnhaus an der Heuelstrasse am Zürichberg,

Text: kerf / Beitrag: Cordelia Fankhauser

Kommentare

Mehr zu Zürich Schaffhausen



In Zürich wird korrekt abgerechnet

Heute, 12:16 Uhr



FC Schaffhausen: Trainingsstart mit Johan Vonlanthen

Heute, 6:39 Uhr



Stadt Zürich tritt auf die Bremse

7.1.2014



Massiver Preisaufschlag in Winterthurer Altersheimen

7.1.2014



Firmengründungen: 24 wagen den Schritt aus dem Elfenbeinturm

7.1.2014

Zürich Schaffhausen

Spektakulärer Rücktritt

Von Konrad Tobler. Aktualisiert am 07.01.2014 1 Kommentar

Gescheiterter Umzug nach Glarus: Der Stiftungsrat der Zürcher Coninx-Stiftung tritt geschlossen zurück.



Umstrittener Verkauf: Coninx-Museum an der Heuelstrasse in Zürich-Hottingen.

Artikel zum Thema

**Stiftungsrat der Sammlung Werner Coninx tritt zurück
Komitee wehrt sich gegen Wegzug der Coninx-Sammlung**

Teilen und kommentieren

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf

Der Stiftungsrat der Werner Coninx-Stiftung tritt per sofort in seiner Gesamtheit zurück. Damit findet eine lange Auseinandersetzung um die Politik und das Geschäftsgebaren des Coninx-Stiftungsrates einen vorläufigen Schluss (vgl. TA vom 4. September 2013). Schon Ende des vergangenen Jahres hatte sich eine Wende der Geschichte abgezeichnet, wie die «Südostschweiz» am 22. Dezember berichtete.

Stiftungsrat Peter Jenny sagte damals der Zeitung, die

dem Kurznachrichtendienst.

Stiftung lasse ihr Projekt fallen, die rund 13 500 Exponate umfassende Coninx-Sammlung im Hänggitalm in Glarus zu zeigen. Bei diesem

Entscheid habe die eidgenössische Stiftungsaufsicht und die von dieser eingesetzte Expertengruppe mit einem «tendenziell negativen» Gutachten eine Rolle gespielt. Das Aufsichtsgremium war tätig geworden, nachdem ein hochkarätiges Komitee um die in der Stiftung nicht vertretenen Coninx-Erben eine aufsichtsrechtliche Anzeige erstattet hatte. Begründet wurde die Anzeige damit, dass die Verlegung der Sammlung von Zürich nach Glarus nicht im Sinn des Stifters sei, zumal das mit dem Verkauf der Coninx-Villa verbunden gewesen wäre.

Druck auf den Stiftungsrat

Die Villa in Zürich, deren Wert auf rund 15 Millionen Franken geschätzt wird, war der Stiftung seinerzeit mitsamt einem grossen Umschwung von den Coninx-Erben geschenkt worden. Einen Teil der Liegenschaft hatte die Stiftung verkauft, um umfassende Renovationsarbeiten zu finanzieren. Die Villa Coninx wurde in ein Haus mit Museumsstandard umgebaut. Kurz nachher stellte der Stiftungsrat das Projekt vor, die Sammlung nach Glarus zu verlegen, in einen Turm, der seinerseits wieder massive Investitionen erfordert hätte. Nicht nur der geplante Verkauf der Villa war jedoch umstritten. Auch Verkäufe aus der Sammlung, die der Stiftungsrat wiederholt tätigte, sorgten für Aufsehen; unter den verkauften Objekten war auch eine Buddha-Statue, die der Stiftung 2008 bei einer Auktion 5 Millionen Franken einbrachte.

Der Rücktritt des seit Jahren umstrittenen Stiftungsrates ist gestern durch die NZZ publik gemacht worden. Stiftungsratspräsident Ernst Hefti habe den Entscheid damit begründet, dass das von langer Hand vorbereitete Projekt in Glarus gescheitert sei. Tatsache ist: Es ist ein Rücktritt ohne Nachfolgeregelung. In der Regel ist es nämlich die Sache von Stiftungsräten, sich zu konstituieren und also bei Rücktritten neue Mitglieder zu suchen und zu wählen. Die eidgenössische Stiftungsaufsicht bestätigte auf Anfrage, dass nun ein Sachwalter eingesetzt werde, der die Geschäfte der Stiftung übernimmt, bis ein neuer Stiftungsrat konstituiert ist. Darüber, was in den letzten Monaten und über die Festtage genau geschehen ist, gibt die Behörde erwartungsgemäss keine Auskunft. Anzunehmen ist, dass die Aufsichtsbehörde den Druck auf den Stiftungsrat erhöht hat; ob vielleicht sogar mit der Absetzung des Stiftungsrates gedroht wurde, diese Frage bleibt spekulativ.

Das Komitee, das die Auflösung des Stiftungssubstrats bekämpft hat, nimmt den Rücktritt des Stiftungsrates zu Kenntnis. Damit seien die Voraussetzungen geschaffen, «um die Betreuung der Coninx-Stiftung Personen anzuvertrauen, die sich durch Integrität, kulturelles Engagement und Fachkenntnisse auszeichnen», steht auf der Internetseite des Komitees (www.wernerconinx.ch). Und weiter: «Über den konkreten Fall der Coninx-Stiftung hinaus erweist sich das Einschreiten der Stiftungsaufsicht für das Vertrauen in den Stiftungsstandort Schweiz von grundsätzlicher Bedeutung.» Wie es mit der äusserst vielfältigen Sammlung Coninx nun weiter geht, wird sich

weisen müssen. Es wartet eine grosse Aufgabe. (Tagesanzeiger.ch/Newsnet)

Erstellt: 07.01.2014, 17:35 Uhr

[Alle Kommentare anzeigen](#)



Gesamt Regio

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 58 58
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 80'756
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 70'350 mm²

Bildung und Kultur

Im Zickzack zur geradlinigen Kunst

Kunst Manor-Kunstpreis-Trägerin Veronika Spierenburg (32) zeigt im Aargauer Kunsthaus ihre erste grössere Ausstellung



Veronika Spierenburg vor ihrer Plastik «Zig Zag»: «In einer Ecke mit 75-Grad-Winkel fühle ich mich am wohlsten.»

VON JULIA STEPHAN

Als wir Veronika Spierenburg für ein Interview in den Ausstellungsräumen des Aargauer Kunsthauses suchen, fehlt von ihr jede Spur. Als hätten sie die (fast) leeren Ausstellungsräume verschluckt. Doch dann tritt die Trägerin des Manor-Kunstpreises Aarau 2013 doch noch hinter ihrer Grossplastik «Zig Zag» hervor. Ihr Auftauchen ist geradezu symptomatisch für eine Künstlerin, die in ihren Werken Mensch und Architektur einander annähert.

Die 32-Jährige, die in Remetschwil aufgewachsen und in der Sammlung des Aargauer Kunsthauses bereits mit

einer Werk-Serie vertreten ist, darf mit dem Erhalt dieser bedeutenden Auszeichnung in Aarau ihre erste Ausstellung in einer grösseren Institution verwirklichen. Kuratiert wurde sie von den Kunsthaus-Mitarbeiterinnen Nicole Rampa und Katrin Weilemann.

Die Manor-Kunstpreise werden im Zweijahrestakt in zwölf Schweizer Kunstmuseen an Künstler aus der Region verliehen, die das vierzigste Lebensjahr noch nicht erreicht haben. Der Preis hat schon vielen Künstlerkarrieren einen Schubs gegeben: Prominente Preisträger aus Aarau sind Silvia Bächli (1990) und Beat Zoderer (1994).

Faszination Museumsarchitektur

«In der Reduktion verbirgt sich Komplexität», erzählt Veronika Spierenburg, die nach Studienjahren in Basel, Amsterdam und London inzwischen in Zürich lebt und arbeitet.

Die Ausstellung wird heute Abend eröffnet. Ein Rundgang bei den Aufbauarbeiten zeigt: Oft gehen Spierenburgs Arbeiten bereits von Abstrakta

«In der Reduktion verbirgt sich Komplexität.»

Veronika Spierenburg, Künstlerin



Gesamt Regio

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 58 58
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 80'756
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 70'350 mm²

Bildung und Kultur

aus – sei es von der Typografie eines Textes, von architektonischen Skizzen und Formen, von Beobachtungen des Lichteinfalls oder von Raumverhältnissen. Spierenburg zoomt noch näher an diese abstrakten Muster heran, die sie an Gebäuden und Gegenständen entdeckt. Sie isoliert sie und schafft Neues – mit minimalen Eingriffen.

Vor den Aarauer Arbeiten lag eine eineinhalbjährige Beschäftigung mit Museumsarchitektur. Das Kunsthaus Glarus, das 1952 vom Architekten Hans Leuzinger erbaut wurde, hatte sie dazu inspiriert. Spierenburg fühlte sich in den Glarner Kunsträumen sehr wohl und wollte wissen, warum das so ist.

In einem Archiv entdeckte sie alte Fotografien von Leuzinger, die das Östergötland Museum im schwedischen Linköping zeigen. Die Fotografien beschäftigten sich mit der Frage, wie man Tageslicht am besten in Museumsräume bringt. Recherchen in Linköping lotsten Spierenburg schliesslich auch ins Museum Boijmans Van Beuningen in Rotterdam, das für das schwedische Museum eine ähnliche Vorbildfunktion hatte wie Östergötland für Glarus.

Spierenburg besuchte die Museen zwischen dem Ausstellungsbetrieb und entdeckte in der Leere dieser auf Zweckmässigkeit ausgerichteten Räume eine poetische Kraft, die sie mit der Kamera festhielt.

Aus den Recherchen ging die Videoarbeit «As it is ...» hervor. Sie zeigt in langsamen Kamerafahrten und Standbildern Backsteinwände, Fensterfronten und Dachkonstruktionen. Spierenburg hat das Filmmaterial aus den drei Museen auf eine Doppelprojektion verteilt, die zwischen den drei Häusern Analogien herstellt. In Aarau erklingt dazu aus dem Nebenraum ein metallisches Rascheln. Die Arbeit «Shaped Light» gibt das Geräusch der sensorge-

steuerten Aluminiumlamellen wieder, die im Aargauer Kunsthaus den Lichteinfall durchs Oberlicht regeln. Spierenburg führt damit Leuzingers Licht-Recherchen weiter, ebenso mit einer Katalog-Arbeit, für die sie Licht-Begriffe aus den Reiseberichten der Architekten gesammelt hat.

Produktive Zweckentfremdung

Die raumfüllende Skulptur aus Acryl im ersten Ausstellungsraum heisst schlicht «Zig Zag» (siehe Foto) und orientiert sich an einer Skizze, die Leuzinger für eine Museumsstellwand angefertigt hatte. Beim Zusammenfügen der dünnen Platten zu einem Zickzack-Muster verliessen sich Spierenburg und der Architekt, mit dem sie zusammenarbeitete, auf ihr Gefühl. Ihre Entdeckung: In einer Ecke mit 75-Grad-Winkel fühlt man sich besonders geborgen.

Ebenfalls an die Wahrnehmung des Betrachters ausgerichtet ist die Arbeit «Table-Chair». Spierenburg hat altmodische Museumsstühle aus Glarus zu Skulpturen geschichtet und fotografiert. Die Fotoarbeiten stehen auf variabel einstellbaren Zeichentischen im Raum verteilt. Statt auf einem Stuhl eine statische Betrachterposition einzunehmen, muss der Besucher – ein reizvoller Gegensatz – um die Stuhl-Kunstwerke herumgehen.

Dieselbe produktive Zweckentfremdung von bereits museal gewordenem Museumsinventar versucht die Künstlerin auch im Nebenraum. Alte Bilderschienen, mit denen man früher Gemälde hängte, hängen nun selbst vertikal an der Wand – wie lange, dünne Zeichnungsstriche. Derart exponiert, gewinnen das unscheinbare Museum und sein Inventar eine immense poetische Kraft.

Veronika Spierenburg Manor-Kunstpreis 2013. Aargauer Kunsthaus. 25. Januar bis 21. April. Vernissage mit Performance: Fr 24. Januar, 18 Uhr.



Heidiland Tourismus AG
7004 Chur
081/ 258 33 33
www.spavillage.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 43'648 mm²

Tourismus

Das Welterbe wird immer mehr zu einem Begriff

Erstmals liegen Zahlen zu den Frequenzen im Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona vor. Sie zeigen, dass die Angebote auf zunehmende Resonanz stossen. Harry Keel, Geschäftsführer der Tektonikarena Sardona, weiss aber auch, dass noch grosse Herausforderungen warten.



Geologisch interessant: Der Aufschluss der Glarner Hauptüberschiebung am Stafinällagrou auf 2400 Metern im Pizolgebiet.

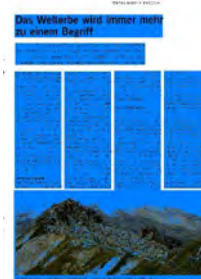
Seit letztem Sommer wird gezählt, wie viele Gäste das Besucherzentrum Glarnerland in Elm besuchen. Rund 1700 Interessierte waren es von Juli bis Anfang November. «Hier können Gäste ihre Kenntnisse zum Welterbe vertiefen, zudem macht dieses Angebot unsere Ferienregion noch attraktiver», findet Maya Kobi, Leiterin der Touristinfo. Das Welterbe Sardona gilt als weltweit bedeutsames geologisches Bildungsgebiet, wo wichtige erdgeschichtliche Prozesse aus nächster Nähe zu sehen sind. Deshalb

bezieht Anni Brühwiler das Welterbe bei ihren Dorfführungen in Elm immer mit ein: «Wir sind stolz auf unser Besucherzentrum. Dass es den Gästen gefällt, zeigen die vielen positiven Einträge im Gästebuch.»

Vielfältige Angebote

Zum Besucherzentrum Glarnerland gesellen sich die Angebote auf Cassons und auf dem Kunkelspass, das interaktive Relief im Bündner Naturmuseum in Chur und die Ausstellung im Museum Alte Post in Weisstannen. Von der

Gaststube aus blickt man auf den Foostock, an dem die «magische» Linie der Glarner Hauptüberschiebung gut sichtbar ist. «Die Gäste sind von den Zeitdimensionen beeindruckt», sagt Betriebsleiterin Annemarie Ackermann. Die Übernachtungszahlen in den Hütten entlang dem Sardona-Welterbeweg zeigen steigende Tendenzen. Walter Brühlmann, Hüttenchef der Spitzmeilenhütte, blickt auf eine erfolgreiche Saison zurück: «3700 Übernachtungen, seit Bestehen der Hütte waren es noch nie so viele.» Ein beliebtes Wanderziel ist auch



Heidiland Tourismus AG
7004 Chur
081/ 258 33 33
www.spavillage.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 43'648 mm²

Tourismus

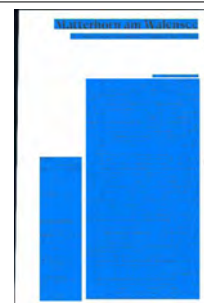
die weit herum bekannte Fünf-Seen-Wanderung auf dem Pizol. Klaus Nussbaumer, Geschäftsführer der Pizolbahnen, ist überzeugt, dass das Welterbe insbesondere dort bekannt gemacht werden muss, wo grosse Gästeflüsse bewältigt werden können: «Wir befördern jährlich tausende Personen zur Fünf-Seen-Wanderung. Hier erleben die Gäste die Schönheit der Bergwelt und das Unesco-Welterbe hautnah.»

Beliebte Exkursionen

Für Kaspar Marti vom Verein Geopark Sardona sind die thematischen Führungen und Exkursionen der GeoGuides Sardona ein wichtiges Sensibilisierungsinstrument: «Die GeoGuides haben im letzten Sommer rund 70 Führungen und Exkursionen durchgeführt und dabei 750 Personen das Welterbe nähergebracht.» Somit konnten 80 Prozent der ausgeschriebenen Anlässe durchgeführt werden. Marti wertet dieses Resultat als grossen Erfolg für die noch jungen Angebote in

der Welterbe-Region. Ausgelernt haben die erfahrenen Wanderführerinnen und -führer aber nicht: «Wir bilden uns ständig weiter, um eine hohe Qualität der Angebote zu gewährleisten», erklärt Markus Glättli, einer von 26 GeoGuides.

Neben der Präsenz an Messen und Ausstellungen – wie der Ferienmesse in St. Gallen oder der Siga in Sargans – verhelfen auch die Medien und das Internet dem Welterbe zu einem höheren Bekanntheitsgrad. Die Zugriffe auf die Webseite www.unesco-sardona.ch nahmen in den Monaten Mai bis Oktober im Vergleich zum Vorjahr um über 10 Prozent zu, von 60'000 auf über 67'000. Harry Keel, Geschäftsführer der Tektonikarena Sardona, ist mit der Entwicklung zufrieden. Seiner Ansicht nach braucht es aber noch weitere interessante Angebote: «Die Identifikation der Bevölkerung mit dem Welterbe und die Abstützung bei Gemeinden und Politik muss noch gestärkt werden.» Entsprechende Aktivitäten sind in Vorbereitung.


 Transhelvetica
 8037 Zürich
 044 241 29 29
 www.passaport.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 14'000
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 12
 Fläche: 76'100 mm²

Tourismus

Matterhorn am Walensee

Der Mürtschenstock fasziniert Japaner und Dichter

Text Emil Zopfi, Bild Marco Volken

«Is this the Matterhorn?», fragte mein japanischer Schwiegersohn, als wir mit ihm zum ersten Mal in Amden waren. Der Mürtschenstock südlich des Walensees sieht von dieser Seite tatsächlich aus wie ein kleines Matterhorn, weil man nur den nördlichsten der drei Gipfel des Massivs sieht, den «Stock» oder den «Vorderen», wie ihn die Einheimischen auf dem Kerenzerberg an seinem Fusse nennen. Damals wohnten wir noch drüben, der Mürtschen war unser Hausberg. Mindestens einmal im Jahr zog es uns hinauf, meist auf den mittleren Gipfel, den «Fulen». Es ist der leichteste, aber doch recht heikel. Schwierigkeitsgrad T5 gemäss Alpinwanderskala. Mit Franz Hohler musste ich einmal umkehren, weil ein Sommergewitter hereinbrach und die Schlusswand gefährlich ist, wenn die mit Grasbüscheln durchsetzten Felsen nass sind. Der Name des Bergs sagt auch, dass der Fels nicht sehr solide ist, also auch bei trockenem Wetter besondere Vorsicht verlangt. Franz schrieb für sein Buch «52 Wanderungen» einen schönen Text über unseren Besteigungsversuch, «Umkehren» der Titel. Ein Jahr später kletterten wir zusammen mit meiner Frau auf den Gipfel. Es lag zwar noch ziemlich viel Schnee, aber Umkehren kam nicht mehr in Frage.

Der Mürtschenstock ist auch ein literarischer Geheimtipp, also nicht nur wegen Franz Hohler, sondern vor allem wegen dem Dichter Ludwig Hohl (1904–1980), der in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts in den Glarner Bergen wilde Klettereien unternahm, immer wieder auch am Mürtschenstock. Der Pfarrerssohn wächst in Netstal auf; als er sieben ist, zieht die Familie nach Sirnach in den Thurgau. Die Sommerferien verbringt er meist bei seiner Grossmutter in Netstal. Er ist Kantonschüler, als er am 5. Juni 1922 um Mitternacht zuhause aufbricht, ins Glarnerland radelt, kurz bei der Grossmutter vorbeischaud, dann über die Ennetberge zum Spanneggsee hinaufsteigt, über alle drei Mürtschengipfel und zurück klettert und «schon halb im Traum» nach vierzig Stunden ohne Schlaf wieder in Netstal ankommt. Ludwig Hohl hat sich diese Gewaltstour als Prüfung auferlegt, an einem Wendepunkt seines Lebens. «Ich glaube, ich bin doch ein Dichter», notiert er in sein Tagebuch. Ein paar Wochen später, nach einer erneuten Mürtschentour, schreibt er: «Diesen Tag zu beschreiben soll der Historiker aufhören u. der Dichter beginnen.» Der Mürtschenstock, so kann man sagen, hat einen Dichter geboren. Der eigenwillige Junge, der Nietzsche und Kleist liest und seinen Vater hasst, fliegt von der Kantonschule Frauenfeld, versucht die Matura an einer Privatschule in Zürich nachzuholen, brennt schliesslich mit einer Bergfreundin nach Frankreich durch, um fortan ein Leben als Dichter und Philosoph zu führen. Zuvor klettert er am 8. Oktober 1924 durch die wilde Westwand des Mürtschenmassivs, muss mit seinem Gefährten bei Schneetreiben und eisiger Kälte in einer Höhle biwakieren. Im französischen Dauphinégebirge unternimmt er schwierige Touren, sie schlagen sich nieder in der Erzählung «Bergfahrt», dem Klassiker der alpinen Literatur der Schweiz.



Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
www.passaport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 76'100 mm²

Tourismus

Geheimnisvoll am Mürtchenstock ist auch das «Mürtchenloch», ein Felsenfenster, durch das an bestimmten Tagen die Sonne scheint. Ein Drache soll in den Felsgrat geprellt sein, der vom «Stock» nach Westen hin abfällt, und das Loch geschlagen haben. Sehr schön sieht man es von den Hüttenbergen, einer idyllischen Hochfläche am Nordfuss des Bergs mit einem netten Beizli und einer ganz liebenswerten Wirtin. Dort sassen wir mit Verwandten aus Tokio, die unbedingt «Eiger and Matterhorn» sehen wollten. Wir fuhren mit ihnen auf die Kleine Scheidegg und aufs Jungfraujoch. Zermatt liessen wir sausen, das kleine Matterhorn am Walensee sei doch genau so schön, fanden wir, und sie schliesslich auch. ●

Emil Zopfi ist Schriftsteller und Bergsteiger in Zürich. Ein Kapitel seines Buches **«Dichter am Berg – Alpine Literatur aus der Schweiz»** ist dem Dichter und Bergsteiger Ludwig Hohl gewidmet, ein anderes dem Bergsteiger Franz Hohler. AS Verlag, Zürich 2009. as-verlag.ch

Marco Volken ist Berg- und Naturfotograf aus Zürich. Er stand noch nie auf dem Mürtchenstock, möchte es aber schon lange. Vielleicht klappt es nächstes Jahr.

Rund um den Berg

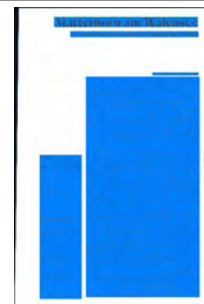
An diesen Terminen scheint die Sonne durchs Mürtchenloch:
Mühlehorn, Bahnhofplatz: 1./2. Feb, 14.35 h; 8./9. Nov, 14.05 h.
Obstalden, Stocken-Bödeli: 21. – 24. Jan, 14.05 h; 18. bis 21. Nov, 13.30 h. murtchenloch.ch

Die Bergbeiz Hüttenberge in **Obstalden** ist Ausgangspunkt für Wanderer, Schiittler, Schneeschuhwanderer und Skitourenfahrer. huettenberg-obstalden.ch

Der **Mürtchenstock** kann auf einer Bergwanderung in ca. 6 h umrundet werden:
Obstalden – Hüttenberge – Meerenboden – Robmen – Mürtchenfurggeli – Talalpsee – Filzbach oder Obstalden.

Datum: 01.01.2014

Transhelvetica
Schweizer Magazin für Reisekultur



Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
www.passaport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 76'100 mm²

Tourismus



Sticht dem Matterhorn die Show: der Mürtchenstock

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 52174208
Ausschnitt Seite: 3/3
Bericht Seite: 113/201



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 192'853
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 65
Fläche: 79'806 mm²

Tourismus



Einkehr auf den Weissenbergen: Die Wirtschaft zum Weissenberg (Bild) und das Berggasthaus Edelwyss servieren Käseplättli und andere Glarner Spezialitäten.

SONNIGER SCHLITTELSPASS

Die Glarner Weissenberge sind ein Hochgenuss für kleine und grosse Schlittelfreunde. Vor allem für jene, die es auf ihren Holzrössern auch mal rasant mögen.

Text und Fotos Caroline Fink

Wie Fifi an der Leine ziehe ich meinen Holzrodel hinter mir her. Gehe den verschneiten Weg entlang, vorbei an den Holzhäusern und Ställen

der Weissenberge. Im Nu hat mich die kleine rote Gondelbahn aus dem Glarner Sernftal in den winzigen Weiler hochgebracht. Nun liegt das Tal mit

seinen Dörfern Matt und Elm weit unter mir im feinen Dunst, während ich in die Sonne blinzele.

Mit mir zieht eine Karawane von Schlittlern an den Häusern



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 192'853
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 65
Fläche: 79'806 mm²

Tourismus

vorbei, denn die Weissenberge sind für eines bekannt: die Schlittelbahn. Kinder, Erwachsene, Einheimische, Auswärtige und Touristen aus aller Welt – alle kommen in das Glarner Dörfchen, um schreiend und lachend talwärts zu jagen. Be-

sonders jene, die es rasant mögen, sind hier richtig: die Kurven der drei Kilometer langen Bahn werden jeden Tag neu ausgebaut, und das wird Trasse neu präpariert.

Beim Start der Schlittelbahn angekommen, setzen sich an-

dere Schlittler gleich auf ihre Holzrösser, preschen los und verschwinden hinter dem ersten Rank. Ich aber nehme es gemütlich und stecke meinen Rodel neben einem Baum in den Schnee. Spaziere durch den verschneiten Weiler, bleibe hie und



Die Glarner Bergwelt liefert die Kulisse zur rasanten Abfahrt.

Von der Gondel aus zeigt sich tief unten das Dorf Matt.



Unterwegs zum Schlittelweg.



Schneeschuhläufer willkommen.

da stehen, um über das Sernftal hinweg zum Hausstock zu blicken, lasse mir die Sonne ins Gesicht scheinen und merke bald, dass ich hungrig bin.

Das Herz klopft

Anstatt auf dem Schlitten sitze ich deshalb wenig später auf der Sonnenterrasse des Berggasthauses Edelwyss und freue mich auf das Plättli Glarner Alpkäse,

das mir Heiri Marti serviert. Seit achtzehn Jahren führen er und seine Frau Alice das «Edelwyss» und einen Bauernhof. «Die Leute kommen gern hierher, weil es bei uns noch ruhig ist», sagt Heiri Marti. «Und weil es sonnig ist.» Hier gebe es keinen Nebel, fügt er an und zuckt mit den Schultern. Er spricht das Wort Nebel aus, als kenne er diesen nur vom Hörensagen.

Auch ich geniesse die Ruhe und den blauen Himmel hier. Deshalb würde ich es nach dem Essen am liebsten der Katze gleich tun, die neben mir auf der warmen Holzbank in der Sonne döst. Aber eben: Ich bin zum Schlitteln da, und so wandere ich bald zurück zu meinem Rodel, ziehe ihn zum Start der Schlittelbahn und setze mich auf ihn, als wäre er ein zu klein ge-



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 192'853
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 65
Fläche: 79'806 mm²

Tourismus

ratenes Motorrad.

Mein Herz klopft, als ich mich mit den Füßen sachte anschiebe. Die Kufen gleiten über den Schnee, ich nehme Fahrt auf – und vorbei ist es mit der Ruhe! Innert Sekunden fahre ich Tempo Teufel auf die erste Kurve zu und frage mich dabei, wie wir als Kinder die Schlitten gelenkt haben. Doch es bleibt keine Zeit zum Nachdenken: Fifi an der Leine hat sich zu Bronco, dem Rennpferd, verwandelt. Hooo, haaaaa, huuuuu – jage ich talwärts, eine Hand hinter mir auf dem Rodel, die andere vorne am Bündel. Wie ein Cowgirl auf einem Rodeo-ross komme ich mir vor – fest

entschlossen, mich nicht abwerfen zu lassen.

Zum Glück ist Schlitteln wie Fahrradfahren: Als Kind gelernt, vergisst man nie mehr, wie es geht. Und so wende ich mein Holzross mal nach links, mal nach rechts, liege in die Kurven und brettete wieder juchzend geradeaus. Immer tiefer hinab in die Chrauchbachschlucht, vorbei an verschneiten Tannen und Eisfällen, die wie Orgelpfeifen den Rand der Schlittelbahn säumen. Gern würde ich anhalten und mich umschaun in dieser Wintermärchenwelt. Doch hinter mir jagen weitere Broncos talwärts.

Und nochmals hoch

So komme ich atemlos im Dorf Matt wieder an. Steige vom Rodel und ziehe ihn zurück zur Talstation der kleinen roten Seilbahn. Gerade rechtzeitig, um noch einmal hoch in die Weissenberge zu fahren, wo sich Fifi abermals in Bronco verwandeln wird. ●

Bereits erschienene Weekentipps finden Sie unter www.schweizerfamilie.ch/weekentipps



Die neue Schweiz-Tourismus-App auf: www.myswitzerland.com

WEISSENBERGE GL

Anreise:

Mit dem Zug nach Schwanden und weiter mit dem Bus nach Matt.

Seilbahn:

Die Luftseilbahn Matt-Weissenberge fährt ca. zweimal stündlich und an Wochenenden bei offener Schlittelbahn und guter Witterung durchgehend. Einzelfahrt: Erwachsene 10 Fr./Kinder: 5 Fr.; Tageskarte: 32 Fr./Kinder

16 Fr.; Infos: Tel. 055 642 15 46

www.weissenberge.ch

Schlitten:

Schlitten werden bei der Talstation vermietet. Preis: 18 Fr./Tag; 12 Fr./halben Tag ab 12 Uhr; Sonderangebote für «Schlitteln und Fondue», Nachtschlitteln und Übernachtungen. Infos: siehe Seilbahn.

Allgemeine Infos: Elm Ferienregion, 055 642 52 52
www.elm.ch



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 2'459 mm²

Tourismus

Schlittschuhlaufen möglich.

Auf dem Glarner Klöntalersee wurde gestern eine kilometerlange Eisfläche für Schlittschuhfahrer eröffnet - sie ist täglich bis 22 Uhr bei Flutlicht zugänglich. Der See liege seit November im Schatten, sodass sich trotz des warmen Winters eine 20 Zentimeter dicke Eisschicht habe bilden können, erklärte gestern Kurt Steiner vom Elektrizitätsunternehmen Axpo, das für den See verantwortlich ist. Die Benutzung geschehe auf eigene Gefahr.

Datum: 14.01.2014

Sendung: Regionalmeldungen 11.25



zürisee

Radio Zürisee AG
8640 Rapperswil
055/ 222 52 22
www.radio.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 11:25
Dauer: 00:00:17
Grösse: 0.3 MB

Themen-Nr.: 277.12
Abo-Nr.: 1094157

non initiated

Radio/TV-Hinweis

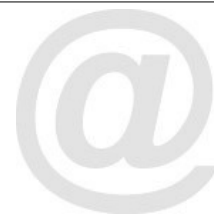
Klöntalersee gesperrt

GL: Der Klöntalersee ist ab sofort aus Sicherheitsgründen gesperrt. In der Nacht schneite es massiv.

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



Online-Ausgabe

Docu Media Schweiz GmbH
8803 Rüschlikon
044/ 724 77 77
www.baublatt-online.chMedienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 41'700

[Online lesen](#)Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Tourismus

Zumthors Musikhotel Braunwald: Land in Sicht

20.01.2014 Nach langem Warten kommt etwas Bewegung in Zumthors Projekt, das Musikhotel Braunwald. Ein hübscher Flecken Erde in den Glarner Alpen wurde dafür bereits gekauft.

Birchermüesli plus Bartók gleich Braunwald. Eine Gleichung mit drei Bekannten. Damals jedenfalls, als die gleichnamige Streusiedlung auf 1300 Meter Höhe noch Weltruhm genoss, man quasi direkt mit dem Zug von Paris anreisen konnte. Geblieben sind Erinnerungen an bessere Zeiten, denn die Sonnenterrasse in den Glarner Alpen, einst ein Skiort für Wohlhabende, fristet heute ein Schattendasein. Nur mehr per Seilbahn erreichbar, sinken die Übernachtungszahlen zusehends.

Unten im Tal zeugen Industriebrachen derweil vom wirtschaftlichen Verfall der Region. Doch die Regierung der Gemeinde Glarus Süd, wozu der Ort Braunwald gehört, will davon nichts hören und wieder auf Tourismus setzen. Helfen soll kein geringerer als Architekt und Pritzkerpreisträger Peter Zumthor. Sein Plan, ein Musikhotel in Braunwald zu bauen, ist seit langem bekannt. Konzepte und Pläne hat wohl noch niemand gesehen, doch eines gilt als sicher. Es geht exakt um drei Dinge – Musik, Musik und nochmals Musik.

Nun haben Architekt und die Stiftung Musikhotel Braunwald dem Vernehmen nach das passende Grundstück gefunden. Vor dessen Erschliessung haben die Gottheiten des Musikerhimmels jedoch den Bau einer Transportseilbahn und eine Umzonung gesetzt, die sowohl Glarus Süd, als auch der Kanton Glarus genehmigen müssen. Der Kauf des Fleckchen Lands wurde zwar im Dezember besiegelt, doch der Rubschen, eine sanft ansteigende Wiese mit Hangrücken und rund einen Kilometer von der Braunwaldbahn entfernt, ist heute eine Landwirtschaftsfläche.

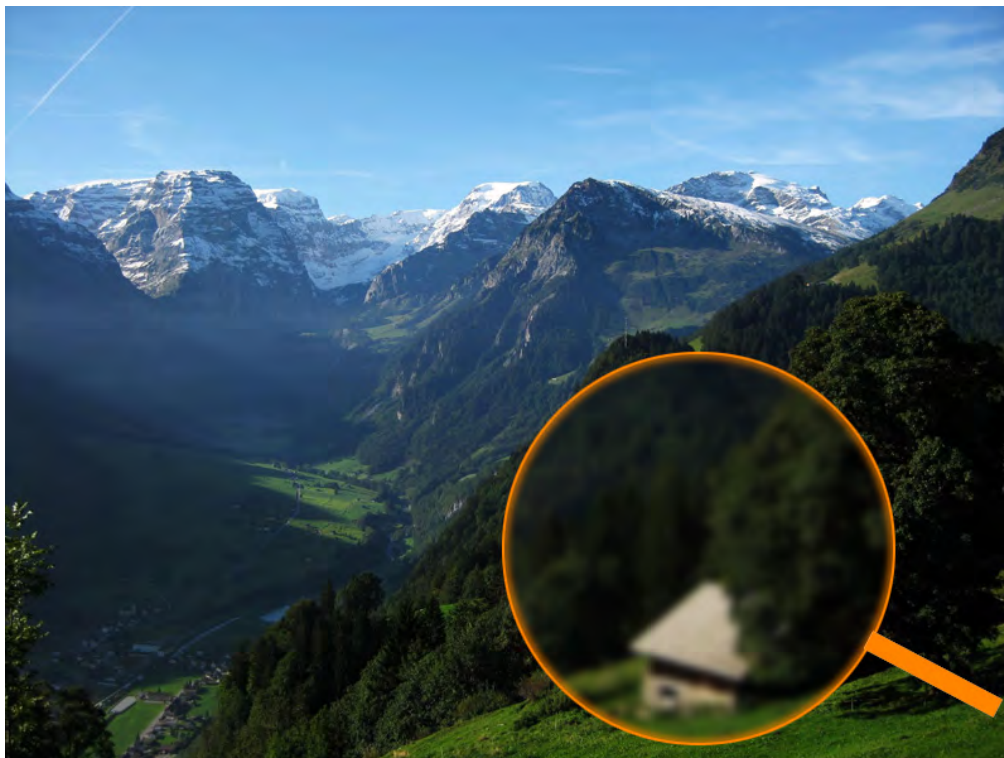


Bild: wikimedia commons (bearbeitet)

Noch sind Inhalt und Form des Musikhotels Braunwald auf dem Rubschen unscharf.

Datum: 21.01.2014

baublatt

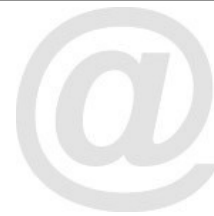
fachzeitschrift für die schweizer baubranche

Online-Ausgabe

Docu Media Schweiz GmbH
8803 Rüschlikon
044/ 724 77 77
www.baublatt-online.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 41'700



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Tourismus

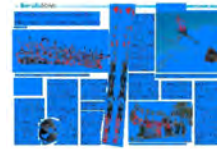
Das Büro Zumthor nutzt nun die Wartezeit und arbeitet weiter an Inhalt und Form des Hotels. Auch die Kosten bleiben daher eine Gleichung mit mehreren Unbekannten. „Ich brauche keine Millionen, mir fehlt kein Pfennig zum Glück. Ich brauche weiter nichts, als nur Musik, Musik, Musik, Musik,“ sang einst Marika Röck. Doch das ist ein gefühltes Jahrhundert her, Annette Ringier zum Glück im Stiftungsrat und Zumthor hinlänglich dafür bekannt, dass man bei ihm keinen Porsche zum Preis eines Volkswagens bekommt.(tw)

STELLENMARKT

AGB

IMPRESSUM

WERBUNG



«Durch das Carven hat der Ski einen Aufschwung erlebt»

Regula Lazzaretti



In der Hochsaison beschäftigt die Schneesportschule Braunwald rund 40 Skilehrerinnen und Skilehrer.

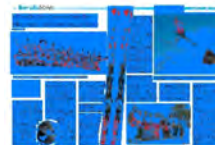
Maja Schmid aus Burgdorf arbeitet als Skilehrerin in Braunwald.

Die Freude und das Talent am Skifahren wurden Maja Schmid aus Burgdorf praktisch in die Wiege gelegt. Bereits ihre Mutter war Sport- und Skilehrerin und brachte ihrem Sprössling das Fahren auf den Brettern bei. Maja Schmid entdeckte ihre Leidenschaft für den Schneesport. Besonders die Skiakrobatik hat es ihr angetan. Während fünf Jahren betrieb die Dentalhygi-

enikerin sogar Spitzensport. Zwischen 1990 und 1995 war die gebürtige Baslerin zwölfmalige Weltcupsiegerin. Ihren grössten Erfolg feierte sie im Februar 1991 an der Weltmeisterschaft im amerikanischen Lake Placid, als Schmid in der Kombination Gold gewann. Seit 2006 arbeitet sie als Skilehrerin und verbringt pro Saison einige Wochen in Braunwald.

«Ich habe anfangs in St. Moritz unterrichtet.» Seither bevorzugt sie

aber die autofreie Sonnenterrasse im Kanton Glarus. «Der Ort ist klein und familiär und die Skischule ist sehr gut.» In Braunwald kommt der Grossteil der Gäste Jahr



Lokalmedien Verlag AG
3401 Burgdorf
034/ 428 28 28
www.lokalmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 64'250
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 111'729 mm²

Tourismus

für Jahr wieder. Dies ermöglicht einen kontinuierlichen Aufbau beim Skiunterricht und ist ein Indiz für die Freude und Motivation der Gäste. Auch Einheimische besuchen die Skischule – mit der Zeit kennt man sich. Unter den Lehrern herrscht ein guter Zusammenhalt. «Wir spielen abends oft gemeinsam Volley, gehen ins Zumba und begleiten zusammen die Gäste bei der wöchentlichen Fackelabfahrt.» In der Hauptsaison – zwischen Weihnachten und Neujahr und während den Sportwochen im Februar – arbeiten bis zu 40 Skilehrerinnen und Skilehrer in Braunwald.

Maja Schmid verfügt über den eidgenössischen Fachausweis als Schneesportlehrerin. Das ist die höchste Ausbildung in diesem Bereich. Dabei wird körperlich und theoretisch sehr viel verlangt. Zum Lehrgang gehören Fächer wie Technik, Methodik, Tourismus

und selbstverständlich spielen auch Fremdsprachen eine Rolle: **Maja Schmid** spricht französisch, englisch und etwas italienisch. «Russisch und chinesisch sind in Braunwald nicht gefragt, dann schon eher holländisch», meint sie lachend. Chinesische Skilehrer, wie sie jüngst in Schweizer Skisportorten Thema waren, seien deshalb nicht nötig.

Skifahren ist die beliebteste Wintersportart

Zur Ausbildung gehört das Beherrschen eines Zweitgerätes. Nebst Skifahren ist **Schmid** auch im Skilanglauf und auf dem Snowboard ausgebildet.

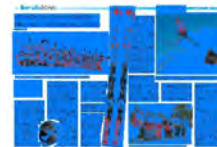
Letzteres hat nach dem Aufkommen in den 90er Jahren wieder an Attraktivität verloren. «Durch das Carven hat der Ski aber einen Aufschwung erlebt», so **Schmid**. Laut einer Umfrage ist Skifahren zurzeit die beliebteste Wintersportart der Schweizer. Der Skicrack betreut meistens die Klassen mit den fortgeschrittenen Fahrern.

und Recht oder Lawinenkunde



«Die Arbeit mit Jugendlichen liegt mir», erzählt die 46-Jährige. Mit ihrer Gruppe springt sie über Schanzen, fährt Buckelpisten und lehrt ihnen Tricks wie Rückwärtsfahren oder Kurzsprungvarianten.

Der Tag als Skilehrerin beginnt um 9.15 Uhr mit dem Aufstellen des Kinderlandes. Dann folgt der Rapport mit allen Skilehrern und eine Stunde später übernehmen sie die Klassen auf dem Sammelplatz der Skischule oder nehmen die Privatgäste in Empfang. Bis Mit-



Lokalmedien Verlag AG
3401 Burgdorf
034/ 428 28 28
www.lokalmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 64'250
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 111'729 mm²

Tourismus

tag sind diese dann unterwegs. «Die Verpflegung erfolgt individuell, man verzichtet manchmal aber gern darauf, um über Mittag noch eine Privatstunde zu geben.» Von 14 bis 16 Uhr verbringen die Skilehrer wieder mit ihren Klassen oder Privatgästen. Das Aufräumen des Kinderlandes bildet dann den Abschluss des Arbeitstages.

Sonne, Spass und Après-Ski

Das Umfeld reagiert begeistert, wenn Maja Schmid von ihrem Beruf erzählt. Skilehrer klingt nach Sonne, Spass und Après-Ski. «Man vergisst, dass wir bei jedem Wetter draussen sind. Also auch bei Kälte, Wind oder Regen und dass wir es nicht immer mit pflegeleichten Gästen zu tun haben.» Spass sei ein wichtiger Punkt, aber nicht primär für den Skilehrer, sondern für die Teilnehmer. Ist das Wetter unfreundlich baut Maja Schmid vermehrt Spiele ins Programm ein, um die Stimmung aufzulockern. Besonders Spass mache eine Aufwärmübung, bei der man sich um die eigene Achse drehen muss. «Es wird einem schwindlig, man torkelt und fällt dann in den Schnee.» Waren unter ihren Schülern schon bekannte Gesichter aus dem Showbusiness oder der Politik?

«Ich habe schon einmal eine bekannte Schriftstellerin unterrichtet.» Mehr lässt sie sich nicht entlocken, das sei eine Art Berufsgeheimnis.

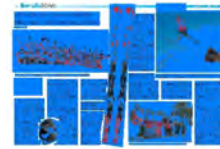
Die Begeisterung für ihre Tätigkeit ist bei Maja Schmid gut spürbar. Ihr gefällt, dass der Job sehr vielseitig und dynamisch ist. Die Bedingungen wie Wetter und Schnee wechseln von Tag zu Tag. Der Sportfanatikerin ist es wichtig, den ganzen Körper zu bewegen, was sie beim Skifahren ja macht.

«Es reicht nicht, nur die aktuelle Lawinenstufe zu kennen»

Welche Eigenschaften sollte ein Schneesportlehrer mitbringen? «Verantwortungsbewusstsein ist wichtig. Zudem sollte man offen und kommunikativ sein und natürlich über Fachkompetenz verfügen.» Lawinen sind bei der jetzigen Schneesituation ein grosses Thema. Für die Skilehrer ist nicht nur gute Vorbereitung, sondern auch Erfahrung Pflicht. «Es reicht nicht, nur die aktuelle Lawinenstufe zu kennen», weiss Maja Schmid. Wetter, Gelände, Schneedecke und natürlich der Mensch sind wichtige Faktoren für die Sicherheit. Somit ist eine gute Vorbereitung zwingend. Alles in allem findet sie: «Die Skilehrerausbildung ist auch eine gute Lebensschule.»

Datum: 22.01.2014

Aemme Zytig
Burgdorfer Tagblatt
Grauholz Post
My Zytig
vom Ammansee bis Bären



Lokalmedien Verlag AG
3401 Burgdorf
034/ 428 28 28
www.lokalmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 64'250
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 111'729 mm²

Tourismus



Die Skiakrobatin Maja Schmid betrieb während fünf Jahren Spitzensport. Bei gewagten Sprüngen ist die 46-Jährige in ihrem Element.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

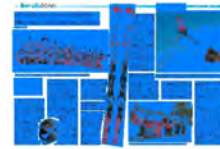
Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 52570775
Ausschnitt Seite: 4/5
Bericht Seite: 124/201

Datum: 22.01.2014

Aemme Zytig
Burgdorfer Tagblatt
Grauholz Post
My Zytig
vom Ammansee bis Bären



Lokalmedien Verlag AG
3401 Burgdorf
034/ 428 28 28
www.lokalmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 64'250
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 111'729 mm²

Tourismus



Braunwald 2008: Die Schneesportlehrerin unterrichtet am liebsten Jugendliche.





Reisen Urner- boden im Glarner- land

Die Wanderung Eine phantastische Rundumsicht entlohnt für den langen Aufstieg auf den Fisetenpass

Dass die Urner ein mutiges und kämpferisches Volk sind und mit ihnen nicht zu spassen ist, das haben schon viele feststellen müssen – und zwar nicht nur der habsburgische Staatsangestellte Hermann Gessler, sondern auch gleich die Kantonsnachbarn. Denn vor langer Zeit wurde es den Urnern zu eng in ihrem Tal, und so suchten sie – auch jenseits des Klausenpasses – Weidgründe im «Ennetbirgischen», wie sie zu sagen pflegten. Dabei aber kamen sie den Glarnern ins Gehege, was über viele Jahre zu Streitigkeiten und wüsten Szenen führte. Erst 1315 einigten sich die streitenden Bergler, und der Boden hinter dem Pass war – und ist es bis heute – unbestritten der Urnerboden.

Erschwerter Aufstieg im Winter
Noch heute umweht den Urnerboden etwas Mythen- und Legendenhaftes. Bis 1877 war es gesetzlich

verboten, den Winter auf dem Urnerboden zu verbringen. Auch jetzt ist er im Winter nur von der Glarner Seite her erreichbar, und nach starken Schneefällen sind die wenigen menschlichen Seelen hier oben immer wieder von der Umwelt abgeschnitten. An schönen Wintertagen aber ist das Hochtal unter den mächtigen Felswänden der Jegerstöck ein beliebtes Ausflugsziel, und ein Bus bringt die sonnen- und bewegungshungrigen Tiefländer von Linthal aus hoch.

Eine schöne Winterwanderung (oder Schneeschuhtour) führt vom Dörfchen Urnerboden auf einer Forststrasse auf den Fisetenpass hinauf. Ein besonders früher Aufbruch ist nicht angezeigt, da der bewaldete Hang am Morgen noch im Schatten liegt; Vorsicht ist aber auf jeden Fall zu empfehlen, da die Strecke auch für Schlitten offen ist.

Aussicht statt Verpflegung
Auf dem Fisetenpass gibt es kein

Restaurant, dafür umso mehr Aussicht – nördlich zu den Jegerstöcken und zum Ortstock und auf der anderen Seite Richtung Rotstock, Hausstock und Ruchi. Seit einigen Jahren führt auch eine kleine Luftseilbahn auf den Fisetenpass; so lässt es sich als Alternative auch bequem hochfahren und im Anschluss daran mit Genuss zu Fuss absteigen.

Heinz Staffelbach

Auf einen Blick

Start

Urnerboden, Dorf. Bus ab Linthal reservieren, unter Tel. 079 609 12 71.

Route

Etwa 500 m östlich des Dörfchens auf die Waldstrasse hoch zum Fisetenpass (2036 m ü. M.). 7,8 km, 690 m Aufstieg, 30 m Abstieg, etwa 3½ Std., je nach Schnee.

Verpflegung

Im Dörfchen Urnerboden.

Infos

Karte 1:25 000, Blätter 1193 und 1213; 1:50 000, Bl. 246; www.urnerboden.ch



Husky-Gespann auf dem Urnerboden.

Datum: 26.01.2014

Stil

NZZ am Sonntag

Neue Zürcher Zeitung AG
8021 Zürich
044 258 11 11
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 132'551
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 27
Fläche: 28'559 mm²

Tourismus



Weitblick vom Fisetenpass über den Klausenpass hinweg.



GlücksPost
8008 Zürich
044/ 259 69 12
www.glueckspost.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 163'238
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 50
Fläche: 89'041 mm²

Tourismus



Ylenia Cali steht sicher auf dem Schlitten. Sie hat Spass und lässt sich von «Navajo» und «Chuman» ziehen.

Harmonie zwischen Mensch, Tier und Natur

Ein Tag mit Schlittenhunden garantiert ein unvergessliches Erlebnis. Wir haben das Mutter-Tochter-Paar Claudia und Ylenia Cali bei ihrem Husky-Abenteuer begleitet.

Von Doris Zimmermann

Um einen unvergesslichen Tag zusammen mit Huskys zu erleben, brauchen unternehmungslustige Tier- und Naturfreunde nicht unbedingt nach Lappland oder Alaska zu reisen. Auch in der Schweiz gibt es Anbieter von «Husky-Abenteuern». Langjährige Erfahrung bringt Outdoor-Spezialist Stefan Fischer mit. Am Wochenende ist er mit seinen Huskys meistens im Glarnerland anzutreffen. Das Wohlergehen seiner insgesamt 29 Hunde steht bei ihm an erster Stelle. Reine Schlittenfahrt-Konsumenten sind hier falsch am Platz. Aktivität ist für seine Kunden Pflicht. Bevor diese allerdings Bekannt-

schaft mit den Vierbeinern machen können, heisst es: aufmerksam zuhören. Der Profi-Musher vermittelt den Kursteilnehmern auf fesselnde Art viel Wissenswertes über die lauffreudigen, zutraulichen Schlittenhunde. Diese haben extrem viel Freude an den Menschen. Sorgfältig gibt Stefan Fischer die notwendigen Instruktionen, damit jedermann später auf dem kurzen Rundkurs selbstständig ein Zweier-Gespann lenken kann. Er stellt jedes Tier mit Namen und Eigenschaften vor.

Interessiert hört auch unser GlücksPost-Mutter-Tochter-Paar Claudia und Ylenia Cali zu und versucht, die Theorie in die Praxis umzusetzen. Die beiden üben, bis

alles klappt und drehen schliesslich als Nachwuchs-Musher zufrieden ihre Runden. Immer wieder verwöhnen sie die Huskys dazwischen mit Streicheleinheiten. «Es hat so viel Spass gemacht, aber am Anfang war es gar nicht so einfach», erzählt der Teenager. «Unglaublich, welche Kraft und Energie diese Hunde haben», staunt Mama Claudia. Einstimmig sagen beide beim Abschied: «Danke für dieses einmalige Erlebnis. Diesen Tag werden wir nicht mehr vergessen.»



GlücksPost
8008 Zürich
044/ 259 69 12
www.glueckspost.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 163'238
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 50
Fläche: 89'041 mm²

Tourismus



Vor der ersten Schlittenfahrt gibt Profi-Musher Stefan Fischer (l.) den Teilnehmern des Husky-Tageskurses wichtige Instruktionen und viele Tipps.



Das Mutter-Tochter-Paar lernt den richtigen Umgang mit dem Schlitten.

Ylenia (l.) und Claudia Cali haben zu Hause zwei Hunde. Das Anlegen des Geschirrs beim Husky ist für die beiden kein Problem.



Nach der Schlittenfahrt werden die Hunde gefüttert. Gerne übernimmt Ylenia diese Aufgabe bei «Frosty».

INFOS

Schlittenhunde-Tageskurse finden bis am 23. März jeweils samstags und sonntags in Mullern im Fronalpstockgebiet (oberhalb von Mollis GL) statt. Dauer: 10 bis circa 16 Uhr. Das Programm richtet sich an alle, die Interesse an Huskys haben (altersunabhängig). Eine Teilnahme ist auch für Einzelpersonen möglich. Kosten: 395 Franken p. P., inkl. Fondueplausch, Erinnerungsfotos auf CD und Zertifikat. Infos, auch zu Schneeschuh-Touren mit Huskys, Husky-Trekking im Herbst usw. bei Fischer Adventures, Ermenswil SG. Telefon 055 611 22 39, www.fischeradventures.ch



GlücksPost
8008 Zürich
044/ 259 69 12
www.glueckspost.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 163'238
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 50
Fläche: 89'041 mm²

Tourismus



Das Mutter-Tochter-Paar, ausnahmsweise in einem Passagierschlitten, setzt sich am Husky-Erlebnistag auch gekonnt modisch in Szene. Farbige Steppjacken von Yessica, von C&A.



«Akando» geniesst die Streicheleinheiten von Mama Claudia.



La Quotidiana
7007 Cuira
081/ 920 07 10
www.laquotidiana.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'154
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 35'345 mm²

Tourismus

Geoparc Sardona discussa davart siu avegnir

Scuntrada dils guids dil Patrimoni mundial dalla Arena tectonica Sardona



Excursiun el cuvel Engi en Glaruna.

■ (mc) Dacuort ein ils guids dalla Arena tectonica Sardona e dalla Uniuon Geoparc Sardona seradunai a Walenstadt per lur sentupada annuala. La finamira comunabla da tut quellaz organisaziuns ei da sensibilisar la populaziun indigena ed ils hospes da vacanzas per las bellezias variontas e singularas dil Geoparc e dalla Arena tectonica. Rodund 20 guids han dau suatientscha agl invit ed ein seradunai ils 15 da schaner a Walenstadt. Suenter haver absolviu cun success ils cuors d'introducziun organischesan els excursiuns guidadas el territori numnau. El decuors dalla stad vargada han ils guids organisau tut en tut 70 excursiuns guidadas cun rodund 750 participonts. En gruppas da lavur han els elaborau en atgna reschia directivas che ducen segirar la qualitat, denter auter in muossavia e divers instruments per artgavar ils resuns dils hospes.

L'intenziun ei clara: Ils guids da geo vulan cumpetar e perfecziunar lur savida e lur enconuschentschas porschend aschia ina plivalur als hospes. Plinavon han ils guids elaborau ina recumandaziun da tariffas per lur lavur.

Il scomi vegn beneventaus

El decuors dalla sera ein era ils representants dils loghens da geo, dallas minieras da Gonzen, dall'ovra da plattas Engi e dalla Fundaziun Linth-Escher stai dalla partida. Il meinagestiun dil Geoparc Sardona *Kaspar Marti* ha elaborau ensemen culs pertuccai las spetgas ch'ei avon maun en connex culla realisaziun dil Parc Sardona. «Ina cooperaziun aunc pli stretga denter ils acturs regiunals sil sector da geo, denton era ina megliera cooperaziun cun il turissem ei giavischada», reussescha Marti ils resultats. Singulas vuschs han schizun pretendiu ina fusiun instituziunala dalla Are-

na tectonica Sardona cul Geoparc Sardona. Tiel parsura dil Geoparc *Beat Aemisegger* ei quei giavisch fruntaus sin ureglias aviartas ed el ha sincerau che tut quels impus vegnien integrai ella discussiun davart igl avegnir dil Geoparc Sardona che vegn a vegnir menada el decuors dils meins proxims.

Ulteriuras prestaziuns dil patrimoni mundial per ils loghens geografics

Il meinagestiun dil Patrimoni mundial dalla Unesco Arena tectonica Sardona *Harry Keel* ha presentau cuortamein ils projects sin rucca. «A biars loghens geografics eis ei aunc buc enconuschent ch'els san profiter directamein dalla lavur dil patrimoni mundial», ha Keel declarau. Aschia ein els integrai ton ellas presentaziuns dad Ipad ni era sco relief interactiv el Museum dalla natira grischun. Menziun anflan els



La Quotidiana
7007 Cuir
081/ 920 07 10
www.laquotidiana.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'154
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 35'345 mm²

Tourismus

era silla nova carta da viandar ni els fegls
sgulonts che vegnan reparti onn per onn
en mellis casadas. Ton ils loghens geogra-
fics sco ils guids da geo seigien d'eminente
impurtonza pil patrimoni mundial e cum-
pleteschien in l'auter a moda otpimala, se-
legra Keel. Omisduas organizaziuns han
sco purtaders da survetsch la pusseivladad
da far in contract da licenza per las valurs
preziusas dil patrimoni ed aschia profitar
da lezza reit da comunicaziun. Quei sco-
mi d'experienzas muossa mintg'onn dan-
vamein tgei svilups profunds che succe-
dan, era sch'els vegnan percepi mo tec a tec,
ha Marti aschuntau. «Tgi havess cartiu che
la cuminonza da facebook dil Patrimoni
mundial dalla Unesco creschi enteifer fetg
cuort temps sin 1000 persunas. Ei seigi
persunas ord la populaziun che seigien in-
cantadas dil patrimoni e documenteschien
grond interess per frequentar ils arranscha-
ments. Quei seigi in potenzial ch'ins stoppi
nezegiar dapli egl avegnir.



Zehnder Print AG
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 24
Fläche: 44'924 mm²

Regionalprodukte

ESSEN · TRINKEN

550 Jahre Schabziger – Geschichte und Rezepte

Eines der ältesten Markenprodukte der Welt kommt aus dem Glarnerland. Der würzige, fett- und laktosefreie Schabziger aus Rohmilch wird seit Jahrhunderten nach demselben Rezept hergestellt. Aber mit 550 Jahren gibt sich der Glarner innovativer denn je.

Schabziger ist mehr als ein gut gereifter Ziger mit einzigartigem Aroma. Das eher unscheinbar aussehende, aber dafür umso intensiver duftende grüne Stöckli aus dem Glarnerland verkörpert Schweizer Wirtschaftsgeschichte, und wer sich in die Historie vertieft, entdeckt, dass unsere Vorfahren schon sehr wohl etwas von Marketing verstanden haben. Das erste Markenprodukt der Schweiz war einst schweizweit eines der begehrtesten Produkte; dies nicht zuletzt dank der Zigermandli, die in ihren Hutten nicht nur den Ziger in die Welt hinaustrugen, sondern auch trübe Sprüche und witzige Anekdoten zum Besten gaben.

Das reich bebilderte Buch feiert den Geburtstag des Stöckli aus dem Zigerschlitz mit der äusserst informativen Schabziger-Historie und schauerlichen Sagen sowie einer stimmungsvollen Hommage an die Alpwirtschaft und die Zigerherstellung – und natürlich mit einer ganzen Menge neuer Rezepte, in denen der Schabziger für kulinarische Überraschungen sorgt.

Bestellung

Buch «550 Jahre Schabziger», FONA Verlag AG, Aarauerstr. 25, 5600 Lenzburg 1 oder

Datum: 01.01.2014

active live



Zehnder Print AG
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 24
Fläche: 44'924 mm²

Regionalprodukte



Bücher-Verlosung

active live verlost 10 x das Buch «Alltag. Das Lexikon von Aberglaube bis Zweifel»

Frage: Wie heisst der grüne, intensiv duftende Schabziger?

Schreiben Sie die Antwort auf eine Postkarte, versehen mit Ihrer Adresse.

Senden an: active live, Kennwort «Schabziger», Postfach 73, 9501 Wil

Einsendeschluss: 10. Januar 2014. Die Gewinner werden direkt benachrichtigt.

E-Mail vertrieb@fona.ch, Fr. 29.90 (**active-live-Abonnenten erhalten unter Angabe des Kennwortes «active live» 20% Rabatt**).



Zehnder Print AG
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 24
Fläche: 44'924 mm²

Regionalprodukte

Blattsalat mit Schabzigermousse

- 4 Kopfsalatherzen
- 8 Blüten

Vinaigrette

- 2 EL Balsamico
- Kräutermeersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Kürbiskernöl

Sprossen

- Kürbiskerne, trocken geröstet
- Sonnenblumenkerne, trocken geröstet

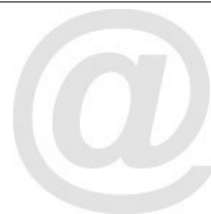
Schabzigermousse

- 200 g «Glarner Grüessli»
- 30 g Zigerbutter (Zibu)
- frisch gemahlener Pfeffer
- ½ unbehandelte Zitrone,
- abgeriebene Schale und Saft
- 20 g Kräuter oder Wildkräuter, gehackt

Toastbrot

- 1 «Glarner Grüessli» und Zigerbutter verrühren, mit Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken, Kräuter unterrühren. Kühl stellen.
- 2 Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne trocken rösten, bis sie fein duften.
- 3 Salatherzen waschen, trocken schleudern, in die einzelnen Blätter zerlegen.
- 4 Salat auf Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln, Schabzigermousse mit einem Esslöffel portionieren, auf den Salatblättern anrichten. Mit Sprossen, Kernen und Blüten garnieren. Getoastetes Brot separat servieren.





Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.chMedienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290[Online lesen](#)Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Delikatessen

Spezialitäten: Schweizer Trouvaillen

Von der Kalberwurst bis zum Lamliidji: In der Schweiz lassen sich zahlreiche heimische Delikatessen geniessen – vorzugsweise mit dem passenden Wein.

Von Dominik Flammer Vor 26 Minuten



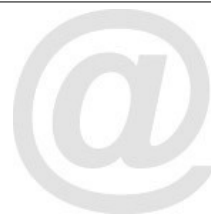
Ziemlich süss und jahrelang haltbar: schwarze Nüsse.

Glerner Kalberwurst: Diese Glerner Feiertagswurst ist vor allem wegen einer ihrer Zutaten eine absolute - Ausnahme unter den Würsten: Sie enthält Brot. Ihren Ursprung hat sie im 19. Jahrhundert. Zwar wurde das Strecken der Würste mit fleisch-fremden Bestandteilen in der Schweiz schon zu Beginn des 20. Jahrhundert verboten. Da aber Ernährungstraditionen Verbote oft über Jahrhunderte überleben, gibt es die Kalberwurst heute noch. Seit 1992 übrigens legal – das Verbot wurde aufgehoben. Weintipp: Pinot gris.

Schwarze Nüsse (Johanninüsse): Unreif grün vor dem Johanni- oder Johannistag (24. Juni) geerntet, werden die Walnüsse in einem aufwendigen Verfahren kandiert. Die grünen Nüsse werden angestochen und dann tagelang gewässert, wobei immer wieder frisches Wasser verwendet wird. Dann werden sie in -Zuckersud - gekocht und konserviert. Sie verfärben sich schwarz und können jahrelang gelagert werden. Verwendet werden die schwarzen Nüsse als süsse Beilage vor allem zu Käse oder Fleischgerichten. Weintipp: Gewürztraminer, besonders wenn man die Nüsse mit einem dreijährigen Sbrinz genießt.

«Schwinigi Stückli»: Das «schwinige Stückli» ist eines von nur wenigen Appenzeller Produkten aus Schweinefleisch. Es ist ein geräuchertes Stück vom Schweinehals mitsamt Knochen und Fett. Es wird während rund zehn Tagen trocken gesalzen und dann bei rund 90 Grad heiss geräuchert. Diese einzigartige Spezialität wird vor allem im Appenzeller Vorderland rund um Heiden hergestellt. Das «schwinige Stückli» wird kalt konsumiert. Weintipp: Rheintaler Blauburgunder.

Spampezi: Diese lokale Süssspeise aus der Tessiner Leventina war früher ein von allen Hausbäckerinnen



Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.chMedienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290**Online lesen**Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

streng gehütetes Geheimnis. Ein Gebäck, für das es so viele Rezepte gab wie Bäckerinnen. Und dies, obwohl die Spampezi aus wenigen Zutaten bestehen: aus einem knusprigen Teig mit einer weichen, cremigen Füllung aus gehackten Nüssen, Butter und Grappa. In anderen Varianten wird Honig oder Weisswein verwendet. Dieses klassische Wintergebäck erhält traditionellerweise mittels geschnittener Formen eingepresste -Motive. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Weihnachtssujets wie die Heiligen Drei Könige. Oder auch Familien- und Gemeindewappen. Weintipp: Merlot bianco.

Taillé aux greubons (Griebenkuchen): Ein traditionelles, mit den Grieben des Schwei neschmalzes hergestelltes salziges Blätterteiggebäck, das in den französischsprachigen Schweizer Kantonen Neuenburg, Waadt und Freiburg weit verbreitet ist. Weintipp: Chasselas.

Vacherin fribourgeois: Obwohl er zu den bekannteren Schweizer Käsesorten zählt, hat der Vacherin fribourgeois den Sprung über seine Herkunftsregion hinaus nie richtig geschafft. Produziert wird er in thermisierter Form und auch als Rohmilchkäse, was insbesondere für den Vacherin fribourgeois d'alpage gilt, den Alp-Vacherin. Dank dem Freiburger Käser Marc-Henri Horner ist der Vacherin fribourgeois à l'ancienne, also der alt-traditionelle Vacherin mit seiner schrumpeligen Rinde, wieder in den Auslagen der guten Käsegeschäfte zu finden. Mit seiner leicht säuerlichen Cremigkeit und einem joghurtähnlichen Nachgeschmack gehört dieser würzige Halbhartkäse zu den gros-sen Traditionskäsen der Schweiz. Vor allem in der französischen Schweiz wird auch das Vacherin-Fondue zubereitet, das allein mit diesem Käse und mit etwas Wasser zubereitet wird, ohne Weisswein oder Kirsch. Ein Fondue, das lauwarm serviert und nur mit einer kleinen Kerze warm gehalten wird. Weintipp: Rosé du Vully.

Boutefas: Eine der aussergewöhnlichsten Wursttraditionen des Alpenraums. Sie stammt aus der Waadtländer Stadt Payerne, weshalb sie auch Saucisson de Payerne genannt wird. Sie ist ein Terroirprodukt erster Güte, da die Schweine aus dem Kanton stammen, hier geschlachtet und verarbeitet werden müssen. Die Boutefas – aus dem lokalen Patois «boute la faim» («verjagt den Hunger») – ist eine bis zu 2,5 Kilogramm schwere Rohwurst, die mit Schnaps oder Wein verfeinert und dann im Schweineblinddarm kalt geräuchert wird. Weintipp: Gamay.

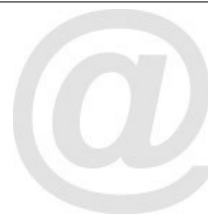
Liongia da tartuffels: Die Kartoffelwurst, hier mit dem rätoromanischen Namen, ist eine der klassischen Würste, die in der Not entstanden sind, wahrscheinlich in der Zeit, als die Kartoffel in Mitteleuropa zur weit verbreiteten Kulturpflanze zu werden begann. Die Liongia da tartuffels war im 19. Jahrhundert in grossen Teilen des -Alpenraums eine traditionelle Wurst der Hofschlachtere. Sie wurde erst in den vergangenen Jahren als Delikatesse wiederentdeckt. Hergestellt wird die Spezialität vor allem im Spätherbst und im Winter in der Bündner Surselva. Weintipp: Completer aus der Bündner Herrschaft.

Mortadella di fegato: Zu den wichtigen Würsten des Alpenraums gehören sämtliche Leberwürste, die wie Blutwürste auf eine alte Tradition der Hausschlachtere zurück-blicken. Blut und Lebern mussten in Zeiten fehlender Kühlmöglichkeiten gleich nach der Schlachtung verarbeitet werden. Die speziellste Leberwurst findet sich im Tessin: die Mortadella di fegato. Eine Wurst, die mit der klassischen italienischen Mortadella nur den Namen -gemein hat. Es gibt sie als Roh-ess- und als Kochwurst. Weintipp: Tessiner Merlot.

Lammlidji: Diese Trockenfleisch-Spezialität aus dem Oberwallis gehört zu den traditionellen und haltbaren Schaf- und Ziegenfleischprodukten, die ihre Haltbarkeit ursprünglich dem Salz und der Sommersonne verdanken. Während in Norditalien vor allem die Ziegenschkel zu Trockenfleisch verarbeitet wurden, waren es im Oberwallis eher die Lammkeulen. Wurde das Lammlidji früher auf jedem Oberwalliser Bauernhof hergestellt, geschieht dies heute fast ausschliesslich in Metzgereien. Weintipp: Humagne rouge.



Wettbewerb



Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Wien: Jubiläum im «internationalen Weinsalon»

04.11.2013

Auszeichnung

Der gute Boden des Weins

03.12.2013

A la carte

Lokale Trophäen im Restaurant Le Bocca

14.12.2013

Schaumwein

«Im Prestige höher angesiedelt als Prosecco»

27.12.2013

Glerner Kalberwurst:

Diese Glerner Feiertagswurst ist vor allem wegen einer ihrer Zutaten eine absolute -Ausnahme unter den Würsten: Sie enthält Brot. Ihren Ursprung hat sie im 19. Jahrhundert. Zwar wurde das Strecken der Würste mit fleisch-fremden Bestandteilen in der Schweiz schon zu Beginn des 20. Jahrhundert verboten. Da aber Ernährungstraditionen Verbote oft über Jahrhunderte überleben, gibt es die Kalberwurst heute noch. Seit 1992 übrigens legal – das Verbot wurde aufgehoben.

Weintipp:

Pinot gris.

Schwarze Nüsse (Johanninüsse):

Unreif grün vor dem Johanni- oder Johannistag (24. Juni) geerntet, werden die Walnüsse in einem aufwendigen Verfahren kandiert. Die grünen Nüsse werden angestochen und dann tagelang gewässert, wobei immer wieder frisches Wasser verwendet wird. Dann werden sie in -Zuckersud -gekocht und konserviert. Sie verfärben sich schwarz und können jahrelang gelagert werden. Verwendet werden die schwarzen Nüsse als süsse Beilage vor allem zu Käse oder Fleischgerichten.

Weintipp:

Gewürztraminer, besonders wenn man die Nüsse mit einem dreijährigen Sbrinz geniesst.

«Schwinigi Stückli»:

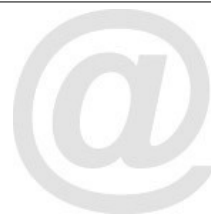
Das «schwinige Stückli» ist eines von nur wenigen Appenzeller Produkten aus Schweinefleisch. Es ist ein geräuchertes Stück vom Schweinehals mitsamt Knochen und Fett. Es wird während rund zehn Tagen trocken gesalzen und dann bei rund 90 Grad heiss geräuchert. Diese einzigartige Spezialität wird vor allem im Appenzeller Vorderland rund um Heiden hergestellt. Das «schwinige Stückli» wird kalt konsumiert.

Weintipp:

Rheintaler Blauburgunder.

Spampezi:

Diese lokale Süßspeise aus der Tessiner Leventina war früher ein von allen Hausbäckerinnen streng gehütetes Geheimnis. Ein Gebäck, für das es so viele Rezepte gab wie Bäckerinnen. Und dies, obwohl die Spampezi aus wenigen Zutaten bestehen: aus einem knusprigen Teig mit einer weichen, cremigen Füllung aus gehackten Nüssen, Butter und Grappa. In anderen Varianten wird Honig oder Weisswein verwendet. Dieses klassische Wintergebäck erhält traditionellerweise mittels geschnittener Formen eingepresste -Motive.



Online lesen

Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Dabei handelt es sich hauptsächlich um Weihnachtssujets wie die Heiligen Drei Könige. Oder auch Familien- und Gemeindewappen.

Weintipp:

Merlot bianco.

Taillé aux greubons (Griebenkuchen):

Ein traditionelles, mit den Grieben des Schwei neschmalzes hergestelltes salziges Blätterteiggebäck, das in den französischsprachigen Schweizer Kantonen Neuenburg, Waadt und Freiburg weit verbreitet ist.

Weintipp:

Chasselas.

Vacherin fribourgeois:

Obwohl er zu den bekannteren Schweizer Käsesorten zählt, hat der Vacherin fribourgeois den Sprung über seine Herkunftsregion hinaus nie richtig geschafft. Produziert wird er in thermisierter Form und auch als Rohmilchkäse, was insbesondere für den Vacherin fribourgeois d'alpage gilt, den Alp-Vacherin. Dank dem Freiburger Käser Marc-Henri Horner ist der Vacherin fribourgeois à l'ancienne, also der alt-traditionelle Vacherin mit seiner schrumpeligen Rinde, wieder in den Auslagen der guten Käsegeschäfte zu finden. Mit seiner leicht säuerlichen Crémigkeit und einem joghurtähnlichen Nachgeschmack gehört dieser würzige Halbhartkäse zu den gros-sen Traditionskäsen der Schweiz. Vor allem in der französischen Schweiz wird auch das Vacherin-Fondue zubereitet, das allein mit diesem Käse und mit etwas Wasser zubereitet wird, ohne Weisswein oder Kirsch. Ein Fondue, das lauwarm serviert und nur mit einer kleinen Kerze warm gehalten wird.

Weintipp:

Rosé du Vully.

Boutefas:

Eine der aussergewöhnlichsten Wursttraditionen des Alpenraums. Sie stammt aus der Waadtländer Stadt Payerne, weshalb sie auch Saucisson de Payerne genannt wird. Sie ist ein Terroirprodukt erster Güte, da die Schweine aus dem Kanton stammen, hier geschlachtet und verarbeitet werden müssen. Die Boutefas – aus dem lokalen Patois «boute la faim» («verjagt den Hunger») – ist eine bis zu 2,5 Kilogramm schwere Rohwurst, die mit Schnaps oder Wein verfeinert und dann im Schweineblinddarm kalt geräuchert wird.

Weintipp: Gamay.

Liongia da tartuffels:

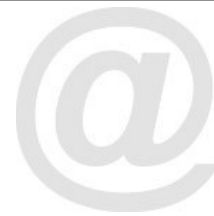
Die Kartoffelwurst, hier mit dem rätoromanischen Namen, ist eine der klassischen Würste, die in der Not entstanden sind, wahrscheinlich in der Zeit, als die Kartoffel in Mitteleuropa zur weit verbreiteten Kulturpflanze zu werden begann. Die Liongia da tartuffels war im 19. Jahrhundert in grossen Teilen des -Alpenraums eine traditionelle Wurst der Hofschlachtere. Sie wurde erst in den vergangenen Jahren als Delikatesse wiederentdeckt. Hergestellt wird die Spezialität vor allem im Spätherbst und im Winter in der Bündner Surselva.

Weintipp:

Datum: 01.01.2014

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BILANZ



Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Completer aus der Bündner Herrschaft.

Mortadella di fegato:

Zu den wichtigen Würsten des Alpenraums gehören sämtliche Leberwürste, die wie Blutwürste auf eine alte Tradition der Hausschlachtere zurück-blicken. Blut und Lebern mussten in Zeiten fehlender Kühlmöglichkeiten gleich nach der Schlachtung verarbeitet werden. Die speziellste Leberwurst findet sich im Tessin: die Mortadella di fegato. Eine Wurst, die mit der klassischen italienischen Mortadella nur den Namen - gemein hat. Es gibt sie als Roh-ess- und als Kochwurst.

Weintipp:

Tessiner Merlot.

Lammlidji: Diese Trockenfleisch-Spezialität

aus dem Oberwallis gehört zu den traditionellen und haltbaren Schaf- und Ziegenfleischprodukten, die ihre Haltbarkeit ursprünglich dem Salz und der Sommersonne verdanken. Während in Norditalien vor allem die Ziegenschenkel zu Trockenfleisch verarbeitet wurden, waren es im Oberwallis eher die Lammkeulen. Wurde das Lammlidji früher auf jedem Oberwalliser Bauernhof hergestellt, geschieht dies heute fast ausschliesslich in Metzgereien.

Weintipp:

Humagne rouge.



Nouvelle AOP: le fromage d'alpage glaronais „Glarner Alpkäse“

Communiqué de l'Association suisse des AOP-IGP

30.01.2014



L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) vient d'annoncer le 30.01.2014 que la demande d'enregistrement pour le fromage d'alpage glaronais „Glarner Alpkäse“ en tant qu'AOP venait d'être acceptée. L'Association suisse des AOP-IGP se réjouit qu'une nouvelle spécialité artisanale traditionnelle ait obtenu le signe de qualité Appellation d'Origine Protégée.

Le fromage d'alpage glaronais « Glarner Alpkäse AOP » est le 21e produit AOP et le 12e fromage inscrit au registre fédéral des AOP-IGP. La demande d'enregistrement avait été déposée le 4 mars 2011 par la coopérative „Glarona Käsegenossenschaft“ à Glaris. Avec l'obtention de l'AOP pour son fromage d'alpage, qui fait suite à l'enregistrement l'année dernière de la saucisse de veau „Glarner Kalberwurst,“ en tant qu'IGP, le canton de Glaris compte désormais deux spécialités traditionnelles couronnées d'une AOP ou IGP.

Le fromage d'alpage glaronais „Glarner Alpkäse AOP“ est un fromage à pâte mi-dure qui est produit l'été directement sur les alpages, souvent très pentus et retirés. Le lait frais et riche en saveurs des montagnes est transformé en fromage directement après la traite, évitant de longs transports et en respectant la méthode traditionnelle.

Informations au sujet du „Glarner Alpkäse AOP“:

www.glarona.ch

Informations sur les produits AOP-IGP : www.aop.ch

et www.facebook.com/aopigp



Agence d'information agricole romande
1000 Lausanne
021 613 11 31
www.agirinfo.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Contact :

Alain Farine, directeur, Tél. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54,
alain.farine@aop-igp.ch

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur origine et qui sont élaborées depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de la production, de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone de provenance.

AOP – Spécialités avec garantie d'origine

Aujourd'hui, 21 produits sont inscrits comme AOP suisses dans le registre fédéral des AOP-IGP :

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Damassine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Emmentaler AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Pain de seigle valaisan AOP, Poire à Botzi AOP, Raclette du Valais AOP, Rheintaler Ribelmais AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Zuger

IGP – Spécialités de tradition

Neuf spécialités sont inscrites aujourd'hui comme IGP suisses dans le registre fédéral des AOP-IGP :

Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Longeole IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, St. Galler Kalbsbrat-wurst IGP, Saucisson vaudois IGP, Viande séchée du Valais IGP.

Pièces jointes:

30012014_Association suisse des AOP-IGP_Glarner Alpkäse
(251.8 KiB)
undefined

Datum: 30.01.2014



Agence d'information agricole romande
1000 Lausanne
021 613 11 31
www.agirinfo.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Nouvelle inscription au registre des AOP

30.01.2014

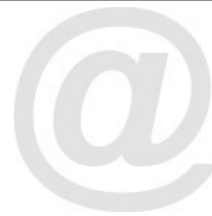
La dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégée.

N'importe quel fromage d'alpage ne pourra pas se prévaloir du nom de "Glarner Alpkäse". Ce produit sera inscrit au registre des appellations d'origine protégées (AOP), personne ne s'y étant opposé, a indiqué jeudi l'Office fédéral de l'agriculture. Le premier document faisant mention de ce fromage gras glaronais remonte à 1845. Sa fabrication est influencée par la topographie, la flore et le climat locaux. Le "Glarner Alpkäse" est élaboré uniquement durant la saison d'alpage avec le lait de vaches estivées dans les Alpes glaronaises. Il tire son arôme des conditions de pâturage des animaux, du fourrage utilisé, et de la transformation quotidienne du lait en fromage dans ses cuves de cuivre. Actuellement 31 produits sont protégés en Suisse, soit par une appellation d'origine (21), soit par une indication géographique.

Datum: 30.01.2014

**PROCHES DE VOUS.
LES PAYSANS SUISSES.**

www.agriculture.ch



Online-Ausgabe FR

Agence d'information agricole romande AGI
1000 Lausanne 6
021/ 613 11 31
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Nouvelle inscription au registre des AOP

30.01.2014 -

La dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégée.

N'importe quel fromage d'alpage ne pourra pas se prévaloir du nom de "Glarner Alpkäse". Ce produit sera inscrit au registre des appellations d'origine protégées (AOP), personne ne s'y étant opposé, a indiqué jeudi l'Office fédéral de l'agriculture. Le premier document faisant mention de ce fromage gras glaronais remonte à 1845. Sa fabrication est influencée par la topographie, la flore et le climat locaux. Le "Glarner Alpkäse" est élaboré uniquement durant la saison d'alpage avec le lait de vaches estivées dans les Alpes glaronaises. Il tire son arôme des conditions de pâturage des animaux, du fourrage utilisé, et de la transformation quotidienne du lait en fromage dans ses cuves de cuivre. Actuellement 31 produits sont protégés en Suisse, soit par une appellation d'origine (21), soit par une indication géographique.

ATS/AGIR



Tiere > Produkte > Käse

Glarner Alpkäse erhält AOP-Kennzeichnung

30.01.2014 -

(lid) – Der Glarner Alpkäse wird mit der Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée) geschützt.



Der Glarner Alpkäse ist neu ein AOP-Produkt. (Glarona)

Gegen die Eintragung wurde innerhalb der gesetzten Frist keine Einsprache erhoben, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) in einer Medienmitteilung schreibt. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

Derzeit sind in der Schweiz 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) und 10 geschützte geographische Angaben (IGP) eingetragen.

In Verbindung stehende Artikel:

17.09.2013 - Glarner Alpkäse soll geschützt werden

<- Zurück zu: %s

Datum: 30.01.2014



Online-Ausgabe FR

Union Suisse des Paysans (USP)
8315 Lindau
052/354 97 00
www.agrigate.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Tiere > Produkte > Käse

Nouvelle inscription au registre des AOP

30.01.2014 -

La dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégée.

N'importe quel fromage d'alpage ne pourra pas se prévaloir du nom de "Glarner Alpkäse". Ce produit sera inscrit au registre des appellations d'origine protégées (AOP), personne ne s'y étant opposé, a indiqué jeudi l'Office fédéral de l'agriculture. Le premier document faisant mention de ce fromage gras glaronais remonte à 1845. Sa fabrication est influencée par la topographie, la flore et le climat locaux. Le "Glarner Alpkäse" est élaboré uniquement durant la saison d'alpage avec le lait de vaches estivées dans les Alpes glaronaises. Il tire son arôme des conditions de pâturage des animaux, du fourrage utilisé, et de la transformation quotidienne du lait en fromage dans ses cuves de cuivre. Actuellement 31 produits sont protégés en Suisse, soit par une appellation d'origine (21), soit par une indication géographique.

ATS/AGIR

[Retour](#)



Online-Ausgabe DE

Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

News vom 30.01.2014 10:50

Artikel ausdrucken

Glarner Alpkäse darf geschützt werden

Die Bezeichnung Glarner Alpkäse kann ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden. Die Käsegenossenschaft Glarona reichte das Gesuch letzten Herbst ein.



Die Einsprachefrist für die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) für Glarner Alpkäse ist abgelaufen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) sei keine Einsprache eingegangen, wie das Amt heute meldete.

Trotzdem, dass die Tradition des Glarner Alpkäse nicht so weit zurückreicht, wie diejenige des Glarner Schabzigers, darf der Käse gleichwohl auf eine lange Geschichte zurückblicken. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845.

Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt. Das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihen dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch. Seit der Vermarktung über eine Genossenschaft ist der Glarner Alpkäse zu einem wertvollen Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der Region geworden. pd/hps

Zur Übersicht

Datum: 30.01.2014

ats



Agence Télégraphique Suisse

Agence Telegraphique Suisse
3001 Bern
031/ 309 33 33
www.sda.ch/de/kontakt/

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

30.01.2014 11:12:41 SDA 0084bsf
Suisse / Glaris / Berne (ats)
Politique, Economie et finances, Agriculture

La dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégée

N'importe quel fromage d'alpage ne pourra pas se prévaloir du nom de "Glarner Alpkäse". Ce produit sera inscrit au registre des appellations d'origine protégées (AOP), personne ne s'y étant opposé, a indiqué jeudi l'Office fédéral de l'agriculture.

Le premier document faisant mention de ce fromage gras glaronais remonte à 1845. Sa fabrication est influencée par la topographie, la flore et le climat locaux.

Le "Glarner Alpkäse" est élaboré uniquement durant la saison d'alpage avec le lait de vaches estivées dans les Alpes glaronaises. Il tire son arôme des conditions de pâturage des animaux, du fourrage utilisé, et de la transformation quotidienne du lait en fromage dans ses cuves de cuivre.

Actuellement 31 produits sont protégés en Suisse, soit par une appellation d'origine (21), soit par une indication géographique.

Datum: 30.01.2014



awp Finanznachrichten AG
8031 Zürich
043/ 960 57 52
www.awp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

30.01.2014 11:31:50 AWP 0740

Schweiz (AWP)

Unternehmensrecht, Politik, Landwirtschaft/Agrar

CH/Markenschutz: Glarner Alpkäse ist geschützt

Bern (awp/sda) - Die Bezeichnung "Glarner Alpkäse" ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am Donnerstag mit. Gegen das Gesuch der Glarona Käsegenossenschaft sei keine Einsprachen eingegangen.

Wer die Bezeichnung "Glarner Alpkäse" in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die Anforderungen halten. Der Glarner Alpkäse darf nur noch im Kanton Glarus hergestellt werden, und die verwertete Rohmilch muss von den Glarner Sömmerungsbetrieben stammen.

Laut dem BLW hat der Glarner Alpkäse eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt werde ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845, schreibt das Bundesamt.

Den typischen Geschmack und Geruch verliehen dem Käse die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen, 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen und 10 geschützte geografische Angaben.

Datum: 30.01.2014



AWP Informations Financières
8031 Zürich
043 960 57 00
www.awp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

30.01.2014 11:14:39 AWP 0695
Suisse (AWP)
Politique, Agriculture, Alimentation

CH/Appellation d'origine: la dénomination "Glarner Alpkäse" sera protégée

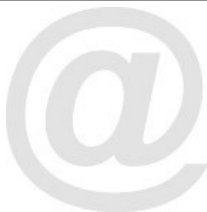
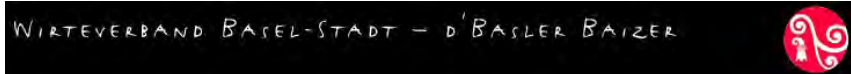
Berne (awp/ats) - N'importe quel fromage d'alpage ne pourra pas se prévaloir du nom de "Glarner Alpkäse". Ce produit sera inscrit au registre des appellations d'origine protégées (AOP), personne ne s'y étant opposé, a indiqué jeudi l'Office fédéral de l'agriculture.

Le premier document faisant mention de ce fromage gras glaronais remonte à 1845. Sa fabrication est influencée par la topographie, la flore et le climat locaux.

Le "Glarner Alpkäse" est élaboré uniquement durant la saison d'alpage avec le lait de vaches estivées dans les Alpes glaronaises. Il tire son arôme des conditions de pâturage des animaux, du fourrage utilisé, et de la transformation quotidienne du lait en fromage dans ses cuves de cuivre.

Actuellement 31 produits sont protégés en Suisse, soit par une appellation d'origine (21), soit par une indication géographique.

ats/rp



Online-Ausgabe

baizer.ch
4010 Basel
061 271 30 10
www.baizer.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

30.01.14

Glarner Alpkäse ist geschützt

Eintrag ins Register der Ursprungsbezeichnungen...

Die Bezeichnung "Glarner Alpkäse" kann ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden. Die Einsprachefrist für die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) ist abgelaufen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft ist gegen das von der Glarona Käsegenossenschaft eingereichte Eintragungsgesuch keine Einsprache eingegangen.

Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845.

Die Herstellung von Glarner Alpkäse wird von der Topografie, von der Flora und vom Klima beeinflusst. Charakteristisch für die Alpwirtschaft im Glarnerland ist die hohe Niederschlagsmenge, der oft auftretende Föhn, das steinige, steile und oft unwegsame Gelände, die schwierigen Verkehrsverhältnisse und die vielen entlegenen Alpen. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

Die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im "Kupferkessi" und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihen dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch. Seit der Vermarktung über eine Genossenschaft ist der Glarner Alpkäse zu einem wertvollen Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der Region geworden.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt jetzt 31 Eintragungen: 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen und 10 geschützte geografische Angaben.

Ferienregion Gstaad setzt verstärkt auf regionale Produkte

Bloderkäse und Werdenberger Sauerkäse geschützt

Käsefreihandel verbessert Qualität und Wettbewerbsfähigkeit

Dossier: Nahrungsmittel

Permanenter Link: <http://www.baizer.ch/aktuell/index.cfm?rID=4460>

Share on facebook Share on twitter More Sharing Services



Online lesen

Online-Ausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 25
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 30'000

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Glarner Alpkäse ist geschützt

Glarner Alpkäse wird definitiv ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) eingetragen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist keine Einsprache gegen das Gesuch der Glarona Käsegenossenschaft eingegangen.



Bild 1

Glarner Alpkäse ist ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) aufgenommen worden. (Bild: Alpinavera)

«Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht», schreibt das BLW heute in einer Medienmitteilung. Erstmals schriftlich erwähnt wurde ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845.

Die Herstellung von Glarner Alpkäse wird laut BLW von der Topografie, von der Flora und vom Klima beeinflusst. Charakteristisch für die Alpwirtschaft im Glarnerland seien die hohe Niederschlagsmenge, der oft auftretende Föhn, das steinige, steile und oft unwegsame Gelände, die schwierigen Verkehrsverhältnisse und die vielen entlegenen Alpen.

Glarner Alpkäse wird während der Alpsaison auf den Glarner Alpen hergestellt. Zum typischen Geruch und Geschmack tragen laut BLW unter anderem das besondere Futter auf den Alpweiden, die Handarbeit und die Verarbeitung im Kupferkessi bei. Der Glarner Alpkäse ist dank der Vermarktung über eine Genossenschaft zu einem wertvollen Produkt für die Region geworden.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen: 21 GUB (geschützte Ursprungsbezeichnungen) und 10 GGA (geschützte geografische Angaben).

BauZ



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

KURZNEWS 30. Januar 2014

Schwarze Null für Schweizer Detailhandel / Glarner Alpkäse ist geschützt / 50'000 Eier in Italien beschlagnahmt / Überfordert beim Lebensmitteleinkauf im Supermarkt

Schwarze Null für Schweizer Detailhandel

Nach dem dynamischen Jahr 2012 hat sich die Nachfrage im Schweizer Detailhandel 2013 markant abgekühlt. Die realen Umsätze stiegen noch um 1.4 Prozent, nach 3.2 Prozent im Vorjahr. Gleichzeitig schwächte sich der jährliche Preiszerfall erstmals seit dessen Einsetzen im Jahr 2009 ab. Neben einem leichten Rückgang der Negativteuerung im Non-Food-Sektor wurde im Bereich Food die Trendwende zu wieder steigenden Preisen vollzogen.

Insgesamt fiel das Preisniveau 2013 um 1.1 Prozent. Damit resultierte ein nominaler Gesamtumsatz nur leicht über dem Niveau von 2012 (+0.3%). Im laufenden Jahr 2014 führen die leicht besseren konjunkturellen Rahmenbedingungen zu einer Beschleunigung des Nachfragewachstums, während sich die Preisabschläge weiter abschwächen. Wertmässig rechnet BAKBASEL für den Schweizer Detailhandel für 2014 nach vier Jahren wieder mit einem Umsatzplus von über einem Prozent.

In den Kassen der Schweizer Detailhändler blieb im Jahr 2013 nicht viel mehr liegen als 2012. Die nominalen Umsätze stiegen auf Jahresbasis um 0.3 Prozent an. Ursache für das verhaltene Wachstum war zum einen eine Abschwächung der Nachfragedynamik. Aufgrund einer Eintrübung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen notierten die realen Umsätze gegenüber dem Vorjahr trotz einer Nettozuwanderung von rund 80'000 Personen um lediglich 1.4 Prozent im Plus. Zum anderen trug der anhaltende Preiszerfall zum unterdurchschnittlichen wertmässigen Umsatzwachstum bei (-1.1% ggü. Vorjahr).

Die Segmente entwickelten sich unterschiedlich: Während im Food-Sektor dank wieder deutlich steigender Preise das nominale Umsatzwachstum auf 2.5 Prozent beschleunigt werden konnte, verursachten erneut hohe Preisabschläge im Non-Food-Bereich einen markanten Rückgang der wertmässigen Umsätze (-1.9% ggü. Vorjahr).

Wirtschaftliches Umfeld 2014: Konjunkturelle Rahmenbedingungen hellen sich leicht auf BAKBASEL schätzt die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für das Jahr 2014 gegenüber 2013 als leicht vorteilhafter für den Schweizer Detailhandel ein. Ein wichtiger Wachstumstreiber für den Detailhandel bleibt nach wie vor die hohe Nettozuwanderung.

Leicht positive Impulse sind von Seiten der Arbeitsmarktentwicklung, der Konsumentenstimmung und dem Tourismus zu erwarten. Dämpfend dürfte hingegen die Einkommensentwicklung wirken. Nach wie vor unterstützt das tiefe Zinsniveau die Konsumenttätigkeit in der Schweiz, während mit Kaufkraftabflüssen ins nahegelegene Ausland in der gleichen Grössenordnung wie 2013 zu rechnen ist.

Prognosen 2014: Non-Food-Sektor kann Phase des Umsatzrückgangs beenden Für das Jahr 2014 rechnet BAKBASEL mit einem Wachstum der nominalen Umsätze im Schweizer Detailhandel von 1.3 Prozent. Dies entspricht der höchsten Zunahme seit dem Jahr 2010. Die Beschleunigung begründet sich grösstenteils im höheren Nachfragewachstum (+2.1% ggü. Vorjahr). Jedoch trägt auch der weiter abflachende Preiszerfall (-0.8% ggü. Vorjahr) zum höheren Wachstumstempo bei den wertmässigen Umsätzen bei.

Die Steigerung der Nachfragedynamik erfasst insbesondere den Non-Food-Sektor. Zusammen mit einer weiteren Senkung der Preisabschläge dürfte dieser nach drei Jahren des Rückgangs nominale Umsätze auf Vorjahresniveau verbuchen (-0.1% ggü. Vorjahr). Im Food-Sektor kann das Wachstumstempo von 2013



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

gehalten werden (+2.6% ggü. Vorjahr). Detaillierte Analysen und Prognosen finden Sie in der neuesten Ausgabe der Perspektiven Detailhandel Schweiz, Januar 2014. (BAK Basel Economics 30. Januar 2014)

Glarner Alpkäse ist geschützt

BLW, 30.01.2014 - Die Bezeichnung Glarner Alpkäse kann ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden. Die Einsprachefrist für die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) ist abgelaufen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist gegen das von der Glarona Käsegenossenschaft eingereichte Eintragungsgesuch keine Einsprache eingegangen.

Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845. Die Herstellung von Glarner Alpkäse wird von der Topografie, von der Flora und vom Klima beeinflusst. Charakteristisch für die Alpwirtschaft im Glarnerland ist die hohe Niederschlagsmenge, der oft auftretende Föhn, das steinige, steile und oft unwegsame Gelände, die schwierigen Verkehrsverhältnisse und die vielen entlegenen Alpen.

Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt. Die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihen dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch. Seit der Vermarktung über eine Genossenschaft ist der Glarner Alpkäse zu einem wertvollen Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der Region geworden.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen: 21 GUB (geschützte Ursprungsbezeichnungen) und 10 GGA (geschützte geografische Angaben).

Lidl ist zu wichtigem Käseexporteur geworden

Fünf Jahre nach seinem Markteintritt in der Schweiz ist der deutsche Discounter für die Schweizer Käsehersteller zu einem wichtigen Exportpartner geworden. Über sein Verteilzentrum am Schweizer Sitz in Weinfelden TG hat Lidl im vergangenen Jahr rund 700 Tonnen Käse aus der Schweiz in die europäischen Filialen exportiert, wie Recherchen der «Handelszeitung» ergeben. Damit ist der Discounter für fast 40 Prozent der zusätzlich ausgeführten Menge verantwortlich.

Verglichen mit 2012 hat Lidl das Exportvolumen verdoppelt. «Unsere Schweizer Lieferanten können von unserem Logistiknetzwerk profitieren und viele europäische Länder beliefern», bestätigt Reto Ruch, Einkaufschef bei Lidl Schweiz. Die Schweizer Lieferanten freuen sich über die Exportaktivitäten des Händlers. Einerseits, weil sie von höheren Volumen profitieren. Andererseits, weil ihnen Lidl Auslandmärkte erschliesst, die sie alleine kaum beliefern könnten. Handelszeitung 30. Januar 2014)

HOCHDORF Holding AG: Deutliche Umsatz- und Ertragssteigerung

Hochdorf, 30. Januar 2014 - Die HOCHDORF-Gruppe steigerte den Brutto-Verkaufserlös im vergangenen Jahr um +8.4% auf CHF 375.7 Mio. (VJ CHF 346.6 Mio.). Hauptverantwortlich für die Umsatzsteigerung ist das grosse Wachstum des Geschäftsbereichs Baby Care. Die Gruppe verarbeitete im vergangenen Jahr 454.6 Mio. kg Milch und Molke (+2.8%; VJ 442.3 Mio. kg). Das Verkaufsvolumen blieb mit 91'699 Tonnen in etwa stabil (+1.7%). Die Gruppe konnte das operative Ergebnis deutlich steigern.

454.6 Mio. kg Milch und Molke wurden in den Werken der HOCHDORF-Gruppe im 2013 verarbeitet (+2.8%



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

ggü. VJ). Vor allem im zweiten Halbjahr hat die Gruppe mehr Milch verarbeitet als im Vorjahreszeitraum. Zudem konnte deutlich mehr Molke eingekauft werden (+40%). Die Auslastung der Anlagen konnte so trotz schwieriger Milchversorgung auf hohem Niveau stabil gehalten werden.

Im abgelaufenen Geschäftsjahr verkaufte die HOCHDORF-Gruppe Produkte im Wert von CHF 375.7 Mio. (ungeprüft, VJ CHF 346.6 CHF). «Zum Umsatzwachstum hat jeder Geschäftsbereich beigetragen. Das grösste Umsatzwachstum erzielte aber der Bereich Baby Care», erklärt Dr. Thomas Eisenring, CEO der HOCHDORF-Gruppe. HOCHDORF verkaufte im 2013 Babynahrung für CHF 94.5 Mio. (VJ CHF 70.6 Mio., +33.8%). Damit übertraf der Geschäftsbereich Baby Care sogar das hochgesteckte Wachstumsziel von 20 - 30%.

Neben dem Brutto-Verkaufserlös erhöhte die Gruppe auch die verkaufte Produktmenge leicht auf 91'699 Tonnen (+1.7%, VJ 90'196 Tonnen). Im vergangenen Geschäftsjahr konnten beispielsweise über 14'000 Tonnen Babynahrung (+26.3%), 14'088 Tonnen Milchpulver für die Schokoladeindustrie (+3.5%) und 1'148 Tonnen VIOGERM(R) Weizenkeime und VIOGERM(R) Weizenkeimöl (-13.0%) verkauft werden.

Der Verwaltungsratspräsident Hans-Rudolf Schurter und der Verwaltungsrat Rolf Schweiger haben ihren Rücktritt auf die kommende Generalversammlung bekannt gegeben. Hans-Rudolf Schurter wurde an der Generalversammlung 1996 in den Verwaltungsrat gewählt. Das Präsidium übernahm er im Jahre 2005. Rolf Schweiger tritt nach zwölf Jahren Verwaltungsratsstätigkeit bei HOCHDORF zurück. Die Nominationen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben.

Insgesamt hat sich die Gruppe auch ertragsmässig aufgefangen. «Die Ergebnisse 2013 zeigen eine deutliche Verbesserung in fast allen Geschäftsbereichen», erklärt Dr. Thomas Eisenring. Die Ertragszahlen der ersten Jahreshälfte konnten im zweiten Halbjahr nochmals deutlich gesteigert werden und werden etwas über den Erwartungen liegen.

50'000 Eier in Italien beschlagnahmt

29.01.2014 - (lid) – Im süditalienischen Apulien sind mehr als 52'000 falsch oder nicht deklarierte Eier beschlagnahmt worden. Betroffen seien zwei Betriebe, zitiert Agra-Europe das italienische Landwirtschaftsministerium. In einem Fall seien 41'000 Eier als Freiland Eier ausgegeben worden, obwohl es sich um Eier von Hennen aus Käfighaltung handelte. Im zweiten Betrieb fehlten zu 11'000 Eiern jegliche Angaben zu Herkunft und Legedatum. Nach Angaben des Landwirtschaftsministeriums werden weitere Untersuchungen zur Herkunft der Eier vorgenommen, weil die Betriebe auch aus Spanien und Polen Ware importieren.

Suppenspezialist Hügli steigert Umsatz

29.01.2014 - (lid) – Der Nahrungsmittelhersteller Hügli konnte 2013 seinen Umsatz erhöhen. Der Umsatz stieg um 13,1 Prozent auf 367,3 Millionen Franken, wie das Unternehmen heute mitteilte. Mit 9,6 Prozent trugen Akquisitionen einen Grossteil zur Steigerung zu. Organisch betrug das Wachstum 2,4 Prozent, wobei das zweite Halbjahr deutlich besser verlief als das erste.

Für 2014 rechnet Hügli mit einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld in den meisten europäischen Märkten, erwartet aber dennoch ein moderates organisches Umsatzwachstum. Die Hügli Gruppe beschäftigt in neun Ländern über 1'300 Mitarbeitende. Das 1935 gegründete Unternehmen entwickelt und produziert Suppen, Saucen, Bouillons, Fertiggerichte, Desserts und funktionale Nahrungsmittel.

Überfordert beim Lebensmitteleinkauf im Supermarkt



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

(aid 29. Januar 2014) - Ein Grossteil der Verbraucher schätzt die hohe Qualität der Lebensmittel in Deutschland. Dennoch sind drei Viertel beim Einkauf verunsichert. Das hat eine repräsentative Befragung des Warenprüfkonzerns SGS (Société Générale de Surveillance) gezeigt, an der 1.548 Verbraucher ab 16 Jahren teilnahmen.

Viele Menschen haben ein generelles Misstrauen gegenüber Lebensmittelherstellern und zweifeln, ob in der Verpackung wirklich drin ist, was das Etikett verspricht. Das trifft auf 60 Prozent der Unentschlossenen zu. Während junge Menschen eher Probleme haben, den Geschmack der Ware zu beurteilen, kommen viele Ältere mit den Verpackungsangaben nicht zurecht. Auch die Berichterstattung zu vermeintlichen Skandalen und die grosse Produktauswahl werden als Gründe für die Verunsicherung angeführt.

Beim Einkauf von Lebensmitteln achten die Deutschen besonders auf Frische (88 %) und eine gute Qualität (66 %). Lediglich bei 55 Prozent der Konsumenten ist der Preis das Hauptkriterium. An vierter Stelle stehen regionale Produkte (54 %), gefolgt von Herkunftsnachweisen (51 %) und artgerechter Tierhaltung (48 %). Zudem ist überraschend vielen wichtig, dass die Lebensmittel ohne Gentechnik (49%) und ohne Zusatzstoffe (46 %) hergestellt werden.

Frauen sind deutlich kritischer und anspruchsvoller beim Lebensmitteleinkauf als Männer. Sie achten häufiger auf die Zutatenliste und wählen beispielsweise gezielt Produkte ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker aus. Weitere Informationen: www.sgsgroup.de/verbraucherstudie

Welternährung: Mehr Nachfrage, Information und Migration

(aid 29. Januar 2014) - Bis zum Jahr 2050 ist mit einem Anstieg der Weltbevölkerung von heute 7 auf rund 9 Milliarden Menschen zu rechnen. Nach Aussage von Professor Joachim von Braun, Direktor des Zentrums für Entwicklungsforschung der Universität Bonn, werden sie - verglichen mit dem heutigen Konsumniveau - jedoch so viel konsumieren wie 12 Milliarden Menschen. Ursache dafür sind insbesondere die steigenden Einkommen in den Schwellenländern.

Auf der Angebotsseite werden Innovationen weiterhin eine grosse Rolle spielen, den starken Anstieg der Nachfrage - in den vergangenen Jahrzehnten plus 20 Prozent pro Jahrzehnt - jedoch nicht kompensieren können. Vor diesem Hintergrund ist mit höheren Preisen und einem weiteren Anstieg der gehandelten Mengen auf den Weltagrarmärkten zu rechnen.

In einem Diskussionsbeitrag auf der DLG-Wintertagung 2014 in München machte von Braun deutlich, dass vor allem in Afrika (Ausnahme Ostafrika) an vielen Orten der Handel innerhalb und zwischen den Staaten sehr schlecht funktioniert, die Informationsströme aber umso besser. Bereits in naher Zukunft werden nach seinen Angaben rund 80 Prozent der Menschen Zugang zum Internet haben.

Das würde dazu führen, dass sich die Migration verstärke. Auch die Tatsache, dass Afrika bei den vielen bilateralen Handelsvereinbarungen oft nicht am Tisch sitzt und aufgrund fehlender wissenschaftlicher Ressourcen deren Folgen oft nicht abschätzen könne, trage zu dieser Entwicklung bei.

PRESSESCHAU

Bundesrat sieht bei Halalfleisch-Import keine Probleme

Für Sie gelesen im Schweizerbauer 30. Januar 2014: Der Walliser CVP-Nationalrat Yannick Buttet möchte den Bundesrat beauftragen, für Halalfleisch von betäubungslos geschlachteten Tieren eine Deklarationspflicht



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

einzuführen und einen Mindestpreis für die entsprechenden Zollkontingente einzuführen. Aus seiner Sicht kann Halalfleisch heute vergleichsweise günstig importiert werden, weil nur wenige Importeure an der Versteigerung der Kontingente für dieses Fleisch teilnehmen. Mangels Deklarationspflicht sei es in der Praxis dann einfach, Halalfleisch auch ausserhalb der muslimischen Gemeinschaft zu verkaufen. Dies benachteilige andere Fleischbetriebe.

Der Bundesrat widerspricht. Nach seinen Angaben reicht die Menge des importierten Halalfleisches nicht einmal aus, um den Konsum der muslimischen Gläubigen zu decken. Die geltende Zollkontingentsmenge von total 525 Tonnen ergebe pro in der Schweiz lebenden muslimischen Gläubigen und Jahr rund 1,3 Kilogramm Halalfleisch von Rindern und Schafen. Der durchschnittliche Konsum an Rinds- und Schaffleisch betrage aber rund 15 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Der Bundesrat hatte sich bereits in Antworten auf andere Vorstösse gegen neue Regeln für Fleisch von Tieren ausgesprochen, die nach jüdischem oder islamischem Ritus geschlachtet wurden. Er verwies dabei jeweils auch auf die Glaubensfreiheit. (Volltext: http://www.schweizerbauer.ch/artikel_14337.html?NL=3)

(gb
)

Datum: 30.01.2014



Google Switzerland GmbH
8002 Zürich
044/ 668 18 00
www.google.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Glarner Alpkäse ist geschützt

BauernZeitung Online - vor 3 Stunden

Glarner Alpkäse wird definitiv ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) eingetragen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist keine Einsprache gegen das Gesuch der Glarona Käsegenossenschaft eingegangen. Glarner Alpkäse ist

...

Glarner Alpkäse ist... Bundesverwaltung der Schweizerischen Eidgenossenschaft (Pressemitteilung) Alle 7
Quellen anzeigen » Ähnlich: Kanton Glarus » Glarner Alpen »



Glarner Alpkäse ist geschützt: Alpkäse kann ins Register der geschützten Ursprungs-Bezeichnungen eingetragen werden

Erstellt am Donnerstag, 30. Januar 2014 12:00
| Veröffentlicht am Donnerstag, 30. Januar 2014 12:00
| Geschrieben von HappyTimes
|



Bern, 30.01.2014 - Die Bezeichnung Glarner Alpkäse kann ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden. Die Einsprachefrist für die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) ist abgelaufen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist gegen das von der Glarona Käsegenossenschaft eingereichte Eintragungsgesuch keine Einsprache eingegangen.

Glarner Alpkäse hat lange Tradition

Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845.

Die Herstellung von Glarner Alpkäse wird von der Topografie, von der Flora und vom Klima beeinflusst. Charakteristisch für die Alpwirtschaft im Glarnerland ist die hohe Niederschlagsmenge, der oft auftretende Föhn, das steinige, steile und oft unwegsame Gelände, die schwierigen Verkehrsverhältnisse und die vielen entlegenen Alpen. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

Alpengras und Kupferkessi geben eigenen Geschmack

Datum: 30.01.2014

Happy Times
DIE SCHÖNEN SEITEN DES LEBENS



Online lesen

HappyTimes.ch
8472 Seuzach

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 34'504
Page Visits: 59'232

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

www.happytimes.ch

Regionalprodukte

Die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihen dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch. Seit der Vermarktung über eine Genossenschaft ist der Glarner Alpkäse zu einem wertvollen Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der Region geworden.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen: 21 GUB (geschützte Ursprungsbezeichnungen) und 10 GGA (geschützte geografische Angaben).

Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft
Bild: cc Jo Graetz / Fotolia.com



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Regionalprodukte

käse
30.01.2014

Glarner Alpkäse ist geschützt



(Bild: glarner-bergkaese.ch) Die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am Donnerstag mit. Gegen das Gesuch der Glarona Käsegenossenschaft sei keine Einsprache eingegangen.

Wer die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die Anforderungen halten. Der Glarner Alpkäse darf nur noch im Kanton Glarus hergestellt werden, und die verwertete Rohmilch muss von den Glarner Sömmerungsbetrieben stammen.

Laut dem BLW hat der Glarner Alpkäse eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt werde ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845, schreibt das Bundesamt.

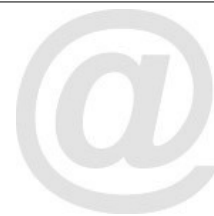
Den typischen Geschmack und Geruch verliehen dem Käse die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen, 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen und 10 geschützte geografische Angaben. (av/sda)

Datum: 30.01.2014

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch



Online-Ausgabe DE

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
3000 Bern 6
031/ 359 59 77
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Glarner Alpkäse erhält AOP-Kennzeichnung

30.01.2014 -

(lid) – Der Glarner Alpkäse wird mit der Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée) geschützt.



Der Glarner Alpkäse ist neu ein AOP-Produkt. (Glarona)

Gegen die Eintragung wurde innerhalb der gesetzten Frist keine Einsprache erhoben, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) in einer Medienmitteilung schreibt. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

Derzeit sind in der Schweiz 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) und 10 geschützte geographische Angaben (IGP) eingetragen.



Landwirtsch. Infodienst

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
3000 Bern 6
031 359 59 77
www.lid.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Glarner Alpkäse erhält AOP-Kennzeichnung

30.01.2014 -

(lid) – Der Glarner Alpkäse wird mit der Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée) geschützt.



Der Glarner Alpkäse ist neu ein AOP-Produkt. (Glarona)

Gegen die Eintragung wurde innerhalb der gesetzten Frist keine Einsprache erhoben, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) in einer Medienmitteilung schreibt. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

Derzeit sind in der Schweiz 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) und 10 geschützte geographische Angaben (IGP) eingetragen.

Datum: 30.01.2014

Sendung: Regjournal Ostschweiz 12.03



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz
9006 St. Gallen
071/ 243 22 11
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 12:02
Dauer: 00:00:20
Grösse: 0.3 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Radio/TV-Hinweis

"Glarner Alpkäse" ist ein geschützter Name, teilt das Bundesamt für Landwirtschaft mit

Wer die Bezeichnung "Glarner Alpkäse" für sein Produkt brauchen will, muss jetzt besondere Anforderungen bei der Produktion einhalten. Das Gesuch für den geschützten Namen hatte die Glarona Käsegenossenschaft eingereicht.

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

Datum: 30.01.2014



L'Info brute en temps réel

Virtual Network SA
1260 Nyon 2
022/ 994 52 25
www.romandie.com

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'025'000
Page Visits: 4'270'000

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

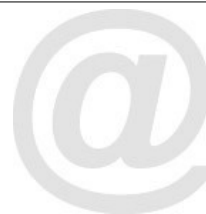
Regionalprodukte

Le Glarner Alpkäse est protégé

La dénomination Glarner Alpkäse peut être inscrite au registre des appellations d'origine protégée. Le délai d'opposition relatif à l'enregistrement de l'appellation d'origine protégée (AOP) est échu. Aucune opposition n'a été déposée auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) contre la demande d'enregistrement faite par la Glarona Käsegenossenschaft.

(Admin.ch / 30.01.2014 10h50)

Pour lire cette news dans son intégralité, veuillez cliquer [ici](#)



Landwirtschaft Online

schweizerbauer.ch
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 242'947

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Auch Glarner Alpkäse geschützt



1 / 1

Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

(Bildquelle: zVg)

Die Bezeichnung Glarner Alpkäse wird ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen. Gegen das Eintragungsgesuch der Glarona Käsegenossenschaft ist keine Einsprache eingegangen. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845.

„Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht“, schreibt das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am Donnerstag in einem Communiqué. Der Glarner Alpkäse ist der erste AOP/GUB-zertifizierte Alpkäse in der Ostschweiz.

Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt. Die Weidehaltung der Tiere, das „besondere Futter“ der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihe dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch, heisst es weiter. Durch die Vermarktung über eine Genossenschaft habe sich der Glarner Alpkäse zu einem wertvollen Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der Region entwickelt, hält das BLW fest.

Nach zeitaufwändiger und beharrlicher Arbeit werde Wirklichkeit, was die Glarona Käsegenossenschaft seit

Datum: 30.01.2014



Landwirtschaft Online

schweizerbauer.ch
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 242'947

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Jahren angestrebt habe, schreibt die Genossenschaft in einer Mitteilung. Glarner Alpkäse werde dank der Aufnahme ins Register als Name und Produkt geschützt und dürfe nicht nachgeahmt werden.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen: 21 GUB (geschützte Ursprungsbezeichnungen) und 10 GGA (geschützte geografische Angaben).



Schweizerische Depeschagentur

SDA
3001 Bern
031/ 309 33 33
www.sda.ch

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

30.01.2014 11:23:37 SDA 0081bsd
Schweiz / Glarus / Bern (sda)
Politik, Wirtschaft und Finanzen, Landwirtschaft/Agrar, Regierung, Öffentlicher Dienst

Glarner Alpkäse ist geschützt

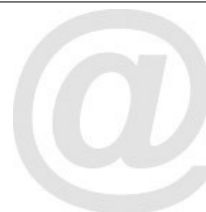
Die Bezeichnung "Glarner Alpkäse" ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am Donnerstag mit. Gegen das Gesuch der Glarona Käsegenossenschaft sei keine Einsprache eingegangen.

Wer die Bezeichnung "Glarner Alpkäse" in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die Anforderungen halten. Der Glarner Alpkäse darf nur noch im Kanton Glarus hergestellt werden, und die verwertete Rohmilch muss von den Glarner Sömmerungsbetrieben stammen.

Laut dem BLW hat der Glarner Alpkäse eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt werde ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845, schreibt das Bundesamt.

Den typischen Geschmack und Geruch verliehen dem Käse die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen, 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen und 10 geschützte geografische Angaben.



Glarner Alpkäse ist geschützt

Heute, 11:55 Uhr, aktualisiert um 11:57 Uhr

Die Bezeichnung Glarner Alpkäse kann ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden. Die Einsprachefrist für die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) ist abgelaufen.



Die Tradition des Glarner Alpkäses wird geschützt. Keystone

Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845.

Den typischen Geschmack und Geruch verliehen dem Käse die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur.

Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist gegen das von der Glarona Käsegenossenschaft eingereichte Eintragungsgesuch keine Einsprache eingegangen. Die Bezeichnung Glarner Alpkäse kann deshalb ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden.

brem/sda

Datum: 30.01.2014

twitter



twitter News & Medien

Twitter, Inc.
94107 San Francisco

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

www.twitter.com

Regionalprodukte

**Der Glarner Alpkäse ist neu geschützt.
#Alpkäse #GlarnerAlpkäse... fb.me/XrCBjJ4x**

30.01.2014 12:25:04



HappyTimes Online
@happytimes_ch Switzerland
HappyTimes.ch ist die Online-Zeitung, die nur gute Nachrichten bringt!
<http://www.happytimes.ch>



Ufa Revue
8401 Winterthur
058/ 433 65 30
www.ufarevue.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Glarner Alpkäse ist geschützt

Die Bezeichnung Glarner Alpkäse kann ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen werden. Die Einsprachefrist für die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) ist abgelaufen. Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist gegen das von der Glarona Käsegenossenschaft eingereichte Eintragungsgesuch keine Einsprache eingegangen.

ECHTER GLARNER
ALPKÄSE

Der Glarner Alpkäse hat eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845. Die Herstellung von Glarner Alpkäse wird von der Topografie, von der Flora und vom Klima beeinflusst. Charakteristisch für die Alpwirtschaft im Glarnerland ist die hohe Niederschlagsmenge, der oft auftretende Föhn, das steinige, steile und oft unwegsame Gelände, die schwierigen Verkehrsverhältnisse und die vielen entlegenen Alpen. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit der Milch der dort weidenden Kühe hergestellt. Die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihen dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch. Seit der Vermarktung über eine Genossenschaft ist der Glarner Alpkäse zu einem wertvollen Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der Region geworden.

Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen: 21 GUB (geschützte Ursprungsbezeichnungen) und 10 GGA (geschützte geografische Angaben).

Quelle:
BLW

Autor/Redaktor



Datum: 30.01.2014



Ufa Revue
8401 Winterthur
058/ 433 65 30
www.ufarevue.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Anna Steindl [as]
Redaktion



Le Glarner Alpkäse est protégé

La dénomination Glarner Alpkäse peut être inscrite au registre des appellations d'origine protégée. Le délai d'opposition relatif à l'enregistrement de l'appellation d'origine protégée (AOP) est échu. Aucune opposition n'a été déposée auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) contre la demande d'enregistrement faite par la Glarona Käsegenossenschaft.

ECHTER GLARNER
ALPKÄSE

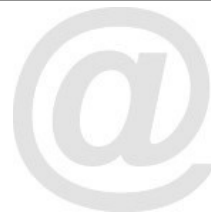
Le Glarner Alpkäse a une longue tradition et est clairement associé au canton de Glaris en tant que région originaire de production et de commercialisation. Le premier document faisant mention d'un fromage gras glaronnais remonte à 1845. La fabrication du Glarner Alpkäse est influencée par la topographie, la flore et le climat locaux. L'économie alpestre glaronnaise se caractérise par de fortes précipitations et une exposition fréquente au foehn, des terrains pierreux, en forte pente et difficiles d'accès, des conditions de circulation difficiles et de nombreux alpages reculés. Le Glarner Alpkäse est élaboré exclusivement durant la saison d'alpage avec le lait de vaches estivées dans les Alpes glaronnaises. La garde au pâturage des animaux, le fourrage particulier des pâturages alpins, le travail manuel traditionnel, la transformation quotidienne du lait en fromage dans les cuves de cuivre et l'utilisation d'une culture spécifique pour la fabrication du fromage d'alpage glaronnais sont autant d'éléments qui confèrent au Glarner Alpkäse son arôme et son goût particuliers. Depuis sa commercialisation par une coopérative, le Glarner Alpkäse fait partie de l'éventail des produits du terroir de qualité vendus sur les marchés locaux ainsi que dans les grandes surfaces et le commerce de détail de la région.

Le Registre fédéral des appellations d'origine et des indications géographiques compte actuellement 31 enregistrements : 21 AOP (appellations d'origine protégées) et 10 IGP (indications géographiques protégées).

source:
OFAG

auteur

Datum: 30.01.2014



UFA Revue
8401 Witherthur
058/ 433 65 30
www.ufarevue.ch/fra/default.shtml

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte



Anna Steindl [as]
Redaktion

Datum: 31.01.2014



20 Minuten AG
8004 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'614
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 966 mm²

Regionalprodukte

Alpkäse geschützt

BERN. Die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft gestern mit. SDA

Datum: 31.01.2014

24heures



Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'577
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 1'203 mm²

Regionalprodukte

Nouvelle AOP

Glarner Alpkäse Le fromage d'alpage Glarner Alpkäse sera inscrit au registre des appellations d'origine protégées (AOP) Personne ne s'est opposé à ce principe, a indiqué hier l'Office fédéral de l'agriculture. **ATS**



Basler Zeitung
4010 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 59'124
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 13'020 mm²

Regionalprodukte

So ein Käse aber auch

Von Thomas Wehrli

Die Glarner sind nicht zu beneiden. Sie haben vor allem eines im Überduss: das wenige. Wenig Fläche (685 km²), wenig Einwohner (39 000 und ein paar Zerquetschte), wenig Gemeinden (noch deren drei), wenig Geld, wenig Umfahrungsstrassen.

Gut, gut, mag der Glarner Fürsprecher nun einwenden, das mag ja alles sein. Aber es gibt doch auch das andere, das viele. Aber klar doch: Viel Tschudi, Hefti und Leuzinger; viele Touristen, die kommen, um gleichentags wieder zu gehen; viele Mundartnuancen, denen das «Melodiöse, Singende» gemeinsam ist, wie es im Kantonsporträt heisst. Viel Fernweh auch, denn «die Glarnerinnen und Glarner lieben ihre Heimat, ziehen aber trotzdem gerne in die Ferne». Man kann es ihnen nicht verdenken.

Fehlt da nicht etwas? Aber klar doch: Die Glarner haben viele Berge. Nein, so stimmt das nicht, sie haben viiiiiiele Berge (Echo inklusive). Sie haben eigentlich nur Berge. «Das Glarnerland ist eines der steilsten Alpentäler», wird der Vielleser auf der Homepage des Kantons aufgeklärt. Wer schon einmal im Glarnerland wandern war, kann ein Lied davon singen. Es gibt im bevölkerungsmässig viertkleinsten Kanton, der

1352 zum Bunde der Eidgenossen stiess und für seine bärbeissigen Reisläufer, seine Söldner also, berühmt war, eigentlich nur zwei Möglichkeiten: Man läuft bergauf. Oder bergab.

Auf diesen vielen Bergen gibt es, wenig verwunderlich, viele Alpen (96) mit vielen Tieren (14 000), die viel Milch (4000 Tonnen) ausstossen. Was macht man damit? Man verarbeitet sie zu viel Käse. Nicht zu irgendeinem 08/15-Käse, nein, zu einem echten Glarner Alpkäse. Und der hat es seit gestern noch etwas mehr in und an sich, denn die Bezeichnung ist nun geschützt. Wenn also ein Urner über den Klausen äugt und sein «aus Milch hergestelltes Nahrungsmittel, das als Brotbelag oder auch -aufstrich gegessen wird» (Duden) als Glarner Alpkäse feilbieten will, dann kann ihm ein jeder Glarner künftig mit Bundesseggen sagen: pfui, pfui, pfui. Denn für das Original braucht es «das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur». Nur sie verleihen «dem Glarner Alpkäse den typischen Geschmack und Geruch». Das gibt von uns ein dreifaches: hipp-hipp-muuuh!

Datum: 31.01.2014

Bündner Tagblatt
DIE SÜDOSTSCHWEIZ



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'140
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 2'963 mm²

Regionalprodukte

«Glarner Alpkäse» geschützt

Die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft mit. Wer die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die Anforderungen halten. Der Glarner Alpkäse darf nur noch im Kanton Glarus hergestellt werden, und die verwertete Rohmilch muss von den Glarner Sömmerungsbetrieben stammen.



Plattform über Lebensmittel

foodle.ch
3003 Bern
031 323 86 05
www.foodle.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Neues AOP-Produkt: Glarner Alpkäse



© Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Eine weitere aus traditionellem Handwerk hergestellte Schweizer Käsespezialität hat die Registrierung als Appellation d'Origine Protégée erhalten.

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat am 30.1.2014 informiert, dass das Gesuch des Glarner Alpkäses um eine AOP gutheissen wurde.

Der Glarner Alpkäse ist ein Halbhartkäse, der nur im Sommer direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Senten hergestellt wird. Die frische, geschmackvolle Rohmilch wird noch kuhwarm und ohne grosse Transportwege traditionell verkäst.

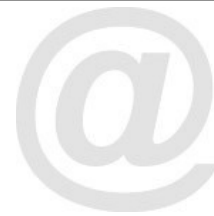
»

Medienmitteilung Bundesamt für Landwirtschaft (30.01.2014)

Datum: 31.01.2014



SBV Schweizerischer Bauernverband
USP Union Suisse des Paysans
USC Unione Svizzera dei Contadini
UPS Unìun Purila Svizra



Online-Ausgabe DE

Schweizerischer Bauernverband
5200 Brugg
056/ 462 51 11
www.sbv-usp.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Regionalprodukte

Home Services Agro-News

30. Januar, 2014

Glarner Alpkäse erhält AOP-Kennzeichnung

(Iid) – Der Glarner Alpkäse wird mit der Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée) geschützt.

Gegen die Eintragung wurde innerhalb der gesetzten Frist keine Einsprache erhoben, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) in einer Medienmitteilung schreibt. Glarner Alpkäse wird ausschliesslich während der Alpsaison auf den Glarner Alpen mit Milch der dort weidenden Kühe hergestellt.

Derzeit sind in der Schweiz 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) und 10 geschützte geographische Angaben (IGP) eingetragen.

In Verbindung stehende Artikel:

Glarner Alpkäse soll geschützt werden

Zurück zu: Agro-News

Datum: 31.01.2014

Walliser
☆☆ Bote



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

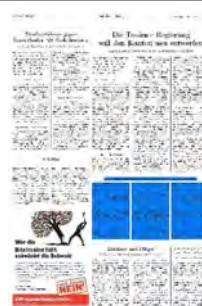
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'989
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 24
Fläche: 3'793 mm²

Regionalprodukte

Glarner Alpkäse ist geschützt

BERN | Die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am Donnerstag mit. Gegen das Gesuch der Glarner Käsegenossenschaft sei keine Einsprache eingegangen. Wer die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die Anforderungen halten. Der Glarner Alpkäse darf nur noch im Kanton Glarus hergestellt werden, und die verwertete Rohmilch muss von den Glarner Sömmerungsbetrieben stammen. | sda



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 14'817 mm²

Gemeinden

Der Fusionsdrang ist stark, stösst aber auch an Grenzen

pja. · Im September 2011 platzte der Traum von einem Gross-Locarno. In der Folge kam eine Volksinitiative zustande, welche ein Gross-Locarno wie auch ein Gross-Bellinzona ermöglichen sollte: Statt regionaler Konsultativabstimmungen sollte ein verbindlicher kantonaler Volksentscheid gefällt werden – wie in Glarus. Doch letzten Oktober verwarf das Tessiner Kantonsparlament die Initiative. Es stellten sich unüberwindliche Probleme in Bezug auf übergeordnetes Recht, so die Begründung. Die Initianten sind vor Bundesgericht gezogen, dessen Entscheidung noch aussteht.

Im Kanton Glarus ermöglichte eine Änderung der Kantonsverfassung die Reduktion der 25 Politischen Gemeinden auf deren 3. Diese Änderung hatte die Landsgemeinde 2006 beschlossen, und Anfang 2011 wurden die drei Grossgemeinden Glarus, Glarus Nord und Glarus Süd Realität. Das Glarner Modell

entstand aufgrund der Kleinheit des Kantons mit seinen 38 000 Einwohnern und seiner besonderen geografischen Struktur und wurde ermöglicht durch die Dynamik einer Landsgemeindedemokratie. Eine Anwendung des Modells in anderen Kantonen erscheint fraglich.

Wie Erhebungen zeigen, hat der grosse Trend zu Fusionen im Jahr 2000 eingesetzt: Seither sind in 14 der 26 Kantone Gemeindegemeinschaften vollzogen worden. Hierbei fanden überdurchschnittlich viele in den Kantonen Tessin, Freiburg, Waadt, Graubünden und Valais statt. Das Tessin hat die grösste Zahl an fusionierten Gemeinden zu verbuchen, nachdem in den 1990er Jahren Freiburg Spitzenreiter gewesen ist. Auch 2013 erwies sich die Tendenz zu Fusionen als ungebrochen. Noch Anfang Jahr zählte das Bundesamt für Statistik 2408 Gemeinden – 56 davon haben auf den 1. 1. 2014 hin ihre Autonomie aufgege-

ben. Seit dem Jahr 2000 ist es zu einer Abnahme um 547 Gemeinden gekommen. Im Jahr 1860 hatte die Schweiz mit 3146 Verwaltungseinheiten den Höchstbestand an Gemeinden aufgewiesen.

Jedoch stösst der Fusionsdrang auch an Grenzen, wie das Beispiel Luzerns zeigt. 2010 schlossen sich die Stadt und die Anrainergemeinde Littau zusammen, so dass Luzern mit 77 000 Einwohnern zur siebtgrössten Schweizer Stadt wurde. Allerdings will Luzern noch mehr: Langfristig sollen alle Agglomerationsgemeinden mit der Stadt fusionieren. Dann entstünde ein Gross-Luzern mit etwa 180 000 Einwohnern. Dagegen begann sich Widerstand zu regen, der Erfolg zeitigte: 2011 lehnten Kriens, Ebikon und Adligenswil Fusionsverhandlungen mit der Stadt Luzern ab. Ein Jahr später sagte auch Emmen Nein. Damit muss Gross-Luzern noch warten – etwa zwei Jahrzehnte, meinen viele.

Datum: 04.01.2014

Sendung: Tagesschau Mittag



SRF 1 TV

SRF 1
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 13:00
Dauer: 00:02:15
Grösse: 44.1 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

Radio/TV-Hinweis

Trend zu Gemeindefusionen

In der Schweiz hält die Tendenz zu Gemeindefusionen unvermindert an. Auf den 1.1.2014, haben 56 Gemeinden ihre Autonomie aufgegeben. Die Fusion im Kanton Glarus vor 3 Jahren war historisch, mit Vorbildcharakter für die ganze Schweiz.

Ausführungen von Reto Steiner, Universität Bern.

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

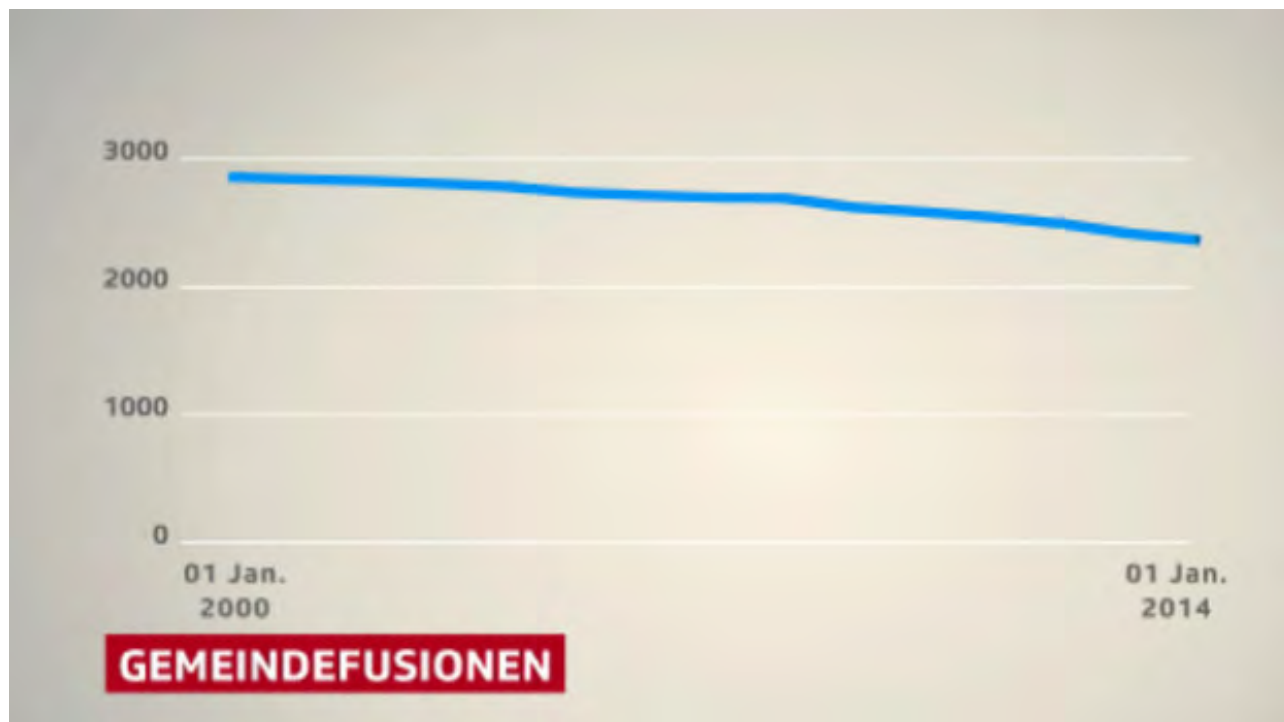


Online lesen

56 Schweizer Gemeinden verschwinden von der Landkarte

Heute, 14:39 Uhr
Natascha Schwyn

Seit vier Tagen gibt es 56 Schweizer Gemeinden nicht mehr. In den vergangenen 14 Jahren sind sogar 547 Gemeinden verschwunden.



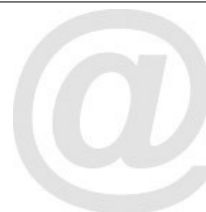
Seit dem Jahr 2000 sind 547 Schweizer Gemeinden von der Landkarte verschwunden. SRF

Die Fusion im Kanton Glarus vor drei Jahren war historisch – mit Vorbildcharakter für die ganze Schweiz. Damals sind 25 zu drei grossen Gemeinden zusammengeschmolzen: Glarus Nord, Glarus und Glarus Süd.



Die Gemeindefusionen im Kanton Glarus sind ein Erfolgsmodell. SRF

In finanzieller Hinsicht zahlt sich die Fusion aus: In seinem jüngsten Bericht weist der Kanton eine solide



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
ww.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'763'000
Page Visits: 20'611'155

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

Vermögenslage der drei Glarner Gemeinden aus.

«Die kleineren Gemeinden stossen häufig an ihre Grenzen stossen», sagt Reto Steiner, der sich an der Universität Bern wissenschaftlich mit den Schweizer Gemeinden beschäftigt. «Sie haben finanzielle Probleme oder finden nicht mehr genügend Personal, um die politischen Ämter zu besetzen.»
Fusionen in Städten immer beliebter

Immer häufiger gibt es auch Fusionen in grössere Städte. Damit versuchen sich die Regionen national besser zu positionieren. Eine Strategie, die nicht immer aufgeht.



In Freiburg hingegen wurde die Fusion vom Volk abgelehnt.
SRF

Freiburg zum Beispiel wollte mit den anliegenden Gemeinden Marly und Villars-sur-Glâne fusionieren, um zwischen Bern und Lausanne nicht zu verschwinden. Doch die kleinen Gemeinden fürchteten Steuerausfälle.

«Fusionen sind vor allem dann schwierig, wenn die finanzielle Leistungsstärke der beiden Gemeinden sehr unterschiedlich ist», sagt Experte Steiner. «Schwierig wird es auch dann, wenn die politischen Konstellationen unterschiedlich sind.»
547 Gemeinden verschwunden

Im Jahr 2000 zählte die Schweiz noch 2899 Gemeinden. Am 1. Januar 2014 sind es noch 2352 Gemeinden – oder anders ausgedrückt: 547 Schweizer Gemeinden sind seither verschwunden. Der Trend zu Gemeindefusionen hält ungebremst an.


 Rezzonico Editore SA
 6600 Locarno
 091/ 756 24 40
 www.caffe.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 56'545
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 10
 Fläche: 49'865 mm²

Gemeinden

 L'INCHIESTA
 I nuovi Comuni

La febbre da "fusione" ha contagiato la Svizzera, rimasti 2.352 Comuni

MICHELANTONIO LORUSSO

I Comuni sono in preda alla febbre da fusione. Poco nucleare, molto politica. In Ticino, dopo la "Grande Lugano", a tenere banco è il "Piano cantonale delle aggregazioni", che prevede 23 comuni. Ma la tentazione delle aggregazioni impazza in tutta la Svizzera. L'ultimo tentativo è la "Grande Friburgo", dove l'unione tra la capitale con Villars-sur-Glâne e Marly si è appena arenata, ed è stata rimandata al 2021. Il fenomeno va avanti da tempo e si è esteso a macchia d'olio. Dal canton Turgovia a Friburgo, da Lucerna al Ticino, dove il tema delle fusioni è stato al centro, venerdì scorso, di un convegno, sulla traccia di un recente saggio "Un Cantone in mutamento", del politologo Oscar Mazzoleni, Andrea Pilotti e Marco Marcacci. Il cambio di passo c'è stato con il nuovo millennio. All'inizio dello scorso anno, i Comuni svizzeri erano 2.408. Per strada, se ne sono persi 56. Il 2014 si è aperto

"Non sono la bacchetta magica che risolve tutti i problemi. Lo dimostra il caso di Glarona"

con 2.352 amministrazioni comunali. Un quinto in meno rispetto al 2000. Per avere un'idea: nel 1850 erano 3.203. "Le fusioni sono sicuramente un trend - dice Ursin Fetz, giurista, docente all'Università di scienze applicate di Coira e autore di diversi studi sulle aggregazioni -. Non sono più un tabù. Ma oltre ad essere un trend, sono anche l'espressione di una necessità, un tentativo di dare una risposta ai nuovi problemi della società".

Oggi, secondo i dati del Centro di competenza di Public Management dell'Università di Berna, un Comune su sei ha in agenda concreti progetti di fusione, e uno su due discute di una possibile aggregazione. Tutto questo in un quadro, come quello svizzero che, a livello europeo, spicca per le ridotte dimensioni dei Comuni. "Tra i principali motivi che determinano le fusioni - spiega al Caffè il professor Reto Steiner, responsabile del Centro bernese - ci sono la necessità di far fronte ai costi amministrativi, la difficoltà nel reperire personale politico, particolarmente sentita nei piccoli Comuni, e la necessità di posizionarsi meglio nel contesto nazionale o, per le regioni di frontiera, anche in

quello internazionale. In Svizzera, rispetto al resto dell'Europa, la questione finanziaria è solo in parte un motivo determinante per le aggregazioni".

La rotta è chiara: il futuro è all'insegna delle fusioni. Anche perché i lati positivi superano quelli negativi, come sottolinea Fetz che da consulente ha lavorato a diversi progetti di fusione. "Fino ad ora - sostiene -, il bilancio è positivo. Soprattutto dal punto di vista economico e per il rafforzamento dei diritti democratici. Naturalmente ci sono state anche delle reazioni meno entusiaste, situazioni in cui la

fusione è stata interpretata come una perdita del senso di appartenenza".

Il trend, in Svizzera, ha toccato il suo apice nel 2011, con la riforma che ha ridotto il Canton Glarona da 25 a soli 3 Comuni, dai nomi che lasciano davvero poco spazio alla fantasia: Glarona, Glarona nord e Glarona sud. Un progetto radicale, come lo è quello ticinese, che prevede

solo 23 Comuni. Un ambizioso traguardo seguito con attenzione anche nel resto del Paese, come conferma Reto Steiner. "Il progetto ticinese - sottolinea - merita una seria valutazione. I



Rezzonico Editore SA
6600 Locarno
091/ 756 24 40
www.caffe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 56'545
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 49'865 mm²

Gemeinden

lati positivi e negativi vanno ponderati senza cedere troppo all'euforia. Le fusioni non sono la bacchetta magica che risolve tutti i problemi. Lo dimostra il caso di Glarona. Contrariamente alle fin troppo entusiastiche previsioni iniziali, a Glarona sud i problemi economici ci sono ancora".

mlorusso@caffe.ch

@mlorusso_





Rezzonico Editore SA
6600 Locarno
091/ 756 24 40
www.caffe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 56'545
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 49'865 mm²

Gemeinden

le principali FUSIONI

GLARONA

È il caso più eclatante: da 25 a tre Comuni nel 2011, grazie a due votazioni, 2006 e 2007



TURGOVIA

Il primo a introdurre una politica d'aggregazione comunale: -34% dal 1860, oggi sono 179.



FRIBORGO

Più di 90 Comuni spariti negli ultimi 15 anni e un progetto di ridurli fortemente da 164 a 35



ZURIGO

I comuni attorno alla capitale e Winterthur si uniscono. Da 197 a 161 in un secolo e mezzo



TICINO

Da 245 a 135 in una decina d'anni, i Comuni secondo il Cantone dovrebbero essere 23



BERNA

Ad inizio 2104, 25 centri si sono fusi per ridursi a otto. E il Giura Bernese spinge deciso.





Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'000
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 93'958 mm²

Gemeinden

Es bleibt dabei: Kleine Gemeinden sind in jeder Beziehung am günstigsten

Rote Zahlen der drei Glarner Grossgemeinden statt vorgegaukelter rosa Visionen

von Dr. iur. Marianne Wüthrich

Sicher erinnern Sie sich: Am 7. Mai 2006 entschied die Glarner Landsgemeinde mit sehr knappem Mehr, die 25 politischen Gemeinden des Kantons zu drei Einheitsgemeinden zu fusionieren. Politische Gemeinden, Schulgemeinden und Tagwen (Bürgergemeinden) wurden in drei Grosspakete zusammengepackt, ohne dass sich die Stimmbürger in den einzelnen Gemeinden dazu äussern konnten.

Wie war es möglich, dass viele Glarner bereit waren, ihre Gemeinden, mit denen sie sich eng verbunden fühlen, aufzulösen? Und was ist von den Versprechungen, mit denen sich einige Politiker zu profilieren suchten, drei Jahre nach der Gründung der neuen Grossgebilde übrig geblieben?

Die Bedeutung gerade der kleineren Gemeinden als Lebensräume mit engem Beziehungsgefüge und segensreichen persönlichen und sozialen Auswirkungen sollte gerade in der heutigen Welt mit ihren grossen wirtschaftlichen und menschlichen Problemen nicht geringgeschätzt werden. Geben wir diesen Grundbaustein der föderalistischen und direkt-demokratischen Schweiz, aber auch einer wirtschaftlich leistungsfähigen Schweiz nicht leichtfertig auf.

Seit dem 1. Januar 2011 gibt es nur noch drei Gemeinden im Glarnerland. Unter dem Titel «GL 2011: 3 starke Gemeinden – ein wettbewerbsfähiger Kanton» ist auf der kantonalen Homepage zu lesen: «Der Kanton Glarus hat seine Gemeindestrukturen grundlegend vereinfacht und sich damit für die Herausforderungen der Zukunft gerüstet.»

Inwiefern ein Kanton mit ein paar Grossgemeinden wettbewerbsfähiger sein

soll als einer mit 25 Gemeinden, bleibt auch nach jahrelanger Propaganda seitens der Verfechter von Grossregionen, Metropolitanräumen, Naturparks und ähnlichen künstlichen Gebilden im dunkeln. Aber obwohl derlei plakative Behauptungen in keiner Weise belegt werden konnten, werden sie nach dem Motto «Steter Tropfen höhlt den Stein» weiterhin emsig wiederholt.

Mai 2006: Bevölkerung wird in die Irre geführt

Um die Glarner zu einer Auflösung ihrer Gemeinden zu bewegen, wurde ihnen im Frühling 2006 durch einige betriebsame Politiker regelrecht die Hölle heiss gemacht. So war im damaligen Memorial zu lesen: «Viele Gemeindefinanzen sind in einer prekären Situation. Betrug das Gemeindevermögen im Jahr 2000 noch gegen 24 Millionen Franken, so bestand 2003 eine Schuld von über 6 Millionen Franken.» (Memorial für die Landsgemeinde des Kantons Glarus 2006, S. 130) «Schlanke Strukturen, starke Gemeinden, gesunde Finanzen» sollen es laut Memorial richten. (S. 131)

Gerade die Land- und Bergbevölkerung wird hier mit einem wirksamen Pfeil getroffen, denn wir Schweizer sind es gewohnt, unseren Haushalt in Ordnung zu halten, in den Gemeinden ebenso wie in den Familien. Schulden macht man nur im äussersten Notfall, und dann bezahlt man sie möglichst rasch zurück. In der direkten Demokratie wachen die Bürger darüber, dass die Gemeindebehörden nicht über die Stränge schlagen. Statt bei diesem bewährten und ausgesprochen effizienten System zu bleiben, sitzen heute einige Kantonsregierungen fremdländischen Ideen



Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'000
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 93'958 mm²

Gemeinden

auf, die zur kleinräumigen Schweiz mit ihrer föderalistischen Struktur wie die Faust aufs Auge passen. Mit finanziellen Verlockungen versuchen sie die Bürger zu ködern, damit diese der Auflösung ihrer Gemeinden zustimmen sollen, schweren Herzens und in der irrigen Hoffnung auf die vorgegaukelte bessere «Effizienz» grösserer Gemeinwesen.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass kleine Gemeinwesen in jeder Beziehung am günstigsten sind – menschlich, sozial und finanziell. Damit eine kleine Gemeinde funktioniert, braucht sie einen guten Gemeinbeschreiber und viele Bürger, die als Milizler (das heisst in Freiwilligenarbeit) ein Amt in der Gemeindeverwaltung, in einer Kommission oder einer kulturellen oder sozialen Einrichtung des Dorfes übernehmen.

Wer das Milizsystem durch einen bürokratischen Verwaltungsapparat ersetzen will und obendrein behauptet, das sei billiger, der lügt. Die allereinfachste Organisationsstruktur hätte übrigens ein zentraler Einheitsstaat – passen wir auf, dass wir nicht schneller dort landen, als wir wollen!

Gute finanzielle Situation der Glarner Gemeinden vor der Fusion – Ernüchterung nach der Fusion

Tatsache ist: Die finanzielle Lage der Glarner Gemeinden war vor der Fusion weit besser als nachher. So ist im *Memorial zur Landsgemeinde 2009* zu lesen, dass sich die finanzielle Situation der 25 Gemeinden zwischen 2003 und 2007 deutlich verbesserte, so dass sie sogar in der Lage waren, die nötigen Investitionen aus eigenen Mitteln zu bezahlen. (vgl. Memorial für die Landsgemeinde des Kantons Glarus 2009, S. 65) Wie viele Städte und Staaten auf der Welt können das schon von sich behaupten?

Und wie sieht es Ende 2013 aus? «Zwei-einhalb Jahre nach dem Zusammenschluss der 25 Glarner Gemeinden zu drei Grossgemeinden zeigt sich: Einsparungen haben sich nicht eingestellt, sondern rote Zahlen.» («Tages-Anzeiger» vom 3.9.2013)

«Die Glarner Bevölkerung verliert zunehmend ihr Vertrauen in die Politik. Viele Leute sind verunsichert und besorgt. [...] Die neuen Gemeindestrukturen bringen (noch) längst nicht die erhofften finanziellen Vorteile, welche dem Volk versprochen wurden. Die Reorganisation kostet enorm Kraft, Zeit und Geld.» (Fridolin, 17.10.2013)

Wie hatte doch Landrat und Kommissionspräsident *Martin Landolt* an der Landsgemeinde 2006 gesagt? «Die Gemeindestrukturreform stellt Weichen für eine Zukunft mit einfacheren Strukturen, effizienteren Abläufen und finanziellen Ersparnissen. [...] Die Berechnungen des Einsparpotentials sind nachvollziehbar, während ihre Bezweifelung nur behauptet wird.» (Protokoll der Landsgemeinde vom 7. Mai 2006, S. 18)

So, so ... Natürlich weiss jeder Glarner, jeder Walliser und jeder Schaffhauser, dass die einfachsten Strukturen, die effizientesten Abläufe und die günstigsten Kosten in den kleinen Gemeinden anzutreffen sind. Ein Gemeindepräsident, der sein Mandat als Milizler für ein paar tausend Franken im Jahr ausübt, neben seinem 80%-Job in der Privatwirtschaft oder neben der Führung seines eigenen Kleinbetriebes oder eine Steuerverwalterin, die ihr Büro in ihrem Privathaus hat und der Gemeinde als Spesen nur die Mietkosten für das Zimmer berechnet (Originalzitat: «Einen Computer brauche ich ja sowieso») – das soll einmal eine «professionelle» Verwaltung nachmachen!

Und wie es der gesunde Menschenverstand vorausgesehen hat, so kam es auch im Glarnerland heraus: Heute ist vom «Einsparpotential» der Grossfusion nichts zu bemerken, sondern das Gegenteil ist der Fall.

Milchbüchlirechnung der kantonalen Behörden

Tatsächlich befanden sich die Finanzen des Kantons zur Zeit der Landsgemeinde von 2006 in weit weniger gutem Zustand als diejenigen der Gemeinden. (Memorial 2009, S. 65). In dieser Situation kamen die Fusionsideen – eingetrüfelt aus Bundesbern, ge-



Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'000
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 93'958 mm²

Gemeinden

speist aus fremden Landen und ausgearbeitet durch Heerscharen von Beratungsfirmen, die sich mit der Fusionitis einen goldenen Daumen verdienen – der Glarner Regierung und dem Landrat (Parlament) gerade recht.

Folgendermassen sah die Milchbuechli-rechnung aus: Einige Grossgemeinden (sieben? zehn? drei? oder gar nur eine?) sollten vorab die Finanzen des Kantons richten: Dank mehr «Effizienz» und «Synergien» wären die Gemeinden so gut dran, dass sie die zu erwartende Zunahme der Bildungs- und Gesundheitskosten durch eigene Kraft aufbringen und dadurch die kantonale Steuerkasse entlasten könnten: «Die Gemeindestrukturreform dürfte die finanzielle Situation ab 2011 nochmals deutlich verbessern. [...] Dazu kommen Effizienzgewinne, die sich bei konsequenter Nutzung des Sparpotentials durch die Strukturreform ergeben.» (Memorial 2009, S. 66) Diese erfreuliche Zukunftsvision liess sich der Kanton vorerst einmal etwas kosten: 16 bis 18 Millionen Franken aus der kantonalen Steuerkasse plus die Übernahme der Schulden der Gemeinden. (Memorial 2009, S. 66) Dieses Geld will der Kanton natürlich in den Jahren nach der Fusion wieder hereinbringen.

Und was tut nun der Kanton Glarus im Jahre 2009 – ausgerechnet im Jahr nach dem wirtschaftlichen Supergau beim Grossen Bruder ennet dem Atlantik und den dadurch hervorgerufenen nicht minder schweren Nachbeben in den meisten europäischen Ländern? Er senkt die Steuern, damit der Kanton Glarus im interkantonalen Steuerwettbewerb angeblich mithalten können soll! (Memorial, S. 66/67) Wohlhabende Privatpersonen und Unternehmungen würden dann ihre Zelte im Glarnerland aufschlagen und die kantonalen und kommunalen Steuerkassen wieder füllen ...

Die Landsgemeinde 2009 stimmte der kantonalen Steuersenkung zu – war wohl jedem Bürger, der seine Hand hob, klar, dass im Gegenzug die künftigen Grossgemeinden ihre Gemeindesteuern würden erhöhen müssen? «Gemäss dem per 2011 geplanten neuen Fi-

nanzausgleich werden die Gemeinden ihre Steuern, die sie für ihre Aufgabenerfüllung benötigen, selber festlegen. Dies stärkt ihre Autonomie und erlaubt es dem Kanton, seine Steuern zu senken, während die Gemeinden die ihren in etwa gleichem Umfang erhöhen müssen.» (Memorial 2009, S. 67; Hervorhebung d. V.)

Im Klartext: Die sogenannte «Stärkung der Gemeindeautonomie» der neuen Grossgemeinden besteht darin, dass sie vom Kanton neue Aufgaben aufgebürdet bekommen, die natürlich etwas kosten. Die Steuern, die die Einwohner durch die Steuersenkung im Kanton sparen, müssen sie dafür in ihren Gemeinden hinblättern. Beziehungsweise einiges mehr, denn das behauptete Sparpotential der Gemeindefusionen ist nichts als Schall und Rauch.

Fazit nach drei Jahren Grossgemeinden: Rote Zahlen statt rosa Visionen

Und genauso kam es heraus: Im Dezember 2013 musste die Glarner Regierung feststellen: Die Steuersenkung von 2009 hat den Gemeinden im Jahr 2012 10 Millionen Franken weniger Steuergelder beschert. Zudem mussten sie auf Grund neuer kantonalen Gesetze zusätzliche Kosten für Bildung und Pflegeleistungen in der Höhe von 8,5 Millionen übernehmen, was zu einem grossen Defizit der drei Gemeinden führte: «Die Mindersteuereinnahmen und die neuen Mehrkosten sind höher als die Einsparungen durch die Gemeindestrukturreform.» (Gemeindefinanzratung 2012, Beibrief von Landesstatthalter *Marianne Dürst Benedetti* an den Regierungsrat vom 11. Dezember 2013, S. 5)

Und was hat das Glarner Volkswirtschaftsdepartement den überschuldeten Grossgemeinden anzubieten? «Auf die Glarner Gemeinden warten in den kommenden Jahren anspruchsvolle finanzpolitische Herausforderungen. Es gilt dabei den Spagat zu schaffen, einen mittelfristig ausgeglichenen Haushalt zu erzielen, um den Vermögensabbau zu stoppen und gleichzeitig den Handlungsspiel-



Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'000
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 93'958 mm²

Gemeinden

raum für zukunftsgerichtete Investitionen zu sichern, ohne dabei die Steuern stark zu erhöhen, den Service public zu reduzieren oder den Unterhalt der Infrastruktur zu vernachlässigen. *Es liegt in der Eigenverantwortung jeder einzelnen Gemeinde, ob sie die Einnahmen (Steuern) oder/und die Ausgaben anpassen will.*» (Gemeindefinanzrating 2012, S. 5; Hervorhebung d.V.)

Jetzt wissen wir wenigstens, wie die Gemeindeautonomie durch Fusionen «gestärkt» wird: Zum einen verlieren die aufgelösten Gemeinden ihre Autonomie, indem sie aufhören zu existieren. Zum anderen müssen die fusionierten Grossgemeinden dann den «Spagat» schaffen zwischen entgegengesetzten Zielen und geniessen die grossartige Freiheit zu entscheiden, um wieviel sie ihre Gemeindesteuern hinauf- und ihren Service public hinunterfahren wollen.

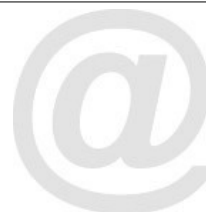
Dazu hätten sie nicht fusionieren müssen! •

Das schläckt kei Geiss weg:

Grosse Gemeinwesen verschulden sich stärker als kleine

mw. Wenn es stimmen würde, dass grosse Gemeinwesen dank grösserem «Synergiepotential» ihren Haushalt besser im Griff haben als kleine:

- Warum haben dann Städte wie Zürich, Basel, Genf oder Bern so immense Schulden?
- Warum haben sich die Schulden des Bundes in den letzten Jahrzehnten verdreifacht, die der Kantone verdoppelt, während die Schulden der Schweizer Gemeinden im selben Zeitraum lediglich um 30 Prozent gestiegen sind?



Online-Ausgabe

Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

Es bleibt dabei: Kleine Gemeinden sind in jeder Beziehung am günstigsten

Rote Zahlen der drei Glarner Grossgemeinden statt vorgegaukelter rosa Visionen

von Dr. iur. Marianne Wüthrich

Sicher erinnern Sie sich: Am 7. Mai 2006 entschied die Glarner Landsgemeinde mit sehr knappem Mehr, die 25 politischen Gemeinden des Kantons zu drei Einheitsgemeinden zu fusionieren. Politische Gemeinden, Schulgemeinden und Tagwen (Bürgergemeinden) wurden in drei Grosspakete zusammengepackt, ohne dass sich die Stimmbürger in den einzelnen Gemeinden dazu äussern konnten.

Wie war es möglich, dass viele Glarner bereit waren, ihre Gemeinden, mit denen sie sich eng verbunden fühlen, aufzulösen? Und was ist von den Versprechungen, mit denen sich einige Politiker zu profilieren suchten, drei Jahre nach der Gründung der neuen Grossgebilde übrig geblieben?

Die Bedeutung gerade der kleineren Gemeinden als Lebensräume mit engem Beziehungsgefüge und segensreichen persönlichen und sozialen Auswirkungen sollte gerade in der heutigen Welt mit ihren grossen wirtschaftlichen und menschlichen Problemen nicht geringgeschätzt werden. Geben wir diesen Grundbaustein der föderalistischen und direktdemokratischen Schweiz, aber auch einer wirtschaftlich leistungsfähigen Schweiz nicht leichtfertig auf.

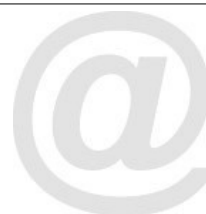
Seit dem 1. Januar 2011 gibt es nur noch drei Gemeinden im Glarnerland. Unter dem Titel «GL 2011: 3 starke Gemeinden – ein wettbewerbsfähiger Kanton» ist auf der kantonalen Homepage zu lesen: «Der Kanton Glarus hat seine Gemeindestrukturen grundlegend vereinfacht und sich damit für die Herausforderungen der Zukunft gerüstet.»

Inwiefern ein Kanton mit ein paar Grossgemeinden wettbewerbsfähiger sein soll als einer mit 25 Gemeinden, bleibt auch nach jahrelanger Propaganda seitens der Verfechter von Grossregionen, Metropolitanräumen, Naturparks und ähnlichen künstlichen Gebilden im dunkeln. Aber obwohl derlei plakative Behauptungen in keiner Weise belegt werden konnten, werden sie nach dem Motto «Steter Tropfen höhlt den Stein» weiterhin emsig wiederholt.

Mai 2006: Bevölkerung wird in die Irre geführt

Um die Glarner zu einer Auflösung ihrer Gemeinden zu bewegen, wurde ihnen im Frühling 2006 durch einige betriebsame Politiker regelrecht die Hölle heiss gemacht. So war im damaligen Memorial zu lesen: «Viele Gemeindefinanzen sind in einer prekären Situation. Betrug das Gemeindevermögen im Jahr 2000 noch gegen 24 Millionen Franken, so bestand 2003 eine Schuld von über 6 Millionen Franken.» (Memorial für die Landsgemeinde des Kantons Glarus 2006, S. 130) «Schlanke Strukturen, starke Gemeinden, gesunde Finanzen» sollen es laut Memorial richten. (S. 131)

Gerade die Land- und Bergbevölkerung wird hier mit einem wirksamen Pfeil getroffen, denn wir Schweizer sind es gewohnt, unseren Haushalt in Ordnung zu halten, in den Gemeinden ebenso wie in den Familien. Schulden macht man nur im äussersten Notfall, und dann bezahlt man sie möglichst rasch zurück. In der direkten Demokratie wachen die Bürger darüber, dass die Gemeindebehörden nicht über die Stränge schlagen. Statt bei diesem bewährten und ausgesprochen effizienten System zu bleiben, sitzen heute einige Kantonsregierungen fremdländischen Ideen auf, die zur kleinräumigen Schweiz mit ihrer föderalistischen Struktur wie die Faust aufs Auge passen. Mit finanziellen Verlockungen versuchen sie die Bürger zu ködern, damit diese der Auflösung ihrer Gemeinden zustimmen sollen, schweren Herzens und in der irrigen Hoffnung auf die vorgegaukelte bessere «Effizienz» grösserer Gemeinwesen.



Online-Ausgabe

Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

Die Erfahrung hat gezeigt, dass kleine Gemeinwesen in jeder Beziehung am günstigsten sind – menschlich, sozial und finanziell. Damit eine kleine Gemeinde funktioniert, braucht sie einen guten Gemeinbeschreiber und viele Bürger, die als Milizler (das heisst in Freiwilligenarbeit) ein Amt in der Gemeindeverwaltung, in einer Kommission oder einer kulturellen oder sozialen Einrichtung des Dorfes übernehmen.

Wer das Milizsystem durch einen bürokratischen Verwaltungsapparat ersetzen will und obendrein behauptet, das sei billiger, der lügt. Die allereinfachste Organisationsstruktur hätte übrigens ein zentraler Einheitsstaat – passen wir auf, dass wir nicht schneller dort landen, als wir wollen!

Gute finanzielle Situation der Glarner Gemeinden vor der Fusion – Ernüchterung nach der Fusion

Tatsache ist: Die finanzielle Lage der Glarner Gemeinden war vor der Fusion weit besser als nachher. So ist im Memorial zur Landsgemeinde 2009 zu lesen, dass sich die finanzielle Situation der 25 Gemeinden zwischen 2003 und 2007 deutlich verbesserte, so dass sie sogar in der Lage waren, die nötigen Investitionen aus eigenen Mitteln zu bezahlen. (vgl. Memorial für die Landsgemeinde des Kantons Glarus 2009, S. 65) Wie viele Städte und Staaten auf der Welt können das schon von sich behaupten?

Und wie sieht es Ende 2013 aus? «Zweieinhalb Jahre nach dem Zusammenschluss der 25 Glarner Gemeinden zu drei Grossgemeinden zeigt sich: Einsparungen haben sich nicht eingestellt, sondern rote Zahlen.» («Tages-Anzeiger» vom 3.9.2013)

«Die Glarner Bevölkerung verliert zunehmend ihr Vertrauen in die Politik. Viele Leute sind verunsichert und besorgt. [...] Die neuen Gemeindestrukturen bringen (noch) längst nicht die erhofften finanziellen Vorteile, welche dem Volk versprochen wurden. Die Reorganisation kostet enorm Kraft, Zeit und Geld.» (Fridolin, 17.10.2013)

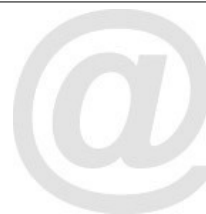
Wie hatte doch Landrat und Kommissionspräsident Martin Landolt an der Landsgemeinde 2006 gesagt? «Die Gemeindestrukturenreform stellt Weichen für eine Zukunft mit einfacheren Strukturen, effizienteren Abläufen und finanziellen Ersparnissen. [...] Die Berechnungen des Einsparpotentials sind nachvollziehbar, während ihre Bezweiflung nur behauptet wird.» (Protokoll der Landsgemeinde vom 7. Mai 2006, S. 18)

So, so ... Natürlich weiss jeder Glarner, jeder Walliser und jeder Schaffhauser, dass die einfachsten Strukturen, die effizientesten Abläufe und die günstigsten Kosten in den kleinen Gemeinden anzutreffen sind. Ein Gemeindepräsident, der sein Mandat als Milizler für ein paar tausend Franken im Jahr ausübt, neben seinem 80%-Job in der Privatwirtschaft oder neben der Führung seines eigenen Kleinbetriebes oder eine Steuerverwalterin, die ihr Büro in ihrem Privathaus hat und der Gemeinde als Spesen nur die Mietkosten für das Zimmer berechnet (Originalzitat: «Einen Computer brauche ich ja sowieso») – das soll einmal eine «professionelle» Verwaltung nachmachen!

Und wie es der gesunde Menschenverstand vorausgesehen hat, so kam es auch im Glarnerland heraus: Heute ist vom «Einsparpotential» der Grossfusion nichts zu bemerken, sondern das Gegenteil ist der Fall. Milchbüchlirechnung der kantonalen Behörden

Tatsächlich befanden sich die Finanzen des Kantons zur Zeit der Landsgemeinde von 2006 in weit weniger gutem Zustand als diejenigen der Gemeinden. (Memorial 2009, S. 65). In dieser Situation kamen die Fusionsideen – eingetrüfelt aus Bundesbern, gespeist aus fremden Landen und ausgearbeitet durch Heerscharen von Beratungsfirmen, die sich mit der Fusionitis einen goldenen Daumen verdienen – der Glarner Regierung und dem Landrat (Parlament) gerade recht.

Folgendermassen sah die Milchbüchlirechnung aus: Einige Grossgemeinden (sieben? zehn? drei? oder gar nur eine?) sollten vorab die Finanzen des Kantons richten: Dank mehr «Effizienz» und «Synergien» wären die



Online-Ausgabe

Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

Gemeinden so gut dran, dass sie die zu erwartende Zunahme der Bildungs- und Gesundheitskosten durch eigene Kraft aufbringen und dadurch die kantonale Steuercasse entlasten könnten: «Die Gemeindestrukturreform dürfte die finanzielle Situation ab 2011 nochmals deutlich verbessern. [...] Dazu kommen Effizienzgewinne, die sich bei konsequenter Nutzung des Sparpotentials durch die Strukturreform ergeben.» (Memorial 2009, S. 66) Diese erfreuliche Zukunftsvision liess sich der Kanton vorerst einmal etwas kosten: 16 bis 18 Millionen Franken aus der kantonalen Steuercasse plus die Übernahme der Schulden der Gemeinden. (Memorial 2009, S. 66) Dieses Geld will der Kanton natürlich in den Jahren nach der Fusion wieder hereinbringen.

Und was tut nun der Kanton Glarus im Jahre 2009 – ausgerechnet im Jahr nach dem wirtschaftlichen Supergau beim Grossen Bruder ennet dem Atlantik und den dadurch hervorgerufenen nicht minder schweren Nachbeben in den meisten europäischen Ländern? Er senkt die Steuern, damit der Kanton Glarus im interkantonalen Steuerwettbewerb angeblich mithalten können soll! (Memorial, S. 66/67) Wohlhabende Privatpersonen und Unternehmungen würden dann ihre Zelte im Glarnerland aufschlagen und die kantonalen und kommunalen Steuercassen wieder füllen ...

Die Landsgemeinde 2009 stimmte der kantonalen Steuersenkung zu – war wohl jedem Bürger, der seine Hand hob, klar, dass im Gegenzug die künftigen Grossgemeinden ihre Gemeindesteuern würden erhöhen müssen?

«Gemäss dem per 2011 geplanten neuen Finanzausgleich werden die Gemeinden ihre Steuern, die sie für ihre Aufgabenerfüllung benötigen, selber festlegen. Dies stärkt ihre Autonomie und erlaubt es dem Kanton, seine Steuern zu senken, während die Gemeinden die ihren in etwa gleichem Umfang erhöhen müssen.» (Memorial 2009, S. 67; Hervorhebung d. V.)

Im Klartext: Die sogenannte «Stärkung der Gemeindeautonomie» der neuen Grossgemeinden besteht darin, dass sie vom Kanton neue Aufgaben aufgebürdet bekommen, die natürlich etwas kosten. Die Steuern, die die Einwohner durch die Steuersenkung im Kanton sparen, müssen sie dafür in ihren Gemeinden hinblättern. Beziehungsweise einiges mehr, denn das behauptete Sparpotential der Gemeindefusionen ist nichts als Schall und Rauch.

Fazit nach drei Jahren Grossgemeinden: Rote Zahlen statt rosa Visionen

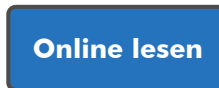
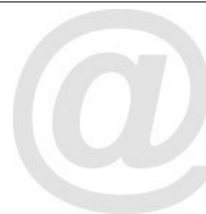
Und genauso kam es heraus: Im Dezember 2013 musste die Glarner Regierung feststellen: Die Steuersenkung von 2009 hat den Gemeinden im Jahr 2012 10 Millionen Franken weniger Steuergelder beschert. Zudem mussten sie auf Grund neuer kantonalen Gesetze zusätzliche Kosten für Bildung und Pflegeleistungen in der Höhe von 8,5 Millionen übernehmen, was zu einem grossen Defizit der drei Gemeinden führte: «Die Mindersteuereinnahmen und die neuen Mehrkosten sind höher als die Einsparungen durch die Gemeindestrukturreform.» (Gemeindefinanzrating 2012, Beibrief von Landesstatthalter Marianne Dürst Benedetti an den Regierungsrat vom 11. Dezember 2013, S. 5)

Und was hat das Glarner Volkswirtschaftsdepartement den überschuldeten Grossgemeinden anzubieten? «Auf die Glarner Gemeinden warten in den kommenden Jahren anspruchsvolle finanzpolitische Herausforderungen. Es gilt dabei den Spagat zu schaffen, einen mittelfristig ausgeglichenen Haushalt zu erzielen, um den Vermögensabbau zu stoppen und gleichzeitig den Handlungsspielraum für zukunftsgerichtete Investitionen zu sichern, ohne dabei die Steuern stark zu erhöhen, den Service public zu reduzieren oder den Unterhalt der Infrastruktur zu vernachlässigen.

Es liegt in der Eigenverantwortung jeder einzelnen Gemeinde, ob sie die Einnahmen (Steuern) oder/und die Ausgaben anpassen will.»

(Gemeindefinanzrating 2012, S. 5; Hervorhebung d.V.)

Jetzt wissen wir wenigstens, wie die Gemeindeautonomie durch Fusionen «gestärkt» wird: Zum einen



Online-Ausgabe

Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

verlieren die aufgelösten Gemeinden ihre Autonomie, indem sie aufhören zu existieren. Zum anderen müssen die fusionierten Grossgemeinden dann den «Spagat» schaffen zwischen entgegengesetzten Zielen und geniessen die grossartige Freiheit zu entscheiden, um wieviel sie ihre Gemeindesteuern hinauf- und ihren Service public hinunterfahren wollen.

Dazu hätten sie nicht fusionieren müssen! •
Das Volk stört

mw.

«Ein Projekt zur Gemeindefusion ohne Informationsbeschaffung, Strategieentwicklung und -umsetzung sowie ohne Controlling ist heutzutage nur schwer vorstellbar.» («Strategisches Management und direkte Demokratie» von Urs Bieri, Geschäftsleitungsmitglied des Forschungsinstituts gfs Bern, in: Schweizer Gemeinde 12/2010). Und bedauernd fährt gfs-Mann Bieri fort: «Allerdings sind dem Strategischen Management gerade in Gemeindefusionen Grenzen gesetzt. Denn im Gegensatz zur klaren Entscheidhierarchie auf Unternehmensebene gibt es in der politischen Entscheidungsfindung eine wichtige intervenierende Variable: die Stimmberechtigten als schlussendliche Entscheidinstanz.» Deshalb müsse man diese «intervenierende Variable», nämlich das Stimmbürger, rechtzeitig bearbeiten, damit es dann am Schluss «richtig» abstimmt. Denn: Die Volksabstimmung finde erst «am Schluss der Entscheidungsfindung» [nämlich der Managementplaner und Behörden, d. V.] statt «und damit eigentlich zu spät»(!). «Auch wenn dieser Zustand aus direktdemokratischer Sicht absolut legitim ist, erscheint er aus Sicht eines effizienten strategischen Managements unbefriedigend.» Derart outet sich Herr Bieri vom gfs-Forschungsinstitut, das mit unseren Steuergeldern und SRF-Zwangsgebühren sogenannte Abstimmungsumfragen am Laufmeter produziert und damit die Meinungsbildung der Stimmbürger beeinflusst. Allerdings fällt das Abstimmungsergebnis trotzdem oft «unbefriedigend» aus, nämlich nicht gemäss Prophezeiung des gfs ...

Das schläckt kei Geiss weg: Grosse Gemeinwesen verschulden sich stärker als kleine

mw.

Wenn es stimmen würde, dass grosse Gemeinwesen dank grösserem «Synergiepotential» ihren Haushalt besser im Griff haben als kleine:

- Warum haben dann Städte wie Zürich, Basel, Genf oder Bern so immense Schulden?
 - Warum haben sich die Schulden des Bundes in den letzten Jahrzehnten verdreifacht, die der Kantone verdoppelt, während die Schulden der Schweizer Gemeinden im selben Zeitraum lediglich um 30 Prozent gestiegen sind?
- Kleinräumigkeit und direkte Demokratie ermöglichen die besten Standortbedingungen

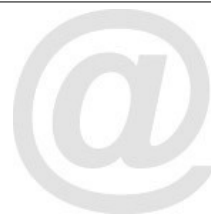
mw.

Die Eidgenossenschaft besteht aus 26 gleichberechtigten und gleichwertigen Kantonen und Halbkantonen, diese umfassen heute noch etwa 2600 Gemeinden. Die Kleinheit eines Kantons und seiner Gemeinden als Standortsschwäche zu beklagen, ist unwürdig und stammt sicher nicht aus der einheimischen Küche. In der Schweiz gibt es vom ganz kleinen Kanton Appenzell-Innerrhoden bis zum Millionen-Einwohner-Kanton Zürich alle Grössen, und jeder Kanton hat seine Daseinsberechtigung. Gerade wegen ihrer kleinräumigen Struktur und der engen direktdemokratischen Kontrolle in Kantonen und Gemeinden hat sich die Schweiz zu einem der wohlhabendsten Länder der Welt entwickelt. Gewerbe und Industrie haben sich in der Schweiz seit jeher eben gerade nicht nur in den Städten niedergelassen, sondern quer durch das ganze Land.

Jede einzelne Schweizer Gemeinde hat sich im Lauf der Jahrhunderte nach dem genossenschaftlichen Prinzip entwickelt und sich dabei für die Aufgaben, welche ihre Kräfte überstiegen, natürlicherweise mit den

Zeit-Fragen

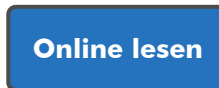
Wochenzeitung für freie Meinungsbildung, Ethik und Verantwortung
für die Bekräftigung und Einhaltung des Völkerrechts, der Menschenrechte
und des Humanitären Völkerrechts



Online-Ausgabe

Zeit-Fragen
8044 Zürich
044/ 350 65 50
www.zeit-fragen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Gemeinden

Nachbargemeinden zusammengetan. In Zweckverbänden führen zum Beispiel zwei Gemeinden zusammen die Feuerwehr, vier Dörfer haben ein gemeinsames Oberstufenschulhaus. Für sehr grosse Projekte wie eine Kehrrichtentsorgungsanlage oder ein Spital schliessen sich kleinere Gemeinden oft einer Einrichtung der nächsten Stadt an und tragen sie nach ihren Kräften mit. Das funktioniert im ganzen Land sehr gut. Eine Lanze für den Finanzausgleich

mw.

Warum sollen kleinere und grössere, finanzschwächere und -stärkere Gemeinden, Städte und ländliche Gebiete nicht nebeneinander existieren können, wie das im erfolgreichen Modell Schweiz seit Jahrhunderten gepflegt worden ist?

Der Finanzausgleich, das heisst die Unterstützung der einen Gemeinden, der einen Kantone durch die anderen ist ein Ausdruck der föderalistischen Gesinnung, des Genossenschaftsgedankens in unserem Land.

Es entspricht dem Gemeinsinn der Menschen, ihren notleidenden Nachbarn beizustehen, ebenso der Nachbargemeinde, der es weniger gut geht. Derselben Gesinnung entspringt der Wille zu helfen weit über die Landesgrenzen hinaus, wie er im IKRK zum Ausdruck kommt. Auf diesem Fundament ist die Schweiz, sind die Kantone und Gemeinden zum Blühen gekommen.

Milizsystem ist durch nichts ersetzbar

mw.

Das Milizprinzip ist Teil des Zusammenlebens und mit ein Grund, warum die Menschen in ihrer Gemeinde verwurzelt sind. Hier weiss jede aktive Bürgerin und jeder aktive Bürger, dass sie gebraucht werden, dass ihr persönlicher Beitrag für die Gemeinde wichtig ist. Warum nicht die Menschen für die wertvolle Milizarbeit motivieren, statt den kleinen Gemeinden ihr Lebensrecht absprechen?

Deshalb greifen die beiden Hauptargumente der Befürworter von Gemeindefusionen – die kleineren Gemeinden seien finanziell und personell überfordert – zu kurz. Einer der früheren Gemeindepräsidenten im Glarnerland:

«In X sind im Moment alle Ämter besetzt, wir haben bisher immer für alle Körperschaften jemanden gefunden, der sich zur Verfügung gestellt hat, für den Schulrat, den Gemeinderat, die Fürsorge, auch für die Vormundschaftsbehörde, obwohl dies ein sehr schwieriges Amt ist und wir deshalb auch nicht leicht jemanden gefunden haben. Die Bevölkerung von X hat übrigens in den letzten 20 Jahren um über 40% zugenommen, von etwa 330 auf rund 500 Einwohner, dank aktivem Wohnmarketing der Gemeindebehörden. Wenn bei uns im Dorf ein Haus längere Zeit leer steht, reden wir mit den Besitzern und raten ihnen, das Haus zu verkaufen. Die Gemeinde hat schon mehrmals Häuser selbst erworben und an Neuzuzüger verkauft. In einer Grossgemeinde wäre dies nicht mehr möglich, weil die lokalen Kenntnisse fehlten.

Finanziell geht es der Gemeinde X gut, vor allem weil uns die Patenschaft für Berggemeinden immer wieder bei grösseren Investitionen unterstützt hat. Wir konnten in weiten Teilen eine grosse Solidarität feststellen, die leider heute am Abbröckeln ist. Die Solidarität der Patenschaft hat mir immer wieder Kraft gegeben, mein Amt auszuüben. Es wäre die Pflicht des Kantons, die Hilfe zur Selbsthilfe, die von der Patenschaft für die Gemeinden geleistet wird, zu unterstützen.»

Glaubt irgend jemand im Ernst, die «professionelle» Verwaltung einer Grossgemeinde würde das auch so hinkriegen, wie die Bürger mit ihrem Gemeinderat zusammen in bündiger Zusammenarbeit es vormachen?



Neue Urner Zeitung AG
6460 Altdorf
041/ 874 21 60
www.urnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'065
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 19
Fläche: 25'562 mm²

Klausenrennen

Das OK des Klausenrennens wird kritisiert

MARKUS ZWYSSIG
markus.zwysig@urnerzeitung.ch

UNTERSCHÄCHEN Kleine Busse, hohe Gebühren fürs Parkieren, versperrte Feuerwehreinfahrt: Beim Klausenrennen lief einiges krumm.

Sicherheitsdirektor Beat Arnold bedauert, dass es der Organisator des 11. Internationalen Klausenrennens offensichtlich versäumt hat, im Vorfeld der Grossveranstaltung von Ende September 2013 mit Betroffenen das Gespräch zu suchen. Dies hält er in seiner Antwort auf Anregungen des Unterschächner Gemeinderats zum Verkehrskonzept fest. Dadurch habe es der Organisator verpasst, einvernehmliche Lösungen zu erarbeiten. «In einer Nachbesprechung des Anlasses mit dem OK werden diese Punkte vorgebracht», verspricht Arnold. «Für eine allfällige Neuauflage sollen daraus rechtzeitig die richtigen Schlüsse und Konsequenzen gezogen werden.»

Während des Klausenrennens erhob das Organisationskomitee Parkgebühren, ohne dass der Unterschächner Gemeinderat davon Kenntnis hatte. Das Organisationskomitee habe in allen Parkzonen eine Gebühr von 20 Franken verlangt. Die Sicherheitsdirektion war davon ausgegangen, dass dies mit Einwilligung der Gemeinde erfolgt sei.

OK krebst bei Gebühren zurück

Nebst Parkgebühren mussten die Besucher des Klausenmemorials zusätzlich Eintritt bezahlen. Auf Intervention der Kantonspolizei Uri wurde Besuchern, die in Unterschächern parkiert hatten, die Hälfte des Eintrittspreises erlassen. Solche Gebühren zu erheben sei gemäss Rechtsdienst zulässig. Sie müssten aber mit Zustimmung des Eigentümers erfolgen. Seien die Absprachen nicht erfolgt, stehe es der Gemeinde frei, entsprechende rechtliche Schritte gegen den Veranstalter einzuleiten. Die Regierung ihrerseits will nichts unternehmen, jedoch dem OK den Unmut über das Vorgehen kundtun. Auch die Gemeinde wird die Sache aller Voraussicht nach rechtlich nicht weiterverfolgen. Die Unterschächner bemängeln des Weiteren, dass sie lediglich eine Kopie der Grundsatzbewilligung für die Durchführung der Veranstaltung erhalten haben.

Die Gemeinde kritisiert, dass der Eingang zum Feuerwehrlokal durch parkierte Autos versperrt worden sei. Ob Besucherfahrzeuge vor dem Feuerwehrlokal parkiert waren, entziehe sich der Kenntnis der Sicherheitsdirektion. Sie geht jedoch davon aus, dass dies der Sicherheitsdienst nicht erlaubt habe. «Es dürfte sich demnach um sogenannte Wildparkierer gehandelt haben.»

Auto AG musste aushelfen

Probleme gab es auch mit den Shuttle-Bussen. Die vier vom OK reservierten grossen Reisebusse wurden aus nicht bekannten Gründen kurz vor dem Anlass wieder abbestellt. Stattdessen wurden drei Kleinbusse organisiert, welche die Besucher hätten auf den Klausenpass

bringen sollen. Schnell wurde klar, dass diese nicht reichen würden. Die Kantonspolizei Uri musste in eigener Regie zwei grosse Cars der Auto AG Uri anbieten, sodass schliesslich doch noch alle in Unterschächern wartenden Besucher rechtzeitig auf den Klausenpass kamen.

In Unterschächern und Urigen standen je ein Verkehrsposten im Einsatz. Diese hatten den Auftrag, einheimische Fahrzeuglenker auch während des Einbahnregimes auf der Strecke Unterschächern-Urigen-Unterschächern passieren zu lassen. Es gab jedoch Situationen, in welchen aus Sicherheitsgründen die Durchfahrt unterbunden werden musste. Mit den betroffenen Autofahrern wurde das Gespräch gesucht.

Es konnten in den meisten Fällen Lösungen gefunden werden. So war es oftmals möglich, nach einer gewissen Wartezeit, die Strecke dennoch zu befahren, oder aber es wurde ein Umweg empfohlen. Autofahrer seien verschiedentlich aber auch offensichtlich über das Verkehrsregime nicht oder zumindest nicht ausreichend informiert gewesen. Daneben habe es auch Autofahrer gegeben, die versucht hätten, mit mehr oder weniger glaubhaften Angaben für sich eine Sonderlösung zu erhalten.

Antwort steht noch aus

Auch der Unterschächner SVP-Landrat Martin Huser hat eine Interpellation zu diesem Thema eingereicht. Die Antwort der Regierung steht noch aus. Die Beratung über den Vorstoss ist jedoch für die Februar-Session traktandiert.



Neue Urner Zeitung AG
6460 Altdorf
041/ 874 21 60
www.urnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'065
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 21
Fläche: 47'397 mm²

Klausenrennen

Klausen: Regierung nennt Fehler



Das Klausenrennen vom vergangenen September hat zahlreiche Besucher aus der ganzen Schweiz angezogen.

INTERPELLATION Das OK des Klausenrennens hätte im Vorfeld besser informieren müssen. Das betont die Regierung in ihrer Antwort auf eine Interpellation.

MARKUS ZWYSSIG
markus.zwyszig@urnerzeitung.ch

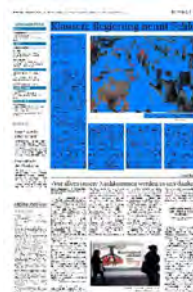
Beim Klausenrennen Ende September

2013 lief nicht alles rund (siehe unsere Zeitung vom Dienstag). Verbesserungswürdig sei insbesondere die Informationspolitik der Organisatoren. Das schreibt die Regierung in ihrer Antwort auf eine Interpellation von Martin Huser (SVP, Unterschächen). «Sonderfahrten zum Beispiel von Anwohnern sollten möglichst im Vorfeld geklärt werden.» Die Kantonspolizei werde diesen Punkt mit dem OK gezielt ansprechen. Zur Sprache komme auch die ungenügende Anzahl von Bussen, die für den Transport der Zuschauer in Unterschächen bereit standen. Die Schwachpunkte will

die Regierung aufzeigen, damit im Hinblick auf künftige Veranstaltungen entsprechende Verbesserungen vorgenommen werden können.

Keine generelle Fahrerlaubnis

Die Regierung will auch in Zukunft bei solchen Anlässen den direkt betroffenen Anwohnern nicht eine generelle Fahrerlaubnis erteilen. Der Grund: Sperrzeiten müssen aus Sicherheitsgründen ausnahmslos eingehalten werden. Das Verkehrskonzept der Veranstalter sah eine Sperrung der Klausenstrasse zu bestimmten Zeiten vor. Diese



Neue Urner Zeitung AG
6460 Altdorf
041/ 874 21 60
www.urnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'065
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 21
Fläche: 47'397 mm²

Klausenrennen

Daten wurden publiziert und signalisiert. Zudem hatte das OK den Auftrag, betroffene Anwohner direkt zu orientieren. «Das ist offensichtlich nicht umfassend erfolgt», so die Regierung. «Dennoch ist es der Kantonspolizei und den privaten Sicherheitsdiensten in den meisten Fällen gelungen, die Bedürfnisse der Anwohner innert nützlicher Frist zu befriedigen.» In Einzelfällen musste die Durchfahrt verwehrt werden.

Die Regierung nimmt auch Stellung zu den erhobenen Parkgebühren und zu den Kosten für den Polizeieinsatz. Das Geld aus den Parkgebühren fliesse nicht in die Kantonskasse. «Dieses geht grundsätzlich an den Organisator», so die Regierung. Vorbehalten bleiben allfällige Forderungen der Eigentümer. Die Kosten für den Polizeieinsatz trägt der Veranstalter. «Sie werden ihm nach den üblichen Ansätzen und auf der Basis der geltenden Tarifordnung in Rechnung gestellt», so die Regierung.

Verkehrskonzept aufgezeigt

Der Sicherheitsdirektion lag bei der Bewilligung des Anlasses ein Dossier vor, in dem auch die Verkehrsführung beschrieben war. Das OK Klausenrennen reichte im Herbst 2011 ein Gesuch ein, mit dem es um eine Bewilligung für die Durchführung des Klausenrennens sowie zweier zusätzlicher Rahmenveranstaltungen ersuchte. Dem Gesuch lag ein Dossier bei, aus dem ersichtlich war, dass die Neuauflage 2013 grundsätzlich

in einem mit früheren Veranstaltungen vergleichbaren Rahmen abgewickelt werden soll. Gestützt darauf erteilte die Regierung am 20. Dezember 2011 die Grundsatzbewilligung unter Vorbehalt aller erforderlichen Detailbewilligungen.

Grundsätzlich ist die Nutzung von öffentlichem Grund als Parkraum für einen privaten Veranstalter möglich. «Dazu ist jedoch die Bewilligung des Eigentümers nötig und dass keine anderen Vorschriften wie insbesondere solche des Strassenverkehrsrechts dagegen stehen», so die Regierung. Es handle sich um eine Form des sogenannten gesteigerten Gemeingebrauchs an einer öffentlichen Sache.

Gleiches gilt gemäss Regierung für die Nutzung privaten Grunds. «Auch hier braucht es die Zustimmung des Grundeigentümers, und es dürfen keine anderen Vorschriften durch die Nutzung verletzt werden.» Das Erheben von Parkgebühren sei zulässig, sofern das Gemeinwesen nicht eine andere Regelung vorgeschrieben respektive der private Grundeigentümer nichts anderes bestimmt habe. Voraussetzung sei, dass die Eigentümerschaft die Nutzung bewilligt habe.

Das OK des Klausenrennens 2013 sei mit der Bewilligung der Kantonspolizei Uri ausdrücklich angewiesen worden, die Bewilligungen sowohl für die Benützung des Grunds als auch für die Erhebung von Parkplatzgebühren vor dem Anlass einzuholen.



Urner Wochenblatt
6460 Altdorf
041/ 874 16 77
www.urnerwochenblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 9'703
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 23'160 mm²

Klausenrennen

Verkehrsregime am Klausenrennen war rechtens

Regierungsrat | Antwort auf die Interpellation Martin Huser

Mathias Fürst

Der Veranstalter des Klausenrennens 2013 hat sich an die erteilten Bewilligungen gehalten, schreibt der Regierungsrat. Kommunikation und Buskonzept seien aber verbesserungswürdig.

Private Veranstalter dürfen öffentlichen Grund als Parkraum nutzen und Parkgebühren dafür erheben. Allerdings nur, wenn damit keine Regelung des Gemeinwesens verletzt wird und die entsprechenden Bewilligungen erteilt wurden. Dies hält der Regierungsrat in seiner Antwort auf die Interpellation von Landrat Martin Huser (SVP, Unterschächen) fest. Laut Regierungsrat hat das OK Klausenrennen 2013 der Sicherheitsdirektion im Herbst 2011 ein Gesuch für die Bewilligung eines internationalen Klausenrennens eingereicht. Dieses enthielt auch ein Verkehrskonzept. Darin waren insgesamt fünf Parkräume vorgesehen. Deren Bewirtschaftung sei unter Vorbehalt der entsprechenden Bewilligungen Sache des Veranstalters gewesen. Auch die entsprechenden Parkgebühren gingen an den Organisator. Die Kosten für den Polizeieinsatz seien gemäss der üblichen Tarifordnung dem Veranstalter

in Rechnung gestellt worden.

Mangelhafte Information

Martin Huser hatte in seiner Interpellation vom vergangenen Oktober vor allem kritisiert, dass die einheimische Bevölkerung übermässig unter dem restriktiven Verkehrsregime zu leiden hatte und mangelhaft darüber informiert gewesen sei. Ausserdem seien viel zu wenig Shuttlebusse zwischen Unterschächen und dem Klausenpass im Einsatz gewesen. Dem stimmte die Regierung teilweise zu. Das OK Klausenrennen habe die Anwohnerinnen und Anwohner nicht umfassend ge-

nug informiert.

Dennoch lehnt der Regierungsrat im Hinblick auf eventuelle zukünftige Veranstaltungen die Erteilung genereller Fahrbewilligungen für Anwohnerinnen und Anwohner ab. Aus Sicherheitsgründen müssten gewisse Sperrzeiten ausnahmslos eingehalten werden. Die Kommunikation sei aber verbesserungswürdig und die Kantonspolizei werde diesen Punkt, wie auch die ungenügende Anzahl Shuttlebusse, im Falle einer zukünftigen Veranstaltung mit den Veranstaltern ansprechen, so die Regierung.



Am Klausenrennen 2013 standen zu wenig Shuttlebusse zur Verfügung. Dies sieht auch die Urner Regierung so.

FOTO: VALENTIN LUTHIGER (ARCHIV UW)