

Inhaltsverzeichnis 05.08.2013

Kunden-Nr.: 17768
 Ausschnitte: 143
 Folgeseiten: 140

panta rhei pr gmbh
 Herr Werner Kälin
 Weinbergstrasse 164
 8006 Zürich

		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Bildung und Kultur			
11.07.2013	luzernerzeitung.ch Neue Luzerner Zeitung Online <i>270 historische Rennfahrzeuge am Klausenrennen</i>	Keine Angabe	1
11.07.2013	Radio Central <i>11. Internationales Klausenrennen: Bericht von Pascal Weber</i>	Keine Angabe	3
11.07.2013	Radio Zürisee <i>11. Internationales Klausenrennen: Bericht von Simon Vogel</i>	Keine Angabe	4
11.07.2013	SDA / Schweizerische Depeschagentur <i>270 historische Rennfahrzeuge am Klausenrennen-Memorial</i>	Keine Angabe	5
11.07.2013	Tele Südostschweiz <i>News Glarus: Klausenrennen</i>	Keine Angabe	6
12.07.2013	Bieler Tagblatt <i>270 alte Boliden im Einsatz</i>	23'871	10
12.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Fast alle Plätze für das Klausenrennen sind vergeben / Das Klausenrennen w ...</i>	13'377	11
12.07.2013	Freiburger Nachrichten <i>270 Oldtimer zum historischen Rennen erwartet</i>	16'328	13
12.07.2013	glarus24.ch <i>Der Mythos am Klausen lebt auf</i>	Keine Angabe	14
14.07.2013	Schweiz am Sonntag, Ausgabe Glarus <i>Arrogant in die heile Bergwelt einbrechne</i>	Keine Angabe	17
14.07.2013	SonntagsBlick Sport <i>Der Mythos lebt!</i>	224'260	18
16.07.2013	Blick <i>Am Klausen röhren wieder die Motoren</i>	194'732	21
17.07.2013	Automobil Revue <i>Sausen am Klausen</i>	24'980	22
17.07.2013	Glarner Woche <i>Klausenrennen - Tradition trifft auf Moderne</i>	5'584	23
18.07.2013	Fridolin <i>Warmlaufen der Renn-Motoren</i>	30'529	25
20.07.2013	Neue Nidwaldner Zeitung <i>Oldtimer rattern quer durch die Schweiz</i>	8'382	26

		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Bildung und Kultur			
20.07.2013	Neue Urner Zeitung <i>Autos rattern quer durchs Land</i>	4'065	27
22.07.2013	glarus24.ch <i>Mythos Klausenrennen - die Sternfahrt</i>	Keine Angabe	29
23.07.2013	Der Landbote <i>Mit Nostalgie ans Klausenrennen</i>	31'854	32
24.07.2013	Urner Wochenblatt <i>Oldtimer läuten mit einer Sternfahrt das legendäre Klausenrennen ein</i>	9'864	36
25.07.2013	Moto Sport Schweiz <i>Auserwählt fürs Klausenrennen</i>	9'520	37
25.07.2013	Moto Sport Schweiz <i>Im Tiefflug über Helvetien</i>	9'520	38
30.07.2013	Der Landbote <i>Mit Nostalgie ans Klausenrennen</i>	31'854	47
Tourismus			
01.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Zu Besuch bei Zigermandli</i>	13'377	50
01.07.2013	Schweizer Landleibe <i>Vom Hütten-Hahn geweckt</i>	100'112	51
01.07.2013	Transhelvetica <i>Das grüne Hörn</i>	14'000	53
03.07.2013	Glerner Woche <i>Industriespionage im Glarnerland</i>	5'584	55
06.07.2013	Neue Zürcher Zeitung <i>Zwerg und Riese Hand in Hand</i>	119'537	56
09.07.2013	myswitzerland.com <i>Industriespionage im Glarnerland: Geführte Rundgänge durch 10 Fabriken</i>	Keine Angabe	59
09.07.2013	myswitzerland.com <i>Kulinarische Verführungsreise im Glarnerland</i>	Keine Angabe	60
11.07.2013	htr Hotel Revue <i>Hoffen auf die Fabrikstürmer</i>	9'971	61
11.07.2013	htr Hotel Revue <i>Produzieren, präsentieren</i>	9'971	62
12.07.2013	travel.tele.ch TELE.travel Reisetipps <i>Stürmt die Glarner Farbriken: Weekend-Top-Tipp 59</i>	Keine Angabe	65
13.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Kerzenhalter reinigen, bis fast der Daumen abfällt</i>	13'377	67
15.07.2013	myswitzerland.com Schweiz Tourismus DE <i>Industriespionage im Glarnerland: Geführte Rundgänge durch 10 Fabriken</i>	Keine Angabe	68
15.07.2013	praettigauerpost.ch Prättigauer Post Online <i>Werkspionage in Ennenda wird süß</i>	Keine Angabe	69
16.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Truffes-Phase gerade hinter sich gebracht</i>	13'377	70
17.07.2013	Glerner Woche <i>Lebendige Industriegeschichte</i>	5'584	71
19.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Der Stoff, aus dem die Träume sind</i>	13'377	74

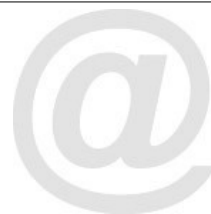
		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Tourismus			
23.07.2013	Coopzeitung <i>Glarnerland: Industriekultur hautnah</i>	2'500'000	75
23.07.2013	praettigauerpost.ch Prättigauer Post Online <i>Schwungvoll Harassen schleppen</i>	Keine Angabe	76
24.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Harassen stemmen und Hosen lupfen</i>	13'377	77
26.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Auf verrückte Touren ging sie nicht / Der Wandel vom Heldentum zum Breiten ...</i>	13'377	78
26.07.2013	glarus24.ch <i>Dank Anderl Heckmair Eiger-Nordwand bezwungen</i>	Keine Angabe	79
29.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>«Damit lassen sich Ideen verwirklichen»</i>	13'377	81
Regionalprodukte			
01.07.2013	Natürlich <i>Kleiner Stinker</i>	41'126	82
01.07.2013	Zeitlupe <i>Bewährt und geschützt - schon seit 550 Jahren</i>	73'427	84
05.07.2013	srf.ch <i>Glerner Kalberwurst mit Zwiebel-Zwetschgenchutney / Spanferkel-Rack mit Sc ...</i>	Keine Angabe	85
06.07.2013	Tele Züri <i>Swiss Dinner Spezial: Glarner Schabziger</i>	Keine Angabe	87
22.07.2013	La Côte <i>Le schabziger... immuable</i>	8'654	88
25.07.2013	davoserzeitung.ch Davoser Zeitung Online <i>Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz Schabziger</i>	Keine Angabe	90
25.07.2013	praettigauerpost.ch Prättigauer Post Online <i>Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz Schabziger</i>	Keine Angabe	93
25.07.2013	schweizerbauer.ch Schweizer Bauer Online <i>«Schabziger symbolisiert Charakter der Leute»</i>	Keine Angabe	99
25.07.2013	SDA / Schweizerische Depeschenagentur <i>Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz</i>	Keine Angabe	100
25.07.2013	SDA / Schweizerische Depeschenagentur <i>Schabziger als Spiegel des Glarnerlands</i>	Keine Angabe	102
26.07.2013	20 Minuten Zürich <i>Schabziger feiert 550-Jahr-Jubiläum</i>	189'063	103
26.07.2013	20min.ch 20 Minutes Online Romandie <i>Le Schabziger fête ses 550 ans et pue toujours autant</i>	Keine Angabe	104
26.07.2013	ATS / Agence Télégraphique Suisse <i>Le fromage glaronais est le plus ancien produit de marque en Suisse</i>	Keine Angabe	106
26.07.2013	ATS / AgenziaTelegrafica Svizzera <i>Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca</i>	Keine Angabe	107
26.07.2013	Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern <i>Alles im grünen Bereich</i>	52'746	108
26.07.2013	bluewin.ch Bluewin IT <i>Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca</i>	Keine Angabe	110
26.07.2013	Bündner Tagblatt <i>550 Jahre Schabziger</i>	8'285	111

		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Regionalprodukte			
26.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>Nirgends ist so viel Swissness drin</i>	13'377	112
26.07.2013	swissinfo.ch swissinfo IT <i>Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca</i>	Keine Angabe	113
26.07.2013	tio.ch Ticino Online <i>Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca</i>	Keine Angabe	114
27.07.2013	Appenzeller Volksfreund <i>Die älteste Schweizer Marke</i>	5'316	115
27.07.2013	cdt.ch Corriere del Ticino Online <i>Il formaggio Schabziger fa 550 anni</i>	Keine Angabe	117
27.07.2013	Corriere del Ticino <i>DOP DA 550 ANNI Buon compleanno mitico Schabziger</i>	35'484	120
27.07.2013	ticinonews.ch TicinoNews <i>Il formaggio svizzero più antico ha 550 anni</i>	Keine Angabe	121
29.07.2013	Sarganserländer <i>Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz</i>	10'094	123
31.07.2013	Via bewegt dich <i>Alles Käse</i>	186'000	126
31.07.2013	Via vivre la mobilité <i>Le goût de l'alpage</i>	60'000	132
Non-initiated coverage			
Volkswirtschaft und Inneres			
05.07.2013	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus <i>«Bestandspflege ist mir sehr wichtig»</i>	13'377	138
16.07.2013	SRF 1 <i>Vor zehn Tagen unterschrieben die Schweiz und China ein Freihandelsabkomme ...</i>	Keine Angabe	139
16.07.2013	srf.ch SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online <i>Exporte nach China: Glarus ist Spitzenreiter</i>	Keine Angabe	140
29.07.2013	20minuten.ch <i>Confiseur Rudolf Läderach verstorben</i>	Keine Angabe	142
29.07.2013	handelszeitung.ch Handelszeitung Online <i>Confiseur Rudolf Läderach ist tot</i>	Keine Angabe	143
29.07.2013	Radio SRF 3 <i>Rudolf Läderach ist verschieden</i>	Keine Angabe	145
31.07.2013	SMM+MSM / Jahreshauptausgabe <i>Top-Getriebe für ersten Schweizer Leichthelikopter</i>	11'240	146
Bildung und Kultur			
03.07.2013	Höfner Volksblatt <i>Drei Extrazüge und weitere Stars fürs «Sound of Glarus»</i>	4'888	153
03.07.2013	Sarganserländer <i>Mehr Stars fürs «Sound of Glarus»</i>	10'094	156
04.07.2013	Kunst-Bulletin <i>Luca Frei — Linien in Zeitflächen</i>	8'290	157
14.07.2013	SRF 2 Kultur online <i>Musikfestwoche Braunwald: Schwester und Bruder im Wettstreit</i>	Keine Angabe	164
17.07.2013	Biel - Bienne <i>Kobel & Kobel</i>	107'839	165

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Bildung und Kultur			
27.07.2013	Neue Zürcher Zeitung <i>Geronnene Zeit</i>	119'537	168
Sicherheit und Justiz			
17.07.2013	bielertagblatt.ch <i>Schweizer wegen rassistischen Einträgen auf Twitter festgenommen</i>	Keine Angabe	169
17.07.2013	blick.ch <i>Das ist der Glarner Nazi-Twitterer</i>	Keine Angabe	170
17.07.2013	nzz.ch <i>Schweizer wegen rassistischen Einträgen auf Twitter festgenommen</i>	Keine Angabe	171
24.07.2013	nzz.ch <i>In zwei Seilbahnstationen eingebrochen</i>	Keine Angabe	172
25.07.2013	nzz.ch <i>Stier nimmt Älperlin auf die Hörner</i>	Keine Angabe	173
26.07.2013	tagesanzeiger.ch <i>Das verdächtige Feuer</i>	Keine Angabe	174
27.07.2013	Le Matin <i>LES 3 QUI FONT L'ACTU</i>	55'299	177
28.07.2013	20minuten.ch <i>Seilbahn-Fahrgäste werden per Heli rausgeholt</i>	Keine Angabe	179
28.07.2013	blick.ch <i>Hier wird eine Seilbahn evakuiert</i>	Keine Angabe	180
29.07.2013	schweizerbauer.ch <i>Stier nimmt Älperlin auf die Hörner</i>	Keine Angabe	181
Bau und Umwelt			
04.07.2013	Glarner Landesplattenberg wieder zugänglich <i>Glarner Landesplattenberg wieder zugänglich</i>	Keine Angabe	182
09.07.2013	davoserzeitung.ch Davoser Zeitung Online <i>Axpo will dem Klöntalersee das Wasser abgraben</i>	Keine Angabe	183
09.07.2013	Vpod Magazin / Die Gewerkschaft <i>Glarus: Wasserkraft garantiert Arbeitsplätze.</i>	21'000	184
19.07.2013	bazonline.ch <i>Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax</i>	Keine Angabe	185
19.07.2013	bazonline.ch Basler Zeitung Online <i>Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax</i>	Keine Angabe	188
19.07.2013	bernerzeitung.ch Berner Zeitung Online <i>Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax</i>	Keine Angabe	191
19.07.2013	derbund.ch Der Bund Online <i>Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax</i>	Keine Angabe	194
19.07.2013	tagesanzeiger.ch Tages Anzeiger Online <i>Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax</i>	Keine Angabe	197
23.07.2013	praettigauerpost.ch Prättigauer Post Online <i>Umweltverbände müssen pragmatisch sein</i>	Keine Angabe	200
24.07.2013	natuerlich-online.ch Natürlich Online <i>Im Reich der Hochzeitsgämsen</i>	Keine Angabe	201
29.07.2013	Zürichsee-Zeitung / Obersee <i>Eine Energieregion für 16 Gemeinden</i>	9'156	204
Finanzen und Gesundheit			
24.07.2013	finanzen.ch <i>Glarner Kantonalbank H1: Bruttogewinn steigt deutlich auf 8,2 Mio CHF</i>	Keine Angabe	205

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Finanzen und Gesundheit			
26.07.2013	Neue Zürcher Zeitung <i>Stillstand bei Firmensteuern</i>	119'537	206
Tourismus			
02.07.2013	SETTE - Das Magazin <i>Ein Naturjuwel im Glarnerland</i>	5'000	207
04.07.2013	CSS Magazin <i>Wo finde ich die schönsten Schweizer Wanderziele?</i>	510'400	210
04.07.2013	Der Landbote <i>Teufelskarren Schneemänner und Bärentritt</i>	31'854	216
08.07.2013	Höfner Volksblatt <i>Wandern in Glarus und St. Gallen</i>	4'888	219
08.07.2013	SRF Regionaljournal Ostschweiz <i>Ein halbes Jahrzehnt Faszination Welterbe</i>	Keine Angabe	220
10.07.2013	20 Minuten Zürich <i>Tierisch gut</i>	189'063	221
10.07.2013	Bündner Tagblatt <i>Galapagos, Great Barrier und Sardona</i>	8'285	222
10.07.2013	Hamburger Abendblatt <i>Idealschweiz im Kleinformat</i>	191'185	224
10.07.2013	Sarganserländer <i>Lob für die Aufbauarbeit</i>	10'094	225
10.07.2013	Sarganserländer <i>Seit fünf Jahren im Rang «Weltnaturerbe»</i>	10'094	227
10.07.2013	Werdenberger & Obertoggenburger <i>Seit fünf Jahren ein Weltkulturerbe</i>	8'663	228
13.07.2013	VTK - UCT Seilbahntechnik <i>Neue Kinderarena in Elm</i>	1'000	229
18.07.2013	davoserzeitung.ch Davoser Zeitung Online <i>«Sardona aktiv» soll das Welterbe bekannter machen</i>	Keine Angabe	232
18.07.2013	praettigauerpost.ch Prättigauer Post Online <i>«Sardona aktiv» soll das Welterbe bekannter machen</i>	Keine Angabe	234
19.07.2013	blog.tagesanzeiger.ch <i>Tour de Mürttschenstock</i>	Keine Angabe	236
19.07.2013	Le Temps <i>La mortelle beauté de la route du Klausen</i>	41'531	238
20.07.2013	Bündner Tagblatt <i>Glarner Hauptüberschiebung</i>	8'285	240
21.07.2013	NZZ am Sonntag / Stil <i>Die Wanderung Wo sich Panzer, Hexen und Soldaten treffen - am geschichtstr ...</i>	130'837	242
25.07.2013	Fridolin <i>Fragen über Fragen / «Sind kein weisser Fleck mehr»</i>	30'529	244
25.07.2013	Schweizer Familie <i>Filzbach GL</i>	192'853	245
29.07.2013	Schweizer Illustrierte <i>Alpenglühn zum Jubiläum</i>	186'306	246
29.07.2013	Schweizer Illustrierte <i>Der steinige Weg zu spektakulären Bildern</i>	186'306	252

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Regionalprodukte			
04.07.2013	doppelpunkt <i>Die Wasserkarte der Schweiz</i>	22'000	255
04.07.2013	Sonntag <i>Die Wasserkarte der Schweiz</i>	22'000	258
09.07.2013	srf.ch SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online <i>Glerner Kalberwurst mit Zwiebel-Zwetschgenchutney</i>	Keine Angabe	261
16.07.2013	srf.ch/tv SRF TV Online <i>Glerner Schabziger mal anders</i>	Keine Angabe	263
19.07.2013	lid.ch Landwirtschaftlicher Informationsdienst <i>Die süsse Glerner Blume</i>	Keine Angabe	264
25.07.2013	Alltoggenger / Toggenburger Volksblatt <i>Die süsse Glerner Blume</i>	4'149	268
31.07.2013	Appenzeller Volksfreund <i>«Appenzöller Buur»</i>	5'316	270
31.07.2013	Appenzeller Volksfreund <i>Die süsse Glerner Blume</i>	5'316	271
Gemeinden			
06.07.2013	SRF bi de Lüt live <i>Heisser Auftakt auf dem Zaunplatz in Glarus</i>	Keine Angabe	274
07.07.2013	praettigauerpost.ch Prättigauer Post Online <i>Glarus zeigt sich der Schweiz von seiner schönsten Seite</i>	Keine Angabe	276
16.07.2013	nzz.ch <i>Kuriose alpine Seilschaften</i>	Keine Angabe	277
17.07.2013	Neue Zürcher Zeitung <i>Felsige Seilschaften</i>	119'537	279
25.07.2013	Schaffhauser Landzeitung <i>Gemeindestrukturen: Der Klettgau im nationalen Trend</i>	2'279	281



Online lesen

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 199'000
Page Visits: 1'685'290

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Neue Luzerner Zeitung Online, 11. Juli 2013, 18:10

270 historische Rennfahrzeuge am Klausenrennen



Teilnehmer des Klausenrennen-Memorials sind 2006 unterwegs mit einer Nazzaro Targa Florida aus dem Jahr 1913. (Archivbild)
(Archiv / Neue UZ)

GLARUS Das legendäre Klausenrennen aufersteht. Ende September zum fünften Mal. 270 historische Boliden messen sich auf der 21,5 Kilometer langen Strecke auf der Glarnerseite des Klausenpasses. Erwartet werden 40'000 Zuschauer.

An den Start des Internationalen Klausenrennen-Memorials gehen am Wochenende vom 28. und 29. September alte Rennautos, Sportwagen sowie Motorräder und Dreiräder. Dies teilte das Organisationskomitee am Donnerstag mit. Zu bewundern sind die schnellen Oldtimer bereits einen Tag zuvor bei der Fahrzeugabnahme auf dem Landsgemeindeplatz im Zentrum von Glarus. Die jüngsten Fahrzeuge haben Jahrgang 1946.

Wie bei den originalen Klausenrennen in den Jahren 1922 bis 1934 führt die Strecke vom glarnerischen Linthal über den Urnerboden bis auf die Passhöhe des Klausen im Kanton Uri. Die Oldtimer überwinden 1200 Höhenmeter. Für die Zuschauer gibt es eine Tribüne im denkmalgeschützten Start-S in Linthal sowie Stehplätze entlang der Rennstrecke.
Maximales Tempo oder Gleichmässigkeit

Die Oldtimer werden in vier Kategorien eingeteilt. Bei den Automobilen und Motorrädern mit Fahrerinnen und Fahrern mit Rennlizenz gilt die Bestzeit. Für Teilnehmer ohne Lizenz gibt es sogenannte Gleichmässigkeitsprüfungen. Dabei geht es nicht um maximales Tempo, sondern um eine gleichmässige

Datum: 11.07.2013

NEUE
LUZERNER ZEITUNG



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 199'000
Page Visits: 1'685'290

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Fahrweise.

Das erste Klausenrennen-Memorial wurde 1993 durchgeführt. Bei der diesjährigen Austragung versuchen die Veranstalter erstmals, einen Bogen in das 21. Jahrhundert zu schlagen. Neben den Renn-Oldtimern starten Fahrzeuge mit neuen Antriebstechnologien. Die Elektro-, Hybrid- und Erdgasfahrzeuge werden in einer eigenen Kategorie fahren.

Der Wettbewerb um den «Grossen Bergpreis der Schweiz» wurde zwischen den Weltkriegen insgesamt zehn Mal ausgetragen. Die Strecke des seinerzeit bekanntesten Bergrennens Europas galt als die schwerste des Kontinents. Im Gegensatz zu heute wurde auf einer schmaleren und ungeteerten Strasse gefahren.

sda



Radio Central, 11. Juli 2013
Beitrag zum 11. Internationalen Klausenrennen
von Pascal Weber



Radio Zürisee, 11. Juli 2013
Beitrag zum 11. Internationalen Klausenrennen
von Simon Vogel



11.07.2013 16:09:50 SDA 0133bsd

Schweiz / Glarus, Uri / Glarus (sda)

Vermischtes, Wirtschaft und Finanzen, Transport, Straßenverkehr, Mysteriöses, Freizeit, Freizeit, Modernes Leben

270 historische Rennfahrzeuge am Klausenrennen-Memorial

Das legendäre Klausenrennen aufersteht Ende September zum fünften Mal. 270 historische Boliden messen sich auf der 21,5 Kilometer langen Strecke auf der Glarnerseite des Klausenpasses. Erwartet werden 40'000 Zuschauer.

An den Start des Internationalen Klausenrennen-Memorials gehen am Wochenende vom 28. und 29. September alte Rennautos, Sportwagen sowie Motorräder und Dreiräder. Dies teilte das Organisationskomitee am Donnerstag mit. Zu bewundern sind die schnellen Oldtimer bereits einen Tag zuvor bei der Fahrzeugabnahme auf dem Landsgemeindeplatz im Zentrum von Glarus. Die jüngsten Fahrzeuge haben Jahrgang 1946.

Wie bei den originalen Klausenrennen in den Jahren 1922 bis 1934 führt die Strecke vom glarnerischen Linthal über den Urnerboden bis auf die Passhöhe des Klausen im Kanton Uri. Die Oldtimer überwinden 1200 Höhenmeter. Für die Zuschauer gibt es eine Tribüne im denkmalgeschützten Start-S in Linthal sowie Stehplätze entlang der Rennstrecke.

Maximales Tempo oder Gleichmässigkeit

Die Oldtimer werden in vier Kategorien eingeteilt. Bei den Automobilen und Motorrädern mit Fahrerinnen und Fahrern mit Rennlizenz gilt die Bestzeit. Für Teilnehmer ohne Lizenz gibt es sogenannte Gleichmässigkeitprüfungen. Dabei geht es nicht um maximales Tempo, sondern um eine gleichmässige Fahrweise.

Das erste Klausenrennen-Memorial wurde 1993 durchgeführt. Bei der diesjährigen Austragung versuchen die Veranstalter erstmals, einen Bogen in das 21. Jahrhundert zu schlagen. Neben den Renn-Oldtimern starten Fahrzeuge mit neuen Antriebstechnologien. Die Elektro-, Hybrid- und Erdgasfahrzeuge werden in einer eigenen Kategorie fahren.

Der Wettbewerb um den "Grossen Bergpreis der Schweiz" wurde zwischen den Weltkriegen insgesamt zehn Mal ausgetragen. Die Strecke des seinerzeit bekanntesten Bergrennens Europas galt als die schwerste des Kontinents. Im Gegensatz zu heute wurde auf einer schmaleren und ungeteerten Strasse gefahren.



KLAUSENRENNEN



TSO News Glarus vom 11.07.2013

Mit Samuel Rosenast / Beitrag: In Rapperswil stürzen vier Balkone ein +++ Am Klausenrennen soll Traditionelles für neues Spektakel sorgen

11.07.2013 19:07 | 378 Views

[weiterempfehlen](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)






Fritz Trümpi
OK-Präsident





TSO News Glarus vom 11.07.2013

Mit Samuel Rosenast / Beitrag: In Rapperswil stürzen vier Balkone ein +++ Am Klausenrennen soll Traditionelles für neues Spektakel sorgen

11.07.2013 19:07 | 378 Views

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)







Christine Bickel
Regierungsrätin



TSO News Glarus vom 11.07.2013

Mit Samuel Rosenast / Beitrag: In Rapperswil stürzen vier Balkone ein +++ Am Klausenrennen soll Traditionelles für neues Spektakel sorgen

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)



11.07.2013 19:07 | 378 Views





Beitrag : Mayka Frepp
Stefan Jäger



TSO News Glarus vom 11.07.2013

Mit Samuel Rosenast / Beitrag: In Rapperswil stürzen vier Balkone ein +++ Am Klausurenrennen soll Traditionelles für neues Spektakel sorgen

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)



11.07.2013 19:07 | 378 Views

Datum: 12.07.2013

Bieler Tagblatt



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'871
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 24
Fläche: 13'446 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

270 alte Boliden im Einsatz



Das Oldtimerrennen über den Klausenpass findet am 28. und 29. September zum fünften Mal statt. 270 historische Boliden messen sich auf der 21,5 Kilometer langen Strecke auf der Glarnerseite des Klausenpasses. Keystone

REDAKTION:
Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus
Tel. 055 645 28 28, Fax 055 640 64 40
E-Mail: redaktion-gl@suedostschweiz.ch
REICHWEITE: 121 187 Exemplare, 240 000 Leser
ABO- UND ZUSTELLSERVICE:
Tel. 0844 226 226, Fax 055 645 28 71
E-Mail: abo-glarus@suedostschweiz.ch
INSERATE:
Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus,
Tel. 055 645 38 88, glarus@so-publicitas.ch

REGION
Harry Hustler glaubt, dass sich Open Airs nicht prostituieren müssen.

SEITE 2

REGION
Roli und Sepp sind im Sicherheitstrakt auf der Hauptstrasse in Glarus.

SEITE 6

SPORT REGION
Die Netstaler Fussball-Junioren sind mit der abgelaufenen Saison zufrieden.

SEITE 13

ANZEIGE



ATTRAKTIVE SPEZIALANGEBOTE AUF AUSSTELLUNGS-MODELLE
Leasing ab 1.8%
VOLVO V60
Garage Martin Müller AG
Niederurnen, Tel. 055 617 40 40
www.garage-mueller.ch

Streit um Grüngut ist wieder entfacht

Ennenda. – Die neue Regelung über die Grünabfuhr in der Gemeinde Glarus stösst die Ennendaner vor den Kopf. Sie haben sich auf die Fusion hin für ihr Vorzeigemodell stark gemacht, und in der Gemeindeversammlung 2009 wurde ein entsprechender Antrag der Grünen haushoch angenommen. Nun krempeln die Verantwortlichen bei der Gemeinde die Regelung um. **SEITE 2**

Nur ein Vertrag kann gelten

Glarus. – Ob ein Landwirt aus der March dem Pächter seines Bodens in Glarus Nord rechtmässig gekündigt hat, damit befasst sich zurzeit das Kantonsgericht. Es muss klären, nach welchem von zwei verschiedenen Pachtverträgen sich die Kündigung richtet. Der Glarner Bauer, dem gekündigt wurde, beruft sich auf einen Vertrag von 1977 und der Verpächter auf den erst vor Kurzem aufgetauchten aus dem Jahr 1989. **SEITE 6**

Indizien für Pfsch bei Balkon-Einsturz

Rapperswil-Jona. – Nach dem Einsturz von vier Balkonen vorgestern in Rapperswil stellen sich etliche Fragen. Die St. Galler Staatsanwaltschaft hat eine Untersuchung wegen möglichem Baupfsch eröffnet. Auf der Unfallstelle sind auffällig wenige Armierungseisen zu sehen, die den Balkonen hätten Halt geben können. Und auf den Kosten könnten die Stockwerkeigentümer sitzenbleiben. **SEITE 5**

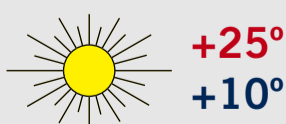
Region	2
Todesanzeigen	11
Sport Region	13
Tagesthema	15
Inland	16
Ausland	18
Wirtschaft	19
Börse	20
Kultur	21
Sport	23
Fernsehen, Radio-Tipp	27

SÜDOSTSCHWEIZ.CH

Heute: Die Befürworter der 100-Franken-Vignette treten vor die Medien.

WETTER HEUTE

Kanton Glarus



SEITE 26



Fast alle Plätze für das Klausenrennen sind vergeben

Gestern ist in Glarus das 11. Klausenrennen lanciert worden. Die meisten Rennplätze sind vergeben.

Von Fridolin Rast

Glarus/Linthal. – Das Klausenrennen vom 27. bis 29. September ist – für die Rennfahrer – 80 Tage vor dem Startschuss praktisch ausgebucht. Sie

messen sich auf der historischen Strecke einerseits auf gut 250 Oldtimer-Rennwagen, Motorrädern, Seitenwagengespannen und Threewheelern, andererseits auf rund zehn Fahrzeugen mit wegweisendem modernem Antrieb.

Mit hoher Geschwindigkeit
Etwa 30 Oldtimer-Rennautos davon und zudem 20 Motorräder werden sich auf der 21,5 Kilometer langen

Rennstrecke von Linthal auf den Klausenpass ein richtiges Rennen liefern und versuchen eine neue Bestzeit aufzustellen.

Kanton Glarus im Schaufenster
OK-Präsident Fritz Trümpi stellte im Hotel «Glarnerhof» gestern Organisatoren und Veranstaltung vor. Und Regierungsrätin Christine Bickel betonte die Faszination des Anlasses und die Chance für den Kanton Gla-

rus, sich als traditionsverbundener und gleichzeitig moderner Standort zu präsentieren.

Entsprechend soll der Anlass in Glarus mit einem Klausenkongress zu modernen Antriebskonzepten gestartet werden.

Die Organisatoren rechnen mit etwa 40 000 Besuchern, welche die Kantone Glarus und Uri an dem Wochenende mit dem «Mythos Klausenrennen» besuchen. **BERICHT SEITE 3**



Da laufen sie wieder, die Schwarz-Gelben

Fast schon traditionsgemäss hat Borussia Dortmund gestern sein Lager im Grand Hotel «Quellenhof» in Bad Ragaz bezogen. Eine Woche lang bereiten sich die Fussball-Millionäre in der Schweiz auf die Bundesliga-Saison vor. Die Trainings auf dem Sportplatz Ri-Au sind öffentlich (Bericht Seite 23). Bild Yanik Bürkli

Kopftuch-Entscheid bringt wenig Klarheit

Das Bundesgericht hat es einer Thurgauer Gemeinde untersagt, muslimischen Schülerinnen im Unterricht das Tragen von Kopftüchern zu verbieten.

Lausanne. – Nach fast dreistündiger Diskussion entschieden die Bundesrichter gestern einstimmig: Weil die gesetzliche Grundlage in der Thurgauer Gemeinde Bürglen fehlt, muss zwei mazedonischen Schülerinnen das Tragen des Kopftuchs im Unterricht erlaubt werden. Weniger einhellig fielen die Reaktionen auf das lang erwartete Urteil aus: Die SVP ist enttäuscht und spricht von einem Fehlurteil. Der St. Galler Nationalrat Lukas Reimann kündigt Vorstösse an, um die gesetzliche Grundlage für ein Kopftuchverbot in Schulen zu schaffen. Dies kann sich laut Präsident Christophe Darbellay auch die CVP vorstellen. Diese Ankündigung stösst dem Zürcher Grünen-Nationalrat Daniel Vischer, der als Anwalt der Schülerinnen einen Erfolg feierte, sauer auf: «Darbellay ist nun endgültig nicht mehr ernst zu nehmen», sagte er der «Südostschweiz». (dbü) **KOMMENTAR UNTEN**
BERICHTE SEITEN 15 UND 16

KOMMENTAR

WERTE UND WISSEN SIND STÄRKER ALS VERBOTE

Von Anna Wanner

Hitzig kommentieren die Leser in Onlineforen folgendes Bundesgerichtsurteil: Eine Thurgauer Sekundarschule darf ihren Schülerinnen nicht verbieten, ein Kopftuch zu tragen, weil es dafür im Kanton keine gesetzliche Grundlage gibt. Das Urteil wirft hohe Wellen, obwohl das Bundesgericht mit diesem Entscheid die politisch brisante Frage elegant umschiff hat: Dürfen zwei 14-jährige

Mädchen in der Schule ihr Haar aus religiösen Gründen mit einem Kopftuch verhüllen?

Befürworter eines Kopftuchverbots argumentieren einerseits mit kulturellen Differenzen, die sie in der Schweiz nicht akzeptieren wollen – ein seltsames Kriterium in einem pluralistischen Staat wie der Schweiz. Andererseits gibt es berechnete Gründe für ein Verbot. So fänden die Kinder in der Schule die Möglichkeit, sich von einem

religiösen Elternhaus zu emanzipieren. Sie könnten den Freiraum nutzen, um sich dem elterlichen Diktat zu entziehen – und so das (unfreiwillig getragene) Kopftuch ablegen. Damit dies gelingen kann, müsste das Verbot für alle und a priori gelten.

Nun gehört es aber weder zu den Aufgaben der Schule und schon gar nicht zu jenen eines liberalen Staates, sich in die religiöse Erziehung von Kindern einzumischen.

Vielmehr müssen Wissen und Werte vermittelt werden, die Kinder zu mündigen Bürgern machen. So können sie selber über ihr Leben bestimmen. Und zwar unabhängig von Verboten, die der Staat erlässt, und ohne den Druck des Elternhauses. Sie entscheiden selbst, ob sie sich ein Kopftuch umbinden, eine Kippa aufsetzen oder ein Kreuz um den Hals hängen wollen – oder eben nicht.

awanner@suedostschweiz.ch

Das Klausenrennen wird mit Sternfahrt im Juli lanciert



Test im Original: Regierungsrätin Christine Bickel setzt sich ans Steuer des 1930er-Bugatti 35b, der auch das Plakatmotiv abgibt.

Bild Fridolin Rast

Das 11. internationale Klausenrennen von Ende September macht mit einer grossen Sternfahrt auf sich aufmerksam. Am Sonntag führt «Mythos Klausenrennen – eine Zeitreise» von Altdorf nach Glarus.

Von Fridolin Rast

Glarus/Linthal. – Zum 20. Jahrestag des ersten Klausenrennen-Memorials fahren die Oldtimer- und Klausenfans schon am Sonntag, 21. Juli, von Basel nach Altdorf und dann über Linthal nach Glarus. Bei der Gelegenheit werde die Nik Hartmann die Fahrt mit dem Oldtimer-Rennwagen einlösen, seinen Gewinn bei der SF-Sendung «Bi de Lüt» in Glarus.

Das ist eine der Botschaften, mit denen das Organisationskomitee unter Präsident Fritz Trümpi gestern in Glarus für das 11. internationale Klausenrennen vom 27. bis 29. September geworben hat. Er tat dies bereits mit Blick auf ein 12. Klausenrennen zum 100-Jahr-Jubiläum 2022.

Rund 30 Oldtimer-Rennautos und 20 Motorräder werden auf Bestzeit den Berg hinaufgejagt. Die weiteren der 270 angekündigten Teilnehmer stellen sich einer Regelmässigkeitsprüfung. «Ein Dutzend moderne E-Fahrzeuge werden eine breite Typenvielfalt repräsentieren», kündigt

Trümpi an. Geplant werde ein schlanker Anlass als 2006, mit einem Budget von 2 Millionen Franken – unter anderem dank Zivilschutzleistungen beim Bau der Infrastruktur.

Die Kantone Glarus und Uri sind Patronatskantone, und Regierungsrätin Christine Bickel, Bildungs- und Kulturdirektorin, betont die Verbindung von Tradition und Moderne im Landschaftskanton, der auch vor dem Bund eine kantonale Altersversicherung einführt. «Selber bin ich ein paar Jahre ein innovatives Elektromobil mit Tretunterstützung gefahren», entkräftet sie das Vorurteil, Frauen hätten von Autos und Motoren wenig Ahnung.

Kongress mit Glarner Pionieren

Auf dem Rathausplatz in Glarus startet das Rennwochenende mit dem 3. Nationalen Klausenkongress zu wegweisenden Antriebssystemen in Wissenschaft und Praxis. Wirtschaftsförderer Christian Zehnder stellte das Programm mit Referaten zur «Energiewende mit Wasserstoff» bis zu «Megatrends und Wendepunkte un-

ser Mobilität bis 2023» vor. Als Glarner Pionier für emissionsfreie Fahrzeuge referiert Olivier Dürr, Geschäftsführer der Biltner Elektromobilerherstellerin Tremola AG. Organisiert wird der Kongress vom Kanton Glarus und dem Bundesamt für Energie gemeinsam.



«Ein Dutzend moderne E-Fahrzeuge werden eine breite Vielfalt repräsentieren»

Fritz Trümpi ist Unternehmer und Organisator des Klausenrennen-Memorials.

Gleichentags findet auf dem Landschaftsplatz in Glarus die Wagenabnahme statt, am Samstag und Sonntag wird dann die 21,5 Kilometer lange Rennstrecke von Linthal auf den Klausenpass für einen Trainings- und zwei Rennläufe gesperrt. Erst am letzten Septemberwochenende kann gefahren werden, weil zuvor der Alpabzug stattfinden muss.

Bis 40 000 Gäste erwartet

In den Zuschauerräumen in Linthal sollen Tribünenplätze für 2000 Besucherinnen und Besucher entstehen, insgesamt rechnet Trümpi mit 40 000 Besuchern, denen weiter Zuschaueräume auf dem ganzen Urnerboden und bis zur Klausen-Passhöhe hinauf offenstehen. Für die Urner gibt es

«Park und Bus» ab Schattdorf, für die Glarner Seite wird von Trümpi «dringend empfohlen», mit den Doppelstock-Extrazügen der SBB anzureisen, um das Rennen «am schönsten Alpenpass der Schweiz und auf der grössten Alp Urnerboden» zu erleben.

AUS ERSTER HAND 5. SPALTE

www.klausenrennen.com bietet Infos, auch zum Vorverkauf via Ticketino – unter anderem bei den SBB oder der gebührenpflichtigen Ticket-Hotline 0900 441 441.

Rennfahrzeuge in MuttENZ ausgestellt

Glarus/MuttENZ. – Das «Pantheon Basel», Forum für Oldtimer, zeigt seit April und bis 20. Oktober im basellandschaftlichen MuttENZ die Sonderausstellung «Klausenrennen 1922–1934». Neben Originaldokumentationen und -fotos werden vor allem Fahrzeuge gezeigt, die an den historischen Klausenrennen teilgenommen haben. Ausgestellt sind Rennwagen und Motorräder, aber auch Fahrräder. Ein Bildband begleitet die Ausstellung mit Texten zu jedem der zehn Rennen, die damals stattfanden. (fra)

Im Internet: www.pantheonbasel.ch

AUS ERSTER HAND

«Ich möchte am Klausen wieder gewinnen»



Mit Marco Blumer* sprach Fridolin Rast

Herr Blumer, worin besteht der Reiz, als Glarner und Oldtimertöff-Fan am Klausenrennen teilzunehmen?

Marco Blumer: Die Strecke ist einmalig, von der Länge und der Vielfalt her, mit engen und weiten, ruppigen und neu geteerten Passagen. Der Klausen ist landschaftlich schön und in der Schweiz die einzige Möglichkeit, an einem Bergrennen auf Zeit zu fahren.

Haben Sie sich ein Ziel gesetzt?

Ich habe das Ziel, wie beim letzten Mal meine Kategorie zu gewinnen. Aber das hängt davon ab, dass ich nicht stürze und dass der Töff von 1930 durchhält. Bei den Teilnehmern, die wirklich Gas geben, liegt die Ausfallquote für Autos und Motorräder oft bei 40 bis 50 Prozent.

Wie gross ist der Aufwand, den Sie dafür betreiben?

Für mich ist es ein Hobby, und der Aufwand für die 10- bis 15-mal, die ich in ganz Europa jährlich unterwegs bin, ist relativ gross. In der Schweiz führt Rennsport auch für Oldtimer ein Schattendasein, darum bin ich öfter in den Nachbarländern, am Wochenende etwa im Elsass. Den Töff habe ich selbst und mit Hilfe von Freunden und damit relativ günstig restaurieren können.

Wie bereiten Sie sich vor?

Man muss die Maschine immer wieder kontrollieren. Die Technik ist zum Teil alt, so oft wie möglich original. Da muss man etwa immer wieder Schrauben kontrollieren und nachziehen, die sich durch die Vibrationen lockern. Man kennt ja mit der Zeit seine Maschine und kann die heiklen Sachen wie Gabel, Bremsen, Speichen und Ventile im Auge behalten, damit man dann möglichst im Rennen keine Schäden hat.

Die Rennen sind ja auch mit Gefahren verbunden, wie gehen Sie damit um?

Ich glaube, wer ehrlich ist mit sich selbst, kennt das Limit. Man muss also Vernunft walten lassen, auch wenn das im Rennen nicht immer ganz leicht fällt (lacht). Die Geschwindigkeit hat ihren Reiz und hatte ihn früher schon. Man kann immer stürzen, aber die Organisatoren am Klausen achten darauf, dass man mit den besten, modernen Schutzrüstungen an den Start geht. Hier kenne ich die Strecke praktisch auswendig, da habe ich auch in Sachen Sicherheit einen Vorteil und ein gutes Gefühl.

Und was ist der Moment der grössten Freude?

Beim letzten Mal war es der Moment des Ankommens auf dem Pass oben – mit dem Kategoriensieg, den ich mir zum Ziel gesetzt hatte. Ich habe auf den letzten paar Hundert Metern noch einen kleinen Schaden gehabt und nicht mehr schalten können. Trotzdem habe ichs mit dem eingeleiteten Gang und mit schleifender Kuppelung ins Ziel geschafft. Auch dass die Maschine durchgehalten hat, ist eine grosse Befriedigung.

* Marco Blumer fährt am Klausenrennen sein Schweizer Motorrad Motosacoche Super-sport von 1930 mit 500 Kubikzentimeter und 25 PS. Er ist Lehrer in Ennenda.

FRAGE DES TAGES

Glauben Sie, Papst Franziskus' Kampf gegen die Armut zeigt politische Wirkung?

(Stand: 18 Uhr, Anzahl Stimmen: 221)

Ja	40%
Nein	50%
Weiss nicht	10%

Die heutige Frage:
Sollen Schülerinnen im Unterricht ein Kopftuch tragen dürfen?

Stimmen Sie heute bis 18 Uhr ab im Internet unter: www.suedostschweiz.ch/umfragen

Unfall in Rütli wegen Kreislaufproblemen

Rütli. – Am Donnerstag ereignete sich auf der Hauptstrasse in Rütli ein Verkehrsunfall, wie die Kantonspolizei Glarus mitteilte. Eine Autolenkerin fuhr von Diesbach her kommend nach Linthal. Die 48-jährige Schweizerin verlor aufgrund von Kreislaufproblemen die Herrschaft über ihr Fahrzeug.

Dieses schleuderte und geriet auf die Gegenfahrbahn, wo es zum Zusammenstoss mit einem entgegenkommenden Personenwagen kam. Die Unfallverursacherin wurde zur Kontrolle ins Kantonsspital Glarus gebracht. An den Fahrzeugen entstand Sachschaden. (kapo)



Datum: 12.07.2013

Freiburger Nachrichten



Freiburger Nachrichten AG
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
www.freiburger-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 16'328
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 13'500 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Klausenrennen

270 Oldtimer zum historischen Rennen erwartet

GLARUS Das Oldtimerrennen über den Klausenpass findet am 28. und 29. September zum fünften Mal statt. 270 historische Boliden werden sich messen. Wie bei den originalen Klausenrennen in den Jahren 1922 bis 1934 führt die Strecke vom glarnerischen Linthal über den Urnerboden bis auf die Passhöhe des Klausen im Kanton Uri. *bol/Bild Keystone*

**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

mein.glarus24.ch

Login / Registrieren

Glarus - Freitag, 12. Juli 2013 05:00

Der Mythos am Klausen lebt auf

Von: mitg./e.huber

Ende September, am 27. bis 29. September, startet das legendäre 11. Internationale Klausenrennen von Linthal auf die Passhöhe. Das Come Bergrennens für historische Fahrzeuge behält seinen traditionellen Charakter und erhält durch innovative Elemente ein neues Gesicht. Über 270 Fahrzeuge sind angemeldet. Erwartet werden mehr als 40 000 Zuschauer.



<< zurück

Bild 1 von 23



OK-Präsident Fritz Trümpi freut sich auf den kommenden Grossanlass. (Bilder: e.huber)

Gross war das Medieninteresse zum 11. Internationalen Klausenrennen 2013. Journalisten aus der ganzen Schweiz liessen sich von OK-Präsident Fritz Trümpi im Hotel Glarnerhof über den kommenden Grossanlass informieren. Anwesend waren auch ein grosser Teil der OK-Mitglieder, auf die in nächster Zeit sicher viele erwartet.



«Keine andere Bergstrecke in Europa fasziniert Zuschauer und Rennfahrer wie die 21,5 Kilometer lange, kurvenreiche und anspruchsvolle Strecke von über den Urnerboden bis zur Klausenpasshöhe», betonte OK-Präsident F. Trümpi in seiner Begrüssung. Bereits am Prolog 2012 waren über 150 Fahrer dabei. Sämtliche Fahrzeuge haben Jahrgang 1946 oder älter und lassen den legendären Mythos am Klausenpass zwischen den Kantonen Glarus und Uri aufleben.

Nostalgie und Spektakel

«Am Morgen des 27. September 2013 wird der Landsgemeindeplatz in Glarus Magnet für Liebhaber historischer Renn- und Sportwagen, Töffs und Threewheeler.» Wie Trümpi weiter ausführte, werden im Morgengrauen die Boliden zur Fahrzeugabnahme eintreffen. Als wäre das nicht schon Spektakel genug, folgen am Samstag und Sonntag die eigentlichen Höhepunkte: die Rennen von Linthal über den Urnerboden bis zur Passhöhe auf dem Klausen. «Wir haben einen Tribünenplatz am denkmalgeschützten Start-S in Linthal sichergestellt, damit die aufregenden Startvorbereitungen freuen.» Stehplätze sind, so Trümpi weiter, in Linthal auf dem Urnerboden und an der Rennstrecke bis zur Passhöhe vorhanden.

Neue Kategorie im Zeichen der Zukunft

Am 11. Internationalen Klausenrennen treffen Tradition und Nostalgie auf Moderne und Zukunftsvisionen. Neu werden neben den historischen Rennwagen auch Fahrzeuge mit zukunftsweisenden neuen Antriebstechnologien an den Start gehen. Darunter sind Elektro-, Hybrid- und Erdgasfahrzeuge, die in einer neuen Kategorie am Klausen fahren.

Technologie, Mobilität und Zukunft

«Als Auftakt zum Klausenrennen diskutieren am 3. Nationalen Klausenkonferenz renommierte Fachleute aus Forschung und Wirtschaft über Mobilität, Technologie und Zukunft», wie Christian Zehnder, Leiter Kontaktstelle für Wirtschaft Glarus, die anwesenden Medienvertreter über diesen interessanten Anlass orientierte. Der Kanton Glarus und das Bundesamt für Energie laden am 27. September 2013 Experten und Wirtschaftsvertreter aus nah und fern in den Kongress- und Festzelt vor dem Rathaus Glarus ein. Unter ihnen sind Prof. Dr. Andreas Züttel von der EMPA, der Forschungsleiter der Schaffhauser Geomatics Fischer Automotive AG, Guido Rau, und der Zukunftsforscher Lars Thom

der Zürcher future matters AG. SRF «Einstein»-Mann Tobias Müller moderiert den Klausenkongress. Im Anschluss werden die Teilnehmer Gelegenheit haben, die Wagenabnahme auf dem Landsgemeindeplatz mitzuverfolgen oder selber Elektrofahrzeuge der Ecocar-Expo auf dem Glarner Rathausplatz zu testen. Die Teilnahme ist kostenlos für geladene Gäste.

Einwohner sow
Gäste in Glarus
diesjährigen
1.-August-Feier
Gemeinde Glar
Riedern ein.
[\[mehr\]](#)

«Dass nach sieben Jahren wieder ein Klausenrennen stattfindet, das an einem Wochenende gut 40 000 Besucherinnen und Besucher anlockt, ist für das Glarnerland eine Möglichkeit, sich der Welt in einem ganz besonderen Licht zu zeigen." Regierungsrätin und Vorsteherin Departement Bildung und Kultur, Christine Bickel, ist vor allem auf die Mischung von Moderne und Tradition am Klausenrennen besonders gespannt.

[<- Zurück zu: Glarus](#)

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

Arrogant in die heile Bergwelt einbrechen

Schnell, schneller, am schnellsten: Das Klausenrennen galt als Prüfung für die Automobilindustrie

Die auf dem Urnerboden lebenden Bauern wussten nicht, wie ihnen geschah, als 1922 Boliden an ihnen vorbeirasteten. Und später war es einer der Höhepunkte des Jahres. Das Klausenrennen.

VON LUKAS BERTSCHI

Es war das Rennen in ganz Europa», sagt Bernhard Brägger über das historische Klausenrennen. Denn: «Die Klausenpass-Strasse war ein Prüfstein für die Automobilindustrie.» Sie habe Steigung, Spitzkehren und mit dem Urnerboden eine Hochgeschwindigkeitsstrecke. «Klettern, beschleunigen und mit hoher Geschwindigkeit fahren.» Diese Fertigkeiten hätten die Autos zeigen müssen.

Brägger hat in Archiven gewühlt, mit Zeitzeugen gesprochen und zwei Bücher über das Klausenrennen geschrieben. Seit über 20 Jahren befasst er sich mit dem Rennen. Und drei Mal hat er ein Klausenrennen Memorial veranstaltet. Brägger ist im Vorstand der Vintage Race Tracks Association, welche sich für den Erhalt historisch relevanter Rennstrecken der Vorkriegszeit einsetzt. Und mit der Geschichte des Klausenrennens kennt er sich aus wie kaum jemand sonst.

BERNHARD BRÄGGER



hat die Klausenrennen ab 1993 wieder aufleben lassen und zur Geschichte zwei Bücher geschrieben.

FAST ETWAS VERSCHÄMT sei das erste Klausenrennen 1922 von der Zürcher Sektion des Automobilclubs der Schweiz (ACS) durchgeführt worden, erzählt Brägger. Bereits um halb sieben morgens sei der Start erfolgt. Trainingsläufe gab es vorher keine.

1922 sei es mehr oder weniger noch ein Clubrennen gewesen, so Brägger. Ein Jahr später sei das Rennen dann international ausgeschrieben worden. Heute noch bekannte Marken wie Alfa Romeo und auch noch weniger bekannte Marken wie Ansaldo schickten Fahrer an den Start.

Doch nicht alle hatten zu Beginn Freude an den schnellen Autos: «Für die 'einfachen Leute' auf dem Urnerboden war es ein Kulturschock», sagt Brägger. Der internationale Autotross sei «absolut arrogant» in die «heile Bergwelt» eingebrochen. Die meisten Fahrer stammten aus dem Adel, denn dieser habe sich den teuren Sport leisten können. Dazu kamen noch Werksfahrer. Diese kamen oft aus einfacheren Verhältnissen und seien Techniker oder Testfahrer der verschiedenen Automarken gewesen.

Die beiden Schichten hätten sich nichts zu sagen gehabt, so Brägger. Und: «Die Äpler, die dort wohnten, waren froh, wenn niemand mehr an ihren Hütten vorbeiraste.» Man müsse sich vorstellen, dass es heute ungefähr so wäre, als würden Formel-1-Autos durch den Garten fahren.

NACH EINIGEN JAHREN hätten sich die Äpler aber grösstenteils an das Rennen gewöhnt und es sei für viele zu einem Höhepunkt im Jahr geworden, sagt Brägger. Das Klausenrennen hatte auch einen Einfluss auf den Tourismus: «Zeitschriften auf der ganzen Welt berichteten grossflächig über das Rennen.» Brägger bekam beim Studium der Akten den Eindruck, dass der ACS «eine Ahnung von Marketing hatte».

Ab 1924 konnten auch die Motorradfahrer an den Start. Und es habe ein «riesiges Echo» gegeben. In den nächsten Jahren seien immer mehr gekom-



Tagessieger 1932: Der legendäre Rudolf Caracciola mit seinem Alfa Romeo P3 auf dem Weg auf den Klausenpass.

men. Und der Ruf des Klausenpasses bei den Motorradfahrern hält ja bis heute an. Ab 1928 bekamen die Kantone Gelder vom Bund für die Strassen. Dadurch konnten sie aber für das Befahren des Passes keine Zölle mehr von den Rennfahrern erheben, wie Brägger erzählt. Dadurch habe das Klausenrennen immer mehr Gegner bekommen. «Solange man Geld damit verdienen konnte, war das Rennen willkommen. Als dies nicht mehr ging, verlor man das Interesse.» Ein Urner Landrat habe einmal gesagt: «Es bringt mehr 'Gschär' als Wolle.»

NACHDEM DER ACS GEDROHT hatte, auf den Berninapass auszuweichen, wurde 1929 dann aber wieder ein Rennen am Klausenpass veranstaltet. Und in den letzten drei Ausgaben hatte das Klausenrennen «eine gigantische Beteiligung».

«Alles mit Rang und Namen ging an den Start», sagt Brägger. Unter anderem Bugatti, Mercedes, Daimler und Condor. Zudem seien auch weltbekannte Fahrer

dabei gewesen. «Wenn man die Motorsportgeschichte verfolgt, bekommt man bei diesem Aufgebot Hühnerhaut.»

Ende der 1920er-Jahre starteten auch immer mehr Frauen. «Diese stammten auch aus gehobenen Verhältnissen», so Brägger. Es habe mit einer «gewissen Emanzipation» zu tun gehabt. Frauen mit Bubikopf, die rauchten und sich mit den Männern messen wollten.

TROTZ DIESER ERFOLGE wurde das Klausenrennen nach 1934 nicht mehr ausgetragen – zumindest bis zum Klausenrennen Memorial von 1993. Ein Grund dafür war das Geld: «Die Veranstalter hatten jedes Jahr ein Defizit.»

Ausserdem sei die Strasse immer schlechter geworden. Gerade der Schotter auf dem Urnerboden machte den Boliden, die immerhin schon 200 Stundenkilometer erreichten, Probleme. Auch Konkurrenzveranstaltungen in der Schweiz und die Wirtschaftskrise bereiteten dem ACS Mühe.

DAS KLAUSENRENNEN

Zwischen 1922 und 1934 fand das Klausenrennen zehn Mal statt. Das Rennen führte von Linthal über die 21,5 Kilometer lange Schotterstrasse zur Klausenpasshöhe. 1237 Höhenmeter und 136 Kurven galt es zu überwinden. Die Zürcher Sektion des Automobilclubs der Schweiz (ACS) organisierte das Rennen als Hauptveranstalter. Unterstützt bei der Durchführung wurde sie von den ACS-Sektionen Glarus und Uri. Ab 1924 fand das Rennen dann unter dem Patronat des ACS Schweiz statt. Jahr für Jahr trafen sich die besten Rennfahrer der Welt. Der Motorrad-Streckenrekord wurde 1930 vom Engländer Tom Bullus in 16:41 Minuten aufgestellt. Den Rennwagen-Streckenrekord hielt seit 1934 Rudolf Caracciola auf

Mercedes-Benz W 25, mit einer Zeit von 15:22,20 Minuten. Dies entspricht einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 83,9 Kilometer pro Stunde. Beim Klausenrennen Memorial 1998 überwand der Engländer Julian Mazub mit seinem Bugatti Typ 35B die Strecke in der fast schon unglaublichen Zeit von 13:49,08 Minuten. Dies allerdings auf einer wesentlich besseren Strasse als bei den ursprünglichen Rennen. Vom 27. bis am 29. September wird es nun wieder die Gelegenheit geben, die damals topmodernen Autos am Klausenpass zu bewundern. Das 11. Internationale Klausenrennen findet statt. Und heute fürchtet sich kaum jemand mehr vor den rasenden Autos – auch nicht die einfachen Leute. (BEL)



Der Mythos lebt!

Nach sieben Jahren Pause feiert das legendäre Klausenrennen vom 27. bis 29. September Auferstehung. Mit 270 Vorkriegs-Rennfahrzeugen auf der originalen Passstrasse. Eine Herausforderung der besonderen Art.

Was lange währt, wird endlich gut. Nach einem Besitzer- sowie Namenswechsel und diversen Streitereien können sich Oldtimerfans wieder freuen. Der Countdown zur 11. Auflage des Internationalen Klausenrennens läuft. OK-Präsident und Hauptsponsor ist der Glarner Bauunternehmer Fritz Trümpi. «Ich freue mich sehr auf die Neuauflage dieses einmaligen Rennens. **Wir wollen mit Rennaction und einer Festmeile in Linthal rund 40 000 Zuschauer in unser schönes Glarnerland locken und ihnen den Mythos des Klausenrennens vermitteln**», so Trümpi. Regierungsrätin Christine Bickel doppelt nach: «Wir wollen das Glarnerland zukunftsorientiert und weltoffen präsentieren.»

Das einstige Klausenrennen fand 1922 bis 1934 zehn Mal statt. **Gefahren wurde auf der damals noch nicht asphaltierten Passstrasse. Sie verlangte den**

Fahrzeugen und Fahrern alles ab. Leitplanken, Sicherheitsgurten und Helme gab es früher ebenso wenig wie ABS, Knautschzonen und Servolenkungen. Trotzdem kamen sie alle, die zeitgenössischen Helden des Automobilsports: **Caracciola, Nuvolari, Chiron, Varzi oder Stuck!** Sie prügelten hochkarätige Grand-Prix-Rennwagen von Alfa Romeo, Bugatti, Auto-Union und Mercedes-Benz auf den Klausenpass. **Vom Start in Linthal über Dutzende enge Kehren und 1273 Höhenmeter bis zum noch heute erhaltenen Zielhäuschen.**

Mit der Wirtschaftskrise, dem Zweiten Weltkrieg und dem danach populären Grand Prix Bern geriet das Klausenrennen in Vergessenheit. 1993, 1998, 2002 und 2006 wurde es als Klausenrennen-Memorial wiederbelebt. Trümpi: «Wir knüpfen an die originalen Rennen an und wollen den einstigen Mythos wiederbeleben. Es soll



Sonntagsblick
8008 Zürich
044/ 259 62 62
www.sonntagsblick.ch

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

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 41
Fläche: 42'250 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Ein Hispano-Suiza jagt 1924 die Strecke hoch.



Das Klausenrennen war schon in den 20er- und 30er-Jahren ein Publikums-magnet.



Startklar: Klausenrennen-OK-Präsident Fritz Trümpi und Regierungsrätin Christine Bickel.

Datum: 14.07.2013



Sonntagsblick
8008 Zürich
044/ 259 62 62
www.sonntagsblick.ch

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

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 41
Fläche: 42'250 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

alle paar Jahre stattfinden. 2022 wollen wir das 100-Jahr-Jubiläum feiern. Mit 100-jährigen Rennwagen und neuen Elektrofahrzeugen im Duell!»

Noch bedeckt hält sich Trümpi betreffend Startliste 2013. Fest steht, dass die Veranstaltung am Freitag wie einst mit der Wagenabnahme und einem Volksfest auf dem Landsgemeindeplatz in Glarus beginnt. Am Samstag stehen ein Trainings- und ein Rennlauf auf dem Programm. Am Sonntag startet dann der zweite Rennlauf. Tickets und Infos gibts bis 1. September zu reduzierten Preisen (ab 30 Franken) auf www.ticketino.com. Infos zum Klausenrennen: www.klausenrennen.com. l

Zum Einstimmen

- ▶ Als Teilnehmer oder Zuschauer der Klausenrennen-Sternfahrt vom 21. Juli ab Basel und Luzern nach Altdorf und über den Klausen nach Glarus. Teilnahme gratis, Infos: www.klausenrennen.com
- ▶ Ein Besuch der «Sonderausstellung Klausenrennen» (bis 20. Oktober, Eintritt Fr. 10.-) im Oldtimer-Forum Pantheon in Muttenz bei Basel Infos: www.pantheonbasel.ch
- ▶ Action und alte Rennautos zum Anfassen erlebt man am 23. Juli beim 11. Indianapolis in Oerlikon auf der offenen Velorennbahn. ●

STEFAN LÜSCHER



Blick
8008 Zürich
044/ 259 62 62
www.blick.ch
Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 194'732
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 11
Fläche: 33'699 mm²



Am Klausen röhren wieder die Motoren

Zum Klausen-Rennen sind Oldtimer bis Jahrgang 1946 und älter zugelassen.

OK-Präsident Fritz Trümpi und Regierungsrätin Christine Bickel.

Das Original des Klausen-Rennens fand von 1912 bis 1934 auf der noch nicht asphaltierten, 21,5 Kilometer langen Passstrasse von Linthal GL bis zur Passhöhe statt. Legendäre Rennsporthelden und Grand-Prix-Wagen waren am Start. Von 1993 bis 2006 folgten vier Memorials. Jetzt sollen am 28. und 29. September erneut klassische Rennmotoren diese Strecke fahren. Teilnahmeberechtigt sind Oldtimer (Autos, Threewheeler und Motorrä-

der) mit Baujahr 1946 oder älter – sowie neu auch ein Dutzend Elektrofahrzeuge!
Hinter der Neuauflage stecken der Glarner Bauunternehmer Fritz Trümpi als OK-Präsident und Hauptsponsor, das Verkehrshaus Luzern als Organisator und die Kantone Glarus und Uri. **«Wir wollen Glarus zukunftsweisend und weltoffen präsentieren und erwarten 40 000 Zuschauer»**, sagt Regierungsrätin Christine Bickel (SP).
Der Startschuss zum Ren-

nen fällt am Samstag, 27. September mit der höchst stimmungsvollen Abnahme der 270 Rennfahrzeuge auf dem Landsgemeindeplatz Glarus (Eintritt gratis). Tickets für die Rennläufe gibts ab 30 Franken im Vorverkauf auf der Internetseite www.klausenrennen.com. Als Ouvertüre zum Klausen-Rennen findet am 21. Juli eine Oldtimer-Sternfahrt über den Klausen statt.
Stefan Lüscher

Sausen am Klausen

11. INT. KLAUSENRENNEN In 70 Tagen starten Fahrer aus ganz Europa zum Bergrennen.



Hans Stuck auf Auto Union beim letzten Rennen 1934.

RICHTIGES RENNEN Stuck, Caracciola, Varzi, Nuvolari, Chiron – die Namen der Sieger am Klausen liest sich wie das Who is who der Vorkriegszeit. Mit zehn Austragungen zwischen 1922 und 1934 war es das grösste und schwierigste Bergrennen in Europa, an das am 28./29. September 2013 das 11. Internationale Klausenrennen anknüpft; es ist die fünfte Neuauflage eines Memorials nach 1993, 1998, 2002 und 2006. Ausgeschrieben ist es nach dem Sportgesetz der FIA, was für die Teilnehmer eine Rennlizenz und den Wagenpass für ihr historisches Fahrzeug der Jahre 1905 bis 1953 voraussetzt. In der Kat. A

(Autos) und C (Motos) geht es auf Bestzeit, was in Europa auf einer originalen Bergrennstrecke weiterhin einzigartig ist, in der Kat. B bzw. D auf Gleichmässigkeit. Am Samstag beginnt um 9.30 Uhr der einzige Trainingslauf, danach wird um 14.30 Uhr zum ersten und am Sonntag um 10 Uhr zum zweiten Rennlauf gestartet. Auf dem Urnerboden wird die 21,5 km lange Strecke von Linthal auf die Passhöhe aus Sicherheitsgründen neutralisiert. Mehr als 270 Fahrer aus der ganzen Welt haben ihre Nennung abgegeben, erwartet werden mehr als 40 000 Zuschauer. Nähere Infos unter www.klausenrennen.ch

Klausenrennen – Tradition trifft auf Moderne

Nur wenige Bergrennen haben die Menschen so fasziniert wie das legendäre Klausenrennen. Ende September ist es so weit – dann dröhnen die alten Motoren wieder. Und mit ihnen schnurren, sehr viel leiser, die teilnehmenden Elektrofahrzeuge.

■ Von Beate Pfeifer

Die Strecke von Linthal über den Urnerboden bis zur Passhöhe überwindet auf 21,5 Kilometern Länge rund 1400 Höhenmeter. Sie ist voller Kurven, steil abfallender Hänge und atemberaubender Aussichten. Zehn Mal ist das Internationale Klausenrennen zwischen 1922 und 1934 ausgetragen worden. Das Memorial, zur Erinnerung an das historische Klausenrennen ins Leben gerufen, fand bisher vier Mal statt: 1993, 1998, 2002 und 2006. Und jetzt, vom 27. bis 29. September, wird das 11. Internationale Klausenrennen ausgetragen.

Das anspruchsvollste Bergrennen weltweit

Vergangen Donnerstag informierte Fritz Trümpi, OK-Präsident des Klausenrennens, über den bevorstehenden Anlass. «Der Mythos und die Legende vom Motorsport sind unvergesslich und unvergessen am schönsten Alpenpass der Schweiz», schwärmte der OK-Präsident. Es sei das längste und anspruchsvollste Bergrennen weltweit für Oldtimer, die vor dem Zweiten Weltkrieg gebaut wurden.

Das Klausenrennen verbindet auch die beiden Kantone Uri und Glarus historisch seit über 100 Jahren.



Christian Zehnder, Kontaktstelle für Wirtschaft Kanton Glarus (links), Christine Bickel, Regierungsrätin Kanton Glarus, und OK-Präsident Fritz Trümpi präsentieren einen historischen Rennboliden.



Jost Wildbolz, Sieger des Rennens 2006 und Streckenrekordhalter.

Strecke und Fahrzeuge

Insgesamt 270 Fahrer samt Wagen sind zum Rennen zugelassen, etwa ein Duzend davon starten in der neu geschaffenen E-Klasse – Autos, mit zukunftsweisender Technologie, die kein Benzin brauchen. «Auf die Mischung von Moderne und Tradition am Klausenrennen bin ich besonders gespannt. Eine Mischung, die zum Glarnerland passt», erklärte Christine Bickel, Regierungsrätin des Kanton Glarus.

Etwa 30 Rennfahrzeuge und zirka 20 Töf werden sich auf der anspruchsvollen Bergstrecke ein richtiges Rennen liefern. «Der Rest der Fahrzeuge fährt auf Regelmässigkeit», so Trümpi. «Die Strecke auf dem Urnerboden wird wegen der holprigen Strasse neutralisiert.» Das heisst, die Zeit wird für

die Rennboliden auf diesem Streckenabschnitt nicht gemessen.

Die Veranstalter erwarten rund 40 000 Besucher. Die Zuschauer finden in Linthal, auf dem Urnerboden und an der Rennstrecke bis zur Passhöhe Platz. In Linthal ist eine Tribüne für etwa 2000 Personen aufgebaut. Allerdings ist die Strecke am Samstag, 28. September, zwischen 8 und 18 Uhr und am Sonntag zwischen 9 und 15 Uhr gesperrt. «Die Leute, die vom Urnerboden aus das Rennen verfolgen wollen, müssen vor der Strassensperre hochfahren», so Trümpi. Er empfiehlt mit den ÖV anzureisen.

Auftakt des Klausenrennens

Zum Auftakt des Klausenrennens organisiert der Kanton Glarus zusammen mit dem Bundesamt für Energie den 3. Nationalen Klausenkongress. Zu diesem sind renommierte Fachleute aus Forschung und Wirtschaft eingeladen.

Am gleichen Tag, dem 27. September, findet zwischen 8 und 15 Uhr die Wagenabnahme der historischen Fahrzeuge auf dem Landsgemeindeplatz statt.

Ebenfalls im Vorfeld, am 21. Juli, wird es eine Sternfahrt mit dem Titel «Mythos Klausenrennen – eine Zeitreise» nach Altdorf, mit Start in Luzern oder Basel, geben. Historische Fahrzeuge, die mindestens 30 Jahre alt sind, können teilnehmen. Weitere Informationen über das Verkehrshaus Schweiz, Fabian Eschmann, Tel. 041 375 74 87.

Die Sonderschau «Klausenrennen» im Pantheon Basel zeigt historische Rennfahrzeuge, die zum Teil schon bei den Rennen zwischen 1922 und 1934 im Einsatz waren.

Bilder Beate Pfeifer

Tickets Klausenrennen über www.ticketino.com

Oldtimerliebhaber kurven durchs Glarnerland

Vergangenen Samstag organisierten die Freunde der Klausenrennen eine Sternfahrt durchs Glarnerland. Von grossen «Schlitten» bis zum Mini war alles vertreten, was das Oldtimer-Liebhaberherz höherschlagen lässt.



Bilder Jessica Loi

Countdown für das 11. Internationale Klausenrennen gezündet:

Warmlaufen der Renn-Motoren

Die Vorbereitungen für das 11. Internationale Klausenrennen vom Freitag, 27., bis Sonntag, 29. September, laufen auf Hochtouren. Letzte Woche schaltete das OK an einer Pressekonferenz in Glarus noch einen Gang höher. Die Vorfreude auf den Grossanlass, der auch abseits der Passstrasse viel Bewegung ins Glarnerland bringt, kommt jetzt so richtig in Fahrt.



Vollgas für das Klausenrennen: OK-Präsident Fritz Trümpi (rechts), Regierungsrätin Christine Bickel und Christian Zehnder, Leiter der kantonalen Kontaktstelle für Wirtschaft, mit dem Bugatti 35B von Alois Muff – ein Oldtimer, der ebenfalls auf der Passstrasse zu bewundern sein wird.

(Foto: Dominic Duss)

Ein Organisationskomitee funktioniert wie ein Motor: Spielen die Einzelteile wie geschmiert zusammen, wird einiges ins Rollen gebracht. Hauptantriebskraft für die Durchführung des 11. Internationalen Klausenrennens ist das OK. Es kann sich aber auf unterstützende Motoren verlassen: den Kanton, die Fahrer oder weitere Partner. Wichtig ist auch, dass der PR-Motor Höchstleistungen erbringt. Und das macht er seit letztem Donnerstag. Denn just 80 Tage vor dem Start des nostalgischen Rennens konnten Medienvertreter im Hotel Glarnerhof in Glarus die wichtigsten Informationen dazu «tanken». Die Pressekonferenz in Anwesenheit vieler OK-Mitglieder, Rennfahrer, Motorsport-Szenekenner und Kantonsvertreter wurde in der Kantonshauptstadt abgehalten, weil das Rennen bereits dort mit der Wagenabnahme auf dem Landsgemeindeplatz beginnt. Vier historische Fahrzeuge – zwei Autos und zwei Töffs – zogen vor dem Hotelingang die Aufmerksamkeit aller auf sich. Auch Passanten zeigten sich fasziniert ob deren Anblick.

Tradition und Innovation

Bei schönem Wetter werden vom Freitag, 27., bis Sonntag, 29. September, gegen 40 000 Besucher im Glarner Hinterland erwartet. «Und es wird so schön wie heute sein! Wenn nicht, muss ich die Verantwortung dafür ja nicht übernehmen», lachte OK-Präsident Fritz Trümpi, der bereits bei seiner Begrüssungsrede richtig in Fahrt war. Weil der Mythos des legendärsten Oldtimer-Bergrennens der Welt unabhängig vom Wetter Tausende Zuschauer in seinen Bann ziehen wird, gibt auch der Kanton Vollgas, um sich der Welt von seiner besten Seite präsentieren zu können. Regierungsrätin Christine Bickel wies in ihrer kurzen Ansprache darauf hin, dass man(n) den Frauen zwar immer wieder unterstelle, sie hätten keine Ahnung von Autos und Motoren. «Eines weiss ich aber bestimmt: Das Klausenrennen begeistert weit über die Kantons-grenzen hinaus.» Deshalb wolle das Glarnerland diese grosse Chance wahrnehmen und seine moderne, aber dennoch eng mit Traditionen verknüpfte Welt allen zeigen. Zum Auftakt des Renn-Wochenendes lanciert der Kanton am Freitag, 27. September, den 3. Nationalen Klausenkongress. Tausend Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Forschung sind laut Christian Zehnder, Leiter der kantonalen Kontaktstelle

in der sogenannten E-Klasse starten. Wie sehr Motorsport-Freunde und Oldtimer-Liebhaber aus dem In- und Ausland auf das Klausenrennen abfahren, beweisen auch die Anmeldezahlen. Laut OK-Präsident Trümpi sind alle 270 Startplätze vergeben. 10 Fahrer stehen sogar bereits auf der Reserveliste. 30 Autos und 20 Töffs werden das Rennen auf Geschwindigkeit fahren, die anderen kämpfen sich nach Gleichmässigkeit auf den Urnerboden und dann weiter bis zur Passhöhe. «Das Rennen verbindet nicht nur alle Motorsport-Begeisterten, sondern – ähnlich wie der Marchenlauf – auch die beiden Bergkantone Glarus und Uri historisch», betonte Trümpi und verwies auf die hervorragende Zusammenarbeit bei den Vorbereitungen. Welcher Sondereffort für den Grossanlass geleistet wird, verdeutlichen einige Angaben: Einzelne OK-Mitglieder opfern ihre Ferien, über 600 Helfer werden, unterstützt durch das Militär, im Einsatz sein, das Budget beträgt 2 Millionen Franken und allein die verkehrstechnische Logistik stellt die Verantwortlichen vor eine gigantische Herausforderung. Doch die Motoren aller Beteiligten sind längst warmgelaufen, sodass sie ihr Ziel erreichen. Dementsprechend gross ist die Vorfreude im OK, unter den Fahrern und im ganzen Kanton. Glarus Süd wird sich in eine riesige Festhütte verwandeln, wenn die Rennbolide auf der 21,5 km langen Strecke über 1400 Höhenmeter überwinden – und das wird auch im vorderen Kantonsteil viel bewegen. Somit stehen dem ganzen Glarnerland einmalige Tage bevor, für welche die Bevölkerung ihre Motoren jetzt ebenfalls schon warmlaufen lassen kann, denn sie darf getrost auch voll auf das Klausenrennen abfahren. ● DD

Infos unter www.klausenrennen.com.

In eigener Sache:

Leserbriefe

Wir freuen uns über Ihre Zuschriften. Je kürzer Ihr Leserbrief, desto grösser die Chance, dass er veröffentlicht wird.

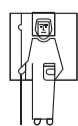
Darüber hinaus muss er sich klar auf einen im FRIDOLIN erschienenen Artikel beziehen. Die Redaktion behält sich vor, Kürzungen vorzunehmen.

Gerne bitten wir Sie um Kenntnisnahme und wir danken für das Verständnis.

Ihr FRIDOLIN-Team

Flyer, Prospekte, Bücher und mehr!

Ihr Partner für ALLE Drucksachen!



Fridolin Druck und Medien

8762 Schwanden · www.fridolin.ch · Tel. 055 647 47 47

Kanton Glarus

Departement Bau und Umwelt



Beteiligung des Kantons Glarus an der Aktion «bike to work»:

Glarnerland macht aktiv

Die Aktion «bike to work» ging Ende Juni erfolgreich zu Ende. Die Mitmachaktion jährte sich bereits zum neunten Mal. Die Kantonale Verwaltung war auch in diesem Jahr wieder mit dabei. Schweizweit haben in diesem Jahr so viele Betriebe mitgemacht, wie noch nie zuvor. «bike to work» – mit dem Velo zur Arbeit – die Idee begeistert immer mehr Betriebe und Pendler.

Die Monatsaktion von Pro Velo Schweiz zur Veloförderung im Betrieb verzeichnet mit 1602 angemeldeten Betrieben einen Teilnehmerrekord. Im Juni fuhren rund 50 000 Teilnehmende in 12 718 Teams auf zwei Rädern zur Arbeit. Schweizweit wurden während dem Aktionsmonat 7,2 Millionen Velokilometer abgepult. Oder anders gesagt: Die Velofahrenden fuhren während einem Monat zehn Mal zum Mond und wieder zurück. Ein Kleinwagen würde auf dieser Strecke 1156 Tonnen CO₂ ausstossen (Berechnungsbasis: 160 g CO₂/km). Die Monatsaktion soll die Teilnehmenden dazu anregen, das eigene Mobilitätsverhalten zu überdenken und den Arbeitsweg öfter aus eigener Muskelkraft und damit gesund und ökologisch zurückzulegen. Mit der Teilnahme an «bike to work» setzt sich der Kanton für ein nachhaltiges Mobilitätsverhalten ein und fördert das Umsteigen vom motorisierten Individualverkehr. Während des ganzen Monats Juni benutzten 96 Mitarbeitende der Verwaltung in 24 Teams mehrheitlich das Velo für ihren Arbeitsweg. Auch in diesem Jahr konnte die Teilnehmerzahl im Vergleich zum Vorjahr gesteigert werden. Bis auf eine Person erreichten alle Teilnehmenden das Ziel, an mindestens der Hälfte der persönlichen Arbeitstage im Juni das Velo zu benutzen. Die Mitarbeitenden legten total 11 574 Velokilometer zurück und benutzten im Durchschnitt an 85 Prozent ihrer Arbeitstage das Velo. Am 9. Juli wurden die nationalen und am 10. Juli die betriebsinternen Preise verlost. Als Hauptpreise gab es bei der betriebsinternen Verlosung in diesem Jahr unter anderem Festivalpässe für Sound of

Glarus, Tickets für Emil Steinberger in der lighthouse in Näfels oder SBB-Tageskarten zu gewinnen. Insgesamt wurden 3 Team- und 20 Einzelpreise verlost. Die Lernende Tamara Willi vom Departement Bau und Umwelt amtierte als Glücksfee und zog die Gewinner.

Bei der nationalen Verlosung gab es unter anderem eine Wellnesswoche, Velos, eine Städtereise oder Velozubehör zu gewinnen. Die Teilnehmenden aus der Kantonalen Verwaltung gingen bei der nationalen Verlosung leider leer aus. ●

Die Gewinner der betriebsinternen Verlosung:

Einzelpreise: 1. Hans-Ruedi Aebli (Kanzleidüser), 2. Anton Arnold (Kapo Radler 1), 3. Heidi Jenny (Speichenzieher), 4. Gol von Osterroth (Team Tiefbau), 5. Stefan Racherer (Dynamo DBU), 6. Klemens Winzler (Waldmeischer), 7. Pierre Rohr (Felgenreher), 8. Petra Vögeli (Kurvenschneider), 9. Stefan Kamm (Waldmeischer), 10. Hans Aebli (Chnotzer und Chnell), 11. Mario Hosang (Kadler Radler), 12. Daria Elmer (glarnerSach Racers), 13. Olivier Scheurer (Dynamo DBU), 14. Peter Stengele (Felgenreher), 15. Ivan Bedrac (Gägawind), 16. Hannes Murer (Kapo Radler 3), 17. Esther Leuzinger (law and order), 18. Bruno Schneider (Kapo Radler 6), 19. Alessandra Oertli (law and order), 20. Vanessa Fischli (Power Drivers).

Teampreise: 1. Gerichtshaus-Easy-Radler, 2. Kapo Radler 4, 3. Die Schreiberlinge.

Weil Sie wissen, was wir tun.

rega

Jetzt Gönner werden: www.rega.ch

Vom 24. August bis Ende September:

Ausserbetriebnahme des Kraftwerks am Löntsch

Die Anlage des Kraftwerks am Löntsch wird zwischen dem 24. August und Ende September vorübergehend Ausserbetrieb genommen. Der Grund ist der Einbau von neuen Kugelschiebern.

Kugelschieber werden als Abschlussstücke speziell für hohe Drücke am Ende der Druckleitung vor der Turbine installiert. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, den Wasserfluss in der Druckleitung beim Abschalten der Turbine zu unterbrechen.

Wasserstand gesenkt

Damit während den Arbeiten an den Kugelschiebern genügend freies Volumen im See für natürliche Zuflüsse zur Verfügung steht, wird der Klöntalersee ab dem 24. August um rund vier Meter abgesenkt. Je nach Wasserzufluss wird sich der Wasserstand in dieser Zeit zwischen 840,5 und 844,5 m ü. M. bewegen. Die Nutzung des Klöntalersees ist während dieser Zeit für Freizeitaktivitäten weiterhin möglich. Die Bootsplatzmieter am Klöntalersee hingegen werden von Axpo über die vorübergehenden Einschränkungen im Gebiet «Voraus»

und in Teilen der Anlegestellen «Güntlenau – Martiberg» direkt informiert. Die Kraftwerksbetreiberin Axpo dankt für das Verständnis und bemüht sich darum, die vorübergehenden Beeinträchtigungen so gering wie möglich zu halten. ● pd.

Das Kraftwerk am Löntsch gehört zu den ältesten Wasserkraftwerken der ehemaligen NOK und heutigen Axpo Power AG. Es bildete zusammen mit dem Aarekraftwerk Beznau AG Anfang des 20. Jahrhunderts den ersten Kraftwerkverbund der Schweiz. Die in den Siebzigerjahren erneuerte Anlage mit einer maximalen Leistung von 60 MW nutzt die Abflüsse eines Einzugsgebiets von 83 km² im Gebiet der Glarner Alpen. Die mittlere Jahresproduktion des Wasserkraftwerks Löntsch beträgt 120 Mio. kWh.



Neue Nidwaldner Zeitung
6371 Stans
041/ 618 62 70
www.nidwaldnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'382
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 27
Fläche: 28'519 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Oldtimer rattern quer durch die Schweiz



Morgen Sonntag kommen am Klausen Erinnerungen an die vergangenen Klausen-Rennen-Memorials auf – wie hier 2006.

Archivbild Neue UZ

ALTDORF Oldtimer-Freunde fahren morgen von Basel über den Klausenpass nach Glarus: Denn vor genau 20 Jahren wurde dem Klausen-Rennen neues Leben eingehaucht.

eb. Im Juli 1993 fand das erste Klausen-Rennen-Memorial statt. Das nächste Rennen am Klausenpass wird am Wochenende vom 27. bis 29. September durchgeführt. Morgen wird jetzt aber erst einmal gefeiert, dass Oldtimer-Freunde

vor zwanzig Jahren das legendäre Rennen wieder zum Leben erweckten. Deshalb organisieren die Freunde der Klausenrennen, der Motorpark Gotthard in Altdorf, das Verkehrshaus Luzern, das Pantheon Basel sowie das OK des diesjährigen Klausenrennens zusammen eine Sternfahrt. Gemäss Veranstalter werden über 60 alte Autos erwartet.

Gestartet wird in Basel, um 8 Uhr treffen die Boliden im Verkehrshaus ein. Und um 10 Uhr werden die Oldtimer im Motorpark im ehemaligen Fabrikareal der Dätwyler AG in Altdorf erwartet. Um 12.20 Uhr ist eine Pause auf dem Klausenpass vorgesehen. Anschliessend werden die Autos Richtung Glarus weiterrattern.



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: 23
Fläche: 55'569 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Autos rattern quer durchs Land



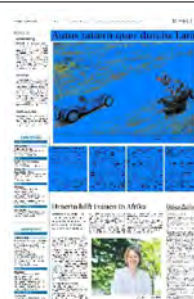
Morgen Sonntag kommen am Klausen Erinnerungen an die vergangenen Klausenrennen-Memorials auf – wie hier 2006.
Archivbild Neue UZ

endet. Im kleinen Museum werden sie mehr über die Rennen vor dem Zweiten Weltkrieg erfahren. Anschliessend werden die Autos nach Linthal und Glarus weiterrattern, wo sie um 16 Uhr ein treffen werden.

Basel zeigt Sonderausstellung

Im Pantheon Basel, dem Forum für Oldtimer, wo die Sternfahrt morgen startet, ist momentan eine Sonderausstellung zu den Klausenrennen von 1922 bis 1934 zu sehen. Gezeigt werden rund zwanzig Rennboliden aus den Zwanziger- und Dreissigerjahren. Aber auch alte Motorräder, Velos und weitere Trouvaillen sind zu betrachten. Die Ausstel-

lung ist noch bis zum 20. Oktober offen. Mehr Infos dazu gibt es im Internet unter www.pantheonbasel.ch.



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: 23
Fläche: 55'569 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

ALTDORF Oldtimer-Freunde fahren morgen von Basel über den Klausenpass nach Glarus: Denn vor genau zwanzig Jahren wurde dem Klausenrennen neues Leben eingehaucht.

ELIAS BRICKER
redaktion@urnerzeitung.ch

Vor genau zwanzig Jahren, im Juli 1993, fand das erste Klausenrennen-Memorial statt. Der Anlass war damals ein voller Erfolg. Der Mythos Klausenrennen wurde nach fast 60 Jahren wiederbelebt. In den Jahren 1998, 2002 und 2006 fanden weitere Austragungen statt. Und das nächste Rennen am Klausenpass wird am Wochenende vom 27. bis 29. September durchgeführt.

Drei Halte im Kanton Uri

Morgen wird jetzt aber erst einmal gefeiert, dass Oldtimer-Freunde vor zwanzig Jahren das legendäre Rennen wieder zum Leben erweckten. Deshalb

organisieren die Freunde der Klausenrennen, der Motorpark Gotthard in Altdorf, das Verkehrshaus Luzern, der Pantheon Basel sowie das OK des diesjährigen Klausenrennens zusammen eine Sternfahrt. Laut Fabian Eschmann vom Verkehrshaus Luzern werden über 60 alte Autos erwartet. Die meisten sind aus den Zwischenkriegsjahren. Doch es fahren auch Oldtimer aus den Fünfziger-, Sechziger- und Siebzigerjahren mit. Denn teilnahmeberechtigt sind sämtliche Fahrzeuge, die älter als dreissig Jahre sind.

Gestartet wird in Basel - um 6 Uhr in der Früh. Um 8 Uhr treffen die Boliden im Verkehrshaus in Luzern ein. Und um 10 Uhr werden die Oldtimer im Motorpark im ehemaligen Fabrikareal der Dätwyler AG in Altdorf erwartet. Kurz nach 11 Uhr kann man die Fahrzeuge in Spiringen besichtigen. Denn die Fahrer werden sich im Museum Dörflihaus die alten Zeitmessgeräte der Klausenrennen anschauen. Und um 12.20 Uhr ist eine Pause auf dem Klausenpass vorgesehen. Die Fahrer werden das altehrwürdige Zielhaus besichtigen, wo die Strecke des Klausenrennens nach 21,1 Kilometern jeweils

**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

Linthal - Montag, 22. Juli 2013 17:57

Mythos Klausenrennen – die Sternfahrt

Von: Edi Huber

Sie haben einen ganz speziellen «Sound», die Oldtimer, welche gestern Altorf über den Klausen nach Linthal fuhren. Gegen 100 Fahrzeuge hab an der Sternfahrt über den Klausenpass und in Erinnerung an die frühe Klausenrennen beteiligt. Im LINTHPARK, dem Zentrum des 11. Klausenrennens, fand die besondere Sternfahrt einen gelungenen Absc



<< zurück

Bild 1 von 34



Begleitet vom speziellen «Sound» fährt dieser Oldtimer in Richtung Linthal. (Bilder: j. u e.huber)

Die Oldtimer wurden während der gesamten Fahrt von vielen Zuschauerr Strassenrand bestaunt und begrüsst. Stolz winkten die Fahrer zurück ode die etwas seltsam im Ton fast heisser klingende Hupe vernehmen. «Es wa tolles Erlebnis und wir freuen uns schon heute auf den kommenden Anlas Klausenrennen.» Wie der Fahrer eines Oldtimers betonte, werde er auf je



am Wochenende vom 27. bis 29. September in Linthal anwesend sein. «Nicht als Rennfahrer, sondern als interessierter und begeisterter Zuschauer.» Anschließend begab er sich zu seinem Fahrzeug, um den Wassertank nachzufüllen. «Nicht nur ich, auch mein Fahrzeug hat nach dieser Fahrt, bei strahlendem Wetter entsprechend Durst.»

Der LINTHPARK – Zentrum des 11. Klausenrennens

Im LINTHPARK, der ehemaligen Spinnerei Linthal, begrüsst OK-Präsident Trümpi die grosse Zahl der Teilnehmer an der Sternfahrt über den Klausen. Er wird das zukünftige Zentrum des 11. Klausenrennens sein. Durch Freunde ist es uns gelungen, dass wir das gesamte Areal für das kommende Rennen benutzen können. Notabene kostenlos.» Auf diesem Wege bedankte sich Trümpi beim Geschäftsführer vom LINTHPARK, Hans-Peter Keller, für dieses grosse Entgegenkommen. Hier werde sich das Zentrum der Fahrer, der Helfer, der Streckenposten und des OKs befinden. Wie er weiter ausführte, benötige das 11. Klausenrennen rund 50 Bewilligungen, dass dieser Anlass überhaupt durchgeführt werden könne. «Wir benötigen an diesen drei Tagen respektive bereits im Vorfeld gegen 1000 Helferinnen und Helfer, ohne die wir das Rennen gar nicht durchführen könnten.» Wie Trümpi erklärte, sei die Anmeldefrist für die Fahrer bis Ende Juli verlängert worden und schlussendlich rechne man mit 270 Fahrzeugen, welche sich am Rennen beteiligen werden.

Mit etwas Verspätung trafen auch Beda Hämmerli mit seinem Beifahrer Niklaus Hartmann im LINTHPARK ein. Hartmann löste an diesem Sonntag seine Stelle aus der Sendung «SRF bi de Lüt» aus Glarus ein. Er gewann vor zwei Wochen die Sternfahrt mit dem Oldtimer von Beda Hämmerli, einer Ford-A-Limousine Jahr 1931 von Linthal auf den Klausen. Eine Fahrt auf der Originalrennstrecke ist für mich ein riesiges Erlebnis, ich bin restlos begeistert. Am Schluss habe ich Beda ein Angebot gemacht, ihm den Oldtimer abzukaufen, leider ohne Erfolg», so Beda Hartmann.

Kurze Zeit später leerte sich der LINTHPARK nach und nach, denn die Oldtimer mussten ja wieder zurück in ihr «Heim», und für die Fahrer war es sicher ein strenger und anspruchsvoller Tag. «Es hat sich auf jeden Fall gelohnt, zu sehen, dass ich wieder viele Freunde und Bekannte mit ihren Fahrzeugen getroffen habe. Ich begab mich zu seinem ewig jungen Bugatti und machte mich auf die Fahrt, um zu über den Klausen in Richtung Altdorf.

[<- Zurück zu: Detailansicht](#)

Ruff aus Grächen und
seinen Partner Thomas
Gobeli aus Faulensee war
am...

[\[mehr\]](#)

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



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 120'978 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Mit Nostalgie ans Klausenrennen

am 28. September 2013
Preis ab Fr. 155.–

Von 1922 bis 1934 trafen sich Jahr für Jahr die besten Rennfahrer der Welt am Klausen. Unter dem Motto «Innovation basiert auf Tradition» geht vom 27. bis 29. September nach einer Pause von sieben Jahren nun das 11. Internationale Bergrennen in die nächste Runde. In Zusammenarbeit mit Rail Event organisiert der «Winterthurer Stadtanzeiger» am Samstag, 28. September, eine Leserfahrt mit dem Nostalgiezug zum Klausenrennen – einem der Topereignisse der Schweiz. Die «Stadi»-Leser haben die Möglichkeit, sowohl dem Trainingslauf am Morgen wie auch dem 1. Rennlauf am Nachmittag beizuwohnen.

1922 erstmals ins Leben gerufen und heute noch das legendärste Oldtimer-Bergrennen der Welt! Wer damals den atemberaubenden und abenteuerlichen Klausenpass in Rekordzeit durchfahren konnte, dem war Ruhm und Ehre beschieden. Spektakuläre Rennwagen begeisterten die Massen an verschiedenen Rennen in Frankreich, Italien und England. Da konnte die Schweiz nicht zurückstehen. Keine andere Bergstrecke in Europa faszinierte Zuschauer und Rennfahrer so stark wie die 21,5 km lan-

ge Schotterstrasse von Linthal (Kanton Glarus) über den Urnerboden hinauf zur Passhöhe (Kanton Uri). Der gefährliche Kurs ging durch 136 Kurven (davon 57 Kehren) und über 1237 Höhenmeter hinweg. Schon damals säumten Zehntausende von begeisterten Zuschauern die Rennstrecke. Mit über 200 km/h brausten die Fahrzeuge, laut zeitgenössischen Berichten, «fauchend und brüllend» über den Urnerboden. Das Klausenrennen ist längst zum Mythos geworden, die Rennfahrer zu Helden.

1929 lag der Streckenrekord bei 16:42,4 Minuten. Der Motorrad-Streckenrekord wurde 1930 von Tom Bullus auf NSU in 16:41,00 Minuten aufgestellt. Den Rennwagen-Streckenrekord hielt seit 1934 Rudolf Caracciola auf Mercedes-Benz W 25 mit einer Zeit von 15:22,20 Minuten, was einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 83,9 km/h entspricht. Zu bemerken ist, dass diese Resultate auf einer damals viel schmaleren und unbefestigten Schotterpiste erreicht wurden.



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 120'978 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Das Klausenrennen behält seinen traditionellen Charakter und erhält durch Integration innovativer Elemente dieses Jahr ein neues Gesicht: Neu werden neben den historischen Rennboliden in eigenen Kategorien Fahrzeuge mit zukunftsweisenden neuen Antriebstechnologien an den Start gehen. Durch seine internationale Ausrichtung, mit über 40 000 Zuschauer und VIPs aus Wirtschaft, Politik, Sport und Kultur, soll das Klausenrennen einer der Top-events der Schweiz werden.

www.klausenrennen.com

Nostalgische An- und Rückreise

Mit dem Swiss Classic Train wird für eine stilgerechte An- und Abreise zum Klausenrennen gesorgt. Stilgerecht deshalb, weil die Kunden eine direkte Verbindung ins Glarnerland vorfinden, mit einem elektrischen Oldtimer als Zuglok, sich die Fenster öffnen lassen, genügend Zeit für Fotos vorhanden ist – und zu guter Letzt auch wegen des kulinarischen Angebots an Bord des Nostalgiezuges. Die Zuschauer reisen absolut stressfrei an und erhalten Informationen fürs Klausenrennen aus erster Hand von einem mitreisenden Experten.

Der Swiss Classic Train ist im Besitz eines englischen Industriellen namens Andrew Cook, welcher seinen Bubentraum mit einer Dampflok und den dazugehörigen Wagen verwirklichte. Die frischrenovierten Fahrzeuge sind im Stile der 50-Jahre, mit einem leichten englischen Touch, umgebaut worden. Für die Fahrt in den «Zigerschlitz» stehen Erst- und Zweitklasswagen zur Verfügung.

Der Nostalgieextrazug bringt die Gäste praktisch direkt in die Boxengasse des Klausenrennens. Der Eintritt beinhaltet einen Trainingslauf von 09.30 bis 12 Uhr sowie den 1. Rennlauf ab 14.30 Uhr. Während der ganzen Zeit kann man sich an der Strecke und im Startgelände frei bewegen. Die «Stadi»-Leserinnen und -Leser erleben das Rennfieber von Fahrer und Auto demzufolge hautnah. *red.*

Preise pro Person:

Erwachsene 2. Klasse	Fr. 155.–
Kinder 2. Kl. 6–16 Jahre	Fr. 105.–
Erwachsene 1. Klasse	Fr. 240.–
Kinder 1. Kl. 6–16 Jahre	Fr. 160.–
Separée (6er-Abteil)	Fr. 1200.–

Im Preis inbegriffen:

- Reservierter Sitzplatz
- Kaffee/Gipfeli (2. Klasse)
- Frühstück (1. Klasse)
- Fotohalt unterwegs
- Einführung Klausenrennen
- Eintritt Klausenrennen (Stehplatz)
- Sandwich auf der Rückfahrt (2. Klasse)
- Vesperteller auf der Rückfahrt (1. Klasse)
- Reiseleitung Rail Event



Anmeldetalon

Ich/Wir komme/n mit ans Klausenrennen!

Erwachsene 1. Klasse Erwachsene 2. Klasse Separée

Kinder 1. Klasse Kinder 2. Klasse

Name: _____ Vorname: _____

Anzahl Personen (total): _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon/Handy (tagsüber): _____

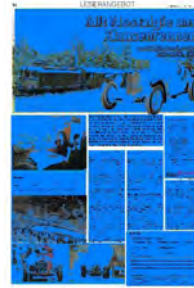
E-Mail: _____

Ort und Datum: _____ Unterschrift: _____

Anmelden: Bitte in Blockschrift ausgefüllt einsenden an Winterthurer Stadtanzeiger, Garnmarkt 10, Postfach 778, 8401 Winterthur, oder per E-Mail an leserreise@stadi-online.ch und www.stadi-online.ch

Datum: 23.07.2013

Der Landbote



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 120'978 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Gemütliches Reisen in der 1. Klasse im Salonabteil.

Fahrplan:

Winterthur	ab 06.15	Linthal	ab 19.05
Linthal	an 09.59	Winterthur	an 21.46

Die Zeiten ab und an in Winterthur können noch leicht optimiert werden.



Datum: 23.07.2013

Der Landbote



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 120'978 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Spektakuläre Rennwagen und eine halsbrecherische Strecke begeistern die Zuschauer am Klausenrennen.



Urner Wochenblatt
6460 Altdorf
041/ 874 16 77
www.urnerwochenblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 9'864
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 36'723 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Oldtimer läuten mit einer Sternfahrt das legendäre Klausenrennen ein

FOTOS: VALENTIN LUTHIGER

Vom 27. bis 29. September ist der Klausenpass wieder fest in der Hand der Oldtimer. Dann nämlich findet das 11. Klausenrennen statt. Bereits zum fünften Mal brausen in Erinnerung an die legendären Rennen des frühen 20. Jahrhunderts wieder Rennboliden über die kurvenreiche Pass-

strasse. Am vergangenen Sonntag, 21. Juli, nun führen im Rahmen einer «Zeitreise» bereits erste Oldtimer über den Klausen – auf den Spuren des Klausenrennens. Nach dem gemeinsamen Start in Luzern und einem Zwischenhalt beim Gotthard-Motorpark in Altdorf sowie

beim Dörflihaus-Museum in Spiringen machten sich die alten Rennboliden auf den kurvenreichen Weg über den Klausen und schliesslich weiter nach Glarus. Mehr Informationen zum Klausenrennen unter www.klausenrennen.com. (UW)



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 47
Fläche: 11'318 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

AUSERWÄHLT FÜRS KLAUSENRENNEN



Gleich gehts los, den Klausen hoch, auf einem historischen Töff, ohne Gegenverkehr durch die Bergarena.

Vom 27. bis 29. September geht das legendäre Klausenrennen in die nächste Runde und knüpft an die zehn Originalrennen von 1922 bis 1934 an. Und wer die unglaublich schönen Töff und Autos – es sind die Ausgewählten der Auserwählten, die den Klausen schon einmal hochgedonnert sind –, wer also diese Ausstellung im Pantheon Basel zu diesem Thema noch nicht besucht hat, ist selber schuld, denn dort kommt man so richtig auf den Geschmack, das Geschehen am Klausenpass doch einmal live

selber mitzerleben (siehe auch unter «Auf Achse», Ausstellung: www.pantheonbasel.ch).

In der einmaligen Bergarena des Urnerbodens ist Ende September das ganze Orchester zu hören, zu sehen und zu riechen. Zweihundertfünfzig werden es sein, die da hochbolzen, einige fahren Rennen, andere auf Gleichmässigkeit. Am Freitag, 27. September, ist Fahrzeugabnahme auf dem Landgemeindeplatz Glarus – sozusagen die Ouvertüre. Samstag und Sonntag dann Training und Rennläufe.

Nach den Memorials von 1995, 1998, 2002 und 2006 ist man gut organisiert; www.ticketino.com verkauft die Erlaubnis, das Geschehen hautnah mitzerleben. Wer von den Töflern selber Lust hat, das legendärste Bergrennen der Welt zu fahren, kann sich noch melden, sofern er eine Vorkriegsmaschine mit Rennhintergrund hat: es hat noch Plätze. Dieses Paradies kostet 600 Franken Startgeld, es wird viel geboten und die Stimmung ist einmalig! www.klausenrennen.ch. *Thomas Kohler*

Datum: 25.07.2013

DAS SCHWEIZER MOTORRADMAGAZIN
MOTO
SPORT SCHWEIZ+



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 38
Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

IM TIEFFLUG ÜBER HELVETIEN

Text: Jürg Schicker
Bilder: Brigitte Schicker

Was tun, wenn der lang erwartete Bolide aus dem Hause Horex, die VR6, zum Fahren bereitsteht, aber niemand Zeit dafür hat? Selbst ist der Mann, sattelt die zweirädrige Legende, nimmt seine Frau mit und erkundet die motorradtechnisch angesagten Ecken unseres Landes.



Jürg und Brigitte Schicker auf dem Chasseral, im Hintergrund der Neuenburgersee.



MOTO SPORT SCHWEIZ
 8152 Glattbrugg
 058/ 344 90 30
 www.motosport.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 9'520
 Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 38
 Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Ein Mittwoch im Juni: Der Wetterfrosch prophezeit endlich ist ein schönes Wochenende, und ich sondiere gerade die Weekendaktivitäten. Ringring, das Telefon klingelt. «Hallo, hier ist Pat von Arrigoni Sport Schlieren. Wir haben soeben die Horex VR6 erhalten, und ich stelle sie euch gerne für einen Fahrbericht zur Verfügung.» «O.k.», sage ich, «mal schauen, wer Zeit hat.» Ein paar Telefonate später weiss ich: Kein Redaktor hat Zeit. Es sieht so aus, als ob ich mich opfern müsste. Das Wochenende ist vollgestopft mit Highlights, die ich zusammen mit meiner Frau Brigitte erleben möchte, bis an die Landesgrenze im Jura gibt es Töff-Action. Weshalb dies alles nicht mit einem soeben auf dem Markt erschienenen Töff erkunden?
 Ich rufe Pat zurück. «Wann und wo kann ich die Maschine übernehmen?» «Freitag, 17 Uhr, bei Arrigoni in Zürich-Altstetten», und auf meinen Einwand, ich hätte Zahnbürste, Pyjama und Kamera auf meiner Wochenendausfahrt dabei, antwortet er: «Kein Problem, dann montieren wir noch Seitentaschen und Tankrucksack.»
Freude herrscht bei der Übergabe
 Am Freitag gegen 17 Uhr bei Arrigoni wird mir eine nigelnagelneue Horex VR6 Roadster anvertraut, Serie 1, Herstellungsnummer 031, mit 320 km auf dem Tacho. Wie sagte der eierkochende Alt-Bundesrat doch gleich? «Freude herrscht ...»
 Nach einer kurzen Instruktion setze ich mich auf die Maschine, komme mit beiden Füßen bequem auf dem Boden an (190 cm Körperlänge erfordern eher eine höhere Sitzposition), und starte den Motor. Welch ein Sound! So was habe ich erlebt, als ich das erste Mal eine MV Agusta Brutale hörte: ein Aufschreien bei jeder Drehung am Gasgriff. Also Füsse rauf und los. Im Feierabendverkehr der Stadt Zürich spüre ich die fast 250 kg schwere Roadster kaum. Ohne Anstrengung schlängle ich mich von Ampel zu Ampel. Ich komme über die Laubegg Richtung Stadtausfahrt, es ist 18 Uhr,

und die Credit-Suisse-Manager aus dem Uetlihof werden ins Wochenende ausgespuckt, und alle haben wir dasselbe Ziel. Reihenweise stehen dunkle Audi, BMW, Range Rover und Co. vor mir, um die A3 Richtung Süden unter die Räder zu nehmen. Endlich wird vor mir die Fahrbahn frei, der Knieschluss ist schön schmal, und leicht nach vorne gebückt lege ich den zweiten Gang ein und drehe den Gashahn auf: Wow, bei 8000/min beginnt es zu kribbeln am Popometer, wie die abgeht! Leider dauert der Trip nur einen Augenblick, die Vernunft ruft. Mit 120 km/h und im dritten Gang geht es vorwärts, bis mir die Tankanzeige auffällt. Was? Nur noch knapp halbvoller Tank nach 25 km? Ich versuche mich zu erinnern: War der Tank bei der Abfahrt wirklich voll? Er war es, die Bestätigung erhalte ich auf den folgenden 600 km. Wenn am Gashahn gezogen wird, schlucken die sechs Kolben einfach alles, was sie holen können – wie herrlich unvernünftig doch diese Maschine ist. Abends schaue ich noch mehrmals kurz in der Garage nach, ob es dem Baby auch wirklich wohl bei mir ist, denn morgen gehts dann richtig los.

Oldtimertermin in Muttenz

Samstag, 9 Uhr: Brigitte und ich machen uns vom oberen Zürichsee aus auf den Weg. Erstes Ziel ist Muttenz. Die Fahrt über die A3, Westring, A1 und weiter Richtung Aargau ist zum Runterfallen. Endlich Autobahnausfahrt Nummer 46, Aarburg kommt näher. Blinker raus, Ausfahrt, dann rechts, im Kreisel links, und vor uns präsentiert sich fürstlich die bald 900-jährige Burg an der Aare. Während der vielen Ampelstopps auf der Durchfahrt in Olten macht sich langsam der Magen bemerkbar, und was liegt näher, als das «Isebähnli» in Trimbach aufzusuchen? Schnipo für 23 Stutz und ein tolles Biker-Ambiente – perfekt.



MOTO SPORT SCHWEIZ
 8152 Glattbrugg
 058/ 344 90 30
 www.motosport.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 9'520
 Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 38
 Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Markus Kohler (l.) von Arrigoni Sport in Schlieren übergibt Jürg sein Wochenend-Spielzeug.

Weiterfahrt über den Hauenstein nach Läuelfingen (Höchstgeschwindigkeit 60 km/h!) auf einer herrlich breiten Passstrasse. Die Geschwindigkeit zu überschreiten lohnt sich auf keinen Fall, denn nach mehreren verheerenden Motorradunfällen markiert die Polizei Präsenz.

Kurz nach dem Mittag treffen wir in Muttens ein. Unsere Aufmerksamkeit gilt dem Pantheon Basel, das bis zum 20. Oktober die Sonderausstellung «Klausenrennen – der Grosse Bergpreis der Schweiz, 1922 bis 1934» im Forum für Oldtimer zeigt. Aus aktuellem Anlass sehr interessant, denn nach langen Vorbereitungen hat das Warten ein Ende: Vom 27. bis

29. September geht das legendäre Klausenrennen in die nächste Runde und knüpft an die zehn Originalrennen von 1922 bis 1934 an. 1922 ins Leben gerufen, ist es heute das legendärste Oldtimer-Bergrennen der Welt. Wem es damals gelang, den abenteuerlichen Klausenpass in Rekordzeit hochzufahren, war Ruhm und Ehre beschieden. Das wieder aufgelegte Klausenrennen im September wird seinen traditionellen Charakter behalten und durch die Integration innovativer Elemente ein neues Gesicht erhalten: Es werden neben den historischen Rennboliden in eigenen Kategorien Fahrzeuge mit zukunftsweisenden, neuen Antriebstechnologien an den Start gehen. Wegen seiner internationalen Ausrichtung, über 40 000 Zuschauern und VIPs aus Wirtschaft, Politik, Sport und Kultur, soll das Klausenrennen einer der Top-events der Schweiz werden.

Unser treuer Freund und Helfer namens Tom

Nach zwei interessanten Stunden rund um die zum Teil 90-jährigen Motorräder, die Geschichten ihrer waghalsigen Fahrer und den ganzen Rennzirkus treten wir aus der historischen Rotonda in die sengende Basler Nachmittagssonne, zwingen uns schwitzend in die schwarzen Lederklamotten und fühlen uns dabei auch fast ein wenig wie die alten Rennfahrerinnen und Rennfahrer.

Jetzt kommt unser treuer Freund und Begleiter namens Tom zum Zuge. Kein anderes Navi überzeugt mich mehr als das Tomtom Rider! Seine Funktion «kurvenreiche Strecke» ermöglicht es Motorradfahrern, die Strecke mit den meisten Kurven zu wählen. Über einen Schieberegler kann man die Gewichtung zwischen Nebenstrassen (kurvenreichere Strecke, aber länger) und Hauptstrassen (weniger Kurven, aber kürzer) einstellen.

Ein für uns Biker geniales Tool, das uns in bekannten Gebieten auf Strecken führt, welche wir bisher noch nicht entdeckt hatten. Ab jetzt fahren Brigitte und ich

Datum: 25.07.2013

DAS SCHWEIZER MOTORRADMAGAZIN

MOTO
SPORT SCHWEIZ+



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 38
Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Verhilft zu noch mehr Kurvenspass: das aktuelle TomTom Rider-Navi.

Das fetzt mit der Horex im Tieflug über die abwechslungsreichen Strecken im Berner Jura

über einsame Feld-, Wald- und Wiesenstrassen immer in die richtige Richtung, ohne genau mitzubekommen, wo wir uns gerade befinden. Wir streifen die Dörfer Laufen, Delémont, St-Ursanne, Les Breuleux, St-Imier und gelangen auf den Chasseral.

Auf 1609 m ü.M. und damit einem der höchsten Gipfel des Juras werden wir im gleichnamigen Hotel Chasseral freundlich empfangen und beziehen unser Nachtlager. Vom Hotelparkplatz aus geniesst man das grandiose Panorama über das Mittelland bis hin zu den Alpen.

Sonntag, 8.30 Uhr: Heute soll das Wetter noch heisser werden – wir freuen uns! Nach einem guten Frühstück und Bezahlung des ca. 9 m² «grossen» Zimmers mit Dusche starten wir unsere Maschinen mit dem Ziel Eptingen BL. Auch auf dieser Route verblüfft uns Freund Tom und lotst uns in Moutier durch einen Hinterhof, vorbei an einer Hundewiese unweit eines Wohnquartiers auf eine herrlich kühle Waldstrasse und schliesslich via Berghaus

Ober-Bölchen nach Eptingen.

Begegnung mit der roten Perle

Auf dem Parkplatz der Mineralquelle Eptinger findet das 3. Oldtimer-Treffen Eptingen statt. Weshalb so viele Menschen diesen Event besuchen, hat wohl unterschiedliche Gründe: Zum einen das bravouröse Wetter, dann die Frische der Organisatoren, welche mit viel Engagement dabei sind, und nicht zuletzt die enorme Abwechslung; findet sich doch für alle Freundinnen und Freunde alter Gefährte etwas zum Bestaunen. Da gibt es Traktoren, Autos, Motorräder, Camper, Rennwagen und eine volle Festbude, in der die Besucher Schatten und Abkühlung bei einem Getränk finden. Inmitten der chromglänzenden Exponate entdeckte ich eine kleine rote Perle, welche genau zu meinem Motorrad passt. Ganz hinten, fast unscheinbar, doch in einem herrlichen Zustand, steht sie: eine Horex Regina 3, die zwischen 1950 und 1958 gebaut wurde. Schnell eile ich zum



MOTO SPORT SCHWEIZ
 8152 Glattbrugg
 058/ 344 90 30
 www.motosport.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 9'520
 Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 38
 Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Parkplatz, tingelt mit der modernen Horex durch den Budenverkehr, ohne mir bewusst zu sein, was ich da auslöse: «Hey, das ist ja die neue Horex, guck mal, die hab ich noch nie auf der Strasse gesehen! Wie fährt sie sich denn, kann ich ein Foto schiessen?» Ich bewege mich im Tempo einer wandernden Sanddüne vorwärts und verwünsche die Idee eines Bildes mit der alten und der neuen Horex.

Sie fahren für Jesus

Unser letztes Ziel an diesem Wochenende ist der 5. Biker Day Achenberg, organisiert von den Gospel Riders, welche auch an den Töffsegnungen auf dem Simplon beteiligt sind. Der evangelische Pastor Thom Hächler steht zum Motto der Gospel Riders: «Jesus died for us, we'll ride for him.» Unter diesem Motto steht dann auch die Ausfahrt, woran sich viele der Besucher beteiligen und ein gemeinsames Zeichen setzen wollen. Auf die Frage, wie man zu einer Mitgliedschaft bei den Gospel Riders kommen könne, antwortet mir Thom klar und deutlich: «Wenn du weisst, wo deine letzte Ausfahrt hingehst, bist du bei uns richtig. Wenn du nicht weisst, wohin es geht, bekommst du vielleicht hier eine Antwort.» Diese Antwort muss wohl jeder selber finden.

Am späteren Nachmittag findet dann auf der Bühne das Konzert von Deborah Rosenkranz statt. Die Sängerin, welche auch bei Stefan Raab in der Show war und viele Auslandauftritte hinter sich hat,

bringt mit ihren Londoner Musikern die Zuhörer zum Aufstehen und Mitfeiern. Ihre rockigen Lieder, welche eine christliche Botschaft beinhalten, passen bestens zum Töffgottesdienst.

Abends dann am oberen Zürichsee wieder angekommen, lese ich 932 km Tachostand ab. Also knapp 600 km gefahren, viel erlebt und bereits neue Ideen im Kopf für unser nächstes Abenteuer. Es gibt doch nichts Schöneres, als auf dem Motorrad unterwegs zu sein. ■

Einen detaillierten Fahrbericht der Horex VR6 gibt es in einer der nächsten Nummern von MSS zu lesen.



Rast in der Töffbeiz Isebähnli in Trimbach SO.



Die rote Perle (Horex Regina), gesichtet am Oldtimer-Treffen in Eptingen.



Stilleben deutscher und schweizerischer Präzision: die Horex vor dem Sitz von Longines in St-Imier, der ältesten Uhrenmarke der Welt.

Datum: 25.07.2013

DAS SCHWEIZER MOTORRADMAGAZIN

MOTO
SPORT SCHWEIZ



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 38
Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

REISE-INFO

powered by **TOMTOM**



Geografie

Der Chasseral ist mit 1607 m ü. M. die höchste Erhebung im Berner Jura. Sein früherer deutscher Name Gestler wird in der Region teilweise noch verwendet, ist jedoch in der übrigen Schweiz nicht bekannt. Der Chasseral ist Teil des Faltenjuras. Die etwa 20 km lange Chasseral-Kette wird im Norden durch das Tal von St-Imier, im Osten durch die Klusen der Schüss (französisch Suze), im Süden durch den Bielersee und im Westen durch das Val de Ruz begrenzt. Am Südhang des Chasseral liegt auf 800 m das ausgedehnte Hochplateau Montagne de Diesse mit mehreren Ortschaften. Nach Nordwesten zum Tal von Saint-Imier erstreckt sich die Combe Grède, eine steile Schlucht, die heute als Naturschutzgebiet ausgewiesen ist.

80 m östlich des Berggipfels steht die Sendeanlage Nods Chasseral. Bei schönem Wetter und klarer Sicht bietet sich vom Chasseral aus ein Alpenpanorama, das vom Säntis bis zum Mont-Blanc reicht.

Route/Distanz

Uznach - Reichenburg - A3 - Westring - A1 - Aarburg - Olten - Trimbach - Hauenstein - Läuflingen - Muttenz - Laufen - Delémont - Les Breuleux - St-Imier - Chasseral - St-Imier - Tramelan - Moutier - Delémont - Schellenpass - Ober-Bölchen - Eptingen - Oltingen - Kienberg - Frick - Elfingen - Geissberg - Etwil - Leuggern - Achenberg - Döttingen - Baden - A1 - Westring - A3 - Reichenburg - Uznach. Distanz: 542 km

Datum: 25.07.2013

DAS SCHWEIZER MOTORRADMAGAZIN

MOTO
SPORT SCHWEIZ



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 38
Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Reisedauer

Ein Wochenende dauerte unsere Tour, ist natürlich besonders im Jura beliebig lange ausbaubar.

Unterkunft

Gipfelhotel Chasseral, www.chasseral-hotel.ch;
032 751 24 51. Der Chasseral ist von St-Imier oder von der Ebene von Diesse her beidseitig über asphaltierte Strassen erreichbar. DZ mit Dusche und WC CHF 160.-, im Massenlager ab CHF 40.-.

Besuchenswert

Pantheon Basel, Forum für Oldtimer,
Hofackerstrasse 72, Muttenz ,
061 466 40 66.
Info: www.pantheonbasel.ch

Navigation

TomTom Rider 2013, Free Lifetime Maps,
um CHF 450.-; www.tomtom.com/de_ch/

Karten

MotoMap Schweiz, Hallwag International,
Sonderausgabe Moto Sport Schweiz, 1 : 275 000,
einzeln herausnehmbare Karten mit 33 Road-
books, erhältlich bei Motormedia GmbH
Glattbrugg, Tel. 058 344 90 20, oder
per Mail an: office@motosport.ch.
Preis: CHF 25.-

Datum: 25.07.2013

DAS SCHWEIZER MOTORRADMAGAZIN
MOTO
SPORT SCHWEIZ+



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 38
Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Die Sonderausstellung übers Klausenrennen im Pantheon Muttenz läuft noch bis am 20. Oktober 2013.



Deborah Rosenkranz und Band bildete den perfekten musikalischen Rahmen für den Biker Day Achenberg.

Datum: 25.07.2013

DAS SCHWEIZER MOTORRADMAGAZIN
MOTO
SPORT SCHWEIZ



MOTO SPORT SCHWEIZ
8152 Glattbrugg
058/ 344 90 30
www.motosport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'520
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 38
Fläche: 238'448 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

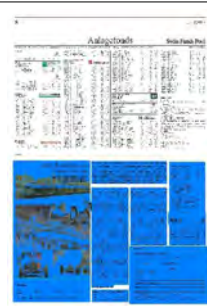


UNSERE REISENDEN



BRIGITTE UND JÜRG SCHICKER

Brigitte (52) und Jürg Schicker (52) sind leidenschaftliche Motorradfahrer und lieben es, mit ihren diversen Töff auf Reisen zu gehen. Ob kurz oder lang, spielt keine Rolle, Hauptsache, unterwegs zu sein. Jürg ist Anzeigenleiter bei MSS, Brigitte Kosmetikerin. Die beiden wohnen am oberen Zürichsee und verfügen über einen eindrücklichen Fuhrpark, der alle Sparten des motorisierten Zweirads abdeckt. Für die kleine Wochenendflucht in den Jura sattelte Jürg die neue Horex VR6 und Brigitte die Moto Guzzi 750 Brevia i.E (Bj. 2005).



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 63'592 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

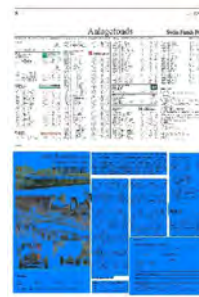
Mit Nostalgie ans Klausenrennen
am 28. September 2013
Preis ab Fr. 155.-

Spektakuläre Rennwagen und eine halsbrecherische Strecke am Klausen.

Fahrplan:

Winterthur	ab 06.15	Linthal	ab 19.05
Linthal	an 09.59	Winterthur	an 21.46

Die Zeiten ab und an in Winterthur können noch leicht optimiert werden.



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 63'592 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Von 1922 bis 1934 trafen sich Jahr für Jahr die besten Rennfahrer der Welt am Klausen. Unter dem Motto «Innovation basiert auf Tradition» geht vom 27. bis 29. September nach einer Pause von 7 Jahren das 11. Int. Bergrennen in die nächste Runde. In Zusammenarbeit mit Rail Event organisiert der «Stadtanzeiger» am Samstag, 28. September, eine Leserfahrt mit dem Nostalgiezug zum Klausenrennen – einem der Top-events der Schweiz. Die «Stadi»-Leser haben die Möglichkeit, sowohl dem Trainingslauf wie auch dem 1. Rennlauf beizuwohnen.

1922 erstmals ins Leben gerufen und heute noch das legendärste Oldtimer-Bergrennen der Welt! Wer damals den atemberaubenden und abenteuerlichen Klausenpass in Rekordzeit durchfahren konnte, dem war Ruhm und Ehre beschieden. Spektakuläre Rennwagen begeisterten die Massen an verschiedenen Rennen in Frankreich, Italien und England. Da konnte die Schweiz nicht zurückstehen. Keine andere Bergstrecke in Europa faszinierte Zuschauer und Rennfahrer so stark wie die 21,5 km lange Schotterstrasse von Linthal (Kanton Glarus) über den Urnerboden hinauf zur Passhöhe (Kanton Uri). Der gefährliche Kurs ging durch 136 Kurven (davon 57 Kehren) und über 1237 Höhenmeter hinweg. Schon damals säumten Zehntausende von begeisterten Zuschauern die Rennstrecke. Mit über 200 km/h brausten die Fahrzeuge, laut zeitgenössischen Berichten, «fauchend und brüllend» über den Urnerboden. Das Klausenrennen ist längst zum Mythos geworden, die Rennfahrer zu Helden.

Das Klausenrennen behält seinen traditionellen Charakter und erhält durch Integration innovativer Elemente dieses Jahr ein neues Gesicht: Neu werden neben den historischen Rennboliden in eigenen Kategorien Fahrzeuge mit zukunftsweisenden neuen Antriebstechnologien an den Start gehen. Durch seine internationale Ausrichtung, mit über 40'000 Zuschauer und VIPs aus Wirtschaft, Politik, Sport und Kultur, soll das Klausenrennen einer der Top-events der Schweiz werden.

www.klausenrennen.com

Nostalgie An- und Rückreise

Mit dem Swiss Classic Train wird für eine

stilgerechte An- und Abreise zum Klausenrennen gesorgt. Stilgerecht deshalb,

weil die Kunden eine direkte Verbindung ins Glarnerland vorfinden, mit einem elektrischen Oldtimer als Zuglok, sich die Fenster öffnen lassen, genügend Zeit für Fotos vorhanden ist – und zu guter Letzt auch wegen des kulinarischen Angebots an Bord des Nostalgiezuges. Die Zuschauer reisen absolut stressfrei an und erhalten Informationen fürs Klausenrennen aus erster Hand von einem mitreisenden Experten.

Der Swiss Classic Train ist im Besitze eines englischen Industriellen namens Andrew Cook, welcher seinen Bubentraum mit einer Dampflok und den dazugehörigen Wagen verwirklichte. Die frischrenovierten Fahrzeuge sind im Stile der 50-Jahre, mit einem leichten englischen Touch, umgebaut worden. Für die Fahrt in den «Zigerschlitz» stehen Erst- und Zweitklasswagen zur Verfügung.

Der Nostalgieextrazug bringt die Gäste praktisch direkt in die Boxengasse

Preise pro Person:

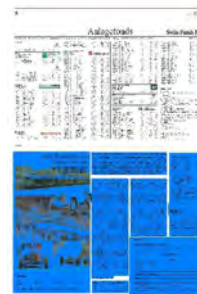
Erwachsene 2. Klasse	Fr. 155.–
Kinder 2. Kl. 6–16 Jahre	Fr. 105.–
Erwachsene 1. Klasse	Fr. 240.–
Kinder 1. Kl. 6–16 Jahre	Fr. 160.–
Separée (6er-Abteil)	Fr. 1200.–

Im Preis inbegriffen:

- Reservierter Sitzplatz
- Kaffee/Gipfeli (2. Klasse)
- Frühstück (1. Klasse)
- Fotohalt unterwegs
- Einführung Klausenrennen
- Eintritt Klausenrennen (Stehplatz)
- Sandwich auf der Rückfahrt (2. Klasse)
- Vesperteller auf der Rückfahrt (1. Klasse)
- Reiseleitung Rail Event



des Klausenrennens. Der Eintritt beinhaltet einen Trainingslauf von 09.30 bis 12 Uhr sowie den 1. Rennlauf ab 14.30 Uhr. Während der ganzen Zeit kann man sich an der Strecke und im Startgelände frei bewegen. Die «Stadi»-Leserinnen und -Leser erleben das Rennfieber von Fahrer und Auto demzufolge hautnah. *red.*



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 63'592 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

anmeldetalon

Ich/Wir komme/n mit ans Klausurenrennen!

Erwachsene 1. Klasse Erwachsene 2. Klasse Separeé

Kinder 1. Klasse Kinder 2. Klasse

Name: _____ Vorname: _____

Anzahl Personen (total): _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon/Handy (tagsüber): _____

E-Mail: _____

Ort und Datum: _____ Unterschrift: _____

Anmelden: Bitte in Blockschrift ausgefüllt einsenden an
Winterthurer Stadtanzeiger, Garnmarkt 10, Postfach 778, 8401 Winterthur,
oder per E-Mail an leserreise@stadi-online.ch und www.stadi-online.ch



Zu Besuch beim Zigermandli

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Unternehmen ihre Produktionsstätten für Besucher und weihen diese ein in die Geheimnisse der Herstellung von Bier, Schokolade, Möbeln, Papier, Handtaschen und mehr. Den Anfang machte letzte Woche die Zigerfabrik Geeko AG in Glarus.

Datum: 01.07.2013

Schweizer
LandLiebe



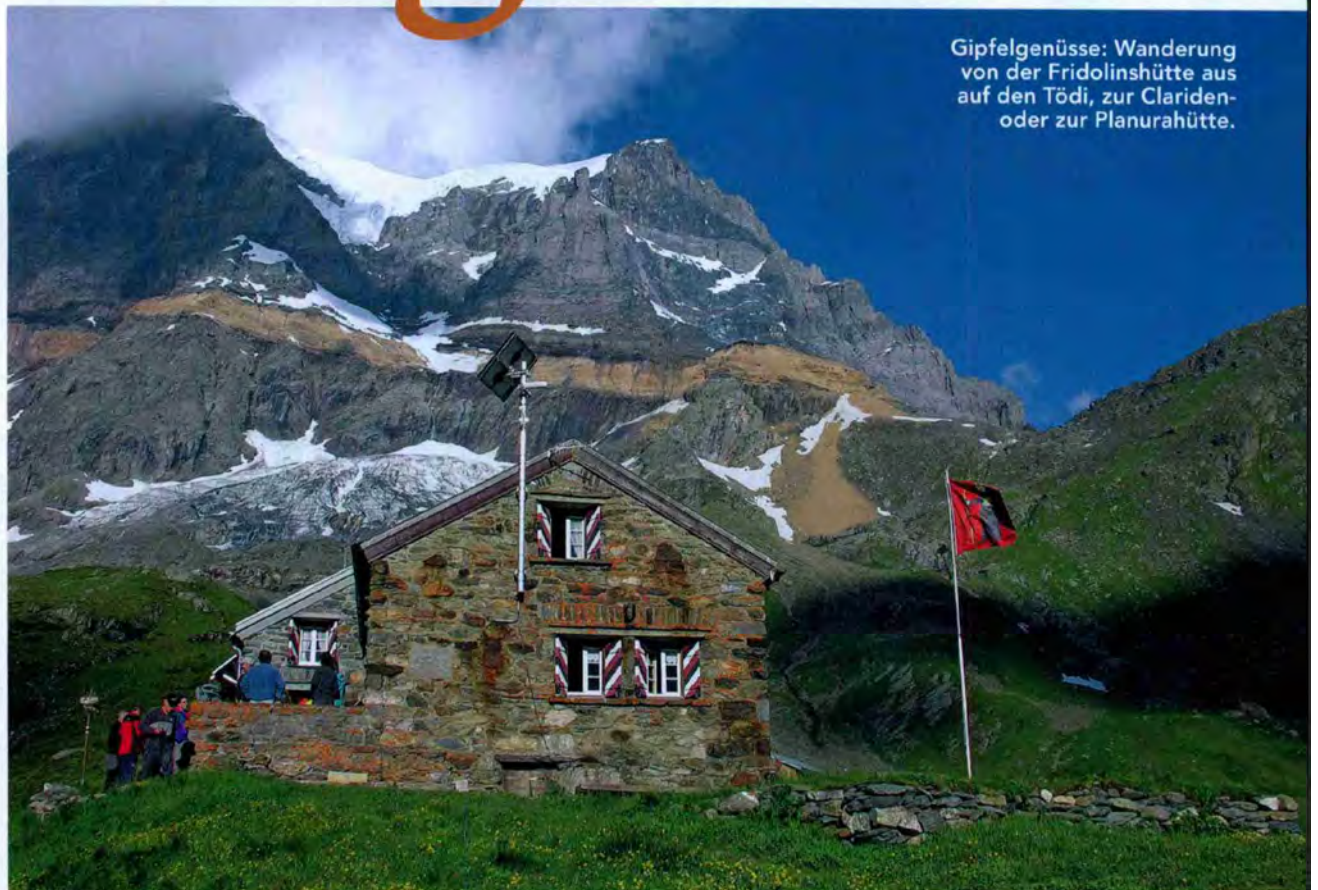
Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 123
Fläche: 41'754 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Schweizer BergLiebe



Gipfelgenüsse: Wanderung
von der Fridolinshütte aus
auf den Tödi, zur Clariden-
oder zur Planurahütte.

DER BERGHÜTTEN-CHECK FRIDOLINSHÜTTE, GLARUS SÜD

Vom Hütten-Hahn geweckt

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.: 50200892
Ausschnitt Seite: 1/2
Bericht Seite: 51/283



MORGENSCHWUMM Bergseen sind oft bitterkalt. Nicht so der 1,30 Meter tiefe Badesee neben der Fridolinshütte. Mit seinen moderaten 20 Grad (ein warmer Zufluss machts möglich) lädt er im Sommer zum Planschen ein – auch nach Sonnenuntergang. 55 Personen finden Platz im Massenlager. Alle Schlafplätze haben Duvets. Tages-touristen sind eher selten.

KIKERIKI! Ein Hahn und sieben Hühner gehören zu den Dauer-gästen – frischer kann ein Früh-stücksei nicht sein ... Weitere Haustiere sind die Katzen Elfi und Pippi. Seit 22 Jahren lebt Gabi Aschwanden hier oben. Besonders stolz ist sie auf ihren selbst gebacke-nen Aprikosenkuchen.

KLEINE KÜCHE Die Speisekarte ist einfach: Zmorge und Znacht (Suppe, Salat, Wienerli etc.) kosten mit Übernachtung und Marschtee 68 Franken (SAC-Mitglieder zahlen 10 Franken weniger). Die Fridolins-hütte am Fusse des 3614 Meter hohen Tödi ist von Linthal Tierfeld auf einem Wanderweg in vier Stun-den zu erreichen. Wers gemütlicher mag, lässt sich nach Hintersand chauffieren (Taxi Roger Wintsch, Tel. 079 426 27 15). Dann dauert der Zustieg nur zwei Stunden. ✪

Caroline Micaela Hauger

Fridolinshütte

Juli und August durchgehend bewartet, Juni und September an Wochenenden oder auf Anfrage, Tel. 055 643 34 34, 079 228 91 60

www.fridolinshuette.ch



Das grüne Horn

Die erste alpine Unterkunft des SAC Tödi ist heute ein Museum

Text **Emil Zopfi**, Bild **Caroline Fink**Text **Emil Zopfi**, Bild **Caroline Fink**

Es ist Sommer, doch am Tag zuvor hat es geschneit. Mit sicherem Schritt geht Gaby Aschwanden voran auf dem Weg zur Grünhornhütte, der sonst harmlos ist, aber nun recht tückisch. Sie tritt Stufen, reicht Hände, beruhigt und ist frohgemut wie immer. Die Wanderleiterin und Hüttenwartin der Fridolinshütte sei die «Sonne des Glarnerlandes», meinte letzthin ein Bekannter. Tief unten, winzig schon, steht «ihre» Hütte im verschneiten Gelände bei einem kleinen See. Über uns wuchten gelbe Felsen in die Höhe: der Nordostgrat des Tödi. Auf der andern Seite des zerschundeten Bifertengletschers steilt sich mehrere hundert Meter die Nordwestwand des Bifertenstocks auf. Wir sitzen vor der kleinen Grünhornhütte auf Felsblöcken, überwältigt von dem Panorama, das in der Schweiz seinesgleichen sucht. Hier stand noch keine Hütte und der Ort hatte noch nicht mal einen Namen, als der Arzt und Botaniker Johannes Hegetschweiler aus Stäfa mit seinen Führern im August 1820 hier rastete und sich wunderte, in so grosser Höhe noch Pflanzen anzutreffen. «Weil rings bereits alles Leben erstorben, könnte man dieses Horn das grüne nennen», schrieb er in einem Buch. Viermal versuchte Hegetschweiler den Tödi von Norden zu besteigen in jenen Jahren, bevor er zur Politik kam, ein Liberaler, erster Regierungsrat des Kantons Zürich aus der Landschaft. Am 6. September 1839 streckte ihn auf dem Münsterhof ein Schrotschuss nieder, abgefeuert von einem Attentäter aus dem Zürcher Oberland während der Kämpfe des konservativen «Züriputschs». Tödibesteigungen waren äusserst selten in jenen Jahren, erst 1837 war es drei Linthaler Bauern und Gensjägern gelungen, von Norden bis auf einen der drei Gipfel vorzudringen – man glaubte ihnen nicht. Eine Woche später schafften sie es nochmals, begleitet vom jungen Zürcher Armensekretär Friedrich von Dürler. Der Junker fand drei Jahre später einen seltsamen Tod: Im März 1840 stürzte er am Üetliberg ab. Der «Dürler-

stein» im Staffel erinnert an den forschenden Alpenpionier. Noch ein Zürcher hat sich hier verewigt: der Chemiker Rudolf Theodor Simler. Am 30. Juli des Jahres 1861 um die Mittagsstunde blickt er vom Gipfel des Piz Russein, dem höchsten Tödigungipfel, mit dem Fernrohr in die Runde. Angesichts der vielen noch unbestiegenen Gipfel hat er eine Vision: «Dies alles überwältigte mich. Meinen schwachen Kräften konnte ich die Erforschung dieser Gegenden allein nicht zutrauen und so reifte in mir der Gedanke an eine Association.» Die Idee lag in der Luft. Englische Herren hatten 1857 in London den Alpine Club gegründet und erstürmten in sportlichem Wettbewerb, von einheimischen Führern und Trägern unterstützt, Gipfel um Gipfel der Alpen. Es waren die Jahre, die man heute als «Goldenes Zeitalter des Alpinismus» bezeichnet.

Simler verschickt ein «Kreisschreiben an die Bergsteiger und Alpenfreunde der Schweiz». Am 19. April 1863 versammeln sich «35 schweizerische Berg- und Gletscherfahrer» im Bahnhof Olten und «konstituieren sich zu einem Schweizer Alpenclub.» Der Club bestimmte das Tödi- und Claridengebiet als erstes Forschungsgebiet, zu diesem Zweck errichtete die Sektion Tödi auf dem Grünhorn eine erste alpine Unterkunft. Steinmauern, über die man als Dach eine Harzdecke breiten musste, mehr Notbiwak als Hütte. Doch die erste Frau, die den Tödi bestieg, die Engländerin Fanny Maitland, verbrachte im Juli 1869 trotzdem eine geruhsame Nacht – in Gesellschaft von zwei Mäusen, während ihre Führer im Freien biwakierten.

Obwohl schliesslich mit einem richtigen Dach ausgestattet, diente die Grünhornhütte nach dem Bau der Fridolinshütte 1890 nur noch als Notunterkunft. Aus Anlass des 150-Jahr-Jubiläums hat sie der Club restauriert, als kleines Museum im Hochgebirge, ein spektakuläres Ziel für Berg- und Hüttenwanderer. Der Aufstieg ist harmlos, ausser es liegt viel Neuschnee wie an diesem Tag mitten im Sommer. ●



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: 24
Fläche: 78'485 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

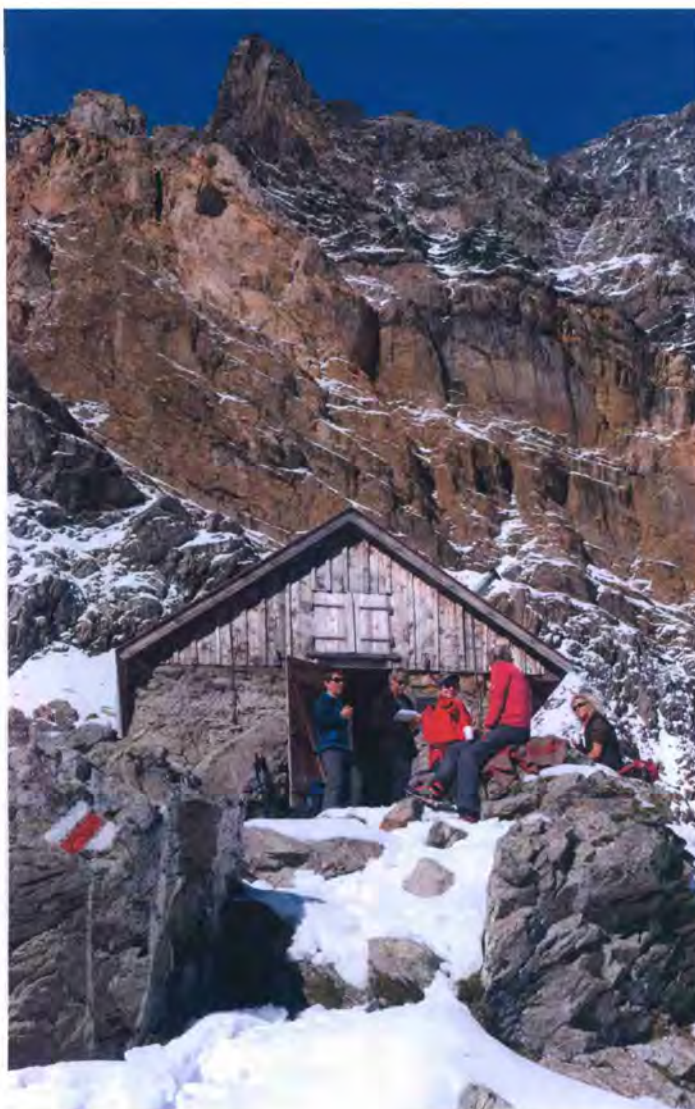
Emil Zopfi lebt als Schriftsteller und passionierter Kletterer in Zürich. Mehr über das Schicksal von Johannes Hegetschweiler und Friedrich von Dürler in seinen Büchern: **«Schrot und Eis – als Zürichs Landvolk gegen die Regierung putschte»** (Limmat Verlag, 2005) und **«Tödl – Sehnsucht und Traum»** (AS Verlag, 2000). zopfi.ch

Caroline Fink schreibt und fotografiert freischaffend in den Bereichen Berge, Alpinismus und Reisen. Jüngst erschien von ihr **«Das grosse Wanderbuch Glarnerland»**, ein Bildband, der 40 Streifzüge durch die Glarner Alpen beschreibt. Das Bergsteigen führt sie gern als Beweis dafür an, dass Utopien realisierbar sind. caroline-fink.ch

Ausflugstipp

Wandern

Die **Fridolinshütte** liegt auf 2111mü.M. und ist unter anderem Ausgangspunkt für die Besteigung des **Tödis** (3614 mü.M.). Die **Grünhornhütte** (2448mü.M.) kann von der Fridolinshütte aus in 1h erreicht werden. fridolinshuette.ch



Lesung bei der Grünhornhütte mit Emil Zopfi

Industriespionage im Glarnerland

Zehn Glarner Unternehmen öffnen diesen Sommer ihre Produktionsstätten exklusiv für Besucher und weihen diese in die Geheimnisse der Herstellung von Schokolade, Möbel, Handtaschen oder Zement ein.

■ Von Tina Wintle

Das Glarnerland gehört zu den ersten Regionen in der Schweiz, die industrialisiert wurden, und ist bis heute eine der dichtesten Industriezonen unseres Landes. So zeugen die zahlreichen herrschaftlichen Fabrikantenvillen und historischen Fabrikgebäude von der Blüte, insbesondere der Glarner Textilindustrie im 19. Jahrhundert. Noch heute arbeiten über 40 Prozent der rund 18 000 Beschäftigten in der Industrie, das sind mehr als in jedem anderen Kanton.

Der Sommer der offenen Türen

Zehn Glarner Unternehmen öffnen ihre Produktionsstätten exklusiv für Besucher und weihen sie ein in die Geheimnisse der Herstellung von Ziger, Bier, Schokolade sowie Möbel, Papier, Stoffen, Ski, Handtaschen, Metall und Faserzement. Die Besucher haben die Gelegenheit, kleine Manufakturen wie auch voll automatisierte Produktionsbetriebe zu besichtigen. Sie besuchen die einzige Schabzigerfabrik der Welt, degustieren feinste Schokolade und Bier und kaufen direkt im Fabrikladen ein.



Christof Dietler von Pluswert begrüßt die anwesenden Vertreter der Glarner Firmen und bedankt sich für deren Offenheit zur «Industriespionage». Bild zvg

Erstes Projekt von «Pluswert»

Vor genau einem Jahr hat die Churer Marketingfirma Pluswert das Produktmanagement Glarnerland übernommen. Wie Mitinhaber Christof Dietler damals gegenüber den Medien erklärte, ginge es darum, wertschöpfungsorientierte touristische Dienstleistungen sichtbar und buchbar zu machen. Ziel seien auf eine Zielgruppe abgestimmte Angebote, für die ein Gast Geld ausgeben will und an denen der Anbieter etwas verdient. Das erste Projekt hat Pluswert nun am vergangenen Donnerstag vorgestellt. «Wir haben uns die Frage gestellt, was den Kanton Glarus von anderen Kantonen unterscheidet», ergänzt Marieke van Ommeren, die als Produktmanagerin für das Glarnerland arbeitet. «Es sind sicher die vielfältigen Industriebetriebe und nicht nur die Berge.» Auf die Führungen, die unter dem verheissungsvollen Titel «Industriespionage» angeboten werden, habe sie eine begeisterte Resonanz erhalten. «Es handelt sich um einen Test, einen Pilotversuch, diesen Sommer. Wir hoffen, dass eine interessante Besucher-Mischung aus Einheimischen und Touristen sich für das Glarnerland und seine Betriebe interessiert und sich dabei auch austauscht.» Van Ommeren hofft auch auf «Nachzügler-Firmen», die sich für den nächsten Sommer auf eine Industriespionage einlassen wollen.

mischen und Touristen sich für das Glarnerland und seine Betriebe interessiert und sich dabei auch austauscht.» Van Ommeren hofft auch auf «Nachzügler-Firmen», die sich für den nächsten Sommer auf eine Industriespionage einlassen wollen.

GEFÜHRTE RUNDGÄNGE

Die Führungen in den Glarner Betrieben finden im Juli und August statt. Den Anfang machte die Mitlödi Textildruck AG, diese Woche finden noch Führungen am 4. Juli bei Confiseur Läderach und am 5. Juli bei der Papierfabrik Netstal statt. In der nächsten Woche macht am 8. Juli die Brauerei Adler in Schwanden den Anfang. Das genaue Programm der Führungen sowie weitere Informationen sowie Buchungen unter 055 610 21 25, info@glarnerland.ch, www.glarnerland.ch

Hauptversammlung der Glarner Handelskammer



Peter Rufibach (links), Präsident der Glarner Handelskammer, erledigte am Donnerstag in der Lintharena die ordentlichen Geschäfte der Hauptversammlung. Dabei wurde Hanspeter Rhyner (rechts), Vorsitzender der Geschäftsleitung der GLKB Glarus, neu in den Vorstand gewählt. Wallstreet-Korrespondent Jens Korte (Mitte) wusste im Anschluss viel Interessantes aus der amerikanischen Finanz- und Wirtschaftswelt zu berichten. Bild Sylvia Thiele-Reuther



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

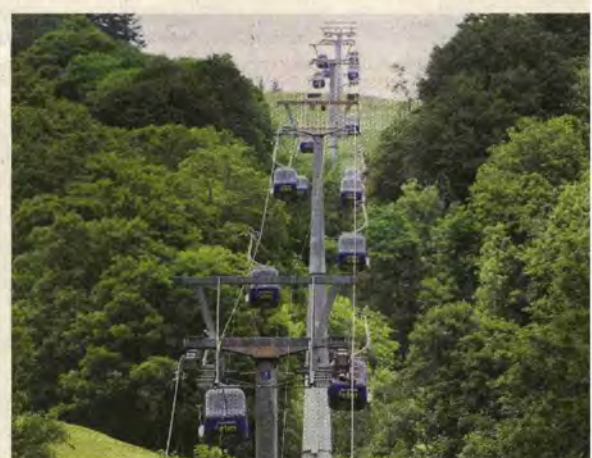
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 15
Fläche: 111'116 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Zwerg und Riese Hand in Hand

Wie sich die Tourismusorte Braunwald und Elm mit neuen Ideen und besserer Zusammenarbeit auf das Überleben vorbereiten



Glarus Süd mit den Orten Braunwald und Elm sucht zwischen Märchenhotel und Bauruinen eine erfolgreiche Tourismusstrategie.

BILDER: CHRISTOPH BUCKSTUHL / NZZ



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: 15
Fläche: 111'116 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Die beiden Glarner Orte Elm und Braunwald liegen abseits des Massentourismus. Sie haben nach Jahren relativer Agonie wieder neuen Elan gefunden. Die Aufbruchstimmung hat etwas Märchenhaftes.

Jörg Kruppenacher, Elm/Braunwald

Beide haben ihr Loch. Durch das eine strahlt die Sonne, im andern verbrennt die Geduld. An je zwei Tagen im Frühling und Herbst, um 8 Uhr 53 und um 9 Uhr 32, zielt der Strahl der aufgehenden Sonne durchs Martinsloch auf die Kirche von Elm. Es muss eine glückliche Fügung sein. Das Loch oben auf 2600 Metern in den steilen Tschingelhörnern hat den Elmern Glanz und Touristen gebracht. Das Phänomen, bekannt als Glarner Hauptüberschiebung, haben die Berge vor mindestens 22 Millionen Jahren majestätisch modelliert und damit der Gegend den Titel eines Unesco-Weltnaturerbes beschert.

Der Schandfleck

In Braunwald hingegen, das von Linthal nur per Standseilbahn oder zu Fuss erreichbar ist, modert mittendrin das Loch vor sich hin. Seine Entstehung ist jüngerem Datums und von tieferer Gewalt. Im August 2009 ersteigerte Serif Yildiz aus Basel-Landschaft das konkursite Hotel Alpenblick direkt beim Ausgang der Bahnstation. Zehn Wochen später, kaum war die Standseilbahn in Revision und der Zugang für die Feuerwehr erschwert, frassen Flammen das Hotel.

Yildiz hatte den «Alpenblick» für 1,9 Millionen Franken ersteigert, kam überdies in den Genuss des bestehenden, viel zu hohen Versicherungsschutzes von 10,5 Millionen Franken. Seither ermittelt ein ausserordentlicher Staatsanwalt wegen Verdachts auf Brandstiftung. Die Anklage ist verfasst, in wenigen Tagen wird sie veröffentlicht. Bereits ist klar: Ein Vorsatz wird sich nicht nachweisen lassen, die Anklage dürfte auf fahrlässige Brandstiftung lauten. Yildiz soll heute in der Türkei Tomaten

züchten; er dürfte einen guten Teil der Versicherungssumme kassieren.

Tritt der Gast aus der Bergstation ins Zentrum Braunwalds, empfängt ihn die Brandgrube. Ihre übrig gebliebenen Grundmauern erinnern an eine verlassene archäologische Fundstätte. «Ein Schandfleck», tönt es vielstimmig. Längst ist der Brandplatz von den Justizbehörden freigegeben, doch der Bau eines ersehnten Restaurants oder Cafés dürfte weiter auf sich warten lassen. Die Ungeduld wächst. Braunwald bleibt vorerst nur die Hoffnung.

Auch die von der Sonne bestrahlten Elmer haben ihre Sorgen. «Liebe Gäste. Das Hotel ist geschlossen», steht auf einem Zettel am Eingang des «Sardona», des grössten Hauses am Platz mit 130 Betten. Ein Haufen gebündelter Zeitungen dekoriert den Eingang, auf dem Vorplatz spriesst Unkraut, auf dem Boden liegen Scherben einer Lampe. Vor anderthalb Jahren hat der Besitzer mangels Rendite aufgegeben, die Suche nach Investoren dauert an.

Aufbruchstimmung

«Uns fehlen Hotelbetten», bedauert Maya Kobi Largo, die Geschäftsstellenleiterin der Ferienregion Elm. Es gebe zu wenig Hotels am Platz. Dasselbe gilt auch für das von Chalets geprägte Terrassendorf Braunwald. Die Krise steckt tiefer. «Die Tourismusverantwortlichen müssen aufwachen», resümierte vor Jahresfrist der Direktor des Hotels Sardona, Peter Sauter, in der «Südostschweiz». Das Glarnerland existiere nicht auf der touristischen Landkarte: «Wir haben zu lange geschlafen. Uns fehlt etwas, das uns ganzjährig attraktiv macht.»

Seit 2011 sind Elm und Braunwald Teil der neuen Gemeinde Glarus Süd, der grössten Gemeinde der Schweiz, die wirtschaftlich aber schwach ist. Die Hoffnung ruht auf einem vorerst noch durch Einsprachen blockierten Strassenprojekt, das den Zugang von der Linthebene nach Glarus Süd um einige Minuten verkürzt und vor allem, wie Gemeinderat Kurt Reifler glaubt, die

von drohenden Staus geprägte Wahrnehmung der Automobilisten verändern würde. Die Fahrt nach Glarus Süd würde sich lohnen, denn inzwischen herrscht hier Aufbruchstimmung. Das gilt besonders für Elm und Braunwald. Die Orte sind aufgewacht.

Insbesondere haben sie erkannt, dass sich besser miteinander statt gegeneinander arbeiten lässt. Elm und Braunwald, getrennt durch das Kärpfmassiv und 13 Kilometer Luftdistanz, haben sich im Zuge der Gemeindefusion und angesichts rückläufiger Touristenzahlen angenähert. Auf operativer Ebene werde schon seit Jahren kooperiert, sagt Reifler, der im Gemeinderat für den Tourismus zuständig ist. Auch auf strategischer Ebene sei man nun bei den touristischen Organisationen und Betrieben auf gutem Weg.

Zumindest an der Oberfläche sind auch ortsinterne Streitereien ausgeräumt. So bekämpften in Elm die Sportbahnen den Plan einer Projektgruppe bis vor Bundesgericht, auf einer Alp im Skigebiet ein Restaurant zu bauen. Anfang Jahr wurde ihre Klage endgültig abgewiesen.

Der gute Wille zur Kooperation manifestierte sich Ende Mai in einem erstmaligen Treffen von achtzig Tourismusverantwortlichen beider Orte zum Gedankenaustausch. «Die Aufbruchstimmung ist spürbar», erzählt Maya Kobi Largo, «alle machen mit.» Auch Susi Zentner, Geschäftsführerin von Braunwald-Klausenpass Tourismus, ist des Lobes voll. «Man redet miteinander. Das läuft sehr gut.» Allmählich merke das Glarnerland, dass es nicht nur Industrie-, sondern auch Tourismuskanton sei.

Projekte – und Zumthor

Im Auftrag des Kantons wirkt seit einem Jahr Marieke van Ommeren als Produktmanagerin für den Glarner Tourismus. Sie soll Angebote entwickeln, Marketing und Kommunikation verbessern. Auch sie lobt die gute Zusammenarbeit und sieht gute Chancen für das trotz Nähe zu Zürich relativ un-



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: 15
Fläche: 111'116 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

entdeckte Glarnerland. Noch fehlen Gelder für gezielte Marketingaktivitäten. Abklärungen laufen.

Die neue Zusammenarbeit von Elm und Braunwald trägt im touristischen Alltag aber bereits Früchte, etwa in einer gemeinsamen Saisonkarte für den Winter. Augenfällig sind auch die Bemühungen um ganzjährige Attraktivität, was insbesondere den Sommertourismus in Elm betrifft. Geplant sind ein Traumwaldpfad und ein ebenfalls noch von Einsprachen tangierter Gratweg samt Hängebrücke. Elm wie Braunwald beteiligen sich am Impulsprogramm Enjoy Switzerland von Schweiz Tourismus und der Berghilfe. Das Programm «Industriespionage» bietet geführte Rundgänge in zehn Fabriken, das Besucherzentrum Tektonikarena Sardon den Einstieg ins Weltnaturerbe. Die Werkbahn zum Brunnenberg transportiert neuerdings Touristen ins Wandergebiet von Braunwald.

Dort oben hat in jungen Tagen der EDA-Diplomat Benedikt Wechsler Kühe gemolken. Heute engagiert er sich für jenes Projekt, das der Region die weitaus grösste Ausstrahlung bescheren wird: ein von Peter Zumthor gestaltetes Klanghotel mit 70 Zimmern, Wellnessbereich, Restaurant und Konzertsaal mit 200 bis 400 Plätzen. Noch diesen Sommer wird die Standortfrage entschieden, dann startet die konkrete Projektierung. Das Musikhotel ist ein Teil von «Braunwald 2020», einer breit an-

gelegten Destinationsentwicklung. Beteiligt ist Benedikt Wechsler auch beim Auf- und Ausbau des Kulturtreffs «Bsinti» im Dorfkern. Der Basler ist als Ferienhausbesitzer dorthin zurückgekehrt, wo er viele Ferienwochen seiner Kindheit verbrachte. Familien mit Kindern – darauf setzen Braunwald und Elm auch heute. Und erzählen ihnen Sagen und Märchen.

Märchenhafte Aussichten

In Elm geht die Sage, einst sei ein Riese gekommen, um Schafe zu stehlen. Der Hirte Martin jedoch wehrte sich und warf mit seinem Stock nach dem Riesen. Der Stock verfehlte ihn aber und prallte an die Felswand der Tschingelhörner. Es donnerte und grollte, Steine rollten zu Tal, das Martinsloch entstand.

Auch Braunwald hat seine Geschichten. Jeden Tag um 18 Uhr erzählt sie der Märchenonkel im Hotel Bellevue. Sie handeln vom Zwerg Baartli, der im Zwergenschloss wohnt und auf dem Määrliweg wandelt.

Das jüngste Märchen lautet so: Der Riese von Elm ist friedlich geworden. Bald wird er den Zwerg in Braunwald besuchen und Hand in Hand mit ihm für Gäste werben und nach den Löchern schauen. Besucher werden kommen aus nah und fern, gross und klein, und erkunden, ob die gemeinsame Zukunft von Elm und Braunwald wahr wird.

Fabrikbesichtigungen im Juli/August 2013

Datum	Zeit	Fabrik	Ort
1.7.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
2.7.13	10.00 - 11.30	Milodé Textildruck AG	Milodé
3.7.13	10.00 - 11.30	Milodé Textildruck AG	Milodé
4.7.13	09.00 - 10.30	Confilau Läderach AG	Ernzuda
5.7.13	10.00 - 11.30	Papierfabrik Netstal	Netstal
8.7.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
10.7.13	14.00 - 15.30	Stocki Metall AG	Netstal
11.7.13	09.00 - 10.30	Confilau Läderach AG	Ernzuda
12.7.13	10.15 - 11.45	Swiss Mountain Hand Bags	Erg
15.7.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
17.7.13	14.15 - 15.45	Esmerl (Schwyz) AG	Niederurnen
18.7.13	09.00 - 11.30	Confilau Läderach AG	Ernzuda
19.7.13	10.15 - 11.45	Swiss Mountain Hand Bags	Erg
22.7.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
24.7.13	14.15 - 15.45	Esmerl (Schwyz) AG	Niederurnen
25.7.13	09.00 - 11.30	Confilau Läderach AG	Ernzuda
26.7.13	10.15 - 11.45	Swiss Mountain Hand Bags	Erg
29.7.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
30.7.13	14.15 - 15.45	Esmerl (Schwyz) AG	Niederurnen
2.8.13	10.15 - 11.45	Swiss Mountain Hand Bags	Erg
5.8.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
6.8.13	17.15 - 18.45	Kristler-Swiss Ski/Snowboard	Braunwald
8.8.13	10.00 - 11.30	Geska AG	Glarus
9.8.13	10.00 - 11.30	Horngreganus	Glarus
12.8.13	14.00 - 15.30	Brauner Adler	Schwanden
13.8.13	10.00 - 11.30	Milodé Textildruck AG	Milodé
14.8.13	10.00 - 11.30	Milodé Textildruck AG	Milodé
15.8.13	10.00 - 11.30	Geska AG	Glarus
16.8.13	10.00 - 11.30	Papierfabrik Netstal	Netstal

Anmeldung
Am Vortag bis spätestens 11.00 Uhr

Informationen und Buchung
Touristinfo Glarnerland
Raststätte
8867 Niederurnen
Telefon +41 55 610 21 25
E-Mail info@glarnerland.ch
www.glarnerland.ch

Öffnungszeiten Juli/August
Montag - Samstag: 8.15 - 18.00 Uhr
Sonntag: 9.00 - 18.00 Uhr

Industriespionage
Geführte Rundgänge durch 10 Fabriken

Erleben Sie die spannende Glarner Industriegeschichte während 266 Tagen im Jahr: www.glarner-industrieweg.ch

Industriespionage im Glarnerland: Geführte Rundgänge durch 10 Fabriken Glarnerland

Glarner Unternehmen öffnen diesen Sommer erstmals ihre Produktionsstätten exklusiv für Besucher und weihen sie ein in die Geheimnisse der Herstellung von Ziger, Bier, Schokolade sowie Möbel, Papier, Stoffen, Skier, Handtaschen, Metall und Faserzement.



Das Glarnerland gehört zu den ersten Regionen in der Schweiz, die industrialisiert wurden und ist bis heute eine der dichtesten Industriezonen der Schweiz. So zeugen noch heute die zahlreichen herrschaftlichen Fabrikantenvillen und historischen Fabrikgebäude von der Blüte, insbesondere der Glarner Textilindustrie im 19. Jahrhundert.

Noch heute arbeiten über 40 Prozent der rund 18'000 Beschäftigten in der Industrie, das sind mehr als in jedem anderen Kanton. Die Besucher besichtigen kleine und feine Manufakturen wie auch voll automatisierte Produktionsbetriebe, besuchen die einzige Schabzigerfabrik der Welt, degustieren feinste Schokolade und Bier und kaufen direkt im Fabrikladen ein.

Informationen

www.glarus.ch

Wetterprognose heute



26°
leicht bewölkt

Dienstag



27°

Mittwoch



28°

Detaillierte Prognose
Klimadaten
Badewetter Glarus

Inhalte teilen



Nützlich?

Diesen Artikel kommentieren

Erlebnisse



Themen- und Erlebnispfade
GeoStadtspaziergang
Glarus
Glarus

Als Magazin anzeigen

1/2

Kontakt

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

Lokale Informationen

Über Glarus
Wetter
Badewetter Glarus
Broschürenbestellung
Karte online kaufen

Veranstaltungen

Titeuf – der Film
18.07.2013 - 18.07.2013
Kulinarische Verführung - Glarus-Klöntal Tour
01.07.2013 - 31.08.2013
Goodbye Bafana
30.07.2013 - 30.07.2013
Alle Veranstaltungen Glarus

Unterkunft

Hotel buchen
Ferienwohnungen in Glarus
Ferien auf dem Bauernhof in Glarus
Gruppenhäuser groups.ch

Öffentlicher Transport

SBB Fahrplan
Autovermietung

Touristische Infrastruktur

Touren mit GPS Koordinaten

Anzeige



Kulinarische Verführungsreise im Glarnerland

Glerner Pastete, Schabziger, Kalberwurst und die Glerner Schokoladen-Kreationen verführen den Gaumen von Menschen auf der ganzen Welt. Auf der neuen "Glarus-Klöntal Bus-Tour" werden Besucher in das kulinarische Glarnerland entführt - beeindruckende Bergkulisse und tiefblauer Klöntalsee inklusive.

Kontakt

Hotel-Restaurant Rhodannenber
8750 Klöntal
Tel. +41 55 650 16 00
info@gltour.ch

www.gltour.ch

Lokale Informationen

Über Klöntal
Wetter
Badewetter
Broschürenbestellung
Karte online kaufen

Veranstaltungen

Echo vom Heimetli
20.07.2013 - 20.07.2013
Alle Veranstaltungen Klöntal

Unterkunft

Hotel buchen
Ferienwohnungen in Klöntal
Ferien auf dem Bauernhof in Klöntal
Gruppenhäuser groups.ch

Öffentlicher Transport

SBB Fahrplan
Autovermietung



Wetterprognose heute



26°
leicht bewölkt

Dienstag



27°

Mittwoch



28°

Detaillierte Prognose
Badewetter Klöntal

Die ganztägigen Kulinarik-Verführungen mit einem kleinen Tourbus (maximal 13 Personen) finden im Juli und August jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag statt. Auf dem Weg von der Stadt Glarus und zurück, erfahren die Reisenden zudem von lokalen Experten mehr über die Geschichte und Geologie der Herkunftsregion von Glarner Pastete & Co. Und nicht zu vergessen: Natürlich kommen auf der Tour weder Gaumen noch Shopping-Lust zu kurz. Auf dem Programm stehen das klassische Landsgemeindemenu, eine Führung in der weltweit einzigen Schabzigerfabrik und vieles andere mehr. Gesamtpreis: Erwachsene: CHF 79.--, Kinder 7 – 16 Jahre CHF 59.--pro Person

Informationen

www.glarus.ch

Inhalte teilen



Diesen Artikel kommentieren

Nützlich?

Datum: 11.07.2013

htr **hotelrevue**
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'971
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 2'023 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Industrietourismus

Hoffen auf die Fabrikstürmer

Im 19. Jahrhundert wurden die Fabriken von Handwerkern gestürmt, die sich um Lohn und Arbeit gebracht sahen. Auf eine ganz andere Art des Fabriksturms setzen heute Touristiker: In Glarus und anderswo hoffen sie, dass mehr Touristen attraktive Industriestätten besuchen. axg

hotellerieuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 9'971
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 11
 Fläche: 92'506 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Stoff für touristische und andere Träume: Im Rahmen der Glarner Tourismuskampagne «Industriespionage» lassen sich die Produktionshallen der Mitlödi Textildruck AG besuchen.

Alex Gertschen

Produzieren, präsentieren

ALEX GERTSCHEN

Die Schweiz ist ein Industrieland erster Güte. Dennoch ist der Industrietourismus wenig entwickelt. Das Glarnerland sieht darin eine Marktlücke, die es zu besetzen gilt.

In den Produktionshallen der Mitlödi Textildruck AG ist die Welt industriell. Entlang des Produktionsablaufs sind Maschinen aller Grössen und Funktionen aufgestellt, die im Rhythmus zischen, rattern, dröhnen. Sie sind die Hauptdarsteller. Die Arbeiter in den blauen Overall, die sie gewandt bedienen, sind eben dies: Diener. Weder die Akteure aus Stahl, die immerfort dieselben Bewegungen ausführen und dem Besucher keine Beach-

tung schenken, noch das grelle Licht, noch der säuerliche Geruch laden zum Verweilen ein. Wären da nicht die feinen, verletzlichen Stoffe, die mit Vorsicht von Maschine zu Mensch zu Maschine gereicht werden, bei jedem Schritt an Leuchtkraft und Form gewinnen, mit ihren Farben und Mustern ein verblüffendes Produkt der schmucklosen Fabrikhallen sind.

Die Stoffe aus dem Glarner Dorf Mitlödi sind Extraklasse. In alle Welt werden sie exportiert. Laut Inhaber Hans Blesi bezieht Christian Fischbacher die gedruckte Bettwäsche fast ausschliesslich von ihm. Ist dies nicht faszinierend? Erzählt das Glarnerland, das im 19. Jahrhundert dank der Wasserkraft der Linth eine rasante Industrialisierung erfuhr

und mit einem Beschäftigtenanteil des zweiten Sektors von rund 40 Prozent der am stärksten industrialisierte Kanton der Schweiz ist, nicht die Wohlstandsgeschichte des ganzen Landes?

Ein gutes Erlebnis garantiert noch keinen Erfolg auf dem Markt

Marieke van Ommeren beantwortet diese Fragen mit einem entschiedenen Ja. Natürlich tut sie dies. Sie arbeitet für die Marketingagentur «pluswert», die seit dem letzten Jahr im Auftrag des Kantons das Produktmanagement des Glarner Tourismus betreibt, und hat eben das Angebot «Industriespionage» lanciert. Es führt Gäste im Juli und August in geführten Rundgängen durch insgesamt zehn Fabriken im Tal.

Wer die Mitlödi Textildruck AG besucht hat, wird nicht abstreiten, dass die «Indust-

riespionage» einen Versuch wert ist. Das kleine Grüppchen, das sich letzte Woche auch tatsächlich zum ersten Rundgang einfand, zeugte aber ebenso von der Herausforderung, das neue Angebot auf dem Markt zu etablieren.

Es wäre nicht das erste Mal, dass

hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'971
Erscheinungsweise: 48x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 11
Fläche: 92'506 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

die touristische Vermarktung der Industriekultur in der Schweiz unerfüllte Hoffnungen zurücklässt. Die deutsche Wochenzeitung «Die Zeit» dankte 1984 der Schweizerischen Verkehrszentrale für deren «Einsehen mit Urlaubern, die nicht immer nur Kathedralen und Schlösser besuchen wollen». Anlass dafür war die neue Informationsbroschüre «Als Gast bei der Schweizer Industrie», die zum Besuch bei Wirtschaftskontakten wie Suchard-Tobler, Ciba-Geigy oder Brown Boveri einlud.

Bloss: Die grosse Mehrheit der Kulturtouristen scheint sich auch in der Folge eher für Kathedralen und Schlösser interessiert zu haben. Schweiz Tourismus vernag über den Erfolg des damaligen Angebots keine Auskunft zu geben. Der Wirtschaftshistoriker Hans-Peter Bärtschi, der sowohl die Industriekultur wie deren touristische Nutzung seit Jahrzehnten kennt und prägt, sagt im Interview auf Seite 12, in der Schweiz sei Industrietourismus damals und später ein «Nischenprodukt» geblieben.

Industrietouristische Ikonen in Grossbritannien und Deutschland

Nicht zufällig wurde die Idee, frühere oder aktuelle Stätten der industriellen Produktion öffentlich zugänglich zu machen, erstmals in Grossbritannien umgesetzt. In den späten 1960er-Jahren wurde in der Region von Ironbridge, der Wiege der Industriellen Revolution, der Ironbridge Gorge Museum Trust gegründet. Er sollte verhindern, dass der Niedergang der dortigen Industrie zugleich den Verlust ihres Erbes

bedeutete.

Dass die Unesco 1986 das bewahrte Ensemble von Hochöfen, Minen und anderen Industriedenkmälern ins Weltkulturerbe aufnahm, wies auf die gewachsene Wertschätzung hin. Heute ist der Ironbridge Gorge Museum Trust, der sinnigerweise auch zwei Herbergen betreibt, eine weltbekannte Touristenattraktion. Eine ähnliche Entwicklung wie die Region um die Ironbridge Gorge

hat danach zum Beispiel auch das deutsche Ruhrgebiet vollzogen.

Obwohl die Schweiz ebenfalls eine reiche industrielle Vergangenheit aufweist, haben solche touristischen Angebote einen schweren Stand. Die erfolgreiche Vermarktung der Glasi Hergiswil (vgl. Seite 12) oder der historischen Teile der Rhätischen Bahn sowie der Uhrenstädte La-Chaux-de-Fonds und Le Locle, beides Unesco-Weltkulturgüter, dürften als Ausnahmen diese Regel bestätigen.

Schweiz Tourismus bezeichnet den Industrietourismus als «komplementäres Erlebnis zu anderen touristischen Angeboten». Gerade im Bereich Meetings/MICE sei er für die Gestaltung von Rahmenprogrammen «sehr geeignet», lässt die Sprecherin Véronique Kanel wissen. Entsprechende Angebote finden sich deshalb auf www.myswitzerland.com in der Rubrik «Seminarplanung» sowie für Freizeittouristen – unter «Brauchtum und Kultur». Wer hingegen auf Google mit dem Begriff «Industrietourismus» sucht, landet fast ausnahmslos auf deutschen (Tourismus-)Websites.

Was das Glarner Angebot ausmacht: lebendige Firmen

Auf regionaler Ebene allerdings stellen Angebote, die die handwerkliche oder industrielle Produktion erlebbar machen, bisweilen gar einen USP dar (vgl. Zweittext auf Seite 13). Geht es nach Marieke van Ommeren, wird dies bald auch für die «Industriespionage» in Glarus gelten. «Was den Kanton von anderen unterscheidet, ist, dass hier nach wie vor viele produzierende Firmen besucht werden können», sagt sie.

Der Wert dieses Pilotprojektes wird sich dabei nicht nur auf der

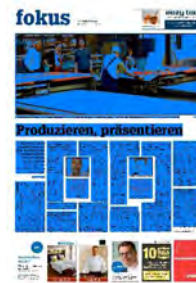
«Im Glarnerland wissen die Leute noch, was die Arbeit in der Fabrik bedeutet.»

Hans Blesi
Inhaber Mitlödi Textildruck AG



«Firmenbesuche sind ein Angebot für das ganze Jahr und bei jedem Wetter.»

Marieke van Ommeren
Produktmanagerin Glarnerland


 hotellerieuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 9'971
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 11
 Fläche: 92'506 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Nachfrageseite ablesen lassen. Die «Industriespionage» ist ebenso ein Prüfstein für die Angebotsseite, für die Bereitschaft zur Kooperation. An dieser mangelt es gerade im Tourismus, der über keine kantonale Organisation verfügt.

Bis November 2014 bezahlt der Kanton das Produktmanagement von «pluswert». Sichern die Leistungsträger der vier Destinationen (Ferienregion Elm, Braunwald-Klausenpass, Glarus und Kerenzlerberg) bis nächsten September einen Beitrag von 150'000 Franken pro Jahr für gemeinsame Marketingmassnahmen zu, wird das Mandat wohl verlängert.

Erwartete und benötigte Investitionen in der Hotellerie

Die Zeichen dafür stehen nicht schlecht, denn im Glarnerland wird investiert. Insbesondere die Hotellerie dürfte in den nächsten Jahren dringend benötigte Impulse erhalten. Mit 124'000 Logiernächten lag der Kanton 2012 landesweit auf dem zweitletzten Platz, bloss vor dem Jura.

In Braunwald ist ein von Peter Zumthor gestaltetes Klanghotel geplant, mit 70 Zimmern, Well-

Produktmanagerin Glarnerland

ness-Bereich und einem Konzertsaal von 200 bis 400 Plätzen. An einem anderen Ort ist ein Freizeit- und Seminarhotel vorgesehen, über das noch nicht offiziell kommuniziert werden kann. Es brächte 40 bis 50 Zimmer und würde zusammen mit dem Klanghotel die Zahl der Zimmer im Kanton um gut 15 Prozent erhöhen.

Ist die «Industriespionage» insofern als eines der ersten konkreten Resultate einer touristischen Aufbruchstimmung im Glarnerland zu betrachten?

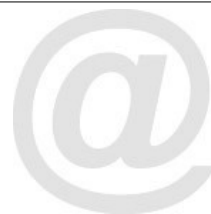
Hans Blesi, der seit 40 Jahren in der Mitlödi Textildruck AG arbeitet und seit sechs Jahren ihr Inhaber ist, hofft es sehr – allerdings aus seinen ganz eigenen Motiven. Er wolle in der Schweiz, «nur in der Schweiz», produzieren. Die günstige Auslandskonkurrenz sei aber hart. Deswegen liebäugle er seit langem damit, das Konzept der Glasi Hergiswil zu übernehmen und aus seiner Firma einen Produktions- und einen Schaubetrieb zu machen. «Doch bisher bin ich vor den hohen Kosten zurückgeschreckt», sagt Blesi.

Sollte der touristische Effort des Kantons und der Destinationen wirken und mehr Gäste nach Glarus bringen, dürfte Blesi die Investition dereinst leichter fallen. Auf dass die industrielle Welt in seinen Fabrikhallen noch lange lebe.

**«Projekte wie
«Industriespiona-
ge» fördern unter
Leistungsträgern
die Kooperation.»**

Marieke van Ommeren

Datum: 12.07.2013



travel.tele.ch
8021 Zürich
043/ 444 51 11
www.travel.tele.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Tourismus

Stürmt die Glarner Farbriken: Weekend-Top-Tipp 59

Von sonja
am 12. Juli 2013
in Reisen
, Schwiiz
, Weekend-Top-Tipp

Ne Zeit lang bin ich öfters mal ins Glarnerland gefahren. Nicht wegen den Tälern, die gefallen mir nicht so. Aber die Berge, die haben es mir angetan. Dieser Sommer eignet sich nun prächtig dazu, mich in den flacheren Gefilden des Kantons etwas umzuschauen, denn die Tourismusleute dort hatten ne tolle Idee: 10 Glarner Firmen öffnen exklusiv im Juli und August die Türen ihrer Produktionsstätten für Gwundernasen wie mich. Darunter sind etwa:

der

Confiseur Läderach:

die produzieren meine Lieblingsschoggi. Wehe, man darf nach der Führung nicht biz Schoggi naschen.

Kessler-Swiss-Ski

und Snowboards: yeahh, ich fahre Kessler-Skis. Es sind die besten wo gits.

Geska.

Kennt ihr nicht? Doch, doch, das sind die mit den Schabzigerstöckli.

horgenglarus:

Ich glaube ein Stichwort reicht, oder? Stühle, Stühle, Stühle!



Falls das Wetter mal wieder nicht mitspielt, dann sind diese Fabrikbesichtigungen doch eine prima Sache. Schliesslich ist kein anderer Schweizer Kanton so stark industrialisiert wie der Glarus. Über 40% der Einheimischen arbeiten im (wie man so schön sagt) gewerblich-industrialisierten Bereich.

Datum: 12.07.2013



travel.tele.ch
8021 Zürich
043/ 444 51 11
www.travel.tele.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Tourismus

Einfach vorher anmelden, gälled, falls ihr ne Fabrik anschauen wollt:
055 610 21 25 oder info@glarnerland.ch

Das komplette Programm mit Daten
sowie Zeiten und so gibts im Internet.

Kerzenhalter reinigen, bis fast der Daumen abfällt



Keinen Tag langweilig: Santino Riccio arbeitet seit 39 Jahren für die Firma Stöckli Metall AG in Netstal und ist für das Abkanten zuständig. Bild Tina Wintle

Die Stöckli Metall AG in Netstal produziert alles, was mit Blech zu tun hat. Santino Riccio arbeitet seit 39 Jahren dort und verrät, dass sein Chef manchmal laut wird, aber das Arbeitsklima in der Firma trotzdem gut sei.

Von Tina Wintle

Netstal. – Mit 13 Jahren ist Santino Riccio mit seiner Familie von Südtalien nach Netstal ins Glarnerland gekommen. Als knapp 16-Jähriger wusste er bereits, dass er genug von der Schule und dem Lernen hatte: Er wollte arbeiten. Einer müsse ja schliesslich arbeiten, erinnert er sich an diese Zeit zurück.



Industriespionage

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

Am nächsten Tag stand er bei der Stöckli Metall AG vor der Tür und bekam auch gleich einen Job: «Ich musste mit dem Daumen in Kupferkerzenhalter hineingreifen und diese im Innern säubern.» Drei Tage lang habe er nur diese Arbeit gemacht, bis ihm der Daumen vor Schmerzen fast abfiel. Vor seinem Vater behielt er Haltung, er wollte nicht zugeben, dass die Arbeit hart und mühsam war, und so schummelte er auf die Frage des Vaters, wie es denn lief: «Es geht gut.»

Alle arbeiten mit Gleitzeiten

An die Daten dieser ersten Tage erinnert sich Riccio auch deshalb so gut, weil sein erster Arbeitstag bei der Stöckli Metall AG auf den 19. August 1974 fiel: «Der Geburtstag meiner Mutter.» Seither habe sich bei der Firma viel verändert: «Nicht so sehr die Arbeit, die ist noch das gleiche Handwerk. Es sind vielmehr die Leute, die sich verändert haben.» Früher, da sei man zusammengesessen, habe diskutiert und auch mal gestritten, bis dann um 7 Uhr in der Früh die Glocke ge-

schellt und man zusammen die Arbeit begonnen habe.

Das Gleiche galt für die Mittagspause, die man zusammen verbrachte, und wiederum um 13 Uhr auf die Glocke gewartet und dann in Produktion geströmt sei. «Heute, da arbeiten alle Gleitzeit. Das heisst, jeder fängt dann an, wenn es für ihn passt. Man fängt meist alleine an mit der Arbeit und beendet sie auch wieder alleine.»

530 Tonnen CO₂ werden gespart

2004 haben Armando Beccalotto und Peter Beglinger das Unternehmen gekauft, das seit 1996 Stöckli Metall AG heisst. 2008 fiel bei der neuen Führung der Entscheid, den Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit den höchsten Stellenwert beizumessen und, ebenfalls in Netstal, einen Neubau zu erstellen.

Die baulichen Massnahmen ermöglichen der Firma, die Umwelt um 530 Tonnen Kohlendioxid (CO₂) pro Jahr zu entlasten. Die Anstrengungen, die zum vollständigen Verzicht auf Heizöl geführt haben, wurden 2011 mit einer Auszeichnung der Klimastiftung Schweiz belohnt.

Die Entscheidung, umweltschonend zu produzieren, sei aus zwei Gründen gefällt worden, sagt Peter Beglinger. Einerseits habe man einen Vorteil, wenn es um die Gewinnung neuer Aufträge geht. Wenn beispielsweise ein Autobauer ein Öko-Auto herstellt und entsprechend vermarktet, sei es wichtig, dass auch die zugelieferten Teile sauber produziert würden. Ansonsten drohe dem Autohersteller schnell ein Reputationsschaden, denn die Öffentlichkeit sei auf das Thema sensibilisiert.

Metallteile werden bei der Stöckli Metall AG pulverbeschichtet und nicht verchromt, das ist umweltschonender. Denn: «Der Vorgang des Verchromens ist enorm giftig und belastet die Umwelt», so Beglinger.

Der zweite Grund liege darin, dass moderne Unternehmer generell Verantwortung gegenüber den nächsten Generationen übernehmen müssten. «Wir übernehmen Verantwortung», hat sich das Unternehmen deshalb als

obersten Leitsatz auf die Firmenfahne geschrieben.

Unter den 55 Angestellten herrscht eine familiäre, kollegiale Stimmung. Man kennt und respektiert sich und akzeptiert auch mal die Launen des anderen. Dies gilt auch für den Chef: «Wenn er so seine Launen hat, dann ruft er laut aus und macht viel Lärm. Aber das geht vorbei», weiss Riccio.

Beide seien gute Chefs, und man wisse ja als Angestellter auch nicht immer, was die Chefs beschäftige und warum sie gute oder eben schlechte Laune hätten. «Meine Chefs wissen auch nicht immer, was in der Produktion passiert. Dafür bin dann ich zuständig, und ich sehe viel. Es gibt einige Mitarbeiter, die würde ich manchmal 'gopferteggel' nach Hause schicken, wenn sie Mist bauen.» An solchen Tagen muss sich dann Riccio jeweils beruhigen und sich sagen: «Auch morgen ist wieder ein Tag.»

Diese Tage fangen bei Riccio früh an, bereits um 6.30 Uhr ist er am Arbeitsort und macht seine vier Maschinen, für die er verantwortlich ist, für die Produktion bereit. Als Zellenverantwortlicher für das Abkanten muss er die Maschinen einstellen und die produzierten Teile nachmessen und kontrollieren. Seine Arbeit macht er jeden Tag gerne, das Abkanten, wie sein Tätigkeitsbereich heisst, macht ihm Freude.

«Gebe gerne mein Wissen weiter»

Auch in seiner Freizeit ist Riccio ein leidenschaftlicher Handwerker, hilft gerne seinen Freunden und Nachbarn aus, wenn es etwas zu reparieren oder basteln gibt. «Immer wenn mal was nicht läuft, bin ich sofort und immer zur Stelle, sehr zum Ärger meiner Frau», gibt er zu. Er könne einfach schlecht nein sagen, und so ist er auch in seiner Freizeit oft unterwegs zu kleinen und grossen Pannen, die es zu beheben gibt.

Das Kochen sei nicht so sein Ding. Nur einmal habe ihm seine Frau einen Sugo anvertraut, den er dann prompt vermatschte. Seither geniesst er lieber, statt den Kochlöffel zu schwingen. Mit seiner Frau, einer Italienerin aus dem

gleichen Dorf in Südtalien, habe er schon auch Meinungsverschiedenheiten und Diskussionen. «Wenn einer mit seiner Frau nicht streitet, dann stimmt doch etwas nicht, oder?»

Nach Pension wartet Arbeit

Wenn er in rund zehn Jahren pensioniert wird, werde er sich vor allem an die guten Zeiten beim Unternehmen erinnern und an die Mitarbeiter, die zum Teil nicht mehr hier sind. Er hofft, dass die Leute in der Firma einmal von ihm sagen werden, der Santino sei eine ruhige, freundliche Person gewesen. Einer, der direkt kommuniziert und nie hinter dem Rücken anderer verurteilt habe. Einer auch, der sein Wissen gerne an jüngere Mitarbeiter weitergegeben habe.

Die Arbeit wird ihm auch nach der Zeit bei der Stöckli Metall AG nicht ausgehen: «Es gibt für einen handwerklich begabten Bastler wie mich immer etwas zu tun.»

Im Rahmen der Fabrikbesichtigungen «Industriespionage» ist hier die Stöckli Metall AG an der Reihe. Informationen zu weiteren Führungen unter Telefon 055 610 21 25 oder info@glarnerland.ch

Alles mit Blech wird produziert

Netstal. – Die Stöckli Metall AG in Netstal ist in der Schweiz und im EU-Raum tätig. Die ursprüngliche Firma wurde 1874 in einer Garage gegründet. Seit 1996 ist sie aufgeteilt in die Stöckli Metall AG und in die A + J Stöckli AG. Die Firmen produzieren alles, was mit Blech zu tun hat, zum Beispiel Büromöbelteile, Gehäuse für Laborgeräte, Teile für Mercedes-Motoren oder Tassenabstellbleche für Kaffeemaschinen sowie Flugzeugteile. Und: Das Unternehmen mit zirka 50 Mitarbeitenden produziert absolut CO₂-neutral. «Wir übernehmen Verantwortung» lautet der Leitsatz des Unternehmens. (tu)

Spezialitäten finden an den Passmärkten

Im Juli und August laden Passmärkte des Vereins Alpinavera zum Entdecken ein. Vier Passhöhen werden zu Schauplätzen von Alp- und Bergspezialitäten.

In diesem Sommer werden die Alpinavera-Passmärkte zum sechsten Mal durchgeführt, teilen die Veranstalter mit. Auf den Passhöhen von Oberalp, Lukmanier, Klausen und Gotthard bieten zahlreiche Marktfahrer kulinarische Leckerbissen und handwerkliche Trouvaillen aus den Kantonen Graubünden, Glarus, Uri und dem Tessin an.

Die Alpinavera-Passmärkte seien eine attraktive Plattform für bäuerliche und handwerkliche Produzenten aus dem Berg- und Alpengebiet. Mit zum Teil über 30 Marktfahrern seien die vier Passmärkte auch heuer wieder ausgezeichnet besetzt.

Im letzten Jahr wurden insgesamt gegen 10 000 Besucherkontakte registriert, der grösste Teil der Marktfahrer sei mit dem Verkauf zufrieden gewesen. Dies zeige, dass sich die Passmärkte als Regionalmärkte etabliert und als beliebtes Ausflugsziel für Einheimische und Gäste positioniert haben. Im letzten Jahr wie auch in den Jahren zuvor wurden je Markt rund 100 000 Franken Umsatz erzielt. Das Geld fliesst direkt in die Landwirtschaft der Bergregionen.

Mitte August auf dem Klausen

Die Passmärkte finden wie folgt statt: ■ Oberalp: Sonntag, 14. Juli, 10 bis 16 Uhr (Verschiebedatum: Sonntag, 21. Juli).

■ Lukmanier: Sonntag, 28. Juli, 10 bis 16 Uhr (Verschiebedatum: Sonntag, 4. August).

■ Klausen: Sonntag, 11. August, 10 bis 16 Uhr (Verschiebedatum: Sonntag, 18. August).

■ Gotthard: Sonntag, 25. August, 10 bis 16 Uhr (Verschiebedatum: Sonntag, 1. September). (eing)

Die Passmärkte sind alle mit dem ÖV erreichbar. Infos über die Durchführung ab Freitagmittag vor dem jeweiligen Passmarkt unter www.alpinavera.ch oder 081 254 18 50.

Gleitschirmpilot mittelschwer verletzt

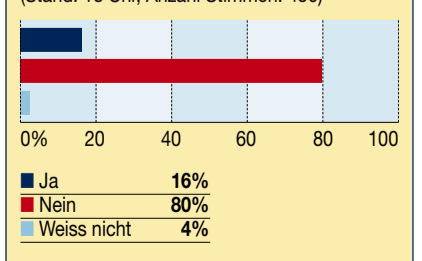
Küssnacht. – Ein 24 Jahre alter Gleitschirmpilot ist am Donnerstagabend kurz vor dem Landen in Küssnacht abgestürzt. Er erlitt mittelschwere Verletzungen, wie die Kantonspolizei Schwyz am Freitag mitteilte. Als der Pilot 15 Meter oberhalb einer Strasse war, zog sich der Gleitschirm in der Mitte zusammen. Er verlor die Kontrolle über das Fluggerät und stürzte ab. Personen, die sich in der Nähe aufhielten, leisteten bis zum Eintreffen der Ambulanz Erste Hilfe. (sda)

IN KÜRZE

Trickdiebinnen unterwegs. Eine 93-jährige Frau ist am Mittwochnachmittag in Flawil in ihrem eigenen Garten von zwei Trickdiebinnen bestohlen worden, wie die Polizei am Freitag mitteilte. Die Täterinnen nahmen der Seniorin eine Goldkette im Wert von mehreren Hundert Franken ab. (sda)

FRAGE DES TAGES

Sollen Schülerinnen im Unterricht ein Kopftuch tragen dürfen? (Stand: 18 Uhr, Anzahl Stimmen: 450)





Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen
Page Visits: 2'136'185

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

Self-initiated coverage / Tourismus

- Auf Karte anzeigen
- Embed
- Fotos
- StreetView Webcams (2)

Industriespionage im Glarnerland: Geführte Rundgänge durch 10 Fabriken

Glarnerland

Glarner Unternehmen öffnen diesen Sommer erstmals ihre Produktionsstätten exklusiv für Besucher und weihen sie ein in die Geheimnisse der Herstellung von Ziger, Bier, Schokolade sowie Möbel, Papier, Stoffen, Skier, Handtaschen, Metall und Faserzement.

Wetterprognose heute

26°

leicht bewölkt

Dienstag

27° Mittwoch

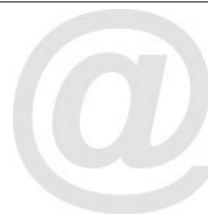
28° Das Glarnerland gehört zu den ersten Regionen in der Schweiz, die industrialisiert wurden und ist bis heute eine der dichtesten Industriezonen der Schweiz. So zeugen noch heute die zahlreichen herrschaftlichen Fabrikantenvillen und historischen Fabrikgebäude von der Blüte, insbesondere der Glarner Textilindustrie im 19. Jahrhundert.

Noch heute arbeiten über 40 Prozent der rund 18'000 Beschäftigten in der Industrie, das sind mehr als in jedem anderen Kanton. Die Besucher besichtigen kleine und feine Manufakturen wie auch voll automatisierte Produktionsbetriebe, besuchen die einzige Schabzigerfabrik der Welt, degustieren feinste Schokolade und Bier und kaufen direkt im Fabrikladen ein.

Informationen

Datum: 15.07.2013

PRÄTTIGAUER
P O S T



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Tourismus

Glarus | Wirtschaft

Werkspionage in Ennenda wird süss

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Firmen ihre Türen und laden Besucher zum Blick in die Produktionsstätten ein. Dazu gehört die Confiseur Läderach AG, bei der – unter anderen – «Schogg-Aholic» Andrea Walter mitarbeitet.



Andrea Walter, Projektleiterin Marketing bei der Läderach AG, lebt und erlebt die pure Freude an Schokolade jeden Tag.

Bild: Tina Wintle

Ennenda. – Im Leben von Andrea Walter dreht sich vieles um Schokolade. «Beruflich mit Schokolade zu tun zu haben, ist ein dankbarer Job», findet sie und verbindet das Wort Schoggi mit Emotionen. «Ich bin allzeit bereit für Schoggi», erklärt sie und gibt zu, eine bekennende «Schogg-Aholic» zu sein.

Das muss sie wohl auch, schliesslich ist sie Mitarbeiterin bei der Confiseur Läderach AG in Ennenda. Und dieser Betrieb lädt mit neun weiteren Glarner Firmen diesen Sommer Besucher zur Industriespionage ein. (tw)

Zum Dossier «Industriespionage» geht es hier

Quelle: suedostschweiz.ch
Datum: 15.07.2013, 14:50 Uhr
Webcode: 2940742

Truffles-Phase gerade hinter sich gebracht

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Firmen ihre Türen und laden Besucher zum Blick in die Produktionsstätten ein. Dazu gehört die Confiseur Läderach AG, bei der – unter anderen – «Schogg-Aholic» Andrea Walter mitarbeitet.

Von Tina Wintle

Ennenda. – Im Leben von Läderach-Mitarbeiterin Andrea Walter dreht sich vieles um Schokolade. Wenn sie mit ihren Mustern, Schachteln und Säckchen im Arm einen Raum betritt, dann zaubert sie selbst in gelangweilte Gesichter ein Lächeln. «Beruflich mit Schokolade zu tun zu haben, ist ein dankbarer Job», weiss sie.

Das Wort Schoggi verbindet Andrea Walter mit Emotionen. «Schokolade steht für gute und für schlechte Zeiten. Ich bin allzeit bereit für Schoggi», sagt sie. Sie hat soeben eine Truffles-Phase hinter sich, jetzt ist gerade die fruchtig-exotische Phase an der Reihe. Dunkle Schoggi mit Maracuja ist ihr derzeitiger Favorit. «Man wird mit den Jahren wählerischer», gibt die bekennende «Schogg-Aholic» zu. «Es macht mir Spass, nach der Arbeit mit einem Glas Rotwein die Schokolade im Mund zu analysieren.»



Industriespionage

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

Schokoladen-Kenner schmecken und riechen die Herkunft der Kakao-Bohnen heraus und schmecken sogar, dass die Bohne zum Beispiel aus einem feuchten Regenwaldgebiet stammt. Andrea Walter wollte einst Apothekerhelferin werden; «Rezepturen zusammenschmecken, bis ich merkte, dass man das dann gar nicht essen kann».

Der Chef kennt seine Mitarbeiter

Schon Firmengründer Ruedi Läderach hatte bei seinem Vater den Bäcker- und Konditorberuf erlernt. Im Jahr 1962 ergriff er die Gelegenheit, mit seiner Frau eine kleine Konditorei in Glarus zu eröffnen. Seine Begeisterung für Schokolade liess ihn feinste Kreationen entwickeln.

Er revolutionierte die Truffles-Herstellung, indem er ein neuartiges Verfahren zur Anfertigung von dünnwandigen Schokolade-Hohlkugeln erfand. So brachte eine Kugel die süsse Erfolgsgeschichte von Läderach ins Rollen, die heute zum Teil schon von der 3. Generation der Schokoladenfamilie weitergeschrieben wird.

Die Schokolade stellt Läderach in der eigenen Fabrik in Bilten her, die als erstes Minergie-zertifiziertes Industriegebäude im Glarnerland im letzten Jahr eröffnet wurde. So behält die Firma auch bei der Herstellung der Schokolademasse die volle Kontrolle über das Produkt. Denn auch die Kakaobohnen kauft der Glarner Chocolatier zunehmend selber ein.

So wie es zur Firmenphilosophie gehört, die Rohstoffe für die Schokolade genau zu prüfen und die Produzenten persönlich zu kennen, wird auch in der Firma ein familiäres Miteinander gepflegt. Der Chef kennt seine Mitarbeiter, und die Mitarbeiter kennen ihn. So streift Inhaber Jürg Läderach immer wieder einmal durch die Firmenräume und begrüsst jeden Mitarbeiter persönlich.

Andrea Walter ist Projektleiterin in der noch jungen Marketingabteilung.



Ansteckendes Lachen: Andrea Walter, Projektleiterin Marketing bei der Läderach AG, lebt und erlebt die pure Freude an Schokolade jeden Tag. Bild Tina Wintle

Seit 1991 ist sie bei Läderach und hat «schon überall gearbeitet». Auf die Schokolade gekommen ist sie durch ihren Mann, der bei Läderach Bereichsleiter Confiserie in der Produktion war. Die Mutter von drei Kindern sprang sporadisch ein, wenn es darum ging, die Schokolade abzupacken.

Als geborene Macherin habe sie sofort erkannt, dass es ein Team brauche, das die Schokolade zu Produktions-Spitzenzeiten weg- und einpackt. Also gründete sie das sogenannte Abendteam, fleissige Heinzelmännchen, die weg- und aufräumen und eben auch weg- und einpacken. Das Team existiert heute noch. Heute nehme die Verpackung einen viel grösseren Teil ein als damals.

Tischtennis in der Produktionshalle

«Früher war alles noch etwas unkomplizierter», erinnert sie sich an ihre ersten Lehrjahre bei Läderach. Die Firma war in einem einzigen kleinen Gebäude untergebracht. Andrea Walter weiss noch, wie die Läderach-Söhne in der späteren Produktionshalle Tischtennis gespielt haben. «Man ist miteinander gross geworden.»

Für den Firmeninhaber hat sie nur lobende Worte: «Er ist bedacht, gerecht und grosszügig.» Wenn sie selber einmal für einen Tag lang Chef wäre, dann würde sie sich einen Tag lang mit den Mitarbeitern unterhalten, hier und dort ein Schwätzchen halten und ja, eigentlich den ganzen Tag lang «sich mit allen austauschen».

Im Marketingteam ist sie für die Gestaltung der Verkaufsunterlagen der saisonalen Produkte zuständig. Andrea Walter beschreibt sich als lebensfreudige Person mit Durchhaltewillen. «Ich verlange von meinem Team korrektes Verhalten, und ich kann für

dernd oder gar drängend sein.» Die Mitarbeiter würden von ihr sagen, sie sei eine strenge Chefin, ihr Credo lautet: «Wenn ich etwas will, muss ich etwas dafür tun», und genau das erwartet sie auch von ihrem Umfeld. Ohne diese Charakterzüge wäre sie wohl eine einfachere, umgänglichere Person, sagt sie über sich selber.

Nach drei Tagen «auf Entzug»

Auch in ihrer Familie verlangt sie von ihren Kindern, hart für die Ziele zu arbeiten. Und noch etwas ist ihr wichtig: Dass sie im Leben nichts auf morgen verschiebt, wichtige Dinge sofort anpackt, «denn man weiss nie, was später einmal sein wird», sagt die Frau, die Lächeln auf die Gesichter zaubert – und die in den Ferien nach drei bis vier Tagen Läderach-Schokolade-Entzugerscheinungen bekommt. Dann greift sie schon einmal zu einem Billig-Schokoriegel, «um auf dem Pegel zu bleiben», wie sie sagt.

Im Rahmen der Fabrikbesichtigungen «Industriespionage» ist die Confiseur Läderach AG in Ennenda am Donnerstag, 18. und 25. Juli, mit exklusiven Führungen durch die Produktionsstätte an der Reihe. Weitere Informationen gibt es unter Telefon 055 610 21 25 oder info@glarnerland.ch.

500 «Schoggi-Jobs»

Die Confiseur Läderach AG produziert seit 1962 Schokolade, ist weltweit tätig und beschäftigt rund 500 Mitarbeitende. «Wir produzieren frische, qualitativ hochstehende, nachhaltige Produkte», wird als Spezialität genannt. So lautet auch der Firmenleitsatz: «pure Freude an Qualität». (tw)



1/2 Preis
1.40

Schweinsalssteak mariniert
Schweizer Fleisch
100 g
statt 2.80

SPAR Hammerangebot



Kleinpackung 1.90 per 100 g



1/2 Preis
-.65

Kopfsalat
Stück
statt 1.30

-22%
6.30

Emmi UHT Vollmilch
6 x 1 Liter
statt 8.10



-35%
8.60

Coca-Cola
alle Sorten, 6 x 1,5 Liter
statt 13.40

1/2 Preis
19.90

Amarone della Valpolicella Tenuta Pule
Herkunft: Italien, Veneto
7,5 dl
statt 39.80



-22%
8.70

Feldschlösschen
Original Lager
10 x 3,3 dl
statt 11.20

Gültig von 16.7. bis 20.7.2013 oder solange Vorrat. Abgabe nur in Haus- haltsmengen. Alle Preise sind in CHF angegeben. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Ihren nächsten SPAR Markt finden Sie unter www.spar.ch

So frisch. So nah. So günstig.



PETER VON ROTZ GLARUS AG
Innendekoration Vorhänge
Teppiche Parkett Bodenbeläge

Bahnhofstr. 13 | 8750 Glarus
Tel. 055 645 31 31
www.vonrotzag.ch
peter@vonrotzag.ch

INHALT

- **KLÖNTALERSEE**
Der Wasserspiegel wird vorübergehend abgesenkt. **Seite 4**
- **PERSÖNLICH**
Simona Schindler zieht in die Dominikanische Republik – der Liebe wegen. **Seite 5**
- **KLAUSSENRENNEN**
Die Vorbereitungen für das legendäre Bergrennen sind in vollem Gange. **Seite 7**
- **UMFRAGE**
Was bringt ein Sprachaufenthalt? **Seite 9**
- **WELTKULTURERBE**
Die Tektonikarena Sardona zieht nach fünf Jahren Bilanz. **Seite 34**
- **TRACHTEN**
Sernfalter Werkstracht. **Seite 39**



Jacques Hauser steht dem Verein Glarner Industrieweg vor.

Bild Madeleine Kuhn-Baer

Lebendige Industriegeschichte

Der Kanton Glarus ist seit altersher ein wichtiger Industriestandort. Der 1997 eröffnete Glarner Industrieweg zeigt Spannendes auf.

■ Von Madeleine Kuhn-Baer

Altehrwürdige Fabriken, herrschaftliche Villen, Kraftwerke, Kanalanlagen, aber auch moderne Produktionsstätten: Auf dem Glarner Industrieweg (GIW) gibt es viel zu sehen. «Das ist äusserst

spannend. Ich habe gar nicht gewusst, dass es so etwas im Kanton Glarus gibt», sagt ein Zürcher, der zufällig auf dem Radweg auf eine GIW-Infotafel gestossen ist. Der Glarner Industrieweg führt

auf einer Länge von rund 50 Kilometern von Linthal bis Ziegelbrücke und von Elm bis Schwanden, und zwar weitgehend abseits der Hauptstrassen. Er eignet sich für Velofahrer und Wanderer gleichermaßen und kann am Stück oder in Teilen absolviert werden. Unterwegs wird bei rund 80 Objekten die Glarner Industriegeschichte lebendig.

► Mehr auf Seite 2

Wir wünschen Ihnen erholsame und schöne Sommerferien

glarner woche

HAUSER HOLZBAU

Zimmerei
Bauschreinerei
Treppenbau
Holzhandel

Albert und Peter Hauser, Holzbau GmbH
Giessenbrücke 14, 8752 Näfels
Telefon 055 612 11 61, Fax 055 612 18 44
Natel 079 636 02 34

FRANK'S PIZZAKURIER

Inh. Francesco und Anna-Rita Messina-Sechi
Landstrasse 29
8754 Netstal

055 640 88 00

Ihr Spezialist:

baggio

FENSTER + TÜREN
8867 NIEDERURNEN
www.baggio.ch

Klimaschutz inbegriffen.

Vorsprung durch Ideen. **EgoKiefer**
Fenster und Türen

Es handelt sich dabei um historische und moderne Bauwerke der Industriekultur, was einzigartig in der Schweiz ist. Eine dreiteilige Routenkarte zeigt den empfohlenen Weg und stellt alle Objekte in Bild und Text kurz vor. Bei rund 50 besonders bedeutenden und typischen Anlagen sind zudem an Ort und Stelle Infotafeln aufgestellt. Sie beschreiben in Text und Bild historische, bauliche, technische und soziale Aspekte.

«Ein spannender Kanton»

Wie kam es zur Schaffung des Glarner Industriewegs? Anfang der Neunzigerjahre fanden ein Geograf, ein Historiker und ein Architekt, dass Glarus «ein spannender Kanton» sei mit bedeutenden Fabriken wie im Zürcher Oberland. Dort gab es einen Industrielehrpfad. Pascal Bischofberger, August Rohr und Jacques Hauser – das erwähnte «Triumvirat» – beschlossen, etwas Ähnliches im Glarnerland zu realisieren. Sie trafen sich mit Dr. Hanspeter Bärtschi aus Winterthur, dem Erschaffer des Industrielehrpfads Zürcher Oberland, und bekamen von ihm wertvolle Tipps. «Je tiefer wir in die Materie vorstießen, desto spannender wurde es. Die Idee zog Kreise, es kamen immer mehr Leute hinzu», erzählt Jacques Hauser. Die Projektgruppe umfasste schliesslich ein gutes Dutzend Leute.



Mit dem Velo ist der Industrieweg gut zu befahren.



Die frühere Stoffdruckerei Daniel Jenny & Co. in Ennenda ist eines der schönsten Fabrikensembles im Kanton Glarus.

Bilder Madeleine Kuhn-Baer



Die Villen, ihre Pärke und die breite Villastrasse zeigen die Grossstadtambitionen von Ennenda am Ende des 19. Jahrhunderts.



Bleichereien am Strengenbach, Glarus: Im Verlaufe des 18./19. Jahrhunderts dehnte sich die Nutzung des Baches bis fast zu seinem Quellgebiet aus.

Um die Finanzierung zu erleichtern, wurde 1995 der Verein Glarner Industrieweg gegründet, dem Architekt Jacques Hauser aus Glarus bis heute vorsteht. Die Realisationsphase dauerte anschliessend zwei Jahre, im Mai 1997 wurde der Weg eröffnet. 2003 wurde er nochmals überarbeitet und ergänzt.

Individuell oder in geführten Gruppen

Das Angebot verläuft zweigleisig: Entweder erwandert oder befährt man den GIW indi-

viduell und benützt dazu die erwähnte Routenkarte. Erhältlich ist diese beim Verein, im Buchhandel und bei touristischen Infostellen. Oder man meldet sich beim Verein, um eine Führung, eine Fabrikbesichtigung oder einen Ortsrundgang zu buchen. Dieses Angebot richtet sich vor allem an Gruppen, seien es Schulklassen, Vereine, Familienfeste, etwas Kultur als Begleitprogramm, Seminare usw. «Das ist bunt gemischt», sagt der Präsident. Der Verein stellt ein individuelles Programm zusammen, je nach Interessen

und Zeitvorgaben: «Da ist vieles möglich.» Als Führer amten aktuell August Berlinger, August Rohr und Jacques Hauser – mehr wären willkommen. Sie erhalten sehr gute Rückmeldungen: Der Weg sei gut angelegt, die Tafeln informativ, das Ganze ein spannendes Angebot. «Das freut uns natürlich», meint Jacques Hauser lachend.

Infos: Verein GIW, Hauptstrasse 41, 8750 Glarus, Tel. 055 640 20 22, E-Mail: giw@gmx.ch, Homepage: www.glarner-industrieweg.ch



Kalkfabrik Netstal AG: Seit 1900 wird der Elggis zur Gewinnung von hochwertigem Kalkstein genutzt. Bilder Madeleine Kuhn-Baer

Der Stoff, aus dem die Träume sind

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Firmen ihre Türen und laden Besucher ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. So auch die Mitlödi Textildruck AG – die einzige verbliebene Stoffdruckerei im Glarnerland.

Von Tina Wintle

Mitlödi. – Miho Boss-Takahara und Linda Nafzger sind Designerinnen in der Kreativ-Abteilung der Mitlödi Textildruck AG. Sie entwerfen Muster für Kunden aus der ganzen Welt: Die eine klassisch im Siebdruck mit Schablonen, die andere kommt ganz ohne Schablonen aus – ihre Arbeit dreht sich um das Programmieren der Digitaldruckmaschine.

Die beiden Frauen verkörpern zwei Generationen. Die älteste und die jüngste Mitarbeiterin der traditionsreichen Firma aus Mitlödi sitzen zusammen am Tisch. Obwohl ihre Her-



Die Älteste und die Jüngste: Miho Boss-Takahara und Linda Nafzger repräsentieren zwei Generationen im Team.

Bild Tina Wintle

dreijährige Lehre als Textiltechnologin Fachrichtung Veredelung gemacht und arbeitet nun seit zwei Jahren im Kreativ-Team.

Modedesignerin als Traumberuf

Die Ausbildung zielt auf den technischen Bereich und geht weniger auf Kunst und Design ein. In Mitlödi ist sie als Abteilungsleiterin zuständig für den Digitaldruck. Schon als Kind wollte sie Modedesignerin oder Damenschneiderin werden, auch sie hat sich bereits in so jungen Jahren ihren Traum erfüllen können.

An ihrer Arbeit mag sie die Freiheit, selber zu gestalten. So heisst es etwa: «Schlagen Sie mir doch etwas mit den Saisonfarben vor.» Dabei müsse man wissen, dass nicht in allen Ländern die gleichen Saisonfarben gelten.

Mit Fingerspitzengefühl näherte man sich langsam den Wünschen der Kunden. Mühsam sei es, wenn man sich im Kreis drehe, «wenn die Farbe immer und immer wieder angepasst wird und ich eigentlich nichts mehr machen kann. Neun von zehn Kunden wären zufrieden, aber dieser eine ist es nicht.»

Anfänglich hatte Nafzger grossen Respekt vor ihren älteren Arbeitskollegen. Sie traute sich kaum, ihre Impulse einzubringen. «Aus Angst, nicht ernst genommen zu werden.» Unterdessen sei ihr Selbstvertrauen aber gestiegen. «Mein Wunsch ist es, selbstständig meinen Berufsweg zu gehen und mit meinem Traumberuf das Leben zu finanzieren.»



Industriespionage

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

kunft und Ausbildung unterschiedlicher nicht sein könnte, teilen sie eine Leidenschaft: jene für Stoffe, die Mode, die Muster und das Handwerk.

«Die Textilbranche ist ein weiches Business, weich, weiblich und emotional», erklärt Miho Boss-Takahara. «So ist auch die Firma. Wenn man keine Leidenschaft oder Emotion für den Beruf hat, kann man nicht hier arbeiten.» Und ihre junge Arbeitskollegin fügt an: «Ja, Emotion und Leidenschaft sind wichtig. Wir haben grosses Glück, dass wir hier arbeiten und unsere Ideen und Gefühle für den Beruf umsetzen dürfen.»

Welt der Formen und Farben

Die Mitlödi Textildruck druckt seit über 75 Jahren Stoffe für Innen- und Ausseneinrichtungen, Bett und Bad, Bekleidung und Accessoires. Sie verfügt über die gesamte Palette des Stoffdrucks sowie über sämtliche Druckverfahren mit Farbstoffen in höchster Qualität und Echtheit.

Die Kunden des Traditionsunternehmens kommen aus der ganzen Welt mit den unterschiedlichsten Wünschen und Anfragen. Gemeinsam sind ihnen der Exklusivitätsanspruch und die hohen Anforderungen.

Das Kreativ-Team soll diese Anforderungen erfüllen. «Was der Kunde unsichtbar im Kopf hat, sichtbar machen», fassen die Designerinnen ihren Arbeitsalltag zusammen. Im Vergleich zu früher werde heute viel mehr vom Kreativ-Team erwartet.

Waren es einst die Kunden, die bereits mit eigenen Vorstellungen und Ideen kamen, wird heute von den Designerinnen erwartet, dass sie diese Arbeit übernehmen. Oft sind es aber nicht aufwendige Muster und intensive Farben, die die Wünsche der Kunden befriedigen: «Im modernen Bereich sind die besten und teuersten Sachen oft schlicht», erklärt Boss-Takahara.

Miho Boss-Takahara arbeitet seit 1999 bei der Mitlödi Textildruck. In Japan hat sie Textildesign studiert und später in Deutschland weitere Diplome gemacht, etwa als Textilgestalterin. Insgesamt hat sie elf Jahre lang in

Lernen und Studieren investiert, um den Geheimnissen von Design und Kunst auf die Spur zu kommen.

Die Arbeitsmöglichkeiten in ihrem Bereich sind in der Schweiz beschränkt, die Textilbranche sei sehr klein, während «rundum alle pleite gingen», habe sie bald einmal von der Mitlödi Textildruck AG gehört. An ihren ersten Arbeitstag hier erinnert sie sich noch gut: «Wir sind zusammengesessen, haben geredet, Mittag gegessen und gar nicht viel gearbeitet.»

In Erinnerung als «Die Japanerin»

In all den Jahren war sie bei verschiedenen Unternehmen tätig. Das Arbeitsklima in Mitlödi sei aber einzigartig: «Wenn man zur Tür reinkommt, merkt man schon im ersten Moment, dass die menschliche Ebene stimmt. Wir alle arbeiten gerne hier.» Einmal wurde ihr angeboten, mehr Verantwortung zu übernehmen und Chefin

zu werden, was sie aber ablehnte. «Chef sein ist eine einsame Sache, das würde ich nicht vertragen. Ich stehe lieber hinter dem Chef: Ja, wie eine Mauer stehe ich hinter dem Chef.»

Die 64-Jährige wäre eigentlich schon Rentnerin. Um aber nicht auf ihre Erfahrungen und Kenntnisse verzichten zu müssen, habe man sie angefragt zu bleiben. So arbeitet sie seit Februar in einem 50-Prozent-Pensum weiter in der Firma.

Wenn sie dann einmal doch in Pension geht, hofft sie, in ihrem Atelier in Weesen weiterhin Befriedigung zu finden und sich ihren musischen Leidenschaften widmen zu können. Den anderen Mitarbeitern, will sie als kompetente, loyale Mitarbeiterin in Erinnerung bleiben, oder halt eben als «die Japanerin». Nach all den Jahren in einem spannenden, aber auch intensiven Arbeitsalltag hat sich Miho Boss-Takahara zur Lebensweisheit gemacht, nicht zu werten. «Und wenn, dann positiv», fügt sie schmunzelnd hinzu.

Noch weit vom Pensionsalter entfernt ist die 24-jährige Linda Nafzger aus Ennenda. Sie hat in Mitlödi die

MITLÖDI TEXTILDRUCK AG

Die Firma wird 1937 als Seidendruckerei Mitlödi AG gegründet. Seit 2003 heisst sie Mitlödi Textildruck AG.

■ Die Firma produziert Stoffe für Innen- und Ausseneinrichtungen, Bett und Bad, Bekleidung für alle Bereiche, Accessoires für Kunden aus aller Welt.

■ Ihre Spezialität: Sie produziert alles, was nicht «0815» ist.

■ Zirka 70 Mitarbeiter.

■ Führungen am 13. und 14. August. (so)

ANZEIGE

Einer für alle Weinliebhaber.

Los Pisos Carménère

2012, Central Valley, Chile

Dunkles Granatrot. Duftet nach Kräutern, Gewürzen und schwarzen Beeren. Fruchtiger Auftakt. Wirkt saftig und ausgewogen.

helles Fleisch, rotes Fleisch, würzig reifer Käse

Carménère

1–3 Jahre

auch online bestellbar: www.denner-wineshop.ch

6 x 75 cl
17.85
statt 35.70
Einzelflasche: 3.– statt 5.95



Trambusti

Val Serena Chianti DOCG

2012, Toskana, Italien

Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Intensive Aromen, erinnern an dunkle Beeren und Süssholz. Rassig harmonisch im Gaumen.

helles Fleisch, rotes Fleisch, Pasta

Sangiovese, Canaiolo Nero

1–4 Jahre

auch online bestellbar: www.denner-wineshop.ch

6 x 75 cl
29.70
statt 59.40
Einzelflasche: 4.95 statt 9.90



Marqués de Toledo Verdejo

2012, D.O. La Mancha, Spanien, 75 cl

Blasses Zitronengelb. Intensive Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas. Im Gaumen vollmundig mit frischer, saftiger Säure.

Apéro, Meerwasserfisch, Meerestfrüchte

Verdejo

1–2 Jahre

auch online bestellbar: www.denner-wineshop.ch

4.85
statt 7.95



Jetzt Denner Weine bewerten und profitieren!
www.denner-wineshop.ch

Aktionen gültig in den Filialen vom 16. bis 22. Juli 2013 / solange Vorrat / Jahrgangsänderungen sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten / jetzt abonnieren: www.denner-wineshop.ch/newsletter


Einer für alle **DENNER**

Glarnerland: Industriekultur hautnah



Früh industrialisiert, ist das Glarnerland bis heute eine der dichtesten Industriezonen der Schweiz. Fabriken und Villen zeugen von der Blüte der Textilindustrie im 19. Jahrhundert. Diesen Sommer haben viele Glarner

Unternehmen ihre Produktionsstätten geöffnet und weihen die Besucher ein in die Geheimnisse der Herstellung von Ziger, Bier, Schoggi, Möbeln, Papier, Stoffen, Skiern, Handtaschen, Metall und Faserzement. Infos und Termine unter:

 [Ink www.glarus.ch/industriespionage](http://www.glarus.ch/industriespionage)



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Tourismus

Glarus | Vermischtes

Schwungvoll Harassen schleppen

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Firmen ihre Türen: Am Mittwoch die Brauerei Adler. 1828 gegründet, ist sie heute die letzte Glarner Brauerei. Chauffeur Peter Bühler bringt neben dem Bier den Kunden eine Portion gute Laune mit.



Peter Bühler fährt für die Brauerei Adler Bier und anderen Getränke aus und schwingt in seiner Freizeit.

Bild: Tina Wintle

Schwanden. – Peter Bühler ist eine gewaltige Erscheinung. Man darf spekulieren, ob er sich diesen Oberkörper beim Harassentragen antrainiert hat oder ob sonst etwas Sportliches dahintersteckt.

Das Geheimnis ist schnell gelüftet: Der 40-jährige Weesener schleppt Harassen, ist aber auch Sportler: Neben einem 80-Prozent Arbeitspensum als Chauffeur bei der Brauerei Adler in Schwanden ist er auch professioneller Schwinger, stolzer Träger von 48 Kränzen und Gewinner von zwei Schwingfesten. (tw)
Quelle: suedostschweiz.ch
Datum: 23.07.2013, 18:18 Uhr
Webcode: 2951746

Harassen stemmen und Hosen lupfen

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Firmen ihre Türen: Heute die Brauerei Adler. 1828 gegründet, ist sie heute die letzte Glarner Brauerei. Chauffeur Peter Bühler bringt neben dem Bier den Kunden eine Portion gute Laune mit.

Von Tina Wintle

Schwanden. – Peter Bühler ist eine gewaltige Erscheinung. Man darf spekulieren, ob er sich diesen Oberkörper beim Harassentragen antrainiert hat, oder ob sonst etwas Sportliches dahintersteckt.

Das Geheimnis ist schnell gelüftet: Der 40-jährige Weesner schleppt Harassen, ist aber auch Sportler: Neben einem 80-Prozent-Arbeitspensum als Chauffeur bei der Brauerei Adler in Schwanden ist er auch professioneller Schwinger, stolzer Träger von 48 Kränzen und Gewinner von zwei Schwingfesten.



Industriespionage

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

Bühler arbeitet seit zehn Jahren für die Brauerei Adler und würde berufsmässig nichts anderes lieber tun wollen. Er sei eine leutselige Person, brauche Menschen und deren Gespräche um sich herum, und trotzdem biete ihm der Job die Freiheit, seine Zeit einzuteilen. Er sei halt auch ein Einzelkämpfer, im Beruf genauso wie im Sport. «Wenn ich frühmorgens mit meinem Lieferwagen in die Hauptstrasse in Schwanden ausfahre, dann bin ich mein eigener Chef, und der Tag kann beginnen.» Als erstes jedoch – gibt er zu – stoppe er sogleich wieder und gehe erst einmal in einen Kafi.



Der Mann, der kein Bier trinkt: Peter Bühler fährt für die Brauerei Adler Bier und andere Getränke aus und schwingt in seiner Freizeit. Bild Tina Wintle

Grundlage für die verschiedenen Biersorten eine zuckerhaltige Bierwürze hergestellt. Im Kühlhaus wird die Würze abgekühlt und anschliessend in die Gär- und Lagertanks geleitet.

In rund einer Woche wird der Zucker in der Würze durch Zugabe der Bierhefe zu gleichen Teilen in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Das Jungbier lagert anschliessend noch rund zwei Monate, bevor das Adler-Bräu abgefüllt und konsumbereit ist.

Sobald das Bier in den Flaschen ist, kommt Peter Bühler zum Zug. Das kleine, langjährige Team der Chauffeure wird von einer Frau geleitet. Sie sei eine gute Chefin, «sie folgt uns», sagt Bühler mit einem Augenzwinkern. Auch sonst sei der Frauenanteil in der Firma relativ hoch, was zu einer guten Durchmischung und einem guten Arbeitsklima führe.

Ein gutes Arbeitsklima

«Denjenigen, die ihre Arbeit recht machen, wird nicht dreingeredet», sagt er über seine Chefin gleichermassen wie über seine Arbeitgeberin. Das Arbeiten in der Brauerei sei eine angenehme Sache. Selber würde er nicht Chef sein wollen, wenn er aber doch einmal für einen Tag das Sagen hätte, würde er ganz sicher in die Badi gehen und die anderen schaffen lassen.

An seinen ersten Arbeitstag bei der Brauerei erinnert er sich noch gut: «Es lief gerade eine Mineralwasser-Aktion, wir haben den ganzen Tag nur auf- und abgeladen, es war ein strenger Tag.» Seine Arbeit ist grösstenteils vom Wetter abhängig. Ist es schön und heiss, läuft es wie verrückt. «Wir haben dann alle Hände voll zu tun, um die Badis und Gartenbeizen zu beliefern. Ist es jedoch trüb und kalt, dann wird nicht so viel bestellt.» Bühler vergleicht seinen Arbeitsrhythmus «wie einen Wasserhahn, der auf- und zugeht».

Die Glarner schätzen das Adler-Bier und würden oft kein anderes trinken wollen. «Auch die Touristen bestellen Adler-Bier, wenn sie hier im Glarnerland sind.» Bühler betreut Kunden im Hinterland, das heisst Grosstal, Kleintal und bis auf den Urnerboden hinauf, jeden Tag im Jahr. Niemals würde er eine andere Tour fahren wollen: «Die Hinterländer sind

irgendwie lockerer drauf als die Unterländer.» Wobei für Bühler das Unterland ab Glarus anfängt.

In seiner Freizeit ist Bühler Schwinger. Ein erfolgreicher obendrauf, wie seine bisherigen Erfolge zeigen.

Peter Bühler – der Schwinger

Neben der Arbeit ist für ihn der aktive und passive Sport ein idealer Ausgleich. Bis Ende Jahr ist er noch als aktiver Schwinger registriert, zurzeit wartet er auf den Entscheid des Schwingerverbands Rapperswil und Umgebung, ob er für das Eidgenössische in Burgdorf selektioniert wird. Seit diesem Jahr trainiert er die Jungschwinger. «Das Schwingen hat mir im Leben viel gegeben, Freunde und Anerkennung.» In seiner langjährigen Karriere habe er eine enorme Spannweite an Schwingern kennengelernt.

Im Schwingsport sei eine regelrechte Revolution im Gange. Waren früher die jüngsten Besucher um die 30 Jahre alt, sind es heute Kinder und Jugendliche und ganze Familien, die sich an die zahlreichen Schwingfester aufmachen. Bühler kann sich diese Entwicklung nur so erklären, dass die Menschen sich nach einer Rückkehr zu festen Werten, Tradition und Brautum sehnen. Etwas, was der Schwingsport verkörpere.

Die Sehnsucht nach Tradition

Und so kommt es, dass Bühler unverhofft viel mit Traditionen zu tun hat. Aber auch mit den Sehnsüchten der Menschen, sei es, die Sehnsucht nach der Schweizer Tradition bei Schwingfesten oder der des uralten Bierherstellens, die nicht nur den Durst, sondern auch die Sehnsucht der Menschen nach etwas Schweizerischem, hergestellt mit reinstem Quellwasser, zu löschen vermag.

Im Rahmen der Fabrikbesichtigungen «Industriespionage» bietet die Brauerei Adler am 29. Juli, 5. und 12. August exklusive Führungen durch die Produktionsstätte an. Informationen unter info@glarnerland.ch oder 055 610 21 25.

Lange Tradition in der Familie

Erbaut und gegründet wurde die Brauerei Adler in Schwanden bereits 1828 vom Major, Ratsherr, Gesandten und Adler-Wirt Fridolin Tschudi. 1885 übernahm Gustav Kauth aus Luzern den Betrieb, und im selben Jahr trat

Paulus Kundert als Teilhaber in die Firma ein. So wurde also vor über 100 Jahren das erste Mitglied der Familie Kundert Teil der Adler-Geschichte.

Heute wird das Unternehmen bereits in der 4. Generation von Ruth und Roland Oeschger weitergeführt und befindet sich im Besitz von Meta Oeschger-Kundert. Die Firma wurde stets ausgebaut und den neusten tech-

nischen Gegebenheiten angepasst. Als typische Kleinbrauerei konnte sie sich dem Markt stets anpassen und ist unterdessen die einzige übriggebliebene Brauerei im Glarnerland.

Die eigentliche Bierproduktion beginnt im Sudhaus. Die alten Kupferpfannen sind modernster Technik gewichen. Aus Wasser, Hopfen und Malz wird nach überlieferter Rezeptur als

ANZEIGE

Noirillon Salvagnin AOC

2012, Waadt, Schweiz

Glänzendes Granatrot. Duftet nach schwarzen Kirschen und Kräutern. Voller Auftakt, gut strukturiert, mit anhaltendem Abgang.

- helles Fleisch, würzig reifer Käse
- Gamay, Pinot Noir
- 1–3 Jahre
- auch online bestellbar: www.denner-wineshop.ch

6 x 70 cl
23.-
statt 33.-
Einzelflasche: 3.85 statt 5.50

Graf von Spiegelberg Hallauer Pinot Noir Rosé

2012, Schaffhausen AOC, Schweiz, 75 cl

Helles Ziegelrot. Feine fruchtige Aromen von roten Beeren. Mittelvoller Körper mit spritziger Säure, leichter Mineralität und kräftigem Abgang.

- Apéro, Charcuterie, helles Fleisch, exotische Küche
- Blauburgunder (Pinot Noir)
- 1–3 Jahre
- auch online bestellbar: www.denner-wineshop.ch

2.- sparen
7.95
statt 9.95

Lusinga Bianco di Merlot Svizzera IGT

2012, Schweiz, 75 cl

Sehr helles Rosé. Feine Fruchtaromen und etwas Kompott in der Nase. Voller Körper, erfrischend im Gaumen und lang im Abgang.

- Apéro, Charcuterie, helles Fleisch, Gemüse
- Merlot
- 1–3 Jahre
- auch online bestellbar: www.denner-wineshop.ch

25% sparen
7.45
statt 9.95

Jetzt Denner Weine bewerten und profitieren!
www.denner-wineshop.ch

Einer für alle DENNER

Aktionen gültig in den Filialen vom 23. bis 29. Juli 2013 / solange Vorrat / Jahrgangsänderungen sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten / jetzt abonnieren: www.denner-wineshop.ch/newsletter

Am 24. Juli 1938, um 3.30 Uhr, ist die Eiger Nordwand zum ersten Mal bezwungen worden – von Anderl Heckmair. Zum 75-Jahr-Jubiläum erzählt Traudl Heckmair an der Jubiläumsfeier in Braunwald nun vom Leben ihres verstorbenen Mannes.

Auf verrückte Touren ging sie nicht

Traudl Heckmair erzählt im Interview von ihrer Verbindung zu den Alpen, von den irren Touren, die ihr Mann gemacht hat und sie eben nicht – und warum er nichts mehr von der Eiger-Nordwand hören wollte.

Mit Traudel Heckmair sprach Viola Pfeiffer

Frau Heckmair, wieso kommen Sie zum 75-Jahr-Jubiläum der Eiger-Nordwand-Besteigung genau nach Braunwald?

Traudl Heckmair: Ich bin schon eine ganze Weile mit Lisa Marti befreundet. Sie hat mir und Anderl früher einmal geschrieben und gefragt, ob er seinen Eiger-Vortrag hier halten würde. Ausserdem ist Ernst, ihr Sohn, auch Bergführer. Dadurch haben wir eine Verbindung. Dann hat Claudio Keller mich angefragt, ob ich zum Jubiläum hierher kommen und etwas erzählen würde. Ich dachte mir, wieso nicht? Es ist doch ein guter Anlass, um wieder einmal herzukommen.

Waren Sie schon in den Glarner Bergen?

Zum Bergsteigen leider nicht. Anderl allerdings schon. Das war in der Zeit, bevor er verheiratet war, noch vor dem Krieg.

«Er fand, es müsse machbar sein»

Aber Sie waren selbst auch bergsteigen?

Ja schon, aber nicht extrem. Ich bin schon als Jugendliche immer in die Berge gegangen. Mein Vater war schliesslich in Oberstdorf Vorstand im Alpenverein. Mir sind aber die Natur, die Steine und die Blumen wichtiger als das Bergsteigen. Ausserdem sollte der Gipfel machbar sein. Ich geh nicht gerne mit, wenn ich Hilfe brauche. Ich will eben nur so weit gehen, wie ich es alleine schaffe. Dann habe ich auch Spass daran. Aber wenn mich einer den Berg hinaufziehen muss, ist das kein Vergnügen mehr.

Dann gab es also keine verrückten Touren mit Anderl?

Verrückte nicht wirklich. Als wir geheiratet haben, war Anderl schon 65 Jahre alt, und da haben wir dann von der Leistung her gut zusammengepasst. Er



Die Natur ist wichtiger: Traudel Heckmair liebt die Berge auf andere Weise als ihr verstorbener Mann.

Bilder Maya Rhyner

hat in dem Alter schon nicht mehr so irre Sachen gemacht. Wir machten nichts Spektakuläres. Er wollte das nicht, und ich hab es nicht gebraucht und konnte es auch gar nicht. Aber in der Natur waren wir immer. Was ich nie mochte, waren Touren mit Bergbahnen und Hütten. Ich mag es, wenn ich abends wieder heim kann.

Verstanden Sie trotzdem seine Faszination für die Eiger-Nordwand?

Ja, schon. Motiv waren ja eigentlich die vielen tödlichen Unfälle. Anderl fand, das müsse doch zu machen sein. Er wollte es genauer wissen und hat herausgefunden, warum so viele verunglückt sind. Ein Jahr vor der Besteigung, also 1937, hat er ein paar Wochen in Grindelwald verbracht und nur die Wand beobachtet. Er wollte wissen, was die so macht und wann die Eislawinen kommen. Da hat er gemerkt, dass es eben keine Felswand ist, sondern eher eine Eiswand. Die anderen haben aber alle gedacht, die Nordwand sei eine Felswand. Die

Kletterer rüsteten sich also für Felsen aus, und dann kamen Schnee- und Eisprobleme. Er aber hat sich entsprechend ausgerüstet und trainiert. Deshalb war seine Besteigung auch von Erfolg gekrönt.

«Ein Vetorecht hatte ich nie»

Hatten Sie Angst, wenn Anderl in den Bergen war?

(lacht) Das ist die Frage, die mir am häufigsten gestellt wird. Aber das war nie der Fall, weil ich einfach wusste: «Der Anderl kann umkehren». Er hatte es nicht nötig, auf jeden Fall auf den Gipfel zu kommen. Und es ist ihm ja auch nie etwas Schlimmes passiert.

Kannten Sie die Routen vorher? Wussten Sie immer, wo er gerade war?

Gesehen habe ich die Routen schon

vorher, aber abgesprochen hatten wir das nicht. Wir hatten die Abmachung, dass er sich erst meldet, wenn etwas passiert. Das wäre ja sonst nur hinderlich für den, der daheim bleibt. Der kann ja sonst gar nicht mehr weg, weil er ständig auf einen Anruf wartet.

Hatten Sie ein Vetorecht bei besonders gefährlichen Sachen?

Nein. Er hätte sich durch niemanden beeinflussen lassen. Er hat auch immer gesagt, dass er entscheidet und dann auch hinsteht, wenn er einen Fehler macht. Dadurch hat er sich nie auf jemanden eingelassen, der naturbedingt weniger Ahnung hatte. Ich meine, was hätte ich ihm sagen sollen?

Hat er oft von der Eiger-Nordwand erzählt?

Nein. Er konnte es fast nicht mehr hören. Jeder Fremde, der ihn getroffen hat, dachte nur an den Mann vom Eiger. Dabei hat er andere Touren gemacht, die für ihn viel beeindruckender waren. Beim Eiger wollte er ein-

fach wissen, ob er schafft, was andere nicht geschafft haben.

Wie haben Sie einander kennengelernt?

Wir kommen beide aus Oberstdorf, das damals nur 5000 bis 6000 Einwohner hatte. Nicht sehr gross. Als er den Eiger bestieg, war ich ja noch ein Kind, weil ich ja 26 Jahre jünger bin als er. Das hat mich also damals nicht so interessiert. Aber ich wusste immer, wer er war. Verliebt haben wir uns erst Jahrzehnte später. Ich war Bankangestellte, und er hat viel Organisatorisches über die Bank abgewickelt, in der ich arbeitete. Eines Tages fragte er mich, ob ich für ihn Materiallisten übersetzen könne. Also wenn es nach Nordamerika ging ins Englische, nach Südamerika ins Spanische und so weiter. Das hat mir sehr viel Spass gemacht.

Ist ja auch etwas Tolles, für den grossen Bergsteiger zu übersetzen.

Also den hat er wirklich nie gespielt. Da war er sehr bescheiden und immer sich selbst.

Der Wandel vom Heldentum zum Breitensport in 75 Jahren

Die Feier zum 75. Jahr der Erstbesteigung der Eiger-Nordwand in der «Chämistube» lockt Leute an. Und das liegt nicht nur am Vortrag von Anderl Heckmairs Witwe.

Von Viola Pfeiffer

Braunwald. – «Glatt und absolut unersteigbar» beschrieb der Bergsteiger Adolphus Moore 1864 die Eiger-Nordwand. 74 Jahre später überwand der Anderl Heckmair, Ludwig Vörg, Heinrich Harrer und Fritz Kasperek die Wand. Sie brauchten volle drei Tage, bis sie in den frühen Morgenstunden des 24. Juli die Spitze erreichten. Heute brauchen Spitzensportler für dieselbe Strecke keine drei Stunden.

«Das liegt vor allem am Material», wie Hansueli Rhyner, Präsident des Glarner Bergführerverbands, in seinem Vortrag in der «Chämistube» in



Unterhaltsam und spannend: Bergführer Hansueli Rhyner und Traudl Heckmair erzählen in Braunwald.

Braunwald erklärt. «Zwischen damals und heute liegen Welten.» Heute habe man immer eine Bohrmaschine im Sack, mit der man Löcher für die Niete und Haken bohre. «Damals musste man sich noch an den Felsspalten entlang bewegen», so Rhyner. Ihm sei es schon kalt über den Rücken gelaufen, als er einmal eine Route nachkletterte, die er vor 25 Jahren geklettert sei. Mit der Technik habe sich das Heldentum zum Breitensport gewandelt.

«Menü wie anno duezis»

Im Vortrag von Traudl Heckmair geht es weniger technisch zu und her. Mit viel Herz und Witz spricht sie vom Leben ihres verstorbenen Mannes. Sie erzählt von den über 30 Knochenbrüchen, die er hatte, von Zusammenstößen mit der Polizei, von seinen Schmuggleraktivitäten und wie er in seiner Jugend arbeitslos in

den Bergen herumvagabundierte. «Für Anderl hat es keine Nationen gegeben», so Traudl Heckmair. «Wenn das Flachland wieder anfing, dann war das Gebiet für ihn zu Ende.» Diese Ideologie widerspreche stark jener der Nazis, welche damals die Bergsteiger für Propagandazwecke einspannten.

Die Geschichte der Eiger-Nordwand-Besteigung und der Propagandaaktion lässt Traudl Heckmair aber weitgehend aus. Stattdessen erzählt sie, wie ihr Mann am Eiger die Wunschtour des Bergsteigers Ricardo Cassin knackte. Dieser ging daraufhin los und machte die Wunschtour von Heckmair, nämlich den Walkerpfeiler. Die Lacher sind auf ihrer Seite.

Zum Schluss gibt es noch ein «Menü wie anno duezis»: Älplermakronen, Gerstensusuppe und Polenta. Gastgeber Claudio Keller erklärt, er offeriere, was Heckmair beim Bergsteigen im Rucksack hatte. Darunter war eben auch Polenta.

Dank Anderl Heckmair Eiger-Nordwand bezwungen

Von: Hans Speck

Vier jungen Bergsteigern aus Deutschland und Österreich gelingt am 24. Juli 1938 um 15.30 Uhr das Unglaubliche. Sie bezwingen die gefürchtete Eiger-Nordwand. Eine Leistung, mit der sich damals auch Nazi-Deutschland schmückte. Im heimeligen Bergrestaurant Chämistube in Braunwald gedachten Freunde, Bekannte und Presseleute diesem epochalen Ereignis vor 75 Jahren. Im Fokus stand der im Alter von 99 Jahren verstorbene, damals wohl beste und bekannteste Alpinist und Extrembergsteiger Anderl Heckmair. Seine Frau Traudel Heckmair erzählte aus dem bewegten Leben an der Seite ihres Gatten und berühmten Bergsteigers.

f Teilen

<< zurück

Bild 1 von 11

weiter >>



Vor traumhafter Kulisse; Traudel Heckmair (links), Claudio Keller (Mitte) und Lisa Marti (rechts). (Bilder: hasp/e.huber)

Alle Gipfel waren in den Dreissigerjahren erstiegen, alle Grate und Wände, auch die Matterhorn-Nordwand wurde erzwungen, nur die Eiger-Nordwand präsentierte sich noch «jungfräulich». Die ersten Versuche, diese 1800 Meter hohe, schroffe Felswand zu bezwingen, endeten in furchtbaren Tragödien, die bis zum heutigen Zeitpunkt Todesopfer forderten (bis dato verzeichnet die «Mord-Wand» insgesamt 65 Tote). Trotzdem wagten die Münchner Anderl Heckmair und Ludwig Vörg nach gründlicher Vorbereitung einen weiteren Anlauf. Sie gehörten zu den besten Kletterern ihrer Zeit und vertrauten auf neuartige Steigeisen, die vor allem das Klettern im Eis sicherer machen sollten. Die Männer, die am 21. Juli 1938 in die Wand einstiegen, erwartete vier Kilometer schwere Eis- und Felsklettere, Lawinenabgänge und Steinschlag, Unwetter mit Temperaturstürzen und Biwaks auf kleinen Felsvorsprüngen. Unterwegs trafen sie die beiden Österreicher Heinrich Harrer und Fritz Kasperek, mit denen sie später eine Seilschaft bildeten. Unter Aufbietung aller Kräfte und dank den Kletterkünsten von Anderl Heckmair erreichten sie das grosse Eisfeld unterhalb des Gipfels, von den Einheimischen die «Weisse Spinne» genannt. Hier gerieten sie in einen Schneesturm. Trotz widrigsten Umständen erreichten die Vierer-Seilschaft unter der Führung von Heckmair am 24. Juli 1938 um 15.30 Uhr den Eiger-Gipfel.

In Memoria

75 Jahre später, just am selben Tag, wo der deutsch-österreichischen Vierer-Seilschaft der Durchstieg durch die gefürchtete Eiger-Nordwand gelang, trafen sich im heimeligen Bergrestaurant Chämistube auf Grotzenbüel oberhalb von Braunwald Freunde, Bekannte und Presseleute, um diesem epochalen Ereignis vor 75 Jahren zu gedenken. Eingeladen hatte «Chämistube»-Wirt Claudio Keller unter vielen anderen Gästen auch die Ehefrau von Eiger-Erstbezwinger Anderl Heckmair. Ein erstes Mal sprach die Gattin des berühmten Bergsteigers vor versammeltem Publikum über ihren Ehemann Anderl. In warmen, tief beeindruckenden Worten schilderte sie ihren Lebenspartner als stets bescheidenen, liebevollen und warmherzigen Ehemann. «Anderl ist für sich in die Berge gegangen, nicht um andere zu beeindrucken. Er liebte es überhaupt nicht, im Mittelpunkt zu stehen. Er hat sich auch nie um die Politik gekümmert. Mit 98 1/2 Jahren ist Anderl gesund gestorben.» Mucksmäuschenstill hörten die Anwesenden den Schilderungen von Traudel Heckmair zu. Auf meine Frage, ob sie denn nie Angst um ihren Mann bei seinen nicht ungefährlichen Bergtouren gehabt habe, antwortete sie lakonisch: «Ich habe gewusst, Anderl kann umkehren!» Wahrlich eine beeindruckende Frau!

Ausstellung mit Original-Rucksack

Eine interessante Ausstellung mit Original-Requisiten des Eiger-Erstbezwingers Anderl Heckmair – sogar sein Original-Rucksack, den er bei der Erstbesteigung getragen hatte, war zu besichtigen – und gleich nebenan im Vergleich die heutigen verwendeten technischen Hilfsmittel, welche Extrem-Kletterer heute gebrauchen. Mit heutigen Standards verglichen wirkten die Seile, Bergschuhe und Rucksäcke der Eiger-Erstbezwinger rudimentär. Aber exakt mit dieser Ausrüstung brachen im Juli 1938 die vier jungen Bergsteiger in die Schweiz auf, um ihre grösste Herausforderung zu meistern.

150 Jahre SAC

Das Jubiläumsjahr 150 Jahre Schweizer Alpen Club, kurz SAC, wurde im Event geschickt integriert. So präsentierte Hansueli Rhyner, Präsident des Glarner Bergführerverbands und Mitarbeiter vom Institut für Lawinen-Forschung, in Davos prachtvolle Bilder unserer Glarner Berglandschaft. Mit einem «chüschtigen» Nachtessen wie «anno duezis» endete der nachhaltig in Erinnerung bleibende Anlass.

«Damit lassen sich Ideen verwirklichen»

Diesen Sommer öffnen zehn Glarner Firmen ihre Türen und laden Besucher ein, einen Blick in die Produktionsstätten zu werfen. Martin Trachsler aus Engi arbeitet mit Leidenschaft für die Eternit, einem der grössten Glarner Arbeitgeber.

Von Tina Wintle

Niederurnen. – Es sind die uneingeschränkten Formen und Farben des Faserzements und die unzähligen Einsatzmöglichkeiten, die Martin Trachsler faszinieren. Ein Material – eine Mischung aus Zement, Kalksteinmehl, Fasern, Luft und Wasser, das unzerstörbar ist und sich vollständig wiederverwenden lässt.



«Mit dem Material lassen sich Ideen verwirklichen, kann man jedem Haus einen eigenen Charakter geben.» Faserzement biete «eine Spielwiese an Möglichkeiten», so Martin Trachsler. Er geht sogar soweit, Zement mit Leidenschaft zu verbinden. Im Laufe der Jahre ist es genau dazu gekommen: Nämlich zu einer Leidenschaft für «sein» Produkt, den Faserzement und auch seinen Arbeitgeber, die Firma Eternit (Schweiz) AG in Niederurnen.

Von der Baustelle auf den Bürostuhl

Martin Trachsler arbeitet seit 25 Jahren für Eternit. Der gelernte Dachdecker trat direkt von der Baustelle in die Unternehmung ein. Erst war er in der Anwendungstechnik tätig und half, Systeme mitzuentwickeln. Danach war er für weitere zehn Jahre für die Produkteüberwachung und Systemprüfungen zuständig, bevor er Lust auf etwas Neues bekam. Er wollte sich auf seine Weise in die Firma einbringen und stellt nunmehr seit fünf Jahren als Leiter der Garantieabteilung sein grosses Know-how und seine Erfahrung zur Verfügung.

«Es gibt keinen Tag, an dem ich nicht mit Freude zur Arbeit fahre, auch nach so langer Zeit nicht. Die Arbeit ist spannend und niemals monoton.» In seinem Arbeitsalltag hat er mit Kunden zu tun, informiert diese über technische Entwicklungen, steht für Fragen zur Verfügung und berät bei der Wahl und dem Kauf der Produkte. «Ich bin aber nicht nur da, um Produkte zu verkaufen, sondern begleite und berate die Kunden weiter, auch nach Ablauf der Garantiezeit.» Das Schönste für ihn sei, wenn ein

Kunde wieder komme und so der Firma sein Vertrauen schenke.

Die Eternit (Schweiz) AG ist ein traditionsreiches Unternehmen mit Werken in Niederurnen und in Payerne im Kanton Waadt. Seit 1903 stellt die Firma Eternit-Produkte aus Faserzement her. Im nicht abgeordneten Zustand ist Faserzement fast beliebig formbar, im erhärteten Zustand form- und witterungsbeständig.

Die gesamte Schweiz sowie das nahe Ausland werden von diesen beiden Standorten aus beliefert. In ihren Tätigkeitsbereichen bietet die Eternit Platten, Abdeckungen, Produkte und Systeme für Dach, Fassade, Solarenergie-Nutzung und Garten an. In Niederurnen werden ausschliesslich Dachwellplatten, Grossformat-Dachplatten, Fassadenprodukte oder Gartenartikel hergestellt.

Inspiration für Architekten

In Payerne befindet sich die Produktion von Eternit Dachschiefer und Unterdachplatten sowie die Handformerei, die sich auf die Produktion von Design-Produkten spezialisiert hat.

Eternit-Produkte inspirieren Architekten und Designer rund um den Globus zu neuen und aussergewöhnlichen Projekten. Was Architekturgrößen wie Le Corbusier oder Max Bill begonnen haben, führen heute Herzog & de Meuron, Morphosis, Rafael Viñoly und viele andere weiter. Schulen, Universitäten, Hotels, Busstationen Plätze, Privathäuser in der Schweiz, Slowenien, Mailand oder Kanada, um nur einige Standorte zu nennen, wurden mit Eternit-Platten in allen Farben und Formen gestaltet und verschönert.

Bei den Design-Produkten hat Künstler und Designer Willy Guhl Anfang der 1950er-Jahre mit dem «Sitz für Garten und Strand» die spezielle Ästhetik des Werkstoffes Faserzement hervorgeholt und damit zugleich das Industriedesign salonfähig gemacht. Zahlreiche Künstler sind ihm gefolgt und haben Design-Stücke wie Lampen, Tische, Stühle und gar Vogelhäuschen entwickelt, die nicht nur praktisch sondern auch formschön sind.

«Was wir tun, tun wir ganz»

Grundlage aller Produkte ist Faserzement. Er besteht aus natürlichen, unbedenklichen Rohstoffen, die zu 100 Prozent recycelt werden können. Die Eternit hat zwischen 1980 und 1990 im gesamten Hochbau auf asbestfreie Produktion umgestellt. Seit 1991 sind im Handel in der



«Eine Spielwiese an Möglichkeiten»: Martin Trachsler arbeitet seit 25 Jahren bei der Eternit und ist immer noch fasziniert vom Werkstoff. Bild Tina Wintle

Schweiz nur noch asbestfreie Produkte erhältlich. «Was wir tun, tun wir ganz» lautet der oberste Leitsatz.

«Jede Zeit ist spannend»

In seinen 25 Eternit-Jahren ist Martin Trachsler durch gute und schlechte Zeiten mit der Firma gegangen. Meist waren die Schwankungen von der Baukonjunktur abhängig. Dabei habe die Eternit eine spezielle Arbeitskultur entwickelt: Krisen hätten den Zusammenhalt unter den Mitarbeitern nur gestärkt. «Es herrscht ein familiärer Geist, der sich im Umgang miteinander zeigt. Man kennt und respektiert sich.» Das zeigt sich vielleicht auch darin, dass in der Firma viele Mitarbeiter langjährige sind. Der seit 2012 neue Chef, CEO Urs Lehner, habe zudem neuen, angenehmen Wind in die Firma gebracht. Er sei präsent und umgänglich, könne aber auch «Chef sein», wenn es sein müsse.

In den letzten Jahren habe sich vor allem das Tempo allgemein verändert. «Es kommen laufend neue Produkte auf den Markt, die Entwicklungszeiten werden kürzer», und mit den heutigen Kommunikationsmitteln sei man generell grösserem Druck ausgesetzt. «Es hat jede Zeit ihren Reiz, jede Zeit ist spannend», schliesst Martin Trachsler diplomatisch ab.

«Es ist eben Leidenschaft»

Martin Trachsler ist stolz auf seine Berufserfahrung und seine Karriere, und er ist überzeugt, die richtigen Wege im eingeschlagen zu haben. Am meisten schätzt er jetzt, dass er den Kunden bei Problemen Lösungen anbieten kann. Dazu braucht es Fingerspitzengefühl, Einfühlungsvermögen, einen kühlen Kopf und manchmal auch eine dicke Haut. Dies alles erlaubt ihm, die Probleme von Kunden pragmatisch und mit der nötigen Distanz zu lösen.

Der «Troubleshooter», oder «der Mann, der auftaucht, wenn etwas schief läuft», wie er auch von seinen Kollegen genannt wird, wird sich immer gerne an seine Zeit in der Firma erinnern. «Die Eternit», so schliesst er ab, «wird mich ein Leben lang begleiten.» Es ist eben eine uneingeschränkte Leidenschaft für die Firma und den Faserzement, dem Material ohne Grenzen, dem Material, das vielleicht erst bei genauerem Hinschauen einen Sinn für Leidenschaft weckt.

Im Rahmen der Fabrikbesichtigungen «Industriespionage» bietet die Eternit morgen, 30. Juli, eine Führung durch die Produktionsstätte an. Informationen unter Telefon 055 610 21 25 oder info@glarnerland.ch.

ANZEIGE



DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH
mein Regionalportal.



Kleiner Stinker

Er ist eines der ältesten Markenprodukte der Schweiz: Der Glarner Schabziger hat eine 550-jährige Tradition. Grund genug, seinen scharfen Geruch wieder einmal tief einzuatmen.



natürlich 7|2013 Fotos: Claudia Ablisser, Fona Verlag

Seine grünliche Farbe und sein intensiver Geruch machen den Schabziger zu einem Produkt, dem man nicht sofort wohlgesinnt ist. Doch lässt man die leichte Abscheu links liegen und versucht den mageren Halbhartkäse in der wohl bekanntesten Zubereitungsart als «Zigerhöreli», merkt man, dass der Käse zusammen mit anderen Zutaten seine Bissigkeit etwas verliert – und eine würzige Delikatesse ist.

Einst war der Schabziger ein Erfolgsprodukt und verkörperte ein Stück Schweizer Wirtschaftsgeschichte. Nach über 500 Jahren Geschichte gibt es heute zwar nur noch eine Produktionsstätte, die Geska in Glarus; doch das grüne Stöckli aus dem «Zigerschlitz» hat Liebhaber auf der ganzen Welt und wird bis nach Australien geliefert und behauptet sich als urtümliches Nischenprodukt im globalen Markt. Grund genug für die Journalistin Erika

Datum: 01.07.2013

Das Magazin für ganzheitliches Leben

natürlich



AZ Fachverlage AG
5001 Aarau
058/ 200 56 50

www.natuerlich-online.ch

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Medienart: Print

Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Auflage: 41'126

Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17

Abo-Nr.: 1086938

Seite: 27

Fläche: 49'982 mm²

Lüscher, dem Käse zusammen mit dem Fona Verlag ein Buch zu widmen.

Im Jahr 1463 erliess die Glarner Landsgemeinde eine Verordnung über die genaue Herstellung des Zigers. Seit damals wird der Käse in unveränderter Rezeptur aus Rohmilch und Zigerklee produziert. Um welche Pflanzenart es sich beim Zigerklee genau handelt, ist den historischen Unterlagen aber nicht zu entnehmen. Man geht davon aus, dass es sich um das auch heute gebräuchliche Schabzigerklee (*Trigonella Melilotus-Caerulea*) handelt. Interessant ist, dass die damals als Heilmittel bekannte Pflanze bald mit dem Namen des Käses bezeichnet wurde. Die Pflanze wurde also nach dem Produkt benannt und nicht umgekehrt. Zur Markenbezeichnung kam es dank Zürcher Beteiligung: 1429 wurden die Marktpreise

für Ziger festgelegt. Dabei wurde zwischen «feissem» und «magerem» Ziger unterschieden. Zudem gab es einen «feissen Krutziger» sowie eben den «Glarner Ziger». Und dieser war der einzige, der nach seiner Herkunft bezeichnet wurde.

Das Buch enthält neben vorwiegend vegetarischen Rezepten historische und heutige Bilder der Zigerproduktion sowie viele Anekdoten und Fakten zur reichen Geschichte des grünen Stöcklis. Zudem widerlegt es die Legende, dass Nonnen des Klosters Säkingen den Käse erfunden haben sollen. ♦

Buchtip

⇒ Erika Lüscher, Beat Frei: «550 Jahre Schabziger», Fona Verlag, 2013, Fr. 29.90

⇒ Rezept Zigerhöreli: www.geska.ch



Zeitlupe
8027 Zürich
044/ 283 89 13
www.zeitlupe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 73'427
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 12'671 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Bewährt und geschützt – schon seit 550 Jahren



Reiben Sie auch einmal Schabziger statt Parmesan über Ihr Pasta-Menü. Bald werden Sie Ziger auch anders einsetzen und stets ein Zigerstöggli zu Hause haben. Was es so lange schon gibt, muss einfach gut sein. 1463, an der Glarner Landsgemeinde, wurde die Herstellung von Schabziger gesetzlich definiert. Wer «andere unrächtige Krütter» als den Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*) verwendete, wurde für solchen «Trug» fortan mit mehreren «Pfund Busse» belegt. Damit wurde Schabziger der erste gesetzlich geschützte Markenartikel der Schweiz und darf heute sein 550-jähriges Bestehen feiern. Rezepte mit Schabziger, Zigerbutter (Lussalbi) und neu auch mit «Glarner Grüessli» gibt es zuhauf. Sie können sie gratis herunterladen von der Website der Geska, dem einzigen Zigerproduzenten. Das Buch «550 Jahre Schabziger – Geschichte und Rezepte» ist für CHF 20.– (inkl. Versand) zu bestellen bei: Geska AG, Ygrubenstrasse 14, 8750 Glarus, Telefon 055 645 21 20.



Glarner Kalberwurst mit Zwiebel-Zwetschgenchutney

Freitag, 5. Juli 2013, 9:15 Uhr

1
 3
 4 Kommentare

aus der Sendung vom 5. Juli 2013 aus Glarus (Zusatz)



Mehr zu Rezepte «SRF bi de Lüt – Live»

- 

Appenzeller Baguette

Heute, 9:03 Uhr
 - 

Gitzischlegel mit Appenzeller Alpenbitter

Heute, 8:45 Uhr
 - 

Hallauerschinkenwurst-Carpaccio grilliert an Trauben-Vinaigrette

29.7.2013
 - 

Forellenfilet gerollt

25.7.2013
 - 

Aargauer Braten mit Rüepli & Tassa-Chüechli mit Kirschen

18.7.2013
- [Rezepte «SRF bi de Lüt – Live» >](#)

Spanferkel-Rack mit Schabziger

Freitag, 5. Juli 2013, 9:12 Uhr






 4
 3 Kommentare

aus der Sendung vom 5. Juli 2013 aus Glarus



Mehr zu Rezepte «SRF bi de Lüt – Live»

- 
Appenzeller Baguette
 Heute, 9:03 Uhr
- 
Gitzischlegel mit Appenzeller Alpenbitter
 Heute, 8:45 Uhr
- 
Hallauerschinkenwurst-Carpaccio grilliert an Trauben-Vinaigrette
 29.7.2013
- 
Forellenfilet gerollt
 25.7.2013
- 
Aargauer Braten mit Rüepli & Tassa-Chüechli mit Kirschen
 18.7.2013

[Rezepte «SRF bi de Lüt – Live» >](#)



vom **Sa**, 06.07.2013



SwissDinner Spezial



Tele Züri, 6. Juli 2013

Spezialsendung zum Thema Glarner Schabziger mit Besuchen auf dem Kleefeld (Lachen), in der Schabzigerfabrik (Glarus) und auf der Alp Altenoren (Linthal)

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'654
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 44'896 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Elément d'importance lors d'une fête à Glaris en 1960 ou dans sa déclinaison culinaire, le schabziger est resté le même. PHOTOS GLENN MICHEL ET DR.

FROMAGE Né en 1463 à Glaris, il est le premier article de marque en Suisse.

Le schabziger... immuable

MARIE-LAURE BIANCONCINI

bianconcini@lacote.ch

Schabziger. Qu'est-ce que c'est que ça? Un alcool, un vin, une bière? Que nenni, c'est un fromage. Et pas n'importe lequel, puisqu'il s'agit du plus ancien produit de marque protégé en Suisse. Ce fromage glaronais, très particulier est produit à base de lait de vache, plus précisément à base de sérac. Le «ziger» de schabziger signifie en effet sérac.

Son histoire est plus que millénaire. Depuis le VIII^e siècle jusqu'en 1395, le pays de Glaris était la possession du couvent de Säkingen. Parmi les impôts que les Glaronais devaient verser fi-

gurait le fromage blanc maigre. Et il se raconte que le fromage blanc maigre ou sérac étant trop fade au goût des dames chanoinesses du couvent, elles y auraient ajouté du lotier ou trèfle à sérac, cultivé dans les jardins du cloître. Le schabziger était né. Lors de la Landsgemeinde d'avril 1363, les citoyens glaronais ont approuvé une loi obligeant tous les producteurs de sérac à élaborer leur produit selon les prescriptions de qualité imposées et à les marquer du sceau de leur provenance. Ils en ont fait le premier article de marque de Suisse. Et 550 ans après, la marque Glarner schabziger est

toujours légalement protégée dans le monde entier.

Recette identique depuis des siècles

Depuis des siècles, le schabziger est fabriqué selon la même recette. Il est composé de lait de vache écrémé de la région montagneuse de Glaris, d'un peu de sel et de trèfle à sérac – ou trigonella melilotus-caerulea – exclusivement cultivé à Lachen dans le canton de Schwyz qui lui donne sa couleur vert tendre. Ensuite, il est pressé pour prendre sa forme typique de petit cône.



Ets Ed. Cherix SA
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'654
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 44'896 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Depuis 2000, il subsiste une seule fabrique de schabziger, l'entreprise Geska AG à Glaris. «La forme conique est identique depuis des siècles. Pour les personnes qui préfèrent quelque chose d'un peu plus doux, nous avons introduit d'autres produits comme le beurre au ziger ou Zibu, et une version directement râpée. Autre nouveauté, des moulins à schabziger qui permettent une conservation tout en préservant l'arôme du fromage», explique Sarah Trümpy, responsable promotion-management de l'entreprise Geska.

Pas de succès en Suisse romande

Elle complète que l'entreprise en produit 300 tonnes dont presque la moitié est consommée à l'étranger. «Nous exportons principalement aux Etats-Unis, où le fromage y est connu depuis le XIX^e siècle sous le nom de «sap sago», en Allemagne et aux Pays-Bas.»

Si son succès est intact de l'autre

côté de la Sarine, le schabziger a peu d'adeptes en Romandie. Son odeur, piquante, surprend, voire dérange. Question de goût, manque d'habitude?

Présent auprès de grands distributeurs comme Coop et Migros, on a de la peine à le dénicher chez les petits détaillants. «A l'époque, quelques Suisses alémaniques en demandaient. Mais plus personne ne nous en achète actuellement», s'exclame la patronne de la laiterie-épicerie de Founex. Le responsable du rayon fromages à Signy Centre indique qu'au mois de juin 46 pièces ont été achetées. «Il s'agit souvent d'une clientèle suisse alémanique et plus âgée.» Peut-être des nostalgiques des «Zigermannli», ces vendeurs itinérants qui, jusqu'à la fin des années 1960, parcouraient le pays. Portant une hotte en osier pleine de fromages, c'est au son de tonitruants «Schabzigre, Schabzigre» qu'ils les vendaient sur les marchés ou de porte-à-porte. ☺



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Glarus | Wirtschaft

Nirgends ist soviel Swissness drin wie im ZigerschlitZ Schabziger

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: der Schabziger ist 550-jährig geworden. Der Sauermilchkäse aus dem Glarnerland wurde als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Columbus Amerika entdeckte.



zoom

Schabziger wird zerkleinert und mit Würze versehen.

Bild: Keystone

Glarus. – Soviel Swissness gibt es sonst wohl nirgends: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und so genannter Säure-Fällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuhmilch bilden Salz und Klee die Zutaten.

Schabziger kommt von Schaben

Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizerische Lebensmittelgesetz fand.

Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen «geschabt» oder geraffelt wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» schreiben.

Jährlich 300 Tonnen Rohziger

«Würzkäse» nennt Unternehmer Johannes Trümpy seinen Ziger, weil der Käse nicht am Stück gegessen wird, sondern eingestreut wie bei den «Glerner Zigerhöreli». Trümpy ist Chef der Geska in Glarus. Die Firma ist weltweit die einzige Produzentin von Schabziger.

Aus jährlich 300 Tonnen Rohziger werden im Glarner Unternehmen Produkte mit einem Gesamtgewicht von 350 Tonnen hergestellt, ein Drittel geht in den Export, vor allem in die Niederlande. Neben dem bekannten «Zigerstöckli» verlassen Zigerbutter und Streichfrischkäse die Produktionsstätte.

Die Mär von den Nonnen

Die grüne Farbe, die ihm der Klee verleiht, ist charakteristisch für den Schabziger. Lange hielt sich die Geschichte, die Nonnen des Klosters Säkingen in Süddeutschland, die das Glarnerland in ihrem Besitz hatten, hätten Ziger als Abgabe erhalten und den Käse unter Beimischung von Zigerklee weiterverkauft.

«Eine Mär», sagt Schabziger-Produzent Trümpy. Neusten Erkenntnissen zufolge wurde die ans Kloster gelieferte Zigermenge masslos überschätzt. Ein Weiterverkauf durch die Nonnen kam wegen der kleinen Mengen gar nicht in Frage und ist nicht erwiesen.

Glerner Ziger war bereits 1429, also vor dem Produkteschutz durch die Landsgemeinde, ein Begriff auf dem Markt in Zürich. Die grüne Färbung durch den Klee, der aus dem Orient stammt, dürfte tatsächlich eine Glarner Eigenleistung gewesen sein. Akten aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass das «Zigerkraut» oder der «Schabzigerklee» in Glarus angebaut und gehandelt wurde.

Ist Zigerschlitz eine Beleidigung?

Als im Frühling der 550. Geburtstag des Schabzigers gefeiert wurde, bezeichnete die Glarner Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst den Käse als «Botschafter Nummer 1». Kein Wunder, wird der Kanton, der eingekleilt ist zwischen schroffen Felswänden, Zigerschlitz genannt. Zigerschlitz sei keine Beleidigung, sagt Schabziger-Produzent Trümpy, «eher ein Kosename».

Von «Zigermandli» wurde der Würzkäse bis in die 1970er Jahre direkt an den Haustüren verkauft. Bis zum Ersten Weltkrieg erreichte die Produktion mit jährlich 1200 Tonnen einen Spitzenwert.

Kein Fett und viel Protein

Der Schabziger hat Eigenschaften, die ihn unter den zeitgemässen Speisen einreihen. Er enthält kein Fett, dafür einen Drittel Eiweiss. Der Käse ist eine Protein-Bombe. Das verspricht Zukunft.

Bei der Herstellerin, der Geska, wurden Millionen investiert, und ein Generationenwechsel in der Führung bahnt sich an. Auch die Eigenschaften, die dem Kräuterkäse nachgesagt werden, sind nicht ohne: Die Potenz

Datum: 25.07.2013



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

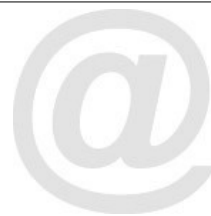
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

soll er steigern, dem Haarausfall vorbeugen, eine gute Stimmung verbreiten. «Der Schabziger euphorisiert und aphrodisiert», sagt Produzent Trümpy und lacht. (sda)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 25.07.2013, 11:19 Uhr

Webcode: 2953888



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Glarus | Wirtschaft

Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz Schabziger

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: der Schabziger ist 550-jährig geworden. Der Sauermilchkäse aus dem Glarnerland wurde als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Columbus Amerika entdeckte.

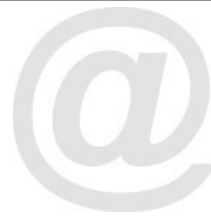


Schabziger wird zerkleinert und mit Würze versehen.

Bild: Keystone

Datum: 25.07.2013

PRÄTTIGAUER
POST



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

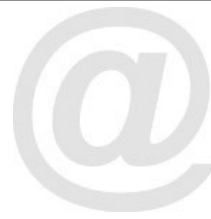


Zur Geschmacksgebung wird Speisesalz und Schabzigerklee zugesetzt.

Bild: Keystone

Datum: 25.07.2013

PRÄTTIGAUER
P O S T



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

[Online lesen](#)

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

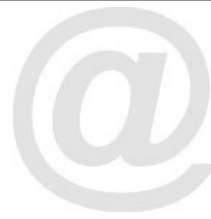


Mitarbeiter Mathias Zobrist testet den Rohziger.

Bild: Keystone

Datum: 25.07.2013

PRÄTTIGAUER
P O S T



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

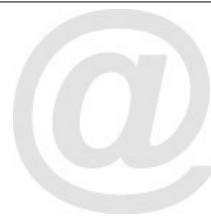
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Glerner Zigerstöggli werden abgepackt.

Bild: Keystone



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



So kennen ihn die meisten, den Glarner Schabziger.

Bild: Keystone

Glarus. – Soviel Swissness gibt es sonst wohl nirgends: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und so genannter Säure-Fällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuhmilch bilden Salz und Klee die Zutaten.

Schabziger kommt von Schaben

Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizerische Lebensmittelgesetz fand.

Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen «geschabt» oder geraffelt wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» schreiben.

Jährlich 300 Tonnen Rohziger

«Würzkäse» nennt Unternehmer Johannes Trümpy seinen Ziger, weil der Käse nicht am Stück gegessen



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81
www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

wird, sondern eingestreut wie bei den «Glarner Zigerhöreli». Trümpy ist Chef der Geska in Glarus. Die Firma ist weltweit die einzige Produzentin von Schabziger.

Aus jährlich 300 Tonnen Rohziger werden im Glarner Unternehmen Produkte mit einem Gesamtgewicht von 350 Tonnen hergestellt, ein Drittel geht in den Export, vor allem in die Niederlande. Neben dem bekannten «Zigerstöckli» verlassen Zigerbutter und Streichfrischkäse die Produktionsstätte.

Die Mär von den Nonnen

Die grüne Farbe, die ihm der Klee verleiht, ist charakteristisch für den Schabziger. Lange hielt sich die Geschichte, die Nonnen des Klosters Säcking in Süddeutschland, die das Glarnerland in ihrem Besitz hatten, hätten Ziger als Abgabe erhalten und den Käse unter Beimischung von Zigerklee weiterverkauft.

«Eine Mär», sagt Schabziger-Produzent Trümpy. Neusten Erkenntnissen zufolge wurde die ans Kloster gelieferte Zigermenge masslos überschätzt. Ein Weiterverkauf durch die Nonnen kam wegen der kleinen Mengen gar nicht in Frage und ist nicht erwiesen.

Glarner Ziger war bereits 1429, also vor dem Produkteschutz durch die Landsgemeinde, ein Begriff auf dem Markt in Zürich. Die grüne Färbung durch den Klee, der aus dem Orient stammt, dürfte tatsächlich eine Glarner Eigenleistung gewesen sein. Akten aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass das «Zigerkraut» oder der «Schabzigerklee» in Glarus angebaut und gehandelt wurde.

Ist Zigerschlitz eine Beleidigung?

Als im Frühling der 550. Geburtstag des Schabzigers gefeiert wurde, bezeichnete die Glarner Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst den Käse als «Botschafter Nummer 1». Kein Wunder, wird der Kanton, der eingekeilt ist zwischen schroffen Felswänden, Zigerschlitz genannt. Zigerschlitz sei keine Beleidigung, sagt Schabziger-Produzent Trümpy, «eher ein Kosename».

Von «Zigermandli» wurde der Würzkäse bis in die 1970er Jahre direkt an den Haustüren verkauft. Bis zum Ersten Weltkrieg erreichte die Produktion mit jährlich 1200 Tonnen einen Spitzenwert.

Kein Fett und viel Protein

Der Schabziger hat Eigenschaften, die ihn unter den zeitgemässen Speisen einreihen. Er enthält kein Fett, dafür einen Drittel Eiweiss. Der Käse ist eine Protein-Bombe. Das verspricht Zukunft.

Bei der Herstellerin, der Geska, wurden Millionen investiert, und ein Generationenwechsel in der Führung bahnt sich an. Auch die Eigenschaften, die dem Kräuterkäse nachgesagt werden, sind nicht ohne: Die Potenz soll er steigern, dem Haarausfall vorbeugen, eine gute Stimmung verbreiten. «Der Schabziger euphorisiert und aphrodisiert», sagt Produzent Trümpy und lacht. (sda)

Quelle: suedostschweiz.ch
Datum: 25.07.2013, 11:19 Uhr
Webcode: 2953888



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: 223'909

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

«Schabziger symbolisiert Charakter der Leute»



1 / 1

Die Käsespezialität aus dem Glarnerland polarisiere, sagt Schabziger-Produzent Johannes Trümpy. Die einen liebten den Kräuterkäse, andere könnten ihn wegen des säuerlich-würzigen Geschmacks nicht ausstehen.

Die Geschichte des Schabzigers ist geprägt vom Bemühen der Glarnerinnen und Glarner, sich ein Monopol auf dem Würzkäse zu verschaffen. Glarnerinnen und Glarner seien seit Urzeiten Pioniere, sagt Landammann Andrea Bettiga, vielleicht oder sogar vor allem «dank unserer Landsgemeinde, an welcher ja auch das Rezept des Zigers definiert worden ist». Für den Glarner Regierungspräsidenten symbolisiert der Schabziger den Charakter der Leute im Gebirgskanton: «würzig und natürlich».

«Schabziger widerspiegelt das Glarnerland: Traditionell und urchig, aber gleichermassen innovativ und entwicklungsfähig», sagt BDP-Präsident Martin Landolt, der einzige Nationalrat des Glarnerlandes. Für den Schabziger sowie Glarnerinnen und Glarner gleichermassen gilt nach Einschätzung Landolts, dass sie «oft unterschätzt» würden. Aber einmal entdeckt, seien beide «unheimlich beeindruckend».

Landammann Bettiga ist bekennender Schabziger-Liebhaber: «Ich könnte wohl jeden Tag Ziger essen», sagt er. Nationalrat Landolt mag den Würzkäse ebenfalls und bringt eine neue Variante der Anwendung ins Spiel: «Am liebsten mag ich Ziger-Salatsauce.»



25.07.2013 09:21:44 SDA 0046bsd
Schweiz / Glarus (sda)
Vermischtes, Wirtschaft und Finanzen, Landwirtschaft/Agrar
Von Ruedi Lämmler, sda

Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz

Schabziger: Ältestes Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: der Schabziger ist 550-jährig geworden. Der Sauermilchkäse aus dem Glarnerland wurde als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Columbus Amerika entdeckte.

Soviel Swissness gibt es sonst wohl nirgends: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und so genannter Säure-Fällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuhmilch bilden Salz und Klee die Zutaten.

Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizerische Lebensmittelgesetz fand.

Schabziger kommt von Schaben

Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen "geschabt" oder geraffelt wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch "550 Jahre Schabziger" schreiben.

"Würzkäse" nennt Unternehmer Johannes Trümpy seinen Ziger, weil der Käse nicht am Stück gegessen wird, sondern eingestreut wie bei den "Glarner Zigerhöreli". Trümpy ist Chef der Geska in Glarus. Die Firma ist weltweit die einzige Produzentin von Schabziger.

Aus jährlich 300 Tonnen Rohziger werden im Glarner Unternehmen Produkte mit einem Gesamtgewicht von 350 Tonnen hergestellt, ein Drittel geht in den Export, vor allem in die Niederlande. Neben dem bekannten "Zigerstöckli" verlassen Zigerbutter und Streichfrischkäse die Produktionsstätte.

Die Mär von den Nonnen

Die grüne Farbe, die ihm der Klee verleiht, ist charakteristisch für den Schabziger. Lange hielt sich die Geschichte, die Nonnen des Klosters Säkingen in Süddeutschland, die das Glarnerland in ihrem Besitz hatten, hätten Ziger als Abgabe erhalten und den Käse unter Beimischung von Zigerklee weiterverkauft.

"Eine Mär", sagt Schabziger-Produzent Trümpy. Neusten Erkenntnissen zufolge wurde die ans Kloster gelieferte Zigermenge masslos überschätzt. Ein Weiterverkauf durch die Nonnen kam wegen der kleinen Mengen gar nicht in Frage und ist nicht erwiesen.



Glarner Ziger war bereits 1429, also vor dem Produkteschutz durch die Landsgemeinde, ein Begriff auf dem Markt in Zürich. Die grüne Färbung durch den Klee, der aus dem Orient stammt, dürfte tatsächlich eine Glarner Eigenleistung gewesen sein. Akten aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass das "Zigerkraut" oder der "Schabzigerklee" in Glarus angebaut und gehandelt wurde.

Ist Zigerschlitz eine Beleidigung?

Als im Frühling der 550. Geburtstag des Schabzigers gefeiert wurde, bezeichnete die Glarner Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst den Käse als "Botschafter Nummer 1". Kein Wunder, wird der Kanton, der eingekeilt ist zwischen schroffen Felswänden, Zigerschlitz genannt. Zigerschlitz sei keine Beleidigung, sagt Schabziger-Produzent Trümpy, "eher ein Kosename".

Von "Zigermandli" wurde der Würzkäse bis in die 1970er Jahre direkt an den Haustüren verkauft. Bis zum Ersten Weltkrieg erreichte die Produktion mit jährlich 1200 Tonnen einen Spitzenwert.

Kein Fett und viel Protein

Der Schabziger hat Eigenschaften, die ihn unter den zeitgemässen Speisen einreihen. Er enthält kein Fett, dafür einen Drittel Eiweiss. Der Käse ist eine Protein-Bombe. Das verspricht Zukunft.

Bei der Herstellerin, der Geska, wurden Millionen investiert, und ein Generationenwechsel in der Führung bahnt sich an. Auch die Eigenschaften, die dem Kräuterkäse nachgesagt werden, sind nicht ohne: Die Potenz soll er steigern, dem Haarausfall vorbeugen, eine gute Stimmung verbreiten. "Der Schabziger euphorisiert und aphrodisiert", sagt Produzent Trümpy und lacht.



25.07.2013 09:23:06 SDA 0047bsd
Schweiz / Glarus (sda)
Vermischtes, Wirtschaft und Finanzen, Landwirtschaft/Agrar

Schabziger als Spiegel des Glarnerlands

Die Käsespezialität aus dem Glarnerland polarisiert, sagt Schabziger-Produzent Johannes Trümpy. Die einen lieben den Kräuterkäse, andere könnten ihn wegen des säuerlich-würzigen Geschmacks nicht ausstehen.

Die Geschichte des Schabzigers ist geprägt vom Bemühen der Glarnerinnen und Glarner, sich ein Monopol auf dem Würzkäse zu verschaffen. Glarnerinnen und Glarner seien seit Urzeiten Pioniere, sagt Landammann Andrea Bettiga, vielleicht oder sogar vor allem "dank unserer Landsgemeinde, an welcher ja auch das Rezept des Zigers definiert worden ist".

Für den Glarner Regierungspräsidenten symbolisiert der Schabziger den Charakter der Leute im Gebirgskanton: "würzig und natürlich".

"Schabziger widerspiegelt das Glarnerland: Traditionell und urchig, aber gleichermaßen innovativ und entwicklungsfähig", sagt BDP-Präsident Martin Landolt, der einzige Nationalrat des Glarnerlandes.

Für den Schabziger sowie Glarnerinnen und Glarner gleichermaßen gilt nach Einschätzung Landolts, dass sie "oft unterschätzt" würden. Aber einmal entdeckt, seien beide "unheimlich beeindruckend".

Landammann Bettiga ist bekennender Schabziger-Liebhaber: "Ich könnte wohl jeden Tag Ziger essen", sagt er. Nationalrat Landolt mag den Würzkäse ebenfalls und bringt eine neue Variante der Anwendung ins Spiel: "Am liebsten mag ich Ziger-Salatsauce."



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: 6
Fläche: 8'778 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

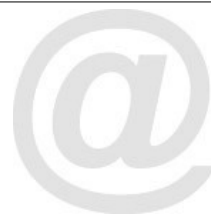


Am Glarner Schabziger scheiden sich die Geister. KEYSTONE

Schabziger feiert 550-Jahr-Jubiläum

GLARUS. Die einen lieben den Kräuterkäse, andere können ihn wegen des säuerlich-würzigen Geschmacks nicht ausstehen – nun feiert der Glarner Schabziger sein 550-Jahr-Jubiläum. Die Geschichte des Zigers ist geprägt vom Bemühen der

Glarner, sich ein Monopol auf den Würzkäse zu verschaffen. Für den Glarner Regierungspräsidenten Andrea Bettiga symbolisiert der Schabziger den Charakter der Leute im Gebirgskanton: nämlich «würzig und natürlich». SDA



Online-Ausgabe FR

20 minutes SA
1001 Lausanne
021/ 621 87 87
www.20min.ch/ro

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 585'000
Page Visits: 14'882'957

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Suisse

26 juillet 2013 12:03; Act: 26.07.2013 13:27

Le Schabziger fête ses 550 ans et pue toujours autant

On l'adore ou on l'abhorre: le fromage glaronais est le plus ancien produit de marque en Suisse, voire dans le monde. Sa recette aux herbes est protégée depuis le 15e siècle par un vote de la Landsgemeinde.



Malgré son odeur puissante, on lui prête des vertus aphrodisiaques. (photo: Keystone)

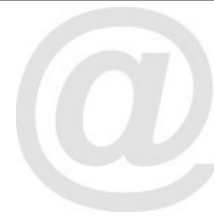
on
off
i

L'histoire du «fromage à épicer» est marquée par la volonté des Glaronais d'acquérir son monopole, estime Andrea Bettiga, président du gouvernement cantonal. «Les Glaronais sont des pionniers depuis la nuit des temps, grâce à notre Landsgemeinde qui a défini la recette du Schabziger», soutient-il.

Cette dernière n'a pas changé depuis la décision de l'assemblée des citoyens du canton, en avril 1463. A base de lait de vache écrémé, le mythique fromage à râper acide et épicé contient du sel et des feuilles séchées de trèfle aromatique réduites en poudre.

Son processus complexe de production dure six à sept mois. Il comprend notamment le chauffage du lait écrémé à 90 degrés, l'ajout du ferment lactique et une fermentation de quatre à douze semaines.

A l'image de Glaris



Online-Ausgabe FR

20 minutes SA
1001 Lausanne
021/ 621 87 87
www.20min.ch/ro

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 585'000
Page Visits: 14'882'957

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Son nom provient des termes «schaben» («râper») et Ziger, un type de fromage au petit-lait. Le Schabziger n'est pas savouré par morceaux, mais sert à assaisonner des mets, rôtis en tête. Il est aussi tartiné sur le pain ou les pommes de terres en robe des champs. D'où l'expression de «fromage à épicer» qui le décrit, insiste Johannes Trümpy, patron de Geska, l'unique entreprise qui le fabrique.

«Ce que je préfère, c'est la sauce à salade au Schabziger», confie à l'ats le président du gouvernement glaronais Andrea Bettiga. Pour le conseiller national et président du PBD Martin Landolt, le Schabziger incarne le pays de Glaris: «traditionnel et folklorique tout en étant innovant». A l'image des nouveaux moulins à Schabziger design qui servent à la fois à râper et à conserver le fromage.

Star aux Pays-Bas riche en protéines

Jusque dans les années 1970, la spécialité était vendue à domicile par des employés de Geska. Aujourd'hui, l'entreprise basée à Glaris exporte un tiers de sa production à l'étranger, aux Pays-Bas surtout. Des dérivés à tartiner comme le beurre au Ziger ou le fromage à pâte fraîche, complètent l'offre de ses produits.

Le plus ancien fromage de Suisse reste également à la mode en raison de ses qualités nutritives: riche en protéines, il contient un tiers de blanc d'oeuf et peu de graisse.

Il existerait d'autres vertus insoupçonnées du Schabziger, non certifiées sur le plan scientifique: le fromage glaronais augmenterait la puissance masculine, préviendrait la perte de cheveux et agirait comme un antidépresseur. «Il est euphorisant et aphrodisiaque», confie en riant le producteur Johannes Trümpy.

(ats)



26.07.2013 12:01:26 SDA 0072bsf

Suisse / Glaris (ats)

Gens animaux insolite, Insolite, Economie et finances, Industries de transformation, Alimentation

Le fromage glaronais est le plus ancien produit de marque en Suisse

On l'adore ou on l'abhorre: le Schabziger fête ses 550 ans. La recette du fromage glaronais aux herbes est protégée depuis le 15e siècle par un vote de la Landsgemeinde. Il s'agit du plus ancien produit de marque en Suisse, voire dans le monde. Malgré son odeur puissante, on lui prête des vertus aphrodisiaques.

L'histoire du "fromage à épicer" est marquée par la volonté des Glaronais d'acquérir son monopole, estime Andrea Bettiga, président du gouvernement cantonal. "Les Glaronais sont des pionniers depuis la nuit des temps, grâce à notre Landsgemeinde qui a défini la recette du Schabziger", soutient-il.

Cette dernière n'a pas changé depuis la décision de l'assemblée des citoyens du canton, en avril 1463. A base de lait de vache écrémé, le mythique fromage à râper acide et épicé contient du sel et des feuilles séchées de trèfle aromatique réduites en poudre.

Son processus complexe de production dure six à sept mois. Il comprend notamment le chauffage du lait écrémé à 90 degrés, l'ajout du ferment lactique et une fermentation de quatre à douze semaines.

A l'image de Glaris

Son nom provient des termes "schaben" ("râper") et Ziger, un type de fromage au petit-lait. Le Schabziger n'est pas savouré par morceaux, mais sert à assaisonner des mets, rôtis en tête. Il est aussi tartiné sur le pain ou les pommes de terres en robe des champs. D'où l'expression de "fromage à épicer" qui le décrit, insiste Johannes Trümpy, patron de Geska, l'unique entreprise qui le fabrique.

"Ce que je préfère, c'est la sauce à salade au Schabziger", confie à l'ats le président du gouvernement glaronais Andrea Bettiga. Pour le conseiller national et président du PBD Martin Landolt, le Schabziger incarne le pays de Glaris: "traditionnel et folklorique tout en étant innovant". A l'image des nouveaux moulins à Schabziger design qui servent à la fois à râper et à conserver le fromage.

Star aux Pays-Bas riche en protéines

Jusque dans les années 1970, la spécialité était vendue à domicile par des employés de Geska. Aujourd'hui, l'entreprise basée à Glaris exporte un tiers de sa production à l'étranger, aux Pays-Bas surtout. Des dérivés à tartiner comme le beurre au Ziger ou le fromage à pâte fraîche, complètent l'offre de ses produits.

Le plus ancien fromage de Suisse reste également à la mode en raison de ses qualités nutritives: riche en protéines, il contient un tiers de blanc d'oeuf et peu de graisse.

Il existerait d'autres vertus insoupçonnées du Schabziger, non certifiées sur le plan scientifique: le fromage glaronais augmenterait la puissance masculine, préviendrait la perte de cheveux et agirait comme un antidépresseur. "Il est euphorisant et aphrodisiaque", confie en riant le producteur Johannes Trümpy.



26.07.2013 15:10:21 SDA 0087bsi
 Svizzera / Glarona / GLARONA (ats)
 Storie, Curiosità

Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca

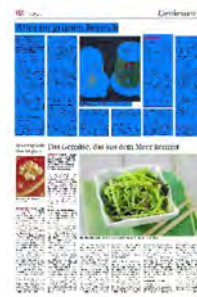
Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre; chi non ne sopporta l'odore penetrante e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, ma le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Fin dal XV secolo risulta protetto con un voto della Landsgemeinde.

È fatto di latte di mucca scremato, con l'aggiunta di un particolare tipo di erba, la "Trigonella caerulea", detta anche "fieno greco", una delle più antiche piante medicinali, che risale addirittura ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, che lo utilizzavano in ambito terapeutico e culinario.

"La storia di questo formaggio è segnata dalla volontà dei Glaronesi di mantenere stretto il monopolio", dice Andrea Bettiga, presidente del governo cantonale. "Siamo i pionieri, dalla notte dei tempi, grazie alla nostra Landsgemeinde che ha fissato la ricetta dello Schabziger".

Una formula immutata dall'aprile 1463, quando venne approvata dall'assemblea dei cittadini del cantone. Il complesso processo di lavorazione dura da sei a sette mesi. Il formaggio deve anche recare un timbro di origine, che lo rende uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, forse anche del mondo.

Fino agli anni '70 questa specialità veniva smerciata a domicilio dai dipendenti della ditta Geska (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten); oggi l'azienda con sede a Glarona lo esporta nel mondo, soprattutto Olanda, ma anche Stati Uniti, dove è venduto con il marchio "Sap Sago". Nel XIX secolo fu introdotto nelle farmacie di New York. "È euforizzante e afrodisiaco", ammicca con un sorrisetto il produttore Johannes Trümpy.



Ausgabe Stadt+Region Bern

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 52'746
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 45'350 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Alles im grünen Bereich

KÄSE Schabziger ist mit 550 Jahren das älteste Schweizer Markenprodukt. Die Glarner Spezialität ist nicht jedermanns Sache, aber manchmal erwacht die Liebe dann doch noch. Jetzt zum Beispiel.

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu Geschwellten Schabziger auf-tischte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück, fand ich.

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch, und die Kollegin präsentierte ihre Trouville freudig mit einem «Den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst, und die Glarner Spezialität mundete gar nicht übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

Ex-Miss als Botschafterin

Dieser Kombination kann übrigens auch Ex-Miss Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund: Sie ist jetzt schliesslich die Schabzigerbotschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüssli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger offiziell – und er gilt damit als ältes-

tes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger hatten. So hielt damals die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock anzu-bringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgegeben hat (siehe Hinweis am Schluss des Artikels).

Grün dank Bockshornklee

So sind noch heute die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und der typische Zigerklee, der blaue Bockshornklee (*Trigonella melilotus-caerulea*). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben: Milch wird auf über 90 Grad Celsius erhitzt, dann wird langsam die Milchsäurekultur (Sauer oder Etscher) eingerührt, die Milch scheidet in Ziger (enthält das ganze Eiweiss) und in Schotte. In flachen Becken erfolgt die Trennung, der über ein paar Wochen in Gärbehältern herangereifte Rohziger wird dann zerrieben, mit Salz vermengt und zur weiteren Reifung während dreier bis acht Monaten

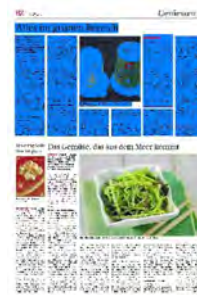
in Silos eingelagert. Erst jetzt kommt der Zigerklee dazu.

Jährlich 330 Tonnen

Die Produktionsmethoden haben sich aber freilich im Laufe der Zeit verändert und verfeinert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1½ Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der Geska AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabzigerprodukte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur mit Geschwellten oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelfischen auf die Menükarte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 Gault-Millau-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität



experimentiert. «Dann kommt er «unsinnig» gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man nach dem Jubiläumsbuch zubereiten kann. *Silvia Schaub*

Erika Lüscher, Beat Frei: «550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte». Fona-Verlag, 160 Seiten, 29.90 Franken. Infos zum Schabziger: www.schabziger.ch.



Schabziger in der legendären Stöckliform. Es gibt ihn zum Reiben oder zum Streichen.

KÜCHEN-TIPPS

Schabziger oder auch Zibu eignet sich zum Reiben, Streichen, Würzen und Dippen. Das Prinzip: mehr Würze, weniger Fett. Probieren geht über Studieren. Im Zweifelsfall beim ersten Versuch nicht allzu dick auftragen.

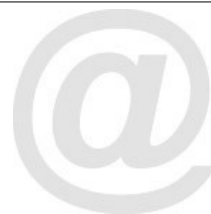
- Streuen über Teigwaren, Polenta, Reis
- Einarbeiten in Teig für Teigwaren wie Spätzli oder Gnocchi
- Streichen, vermischt mit Butter oder Quark, direkt auf Apérobrötchen, Crackers, Pumpnickel und mit Früchten, Gemüse und Trockenfleisch garnieren
- Würzen und abschmecken von gebundenen Suppen und Salatsaucen, Vinaigrettes, Panaden (Brotkruste, Paniermehl), Marinaden, Teigwarensaucen. Geeignet auch zum Abschmecken anstelle von Butter in Kartoffelstock, Risotto, Polenta, Teigwaren
- Kalt- und Dip-Saucen, Saucen zu Fleisch und Fisch sch



Online-Ausgabe IT

Bluewin AG
8037 Zürich
058 221 56 26
www.bluewin.ch/it

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'905'000
Page Visits: 46'409'174


[Online lesen](#)

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca

Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre; chi non ne sopporta l'odore penetrante e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, ma le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Fin dal XV secolo risulta protetto con un voto della Landsgemeinde.

È fatto di latte di mucca scremato, con l'aggiunta di un particolare tipo di erba, la "Trigonella caerulea", detta anche "fieno greco", una delle più antiche piante medicinali, che risale addirittura ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, che lo utilizzavano in ambito terapeutico e culinario.

"La storia di questo formaggio è segnata dalla volontà dei Glaronesi di mantenere stretto il monopolio", dice Andrea Bettiga, presidente del governo cantonale. "Siamo i pionieri, dalla notte dei tempi, grazie alla nostra Landsgemeinde che ha fissato la ricetta dello Schabziger".

Una formula immutata dall'aprile 1463, quando venne approvata dall'assemblea dei cittadini del cantone. Il complesso processo di lavorazione dura da sei a sette mesi. Il formaggio deve anche recare un timbro di origine, che lo rende uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, forse anche del mondo.

Fino agli anni '70 questa specialità veniva smerciata a domicilio dai dipendenti della ditta Geska (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten); oggi l'azienda con sede a Glarona lo esporta nel mondo, soprattutto Olanda, ma anche Stati Uniti, dove è venduto con il marchio "Sap Sago". Nel XIX secolo fu introdotto nelle farmacie di New York. "È euforizzante e afrodisiaco", ammicca con un sorrisetto il produttore Johannes Trümpy.

(ats)

Tags

Interessi umani
Svizzera



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 21'714 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

550 Jahre Schabziger

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: Der Schabziger ist 550 Jahre alt.

Von Ruedi Lämmli

Der Saueralkalkäse aus dem Glarnerland wurde damit als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Columbus Amerika entdeckte. Soviel Swissness gibt es sonst wohl nirgends: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und so genannter Säure-Fällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Jubiläumsbuch

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuh-



Der Kanton Glarus, eingekeilt zwischen schroffen Felswänden, wird nicht umsonst «Zigerschlitz» genannt. (Foto Keystone)

milch bilden Salz und Klee die Zutaten. Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizeri-

sche Lebensmittelgesetz fand. Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen «geschabt» oder geraffelt wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» schreiben.

Nirgendes ist so viel Swissness drin

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: Der Schabziger ist 550-jährig geworden. Der Sauermilchkäse aus dem Glarnerland wurde als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Amerika von Kolumbus entdeckt wurde.

Von Ruedi Lämmli (sda)

Glarus. – So viel Swissness gibt es sonst wohl nirgendes: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und sogenannter Säurefällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuhmilch bilden Salz und Klee die Zutaten.

Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizerische Lebensmittelgesetz fand.

Schabziger kommt von Schaben

Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen «geschabt» oder geraffelt wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» schreiben. «Würzkäse» nennt Unternehmer Johannes Trümpy seinen Ziger, weil der Käse nicht am Stück gegessen wird, sondern eingestreut wie bei den «Glarner Zigerhöreliv». Trümpy ist Chef der Geska in Glarus.

Aus jährlich 300 Tonnen Rohziger werden im Glarner Unternehmen Produkte mit einem Gesamtgewicht



Einziger Produktionsstandort: Nur bei der Geska in Glarus wird Schabziger hergestellt.

Bild Samuel Trümpy/Keystone

von 350 Tonnen hergestellt, ein Drittel geht in den Export, vor allem in die Niederlande. Neben dem bekannten «Zigerstöckli» verlassen Zigerbutter und Streichfrischkäse die Produktionsstätte.

Die Mär von den Nonnen

Die grüne Farbe, die ihm der Klee verleiht, ist charakteristisch für den Schabziger. Lange hielt sich die Geschichte, die Nonnen des Klosters Säkingen in Süddeutschland, die das Glarnerland in ihrem Besitz hatten, hätten Ziger als Abgabe erhalten und den Käse unter Beimischung von Zigerklee weiterverkauft. «Eine Mär», sagt Schabziger-Produzent Trümpy. Neusten Erkenntnissen zufolge wurde die ans Kloster gelieferte Menge immer überschätzt.

Glarner Ziger war bereits 1429, also vor dem Produkteschutz durch die Landsgemeinde, ein Begriff auf dem Markt in Zürich. Die grüne Färbung durch den Klee, der aus dem Orient stammt, dürfte tatsächlich eine Glarner Eigenleistung gewesen sein. Akten aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass das «Zigerkraut» oder der «Schabzigerklee» in Glarus angebaut und gehandelt wurde.

Als im Frühling der 550. Geburtstag des Schabzigers gefeiert wurde, bezeichnete die Glarner Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst Benedetti den Käse als «Botschafter Nummer 1». Kein Wunder, wird der Kanton, der eingeklemt ist zwischen schroffen Felswänden, Zigerschlitz genannt. Zigerschlitz sei keine Beleidigung, sagt Schabziger-Produzent Trümpy, «eher ein Kosename».

Der Schabziger hat Eigenschaften, die ihn unter den zeitgemässen Speisen einreihen. Er enthält kein Fett, dafür einen Drittel Eiweiss. Der Käse ist eine Proteinbombe. Das verspricht Zukunft. Bei der Herstellerin, der Geska, wurden Millionen investiert, und ein Generationenwechsel in der Führung bahnt sich an. Auch die Eigenschaften, die dem Kräuterkäse nachgesagt werden, sind nicht ohne: Die Potenz soll er steigern, dem Haarausfall vorbeugen, eine gute Stimmung verbreiten. «Der Schabziger euphorisiert und aphrodisiert», sagt Produzent Trümpy und lacht.

Schabziger als Spiegel des Glarnerlands

Die Käsespezialität aus dem Glarnerland polarisiere, sagt Schabziger-Produzent Johannes Trümpy. Die einen liebten den Kräuterkäse, andere könnten ihn wegen des Geschmacks nicht ausstehen.



Andrea Bettiga

Leute im Gebirgskanton: würzig und natürlich.

Urchig und innovativ

«Schabziger widerspiegelt das Glarnerland: Traditionell und urchig, aber gleichermassen innovativ und ent-

wicklungsfähig», sagt BDP-Präsident Martin Landolt, der einzige Nationalrat des Glarnerlandes.

Für den Schabziger sowie Glarnerinnen und Glarner gleichermassen gilt nach Einschätzung Landolts, dass sie «oft unterschätzt» würden. Aber einmal entdeckt, seien beide «unheimlich beeindruckend».

Landammann Bettiga ist bekennender Schabziger-Liebhaber: «Ich könnte wohl jeden Tag Ziger essen», sagt er.

Nationalrat Landolt mag den Würzkäse ebenfalls und bringt eine neue Variante der Anwendung ins Spiel: «Am liebsten mag ich Ziger-Salatsauce.» (sda)

HARRYS AUSGANGSTIPPS

Bereit für den Kampf Mensch gegen Maschine



Von Harry Hustler

Ich gebe es zu. Ich gehöre nicht zu den Technik- und Game-Freaks. Abgesehen von einem online Fussball-Manager-Spiel, game ich eigentlich nie. Deshalb bin ich jeweils wahnsinnig erstaunt, wenn mich mal wieder ein treuer Untertan über alle technischen Neuigkeiten aufdatiert. Dies war kürzlich der Fall, als ich zum ersten Mal mit Kinect in Berührung kam.

Dabei handelt es sich – als Erklärung für alle jene, die wie ich manchmal hinter dem Mond wohnen – um eine Hardware, die als Zusatz zur Xbox 360 erhältlich ist. Das Neue an

Kinect ist, dass man zum Gamen kein Steuerungsgerät respektive Controller mehr braucht. Das Gerät erkennt mittels Tiefensensoren (so eine Art Laser) und Mikrophon die Bewegungen und Stimmen der Spieler. So kann man zwei Meter vor dem Bildschirm postiert, nur mit Händen und Füßen Tischtennis spielen. Einen Schläger braucht es dazu nicht.

Das hat mich extrem beeindruckt. Ähnlich beeindruckend finde ich höchstens noch diese neuartigen 3D-Drucker, allerdings auch ähnlich beängstigend. Dank Pfeifenbläser Snowden wissen wir ja mittlerweile, dass die NSA alle unsere Daten sammelt. Was bedeutet es dann, wenn ein Computer sogar unsere Bewegungen und Stimmen erkennen kann? Kann er die auch speichern und weiterleiten? Und was passiert, wenn die 3D-Drucker so weit entwickelt sind, dass sie 3D-Drucker drucken können? Hätten wir nicht spätestens dann intelligente Roboter? Das wäre mir aber egal, denn als grosser Science-Fiction-Fan freue ich mich schon heute auf den Kampf Mensch gegen Maschine ...

Zum Programm: Ein Event vorne weg. Endlich ist es so weit, das lang erwartete Rockfest in Schmerikon beginnt. Heute Freitag stehen deshalb Patent Ochsner, Luk von Bergen, Trauffer und Smack und Phumaso auf der Bühne beim See, und morgen setzen dann Dada Ante Portas, Caro-

line Chevin, ZiBBZ und Schlagramm weitere Glanzlichter.

Nach den Konzerten darf jeweils in verschiedenen Bars und Zelten weitergetanzt werden. Am Sonntag schliesslich lautet das Motto «rockfest4family». Einem gelungenen Wochenende sollte bei diesem Wetter also nichts im Wege stehen.



Tipp: Headless Goofy

Ansonsten bringt Lifted Selection Sound heute Freitag gute Vibes in die «Zelti Bar» in Glarus, in der «Blue Box» in Niederurnen schaukelt man mit dem Trio Holdrio und DJ Friedlich, in Ennetrüsligä feiert die Spätzunderclique «Hänätäpälä», und im «Adrenalin» in Braunwald ist «Adrenalin Power» (morgen nochmals).

Derweil startet auf dem Hauptplatz in Rapperswil-Jona das Open-Air-Kino mit dem Film «The company you keep», im «Bandits» in Tuggen unterstützt Andy Voice die Game-Night, und die Normalverbraucher rocken im «Pirates» in Hinwil. In St. Gallen pumpen Markova und Wall-E ihre Technobeats durch die «Raumstati-

on», The A.I. Project elektrisiert die «Galleria», und Vista Chino spielt in der «Poolbar» in Feldkirch. In Zürich begeistern Ry und Frank Wiedemann in der «Zukunft», Taylor Rankin dubbt im «Stall 6», Marcel Fengler houst im «Hive», Sentinel Sound verwandeln die «Kanzlei» in eine Dancehall, und The Legendary Lightness gibt ein Konzert am Platzspitz.

Natürlich stehen dieses Wochenende auch nebst dem Rockfest einige interessante Festivals auf dem Programm: So lockt das schön gelegene Open Air Lumnezia mit Headlinern wie Public Enemy, The Hives, Woodkid oder Kool Savas, in Nyon überzeugen Nick Cave, Etienne de Crécy, Blur, Oxmo Puccino und Keny Arkana am Paléo Festival, und Hot Chip und Bush sorgen für einen versöhnlichen Abschluss des Blue Balls Festivals in Luzern.



Tipp: Patent Ochsner

Morgen Samstag lässt es dann Headless Goofy in der «Zelti Bar» in Glarus krachen, in der «Blue Box» in Niederurnen steigt eine Schlagerpar-

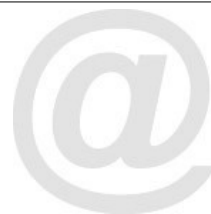
ty mit DJ Babalou, im «Bandits» in Tuggen hören die Housemeister auf den Namen Tha Groove Junkeez, im «Beach Club» in Hinwil sind Remedy und Manu-L zu Gast. In St. Gallen legt Lovie Cut im «Kugl» Minimal auf, DJ Ray Douglas mischt im «Felix», und Knackeboul, Hecht und We love machines stehen auf der Bühne des Open Air Bütschwil.

In Zürich gibt es Rock mit Ugly Kid Joe im «Plaza», House mit And.Id und Ray Okbara im «District 4», Reggae mit Konshens in der «Kaserne», Progressives mit Kronfeld und Zane im «Stairs», und Punk mit Evil Conduct im «Dynamo».

Noch ein kurzer Blick voraus: Am Dienstag wird auf der «Sommerbühne» in Glarus der Film «Goodbye Bafana» gezeigt. Am Mittwoch lockt das Schlager Open Air mit Konzerten von Matthias Reim und Band, Andrea Berg, Norman Langen, Nino de Angelo und weiteren nach Flumserberg, und Marek Hemmann, Fritz Kalkbrenner und Super Flu beehren das Tension Festival in Basel.

Am Donnerstag zelebriert man dann vielerorts den Nationalfeiertag. Euer Partykönig wünscht Hals- und Tanzbeinbruch.

Du organisierst eine Party in der Region – und euer König weiss es (noch) nicht? Schreib an hhustler@suedostschweiz.ch, und schon ist Abhilfe geschaffen.



Online lesen

Online-Ausgabe IT

swissinfo
3000 Berna 15
031/ 350 92 22
www.swissinfo.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 1'438'873

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca

26 luglio 2013 - 15:42

Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre; chi non ne sopporta l'odore penetrante e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, ma le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Fin dal XV secolo risulta protetto con un voto della Landsgemeinde.

È fatto di latte di mucca scremato, con l'aggiunta di un particolare tipo di erba, la "Trigonella caerulea", detta anche "fieno greco", una delle più antiche piante medicinali, che risale addirittura ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, che lo utilizzavano in ambito terapeutico e culinario.

"La storia di questo formaggio è segnata dalla volontà dei Glaronesi di mantenere stretto il monopolio", dice Andrea Bettiga, presidente del governo cantonale. "Siamo i pionieri, dalla notte dei tempi, grazie alla nostra Landsgemeinde che ha fissato la ricetta dello Schabziger".

Una formula immutata dall'aprile 1463, quando venne approvata dall'assemblea dei cittadini del cantone. Il complesso processo di lavorazione dura da sei a sette mesi. Il formaggio deve anche recare un timbro di origine, che lo rende uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, forse anche del mondo.

Fino agli anni '70 questa specialità veniva smerciata a domicilio dai dipendenti della ditta Geska (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten); oggi l'azienda con sede a Glarona lo esporta nel mondo, soprattutto Olanda, ma anche Stati Uniti, dove è venduto con il marchio "Sap Sago". Nel XIX secolo fu introdotto nelle farmacie di New York. "È euforizzante e afrodisiaco", ammicca con un sorrisetto il produttore Johannes Trümpy.

sda-ats



Ticino Online

Ticinonline
6932 Breganzona

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 162'000
Page Visits: 4'188'010

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

www.tio.ch

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

26/07/2013 - 15:44

Lo Schabziger ha 550 anni, l'antico formaggio svizzero di marca

GLARONA - Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre; chi non ne sopporta l'odore penetrante e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, ma le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Fin dal XV secolo risulta protetto con un voto della Landsgemeinde.

È fatto di latte di mucca scremato, con l'aggiunta di un particolare tipo di erba, la "Trigonella caerulea", detta anche "fieno greco", una delle più antiche piante medicinali, che risale addirittura ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, che lo utilizzavano in ambito terapeutico e culinario.

"La storia di questo formaggio è segnata dalla volontà dei Glaronesi di mantenere stretto il monopolio", dice Andrea Bettiga, presidente del governo cantonale. "Siamo i pionieri, dalla notte dei tempi, grazie alla nostra Landsgemeinde che ha fissato la ricetta dello Schabziger".

Una formula immutata dall'aprile 1463, quando venne approvata dall'assemblea dei cittadini del cantone. Il complesso processo di lavorazione dura da sei a sette mesi. Il formaggio deve anche recare un timbro di origine, che lo rende uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, forse anche del mondo.

Fino agli anni '70 questa specialità veniva smerciata a domicilio dai dipendenti della ditta Geska (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten); oggi l'azienda con sede a Glarona lo esporta nel mondo, soprattutto Olanda, ma anche Stati Uniti, dove è venduto con il marchio "Sap Sago". Nel XIX secolo fu introdotto nelle farmacie di New York. "È euforizzante e afrodisiaco", ammicca con un sorrisetto il produttore Johannes Trümpy.

ATS



Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'316
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 41'210 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Die älteste Schweizer Marke

550 Jahre Schabziger: Nirgends ist soviel Swissness drin



Zwar mit modernen Maschinen, aber immer noch gleich: der Schabziger. (Bild: Keystone)

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: der Schabziger ist 550-jährig geworden. Der Sauermilchkäse aus dem Glarnerland wurde als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Columbus Amerika entdeckte.

(sda) Soviel Swissness gibt es sonst wohl nirgends: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und so genannter Säure-Fällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Seit 1463 immer gleich

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuhmilch bilden Salz und Klee die Zutaten. Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizerische Lebensmittelgesetz fand.

Schabziger kommt von Schaben

Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen «geschabt» oder geraffelt wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» schreiben. «Würzkäse» nennt Unternehmer Johannes Trümpy seinen Ziger, weil der Käse nicht am Stück gegessen wird, sondern eingestreut wie bei den «Glarner Zigerhörel».

Ein Drittel Export

Trümpy ist Chef der Geska in Glarus. Die Firma ist weltweit die einzige Produzentin von Schabziger. Aus jährlich 300 Tonnen Rohziger werden im Glarner Un-



Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'316
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 41'210 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

ternehmen Produkte mit einem Gesamtgewicht von 350 Tonnen hergestellt, ein Drittel geht in den Export, vor allem in die Niederlande. Neben dem bekannten «Zigerstöckli» verlassen Zigerbutter und Streichfrischkäse die Produktionsstätte.

Die Mär von den Nonnen

Die grüne Farbe, die ihm der Klee verleiht, ist charakteristisch für den Schabziger. Lange hielt sich die Geschichte, die Nonnen des Klosters Säkingen in Süddeutschland, die das Glarnerland in ihrem Besitz hatten, hätten Ziger als Abgabe erhalten und den Käse unter Beimischung von Zigerklee weiterverkauft. «Eine Mär», sagt Schabziger-Produzent Trümpy. Neusten Erkenntnissen zufolge wurde die ans Kloster gelieferte Zigermenge masslos überschätzt. Ein Weiterverkauf durch die Nonnen kam wegen der kleinen Mengen gar nicht in Frage. Glarner Ziger war be-

reits 1429, also vor dem Produkteschutz durch die Landsgemeinde, ein Begriff auf dem Mar den Klee, der aus dem Orient stammt, dürfte tatsächlich eine Glarner Eigenleistung gewesen sein. Akten aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass das «Zigerkraut» oder der «Schabzigerklee» in Glarus angebaut und gehandelt wurde.

Ist Zigerschlitz eine Beleidigung?

Als im Frühling der 550. Geburtstag des Schabzigers gefeiert wurde, bezeichnete die Glarner Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst den Käse als «Botschafter Nummer 1». Kein Wunder, wird der Kanton, der eingekeilt ist zwischen schroffen Felswänden, Zigerschlitz genannt. Zigerschlitz sei keine Beleidigung, sagt Schabziger-Produzent Trümpy, «eher ein Kosename». Von «Zigermandli» wurde der Würzkäse bis in die 1970er-Jahre direkt an den Haustüren verkauft. Bis zum Ers-

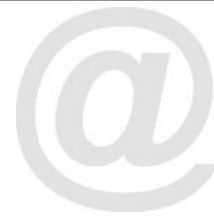
ten Weltkrieg erreichte die Produktion mit jährlich 1200 Tonnen einen Spitzenwert.

Kein Fett und viel Protein

Der Schabziger hat Eigenschaften, die ihn unter den zeitgemässen Speisen einreihen. Er enthält kein Fett, dafür einen Drittel Eiweiss. Der Käse ist eine Protein-Bombe. Das verspricht Zukunft.

Für Potenz, gegen Haarausfall

Bei der Herstellerin, der Geska, wurden Millionen investiert, und ein Generationenwechsel in der Führung bahnt sich an. Auch die Eigenschaften, die dem Kräuterkäse nachgesagt werden, sind nicht ohne: Die Potenz soll er steigern, dem Haarausfall vorbeugen, eine gute Stimmung verbreiten. «Der Schabziger euphorisiert und aphrodisiert», sagt Produzent Trümpy und lacht.



Online-Ausgabe

Corriere del Ticino SA
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 77'000
Page Visits: 1'049'364

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

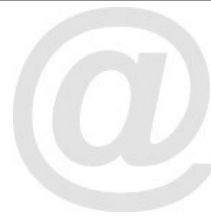


1/13
(foto Keystone)

Datum: 27.07.2013

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

CORRIERE DEL TICINO



Online-Ausgabe

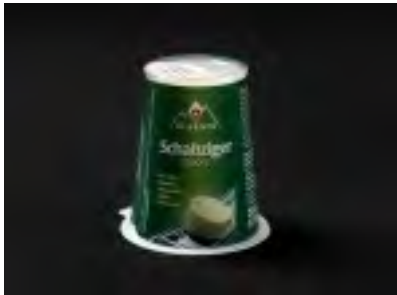
Corriere del Ticino SA
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 77'000
Page Visits: 1'049'364

Online lesen

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Confederazione
| Cronaca -
26 lug 2013 16:15

Il formaggio Schabziger fa 550 anni

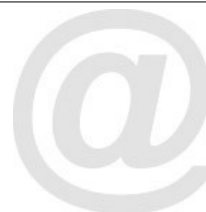
Prodotto unicamente nel Canton Glarona, è odiato o amato alla perdizione - FOTO

GLARONA - Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre; chi non ne sopporta l'odore penetrante e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger

Datum: 27.07.2013

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

CORRIERE DEL TICINO



Online lesen

Online-Ausgabe

Corriere del Ticino SA
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 77'000
Page Visits: 1'049'364

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

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, ma le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Fin dal XV secolo risulta protetto con un voto della Landsgemeinde

.
È fatto di latte di mucca scremato, con l'aggiunta di un particolare tipo di erba, la "Trigonella caerulea", detta anche "fieno greco", una delle più antiche piante medicinali, che risale addirittura ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, che lo utilizzavano in ambito terapeutico e culinario (vedi Gallery con le fasi della lavorazione).

"La storia di questo formaggio è segnata dalla volontà dei Glaronesi di mantenere stretto il monopolio", dice Andrea Bettiga , presidente del governo cantonale. "Siamo i pionieri, dalla notte dei tempi, grazie alla nostra Landsgemeinde che ha fissato la ricetta dello Schabziger".

Una formula immutata dall'aprile 1463, quando venne approvata dall'assemblea dei cittadini del cantone. Il complesso processo di lavorazione dura da sei a sette mesi. Il formaggio deve anche recare un timbro di origine, che lo rende uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, forse anche del mondo.

Fino agli anni '70 questa specialità veniva smerciata a domicilio dai dipendenti della ditta Geska (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten); oggi l'azienda con sede a Glarona lo esporta nel mondo, soprattutto Olanda, ma anche Stati Uniti, dove è venduto con il marchio "

Sap Sago

". Nel XIX secolo fu introdotto nelle farmacie di New York. "È euforizzante e afrodisiaco", ammicca con un sorrisetto il produttore Johannes Trümpy

.
26.07.2013 - 16:15 Red. Online

Datum: 27.07.2013

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

CORRIERE DEL TICINO



Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 35'484
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 4'662 mm²

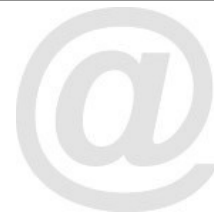
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

DOP DA 550 ANNI

Buon compleanno mitico Schabziger



■ Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre, chi non ne sopporta l'odore e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, anche se le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Il Schabziger è uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, ma forse anche del mondo.



articolo

blog

CURIOSITÀ

|
26.07.2013 | 16:10

Invia

Il formaggio svizzero più antico ha 550 anni

Lo Schabziger del Canton Glarona festeggia 550 anni. Ma le sue origini risalgono all'VIII secolo



Chi lo ama alla perdizione e chi lo aborre; chi non ne sopporta l'odore penetrante e chi è convinto abbia virtù afrodisiache. È il formaggio Schabziger, prodotto unicamente nel canton Glarona, che come marchio protetto festeggia la veneranda età di 550 anni, ma le sue origini risalgono all'VIII secolo, quando a produrlo erano i monaci. Fin dal XV secolo risulta protetto con un voto della Landsgemeinde.

È fatto di latte di mucca scremato, con l'aggiunta di un particolare tipo di erba, la "Trigonella caerulea", detta anche "fieno greco", una delle più antiche piante medicinali, che risale addirittura ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, che lo utilizzavano in ambito terapeutico e culinario.

"La storia di questo formaggio è segnata dalla volontà dei Glaronesi di mantenere stretto il monopolio", dice Andrea Bettiga, presidente del governo cantonale. "Siamo i pionieri, dalla notte dei tempi, grazie alla nostra Landsgemeinde che ha fissato la ricetta dello Schabziger".

Una formula immutata dall'aprile 1463, quando venne approvata dall'assemblea dei cittadini del cantone. Il complesso processo di lavorazione dura da sei a sette mesi. Il formaggio deve anche recare un timbro di origine, che lo rende uno dei più antichi marchi protetti, di sicuro della Svizzera, forse anche del mondo.

Fino agli anni '70 questa specialità veniva smerciata a domicilio dai dipendenti della ditta Geska (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten); oggi l'azienda con sede a Glarona lo esporta nel mondo, soprattutto Olanda, ma anche Stati Uniti, dove è venduto con il marchio "Sap Sago". Nel XIX secolo fu introdotto nelle farmacie di New York. "È euforizzante e afrodisiaco", ammicca con un sorrisetto il produttore Johannes Trümpy

ATS

Datum: 27.07.2013

ticinonews.ch



Tlmedia Holding SA
6900 Lugano

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 88'000
Page Visits: 1'603'969

Online lesen

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

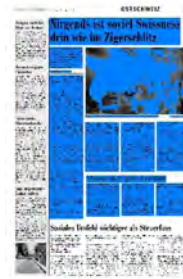
www.ticinonews.ch

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

>>> [Blogga l'articolo](#)

Datum: 29.07.2013

Sarganserländer



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 66'960 mm²

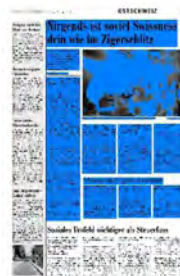
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Nirgends ist soviel Swissness drin wie im Zigerschlitz



Einziger Produktionsstandort: Nur bei der Geska in Glarus wird Schabziger hergestellt.

Bild Samuel Trümpy/Keystone



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32

www.sarganserlaender.ch

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 66'960 mm²

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert Geburtstag: Der Schabziger ist 550-jährig geworden. Der Sauermilchkäse aus dem Glarnerland wurde als Produkt geschützt, fast 30 Jahre bevor Kolumbus Amerika entdeckte.

Von Ruedi Lämmli (sda)

Glarus. – Soviel Swissness gibt es sonst wohl nirgends: Im Glarner Schabziger steckt 100 Prozent Schweiz. Die Hauptzutat, entrahmte Kuhmilch, stammt von Glarner Kühen. Die Herstellung des Schabzigers, ein kompliziertes Verfahren mit Erhitzung der Milch auf 90 Grad und so genannter Säurefällung, dauert in der Regel sechs bis sieben Monate.

Die Produktion läuft seit 1463 nach dem gleichen Muster ab, als die Landsgemeinde Herstellungsvorschriften per Gesetz erliess. Der Schabziger mit seinem säuerlich-würzigen Geschmack ist der älteste Käse und das älteste Markenprodukt der Schweiz, vermutlich sogar weltweit. Neben entrahmter Kuhmilch bilden Salz und Klee die Zutaten.

Zwecks Qualitätssicherung verlangte das Gesetz von den Glarner Produzenten, ihren Schabziger mit einem Stempel zu kennzeichnen. Für den Kräuterkäse gilt somit bereits seit 550 Jahren das Gebot der Rückverfolgbarkeit, das erst 1992 Eingang in das schweizerische Lebensmittelgesetz fand.

Schabziger kommt von Schaben

Weshalb der Käse Schabziger heisst und nicht einfach Ziger, ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass er in Speisen «geschabt» oder geraffelt

wird, wie der Historiker Beat Frei und die Journalistin Erika Lüscher im Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» schreiben.

«Würzkäse» nennt Unternehmer Johannes Trümpy seinen Ziger, weil der Käse nicht am Stück gegessen wird, sondern eingestreut wie bei den «Glarner Zigerhöreli». Trümpy ist Chef der Geska in Glarus. Die Firma ist weltweit die einzige Produzentin von Schabziger.

Aus jährlich 300 Tonnen Rohziger werden im Glarner Unternehmen Produkte mit einem Gesamtgewicht von 350 Tonnen hergestellt, ein Drittel geht in den Export, vor allem in die Niederlande. Neben dem bekannten «Zigerstöckli» verlassen Zigerbutter und Streichfrischkäse die Produktionsstätte.

Die Mär von den Nonnen

Die grüne Farbe, die ihm der Klee verleiht, ist charakteristisch für den Schabziger. Lange hielt sich die Geschichte, die Nonnen des Klosters Säkingen in Süddeutschland, die das Glarnerland in ihrem Besitz hatten, hätten Ziger als Abgabe erhalten und den Käse unter Beimischung von Zigerklee weiterverkauft.

«Eine Mär», sagt Schabziger-Produzent Trümpy. Neusten Erkenntnissen zufolge wurde die ans Kloster gelieferte Zigermenge masslos überschätzt. Ein Weiterverkauf durch die Nonnen kam wegen der kleinen Mengen gar nicht in Frage und ist nicht erwiesen.

Glarner Ziger war bereits 1429, also vor dem Produkteschutz durch die Landsgemeinde, ein Begriff auf dem Markt in Zürich. Die grüne Färbung durch den Klee, der aus dem Orient

stammt, dürfte tatsächlich eine Glarner Eigenleistung gewesen sein. Akten aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass das «Zigerkraut» oder der «Schabzigerklee» in Glarus angebaut und gehandelt wurde.

Ist Zigerschlitz eine Beleidigung?

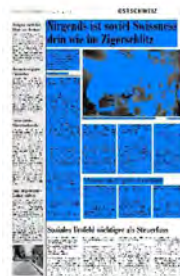
Als im Frühling der 550. Geburtstag des Schabzigers gefeiert wurde, bezeichnete die Glarner Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst den Käse als «Botschafter Nummer 1». Kein Wunder, wird der Kanton, der eingekleimt ist zwischen schroffen Felswänden, Zigerschlitz genannt. Zigerschlitz sei keine Beleidigung, sagt Schabziger-Produzent Trümpy, «eher ein Kosenamen».

Von «Zigermandli» wurde der Würzkäse bis in die 1970er-Jahre direkt an den Haustüren verkauft. Bis zum Ersten Weltkrieg erreichte die Produktion mit jährlich 1200 Tonnen einen Spitzenwert.

Kein Fett und viel Protein

Der Schabziger hat Eigenschaften, die ihn unter den zeitgemässen Speisen einreihen. Er enthält kein Fett, dafür ein Drittel Eiweiss. Der Käse ist eine Proteinbombe. Das verspricht Zukunft.

Bei der Herstellerin, der Geska, wurden Millionen investiert, und ein Generationenwechsel in der Führung bahnt sich an. Auch die Eigenschaften, die dem Kräuterkäse nachgesagt werden, sind nicht ohne: Die Potenz soll er steigern, dem Haarausfall vorbeugen, eine gute Stimmung verbreiten. «Der Schabziger euphorisiert und aphrodisiert», sagt Produzent Trümpy und lacht.



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32

www.sarganserlaender.ch

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 66'960 mm²

Schabziger als Spiegel des Glarnerlands

Die Käsespezialität aus dem Glarnerland polarisiert, sagt Schabziger-Produzent Johannes Trümpy. Die einen liebten den Kräuterkäse, andere könnten ihn wegen des säuerlich-würzigen Geschmacks nicht aushalten.

Die Geschichte des Schabzigers ist geprägt vom Bemühen der Glarnerinnen und Glarner, sich ein Monopol auf den Würzkäse zu verschaffen. Glarnerinnen und Glarner seien seit Urzeiten Pioniere, sagt Landammann Andrea Bettiga, vielleicht oder

sogar vor allem «dank unserer Landsgemeinde, an welcher ja auch das Rezept des Zigers definiert worden ist».

Für den Glarner Regierungspräsidenten symbolisiert der Schabziger den Charakter der Leute im Gebirgskanton: «würzig und natürlich».

«Schabziger widerspiegelt das Glarnerland: Traditionell und urchig, aber gleichermassen innovativ und entwicklungsfähig», sagt BDP-Präsident Martin Landolt, der einzige Nationalrat des Glarnerlandes.

Für den Schabziger sowie Glarnerinnen und Glarner gleichermassen gilt nach Einschätzung Landolts, dass sie «oft unterschätzt» würden. Aber einmal entdeckt, seien beide «unheimlich beeindruckend».

Landammann Bettiga ist bekennender Schabziger-Liebhaber: «Ich könnte wohl jeden Tag Ziger essen», sagt er. Nationalrat Landolt mag den Würzkäse ebenfalls und bringt eine neue Variante der Anwendung ins Spiel: «Am liebsten mag ich Ziger-Salatsauce.» (Im)



Via
8021 Zürich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 186'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 178'579 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Alles Käse

Streng riechend, durchlöchert oder blau-schimmelig: 450 verschiedene Käsesorten gibt es in der Schweiz. Vier Käse und ihre Meister haben wir besucht.

Text: Janine Radlingmayr; Fotos: Markus Bühler-Rasom



Via
8021 Zürich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 186'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 178'579 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Berner Hobelkäse AOP

Auf seiner Alp Ahorni im Simmental stellt Adrian Zeller seinen mehrfach prämierten Hobelkäse her. Was am Ende schön rund daher kommt, braucht Zeit. Nach fünf bis sieben Monaten wird dem Alpkäse die Schmiere abgewaschen. Anschliessend reift er in einem Gaden (Lagerraum) bei ca. 12 Grad Celsius zum Berner Hobelkäse AOP. Erst nach zwei bis drei Jahren ist er mit seinem würzigen, echten Hobelkäsecharakter «chüschtig». Gut zu wissen: Alle gereiften Hartkäse sind von Natur aus laktosefrei.





Via
8021 Zürich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 186'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 178'579 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Erleben Schweizer Käse



Stanser Schafmutschli

Mit dem Stanser Fläda wurde Sepp Barmettler an seinem Kupferkessel zum Gourmetkäser. Sein Weichkäse aus Rohmilch hat nicht nur in der Schweiz eine grosse Fangemeinde. 13 Nidwaldner Bauern rund um Stans liefern Barmettler Milch – auch Schafmilch. Damit stellt der Käser sein Stanser Schafmutschli her. Das milde und halbharte Mutschli («Mutschli» steht für etwas Kleines, Rundliches) ist für alle, die das intensive Aroma der Schafmilch mögen oder keine Kuhmilch vertragen.
cheesenet.ch

Datum: 31.07.2013

via
bewegt dich.

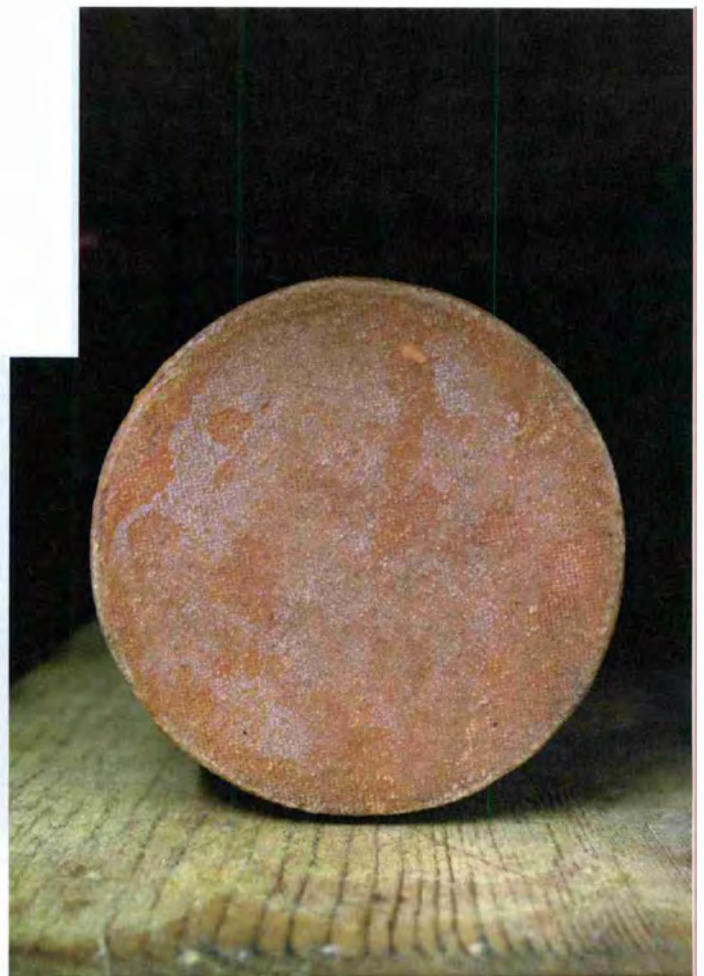


Via
8021 Zürich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 186'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 178'579 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte





Via
8021 Zürich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 186'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 178'579 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Schabziger

Er ist unverwechselbar – der rezent-kräuterige Schabzigergeschmack. Einzigartig auch seine lange Geschichte: Der Glarner Kräuterkäse ist der älteste Markenartikel der Schweiz. Bereits seit 1463 mit einem Herkunftsstempel versehen, wird der rassige Glarner heutzutage noch auf zwei Alpen, wie der von Werner Schneider, nach traditioneller Art und in der einzigen Schabzigerfabrik, der Geska, hergestellt und in über 50 Länder der Welt geliefert.
schabziger.ch



Datum: 31.07.2013

via
bewegt dich.



Via
8021 Zürich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 186'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 178'579 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte





Via
8021 Zurich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 179'571 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Le goût de l'alpage

La Suisse compte pas moins de 450 sortes de fromage qui se différencient par leur odeur, leur consistance et leur couleur. Nous avons rendu visite à quatre maîtres-fromagers.

Texte: Janine Radlingmayr; photos: Markus Bühler-Rasom



Via
8021 Zurich
044/ 299 41 41
www.via.ch

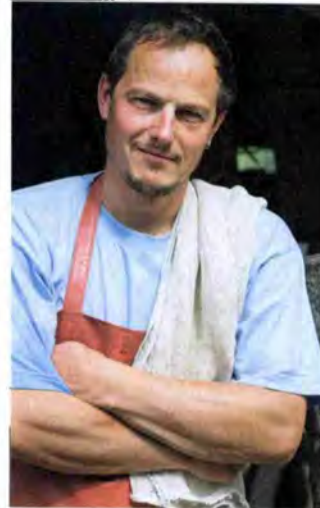
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 179'571 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Berner Hobelkäse AOP

C'est sur son alpe d'Ahorni (Simmental) qu'Adrian Zeller fabrique son «Hobelkäse», primé à maintes reprises. Mais il faut du temps pour obtenir ce beau fromage à rebibes tout en rondeur. Le fromage des Alpes est lavé au bout de cinq à sept mois. Ensuite, il est affiné dans un «Gaden» (chambre à lait de chalet d'alpage) à env. 12 °C et avec une humidité élevée pour devenir le Berner Hobelkäse AOP. Ce n'est qu'après deux à trois ans qu'il acquiert le goût fruité et authentique du Hobelkäse. Bon à savoir: tous les fromages à pâte dure affinés sont naturellement sans lactose.





Via
8021 Zurich
044/ 299 41 41
www.via.ch
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 179'571 mm²



Escapades Fromages suisses

Stanser Schafmutschli

Sepp Barmettler a gagné ses galons de fromager des gourmets en fabriquant du Stanser Fläda dans sa cuve en cuivre. Son fromage à pâte molle, fabriqué à partir de lait cru, n'a pas seulement de nombreux amateurs en Suisse. Treize paysans nidwaldois, habitant autour de Stans, fournissent le lait à la fromagerie Barmettler (également du lait de brebis) qui le transforme en Stanser Schafmutschli. Le Mutschli, doux et à pâte mi-dure («Mutschli» signifie petit, rond), plaira à ceux qui aiment le goût intense du lait de brebis ou qui ne supportent pas le lait de vache.
cheesenet.ch

Datum: 31.07.2013

via
vivre la mobilité.

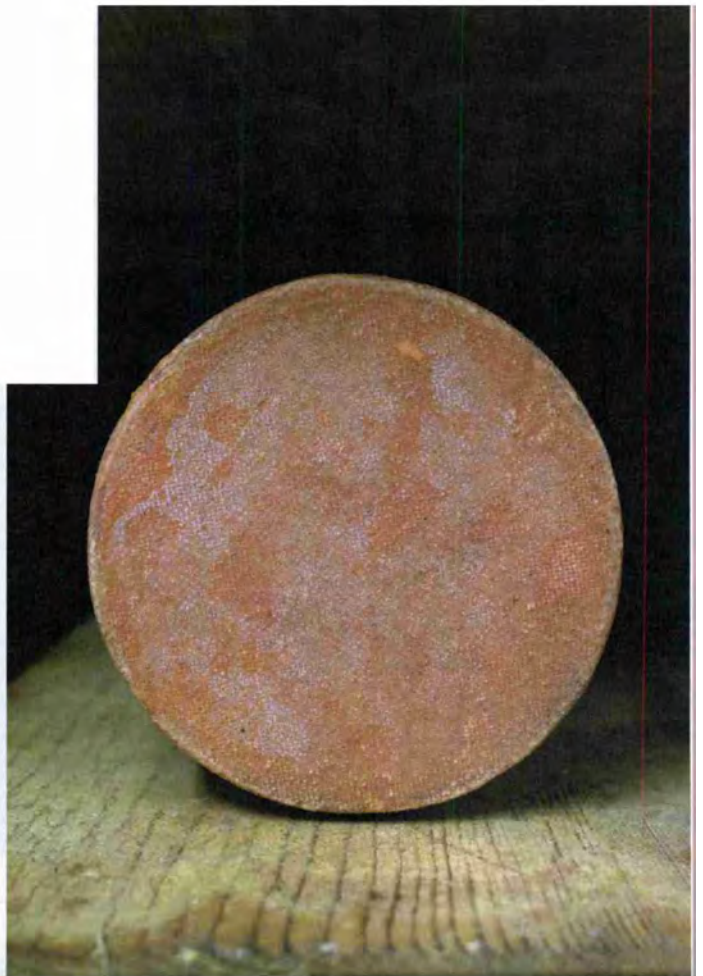


Via
8021 Zurich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 179'571 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte





Via
8021 Zurich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 179'571 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Schabziger

Le goût corsé et aromatique du Schabziger est unique, tout comme son histoire. Le fromage aux herbes du canton de Glaris est probablement le plus ancien produit de marque de Suisse. Ce fromage de caractère, marqué dès 1463 d'une estampille de provenance, est encore élaboré sur deux alpages selon une méthode traditionnelle, comme chez Werner Schneider, et dans l'unique fabrique de Schabziger, la société Geska AG, avant d'être exporté vers plus de 50 pays dans le monde entier.
schabziger.ch



Datum: 31.07.2013

via
vivre la mobilité.



Via
8021 Zurich
044/ 299 41 41
www.via.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 179'571 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



«Bestandespflege ist mir sehr wichtig»

Knapp ein Jahr ist er im Amt. Der Zürcher Christian Zehnder «vermarktet» das Glarnerland als Wirtschaftsraum. Den bestehenden Firmen Sorge zu tragen, hat für ihn Priorität.

Mit Christian Zehnder sprach Claudia Kock Marti

Herr Zehnder, Sie sagten vor einem Jahr, dass Sie sich und Ihre Familie als erstes Ansiedlungsprojekt im Glarnerland sehen. Wie weit ist das Projekt?
Christian Zehnder: Im Nachhinein muss ich sagen, dass wir doch nicht die Ersten waren. Wir werden Ende Jahr von Zürich nach Mollis ziehen.

Haben Sie sich mehr Zeit gelassen?
(lacht) Die guten Dinge fallen einem nicht in den Schoss. Es muss für alle stimmen, wenn man mit Ehefrau, Kindern und Hund umzieht. Die Suche nach einem geeigneten Objekt dauerte etwas länger als geplant.

Das ist bei der Wirtschaftsförderung vermutlich nicht anders. Wie erlebten Sie Ihr erstes Glarner Jahr beruflich?
Mit der Ansiedlung von Carlsberg fing mein Einstieg mit einem Höhepunkt an. Auf einen Schlag waren wir auch in den nationalen und internationalen Medien präsent. Während des Jahres habe ich das Projekt immer wieder begleiten können. Bei meinem letzten Besuch vor zwei Wochen traf ich ein Top-Management an, das sich hochmodern eingerichtet hat.

Was haben Sie denn als «Begleiter» in Ziegelbrücke konkret gemacht?
Es gibt mittlerweile 150 Mitarbeitende bei Carlsberg. Die Schweizer Firma des dänischen Brauereikonzerns in Ziegelbrücke ist eine Neugründung. Die wenigsten Mitarbeiter kommen aus dem Kanton. Wir begleiteten den Rekrutierungsprozess, boten Schulungen an, hatten auch mit Arbeitsbewilligungen zu tun und haben den Kanton zum Wohnen beworben.

«Glarus bot ein gemachtes Nest»

Die Carlsberg-Ansiedlung ist ein grosser Wurf der Wirtschaftsförderung. Womit konnte der Kanton punkten?
Ich selbst bin erst in der Schlussphase dazugekommen. Ich möchte mich also nicht mit fremden Federn schmücken. Zentral für den Zuzug ist die Lage beim Bahnhof Ziegelbrücke mit Anbindung an den internationalen Flughafen Zürich und die Liegenschaft, die Caspar Jenny zur Verfügung gestellt und umgebaut hat. So bot Glarus quasi ein gemachtes Nest.

Welche Rolle spielen allfällige Deals um Steuern neben unbürokratischen Wegen und Nähe zum Grossraum Zürich?
Zu Steuerangelegenheiten kann ich wie bei jeder anderen Firma nichts sagen. Steuern sind aber immer ein wichtiger Faktor im Ansiedlungsprozess. Die Glarner Steuerstrategie war zusätzlich zur attraktiven Lage von Ziegelbrücke sicher hilfreich.

Gab es für Sie weitere Höhepunkte?
Kurz nach Carlsberg war dies die Eröffnung der Läderach-Schoggi-Fabrik in Bilten. Dann kam die Olma, an der wir als Kanton prominent vertreten waren. Im Januar fanden das Inferno-Rennen in Braunwald und zuletzt die TV-Landsgemeinde statt.

Die Wirtschaftsförderung kann nicht jeden Tag Arbeitsplätze generieren oder an die Olma gehen. Was machen Sie an einem normalen Arbeitstag?
(schmunzelt) Die Kontaktstelle für Wirtschaft ist aufgeteilt zwischen Stefan Elmer und mir. Er sorgt für die Standort- und Produktentwicklung.



Werben für den Kanton: Christian Zehnder blickt auf sein erstes Jahr Glarner Standortpromotion zurück. Bild Claudia Kock Marti

Als Standortpromoter mache ich dann sozusagen Marketing und Verkauf. Ein guter Teil meiner Arbeit ist also Kommunikation. Dazu gehe ich auch aktiv auf Firmen zu. Einmal in der Woche besuche ich Glarner Unternehmen. Die Bestandespflege ist mir sehr wichtig. Auch um die kurzen Wege zwischen Wirtschaft und Verwaltung sicherzustellen. Insgesamt gab es letztes Jahr über 80 Firmengründungen und Sitzverlegungen. Jede Firma, die dabei Kontakt mit uns aufnimmt, wird von uns begleitet. Die grosse Kunst der Wirtschaftsförderung ist indes, internationale Firmen anzusiedeln. Unternehmen dürfen sich die Kantone nicht Firmen abwerben.

Erlebten Sie auch Rückschläge?
Zu den strategischen Projekten der Standortentwicklung gehört auch die Umfahrungsstrasse. Ich bin enttäuscht, dass es nicht schneller geht.

Wie lässt sich der Erfolg einer Standortpromotion überhaupt messen?
Die einfachsten Anzeiger sind die Anzahl angesiedelter Firmen sowie neu geschaffene Arbeitsplätze. Ein grosser Anteil meiner Arbeit geht aber in die Markenbildung, ins Kantonsmarketing und in die Medienarbeit. Das ist natürlich schwieriger zu messen als die Anzahl Neuansiedlungen.

Ist die Bestandespflege oder sind die Neuansiedlungen wichtiger?

Man sagt im Marketing, dass es zehnmal teurer ist, einen neuen Kunden zu gewinnen, als einen alten zu behalten. Das gilt auch für die Standortförderung und die Bestandespflege.

Was können Sie hiesigen Firmen bieten ausser einem offenen Ohr?
Vielfach geht es um Hilfestellung bei der Suche nach Gebäuden, Bewilligungen für Erweiterungsbauten bis zur Vermittlung von Kontakten, auch zu Treuhändern, oder eine Begleitung bei der Erstellung von Businessplänen in Zusammenarbeit mit dem Technologiezentrum Linth in Ziegelbrücke.

Was für Branchen sind für Neuansiedlungen für den Kanton interessant?
Am liebsten geht eine Firma an einen Ort, an dem es bereits gleichartige Unternehmen gibt. Da findet sie Know-how, Mitarbeiter und auch Behörden vor, die die Bedürfnisse kennen. Unsere Zielfirma ist mittelständisch und gehört zur Swissmem-Branche, also Maschinenbau, Elektro-, Metallverarbeitung. Dazu kommen noch Firmen der Kunststoffindustrie und Lebensmittelverarbeiter.

Was hat aus Ihrer Sicht die Greater Zurich Area (GZA) dem Kanton bisher gebracht, ausser ein bisschen Publizität?
Die GZA übernimmt die aufwendige Akquisition im Ausland. Sie macht viel Marketing und schreibt Firmen direkt an, wobei der Kanton Glarus übrigens

immer als erster genannt wird, da er bei sieben Mitgliedskantonen als erster im Alphabet kommt (lacht). Die GZA transportiert die Botschaft vom Grossraum Zürich, wo wir mitschwimmen. Carlsberg ist explizit zu uns gekommen, weil wir im Grossraum Zürich liegen. Wir können bei der GZA ebenso mitgestalten und mitbestimmen wie die 20-mal grössere Zürcher Standortförderung. So gesehen profitieren wir mehr als Zürich.

Im kleinen Kanton Glarus gibt es auch noch die kommunale Wirtschaftsförderung. Wie grenzen Sie sich da ab?
Es ist mit den drei Gemeinden viel einfacher geworden. Wir haben ein Zusammenarbeitskonzept erarbeitet, in dem geregelt ist, wer welche Aufgaben übernimmt. Es gibt einen Ansprechpartner pro Gemeinde. Zusammen verfolgen wir dasselbe Standortentwicklungsziel.

Können Sie konkreter werden?
Wir wollen ein attraktiver Standort zum Wohnen und Arbeiten sein. Gemeinsame Projekte sind zum Beispiel die Baulanddatenbank oder das Industriebranchenverzeichnis. Wenn etwa eine Anfrage von einer ausländischen Firma kommt, sie suche Bauland mit Eisenbahn-Anschluss, dann schicke ich die Anfrage heute zuerst allen drei Gemeinden. Solche Anfragen werden künftig mit der Baulanddatenbank schneller abgehandelt.

Wie weit ist diese Baulanddatenbank?
Geplant ist, dass sie ab Herbst aufgeschaltet ist. Die Baulanddatenbank wie auch das Industriebranchenverzeichnis, das wir gerade aktualisieren, schaffen letztlich Transparenz und Dynamik, die wir uns wünschen.

Gibt es weitere Grossprojekte?
Im Moment haben wir drei, über den ganzen Kanton verteilt.

Welche?
Das kann ich nicht verraten (lacht). Erfahrungsgemäss wird von den drei Projekten vielleicht eines realisiert. Das ist immer sehr aufwendig.

Die meisten Gespräche mit Interessenten verlaufen vermutlich im Sand. Ist das nicht auch frustrierend?
Dass Gespräche völlig im Sand verlaufen, würde ich nicht so sagen. Ich verstehe sie letztlich immer auch als Marketing-Investition. Jeder Unternehmer, der sich für den Standort Glarus interessiert, ist wiederum in einem Netzwerk eingebunden, in dem sich neue potenzielle Firmengründer befinden. Ich ziehe meine Befriedigung also nicht aus der Anzahl tatsächlicher Ansiedlungen.

«Ich lese gern sehr viele Zeitungen»

Woraus ziehen Sie dann Ihre Befriedigung im Job?
Wenn ich meine Projekte abschliessen kann. Oder wenn der Klausenkongress gut herauskommt. Ich schätze vor allem auch die Breite der Aufgaben, vom Kontakt mit dem Metallstanzer über den Anwalt und Unternehmer bis zum Touristiker.

Sie als Person sind ja auch ein Faktor im Prozess. Was muss ein Standortpromoter idealerweise einbringen?
Er macht einen typischen Generalistenjob. Er sollte verkaufen können, aber auch nicht zu viel reden. Er muss ein guter Mediator sein und gut zuhören können, diplomatisch sein und sich nicht in den Mittelpunkt stellen.

Wo hat die Glarner Standortförderung noch Aufholbedarf?
Das ist eine gute Frage (überlegt). Einige Kantone lagern die Standortpromotion aus, andere integrieren sie. Ich denke, wir erreichen zu zweit sehr viel, so wie wir heute aufgestellt sind.

So sind Sie also rundum zufrieden?
Klar, mit mehr Stellenprozenten könnte man immer mehr erreichen.

Können Sie als Standortpromoter auch einmal abschalten?
Ich lese gern sehr viele Zeitungen, auch am Wochenende, und überlege mir oft, ob etwas für Glarus Bedeutung hat. Dadurch, dass ich immer noch in Zürich wohne, habe ich räumlich etwas Distanz.

Wie gut kennen Sie das Glarnerland nach einem Jahr?
Recht gut. Ich war aber noch nicht auf allen Bergbahnen. Bei den Pässen steht diesen Sommer unbedingt noch eine Töffahrt über den Klausen an.

Wollen Sie nicht die Sommerferien mit der Familie im Glarnerland verbringen?
Da geht es zur Abwechslung ans Meer.

Christian Zehnder

Glarus. – Christian Zehnder ist 45 Jahre alt und lebt mit seiner Ehefrau, der neunjährigen Tochter und dem 13-jährigen Sohn «noch» in Wollishofen, Zürich. Er hat Volkswirtschaft und Marketing studiert. Seit Juli 2012 leitet er die kantonale Standortpromotion. (ckm)

Datum: 16.07.2013

Sendung: Schweiz aktuell



SRF 1 TV

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

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 19:00
Dauer: 00:02:42
Grösse: 52.9 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

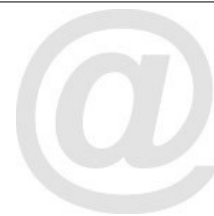
Vor zehn Tagen unterschrieben die Schweiz und China ein Freihandelsabkommen, momentan weilt BP Ueli Maurer in Fernost, um die Beziehungen mit dem Reich der Mitte zu vertiefen

Das sind gute Nachrichten für alle Schweizer Unternehmen, die nach China exportieren. Spitzenreiter bei diesen Exporten ist der Kanton Glarus. Besuch bei Netstal AG in Näfels. Statements GF Hans-Ulrich Golz sowie Heinz Martinelli, Leiter Wirtschaft und Arbeit, GL

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 Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Exporte nach China: Glarus ist Spitzenreiter

Heute, 18:25 Uhr, aktualisiert um 19:43 Uhr

Anfang Juli hat die Schweiz mit China ein Freihandelsabkommen unterzeichnet. Rund 10 Prozent der Glarner Exporte wandern nach China. Damit ist Glarus kantonaler Spitzenreiter bei Exporten in das Reich der Mitte. Hauptsächlich dafür verantwortlich ist die lokale Maschinenindustrie.



Glarus ist Exportmeister

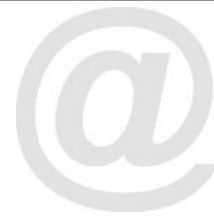
2:42 min, aus Schweiz aktuell
vom 16.7.2013

Weniger oder gar keine Zölle: Dies gilt gemäss dem am 6. Juli unterzeichneten Freihandelsabkommen für eine grosse Mehrheit der nach China exportierten Produkte. Bereits heute Spitzenreiter bei Exporten in das Reich der Mitte ist der Kanton Glarus. 9,9 Prozent seiner Exporte sind für China bestimmt. Der kantonale Durchschnitt liegt bei 3,7 Prozent.

Maschinenindustrie im Export stark

Der in Näfels ansässige Maschinenfabrikant Netstal ist heute mit über 400 Mitarbeitern der grösste Arbeitgeber der Region und auch massgeblich für die hohe China-Exportquote des Kantons verantwortlich. Schon seit Längerem unterhält die Firma ein eigenes Abkommen mit China und ist deshalb bereits heute von Zöllen befreit. Spezialisiert hat sich die Firma auf die Produktion von Maschinensystemen für die Verpackungsindustrie. Mit den Glarner-Spritzgiessmaschinen werden in der ganzen Welt Verpackungen für Nahrungsmittel hergestellt.

Besonders Produktionssysteme für PET-Getränkeflaschen finden derzeit reissenden Absatz in China.



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Gegenüber «Schweiz aktuell» erläutert Netstal-CEO Hans Ulrich Golz, dass die Nachfrage nach effizienten PET-Flaschenanlagen mit dem starken Bevölkerungswachstum der Volksrepublik zusammenhänge: «Wir haben in China die Tendenz, dass sehr viele Einwohner zunehmend in die Städte ziehen. Gerade in den Städten brauchen sie sauberes Trinkwasser und für dieses natürlich auch saubere Behältnisse.»

Stolz auf die hohe Exportquote ist auch Heinz Martinelli, Leiter Wirtschaft und Arbeit des Kantons Glarus: «Das Ziel des Abkommens ist eine verstärkte Zusammenarbeit. Wir wollen als kleiner Kanton einen Beitrag dazu leisten und dies scheint uns zu gelingen.»

Schon früh nach aussen orientiert

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts blüht die Textilbranche im Bergkanton: Die zahlreichen Bergbäche sind die Motoren der Industrie. Ein Grossteil der Produktion ist schon damals für das Ausland bestimmt. Der Strukturwandel Ende des 19. Jahrhunderts fordert schliesslich neue Innovation. Diese bringt Glarus in die Maschinen-, Kunststoff- und chemische Industrie.

Michael Fischer

Confiseur Rudolf Läderach verstorben

Sein Name steht für exklusive Schokolade: Rudolf Läderach. Der Glarner Confiseur hat seine Confiserie zu einer Firma mit 100 Millionen Umsatz gemacht. Nun ist der Patron im Alter von 84 Jahren gestorben.



(Bild: Keystone/Steffen Schmidt)

Rudolf Läderach, Gründer und langjährige Verwaltungsratspräsident von Confiseur Läderach ist am Sonntag im Alter von 84 Jahren verstorben, wie das Glarner Unternehmen am Montag mitteilte.

Läderach hatte 1962 mit Unterstützung seiner Frau Maria seine Selbstständigkeit in einem Keller im Glarnerland gestartet, wie es im Communiqué heisst. Er habe sich als Produzent von handwerklichen Konfekt- und Schokoladeartikeln für die Confiserie-Branche und weitere professionelle Fachkunden einen Namen gemacht.

1970 patentierte Läderach sein Verfahren zur Herstellung dünnwandiger Truffes-Hohlkugeln, welche die Produktion revolutionierte und die professionelle Truffes-Herstellung vereinfachte und verbesserte.

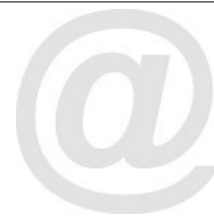
1994 übergab er die operative Führung seines Unternehmens seinem zweiten Sohn Jürg Läderach, dem heutigen Präsidenten des Verwaltungsrates.

Übernahmen von Merkur

2004 kaufte das Unternehmen die Merkur Confisereien in der Schweiz. Damals begann Läderach neben dem Geschäft mit professionellen Kunden eine eigene Konsumentenmarke aufzubauen. Seit 2012 produziert Läderach auch eigene Schokolade in Bilten GL. Damit wird die ganze Wertschöpfung «von der Kakaobohne bis zur Ladentheke» kontrolliert.

Das Unternehmen betreibt inzwischen rund 50 Boutiquen in der Schweiz und Deutschland und verfügt über Vertriebspartner im Mittleren Osten und in Asien. Die Halb- und Fertigfabrikate werden weltweit an Hotellerie und Gastronomie verkauft.

2012 erwirtschaftete die nach eigenen Angaben grösste international tätige Schweizer Confiserie mit ihren rund 500 Beschäftigten einen Umsatz von über 100 Mio. Franken.



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 114'000
Page Visits: 403'517

[Online lesen](#)

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Confiseur Läderach ist tot

Unternehmer

Der Gründer von Confiseur Läderach ist verstorben. Der Mann aus dem Glarnerland wurde 84 Jahre alt.
Vor 38 Minuten



Läderach Schokoladenboutique: Die Firma hat ihre Wurzeln in einem Keller im Glarnerland. (Bild: ZVG)

**NEWS
FLASH**

Die Emanzipierung der Schwellenländer

[» Weiter](#)

Rudolf Läderach ist tot. Der Gründer und langjährige Verwaltungsratspräsident von Confiseur Läderach ist am Sonntag im Alter von 84 Jahren verstorben, wie das Glarner Unternehmen heute mitteilte.

Läderach hatte 1962 mit Unterstützung seiner Frau Maria seine Selbstständigkeit in einem Keller im Glarnerland gestartet, wie es im Communiqué heisst. Er habe sich als Produzent von handwerklichen Konfekt- und Schokoladeartikeln für die Confiserie-Branche und weitere professionelle Fachkunden einen Namen gemacht.

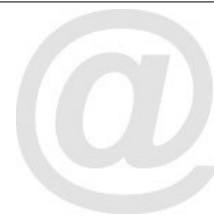
1970 patentierte Läderach sein Verfahren zur Herstellung dünnwandiger Truffes-Hohlkugeln, welche die Produktion revolutionierte und die professionelle Truffes-Herstellung vereinfachte und verbesserte. 1994 übergab er die operative Führung seines Unternehmens seinem zweiten Sohn Jürg Läderach, dem heutigen Präsidenten des Verwaltungsrates.

50 Boutiquen in der Schweiz

2004 kaufte das Unternehmen die Merkur Confiserien in der Schweiz. Damals begann Läderach neben dem Geschäft mit professionellen Kunden eine eigene Konsumentenmarke aufzubauen. Seit 2012 produziert Läderach auch eigene Schokolade in Bilten GL.

Datum: 29.07.2013

HandelszeitungOnline



Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 114'000
Page Visits: 403'517

[Online lesen](#)

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Das Unternehmen betreibt inzwischen rund 50 Boutiquen in der Schweiz und Deutschland und verfügt über Vertriebspartner im Mittleren Osten und in Asien. Die Halb- und Fertigfabrikate werden weltweit an Hotellerie und Gastronomie verkauft.

2012 erwirtschaftete die nach eigenen Angaben grösste international tätige Schweizer Confiserie mit ihren rund 500 Beschäftigten einen Umsatz von über 100 Millionen Franken.

(tno/sda)

Datum: 29.07.2013

Sendung: SRF 3 Wirtschaft Abend



Radio SRF 3

Radio SRF 3
8042 Zürich
044/ 366 11 11
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 17:43
Dauer: 00:02:54
Grösse: 2.7 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

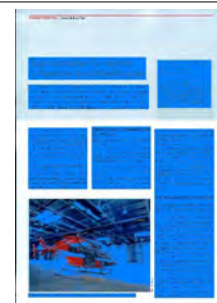
Rudolf Läderach ist verschieden

Würdigung des Gründers der grössten Confiserie der Schweiz

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](#)



Jahreshauptausgabe

Vogel Business Media AG
8800 Thalwil
044/ 722 77 00
www.smm.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'240
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 202
Fläche: 146'295 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Top-Getriebe für ersten Schweizer Leichthelikopter

>> Ein futuristischer Leichthelikopter aus Schweizer Produktion des Glarner Unternehmens Marenco Swisshelicopter AG (MSH) soll künftig den Weltmarkt erobern. Der Jungfernflug wird voraussichtlich bis Ende Jahr stattfinden, ab 2014 sollen die Swisshelicopter voraussichtlich serienmässig produziert und vertrieben werden. Berechnet wurde das Getriebe mit der Software «Kisssoft».

Entraînement de pointe pour le premier hélicoptère suisse

>> Un hélicoptère monomoteur léger et futuriste de l'entreprise glaronnaise Marenco Swisshelicopter AG (MSH) s'apprête à conquérir le marché mondial. Le premier vol est prévu vers la fin de l'été. Probablement à partir de 2014, les hélicoptères seront fabriqués en série. L'entraînement a été calculé à l'aide du logiciel «KISSsoft».



Der «SKYe SH09» verfügt als erster Helikopter über eine «Full-Carbon»-Struktur.



Die Marenco Swisshelicopter AG entwickelt und baut den ersten Schweizer Helikopter. Nach Angaben des Herstellers ist der «SKYe SH09» in seiner Klasse weltweit die erste vollständige Neuentwicklung seit 35 Jahren. Alle aktuellen Konkurrenzmodelle seien Weiterentwicklungen älterer Konstruktionen.

Der mit modernsten Materialien konstruierte Helikopter wird von einer Turbine angetrieben. Das Hauptrotorgetriebe sowie das Heckrotorgetriebe, die den Kraftfluss jeweils um 90 Grad umlenken, sind die zentralen Elemente des Antriebsstranges.

Optimierung des Hauptgetriebes mit «Kisssys»

Erste Getriebekonzepte wurden schon in einer frühen Phase mit der Berechnungs-Software «Kissoft» erarbeitet. In einem weiteren Schritt ging es darum, das ausgewählte Getriebekonzept im Detail weiterzuoptimieren. Die wichtigsten Auslegungskriterien waren ein geringes Gesamtgewicht, ein einfacher Aufbau und eine hohe Sicherheit.

Für die weitere Optimierung des Hauptgetriebes wurde «Kisssys» – der Systemaufsatz zu Kissoft – eingesetzt. Die Variation von verschiedenen Parametern konnte auf einfache und zeiteinsparende Weise durchgeführt werden. Dies ermöglichte die Evaluation einer optimalen Getriebevariante.

Das Hubschraubergetriebe ist zuständig für die Übertragung des Drehmomentes zwischen Turbine und Hauptrotor. Dieses besteht aus drei Übersetzungsstufen: Als erste Stufe waltet eine Kegelradstufe, die den Kraftfluss um 90 Grad umlenkt. Danach folgen eine erste und eine zweite Planetenstufe. Die Eingangsdrehzahl des Getriebes ist durch die Ausgangsdrehzahl der Turbine gegeben.

Alle Berechnungen in einer Datei

Die Drehzahl des Hauptrotors ist im Ver-

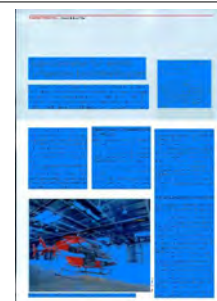
hältnis zur Eingangsdrehzahl relativ tief. Deshalb ist eine sehr grosse Untersetzung notwendig (16:1). Weiter werden am Getriebe noch die Abgänge für Klimaanlage und Hydraulik angebracht. Um das ganze Getriebe mit Öl zu versorgen, wird eine interne Ölpumpe eingebaut, die den Ölfluss zu den Zahnradern und Lagerstellen sicherstellt. Die Ansteuerung des Rotorkopfes muss bei der Konzeption des Getriebes mitberücksichtigt werden. Je nach Integrationsgrad der Rotorkopfsteuerung übt diese einen mehr oder weniger grossen Einfluss auf die Getriebekonzeption aus. Beim Hauptgetriebe wurde eine Ansteuerungsvariante gewählt, die äusserst stark integriert wird. Die Ansteuerung erfolgt durch den Rotormast hindurch – somit muss genügend Platz für die Steuerstangen vorgesehen werden.

Damit das ganze Getriebe als Einheit betrachtet werden kann, wurde das Getriebe in Kisssys aufgebaut. Dies hat den Vorteil, dass so alle Berechnungen in einer Datei zusammengefasst sind. Durch die Verwendung des Systemaufsatzes werden Änderungen immer auf das ganze Getriebe übertragen. Weiter können die Änderungen des Rechenmodells verfolgt werden, was für die Rückverfolgbarkeit sehr wichtig ist.

Getriebeauslegung

Die einzelnen Getriebestufen wurden hinsichtlich Zahnzahl, Zahnform, Baugrösse und Sicherheiten mit den Verzahnungsmodulen von Kissoft ausgelegt. Die Möglichkeiten zur Feinauslegung sowie die schnelle Auswertung haben viel dazu beigetragen, um ein möglichst kompaktes und leistungsfähiges Getriebe bauen zu können. So liessen sich z.B. die Flankensicherheiten bezüglich des verwendeten Moduls oder der Zahnzahl vergleichen.

Weiter konnte auch bei den Verzahnungen die jeweils optimale Lösung angestrebt werden. Die gleichmässige Kraftübertragung zwischen den beiden Planetenstufen



stellt grundsätzlich eine Herausforderung beim Bau des Getriebes dar. Nur wenn die Kraft gleichmässig auf alle Planeten übertragen wird, kann das Getriebe so gebaut werden, dass das Verhältnis zwischen Gewicht und übertragbarer Leistung möglichst klein wird. Diesbezüglich wurden mit Kissys verschiedene Varianten überprüft. Es zeigte sich schnell, dass ein flexibles Element zur Kraftübertragung zwischen der ersten und zweiten Stufe eine einfache und gute Lösung darstellt.

Beim Hubschraubergetriebe werden die auftretenden Kräfte vom Rotormast über das Getriebe auf die Zelle übertragen. Da der Rotormast direkt in das Getriebe integriert wird, muss die Anbindung des Rotormasts genau betrachtet werden. Durch eine optimale Kombination von Kissys und FEM konnten innerhalb von kurzer Zeit die wichtigen Parameter ermittelt werden. Die Verformung der Getriebegehäuse spielte da eine entscheidende Rolle.

Wellenberechnung

Die Lager wurden mit dem Wellenberechnungs-Tool von Kisssoft ausgelegt. Es zeigte sich schnell, welche Lageranordnung Vorteile bezüglich Wellenverformung, Baugrösse und Gewicht mit sich bringt. Mit der ISO/TS16281-Norm kann die Lagerberechnung unter Berücksichtigung der inneren Geometrie auch in Kisssoft durchgeführt werden. Dies hat sich hier als sehr hilfreich bei der Lagerauswahl erwiesen. Die Lager konnten so ausgewählt werden, dass die Rollen gleichmässig belastet werden. Dadurch liess sich mit kompakten Lagern eine lange Lagerlebensdauer erzielen. Bei der Lagerberechnung liessen sich zudem auch der Einfluss der Wärmedehnung auf die Lagervorspannung und Lagerlebensdauer untersuchen. So konnte schon vorzeitig die notwendige Lagervorspannung bestimmt werden. Die Wellengeometrie wurde hinsichtlich Spannungen und Durchbiegung

bereits bei der Auslegung betrachtet, wodurch es zur Reduzierung der nötigen Rechenläufe mit FEM kam.

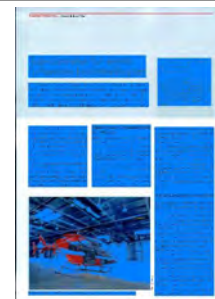
Übereinstimmende Daten

Um auftretende Verformungen zu kompensieren, wurden topologische Modifikationen der Flankenlinienkontur angebracht. Die Auswirkungen einer Flankenlinienkorrektur konnten auf diese Weise schnell beurteilt werden. Die Resultate von den Abwälzberechnungen (mittels FEM durchgeführt) wurden mit denjenigen der Kontaktanalyse von Kisssoft verglichen, worauf sich eine gute Übereinstimmung der Daten feststellen liess.

Selbstverständlich gibt es in dieser Phase immer wieder Optimierungsansätze, die einen Einfluss auf die Grundparameter des Getriebes ausüben. Mit Kisssys konnten diese schnell umgesetzt und der Einfluss auf das Getriebe betrachtet werden. Durch die CAD-Schnittstelle flossen die Daten ausserdem ohne Umwege in die Konstruktion am CAD ein.

Verschiedenste Varianten durchspielen

Die Arbeit mit einem standardisierten Auslegungsprogramm bereits in dieser frühen Entwicklungsphase und dem Aufbau einer durchgehenden Kette für die Konzeption eines Getriebes hat sich äusserst gut bewährt. Die rasche Visualisierung und Berechnung von Ergebnissen ermöglicht eine Steigerung der Effizienz, da verschiedenste Varianten durchgespielt werden können. Dieser Vorteil erlaubt es auch, eine exotische Variation vorzunehmen, die schliesslich in Kombination mit einer anderen Variante eine brauchbare Lösung ergeben kann. Dies ist vor allem wichtig, weil gerade bei Luftfahrzeugen ein Spielraum bezüglich ihres Gewichtes nicht gegeben ist und somit das Erreichen einer möglichst optimalen Auslegung wichtig wird.



Jahreshauptausgabe

Vogel Business Media AG
8800 Thalwil
044/ 722 77 00
www.smm.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'240
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 202
Fläche: 146'295 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Das erste Getriebe wurde innerhalb von einem Jahr entwickelt und gebaut. Die ersten Tests auf dem speziell für das Hauptgetriebe entwickelten Prüfstand sollen noch in diesem Jahr stattfinden. Für die weitere Zukunft wäre sicher ein Modul für die Kontaktanalyse von Kegelrädern gewünscht, wobei auch dies mit Kissys durchgeführt werden kann.

Weltweit Bedarf

Die Serienproduktion wird voraussichtlich 2014 anlaufen. Im ersten Jahr will Marengo zehn Maschinen fertigen. Der Stückpreis wird sich auf zwei bis drei Millionen Franken belaufen. Firmenchef Martin Stucki ist zuversichtlich, mit dem je nach Konfiguration bis zu achtplätzigem Helikopter an die Spitze des Weltmarkts für einmotorige Leichthelikopter vorzustossen. Den weltweiten Bedarf in den nächsten zehn Jahren schätzt das Unternehmen auf mindestens 7500 Maschinen. <<

Autor:
Roman Köstli, Marengo Swisshelicopter AG

Information:
KISSsoft AG
Rosengartenstrasse 4
8608 Bubikon
Tel. 055 254 20 50
Fax 055 254 20 51
info@kisssoft.ag
www.kisssoft.ag

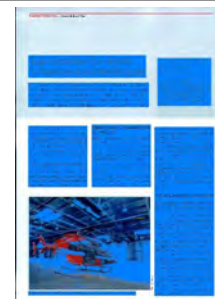
Anwender:
Marengo Swisshelicopter Ltd.
Bahnhofstrasse 33
8867 Niederurnen
www.marengo-swisshelicopter.com



Das komplett digital ausgerüstete Cockpit bietet eine ausgiebige Rundumsicht.



Hauptgetriebe.



Jahreshauptausgabe

Vogel Business Media AG
 8800 Thalwil
 044/ 722 77 00
 www.smm.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 11'240
 Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 202
 Fläche: 146'295 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

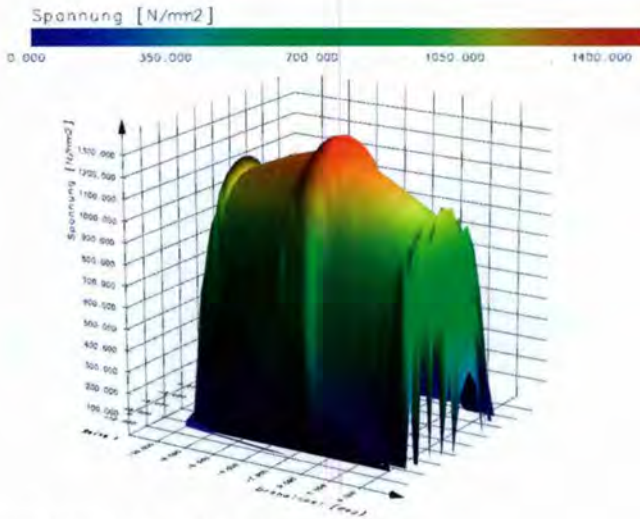


Bild: Marengo

Vergleich zwischen «Kisssoft» und FE.

UNTERNEHMEN

KISSsoft AG

Die KISSsoft AG entwickelt seit 1998 ein modular aufgebautes Berechnungsprogramm zur Nachrechnung, Optimierung und Auslegung von Maschinenelementen. Die Anwendung erstreckt sich vom einfachen Maschinenelement bis zur automatischen Auslegung kompletter Getriebe.

Marengo Swisshelicopter AG

Marengo Swisshelicopter AG ist eine Luftfahrtunternehmung mit einem Team aus hochqualifizierten Helikopter-Spezialisten, Piloten, Ingenieuren und Luftfahrt-Experten, unterstützt von einer grossen Finanzgruppe und getrieben von der Passion, einen völlig neu konzipierten und visionären leichten Turbinenhelikopter zu entwickeln, zu produzieren und zu vermarkten, auf Basis neuester integrierter Business-Prozesse, mit weltweitem Marktpotential. Beschäftigt werden 45 Angestellte (à 100 Prozent).



Fragen an Daniel Schultheiss, Geschäftsleitungsmitglied bei der Marengo Swisshelicopter AG

SMM: Sie entwickeln den ersten «Full-Carbon»-Helikopter. Wie kommt man auf die Idee, einen sparsamen Leichthelikopter zu bauen?

Daniel Schultheiss: Hintergrund ist ganz klar die Flugbegeisterung. Dazu kam aber auch die Erkenntnis, dass in der Zertifizierungsklasse des «SKYe SH09» ein grosses Verbesserungspotential herrscht bei aktuellen Innovationszyklen von 30 Jahren. Damit hat sich diese 2,5-Tonnen-Klasse für uns förmlich aufgedrängt. Die Erwartung an und die Hoffnung auf ein neues Produkt sind bei den Kunden sehr gross.

Für welche Zwecke wird der Helikopter eingesetzt werden?

D. Schultheiss: Der «SKYe SH09» ist ein typischer Operator-Helikopter: 80 Prozent unserer Kunden sind Operator, die den Helikopter als Mehrzweckhubschrauber einsetzen und grösstmögliche Flexibilität verlangen. So werden in einem Tag ganz verschiedene Arbeitseinsätze operiert: Personentransporte, Rettung, Lastentransporte, allenfalls mit Aussenlasten, Sightseeing, Schulung, etc. Andere Kunden setzen den Helikopter privat nur für Personentransporte ein. Spezialisierte Operators für Luftrettung mit Emergency Medical Systems (EMS) und für Sightseeing in den USA setzen aber teilweise sehr grosse Flotten mit mehreren Hundert Aircrafts ein. Grundsätzlich ist der Helikopter-Markt ein weltweiter Markt, Hauptmärkte sind aktuell Nordamerika, Europa, Ozeanien, Südamerika.

Wodurch unterscheidet sich der «SKYe SH09» von herkömmlichen Helikoptern seiner Grössenklasse?

D. Schultheiss: Intensive Gespräche mit Operatoren weltweit führten zu den Anforderungen an unser Produkt. Für

unsere Kunden stehen folgende Merkmale im Vordergrund:

- Herausragende Hot/High Performance
- Kalkulierbare Betriebskosten (heute durchaus keine Selbstverständlichkeit)
- modulare Kabine mit durchgehend flachem Boden und Schienensystem
- weit öffnende Heckladedüren für bequemen Zugang zum Gepäckabteil
- High Visibility Cockpit mit moderner und ergonomischer Auslegung
- Bodenfenster (patentiert) und optionale vollverglaste Türen
- neuer Fünf-Blatt-Hauptrotorkopf mit tiefem Lärm- und Vibrations-Level
- Verwendung modernster Materialien wie z.B. Kohlefaser-Zelle/-Rotorkopf.

Was ist der Vorteil des im Heck integrierten Rotors?

D. Schultheiss: Der Heckrotor wurde von uns mit viel Aufwand ausgelegt, insbesondere um genügend Performance und damit Sicherheit im Flug zu erzeugen, andererseits um das Lärm-Niveau positiv zu beeinflussen. Die Ummantelung ist natürlich ein zusätzliches sicherheitsrelevantes Merkmal, sowohl zum Schutz des Heckrotors wie auch zum Schutz der Umgebung.

Benutzen Sie spezielle Software-Tools für die Auslegung der Composite-Materialien?

D. Schultheiss: Der Anteil an Composite-Bauteilen ist beim «SKYe SH09» äusserst gross. Dementsprechend werden sowohl im Design als auch im System-Engineering spezialisierte Lösungen eingesetzt. Im Design wird das 3D-CAD-System «NX» eingesetzt. Die detaillierte Auslegung erfolgt mit dem NX-Modul «Fiber-Sim» und führt zum resultierenden Play-Book, das den ge-

samten Lagenaufbau mit den einzelnen Geometrien für alle Lagen des Bauteils beinhaltet. Die Werkstoffgrundlagen werden in «Granta» verwaltet. Im System-Engineering werden für die verschiedensten Disziplinen, wie z.B. Festigkeitsberechnungen, unterschiedlichste Applikationen eingesetzt. Über Tests werden die Berechnungsmodelle fortwährend kalibriert und resultierende Erkenntnisse zurückgeführt, z.B. auch wieder in die Werkstoffdatenbank «Granta». Alle Daten und Prozesse des Designs, Functional- und System-Engineerings werden in unseren PLM-Systemen verwaltet und sind integriert in die logistischen Prozesse.

Die umfangreichen Zertifizierungsverfahren in der Luftfahrt verlangen eine kluge Datenverwaltung. Wie behalten Sie die Übersicht?

D. Schultheiss: Zentral ist das PLM-System mit einem ausgeklügelten Configuration Management, das die Abbildung verschiedenster Konfigurationen mit spezialisierten Sichten auf die Konfigu-



Daniel Schultheiss.

rationsdaten unterstützt. Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen folgenden drei Konfigurationen:

- «As Is»-Konfiguration («As Built»/«As Maintained») jedes hergestellten und operierten Helikopters mit Gesamtzugriff auf Historien-Daten aus Operating,

Datum: 31.07.2013



Jahreshauptausgabe

Vogel Business Media AG
8800 Thalwil
044/ 722 77 00
www.smm.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'240
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 202
Fläche: 146'295 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Maintenance und interner/externer Beschaffung inkl. Quality Management.

- «To Be»-Configuration als technische Sollkonfiguration, ergänzt mit Fertigungs-/Beschaffungs-, Quality Management und Maintenance-Sollkonfiguration als Grundlage für Herstellung, Maintenance und Betrieb.
- Development Configuration zur Verwaltung des gesamten Entwicklungs-Projekts auf Basis einer normierten funktionalen Struktur, das nicht nur die «To Be»-Configuration mit dem Type Design des Helikopters beinhaltet, son-

dern auch sämtliche Investigations und Tests zur Type Certification verwaltet im Kontext auf den zur Development Configuration verknüpften Gesetzesartikeln.

Die Daten dieser Konfigurationen sind miteinander verknüpft und durchgängig. So können wir von einem Gesetzesartikel auf die daraus nötigen Investigations/Tests durchgreifen, mit den darin verwendeten Parts Designs (z.B. Festigkeitsberechnung eines Composite-Teils) oder Seriennummern von hergestellten/getesteten Parts (z.B.

Rotorblatt-Test) oder Konfigurationen von gewarteten/operierten Aircrafts (z.B. Flug-Test). Dieses Configuration Management ist Basis für eine erfolgreiche Zertifizierung. In diesem mehrjährigen Verfahren sind alle Änderungen zu verfolgen und Auswirkungen zu untersuchen. Eine Änderung führt also nicht nur zu einem neuen Bauteil. Dieses ist zu einem definierten Punkt über die Maintenance in unsere Prototypen einzuführen.



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: 15
Fläche: 87'282 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



Viel Volk: Am «Sound of Glarus» erwarten die Organisatoren über 10 000 Fans.

Bild Archiv

Drei Extrazüge und weitere Stars fürs «Sound of Glarus»

Von Martin Meier

Das gabs noch nie: Extrazüge, die nach Festivalschluss die Fans des GLKB Stadtopenairs «Sound of Glarus» noch mitten in der Nacht heimfahren – bis nach Zürich. Zudem verraten die Veranstalter weitere ihrer Star-Gäste.

Glarus. – Der letzte fahrplanmässige Zug nach Zürich verlässt Glarus um 22.41 Uhr. Ab dann wird auf der grossen Bühne des Stadtopenairs (22. bis 24. August) noch über zwei Stunden lang weitergerockt. Die schlechten Zugverbindungen haben in der

Vergangenheit so einige Fans abgeschreckt, nach Glarus zu kommen.

Doch das soll jetzt anders werden: «In der Nacht auf Freitag verlässt um 1.22 Uhr ein Extra-Zug Glarus», erklären die Organisatoren Jonny Tinner und Martin Huber. «In Pfäffikon haben die Fans dann direkt Anschluss Richtung Zürich.»

Der Vorverkauf läuft gut

In der Nacht auf Samstag und Sonntag verkehren die Extra-Züge dann noch später. Die Abfahrtszeit in Glarus ist jeweils um 2.22 Uhr. Kurz vor 4 Uhr ist man dann im Zürcher HB, von wo aus die Weiterfahrt in fast alle Himmelsrichtungen gegeben ist. Die Organisa-

toren erhoffen sich durch die Extrazüge noch mehr Festival-Fans.

Jonny Tinner rechnet mit weit über 10 000 Besuchern, die während den Festivaltagen auf dem Rathausplatz abrocken. «Der Vorverkauf ist gut angelaufen», versichert Martin Huber. «Vor allem die Spezialtickets der Kantonbank waren im Nu weg.» «Auffallend ist, dass vor allem an den warmen Tagen viele Tickets verkauft werden», sagt Tinner.

Weitere Hochkaräter

Die Organisatoren warten neben Bands wie UB40, Skunk Anansie und Patent Ochsner noch mit weiteren Highlights auf. Am Donnerstag,



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: 15
Fläche: 87'282 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

22. August, wird auch noch Hecht aufspielen. Am 23. August sollen neben Skunk Anansie auch Blumentopf, Steff la Cheffe, Trouble in a white Room, Headless Goofy, und DJ Tom auf der Bühne stehen – am Samstag, 24. August, neben UB40 und Shakra zusätzlich Talco, The Peppermint Tea Group und Dachs. Den Organisatoren ist es gelungen, zwei weitere Stars zu verpflichten. So wird in Glarus auch die Band Che Sudaka zu sehen und hören sein. Die Band stammt aus Barcelona, deren Gruppenmitglieder ursprünglich aus Argentinien und Kolumbien. Ihr Stil besteht hauptsächlich aus Reggae-, Punk-, Ska-, Hip-Hop-, Latin- und alternativen Rockbeats. Oft wird dabei auch von

Mestizo, einem speziellen in Latino-Ländern vertretenen Musikstil, gesprochen. Che Sudaka war ursprünglich eine Strassenband aus einem Immigrantenviertel in Barcelona. Ihre Musik ist spanisch angehaucht und trotzdem vielseitig. Wie bei den meisten Musikern aus der Mestizo-Szene ist eine leicht linksgerichtete politische und sozialkritische Thematik in den Texten erkennbar. So handeln die Texte oft von den Problemen der Einwanderer.

«Sandra ist ein Naturereignis»

Der zweite, bis anhin noch geheimgehaltene Star-Guest ist die Aargauerin Sandra Rippstein. Auf ihrer ersten im vergangenen Jahr erschienenen

Mundart-Solo-Platte befindet sich ein Duett mit «Polo National». «Sandra habe ich bis vor einem Jahr nicht gekannt», sagt Polo Hofer dazu in einem Interview. Bei einem Anlass spielte sein Gitarrist, und Sandra Rippstein sang. «Sandra hat mich umgehauen. Sie ist ein Naturereignis und hat eine Power, die man nicht so schnell findet», schwärmt die Berner Mundart-Legende.

«Die Frau ist spitze», schwärmt auch Jonny Tinner, der sich neben Rippstein vor allem noch auf Skunk Anansie und Che Sudaka freut, während Martin Huber ein Fan von UB40 und Patent Ochsner ist.



Geheimtipp: «Sandra Rippstein hat mich umgehauen», sagt Polo Hofer über die Schweizer Sängerin.

Bild zvg



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: 15
Fläche: 87'282 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Musikalische Highlights bei «SRF bi dä Lüt»

Am 6. Juli schaut die Schweiz zwei Stunden lang nach Glarus. «SRF bi dä Lüt» lockt auf dem Landgemeindeplatz mit illustren Showacts.

Von Martin Meier

Glarus. – 2500 Glarner werden am kommenden Samstag zur grossen Live-Sendung vor Ort erwartet, ein Millionenpublikum hinter den Bildschirmen. Heute Montag werden die ersten Fernschwager im Zigerschlitz einfahren – 40 Fahrzeuge

sollen es am Schluss sein. Ein Riesenspektakel. Und was inzwischen bekannt ist: Zwei illustre Schweizer Showacts werden den Glarner Landgemeindeplatz musikalisch rocken: 77 Bombay Street und Anna Rossinelli geben ihre neusten Hits zum Besten.

Glarus startet mit Neuerungen

Der Landgemeindeplatz wird während der Live-Sendung zur Festhütte. Und die Schweiz darf mitfeiern. Nik Hartmann führt als Moderator durch den Abend, die Bündnerin Annina Campell misst als neue Live-

Reporterin den Puls des Ortsgeschehens und fängt die Stimmung unter den Glarner ein. Mit dabei ist auch der Grill-Ueli, ebenso Klarinettist Dani Häusler und die SRF Huusmusig. Die fünfte Runde von «SRF bi dä Lüt» startet in Glarus zudem mit vielen Neuerungen. So soll Moderator Nik Hartmann in Glarus einen versteckten Schatz suchen.

«SRF bi dä Lüt» ist die grösste TV-Show des Schweizer Fernsehens und macht zur besten Sendezeit am Samstagabend vor einem Millionenpublikum gute Werbung für das Glarnerland.



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 28'798 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Mehr Stars fürs «Sound of Glarus»

Das gabs noch nie: Extrazüge, die nach Festivalschluss die Fans des GLKB-Stadt-Open-Airs «Sound of Glarus» noch mitten in der Nacht heimfahren – bis nach Zürich. Zudem verraten die Veranstalter weitere ihrer Stargäste.

Von Martin Meier

Glarus. – Der letzte fahrplanmässige Zug nach Zürich verlässt Glarus um 22.41 Uhr. Ab dann wird auf der grossen Bühne des Stadt-Open-Airs (22. bis 24. August) noch über zwei Stunden lang weitergerockt. Die schlechten Zugverbindungen haben in der Vergangenheit so einige Fans abgeschreckt, nach Glarus zu kommen.

Doch das soll jetzt anders werden: «In der Nacht auf Freitag verlässt um 1.22 Uhr ein Extrazug Glarus», erklären die Organisatoren Jonny Tinner und Martin Huber. «In Pfäffikon haben die Fans dann direkt Anschluss Richtung Zürich.»

Der Vorverkauf läuft gut

In der Nacht auf Samstag und Sonntag verkehren die Extrazüge dann noch später. Die Abfahrtszeit in Glarus ist jeweils um 2.22 Uhr. Kurz vor 4 Uhr ist man dann im Zürcher HB, von wo aus die Weiterfahrt in fast alle Himmelsrichtungen gegeben ist. Die Organisatoren erhoffen sich durch die Extrazüge noch mehr Festivalfans.

Jonny Tinner rechnet mit weit über 10'000 Besuchern, die während den Festivaltagen auf dem Rathausplatz abrocken. «Der Vorverkauf ist gut angelaufen», versichert Martin Huber. «Vor allem die Spezialtickets der

Kantonalbank waren im Nu weg.» – «Auffallend ist, dass vor allem an den warmen Tagen viele Tickets verkauft werden», sagt Tinner.

Weitere Hochkaräter

Die Organisatoren warten neben Bands wie UB40, Skunk Anansie und Patent Ochsner noch mit weiteren Highlights auf. Am Donnerstag, 22. August, wird auch noch Hecht aufspielen. Am 23. August sollen nebst Skunk Anansie auch Blumentopf, Steff la Cheffe, Trouble in a white Room, Headless Goofy, und DJ Tom auf der Bühne stehen – am Samstag, 24. August, nebst UB40 und Shakra zusätzlich Talco, The Peppermint Tea Group und Dachs. Den Organisatoren ist es gelungen, zwei weitere Stars zu verpflichten. So wird in Glarus auch die Band Che Sudaka zu sehen und hören sein. Die Band stammt aus Barcelona, deren Gruppenmitglieder ursprünglich aus Argentinien und Kolumbien. Ihr Stil besteht hauptsächlich

aus Reggae-, Punk-, Ska-, Hip-Hop-, Latin- und alternativen Rockbeats.

«Sandra ist ein Naturereignis»

Der zweite, bis anhin noch geheimgehaltene Star-Guest ist die Aargauerin Sandra Rippstein. Auf ihrer ersten im vergangenen Jahr erschienenen Mundart-Soloplatte befindet sich ein Duett mit «Polo National». «Sandra habe ich bis vor einem Jahr nicht gekannt», sagt Polo Hofer dazu in einem Interview. Bei einem Anlass spielte sein Gitarrist, und Sandra Rippstein sang. «Sandra hat mich umgehauen. Sie ist ein Naturereignis und hat eine Power, die man nicht so schnell findet», schwärmt die Berner Mundart-Legende.

«Die Frau ist spitze», schwärmt auch Jonny Tinner, der sich nebst Rippstein vor allem noch auf Skunk Anansie und Che Sudaka freut, während Martin Huber ein Fan von UB40 und Patent Ochsner ist.



Viel Volk: Am «Sound of Glarus» erwarten die Organisatoren über 10'000 Fans.



Luca Frei — Linien in Zeitflächen



Foto: Ann Bottcher

Das Kunsthaus Glarus überzeugt immer wieder durch die Klarheit der Architektur von Hans Leuzinger aus den frühen fünfziger Jahren. In der aktuellen Ausstellung antwortet Luca Frei auf diese Räume mit einer hoch spezifischen Werkkonstellation. Dabei geht es vielfach um Zeit, Zeit, die nicht einfach verstreicht, sondern sich zwischen Erinnerungen und augenblicklicher Interaktion ausbreitet. Freis Zeit verläuft linear, sie dehnt sich aber auch aus in Flächen, nimmt Raum ein. Damit erhöht sich für uns die Wahrscheinlichkeit, in verschiedenen Zeiten zugleich unterwegs zu sein. *Hans Rudolf Reust*

Datum: 04.07.2013



Kunst-Bulletin
8026 Zürich
044/ 298 30 30
www.kunstbulletin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 8'290
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 169'061 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



Inheritance (Detail), 2013, 24 Schwarz-Weiss-Fotografien auf Barytpapier, 70 Digitaldrucke auf Schaumstoff. Foto: David Aebi



Aus einfachen, schwarz bemalten Holzstühlen, die mal nach innen, mal nach aussen gewendet sind, formt sich die liegende Acht der Unendlichkeit. Ihre Linie zeichnet im hinteren Teil des Saales einen Ort aus, den ich umkreisen, nicht aber betreten kann. «Strength», 2013: Eine Skulptur ist dies nicht, eher ein in sich verschlungenes, lineares und plastisches Setting auf Zeit. Doch just in ihrer scheinbaren Vorläufigkeit, die auf eine unendliche Progression sozialer Ordnungen hinweist, nimmt diese Figur teil an einer Topografie von Ereignissen im Saal.

Da ist vor allem auch das lange Metallregal mit sechzig vorläufig ausgepackten Sanduhren, manchmal drei, manchmal vier auf einem Tablar, die ich leicht drehen und zu einer eigenen Zahl simultaner Abläufe ordnen könnte: «The Sun Twenty Four Hours», 2011. Dieser Titel verweist nicht nur auf endlos sonnige Tage, sondern auch ganz pragmatisch auf das italienische Wirtschaftsmagazin «Il sole 24 ore», dessen Kulturkommentare mitunter Kult waren. Oder «Stitched (Lines of Least Resistance)», 2012: Nur prekär fügen sich die Bruchstücke mehrerer Gläser durch Bleifassungen wieder in zusammenhängende Flächen mit Brechungen: diskontinuierlich spiegelnde, transparente Kontinuen, deren Risse trennen und gleichzeitig verbinden.

So liesse sich bei Luca Frei vielleicht auch die Moderne verstehen, auf deren Farb- und Formenrepertoire er sich oft explizit bezieht. Wenn die unzähligen kulturkritischen Post-Botschaften selbst immer schon zu spät kommen, hat die Moderne endgültig aufgehört, ein Projekt zu sein. Sie manifestiert sich vielmehr als ein brüchiges Pluriversum, dessen Partikel sich zu immer weiteren, unerwarteten Konstellationen fügen lassen, wie jene gebogenen, mehrfach schiefen weissen Stellwände, die Frei mitten im Raum zu einem dynamischen Cluster formiert: «What Time is it?», 2009. Auch hier wirkt die fragile Anordnung wie ein räumliches Element, das seinen Status zwischen Architektur und Skulptur eher permanent anpeilt als dauerhaft gefunden hat. «Everything was to be done. All the adventures are still there», 2003–2010, steht in einer früheren Textarbeit zu lesen. Die Wahrscheinlichkeit des Unerwarteten erhöht sich in einem instabilen Zustand mehr noch als in einem utopischen Programm. Freis Moderne ist das, was auch künftig noch unerfüllt geblieben sein wird.

«Thursday followed Wednesday and Tuesday followed Monday and there was Sunday and there was Saturday and there was Friday» – der Ausstellungstitel in Glarus zitiert eine Wendung aus Gertrude Steins Roman «Mrs. Reynolds». Die schiere Folge der Wochentage verdrängt hier jede qualitative Vorstellung von Zeit als Ereignisraum, «The part of the archive that I used goes from 1975 to 1977, and I was born in 1976. this is not explicit in the work actually. But in this work I wanted to focus on these three years, before, during, after I was born, to emphasize also this aspect of inheritance of something that preceded us. These three years are also in the middle of the decade that went from the 1970 to 1980, a decade that I am very interested in because I think that it was a moment in history that reshaped the world in a very violent way. If we look at the development of the world in terms of acceleration, it was a sudden change of speed that left many unprepared.» Luca Frei, 2013



Kunst-Bulletin
8026 Zürich
044/ 298 30 30
www.kunstbulletin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 8'290
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 169'061 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



Inheritance, 2013, 24 Schwarz-Weiss-Fotografien auf Barytpapier, 70 Digitaldrucke auf Schaumstoff.
Ausstellungsansicht Kunsthaus Glarus. Foto: David Aebi



The Sun Twenty Four Hours, 2011, 6 Metallregale, 60 Sanduhren, Kartonkisten. Foto: David Aebi



Kunst-Bulletin
8026 Zürich
044/ 298 30 30
www.kunstbulletin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 8'290
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 169'061 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



Strength, 2013, 15 Horgenglarus-Stühle, Modell classic 1-380. Foto: David Aebi

wie bei Prinz Leonce, der zu Beginn von Georg Büchners Lustspiel «Leonce und Lena» «dreihunderfünfundsechzigmal hintereinander auf einen Stein zu spucken hat». Die formale Leerung der Zeit, zumal wenn sie in historisch höchst belasteten Momenten geschieht, lenkt indirekt die Aufmerksamkeit auf die Katastrophen und das unerfüllte geschichtliche Potential.

In Glarus hat Luca Frei zwei Folgen von Werken aus der Sammlung ausgewählt, um sie als strenge Reihe in zwei ansonsten leeren Sälen zu hängen. Die grossen Leerstellen im White Cube beginnen dabei ebenso zu sprechen wie die überraschende Zusammenkunft sehr besonderer Malerei: Die ausgewählten Figurenbilder, Landschaften und das Interieur in sehr unterschiedlichen Techniken verbindet eine Entschiedenheit in der Geometrie. Zugleich belässt ihnen die konsequente Reihung einen hohen Grad an individueller Differenz. Bilder aus dem kollektiven Gedächtnis des Museums werden respektvoll, doch unentrinnbar vergegenwärtigt.

Panorama einer Zeit

Ebenso respektvoll und überraschend agiert Luca Frei auch in seiner jüngsten Arbeit «Inheritance», 2013: Allen vier Wänden entlang zieht sich auf Kniehöhe ein Fries aus fotografierten Ringordnern voller Negative, worin sich die Fülle von Aufnahmen zeigt, die Freis Vater, ein Berufsfotograf im Tessin, hinterlassen hat. Aus vielen Negativstreifen wurde jeweils ein einzelnes Bild ausgewählt und als kleiner schwarzweisser Abzug in einem verglasten Rahmen auf Augenhöhe präsentiert. Durch die Auswahl weniger Motive entsteht nicht nur der Eindruck von punktuellen Rückblenden in die Mitte der siebziger Jahre, zugleich baut sich hier eine Vorstellung des immensen Archivs auf: Porträtaufnahmen, Familienszenen wie der kleine Junge neben dem grossen Boxerhund, Fussball, ein Wohnhaus irgendwo im Tessin. Ohne jede Dramatik entfaltet sich das Panorama einer Zeit und eines Landstrichs, in dem gerade das Ver-



Kunst-Bulletin
8026 Zürich
044/ 298 30 30
www.kunstbulletin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 8'290
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 169'061 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

traute auch den Zweifel weckt, dass Dinge der Fotografie entgehen können.

Aus zeitlicher Distanz und in seiner künstlerischen Aneignung erweist sich das persönliche Archiv auch als Fundus für ein kollektives Gedächtnis. Ähnlich wie oral history könnte diese visual history sich in persönlicher Tradierung dynamisch weiter verbreiten und durch andere Vorstellungsbilder ständig verändern. Dabei verweist er auf Gabriele Schwab: «Memories are passed on from generation to generation,

most immediately by stories told or written, but more subliminally through a parent's moods or modes of being that create a particular economy and aesthetic of care. Formed during the earliest phases of life, the latter are often remembered not as thoughts or words or stories but existentially as moods or even somatically of embodied psychic life»¹

Die Fotografie tritt bei Frei nicht allein als Sammlung autonomer Bilder auf, sondern auch als Linie im Raum. Seltsam hermetisch wirkt hier zunächst das Bild eines abgekoppelten Lastwagenanhängers, der – verschlossenen und ohne Aufschrift – wie ein streng kubisches Volumen auf Rädern irgendwo auf einem Parkplatz verloren dasteht, umrahmt von Büschen und Bäumen. Stillgestellt, wie fixiert in einem Bild, klingt hier die Geschichte eines Transitzantons an, der seine eigene Geschichte der Migration von Menschen und Waren zwischen Norden und Süden kennt. Dieses Bild verweist aber auch auf eine weitere Serie von Fotografien, die in der Ausstellung einen eigenen Komplex bildet: «North East South West», 2013. Aus einem Firmenarchiv sind ein Dutzend Ansichten von Lastwagenplanen versammelt, deren Verschnürungen abstrakte statische Muster bilden und zugleich auf die Mobilität verweisen.

Luca Frei lässt seine Werke bewusst in der Schwebelage zwischen reinen Formen und Fragmenten eines persönlichen oder kollektiven Repertoires. Auch uns lässt er die Freiheit einzugreifen, sei es mit eigenen Imaginationen oder ganz haptisch, durch ein Drehen der Sanduhr oder eine neue Anordnung der verketteten Stäbe, die in «D 10785», 2010–2012, am Boden auf eine Interaktion ausgelegt sind. Die Zeit seiner Arbeiten ist wesentlich auch die Zeit, die wir mit ihnen verbringen.

Hans Rudolf Reust, Kunstkritiker und Dozent hkb, hreust@bluewin.ch

¹ Gabriele Schwab, *Haunting Legacies: Violent Histories and Transgenerational Trauma*, Columbia University Press, New York, 2010

Datum: 04.07.2013



Kunst-Bulletin
8026 Zürich
044/ 298 30 30
www.kunstbulletin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 8'290
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 169'061 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Luca Frei (*1976, Lugano) lebt in Malmö

2000–2002 Malmö Art Academy (MFA), Malmö

1999–2000 Yale University Summer School of Art, New Haven, Connecticut

1997–2000 Edinburgh College of Art (BA Hons), Edinburgh

1992–1997 Centro Scolastico Industrie Artistiche, Lugano

Einzelausstellungen (Auswahl seit 2010)

2013 «Lygia Clark Pavilion» in Kooperation mit Falke Pisano, Capacete, Rio de Janeiro

2012 «Two Lives, A Bridge», Galerie Wien Lukatsch, Berlin; «Fifth Business», Bonner Kunstverein, Bonn; «Februari», Elastic Gallery, Malmö

2011 «9 settembre–29 ottobre», Studio Dabbeni, Lugano

2010 «The end of summer», Museo Cantonale d'Arte, Lugano; «They stared back at him with an expression of vicious, acrid boredom that trembled on the edge of violence», Balice Hertling, Paris; «1012 KD, If I Can't Dance Tonight», Frascati Theatre, Amsterdam

2009 Swiss Institute, Milano

«The work has several layers. And in the installation too I have tried to emphasize this aspect. something that I have thought during the process of printing the photographs, seeing the photographs gradually being revealed, is that they were never meant to be together, or put on display, and for sure some of them perhaps were not supposed to be used—the subject looking away, or out of focus, etc. afterwards, when I installed the work in Glarus, I realized that a personal part of the work actually happened in the darkroom, because with my movement and gestures I was, to a certain extent or at least in my imagination, repeating my father's movements and gestures, which in the darkroom are very limited and repetitive.» Luca Frei, 2013

→ «Luca Frei, Thursday followed Wednesday and Tuesday followed Monday and there was Sunday and there was Saturday and there was Friday, Kunsthaus Glarus, bis 11.8. ↗ www.kunsthausglarus.ch

[◀ VORHERIGE SENDUNG](#)

[NÄCHSTE SENDUNG ▶](#) **Jetzt auf Sendung**

Musikwoche Braunwald: Schwester und Bruder im Wettstreit

Dienstag, 27. August 2013, 22:30 Uhr, Radio SRF 2 Kultur



[Sendetermine](#) ▾

Sie hatten ähnliche Talente und die gleiche musikalische Ausbildung, Fanny und ihr (jüngerer) Bruder Felix Mendelssohn, doch sie hatten nicht die gleichen Möglichkeiten, ihre Begabung zu verwirklichen.

Eine professionell aktive Musikerin aus besserem Haus war nicht denkbar. Dennoch blieben die Geschwister einander verbunden, sowohl in Zuneigung wie auch in Konkurrenz. Und nachdem Felix seine beiden Klaviertrios geschrieben hatte (das zweite 1845), da fand Fanny wohl, dass es auch für sie an der Zeit für ein Werk dieser Gattung sei; jedenfalls entstand ihr eigenes Klaviertrio 1846. Das Absolut Trio stellt die beiden Konkurrenz-Werke von Schwester und Bruder einander gegenüber und spielt dazwischen ein schweizerisches Intermezzo.

Absolut Trio:
Bettina Boller
Stefka Perifanova
Judith Gerster

Fanny Hensel-Mendelssohn: Klaviertrio D-Dur op. 11
Rafaele dAlessandro: Sechs Miniaturen für Klaviertrio
Felix Mendelssohn: Klaviertrio Nr. 2 c-Moll op. 66

Konzert vom 2. Juli Hotel Bellevue Braunwald








Radio SRF 2 Kultur ▶

▶ **LIVE hören**

Heute, 15:03
Kultur-Stammtisch

Heute, 16:00
Nachrichten

Programm von Radio SRF 2 Kultur ▶

Radio-Sendung verpasst? Zum **SRF PLAYER** ▶



Cortepress
2501 Biel/Bienne
032/ 329 39 39
www.bielbienne.com

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 107'839
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 59'919 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

DOPPELPORTRÄT / PORTRAIT

Kobel & Kobel

Der in Nidau wohnhafte Walter Kobel gehört mit seinem Sohn Martin aus Tschugg zu den besten Fahnenschwingern der Schweiz.

VON TERES LIECHTI GERTSCH

Aufgetreten sind Kobels schon vor dem Uno-Gebäude in Genf und in New Glarus in den USA. Und: Ohne Bestnote gehen sie bei einem Wettvortrag an einem Jodlerfest selten vom Platz.

Die Familie Kobel ist eine Brauchtums-Familie. Mutter Meieli jodelt mit Sohn Martin und einer Kollegin im Terzett, mit Tochter Cornelia bläst sie im «Duo Sagiloch» Alphorn. Zum Fahnenschwingen kam Vater Walter Kobel 1984 durch einen Arbeitskollegen. «*Da hets mer der Ermu ichegno!*» Trainiert habe man damals im alten Bieler Werkhof, im Winter habe er im Garten auf dem gefrorenen Schnee geübt. Denn die Wohnstube eignet sich fürs Fahnenschwingen nicht unbedingt ... man braucht mindestens eine Höhe von acht Metern.

Bernerfahne. 1987 nahm Walter Kobel an einem «Eidgenössischen» teil. Sohn Martin war damals zehn Jahre alt und hätte am liebsten mitgemacht. Aber es gab nicht wie heute kleinere und leichtere Nachwuchsschwingerfahnen. Ab 15 aber war Martin Kobel dann auch dabei. Seither

schwingen Vater und Sohn die Fahne auch im Duett, präzise und spiegelsymmetrisch. Das Fahnengewicht ist für Martin Kobel auch kein Problem mehr, im Gegenteil: Vater und Sohn schwingen am liebsten mit einer schweren Bernerfahne. Sie wiegt rund 1,2 Kilogramm.

Eine Bernerfahne ist wegen der vielen Nähte des Bären schwerer als eine Schweizerfahne. «Eine schwere Fahne dreht besser», so Kobels. Schwünge gibt es über neunzig, alle verzeichnet im technischen Regulativ für das Fahnenschwingen, das im Internet abrufbar ist – der Eidgenössische Jodlerverband, dem die Fahnenschwinger wie auch die Alphornbläser angehören, geht mit der Zeit. Walter Kobel kennt alle Schwünge, er ist auch oft Jurymitglied bei anderen Unterverbänden. Weiter trainiert er Fahnenschwinger der Region Biel-See-land. Als solcher hilft Kobel den Kameraden, ihre Übungen zusammenzustellen. Wer bei einem Vortrag ein *sehr gut* erreichen will, muss mindesten einen Hochschwung machen – einen Oberländerstich, einen Rigihoch ...

Faszinierend ist es, einem Wettvortrag zuzuschauen – harmonisch soll die Übung sein, die Fahne soll nicht rauschen, sich nicht verwickeln, keine Körper- oder Bodestreifer haben, sie darf natürlich nicht fallen gelassen werden, und auch standfest müssen die Fahnenschwinger sein. *Träppele* gibt Abzüge. Der Fahnenschwinger darf sich also nicht aus dem Richtkreis von 60 Zentimetern oder gar aus dem äusseren Kreis von 150 Zentimetern hinausbewegen, um eine Fahne zu fassen. Fahnenschwingerkollegen nehmen das Missgeschick mitfühlend, beim anschliessenden Umtrunk aber auch fröhlich zur Kenntnis: «*Är het müesse loufe bim Fähnle!*»

Ein Sportgerät ist die Fahne bei allem Trainieren und Wettkampfeifer für Kobels entscheidend nicht. Wie der Zuschauer spüren auch die Fahnenschwinger, dass die Fahne etwas Besonderes ist und Gefühle vermittelt, oft auch Heimatsinn. «Man muss an der Fahne Freude haben, dann kommts gut.»

Jeden Donnerstagabend von 20.15 bis 22 Uhr üben die Fahnenschwinger der Region in der Aula der Sankt-Paulus-Kirche in Biel. Nachwuchs, gross und klein, ist willkommen, Kinder ab 10 Jahren. Interessierte melden sich bei Walter oder Martin Kobel. ■



Cortepress
2501 Biel/Bienne
032/ 329 39 39
www.bielbienne.com

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 107'839
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 59'919 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Walter Kobel, citoyen de Nidau, et son fils Martin, domicilié à Tschugg, figurent parmi les meilleurs lanceurs de drapeaux du pays.

PAR TERES LIECHTI GERTSCH

Le duo des Kobel n'en est pas à son coup d'essai. Père et fils se sont déjà produits devant le bâtiment de l'ONU à Genève et à New Glarus aux USA. Ils quittent rarement un concours sans obtenir la meilleure note possible.

La famille Kobel aime les traditions. Meieli, la maman, chante le yodel en trio avec son fils Martin et une amie. Avec sa fille Cornelia, elle joue du cor des alpes à l'enseigne du «Duo Sagiloch». Quant à Walter, le père, il a commencé à lancer le drapeau en 1984, influencé par un ami. A l'époque les entraînements se tenaient dans l'ancienne halle industrielle de Bienne. En hiver, il pratiquait dans le jardin, sur la neige gelée. Juste parce que le salon de la maison n'était pas assez haut de plafond compte tenu des huit mètres nécessaires à l'exercice.

Armoiries. En 1987, Walter Kobel participait à «la fédérale». Son fils Martin, alors âgé de dix ans, aurait bien voulu l'accompagner. Mais les drapeaux plus petits et légers destinés à la relève n'existaient pas encore. Martin Kobel a ainsi dû attendre ses quinze

ans pour suivre les traces de son père. Depuis, en duo, ils allient précision et mouvements synchronisés. Le poids du drapeau ne pose plus de problèmes à Martin, au contraire. Celui portant les couleurs bernoises est leur préféré, mais compte tenu des nombreuses coutures nécessaires à sa confection, il pèse plus lourd, à savoir 1,2 kilo, qu'un drapeau portant la croix suisse.

«Avec son poids, il tourne mieux», estiment les Kobel. Plus de nonante figures sont répertoriées dans le règlement technique du lancer de drapeau consultable sur Internet. Manière d'attester que la fédération des yodleurs, dont font partie les lanceurs de drapeaux et les joueurs de cors des Alpes, vit avec son temps. Walter Kobel connaît toutes les ficelles du lancer. Il siège aussi à l'occasion parmi le jury d'autres associations. De plus, il est entraîneur des lanceurs de la région Bienne-Seeland et aide ses coéquipiers dans leur préparation et la mise sur pied de leur programme. Lors d'un concours, pour obtenir l'appréciation «très bien», le lanceur doit notamment effectuer un «Hochschwung» (lancer

haut), un «Oberländerstich» ou un «Rigihoch».

Assister à un concours de lancer de drapeau est un moment fascinant. L'exercice doit être harmonieux, le drapeau ne doit pas faire de bruit, ni s'enchevêtrer, il ne doit toucher ni le corps du lanceur, ni le sol, et évidemment pas tomber. Quant au lanceur, il doit garder sa position initiale. Ses pieds ne peuvent pas sortir du rond de soixante centimètres tracé au sol, et encore moins de la limite fixée à cent-cinquante centimètres. Toute erreur est sanctionnée et diminue la note. Si les autres participants ont tendance à compatir, ils constatent aussi les fautes de leurs concurrents avec un certain sourire et quelques commentaires.

Pour les Kobel, même lors de concours ou d'entraînements, le drapeau n'est pas qu'un accessoire sportif. A l'image des spectateurs, les lanceurs ressentent leur activité comme quelque chose de particulier, teinté d'un sentiment souvent mêlé de tradition nationale. «Il suffit de prendre plaisir à lancer le drapeau et tout va bien.»

Les lanceurs de drapeaux de la région se retrouvent chaque jeudi soir de 20h15 à 22h00, à l'aula de l'église St-Paul de Bienne. Les débutants, jeunes ou moins jeunes, sont bienvenus. Age minimal 10 ans. Les intéressés peuvent s'adresser à Walter ou Martin Kobel. ■

Datum: 17.07.2013

BIEL BIENNE



Cortepress
2501 Biel/Bienne
032/ 329 39 39
www.bielbienne.com

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 107'839
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 59'919 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



**Martin und
Walter
Kobel. Sie
schwingen
am liebsten
mit der
Berner-
fahne.**

**Martin et
Walter
Kobel:
«Avec son
poids, le
drapeau
bernois
tournoie
mieux.»**

PHOTO: FABIAN FLURY

Walter Kobel: 079 584 79 80 Martin Kobel: 079 763 39 65



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: 47
Fläche: 13'313 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Geronnene Zeit

lac. · Im Spannungsfeld zwischen Strenge und Poesie agierend, zeigt Luca Frei im Kunsthaus Glarus Arbeiten zum Thema Zeitlosigkeit bzw. Stillstand der Zeit. Es handelt sich hierbei um die zweite institutionelle Einzelausstellung des 1976 in Lugano geborenen, heute in Malmö lebenden Künstlers. Der Ausstellungstitel «Thursday followed Wednesday and Tuesday followed Monday and there was Sunday and there was Saturday and there was Friday» ist ein Zitat aus Gertrude Steins Roman «Mrs. Reynolds». Die Autorin schildert darin die dahinziehenden Tage während des Zweiten Weltkrieges anhand repetitiver Gesprächsfloskeln eines Ehepaars. Die Monotonie geronnener Zeit veranschaulicht der Künstler im Oberlichtsaal mit sechzig handgeblasenen Sanduhren, die er fein säuberlich auf einem langen Metallgestell präsentiert. Flugs wähnt man sich in einem Archiv- oder Kellerraum, wo Staub und abgestandene Luft einem als untrügliche Zeichen des Stillstands begegnen. In eine ähnliche Richtung zielt die Arbeit «The End of Summer», ein an die Wand gezeichneter Kreis, aus dessen Mitte eine Nylonschnur herunterhängt. Das lapidare Werk gemahnt an eine (abgeschliffte) Sonnenuhr und veranschaulicht treffend, dass die Zeit – für wen auch immer – um ist. Von Erinnerungen handelt die eigens für die Ausstellung entwickelte Arbeit «Inheritance», bei der Frei auf das fotografische Archiv seines verstorbenen Vaters zurückgreift. Im Schneelisaal präsentiert der Künstler auf Kniehöhe eine friesähnliche Aufreihung von reproduzierten Doppelseiten aus den geerbten Negativordnern. Aus dem Nachlass wurden quasi pars pro toto 24 Schwarz-Weiss-Vergrößerungen angefertigt, die dem Betrachter auf Augenhöhe eine verschwundene Welt – der Alltag im Tessin in den siebziger und achtziger Jahren – vor Augen führen. In den Aufnahmen des einstigen Berufsfotografen vermengen sich kollektive Geschichte und persönliche Erinnerungen, die an den Sohn übergegangen sind. Bekanntlich ist der Lauf der Dinge nicht selten durch Zufall geprägt. So auch die Bruchstellen der Glasplatten (Stitched – Lines of Least Resistance), die, mit Bleiruten repariert, sich als Linie vom durchsichtigen Träger abheben. Im Untergeschoss zeigt Frei eine persönliche Auswahl von Werken aus der Sammlung des Glarner Kunstvereins, mit denen er je eine Wand pro Raum bespielt und so inhaltliche Leere und Fülle einander gegenüberstellt.

Luca Frei. Kunsthaus Glarus. Bis 11. August 2013.

Services**Bieler Tagblatt**

18° / 31°

Hauptmenü**GLARUS** 17.07.2013, 09:56

Schweizer wegen rassistischen Einträgen auf Twitter festgenommen

Ein 39-jähriger Schweizer ist am Montag im Kanton Glarus wegen rassistischen Äusserungen auf dem Sozialen Netzwerk Twitter verhaftet worden. Er hatte über Monate rechtsradikale und rassistische Mitteilungen getwittert.

(sda) Der Mann ist vollumfänglich geständig und bezeichnet sich selber als Rechtspatriot, wie die Polizei am Dienstag mitteilte. Inzwischen befindet er sich wieder auf freiem Fuss. Er wird zuhanden der Staatsanwaltschaft Glarus wegen Rassendiskriminierung zur Anzeige gebracht. Der Twitter-Account wurde zwischenzeitlich gelöscht.

Zum Verfassen von Kommentaren bitte [Anmelden](#) oder [Registrieren](#).

NACHRICHTEN ZU VERMISCHTES

DeinDeal!

gi Geschenke

a Kleinanzeigen

Tierbedarf

Ticketcorner

Radio Energy

Blick.ch**Marc B. festgenommen**

Das ist der Glarner Nazi-Twitterer

GLARUS - Die Polizei hat den 39-jährigen Glarner Marc B.* wegen rassistischen Äusserungen auf Twitter verhaftet. Er hatte über Monate rechtsradikale und rassistische Mitteilungen getwittert.

Publiziert: 17.07.2013

Bild 1 / 4



"Doppelseitiger Niger- und Judenschlächter." - So inszenierte sich Marc B. auf Twitter. Twitter

«Ich wünsche meinen Waffenbrüdern einen schönen Nachmittag. Meine Feinde, ich hoffe ihr findet schnell den Tod. Verlogene Verrätersäue sterbt», das ist noch einer der harmloseren Tweets von Marc B. Meist verflucht er Schwarze und Juden, verherrlicht Hitler und Konsorten und schreibt regelmässig «Sieg Heil». Das Symbolbild ist ein Hakenkreuz.

Die Tweets sind zahlreich, ab und zu stellt B. noch ein Bild dazu, zum Beispiel von seinen zahlreichen Nazi-Tattoos. Mal zeigt er sich martialisch mit einem grossen Messer, mal harmlos mit einem kleinen Kind. Er besitzt eine Schlange namens Sleipnir. Das ist der Name des achtbeinigen Pferds des germanischen Gotts Odin sowie der Name einer Nazirockband.

Twitter-Gemeinde verriet ihn bei der Polizei

Mit seinen primitiven Tweets löste der Neonazi einen Sturm der Entrüstung auf Twitter aus. Zahlreiche Twitterer forderten, dass sein Account gesperrt wird. Einige User meldeten den Mann auch der Glarner Kantonspolizei.

«Ende letzter Woche erhielten wir Hinweise aus der Bevölkerung», bestätigt Pressesprecher Kurt Baumgartner gegenüber Blick.ch.

Offensichtlich ist der Nazi-Twitterer noch stolz auf sein Tun, jedenfalls gab er sich überhaupt keine Mühe, seine Identität zu verschleiern. Auf seinem Account fand die Polizei genügend Hinweise, um ihn ausfindig zu machen.

Marc B. ist vollumfänglich geständig

Als erstes wurde der Account gelöscht. «Es war unser Ziel, dieser Sache möglichst schnell ein Ende zu setzen», sagt Baumgartner.

Marc B. ist vollumfänglich geständig und bezeichnet sich selber als Rechtspatriot, wie die Polizei heute mitteilte. Inzwischen befindet er sich wieder auf freiem Fuss.

Er wird zuhänden der Staatsanwaltschaft Glarus wegen Rassendiskriminierung zur Anzeige gebracht.

* Name der Redaktion bekannt

09:51 Kanton Glarus

Schweizer wegen rassistischen Einträgen auf Twitter festgenommen

(sda) Ein 39-jähriger Schweizer ist am Montag im Kanton Glarus wegen rassistischen Äusserungen auf dem sozialen Netzwerk Twitter verhaftet worden. Er hatte über Monate rechtsradikale und rassistische Mitteilungen getwittert.

Der Mann ist vollumfänglich geständig und bezeichnet sich selber als Rechtspatriot, wie die Polizei am Dienstag mitteilte. Inzwischen befindet er sich wieder auf freiem Fuss. Er wird zuhänden der Staatsanwaltschaft Glarus wegen Rassendiskriminierung zur Anzeige gebracht. Der Twitter-Account wurde inzwischen gelöscht.

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.

17:07 Glarus

In zwei Seilbahnstationen eingebrochen

(sda) Im Kanton Glarus haben Unbekannte in der Nacht auf Dienstag gleich bei zwei Seilbahnen eingebrochen. Betroffen sind die Talstationen der Luftseilbahn Niederurnen-Morgenholz in Niederurnen und der Sportbahnen Kerenzerberg.

In Niederurnen verschaffte sich die Täterschaft gewaltsam Zutritt zum Betriebsgebäude und entwendete über Tausend Franken Bargeld, wie die Polizei mitteilte. In Filzbach stahlen die Einbrecher aus einem Tresor Bargeld und Reka-Checks im Wert von mehreren Tausend Franken.

Beide Einbrüche wurden am Dienstagmorgen bei Arbeitsbeginn festgestellt. Es entstand jeweils Sachschaden in der Höhe von mehreren Hundert Franken. Die Polizei schliesst nicht aus, dass in beiden Fällen dieselbe Täterschaft am Werk war.

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTESPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.

Donnerstag, 25. Juli, 14:40

Unfall in Linthal

Stier nimmt Älplerin auf die Hörner

Panorama Donnerstag, 25. Juli, 14:40

(sda) Eine 50-jährige Älplerin ist am Mittwochabend auf der Alp Altenoren in Linthal im Kanton Glarus von einem Stier auf die Hörner genommen und durch die Luft geschleudert worden. Die Schweizerin erlitt eine Verletzung der Bauchmuskeln und einen Lendenwirbelbruch.

Der Vorfall ereignete sich beim Eintreiben der Kuhherde von der Weide in den Stall, wie die Polizei am Donnerstag mitteilte. Die Rega flog die Verletzte ins Kantonsspital Graubünden nach Chur.

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTESPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.

Das verdächtige Feuer

Von Claudia Blumer. Aktualisiert am 26.07.2013 **21 Kommentare**

2009 brannte in Braunwald ein Hotel nieder – kurz nachdem ein Immobilienhändler das baufällige Gebäude ersteigert hatte. Nun wird er angeklagt.



Soll abgefackelt worden sein: Das Hotel Alpenblick, abgebrannt am 4. November 2009.

Bild: «Südostschweiz»

Artikel zum Thema

24 Hotelgäste wegen Brand in Tiefgarage evakuiert
Brand in Bitumenwerk in Birmensdorf
Ein Verletzter nach Wohnungsbrand

Teilen und kommentieren

Im Herbst 2009 staunen die Glarner: Das leer stehende, sanierungsbedürftige Hotel Alpenblick in Braunwald wird für 1,9 Millionen Franken versteigert – 700'000 Franken mehr als der konkursamtliche Schätzwert. Das Angebot des Käufers Serif Y., ein Immobilienhändler aus Baselland, irritiert umso mehr, als das Hotel im gefährdeten Rutschgebiet steht. Es bewegt sich jährlich um etwa 1 Zentimeter talwärts, was dem sechsstöckigen Bau zusetzt: Risse in den Mauern, beschädigtes Parkett und geborstene Fensterscheiben sind die Folgen. Trotzdem ist Y. offenbar wild entschlossen zu kaufen. Er bietet als Erster und Einziger an diesem August-Nachmittag im

Glarner Konkursamt. Nach zehn Minuten ist die Gant vorüber.

Zweieinhalb Monate später brennt das Hotel. Es sei abgefackelt worden, heisst es sofort. Die Indizien dafür sind zahlreich: Die Braunwaldbahn befindet sich am Brandtag in Revision, was der Feuerwehr den Weg erschwert. Die Flammen sind schneller – das Hotel brennt komplett nieder. Die Brandmeldeanlage ist ausgeschaltet, als das Feuer am 4. November vormittags um 10 Uhr ausbricht. Trotzdem befinden sich die mit den Renovationsarbeiten beschäftigten Arbeiter nicht im Gebäude und auch Serif Y. nicht, er ist wenige Stunden zuvor abgereist. Verdächtig ist auch die finanzielle Situation des Eigentümers, die sich nun als komfortabel erweist: Das Hotel ist zu einem gegenüber dem Kaufpreis weit höheren Ertragswert von rund 11 Millionen Franken versichert, Y. hat die Police mitgekauft.

Wenig später berichtet die «Südostschweiz», auch ein enger Geschäftspartner von Serif Y. habe schon drei Liegenschaften durch Brände verloren. Und der Wissenschaftliche Dienst der Stadtpolizei Zürich findet in den Hotelruinen leicht brennbare Lösungsmittel. Ein technischer Defekt wird als Brandursache ausgeschlossen.

Vier Jahre bis zur Anklage

Die Indizien scheinen sich zu einem Lehrbuchfall von Brandstiftung zusammenzufügen. Hinzu kommt, dass Y. der Versicherung eine nicht aktualisierte Inventarliste mit zwischenzeitlich verkauften Mobiliar zukommen lässt und dass die mit der Renovation betrauten Arbeiter aus Frankreich nicht korrekt gemeldet worden sind.

Trotzdem: Es sind nur Indizien, viele Vermutungen sind spekulativ. Vier Jahre nach dem Brand hat Christian Bötschi, ausserordentlicher Staatsanwalt aus Appenzell Ausserrhoden, noch immer keine Beweise. In diesen Tagen geht seine Anklageschrift, die auf fahrlässige Brandverursachung lautet, ans Gericht. Bötschi klagt auch wegen Brandstiftung. Brandverursachung ist ein Bagatelldelikt, auch Kinder oder falsch instruierte Arbeiter können Brandverursacher sein. Brandstiftung hingegen ist das vorsätzliche oder fahrlässige Anzünden eines Objekts. Sie wird selten nachgewiesen, die meisten Fälle bleiben ungeklärt.

2010 hat Bötschi den Fall übernommen. Seither ermittelte er nicht nur gegen Y., sondern auch gegen den ehemaligen Geranten des Hotels, der für die Brandmeldeanlage verantwortlich gewesen war. Die Glarner Staatsanwaltschaft hatte Bötschi den Fall ein Jahr nach dem Brand übergeben – aus Kapazitätsgründen, wie es heisst: Die neue eidgenössische Strafprozessordnung habe sich als zeitraubend herausgestellt. «Wir wollten den Fall nicht auf die lange Bank schieben», sagt der leitende Glarner Staatsanwalt Christoph Hohl. Das Gegenteil war aber der Fall: Wegen gesundheitsbedingter Absenzen von Christian Bötschi dauerten die Ermittlungen insgesamt vier Jahre.

Glücklich mit Tomaten

René Borer, der Rechtsvertreter von Serif Y., wirft den Untersuchungsbehörden unnötige

Verzögerung vor. «Ich habe noch nie erlebt, dass ein Angeschuldigter darum bitten musste, dass die Anklageschrift eingereicht oder das Verfahren eingestellt wird.» Den Glarner Behörden sei der Fall zu heiss gewesen, glaubt er, deshalb hätten sie ihn einem ausserkantonalen Staatsanwalt gegeben. Y. habe mit dem Brand nichts zu tun: «Warum hätte er 300'000 Franken in die Renovation gesteckt, wenn er nur die Versicherungssumme hätte kassieren wollen? Er wollte ein Hotel betreiben.»

Anspruch auf die Versicherungssumme hat Serif Y. erst, wenn sein strafrechtliches Verschulden geklärt ist. Bei einer Verurteilung wegen fahrlässiger Brandverursachung (was wohl mit einer Geld- oder bedingten Freiheitsstrafe und einer Busse verbunden wäre) erhält er immerhin einen grossen Teil davon, sofern er das Hotel wieder aufbaut. Verzichtet er darauf, erstattet die Versicherung lediglich den Kaufpreis von 1,9 Millionen Franken.

Ein Wiederaufbau des Hotels scheint für den 41-jährigen Deutschen mit türkischen Wurzeln in die Ferne gerückt. Ein Hotel brauche er für sein Wohlergehen nicht, sagte er vor einigen Monaten der «Südostschweiz». In der Zwischenzeit hat er in der Türkei eine Tomatenplantage aufgebaut und pendelt regelmässig zwischen den beiden Ländern. Für den Tourismusstandort Braunwald indessen ist die unansehnliche Brache im Dorfkern ein Problem: Mit den Logiernächten fehlen auch Arbeitsplätze, das mindert die Attraktivität. Die Hoffnungen auf ein neues Hotel haben sich zerschlagen, und solange der Rechtsstreit dauert, harrt das Areal, auf dem noch immer ein Kellerloch klafft, jeder definitiven Nutzung. Einstweilen dient es den Braunwald-Transporteuren als Abstellplatz für ihre Fahrzeuge. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 26.07.2013, 06:49 Uhr

Alle Kommentare anzeigen



Edipresse Publications SA
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 55'299
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 29'053 mm²

Non-initiated coverage / Sicherheit und Justiz

LES 3 QUI FONT L'ACTU



AMY WEBB
39 ans,
entrepreneuse
et auteure américaine

Les faits

Depuis sa grossesse, elle est obsédée par l'idée de quantifier sa fille. Poids, besoins naturels, nourriture, sommeil... tout y passe.

Elle transforme son enfant en cobaye

Amy Webb est à 200% rationnelle. A tel point que, le jour où elle est tombée enceinte, elle s'est mise à collecter avec frénésie toutes les informations qu'elle pouvait glaner en matière de grossesse et de santé. **Chaque jour, elle a mesuré son poids, l'eau qu'elle avait bue, son taux de glycémie, de DHA, le rythme cardiaque du bébé.** Si les graphiques la soulageaient de son angoisse, ils n'ont pas disparu après son accouchement. Sa fille est encore passée au peigne fin, jusqu'à l'analyse de la couleur de ses petites et grosses commissions sur une échelle de 1 à 10, les grammes de purée de carottes absorbés et les syllabes articulées. Cette surveillance, dit l'Américaine, n'est pas exagérée. Elle permet de «prêter à notre enfant une attention profonde et sincère». On imagine dans ce cas l'amour filial que doivent éprouver les scientifiques pour leurs souris de laboratoire. ● **CLÉA FAVRE**



CHRISTOPHE PLATEL
37 ans,
attaché de presse
du Paléo Festival

Les faits

Les festivaliers venus en voiture au Paléo ont attendu deux heures mardi pour quitter le site de la manifestation. Les organisateurs se disent démunis. Pour la 38e édition consécutive.

Il prie les automobilistes de passer par le bar

Plus de 10 000 voitures prises au piège de la plaine de l'Asse, à Nyon (VD). Mardi soir, les festivaliers qui n'avaient pas daigné se rendre en transports publics au Paléo l'ont payé cash: près de deux heures d'attente à la sortie des parkings. **Les organisateurs ont fait mine de découvrir le problème.** «Habituellement, ce n'est pas aussi long», a assuré à la *Tribune de Genève* Christophe Platel, attaché de presse. En ajoutant qu'évacuer autant de bagnoles du site, «cela prend forcément du temps». Le responsable des transports s'est, quant à lui, déclaré «démuni», les infrastructures n'étant «pas prévues pour accueillir autant de voitures». Plutôt que d'envisager l'aménagement de nouveaux parkings, les organisateurs conseillent de «profiter des bars encore ouverts» et ainsi de ne pas quitter le festival immédiatement. Ou comment conjuguer écologie et business. ● **BENJAMIN PILLARD**



Edipresse Publications SA
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 55'299
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 29'053 mm²

Non-initiated coverage / Sicherheit und Justiz



Les faits

Il a rendu hommage hier au Schabziger, célèbre fromage glaronais, qui fête ses 550 ans et qui est le plus ancien produit de marque de Suisse, voire du monde.

Il a oublié de parler de l'essentiel

Il adore ça et ne s'en cache pas. «Ce que je préfère, c'est la sauce à salade au Schabziger», a indiqué Andrea Bettiga. Le chef du gouvernement glaronais aime ce fromage aussi acide qu'épicé à l'odeur puissante probablement pour son goût, mais aussi parce qu'il prouve que les gens de Glaris sont les plus forts du monde. Vreni Schneider, meilleure skieuse de tous les temps, ne vient-elle pas de ce canton? Mais revenons à nos moutons, ou plutôt nos vaches, puisque ce sont elles qui donnent **le bon lait qui compose, avec le sel et le trèfle aromatique**, ce bon vieux Schabziger. La recette a été officiellement arrêtée par l'assemblée du peuple en avril 1463. Et depuis elle n'a pas bougé. «Les Glaronais sont des pionniers depuis la nuit des temps, grâce à notre Landsgemeinde qui a défini la recette du Schabziger», a souligné Andrea Bettiga. Sans vraiment s'étendre sur les célèbres vertus aphrodisiaques de cette sensuelle denrée. ● **SÉBASTIEN JOST**

Seilbahn-Fahrgäste werden per Heli rausgeholt

In Ennenda im Kanton Glarus wird derzeit die Aeugstenbahn evakuiert. Mit Helikoptern versuchen die Rettungskräfte, die Passagiere aus ihrer misslichen Lage zu befreien.

Die Aeugstenbahn in Ennenda GL ist seit dem späteren Sonntagnachmittag blockiert. Insgesamt sitzen acht Passagiere in einer Kabine der Seilbahn fest. Sie wird demnächst durch zwei Helikopter der Rega und von Heli-Linth evakuiert, wie Rega-Sprecher Sascha Hardegger auf Anfrage sagt. Im Einsatz seien zudem SAC-Bergretter, die sich auf das Dach der Kabine abgeseilt hätten.

Warum die Aeugstenbahn still steht, war bei den Verantwortlichen nicht in Erfahrung zu bringen. Die Bahn hat ihre Talstation in Ennenda auf 485 Metern über Meer, die Bergstation Aeugsten befindet sich in 1446 Metern Höhe. Die Bahn wurde erst im Jahr 2010 erbaut.

(lüs)

Hier wird eine Seilbahn evakuiert

ENNENDA - Die Auegstenbahn mit acht Passagieren bleibt heute Nachmittag plötzlich stehen. Die Insassen müssen abgeseilt werden. Aus rund 100 Metern Höhe!

Publiziert: 28.07.2013

5 Kommentare · Drucken · E-Mail

Bild 1 / 6



Die SAC-Retter evakuieren die Passagiere mit einer Seilwinde aus der Kabine. 8989 / Leserreporter

MEHR ZUM THEMA

» **Seilbahn blockiert 75 Menschen aus Diavolezza-Seilbahn gerettet**

Empfehlen 40

+1 0

Twittem 0

Heute Nachmittag nach 15 Uhr bleibt die Auegstenbahn bei Ennenda GL einfach stehen. Nichts geht mehr! Während die eine Gondel zum Glück leer war, sitzen in der zweiten gleich acht Fahrgäste über zwei Stunden fest, wie Augenzeuge Urs Hauser gegenüber Blick.ch erzählt.

Ihre Evakuierung verläuft spektakulär: Ein Rega- und ein Heli-Linth-Helikopter setzen die SAC-Retter auf der Gondel ab. Sie helfen den acht Passagieren beim Abseilen aus schwindelerregender Höhe. «Das sind rund 100 Meter», sagt der Augenzeuge.

Das Abseilen sei relativ schnell gegangen. «Nach 20 Minuten hatten alle Insassen wieder sicheren Boden unter ihren Füßen», sagt Hauser. Zum Glück sei niemand verletzt worden. Er sagt: «Die Rettung aus der Gondel haben sie zwei Monate vorher geübt, jetzt konnten sie es gleich beim Ernstfall anwenden.»

Quelle: schweizerbauer.ch - blu

29.07.2013 08:37

Glarus

Stier nimmt Älplerin auf Hörner



1 / 1

Symbolbild
(Bildquelle: Samuel Krähenbühl)

Ein gravierender Arbeitsunfall ereignete sich vergangenen Mittwoch im Kanton Glarus. Auf der Alp Altenoren in Linthal wurde eine Schweizerin von einem Stier attackiert. Sie wurde verletzt.

Kurz nach 19 Uhr wollte die 50-jährige Älplerin die Kühe von der Weide in den Stall treiben. Dabei wurde sie aber von einem Stier auf die Hörner genommen und weggeschleudert. Mit Verdacht auf innere Verletzungen wurde sie mit dem Helikopter ins Spital Chur geflogen. Die Frau hatte aber noch Glück im Unglück. Wie die Kantonspolizei Glarus in einem Communiqué schreibt, erlitt sie eine Bauchmuskelerverletzung und einen Lendenwirbelbruch.

Mehr zu Unfall:

- Seilbahnunglück: Alpmitarbeiter wieder auf freien Fuss
- Mann von Quaderballe schwer verletzt
- Transportseilbahn-Absturz: Ehepaar stirbt - Alpmitarbeiter festgenommen
- Landwirt gerät unter Traktor und stirbt
- Strasse mit Bier geflutet

[» mehr](#)

Mehr in Allerlei:

- Seilbahnunglück: Alpmitarbeiter wieder auf freien Fuss
- Bauernhaus brannte vollkommen nieder
- Mann von Quaderballe schwer verletzt
- «Wir erwarten am Sonntag bis 150000 Gäste»
- Transportseilbahn-Absturz: Ehepaar stirbt - Alpmitarbeiter festgenommen

[» mehr](#)

Kinderhotel Oberjoch

Bayern.Kinderhotels.com/Oberjoch
Hoch über dem Alltag im Hotel Oberjoch - Kinder willkommen!



The Nixon Shop

www.sk8shop.ch
Uhren, Kopfhörer und Accessories vom Premium-Hersteller Nixon



MBSR achtsam gegen Stress

www.machtbewusstsein.ch
Stressbewältigung durch Achtsamkeit Einzel+Gruppe, Bern, Zürich, Baden



[Datenschutzinfo](#)

Maserati Quattroruote

Maserati.webcampaign.it
Das erste Allrad System in 100 Jahren Maserati. Hier kennenlernen!

Hebetechnik Schweiz

Hebetechnik.ch
Lastaufnahmemittel online vom Profi Nach Ihren Spezifikationen gebaut!

Notfall?

www.notfallwalkin.ch
www.notfallwalkin.ch Ihre Notfall Arztpraxis

Hygienepalletten & Paalwagen

www.arcawa.com
speziell für Food & Pharma. Direkt [Datenschutzinfo](#)



Morgen



14°/25°C

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

- TV
- RADIO
- SENDUNGEN A-Z

Glarner Landesplattenberg wieder zugänglich

Donnerstag, 4. Juli 2013, 18:24 Uhr, aktualisiert um 19:53 Uhr

Mehr zu Ostschweiz

Wegen Felssturzgefahr war der Landesplattenberg während zwei Jahren geschlossen. Steinblöcke hatten den Eingang verschüttet. Es ist das letzte Schieferbergwerk, das in der Schweiz erhalten geblieben ist. Ein Andenken an die Zeit, als Schiefer das schwarze Gold des Glarnerlandes war.



Die andere Seite von Heinz Peischl

Heute, 18:08 Uhr



Mückenplage in der Ostschweiz

Heute, 17:58 Uhr



Thurgauer Dialekt: zu Unrecht verpönt

Heute, 15:52 Uhr



AI/AR: Spitalverbund frühestens 2015

Heute, 10:36 Uhr



Trogen: Landsgemeindeplatz muss warten

Heute, 9:54 Uhr

Ostschweiz



Das einzige erhaltene Schieferbergwerk der Schweiz im Glarnerischen Engi wäre beinahe in Vergessenheit geraten, hätte es Hans Rhyner nicht in den Achtzigerjahren wieder entdeckt.

Begeistert über die Stollen und Kavernen, die von Menschenhand geschaffen worden waren, sorgte er dafür, dass der Landesplattenberg als Kulturdenkmal erhalten blieb.

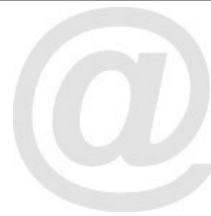
Vor zwei Jahren aber machte ihm die Natur einen Strich durch die Rechnung, wegen Steinschlags musste das Bergwerk geschlossen werden. Inzwischen ist es saniert. Auch bisher verschüttete Stollen wurden freigelegt und künden von der mühseligen und gefährlichen Arbeit im Berg.

fisc

Die neusten Artikel auf srf.ch



Datum: 09.07.2013



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Glarus | Wirtschaft

Axpo will dem Klöntalersee das Wasser abgraben

Ausgerechnet in der Hochsaison, im August, will der Stromkonzern Axpo den Spiegel des ohnehin schon flachen Klöntalersees um einige Meter absenken.



zoom

So könnte der Klöntalersee, das Juwel in den Glarner Alpen, im August aussehen.

Bild: Archiv

Glarus. – Grund sind die umfangreichen Sanierungsarbeiten im zur Axpo gehörenden Kraftwerk Löntsch. Im Glarnerland regt sich Widerstand. Viele befürchten, dass die Tausenden von Ausflüglern, die an schönen Wochenenden vor allem aus dem Grossraum Zürich das Klöntal besuchen, ausbleiben könnten. Ausbleiben werden dann auch die Einnahmen der verschiedenen touristischen Anbieter. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch
Datum: 09.07.2013, 16:32 Uhr
Webcode: 2933121



vpod-Zentralsekretariat
8004 Zürich
044/ 266 52 52
www.vpod.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 7'098 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Glarus: Wasserkraft garantiert Arbeitsplätze. Mit ihrer Bildungsreise ins Glarner Kraftwerk am Löntsch hat die vpod-Verbandskommission Energie den hohen Stellenwert der Wasserkraft für die Energieversorgung bekräftigt. Der Besuch bot Gelegenheit für den fachlichen Austausch und zeigte, dass die Wasserkraft für Glarus von grosser volkswirtschaftlicher Bedeutung ist. Leider sind in den letzten Jahren viele Arbeitsplätze vor allem im technischen Bereich gestrichen worden. Der vpod bekämpft diesen Abbau und will auch der Entwicklung Einhalt gebieten,



Wasserkraft, die Arbeit schafft. (Foto: vpod)

das immer mehr Aufgaben aus den Tälern in die Zentralen der Energieunternehmen im Mittelland verschoben werden. (vpod)

Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax

Von **Olivia Raths**. Aktualisiert am 19.07.2013 **122** Kommentare

Im Skigebiet von Laax sollen 125 Meter hohe Windkraftwerke zu stehen kommen. Grundsätzlich ist das Vorhaben unumstritten. Landschaftsschützer sehen jedoch ein Unesco-Weltkulturerbe gefährdet.



Vergraulen sie die Touristen oder nicht? Windturbinen im Skigebiet Nätschen-Gütsch bei Andermatt. (5. Januar 2011)
Bild: Martin Rüttschi/Keystone

Artikel zum Thema

Windpark der Schweiz lieferte Strom für 14'000 Haushalte
Hier entsteht der grösste Windpark der Schweiz
Windkraftpläne im Gegenwind
Die Sonnenanbeter von Payerne

Im Grenzgebiet der Kantone Graubünden und Glarus ist ein Windpark mit sechs Windturbinen geplant, die bis zu 125 Meter hoch sein sollen. Diese werden Energie produzieren, die dem Jahresverbrauch von rund 5000 Haushalten entspricht. Frühestens 2017 oder 2018 soll die Anlage auf dem Gebiet der Gemeinden Laax und Glarus Süd zu stehen kommen, genauer in der Nähe der Bergstation der Vorab-

Teilen und kommentieren

Stichworte

Windenergie

BLOG



Bergbahn auf der Bündner Seite.

Die Projektpartner – dazu gehören die beiden Stromversorger Flims Electric und Sol-E Suisse sowie der Tourismusdienstleister Weisse Arena Gruppe – halten den Standort für geeignet, weil gute Windverhältnisse herrschen und das Gebiet dank der vorhandenen Infrastruktur gut erschlossen sei. Für Toni Camathias, Gemeindepräsident von Laax, ist das Projekt eine «gute und unterstützenswerte Sache, weil es um saubere und ökologische Energie geht», wie er gegenüber baz.ch/Newsnet sagt.

Genug versteckt vs. zu gut sichtbar

Kritischer ist Anita Wyss, Projektleiterin der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL). Sie bemängelt, dass auf der Glarner Seite eine wilde Naturlandschaft an exponierter Lage betroffen sei. «Auf diesen Kreten sind die Windmühlen gut sichtbar. Das ist aus Sicht des Landschaftsschutzes nicht ideal.» Die Lage in der Nähe der Bergbahn-Infrastruktur sei zudem ungünstig bezüglich Sicherheit, etwa weil Eisstücke von den Turbinen herunterfallen könnten.

Laut Camathias liegt der Standort am Vorabgletscher jedoch in einiger Entfernung zur touristischen Infrastruktur und sei gut versteckt. «Trotzdem ist es nicht so, dass gänzlich unverbaute Natur betroffen ist, denn teilweise stehen schon Masten von Bergbahnen in der Nähe. Es entsteht ja kein riesiger Windpark, sondern es geht um gerade mal sechs Windturbinen.» Der Laaxer Gemeindepräsident bezeichnet den Standort als guten Kompromiss, zudem seien diverse Umweltverbände bereits in die Projektidee miteinbezogen worden – darunter besagte Stiftung Landschaftsschutz Schweiz sowie WWF, Pro Natura oder ein Fledermausbeauftragter.

Vergraulte oder erfreute Touristen?

Nach Ansicht von Wyss würde der geplante Windpark das Landschaftsbild der Tektonikarena Sardona, eines Unesco-Weltnaturerbes, beeinträchtigen. Dies könnte die für Bergregionen wichtigen Touristen von Besuchen abhalten, denn «intakte Berglandschaften entsprechen einem Touristenbedürfnis». Camathias hat hingegen keine Angst vor einem Ausbleiben der Besucher. Im Gegenteil: «Die saubere Energie dürfte zu einem besseren Ruf der Region führen und mehr Touristen anziehen», sagt er und zieht einen Vergleich: «Wenn vielerorts Hochspannungsleitungen stehen, bemängelt dies auch kaum jemand.»

Unabhängig vom Windparkprojekt Vorab schlägt Wyss vor, Windturbinen nahe der Infrastruktur aufzustellen, welche die Energie benötigt. Aber erfahrungsgemäss stören sich die

Bewohner in der Nähe an den Riesenpropellern, wie man in den Medienberichten der letzten Jahre erfährt. Wyss räumt ein, dass man mit der «Windmühle» bezüglich idealer Standorte in der Zwickmühle sei. «Es gibt immer Beeinträchtigungen, man kann sie nur aufteilen in starke oder geringe. Wir sind der Meinung, dass man dort bauen kann, wo die Beeinträchtigung gering ist.»

Lieber Sonnenenergie

Windkraftwerke weder in der unberührten Natur noch zu nahe an der Zivilisation bauen – in der kleinen Schweiz dürften die Möglichkeiten dafür gering sein. Zudem befürwortet der Landschaftsschutz den Atomausstieg. Woher soll denn der Strom kommen? «Wir sehen die Zukunft in der Solarenergie, die im Gegensatz zur **Windenergie** keine zusätzlichen Flächen benötigt», so Wyss. «Es stehen zum Beispiel in Industriegebieten genügend Flächen auf Gebäuden für Solarzellen zur Verfügung. So können historisch wertvolle Bauten nach wie vor geschützt werden.» Trotzdem, auf Windkraft soll nicht gänzlich verzichtet werden: Für ideale Standorte würde Wyss es begrüßen, wenn ein nationaler Sachplan erstellt würde, anstatt dass Firmen die Standorte ausfindig machten. «Immerhin sind einige Kantone daran, ideale Standorte zu prüfen, teilweise auch in interkantonalen Zusammenarbeit.»

Bis der Windpark Vorab gebaut werden kann, müssen noch einige Hürden überwunden werden. Dazu gehört unter anderem eine Anpassung des kantonalen Energierichtplans. Dies, weil die Windkraftanlage auch auf Glarner Gebiet zu stehen kommen soll. Nachdem der Landrat den Richtplan abgesehnet hat, fehlt noch die Zustimmung des Bundes. Zusammenfassend meint Camathias über das Projekt: «Wir sind auf gutem Weg.» (baz.ch/Newsnet)

Erstellt: 19.07.2013, 18:46 Uhr

Alle Kommentare anzeigen



Online-Ausgabe

BaZ Online
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 267'000
Page Visits: 4'267'354

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Basel

Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax

Von Olivia Rath

. Aktualisiert um 18:46 25 Kommentare

Im Skigebiet von Laax sollen 125 Meter hohe Windkraftwerke zu stehen kommen. Grundsätzlich ist das Vorhaben unumstritten. Landschaftsschützer sehen jedoch ein Unesco-Weltkulturerbe gefährdet.



Vergraulen sie die Touristen oder nicht? Windturbinen im Skigebiet Nättschen-Gütsch bei Andermatt. (5. Januar 2011)

Bild: Martin Rüttschi/Keystone

Artikel zum Thema

Teilen und kommentieren

Stichworte

Im Grenzgebiet der Kantone Graubünden und Glarus ist ein Windpark mit sechs Windturbinen geplant, die bis zu 125 Meter hoch sein sollen. Diese werden Energie produzieren, die dem Jahresverbrauch von rund 5000 Haushalten entspricht. Frühestens 2017 oder 2018 soll die Anlage auf dem Gebiet der Gemeinden Laax und Glarus Süd zu stehen kommen, genauer in der Nähe der Bergstation der Vorab-Bergbahn auf der Bündner Seite.

Die Projektpartner – dazu gehören die beiden Stromversorger Flims Electric und Sol-E Suisse sowie der Tourismusdienstleister Weisse Arena Gruppe – halten den Standort für geeignet, weil gute Windverhältnisse herrschen und das Gebiet dank der vorhandenen Infrastruktur gut erschlossen sei. Für Toni Camathias, Gemeindepräsident von Laax, ist das Projekt eine «gute und unterstützenswerte Sache, weil es um saubere



Online-Ausgabe

BaZ Online
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 267'000
Page Visits: 4'267'354[Online lesen](#)Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

und ökologische Energie geht», wie er gegenüber baz.ch/Newsnet sagt.

Genug versteckt vs. zu gut sichtbar

Kritischer ist Anita Wyss, Projektleiterin der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL). Sie bemängelt, dass auf der Glarner Seite eine wilde Naturlandschaft an exponierter Lage betroffen sei. «Auf diesen Kreten sind die Windmühlen gut sichtbar. Das ist aus Sicht des Landschaftsschutzes nicht ideal.» Die Lage in der Nähe der Bergbahn-Infrastruktur sei zudem ungünstig bezüglich Sicherheit, etwa weil Eisstücke von den Turbinen herunterfallen könnten.

Laut Camathias liegt der Standort am Vorabgletscher jedoch in einiger Entfernung zur touristischen Infrastruktur und sei gut versteckt. «Trotzdem ist es nicht so, dass gänzlich unverbaute Natur betroffen ist, denn teilweise stehen schon Masten von Bergbahnen in der Nähe. Es entsteht ja kein riesiger Windpark, sondern es geht um gerade mal sechs Windturbinen.» Der Laaxer Gemeindepräsident bezeichnet den Standort als guten Kompromiss, zudem seien diverse Umweltverbände bereits in die Projektidee miteinbezogen worden – darunter besagte Stiftung Landschaftsschutz Schweiz sowie WWF, Pro Natura oder ein Fledermausbeauftragter. Werbung

Vergraulte oder erfreute Touristen?

Nach Ansicht von Wyss würde der geplante Windpark das Landschaftsbild der Tektonikarena Sardona, eines Unesco-Weltnaturerbes, beeinträchtigen. Dies könnte die für Bergregionen wichtigen Touristen von Besuchen abhalten, denn «intakte Berglandschaften entsprechen einem Touristenbedürfnis». Camathias hat hingegen keine Angst vor einem Ausbleiben der Besucher. Im Gegenteil: «Die saubere Energie dürfte zu einem besseren Ruf der Region führen und mehr Touristen anziehen», sagt er und zieht einen Vergleich: «Wenn vielerorts Hochspannungsleitungen stehen, bemängelt dies auch kaum jemand.»

Unabhängig vom Windparkprojekt Vorab schlägt Wyss vor, Windturbinen nahe der Infrastruktur aufzustellen, welche die Energie benötigt. Aber erfahrungsgemäss stören sich die Bewohner in der Nähe an den Riesenpropellern, wie man in den Medienberichten der letzten Jahre erfährt. Wyss räumt ein, dass man mit der «Windmühle» bezüglich idealer Standorte in der Zwickmühle sei. «Es gibt immer Beeinträchtigungen, man kann sie nur aufteilen in starke oder geringe. Wir sind der Meinung, dass man dort bauen kann, wo die Beeinträchtigung gering ist.»

Lieber Sonnenenergie

Windkraftwerke weder in der unberührten Natur noch zu nahe an der Zivilisation bauen – in der kleinen Schweiz dürften die Möglichkeiten dafür gering sein. Zudem befürwortet der Landschaftsschutz den Atomausstieg. Woher soll denn der Strom kommen? «Wir sehen die Zukunft in der Solarenergie, die im Gegensatz zur

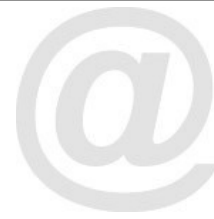
Windenergie

keine zusätzlichen Flächen benötigt», so Wyss. «Es stehen zum Beispiel in Industriegebieten genügend Flächen auf Gebäuden für Solarzellen zur Verfügung. So können historisch wertvolle Bauten nach wie vor geschützt werden.» Trotzdem, auf Windkraft soll nicht gänzlich verzichtet werden: Für ideale Standorte würde Wyss es begrüssen, wenn ein nationaler Sachplan erstellt würde, anstatt dass Firmen die Standorte ausfindig machten. «Immerhin sind einige Kantone daran, ideale Standorte zu prüfen, teilweise auch in interkantonalen Zusammenarbeit.»

Bis der Windpark Vorab gebaut werden kann, müssen noch einige Hürden überwunden werden. Dazu gehört unter anderem eine Anpassung des kantonalen Energierichtplans. Dies, weil die Windkraftanlage auch auf

Datum: 19.07.2013

Basler Zeitung



Online-Ausgabe

BaZ Online
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 267'000
Page Visits: 4'267'354

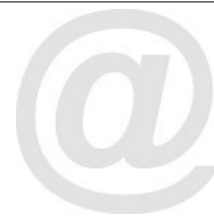
Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Glerner Gebiet zu stehen kommen soll. Nachdem der Landrat den Richtplan abgeseget hat, fehlt noch die Zustimmung des Bundes. Zusammenfassend meint Camathias über das Projekt: «Wir sind auf gutem Weg.» (baz.ch/Newsnet)

Erstellt: 19.07.2013, 18:46 Uhr



Online-Ausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 31 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 309'000
Page Visits: 3'089'393

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax

Von Olivia Rath

Im Skigebiet von Laax sollen 125 Meter hohe Windkraftwerke zu stehen kommen. Grundsätzlich ist das Vorhaben unumstritten. Landschaftsschützer sehen jedoch ein Unesco-Weltkulturerbe gefährdet.



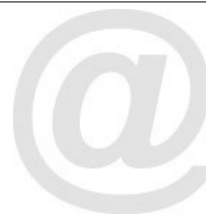
Vergraulen sie die Touristen oder nicht? Windturbinen im Skigebiet Nättschen-Gütsch bei Andermatt. (5. Januar 2011)

Bild: Martin Rütschi/Keystone
Artikel zum Thema
Teilen und kommentieren
Stichworte

Werbung

Im Grenzgebiet der Kantone Graubünden und Glarus ist ein Windpark mit sechs Windturbinen geplant, die bis zu 125 Meter hoch sein sollen. Diese werden Energie produzieren, die dem Jahresverbrauch von rund 5000 Haushalten entspricht. Frühestens 2017 oder 2018 soll die Anlage auf dem Gebiet der Gemeinden Laax und Glarus Süd zu stehen kommen, genauer in der Nähe der Bergstation der Vorab-Bergbahn auf der Bündner Seite.

Die Projektpartner – dazu gehören die beiden Stromversorger Flims Electric und Sol-E Suisse sowie der Tourismusdienstleister Weisse Arena Gruppe – halten den Standort für geeignet, weil gute Windverhältnisse herrschen und das Gebiet dank der vorhandenen Infrastruktur gut erschlossen sei. Für Toni Camathias,



Online-Ausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 31 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 309'000
Page Visits: 3'089'393



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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Gemeindepräsident von Laax, ist das Projekt eine «gute und unterstützenswerte Sache, weil es um saubere und ökologische Energie geht», wie er gegenüber Bernerzeitung.ch/Newsnet sagt.

Genug versteckt vs. zu gut sichtbar

Kritischer ist Anita Wyss, Projektleiterin der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL). Sie bemängelt, dass auf der Glarner Seite eine wilde Naturlandschaft an exponierter Lage betroffen sei. «Auf diesen Kreten sind die Windmühlen gut sichtbar. Das ist aus Sicht des Landschaftsschutzes nicht ideal.» Die Lage in der Nähe der Bergbahn-Infrastruktur sei zudem ungünstig bezüglich Sicherheit, etwa weil Eisstücke von den Turbinen herunterfallen könnten.

Laut Camathias liegt der Standort am Vorabgletscher jedoch in einiger Entfernung zur touristischen Infrastruktur und sei gut versteckt. «Trotzdem ist es nicht so, dass gänzlich unverbaute Natur betroffen ist, denn teilweise stehen schon Masten von Bergbahnen in der Nähe. Es entsteht ja kein riesiger Windpark, sondern es geht um gerade mal sechs Windturbinen.» Der Laaxer Gemeindepräsident bezeichnet den Standort als guten Kompromiss, zudem seien diverse Umweltverbände bereits in die Projektidee miteinbezogen worden – darunter besagte Stiftung Landschaftsschutz Schweiz sowie WWF, Pro Natura oder ein Fledermausbeauftragter.

Vergraulte oder erfreute Touristen?

Nach Ansicht von Wyss würde der geplante Windpark das Landschaftsbild der Tektonikarena Sardona, eines Unesco-Weltnaturerbes, beeinträchtigen. Dies könnte die für Bergregionen wichtigen Touristen von Besuchen abhalten, denn «intakte Berglandschaften entsprechen einem Touristenbedürfnis». Camathias hat hingegen keine Angst vor einem Ausbleiben der Besucher. Im Gegenteil: «Die saubere Energie dürfte zu einem besseren Ruf der Region führen und mehr Touristen anziehen», sagt er und zieht einen Vergleich: «Wenn vielerorts Hochspannungsleitungen stehen, bemängelt dies auch kaum jemand.»

Unabhängig vom Windparkprojekt Vorab schlägt Wyss vor, Windturbinen nahe der Infrastruktur aufzustellen, welche die Energie benötigt. Aber erfahrungsgemäss stören sich die Bewohner in der Nähe an den Riesenpropellern, wie man in den Medienberichten der letzten Jahre erfährt. Wyss räumt ein, dass man mit der «Windmühle» bezüglich idealer Standorte in der Zwickmühle sei. «Es gibt immer Beeinträchtigungen, man kann sie nur aufteilen in starke oder geringe. Wir sind der Meinung, dass man dort bauen kann, wo die Beeinträchtigung gering ist.»

Lieber Sonnenenergie

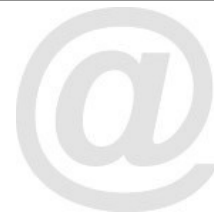
Windkraftwerke weder in der unberührten Natur noch zu nahe an der Zivilisation bauen – in der kleinen Schweiz dürften die Möglichkeiten dafür gering sein. Zudem befürwortet der Landschaftsschutz den Atomausstieg. Woher soll denn der Strom kommen? «Wir sehen die Zukunft in der Solarenergie, die im Gegensatz zur Windenergie

keine zusätzlichen Flächen benötigt», so Wyss. «Es stehen zum Beispiel in Industriegebieten genügend Flächen auf Gebäuden für Solarzellen zur Verfügung. So können historisch wertvolle Bauten nach wie vor geschützt werden.» Trotzdem, auf Windkraft soll nicht gänzlich verzichtet werden: Für ideale Standorte würde Wyss es begrüßen, wenn ein nationaler Sachplan erstellt würde, anstatt dass Firmen die Standorte ausfindig machten. «Immerhin sind einige Kantone daran, ideale Standorte zu prüfen, teilweise auch in interkantonalen Zusammenarbeit.»

Bis der Windpark Vorab gebaut werden kann, müssen noch einige Hürden überwunden werden. Dazu gehört

Datum: 19.07.2013

BERNER ZEITUNG **BZ**



Online-Ausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 31 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 309'000
Page Visits: 3'089'393

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

unter anderem eine Anpassung des kantonalen Energierichtplans. Dies, weil die Windkraftanlage auch auf Glarner Gebiet zu stehen kommen soll. Nachdem der Landrat den Richtplan abgesehnet hat, fehlt noch die Zustimmung des Bundes. Zusammenfassend meint Camathias über das Projekt: «Wir sind auf gutem Weg.» (Bernerzeitung.ch/Newsnet)

Erstellt: 19.07.2013, 18:46 Uhr



Online - Ausgabe

«Der Bund»
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 207'000
Page Visits: 1'691'290

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax

Von Olivia Rathes

Aktualisiert vor 28 Minuten 1 Kommentar

Im Skigebiet von Laax sollen 125 Meter hohe Windkraftwerke zu stehen kommen. Grundsätzlich ist das Vorhaben unumstritten. Landschaftsschützer sehen jedoch ein Unesco-Weltkulturerbe gefährdet.



Vergraulen sie die Touristen oder nicht? Windturbinen im Skigebiet Nätschen-Gütsch bei Andermatt. (5. Januar 2011)

Bild: Martin Rüttschi/Keystone

[Artikel zum Thema](#)

[Teilen und kommentieren](#)

[Stichworte](#)

Im Grenzgebiet der Kantone Graubünden und Glarus ist ein Windpark mit sechs Windturbinen geplant, die bis zu 125 Meter hoch sein sollen. Diese werden Energie produzieren, die dem Jahresverbrauch von rund 5000 Haushalten entspricht. Frühestens 2017 oder 2018 soll die Anlage auf dem Gebiet der Gemeinden Laax und Glarus Süd zu stehen kommen, genauer in der Nähe der Bergstation der Vorab-Bergbahn auf der Bündner Seite.

Die Projektpartner – dazu gehören die beiden Stromversorger Flims Electric und Sol-E Suisse sowie der Tourismusdienstleister Weisse Arena Gruppe – halten den Standort für geeignet, weil gute Windverhältnisse herrschen und das Gebiet dank der vorhandenen Infrastruktur gut erschlossen sei. Für Toni Camathias, Gemeindepräsident von Laax, ist das Projekt eine «gute und unterstützenswerte Sache, weil es um saubere



Online - Ausgabe

«Der Bund»
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 207'000
Page Visits: 1'691'290

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

und ökologische Energie geht», wie er gegenüber DerBund.ch/Newsnet sagt.

Genug versteckt vs. zu gut sichtbar

Kritischer ist Anita Wyss, Projektleiterin der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL). Sie bemängelt, dass auf der Glarner Seite eine wilde Naturlandschaft an exponierter Lage betroffen sei. «Auf diesen Kreten sind die Windmühlen gut sichtbar. Das ist aus Sicht des Landschaftsschutzes nicht ideal.» Die Lage in der Nähe der Bergbahn-Infrastruktur sei zudem ungünstig bezüglich Sicherheit, etwa weil Eisstücke von den Turbinen herunterfallen könnten.

Laut Camathias liegt der Standort am Vorabgletscher jedoch in einiger Entfernung zur touristischen Infrastruktur und sei gut versteckt. «Trotzdem ist es nicht so, dass gänzlich unverbaute Natur betroffen ist, denn teilweise stehen schon Masten von Bergbahnen in der Nähe. Es entsteht ja kein riesiger Windpark, sondern es geht um gerade mal sechs Windturbinen.» Der Laaxer Gemeindepräsident bezeichnet den Standort als guten Kompromiss, zudem seien diverse Umweltverbände bereits in die Projektidee miteinbezogen worden – darunter besagte Stiftung Landschaftsschutz Schweiz sowie WWF, Pro Natura oder ein Fledermausbeauftragter. Werbung

Vergraulte oder erfreute Touristen?

Nach Ansicht von Wyss würde der geplante Windpark das Landschaftsbild der Tektonikarena Sardona, eines Unesco-Weltnaturerbes, beeinträchtigen. Dies könnte die für Bergregionen wichtigen Touristen von Besuchen abhalten, denn «intakte Berglandschaften entsprechen einem Touristenbedürfnis». Camathias hat hingegen keine Angst vor einem Ausbleiben der Besucher. Im Gegenteil: «Die saubere Energie dürfte zu einem besseren Ruf der Region führen und mehr Touristen anziehen», sagt er und zieht einen Vergleich: «Wenn vielerorts Hochspannungsleitungen stehen, bemängelt dies auch kaum jemand.»

Unabhängig vom Windparkprojekt Vorab schlägt Wyss vor, Windturbinen nahe der Infrastruktur aufzustellen, welche die Energie benötigt. Aber erfahrungsgemäss stören sich die Bewohner in der Nähe an den Riesenpropellern, wie man in den Medienberichten der letzten Jahre erfährt. Wyss räumt ein, dass man mit der «Windmühle» bezüglich idealer Standorte in der Zwickmühle sei. «Es gibt immer Beeinträchtigungen, man kann sie nur aufteilen in starke oder geringe. Wir sind der Meinung, dass man dort bauen kann, wo die Beeinträchtigung gering ist.»

Lieber Sonnenenergie

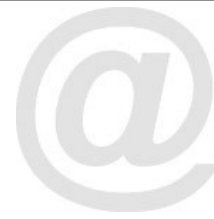
Windkraftwerke weder in der unberührten Natur noch zu nahe an der Zivilisation bauen – in der kleinen Schweiz dürften die Möglichkeiten dafür gering sein. Zudem befürwortet der Landschaftsschutz den Atomausstieg. Woher soll denn der Strom kommen? «Wir sehen die Zukunft in der Solarenergie, die im Gegensatz zur Windenergie

keine zusätzlichen Flächen benötigt», so Wyss. «Es stehen zum Beispiel in Industriegebieten genügend Flächen auf Gebäuden für Solarzellen zur Verfügung. So können historisch wertvolle Bauten nach wie vor geschützt werden.» Trotzdem, auf Windkraft soll nicht gänzlich verzichtet werden: Für ideale Standorte würde Wyss es begrüßen, wenn ein nationaler Sachplan erstellt würde, anstatt dass Firmen die Standorte ausfindig machten. «Immerhin sind einige Kantone daran, ideale Standorte zu prüfen, teilweise auch in interkantonalen Zusammenarbeit.»

Bis der Windpark Vorab gebaut werden kann, müssen noch einige Hürden überwunden werden. Dazu gehört unter anderem eine Anpassung des kantonalen Energierichtplans. Dies, weil die Windkraftanlage auch auf

Datum: 19.07.2013

Der Bund



Online - Ausgabe

«Der Bund»
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 207'000
Page Visits: 1'691'290

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Glarner Gebiet zu stehen kommen soll. Nachdem der Landrat den Richtplan abgeseget hat, fehlt noch die Zustimmung des Bundes. Zusammenfassend meint Camathias über das Projekt: «Wir sind auf gutem Weg.» (DerBund.ch/Newsnet)

Erstellt: 19.07.2013, 18:46 Uhr



Online-Ausgabe

Tages-Anzeiger Online / Newsnetz
8021 Zürich
044/ 248 41 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 976'000
Page Visits: 18'334'342

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Viel Wind um sechs Riesenpropeller in Laax

Von Olivia Rath

1 Kommentar

Im Skigebiet von Laax sollen 125 Meter hohe Windkraftwerke zu stehen kommen. Grundsätzlich ist das Vorhaben unumstritten. Landschaftsschützer sehen jedoch ein Unesco-Weltkulturerbe gefährdet.



Vergraulen sie die Touristen oder nicht? Windturbinen im Skigebiet Nätschen-Gütsch bei Andermatt. (5. Januar 2011)

Bild: Martin Rüttschi/Keystone

Folgen Sie dem Ressort auf dem Kurznachrichtendienst

Im Grenzgebiet der Kantone Graubünden und Glarus ist ein Windpark mit sechs Windturbinen geplant, die bis zu 125 Meter hoch sein sollen. Diese werden Energie produzieren, die dem Jahresverbrauch von rund 5000 Haushalten entspricht. Frühestens 2017 oder 2018 soll die Anlage auf dem Gebiet der Gemeinden Laax und Glarus Süd zu stehen kommen, genauer in der Nähe der Bergstation der Vorab-Bergbahn auf der Bündner Seite.

Die Projektpartner – dazu gehören die beiden Stromversorger Flims Electric und Sol-E Suisse sowie der Tourismusdienstleister Weisse Arena Gruppe – halten den Standort für geeignet, weil gute Windverhältnisse herrschen und das Gebiet dank der vorhandenen Infrastruktur gut erschlossen sei. Für Toni Camathias, Gemeindepräsident von Laax, ist das Projekt eine «gute und unterstützenswerte Sache, weil es um saubere und ökologische Energie geht», wie er gegenüber Tagesanzeiger.ch/Newsnet sagt.



Online-Ausgabe

Tages-Anzeiger Online / Newsnetz
8021 Zürich
044/ 248 41 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 976'000
Page Visits: 18'334'342



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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Genug versteckt vs. zu gut sichtbar

Kritischer ist Anita Wyss, Projektleiterin der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL). Sie bemängelt, dass auf der Glarner Seite eine wilde Naturlandschaft an exponierter Lage betroffen sei. «Auf diesen Kreten sind die Windmühlen gut sichtbar. Das ist aus Sicht des Landschaftsschutzes nicht ideal.» Die Lage in der Nähe der Bergbahn-Infrastruktur sei zudem ungünstig bezüglich Sicherheit, etwa weil Eisstücke von den Turbinen herunterfallen könnten.

Laut Camathias liegt der Standort am Vorabgletscher jedoch in einiger Entfernung zur touristischen Infrastruktur und sei gut versteckt. «Trotzdem ist es nicht so, dass gänzlich unverbaute Natur betroffen ist, denn teilweise stehen schon Masten von Bergbahnen in der Nähe. Es entsteht ja kein riesiger Windpark, sondern es geht um gerade mal sechs Windturbinen.» Der Laaxer Gemeindepräsident bezeichnet den Standort als guten Kompromiss, zudem seien diverse Umweltverbände bereits in die Projektidee miteinbezogen worden – darunter besagte Stiftung Landschaftsschutz Schweiz sowie WWF, Pro Natura oder ein Fledermausbeauftragter.

Vergraulte oder erfreute Touristen?

Nach Ansicht von Wyss würde der geplante Windpark das Landschaftsbild der Tektonikarena Sardona, eines Unesco-Weltnaturerbes, beeinträchtigen. Dies könnte die für Bergregionen wichtigen Touristen von Besuchen abhalten, denn «intakte Berglandschaften entsprechen einem Touristenbedürfnis». Camathias hat hingegen keine Angst vor einem Ausbleiben der Besucher. Im Gegenteil: «Die saubere Energie dürfte zu einem besseren Ruf der Region führen und mehr Touristen anziehen», sagt er und zieht einen Vergleich: «Wenn vielerorts Hochspannungsleitungen stehen, bemängelt dies auch kaum jemand.»

Unabhängig vom Windparkprojekt Vorab schlägt Wyss vor, Windturbinen nahe der Infrastruktur aufzustellen, welche die Energie benötigt. Aber erfahrungsgemäss stören sich die Bewohner in der Nähe an den Riesenpropellern, wie man in den Medienberichten der letzten Jahre erfährt. Wyss räumt ein, dass man mit der «Windmühle» bezüglich idealer Standorte in der Zwickmühle sei. «Es gibt immer Beeinträchtigungen, man kann sie nur aufteilen in starke oder geringe. Wir sind der Meinung, dass man dort bauen kann, wo die Beeinträchtigung gering ist.»

Lieber Sonnenenergie

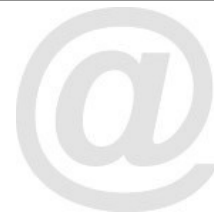
Windkraftwerke weder in der unberührten Natur noch zu nahe an der Zivilisation bauen – in der kleinen Schweiz dürften die Möglichkeiten dafür gering sein. Zudem befürwortet der Landschaftsschutz den Atomausstieg. Woher soll denn der Strom kommen? «Wir sehen die Zukunft in der Solarenergie, die im Gegensatz zur Windenergie

keine zusätzlichen Flächen benötigt», so Wyss. «Es stehen zum Beispiel in Industriegebieten genügend Flächen auf Gebäuden für Solarzellen zur Verfügung. So können historisch wertvolle Bauten nach wie vor geschützt werden.» Trotzdem, auf Windkraft soll nicht gänzlich verzichtet werden: Für ideale Standorte würde Wyss es begrüßen, wenn ein nationaler Sachplan erstellt würde, anstatt dass Firmen die Standorte ausfindig machten. «Immerhin sind einige Kantone daran, ideale Standorte zu prüfen, teilweise auch in interkantonalen Zusammenarbeit.»

Bis der Windpark Vorab gebaut werden kann, müssen noch einige Hürden überwunden werden. Dazu gehört unter anderem eine Anpassung des kantonalen Energierichtplans. Dies, weil die Windkraftanlage auch auf Glarner Gebiet zu stehen kommen soll. Nachdem der Landrat den Richtplan abgesegnet hat, fehlt noch die Zustimmung des Bundes. Zusammenfassend meint Camathias über das Projekt: «Wir sind auf gutem Weg.»

Datum: 19.07.2013

Tages-Anzeiger



Online-Ausgabe

Tages-Anzeiger Online / Newsnetz
8021 Zürich
044/ 248 41 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 976'000
Page Visits: 18'334'342

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

(Tagesanzeiger.ch/Newsnet)

Erstellt: 19.07.2013, 18:46 Uhr

Datum: 23.07.2013

PRÄTTIGAUER
P O S T



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81

www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Publikation:

Die Südostschweiz, Graubünden Die Südostschweiz, Glarus Die Südostschweiz, Gaster/See Bündner
Tagblatt La Quotidiana

Ressort:

Front (7 Artikel) Region (10 Artikel) Südostschweiz (5 Artikel) Tagesthema (3 Artikel) Inland (4 Artikel) Ausland
(4 Artikel) Wirtschaft (5 Artikel) Kultur (3 Artikel) Sport National (7 Artikel) Sport Regional (4 Artikel) Auto und
Motor (2 Artikel) Tourismus (1 Artikel) Boulevard (6 Artikel)

Speichern

Front

kommentar

Umweltverbände müssen pragmatisch sein

Im Vorab-Gebiet hoch ob Elm ist ein Windpark geplant. Es sind sechs Turbinen mehr im Kampf gegen die Abhängigkeit vom Atomstrom. Die Schweiz hat die Energiewende im Grundsatz beschlossen.

Von Michael Schüepp

Das Jahrhundertprojekt, die Abkehr von der Atomenergie, fordert Kompromisse.

Solche Kompromisse sind manchmal schmerzhaft. 125 Meter hohe Windräder inmitten einer wunderschönen Bergkulisse sehen wohl die wenigsten gern. Allen voran gilt das für die Natur- und Landschaftsschützer. Die Energiewende stellt sie vor das energiepolitische Dilemma schlechthin. Denn den Atomausstieg gibt es nicht gratis. Neue Staudämme etwa, oder eben neue Windparks bedeuten zwangsläufig einen Eingriff in die Natur.

Und genau hier ist der Punkt, an dem die Umweltverbände einsehen müssen, dass es nicht den Fünfer und das Weggli gibt. Die Natur- und Landschaftsschützer stehen in der Pflicht, gegen jene neuen Energie-Projekte vorzugehen, die objektiv keinen grösseren Nutzen bringen, als dass sie Schaden verursachen. Bei allen anderen Vorhaben müssen die Verbände – wenn auch vielleicht zähneknirschend – grünes Licht geben. Sonst machen sie sich in der weiteren Diskussion um den Atomausstieg unglaubwürdig.

Das ist zwar eine schwierige Gratwanderung. Bisher haben die Umweltverbände sie mit ihrem pragmatischen Vorgehen weitgehend gut gemeistert – gerade auch im Glarnerland. Man kann nur hoffen, dass sich das beim Vorab-Projekt nicht ändert. Windturbinen baut man eben dort, wo der Wind bläst. Leider nimmt dieser nur selten Rücksicht auf eine schöne Landschaft.

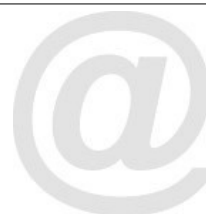
mschuepp

[at] suedostschweiz [dot] ch

Quelle: Südostschweiz Ausgabe Glarus

Datum: 23.07.2013, 00:00 Uhr

Webcode: 2951079

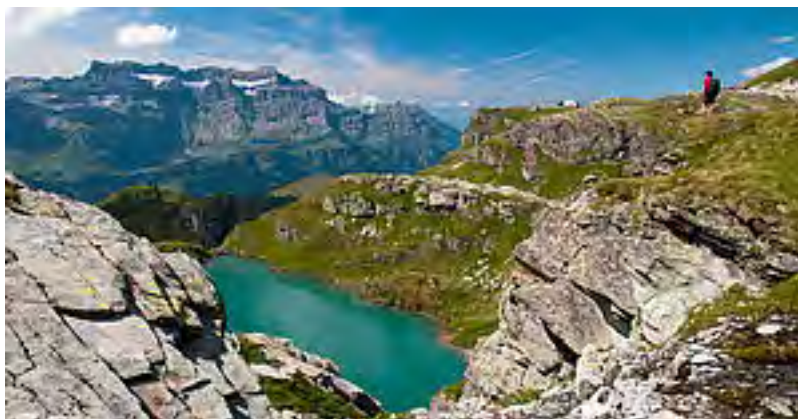


Online lesen

Im Reich der Hochzeitsgämsen

Caroline Fink
| Ausgabe_08_2013

Jagdbanngebiet und Wanderparadies in einem – das Gebiet rund um den Chärpf ist ein kleines Naturwunder mitten in den Glarner Bergen.



Die Wanderung über den Richetlipass führt mitten ins älteste Jagdbanngebiet der Schweiz, das bis heute als «Freiberg Kärfpf» bekannt ist und rund um die Gipfel von Klein und Gross Chärpf liegt. Mehr als 450 Jahre ist es her, dass der Landammann Joachim BälDI, ein Vertreter einer einflussreichen Bürgerfamilie und Besitzer einer Alp im Chärpfgebiet, beim Rat des Landes Glarus den Antrag stellte, das Wild in diesem Gebiet zu schützen. «Wie vilicht nütz und guott were das Gebirg zwuschet Linttal und Serneftal bihs in die Limeren gefryt werde», rechtfertigte der als Philanthrop bekannte BälDI seinen Vorstoss. Das Ende vom Schlaraffenland

Am 10. August 1548 stimmte der Rat dem Antrag zu und befreite das Gebiet von der Jagd – ein Schritt, der seiner Zeit voraus war und an dem die Jäger keine Freude hatten. Eine Ausnahme indes wurde ab 1663 gesetzlich festgelegt: der Brauch der Hochzeitsgämse. So durfte jeder Landsmann, der zwischen Jakobi und Martini – also zwischen dem 25. Juli und dem 11. November – heiratete, für das Hochzeitsfest zwei Gämse aus dem Chärpfgebiet holen. Was wiederum dazu führte, dass die Hochzeiten zwischen Juli und November immer mehr wurden. In den hundert Jahren nach der neuen Gesetzgebung verspeisten die einheimischen Hochzeitsgesellschaften 6000 Gämse aus dem Jagdbanngebiet, was 1777 zu einer Gesetzesänderung führte: Egal wie gross die Gesellschaft, sie musste sich mit einer Gämse begnügen. Im Jahr 1792 wurde jedoch auch diese Ausnahme zum letzten Mal gewährt. Die letzte Gämse zu Ehren einer Trauung wurde erlegt, fortan mussten die Landsleute ihre Feste ohne Hochzeitsgämse feiern. Die frühen Alpinisten

Nebst den Heiratsfreudigen, den frühen «Naturschützern» und den Jägern interessierten sich aber noch andere für das Gebiet rund um die Gipfel des Chärpf: die frühen Berggänger und Alpinisten. Einer der ersten war der Zürcher Arzt und Naturforscher Johann Jakob Scheuchzer, nach dem Scheuchzers Wollgras benannt ist. Bereits im Jahr 1710 war er auf der Suche nach naturkundlichen Erkenntnissen beim Chärpf unterwegs. Bis die ersten Alpinisten im Gebiet auftauchten, dauerte es nochmals rund 150 Jahre.

Datum: 24.07.2013

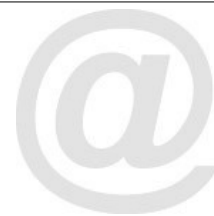
Das Magazin für ganzheitliches Leben

natürlich

Online-Ausgabe

AZ Fachverlage AG
5001 Aarau
058/ 200 56 50
www.natuerlich-online.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 16'000
Page Visits: 42'665



Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt



Dann, ab Mitte des 19. Jahrhunderts, setzte der Boom ein: Erst kamen die Sommerbergsteiger, ein paar Jahrzehnte später auch die Winteralpinisten. Um 1900 waren es bereits so viele, dass ein Hüttenbau aufs Tapet kam, und schon 1907 war es so weit. Der Industrielle Mathias Legler stiftete dem Schweizer Alpen-Club SAC die «Leglerhütte». Im Jahr 1928 kam als zweite Hütte im Gebiet das Naturfreundehaus in Mettmen dazu. Anfang der Dreissigerjahre schliesslich entstand zwischen dem Chis und Mettmen eine kleine Seilbahn, die erst dem Bau des Stausees Garichti diente, bald aber auch Touristen transportierte.

Wo die Hühner leben

Bis heute sind die beiden Hütten und die Seilbahn Teil der Basis für Wanderungen und Touren rund um den Chärpf. Trotz dieser sanften touristischen Nutzung ist das Gebiet aber ein «Freiberg» geblieben. Oder, moderner ausgedrückt: ein Jagdbanngebiet, in dem die Tiere möglichst wenig durch Menschen gestört werden. Einerseits weil Wanderer und Kletterer gebeten werden, sich aus Rücksicht auf die Natur möglichst nur auf ausgeschilderten Wanderwegen zu bewegen, andererseits weil die Tiere nicht gejagt werden. Einzig in seltenen Fällen und unter ganz bestimmten Voraussetzungen – etwa wenn Gämsen an der Gämsblindheit erkranken – würden im Chärpfgebiet Tiere erlegt, sagt Christoph Jäggi, Leiter der Abteilung Jagd und Fischerei des Kantons Glarus.

So leben am «Freiberg Kärpf» laut Christoph Jäggi nebst Gämsen und Rehen auch Steinböcke und Hirsche sowie mehrere Adler, die innerhalb des Gebiets brüten. Aber auch kleinere Tiere fühlen sich hier im Herzen der Glarner Alpen wohl: Dazu gehören alle vier Arten der Raufusshühner – Schneehuhn, Haselhuhn, Birkhuhn und, etwas seltener, das Auerhuhn – sowie Hasen und Schneehasen. Oder aber noch kleinere Bewohner wie Grasfrösche, Waldeidechsen oder Bergmolche. Landammann Joachim Bälde bewies also durchaus Weitsicht, als er mutmasste, ein Schutzgebiet am Chärpf wär «vilicht nütz und guott». Seit mittlerweile mehr als 450 Jahren ist es das. Wenn auch nicht zu allen Zeiten von allen befürwortet, finden Tier und Mensch rund um den Chärpf bis heute ein Stück ruhige Bergwelt.

Gewinnen Sie bei unserem Wettbewerb
je eine Outdoor-Hose «Karl oder Karla Trousers» von Fjällräven im Wert von je Fr. 159.–.

Das Buch «Glarnerland» ist als Leserangebot
zu einem Vorzugspreis erhältlich.

Über den Richetlipass
• Wanderung:

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.: 50663746
Ausschnitt Seite: 2/3
Bericht Seite: 202/283

Datum: 24.07.2013

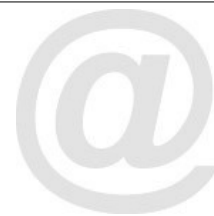
Das Magazin für ganzheitliches Leben

natürlich

Online-Ausgabe

AZ Fachverlage AG
5001 Aarau
058/ 200 56 50
www.natuerlich-online.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 16'000
Page Visits: 42'665



Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Obererbs – Dürerbüel – Richetlipass – Chalchstöckli – Leglerhütte – Mettmen. Ausgangspunkt Obererbs, Endpunkt Bergstation der Luftseilbahn Kies – Mettmen. Wanderzeit insgesamt 6 Stunden.

• **Charakter:**

T3, wogendes Wollgras, karge Schotterfelder und eine freundliche Hütte – der Weg über den Richetlipass führt kurzweilig vom Sernftal ins Glarner Haupttal.

• **Höhendifferenz:**

Aufstieg 1000 m, Abstieg 800 m

• **Unterwegs einkehren:**

Skihütte Obererbs, Telefon 055 615 11 87,
www.sclm.ch
; Leglerhütte SAC, Tel. 055 640 81 77, www.leglerhuetten.ch
; Naturfreundehaus Mettmen, Telefon 055 644 14 12,
www.mettmen.ch
; Berggasthaus Mettmenalp, Tel. 055 644 14 15,
www.mettmenalp.ch

• **Karte:**

Landeskarte 1:25 000, 1174 Elm

Fotos: AT-Verlag, swiss-image.ch
/Lucia Degonda

Zürcher Regionalzeitungen AG
8640 Rapperswil
055/ 220 42 42
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 9'156
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 27'422 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Eine Energieregion für 16 Gemeinden



Die Energieallianz baut Photovoltaikanlagen mit Bürgerbeteiligung. Bild: Ann-Kristin Peterson

ENERGIEALLIANZ. Die Energieallianz Glarus weitet das Aktionsgebiet auf das sanktgallische Linthgebiet und drei Ausserschwyzer Gemeinden aus.

Aus der Region Linthebene und dem Kanton Glarus fliessen jedes Jahr mehr als 100 Millionen Franken für Energiekosten ins Ausland ab. Wenn es gelingt, den Anteil an lokal produzierter Energie zu erhöhen, bleibe mehr Geld in der Region. Das ist die Ansicht der neuen Energieallianz Glarus-Linth. Das Geld soll zu einem grossen Teil wieder in der Region ausgegeben werden, was die lokale Wirtschaft ankurbelt, so schreibt der Verein in einer Medienmitteilung. So sehe die Grundidee einer sich selbst mit Energie versorgenden Region aus – einer Energieregion, wie sie die Energieallianz Glarus-Linth mittelfristig anstrebe.

Selbstversorgung mit Energie

Bisher hatten sich die Aktivitäten des unabhängigen Vereins Energieallianz Glarus auf das Gebiet des Kantons Glarus und dort vor allem auf Glarus Nord beschränkt. Für das anvisierte Ziel einer Selbstversorgung mit Energie sei es jedoch sinnvoller, eine grössere Region zu betrachten. Dies gilt insbesondere beim Ersatz von fossilen Energieträgern mit erneuerbaren Energien.

Als Folge dieser Ausweitung des geografischen Tätigkeitsgebietes auf 19 Gemeinden zwischen Rapperswil-Jona und Glarus Süd wird der Name des Vereins geändert in Energieallianz Glarus-Linth. In der Schweiz ist die Energiepolitik grundsätzlich Sache der Kantone. Da sich die 16 Gemeinden in drei verschiedenen Kantonen befinden, sieht die Energieallianz Glarus-Linth einen grossen Koordinationsbedarf innerhalb der Region. Der Verein beabsichtigt, ver-

mehrt die regionale Sicht in Energieprojekte einzubringen. Beteiligt an diesem Projekt sind die Gemeinden des sanktgallischen Linthgebiets, die drei Glarner Grossgemeinden sowie die Ausserschwyzer Gemeinden Tuggen, Schübelbach und Reichenburg.

Taten statt Worte

Die Energieallianz Glarus-Linth will gemäss eigenen Aussagen als Katalysator für Projekte in den Bereichen Energieeffizienz, Solarenergie, Bioenergie, Windkraft wirken. Einerseits werden Projekte durch Bürgerbeteiligung finanziert und selbst realisiert, andererseits arbeitet die Energieallianz auch mit bestehenden Akteuren zusammen. Als politisch und wirtschaftlich neutraler Verein steht die Energieallianz Glarus-Linth allen offen, welche mitarbeiten möchten. Weitere Informationen im Internet: www.energieallianz-glaruslinth.ch. (zsz)

Glarner Kantonalbank H1: Bruttogewinn steigt deutlich auf 8,2 Mio CHF

Glarus (awp) - Die Glarner Kantonalbank (GLKB) hat im ersten Semester 2013 deutlich mehr verdient als im Vorjahr. Sowohl Brutto- wie auch Reingewinn legten deutlich zu: ersterer stieg um 22% auf 8,2 Mio, letzterer um knapp 11% auf 5,3 Mio CHF.

Den Betriebsertrag erhöhte das Institut um 8,9% auf 25,4 Mio CHF. Dabei legte der Zinserfolg um knapp 8% auf 18,6 Mio zu, der Kommissionserfolg stieg um 11% auf 4,6 Mio CHF und der Erfolg aus dem Handelsgeschäft um 8,3% auf 1,4 Mio. Mit 0,8 Mio CHF lag der übrige ordentliche Erfolg um deutliche 22% über dem Vorjahreswert.

Zugenommen um 3,6% auf 17,2 Mio hat auch der Geschäftsaufwand. Dabei stiegen sowohl der Personalaufwand (+3,7%) als auch der Sachaufwand (+6,7%). Entsprechend resultierte wie erwähnt ein Bruttogewinn von 8,2 Mio CHF. Nach Abschreibungen auf dem Anlagevermögen sowie Wertberichtigungen, Rückstellungen und Verluste ergibt sich ein Zwischenergebnis von 5,6 Mio (+10%).

Bei den Hypothekarforderungen setzte sich das Wachstum des Vorjahres fort (+7,2%). Die übrigen Ausleihungen an Kunden seien dagegen stabil geblieben, schreibt die Bank. Insgesamt beliefen sich die Kundenausleihungen auf 3,4 Mrd (+6,5%), wovon 3,2 Mrd auf Hypotheken entfielen. Die Kundengelder stiegen um 5,2% auf 2,4 Mrd. Die Bilanzsumme erhöhte sich um 5,8% auf 3,8 Mrd.

sig/uh



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: 23
Fläche: 19'164 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Stillstand bei Firmensteuern

Der Steuerwettbewerb der Kantone kühlt sich ab

ng. - Hatten die Schweizer Kantone in den vergangenen Jahren die Steuerlast für Unternehmen noch deutlich gesenkt, scheint dieser Trend nun gebrochen worden zu sein. Laut dem Wirtschaftsforschungsinstitut BAK Basel haben sich die Steuersenkungen und Steuererhöhungen in diesem Jahr in 13 betrachteten Kantonen ungefähr die Waage gehalten. So ist etwa die effektive Steuerbelastung in den Hauptorten der Kantone Basel-Stadt und Zug leicht gesunken, während sie in St. Gallen und Schwyz geringfügig gestiegen ist.

Weniger Spielräume

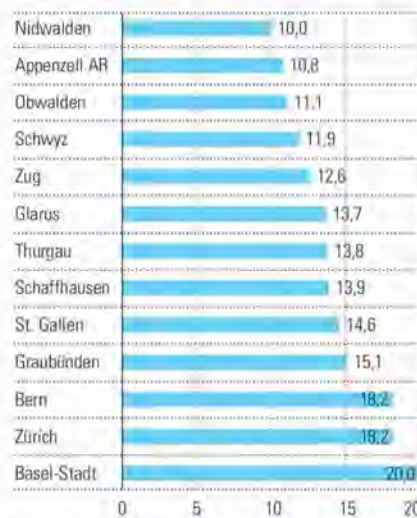
Der Steuerwettbewerb sei momentan an seine Grenzen gestossen, sagt Martin Eichler, Chefökonom von BAK Basel. Denn die finanziellen Spielräume vieler Kantone für weitere Steuersenkungen sind geschrumpft. Er erwartet, dass der derzeitige Stillstand bei den Unternehmenssteuern in den nächsten zwei bis drei Jahren noch anhalten wird.

Grössere Verschiebungen in der Steuerlandschaft seien erst wieder zu erwarten, wenn klar sei, wohin die Reise mit der Unternehmenssteuerreform III gehe und wie der Wegfall der kantonalen Steuerregime kompensiert werde. Als Ersatz für die kritisierten Steuermodelle der Kantone werden etwa Lizenzboxen geprüft, die Erträge aus geistigem Eigentum tiefer besteuern.

Nidwalden kennt dieses Steuermodell als einziger Kanton in der Schweiz. Diese durch die Lizenzbox ermöglichte steuerliche Bevorzugung von Immaterialgüterrechten wirkt sich auch auf den von BAK Basel berechneten Taxation-Index positiv aus, der die gesamte effektiv mit einer Investition am Standort verbundene Steuerpflicht misst. Demnach weist Nidwalden mit 10% die

Nidwalden mit tiefster Steuerlast

Effektive Steuerbelastung für Firmen am Kantonshauptort¹



¹ Der BAK-Taxation-Index berücksichtigt alle relevanten Steuern auf Bund-, Kantons- und Gemeindeebene, inklusive der Regeln zur Ermittlung der Bemessungsgrundlage.

QUELLEN: BAK BASEL/ZEW

NZZ-INFOGRAFIK / nfi

tiefste effektive Steuerbelastung für Unternehmen aus, es folgen Appenzell Ausserrrhoden (10,8%) und Obwalden (11,1%) (siehe Grafik).

Hochqualifizierte in Zug

Ebenso wie bei der Besteuerung der Firmen sind auch bei der Steuerlast für gut verdienende Arbeitskräfte die Veränderungen gegenüber dem Vorjahr gering ausgefallen. Die Zentralschweiz ist für Hochlohnempfänger nach wie vor am attraktivsten. An der Spitze stehen Zug (23,3%), Schwyz (23,9%) und Obwalden (24,1%), während Basel-Stadt (31,9%), St. Gallen (32,9%) und Bern (33,2%) die Schlusslichter unter den 13 Kantonen bilden.

Datum: 02.07.2013

SETTE
DAS MAGAZIN

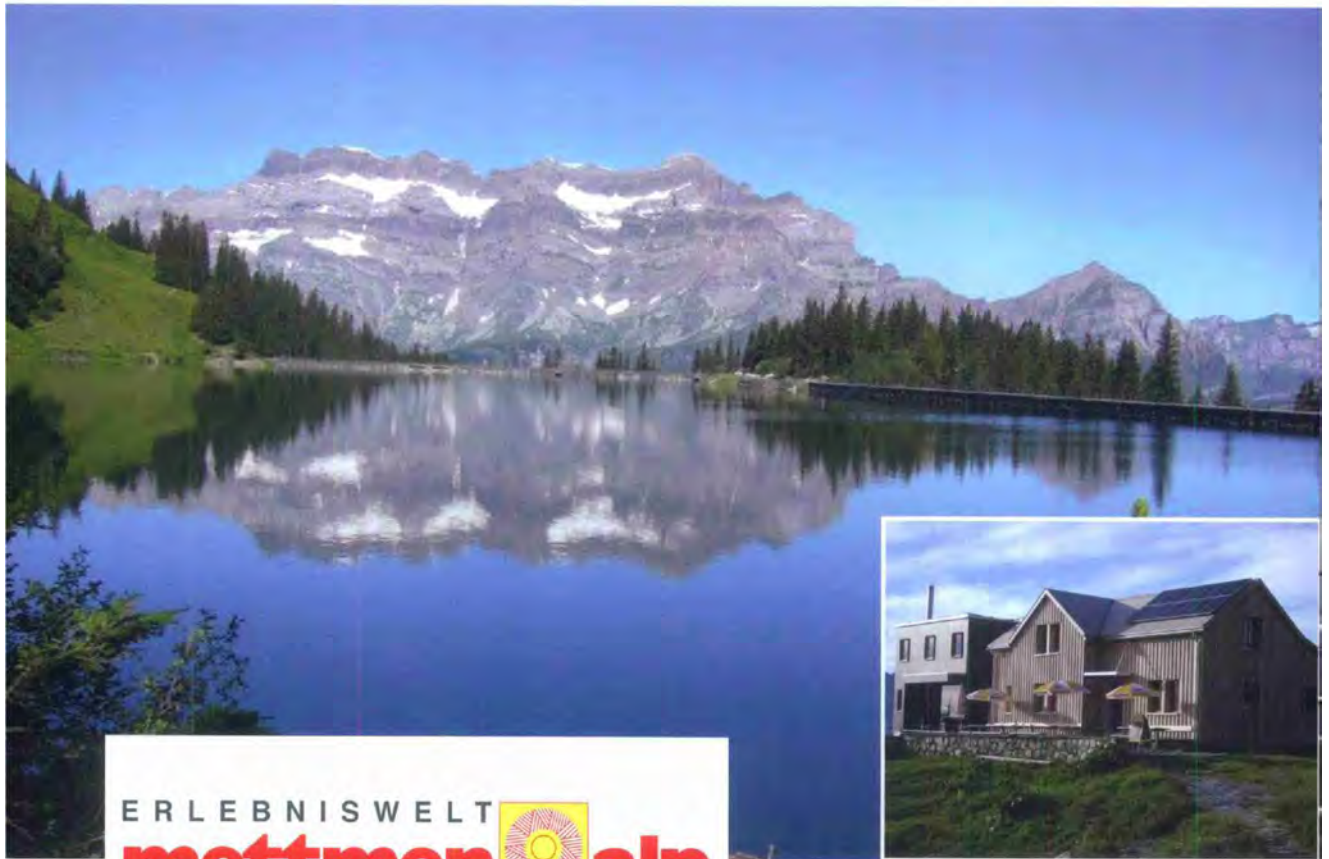


SETTE Das Magazin
8865 Biltlen
055/ 619 62 80
www.settemagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 5'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 56
Fläche: 95'480 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



ERLEBNISWELT
mettmen  **alp**


Ein Naturjuwel im Glarnerland

Liebe Gäste, Liebe Freunde

Wenn Sie noch nie etwas vom Freiberg Käpf gehört haben, dann wird es höchste Zeit, dass wir Ihnen unsere wunderschöne Natur- und Bergwelt etwas näher vorstellen. Nach einer idyllischen Fahrt, mit dem Auto oder öffentlichem Bus, über die Bergstrasse von Schwanden ins Niederntal, führt Sie unsere Luftseilbahn Kies-Mettmen direkt auf 1600 Meter Höhe, wo das Vieh auf der Mettmen-

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.: 50452623
Ausschnitt Seite: 1/3
Bericht Seite: 207/283



SETTE Das Magazin
8865 Bilen
055/ 619 62 80
www.settemagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 5'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 56
Fläche: 95'480 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Alp den Sommer verbringt. Die Mettmen-Alp gehört zu der Gemeinde Glarus Süd, inmitten des ältesten Wildschutzgebietes Europas, des Freiberg Kärpf. Steinböcke, Gamsen, Hirsche, Rehe, Murmeltiere, Steinadler und viele andere Tiere sind bei uns zu Hause. Eine einmalige Flora und Fauna begleitet Sie auf den wunderschönen Wanderungen und Bergtouren, die Sie bei uns unternehmen können. Der Stausee Garichte lädt zum Verweilen und Fischen ein, das Berggasthaus Mettmen Alp verwöhnt Sie kulinarisch auf der Sonnenterrasse oder im Panoramastübli. Viele gute Wander und Bergwege führen Sie an einmalige Plätze und Aussichtspunkte wie beispielsweise zur SAC Leglerhütte. Der Klettergarten ist für «Steilaufsteiger» ein ausgezeichnete Übungsplatz, der technisch sehr hochstehend ausgerüstet ist. Im Winter bietet unser Gebiet Schneeschuh Läufern, Skitouren Fahrer, Eisfischer und Eistaucher abseits vom Rummel Erholung und einmalige Erlebnisse. Für Familien, Vereine, Gruppen, einfach für alle die der Natur viel Beachtung schenken, ist unsere Mettmen-Alp ein einmaliges Erholungs- und Erlebnisgebiet. Spezielle Anlässe und Events die wir für Sie ausgesucht haben, bieten Abwechslung und Geselligkeit für alle.

Gerne laden wir Sie zu uns ins Glarnerland ein und heissen Sie herzlich willkommen im Freiberg Kärpf – im Herzen der Glarner Natur!



Datum: 02.07.2013

SETTE
DAS MAGAZIN



SETTE Das Magazin
8865 Bilten
055/ 619 62 80
www.settemagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 5'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 56
Fläche: 95'480 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



www.mettmen-alp.ch

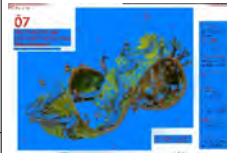
Tel. 055 6442010 - info@mettmen-alp.ch

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.: 50452623
Ausschnitt Seite: 3/3
Bericht Seite: 209/283



deutsche Ausgabe

CSS Magazin
6002 Luzern
058/ 277 11 11
www.css.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 510'400
Erscheinungsweise: 4x jährlich

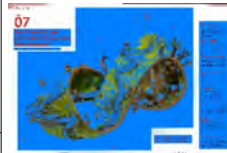
Themen-Nr.: 277.6
Abo-Nr.: 1093321
Seite: 8
Fläche: 91'729 mm²

Wo finde ich die schönsten Schweizer Wanderziele?

Text: Roland Hügi, Produzent: Peter Halter, modelliert aus Knetmasse



Detaillierte Angaben zu diesen Zielen und zahlreiche weitere Tipps unter www.myswitzerland.com



deutsche Ausgabe

CSS Magazin
6002 Luzern
058/ 277 11 11
www.css.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 510'400
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 277.6
Abo-Nr.: 1093321
Seite: 8
Fläche: 91'729 mm²

1 Saumweg Leventina – Piottino

Der historische Weg aus dem 16. Jh. wurde restauriert und ist heute ein faszinierender Wanderweg durch Natur und Geschichte.

2 Greina-Ebene Vrin/Lumnezia

Zwischen Graubünden und Tessin gelegen, ist die geschützte Greina Hochebene bis heute ein (fast) unberührtes Juwel geblieben.

3 Alpstein, Appenzell

Mächtige Felsformationen, tiefe Täler, mystische Bergseen: Der Alpstein zählt zu den eindrucksvollsten (und anspruchsvollsten!) Wandergebieten der Schweiz.

4 Historische Wasserroute Nendaz

Rund 100 Kilometer Wanderwege führen rund um das sonnenverwöhnte Nendaz entlang der historischen Wasserkanäle.

5 Rütliwiese

Hier entstand die Schweiz. Grund genug, mindestens einmal im Leben auf der Rütliwiese am Vierwaldstättersee zu stehen.

6 Kastanienweg Caslano

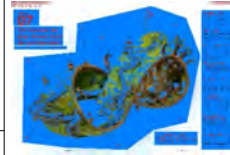
Entlang der Hänge mit alten Kastanienbaumbeständen erklären Infotafeln die Verarbeitung und Nutzung des Kastanienholzes sowie der Kastanie und deren Erzeugnisse.

7 UNESCO Biosphäre Entlebuch

Im Biosphärenreservat finden sich Naturschönheiten erster Güte: unendliche Moorlandschaften, schroffe Berge, wilde Bäche, idyllische Alpweiden.

8 Klöntalersee, Glarus

Den durch einen Bergsturz vor ca. 10 000 Jahren entstandenen und später aufgestauten Klöntalersee halten viele für den schönsten See der Schweiz.



édition française

CSS Assurance
6002 Lucerne
058/ 277 11 11
www.css.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 316'800
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 277.6
Abo-Nr.: 1093321
Seite: 8
Fläche: 87'196 mm²

Question

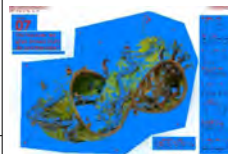
07

Où trouver les plus beaux buts de promenade?

Texte: Roland Hügi, producteur: Peter Halter, fabriqué en pâte à modeler



Vous trouvez des données détaillées au sujet de ces buts de promenade ainsi que de nombreux conseils sous www.myswitzerland.com/fr.



édition française

CSS Assurance
6002 Lucerne
058/ 277 11 11
www.css.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 316'800
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 277.6
Abo-Nr.: 1093321
Seite: 8
Fläche: 87'196 mm²

❶ Chemin littoral Leventina-Piottino

Le chemin historique datant du 16^e siècle a été restauré et est aujourd'hui un chemin de randonnée fascinant à travers la nature et l'histoire.

❷ Plaine Greina Vrin/Lumnezia

Située entre les Grisons et le Tessin, la haute vallée protégée de Greina est restée jusqu'à aujourd'hui un joyau (quasiment) intact.

❸ Alpstein, Appenzell

De puissantes formations rocheuses, des vallées profondes, des lacs de montagne mystiques: l'Alpstein fait partie des régions de randonnées les plus impressionnantes (et les plus difficiles!) de Suisse.

❹ Bisses historiques de Nendaz

Quelque 100 km de chemins de randonnée autour du village de Nendaz inondé de soleil guident le randonneur le long des bisses historiques.

❺ La plaine du Rütli

C'est là qu'est née la Suisse. C'est une raison suffisante pour se rendre, au moins une fois dans sa vie, sur la plaine du Rütli au bord du Lac des Quatre Cantons.

❻ Le chemin des châtaignes Caslano

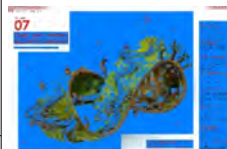
Le long des pentes plantées de vieux châtaigniers, des panneaux informatifs expliquent le traitement et l'utilisation du bois de châtaignier et des châtaignes ainsi que les produits qui en sont dérivés.

❼ La biosphère de l'UNESCO Entlebuch

Dans la réserve de la biosphère se trouvent des beautés de la nature de première qualité: des marécages à perte de vue, des montagnes abruptes, des torrents sauvages, des alpages idylliques.

❽ Le Lac de Klöntal, Glaris

Né d'un effondrement de la montagne il y a quelque 10 000 ans et ensuite transformé en lac de retenue, ce lac est considéré par beaucoup comme un des plus beaux lacs de Suisse.



edizione italiana

CSS Assicurazione
6002 Lucerna
058/ 277 11 11
www.css.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 52'800
Erscheinungsweise: 4x jährlich

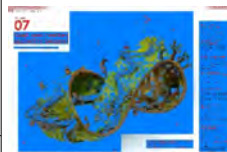
Themen-Nr.: 277.6
Abo-Nr.: 1093321
Seite: 8
Fläche: 89'212 mm²

Quali sono i sentieri più belli in Svizzera?

Testo: Roland Hügi, produttore: Peter Halter, fabbricato in plastilina



Troverete indicazioni dettagliate in merito a questi sentieri e numerosi altri consigli nel sito www.myswitzerland.com/it



edizione italiana

CSS Assicurazione
6002 Lucerna
058/ 277 11 11
www.css.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 52'800
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 277.6
Abo-Nr.: 1093321
Seite: 8
Fläche: 89'212 mm²

❶ Mulattiera Leventina-Piottino

Questa via storica risalente al XVI° secolo è stata risanata e oggi è un sentiero escursionistico affascinante, attraverso la storia e la natura.

❷ Altopiano Greina Vrin/Lumnezia

Situato tra i Grigioni e il Ticino, l'altopiano protetto della Greina è rimasto fino ad oggi un gioiello (quasi) incontaminato.

❸ Alpstein, Appenzello

Imponenti formazioni rocciose, valli profonde, mistici laghetti di montagna: l'Alpstein fa parte delle zone escursionistiche più suggestive (e impegnative!) della Svizzera.

❹ Sentieri degli antichi canali nella zona di Nendaz

Circa 100 chilometri di sentieri escursionistici si snodano nella solatia zona di Nendaz, lungo gli storici canali idrici.

❺ Praticello del Rütli

Qui è nata la Svizzera. Un motivo più che sufficiente per calcare con i propri piedi, almeno una volta nella vita, il Praticello del Rütli sul Lago dei Quattro Cantoni.

❻ Sentiero del castagno Caslano

Lungo il pendio sul quale svettano antichi castagni, le tavole informative spiegano la lavorazione e lo sfruttamento del legno di castagno, come pure delle castagne e dei prodotti derivati.

❼ Biosfera UNESCO dell'Entlebuch

Nella riserva della biosfera ci sono notevoli bellezze naturali: torbiere vastissime, rilievi scoscesi, torrenti selvaggi e idilliaci prati alpini.

❽ Lago di Klöntal, Glarona

Formatosi in seguito a una frana di circa 10 000 anni fa e in seguito sbarato, il lago di Klöntal è da molti ritenuto il lago più bello della Svizzera.



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 103'499 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



TEUFELSKARREN SCHNEEMÄNNER UND BÄRENTTRITT

Aufstieg auf die Furggelle: Nach einem gemütlichen Start und einer Wanderung entlang des Glattalpsees führt der letzte Abschnitt über Schutt und Geröll. Bilder: Heinz Staffelbach

HEINZ STAFFELBACH

Der moderne Bus fährt minutengenau los, unten in Schwyz beim Umsteigen vom klimatisierten IC, und die neuesten Börsenkurse erscheinen auf dem Bildschirm über dem Fahrer. Nach kurzer Zeit fährt man durch eine enge Schlucht, und wo es wieder weit und licht wird, ist einem, als komme man unvermittelt in eine neue Welt. Wasser schießt hier und dort in langen, weiss leuchtenden Bändern über Felssimse und verschwindet wieder im dunklen Wald. Zur Rechten heuen zwei Männer in einem steilen Bord. Weiter vorne mäht eine Frau den ebenen Talboden, das Baby döst auf einer Decke unter dem schattigen Baum. Ganz hinten im Tal, es heisst jetzt Bisistal, wird es nochmals wilder. Rinder

sitzen hier seelenruhig auf der Strasse und wollen kaum weichen, und schliesslich äugen ein Dutzend freiwedender Islandponys neugierig und doch misstrauisch in den langsam vorbeischleichenden Bus.

Natürlich könnte man die Wanderung aus dem Bisistal über die Furggelle hinüber nach Braunwald an einem Tag machen, aber wer möchte eine so urige und eindrückliche Berglandschaft möglichst schnell hinter sich bringen? Lohnender ist es, am ersten Tag locker zur Glattalphütte aufzusteigen (2 Std.) und am zweiten dann den Pass in Angriff zu nehmen (5 Std.). Wer nur einen Tag zur Verfügung hat, kann auch mit dem Bähnchen auf die Glattalp fahren und von hier gleich Richtung Pass loswandern.

Ein Wort der Warnung sei aber hier ausgesprochen, für diejenigen, die in der Glattalphütte das Lager für die Nacht aufschlagen möchten. Es ist nämlich seit langer Zeit bekannt, dass hier nicht selten ein unangenehmer Gast auftaucht. Man nennt ihn den Schneemann. Etwas unterhalb der Glattalphütte hört man ihn von Zeit zu Zeit jauchzen. Das ist ein sicheres Zeichen, dass es bald Schnee gibt. Aber es kommt noch besser. Ein Gast in der Hütte spöttelte eines Abends über den Schneemann und verkündete lautstark, dass er den Schneemann nicht mal fürchten würde, käme dieser des Nachts in sein «Näscht». Aber genau in dieser Nacht erschien der kalte Geist und schmiegte sich eng an den Spötter. Am Mor-



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 103'499 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

gen danach war dieser halb erfroren und meinte, «de siig iisigchalt gsii we ne Gletschermocke!». Der Spötter soll nie mehr in der Glattalphütte übernachtet haben. (aus: Hans Steinegger, Schwyzer Sagen, Band II, Riedter-Verlag, Schwyz 1981)

Als wär dies nicht genug, gibt es auch noch Geschichten von hier oben, die wahrhaft des Teufels sind. Das ganze Gebiet zwischen Glattalp, Bös Fulen und Silberen ist nämlich das grösste Karstgebiet Europas. Wie die «gfürchige» Landschaft aus zerfurchtem und zerfressenem Gestein und wilden Schutthaufen entstand, dafür haben die Geologen viel geschrieben, über Regenwasser, Kohlensäure, Erosion, und so, aber eigentlich weiss man seit Urzeiten, wie es passierte. Der Teufel wollte sich als Bauer versuchen, bekam aber von der Frau Mutter des Klosters nur ein raues Landstück in den Silberen verkauft. Also fuhr er mit seinen zwei Feuergäulen in die Berge und zog, von Hölleneifer besessen, Furche um Furche in das Gestein.

Der Strecke von der Glattalphütte auf die Furggele beginnt ganz gemütlich und folgt zuerst dem lang gezogenen Glattalpsee. Dann wird es allmählich steiler, und schliesslich geht es zickzack und schnurstracks durch Schutt und Geröll auf die Furggele (2402 m), dem tiefsten Punkt eines geschwungenen Grates zwischen dem Höch Turm und dem Ortstock. Auf der Glarner Seite dann geht es gleich zünftig wieder bergab, durch viel feinen Schutt, und im Frühsommer über grosse Schneefelder. Wer es sich zutraut und etwas vorsichtig ist, packt dann den Plastiksack aus, setzt sich darauf und – wusch, zisch, spritz – ist er eine Minute später zweihundert Höhenmeter tiefer.

Der Abstieg nach Braunwald hat aber noch einen zweiten Höhepunkt bereit, den Bärentritt. Hier windet sich der Weg durch ein paar enge Couloirs und schliesslich einem schmalen Band entlang in die Tiefe. Die schwierigeren Stellen sind aber alle bestens mit Seilen ausgerüstet. Wer nicht schwindelfrei ist, kann alternativ vor

dem Bärentritt nördlich via Bützi zum Grotzenbüel (Luftseilbahn) wandern.

Nach dem Bärentritt führt der Weg durch ein wildes, felsübersetztes Hochplateau mit knorrigen Baumfiguren. Über eine weitere Steilstufe erreicht man schliesslich Braunwald. Von hier geht es geschwind und in wenigen Minuten mit der Standseilbahn auf den Zug in – doch halt! –, zuerst muss dies noch sein, oben im sonnigen Braunwald: auf die Gartenterrasse eines Restaurants sitzen, T-Shirt wechseln, Schuhe weg, und dann geniessen, das süsskalte Eis auf der Zunge, das rahmig-feine Tortenstück im Gaumen oder das kühl-prickelnde Bier in der Kehle. Der Alltag kann noch warten!

Die Furggele ist ein Pass von altem Schrot und Korn – unten sanft und saftig-grün, oben steil und steinig. Und dazu sagenumwoben. Eine Frühsommerwanderung zwischen dem Bisistal und Braunwald.





Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 103'499 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

DIE WANDERUNG IM DETAIL

Ausgangspunkt: Bushaltestelle Bisisthal, Seilbahnstation Sali.

Erster Tag: Hoch zur Glattalphütte SAC. 4,6 km, 770 m Aufstieg, ca. 2 Std., Schwierigkeit T2.

Übernachten: Glattalphütte SAC, bewartet Anfang Juni bis Ende Oktober an Wochenenden, bei schönem Wetter auch unter der Woche, Telefon 041 830 19 39, www.glattalphuette.ch. Bergrestaurant Glattalp, 2 Zimmer, Lager, geöffnet Juni bis Oktober, Telefon 041 830 12 04.

Zweiter Tag: Auf die Furggele und via Bärentritt nach Braunwald, 12 km, 600 m Aufstieg, 1200 m Abstieg, ca. 5 Std. Schwierigkeit T3 (Schutt oder Schneefelder beim Pass, Bärentritt exponiert). Variante Bützi: Vor dem Bärentritt nördlich nach Bützi und hinab nach Braunwald. Der zweite Tag ist dann 6 bis 7 Stunden lang, abkürzen lässt er sich mit der Luftseilbahn auf Grotzenbüel.

Endpunkt: Braunwald. Von hier mit der Standseilbahn zur SBB-Station Linthal. Hinweis: Die Wetterverhältnisse sind dieses Jahr ungewöhnlich. Erkundigen Sie sich vor der Passwanderung über die Schneesituation.

Karten: Landeskarte der Schweiz 1:25000, Blatt 1173 (Linthal), für den untersten Teil des Aufstiegs zur Glattalp auch das Blatt 1172 (Muotatal); Landeskarte der Schweiz 1:50000, Blatt 246 oder 246 T (Klausenpass). (hst)

Weitere Informationen

Verkehrsbüro, 6436 Muotathal, Telefon 041 830 15 15, www.muotathal.ch; Braunwald Tourismus, 8784 Braunwald, Telefon 055 653 65 65.

www.braunwald.ch



Eindruckliche Karstwelt auf der Glattalp. Im Hintergrund sieht man den Höch Turm und den Ortstock, dazwischen befindet sich die Furggele.



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: 2
Fläche: 11'264 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Wandern in Glarus und St. Gallen

Ausserschwyz. – Am Dienstag, 16. Juli, führen die Naturfreunde wiederum zwei verschiedene Wanderungen durch. Die leichte Wanderung führt zuhinterst ins Glarnerland. Mit der Bahn erreichen die Wanderer Braunwald. Nach dem Morgenkaffee ist ein Aufstieg von etwa 180 Metern zu bewältigen. Beim Schwetlibergladen ist der höchste Punkt erreicht. Nun geht es wieder vor allem talwärts. Nach etwa zwei Stunden kommt das Nussbüel in Sicht. Dort können sich die Wanderer im Restaurant oder aus dem Rucksack verpflegen. Die Wanderzeit beträgt drei Stunden, Auf- und Abstieg je etwa 250 Meter. Abfahrt mit dem Glarner Sprinter in Pfäffikon ist um 8.04 Uhr und in Lachen ab 8.08 Uhr. Einzelbillette sind zu lösen ab Ausgangsbahnhof nach Braunwald retour. Gruppenbillette werden durch die Wanderleiterin abgegeben. Die Leitung der Wanderung hat Hanni Meister, Tel. 055 440 31 17.

Die schwere Wanderung geht über den Amdener Höhenweg. Nach dem Morgenkaffee in Amden wandern die Naturfreunde über Durchschlegli und Oberfurgglen auf die Alp Furgglen zum Mittagshalt. Es gibt ein Einheitsmenü oder Picknick. Danach geht es weiter zur Schwisole und zum Tagesziel Arvenbühl. Die Wanderung entspricht bei einer Distanz von 15 Kilometern dem Profil T2. Es wird mit einer Wanderzeit von etwa viereinhalb Stunden gerechnet. Der Witterung angepasste Ausrüstung, Wanderstöcke, Sonnenschutz und ausreichend Getränke gehören in den Rucksack.

Teilnehmer ab Lachen fahren mit der S2 um 7.19 Uhr ab, die Teilnehmer ab Pfäffikon mit dem IR um 7.41 Uhr nach Ziegelbrücke und mit dem Postauto nach Amden. Gruppenbillette mit Halbtax-Abo sind beim Wanderleiter erhältlich. Tourenleiter ist Joe Bieri, Telefon 076 349 46 62.

NATURFREUNDE LACHEN



Empfehlungen

Sendungen A-Z ▾

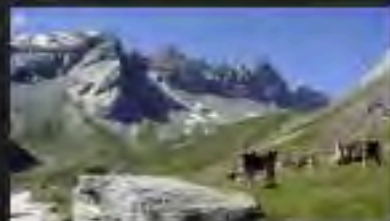
Sendungen nach Thema

Sendungen nach Datum

LIVE

Aus **Regionaljournal Ostschweiz** vom 08.07.2013, 17:30 Uhr

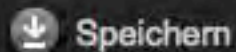
Ein halbes Jahrzehnt Faszination Welterbe



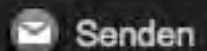
Vor fünf Jahren wurde die Tektonikarena Sardona zum Unesco Weltnaturerbe ernannt. Seither kommen Touristen aus der ganzen Welt. Die Welterben in der Schweiz im Überblick. [mehr...](#)



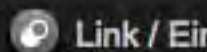
21



Speichern



Senden



Link / Einbetten

REGIONALJOURNAL
OSTSCHWEIZ

Regionaljournal...

vom 08.07.2013, 17:30 Uhr



Sendungsübersicht



Hilfe

Homepage Regionaljournal
Ostschweiz

00:13 / 13:41



Datum: 10.07.2013



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: 26
Fläche: 4'247 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Tierisch gut

Das Märchenhotel Braunwald beheimatet vier exotische Bewohner. Zwei Lamas und zwei Alpakas nennen die Familienunterkunft ihr Zuhause. Eine 25



Meter lange Erlebnisrutschbahn führt quer durch das Gehege der zutraulichen Tiere. Während der Sommermonate finden auch öffentliche Lama- und Alpaka-Trekkings statt, bei denen Kinder die Tiere auch selbst führen dürfen.

www.maerchenhotel.ch



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 37'447 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Sardona

Galapagos, Great Barrier und Sardona



Seit fünf Jahren ist die Tektonikarena Sardona Teil des Unesco-Welterbes. Blick auf die Tschingelhörner mit dem Martinsloch links. (zVg)

Seit fünf Jahren ist die Tektonikarena Sardona Teil des Unesco-Welterbes.

Vor fünf Jahren wurde die Tektonikarena Sardona in die Welterbeliste der Unesco aufgenommen. Seither hat sich einiges getan. Das Jubiläum bietet die Gelegenheit für eine erste Bilanz.

Im kanadischen Quebec wurde der Entscheid von der Unesco gefällt. Die vielfältige und ursprüngliche Naturlandschaft im Grenzge-

biet der Kantone Glarus, St. Gallen und Graubünden besticht durch die Sichtbarkeit der Vorgänge der Gebirgsbildung.

Seit der Aufnahme 2008 gehört die Tektonikarena Sardona zusammen mit dem Grand Canyon, den Galapagosinseln und dem Great Barrier Reef zu den rund 200 wertvollsten Naturmonumenten weltweit. «Wir alle dürfen glücklich

und stolz sein, dass wir eine weltweit so einzigartige Landschaft direkt vor der Haustüre haben», wird Harry Keel, Geschäftsführer des

Unesco-Welterbes Tektonikarena Sardona, in einer Mitteilung zitiert.

Auch nach den ersten fünf Jahren ist das Interesse nicht abgeklungen, wie Adrian Pfiffner, Präsident des wissenschaftlichen Beirats, sagt: «Ich bin positiv überrascht, dass auch fünf Jahre nach der Aufnahme in die Welterbeliste das Interesse in den Gemeinden und Kantonen weiterhin gross ist.»

Bewusstsein steigt

Diesen Eindruck bestätigt der Vizepräsident der IG Tektonikare-

Datum: 10.07.2013

Bündner Tagblatt

Die Südschweiz



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 37'447 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

na Sardona, *Sep Cathomas*: «Die intensive Sensibilisierungs- und Öffentlichkeitsarbeit, verbunden mit dem Aufbau eines Netzwerkes, haben zu einer besseren Wahrnehmung und höheren Wertschätzung des Welterbe-Potenzials geführt.» Auch *Barbara Zweifel*, Geschäftsführerin des Naturzentrums Glarnerland und des Unesco-Besucherzentrums in Glarus, sieht einen Trend in die gleiche Richtung: «Sowohl in der einheimischen Bevölkerung als auch bei auswärtigen Gästen steigt das Bewusstsein für die Werte des Welterbes stetig. In vielen spannenden Gesprächen konnten wir seit Eröffnung des Besucherzentrums Glarnerland den Leuten die faszinierende Geologie und Forschungsgeschichte der steinernen Riesen näherbringen.»

«Auch pädagogisch wertvoll»

«Der pädagogische und wissenschaftliche Wert ist unschätzbar», ist der St. Galler Volkswirtschaftsdirektor *Benedikt Würth* überzeugt. Er freut sich, «dass die Tektonikarena Sardona in den vergangenen fünf Jahren nicht nur als Forschungsplatz für die Geologie und als wichtige Bildungsstätte anerkannt wurde, sondern nun immer mehr auch Familien und Individualtouristen dank attraktiver Angebote den Zugang zu unserem Welterbe finden.» (bt)

Idealschweiz im Kleinformat

Der Kanton Glarus ist ein lohnendes Ziel für alle, die unbekannte Pfade erkunden möchten

Schroffe Felswände mit schneebedeckten Gipfeln, steile, schmale Pässe, sattgrüne Almen und dichte Wälder, tiefblaue Bergseen, idyllische Dörfer im ausgedehnten Tal und an den Hängen, Höhenwege mit Ansichtskarten-Panoramen, dazu die Begleitmusik von Kuhglocken – und das alles konzentriert auf recht kleinem Raum. Nein, es ist nicht von einem alpinen Freizeitpark die Rede, wo man sehr kompakt eine Art Idealschweiz abgebildet hat, sondern vom Kanton Glarus in der Ostschweiz.

Glarus wird umringt von den Kantonen St. Gallen, Graubünden, Uri und Schwyz – zu den drei letztgenannten Nachbarn bilden jedoch kaum überwindbare Gebirgsmassive eine natürliche Grenze. Das Glarnerland ist eines der steilsten Alpenaltalpen. Große Höhenunterschiede charakterisieren die Landschaft. Das tief eingeschnittene Tal ist wesentlich geprägt durch den Fluss Linth, der nach Korrekturen im 19. und 20. Jahrhundert durch den Walensee geleitet wird, bevor er durch den Zürichsee in Richtung Zürich – etwa eine Autostunde von Glarus entfernt – zur Limmat weiterfließt. Der Zugang zum Glarnerland

ist nur im Norden, in der Linthebene, offen.

Glarus zählt mit einer Gesamtfläche von 685 Quadratkilometern und knapp 40.000 Einwohnern zu den kleinsten unter den 26 Schweizer Kantonen. Gleichwohl lebt hier ein patriotisches Volk, das bereits seit 1352 der 1291 begründeten Eidgenossenschaft angehört. Die Glarner sind zu Recht stolz darauf, dass sie sich mit der Vollversammlung der Landsgemeinde aller stimmberechtigten Bürger (ab 16 Jahre) eine Form der Basisdemokratie bewahrt haben, die einmalig in Europa ist. Die Landsgemeinde diskutiert und entscheidet seit 626 Jahren als gesetzgebende Versammlung über Gesetzes- und Verfassungsänderungen und die Höhe des Steuerfußes im Kanton. Die jährlich am ersten Sonntag im Mai auf dem Zaunplatz des Hauptortes stattfindende Versammlung ist eine einmalige Attraktion, welche die weite Anreise lohnt. Besucher aus Norddeutschland sollten sich aber vorsichtshalber auf der Zuschauertribüne Einheimische suchen, die ihnen die stark mundartlich gefärbten Reden übersetzen.

Der Kanton Glarus ist bestens für Touristen geeignet,

die Naturschönheit und Stille suchen, aber auch für solche, die aktiv werden wollen – als Spaziergänger, Bergwanderer, Kletterer, Biker oder Drachenflieger. Die Homepage des Kantons bietet zahlreiche Kontakte zu Bergführern, Kletterschulen und sonstigen Spezialisten sowie Vorschläge für Touren an, so dass sich der Urlaub schon gut von zu Hause aus vorbereiten lässt. Im Internet können auch Quartiere – von der Hütte über Bed & Breakfast bis hin zum komfortablen Hotel – gesichtet und ausgewählt werden. Das Glarnerland zeigt sich auch hier deutlich preiswerter als Zürich und die anderen touristischen Hotspots der Schweiz.

Erster Anlaufpunkt ist Glarus, der in der Mitte des Tals gelegene Hauptort, mit etwa 12.300 Einwohnern die kleinste Kantonshauptstadt der Schweiz. Glarus ist eine gutbürgerliche Kleinstadt mit schönen Einkaufsmöglichkeiten und einigen gastronomischen Angeboten. Der Ort wurde nach einem verheerenden Brand 1861 im Schachbrettmuster neu aufgebaut. Hier lässt sich an der Stätte der Entstehung mancher Häuser und Straßen gut erkennen, dass die Glarner im Zeitalter der Industrialisierung in der zweiten



Imposante Stadtkulisse: Die Bahnhofstraße von Glarus mit den Felswänden des Vorderglärns im Hintergrund

Foto: Gemeinde Glarus

Hälfte des 19. Jahrhunderts mit ihrer damals prosperierenden Textilfabrikation ein kleines Wirtschaftswunder erlebt haben. Für Besucher aus dem Flachland ist es immer wieder ein faszinierender Anblick, nicht weit hinter den Häuserreihen die Felswände des bis zu 2300 Meter hohen Vorderglärns steil aufragen zu sehen.

Die meisten Glarner leben im Haupttal. Doch auch im Nebental des Flusses Serfngibt es drei Ortschaften, die durch ein sehr schmales Tal zugänglich sind – der Name des ersten Ortes ist bezeichnend: Engi. Sehenswert sind im östlichen Nebental Naturphänomene, die sich besonders gut in der Gegend um das Dorf Elm beobachten lassen, die im Übrigen neben Braunwald im Süden eines der beiden Skigebiete von Glarus ist. Da gibt es zum einen die Glarner Hauptüberschiebung, die Anschauungsmaterial für die Plattentektonik liefert und im 19. Jahrhundert die gültige Theorie der Gebirgsbildung begründet hatte und seit fünf Jahren als Teil der Tektonikarena Sardona zum Unesco

Weltkulturerbe gehört. Besonders gut zu erkennen sind die zwei übereinander liegenden Gesteinsschichten unterschiedlichen Alters an den Berggipfeln namens Tschingelhörner.

Ein spektakuläres Naturschauspiel ist am dortigen Martinsloch zu beobachten – eine Öffnung in den Tschingelhörnern in 2600 Metern Höhe knapp unterhalb des Grates, durch die jedes Jahr an wenigen Tagen im März und September ein konzentrierter Lichtkegel ins Tal scheint und dabei auch etwa zwei Minuten lang den Elmer Kirchturm erstrahlen lässt, der extra nach diesem Ereignis ausgerichtet wurde.

Ebenfalls lohnend ist ein Ausflug ins westlich von Glarus Stadt gelegene Klöntal zum künstlich gestauten Klöntalersee, der zum Wassersport und Fischen und im Winter zum Schlittschuhlaufen einlädt. Von hier aus gelangt man im Sommer über den Pragelpass in das Muothatal im Kanton Schwyz. Und wer auf der Terrasse des Hotel-Restaurants Rhodannenbergs sitzt und von weit oben auf den

See schaut, in dem sich die Berge spiegeln, wird Carl Spitteler, der als erster Schweizer 1919 den Literatur-Nobelpreis erhielt, beipflichten: „So schön, wie es kein Traum errät.“

Last not least ist auf ein altes Spektakel hinzuweisen, das jüngst wiederbelebt wurde: Von 1922 bis 1934 fanden auf dem Klausenpass, der durch eine wunderschönen Landschaft von Glarus nach Uri führt, Automobilrennen statt. Die 21,5 Kilometer lange Strecke vom glarnerischen Linthtal über 1237 Höhenmeter und durch 136 Kurven – davor 57 Kehren – zur Klausenpasshöhe bewältigte Rudolf Caracciola 1934 in der unübertroffenen Bestzeit von 15 Minuten und 22,20 Sekunden. Seit 1993 gibt es nun den Klausen-Memorial mit etwa 400 Oldtimer-Fahrzeugen – dieses Jahr zum fünften Mal vom 27. bis 29. September.

IM INTERNET

www.glarus.ch
www.klausenrennen.com

Busreisen

DER RIESEBYER
Telefon 0 43 55 / 3 14 www.der-riesebyer.de
Ihr Omnibusbetrieb mit der persönlichen Note!

*** Fordern Sie unseren ausführlichen Reisekatalog an! ***

04.09.-08.09.	5 Tg.	München + Alpenvorland, Stadtführung, Ammersee, Kl. Andechs	HP 428,-
13.09.-22.09.	10 Tg.	Südtirol mit Grödenalpe, Dolomitenrundfahrt, Brixen, Meran	HP 699,-
16.09.-19.09.	4 Tg.	Dresden und Sächsische Schweiz mit Rundfahrt, Stadtführung	HP 279,-
21.09.-22.09.	2 Tg.	Meyer Werft in Papenburg und Blumenreich Wiesmoor	HP 175,-
21.09.-30.09.	10 Tg.	Poreč/Isrien – „Blaue Lagune“ mit Stadtführung, Ausflügen	HP 699,-
19.10.-27.10.	9 Tg.	Gardasee – Bardolino mit Ausflügen und Stadtführung Verona	HP 719,-

Der Riesebyer - Omnibus-Reisedienst - Karin Kreuzer GmbH & Co. KG
Hufelnsenweg 1a • 24354 Rieseby • Tel.: 04355-314 • info@derriesebyer.de • www.der-riesebyer.de

Kreuzfahrten

AIDA Sensations-Kombi
1 Wo. Kanaren + 4* Riu, G. Canaria = 2 Wo. im Nov.-Jan. ab nur 1.049,-
- Für Schnellentscheidungen, da limitiert!

Mallorca-Knüller
4* Esporanza, C. Millor, UV, 2 Wo. am 05./09.10 ab 399,-
3,5* Sofia, P. Palma, (Ex Riu), HP, 2 Wo. im Okt. ab 599,-
3,5* Millor Garden, C. Millor, HP, 2 Wo. im Okt. ab 639,-
Kreuzfahrt + Mallorca = 2 Wo. im Sept. + Okt. ab 999,-

Super-Angebote!
Portugal: 4* Riu Balears, AI, 2 Wo., Okt. ab 699,-
Andalusien: 4,5* Barraxa, NS Peñol, HP, Okt., 2 Wo. nur 749,-
Formosa: 4* Riu La Mola, HP, Okt., 2 Wo. ab 799,-
Teneriffa: 4* Puerto La Cruz, HP, 2 Wo. ab 749,-
Teneriffa: 4,5* Riu Palace, HP, Aug. + Sept., 2 Wo. ab 1.399,-
G. Canaria: 3,5* Riu Carlos, P. Ingles, HP, Aug. + Sept., 2 Wo. ab 699,-
G. Canaria: 4,5* Riu Palace Meloneras, HP, 2 Wo. ab 1.299,-
Furte: 4,5* Sensimar Calypso, Aug., HP, 2 Wo. ab 1.249,-
Türkei: 5* Resort, AI, Sept. + Okt. ab nur 699,-
Dom. Rep.: 5* Gran Bahia, P. Caba, J-Suite, AI, 2 Wo. ab 1.379,-

AIDA-Kreuzfahrten!
7 T. Nordsee, Sept. + Okt. ab 429,-
7 T. Mittelmeer im Aug. ab 749,-
7 T. Kanaren, Sept.-Dez. ab 749,-
16-18 T. Transamerika, Aug. + Sept. ab 1.599,-
10 T. Nordamerika, Sept. + Okt. ab 1.399,-
2 Wo. Karibik, Nov.-Dez. ab 1.749,-
2 Wo. Kanaren + G. Canaria, Sept.-Feb. ab 999,-
3 Wo. Kan/Kapverden + 4* G. Canaria, Nov.-Feb. ab 1.699,-
und Tausende Angebote auf: stofferren24.de
* Riu, Iberostar, AIDA, Millionen Angebote online!
* Beste Preise aller gängigen Veranstalter
* Wichtig: Kein anonymes Callcenter & hellip!!!!
Rufen Sie unverbindlich bis 19.00 Uhr an:
Stoffregen GmbH Reisebüro
59174 Kamen, Willy-Brandt-Platz 5
Gebührenfrei: **0800-7863373**
Reiseportal: www.stoffregen24.de

AIDA Angebote
Just AIDA First Minute
12.08 oder 22.08.

10 Tage Nordeuropa AIDA Sol
ab/bis HH Meerblick p.P. ab € 1049,-
Balkon € 1.279,-

24.08 oder 01.09.
5 Tage Nordeuropa ab/bis Hamburg
Innen ab € 449,- Balkon ab € 629,-

27.09 oder 04.10.
7 Tage Ostl. Mittelmeer inkl. Flug
AIDA Diva Innen ab € 949,-
Aussen ab € 1049,- Balkon ab € 1149,-

30.11. oder 08.12.
14 Tage Karibik inkl. Flug AIDA Bella
Aussen ab € 1899,- Balkon ab € 2249,-

limitiertes Angebot

Sonnen Reisen Flug- und Hotel-reservierungs GmbH
Grindelallee 134
20146 Hamburg

Tel. 040-413 44 50
Cruise Lounge Hamburg Ditmar Koel
Str. 25 U/S Landungsbrücken
Beratung auch Sonntags 11 - 19:00
www.KreuzfahrtCounter.de

Spanien

Ferienwohnung, MALLORCA/CALA SANTANYI
3 schöne Chalets, Pool, Traumlage, frei-1 Haus vom 16.-24.08., 3 Häuser 09.-14.09., 2 Häuser 05.-12.10
2 Häuser 20.10.-02.11.13 je Hs. 2-6 Pers.
T 01 7663646278, www.ferienchalets-mallorca.de

Fincaurlaub www.mallorcanova.de -25% für Kurzschnellreisen im Juli + Aug. 2013

Erzgebirge

Sommerurl, im Erzgebirge in der Schäfermühle, 4xUHP + Getr. 17-20 Uhr 139/P im DZ, Wandern, Freibad, T. 035052-67198, www.schaefermuehle.de

Harz

Braunlage/Oberharz - Wir möchten Sie kennenlernen: Zi., DU/WC/TV/Bik., 1 Wo. = 6x UF (7 Tg.) v. Büf. € 169/P., 3x UF (4 Tg.) v. Büf. inkl. rust. Abendbrot € 105/P. "Hotel am Hochwald mit Ferienwohnung" www.hochwald-braunlage.de; T. 05520/92 35 43

Braunlage FeWo, Schwimmbad, Sauna, Solarium im Haus, frei, Tel. 05332/24 46

Dänemark

www.nordseeurlaub.dk oder Katalog anfordern
Ferienhäuser in Dänemark - direkt mieten
50 - 300 m zur Nordsee, Schon ab 154 € / Wo.
Tel.: +45-9783 4760; Fax: +45-9783 5036

Brandenburg

7 Tage Spreewald TUT GUT, inkl. Begrüßungsgetr., 6 x UF 6 x 2Gang-Menü, Tageskarte Peitzer Museen / 2 T. Leihfahrrad / 4,5 h Kahnfahrt / Gurkenverkostung / Fl. Wasser, nur € 249,- / P., Tel. 035601/809 40 www.Hotel-Peitz.de

Rügen

www.app-binz.de, Tel.: 0171/38 37 669

Ostsee

Last Minute bis 18.08. Sommerbrise
Strandhotel Steinberghaff. Das kleine Hotel direkt am Strand zwischen Flensburg und Kappeln: 7 Tage € 350,- p. P. im DZ inkl. Frühstück und HP; Tel.: 04632/17 55 Fax: -15 01, www.strandhotel-steinberghaff.de

USA

Florida, Villa, Pool, Boot: villa-flamingo.de

www.abendblatt.de

Fragen zu Ihrem Hamburger Abendblatt-Abo? 040/33 39 40 11

Flugreisen

JUST AIDA First Minute!
für flexible Urlauber!

Info & Buchung auch online:
cruise-partner.de

7 Tage Nordeuropa mit AIDAcara: 7.9. / 14.9. / 21.9. Innenkabine ab € 499,-
Kiel-Nord Ostsee Kanal-Bergen-Oslo-Göteborg-Kopenhagen-Kiel Meerblickkabine ab € 549,-

10 Tage Nordamerika mit AIDAbella: 23.9. / 03.10. / 13.10. / 23.10. inkl. Flug
New York - Montreal / Montreal - New York, Innenkab. ab € 1.449,- Balkonkab. ab € 1.849,-

7 Tage Kanaren & Madeira mit AIDastella: Samstags im Sep. / Okt. inkl. Flug ab € 829,-

7 Tage Mittelmeer mit AIDAdiva/AIDAvita: im August + September inkl. Flug ab € 749,-

R&MREISEN GMBH • (040) 646 04 40 • Bramfelder Ch. 297 • 22177 Hamburg



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 48'994 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Lob für die Aufbauarbeit



Musterbeispiel für die Gebirgsbildung: Die Tektonikarena Sardona, im Bild der Ringelspitz.

Vor fünf Jahren wurde die Tektonikarena Sardona in die Welterbeliste der Unesco aufgenommen. Seither hat sich einiges getan. Das Jubiläum bietet die Gelegenheit für eine erste Bilanz.

Sarganserland. – «In Quebec wurde vor fünf Jahren ein wichtiger Entscheid gefällt, der die Region noch über Generationen prägen wird», heisst es in einer Mitteilung der IG Tektonikarena Sardona: Die vielfältige und ursprüngliche Naturlandschaft im Grenzgebiet der drei Kantone Glarus, St.Gallen und Graubünden wurde aufgrund der Sichtbarkeit der Vorgänge der Gebirgsbildung, der damit zusammenhängenden Forschungsgeschichte und der andauernden Bedeutung für die Geologie als weltweit

einzigartig bezeichnet und in die Liste der Unesco-Welterbestätten aufgenommen. «Wir alle dürfen glücklich und stolz sein, dass wir eine weltweit so einzigartige Landschaft direkt vor der Haustüre haben», sagt Harry Keel, Geschäftsführer des Unesco-Welterbes Tektonikarena Sardona. «Es ist eine grosse Ehre und Chance für die Region, gleichzeitig aber auch eine Verantwortung für alle regionalen Akteure», fügt Keel hinzu.

Das Welterbe bekannt machen

«Ich bin positiv überrascht, dass auch fünf Jahre nach der Aufnahme in die Welterbeliste das Interesse in den Gemeinden und Kantonen weiterhin gross ist», äussert sich Welterbe-Mitglied Professor Adrian Pfiffner, Präsident des wissenschaftlichen Beirates der Tektonikarena Sardona. «Der Bekanntheitsgrad ist mittlerweile erstaunlich hoch», ergänzt er. Diesen

Eindruck bestätigt der Vizepräsident der IG Tektonikarena Sardona, Sep Cathomas: «Die intensive Sensibilisierungs- und Öffentlichkeitsarbeit, verbunden mit dem Aufbau eines Netzwerkes, haben zu einer besseren Wahrnehmung und höheren Wertschätzung des Welterbe-Potenzials geführt.»

«Der pädagogische und wissenschaftliche Wert ist unschätzbar», lässt sich der St.Galler Volkswirtschaftsdirektor Benedikt Würth zitieren. Er freut sich, «dass die Tektonikarena Sardona nicht nur als Forschungsplatz für die Geologie und als wichtige Bildungsstätte anerkannt wurde, sondern nun immer mehr auch Familien und Individualtouristen dank attraktiven Angeboten den Zugang zu unserem Welterbe finden».

Die zunehmende Bekanntheit und steigende Besucherzahlen bewirken, dass ganz unterschiedliche Interessen



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 48'994 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

und Ansprüche im Welterbe Sardona aufeinandertreffen. «Dies wird sich in Zukunft noch akzentuieren», mutmasst Geschäftsführer Keel. Vizepräsident Sep Cathomas ist sich sicher, dass bereits mit ersten Angeboten wie Besucherzentren, dokumentierten Wanderwegen, einem Besuchermanagement und ausgebildeten Geo-Guides Sardona eine gute Grundlage für den Schutz und die Erforschung, aber auch für eine nachhaltige und wertschöpfende zukünftige Nutzung dieses einmaligen Naturphänomens gelegt ist.

Geschäftsführer Keel freut sich, dass nach Jahren der Aufbauarbeit nun auch immer mehr Umsetzungsarbeiten in Angriff genommen werden können: «Das Welterbe muss in der Region noch vermehrt sichtbar werden.» Für Pfiffner ist jedoch klar: «Der Ausbau der Infrastrukturen kann nicht über Nacht kommen, da doch einiges an finanziellen Mitteln

bereitgestellt werden muss.» Als «Highlight» der ersten fünf Jahre des Unesco-Welterbes gilt die Einweihung des Besucherzentrums Glarnerland in Elm und Glarus. Informationen sind in nächster Zeit auch auf Kunkels, auf Cassons, in Vättis, in Weisstannen oder bei der Lochsite geplant oder bereits realisiert.

Motor für nachhaltige Entwicklung

Der Präsident der IG Tektonikarena Sardona, Fritz Marti, zeigt sich in der Pressemitteilung zufrieden mit den ersten fünf Betriebsjahren: «Das Welterbe kommt gut voran, und wir haben die Finanzen im Griff.» Dominik Siegrist von der Hochschule Rapperswil lobt die Arbeit der Welterbe-Verantwortlichen: «Die Tektonikarena hat ihre ersten fünf Jahre bravourös gemeistert und grosse Schritte nach vorne gemacht.» Gleichzeitig ist für ihn klar, dass in den kommenden Jahren das Welterbe vor allem bei den Gemeinden noch besser verankert

werden muss: «Wenn diese Verankerung gelingt, kann die Tektonikarena Sardona zu einem Modellprojekt und einem Motor für die nachhaltige Entwicklung der beteiligten Regionen und Kantone werden.»

Auch Regierungsrat Benedikt Würth ist zufrieden: «Was bisher geleistet wurde, verdient grosse Anerkennung». Für die Zukunft wünscht er sich, dass die lokalen Leistungsträger aus Forschung, Bildung und Tourismus noch mehr in einen gemeinsamen Auftritt eingebunden werden und zusammen im Namen des Unesco-Weltnaturerbes Tektonikarena Sardona auftreten. «Das ist eine grosse Chance, und ich bin überzeugt, dass wir damit der ganzen Region zu einer stärkeren nationalen und internationalen Ausstrahlung verhelfen werden, welche Wissensdurstige und Touristen in die Kantone St.Gallen, Glarus und Graubünden führen wird.» (pd)



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32

www.sarganserlaender.ch

Non-initiated coverage / Tourismus

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'094
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 31'603 mm²

Seit fünf Jahren im Rang «Weltnaturerbe»

Von Jerry Gadiant

Vor fünf Jahren ist die Tektonikarena Sardona in den Rang eines Weltnaturerbes aufgenommen worden. Sie soll in der Region noch stärker verankert werden.

Sarganserland. – Am 7. und 8. Juli 2008 entschied das Welterbekomitee der Unesco im kanadischen Quebec, die Tektonikarena Sardona in die Welterbeliste aufzunehmen. Seit fünf Jahren gehört somit die Landschaft im Grenzgebiet der Kantone St. Gallen, Glarus und Graubünden zu den rund 200 wertvollsten Naturmonumenten weltweit und steht auf einer Liste mit dem Grand Canyon, den Galapagos Inseln oder dem Great Barrier Reef.

Noch breiter verankern

Deren Bekanntheitsgrad hat die Tektonikarena nicht. Doch fünf Jahre nach der Aufnahme als Welterbe kann eine positive Bilanz gezogen werden. «Die Verankerung der Tektonikarena in der Bevölkerung hat in letzter Zeit stark zugenommen, das haben wir zum Beispiel in Gesprächen während der Siga herausgespürt», sagt Harry Keel. Für den Geschäftsführer der IG Tektonikarena Sargans ist es ein vorrangiges Ziel, für eine noch breitere Verankerung in der Bevölkerung zu sorgen – «die Identifikation wird je länger je mehr auch mit dem Erfolg kommen», ist Keel überzeugt.

Dieser Erfolg lässt sich in erster Linie an der touristischen Wertschöp-

fung messen, «wir werden immer mehr entsprechende Angebote schaffen», blickt Keel in die Zukunft. Da ist auch die Zusammenarbeit mit den grossen touristischen Leistungsträgern gefragt, «wir wollen uns auf die Inputs der Touristiker stützen, die wissen, was erfolgsversprechend ist».

Via Buch in die ganze Welt

Der schnelle (touristische) Erfolg ist es jedoch nicht, den das Weltnaturerbe verspricht. «Der Nutzen geht für die Region viel weiter», spricht Keel den langfristigen Imagegewinn mit der weltweit bekannten Auszeichnung als Welterbe an. Und nennt ein Beispiel: «Kürzlich hat die Unesco-Kommission das Buch 'Welterbe der Schweiz' veröffentlicht. Dieses ist bereits in erster Auflage vergriffen. Die Schweizer Botschaften in aller Welt haben es bestellt, und die Bundesräte nehmen es als willkommenes Geschenk auf ihre Auslandsreisen mit. Damit wird unsere Region bekannt, das ist von unschätzbarem Wert».

Auch immer mehr Bildungs- und Forschungsinstitutionen melden sich bei der IG Tektonikarena Sardona. «Wir betreuen sehr viele Studienarbeiten. Junge Studenten sind auf uns aufmerksam geworden und wollen hier forschen und ihre Arbeit darüber schreiben. Das sind Leute, die später unter Umständen wichtige Positionen in der Wirtschaft und der Öffentlichkeit ausüben werden und unsere Region in Erinnerung behalten», stellt Keel fest. Auch erhalte man regelmä-

sige Anfragen nach Bildmaterial von Buchautoren und Journalisten, «diese tragen die Tektonikarena immer mehr ins öffentliche Bewusstsein».

Die Welterbe-Idee ist ohnehin langfristig angelegt, «es geht darum, die Landschaft für kommende Generationen zu erhalten». Hält das Thema im Schulunterricht Einzug, «wird man den Ertrag erst Jahre später sehen». Das Unesco-Welterbe ist für sehr lange Zeiträume gedacht – «das macht es in unserer schnelllebigen Zeit, wo man immer sofort einen Nutzen sehen will, nicht einfach».

Nachhaltig und naturnah

Und diesen sofortigen Nutzen sieht man wie erwähnt am Tourismus. «Gerade hier passen wir in die Zeit, in der die Schlagwörter 'nachhaltig', 'naturnah' und 'Kultur' immer stärker ins Blickfeld der Touristen gelangen», so Keel, zudem habe das Sarganserland in diesen Belangen auch sonst schon viel zu bieten.

Um die an der Tektonikarena Sardona Interessierten möglichst optimal vor Ort zu informieren, ist ein Besucherzentrum Sarganserland geplant. Eine Machbarkeitsstudie soll aufzeigen, ob ein dezentrales Konzept mit drei Zentren im Raum Vättis, Pizol und Weisstannen vernünftig zu betreiben ist. Gemäss Keel steht die Machbarkeitsstudie kurz vor Abschluss, die Resultate sollen spätestens im Herbst präsentiert werden.

Datum: 10.07.2013

Werdenberger & Obertoggenburger

Die SÄGGITZWELT



BuchsMedien AG
9470 Buchs SG
081/ 750 02 01
www.w-und-o.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'663
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 6'958 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Seit fünf Jahren ein Weltkulturerbe

Sardona. – Vor fünf Jahren wurde die Tektonikarena Sardona in die Welt-erbeliste der Unesco aufgenommen. Das Fazit fällt positiv aus, doch es gibt noch Verbesserungspotenzial.

Im kanadischen Quebec wurde vor fünf Jahren der Entscheid gefällt, welcher die Region über Generationen prägen wird: Die Naturlandschaft im Grenzgebiet der drei Kantone St. Gallen, Glarus und Graubünden wurde aufgrund der Sichtbarkeit der Vorgänge der Gebirgsbildung und der damit zusammenhängenden Forschungsgeschichte auf die Liste der Unesco-Welterbestätten aufgenommen. Seit-her gehört die Tektonikarena Sardona zu den rund 200 wertvollsten Naturmonumenten weltweit.

Der Bekanntheitsgrad wuchs seit Jahren stetig. «Die intensive Sensibilisierungs- und Öffentlichkeitsarbeit und der Aufbau eines Netzwerkes haben zu einer besseren Wahrnehmung und höheren Wertschätzung geführt», sagt der Vizepräsident der IG Tektonikarena Sardona, Sep Cathomas. Trotzdem müsse das Welterbe in der Region noch besser verankert werden. (wo)



Redaktion VTK-Mitteilungen
3906 Saas-Fee
079/ 220 28 53
www.vtk.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 1'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 52
Fläche: 69'992 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Neue Kinderarena in Elm

In Kürze wurde im letzten Herbst ein attraktives Kinderland im Herz des Schneesporthgebietes Elm realisiert. Die Borer Lift AG lieferte dazu zwei kindergerechte Zauberteppiche sowie eine Tubing-Ausrüstung.



Anlässlich der Eröffnungsfeier vom 22. Dezember 2012 würdigte der Direktor der Sportbahnen Elm, Bruno Landolt, die Anstrengungen aller Beteiligten der sehr kurzfristigen Realisierung der neuen Kinder-Arena von Borer Lift AG.

Die Borer Lift AG, lieferte zwei Zauberteppiche für die neue Kinder-Arena auf Ämpächli.

Text: Borer Lift AG, Bilder: Damian Bumann

«Mit der neuen Kinder-Arena erfüllten sich die Sportbahnen Elm einen lang gehegten Wunsch,» erwähnte Bruno Landolt, Direktor der Sportbahnen Elm, die Bedeutung des kurz vor Weihnachten eröffneten Pistenbereiches. Neue fun-orientierte und gezielt auf Familien ausgerichtete Wintersportangebote sollen die Attraktivität der Destination Elm im Kanton Glarus langfristig sichern. An Spitzentagen kommen rund 4000 Skifahrer ins Gebiet mit seinen insgesamt sieben Seilbahnen und 40 Kilometern Piste. Zu 85–90%

überwiegen die Tagesgäste, für längere Aufenthalte bietet Elm unter anderem 700 Betten in Gruppenunterkünften am Berg. Gerade auch an dieses meist aus Jugendlichen oder jungen Familien bestehende Publikum richtet sich die gross angelegte Initiative, in der die Sportbahnen aktiv von den beiden örtlichen Schneesportschulen – der Schweizer Ski- und Snowboardschule und der Vreni Schneider Ski – Snowboard- und Rennschule – unterstützt werden. Absicht ist es, gezielt den Nachwuchs an den Schneesport durch spielerische und familiengerechte Erlebnisse

heranzuführen.

Realisierung in Rekordzeit

Es war Hans Rhyner, der langjährige Leiter der Schweizer Ski- Snowboard-Schule Elm, der über dreissig Jahre lang danach strebte, den Skinachwuchs aus der entlegenen und kalten Lage an der Talstation Eggli nach oben ins Herz des Schneesporthgebietes zu bringen. Im Februar des vergangenen Jahres schien es dann soweit: Ein Areal unmittelbar am Bergrestaurant Ämpächli war auserwählt – in letzter Minute



Redaktion VTK-Mitteilungen
3906 Saas-Fee
079/ 220 28 53
www.vtk.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 1'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 52
Fläche: 69'992 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

wurde das «pfannenfertige Projekt» jedoch gestoppt und eine neue Planung auf einer knapp 2 ha grossen Brachfläche auf 1300 Metern Höhe direkt unterhalb der Auffahrtspur der Sesselbahn Schabell angestossen.

In einer grossen gemeinschaftlichen Anstrengung von Bahnverantwortlichen, Planern, Bauunternehmung und Behördenexperten schaffte man es tatsächlich in knapp sechs Monaten das Projekt zu realisieren. Ab Oktober fuhren die Bagger auf und bewegten unter bereits herbstlichen Bedingungen gut 10'000 m³ Bodenmaterial. In Kürze entstanden die unterschiedlich geneigten bis 100 Meter langen Übungspisten, die Rampe zum gesponserten BigAir-Bag-Luftkissen sowie die Fläche für ein gemütliches Pausenareal mit grossem Tipi-Zelt und Feuerstelle. Mit dem Aushub schufen die Erdbauer zudem eine grosse Terrasse am nahegelegenen Bergrestaurant, das zukünftig als sommerliches Spielplatzareal auch wieder Familien zugutekommen soll.

Zwei Sunkid Zauberteppiche

Erst Anfang Dezember konnte die Versorgungstechnik installiert werden – fast zeitgleich mit der Montage der beiden SunKid-Zauberteppiche durch die Borer Lift AG, die bereits bei den konzeptionellen Planungen für das 120 x 150 Meter breite Areal zwischen

den Pisten «Schabell» und «Vreni Schneider» mitwirkte. Etwa 100 Meter lang ist das Förderband an der Längsseite, das mit 0,75 Meter Breite die maximalen 25% steilen Übungspisten voll erschliesst. Der Ausstieg erfolgt über den patentierten Seitenausstieg «Radius» – für zusätzliche Sicherheit sorgt ein berührungsloser Geschwindigkeitssensor, mit dem sich die Fahrgeschwindigkeit kurz vor dem Ausstieg reduzieren lässt. Die Steuerung des Bandes erfolgt über zwei Bedienstellen an Ein- und Ausstieg sowie über eine Fernbedienung. Bei geringem Andrang startet das Band im «Cost-Save-Modus», nur bei Annäherung eines Skifahrers geht das Band in Betrieb und stoppt, sobald alle Gäste das Band verlassen haben.

Den raschen Rückbau im Sommer ermöglichen die Holzfundamente unter den Förderbandmodulen, sowie der Schneeauffangschacht, der aus Betonfertigteilen unter dem bergseitigen Antrieb des bislang ohne Galerie betriebenen Zauberteppichs. Der zweite 24 Meter lange Sunkid-Zauberteppich verläuft an der unteren Stirnseite der Kinder-Arena entlang, der Übungspiste für die Kleinsten, die wie das übrige Areal mit SunKid-Softfiguren und anderen Ausrüstungen aus dem Borer-Lieferprogramm gestaltet wurde. Auch bei der Umwandlung des ehemaligen Kinderlandes an der Talstation Eggli in ein altersgruppenübergreifendes Fun-Angebot

kam Borer/Sunkid zum Zuge. Der alte Borer-Kleinlift blieb bestehen und versorgt eine 150 Meter lange, im späteren Ausbau auf 250 m ausgelegte, Tubingbahn mit heute 20, später 40 Sunkid-Tubes.

Professioneller Betrieb

Insgesamt investieren die Sportbahnen Elm rund 850'000 Franken in die Kinder-Arena, die in einer nächsten Ausbaustufe noch eine direkte Tunnelverbindung zum Bergrestaurant sowie einen eigenen Anschluss an das Beschneigungssystem erhalten soll. Der Betrieb wird gemeinsam mit den Skischulen gewährleistet: Ein Technikbeauftragter der Bahn wird zu den festen vor- und nachmittäglichen Öffnungszeiten der Kinder-Arena zur Verfügung gestellt. Die Betreuung der Kinder organisieren die Skischulen mit bis zu 30 Kräften in Spitzenzeiten. Ein spezielles «Arena-Ticket» für Kinder und erwachsene Einsteiger macht das Angebot günstig. Darin enthalten ist die unbeschränkte Nutzung der Zubringer-Gondelbahn, eines nahe gelegenen Übungsliftes sowie der Kinder-Arena selbst.

Datum: 13.07.2013

Seilbahntechnik
Transports à câbles



Redaktion VTK-Mitteilungen
3906 Saas-Fee
079/ 220 28 53
www.vtk.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 1'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 52
Fläche: 69'992 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Die neue Kinderarena oberhalb Elm auf 1500 m auf Ämpächli bietet drei separate Übungspisten und jede Menge Spass.



Am Eröffnungstag wurden beide Skischulen über die Funktion der neuen Zauberteppiche informiert, damit die Skilehrer die Bänder bei Unterbrüchen wieder in Funktion setzen können.



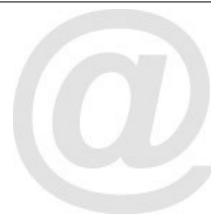
Erst im Oktober fuhren die Baumaschinen auf. Trotz der sehr kurzen Bauphase konnte die neue Kinder-Arena auf Ämpächli pünktlich am 22. Dezember 2012 eröffnet werden.



Für viel Spass und Unterhaltung sorgte der Clown Ischa Mugg, anlässlich der Eröffnungsfeier vom 22. Dezember 2012.



Direktor Bruno Landolt, bedankt sich bei Hans Rhyner für sein langjähriges Engagement bei der Schweizer Ski- und Snowboardschule Elm sowie für seine Unterstützung für die neue Kinder-Arena.



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Tourismus

Glarus, Graubünden, St. Gallen | Vermischtes

«Sardona aktiv» soll das Welterbe bekannter machen

Soeben wurde das fünfjährige Bestehen des Unesco-Weltnaturerbes Tektonikarena Sardona im Grenzgebiet von St. Gallen, Glarus und Graubünden gefeiert. Fast zeitgleich startet in der Welterbe-Region ein neues Projekt, das sich «Sardona aktiv» nennt und die touristische Angebotsentwicklung vorantreiben soll.



zoom

Das Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona.

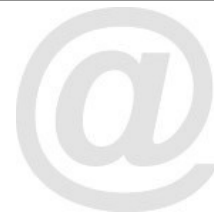
Bild: Pressebild

Chur/Glarus/St. Gallen. – Die Projektträger von «Sardona aktiv» sind die drei Tourismusorganisationen Heidiland Tourismus AG, Elm Ferienregion und Flims Laax Falera Management AG. Sie wollen mit «Sardona aktiv» das Weltnaturerbe Tektonikarena Sardona bekannter machen, Gäste gewinnen und Wertschöpfung generieren, wie es in einer Mitteilung heisst. Der Bund und die Kantone St. Gallen, Glarus und Graubünden unterstützen das Projekt finanziell, offiziell lanciert wurde es am 1. Juli.

Pilotphase bis Ende Jahr

Das Projekt wird in zwei Phasen aufgeteilt und startet mit der Pilotphase. Diese führt Felicia Montalta mit ihrer Firma Projekt Box

Datum: 18.07.2013



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

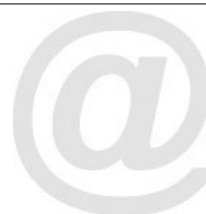
Non-initiated coverage / Tourismus

. Montalta hat unter anderem das Angebot des Solarskilifts in Tenna entwickelt. Bis Ende Jahr soll sie im Rahmen eines Zwischenberichts die aktuelle Situation analysieren, Potenziale aufzeigen und Empfehlungen für eine mögliche folgende Projektphase abgeben. Sobald der Zwischenbericht vorliegt, wird über den weiteren Projektverlauf entschieden, wie es weiter heisst. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 18.07.2013, 13:55 Uhr

Webcode: 2944767



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81

www.budag.ch/praetigauerpost/

Non-initiated coverage / Tourismus

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Glarus, Graubünden, St. Gallen | Vermischtes

«Sardona aktiv» soll das Welterbe bekannter machen

Soeben wurde das fünfjährige Bestehen des Unesco-Weltnaturerbes Tektonikarena Sardona im Grenzgebiet von St. Gallen, Glarus und Graubünden gefeiert. Fast zeitgleich startet in der Welterbe-Region ein neues Projekt, das sich «Sardona aktiv» nennt und die touristische Angebotsentwicklung vorantreiben soll.



Das Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona.

Bild: Pressebild

Chur/Glarus/St. Gallen. – Die Projektträger von «Sardona aktiv» sind die drei Tourismusorganisationen Heidiland Tourismus AG, Elm Ferienregion und Flims Laax Falera Management AG. Sie wollen mit «Sardona aktiv» das Weltnaturerbe Tektonikarena Sardona bekannter machen, Gäste gewinnen und Wertschöpfung generieren, wie es in einer Mitteilung heisst. Der Bund und die Kantone St. Gallen, Glarus und Graubünden unterstützen das Projekt finanziell, offiziell lanciert wurde es am 1. Juli.

Pilotphase bis Ende Jahr

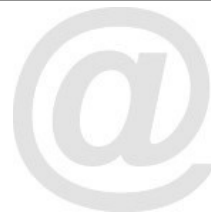
Das Projekt wird in zwei Phasen aufgeteilt und startet mit der Pilotphase. Diese führt Felicia Montalta mit ihrer Firma

Projekt Box

. Montalta hat unter anderem das Angebot des Solarskilifts in Tenna entwickelt. Bis Ende Jahr soll sie im Rahmen eines Zwischenberichts die aktuelle Situation analysieren, Potenziale aufzeigen und Empfehlungen

Datum: 18.07.2013

PRÄTTIGAUER
P O S T



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81

www.budag.ch/prattigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Tourismus

für eine mögliche folgende Projektphase abgeben. Sobald der Zwischenbericht vorliegt, wird über den weiteren Projektverlauf entschieden, wie es weiter heisst. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 18.07.2013, 13:55 Uhr

Webcode: 2944767



Tour de Mürtschenstock

Thomas Widmer am Freitag den 19. Juli 2013
Diese Woche eine Bergumrundung im Glarnerland



1/13 | Haberschwänd, gegenüber das besonnte Dorf Amden.
Bild: Thomas Widmer

Über dem Kerenzerberg, Kanton Glarus, zieht sich ein Ungetüm, dem mit dem Wort «Berg» nicht beizukommen ist. Der Mürtschenstock ist eine Festung. Er schirmt seine Gipfel – es sind gleich mehrere – mit brutalen Wänden und Geröllsteilhalden. Man muss die Bastion erklettern, mit wanderlichen Mitteln kommt man ihr nicht bei.

Aber den Mürtschenstock umkreisen, das kann der Wanderer. Und wie wir feststellten, ergibt sich daraus eine grosse Route. Die Unternehmung begann damit, dass ich und mein Grüpplein den Sessellift von Filzbach hinauf zum Haberschwänd nahmen. Oben war noch Schatten. Sehnsüchtig schauten wir hinüber auf die Nordseite des Walensees, wo das Ferienörtchen Amden bereits von der Sonne gewärmt wurde.

Die erste Wanderetappe führte abwärts, zur Talalp und dem nach ihr benannten See, der die umliegenden Zinnen spiegelte. Bereits zeigte sich die Eigenheit des Gebiets: Der Boden ist sumpfig, die Felsen vermoost und manchenorts auch mit Flechten bewachsen, alles ist entweder grün oder gelb oder rötlich. Aus dem Wirtshaus über dem See stieg anheimelnd Rauch, doch für eine Einkehr waren wir noch zu wenig weit gegangen.

Endlich die Terrasse der Hüttenberge

Es begann der Aufstieg. Nach der ersten Steilstufe sahen wir wieder einen See, den Spaneggsee, freilich führt der Weg weit oberhalb des Ufers vorbei. Bei der Alp Hummel rasteten wir, tranken etwas und benannten nahe Berge wie den Fronalpstock, dem ein paar Menschlein zustrebten. Wir selber hielten durch einen Steingarten hinauf zur Mürtschenfurgel und nahmen dabei den Mürtschenstock zu unserer Linken zum ersten Mal so richtig zur Kenntnis. Grau ist er und abweisend, wäre er ein Mensch, würde man sagen: total streng! Was für eine humorlose Person!

Die Furgel, unser Pass, war recht flach. Wir querten sie und freuten uns gleich an der Ebene Riet zu unseren Füßen und dem mäandrierenden Bächlein, das fröhliche Kurven in den Boden zeichnete. Bis zum Wiesensattel von Robmen gingen wir im folgenden auf einem Höhenweg, zur Rechten unter uns ein stilles Tal. Hernach sahen wir wieder hinüber Richtung Amden, hatten nun den Speer und den Mattstock am Horizont. Abwärts ging es alsbald mit uns, lange Zeit auf breiten Forstwegen. Endlich die Terrasse der Hüttenberge.

Ein Schlusstrink in der «Mühle»

Im Berghaus Hüttenberg kehrten wir ein. Wir assen. Wir beschauten uns die Verkaufsauslage in der Ecke; die zur Wirtschaft gehörige Landwirtschaft bauert bio nach dem Knospenprinzip. Und wir plauderten mit der Wirtin. Sie erzählte, im Winter habe sie nur gerade zwei Stunden Sonne im Tag; aber dafür sei es wunderbar ruhig. Schliesslich offerierte sie einen Schnaps. «Essacher Luft» aus dem Allgäu gilt als Deutschlands schärfster Schnaps und fühlt sich im Hals an wie ein Mix aus Odol und Pfefferspray.

Nun trennten wir uns.

Die einen schlugen den halbständigen Weg hinab nach Obstalden zum Bus ein. Und wir anderen gingen zurück zum nahen Abzweiger, bogen Richtung Mühlehorn ein – und bekamen noch einmal ein Spektakel serviert: das Tobel des Meerenbachs, notdürftig bezwungen mit Stegen und Geländern. Unten in Mühlehorn dann ein Schlusstrink in der «Mühle» und der Gedanke, dass wir zwar nicht den Mürtschenstock, aber doch das Hochland um ihn kennen- und lieben gelernt hatten.

Route: Haberschwänd (Bergstation des Sesselliftes von Filzbach) – Vorder Tal – Talalpsee – Rosstannen – Hummel – Chüetal – Mürtschenfurgel – Robmen – Meerenboden – Lauwald – Hüttenberge, Gasthaus Hüttenberg – retour zum Abzweiger nach Mühlehorn – Meerenbach-Tobel – Katzenboden – Geissegg – Mühlehorn Bahnhof.

Gehzeit: 6 1/2 Stunden.

Höhendifferenz: 850 Meter aufwärts, 1700 abwärts.

Kürzere Variante: Vom Berghaus Hüttenberg hinab nach Obstalden (Bus). So beträgt die gesamte Gehzeit 5 Stunden (840 Meter aufwärts, 1090 abwärts).

Wanderkarte: 237 T «Walenstadt», 1: 50'000.

Charakter: Einfache, lange Bergwanderung. Steile, aber nicht ausgesetzte Halden zwischen Mürtschenfurgel und Robmen. Besonders schöne Natur mit Moorböden, Geröllgärten, Bergseen.

Höhepunkte: Der Talalpsee in seinem morgendlich feuchten Bergloch. Die Mürtschenfurgel, wo man die Ebene Riet mit einem mäandrierenden Bächlein zu Füßen hat. Die Präsenz der Bergbastion

Mürtchenstock. Die Einkehr im «Hüttenberg». Das wilde Tobel des Meerenbachs. Der milde Walensee am Ende.

Kinder: Machbar.

Hund: Machbar.

Einkehr: Bergrestaurant Habergschwänd gleich zu Beginn: Offen, wenn der Lift fährt. Bergwirtschaft am Talalpee: bei gutem Wetter offen. Berghaus Hüttenberg über Obstallden. Freitag bis und mit Montag offen. www.huettenberg-obstallden.ch, Bioknospenbetrieb, hausgemachte Spezialitäten, kleines Angebot an Waren zum Mitnehmen.

Wanderblog: widmerwandertweiter.blogspot.com

Sie können Kommentare zu diesem Eintrag über den [RSS-2.0-Feed](#) verfolgen. Sie können einen [Kommentar hinterlassen](#) oder einen [Trackback](#) von Ihrer Website hierher setzen.

Empfehlen

Eine Person empfiehlt das.

13 Kommentare zu „Tour de Mürtchenstock“



neni sagt:

19. Juli 2013 um 07:53

ich kann die luft förmlich riechen, auf diesem marsch.....danke!!!

[Antworten](#)



Philipp M. Rittermann sagt:

19. Juli 2013 um 10:00

ein guter einkehrtrip ist das restaurant bergli, glarus. wunderschöne lage und aussicht.

[Antworten](#)



neni sagt:

19. Juli 2013 um 15:36

familien-spunte.....

[Antworten](#)



Federi sagt:

19. Juli 2013 um 20:25

.... aber doch noch ein schönes Stück zu Fuss bis is Bergli z/Glaris.

Nach der Mürtchenwanderung würde ich ein kühles Bier in Obstallden oder Filzbach oder dann ev. noch in der SAC Fronalp vorziehen wenn die Kraft noch reicht übers Habergwend, die Alp Nüen (Alpwirtschaft) und Mullern (Alpenrösli) weiter zu wandern



[Antworten](#)



Teilzeitpapi sagt:

20. Juli 2013 um 21:44

So cool. Genau eine der Tourenideen, welche ich letzthin wieder mal durchgegangen bin. Zusammen mit der 6-jährigen wandern, auf der Mürtchenfurgel bivakieren und am nächsten Tag dann aber wahrscheinlich wieder zurück zur Sesselbahn (solange sie wieder läuft...).

[Antworten](#)



Roland K. Moser sagt:

21. Juli 2013 um 20:23

Danke für den MTB-Tipp Herr Widmerwandertweiter – Und die schönen Bilder.

[Antworten](#)



Claudia Bassan sagt:

22. Juli 2013 um 18:05

Lieber Herr Widmer,

vielleicht war es gestern etwas zu heiss für die Runde um den Mürtchenstock, vielleicht waren wir ja etwas zu spät dran, 10 Uhr ab Habergschwänd. Auf jeden Fall stellten meine Freundin und ich und 8 weitere Wandernde um halb 6 im Restaurant Hüttenberge fest, dass Ihre Zeitangabe (5 Stunden) für die Wanderung sich nur auf supertrainierte und superschnelle Durchwanderer beziehen kann, jedenfalls nicht auf normaltrainierte Genusswanderer. Allerdings habe ich im Wanderführer Glarnerland fast die gleiche Angabe gefunden! Wir haben's jedenfalls trotzdem und dank dem Organisationstalent der Wirtin in Hüttenberge per Shuttle wieder an die Talstation des Sesselliftes geschafft. Als regelmässige Leserin freue ich mich auf weitere Wanderanregungen mit etwas weniger sportlichem Tempo.

freundliche Grüsse

Claudia Bassan

[Antworten](#)



Angela Cadruvi sagt:

23. Juli 2013 um 13:38

Lieber Thomas Widmer

Da sassen wir. Am letzten Sonntag nach 15 Uhr. Aufgereiht im Schatten. Auf der Terrasse vom Berghaus Hüttenberg. 3 Frauen und 6 Männer. Paare und Einzelkämpfer. Müde und strahlend – und total heiter. Denn jede und jeder wurde beim Eintreffen gefragt: "Bisch au wägam Tagi do?" Und ja, wir alle waren wegen dem Tagi da. Und wir (fast) alle haben's von A bis Z durchgezogen. Bis zum bitteren Ende, das schmeckte wie eine Mischung aus Odol und Pfefferspray. Ein Prachtstag. Wirklich etwas vom Schönsten, was ich in den Bergen je gesehen habe: von den Blumen über die Aussicht bis zu den Begegnungen mit anderen Wanderern. Danke für den Tipp. Und ja, die Zeitangaben dürfen gerne korrigiert werden. Mein Mann und ich sind ziemlich fit; die 5 Stunden haben wir nicht geschafft. Dafür haben wir Mühlehorn in knapp 60 Minuten geschafft – ab Hüttenberg.

[Antworten](#)



Thomas Widmer sagt:

23. Juli 2013 um 15:11

Hey, liebe Wanderer und Wanderinnen! Tolle Feedbacks, Ergänzungen und Zusatzkolorit. Danke dafür! Die Wanderzeit berechne ich jeweils mit dem Zeichentool von Schweizmobil, entspricht in etwa der meines Grüppleins. Muss ich da Zeit dazugeben? Überlege mir das, sobald wieder zuhause.

Herzliche Grüsse von der Hotelterrasse in Fusio, heute gings über den Campolungopass. Ich verlor auf den Wegweiser eine Stunde!

[Antworten](#)



chaepi sagt:

23. Juli 2013 um 16:33

Endlich gibt's wieder mal eine Wanderung aus dem Tessin. Freue mich! Und hier gleich eine weitere, mögliche Fundgrube dazu:

<http://www4.ti.ch/decs/dcsu/ac/cde/lagheti-alpini/de/>

[Antworten](#)



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 61'737 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Suisse centrale, l'envers des clichés (5/5)

La mortelle beauté de la route du Klausen



JEREMY WESMANN/SOVI/ARND BRONKHORST

Descente depuis le col, en direction de Glaris. Au fond, l'Urnerboden, réputé le plus grand alpage de Suisse. SPRINGEN (UR), 4 JUILLET 2013

> Les 46 kilomètres reliant Glaris à Uri sont réputés pour leurs vues superbes. Mais aussi pour leur dangerosité

> Voyage entre effroi et émerveillement

Sylvain Besson ENTRE LINTHAL (GL) ET UNTERSCHÄCHEN (UR)

La première couronne mor-

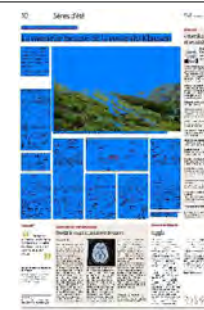
tuire apparaît dans une courbe, deux minutes après s'être engagé sur la route du col. Un ruban de soie tricolore, attaché à la mince rambarde d'acier, rappelle les origines italiennes de la victime. «C'était un motard un peu âgé, diabétique, qui avait oublié de se faire son injection. Il a perdu connaissance dans le virage et a fait une sortie de route», se souvient Giorgio Bernard, qui tient l'auberge surplombant le lieu de l'accident.

Dans ce même virage de la route du Klausen, superbe tronçon de 46 kilomètres qui relie Gla-

ris à Uri, un motard est passé au-dessus de la barrière il y a quelques mois; il y a trois ans, un père et son fils ont dû être évacués par hélicoptère après un accident simi-

Des idées folles ont circulé - par exemple des filets capables de retenir les véhicules avant le saut fatal

laire; une autre fois, un quad est allé dévaler la pente. «Le Klausen est l'un des cols les plus dangereux de Suisse pour les motards», tran-



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 61'737 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

che Hansruedi Imholz, un patrouilleur du TCS qui a secouru de nombreux véhicules en panne sur cette route qui culmine à 1952 mètres d'altitude.

Plus loin, les couronnes mortuaires se font plus discrètes, en partie parce qu'il n'y a plus de barrière où les accrocher. A mesure qu'elle gagne les hauteurs, la route n'est délimitée que par de courtes bornes de pierres, des piquets de bois, des poteaux de métal – ou rien du tout. De bien faibles protections contre les pièges qui guettent aux abords du Klausen: 128 virages, la neige fondue qui détrempé la route jusqu'au cœur de l'été, les vaches qui divaguent, les vaguelettes que l'eau et le gel ont formées sur le bitume – «si l'on arrive dessus trop vite en moto, on s'envole», prévient Marco Blumer, qui parcourt souvent le col au guidon de ses vieilles Motosacoche, des deux-roues fabriqués à Genève aux alentours de 1930.

Dangereuse aussi, la fascination qu'inspirent les paysages dévoilés le long de la route: montagnes aux formes de châteaux fantastiques, côté glaronais, gouffres vertigineux côté uranais. *Mystisch schön*, «mystiquement beau», disent les locaux pourtant peu réputés pour leurs envolées lyriques. Laisser divaguer son regard un instant, et l'accident menace.

Ce risque atteint son pa-

roxysme dans la «Lini», la «ligne», juste après le col du Klausen. Un tronçon taillé à vif dans la falaise, avec peu de possibilités de croisement et un abîme béant juste à côté, 600 à 700 mètres presque à pic, jusqu'au fond de la vallée. Ici, l'horreur du vide peut paralyser les automobilistes. «Une fois, on a dû secourir un Hollandais qui s'était immobilisé dans une niche tellement il avait peur de tomber, se souvient Heinrich Meier, de la police cantonale uranaise. C'est moi qui ai dû conduire sa voiture jusqu'au col.»

Les choses ne se passent pas toujours aussi bien. Un jour, Heinrich Meier a reçu l'appel d'un vacher parti traire ses bêtes au petit matin, qui avait vu les phares d'une voiture tourner dans la «Lini», puis plonger le long de la falaise, en rebondissant presque jusqu'à son alpage.

Des idées folles ont circulé pour sécuriser ce tronçon – par exemple des filets capables de retenir les véhicules avant le saut fatal. Les autorités se sont contentées de poser des panneaux «passage dangereux», sur l'insistance d'une famille allemande dont le fils motard s'est tué dans la Lini. De lourdes barrières seraient inutiles, car la neige les emporterait, estime Josef Zwyer de l'Office des constructions d'Uri.

Lui sait les terribles efforts que demande la réouverture de la

route chaque printemps. Avec une douzaine d'hommes, il doit arpenter à pied la pente qui surplombe la Lini, pour en débarrasser les pierres et les monceaux de neige instable. Le 6 mai 2008, une avalanche a emporté un véhicule lourd du service des routes. Le chauffeur a pu sauter et s'accrocher aux branches des aulnes nains, mais le machiniste a été tué. Une horloge peinte sur la «pierre du temps», au bord de la route, rappelle qu'ici, il est toujours «midi moins cinq» – expression qui signifie que le sort de chacun est incertain, que nul ne peut savoir ce qui lui arrivera dans les prochaines minutes.

Peu nombreux sont ceux qui utilisent la route, longue et sinueuse, pour aller travailler de l'autre côté du col. C'est d'abord un trajet d'agrément, de pur plaisir, ou de défi sportif. De 1922 à 1934, l'Automobile club de Suisse y a organisé les «courses de côte internationales du Klausen», où les pilotes les plus rapides atteignaient des pointes à 200 km/h. En septembre, un *revival* fera concourir au Klausen des centaines de voitures et motos d'époque. Comme un hommage à cette route dont la beauté, pour tous ceux qui vivent et travaillent autour d'elle, surpassera toujours le côté mortel.

**Lundi: Notre nouvelle série,
«Au deuxième plan du tableau»**





Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 50'983 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Glarner Hauptüberschiebung

Erleben Sie die Glarner Hauptüberschiebung einmal aus anderer Sicht. Die Energie für den Aufstieg von Flims-Dorf auf den Cassonsgrat sparen wir für den Rest des Tages und benützen die bequemen Bahnen über Foppa, Naraus auf Cassons. Geniessen Sie die wunderschöne Rund-sicht und lassen Sie sich die Umgebung und die Geologie durch einen GeoGuide erklären.

Mit den Bergbahnen von Flims-Dorf über Foppa und Naraus erreichen wir den Ausgangspunkt Cassons. Hier informieren Sie GeoGuides (nur sonntags) über geologische Besonderheiten der Region. Vollgetankt mit Wissen starten Sie die Tour über die Fuorcla Raschaglius zum oberen Segnesboden. Hier finden Sie die typischen Vegetationsstufen von Gletschervorfeldern und erkennen die Moränen des Segnesgletschers. Ein Aufstieg zur Gletscherzunge lohnt sich. Achtung: Bei Schmelzwasser

ist die Überquerung des Baches kritisch. Vom oberen Segnesboden führt ein direkter Weg zum unteren Segnesboden mit seinen imposanten Wasserläufen. Von der Segneshütte führt ein Weg zur Alp Nagens, ab hier verkehren Shuttle-Busse nach Laax (Fahrplan beachten).

Variante: Wollen Sie das Martinsloch aus der Nähe sehen oder ist Ihr Ziel der Segnespass, folgen Sie vom oberen Segnesboden der Route über La Siala Richtung Segnespass. Der Rückweg führt dann von Las Palas auf den unteren Segnesboden.

Route: Cassons – Oberer Segnesboden – Unterer Segnesboden – Segneshütte – Alp Nagens

Wanderzeit: zirka drei Stunden, ohne «Abstecher»
Geo-Guides-Führungen auf Cassons: sonntags

WANDERTIPP



Blick vom Cassonsgrat Richtung Piz Segnes. Bild: Ch. Finner

Datum: 20.07.2013

Bündner Tagblatt

Die SÜDOSTSCHWEIZ



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50

www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 50'983 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Geopark und Welterbe Sardona präsentieren Ihnen mit Unterstützung der «Südostschweiz» Wandervorschläge zu den einzigartigen Schätzen des Unesco-Welterbes Tektonikarena Sardona und des Geoparks Sardona.

Bündner Tagblatt



Reisen

Die Wanderung Wo sich Panzer, Hexen und Soldaten treffen – am geschichtsträchtigen Panixerpass (GL/GR)

Dass man beim Panixerpass zwischen den Kantonen Glarus und Graubünden einen militärisch wichtigen Pass unter die Füsse nimmt, wird schon zu Beginn mehr als deutlich. Kaum hat man nämlich das Postauto ein paar Kilometer hinter Elm verlassen, steht man vor einer Strassensperre der Armee. Heute aber ist ein Glückstag, und auf dem Panzerschiessplatz Wichlen wird für einmal weder gerasselt noch gedröhnt oder detoniert. So geht es ohne Wartezeiten in die wilde Schlucht beim Jetzloch, und der tosende Bach tut das Seine dazu, dass man sich schnell wieder in einer urigen Bergwelt und fernab der (militärischen) Zivilisation fühlt.

Wasserfälle und karge Täler

Der Aufstieg auf den Panixerpass ist mit 1200 Höhenmetern recht anspruchsvoll. Hilfreich ist, dass er nicht übermässig steil ist und auch ohne «unnötige» Flachstücke in die Höhe führt. Zudem ist die Route wunderbar abwechslungsreich mit zwei eindrücklichen Wasserfällen beim Oberen Stafel, einem fast unheimlich kargen Felstal ohne ein Kräutlein oder Büschlein kurz danach und schliesslich mit dem kleinen Häxenseeli, bei dem sich früher – wen wundert's – die Hexen getroffen

haben sollen. Kurz vor dem höchsten Punkt wird es augenfällig, dass man hier auf einer historisch bedeutsamen Route unterwegs ist, denn ein längeres, steingepflastertes Strassenstück ist noch gut erhalten.

Russen und Österreicher

Der Panixerpass war bereits zu den Zeiten der Habsburger ein Saumweg zwischen Glarus und dem Gebiet des Grauen Bundes (des heutigen Graubünden). Die beiden aufregendsten Tage in der Geschichte des Passes waren aber der 6. und 7. Oktober 1799. Damals überquerten die österreichisch-russischen Koalitionstruppen unter General Alexander Wassiljewitsch Suworow unter grossen Verlusten den Pass auf der Flucht vor Napoleons Armee. Eine Gedenktafel an der Schutzhütte erinnert an dieses historische Ereignis. (Im nahen Glarner Ort Linthal befindet sich ein Suworow-Museum.)

Der wörtlich zu nehmende Tiefpunkt des Abstieges auf der Bündner Seite ist die Überquerung der engen Schlucht bei der Alp Mer. Bis zu 15 Meter tief dürfte der Felsenschlitz sein, und die vom Wasser rund ausgekerbten Wände nähern sich dabei stellenweise bis auf einen Meter. Schliesslich geht es auf einer neuen Forststrasse ins Dörfchen Pigniu. *Heinz Staffelbach*



Wasserfall beim Oberen Stafel auf der Elmer Seite des Panixerpasses.

Datum: 21.07.2013

Stil

NZZ am Sonntag

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

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 130'837
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 28'436 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Auf einen Blick

Start

Elm Steinibach

Route

Gut markiert über
Ober Stafel auf den
Panixerpass und via Alp
Ranasca nach Pigniu
(Postauto). 18 km,
1210 m Aufstieg, 1150 m
Abstieg, ca. 6,5 Std.,
Schwierigkeit T2

Übernachtung

Unbewartete,
einfache Schutzhütte
auf dem Pass

Infos

Karte 1:25 000, Blätter
1174 und 1194; 1:50 000
Blatt 247 T; www.elm.ch,
www.brigels.ch

Touristen-Information ist vorbildlich – anderswo besteht Nachholbedarf:

Fragen über Fragen

Wollen Touristen etwas über das Glarnerland wissen, werden sie hier vielerorts gut beraten. Bei Tourismus-Büros ausserhalb des Kantons erfahren sie aber wenig über Ausflugsziele im Tal oder in den Glarner Bergen, wie ein Nachfragen vom FRIDOLIN beweist.



Voller Einsatz für das Glarnerland: Sonja Breitenmoser begrüsst bei der Touristinfo bei der Autobahnraststätte in Niederurnen mit einem breiten Lachen auch Urlauber, die weiterreisen – vielleicht bleiben sie dafür ein anderes Mal hier. (Foto: Dominic Duss)

Im Sommer – wie auch im Winter – legen täglich Hunderte Ferienhungerige auf der Autobahnraststätte Glarnerland einen Halt ein. Die meisten fahren Richtung Bündnerland oder gar noch weiter, in den Süden. Wer sich deshalb fragt, ob eine Touristinfo Glarnerland im Marché-Restaurant sinnvoll ist, dürfte erstaunt sein. «Es gibt sehr wohl Touristen, die sich bei uns informieren, obwohl sie nur auf der Durchreise sind», sagt Infostellen-

leiterin Sonja Breitenmoser. Diese würden dann vielleicht zu einem späteren Zeitpunkt Ferien oder Ausflüge im Bergkanton in Erwägung ziehen. «Wir spüren also am Tor zum Glarnerland quasi vor.» Jetzt in der Ferienzeit wird der von einer privaten GmbH betriebene und von Braunwald, Elm und durch den Kanton mitfinanzierte Info-Shop stark frequentiert. «Vor allem am Wochenende», betont Breitenmoser. Ständige Präsenz – samstags

und sonntags durchgehend von 08.00 bis 18.00 Uhr – sei darum wichtig. «Seit dem Umbau nehmen uns die Leute auch viel mehr wahr.» Zudem hätten diverse Fernsehsendungen – zuletzt die Live-Übertragungen der Landsgemeinde und von «SRF bi de Lüt» in Glarus – auch ihre Wirkung gezeigt. «Manchmal kommen Westschweizer bei uns vorbei, die sich aufgrund von TV-Bildern zu einer Reise ins Glarnerland entschlossen haben.» Andere wiederum fragen nach Ausflugstipps – da sind Braunwald oder Elm natürlich hoch im Kurs – oder decken sich einfach mit Souvenirs ein. Strassen- und Wanderkarten finden sie ebenso im Angebot. Manchmal würden sich Ausländer gar kurzfristig für einen Aufenthalt im Glarnerland entscheiden. «Wie jene Holländer, denen ich gestern einen Campingplatz bei uns vermitteln konnte», verrät Breitenmoser mit breitem und ansteckendem Lächeln.

Wer sucht, der findet

Wer im Bergkanton seine Ferien verbringt, kommt meist nicht um einen Besuch in der kleinsten Hauptstadt herum. Die mitten im Zentrum gelegene Touristinfo Glarusell ist derzeit Anlaufstelle für viele Urlauber. Mitarbeiterin Beatrice Mann und ihre Teamkolleginnen haben seit Beginn der Sommerferien kaum mehr eine ruhige Minute. Ihnen sei es aber lieber so als umgekehrt. «Die Leute kommen von überall her, aus dem In- und Ausland, teils sogar aus Japan oder China.» Wer nach Ausflugstipps fragt, wird individuell beraten. «Wir empfehlen ihnen Angebote, die auf ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind.» Entscheidend ist dabei vor allem auch der Zeitfaktor.

Manche suchen den Touristinfo-Shop mit einem Vorwissen auf. «Ihnen ist zum Beispiel der Landsgemeindeplatz ein Begriff, wollen aber in Erfahrung bringen, wie sie ihn finden.» Andere Touristen wollen sich über Zug- sowie Postautoverbindungen, Stadtführungen oder Weiteres informieren. «Bei uns erhalten sie kompetent Auskunft», versichert Mann. Das Glarusell dient Kurz- oder Langaufenthaltern aber auch als Vermittlungsbüro für Unterkünfte in den Tälern oder Bergen. «Die Suche nach einem Hotelzimmer kann aber zeitintensiv sein, da haben wir im Kanton noch eine Lücke zu schliessen», meint die Touristinfo-Mitarbeiterin. Und wie auf der A3-Raststätte in Niederurnen suchen auch in Glarus viele Touristen den Glarusell-Shop auf, um Souvenirs zu kaufen. «Das Glarnertüchli ist natürlich der Renner.»

Nur wer nachfragt ...

Auch andere Tourismus-Büros im Kanton haben sich prächtig entwickelt und gehen mit viel Feingefühl auf die Anliegen von Feriengästen ein. Doch ausserhalb vom Glarnerland gerät dieses leider oftmals in Vergessenheit. Dazu zwei Beispiele: Das Büro von Rapperswil Zürichsee Tourismus weist primär auf Ausflüge rund um den Zürichsee und im Linthgebiet hin. «Amden für Berggänger, Atzmännig für Familien oder Inlineskater im Linthgebiet», lauten einige Vorschläge von Alexandra Meile, Leiterin Rapperswil Zürichsee Tourismus. Und das Glarnerland? «Je nachdem, wie die Leute Zeit haben, schicken wir sie nach Braunwald oder zum Trotinettfahren auf den Kerenzerberg.» Auf der Homepage von Zürich Tourismus – Rap-

perswil Zürichsee Tourismus ist Teil davon – wird das Glarnerland ganz links liegen gelassen. Bei den Tagesausflügen ab Zürich scheinen der Titlis, das Jungfrauoch, die Rigi und viele andere Berge auf, nur keine Glarner. Trotz ihrer Nähe zur Limmatstadt.

Auch auf dem Büro von Amden und Weesen Tourismus gerät das Glarnerland fast in Vergessenheit. Geschäftsführer Thomas Exposito empfiehlt Touristen primär Ausflüge nach Quinten, Betlis oder zu verschiedenen Badeplätzen am Walensee, eine Schifffahrt oder eine Höhenwanderung in den Bergen ob Amden. «Von unserer Seite her weisen wir höchstens auf das Gäsli hin.» Die Leute würden eben etwas in Weesen oder Amden machen wollen, begründet Exposito seine Ausflugstipps. «Und sie informieren sich meist schon im Voraus, sind also selten ahnungslos.»

Mit- statt gegeneinander

Es ist natürlich sonnenklar, dass jedes Tourismus-Büro seine Ausflugsziele vor alle anderen stellt. Nur scheuen sich die Glarner auch nicht davor, «ihre eigenen Feriengäste» auf andere Regionen hinzuweisen. «Wenn zum Beispiel Basler fragen, was sie auf dem Heimweg noch unternehmen könnten», meint Beatrice Mann vom Glarusell. Und bei der Touristinfo Glarnerland auf der Autobahnraststätte liegen auch Prospekte oder Wanderkarten von Amden und Weesen auf. Da darf man sich getrost fragen, welchen Weg die Touristiker im Kanton noch einschlagen müssen, um mit ihren direkten Nachbarn einvernehmliche Lösungen zu finden, sodass das Glarnerland eine Berechtigung zur Empfehlung erhält. ● DD

Tourismus-Entwicklung im Glarnerland:

«Sind kein weisser Fleck mehr»

Seit einem Jahr engagiert sich Tourismusfachfrau Marieke van Ommeren im Auftrag des Kantons fürs Produktmanagement Glarnerland. Ihre Bilanz fällt positiv aus, besonders, was das Zusammenspannen der verschiedenen Tourismus-Leistungsträger betrifft.



Die Tourismusfachfrau auf Entdeckungstour in den Glarner Bergen: Erst gerade ist Marieke van Ommeren über den Segnespass gewandert – auch bei der Vermarktung des Glarnerlands will sie hoch hinaus. (Foto: zvg)

Frau van Ommeren, Sie sind soeben zurück aus den Sommerferien. Wo haben Sie diese verbracht?

Zuerst war ich vier Tage im Bergell. Über das Wochenende bin ich dann zusammen mit anderen Touristikerinnen aus dem Kanton über den Segnespass nach Flims gewandert. Das war ein herrlicher 2-Tages-Ausflug.

Welche Glarner Ausflugsziele empfehlen Sie Ihren Freunden, was Touristen aus dem Ausland?

Das hängt von ihren Interessen ab, da man hier ganz Verschiedenes unternehmen kann. Nebst längeren und kürzeren Bergwanderungen können Gäste auch im Tal diverse Angebote nutzen. Kürzlich habe ich einem Kollegen, der mit seinem Turnverein hierher kommen will, ein Programm zusammengestellt: Landesplattenberg besuchen, danach Übernachtung Weissenberge und am nächsten Tag eine Wanderung, welche die Gruppe individuell auswählt. Jeder Besucher hat eigene Vorlieben, die es bei Empfehlungen zu berücksichtigen gilt.

Welches sind im kleinen Bergkanton die grössten und erfreulichsten Tourismus-Entwicklungen der letzten Jahre?

Für mich ist es wunderbar zu sehen, wie die Leute heute zusammenarbeiten. Bei meinem Einstand wurde mir erzählt, wie man sich früher gegenseitig auf die Füsse getreten ist. Es beeindruckt mich, wie zum Beispiel Elm und Braunwald inzwischen am gleichen Strick ziehen und man auch andernorts vermehrt zusammenspannt. Offenbar haben die Verantwortlichen gemerkt, worum es geht: «Jetzt – oder sonst ist der Zug abgefahren!» Seit einem Jahr wirke ich nun hier und in dieser Zeit ist wirklich viel passiert.

Was haben diese Fortschritte ausgelöst und wohin soll die Stärkung des Tourismus noch führen?

Die Schaffung der Produktmanagement-Stelle brachte einiges ins Rollen. Meine Koordinationsfunktion wird rege genutzt. Regelmässig treffe ich mich mit Destinationsverantwortlichen und Leistungsträgern zum persönlichen Austausch. Dadurch wurde – und wird auch noch

– automatisch eine Entwicklung ausgelöst. Aber auch das Impulsprogramm «Enjoy switzerland» von Schweiz Tourismus hat dazu beigetragen. Wir haben vier Monate nach dem Start unseres Produktmanagements damit begonnen und es weiter vorangetrieben. Nun werden laufend neue Angebote ausgearbeitet. Da Glarus aber per se nicht ein Tourismus- sondern vielmehr ein Industriekanton ist, lässt sich manches nicht von heute auf morgen einfach ändern.

Ich wünsche mir, dass die aktuelle Aufbruchstimmung weiter wächst und Mittel gebündelt werden, damit wir alle gemeinsam als Glarnerland auftreten können. Das schliesst Soloauftritte zwar nicht ganz aus. Ein geschlossenes Auftreten macht aber weit mehr Sinn, auch weil der Kanton so klein ist. Um neue Angebote gemeinsam zu vermarkten, fehlen uns derzeit aber leider die nötigen Mittel. Deshalb hoffe ich, dass diese bald zur Verfügung gestellt werden, damit auch wir auf der Schweizer Landkarte erscheinen. Dazu ein Beispiel: In der Broschüre «Die besten 45 Tipps für Ferien in der Schweiz» war das Glarnerland nicht vertreten, da dies eine A-Partnerschaft mit Schweiz Tourismus voraussetzt, die jedoch 120 000 Franken kostet. Durch die Teilnahme am «Enjoy switzerland» sind wir jetzt immerhin bei Schweiz Tourismus auf dem Radar, also kein weisser Fleck mehr. Aber all diese Bestrebungen brauchen Zeit, da darf man innerhalb eines Jahres keine Wunder erwarten.

Hüben und drüben wird über zu wenige Hotelbetten geklagt – und in Glarus steht jetzt ein Hotel zum Verkauf. Wie können weitere fehlende Schlafplätze kompensiert werden und was gilt es zu tun, damit die Hotellerie wieder angekurbelt werden kann?

Vergleichbar mit anderen Regionen ist die Glarner Hotellerie tatsächlich eher schwach. Es gibt aber auch hier wie überall «Leuchttürme». Wir haben jedoch relativ viele Hotels, die sich auf der Vergangenheit ausruhen. Mein Wunsch wäre es, dass sich eine Hotelkette wie Ibis oder Accor für einen Standort im Glarnerland interessieren würde. Da be-

steht Nachholbedarf. Denn es sind immer wieder viele Geschäftsleute im Kanton unterwegs, die meisten übernachten aber im «Seedamm Plaza» in Pfäffikon SZ, was völlig unnötig ist. Wenn anstelle vom «Stadthof» in Glarus jetzt Wohnungen entstehen sollen, gibt das schon zu denken. Nur liegt es nicht in meiner Macht, dieser Entwicklung entgegenzuhalten. Wir hätten jedoch genug Argumente, um einen Investor für ein Mittelklasse-Hotel gewinnen zu können.

«Wir verhelfen Produkten und Ideen zum Durchbruch» – lautet das Motto von Pluswert. Wie setzen Sie das konkret um?

Wir haben kürzlich das Projekt «Industriespionage» lanciert. Mit diesem Produkt stellen wir die Industrie des Kantons in den Mittelpunkt, denn das Glarnerland muss sich nicht schämen, dass es ein Industriekanton ist. Es können sowohl Gäste als auch Einheimische viel Spannendes entdecken. So habe auch ich nicht gewusst, dass es hier Firmen gibt, die Teile für eine Mars-Sonde produzieren. Genauso wenig, dass sich Chanel und Dior für hier hergestellte Stoffe interessieren. Gemäss unserer Strategie müssen wir Angebote schaffen, die Gäste anlocken. Da arbeiten wir eng mit allen Tourismus-Verantwortlichen in den jeweiligen Orten zusammen – und es wird noch einiges folgen.

Wie lassen sich Ökologie und Ökonomie touristisch gerade hier im Glarnerland sinnvoll verbinden?

Gerade mit Agro-Tourismus-Angeboten wie zum Beispiel «Schlafen im Stroh» kann man den «Back to nature»-Trend nutzen. Inwiefern solche und andere Projekte aber die Wirtschaft und den Tourismus ankurbeln, darf durchwegs kritisch hinterfragt werden. Ich glaube, dass in diesem Bereich noch viel Potenzial schlummert.

Ist Tourismus ein politisches Anliegen oder eines der Bevölkerung? (überlegt länger) Ohne das Tragen der Bevölkerung geht es nicht. Die Politik ist ebenso gefordert. Würde der Landrat sagen «Tourismus ist nicht wichtig, da braucht es keine

Fördergelder», hätte dies wesentlichen Einfluss auf das Verhalten der Bevölkerung. Doch zum Glück wurden die Weichen gestellt, sodass der Tourismus – allen voran in Glarus Süd und auf dem Kerenzerberg – weiter gefördert werden kann. Die Einheimischen müssen die Entwicklung nun mittragen, das ist zentral für unser gemeinsames Weiterkommen.

Wie wichtig sind Sommer- und Winterprogramme für unsere Gäste – ist das Glarnerland nicht eine Ganzjahres-Destination?

Na klar, kann man im Glarnerland das ganze Jahr hindurch etwas unternehmen. Aber auch daran arbeiten wir. Für Elm und Braunwald ist der Winter ganz klar die Saison, in welcher sie am meisten Umsatz generieren. Doch Schweiz Tourismus wünscht, dass auch im Sommer touristische Angebote geschaffen werden. Aber im Frühling oder Herbst kann sich das Glarnerland ebenfalls zeigen, weil es hier oft sonnig ist, während andere Orte im Nebel liegen. Weshalb müssen denn alle Zürcher immer ins Bündnerland fahren, wenn sie in Niederurnen rechts abbiegen könnten? Auch diesem Potenzial sind wir uns völlig bewusst.

Mit welchen Aktivitäten liesse sich das Glarnerland auch in Übersee gut vermarkten?

Wir legen den Fokus primär auf umliegende Kantone und die gesamte Deutschschweiz. Übersee ist im Moment gar kein Thema. Sicher kann ich holländische Freunde begeistern, sodass sie einmal hierher kommen (lacht). Zuerst müssen wir aber dafür sorgen, dass wir die Schweizer dazu bewegen können, auf der A3 rechts abzubiegen. ● DD



ahorn braunwald

Chalet Hotel & Gourmet Restaurant
Ahornweg 2, 8784 Braunwald
info@ahorn-braunwald.ch
www.ahorn-braunwald.ch

Wir freuen uns auf Ihre Reservation:
Telefon 055 653 50 50



6. FILZBACH GL

Gäsi bei Weesen am Walensee

Zum Sommer gehört für viele auch ein Sandstrand. Dafür braucht man aber nicht weit zu reisen. An der «Riviera der Glarner», wie das südwestliche Ufer des Walensees auch genannt wird, gibt es einen wunderschönen, langen Sandstrand, der in einen Kiesstrand übergeht, welcher an den Wald grenzt. Das Gäsi bei Weesen, eigentlich aber zu Filzbach gehörend, ist ein herrliches Plätzchen zum Bädelen, Grillieren und Spielen mit imposanter Aussicht auf die Churfürsten. Der flach abfallende Strand eignet sich auch für kleinere Kinder, und dank dem Campingplatz gibt es einen gut bestückten Kiosk mit Bistro, wo man sich verpflegen kann. Noch schöner aber ist es natürlich, wenn man selber ein Feuer macht mit dem vielen Schwemmholz, das sich am Strand anhäuft. Übrigens: Wem es an schönen, heissen Sommertagen etwas zu belebt ist beim Campingplatz, findet bestimmt ein ruhiges Plätzchen in einer der vielen kleinen Buchten zwischen Bootshafen und Linthausfluss vis-à-vis von Weesen.



Lage: Das Gäsi ist ein langer Sand- bzw. Kiesstrand am Südufer des Walensees etwas ausserhalb von Weesen.

Anreise mit Auto: A3 bis Ausfahrt Weesen, Richtung Oberurnen fahren, bei Beschilderung

«Gäsi» links abbiegen und Wegweiser folgen. Gebührenpflichtige Parkplätze beim Campingplatz.

Anreise mit ÖV: Zug bis Weesen, dann der Linth bzw. dem Seeufer folgen. Dauer: rund 15 Minuten.

Wassertemperatur: Max. 22 Grad.

Infrastruktur: Verschiedene Feuerstellen, grosser Kiosk, Toiletten, Schwemmholz.

Besonderes: Grosser Kinderspielplatz beim Kiosk.

Datum: 29.07.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 449'772 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

MONTE-ROSA-HÜTTE
Ort: Höhe Zermatt VS
2893 m ü. M.
Sektion Monte Rosa
Anzahl Schlafplätze 120
Zustieg: 5 Stunden von
Zermatt via Gönnerjoch
Schwierigkeit sehr hoch

Einst beherbergten sie Pioniere. Heute Gruppen und Familien. Der **SCHWEIZER ALPEN-CLUB** lässt zum 150. Geburtstag seine Hütten erglühen. Eine zündende Idee von Lichtkünstler Gerry Hofstetter.

TEXT YVONNE ZURBRÜGG FOTOS MICHAEL KESSLER UND FRANK SCHWARZBACH

Alpenglüh n zum Jubiläum

Datum: 29.07.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 449'772 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



GLECKSTEINHÜTTE

Ort, Höhe Grindelwald BE,
2317 m ü. M.
Sektion Burgdorf
Anzahl Schlafplätze 76
Zustieg 3,5 Stunden ab
Hotel Wetterhorn Grindelwald
Schwierigkeit mittel



BINNTALHÜTTE

Ort, Höhe Binn VS,
2275 m ü. M.
Sektion Delémont
Anzahl Betten 56
Aufstieg 4 Stunden ab Binn
Schwierigkeit mittel



Datum: 29.07.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

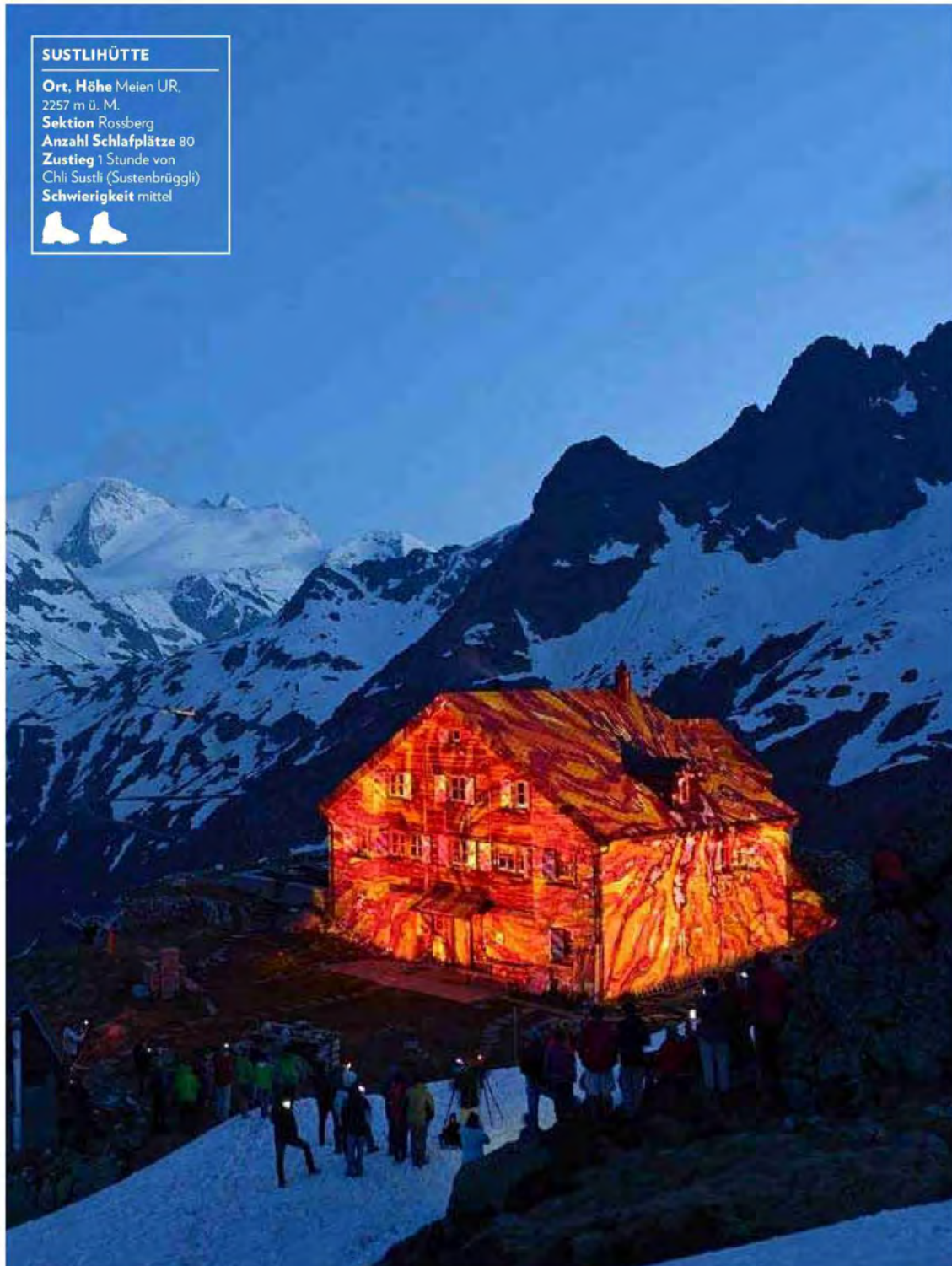


Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 449'772 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



SUSTLIHÜTTE

Ort, Höhe Meien UR,
2257 m ü. M.
Sektion Rossberg
Anzahl Schlafplätze 80
Zustieg 1 Stunde von
Chli Sustli (Sustenbrüggl)
Schwierigkeit mittel



Datum: 29.07.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 449'772 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Datum: 29.07.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

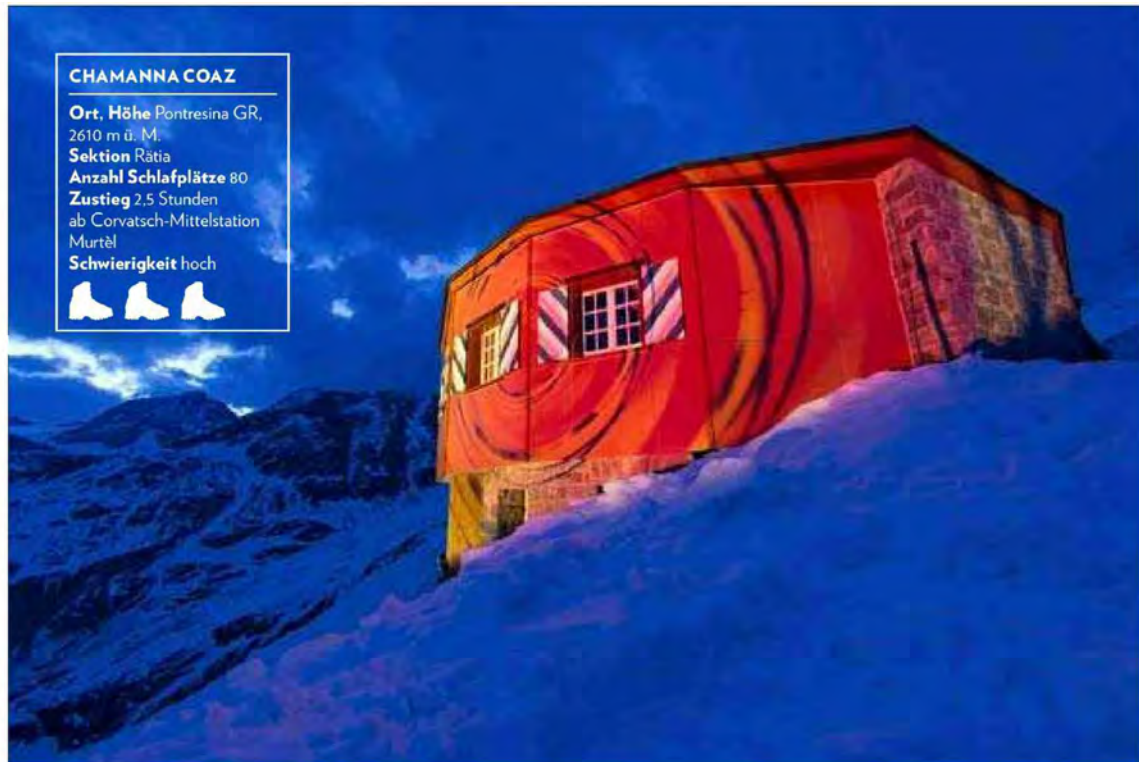


Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 449'772 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Datum: 29.07.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 449'772 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



KRÖNTENHÜTTE

Ort, Höhe Erstfeld UR,
1903 m ü. M.
Sektion Gotthard
Anzahl Schlafplätze 86
Zustieg 4 Stunden
ab Erstfeld
Schwierigkeit hoch



CABANE MONT-FORT

Ort, Höhe Verbier VS,
2457 m ü. M.
Sektion Jaman
Anzahl Schlafplätze 80
Zustieg 3 Stunden von
Verbier aus
Schwierigkeit leicht



Foto: Michael Kessler / proffoto.ch



Der steinige Weg zu spektakulären

Er ist der Mann, der die SAC-Hütten erglühen lässt. Unterwegs mit GERRY HOFSTETTER zur einzigen Hütte im Land, die genauso alt ist wie der Club.

Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch
Non-initiated coverage / Tourismus

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 34
Fläche: 100'257 mm²



Grünhornhütte
Die blaue Stunde
ist vorüber – zum
Zmorge sinds zwei
Stunden Abstieg.



Kurze Nacht Foto-
graf Mike Kessler,
Kameramann Henry
Maurer und Hof-
stetter schlafen in
der Grünhornhütte.



Kraftakt Gerry
Hofstetter trägt
den teuren und
37 Kilo schweren
Projektor selber.

Der steinige Weg zu spektakulären Bildern

**Er ist der Mann, der die SAC-Hütten erglühen lässt.
Unterwegs mit GERRY HOFSTETTER zur einzigen
Hütte im Land, die genauso alt ist wie der Club.**


Der steinige Weg zu spektakulären

Die steinige Wand der SAC-Hütte ist ein spektakuläres Schauspiel. Der Zürcher Lichtkünstler beleuchtet diesen Sommer 26 SAC-Hütten, symbolisch für jeden Kanton eine. In diesem Moment ist Nummer 7 dran.

Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 34
Fläche: 100'257 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Da steht sie. 150-jährig, an einen grossen Felsen gelehnt. Eigentlich ist sie die Grande Dame ihrer Spezies. Auch wenn sie bis heute nur ein kleines Schutzhüttchen hergibt. Aber die Grünhornhütte war die allererste SAC-Hütte der Schweiz. Und feiert, wie der Schweizer Alpen-Club selbst, heuer ihr 150-Jahr-Jubiläum.

Es dunkelt bereits ein. Gerry Hofstetter, 51, ist auf den letzten Metern zur Hütte – fünf Stunden immer nur bergauf. Da stemmt er die Fäuste in die Hüften: «Geschafft.» Das Traggestell mit dem 37 Kilo schweren Projektor legt er sanft ab. Jetzt muss es schnell gehen. Die blaue Stunde naht: Da werden die Bilder am allerschönsten. Der Zürcher Lichtkünstler beleuchtet diesen Sommer 26 SAC-Hütten, symbolisch für jeden Kanton eine. In diesem Moment ist Nummer 7 dran.

Angefangen hat alles am Tödi.

1861 hatte Rudolf Theodor Simler bei dessen Besteigung die Idee, eine «Assoziation der Freunde der Bergwelt» zu gründen. Zwei Jahre später wars so weit: Der SAC war geboren, und hier oben, unterhalb des höchsten Glarner Bergs, baute die Glarner Sektion eine Schutzhütte. Die zwölf Bergführer bekamen sechs Franken Taglohn und folgende kulinarische Tagesration: «1 Pfund Fleisch oder Wurst, 2 Pfund Brot, 1 Schoppen Cognac, 1 Flasche Wein, 4 Loth Kaffee». Und gemäss Sektionsprotokoll durften sie sich auch noch «2 Flaschen Spiritus und 2 Pfund Zucker und Schokolade» teilen. Endabrechnung des Baus: 891 Franken.

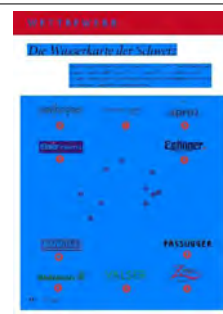
Gerry Hofstetter schiebt eine Glas-

platte in den Projektor. In ihr eine grüne Folie mit der Aufschrift 1863. Plötzlich leuchtet die Grünhornhütte ganz grün. Mike Kessler drückt ab. Einmal, zweimal, dreimal. Auf dem Display seiner Kamera leuchtet nicht nur die Hütte, sondern auch die Sterne und der Gletscher. Ein Lichtspektakel. «Hütten im Alpenglüh» – Hofstetter hat nicht zu viel versprochen.

140 000 Mitglieder zählt der SAC heute und gehört damit zu den grössten Sportverbänden der Schweiz. Mit Schneeschuhläufern, Boulderern und Eiskletterern gesellen sich in den letzten Jahren neue Bergsportfans dazu. Die 111 Sektionen besitzen und betreiben 152 Hütten mit rund 9200 Schlafplätzen – vom Selbstversorger-Biwak bis zum topmodernen Haus.

«**Mal was kleines Feines in grossartiger Umwelt beleuchten!**», das war die Idee von Gerry Hofstetter. (Kein Wunder bei den bisherigen Sujets: Arc de Triomphe, Brandenburger Tor, Pyramiden von Giseh.) Dem SAC gefiel die Idee. Für beide Parteien ist wichtig, dass der Weg zum Ziel stimmt. Und der führt über den Hüttenweg – und nicht über den Luftweg mit dem Helikopter.

Die Nacht verbringen Hofstetter und sein Fotograf und der Kameramann in der Grünhornhütte. Der eine auf der Bank, die anderen darunter. Um 4.15 Uhr ist Tagwacht. Erneut wird geleuchtet – bis die Sonne aufgeht. Zum Zmorge führt der Weg wieder zwei Stunden hinab zur Fridolinshütte. Frank Schwarzbach ist unten geblieben, um die kleine Grünhornhütte im grossen Panorama festzuhalten. Beim Sonntagszopf von Hüttenwartin Gabi Aschwan-



Doppelpunkt
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.doppelpunkt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.24
Abo-Nr.: 1093320
Seite: 44
Fläche: 79'071 mm²

WETTBEWERB

Die Wasserkarte der Schweiz

Die Schweiz als Wasserschloss Europas besitzt eine Vielzahl von Mineralwasserquellen – und das kühle Nass, das daraus sprudelt, ist seit Jahren «in aller Munde». Doch wo genau kommen die verschiedenen Mineralwässer her? Finden Sie es heraus – und gewinnen Sie tolle Preise!

adelbodner
MINERAL

O

appenzell
mineral

T

aproz

A

Elmer mineral

E

Eptinger

E



HENNIEZ

M

PASSUGGER

P

Rhazünser

R

VALSER

S

Original
Zürzacher
Mineralwasser

Z

44 Nr. 27/2013



Doppelpunkt
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.doppelpunkt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.24
Abo-Nr.: 1093320
Seite: 44
Fläche: 79'071 mm²


Mitmachen und gewinnen

Wenn Sie die Orte richtig zugeordnet haben, ergeben die Buchstaben hinter den jeweiligen Mineralwässern (Reihenfolge 1 bis 10) die gesuchte Lösung. Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken Sie diese an folgende Adresse:

CAT Medien AG
«Wasser»
Postfach
5401 Baden

Ihre Postkarte muss
bis zum 5. August 2013
bei uns eintreffen.

Mitmachen können Sie auch per SMS: Schicken Sie eine SMS mit dem Inhalt **SM969, Lösungswort, Name, Adresse** an die Nummer **9234** (z. B. SM969, Problembär, Max Muster, Hinterm Dorf 2, 9999 Vordemwald). Eine SMS kostet Fr. 1.-.

 Auch möglich ist die Teilnahme übers Internet – die Adresse finden Sie auf Seite 8.

Die Gewinner/-innen werden schriftlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg sowie die Teilnahme von Mitarbeitern der CAT Medien AG und ihren Angehörigen sind ausgeschlossen. Die Preise können nicht in bar ausbezahlt werden.

Und das gibt's zu gewinnen:



2 Übernachtungen für 2 Personen im Hotel «Traube» in Scuol – mit Halbpension, Eintritt ins Wellnessbad Scuol sowie den Leistungen von «Engadin Scuol Mobil» (freie Fahrt mit Bergbahnen, Postauto, Bus und RhB) im Wert von Fr. 540.- (einlösbar zwischen Juni und Oktober auf Anfrage)
www.traube.ch

WEINKELLEREI RAHM

Tradition. Innovation. Leidenschaft.

2x eine Kellereibesichtigung für 10 Personen in der Weinkellerei Rahm in Hallau – mit Degustation, Hallauer Plättli, Kutschenfahrt durch die Rebberge und einem 3er-Trägerli Wein/Rimuss Secco im Gesamtwert von je Fr. 1000.-
www.weinkellerei-rahm.ch



3 Jahresvorräte Valsler-Wasser (12x 1 Harass à 20x 1,5 Liter) im Wert von je Fr. 336.-. Persönlich, praktisch, zuverlässig – der Valsler-Service beliefert Sie kostenlos zu Hause oder im Büro.
www.valserservice.ch



Doppelpunkt
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.doppelpunkt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.24
Abo-Nr.: 1093320
Seite: 44
Fläche: 79'071 mm²

1 Tageskarte 1. Klasse der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG für beliebige Fahrten mit allen fahrplanmässigen Schiffskursen im Wert von Fr. 105.-.
www.lakelucerne.ch



 **SCHLOSS HALLWYL**
Museum Aargau

5x 2 Tickets für eine entspannte Schiffsrundfahrt auf dem Hallwilersee – inklusive Eintritt ins Schloss Hallwyl, eines der schönsten Wasserschlösser der Schweiz, im Gesamtwert von je Fr. 54.-
www.schlosshallwyl.ch



CAT Medien AG
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.catmedien.ch/index.php?id=13

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.24
Abo-Nr.: 1093320
Seite: 44
Fläche: 71'623 mm²

WETTBEWERB

Die Wasserkarte der Schweiz

Die Schweiz als Wasserschloss Europas besitzt eine Vielzahl von Mineralwasserquellen – und das kühle Nass, das daraus sprudelt, ist seit Jahren «in aller Munde». Doch wo genau kommen die verschiedenen Mineralwässer her? Finden Sie es heraus – und gewinnen Sie tolle Preise!

adelbodner
MINERAL

O

appenzell[®]
mineral

T

aproz

A

Elmer mineral

E

Eptinger ⁺

E



HENNIEZ

M

PASSUGGER

P

Rhätünser

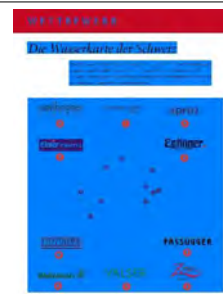
R

VALSER ⁺

S

Original
Zürcher
Mineralwasser

Z



CAT Medien AG
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.catmedien.ch/index.php?id=13

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.24
Abo-Nr.: 1093320
Seite: 44
Fläche: 71'623 mm²

Mitmachen und gewinnen

Wenn Sie die Orte richtig zugeordnet haben, ergeben die Buchstaben hinter den jeweiligen Mineralwässern (Reihenfolge 1 bis 10) die gesuchte Lösung. Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken Sie diese an folgende Adresse:

CAT Medien AG
«Wasser»
Postfach
5401 Baden

Ihre Postkarte muss bis zum 5. August 2013 bei uns eintreffen.

Mitmachen können Sie auch per SMS: Schicken Sie eine SMS mit dem Inhalt **SM969, Lösungswort, Name, Adresse** an die Nummer **9234** (z. B. SM969, Problembär, Max Muster, Hinterm Dorf 2, 9999 Vordemwald). Eine SMS kostet Fr. 1.–.

 Auch möglich ist die Teilnahme übers Internet – die Adresse finden Sie auf Seite 8. Die Gewinner/-innen werden schriftlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg sowie die Teilnahme von Mitarbeitern der CAT Medien AG und ihren Angehörigen sind ausgeschlossen. Die Preise können nicht in bar ausbezahlt werden.

Und das gibt's zu gewinnen:



2 Übernachtungen für 2 Personen im Hotel «Traube» in Scuol – mit Halbpension, Eintritt ins Wellnessbad Scuol sowie den Leistungen von «Engadin Scuol Mobil» (freie Fahrt mit Bergbahnen, Postauto, Bus und RhB) im Wert von **Fr. 540.–** (einlösbar zwischen Juni und Oktober auf Anfrage)
www.traube.ch

WEINKELLEREI RAHM

Tradition. Innovation. Leidenschaft.

2x eine Kellereibesichtigung für 10 Personen in der Weinkellerei Rahm in Hallau – mit Degustation, Hallauer Plättli, Kutschenfahrt durch die Rebberge und einem 3er-Trägerli Wein/Rimuss Secco im Gesamtwert von je **Fr. 1000.–**
www.weinkellerei-rahm.ch



3 Jahresvorräte Valser-Wasser (12x 1 Harass à 20x 1,5 Liter) im Wert von je **Fr. 336.–**. Persönlich, praktisch, zuverlässig – der Valser-Service beliefert Sie kostenlos zu Hause oder im Büro.
www.valserservice.ch

1 Tageskarte 1. Klasse der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG für beliebige Fahrten mit allen fahrplanmässigen Schiffskursen im Wert von **Fr. 105.–**.
www.lakelucerne.ch





CAT Medien AG
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.catmedien.ch/index.php?id=13

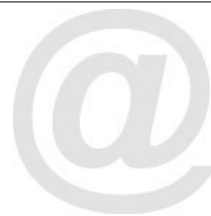
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.24
Abo-Nr.: 1093320
Seite: 44
Fläche: 71'623 mm²



 **SCHLOSS HALLWYL**
Museum Aargau

5x 2 Tickets für eine entspannte Schiffsrundfahrt auf dem Hallwilersee – inklusive Eintritt ins Schloss Hallwyl, eines der schönsten Wasserschlösser der Schweiz, im Gesamtwert von je Fr. 54.–
www.schlosshallwyl.ch



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'42'341

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Glarner Kalberwurst mit Zwiebel-Zwetschgenchutney

Freitag, 5. Juli 2013, 9:15 Uhr

aus der Sendung vom 5. Juli 2013 aus Glarus (Zusatz)



Glarner Kalberwurst mit Zwiebel-Zwetschgenchutney. FONA Verlag
Zutaten

(für 4 Personen)

Glarner Kalberwurst

30 g Butter

30 g Rohrzucker

300 g rote Zwiebeln

30 g Honig

2 g Thymianblättchen (gehackt)

2 g Rosmarin (gehackt)

12 g Gemüsegewürz

6 g Weisser Pfeffer (gemahlen)

8 g Meersalz

300 g Portwein

Zubereitung

Glarner Kalberwurst schälen und langsam bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten indirekt grillieren, damit die Wurst nicht zu stark austrocknet

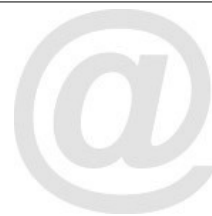
Fürs Chutney:

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden

Datum: 09.07.2013



Schweizer Radio
und Fernsehen



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Butter schmelzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren
Dann die Zwiebeln dazugeben und alles andünsten
Den Honig und alle Gewürze begeben und mit dem Portwein ablöschen
Kochen lassen bis die Zwiebeln weich sind und sich das Chutney leicht bindet
Am Schluss die Wurst bei direkter Hitze auf beiden Seiten kurz Farbe nehmen lassen und mit Zwiebel-
Zwetschgenchutney servieren

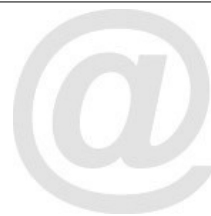
Das Zwiebel-Zwetschgenchutney kann nach dem auskühlen im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäss
aufbewahrt werden.

schl

Datum: 16.07.2013



Schweizer Radio
und Fernsehen



SRF TV Online
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Glarner Schabziger mal anders

Staffel 1

Montag, 15. Juli 2013, 18:15 Uhr

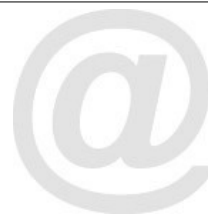


Man liebt ihn oder man hasst ihn: den Glarner Schabziger. Hobbyköchin Fränzi Ragotti kocht leidenschaftlich mit dem Urschweizer Käse. Sie zeigt Ivo Adam, wie der Ziger ganz modern eingesetzt werden kann. Es gibt Kalbsfiletmedaillons mit einer würzigen Kruste. Ob Ivo das wohl schmeckt?

Erstausstrahlung: 14.05.2012

Mehr zum Thema

Kräutermedaillons mit Ziger-Kruste und Weisses Bohnenpüree



Landwirtsch. Infodienst

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
3000 Bern 6
031 359 59 77
www.lid.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen



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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Die süsse Glarner Blume

Die "Glarner Pastete" gilt im Kanton Glarus als Königin der Spezialitäten. Bäckermeister Adrian Studer erklärt, was Offiziere mit der Berühmtheit des süssen Blätterteiggebäcks zu tun haben und warum die Glarner die kleine Ausgabe der Pastete "Öpfelbeggeli" nennen, obwohl keine Äpfel drin sind.

Von Helene Soltermann

Zehn Kilogramm Blätterteig in eine sieben Millimeter dicke Schicht auszuwallen, ist für Adrian Studer keine grosse Sache: Er legt den Teig auf eine Ablage, die einem Migros-Kassenband ähnelt, und lässt ihn unter einem elektrisch betriebenen Wallholz hin- und herrollen, bis er die gewünschte Dicke hat. Der Blätterteig ist die Grundlage für die "Glarner Pastete": Mit einer Blumenform sticht Studer Boden und Deckel aus. In den Sommerferien und vor den Weihnachten wallt der Bäcker aus Niederurnen besonders viel Teig aus: Dann ist die Glarner Spezialität, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz eingetragen ist, besonders begehrt.

In Studers Backstube läuft im Hintergrund das Radio. Laut Überlieferung wurde auch früher die Glarner Pastete nicht im stillen Kämmerlein zubereitet: Man soll dazu gepfiffen und gesungen haben. Die Glarner waren aber nicht etwa besonders musikalisch. Das Pfeifen und Singen hatte vielmehr einen wirtschaftlichen Hintergrund: Es sollte verhindert werden, dass die teuren Mandeln gegessen wurden.

Eine Portion Apfelmus

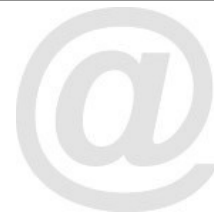
Neben Blätterteig sind Mandeln und Zwetschgen die Hauptzutaten der Glarner Pastete. Auf dem Tisch in Studers Backstube liegen zwei vorbereitete Plastiktüten mit der süssen Füllung. Studer bereitet sie selber zu. Für die Zwetschgenfüllung werden gedörnte Zwetschgen weichgekocht und zerrieben, für die Mandelfüllung werden die Mandeln gemahlen. Weil dies aufwändig ist, stellt Studer wie die meisten anderen Glarner-Pasteten-Produzenten die Füllungen in grossen Mengen her und friert sie ein. "Es gibt kein Standardrezept, jeder Bäcker macht es ein bisschen anders", sagt er. In Studers Zwetschgenfüllung etwa ist immer noch eine Portion Apfelmus drin.

Bevor die Füllung auf den ausgestochenen Blätterteigboden kommt, verstärkt Studer den Rand: Den restlichen Blätterteig wallt er noch dünner aus und sticht mit einer runden Form sichelförmige Halbmonde aus. Diese Halbmonde legt er auf den äusseren Rand des Teigbodens. Ist die Glarner Pastete erst einmal im Ofen, werden die vielen Schichten wie Blumenblätter aufgehen.

Halb-halb oder verheiratet

Die Halbmonde am Rand gehen im Ofen nicht nur auf wie Blumenblätter, sondern sorgen auch dafür, dass die Mandel- und Zwetschgenmasse, die Studer nun einfüllt, nicht ausläuft. Die erste Pastete füllt er zur einen Hälfte mit Mandel- und zur anderen Hälfte mit Zwetschgenfüllung. Bei der zweiten Pastete demonstriert Studer die verheiratete Version: In die Mitte gibt er einen Kreis Zwetschgenmasse, darum herum kommt Mandelmasse auf den Boden. Wer nur eine Füllung gerne hat, kann sich also auf den einen Teil der nicht-verheirateten Pastete beschränken.

Die süsse Spezialität aus dem Kanton Glarus stellen heute noch 22 Bäckereien selbst her, weiss Studer, der beim Verband "Glarnerbegg" bis vor kurzem Kantonalpräsident war. Das Handwerk des Pastetenbäckers geht in der Geschichte des Kantons weit zurück: Im "Lande Glarus" waren laut der Volkszählung von 1837 über 2500 Handwerker registriert; darunter befanden sich auch zwölf Pastetenbäcker. Warum die Glarner Bäcker dieses Blätterteiggebäck bereits im 19. Jahrhundert herstellten, erklären sich die Bäcker mit zwei verschiedenen Theorien. Die Pastete sei wohl von Frankreich – dem Land der Pasteten – nach Glarus gelangt, erklärt Studer. Eine Theorie besagt, dass Glarner Offiziere, die im 18. Jahrhundert in Frankreich Dienst leisteten, das Pastetenrezept nach Hause brachten.



Landwirtsch. Infodienst

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
3000 Bern 6
031 359 59 77
www.lid.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

In einer anderen Theorie spielt die Glarnerin Anna Aebli aus Ennenda die Hauptrolle: Aebli's verstorbene Cousine soll ihr das Rezept im Jahr 1858 als Mitgift in die Ehe gegeben haben. Mit diesem Rezept soll die frisch verheiratete Anna den Grundstock zur Bäckergeneration Aebli gelegt haben. Der Name der Familie ist laut Studer einigen Glarnern immer noch ein Begriff, schloss doch die Bäckerei Aebli erst 1968 ihre Tore. Der Ursprung der Glarner Pastete kann wohl nie ganz geklärt werden. Sicher ist aber, dass die Glarner Pastete seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts zu den Klassikern der Glarner Festtagsspeisen gehört.

In Studers Bäckerei geht die Glarner Pastete insbesondere an Weihnachten und im Sommer oft über den Ladentisch. "An Weihnachten ist sie als Kundengeschenk gefragt, im Sommer kommt sie bei den Touristen an." Wenn Adrian Studer Glarner Pasteten macht, macht er es in grossen Mengen. Die ungebackene Pastete ist etwa zwei Zentimeter dick und lässt sich in Türmen platzsparend bis zu drei Wochen einfrieren.

Dass Studer zu den 22 Glarner Bäckern gehört, welche die Pastete noch heute selber herstellen, hätte sich der gebürtige Berner nie gedacht. "Als Bub habe ich zu Weihnachten immer eine Glarner Pastete erhalten", erzählt er. Weil sie damals aber viel länger im Voraus produziert wurde, hat er sie als hart und trocken in Erinnerung. "Darum wollte ich niemals im Leben Glarner Pasteten machen", sagt er und lacht. Es kam anders: Nächstes Jahr kann Studer mit seiner Bäckerei in Niederurnen das 30-Jahr-Jubiläum feiern. Mehr Äpfel vorhanden

Bevor die Pastete von Studers Baktisch in den Ofen kommt, legt er den Deckel drauf, sticht mit einem kleinen runden Förmchen in der Mitte ein Loch und schneidet mit dem Messer verschieden lange Schlitze in den Teig. Studers Mitarbeiter sind am Nebentisch mit der kleineren Variante der Glarner Pastete beschäftigt: mit dem "Beggeli". Die Mitarbeiterinnen stechen spitzbubengrosse Rondellen aus und legen sie in kleine Förmchen. Im Gegensatz zur grossen Pastete gibt es bei der kleinen eine klare Trennung. Entweder werden sie mit Zwetschgen- oder mit Mandelmasse gefüllt. Der Begriff "Beggeli" stammt von "Beckeli". Die kleine Variante der Glarner Pastete haben die Glarner früher zuhause gemacht und benutzten Porzellantassen als Backform. Trotz der Mandel- oder Zwetschgenfüllung sind die "Beggeli" bei den Glarnern auch als "Öpfelbeggeli" bekannt, erklärt Studer. Dies rührt wohl daher, dass man früher zuhause eher Äpfel als Zwetschgen vorrätig hatte.

Die grosse Pastete ist nun 20 Minuten am Backen, Studer gewährt einen Blick in den Ofen. Der Blätterteig geht auf, die dickere Randschicht entfaltet sich. Nach weiteren zehn Minuten beginnt der noch weisse Blätterteig, sich bräunlich zu verfärben. Studer nimmt die Pastete aus dem Ofen und bestäubt sie mit einer gehörigen Schicht Puderzucker. Zum Schluss erhält die Pastete ihre Identität: In die Mitte setzt der Bäckermeister ein Marzipanblatt. Darauf zu sehen ist das rote Kantonswappen mit Fridolin, dem Schutzpatron des Glarnerlandes.

Regionale Klassiker

Was haben der Appenzeller Schlipfchäs, die Glarner Pastete oder die Bündner Kartoffelwurst gemeinsam? Sie stehen quasi im Schatten ihrer "grossen Geschwister": Dem Appenzeller Käse, dem Glarner Schabziger und dem Bündnerfleisch. Der LID stellt diesen Sommer traditionelle regionale Spezialitäten vor, die nicht im nationalen Rampenlicht stehen, die aber für die lokale Identität und Feinschmecker in aller Welt immer wichtiger werden.

Adrian Studer

Datum: 19.07.2013

LID.CH



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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte



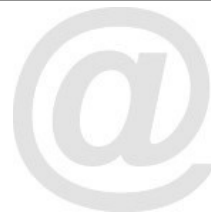
Adrian Studer ist einer von 22 Glarner Bäckern, die die Glarner Pastete herstellen. (hs)
Adrian Studer bäckt eine Glarner Pastete



(hs)
Glarner Pastete

Datum: 19.07.2013

LID.CH



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

Non-initiated coverage / Regionalprodukte



An Weihnachten und im Sommer begehrt: Die Glarner Pastete. (hs)

Verwandte Artikel

12.07.2013 Eine Wurst für Flexitarier



E. Kalberer AG
9602 Bazenhaid
071/ 931 10 12
www.altoggenburger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'149
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 11
Fläche: 54'174 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Die süsse Glarner Blume

Die «Glarner Pastete» gilt im Kanton Glarus als Königin der Spezialitäten. Bäckermeister Adrian Studer erklärt, was Offiziere mit dem süssen Blätterteiggebäck zu tun haben.

Glarus – Zehn Kilogramm Blätterteig in eine sieben Millimeter dicke Schicht auszuwallen, ist für Adrian Studer keine grosse Sache: Er legt den Teig auf eine Ablage, die einem Migros-Kassenband ähnelt, und lässt ihn unter einem elektrisch betriebenen Wallholz hin- und herrollen, bis er die gewünschte Dicke hat. Der Blätterteig ist die Grundlage für die «Glarner Pastete»: Mit einer Blumenform sticht Studer Boden und Deckel aus. In den Sommerferien und vor Weihnachten wallt der Bäcker aus Niederurnen besonders viel Teig aus: Dann ist die Glarner Spezialität, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz eingetragen ist, besonders begehrt.

In Studers Backstube läuft im Hintergrund das Radio. Laut Überlieferung wurde auch früher die Glarner Pastete nicht im stillen Kämmerlein zubereitet: Man soll dazu gepfiffen und gesungen haben. Die Glarner waren aber nicht etwa besonders musikalisch. Das Pfeifen und Singen hatte vielmehr einen wirtschaftlichen Hintergrund: Es sollte verhindert werden, dass die teuren Mandeln gegessen wurden.

Eine Portion Apfelmus

Neben Blätterteig sind Mandeln und Zwetschgen die Hauptzutaten der Glarner Pastete. Auf dem Tisch in Studers Backstube liegen zwei vorbereitete Plastiktüten mit der süssen Füllung. Studer bereitet sie selber zu. Für die

Zwetschgenfüllung werden gedörrte Zwetschgen weichgekocht und zerrieben, für die Mandelfüllung werden die Mandeln gemahlen. Weil dies aufwändig ist, stellt Studer wie die meisten anderen Glarner-Pasteten-Produzenten die Füllungen in grossen Mengen her und friert sie ein. «Es gibt kein Standardrezept, jeder Bäcker macht es ein bisschen anders», sagt er. In Studers Zwetschgenfüllung etwa ist immer noch eine Portion Apfelmus drin. Bevor die Füllung auf den ausgestochenen Blätterteigboden kommt, verstärkt Studer den Rand: Den restlichen Blätterteig wallt er noch dünner aus und sticht mit einer runden Form sichelförmige Halbmonde aus. Diese Halbmonde legt er auf den äusseren Rand des Teigbodens. Ist die Glarner Pastete erst einmal im Ofen, werden die vielen Schichten wie Blumenblätter aufgehen.

Halb-halb oder verheiratet

Die Halbmonde am Rand gehen im Ofen nicht nur auf wie Blumenblätter, sondern sorgen auch dafür, dass die Mandel- und Zwetschgenmasse, die Studer nun einfüllt, nicht ausläuft. Die erste Pastete füllt er zur einen Hälfte mit Mandel- und zur anderen Hälfte mit Zwetschgenfüllung. Bei der zweiten Pastete demonstriert Studer die verheiratete Version: In die Mitte gibt er einen Kreis Zwetschgenmasse, darum herum kommt Mandelmasse auf den Boden. Wer nur eine Füllung gerne hat, kann sich also auf den einen Teil der nicht-verheirateten Pastete beschränken. Die süsse Spezialität aus dem Kanton Glarus stellen heute noch 22 Bäckereien selbst her, weiss Studer, der beim Verband «Glarnerbegg» bis vor kurzem Kantonalpräsident war.

Das Handwerk des Pastetenbäckers geht in der Geschichte des Kantons weit zurück: Im «Lande Glarus» waren laut der Volkszählung von 1837 über 2'500 Handwerker registriert; darunter befanden sich auch zwölf Pastetenbäcker. Warum die Glarner Bäcker dieses Blätterteiggebäck bereits im 19. Jahrhundert herstellten, erklären sich die Bäcker mit zwei verschiedenen Theorien. Die Pastete sei wohl von Frankreich – dem Land der Pasteten – nach Glarus gelangt, erklärt Studer. Eine Theorie besagt, dass Glarner Offiziere, die im 18. Jahrhundert in Frankreich Dienst leisteten, das Pastetenrezept nach Hause brachten. In einer anderen Theorie spielt die Glarnerin Anna Aebli aus Ennenda die Hauptrolle: Aebli verstorbenen Cousine soll ihr das Rezept im Jahr 1858 als Mitgift in die Ehe gegeben haben. Mit diesem Rezept soll die frisch verheiratete Anna den Grundstock zur Bäckergeneration Aebli gelegt haben. Der Name der Familie ist laut Studer einigen Glarnern immer noch ein Begriff, schloss doch die Bäckerei Aebli erst 1968 ihre Tore. Der Ursprung der Glarner Pastete kann wohl nie ganz geklärt werden. Sicher ist aber, dass die Glarner Pastete seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts zu den Klassikern der Glarner Festtagsspeisen gehört.

In Studers Bäckerei geht die Glarner Pastete insbesondere an Weihnachten und im Sommer oft über den Ladentisch. «An Weihnachten ist sie als Kundengeschenk gefragt, im Sommer kommt sie bei den Touristen an.» Wenn Adrian Studer Glarner Pasteten macht, macht er es in grossen Mengen. Die ungebäckene Pastete ist etwa zwei Zentimeter dick und lässt sich in Türmen platzsparend bis zu drei Wochen einfrieren.



E. Kalberer AG
9602 Bazenhaid
071/ 931 10 12
www.altoggenburger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'149
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 11
Fläche: 54'174 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Dass Studer zu den 22 Glarner Bäckern gehört, welche die Pastete noch heute selber herstellen, hätte sich der gebürtige Berner nie gedacht. «Als Bub habe ich zu Weihnachten immer eine Glarner Pastete erhalten», erzählt er. Weil sie damals aber viel länger im Voraus produziert wurde, hat er sie als hart und trocken in Erinnerung. «Darum wollte ich niemals im Leben Glarner Pasteten machen», sagt er und lacht. Es kam anders: Nächstes Jahr kann Studer mit seiner Bäckerei in Niederurnen das 30-Jahr-Jubiläum feiern.

Mehr Äpfel vorhanden

Bevor die Pastete von Studers Backtisch in den Ofen kommt, legt er den Deckel drauf, sticht mit einem kleinen runden Förmchen in der Mitte ein Loch und schneidet mit dem Messer verschieden lange Schlitz in den Teig. Studers Mitarbeiter sind am Nebentisch mit der kleineren Variante der Glarner Pastete beschäftigt: mit dem «Beggeli». Die Mitarbeiterinnen stechen spitzbubengrosse Rondellen aus und legen sie in kleine Förmchen. Im Gegensatz zur grossen Pastete gibt es bei der kleinen eine klare Trennung. Entweder werden sie mit Zwetschgen- oder mit Mandelmasse gefüllt. Der Begriff «Beggeli» stammt von «Beckeli». Die kleine Variante der Glarner Pastete

haben die Glarner früher zuhause gemacht und benutzten Porzellantassen als Backform. Trotz der Mandel- oder Zwetschgenfüllung sind die «Beggeli» bei den Glarnern auch als «Öpfelbeggeli» bekannt, erklärt Studer. Dies rührt wohl daher, dass man früher zuhause eher Äpfel als Zwetschgen vorrätig hatte. Die grosse Pastete ist nun 20 Minuten am Backen, Studer gewährt einen Blick in den Ofen. Der Blätterteig geht auf, die dickere Randschicht entfaltet

sich. Nach weiteren zehn Minuten beginnt der noch weisse Blätterteig, sich bräunlich zu verfärben. Studer nimmt die Pastete aus dem Ofen und bestäubt sie mit einer gehörigen Schicht Puderzucker. Zum Schluss erhält die Pastete ihre Identität: In die Mitte setzt der Bäckermeister ein Marzipanblatt. Darauf zu sehen ist das rote Kantonswappen mit Fridolin, dem Schutzpatron des Glarnerlandes. (lid)



Adrian Studer ist einer von 22 Glarner Bäckern, die die Glarner Pastete herstellen.

Datum: 31.07.2013

APPENZELLER VOLKSFREUND



Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'316
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 1'433 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

«Appenzöller Buur»

Die «Glarner Pastete» gilt im Kanton Glarus als Königin der Spezialitäten. Bäckermeister Adrian Studer erklärt, was Offiziere mit der Berühmtheit des süssigen Blätterteiggebäcks zu tun haben.



Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'316
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 66'534 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Appenzöller Buur

Erscheint wöchentlich

Verantwortliche Redaktion
Bauernverband Appenzell
www.bvappenzell.ch

Die süsse Glarner Blume

In einer losen Serie stellen wir diesen Sommer regionale Spezialitäten vor

Helene Soltermann

Die «Glarner Pastete» gilt im Kanton Glarus als Königin der Spezialitäten. Bäckermeister Adrian Studer erklärt, was Offiziere mit der Berühmtheit des süssen Blätterteiggebäcks zu tun haben und warum die Glarner die kleine Ausgabe der Pastete «Öpfelbeggeli» nennen, obwohl keine Äpfel drin sind.

Zehn Kilogramm Blätterteig in eine sieben Millimeter dicke Schicht auszuwalzen, ist für Adrian Studer keine grosse Sache: Er legt den Teig auf eine Ablage, die einem Migros-Kassenband ähnelt, und lässt ihn unter einem elektrisch betriebenen Wallholz hin- und herrollen, bis er die gewünschte Dicke hat. Der Blätterteig ist die Grundlage für die «Glarner Pastete»: Mit einer Blumenform sticht Studer Boden und Deckel aus. In den Sommerferien und vor den Weihnachten wallt der Bäcker aus Niederurnen besonders viel

Teig aus: Dann ist die Glarner Spezialität, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz eingetragen ist, besonders begehrt.

In Studers Backstube läuft im Hintergrund das Radio. Laut Überlieferung wurde auch früher die Glarner Pastete nicht im stillen Kämmerlein zubereitet: Man soll dazu gepfiffen und gesungen haben. Die Glarner waren aber nicht etwa besonders musikalisch. Das Pfeifen und Singen hatte vielmehr einen wirtschaftlichen Hintergrund: Es sollte verhindert werden, dass die teuren Mandeln gegessen wurden.

Eine Portion Apfelmus

Neben Blätterteig sind Mandeln und Zwetschgen die Hauptzutaten der Glarner Pastete. Auf dem Tisch in Studers Backstube liegen zwei vorbereitete Plastiktüten mit der süssen Füllung. Studer bereitet sie selber zu. Für die Zwetschgenfüllung werden gedörrte Zwetschgen weichgekocht und zerrieben, für die Mandelfüllung werden die Mandeln ge-

mahlen. Weil dies aufwändig ist, stellt Studer wie die meisten anderen Glarner-Pasteten-Produzenten die Füllungen in grossen Mengen her und friert sie ein. «Es gibt kein Standardrezept, jeder Bäcker macht es ein bisschen anders», sagt er. In Studers Zwetschgenfüllung etwa ist immer noch eine Portion Apfelmus drin. Bevor die Füllung auf den ausgestochenen Blätterteigboden kommt, verstärkt Studer den Rand: Den restlichen Blätterteig wallt er noch dünner aus und sticht mit einer runden Form sichelförmige Halbmonde aus. Diese Halbmonde legt er auf den äusseren Rand des Teigbodens. Ist die Glarner Pastete erst einmal im Ofen, werden die vielen Schichten wie Blumenblätter aufgehen.

Halb-halb oder verheiratet

Die Halbmonde am Rand gehen im Ofen nicht nur auf wie Blumenblätter, sondern sorgen auch dafür, dass die Mandel- und Zwetschgenmasse, die Studer nun einfüllt, nicht ausläuft. Die erste Pastete füllt



Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'316
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 66'534 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

er zur einen Hälfte mit Mandel- und zur anderen Hälfte mit Zwetschgenfüllung. Bei der zweiten Pastete demonstriert Studer die verheiratete Version: In die Mitte gibt er einen Kreis Zwetschgenmasse, darum herum kommt Mandelmasse auf den Boden. Wer nur eine Füllung gerne hat, kann sich also auf den einen Teil der nicht-verheirateten Pastete beschränken. Die süsse Spezialität aus dem Kanton Glarus stellen heute noch 22 Bäckereien selbst her, weiss Studer, der beim Verband «Glarnerbegg» bis vor kurzem Kantonalpräsident war. Das Handwerk des Pastetenbäckers geht in der Geschichte des Kantons weit zurück: Im «Lande Glarus» waren laut der Volkszählung von 1837 über 2500 Handwerker registriert; darunter befanden sich auch zwölf Pastetenbäcker. Warum die Glarner Bäcker dieses Blätterteiggebäck bereits im 19. Jahrhundert herstellten, erklären sich die Bäcker mit zwei verschiedenen Theorien. Die Pastete sei wohl von Frankreich – dem Land der Pasteten – nach Glarus gelangt, erklärt Studer. Eine Theorie besagt, dass Glarner Offiziere, die im 18. Jahrhundert in Frankreich Dienst leisteten, das Pastetenrezept nach Hause brachten.

In einer anderen Theorie spielt die Glarnerin Anna Aebli aus Ennenda die Hauptrolle: Aebli's verstorbene Cousine soll ihr das Rezept im Jahr 1858 als Mitgift in die Ehe gegeben haben. Mit diesem Rezept soll die frisch verheiratete Anna den Grundstock zur Bäckergeneration Aebli gelegt haben. Der Name der Familie ist

laut Studer einigen Glarnern immer noch ein Begriff, schloss doch die Bäckerei Aebli erst 1968 ihre Tore. Der Ursprung der Glarner Pastete kann wohl nie ganz geklärt werden. Sicher ist aber, dass die Glarner Pastete seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts zu den Klassikern der Glarner Festtagspeisen gehört.

In Studers Bäckerei geht die Glarner Pastete insbesondere an Weihnachten und im Sommer oft über den Ladentisch. «An Weihnachten ist sie als Kundengeschenk gefragt, im Sommer kommt sie bei den Touristen an.» Wenn Adrian Studer Glarner Pasteten macht, macht er es in grossen Mengen. Die ungebäckene Pastete ist etwa zwei Zentimeter dick und lässt sich in Türmen platzsparend bis zu drei Wochen einfrieren.

Dass Studer zu den 22 Glarner Bäckern gehört, welche die Pastete noch heute selber herstellen, hätte sich der gebürtige Berner nie gedacht. «Als Bub habe ich zu Weihnachten immer eine Glarner Pastete erhalten», erzählt er. Weil sie damals aber viel länger im Voraus produziert wurde, hat er sie als hart und trocken in Erinnerung. «Darum wollte ich niemals im Leben Glarner Pasteten machen», sagt er und lacht. Es kam anders: Nächstes Jahr kann Studer mit seiner Bäckerei in Niederurnen das 30-Jahr-Jubiläum feiern.

Mehr Äpfel vorhanden

Bevor die Pastete von Studers Bactisch in den Ofen kommt, legt er den Deckel drauf,

sticht mit einem kleinen runden Förmchen in der Mitte ein Loch und schneidet mit dem Messer verschieden lange Schlitz in den Teig. Studers Mitarbeiter sind am Nebentisch mit der kleineren Variante der Glarner Pastete beschäftigt: mit dem «Beggeli». Die Mitarbeiterinnen stechen spitzbubengrosse Rondellen aus und legen sie in kleine Förmchen. Im Gegensatz zur grossen Pastete gibt es bei der kleinen eine klare Trennung. Entweder werden sie mit Zwetschgen- oder mit Mandelmasse gefüllt. Der Begriff «Beggeli» stammt von «Beckeli». Die kleine Variante der Glarner Pastete haben die Glarner früher zuhause gemacht und benutzten Porzellantassen als Backform. Trotz der Mandel- oder Zwetschgenfüllung sind die «Beggeli» bei den Glarnern auch als «Öpfelbeggeli» bekannt, erklärt Studer. Dies rührt wohl daher, dass man früher zuhause eher Äpfel als Zwetschgen vorrätig hatte.

Die grosse Pastete ist nun 20 Minuten am Backen, Studer gewährt einen Blick in den Ofen. Der Blätterteig geht auf, die dickere Randschicht entfaltet sich. Nach weiteren zehn Minuten beginnt der noch weisse Blätterteig, sich bräunlich zu verfärben. Studer nimmt die Pastete aus dem Ofen und bestäubt sie mit einer gehörigen Schicht Puderzucker. Zum Schluss erhält die Pastete ihre Identität: In die Mitte setzt der Bäckermeister ein Marzipanblatt. Darauf zu sehen ist das rote Kantonswappen mit Fridolin, dem Schutzpatron des Glarnerlandes.

Datum: 31.07.2013

APPENZELLER VOLKSFREUND

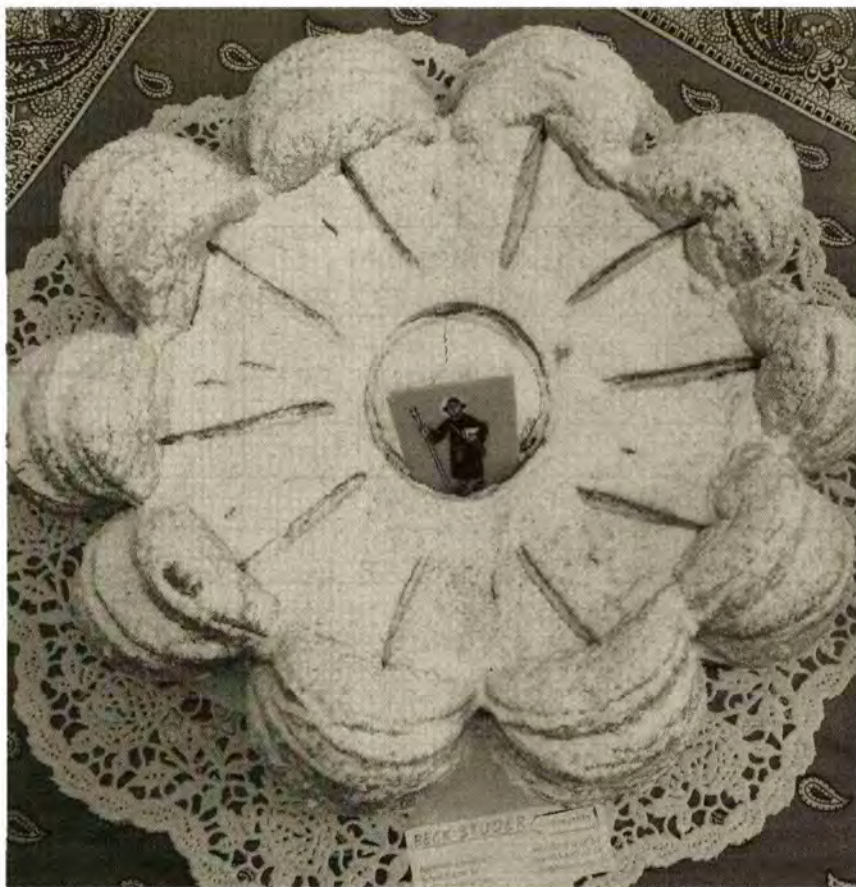


Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'316
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 66'534 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte



Die Glarner Pastete, eine ausserhalb der Ursprungsregion nur wenig bekannte Spezialität.



Heute  15°/32°C

NEWS SPORT KULTUR UNTERHALTUNG KONSUM GESUNDHEIT WISSEN & DIGITAL TV RADIO SENDUNGEN A-Z



SENDUNGEN SENDUNGSPORTRÄT WETTBEWERB

VORHERIGE SENDUNG

NÄCHSTE SENDUNG

Wir lüften Grill-Geheimnisse!

Heisser Auftakt auf dem Zaunplatz in Glarus

2013

Samstag, 6. Juli 2013, 20:05 Uhr

1

1



«SRF bi de Lüt – Live» geht dieses Jahr mit den Sommerspielen auf Tour durch die Schweiz. Der Auftakt findet in Glarus statt. Auf dem Zaunplatz empfängt Nik Hartmann Glarner Gäste und macht sich zusammen mit seinem Team daran, ein erstes Mal den Ortsschatz zu erobern.

Auf dem Zaunplatz in Glarus begrüsst Gastgeber Nik Hartmann seine Glarner Gäste. Sie alle haben einen speziellen Bezug zu ihrer Region und sind stolz, hier zuhause zu sein. Schon als schönster Schweizer im Jahre 2009 hat André Reithel keinen Hehl aus seiner Liebe zum Glarnerland gemacht. Bei «SRF bi de Lüt – Live» erzählt er, weshalb ihm seine Heimat so wichtig ist. Zwei illustre Schweizer Showacts werden den Glarner Landsgemeinde-Platz musikalisch rocken: 77 Bombay Street und Anna Rossinelli geben ihre neuen Hits zum Besten.

Spielleiterin Annina Campell

Bei «SRF bi de Lüt – Live»-Reporterin Annina Campell laufen alle Spiele-Fäden zusammen. Sie leitet die fünf Herausforderungen, die Nik zu bestehen hat. Alle Aufgaben drehen sich um Themen aus der Glarner Region. Nik Hartmann muss seine Geschicklichkeit, Ausdauer und seinen Humor unter Beweis stellen. Nur wenn er gut genug abschneidet, hat er am Ende eine Chance, den Glarner Ortsschatz zu erobern.

An Anninas Seite steht Danny Kurmann, professioneller Eishockey-Schiedsrichter. Er sorgt dafür, dass die Regeln eingehalten werden.



Haben Sie Fragen an Grill-Ueli?

Haben Sie Grill-Fragen, die Ihnen unter den Nägeln brennen? Wir liefern Ihnen Uelis Antworten als Video.

Rezepte Grill-Ueli



Rezepte vom Grill-Ueli

Die Rezepte von Ueli Bernold aus «SRF bi de Lüt – Live» finden Sie auf der SRF Unterhaltungs-Webseite.

Waren Sie vor Ort?

Fotos vom Publikum in den 7 Austragungstädten

Die Trägerschaft der SRG Deutschschweiz ist bei «SRF bi de Lüt - Live» mit dabei und fotografiert vor Ort fleissig mit.

«SRF bi de Lüt» bi Facebook

SRF Husmusig und Grill-Ueli

Mit von der Partie sind auch diesen Sommer die SRF Husmusig um Dani Häusler. Und der frisch gekürte Schweizermeister am Grill, Ueli Bernold, steht bereit mit heissen Tips und überraschenden Menus rund um den Grill.

Die Gastgeberorte 2013 im Überblick:

- 06.07.: Glarus, Zaunplatz
- 13.07.: Langnau im Emmental BE, Bärenplatz
- 20.07.: Zofingen AG, Niklaus-Thut-Platz
- 27.07.: Neuhausen am Rheinfall SH, Rheinfallquai
- 03.08.: Herisau, Ebnet (vor der Markthalle)
- 10.08.: Brunnen SZ, Auslandschweizerplatz
- 17.08.: Biel/Bienne BE, Obergasse/Rue Haute

Finde uns auf Facebook



SRF bi de Lüt


[Gefällt mir](#)

4.613 Personen gefällt SRF bi de Lüt.



Soziales Plug-in von Facebook

Beiträge



Rezepte vom Grill-Ueli

[Mehr zum Thema](#)

[Zu den Rezepten](#)

1 1

Podcast

SRF bi de Lüt - Live







Link kopieren und in Podcast-Software einfügen:

<http://feeds.sf.tv/podcast/sfbideluettive>

In iTunes abonnieren:

Mehr SRF Podcasts

Die neusten Artikel auf srf.ch

 <p>NEWS</p> <p>Schmolz+Bickenbach wehrt sich gegen Vekselberg</p> <p>Der Stahlkonzern Schmolz+Bickenbach lehnt das Angebot des russischen Investors ab. Ändern dürfte das nichts.</p>	 <p>SPORT</p> <p>Forti: «Wenn wir Punkte wollen, müssen wir leiden»</p> <p>YB weist nach 4 Runden das Punktemaximum auf. Trainer Forti weist jedoch auf Defizite hin und fordert Leidenschaft.</p>	 <p>RADIO SRF 3</p> <p>«Liebe Musiker: Zeigt Mut und macht euren Job!»</p> <p>Was dem Musikfan und SRF 3 Musikredaktor Gregi Sigrist zu denken gibt.</p>	 <p>UNTERHALTUNG</p> <p>Appenzeller Baguette</p> <p>Grill-Ueli Rezepte: Herisau (Zusatz)</p>	 <p>GESUNDHEIT</p> <p>Perfektionismus – Der Zwang zur Fehlerlosigkeit</p> <p>Niemand macht gerne Fehler. Doch für manche Menschen sind sie persönliche Bankrotterklärungen.</p>	 <p>KULTUR</p> <p>Lionel Baier: Jeder seiner Film ist eine Suche</p> <p>13 Filme in 13 Jahren: Lionel Baier ist ein Tausendsassa und verwischt Grenzen zwischen Fiktion und Wirklichkeit.</p>
---	---	---	--	--	--

Wer wir sind	Was wir tun	Radio SRF 1	SRF Player	Mobile Version	Wie können wir helfen
Über SRF	News	Radio SRF 2 Kultur	TV-Programm	Korrekturen	Hilfe
Unternehmen	Sport	Radio SRF 3	Radio-Programm	Meteo	Kundendienst
Standorte	Kultur	Radio SRF 4 News	Podcasts	Verkehr	Media Relations
Jobs und Ausbildung	Unterhaltung	Radio SRF Musikwelle	Radio Swiss Classic	Shop	
Sponsoring & Partnerschaften	Konsum	Radio SRF Virus	Radio Swiss Jazz	Zambo	
	Gesundheit		Radio Swiss Pop	Teletext	
	Wissen & Digital				

RECHTLICHES IMPRESSUM

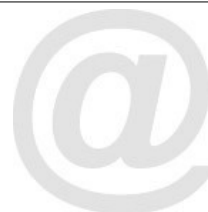
RTS RSI RTR SWISSINFO 3SAT



SRF Schweizer Radio und Fernsehen, Zweigniederlassung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft. **SRG SSR**

Datum: 07.07.2013

PRÄTTIGAUER
P O S T



Prättigauer Post
7270 Davos Platz
081 415 81 81

www.budag.ch/praetigauerpost/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Gemeinden

Publikation:

Die Südostschweiz, Graubünden Die Südostschweiz, Glarus Die Südostschweiz, Gaster/See Bündner
Tagblatt La Quotidiana

Ressort:

Front (9 Artikel) Region (16 Artikel) Tagesthema (2 Artikel) Inland (1 Artikel) Ausland (5 Artikel) Wirtschaft (3
Artikel) Kultur (3 Artikel) Sport National (10 Artikel) Sport Regional (6 Artikel) Auto und Motor (2 Artikel)
Tourismus (1 Artikel) Boulevard (6 Artikel)

Speichern

Front

Glarus zeigt sich der Schweiz von seiner schönsten Seite

Die grosse Fernsehshow ist Vergangenheit. Was bleibt, sind die Erinnerungen an einen wunderschönen Sommerabend, an dem die Glarnerinnen und Glarner der ganzen Schweiz demonstrierten, was sie zu bieten haben.

Zwei Stunden Live-Werbung fürs Glarnerland am Fernsehen

Von Martin Meier

An kulinarischen Köstlichkeiten, kulturellen und sportlichen Anlässen und einzigartigen Natur- und Bergwelten.

Die Macher von «SRF bi de Lüt – Live» haben es gestern bravourös verstanden, das Glarnerland schweizweit bekannt und beliebt zu machen. Der von Häuserfronten umschlossene Landsgemeindeplatz bot die Traumkulisse für das TV-Spektakel. Und vor Ort überboten sich 3000 begeisterte Einheimische mit Gastlich- und Herzlichkeit.

Nik Hartmann moderierte souverän durch die zweistündige Live-Sendung und eroberte den Ortsschatz, Annina Campell überzeugte als Spielleiterin, und für die Showacts zeichneten die Hitparadenstürmer 77 Bombay Street und Eurovisions-Contest-Sängerin Anna Rossinelli verantwortlich. Als Glarner Gäste dabei waren unter anderen Ex-Mister Schweiz André Reithebuch, Bestseller-Autorin Lisa Marti und der einzige Konfettifabrikant der Schweiz, Hansruedi Streiff.

Einen grossen Auftritt hatten aber nebst dem Martinsloch auch der Schabziger, die Kalberwurst, das Glarner Pastetli, die Glarner Tüechli, das Elmer Citro und, und, und ... Fast nichts wurde nicht gezeigt oder erklärt, was im Glarnerland Bedeutung hat.

Quelle: Südostschweiz Ausgabe Glarus

Datum: 07.07.2013, 00:00 Uhr

Webcode: 2928101

Dienstag, 16. Juli, 13:27

Marketing auf Bergspitzen

Kuriose alpine Seilschaften

Schweiz Dienstag, 16. Juli, 13:27



Der Rigi soll zum Magnet für chinesische Touristen aufgepeppt werden. (Bild: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Auf dem Vrenelisgärtli besitzt die Stadt Zürich seit kurzem ganz offiziell zwei Quadratmeter Glarner Fels. Auf dem Rigi soll ein 10 Tonnen schwerer Felsblock deponiert werden. Aus China.

René Zeller

Der Berner Kranzschwinger Christian Stucki ist ein Mann wie ein Berg. Wer den bösen Berner aufs Kreuz legen will, muss 140 Kilogramm bodigen. Stucki hat am Wochenende das prestigeträchtige Rigi-Schwinget gewonnen.

Gleichenorts soll bald ein noch grösserer Brocken für Furore sorgen. Die Verantwortlichen der Rigi-Bahnen wollen einen Fels aus China importieren. Rund 10 Tonnen schwer, 2,5 Meter hoch und 6 Meter breit soll das fernöstliche Monstrum sein, wie die «Zentralschweiz am Sonntag» berichtete. Wenn der chinesische Stein dereinst auf der Spitze des urschweizerischen Aussichtsbergs thronen würde, hätte das einen Nebeneffekt: Der Rigi wäre nicht mehr 1797,5 Meter hoch, sondern just 1800 Meter.

Rigi für Chinesen

Was die Promotoren der gewichtigen Idee bezwecken, liegt auf der Hand: Der Rigi soll zum Magnet für chinesische Touristen aufgepeppt werden. Dazu ist den Zentralschweizer Touristikern kein Weg zu steinig. Im Jahr 2009 wurde eine Bergfreundschaft begründet: Der chinesische Emei Shan, einer der vier heiligen Berge Chinas, wurde mit der schweizerischen «Königin der Berge» verkuppelt. Yingli Maggie Chen, eine Vertreterin der fernöstlichen Partnerregion, hielt damals in akzentfreiem Werbedeutsch fest: «Ich glaube, dass diese Partnerschaft zwischen dem Rigi und dem Emei Shan schon seit langer, langer Zeit irgendwo in den Sternen festgeschrieben stand.»

Noch nicht festgeschrieben ist das Rigi-Aufbau-Projekt allerdings in den eidgenössischen Amtsstuben. In der Schwyzer Gemeinde Arth, auf deren Hoheitsgebiet Rigi-Kulm liegt, ist laut Gemeindeschreiber Franz Huser bisher kein Baugesuch eingetroffen. Das fragliche Projekt ist bewilligungspflichtig. Falls der Fels aus China innerhalb einer Bauzone placiert werde, sei der Gemeinderat von Arth zuständig. Sofern das Vorhaben ausserhalb der Bauzone geplant sei, müssten laut Gemeindeschreiber Huser die Schwyzer Kantonsbehörden involviert werden.

Ordnung muss sein – und möge es um ein noch so abstruses Bauprojekt gehen. Zudem müssen die Himmelsstürmer vom Rigi wissen, dass sich ihr Berg nicht einfach so auf 1800 Meter strecken lässt. Der Sprecher des Bundesamts für Landestopografie, Ruedi Boesch, gibt auf Anfrage zu bedenken: «Die Höhe der Berge wird anhand des gewachsenen Gesteins vermessen.» Das hindert den Rigi-Bahn-Direktor Peter Pfenniger nicht daran, unverzagt nach Höherem zu streben. Der «Zentralschweiz am Sonntag» flüsterte er zu, man werde die Erhöhung sicher marketingmässig ausschachten können.

Vrenelisgärtli für Zürcher

Dass man auch auf weniger trickreichen Routen alpine Seilschaften knüpfen kann, zeigt ein Handwechsel auf dem Glärnisch. Als im

Glarnerland die Zahl der Gemeinden im Zuge eines epochalen Reformprojekts auf drei Gemeinden schrumpfte, zeigte sich zuhinterst im Tal Glarus Süd spendabel. Die Behörden der flächenmässig grössten Schweizer Gemeinde schenken Zürich, der einwohnerreichsten Stadt im Lande, hoch oben auf dem Vrenelisgärtli ein in Granit gehauenes Sitzbänklein. Von diesem Sessel aus hat, wer den beschwerlichen Anstieg auf sich nimmt, bei klarem Wetter aus 2904 Metern Höhe freien Blick auf die Limmatstadt.

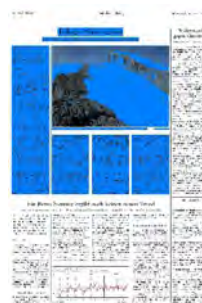
Das Sitzbänklein auf dem Vrenelisgärtli beansprucht eine 2 Quadratmeter grosse Parzelle. Dieses Grundstück ist inzwischen – kein Witz – ins Eigentum der Stadt Zürich übergegangen. Die Vizepräsidentin von Glarus Süd, Simone Eisenbart, und die Zürcher Stadträtin Ruth Genner haben nämlich unlängst einen dreiseitigen Schenkungsvertrag unterzeichnet. Darin wird festgehalten, dass die Limmatstadt neuerdings 2 Quadratmeter Fels besitzt (Parzelle Nr. 1893, Grundbuch Schwanden, Gemeinde Glarus Süd).

Ordnung muss sein

Urkundlich verbrieft ist auch, dass besagte Parzelle mitsamt Sitzbank der Stadt Zürich unentgeltlich übertragen wird. Zudem ist die Eigentümerin sowohl von der Schenkungssteuer als auch von jeglicher Steuerpflicht im Kanton Glarus entbunden worden. Auch das steht in der Urkunde. Ob das alpine Sitzbänklein auf dem Glärnisch seither von berggängigen Zürichern geflutet wird, lässt sich aus der fernen Redaktionsstube schwerlich beurteilen. Einwandfrei geklärt ist immerhin, dass Vrenelis Gärtchen behördlicherseits einwandfrei bestellt ist.

Ordnung muss sein. Davon ist die Schnapsidee der Rigi-Promotoren noch einige Höhenmeter entfernt.

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.



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: 10
Fläche: 50'520 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

Felsige Seilschaften

Das Marketing mit Bergspitzen und Felsbrocken treibt allerlei Blüten



Aufstieg zum Vrenelisgärtli im Glarnerland. Wer das obere Firnband erreicht, betritt Stadtzürcher Boden.

CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Auf dem Vrenelisgärtli besitzt die Stadt Zürich seit kurzem ganz offiziell zwei Quadratmeter Glarner Fels. Auf dem Rigi soll ein 10 Tonnen schwerer Fels deponiert werden. Aus China.

René Zeller

Der Berner Kranzschwinger Christian Stucki ist ein Mann wie ein Berg. Wer

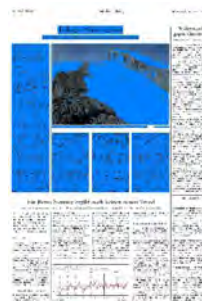
den bösen Berner aufs Kreuz legen will, muss 140 Kilogramm bodigen. Stucki hat am Wochenende das prestigeträchtige Rigi-Schwinget gewonnen.

Gleichenorts soll bald ein noch grösserer Brocken für Furore sorgen. Die Verantwortlichen der Rigi-Bahnen wollen einen Fels aus China importieren. Rund 10 Tonnen schwer, 2,5 Meter hoch und 6 Meter breit soll das Monstrum sein, wie die «Zentralschweiz am Sonntag» berichtete. Wenn der chinesische Stein dereinst auf der Spitze des urschweizerischen Aussichtsbergs thronen

würde, hätte das einen Nebeneffekt: Der Rigi wäre nicht mehr 1797,5 Meter hoch, sondern just 1800 Meter.

Partnerschaft mit China

Was die Promotoren der gewichtigen Idee bezwecken, liegt auf der Hand: Der Rigi soll zum Magnet für chinesische Touristen aufgepeppt werden. Dazu ist den Zentralschweizer Touristiker kein Weg zu steinig. 2009 wurde eine Bergfreundschaft begründet: Der Emei Shan, einer der vier heiligen



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: 10
Fläche: 50'520 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

Berge Chinas, wurde mit der schweizerischen «Königin der Berge» verkuppelt. Yingli Maggie Chen, eine Vertreterin der fernöstlichen Partnerregion, hielt damals in akzentfreiem Werbedeutsch fest: «Ich glaube, dass diese Partnerschaft zwischen dem Rigi und dem Emei Shan schon seit langer Zeit irgendwo in den Sternen festgeschrieben stand.»

Noch nicht festgeschrieben ist das Rigi-Aufbau-Projekt allerdings in den eidgenössischen Amtsstuben. In der Schwyzer Gemeinde Arth, auf deren Hoheitsgebiet Rigi-Kulm liegt, ist laut Gemeindeschreiber Franz Huser bisher kein Baugesuch eingetroffen. Das fragliche Projekt ist bewilligungspflichtig. Falls der Fels aus China innerhalb einer Bauzone placiert werde, sei der Gemeinderat von Arth zuständig. Sofern das Vorhaben ausserhalb der Bauzone geplant sei, müssten laut Gemeindeschreiber Huser die Schwyzer Kantonsbehörden involviert werden.

Ordnung muss sein – und möge es um ein noch so abstruses Bauprojekt gehen. Zudem müssen die Himmelsstürmer vom Rigi wissen, dass sich ihr Berg nicht einfach so auf 1800 Meter strecken lässt. Der Sprecher des Bundesamts für Landestopografie, Ruedi

Boesch, gibt auf Anfrage zu bedenken: «Die Höhe der Berge wird anhand des gewachsenen Gesteins vermessen.» Das hindert den Rigi-Bahn-Direktor Peter Pfenniger nicht daran, unverzagt nach Höherem zu streben. Der «Zentral-schweiz am Sonntag» flüsterte er zu, man werde die Erhöhung sicher marketingmässig ausschachten können.

Dass man auch auf weniger trickreichen Routen alpine Seilschaften knüpfen kann, zeigt ein Handwechsel auf dem Glärnisch. Als im Glarnerland die Zahl der Gemeinden im Zuge eines epochalen Reformprojekts auf drei schrumpfte, zeigte sich zuhinterst im Tal Glarus Süd spendabel. Die Behörden der flächenmässig grössten Schweizer Gemeinde schenkten Zürich, der einwohnerreichsten Stadt im Lande, hoch oben auf dem Vrenelisgärtli ein in Granit gehauenes Sitzbänklein. Von diesem Sessel aus hat, wer den beschwerlichen Anstieg auf sich nimmt, bei klarem Wetter aus 2904 Metern Höhe freien Blick auf die Limmatstadt.

Eine Parzelle für Zürich

Das Sitzbänklein auf dem Vrenelisgärtli beansprucht eine 2 Quadratmeter gros-

se Parzelle. Dieses Grundstück ist inzwischen – kein Witz – ins Eigentum der Stadt Zürich übergegangen. Die Vizepräsidentin von Glarus Süd, Simone Eisenbart, und die Zürcher Stadträtin Ruth Genner haben unlängst einen Schenkungsvertrag unterzeichnet. Darin ist vermerkt, dass die Limmatstadt neuerdings 2 Quadratmeter Fels besitzt (Oberes Firnband, Parzelle Nr. 1893, eingetragen im Grundbuch Schwanden, Gemeinde Glarus Süd).

Urkundlich verbrieft ist auch, dass besagte Parzelle der Stadt Zürich unentgeltlich übertragen wird. Zudem ist die Eigentümerin sowohl von der Schenkungssteuer als auch von jeglicher Steuerpflicht im Kanton Glarus entbunden worden. Auch das steht in der Urkunde. Ob das alpine Sitzbänklein auf dem Glärnisch seither von berggängigen Zürchern geflutet wird, lässt sich aus der fernen Redaktionsstube schwerlich beurteilen. Einwandfrei geklärt ist immerhin, dass Vrenelis Gärtchen behördlicherseits einwandfrei bestellt ist.

Ordnung muss sein. Davon ist die Schnapsidee der Rigi-Promotoren noch einige Höhenmeter entfernt.



Schaffhauser Landzeitung
8226 Schleithelm
052/ 687 43 43
www.shlandzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'279
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 72'497 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

Gemeindestrukturen: Der Klettgau im nationalen Trend



Im Klettgau fusionierten die zwei Gemeinden Osterfingen und Guntmadingen mit Wilchingen und Beringen.

(Bild: Archiv)

Gemeindestrukturen: Der Klettgau im nationalen Trend

Die Gemeinden in der Schweiz – und auch im Klettgau – sind im Umbruch.

Das hat verschiedene Gründe und Auswirkungen. Der erste Teil der dreiteiligen Serie ist eine Bestandsaufnahme.

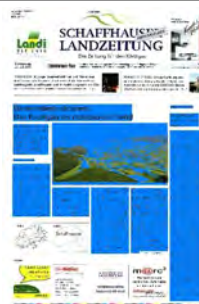
Philippe Schultheiss

Bis vor kurzem konnte man im Buchhandel die «Gemeindekarte der Schweiz» kaufen. Auf ihr waren alle Gemeinden und ihre Grenzen eingezeichnet. Die Herausgeberin, das Bundesamt für Landestopographie, verzichtet nun aber auf die weitere Herstellung einer gedruckten Version. Hauptgrund seien die vielen Änderungen in den letzten Jahren, welche es unwirtschaftlich mache, die Karte aktuell zu halten.

Das Verschwinden der Gemeindekarte in gedruckter Form ist Folge eines

sich beschleunigenden Trends: Von 2003 bis 2013 sind in der Schweiz 434 von 2842 Gemeinden verschwunden. Das entspricht einem Rückgang von 15 Prozent. Mit dem Verschwinden von zwei der 13 Gemeinden liegt der Klettgau genau im nationalen Durchschnitt. Der Rückgang im ganzen Kanton Schaffhausen betrug für diese Periode gar 24 Prozent.

Als Haupttreiber der Fusionen wirken die zunehmende Mühe, Ämter zu besetzen, sowie die gestiegene Komplexität der Gemeindeaufgaben – sei



Schaffhauser Landzeitung
8226 Schleithelm
052/ 687 43 43
www.shlandzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'279
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 72'497 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

es, weil die rechtlichen Vorgaben zunehmen, sei es aufgrund der Anspruchshaltung der Bürger. Dies bestätigt Ulrich König, Direktor des Schweizerischen Gemeindeverbandes (SGV): «Die Anforderungen an die Gemeinden sowohl seitens der Bürger als auch seitens des Kantons und des Bundes nehmen ständig zu. Dadurch geraten nicht nur die ressourcenschwächeren Gemeinden unter Druck.»

Nicht selten wird auch das Argument angeführt, durch Fusionen könnten Kosten gespart werden. Bis heute konnte sich dies in der Realität allerdings kaum bestätigen. Eine Studie der liberalen Denkfabrik Avenir Suisse hält fest, dass selten mit einem starken Rückgang der Gesamtkosten pro Kopf zu rechnen sei. Daher raten die Autoren der Studie: «Die blosser Senkung der Kosten sollte kaum je das Hauptargument für eine Gemeindefusion sein. Die einzige, sichere Folge einer Gemeindefusion ist die sofortige Reduktion der Anzahl politischer Ämter.»

Im Schlussbericht der Glarner Regierung zur grossen Gebietsreform werden die angestrebten Einsparungen von mehreren Millionen Franken ebenfalls skeptisch beurteilt. Hauptsächlich aufgrund der Unmöglichkeiten von direkten Vergleichen von früher zu heute sei es «kaum zu beurteilen, wie sich Strukturen und Kosten der zahlreichen Körperschaften entwickelt hätten.» Das muss aber nicht heissen, dass auch eine tiefgreifende Reform nicht Vorteile mit sich bringt. Die Glarner Regierung

zählt unter anderem die Raumplanung dazu, welche nun weitsichtiger vorgenommen werden könne. Auch die Avenir Suisse-Studie sieht klare Vorteile von Reformen oder Fusionen. Gemeinden könnten gestärkt und die Dienstleistungsqualität verbessert werden.

Attraktive Gemeinden

Die Stärkung der Gemeinden, auf welchem Weg auch immer, ist gerade dem SGV ein grosses Anliegen. Er setzt sich für die

Stärkung der Kompetenz der Gemeinden ein, wie Ulrich König erklärt. Zahlreiche Projekte seien am Laufen, so die Entwicklung neuer Instrumente für die Gemeindeführung und die Gemeindeverwaltung, die Erarbeitung eines Lehrmittels «Führen der Gemeinde im Milizsystem», Tagungen zum Thema Milizsystem usw. «Den Gemeinden müssen aber auch vermehrt die Vorteile einer überkommunalen und überregionalen Zusammenarbeit in funktionalen Räumen aufgezeigt werden. Die Lösung von Problemen, welche die Gemeindegrenzen überschreiten, kann vertraglich vereinbart werden, ohne dass mit Diskussionen über eine Gemeindefusion Emotionen geweckt, aber die Probleme nicht gelöst werden», so König weiter.

Der SGV prüfe zudem Möglichkeiten, den Gemeinden aufzuzeigen, dass sie durch das Zusammenlegen der Gemeindeverwaltungen in Verbindung mit Angeboten von Post- und Finanz-

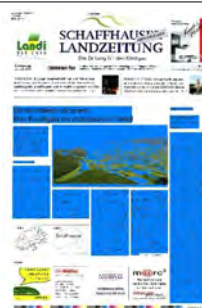
dienstleistungen, Hausarzt, Dorfläden, Internet-Café usw. für ihre Bürger in den verschiedensten Bereichen professionelle Dienstleistungen anbieten können.

Erfolgsmodell «Gemeinden»

Die Attraktivität von Gemeinden als moderne, bedarfsorientierte Dienstleister ist auch für Avenir Suisse ein wichtiges Anliegen. Die hohe Gemeindeautonomie, im Zusammenspiel mit der direkten Demokratie, sei ein wichtiger Grund für die Bürgernähe und den verhältnismässig schlanken Staatsapparat in der Schweiz: «Sie stellt ohne Zweifel einen Grundpfeiler des Erfolgsmodells Schweiz dar.»

Obwohl Avenir Suisse keine weltanschaulich neutrale Organisation ist, handelt es sich hier aber nicht um eine politische Aussage. Die Bedeutung der Gemeinden wird auch von der Wissenschaft betont. Untersuchungen bestätigen regelmässig den Befund, dass Gebilde mit vielen autonomen Körperschaften erfolgreicher sind und weniger Schulden haben als solche mit wenigen zentral gesteuerten.

Es wäre so gesehen ein Eigentor, den Grundpfeiler des Erfolgsmodells abzuschaffen. Wenn der Kanton im Jahr 2020 die Gemeinden quasi abschaffen würde (siehe Grafik Seite 1), ginge daher wohl nicht nur emotional viel verloren.



Schaffhauser Landzeitung
8226 Schleithelm
052/ 687 43 43
www.shlandzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'279
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 72'497 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

KOMMENTAR Den Zeitpunkt selber bestimmen

Philippe Schultheiss

Starke Gemeinden, die für die Zukunft gerüstet sind, muss die Devise lauten. Die Abschaffung der Gemeindeebene ist für Schaffhausen kein gangbarer Weg. Es darf aber auch nicht statisch und linear gedacht werden, die Verhältnisse haben sich geändert. Schaffhausen muss seine Strukturen zwingend anpassen und die Aufgabenverteilung zwischen Kanton und Gemeinden neu definieren.

Direkte Vergleiche mit anderen Kantonen sind dabei kaum möglich, zu sehr unterscheiden sich nur schon die strukturellen Ausgangslagen. Glarus zum Beispiel war ein Sonderfall. Neben 25 politischen Gemeinden gab es vor der Reform zusätzlich 18 Schulgemeinden, 16 Fürsorgegemeinden und 9 Tagwen (Bürgergemeinden). Schaffhausen weist bereits heute keine solchen Doppelspurigkeiten in der körperschaftlichen Struktur auf – Glarus hat diesen Schritt erst mit der Reform unternommen. Die Schaffhauser können nicht einfach anderswo «abluegen», sondern müssen selbstständig neue Strukturen entwerfen.

Es ist begrüssenswert, dass die Diskussion mit einem Von-unten-nach-oben-Ansatz breit und transparent geführt wird. Sie muss aber noch intensiviert werden, damit die Stimmbürger, an der im 2014 geplanten Abstimmung, informiert und mit einer fundierten Meinung an die

Urnen gehen können. Es soll nicht sein, dass aus Mangel an Zukunftsvorstellungen, aus Angst vor dem Verlust des Bestehenden, Entscheide getroffen werden, die man einige Zeit später wieder bereut – gerade auch im Portemonnaie. Dies gilt besonders für den Klettgau, dieser Region mit einer langen Geschichte kommunalen Stolzes und staatlicher Besonderheiten.

Aufgezwungene Gemeindefusionen wären vor diesem Hintergrund ein fürchterlicher Fehler. Gemeinden, die ihre Aufgaben nicht mehr erfüllen können, sehen dies über kurz oder lang selber ein und werden von sich aus aktiv. Die Beispiele Osterfingen und Guntmadingen zeigen, dass nicht bis zum bitteren Ende gewurstelt wird, sondern gehandelt werden kann, wenn es noch nicht zu spät ist.

Diese Möglichkeit, den Zeitpunkt einer allfälligen Fusion selber zu bestimmen, muss zwingend auch in Zukunft gegeben sein. Gemeinden können nicht wie handlungsunfähige Personen, denen man die Freiheit fürsorgerisch entzieht, behandelt werden. Es bleibt zu hoffen, dass auch die Mehrheit aus Stadt und Agglomeration dies einsieht und den Mikrokosmos im Klettgau nicht in eine zentralverwaltete Monokultur umzüchten will.