

Clippings Januar 2012

Glarus Kantonsmarketing

Kopie zu Händen von:

- Albert Kruker, Kontaktstelle für Wirtschaft, Glarus
- panta rhei pr gmbh, Amriswil

Erstellt durch panta rhei pr gmbh

Zürich, 13. April 2012

Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Januar 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
04.01.12	glarner woche (Nord, Mitte, Süd)	17'978	Glarner Alpkäsepizza
04.01.12	glarner woche (Nord, Mitte, Süd)	17'978	Ein frischer Glarnersand im Marché
05.01.12	Schweizer Familie	191'262	Häppchen
11.01.12	glarner woche (Nord, Mitte, Süd)	17'978	Willkommen im neuen Marche Glarnerland
11.01.12	glarner woche (Nord, Mitte Süd)	17'978	Das Marché präsentiert sich im neuen Kleid
11.01.12	Toggenburger Zeitung	31'160	Tag der offenen Tür zur Wiedereröffnung von Marche Glarnerland
12.01.12	glarus24.ch	Online	Alles schön im neuen Marché Glarnerland
12.01.12	moevenpick-group.com	Online	Alles schön im neuen Marché Glarnerland
12.01.12	noodles.com	Online	Alles schön im neuen Marché Glarnerland
12.01.12	Radio Zürisee	Radio	Glarus errichtet Touristeninformation an Autobahnrasstätte
12.01.12	Tele Südostschweiz	TV/ Online	Präsentation des Glarner Tourismusangebotes im Marché der Autobahnraststätte Glarnerland
13.01.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	Schöner neuer Marché Glarnerland
13.01.12	gastro-tipp.ch	Online	Alles schön im neuen Marché Glarnerland
13.01.12	glarus24.ch	Online	Das Tor zum Glarnerland in neuem Glanz
14.01.12	bote.ch	Online	Marché glarnerland frisch geliftet
14.01.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	Ein Tor macht scharf aufs Glarnerland
14.01.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	Marche Glarnerland frisch geliftet
14.01.12	Radio Grischa	Radio	Marché glarnerland frisch geliftet
14.01.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Die Raststätte Niederurnen im Kanton Glarus wurde heute offiziell reröffnet.
14.01.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Glarner Autobahnraststätte mit Touristen-Info
14.01.12	suedostschweiz.ch	Online	Glarnerland mit neuem Auftritt

Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Januar 2012: Volkswirtschaft und Inneres (Fortsetzung)

Datum	Medium	Auflage	Titel
14.01.12	suedostschweiz.ch	Online	Marché Glarnerland frisch geliftet
14.01.12	twitter.com News/Medien	Online	Marché Glarnerland frisch geliftet
16.01.12	Höfner Volksblatt	5'104	Marché Glarnerland in neuem Ganz
16.01.12	March-Anzeiger	6'606	Marché Glarnerland in neuem Glanz
18.01.12	Glarus Nord-Anzeiger	8'174	Ein neuer Pizzaiolo im Marche?
18.01.12	Glarus Nord-Anzeiger	8'174	Tag der offenen Tür im «Marché»
22.01.12	SonntagsZeitung	188'658	Mit grossem See, bitte!
22.01.12	sonntagszeitung.ch	Online	Mit grossem See, bitte!
23.01.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Gaster und See	5'105	Qual der Wahl in der Glarner Raststätte (I)

Glarner Alpkäsepizza



Zutaten für 8 Portionen

Pizzateig

1 kg Weizenmehl
0,6 dl Wasser
4 g Hefe
40 g Salz
10 g Zucker
3 1/2 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag für eine Pizza

6 Stück Kräuterspeck
geräuchert (dünn geschnitten)
60 g Glarner Alpkäse
(in Scheiben)
80 g Mozzarella

Pizza

- Eine Teigkugel ausrollen (Achtung: genügend Mehl auf der Arbeitsfläche ausstreuen).
- Ausgerollten Teig mit Tomatensauce bestreichen und geraffelten Mozzarella darüber streuen, danach die Scheiben des Glarner Alpkäse darüber verteilen.
- Vor dem Backen die angebratenen Kräuterspeckscheiben im Uhrzeigersinn auf der Pizza verteilen.
- 10 bis 15 Minuten bei 240 Grad backen

Teig

1. Das Weizenmehl in eine Schüssel geben und Salz hinzufügen.
2. In der Mitte des Mehls ein Loch machen, Hefe in das Loch bröckeln und mit Zucker bedecken.
3. Lauwarmes (handwarmes) Wasser zur Hefe und zum Zucker beifügen und verrühren.
4. Zuletzt das gesamte Olivenöl dazugeben und daruntermischen.
5. Aus dem geschmeidigen Teig 8 Kugeln herausarbeiten.
6. Teigkugeln bei Zimmertemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

!" + 746 9.4 < 4 < " * 6 ! ? ; 5 @ ! < - ! 6 8 ; 8 % ? & ! 6 : (1 , A 5 < 4 6 A k 7
? % 0 \$ 4 < ' 9 / A ? 4 < Q ! A - < 7 3 < 7 6 1 \$ 4 % (4 = - : (! ? & ! 6 # 0 2 ! < 7

K2LU;V5;2 & 6U6;W;."EW;QU; #; 4LU;N2;E;2 F" OV7I 4'O2O4'2U-WA;2 & 67 6L;OU6 HE4N;2 E2U 8S22; 2 & 6; N67
;62;2 5E4620N72 \$"8 36L "G0'5J 0;2 ? 91O@ R8;WTL;2, HQU;O5S22;2 *6." W"V;2- N67 62U;O2;E;2 & Q;V5;
"ENI'W;2 E2U 62;62; F! OV;2/ ;4L;62"EV7;2,

F" OV: 14 "Q; O42U-R> C(6VLE28 M7E0-%)' D6U;OEQ;2
\$;4, A < >)@' =@AA-///, 3" OV;+O;NL'EO'2LN,VB

Ein frischer Glarnerstand im Marché



Bruno Landolt sieht dem Tag der offenen Tür bei der Infostelle Glarnerland in der Autobahnraststätte freudig entgegen.

Bild zVg

In der Autobahnraststätte Marché in Niederurnen wird am 14. Januar die neue Touristinfostelle offiziell eröffnet. Das physische Tor zum Glarnerland erhält einen neuen, frischen und vor allem glarnerischen Auftritt. Mit Bruno Landolt, Präsident der Touristinfo Glarnerland GmbH und Albert Kruker vom Kantonsmarketing, sprach Gabi Heussi.

Die Touristinfostelle im Marché Glarnerland gibt es bereits seit mehreren Jahren. Was erwartet die Gäste im neuen Tor zum Glarnerland?

Bruno Landolt: Optisch und inhaltlich präsentiert sich die Infostelle Glarnerland völlig neu. Wichtig war uns, dass sich die Besucher beim Betreten bereits im Glarnerland fühlen – dass es richtig glarnerisch wirkt.

Mit grossen Bildern, Bildschirmen und vielen Prospekten präsentieren wir während den Öffnungszeiten des Marché die Region von der schönsten Seite. Wir verkaufen vom Skipass über das Fischerpatent bis hin zum Pauschalarrangement fast alles, was im touristischen Angebot des Glarnerlandes steht.

In den Regalen sind auch Prospekte von Ski- und Wandergebieten ausserhalb des Glarnerlandes zu finden. Ist das nicht widersprüchlich?

Bruno Landolt: Die Touristinfo Glarnerland ist ein Dienstleistungsbetrieb im Tourismusbereich und wird hauptsächlich durch touristische Leistungsträger und Partner aus dem Kanton Glarus finanziert. Wir sind aber auch darauf angewiesen, verschiedene Produkte zu verkaufen, und dazu gehören auch Prospektfächer die von Tourismusorten ausserhalb des Kantons Glarus genutzt werden. Zudem ist das Marché an der Hauptverkehrsachse Zürich-Tessin und es verkehren

viele nationale sowie internationale Gäste, die Auskunft weit über die Region hinaus wünschen.

Wie stellen Sie sicher, dass Interessierte auch ausserhalb der Öffnungszeiten die gesuchten Informationen finden?

Bruno Landolt: Einerseits sind die Broschüren jederzeit in der offen gestalteten Auslage griffbereit, andererseits ist die Infostelle mit zwei iPads ausgerüstet, auf denen die Website für mobile Endgeräte läuft. Neben den tourismusspezifischen Rubriken wie Unterkünfte, Ausflugstipps oder Veranstaltungen, werden auch Vereine, Glarner Firmen oder Immobilienangebote dargestellt. Unterstützt wird die Interaktivität durch einen grossen Monitor mit aktuellen Informationen wie Veranstaltungen, Webcams oder den Schneeverhältnissen.

Sie sind Direktor der Sportbahnen Elm. Welchen Bezug haben Sie zu dieser Infostelle?

Bruno Landolt: Nachdem vor rund acht Jahren Glarnerland Tourismus aufgelöst wurde, gründeten verschiedene Leistungsträger die Touristinfo Glarnerland GmbH. Unser Hauptanliegen war, die Infostelle am Tor zum Glarnerland aufrechtzuerhalten und sie vor der Übernahme von anderen Tourismusorganisationen zu bewahren.

Wie wurde nun die neue Infostelle organisiert?

Bruno Landolt: Im Rahmen der Grossrenovation des Marché traten die Verantwortlichen an uns heran. Wir wollten die Gelegenheit nutzen und unseren Auftritt gästefreundlicher gestalten.

Die Grundlage für die visuelle Gestaltung bildete das neue Erscheinungsbild des Kantonsmarketings mit der Marke «Glarnerland».

Neben der finanziellen Beteiligung durch die Kontaktstelle für Wirtschaft, koordinierten Stefan Elmer und Albert Kruker den Umbau tatkräftig mit.

Warum beteiligte sich der Kanton bei der Umsetzung der Touristinfo?

Albert Kruker: Die Raststätte stellt für den ganzen Kanton ein physisches Portal dar. Hier bekommen auch nicht touristische Besucher möglicherweise den ersten Eindruck unseres Kantons. Und dieser muss gut sein. Sie hat also aus meiner Sicht die Funktion einer Visitenkarte. Mit der geplanten Verkaufsvitrine für landwirtschaftliche Regionalprodukte im Coop Pronto soll neben der Informationsvermittlung auch der Geschmackssinn angesprochen werden.

Welche Vorteile sehen Sie für die Zusammenarbeit Tourismus und Kantonsmarketing?

Albert Kruker: Durch das einheitliche Erscheinungsbild wird die Wahrnehmung auf eine Marke konzentriert. Eine höhere Wiedererkennung des Glarnerlandes ist die Folge.

Daneben können Synergien im Marketing ausgenutzt werden. Für das Kantonsmarketing kann der Tourismus ein echter Sympathieträger sein.

Datum: 05.01.2012

**Schweizer
Familie**

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

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 191'262
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 33
Fläche: 6'161 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Häppchen

Bündner Bierfondue

In Disentis steht die neue Sennaria Surselva, erbaut vom Bündner Star-Architekten Gion A. Caminada. Dort verkäst Peter Limacher Bio-Milch zu Bergkäse. Gemeinsam mit dem Bierbrauer Patrick Arnet hat er ein Fondue mit frischem Churerbier kreiert. Erhältlich für 2 oder 4 Personen unter 081 936 48 03 und www.sennaria.ch

Glarner Extrawurst

Nach über 100 Jahren leidenschaftlicher Diskussion wurde ein Verbot aus dem letzten Jahrhundert aufgehoben. Seit dem 1. Dezember 2011 dürfen die Glarner ihrer geliebten Kalberwurst amtlich bewilligt nebst Wurstbrät auch Weissbrot beimischen. Die Wurst trägt nun die Bezeichnung für Ursprungsschutz GGA/IGP.



Buchtipp

Martin Jenni ist ein barocker Geniesser. Er kennt jede gute Beiz im Land, von der Bauernstube bis zum Gourmettempel. In seinem persönlichen Gastrotführer **Eine Runde Schweiz** verrät er 52 seiner liebsten Ess-Adressen. Das macht grosse Lust, selber loszufahren und «den besten Ochsenmaulsalat» zu probieren. Werd, 34.90 Fr.

Willkommen im neuen Marché Glarnerland

Mit Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand



Am Tag der offenen Tür vom 14. Januar 2012 entdecken Sie die bezaubernde Welt des neuen Marché Glarnerland. Blicken Sie hinter die Kulissen und gönnen Sie sich einen kulinarischen Tag mit attraktiven 2-für-1- Angeboten. Kinder können Pizza backen, sich in der neuen Spielecke austoben und in eine Märchenwelt eintauchen.

Das Marché Glarnerland in Niederurnen wird nach einem ausführlichen Umbau wiedereröffnet und lädt die ganze Region am kommenden Samstag ab 11 Uhr zum Tag der offenen Tür ein. Viel Holz und warme Farben sowie eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen ein – vom Marktplatz über die «Grosis Stube» bis zur behaglichen Fridolinstube. Glarnerisch kommt auch das Angebot daher: An den Marktständen können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei genossen werden. Die hauseigene Marché® Metzgerei stellt sogar die Glarner Kalberwurst her. Fans der italienischen Küche kommen dank knusprigem Pizzateig und frischen Zutaten voll auf ihre Kosten. Familien profitieren von der hausgemachten Pizza in Übergrösse.

Auch der Kanton Glarus präsentiert sich in neuem Glanz: Die Infostelle Glarnerland orientiert sich am neuen Auftritt des Kantonsmarketings – mit typischen Materialien aus der Region wie schieferartigem Stein und rustikalem Holz. Besucher finden hier Souvenirs und Infomaterial, und interaktive Touch-Screens zeigen, was der Lebensraum Glarnerland in den Bereichen Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur alles bietet.

Marché Glarnerland, A3 (Richtung Chur), 8867 Niederurnen, Telefon 055 617 41 00, www.marche-restaurants.com



Programm am Tag der offenen Tür

14. Januar 2012, 11 bis 18 Uhr

AKTIVITÄTEN FÜR ALLE

- ab 11 Uhr Stündliche Restaurantführungen mit Treffpunkt am Marché® Tuc-Tuc
 - ab 11 Uhr Vorstellung der neuen Tourist-info Glarnerland
Abgabe von Glarner Vrenelis für Gratis-Getränk in den Gastrobetrieben am Berg der Sportbahnen Braunwald, Elm und Kerenzerberg
 - 12–14 Uhr Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand
– Bratwurst vom schönen Bündner zum Spezialpreis
– Pizza vom schönen Glarner zum Spezialpreis
Wer verkauft mehr und wird Mister Raststätte – der Bündner oder der Glarner?
 - 14.30 Uhr Kleine Siegerehrung und Autogrammstunde mit Renzo Blumenthal und André Reithebuch
 - 16.30 Uhr Preisverlosung Eröffnungswettbewerb
- ### SPEZIELL FÜR KINDER
- ab 11 Uhr Abgabe der ausgemalten Köche aus der «glarner woche» vom 28. Dezember
Genuss-Programme für die Kleinen: Pizza backen und «Teste Deine Sinne» am Genussstand
 - 15.30 Uhr Märchenstunde
 - 16.30 Uhr Preisverlosung Malwettbewerb

Tag der offenen Tür
im Marché Glarnerland
Samstag, 14.01.2012 von 11 bis 18 Uhr



MARCHÉ GLARNERLAND TAG DER OFFENEN TÜR

Mit Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand

Kommen Sie mit Ihrer Familie vorbei und seien Sie unter den Ersten, die die bezaubernde Welt des neuen Marché Glarnerland entdecken. Blicken Sie hinter die Marché® Kulissen und gönnen Sie sich einen kulinarischen Tag mit attraktiven 2 für 1 Angeboten.

Die Kinder können unter anderem Pizza backen, in eine Märchenwelt eintauchen und sich in der neuen Spielecke austoben.

Ein frischer Familientag zum Entdecken und Geniessen!



BRATWURST 2 FÜR 1

Aus der eigenen Hausmetzgerei

Bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie zwei Bratwürste zum Preis von einer, für nur CHF 8.90.

Einlösbar im Marché Glarnerland, täglich von 11 bis 23 Uhr.
Gültig bis 29.02.2012. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.
Keine Barauszahlung möglich.
marche-restaurants.com

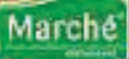


PIZZA 2 FÜR 1

Doppelt geniessen

Bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie zwei Marché® Pizzen (Normalgrösse) zum Preis von einer. Die günstigere Pizza schenken wir Ihnen!

Einlösbar im Marché Glarnerland, täglich von 11 bis 23 Uhr.
Gültig bis 29.02.2012. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.
Keine Barauszahlung möglich.
marche-restaurants.com



ZMORGE 2 FÜR 1

Glarnerzmorge – der Sonntagsgenuss

Bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie das marktfrische Frühstücksbuffet für zwei Personen zum Preis von einem, für nur CHF 26.50.

Einlösbar im Marché Glarnerland, jeden Sonntag von 8 bis 10.30 Uhr.
Gültig bis 29.02.2012. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.
Keine Barauszahlung möglich.
marche-restaurants.com



BRATWURST 2 FÜR 1

Aus der eigenen Hausmetzgerei

Bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie zwei Bratwürste zum Preis von einer, für nur CHF 8.90.

Einlösbar im Marché Glarnerland, täglich von 11 bis 23 Uhr.
Gültig bis 29.02.2012. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.
Keine Barauszahlung möglich.
marche-restaurants.com



PIZZA 2 FÜR 1

Doppelt geniessen

Bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie zwei Marché® Pizzen (Normalgrösse) zum Preis von einer. Die günstigere Pizza schenken wir Ihnen!

Einlösbar im Marché Glarnerland, täglich von 11 bis 23 Uhr.
Gültig bis 29.02.2012. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.
Keine Barauszahlung möglich.
marche-restaurants.com



ZMORGE 2 FÜR 1

Glarnerzmorge – der Sonntagsgenuss

Bei Abgabe dieses Coupons erhalten Sie das marktfrische Frühstücksbuffet für zwei Personen zum Preis von einem, für nur CHF 26.50.

Einlösbar im Marché Glarnerland, jeden Sonntag von 8 bis 10.30 Uhr.
Gültig bis 29.02.2012. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.
Keine Barauszahlung möglich.
marche-restaurants.com

Marché Glarnerland
A3 (Richtung Chur), CH-8867 Niederurnen
Tel: +41 (0)55 617 41 00, marche-restaurants.com

Frisch
Gesund
Schnell

wörtlich...

Das Marché präsentiert sich im neuen Kleid

Seit 25 Jahren finden sich Gäste in der Autobahnraststätte Marché Glarnerland ein. In den vergangenen Wochen wurde tatkräftig umgebaut und renoviert, und am Samstag, 14. Januar, sind die Gäste zum Tag der offenen Tür eingeladen. Mit dem Geschäftsführer Ekrem Musliu sprach Gabi Heussi.

Herr Musliu, was ist neu im Marché in der Autobahnraststätte Glarnerland?

Das grösste Highlight im Marché ist der Pizaofen. Hier können die Gäste Pizzas nach Wunsch zusammenstellen und zu einem fairen Preis bei uns geniessen oder mitnehmen. Sehr beliebt ist unsere Familienpizza, die mit einem Durchmesser von 500 Millimeter auch hungrige Familien satt macht. Die Zutaten für unsere Pizzas sind mehrheitlich regional. So berücksichtigen wir die regionalen Gemüselieferanten, machen den Pizzateig selber und auch das Fleisch stammt aus unserer hauseigenen Metzgerei.

Was stellen Sie in dieser Metzgerei alles her?

Wir kaufen jeden Monat zwei Simmenthaler Kühe aus dem Kanton Luzern und verarbeiten ihr Fleisch für unsere Küche. Dabei gibt es die herkömmlichen Stücke wie Koteletten, Plätzli und Voessen, aber auch Würste. Und aus den Knochen stellen wir feinste Bratensaucen her, die in unseren Gerichten verwendet werden.

Sie haben aber auch die Räumlichkeiten umgebaut. Was erwartet die Gäste hier?

Passend zum Pizaofen und den Pizzas wurde dieser Teil des Restaurants mit italienischem Ambiente ausgestattet.

Aber da das Marché auch als physisches Tor zum Glarnerland gilt, gibt es neu eine Fridolinstube mit viel Glarner Charme, eine Märlistube, eine Grosistube, und auch die Kinderecke ist neu gestaltet. Im Frühling wird dann auch der Spielplatz draussen ganz fertig und mit vielen neuen Spielgeräten ausgerüstet sein.

Im Eingang steht ein Tuc-Tuc. Kommt dieses dreirädrige Motorfahrzeug zum Einsatz oder dient es lediglich als Dekoration?



Ekrem Musliu freut sich über die frische Pizza aus dem Ofen im Marché Glarnerland. Bild Gabi Heussi

Marché Glarnerland bietet seit längerer Zeit auch einen Catering-Service an, den wir in Zukunft wieder etwas forcieren möchten. Nach Möglichkeit integrieren wir dieses ausgefallene Gefährt dort.

Am Samstag, 14. Januar, ist der offizielle Wiedereröffnungstag. Was erwartet die Gäste an diesem Tag?

Das Angebot ist riesig. Marché-Botschafter Renzo Blumenthal und Ex-Mister Schweiz André Reithebuch werden anwesend sein und die Kochlöffel schwingen. Sie werden untereinander einen Wettbewerb veranstalten, wer mehr Bratwürste oder Pizzas verkauft. Am Nachmittag findet dann eine Autogrammstunde mit diesen beiden Herren statt.

Ab elf Uhr dürfen die Kinder die ausgemalten Bilder abgeben und um halb vier Uhr einem Märchen lauschen. Während des gesamten Tages wird die neue Tourist-Infostelle Glarnerland vorgestellt, werden Gutscheine für Gratisgetränke abgegeben und stündlich eine Restaurantführung angeboten.

Sie sind seit über einem Jahr im Marché Glarnerland. Was erhoffen Sie sich persönlich vom neuen Aussehen der Raststätte?

Dadurch, dass der Eingangsbereich heller und das gesamte Erscheinungsbild persönlicher geworden ist, bin ich sicher, dass sich die Gäste bei uns noch wohler fühlen. Und mit dem neuen Angebot der hauseigenen, ofenfrischen Pizza, haben wir auch einen kulinarischen Mehrwert geschaffen.



Toggenburger Zeitung
9630 Wattwil
071/ 987 11 15
www.toggenburger-zeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'160
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 13'161 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Tag der offenen Tür zur Wiedereröffnung von Marché Glarnerland

Das Marché Glarnerland in Niederurnen wird nach einem ausführlichen Umbau wiedereröffnet und lädt die ganze Region am Samstag, 14. Januar 2012 zum Tag der offenen Tür ein.

Viel Holz und warme Farben sowie eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen ein – vom Marktplatz über die «Grosis Stube» bis zur beaglichen Fridolinstube. Glarnerisch

kommt auch das Angebot daher: An den Marktständen können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei genossen werden.

Die hauseigene Marché® Metzgerei stellt zudem die berühmte Glarner Kalberwurst her, die kürzlich IGP-zertifiziert wurde (geschützte geografische Angabe). Fans der italienischen Küche kommen im Trattoria-Teil auf ihre Kosten – bei knuspriger, hausgemachter Pizza.

Auch der Kanton Glarus präsentiert sich in der Raststätte in neuem Glanz: Die Infostelle Glarnerland orientiert sich mit der Gestaltung am neuen Auftritt des Kantonsmarketings – mit typischen Materialien aus der Region wie schieferartigem Stein und rustikalem Holz. Besucher finden hier Souvenirs und Infomaterial und interaktive Touch-Screens zeigen, was der Lebensraum Glarnerland in den Bereichen Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur alles bietet.

(pdf)

glarus24.ch



★★★★★
Weltweit die Nr. 1
HotSpring
Portable Spa

glarus24.ch, onlineZeitung für das Glarnerland

7. Jahrgan

lokale informationen

Aktuell

ganzer Kanton

Gemeinden

Kultur

Politik

Sport

Unfälle / Verbrechen

Wirtschaft

Irland-Blog

spezial

Neues aus Berlin

Vereinsporträt

Alt Glarus virtuell

Ausflugsziele

Innovativ

Leserbriefe

Fotogalerien

Interview

Kolumne

Game-Tip

Archiv

service

Bulletins

Amtsblatt

Veranstaltungen

Kurse

Vereine

Kontakt

Werbung/Inserate

mein.glarus24.ch

Login / Registrieren

Wir sind für Sie da,
wenn es darauf ankommt.

Zurich HelpPoint ZÜRICH®

Generalagentur Manuel Lorente
Tel. 055 645 52 52, Fax 055 645 52 53

Niederurnen - Donnerstag, 12. Januar 2012 18:30

Wir

Alles schön im neuen Marché Glarnerland

Von: Jürg Huber/ pd.

**Das Marché Glarnerland in Niederurnen wird nach einem umfassenden U
wiedereröffnet und lädt die ganze Region am Samstag, 14. Januar 2012, zu
der offenen Tür ein. Zuvor konnten sich geladene Persönlichkeiten aus Po
und Wirtschaft am letzten Donnerstag ein Bild vom neuen Marché Glarne
machen.**

[Teilen auf Facebook](#)

<< zurück

Bild 1 von 11

we



Nach diesen Plänen erfolgte der Umbau im Marché Glarnerland. (Bilder: ehuber)

«Das neue Marché macht richtig Lust Rast zu machen,» meinte Landammann Marti, zur neuen Gestaltung des Marché Glarnerland, welche laut Marti, nicht geographisch das Tor zum Kanton Glarus ist. «Viele Autofahrer auf der Strass Zürich–Chur kommen hier bei einem kurzen Halt in Kontakt mit unserem s Glarnerland.»

Oliver Altherr, CEO Marché International, wies darauf hin, dass beim Umbau drei essenzielle Punkte der Marke Marché geachtet wurde: «Regional, frisch



transparent.» Vor allem das Regionale habe sich dabei auch auf die Material und die Gestaltung der Filiale ausgewirkt.

Rast mit viel Wärme

Viel einheimisches Holz und warme Farben sowie eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine besonders gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen im Marché Glarnerland ein – vom Marktplatz über die «Grosis Stube» bis zur behaglich Fridolinstube. Glarnerisch kommt auch das Angebot daher: An den Markt können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei genossen werden. Die hauseigene Marché-Metzgerei zudem die berühmte Glarner Kalberwurst her, die kürzlich IGP-zertifiziert wurde (geschützte geografische Angabe). Fans der italienischen Küche kommen im Pizzeria-Teil auf ihre Kosten – bei hausgemachter Pizza aus knusprigem Teig mit frischen Zutaten. Für Familien gibt es die hausgemachte Pizza in Übergrösse mit etwa einem halben Meter Durchmesser.

Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand

Sowohl das Marché-Restaurant als auch die Touristinfo Glarnerland feiern die Wiedereröffnung der umgebauten Raststätte am kommenden Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr. Zwischen 12.00 und 14.00 Uhr werden die Gäste von zwei beliebigen hauptsächlichen Köchen am Marktstand bedient. Marché-Botschafter Renzo Blume und Glarnerland-Botschafter André Reithebuch geben ihr Bestes: Wer während dieser zwei Stunden mehr Bratwürste oder Pizzas verkauft, erfährt die Ehre der Siegerehrung um 14.30 Uhr – Autogrammstunde inbegriffen.

Gewinnspiel für Gross und Klein

Auch Rätselfreunde und Malkünstler kommen während dem Tag der offenen Tür bei Marché auf ihre Kosten. In Zusammenarbeit mit der «Glarner Woche» bieten wir Kinder Zeichnungen mit, die in der neuen Kinderspielecke bis zur Verlosung am Samstag 16.30 Uhr ausgestellt werden. Die Kinder können je drei Kindertageskarten an Sportbahnen Kerenzlerberg, Elm oder Braunwald gewinnen. Zudem findet der ganze Tag über ein Quiz als Eröffnungswettbewerb statt. Zu gewinnen sind Beispielsweise Marché Customer Cards oder ein Lama-Trekking für die ganze Familie im Märchenhotel Bellevue Braunwald.

[<- Zurück zu: ganzer Kanton](#)



Alles schön im neuen Marché Glarnerland

12.01.2012

Typisch Marché®, typisch Glarnerland: Viel Holz und warme Farben sowie eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine besonders gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen im Marché Glarnerland ein – vom Marktplatz über die „Grosis Stube“ bis zur behaglichen Fridolinstube. Glarnerisch kommt auch das Angebot daher: An den Marktständen können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei genossen werden. Die hauseigene Marché® Metzgerei stellt zudem die berühmte Glarner Kalberwurst her, die kürzlich IGP-zertifiziert wurde (geschützte geografische Angabe). Fans der italienischen Küche kommen im neuen Pizzeria-Teil auf ihre Kosten – bei hausgemachter Pizza aus knusprigem Teig und frischen Zutaten. Für Familien gibt es die hausgemachte Pizza in Übergrösse mit etwa einem halben Meter Durchmesser.

Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand

Sowohl das Marché® Restaurant als auch die Touristinfo Glarnerland feiern die Wiedereröffnung der umgebauten Raststätte am kommenden Samstag von 11 bis 18 Uhr. Zwischen 12 und 14 Uhr werden die Gäste von zwei besonders hübschen Köchen am Marktstand bedient. Marché® Botschafter Renzo Blumenthal und Glarnerland Botschafter André Reithebuch geben ihr Bestes: Wer während der zwei Stunden mehr Bratwürste oder Pizzas verkauft, erfahren die Gäste an der Siegerehrung um 14.30 Uhr – Autogrammstunde inbegriffen.

Gewinnspiel für Gross und Klein

Auch Rätselfreunde und Malkünstler kommen während dem Tag der offenen Tür bei Marché® auf ihre Kosten. In Zusammenarbeit mit der «Glarner Woche» bringen Kinder Zeichnungen mit, die in der neuen Kinderspielecke bis zur Verlosung um 16.30 Uhr ausgestellt werden. Die Kinder können je drei Kindertageskarten der Sportbahnen Kerenzerberg, Elm oder Braunwald gewinnen. Zudem findet den ganzen Tag über ein Quiz als Eröffnungswettbewerb statt. Zu gewinnen sind zum Beispiel Marché® Customer Cards oder ein Lama-Trekking für die ganze Familie im Märchenhotel Bellevue Braunwald.

Neue Touristinfo Glarnerland

Auch der Kanton Glarus präsentiert sich in der Raststätte in neuem Glanz: Die Infostelle Glarnerland orientiert sich mit der Gestaltung am neuen Auftritt des Kantonsmarketings – mit typischen Materialien aus der Region wie schieferartigem Stein und rustikalem Holz. Besucher finden hier Souvenirs und Infomaterial, und interaktive Touch-Screens zeigen, was der Lebensraum Glarnerland in den Bereichen Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur alles bietet.

Mövenpick Holding AG

12/01/2012 | Press release

Alles schön im neuen Marché Glarnerland

wired by noodles on 12/01/2012 09:59

Alles schön im neuen Marché Glarnerland
12.01.2012

Typisch Marché®, typisch Glarnerland: Viel Holz und warme Farben sowie eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine besonders gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen im Marché Glarnerland ein - vom Marktplatz über die "Grosis Stube" bis zur behaglichen Fridolinstube. Glarnerisch kommt auch das Angebot daher: An den Marktständen können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei genossen werden. Die hauseigene Marché® Metzgerei stellt zudem die berühmte Glarner Kalberwurst her, die kürzlich IGP-zertifiziert wurde (geschützte geografische Angabe). Fans der italienischen Küche kommen im neuen Pizzeria-Teil auf ihre Kosten - bei hausgemachter Pizza aus knusprigem Teig und frischen Zutaten. Für Familien gibt es die hausgemachte Pizza in Übergrösse mit etwa einem halben Meter Durchmesser.

Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand
Sowohl das Marché® Restaurant als auch die Touristinfo Glarnerland feiern die Wiedereröffnung der umgebauten Raststätte am kommenden Samstag von 11 bis 18 Uhr. Zwischen 12 und 14 Uhr werden die Gäste von zwei besonders hübschen Köchen am Marktstand bedient. Marché® Botschafter Renzo Blumenthal und Glarnerland Botschafter André Reithebuch geben ihr Bestes: Wer während der zwei Stunden mehr Bratwürste oder Pizzas verkauft, erfahren die Gäste an der Siegerehrung um 14.30 Uhr - Autogrammstunde inbegriffen.

Gewinnspiel für Gross und Klein
Auch Rätselfreunde und Malkünstler kommen während dem Tag der offenen Tür bei Marché® auf ihre Kosten. In Zusammenarbeit mit der «Glarner Woche» bringen Kinder Zeichnungen mit, die in der neuen Kinderspielecke bis zur Verlosung um 16.30 Uhr ausgestellt werden. Die Kinder können je drei Kindertageskarten der Sportbahnen Kerenzerberg, Elm oder Braunwald gewinnen. Zudem findet den ganzen Tag über ein Quiz als Eröffnungswettbewerb statt. Zu gewinnen sind zum Beispiel Marché® Customer Cards oder ein Lama-Trekking für die ganze Familie im Märchenhotel Bellevue Braunwald.

Neue Touristinfo Glarnerland
Auch der Kanton Glarus präsentiert sich in der Raststätte in neuem Glanz: Die Infostelle Glarnerland orientiert sich mit der Gestaltung am neuen Auftritt des Kantonsmarketings - mit typischen Materialien aus der Region wie schieferartigem Stein und rustikalem Holz. Besucher finden hier Souvenirs und Infomaterial, und interaktive Touch-Screens zeigen, was der Lebensraum Glarnerland in den Bereichen Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur alles bietet.

Our coverage

Stats

- Today's noodles **8,906**
- Average daily noodles 15,557
- Archived noodles 12,038,222
- Active sources 35,297
- PR contacts 100,000

More

More

Most active sources

- Ministry of Interior
- Globul - Cosmo Bulgaria Mobile EAD
- Republic of Bulgaria National Assembly
- BSE - Bulgarian Stock Exchange
- Ministry of Foreign Affairs

More

Datum: 12.01.2012

Sendung: Regionalnachrichten 16.25



radio zürisee

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

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 16:25
Dauer: 00:00:40
Grösse: 0.6 MB

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

Glarus errichtet Touristeninformation an Autobahnrasstätte

Der Kanton Glarus hat in der frischgestalteten Raststätte Niederurnen eine Touristeninformation eingerichtet. Für die Marke Glarnerland wurde auch ein neues Logo entwickelt.
Albert Krucker, Kantonsmarketing Glarus

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

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

[zum Bestellformular](#)

Datum: 12.01.2012

Sendung: News Glarus



TELE SÜDOSTSCHWEIZ

TELE SÜDOSTSCHWEIZ

Südostschweiz TV AG
7402 Bonaduz
081/ 255 57 57
www.telesuedostschweiz.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV



Sprache: Dialekt
Sendezeit: 18:50
Dauer: 00:02:22
Grösse: 46.1 MB

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

Präsentation des Glarner Tourismusangebotes im Marché der Autobahnraststätte Glarnerland

Der Kanton Glarus richtete an der Autobahnraststätte Glarnerland eine Infoecke für das Glarnerland ein.

Aus rechtlichen Gründen ist es uns zur Zeit nicht möglich, Kopien dieser Sendung zu produzieren.

Besten Dank für Ihr Verständnis



TOURISMUS

Video player controls including play/pause, previous, next, full screen, and volume buttons.

TSO News Glarus vom 12.01.2012

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

-  [weiterempfehlen](#)
-  [Facebook](#)
-  [Twitter](#)



12.01.2012 19:07 | 310 Views

Webcode: 1336789



TSO News Glarus vom 12.01.2012

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

[weiterempfehlen](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)




Webcode: 1336789





TSO News Glarus vom 12.01.2012

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

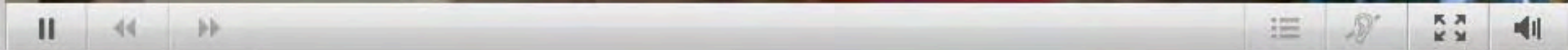
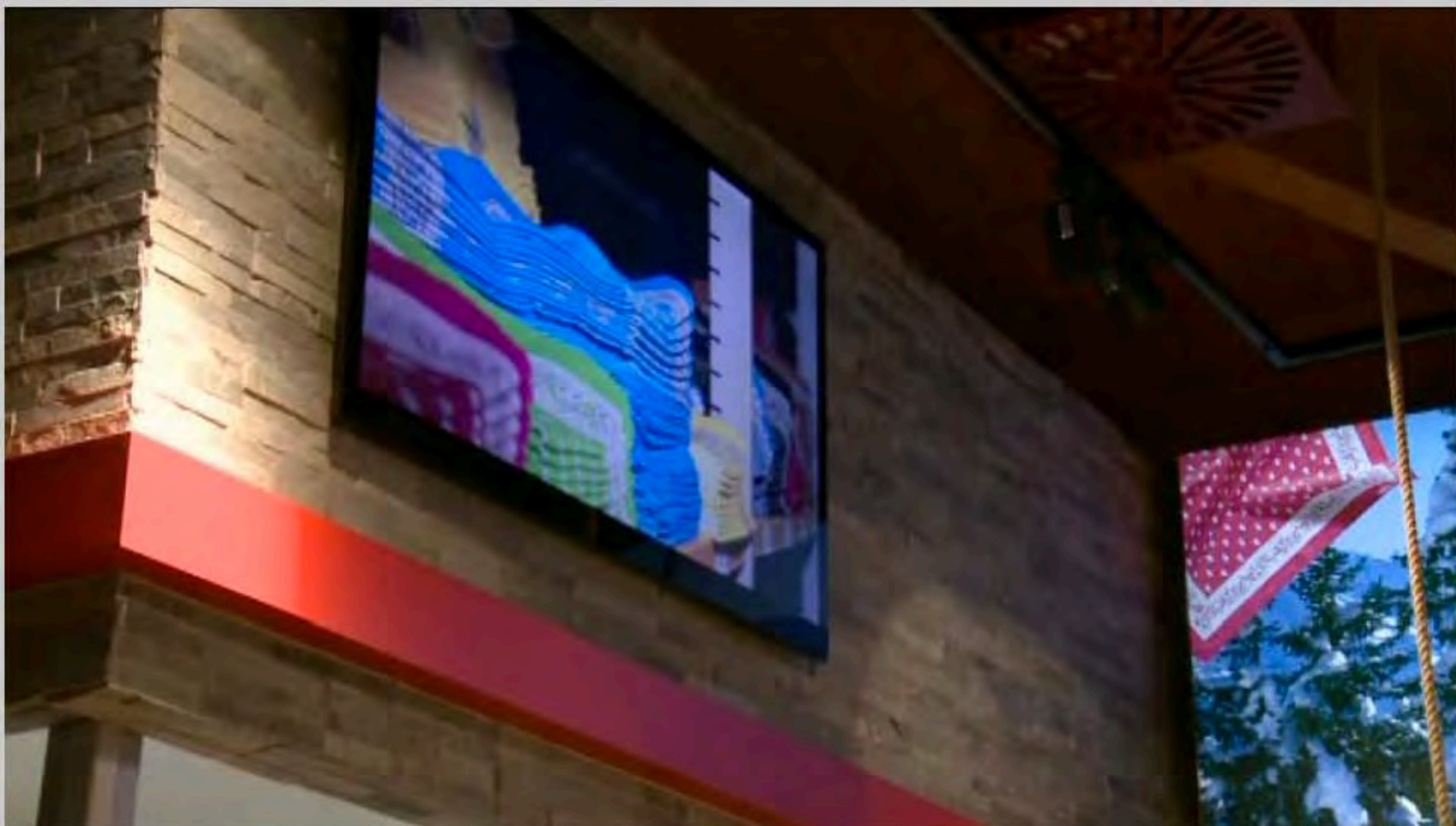
 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)




Webcode: 1336789





TSO News Glarus vom 12.01.2012

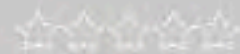
Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)



Webcode: 1336789



Bruno Landolt
Präsident Touristinfo Glarnerland


50




TSO News Glarus vom 12.01.2012

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

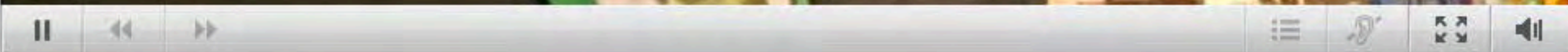
 [Twitter](#)



Webcode: 1336789



Albert Kruker
Vertreter Kantonsmarketing



TSO News Glarus vom 12.01.2012

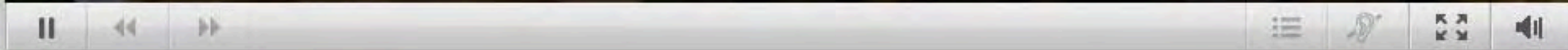
Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

- [weiterempfehlen](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)




Webcode: 1336789




TSO News Glarus vom 12.01.2012

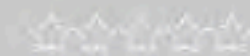
Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)



Webcode: 1336789



Renzo Blumenthal
Ex-Mister Schweiz



TSO News Glarus vom 12.01.2012

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

- [weiterempfehlen](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)



Webcode: 1336789



Beitrag: Mayka Frepp
Larissa Probst



TSO News Glarus vom 12.01.2012

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Neue Infostelle im Marché Glarnerland - Viel Arbeit wegen gestohlener Maturarbeit [mehr...](#)

12.01.2012 19:07 | 310 Views

[weiterempfehlen](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)



Webcode: 1336789

Schöner neuer Marché Glarnerland

Niederurnen. – Der frisch geliftete Marché Glarnerland ist gestern den Tourismusverantwortlichen und Behördenvertretern präsentiert worden. Viel Holz und warme Farben, eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine gemütliche Atmosphäre – vom Marktplatz über «Grosis Stube» bis hin zur behaglichen Fridolinstube. In neuem Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Mit grossen Bildern, Bildschirmen und Prospekten zeigt sich die Region von ihrer schönsten Seite. Morgen Samstag, 14. Januar, hat die Bevölkerung die Gelegenheit, die umgebaute Autobahnraststätte zu besichtigen. Ein ausführlicher Bericht folgt. *(mme)*

Alles schön im neuen Marché Glarnerland

Das Marché Glarnerland in Niederurnen wird nach einem umfassenden Umbau wiedereröffnet und lädt die ganze Region am Samstag, 14. Januar 2012 zum Tag der offenen Tür ein. Am Marktstand bedienen gleich zwei ehemalige Mister Schweiz die Eröffnungsgäste.



Typisch Marché®, typisch Glarnerland: Viel Holz und warme Farben sowie eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine besonders gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen im Marché Glarnerland ein – vom Marktplatz über die „Gro-sis Stube“ bis zur behaglichen Fridolinstube. Glarnerisch kommt auch das Angebot daher: An den Marktständen können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei ge-nossen werden. Die hauseigene Marché® Metzgerei stellt zudem die be-rühmte Glarner Kalberwurst her, die kürzlich IGP-zertifiziert wurde (geschütz-te geografische Angabe). Fans der italienischen Küche kommen im neuen Pizzeria-Teil auf ihre Kosten – bei hausgemachter Pizza aus knusprigem Teig und frischen Zutaten. Für Familien gibt es die hausgemachte Pizza in Über-grosse mit etwa einem halben Meter Durchmesser.

Renzo Blumenthal und André Reithebuch am Marktstand
 Sowohl das Marché® Restaurant als auch die Touristinfo Glarnerland feiern die Wiedereröffnung der umgebauten Raststätte am kommenden Samstag von 11 bis 18 Uhr. Zwischen 12 und 14 Uhr werden die Gäste von zwei besonders hübschen Köchen am Marktstand bedient. Marché® Botschafter Renzo Blumenthal und Glarnerland Botschafter André Reithebuch geben ihr Bestes: Wer während der zwei Stunden mehr Bratwürste oder Pizzas verkauft, erfahren die Gäste an der Siegerehrung um 14.30 Uhr – Autogrammstunde inbegriffen.

Gewinnspiel für Gross und Klein

Auch Rätselfreunde und Malkünstler kommen während dem Tag der offenen Tür bei Marché® auf ihre

Datum: 13.01.2012



WIGRA Media Tools AG
8408 Winterthur
052 368 04 44
www.gastro-tipp.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Kosten. In Zusammenarbeit mit der „Glarner Wo-che“ bringen Kinder Zeichnungen mit, die in der neuen Kinderspielecke bis zur Verlosung um 16.30 Uhr ausgestellt werden. Die Kinder können je drei Kindertageskarten der Sportbahnen Kerenzerberg, Elm oder Braunwald gewinnen. Zudem findet den ganzen Tag über ein Quiz als Eröffnungswettbewerb statt. Zu gewinnen sind zum Beispiel Marché® Customer Cards oder ein Lama-Trekking für die ganze Familie im Märchenhotel Bellevue Braunwald.

Niederurnen - Freitag, 13. Januar 2012 05:20 Wirtschaft

Das Tor zum Glarnerland in neuem Glanz

Von: pd.

Der Kanton Glarus präsentiert sich in der Raststätte Niederurnen in neuem Glanz: Im Rahmen des Umbaus des Marche' Glarnerland tritt auch die Touristinfo frisch auf. Die Gestaltung orientiert sich am Auftritt des Kantonsmarketings und ist das Tor zum Glarnerland. Am 14. Januar 2012 wird sie offiziell wieder eröffnet.

Teilen auf Facebook

< Bild

1

von 7 weiter >>



Im Rahmen des Umbaus des Marche' Glarnerland tritt auch die Touristinfo frisch auf. (Bilder: ehuber)

Der Umbau der Raststätte stellt sowohl für den Glarner Tourismus als auch für die kantonale Standortförderung und die Gemeinden eine grosse Chance dar. Optisch und inhaltlich kommt die Touristinfo völlig neu daher. «Wichtig war uns, dass sich die Besucher beim Betreten bereits im Glarnerland fühlen – dass es richtig glarnerisch wirkt», so Bruno Landolt, Präsident der Touristinfo Glarnerland GmbH. Mit grossen Bildern, Bildschirmen und Prospekten präsentiert sich die Region von ihrer schönsten Seite. Verkauft wird fast alles, was das Glarnerland anbietet.

Tourismus als Visitenkarte

Die Touristinfo übernimmt für den Kanton die Funktion eines physischen Portals zum Glarnerland. Sie ist auch für die Standortförderung und das Kantonsmarketing eine wichtige Visitenkarte. Der



glarus24.ch
8750 Glarus
055/ 644 32 28
www.glarus24.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Tourismus dient als Tourismusförderer.

Das Erscheinungsbild hat sich konsequent an die Gestaltungsvorgaben des Kantonsmarketings. Durch den einheitlichen Auftritt erfolgt die Konzentration auf die Wahrnehmung einer einzigen Marke. Die hohe Wiedererkennung des Glarnerlands ist die Folge. Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur In Zusammenarbeit mit dem Ladenbauer Hoogstraal und regionalen Handwerkern ist in der Raststätte ein Informationsportal aus typischen Materialien der Region entstanden: schieferartiger Stein und rustikales Holz. Besucher finden hier Souvenirs und Infomaterial. Auf zwei iPads läuft die Website für mobile Endgeräte. Neben den touristischen Rubriken wie Unterkünfte oder Ausflüge werden zum Beispiel auch Glarner Vereine, Firmen und Immobilienangebote dargestellt – also alles rund Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur im Kanton Glarus.

Links:

Tag der offenen Tür am 14. Januar 2012
11 bis 18 Uhr, Raststätte Marche' Glarnerland
am Marktstand: Andre' Reithebich und Renzo Blumenthal



WEBCODE



SUCHEN



[News](#) [Zeitung](#) [Agenda](#) [Community](#) [Service](#) [Marktplätze](#) [Kontakte](#) [Links](#)

[Login](#)

Marché Glarnerland frisch geliftet

Das Tor zum Glarnerland, die Autobahnraststätte bei Niederurnen, macht scharf auf mehr – mehr Glarnerland.



Der neue Touristeninfostand zeigt die Region von ihrer schönsten Seite.

Bild: Martin Meier

Niederurnen. – Am Samstag ist in der umgebauten Autobahnraststätte Glarnerland Tag der offenen Tür. Viel Holz und warme Farben, eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine neue urchige Atmosphäre.

Im neuen Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Tourismusverantwortliche und Behördenvertreter machten sich schon einmal ein Bild des neugestalteten Tors zum Glarnerland. (mme)

QUELLE: SUEDOSTSCHWEIZ.CH
 DATUM: 14.01.2012, 07:30 UHR
 WEBCODE: 23703



Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'008
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 114'778 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Ein Tor macht scharf aufs Glarnerland



Gluschtig machen: Der neue Touristen-Infostand zeigt das Glarnerland von seiner schönsten Seite.

Bilder Martin Meier

Das Tor zum Glarnerland, die Autobahnraststätte bei Niederurnen, macht scharf auf mehr – mehr Glarnerland.

Von Martin Meier

Niederurnen. – Nicht alle rasen vorbei. Viele machen auch Halt. Wie vor Jahren US-Präsident Bill Clinton auf der Rückfahrt vom WEF. Genüsslich verzerrte er auf der Raststätte Glarnerland seine Pizza. Gemacht hat sie damals nicht Ex-Mister Schweiz Renzo Blumenthal, wie er dies heute Samstag, am Tag der offenen Tür macht, zusammen mit dem einheimischen Ex-Mister Schweiz André Reithebuch.

Glarnerland macht eben schön.

Ganz schön schön geworden

Schön in neuem Glanz präsentiert sich der umgebaute Marché Glarnerland. Vor der Eröffnung gibt es die «VIP-Party». Fast alle sind gekommen, die im Glarnerland etwas zu sagen haben. Und viele sagen übereinstimmend: «Schön – schön ist es geworden.»

Schön ist auch das Wetter in Elm: «Was machst du da», scherzt ein Gast zu Bruno Landolt, dem Direktor der Elmer Sportbahnen. «Bei dem schönen Wetter brauchen sie dich doch dort oben.» Und Landolt kontert: «Nein, ich habe gute Mitarbeiter.» Landolt ist auch der Präsident der

Touristinfo Glarnerland GmbH und als solcher zuständig für den touristischen Auftritt in der Autobahnraststätte. Nicht nur der Marché präsentiert sich nämlich neu, sondern auch der Infostand. Mit grösseren Bildern, einem Imagefilm und Prospekten zeigt sich auch die Region von ihrer schönsten Seite. «Wichtig war uns, dass sich die Besucher bereits im Glarnerland fühlen – dass alles richtig glarnerisch wirkt», erklärt Landolt.

Warteliste für Aktienkauf

Smalltalk vor dem Infostand, an dem fast alles verkauft wird, was das Glarnerland bietet. Selbst im Restaurant wird «Chalberwurst mit Herdöpfelstock» serviert. Ja – das Essen. Das sei



Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'008
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 114'778 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

hier schon immer gut gewesen, sind die Gäste selbiger Meinung. Besonders gut sei es jeweils an der Aktionärsversammlung, schwärmt einer. Und ein anderer sagt: «Ja – ich warte schon lange darauf, auch einmal mitzuessen – aber für den Aktienkauf existiert eine Warteliste.»

Oliver Altherr, CEO Marché International, ist persönlich zur Voreröffnung angereist. «Unsere Vision ist es, das frischeste Gastronomie-Unternehmen zu sein.» VR-Präsident Matthias Jenny scheint damit einverstanden zu sein.

Voll auf Glarnerland gesetzt

«Wir leben dort, wo andere Ferien machen», schwärmt Landammann Röbi Marti. Beim Umbau der Infostelle sei voll auf die Marke Glarnerland gesetzt worden. «Überall schieferarti-

ger Stein und rustikales Holz.» Werner Bähler, der Geschäftsführer der Sportbahnen Braunwald, schaut sich den Infostand genau an, wie auch Hansjürg Rhyner, der Verwaltungsratspräsident der Elmer Sportbahnen.

Regierungsrätin Marianne Dürst Benedetti diskutiert derweil mit Standortförderer Albert Kruker. Dieser rührt die Werbetrommel – diesmal in schriftlich abgegebener Form. «Das Glarnerland macht munter», die «Region macht Schule», das «Tal macht attraktiv» und die «Berge machen Eindruck», macht Kruker den Gästen das Glarnerland schmackhaft. Der Wirtschaftsförderer schwärmt vom «Gold-Vreni», von Tobias Grünenfelder, davon, dass die Liebe zum Glarnerland durch den Magen geht: «Glarner Pastete», «Glarner Schabziger»,

«Glarona Käse».

Elm und Braunwald auf einer Couch

Bruno Landolt hat es sich auf der Couch bequem gemacht. Und macht Platz für Fritz Trümpi. Was für ein Bild: der Direktor der Elmer mit dem Inhaber der Braunwalder Sportbahnen. Von Konkurrenz ist nichts zu spüren. Schliesslich sitzen da zwei Ski-brüder. Schliesslich gibts seit diesem Winter eine gemeinsame Saisonkarte.

«Die beiden Skigebiete sollten noch mehr zusammenspannen», meinen Gäste. Und schwärmen von einem «Skiparadies Glarus Süd». Mit zusammen 72 Pistenkilometern würde man dann auch zu den Grossen gehören – wäre man gar grösser als die Flumser Berge. Schön wärs!



Schön: Zwar nicht auf demselben Sessel, aber immerhin auf demselben Sofa – Fritz Trümpi und Bruno Landolt mit Frau.

Datum: 14.01.2012

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

AUSGABE GLARUS

Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'008
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 114'778 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Glarner Tüechli: Verkauft wird alles, was mit dem Glarnerland zu tun hat.



Glarnerland macht schön: Ex-Mister Schweiz Renzo Blumenthal als Pizzaiolo.



Glarnerland macht charmant: Diese Frauen schenken den Gästen ein Lächeln.

Datum: 14.01.2012

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

AUSGABE GLARUS



Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'008
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 114'778 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Interessiert: Röbi Marti lässt sich von Albert Kruker den Infostand erklären.



Vertieft: Marianne Dürst Benedetti im Gespräch mit Matthias Jenny.

Datum: 14.01.2012

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

AUSGABE GLARUS



Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'008
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 3'129 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Marché Glarnerland frisch geliftet

Niederurnen. – Heute ist in der renovierten Autobahnraststätte Glarnerland Tag der offenen Tür. Viel Holz, warme Farben, eine Dekoration aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken schaffen eine urchige Atmosphäre. Im neuen Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Tourismusverantwortliche und Behördenvertreter machten sich bereits ein Bild vom neuen Tor zum Glarnerland. **SEITE 2**

Marché Glarnerland frisch geliftet

GLARUS | VERMISCHTES



Das Tor zum Glarnerland, die Autobahnraststätte bei Niederurnen, macht scharf auf mehr – mehr Glarnerland.



Der neue Touristeninfostand zeigt die Region von ihrer schönsten Seite. Martin Meier

Niederurnen. – Am Samstag ist in der umgebauten Autobahnraststätte Glarnerland Tag der offenen Tür. Viel Holz und warme Farben, eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine neue urchige Atmosphäre.

Im neuen Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Tourismusverantwortliche und Behördenvertreter machten sich schon einmal ein Bild des neugestalteten Tors zum Glarnerland. (mme)

QUELLE: SUEDOSTSCHWEIZ.CH

DATUM: 14.01.2012, 06:30 UHR

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)

 [Kommentar schreiben](#)



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz
9006 St. Gallen
071/ 243 22 11
www.drs.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 17:29
Dauer: 00:00:44
Grösse: 0.7 MB

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

Die Raststätte Niederurnen im Kanton Glarus wurde heute offiziell reröffnet.

Der Kanton Glarus hat in der Raststätte ein Informationszentrum für Touristen eingerichtet. Albert Krucker, Verantwortlicher Marketing beim Kanton, erklärt die Idee, die dahinter steckt.

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](#)



- Radio ein
- Podcasts
- Programm
- Nachrichten
- Themen
- Radiokiosk
- Über uns

- Nachrichten:
 - Schweiz
 - International
 - Wirtschaft
 - Digital
 - Sport
 - Regional
 - Aargau Solothurn
 - Basel Baselland
 - Bern Freiburg Wallis
 - Graubünden
 - Ostschweiz
 - Zentralschweiz
 - Zürich Schaffhausen
 - Regional-Diagonal
- Nachrichtenticker
- Wetter
- Verkehr

Regional: Ostschweiz:

Samstag, 14.1.2012

Glarner Autobahn-Raststätte mit Touristen-Info

Die neue Autobahn-Raststätte Niederurnen im Kanton Glarus wurde am Samstag offiziell wieder eröffnet. Der Kanton Glarus hat auf der Raststätte eine Touristeninformation eingerichtet, um die Reisenden besser zu erreichen.

Die Raststätte sei eine Art Eingangsportal und könne darum genutzt werden, um das Glarnerland von verschiedenen Seiten darzustellen, heisst es beim Kanton. Am neuen Informationsstand gibt es beispielsweise Informationen zum Thema Wohnen, zur Kultur und auch zum Thema Arbeiten. (schös)

+ Beitrag weiterempfehlen [f](#) [t](#) [+](#) [✉](#)

Schnellsuche:

 [Suchen](#)

Mehr zu Ostschweiz

- 09.25 Uhr
 - Looser mit weniger Umsatz
- Regionaljournal Ostschweiz vom Mittwoch, 18.1.2012, 07.32 Uhr
 - Kastanienhof in St. Gallen wird ein Hotel
- 05.54 Uhr
 - Technologiekonzern Bühler legt zu
- 05.10 Uhr
 - Höchste St. Gallerin ist die jüngste
- Letztes Update: 05.08 Uhr
 - Kastanienhof in St. Gallen wird ein Hotel
- Alles zu Ostschweiz



Glarnerland mit neuem Auftritt

Der Kanton Glarus hat einen neuen Internetauftritt, den er mit der neuen Marke «Glarnerland» lanciert. Als erster Kanton arbeitet er bei der Bereitstellung dynamischer Daten umfassend mit der Guidle AG zusammen.



zoom

Albert Kruker präsentiert die neue Marke «Glarnerland» und erklärt die Zusammenarbeit mit der Guidle AG.

Bild: Maya Rhyner 1 ! 1

Glarus. – Der neue Webauftritt des Kantons umfasst unter anderem auch eine mobile Web-Applikation. Sie ist die erste kantonseigene Massnahme, bei welcher die neue Marke angewendet wird.

Die Web-Applikation wurde vom Kantonsmarketing initiiert und zeigt alles, was in den Bereichen Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur läuft. (ih)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 14.01.2012, 19:00 Uhr

Webcode: 1338094

Online-Ausgabe

suedostschweiz.ch
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 178'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Marché Glarnerland frisch geliftet

Das Tor zum Glarnerland, die Autobahnraststätte bei Niederurnen, macht scharf auf mehr – mehr Glarnerland.



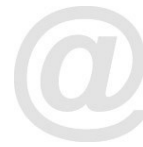
zoom

Der neue Touristeninfostand zeigt die Region von ihrer schönsten Seite.

Bild: Martin Meier 1 ! 4

Datum: 14.01.2012

SÜDOSTSCHWEIZ.CH



Online-Ausgabe

suedostschweiz.ch
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 178'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



zoom

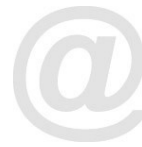
Diese Damen schenkten den Gästen ein Lächeln.

Bild: Martin Meier

2 ! 4

Datum: 14.01.2012

SÜDOSTSCHWEIZ.CH



Online-Ausgabe

suedostschweiz.ch
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 178'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



zoom

Ex-Mister Schweiz Renzo Blumenthal als Pizzaiolo.

Bild: Martin Meier

3 ! 4

Datum: 14.01.2012

SÜDOSTSCHWEIZ.CH



Online-Ausgabe

suedostschweiz.ch
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 178'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



zoom

Verkauft wird alles, was mit dem Glarnerland zu tun hat.

Bild: Martin Meier

4 ! 4

Niederurnen. – Am Samstag ist in der umgebauten Autobahnraststätte Glarnerland Tag der offenen Tür. Viel Holz und warme Farben, eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine neue urchige Atmosphäre.

Im neuen Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Tourismusverantwortliche und Behördenvertreter machten sich schon einmal ein Bild des neugestalteten Tors zum Glarnerland. (mme)

Quelle: suedostschweiz.ch

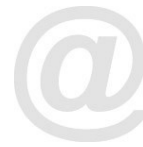
Datum: 14.01.2012, 06:30 Uhr

Webcode: 1337402

Datum: 14.01.2012

twitter

twitter.com / News & Medien



Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Marché Glarnerland frisch geliftet goo.gl/fb/3HTXD

14.01.2012 07:56:44



Die Südostschweiz

@suedostschweiz Schweiz

«Die Südostschweiz» gehört zu den zehn meistgelesenen Tageszeitungen der Schweiz.

<http://www.suedostschweiz.ch/>

Datum: 16.01.2012

Höfner Volksblatt



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'104
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 4'499 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Marché Glarnerland in neuem Glanz

Niederurnen. – Der frisch geliftete Marché Glarnerland wurde am Donnerstag den Tourismusverantwortlichen und Behördenvertretern präsentiert. Viel Holz und warme Farben, eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine gemütliche Atmosphäre – vom Marktplatz über «Grosis Stube» bis hin zur behaglichen Fridolins-Stube. In neuem Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Mit Bildern, Bildschirmen und Prospekten zeigt sich die Region von ihrer schönsten Seite. Am Samstag hatte die Bevölkerung Gelegenheit, die umgebaute Autobahnraststätte zu besichtigen. (mme)

Datum: 16.01.2012

March Anzeiger



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'606
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 4'499 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Marché Glarnerland in neuem Glanz

Niederurnen. – Der frisch geliftete Marché Glarnerland wurde am Donnerstag den Tourismusverantwortlichen und Behördenvertretern präsentiert. Viel Holz und warme Farben, eine urchige Dekoration, bestehend aus Bildern mit Glarner Motiven und Kuhglocken, schaffen eine gemütliche Atmosphäre – vom Marktplatz über «Grosis Stube» bis hin zur behaglichen Fridolins-Stube. In neuem Glanz erstrahlt auch die Touristeninfostelle. Mit Bildern, Bildschirmen und Prospekten zeigt sich die Region von ihrer schönsten Seite. Am Samstag hatte die Bevölkerung Gelegenheit, die umgebaute Autobahnraststätte zu besichtigen. (mme)

Datum: 18.01.2012

glarus nord

anzeiger glarner woche



Südostschweiz Presse und Print AG
8750 Glarus
055/ 645 28 78
www.glarnerwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'174
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 24
Fläche: 52'593 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Ein neuer Pizzaiolo im Marché?



Anlässlich des Tags der offenen Tür im Marché Glarnerland stellte sich Ex-Mister Schweiz André Reithebuch an den neuen Pizzo-Ofen und verkaufte fleissig Pizzas mit Glarner Alpkäse. Bild Gabi Heussi

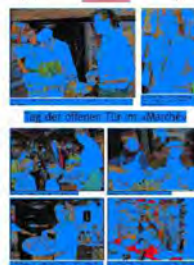
Datum: 18.01.2012

glarus nord

anzeiger glarner woche

Südostschweiz Presse und Print AG
8750 Glarus
055/ 645 28 78
www.glarnerwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'174
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 48'864 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Renzo Blumenthal (links) und André Reithebuch lieferten sich einen Koch-Wettkampf im Bratwurst-Braten und Pizza-Backen.



Gemeindepäsident Thomas Hefti überbrachte am Pre-Opening vom Donnerstag die Grüsse der Gemeindepäsidenten.

Tag der offenen Tür im «Marché»



Die Autogramme des schönsten Glarners waren sehr begehrt.

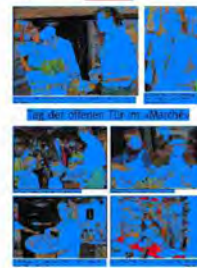


Die kleinsten Gäste durften den ganzen Tag Pizza backen.

Datum: 18.01.2012

glarus nord

anzeiger glarner woche



Südostschweiz Presse und Print AG
8750 Glarus
055/ 645 28 78
www.glarnerwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'174
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 48'864 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Marché-Botschafter Renzo Blumenthal stand bereits am Pre-Opening vom Donners-
tag für die Gäste am Pizza-Ofen.



Gross und Klein rätselte mit, beim Wettbewerb an der Touristinfostelle Glarnerland.
Bilder Gabi Heussi



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'658
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 74
Fläche: 79'508 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Mit grossem See, bitte!

Einfach perfekt: Die Kalberwurst-Sauce von Spitzenkoch
Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus





SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'658
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 74
Fläche: 79'508 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND RENÉ RUIS (FOTOS)

Sie ist die bestgetarnte Glarnerin im ganzen Kanton. Die «Chalberwurst», von Natur aus weiss, ruht in einer weissen Sauce, hinter einem Hügel aus einem nahezu weissen Kartoffelstock.

So wird sie serviert, die Spezialität aus dem Zigerschlitz – an der Landsgemeinde, an Festtagen. Einzige Farbtupfer sind die blauschwarzen Zwetschgen, die traditionsgemäss zur Kalberwurst gegessen werden. Für Nichtglarner ein gewöhnungsbedürftiger Anblick. Das blasse Ensemble assoziieren sie mit fadem Geschmack. Doch wer beherzt zu Messer und Gabel greift, wird seine Vorbehalte rasch über den Tellerrand werfen. Vor allem, wenn er seine Premiere im Restaurant Sonnegg erleben darf. Dort schmeckt die einfache, mehliggebundene Zwiebelsoße so gut, dass sich die Gäste nicht nur ein Seeli, sondern «einen grossen See» auf dem Kartoffelstock wünschen.

Die Sonnegg in Glarus, kaum zehn Gehminuten vom Bahnhof entfernt, ist seit 27 Jahren eine zuverlässige Adresse für anspruchsvolle Schlemmer. Am Herd steht Hans Hauser, vom Feinschmeckerguide «Gault Millau» mit 14 Punkten gekrönt. Gastgeberin und kompetente Vermittlerin zwischen Küche und Stube ist Elisabeth, seine Frau. Das Wirtepaar hat den regionalen Schmankerln schon gehuldigt, als noch niemand von einer Cuisine du Terroir sprach. Wild aus dem Revier zählt zu Hausers Spezialitäten wie die in Barbera geschmorte Hirschhaxe mit Holunder. Und

natürlich kommt auch der Ziger, die regionale Käsespezialität, in der Sonnegg zu Ehren – als Praliné zu Glarner Trockenfleisch und Quittenchutney.

Die rohe Wurst ist rosé wie ein frisch gebadetes Ferkel

Auf welcher Karte aber steht die Kalberwurst? «Die gibt es nur auf Bestellung», sagt der Chef. Er bevorzugt die rohe, ungebrühte Wurst, die er aus der nahen Spezialitätenmetzgerei Hösli bezieht und die, ihrer raschen Verderblichkeit wegen, nur in kleinen Quantitäten hergestellt wird. Ihr Brät schillert rosé wie ein frisch gewaschenes Ferkel. Erst beim Bad in der Sauce wird sie weiss wie eine St. Galler Bratwurst, mit der sie gerne verwechselt wird. Die Kalberwurst aber ist feiner im Brät, was auf ihre besondere Zutat zurückzuführen ist: weisses Brot. Gewürzt wird sie mit Salz, Pfeffer, Macis und Muskatnuss.

Ein Schnellgericht ist die Glarner Speise nicht. Vierzig Minuten braucht die rohe Wurst, bis sie gar ist. Eine Dreiviertelstunde muss die Zwiebelsoße köcheln, bis das Mehl, das sie bindet, nicht mehr vorschmeckt. Ein küchenphysikalisches Gesetz, das Hans Hauser schon als junger Koch verinnerlicht hat – im Restaurant Grappe d'Or in Lausanne, wo er nach der Lehre in Zürich als Commis tätig war. Dort stand Meister René am Herd, ein begnadeter Saucier und strenger Hüter seiner Kunst. Statt Tricks und Rezepturen zu verraten, hielt er seinen Commis mit Rüstarbeiten vom Zuschauen ab. Doch der vife, ehrgeizige Hans schlug dem Chef ein Schnipp-

chen, stand noch früher auf und war mit dem Rüsten fertig, bevor der Meister in der Küche erschien. Der Eifer wurde belohnt: «Fortan zeigte er mir alles, was man über Saucen wissen muss.»

Ohne Glarner Dickschädel gäbe es keine Kalberwurst

Damals wie so oft hat der Glarner Dickkopf obsiegt, ohne den auch die Kalberwurst für immer aus dem kulinarischen Erbe verschwunden wäre. Die 1920 an der Landsgemeinde festgelegte Zusammensetzung: 44 Prozent Kalbfleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 32 Prozent Milch und mindestens

4 Prozent Weissbrot, war nämlich im eidgenössischen Lebensmittelgesetz nicht vorgesehen. Brot im Brät war verboten. Doch die sturen Glarner kämpften um ihre Extrawurst, bis der Bund 1957 die Waffnen streckte.

Heute sind die Gesetze liberaler, der Erhalt regionaler Spezialitäten hat Priorität. Am 1. Dezember 2011 wurde das Gesuch der Metzgermeister vom Bundesamt für Landwirtschaft gutgeheissen und der Ursprungsschutz der Glarner Kalberwurst gewährt.

Seither ist die weisse Glarnerin eine Garantiemarke und ein Trend bei den Geniessern, wie Hans Hauser sagt. Immer häufiger köchelt die Sauce auf seinem Herd, die er entgegen dem klassischen Rezept püriert und zum Schluss mit einem Tropfen Pastis aromatisiert. Ein kleiner, frankophiler Gruss an Meister René.



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'658
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 74
Fläche: 79'508 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Hans und Elisabeth Hauser (L.) servieren die Kalberwurst (o.) mit Kartoffelstock und Zwetschgen. Die Sauce wird mit Zwiebeln, Weisswein und Bouillon gekocht und mit Pastis aromatisiert



Krönung der Glarner Kalberwurst: Sauce à la manière de Hans Hauser

Für 4 Personen:
1 EL (ca. 20 g) Bratbutter
200 g Zwiebeln, gerüstet und in feine Scheiben geschnitten
1 Messerspitze Safranpulver
1 EL (ca. 10 g) Mehl
2 dl Weisswein
7 dl Rindsbouillon
1 dl Rahm
weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Tropfen Pastis oder Pernod

Bratbutter in der Pfanne schmelzen lassen. Zwiebelringe zugeben und bei mässiger Hitze langsam glasig dünsten. Mit dem Safranpulver aromatisieren. Mehl darüber stäuben und sorgfältig unter die Zwiebeln rühren. Mit dem Weisswein ablöschen, dann die Bouillon zugießen, und alles während 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Zwiebelsauce im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in die Pfanne giessen. Die Glarner Kalberwürste in die Sauce legen und bei niedriger Hitze während 25 Minuten garziehen lassen (rohe Kalberwürste brauchen 35 bis 40 Minuten). Ab und an wenden. Würste herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit dem Rahm verfeinern, mit weissem Pfeffer und einem Tropfen Pastis oder Pernod abschmecken. Zu den Würsten servieren.

Die klassischen Beilagen sind Kartoffelstock und Zwetschgen. Man kann eingelegte Früchte verwenden und in ihrem Sud erhitzen. Traditionell sind gedörnte Zwetschgen, die man über Nacht in Rotwein, Wasser, Zucker, einigen Zitronenzesten und einer Zimtstange mariniert und tags darauf im Sud erhitzt, bis sie weich sind.



Online-Ausgabe

SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 57'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Aus der aktuellen Ausgabe

Mit grossem See, bitte!

Einfach perfekt: Die Kalberwurst-Sauce von Spitzenkoch Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus

von Karin Oehmigen

Sie ist die bestgetarnte Glarnerin im ganzen Kanton. Die «Chalberwurst», von Natur aus weiss, ruht in einer weissen Sauce, hinter einem Hügel aus einem nahezu weissen Kartoffelstock.

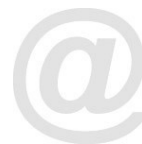
So wird sie serviert, die Spezialität aus dem Zigerschlitz – an der Landsgemeinde, an Festtagen. Einzige Farbtupfer sind die blauschwarzen Zwetschgen, die traditionsgemäss zur Kalberwurst gegessen werden. Für Nichtglarner ein gewöhnungsbedürftiger Anblick. Das blasse Ensemble assoziieren sie mit fadem Geschmack. Doch wer beherzt zu Messer und Gabel greift, wird seine Vorbehalte rasch über den Tellerrand werfen. Vor allem, wenn er seine Premiere im Restaurant Sonnegg erleben darf. Dort schmeckt die einfache, mehlgebundene Zwiebelsauce so gut, dass sich die Gäste nicht nur ein Seeli, sondern «einen grossen See» auf dem Kartoffelstock wünschen.

Die Sonnegg in Glarus, kaum zehn Gehminuten vom Bahnhof entfernt, ist seit 27 Jahren eine zuverlässige Adresse für anspruchsvolle Schlemmer. Am Herd steht Hans Hauser, vom Feinschmeckerguide «Gault Millau» mit 14 Punkten gekrönt. Gastgeberin und kompetente Vermittlerin zwischen Küche und Stube ist Elisabeth, seine Frau. Das Wirtepaar hat den regionalen Schmankerln schon gehuldigt, als noch niemand von einer Cuisine du Terroir sprach. Wild aus dem Revier zählt zu Hausers Spezialitäten wie die in Barbera geschmorte Hirschhaxe mit Holunder. Und natürlich kommt auch der Ziger, die regionale Käsespezialität, in der Sonnegg zu Ehren – als Praliné zu Glarner Trockenfleisch und Quittenchutney.

Die rohe Wurst ist rosé wie ein frisch gebadetes Ferkel

Auf welcher Karte aber steht die Kalberwurst? «Die gibt es nur auf Bestellung», sagt der Chef. Er bevorzugt die rohe, ungebrühte Wurst, die er aus der nahen Spezialitätenmetzgerei Hösli bezieht und die, ihrer raschen Verderblichkeit wegen, nur in kleinen Quantitäten hergestellt wird. Ihr Brät schillert rosé wie ein frisch gewaschenes Ferkel. Erst beim Bad in der Sauce wird sie weiss wie eine St. Galler Bratwurst, mit der sie gerne verwechselt wird. Die Kalberwurst aber ist feiner im Brät, was auf ihre besondere Zutat zurückzuführen ist: weisses Brot. Gewürzt wird sie mit Salz, Pfeffer, Macis und Muskatnuss.

Ein Schnellgericht ist die Glarner Speise nicht. Vierzig Minuten braucht die rohe Wurst, bis sie gar ist. Eine Dreiviertelstunde muss die Zwiebelsauce köcheln, bis das Mehl, das sie bindet, nicht mehr vorschmeckt. Ein küchenphysikalisches Gesetz, das Hans Hauser schon als junger Koch verinnerlicht hat – im Restaurant Grappe d'Or in Lausanne, wo er nach der Lehre in Zürich als Commis tätig war. Dort stand Meister René am Herd, ein begnadeter Saucier und strenger Hüter seiner Kunst. Statt Tricks und Rezepturen zu verraten, hielt er seinen Commis mit Rüstarbeiten vom Zuschauen ab. Doch der vife, ehrgeizige Hans schlug dem Chef ein Schnippchen, stand noch früher auf und war mit dem Rüsten fertig, bevor der Meister in der Küche erschien. Der Eifer wurde belohnt: «Fortan zeigte er mir alles, was



Online-Ausgabe

SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 57'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

man über Saucen wissen muss.»

Ohne Glarner Dickschädel gäbe es keine Kalberwurst

Damals wie so oft hat der Glarner Dickkopf obsiegt, ohne den auch die Kalberwurst für immer aus dem kulinarischen Erbe verschwunden wäre. Die 1920 an der Landsgemeinde festgelegte Zusammensetzung: 44 Prozent Kalbfleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 32 Prozent Milch und mindestens 4 Prozent Weissbrot, war nämlich im eidgenössischen Lebensmittelgesetz nicht vorgesehen. Brot im Brät war verboten. Doch die sturen Glarner kämpften um ihre Extrawurst, bis der Bund 1957 die Waffen streckte.

Heute sind die Gesetze liberaler, der Erhalt regionaler Spezialitäten hat Priorität. Am 1. Dezember 2011 wurde das Gesuch der Metzgermeister vom Bundesamt für Landwirtschaft gutgeheissen und der Ursprungsschutz der Glarner Kalberwurst gewährt. Seither ist die weisse Glarnerin eine Garantemarke und ein Trend bei den Geniessern, wie Hans Hauser sagt. Immer häufiger köchelt die Sauce auf seinem Herd, die er entgegen dem klassischen Rezept püriert und zum Schluss mit einem Tropfen Pastis aromatisiert. Ein kleiner, frankophiler Gruss an Meister René.

Krönung der Glarner Kalberwurst: Sauce à la manière de Hans Hauser

Für 4 Personen:

- 1 EL (ca. 20 g) Bratbutter
- 200 g Zwiebeln, gerüstet und in feine Scheiben geschnitten
- 1 Messerspitze Safranpulver
- 1 EL (ca. 10 g) Mehl
- 2 dl Weisswein
- 7 dl Rindsbouillon
- 1 dl Rahm
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tropfen Pastis oder Pernod

Bratbutter in der Pfanne schmelzen lassen. Zwiebelringe zugeben und bei mässiger Hitze langsam glasig dünsten. Mit dem Safranpulver aromatisieren. Mehl darüber stäuben und sorgfältig unter die Zwiebeln rühren. Mit dem Weisswein ablöschen, dann die Bouillon zugiessen, und alles während 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Zwiebelsauce im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in die Pfanne giessen. Die Glarner Kalberwürste in die Sauce legen und bei niedriger Hitze während 25 Minuten garziehen lassen (rohe Kalberwürste brauchen 35 bis 40 Minuten). Ab und an wenden. Würste herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit dem Rahm verfeinern, mit weissem Pfeffer und einem Tropfen Pastis oder Pernod abschmecken. Zu den Würsten servieren.

Die klassischen Beilagen sind Kartoffelstock und Zwetschgen. Man kann eingelegte Früchte verwenden und in ihrem Sud erhitzen. Traditionell sind gedörnte Zwetschgen, die man über Nacht in Rotwein, Wasser, Zucker, einigen Zitronenzesten und einer Zimtstange mariniert und tags darauf im Sud erhitzt, bis sie weich sind.

Datum: 22.01.2012

SonntagsZeitung



Online-Ausgabe

SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 57'000

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

sind.

Publiziert am 22.01.2012

Die Südostschweiz
8730 Uznach
055/ 285 91 00
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'105
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 22'526 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

TAGESTELLER

Qual der Wahl in der Glarner Raststätte (I)

Von Marc Allemann

Die «Südostschweiz» testet jede Woche anonym einen Gastrobetrieb in der Region. Heute und nächste Woche im Test: Die Restaurants in der Glarner Autobahnraststätte.

«Ich liebe Autobahnraststätten», schwärmt die Kollegin. Der Aufenthalt in diesen stets gleich aussehenden Betonkolossen erinnere sie an zahlreiche Ferienaufenthalte. Für den Touristen, der eine Verschnaufpause von der zermürbenden Autobahnfahrt durch ein fremdes Land

braucht, ist die Autobahnraststätte ein Ort der Zuflucht. Sie bietet alles, was der Motorist braucht: WCs, Imbissketten, Benzin und Souvenirs.

Nicht anders verhält es sich bei der Autobahnraststätte «Glarnerland», die bei Niederurnen an der Autobahn A3 Tagestouristen und Pendler anlockt. Eine Unterführung verbindet den «Marché» mit dem «Burger King». Auf was haben wir Lust? Nach kurzer Diskussion einigen wir uns darauf, beide Restaurants zu tes-

ten – nicht am gleichen Tag versteht sich.

Der «Marché» ist frisch renoviert worden und macht Werbung mit seiner neuen Pizzeria. Pizza mit Sicht auf die Autobahn, das wollen wir uns nicht entgehen lassen. Beim Pizzaiolo bestelle ich eine Familienpizza. Diese kostet rund dreissig Franken und ist gigantisch gross.

Monsterpizza, üppig belegt

Der Vorteil an einer gigantisch grossen Pizza: Man kann sie nach Herzenslust mit verschiedenen Zutaten belegen. Auf die eine Hälfte wollen wir Schinken, Zucchini und Pilze, die andere Hälfte wird mit Auberginen, Salami und anderen Leckereien belegt. Dann wird die Monsterpizza in den heissen Ofen geschoben.

Während unsere Kreation knusprig gebacken wird, bedienen wir uns am Salatbuffet. Es dürfte für unseren Geschmack ruhig etwas grösser sein, aber frisch sind die Zutaten allemal. Die diversen Fisch-, Fleisch- und Gemüseangebote an anderen Ständen sparen wir uns für ein anderes Mal auf.

Nach wenigen Minuten und mehrmaligem Drehen nimmt der Pizzaiolo die dampfende Pizza heraus und schneidet sie in grosse Stücke. Sie

wird auf einem grossen Holzbrett serviert. Die Monsterpizza ist ganz schön schwer und das Wasser läuft mir beim Anblick im Mund zusammen.

Zu Grosi oder zu Fridolin?

Die Zeit der Entscheidungsfindung ist nun vorbei: Wir haben uns für ein Restaurant entschieden, wir haben den Pizzabelag gewählt. Nun solls an Essen gehen. Falsch gedacht. Im umgebauten «Marché» kann man zwischen thematisch unterschiedlichen Essstuben wählen.

Sollen wir uns in «Grosis Stube» niederlassen oder in der behaglichen «Fridolinsstube»?

Wir wählen «Grosis Stube». In ihr schafft ein grüner Kachelofen Atmosphäre. Als wir die Türe des Ofens öffnen, merken wir, dass er eine Attrappe ist. Damit können wir leben.

Die Pizza ist köstlich und verschwindet schnell in unseren hungrigen Mägen. In höllischem Tempo brummen die Autos an uns vorbei. Auf der anderen Strassenseite winkt uns der «Burger King» entgegen. «Nächstes Mal bist du dran», rufen wir ihm zu und kehren dem Glarnerland den Rücken zu.

«Marché Glarnerland», A3 (Richtung Chur), 8867 Niederurnen. Öffnungszeiten: Mo-So, 6-23 Uhr; Tel: 055 617 41 00; www.marche-restaurants.com/de/marche-glarnerland.

Tagesteller

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossie

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
03.01.12	foodaktuell.ch	Online	Kurznews 3.Januar 2012
04.01.12	Andelfinger Zeitung	5'749	Ein Lob auf die Glarner Kalberwurst
05.01.12	Anzeiger von Wallisellen	2'920	Nicht nur im Glarnerland ein gerngegessenes Mahl
05.01.12	March-Anzeiger	6'606	CEO der LDA AG nimmt Stellung
05.01.12	March-Anzeiger	6'606	Widerstand gegen neue Fabrik in Bilten kann Erfolg verbuchen
06.01.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	LDA muss Bau in Glarus-Nord verschieben
07.01.12	Der Unter-Emmentaler	4'937	Neue Produktionsstätte in Langenthal
08.01.12	SonntagsZeitung	188'658	Millionenschwere Holzfabrik spaltet das Glarnerland
13.01.12	SF 1, Schweiz aktuell	TV/ Online	LDA spaltet Glarus-Nord: unerwünschte Firma
14.01.12	sf.tv	Online	Harziger Auftakt für Glarner Holzfabrik
17.01.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Arbeitsgruppe für Flugplatz-Kauf in Glarus-Nord
24.01.12	Coopzeitung (Zentralschweiz)	197'000	Feinschmeckertour durch das schöne Glarnerland
24.01.12	Coopzeitung (Zürich)	385'000	Feinschmeckertour durch das schöne Glarnerland
25.01.12	Hotellerie et Gastronomie Zeitung	21'478	Rustikaler Hüttenschmaus mausert sich zum Luxusgericht
28.01.12	Schweizer Bauer	31'302	Der IP-Ring Glarnerland bleibt selbstständig



foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

KURZNEWS 3.Januar 2012

Positive Bilanz für deutsches Lebensmittelwarnungsportal / Cassis-de-Dijon: Bundesrat optimiert Vollzug beim Abbau / technischer Handelshemmnisse und diskriminiert Schweizer Hersteller / Revision Mehrwertsteuergesetz - Ende der Diskriminierung des Gast

Positive Bilanz für deutsches Lebensmittelwarnungsportal

28.12.2011 - (lid) – Das deutsche Bundeslandwirtschaftsministerium (BMELV) zieht eine positive Bilanz für das Internetportal Lebensmittelwarnung.de. Auf dem seit zwei Monaten aufgeschalteten Portal können sich Konsumenten über aktuelle Warnungen vor Lebensmitteln informieren, wie Agrarzeitung Online schreibt. Veröffentlicht werden etwa Warnungen vor Verwechslungsgefahr (wie aktuell eine russische Essigsäure, die wegen ihrer Verpackung für ein Getränk gehalten werden kann), gefährlichen Produkte (wie aktuell ein 11 Millionen Scoville Chili-Extrakt ohne Kindersicherung) oder Rückrufaktionen.

Cassis-de-Dijon: Bundesrat optimiert Vollzug beim Abbau technischer Handelshemmnisse und diskriminiert Schweizer Hersteller

Fial 22.12.2011 - Das revidierte Gesetz über die technischen Handelshemmnisse, und somit das "Cassis-de-Dijon-Prinzip", ist seit dem 1. Juli 2010 in Kraft. Zur Optimierung des Vollzugs hat der Bundesrat am 16. November 2011 technische Anpassungen der Vollzugsverordnung (Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften VIPaV) beschlossen.

Der Bundesrat hat dazu einzelne Ausnahmen zur Anwendung des "Cassis-de-Dijon-Prinzips" in Art. 2 VIPaV präzisiert. Die Übergangsbestimmung der Verordnung betreffend gesundheitsbezogenen Angaben auf Lebensmitteln wurde bis Ende 2012 verlängert.

Zudem wird klargestellt, dass Schweizer Hersteller für bestimmte Produkte mit der Kennzeichnung "Berg" und "Alp" oder "Bio" sowie für Weine (önologische Verfahren und Kennzeichnung von Tafelwein) keine Bewilligung erhalten (Art. 10a VIPaV). Diese Norm ist im Kontext mit der Qualitätsstrategie für die schweizerische Landund Ernährungswirtschaft zu sehen.

Demnach kann ein ausländischer Hersteller, der nachweist, dass ein mit "Berg" oder "Alp" ausgelobtes Produkt in einem EU-Land rechtmässig in Verkehr ist, beim Bundesamt für Gesundheit (BAG) eine Bewilligung erwirken, ein einheimischer Hersteller jedoch nicht.

Dies ist eine Inländerdiskriminierung, die an sich nicht kampflos hingenommen werden müsste, weil sie verfassungsmässige Rechte der Schweizer Hersteller verletzt (z.B. das Gebot der Gleichbehandlung der Gewerbetreibenden als Teilgehalt der Wirtschaftsfreiheit).

Das Bundesgericht könnte den Bundesbehörden die Anwendung dieser Norm auf Beschwerde hin versagen. Das revidierte Bundesgesetz über die technischen Handelshemmnisse (THG) trat am 1. Juli 2010 in Kraft, zusammen mit der entsprechenden Vollzugsverordnung (VIPaV). Mit dem revidierten Gesetz ist u.a. die autonome Anwendung des sogenannten "Cassis-de-Dijon-Prinzips" auf bestimmte Importe aus der EU und dem EWR eingeführt worden.



foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Demnach können Produkte, die in der EU bzw. im EWR rechtmässig in Verkehr sind, grundsätzlich auch in der Schweiz ohne vorgängige zusätzliche Kontrollen frei zirkulieren. Für Lebensmittel gelten Einschränkungen.

EHEC-Ausbruch 2011: Fazit des BfR aus Sicht der Risikobewertung

BfR 23.12.2011 - Der EHEC-Ausbruch von Mai bis Juli 2011 war der grösste Ausbruch mit enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC), den es seit dem Zweiten Weltkrieg in Deutschland gegeben hat. Letztlich konnten importierte Bockshornkleesamen aus Ägypten, die mit dem enteroaggregativen EHEC-Stamm O104:H4 kontaminiert waren, mit hoher Wahrscheinlichkeit als Ursache identifiziert werden.

In dem jetzt veröffentlichten Abschlussbericht sind die zentralen Arbeitsergebnisse des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung BfR zum EHEC-Ausbruchsgeschehen und Empfehlungen zum Schutz vor zukünftigen Ausbrüchen zusammengefasst. „Solche Vorfälle wie der EHEC-Ausbruch im Jahr 2011 können jederzeit wieder auftreten - wir müssen stets gut vorbereitet sein“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.

Das BfR leistete bei der Aufklärung des Ausbruchsgeschehens sowie bei der Information anderer Behörden, der Medien und der Bevölkerung einen essentiellen Beitrag. Es hatte die fachliche Federführung für die notwendigen Risikobewertungen, die wissenschaftlichen Unterstützung von Bundes- und Landesbehörden bei der Aufklärung und Entscheidung über staatliche Massnahmen, den wissenschaftlichen Informationsaustausch auf europäischer Ebene und die Risikokommunikation mit der Öffentlichkeit. Die Arbeitsergebnisse sind in dem BfR-Wissenschaftsheft 04/2011 „EHEC-Ausbruch 2011 - Aufklärung des Ausbruchs entlang der Lebensmittelkette“ veröffentlicht.

Bei dem EHEC-Ausbruchstamm im Frühsommer 2011 handelte es sich um den aussergewöhnlichen EHEC-Stamm O104:H4, über den man bei Ausbruchsbeginn wenig wusste. Er ist bisher extrem selten sowie nur beim Menschen vorgekommen. Die Aufklärung des Ausbruchsgeschehens war daher eine grosse Herausforderung. Erschwerend kam hinzu, dass es sich um ein Ausbruchsgeschehen mit ausserordentlich schweren Krankheitserscheinungen wie akutem Nierenversagen handelte. Durch EHEC verstarben während dieses Ausbruchs in Deutschland 53 Menschen, 3842 Menschen erkrankten, zum Teil sehr schwer.

Der Wissenschaftsband gibt einen chronologischen Überblick zum Ausbruchsgeschehen und den BfR-Risikobewertungen. Auf der Grundlage der jeweils aktuellen Daten- und Informationslage hat das Institut die wissenschaftlichen Bewertungen und die abgeleiteten Empfehlungen fortlaufend überprüft und dem neuen Kenntnisstand angepasst. Der Bericht enthält eine detaillierte Darstellung zum methodischen Vorgehen zur Rück- und Vorwärtsverfolgung von verdächtigen Lebensmitteln als zentraler Massnahme zur Aufklärung des Ausbruchsgeschehens.

Verdächtige Lebensmittel wurden entlang der Warenketten systematisch verfolgt, um die mögliche Quelle des Ausbruchs zu identifizieren. Die verfügbaren Methoden der elektronischen Datenerfassung von Lieferbeziehungen für den Zweck der epidemiologischen Ausbruchaufklärung wurden erweitert und angepasst. Das BfR hat adaptierte Softwarelösungen zur Erhebung und quantitativen Auswertung von



foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Lieferdaten erarbeitet und so die epidemiologische Verifizierung des ursächlichen Lebensmittels und der Quelle ermöglicht.

Der Bericht erläutert die Labordiagnostik und Methodenentwicklung des Nationalen Referenzlabors für E.coli (NRL E. coli) des BfR. Hier wurden eine Feintypisierung verdächtiger E. coli-Isolate als Dienstleistung für die Untersuchungslaboratorien der Länder vorgenommen und zahlreiche Lebensmittelproben analysiert.

Eine repräsentative Bevölkerungsbefragung des BfR zur Risikowahrnehmung von Verbrauchern informiert darüber, in welchem Masse Verbraucher ihr Ernährungs- und Hygieneverhalten während und nach dem Ausbruchsgeschehen geändert haben und wie sie das gesundheitliche Risiko durch EHEC im Vergleich zu chemischen Risiken wie beispielsweise Dioxin einstufen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Revision Mehrwertsteuergesetz - Ende der Diskriminierung des Gastgewerbes rückt näher

(GastroSuisse 21.12.2011) - Der Nationalrat lehnt einen Einheitssatz bei der Mehrwertsteuer ab. Er verlangt vom Bundesrat eine Zwei-Satz-Lösung, wobei die Restauration und Hotellerie dem reduzierten MwSt-Satz zu unterstellen sei. GastroSuisse ist über diesen Entscheid hoch erfreut.

"Die Schaffung gleich langer Spiesse zwischen Restaurants und Take-Away ist damit näher gerückt", kommentiert Klaus Künzli, Zentralpräsident GastroSuisse, den neusten Entscheid mit Genugtuung. Die Aufhebung der stossenden Ungleichbehandlung bei der Mehrwertsteuer verbessert die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und führt zu einem volkswirtschaftlichen Effizienzgewinn.

Seit Einführung der Mehrwertsteuer leidet das Gastgewerbe unter der ungleichen Besteuerung von verzehrfertigen Lebensmitteln. So wird beispielsweise eine verzehrfertige Bratwurst im Restaurant mit einer Mehrwertsteuer von 8% belastet, bei einem Take-Away hingegen nur mit 2.5%. Um diese Ungerechtigkeit gegenüber dem Gastgewerbe und seinen Kunden zu beseitigen, hat der Branchenverband GastroSuisse erfolgreich seine Volksinitiative "Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!" lanciert und am 21. September 2011 eingereicht. Der aktuelle Entscheid des Nationalrats nimmt die Stossrichtung dieser Initiative auf.

Zwar wäre die Aufhebung der Diskriminierung auch mit einem Einheitssatz möglich gewesen. Er war jedoch in weiten Kreisen politisch chancenlos. GastroSuisse hat sich daher für die pragmatische Lösung eines Zwei-Satz-Systems stark gemacht.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Über 20'000 Mitglieder (rund 3000 Hotels), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Neue Produkte im Inventar des Kulinarischen Erbes Schweiz



(Verein Kulinarisches Erbe Schweiz 21.12.2011) - Zwei wunderbare Spezialitäten – Botschafter ihrer Herkunftsregion und mit hohem Genusspotential – wurden 2011 neu in den Kreis der kulinarischen „Erbstücke“ der Schweiz aufgenommen. Eine ist der Murtener Nidelkuchen, ein Hefekuchen mit mehreren Sauerrahmschichten, die durch karamellisierten Zucker getrennt sind. Dieser Verwandte des «Gâteau du Vully» wird seit 1931 als eigenständige Spezialität im fribourgischen Murten hergestellt und ist inzwischen weit über sein Ursprungsgebiet hinaus bekannt. Der Murtener Nidelkuchen gewann als herausragende Köstlichkeit am Wettbewerb der Regionalprodukte 2011 eine Goldmedaille.

Über die Aufnahme des zweiten Produktes freut sich der Verein besonders: Das „Farina Bona“ aus dem Tessiner Onsernonetal – ein feingemahlendes Maismehl aus goldgelb gerösteten Körnern. Es gehört von alters her zur Alltagskost der Talbewohner. Als handwerkliches Produkt wurde es durch den Aufbau eines Slow Food Presidios gerettet. Der Kanton Tessin förderte die Aufnahme von Farina Bona ins Kulinarische Erbe der Schweiz. Farina Bona entfaltet in Brot, Torten, Grissini, Spätzle, feinen Suppen, Bratensaucen und sogar im Glace sein unvergleichliches Röstaroma aus lokalen Maissorten.

Gegenwärtig richtet der Verein seine Anstrengungen auf eines seiner Hauptziele – alle Produkte-Steckbriefe, die bisher in der jeweiligen Ursprungssprache verfasst sind, in die anderen zwei Landessprachen zu übersetzen. Die Produkte der Kantone BS und BL wurden ins Französische und Italienische übersetzt und werden 2012 aufgeschaltet.

Ein Highlight 2011 war das erste Schweizer Wurstfestival «Alles Wurst – oder was?», eine Sonderschau des Historischen Museums Luzern, die vom Verein Kulinarisches Erbe mitgetragen wurde. Das Festival fand zur besten Reisezeit vom 15.4.-11.9.2011 in Luzern statt. Alle 52 regionalen Wurstspezialitäten aus dem Inventar des Kulinarischen Erbes wurden am Festival auf attraktiven Drehtafeln präsentiert, dazu erschien ein Heft, mit den Kurzportraits der Spezialitäten.

Zum Kulinarischen Erbe gehören auch alle Produkte mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOC) sowie einer geschützten Geografischen Angabe (IGP). Erfolgreiche Registerinträge – und damit die Angabe über einen erlangten Markenschutz – werden vom Verein Kulinarisches Erbe auch in den Produktbeschreibungen des Inventars nachgeführt.

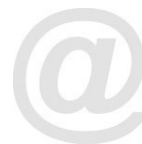
Am 1.12.2011 kam der IGP-Eintrag der Glarner Kalberwurst hinzu! Umgekehrt hilft das Inventar, Produkte zu erkennen, die für eine Ursprungsbezeichnung oder eine geographische Angabe infrage kommen. Ein solches Projekt zur Identifizierung von AOC-IGP-Kandidaten aus dem Kulinarischen Erbe wird gerade vom BLW finanziert. www.kulinarischeserbe.ch

Der Verein kulinarisches Erbe der Schweiz erfasst über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus traditionelle Nahrungsmittel unseres Landes, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. Rund 400 Produkte sind im Inventar aufgenommen und in ihrem regional-räumlichen, zeitlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontext verankert.

Das Inventar umfasst mehr als 170 verschiedene Schweizer Gebäcke, weiter Wurst- und Trockenfleischspezialitäten, Fisch, berühmte Käsesorten, Schokolade, aber auch Urprodukte wie Dinkel, Safran aus Mund oder Walliser Aprikosen. Ausserdem gehören aromatische Gewürze, Confiserie-Produkte, Obstsaft und Destillate wie Damassine oder Absinth dazu.

Datum: 03.01.2012

foodaktuell



foodaktuell.ch
8004 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Auf der Website www.kulinarischeserbe.ch können alle Produkte nach Suchbegriff, verschiedenen Kategorien und Kantonen – einzeln oder in Kombination – gesucht werden. Das Inventar des Kulinarischen Erbes der Schweiz ist dank der finanziellen Unterstützung von Bund, allen Kantonen und privaten Sponsoren entstanden. (

gb
)



Andelfinger Zeitung
8450 Andelfingen
052/ 305 29 09
www.andelfinger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'749
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 19
Fläche: 31'210 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

PETER FRÖHLICH

Ein Lob auf die Glarner Kalberwurst

Peter Fröhlich

Alljährlich am ersten Sonntag im Mai tritt die Glarner Landsgemeinde auf dem Zaunplatz in der Kantonshauptstadt zusammen. Nicht jedes Jahr stehen so mächtige Entscheide an wie im Jahr 2006, als die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger im Ring den Entscheid trafen, den Kanton künftig in nur noch drei Gemeinden aufzuteilen. Aber alljährlich begehen viele Glarnerinnen und Glarner den Tag mit dem traditionellen Festmahl: mit Kalberwurst, Kartoffelstock mit einem Seelein und Dörrzwetschgen.

Wenn das nahrhafte Gericht hierzulande nicht so recht bekannt geworden ist, so hat dies mit früheren Restriktionen zu tun. Nicht nur versties die Kalberwurst gegen das eidgenössische Lebensmittelgesetz; selbst im eigenen Kanton war die Wurst derart umstritten, dass der genaue Wursthalt an der Landsgemeinde von 1920 per Gesetz definiert wurde. Aber erst 1957 erteilte der Bund die nötige Sonderbewilligung. Im Übrigen sei erwähnt, dass die Kalberwurst schon im Jahr 1846 als «dem Glarnerland eigentümlich» genannt wurde. Seit Kurzem ist die Kalberwurst als eidgenössisch geschützte Marke eingetragen. Zudem übt der Verein Freunde der Glarner Kalberwurst eine Kontrolle aus. Selbstverständlich muss die Wurst in Glarner Metzgereien hergestellt werden. Sie ist heute auch ausserhalb des Kantons vakuumverpackt im Detailhandel erhältlich.

Aber nun zur Sache: Die Kalberwurst ist eine weisse Brühwurst. Sie besteht vor allem aus Kalbfleisch. Dazu kommen Wurstspeck, Milch, Eier und

Brot, alles fein gewürzt und im «Blitz» zu feinstem Brät verarbeitet. Die Verwendung von Brot verleitet zur Annahme, die Kalberwurst sei ein «Armeleute-Gericht». Dem wird entgegengehalten, dass ja gerade während der Hungerkrisen Weissbrot Mangelware und sehr teuer war. Andere Quellen sind der Auffassung, die Beigabe von Eiern und Milch deute auf eine Luxusvariante der Bratwurst hin.

Aber stellen wir uns lieber an den Herd. Erst werden Zwiebeln gehackt, in Butter angedünstet und mit Mehl kräftig bestäubt. Dann wird mit dem Schwingbesen ein halber Liter Milch eingerührt. (Vorsicht, dass sich keine dieser verdammten Knöllchen bilden.) In Peter Fröhlichs Lieblingsrezept wird ein Teil der Milch durch Weisswein und ein halbes Tässchen Bouillon ersetzt. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer

und nach persönlicher Vorliebe. Die weisse Sauce, in die auch gehackte «Peterli» gut passen, wird vorerst zehn Minuten aufgekocht. Sie darf aber nicht zu heiss sein, wenn die Würste eingelegt werden. Man lässt sie etwa eine gute halbe Stunde bei mässiger Hitze ziehen. Mit Kartoffelstock und den aufgekochten gedörrten Zwetschgen auf dem Teller angerichtet, hat man ein herzhaftes Gericht vor sich, das auch in die kalten Wintertage passt. Noch um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert schenkten denn auch Glarner Metzger ihren Kunden eine oder zwei Kalberwürste zum «guten Jahr». In Frauenfeld und andern Orten im Thurgau kommt am «Bätelitag» die grosskalibrierte «Schamauchenwurst» auf den Teller. Wurstland Schweiz kennt viele Freuden.



Ein leckeres Mahl, das nicht nur im Glarnerland Freude bereitet.

Bild: zvg



Anzeiger von Wallisellen
8304 Wallisellen
044/ 830 23 09
www.avwa.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'920
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 26'205 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Nicht nur im Glarnerland ein gerngegessenes Mahl

Spezialitäten: Lob auf die Glarner Kalberwurst

Alljährlich am ersten Sonntag im Mai tritt die Glarner Landsgemeinde auf dem Zaunplatz in der Kantonshauptstadt zusammen. Nicht jedes Jahr stehen so mächtige Entscheide an, wie im Jahr 2006, als die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger im Ring den Entscheid trafen, den Kanton künftig in nur noch drei Gemeinden aufzuteilen. Aber alljährlich begehen viele Glarnerinnen und Glarner den Tag mit dem traditionellen Festmahl: mit Kalberwurst, Kartoffelstock mit einem Seelein und Dörrzwetschgen.

■ *as.* Wenn das nahrhafte Gericht hierzulande nicht so recht bekannt geworden ist, so hat dies mit früheren Restriktionen zu tun. Nicht nur versties die Kalberwurst gegen das eidgenössische Lebensmittelgesetz; selbst im eigenen Kanton war die Wurst derart umstritten, dass der genaue Wurstinhalt an der Landsgemeinde von 1920 per Gesetz definiert wurde. Aber erst 1957 erteilte der Bund die nötige Sonderbewilligung. Im übrigen sei erwähnt, dass die Kalberwurst schon im Jahr 1846

als «dem Glarnerland eigenthümlich» genannt wurde. Seit kurzem ist die Kalberwurst als eidgenössisch geschützte Marke eingetragen. Zudem übt der Verein Freunde der Glarner Kalberwurst eine Kontrolle aus. Selbstverständlich muss die Wurst in Glarner Metzgereien hergestellt werden. Sie ist heute auch ausserhalb des Kantons vakuumverpackt im Detailhandel erhältlich.

Die Kalberwurst ist eine weisse Brühwurst. Sie besteht vor allem aus Kalbfleisch. Dazu kommen Wurstspeck, Milch, Eier und Brot, alles fein gewürzt und im «Blitz» zu feinstem Brät verarbeitet. Die Verwendung von Brot verleitet zur Annahme, die Kalberwurst sei ein «Armleute-Gericht». Dem wird entgegengehalten, dass ja gerade während der Hungerkrisen Weissbrot Mangelware und sehr teuer war. Andere Quellen sind der Auffassung, die Beigabe von Eiern und Milch deute auf eine Luxusvariante der Bratwurst hin.

Aber stellen wir uns lieber an den Herd. Erst werden Zwiebeln gehackt, in Butter angedünstet und mit Mehl kräftig bestäubt. Dann

wird mit dem Schwingbesen ein halber Liter Milch eingerührt. (Vorsicht, dass sich keine Knöllchen bilden.) In Peter Fröhlichs Lieblingsrezept wird ein Teil der Milch durch Weisswein und ein halbes Tässchen Bouillon ersetzt. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und nach persönlicher Vorliebe. Die weisse Sauce, in die auch gehackte «Peterli» gut passen, wird vorerst zehn Minuten aufgekocht. Sie darf aber nicht zu heiss sein, wenn die Würste eingelegt werden. Man lässt sie etwa eine gute halbe Stunde bei mässiger Hitze ziehen. Mit Kartoffelstock und den aufgekochten gedörrten Zwetschgen auf dem Teller angerichtet, hat man ein herzhaftes Gericht vor sich, das auch in die kalten Wintertage passt. Noch um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert schenkten denn auch Glarner Metzger ihren Kunden eine oder zwei Kalberwürste zum «guten Jahr». In Frauenfeld und andern Orten im Thurgau kommt am «Bätelitag» die grosskalibrierte «Schamauchenwurst» auf den Teller. Wurstland Schweiz kennt viele Freuden.



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'606
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 20'412 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

LESER SCHREIBEN CEO der LDA AG nimmt Stellung

FRANZ WIESBECK, CEO LDA AG

Zum Artikel «Umweltschützer bezeichnen die Pläne der LDA als unsinnig» in der Ausgabe vom 22. Dezember.

Auf den ersten Blick fragt man sich zu Recht, warum wir das Holz über Tausende Kilometer bis nach Bilten bringen. Warum bauen wir nicht einfach ein entsprechendes Werk in Sibirien?

Wir wollen mit dem Extrakt, das wir in unserem geplanten Werk gewinnen, eine natürliche Alternative zu den heute in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie verwendeten künstlichen Antioxidanzien bieten, die nachweislich schädlich sind. Antioxidanzien verzögern die Hautalterung, die Oxidation von Lebensmitteln und haben positive Effekte auf die Gesundheit. Die Nachfrage nach einer natürlichen Alternative steigt. Wir sind stolz, mit unserem eigens entwickelten Verfahren einen besonders hochwertigen, natürlichen Rohstoff zu erhalten. Das Extrakt gewinnen wir aus einer Baumart, die in Sibirien vorkommt und die dieses Antioxidans in ausreichend hoher Konzentration enthält, um es wirtschaftlich nutzen zu können. Eine Konzentration, die Schweizer Hölzer leider nicht aufweisen.

Ausschlaggebend für den Produk-

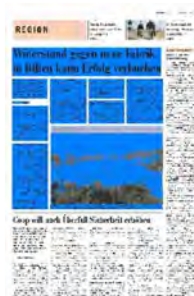
tionsstandort sind Faktoren, die ein Unternehmen, das Zusatzstoffe an die sehr anspruchsvolle Lebensmittel- und Kosmetikindustrie liefern will, heutzutage einfach erfüllen muss: Liefertreue, eine stetige Energieversorgung des Werks und die zeitnahe Wartung der Anlagen zur Sicherstellung einer einheitlichen und gleichbleibend hohen Qualität sowie eine glaubhaft zertifizierte Produktion nach höchsten Industrie- und Umweltstandards. Wir suchten einen Standort, der für Qualität, Verlässlichkeit und eine hohe Produktionssicherheit steht – und wo wir qualifizierte Mitarbeitende einstellen können. Mitarbeitende, die Sie in den sibirischen Wäldern nicht so einfach und nicht in dieser Anzahl finden. Alleine die Anreise eines Technikers aus Europa, der eine defekte Anlage in Sibirien reparieren soll – mit vorhandenem Visum und unter der Voraussetzung, dass die Ersatzteile bereits vor Ort sind (was beides meist nicht der Fall ist!) dauert mehrere Tage.

Da wir deshalb den Rohstoff zum Werk bringen müssen, ist es uns ein Anliegen, den Holztransport so umweltverträglich wie möglich zu organisieren. Ein grosser Teil des Transportweges soll denn auch mit Bahn und

Schiff bewerkstelligt werden. Zudem prüfen wir einen Bahnanschluss für das Werksgelände in Bilten, das in der Nähe des Bahnhofs liegt.

Mit Nachdruck möchte ich betonen, dass unser Holz aus 100 Prozent FSC-zertifizierter Produktion stammt. Der Lieferant hat seine komplette Produktion von FSC, der Hüterin des Labels, zertifizieren lassen. Der WWF hat 2009 in einer Pressemitteilung zur FSC-Nachhaltigkeits-Zertifizierung unseres russischen Lieferanten, eines der grössten Unternehmen in der russischen Holzbranche, wie folgt Stellung bezogen: «Das ist ein entscheidender Schritt, FSC zum Durchbruch in Russland zu verhelfen. Produkte mit diesem Siegel stammen garantiert aus einer verantwortungsvollen Holzwirtschaft mit vorgegebenen Umwelt- und Sozialstandards. Durch den Kauf von Holzprodukten mit FSC-Siegel wird auch ein Beitrag etwa zum Schutz von Amurtiger und Amurleopard geleistet.»

Wir nehmen die Vorbehalte der Bevölkerung und Umweltschutzorganisationen wie dem WWF ernst und werden daher am Donnerstag, 12. Januar, einen Informationsabend für die Bevölkerung organisieren.



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'606
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 50'676 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Widerstand gegen neue Fabrik in Bilten kann Erfolg verbuchen

Die Bevölkerung will keine neue Fabrik in Bilten – oder keine, die Holz aus Sibirien importiert und auskocht. Schon rund 200 Unterschriften gegen die Anlage haben die Anwohner gesammelt.

Von Viola Pfeiffer

Bilten. – Widerstand regt sich im Volk. «Insgesamt haben wir ungefähr 200 Unterschriften gesammelt», berichtet Anwohnerin Maja Loosli. «Die Leute haben Angst vor den Emissionen, dem Lärm und dem Rauch. Deswegen unterschreiben sie.» Die gesammelten Unterschriften deponiert sie jeweils auf der Gemeinde. Bis am Dienstag war dort das Baugesuch der Firma LDA öffentlich aufgelegt. Diese will eine Fabrik bauen, die aus sibirischen Bäumen Lebensmittelzusätze produziert.

«Nachhaltig ist am Projekt nichts»

«Die Unterschriftensammlung spiegelt den Unmut der Bevölkerung», meint auch Bruno Fricker, Neuzuzüger in Bilten und diplomierter Physiker der ETH. «Aber vermutlich hielten diese Unterschriften vor Gericht nicht stand.» Was aber standhalten könnte, sind seine Untersuchungen zum Umweltverträglichkeitsbericht (UVB) der LDA. Fricker hat bei der

Gemeinde innert Frist seine Einsprache in einem elfseitigen Dossier vorgelegt. Darin schreibt er: «Unter welchem Gesichtspunkt man es auch anschaut, nichts ist nachhaltig an diesem Projekt.» Auch bei den versprochenen Arbeitsplätzen und Steuern ist sich Fricker nicht sicher. «Es wurde kein anständiger Businessplan vorgelegt, nur Behauptungen aufgestellt.»

«Wie diese Geschichte ausgehen wird, kann man sehr gut am Beispiel Borregaard in Solothurn sehen», erklärt Fricker weiter. Die norwegische Firma Borregaard hatte im Kanton Solothurn die Zellulosefabrik Attisholz übernommen. Bei deren Produktion entstehen laut Fricker ähnliche Abfallstoffe. Nach mehreren Ermahnungen glaubte niemand mehr an die Verbesserung der Grenzwerte, die zum Teil massiv überschritten wurden. «Das ist kein Wunder», meint Fricker. «Es gibt bis heute keine Technologie, die lästige Gerüche aus solchen Dampfmassen entfernen kann.»

Die Biltener Bevölkerung scheint sich weitgehend einig zu sein. Aber nicht nur sie ist mehrheitlich gegen die LDA-Fabrik. «Die Flurgenossenschaft hat ebenfalls Einsprache eingelegt», erklärt Mitglied Elisabeth Schnyder. «Ausserdem werden wir Anwohner von Bilten eine Interessengemeinschaft gründen.»

Ziel dieser IG wird vorerst das Verhindern des Fabrikbaus sein. Schnyder erklärt: «Wir wollen Flyer drucken und Zusammenkünfte mit anderen betroffenen Dörfern wie Schänis oder Niederurnen arrangieren.»

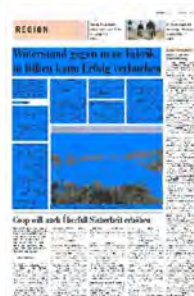
Paukenschlag: faktisches Bauverbot

Mit der Unterschriftensammlung will die Biltner Bevölkerung unter anderem die Politiker aufrütteln. Vor Weihnachten waren Schnyder, Loosli und Fricker mit fünf anderen Personen bei einer Unterredung mit Gemeindepräsident Martin Laupper. «Nicht alle gingen zufrieden aus der Sitzung nach Hause», meint Elisabeth Schnyder.

Die vom CEO der LDA, Franz Wiesbeck, nun angekündigte Inforeveranstaltung (siehe Leserbrief rechts) wollte Laupper nicht abwarten: «Wiesbeck hätte auch früher informieren können. Wir haben uns eine Meinung gebildet.» Wie diese aussieht, wurde am Dienstag mitgeteilt: «Der Gemeinderat Glarus Nord hat beschlossen, für das Grundstück Au in Bilten mit sofortiger Wirkung eine auf zwei Jahre begrenzte Planungszone mit Verlängerungsoption zu erlassen.» Damit herrscht auf der Parzelle faktisch ein vorläufiges Bauverbot.

Datum: 05.01.2012

March Anzeiger

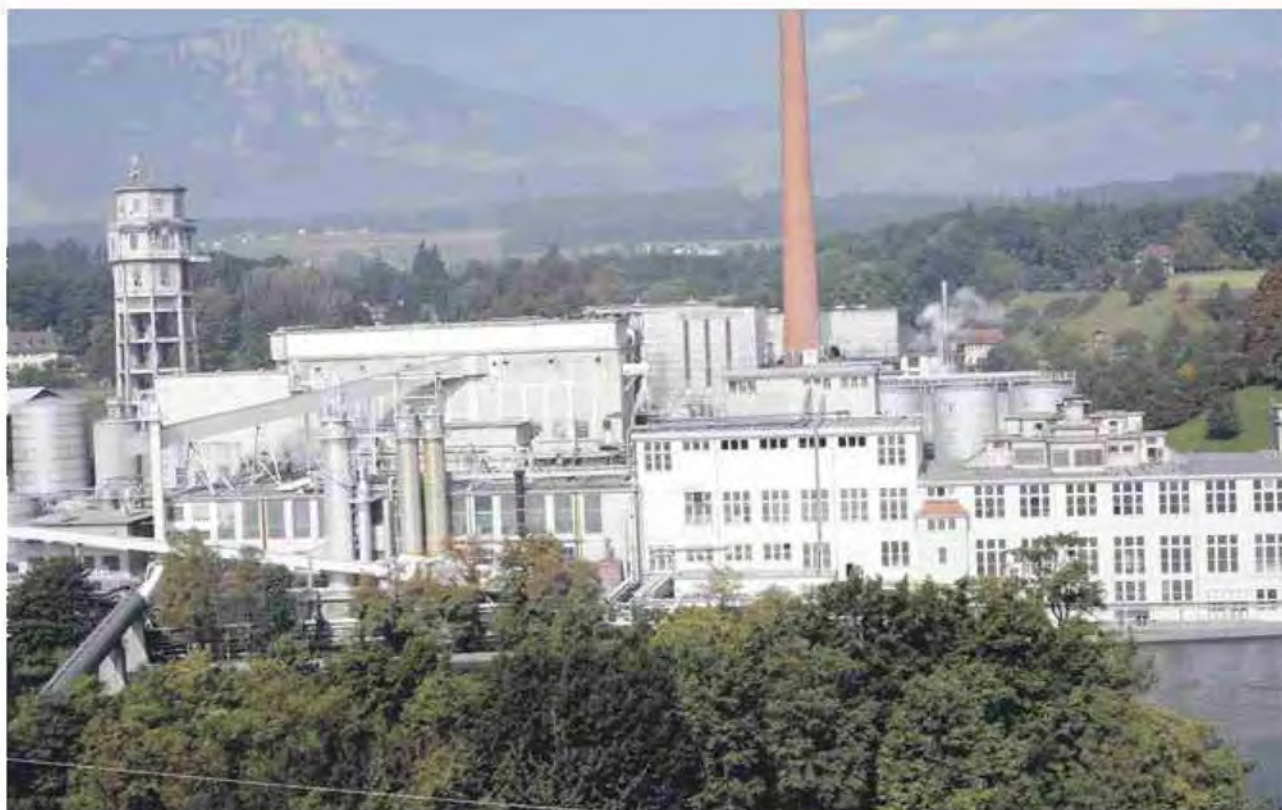


March-Anzeiger
8853 Lachen
055/ 451 08 88
www.marchanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'606
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 50'676 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



In Bilten vorerst abgewendet: Mit ähnlichen Abfallstoffen wie bei der geplanten LDA-Fabrik sorgte die Borregaard-Fabrik im Kanton Solothurn für Ärger, bis die Firma 2008 wegen wirtschaftlichen Schwierigkeiten schloss. Bild Solothurner Zeitung



- Radio ein
- Podcasts
- Programm
- Nachrichten
- Themen
- Radiokiosk
- Über uns

Nachrichten:

- Schweiz
- International
- Wirtschaft
- Digital
- Sport
- Regional





Regional: Ostschweiz:

Freitag, 6.1.2012

LDA muss Bau in Glarus-Nord verschieben

Die Firma LDA muss ihr Bauvorhaben in der Gemeinde Glarus Nord um zwei Jahre verschieben. Der Gemeinderat hat entschieden, dass noch weitere Abklärungen gemacht werden müssen.

Die Firma wollte eine Fabrik bauen und dort aus sibirischem Holz Lebensmittel- und Kosmetikzusatzstoffe gewinnen. Gegen dieses Projekt hat es in der Bevölkerung heftigen Widerstand gegeben. Die Firma LDA will deshalb in der nächsten Woche die Bevölkerung in Glarus Nord informieren. (furl)

+ Beitrag weiterempfehlen    

Schnellsuche:

[Suchen](#)

Mehr zu Ostschweiz

- 15.36 Uhr
 - Verkaufsverbot macht Grossverteiler erfinderisch
- 15.19 Uhr
 - St. Galler Steuermonitoring deckt Schwachstellen auf
- 14.18 Uhr
 - Neuer Präsident für die Dargebotene Hand Ostschweiz
- Regionaljournal Ostschweiz vom Donnerstag, 5.4.2012, 12.03 Uhr
 - Schneesmelze könnte Linthdämme beschädigen
- 12.01 Uhr
 - Martin Gehrer will Doppelbesteuerung verhandeln
- Alles zu Ostschweiz





Unter-Emmentaler
4950 Huttwil
062/ 959 80 76
www.unter-emmentaler.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'937
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 5'587 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Neue Produktionsstätte in Langenthal

Solar Industries AG, Niederurnen. Bis Ende Jahr will das Glarner Unternehmen Solar Industries AG in Langenthal die schweizweit grösste Produktionsanlage für Solarmodule bauen. Das Unternehmen realisiert auf der Steachermatte ein Projekt für fast 25 Mio. Franken. Hier sollen dereinst nebst den klassischen Standard-Solarmodulen (Folie und Glas) auch Luxusvarianten mit Glas hergestellt werden. Glas-Glas-Module sind zwar teurer, aber vielseitiger und können dank variabler Grösse und Farben direkt in Fassaden eingesetzt werden.

Die Bauarbeiten haben im Oktober 2011 begonnen. Im Sommer will die Firma ihre Produktion in Langenthal mit vorerst 50 Angestellten aufnehmen. Der Vertriebsleiter Stephan J. Kobler geht davon aus, dass die Arbeitsplätze nach dem Start auf bis zu 70 erweitert werden können. ljw



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'658
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 50
Fläche: 21'157 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Millionenschwere Holzfabrik spaltet das Glarnerland

Deutscher Unternehmer will aus sibirischem Nadelholz Anti-Alterungs-Wirkstoff gewinnen – Standortgemeinde Glarus Nord zieht die Notbremse

GUIDO SCHÄTTI

BILTEN Sie sollen müde Haut glätten, gut schmecken und vielleicht sogar gegen Krebs wirken: Die Ingredienzen ostsibirischer Nadelhölzer gelten als Hoffnungsträger der Kosmetik- und der Nahrungsmittelindustrie.

Der deutsche Unternehmer Franz Wiesbeck hat den Braten gerochen. In Biltten, dem nördlichsten Dorf der Gemeinde Glarus Nord, plant die von ihm geführte Firma LDA eine Fabrik für 50 Millionen Franken, die Antioxidantien aus Holz gewinnt. Im Dreischichtbetrieb sollen im Glarner Unterland künftig 120 Angestellte jährlich 90 000 Tonnen Nadelholz aus Sibirien verarbeiten. Geliefert wird das Holz von der Firma Arkaim von Alexander Lepihov. Der russische Holzindustrielle fungiert auch als grösster Geldgeber des Projekts.

Bereits in zwei Jahren wollte der erst 30-jährige Wiesbeck loslegen, doch daraus wird nun nichts. Aufgeschreckt durch eine Unterschriftenaktion der Anwohner, zog der Gemeinderat vergangene Woche die Notbremse und erliess einen Baustopp. «Dadurch erhalten wir Zeit, um das Projekt

vertieft zu prüfen», sagt Gemeindepräsident Martin Laupper. Der vorgesehene Standort liege nahe bei Wohnquartieren und sei deshalb wenig geeignet für ein Projekt dieser Grössenordnung.

Als Alternative schlägt er einen Bauplatz direkt gegenüber der Kehrrechtverbrennungsanlage in Biltten vor. «Die Fabrik könnte die Prozessenergie der KVA nutzen», sagt Laupper. Der Haken dabei: Weil der Standort ausserhalb der Bauzone liegt, müsste die Gemeindeversammlung darüber befinden.

Die Glarner Wirtschaftsförderung zeigt sich überrascht vom Entscheid der Gemeinde. «Der Industriestandort Glarus würde durch das Projekt gestärkt», sagt Wirtschaftsförderer Albert Krüker. Dieses bringe Arbeitsplätze und Investitionen und stärke das Innovationsvermögen.

«Wir sind nicht wirtschaftsfeindlich», entgegnet Laupper. «aber wir wollen keine Unternehmen ansiedeln, welche die Lebensqualität der Bevölkerung negativ beeinträchtigen.» Geteilt wird seine Sorge von Leserbriefschreibern,

die in der Lokalpresse vor Gestank und Verkehr warnen. Andere vermuten gar einen «Geldwäschereibetrieb».

Wiesbeck lässt sich durch die Unterstellungen nicht aus der Ruhe bringen. An einer Informationsveranstaltung am kommenden Donnerstag will er die Bedenken ausräumen. Sein Geld im Westen anzulegen, sei für Investor Lepihov «mit Sicherheit nicht der Hauptbeweggrund». Dass die Fabrik in der Schweiz und nicht in Russland gebaut werde, habe vielmehr mit dem Angebot an qualifiziertem Personal, Qualitätsstandards und der Liefersicherheit zu tun. «Würden wir in Sibirien produzieren, müssten wir bei technischen Problemen tagelang auf Ersatzteile oder einen Monteur warten», so Wiesbeck.

Zu Rohstoffen aus Sibirien gebe es zwar keine Alternative, weil hiesige Hölzer die Wirkstoffe nicht in ausreichender Konzentration enthielten. «Unser Holz ist aber FSC-zertifiziert und genügt strengen Umweltschutz- und Nachhaltigkeitsstandards», sagt Wiesbeck.

Datum: 13.01.2012

Sendung: Schweiz aktuell



SF 1

Schweizer Fernsehen
8052 Zürich
0848 305 306
www.sf.tv

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 19:00
Dauer: 00:05:18
Grösse: 103.9 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

LDA spaltet Glarus-Nord

Die Holzfirma plant eine Grossinvestition in Biltorn. Statements GF Franz Wiesbeck, Werner Meier, GF WWF Glarus, Albert Kruker, Kontaktstelle für Wirtschaft GL, und Einwohner

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](#)



00:26 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0

SF SCHWEIZ
AKTUELL

Franz Wiesbeck
Geschäftsführer LDA AG



00:46 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vor allem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0

SF SCHWEIZ
AKTUELL

SF



00:58 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell

vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0

SF SCHWEIZ
AKTUELL

BEWIESENE WIRKSAMKEIT

Straffende
Anti-Falten Pflege

ECO



01:06 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen

3

+1

0



01:34 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuellvom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen

3

+1

0



01:17 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell

vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

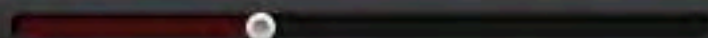
Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vor allem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen

3

+1

0

SF SCHWEIZ
AKTUELL**Werner Meier**
Geschäftsführer WWF Glarus

01:52 | 05:17



SQ



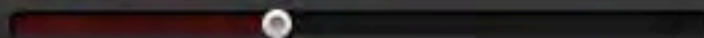
Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0



02:01 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vor allem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0



Albert Kruker
Kontaktstelle für Wirtschaft GL

Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0



Stefan Gasser
Einwohner Bilten GL

Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vor allem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0

SF SCHWEIZ
AKTUELL

SF

Stefan Berg
Pharmamanager Basel



03:52 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Biltlen GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner. Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vor allem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0



Maja Loosli
Einwohnerin Bilten GL



04:10 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell

vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen

3

+1

0

SF SCHWEIZ
AKTUELL

SF

Gabriela Bayer
Einwohnerin Bilten GL



04:42 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell
vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vorallem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0



BERICHT N.Ackermann/ J. Furrer/ B. Wülser/ E. Zanin



05:13 | 05:17



SQ



Unerwünschte Firma

Schweiz aktuell

vom 13.01.2012
um 18:59 Uhr

Die Firma LDA AG möchte in Bilten GL ein Holzverarbeitungswerk bauen. Dort sollen aus sibirischem Nadelholz natürliche Antioxidantien gewonnen werden. Es gibt jedoch auch Gegner: Für den WWF ist es unsinnig, Holz aus Ostsibirien in die Schweiz zu transportieren. Die Anwohner haben vor allem Angst vor Rauch und Gestank. Die Firma überlegt sich nun auf einen anderen Standort auszuweichen.

Empfehlen 3

+1 0

Harziger Auftakt für Glarner Holzfabrik

Freitag, 13. Januar 2012, 19:24 Uhr

Im Dorf Bilten will die Firma LDA aus sibirischen Lärchen einen Wirkstoff für die Lebensmittel- und die Kosmetikbranche gewinnen. Doch Umweltverbände und Anwohner wehren sich gegen das Projekt, wie die Sendung «Schweiz aktuell» berichtet. Wegen zahlreicher Beschwerden hat die Firma LDA einen Informationsanlass verschoben.

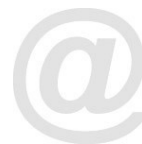
Auf einem 33'000 Quadratmeter grossen Areal in Bilten will die LDA rund 50 Millionen Franken in eine Fabrik investieren. Tausende von Kilometern entfernt, im östlichen Sibirien, wachsen jene Lärchen, aus denen die LDA ein natürliches Antioxidationsmittel gewinnen will, welches künstliche Mittel in der Nahrungsmittel- und Kosmetikindustrie ersetzen soll.
Unerwünschte Firma (Schweiz aktuell, 13.01.2012)



Für Werner Meier, Geschäftsführer von WWF Glarus, ein ökologischer Unsinn: «Rund 90'000 Tonnen sibirisches Holz würden in die Schweiz gekarrt. Dabei könnte man dasselbe Produkt aus einheimischen Bäumen gewinnen.»

120 neue Arbeitsplätze

Franz Wiesbeck, Chef der LDA AG, lässt die harsche Kritik der Umweltschützer nicht gelten. Das Holz, welches die Wirkstoffe in genügend hoher Konzentration aufweise, wachse ausschliesslich in Russlands Osten. «Unser Holz ist zertifiziert und entspricht somit hohen internationalen Standards bezüglich Umweltschutz und Nachhaltigkeit». Nur in der Schweiz, glaubt LDA, genügend qualifizierte Fachleute zu finden. Der Transport der Ware erfolge per Schiff und Bahn.
Bild



Online-Ausgabe

Schweizer Fernsehen
8052 Zürich
0848 305 306
www.sf.tv

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM (Quelle: netmetrix): 1'357'000

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Noch ist von der Fabrik nichts zu sehen.
sf

Laut LDA sollen dereinst 120 neue Arbeitsplätze in der Region Glarus Nord entstehen. Allein 50 Millionen Franken würde der Bau der geplanten Fabrik kosten. Hauptinvestor des Projekts ist der russische Holzlieferant Arkaim mit seinem Chef Alexander Lepikhov.

Angst vor Gestank

«Es ist wichtig, dass Arbeitsplätze entstehen», erklärt Albert Kruker von der Kontaktstelle für Wirtschaft im Kanton Glarus. Deshalb sei das Projekt vertretbar. In der Bevölkerung überwiegt jedoch die Skepsis.

In Bilten befürchtet man Emissionen. «Wenn eine solche Menge Holz verarbeitet wird, riecht man das», sagt Maja Loosli. Bereits existiert hier eine Kehrlichtverbrennungsanlage, das reicht vielen im Dorf. «Wir zügelten hierher, weil wir in der Natur leben wollen, nicht in einem Industriedorf», doppelt Gabriela Bayer nach.

Gegen das Baugesuch gingen 25 Einsprachen ein. Jetzt benötige die LDA Zeit, diese zu sichten, heisst es in einer Mitteilung des Unternehmens. Aufgrund des Widerstands hat die Gemeinde das Projekt auf Eis gelegt und der LDA alternative Standorte in Bilten angeboten.

(sf)
Kommentare aktiv...

Nachrichten:

- Schweiz
- International
- Wirtschaft
- Digital
- Sport

Regional

- Aargau Solothurn
- Basel Baselland
- Bern Freiburg Wallis
- Graubünden
- Ostschweiz
- Zentralschweiz
- Zürich Schaffhausen
- Regional-Diagonal

- Nachrichtenticker
- Wetter
- Verkehr

Regional: Ostschweiz:

Dienstag, 17.1.2012

Arbeitsgruppe für Flugplatz-Kauf in Glarus Nord

Die Gemeinde Glarus Nord macht ernst. Sie will der Armee den Flugplatz Mollis abkaufen. Am Montag haben sich Vertreter der Gemeinde das erste Mal mit der Besitzerin Armasuisse getroffen. Sie haben unter anderem über den Kaufpreis verhandelt.



Die Gemeinde Glarus Nord setzt nun eine Arbeitsgruppe Flugplatz ein. (Keystone)

Zahlen will der Gemeindepräsident von Glarus Nord, Martin Lauper, keine kommentieren. «Die Gemeinde hat sich aber Gedanken gemacht und das Angebot, welches nun auf dem Tisch liegt, entspricht in etwa unseren Vorstellungen», sagt Lauper.

Kritiker befürchten, dass der Flugplatz für die Gemeinde zu teuer ist. Die Gemeinde hat nun eine Arbeitsgruppe eingesetzt, welche sich mit dem Kauf des Flugplatz Mollis auseinandersetzt. Damit eine Übernahme zustande kommt, müssen auch noch das Parlament und die Gemeindeversammlung darüber abstimmen. (schös)

Beitrag weiterempfehlen    

Hören

Hören (0:55)

Schnellsuche:

Suchen

Mehr zu Ostschweiz

- 15.36 Uhr
 - Verkaufsverbot macht Grossverteiler erfinderisch
- 15.19 Uhr
 - St. Galler Steuermonitoring deckt Schwachstellen auf
- 14.18 Uhr
 - Neuer Präsident für die Dargebotene Hand Ostschweiz
- Regionaljournal Ostschweiz vom Donnerstag, 5.4.2012, 12.03 Uhr
 - Schneeschmelze könnte Linthdämme beschädigen
- 12.01 Uhr
 - Martin Gehrler will Doppelbesteuerung verhandeln
 - Alles zu Ostschweiz



Feinschmeckertour durch das schöne Glarnerland

Region Die Schweiz hat viele kulinarische Eigenheiten. Die heimischen Erzeugnisse sind immer untrennbar mit ihrer Gegend verbunden. Ein eindrückliches Beispiel für die Vielfalt regionaler Spezialitäten ist der Kanton Glarus.

Aus dem Berg- und Ferienkanton Glarus stammen gleich mehrere Köstlichkeiten, die über die Kantons Grenzen hinaus berühmt sind. Zwischen dem Mineralwasser von ganz zuhinterst im Sernftal in Elm bis zu den «Glarner Pastetli» aus Mollis im Glarner Unterland findet man regionale Produkte von höchster Qualität.

Zum Beispiel den Glarner Schabziger: Seit mehr als tausend Jahren wird er produziert und gilt als ältestes Markenprodukt der

Schweiz. Oder wer kennt ihn nicht, den «Glarner Chämisalami»? Die Fleischspezialität mit dem rauchigen Aroma ist genauso ein Glarner Symbol, wie die im Jahr 1828 gegründete Bierbrauerei Adler. Der Kanton Glarus ist zwar im engen Tal zu Hause – seine Produkte

werden aber seit Jahrhunderten in die ganze Schweiz, einige sogar in die grosse Welt hinaus getragen. Qualität und Einmaligkeit heimischer Produkte zählen sich aus. Die Glarner Spezialitäten beweisen dies eindrücklich. Dass sie in den Coop-Läden erhältlich sind, ist darum nur eine logische Konsequenz. *tp*



Johannes M. Trümpy, Geschäftsführer Geska AG, Glarner Schabziger, Glarus

Rassiger Glarner Schabziger

Der Glarner Schabziger ist das bekannteste Erzeugnis aus dem Kanton. Die Geska AG in Glarus setzt die tausendjährige Tradition fort und stellt rund 310 Tonnen Frischprodukte her. Dass «Zigerstöckli», «Zibu Zigerbutter» und «Glarner Grüessli» bei Coop erhältlich sind, freut Geschäftsführer Johannes M. Trümpy: «Die Zusammenarbeit funktioniert bestens.»



Max Schmid, Betriebsleiter Mineralquellen Elm

Das bekannte Citro aus Elm

«Elmer Citro» ist ein fester Begriff bei den Tafelgetränken. Die Mineralquelle in Elm füllt die grünen Flaschen, eine Geheimrezeptur verleiht dem «Elmer Citro» seinen typischen Geschmack. Millionen von Flaschen verlassen jährlich die Produktionsstätte in Elm, viele davon kommen zu Coop. «Ein Glücksfall für uns», sagt Betriebsleiter Max Schmid. Gleiches gilt auch für die Kunden von Coop.



**Urs Kern, Geschäftsführer
Metzgerei Kern, Ennenda**

Der «Chämisalami» hat Tradition

«Für uns ist es eine Ehre, dass die Produkte der Metzgerei Kern bei Coop erhältlich sind», sagt Urs Kern, Metzgermeister und langjähriger Geschäftspartner von Coop. Spezialitäten aus der Region wollen erhalten und gepflegt sein. Und genau das macht Urs Kern. Sein Hit, der «Glerner Chämisalami», ist ein wahrer Genuss. Nicht nur für Glarner.



**Peter Ammann, Geschäftsführer
Confiserie Feinbäckerei Ammann, Mollis**

Glerner Pastetli zum Dessert

Sie gehören zu den süssesten Versuchungen im Kanton Glarus: Die «Glerner Pastetli» mit der feinen Zwetschgen- oder Mandelfüllung. Die Confiserie und Feinbäckerei Ammann in Mollis bäckt rund 5000 Stück der leckeren Verführungen pro Woche. Dass fast die Hälfte der «Glerner Pastetli» den Weg in die Verkaufsregale von Coop finden, freut Peter Ammann besonders.



**Roland Oeschger, Geschäftsführer
Brauerei Adler AG, Schwanden**

Wohl bekomm's mit Adler Bier

«Prost!», wünscht Geschäftsführer Roland Oeschger. Er hat guten Grund zum Anstossen. Die Biere aus der Brauerei Adler in Schwanden sind im Glarnerland beliebt. Ob ein herbes Dunkles oder ein liebliches Helles - rund 9000 Hektoliter verschiedener Biersorten werden jährlich in der traditionsreichen Brauerei gebraut.



Peter Limacher
Leiter Coop Category
Management Verkaufsregion
Zentralschweiz-Zürich

Köstliches aus der Region

Was wäre die Schweiz ohne ihren kulinarischen Reichtum! Jede Region pflegt ihre traditionell hergestellten Erzeugnisse mit grosser Hingabe und Qualität - und das bereits seit Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten. Spezialitäten, wie wir sie während der Glarner Woche aus dem Kanton Glarus präsentieren, zeichnen sich aus durch ihre grosse Produktvielfalt. Es sind Köstlichkeiten, die die besonderen Eigenheiten des Glarnerlands widerspiegeln. Coop erachtet es als wichtige Aufgabe, einheimische Produkte zu fördern und einer grossen Kundschaft zu präsentieren. Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität geniessen dabei oberste Priorität. Für die Kundinnen und Kunden bietet sich jetzt eine besondere Gelegenheit, Spezialitäten aus der Region zu entdecken und in ihrem Laden vorzufinden. Das Engagement von Coop bedeutet aber auch für die Hersteller eine sichere Existenzgrundlage und Unterstützung bei ihrer Arbeit zur Erhaltung landestypischer Produkte und Traditionen.

Degustationen

Datum: 24.01.2012



Coopzeitung

Region Luzern

Coop-Zeitung
8953 Dietikon
044/ 275 44 11
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 200'434
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 72
Fläche: 85'920 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Coop Wiggispark Netstal

- **Dienstag, 24. Januar bis
Freitag, 27. Januar 2012**
10 bis 19 Uhr
- **Samstag, 28. Januar 2012**
9 bis 17 Uhr

Coop Letzipark Zürich

- **Donnerstag, 2. Februar und
Freitag, 3. Februar 2012**
11 bis 19 Uhr
- **Samstag, 4. Februar 2012**
9 bis 19 Uhr

Feinschmeckertour durch das

Region Die Schweiz hat viele kulinarische Eigenheiten. Die heimischen Erzeugnisse sind immer untrennbar mit ihrer Gegend verbunden. Ein eindrückliches Beispiel für die Vielfalt regionaler Spezialitäten ist der Kanton Glarus.

Aus dem Berg- und Ferienkanton Glarus stammen gleich mehrere Köstlichkeiten, die über die Kantonsgrenzen hinaus berühmt sind. Zwischen dem Mineralwasser von ganz zuhin-

terst im Sernftal in Elm bis zu den «Glarner Pastetli» aus Mollis im Glarner Unterland findet man regionale Produkte von höchster Qualität.

Zum Beispiel den Glarner Schabziger: Seit mehr als



Johannes M. Trümpy, Geschäftsführer Geska AG, Glarner Schabziger, Glarus

Rassiger Glarner Schabziger

Der Glarner Schabziger ist das bekannteste Erzeugnis aus dem Kanton. Die Geska AG in Glarus setzt die tausendjährige Tradition fort und stellt rund 310 Tonnen Frischprodukte her. Dass «Zigerstöckli», «Zibu Zigerbutter» und «Glarner Grüessli» bei Coop erhältlich sind, freut Geschäftsführer Johannes M. Trümpy: «Die Zusammenarbeit funktioniert bestens.»



Max Schmid, Betriebsleiter Mineralquellen Elm

Das bekannte Citro aus Elm

«Elmer Citro» ist ein fester Begriff bei den Tafelgetränken. Die Mineralquelle in Elm füllt die grünen Flaschen, eine Geheimrezeptur verleiht dem «Elmer Citro» seinen typischen Geschmack. Millionen von Flaschen verlassen jährlich die Produktionsstätte in Elm, viele davon kommen zu Coop. «Ein Glücksfall für uns», sagt Betriebsleiter Max Schmid. Gleiches gilt auch für die Kunden von Coop.



Urs Kern, Geschäftsführer Metzgerei Kern, Ennenda

Der «Chämisalami» hat Tradition

«Für uns ist es eine Ehre, dass die Produkte der Metzgerei Kern bei Coop erhältlich sind», sagt Urs Kern, Metzgermeister und langjähriger Geschäftspartner von Coop. Spezialitäten aus der Region wollen erhalten und gepflegt sein. Und genau das macht Urs Kern. Sein Hit, der «Glarner Chämisalami», ist ein wahrer Genuss. Nicht nur für Glarner.

schöne Glarnerland

tausend Jahren wird er produziert und gilt als ältestes Markenprodukt der Schweiz. Oder wer kennt ihn nicht, den «Glarner Chämisalami»? Die Fleischspezialität mit dem rauchigen Aroma ist genauso ein Glarner Sym-

bol, wie die im Jahr 1828 gegründete Bierbrauerei Adler. Der Kanton Glarus ist zwar im engen Tal zu Hause – seine Produkte werden aber seit Jahrhunderten in die ganze Schweiz, einige sogar in die grosse Welt hinaus ge-

tragen. Qualität und Einmaligkeit heimischer Produkte zahlen sich aus. Die Glarner Spezialitäten beweisen dies eindrücklich. Dass sie in den Coop-Läden erhältlich sind, ist darum nur eine logische Konsequenz. *tp*



Peter Limacher
Leiter Coop Category
Management Verkaufsregion
Zentralschweiz-Zürich

Köstliches aus der Region

Was wäre die Schweiz ohne ihren kulinarischen Reichtum! Jede Region pflegt ihre traditionell hergestellten Erzeugnisse mit grosser Hingabe und Qualität – und das bereits seit Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten. Spezialitäten, wie wir sie während der Glarner Woche aus dem Kanton Glarus präsentieren, zeichnen sich aus durch ihre grosse Produktvielfalt. Es sind Köstlichkeiten, die die besonderen Eigenheiten des Glarnerlands widerspiegeln. Coop erachtet es als wichtige Aufgabe, einheimische Produkte zu fördern und einer grossen Kundschaft zu präsentieren. Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität geniessen dabei oberste Priorität. Für die Kundinnen und Kunden bietet sich jetzt eine besondere Gelegenheit, Spezialitäten aus der Region zu entdecken und in ihrem Laden vorzufinden. Das Engagement von Coop bedeutet aber auch für die Hersteller eine sichere Existenzgrundlage und Unterstützung bei ihrer Arbeit zur Erhaltung landestypischer Produkte und Traditionen.



**Peter Ammann, Geschäftsführer
Confiserie Feinbäckerei Ammann, Mollis**

Glarner Pastetli zum Dessert

Sie gehören zu den süssesten Versuchen im Kanton Glarus: Die «Glarner Pastetli» mit der feinen Zwetschgen- oder Mandelfüllung. Die Confiserie und Feinbäckerei Ammann in Mollis bäckt rund 5000 Stück der leckeren Verführungen pro Woche. Dass fast die Hälfte der «Glarner Pastetli» den Weg in die Verkaufsregale von Coop finden, freut Peter Ammann besonders.



**Roland Oeschger, Geschäftsführer
Brauerei Adler AG, Schwanden**

Wohl bekomm's mit Adler Bier

«Prost!», wünscht Geschäftsführer Roland Oeschger. Er hat guten Grund zum Anstossen. Die Biere aus der Brauerei Adler in Schwanden sind im Glarnerland beliebt. Ob ein herbes Dunkles oder ein liebliches Helles – rund 9000 Hektoliter verschiedener Biersorten werden jährlich in der traditionsreichen Brauerei gebraut.

Degustationen

Coop Wiggispark Netstal

- **Dienstag, 24. Januar bis Freitag, 27. Januar 2012**
10 bis 19 Uhr
- **Samstag, 28. Januar 2012**
9 bis 17 Uhr

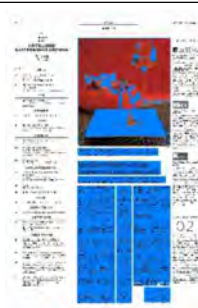
Coop Letzipark Zürich

- **Donnerstag, 2. Februar und Freitag, 3. Februar 2012**
11 bis 19 Uhr
- **Samstag, 4. Februar 2012**
9 bis 19 Uhr

Datum: 25.01.2012

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'478
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 55'155 mm²

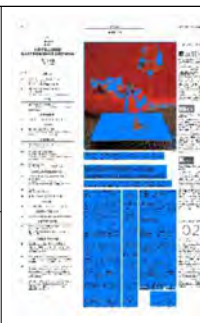
Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Gemäss Milchstatistik 2010 des Schweizerischen Bauernverbands essen die Schweizer pro Jahr allein 3.800 Tonnen Fertigfondue. Unbekannt ist, wie viel Käse insgesamt im Fondue-Caquelon landet.

Rustikaler Hüttenschmaus mausert sich zum Luxusgericht

Kein Gericht ist so eng mit Geselligkeit und Gemütlichkeit verbunden wie das Fondue. Den Klassiker gibt es nun in immer kreativeren Varianten.



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'478
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 55'155 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Die korrekte Zubereitung eines Fondues ist eine Philosophie. Praktisch jeder und jede hat einen Geheimtip. Mal ist es die Prise Natron, mal das Marinieren des Käses mit dem Wein, mal das Mitkochen einer Ingwerscheibe oder die Zusammenstellung der Käsemischung. Wie auch immer man sein Fondue am liebsten mag, das flüssige Käsegericht ist ein Klassiker, der immer exklusiver in Szene gesetzt wird.

Ein Topf voll flüssigem Gold

In Sachen Käsefondue beweisen die Gastronomen eine grosse Kreativität, über deren Sinn oder Unsinn man genauso lustvoll diskutieren kann wie über die perfekte Zubereitung des Fondues.

Im «Grand Resort Bad Ragaz» zum Beispiel setzt Executive Chef Renato Wüst sowohl Käsefondues mit regionalem Touch, wie auch solche mit einem Hauch von Luxus auf die Speisekarte der «Zollstube». Wer «Heidi's Fondü» bestellt, erhält für 33 Franken pro Portion ein Käsefondue mit Bündnerfleisch und Rohschinkenwürfeln. Für 55 Franken pro Person werden die Gäste mit dem «Trüffel Fondü», einem mit marmorierten Trüffeln angereicherten Champagner-Käsefondue verwöhnt. Luxusverwöhnten Gästen, denen selbst diese luxuriöse Fondue-Variante noch zu wenig exklusiv ist, können sich ihr «Champagner Fondü» mit echtem Blattgold dekorieren lassen. Das «Gold Fondü» kostet pro Portion 85 Franken.

Renato Wüst schmunzelt: «Geschmacklich ist das «Gold Fondü» mit dem «Champagner Fondü» identisch. Das «Gold Fondü» ist aber ein visueller Gag. Wenn das Blattgold im Caquelon auf dem Fondue liegt, sieht es aus, als hätte man einen Topf flüssigen Goldes vor sich.» Dieser, wenn auch geschmacksneutrale Effekt des Goldes kommt besonders bei den russi-

schen Gästen im Januar, wenn sie ihre Weihnachten feiern, sehr gut an. Trotz Goldglanz und Champagnerperlen, das meistverkaufte Fondue in der Zollstube ist das traditionelle «Freiburger Fondü» aus Greyerzer und Vacherin.

Ying, Yang und «Lady Quellenhof»

Den zweiten Platz der beliebtesten Fondues im «Grand Resort Bad Ragaz» belegt das «Ying & Yang Special». In einem Caquelon, das im Inneren durch ein Trennwändchen so aufgeteilt ist, dass das chinesische Symbol für Dualität (Ying und Yang) entsteht, werden zwei verschiedene Fondues gleichzeitig aufgetischt. Welche zwei Fondues das sind, kann der Gast anhand der Fondue-Speisekarte selber auswählen. Der Preis dafür liegt, je nach Kombination der Fondues, zwischen 61 und 140 Franken.

Für welches Fondue auch immer man sich entscheidet, ein bisschen «Lady Quellenhof» ist immer dabei. Die gleichnamige Leasing-Kuh des Hotels lebt im Weisstannental und liefert je nach Sommer zwischen 80 und 150 Kilo Käse. Ein grosser Teil dieses Käses wird für die hauseigene Fondueemischung verwendet. Diese gibt es, schön verpackt und mit Kochrezept von Renato Wüst, auch als Souvenir für den Fondueplausch zu Hause.

Riccarda Frei

.....
www.swissmilk.ch
www.switzerland-cheese.ch
www.sbv-usp.ch
www.resortragaz.ch
www.schwellenmaetteli.ch
www.fonduebeizli.ch

DIE BESTEN FONDUES AUS DEM INTERNET

«Fondü Terra»

mit Morcheln, Eschalotten, Cognac und Muskatnuss

«Fondue Indienne» mit Curry, Ananas- und Birnenwürfeln

«Fondue Riche» mit Schinken, Oliven, Pilzen und Silberzwiebeln

«Bärenfondü» mit Saucisson und Speck

«Ingwer-Zitronen-Fondue» mit Ingwer, Zitrone, Curry und Kürbis

«Glarner Fondue» mit Glarner Ziger

«Sennen Fondue» mit Speck, Schinken und Pflümli

«Camembert-Kartoffel-Fondue» mit Camembert und Majoran



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 31'302
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 16'354 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

GLARUS: HV des IP-Rings Glarnerland

Der IP-Ring Glarnerland bleibt selbstständig

Die von langer Hand vorbereitete Fusion des IP-Rings Glarnerland mit dem Glarner Bauernverband kommt nicht zustande.

JANN ETTER

Die von Hansruedi Zweifel, Linthal, geleitete 300 Mitglieder starke bäuerliche Spezialorganisation (bei total rund 400 Glarner Landwirten) wird ihre Tätigkeit vorläufig allein weiterführen. An der HV im «Schützenhaus» Glarus gab es zwar 44 Ja gegen 40 Nein für die Fusion mit dem Glarner Bauernverband, aber die statutengemässe Zweidrittelmehrheit wurde deutlich verpasst.

Der negative Entscheid zur Fusion erfolgte fast diskussionslos. Hansruedi Zweifel stellte das Projekt ausführlich dar, für dessen Vorbereitung die HV des letzten Jahres noch mit 58 gegen 16 Stimmen grünes Licht gegeben hatte. Der Zusammenschluss – auch anderer landwirtschaftlicher Organisationen – mit dem Bauernverband sollte Synergien etwa auch im Administrativen und im Inkasowesen freimachen. Etwa die Rekrutierung der Vorstandsmitglieder erleichtern und den politischen Einfluss (nur noch ein Ansprechpartner) erhöhen, um den grossen Herausforderungen, denen sich die Landwirtschaft in Zukunft stellen muss, eher gewachsen zu sein.

Zweifel führte aus, dass der Bauernverband eine IP-Fachkommission bilden sollte. Das Vermögen des Rings, rund 37 000 Franken, ginge zweckgebunden an den Bauernverband. Die Mitglieder des IP-Rings würden automatisch Mitglieder des Bauernverbands, was die meisten schon sind.

Die Diskussion um den Fusionsentscheid wurde von einem einzigen Landwirt benützt, der sich vehement gegen das Vorhaben stellte, u.a. mit Hinweis auf die Gemeindestrukturreform mit nur noch drei Gemeinden, die seit 2011 «funktionieren»; diese Fusion habe sich nicht bewährt. Eine Fusion bedeute «Diktatur und Millionenschulden».

Die Versammlung stellte auch die Weichen für eine Weiterführung der Betriebskontrollen durch die KUT (Kontrolldienst für tierfreundliche und umweltschonende Qualitätsproduktion). Diese kontrollierte letztes Jahr gemäss den Ausführungen von Roman Steiger von der KUT 144 Betriebe.



Hansruedi Zweifel, Präsident des IP-Rings. (Bild: jet)

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Bildung und Kultur

Datum	Medium	Auflage	Titel
02.01.12	sf.tv	Online	Grösstes Skilager der Schweiz eröffnet
03.01.12	SR DRS 1, Nachrichten	Radio/ Online	Glarus: Regierung will an Volksschulen Sozialarbeiter
06.01.12	Badische Zeitung	Online	Ein Hochamt zu Ehren des Münster-Schutzpatrons
25.01.12	Badische zeitung	Online	Die neue Partnerschaft ist eine alte
25.01.12	suedkurier.de	Online	Partnerschaft bleibt erhalten

- SF Tagesschau
- Übersicht
- Timeline
- Schweiz
- Regional
- International
- Wirtschaft
- Kultur

- Vermischtes
- SF Sport
- Entscheidung 11 - Wahlen
- Abstimmungen
- Aktuell
- Archiv
- Hintergrund
- Specials
- Schon vergessen?
- Tagesschau
- Korrekturen

- Info-Sendungen
- Schweiz aktuell
- 10vor10
- glanz & gloria
- SF Börse
- Arena
- Club
- DOK
- ECO
- Einstein
- Kassensturz
- Puls
- Reporter
- Rundschau
- Tagesschau

- Interaktiv
- SF Augenzeuge
- Korrespondenten-Blog

Vermischtes [Nachrichten abonnieren](#)

Grösstes Skilager der Schweiz eröffnet

Montag, 2. Januar 2012, 19:06 Uhr

Auch nach sieben Jahrzehnten erfreut sich das Jugendskilager grosser Beliebtheit. Gegen 1500 Kinder haben sich im Spätsommer für die Lagerwoche angemeldet – aus allen Landesteilen sind nun die 600 Teilnehmer in Lenk im Berner Oberland angekommen.



Eröffnungsfeier des Juskila 2011 *swiss ski / jugendskilager*

Für einen symbolischen Beitrag von vierzig Franken können die Jugendlichen im Alter von 13 und 14 Jahren eine Woche auf Skis oder Snowboards verbringen. Schnee liegt diesmal reichlich: fast dreimal so viel als zum Jahreswechsel üblich.

Der Schweizerische Skiverband Swiss-Ski führt das Juskila seit 1941 durch. Betreut werden die Jugendlichen von 150 ehrenamtlichen Leiterinnen und Leitern. Finanziert wird das Lager vom Bund, einem Patenkanton und privaten Sponsoren. Diesjähriger Patenkanton ist Glarus. Begonnen hat das Lager mit einem Umzug durch Lenk.

(sda/blur)

Mehr zum Thema

- ▶ 03.01.11: Adolf Ogi beim 70. Juskila an der Lenk

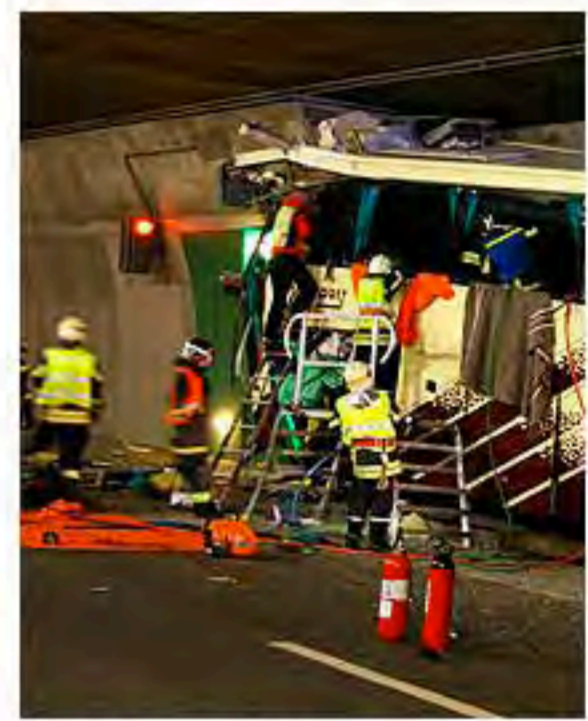
Artikel bewerten

★★★★☆

Artikel teilen

Facebook

Twitter



Tragödie im Wallis

▶ [Alles zum schweren Busunglück](#)

Finde uns auf Facebook

SF Tagesschau

Gefällt mir

5,763 Personen gefällt SF Tagesschau.

Urs

Lena

Vivie

Arnaldo

Urs

Ruedi

Soziales Plug-in von Facebook

Artikel

Meist gelesene

Euro rutscht unter 1,20 Franken

Google stellt Hightech-Brille vor

Steuerstreit: «Die Schweiz als Aussenfeind»

Nachrichten:

- [Schweiz](#)
- [International](#)
- [Wirtschaft](#)
- [Digital](#)
- [Sport](#)
- [Regional](#)

Nachrichtenticker

- [Wetter](#)
- [Verkehr](#)

Nachrichtenticker:

- [Alle](#) | [Schweiz](#) | [International](#) | [Wirtschaft](#) | [Sport](#)

Meldung 1 von 1

3.1.2012 19.05 Uhr

Glarus: Regierung will an Volksschulen Sozialarbeiter

Im Kanton Glarus möchte die Regierung an der Volksschule Sozialarbeiterinnen und Sozialarbeiter einsetzen.

Ein Versuch habe gezeigt, dass entsprechende Beratungen von den Jugendlichen gut genutzt würden. Beim Test in einem Oberstufenschulhaus hätten sich rund 50 Prozent der Jugendlichen beraten lassen. Die Schüler hätten etwa über Konflikte in der Familie, Ängste oder Depressionen sprechen wollen.

Mit solchen Gesprächen will die Glarner Regierung laut eigenen Angaben Prävention betreiben. Vorgesehen sind 6 Vollzeitstellen.

Als nächstes wird das Glarner Kantonsparlament das Vorhaben beraten.

[+ Quelle](#)

Service:

- [Letzte Nachrichten hören](#)
- [RSS-Feed](#)

Schnellsuche:

 [Suchen](#)**Letzte Nachrichten:**[Hören](#)**Wetter**

Fr



5°|14°

Sa



4°|11°

So



-1°|8°

 Ort eingeben[Suchen](#)

16. Januar 2012

Ein Hochamt zu Ehren des Münster-Schutzpatrons

Beim Hilarius-Fest wirft Dekan Peter Berg die Frage nach der spirituellen Geborgenheit des Menschen auf.



Stadtpfarrer und Dekan Peter Berg zelebrierte am Sonntag das Hochamt beim Hilariusfest. Foto: michael gottstein

BAD SÄCKINGEN (mig). Mit einem Hochamt feierten die Katholiken am Sonntag das Fest des heiligen Hilarius von Poitiers, der neben dem heiligen Fridolin der Schutzpatron des Münsters ist. Hilarius war das Vorbild Fridolins, der auf seinem Weg von Gallien in das Gebiet der Alemannen zahlreiche Hilarius-Kirchen gründete. Auch der Kanton Glarus, in dem Bad Säckingens Partnerstadt Näfels liegt, ist nach dem Heiligen benannt.

Stadtpfarrer und Dekan Peter Berg brachte aus der Schatzkammer des Münsters ein barockes Kästchen mit, in dem der Legende nach die Reliquien des heiligen Hilarius liegen, welche Fridolin nach Säckingen gebracht hatte. In seiner Predigt ging Peter Berg auf die Obdachlosigkeit ein, unter der viele Menschen nicht nur im wörtlichen, sondern vor allem im übertragenen Sinne leiden.

Die Frage, wo man spirituell geborgen ist, beschäftigte auch Hilarius, der 315 in Poitiers geboren wurde. Er wuchs in heidnischem Umfeld auf und ließ sich erst mit etwa 30 Jahren – er war schon verheiratet und hatte eine Tochter – taufen, um bereits fünf Jahre später zum Bischof von Poitiers gewählt zu werden. Er kämpfte gegen den

damals weit verbreiteten Arianismus, der die Lehre von der Dreifaltigkeit ablehnte, und war sogar bereit, deswegen in die Verbannung nach Phrygien zu gehen.

Hilarius wurde in der Folge einer der wichtigsten Kirchenlehrer, und mit dem Konzil von Konstantinopel aus dem Jahre 381 setzte sich die trinitarische Lehre schließlich durch.

Hilarius hatte in Jesus das Fundament seines Lebens

"Hilarius hat gespürt, dass Jesus nicht einfach ein besonderer Mensch gewesen sein kann, sondern Gottes Sohn war", so Pfarrer Berg. Hilarius habe in Jesus das Fundament seines Lebens gefunden. Dies habe ihm ermöglicht, sein Leben aus einer inneren Kraft heraus zu führen und die Hoffnung zu schöpfen, dass das Leben stärker sei als der Tod.

Der Münsterchor und der Organist Michael Felix untermalten das Hochamt musikalisch. Anschließend lud der Pfarrgemeinderat zu einem Empfang in den Pfarrhof ein.

Autor: mig

25. Januar 2012

Die neue Partnerschaft ist eine alte

Näfels bleibt auch als Ortsteil von Glarus-Nord ein Partner der Stadt Bad Säckingen.



Näfels liegt schön gelegen auf 437 Metern über dem Meer inmitten der Glarner Alpen nahe des Walensees direkt an der Autobahn Zürich – Chur. Von Bad Säckingen bis dahin sind es 121 Kilometer. Foto: Gemeinde Glarus-Nord

BAD SÄCKINGEN (akr). Der Beschluss war eine Formsache und Auswirkungen auf die Begegnung der Menschen wird er keine haben. Statt fünf wird die Stadt Bad Säckingen fortan nur noch vier Städtepartnerschaften unterhalten. Dafür aber noch eine Gemeindeteilpartnerschaft. Notwendig war der entsprechende Beschluss des Gemeinderats in seiner ersten Sitzung unter Leitung von Alexander Guhl, weil die Schweizer Gemeinde Näfels seit 1. Januar 2011 nicht mehr selbstständig ist.

Das knapp 4200 Einwohner zählende Näfels ist – wie mehrfach berichtet – nunmehr der größte von acht Ortsteilen der neuen Gemeinde Glarus-Nord. Lange war offen, ob die seit 1988 bestehende Partnerschaft zwischen Bad Säckingen und Näfels ausgeweitet wird auf die neue Gemeinde Glarus-Nord, oder ob eine sogenannte Gemeindeteilpartnerschaft gebildet wird. Das Kommunalparlament von Glarus-Nord hat wenige Tage vor Weihnachten entschieden. Es soll eine Gemeindeteilpartnerschaft gebildet werden. Dass der Gemeinderat von Bad Säckingen diesem Wunsch nun entsprochen hat, versteht sich.

Leicht fiel dies insofern, als sich die Ansprechpartner nicht ändern werden. In Glarus-Nord nämlich hat das Ressort Gesundheit, Jugend und Kultur den früheren Näfelser Gemeindepräsidenten und jetzigen Gemeinderat Bruno Gallati zum

Beauftragten für die Partnerschaft bestimmt. Gallati war schon häufig in Bad Säckingen zu Gast.

Ursprüngliche Überlegungen, die neue Teilpartnerschaft im Rahmen des Fridolinsfests im März in Bad Säckingen zu besiegeln, sind fallen gelassen worden. Jetzt sollen die entsprechenden Urkunden in Glarus-Nord unterzeichnet werden. Und zwar im Rahmen der Näfelser Fahrt.

Die Näfelser Fahrt ist im Glarnerland ein kantonaler Feiertag. Erinnert wird an die Schlacht bei Näfels am 9. April 1388, die letzte Schlacht im Konflikt zwischen den Habsburgern und den Eidgenossen. In diesem Jahr findet die Näfelser Fahrt am Donnerstag, 12. April, statt.

Bürgermeister Alexander Guhl, Michael Maier (CDU) und Frank van Veen (SPD) nutzten den Tagesordnungspunkt, um klare Bekenntnisse für Bad Säckingens Städtepartnerschaften abzulegen.

Autor: akr

SÜDKURIER

Bad Säckingen

Partnerschaft bleibt erhalten

25.01.2012

Von **MARKUS BAIER**

Nachdem Näfels seinen Status als eigenständige Gemeinde verloren hat, wird eine neue Urkunde unterzeichnet

Die Partnerschaft zwischen Bad Säckingen und Näfels wird auch in Zukunft erhalten bleiben. Zwar hat die Gemeinde mit 4000 Einwohnern im Schweizer Kanton Glarus zum 1. Januar ihre Selbständigkeit verloren und ist als Ortsteil in die neu geschaffene Gemeinde Glarus Nord aufgegangen. An der langjährigen Freundschaft soll dies aber nichts ändern.

Entsprechend fasste der Gemeinderat der Trompeterstadt in seiner Sitzung am Montag einstimmig den Beschluss, mit Näfels eine Gemeindeteilpartnerschaft abzuschließen. Anlässlich der Näfelser Fahrt im April, zu der Bürgermeister Alexander Guhl zugleich seinen Antrittsbesuch in Näfels vornehmen wird, soll die neue Partnerschaftsurkunde in feierlichem Rahmen unterzeichnet werden. Eigentlich war für diesen zeremoniellen Akt das Fridolinsfest in Bad Säckingen vorgesehen – zumal der Heilige sowohl auf deutscher als auch auf Schweizer Seite einen hohen Stellenwert genießt. Doch aus terminlichen Gründen klappte das nicht.

Gemeinderäte aller Fraktionen nutzten in diesem Zusammenhang die Gelegenheit, um den vielen ehrenamtlichen Helfern in den Partnerschaftsvereinen aber auch den Schulen für ihre engagierte Arbeit zu danken. Frank van Veen (SPD) erklärte: „Wir schätzen diese Arbeit sehr. Dadurch wird das Zusammenwachsen Europas im Kleinen enorm gefördert.“

[Jetzt an die Börse](#)

Aktien kaufen ab CHF 5.- bei Schweizer AAA-Bank
Kantonalbank-www.5trade.ch

Google-Anzeigen

Die Partnerschaft zwischen Näfels und Bad Säckingen besteht bereits seit 1988. Die Beziehungen reichen jedoch bis weit ins Mittelalter zurück. Gemeinsame historische Bezugspunkte sind unter anderem das frühere Kloster Säckingen und der Patron Fridolin. Die Eigenständigkeit der Gemeinde Näfels fiel im Zuge der Gemeindereform im Kanton Glarus weg. In diesem Zuge wurden die Zahl der Kommunen von 25 auf drei reduziert. Der Reformbeschluss wurde bereits 2006 von den Kantonsbehörden gefasst, hatte aber zu einigen juristischen Auseinandersetzungen geführt.

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Bau und Umwelt

Datum	Medium	Auflage	Titel
11.11.12	process	Online	Intelligente Füllstandmessung sorft für neue Energiekonzepte
12.01.12	volksblatt.li	Online	Gamsblindheit auch in Liechtenstein
23.01.12	20 Minuten online	Online	«Energiewende» traf Axpo auf dem falschen Fuss
31.01.12	Energieia, Newsletter BFE	Online	YES, das Sparprogramm von Glarus Nord

Füllstandmessung

Intelligente Füllstandmessung sorgt für neue Energiekonzepte

11.01.12 | Redakteur: Sabine Mühlenkamp



Beispiel Pumpspeicherwerk - die Füllstandmesstechnik gibt Raum für alternative Energiekonzepte. (Bild: Vega)

Alternativen zur konventionellen Stromerzeugung werden derzeit heiß diskutiert. Unabhängig davon, welcher Weg dafür eingeschlagen wird – ohne die entsprechende Automatisierungstechnik lassen sich die wenigsten Konzepte umsetzen. Welchen Beitrag die Prozessmesstechnik dazu leistet, zeigen drei ganz unterschiedliche Beispiele

Das erste Beispiel kommt aus einer Biogasanlage in der Eifel: Dort werden Smart Grids getestet, um die Strombereitstellung flexibel, effizient und versorgungssicher zu organisieren.

Übertragen auf die Anlage bedeutet dies, dass Biogas nicht sofort, sondern nach Bedarf verstromt werden kann.

In Biogasanlagen stellen Feststoffanteile aus Stroh, Gülle und Sand in den Fermentern sowie die chemisch aggressive Umgebung hohe Anforderungen an die messtechnische Ausstattung. Um die Auflagen des Wasserhaushaltsgesetzes zu erfüllen, kommen sowohl im Biogasspeicher als auch in den beiden Fermentern die robusten Vibrationsgrenzschnalter Vegaswing 63 zum Einsatz. Im Nachgärer ist für die Füllstandmessung der Reststoffe ein hydrostatischer Druckmessumformer Vegabar 66 mit chemisch resistenter und abrasionsfester keramischer Messzelle installiert, der mit FEP-Kabel ausgestattet ist.

Strom aus der Wüste

Futuristisch muten die drei Parabolrinnen-Kraftwerke im Komplex „Andasol“ in Südspanien an. Dabei werden durch die Fokussierung der Sonnenstrahlung in

Parabolspiegeln so hohe Temperaturen erreicht, dass die Wärmeenergie in Dampfturbinen genutzt werden kann. Vega ist seit den Anfängen beim Andasol-Projekt dabei: Der Radarsensor Vegapuls 62 wird beispielsweise in Salzspeichern eingesetzt, in denen hohe Anforderungen an die Temperatur- und chemische Beständigkeit gestellt werden. Diese speichern die thermische Energie, die insbesondere am Nachmittag im Überfluss erzeugt wird. So kann das Kraftwerk auch nachts Energie liefern.

BILDERGALERIE



[Beispiel Solarkraftwerk - die Füllstandmesstechnik gibt Raum für alternative Energiekonzepte. \(Bild: Vega\)](#)

[Fotostrecke starten: Klicken Sie auf ein Bild \(2 Bilder\)](#)

Dieser thermische Speicher ist für sieben bis acht Stunden Energieautonomie ausgelegt. Das Salz wird in großen Tanks gespeichert und speist über Wärmetauscher die Dampferzeuger der Turbine. Das Verfahren zeichnet sich durch eine innovative Technologie aus, die es ermöglicht, die am Tag gewonnene Energie auch bei Nacht zu nutzen.

Zukunft Wasserkraft

Das dritte Beispiel findet sich in einem Pumpspeicherwerk in der Schweiz. Auf vier Gefällstufen produzieren die Kraftwerke Linth-Limmern (KLL) dort jährlich 430 Millionen kWh CO₂-freie Energie. Das Projekt „Linthal 2015“ sieht nun einen Ausbau und die Optimierung der KLL-Anlagen vor. Dafür wird der natürliche, hochalpine Seespeicher ausgebaut. Zur Sicherung der auf 2474 m hoch gelegenen Baustelle wird der Pegel des Muttsees ständig überwacht. Daher wurden im Stausee zwei Druckmessumformer Vegabar 66 mit abgesetzter Elektronik eingesetzt.

Zum Übertragen der Pegeldaten von den Messstellen im See zur Steuerzentrale wird die GSM/GPRS-Funkeinheit Plicsmobile T61 eingesetzt. Durch die leistungsstarke Batterie und dem integrierten Powermanagements kann das System über lange Zeit betrieben werden. Die Pegelstände des Sees werden somit sicher erfasst und an die Steuerung weitergeleitet. Diese setzt bei ansteigendem Pegel entsprechende Pumpen in Gang, um das Niveau des Sees auf Idealhöhe zu halten.

Liechtenstein

Leben

Donnerstag - 12. Januar 2012 | 05:00

Gamsblindheit auch in Liechtenstein



VADUZ - Die Wildtierkrankheit gibt es auch in Liechtenstein: Das Ausmass hält sich glücklicherweise in Grenzen. Die Krankheit dient so der natürlichen Selektion.

In Liechtenstein grassierte die Gamsblindheit glücklicherweise in den vergangenen Jahren nie in einem solch grossen Ausmass, wie dies derzeit im Kanton Glarus der Fall ist. Dort mussten 60 Tiere geschossen werden, die aufgrund ihrer Erkrankung keine Überlebenschance mehr hatten. Hier trat die Infektiöse Keratokonjunktivitis, wie die Gamsblindheit im Fachjargon heisst, nur vereinzelt auf: In den vergangenen zwei Jahren wurden vier an der Gamsblindheit erkrankte Tiere erlegt. Das erklärte Wildhüter Wolfgang Kersting vom Amt für Wald Natur und Landschaft auf «Volksblatt»-Anfrage.

Natürliche Selektion

Wie Wolfgang Kersting weiter ausführte, werden erkrankte Gämsen nicht medizinisch behandelt. «Freilebende Wildtiere sollten nicht mit Medikamenten behandelt werden, weil die richtige Dosierung der Medikamnte nicht gewährleistet werden kann.» Dies könne mit fatalen Folgen für die Tiere dazu führen, dass die Krankheitserreger immun gegen Medikamente werden. «Wildkrankheiten sind ein Selektionsfaktor, der gewährleistet, dass sich nur die stärksten Tiere vererben können. Diese Tiere sind dann auch in der Lage, eine Wildkrankheit besser zu überstehen.» Damit seien der Ausbreitung einer Krankheit natürliche Grenzen gesetzt, so Kersting.

Lesen Sie mehr zu diesem Thema in der Donnerstags-Grossauflage des "Volksblatts".

Weitere Nachrichten für die Gemeinden: [Vaduz](#)

<http://www.volksblatt.li/Default.aspx?newsid=67577&src=vb®ion=li>

Ihre Story, Ihre Informationen, Ihr Hinweis? feedback@20minuten.ch

STELLENABBAU

23. Januar 2012 17:18; Akt: 23.01.2012 17:54

«Energiewende» traf Axpo auf dem falschen Fuss

von Sabina Sturzenegger - Die heraufbeschworene «Stromlücke» gab es bisher nicht, ein neues AKW wird nicht gebaut: Der Stromkonzern Axpo hat auf ein falsches Szenario gesetzt. Nun muss er zurückbuchstabieren.



140 Stellen weg: Der Stromkonzern Axpo erleidet einen Gewinneinbruch und muss massiv sparen. (Bild: Keystone)

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

Axpo – diesen Namen kennen die meisten aus dem Schweizer Fussball. Der Schriftzug des Schweizer Stromkonzerns ist nicht nur in allen Stadien sondern auch auf sämtlichen Leibchen der Fussballer in der höchsten Liga zu sehen. Unvergessen ist vielen sicher auch der TV-Spot, in welchem Ex-Nati-Trainer Köbi Kuhn in der Beiz beim Jassen über die «Stromlücke» philosophiert.

Zurzeit macht die Axpo aber weder mit der «Stromlücke», noch mit Fussball Schlagzeilen, sondern mit einem Stellenabbau und massiven Sparbemühungen: Wie am Montag bekannt wurde, hat das Stromunternehmen mit Sitz in Baden AG im Geschäftsjahr 2010/11 noch 45 Millionen Franken Gewinn gemacht. Zum Vergleich: Im Vorjahr lag der Gewinn noch bei 409 Millionen Franken. Das Unternehmen verkündete zudem, es wolle 140 Stellen abbauen (siehe Box).

Überraschend ist die Ankündigung zwar nicht: Bereits im Herbst haben die Stromkonzerne Alpiq, BKW wie auch die Axpo vor schlechteren Zeiten gewarnt. Nun sind sie Realität. Seit «Fukushima» und der anschliessenden «Energiewende» in der Schweiz, bei der Bundesrat und Parlament beschlossen haben, keine neuen AKW zu bauen, hat sich vieles verändert. Kritiker werfen der Axpo vor, zu lange untätig gewesen zu sein.

Die Ausgangslage

Die Axpo gehört zu den grössten Schweizer Stromkonzernen. Kein anderer Produzent beliefert mehr Haushalte und Betriebe mit Energie – in der Schweiz sind das rund drei Millionen Menschen. Der Konzern gehört der öffentlichen Hand, nämlich den Kantonen Zürich, Aargau, Schaffhausen, Glarus, Zug, Thurgau, Luzern sowie den beiden Appenzell. Die Kantone sind jeweils über ihre eigenen Kraftwerke an der Axpo beteiligt.

Die Axpo ist in der gesamten Strom-Wertschöpfungskette tätig: In der Produktion, Übertragung, Verteilung sowie über ihre Tochter EGL auch im Handel. In der Schweiz erzeugt die Axpo Energie hauptsächlich mit Atom- und Wasserkraftwerken.

Händler, Juristen und PR-Leute betroffen

Ab März baut der Stromkonzern Axpo rund 140 Stellen ab. Diese würden «teilweise durch natürliche Fluktuation und vorzeitige Pensionierungen» erreicht, es werde aber auch zu Entlassungen kommen, heisst es in einer Mitteilung.

Vor allem in zwei Bereichen würden Stellen abgebaut, präzisiert Axpo-Sprecher Erwin Schärer gegenüber 20 Minuten Online. Wegen der Integration der Stromhändlerin EGL in die Axpo sei der Handelsbereich besonders betroffen. Durch die Neuorganisation entstünden zudem im Rechtsdienst und in der Kommunikation Doppelspurigkeiten. Der Bereich Kraftwerksbau sowie anstehende Grossprojekte wie Linthal 2015 seien vom Stellenabbau aber nicht betroffen. (egg)

Dabei ist das AKW Beznau voll im Besitz der Axpo, an Gösgen und Leibstadt ist der Konzern beteiligt. Die Axpo betreibt auch Biomassekraftwerke und investiert in die Geothermie (Erdwärme).

Die Probleme

Die Axpo kämpft mit verschiedenen Problemen. Eines der grössten ist aber sicherlich die angekündigte «Energiewende». Diese habe die Axpo auf dem falschen Fuss erwischt, ist Energieexperte und Ex-SP-Nationalrat Rudolf Rechsteiner überzeugt. «Die Axpo ist Opfer ihrer eigenen PR-Strategie geworden», sagt Rechsteiner. Der Konzern habe es verpasst, rechtzeitig und im grossen Stil in kostensichere erneuerbare Energien wie die Windenergie zu investieren.

Jetzt hat die Axpo zwar angekündigt, bis ins Jahr 2030 verstärkt in die Windkraftwerke im Ausland zu investieren. Doch auch dies ist offenbar nicht genug: Gerade mal ein Siebtel der Mittel von insgesamt 21 Milliarden würden für erneuerbare Energien investiert, kritisiert die Schweizerische Energiestiftung (SES).

Die Auslandsstrategie

Die Auslandsstrategie des Konzerns ist auch sonst umstritten: Die Axpo habe hauptsächlich auf Gaskraftwerke in Italien gesetzt, sagt Rechsteiner. Das sei ein Fehler, denn die Gaspreise seien seit 2005 ständig gestiegen. Zudem befinden sich laut Rechsteiner «ein Grossteil der Gasbezüge in festen Verträgen, die an den Ölpreis gebunden sind.» Der Axpo bleibt so kaum Handlungsspielraum bei den Preisen.

Viel günstiger wären nach der Ansicht von Rechsteiner höhere Investitionen in die Windenergie gewesen: «Die Einspeisevergütungen haben zur Folge, dass Windenergie zurzeit mit normalen Renditen produziert werden kann, für die Axpo wäre der Einstieg sozusagen gratis gewesen. Aber aus ideologischen Gründen hat man auf Gas und Atom gesetzt», sagt der Experte.

Sinkende Strompreise

Ein weiteres Übel für die Axpo sind die sinkenden Spitzenstrompreise: Früher konnte die Axpo den Strom aus Pumpspeicherkraftwerken zu Spitzenzeiten (beispielsweise über Mittag) teuer verkaufen. «Heute stehen in Deutschland Solaranlagen, die 25 mal die Kapazität von Gösgen haben. Damit verschwinden oft die Preisspitzen über Mittag, von denen die Axpo mit den Pumpspeicherkraftwerken profitierte», sagt Rechsteiner.

Gleichzeitig leidet die Axpo wegen ihrer ausländischen Kraftwerke an einer Strom-Überproduktion: Der krisenbedingte Rückgang des Stromverbrauchs führt zu Überkapazitäten und sinkenden Marktpreisen. Die Gaskraftwerke in Italien liefern teilweise nur auf Mittellast, wie der «Landbote» schreibt.

Die Grösse

Für die Schweizerische Energiestiftung SES ist deshalb klar, dass Grosskonzerne wie die Axpo in der Strombranche ausgedient haben. «Die Axpo ist für die Energiewende nicht gut aufgestellt. Die Frage ist, ob es in einem neuen erneuerbaren und dezentralen System überhaupt noch Platz hat für so grosse und starre Unternehmen wie die Axpo. Vermutlich werden andere Player die Gewinner der Energiewende sein» sagt Felix Nipkow von der SES.

Ob dannzumal auch Axpo-Chef Heinz Karrer noch vor Ort ist, ist unklar. Karrer, der ehemalige Ringier- und Swisscom-Manager, galt lange als erfolgreicher «Mister AKW». Nun fällt zumindest seine Aufgabe, für ein neues AKW zu weiblern, weg.

6 Kommentare



georg am 23.01.2012 17:51

Genau

"Die Einspeisevergütungen " - Klasse, dann subventioniert der Staat den Staat.

Bin Schlau am 23.01.2012 17:47

Selbst schuld...

Hahaha! Selbst schuld Axpo! Die Milchbauern wird das selbe Schicksal ereilen, wenn sie nicht bald das verkaufen werden, was die Konsumenten eigentlich schon immer wollten (bevor jemand fragt: nicht überteuerte Milch und Butter sondern Randprodukte

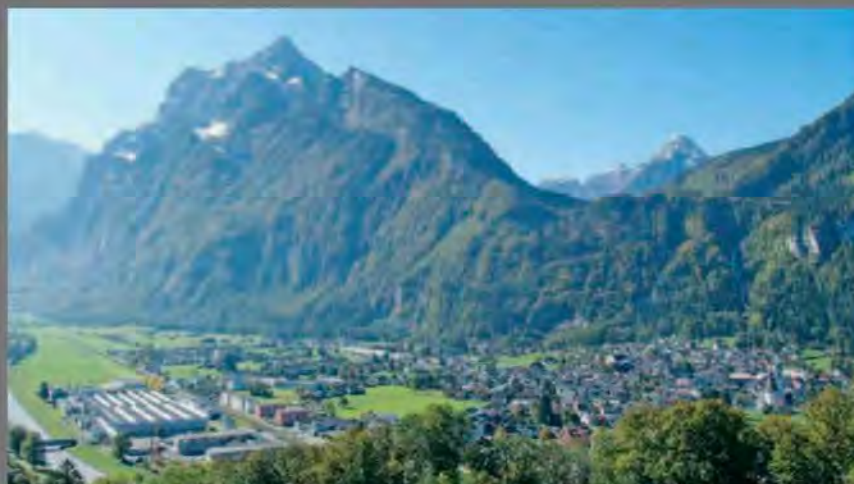


YES, das Sparprogramm von Glarus Nord

Das Programm «YES» der Technischen Betriebe Glarus Nord (TBGN) richtet sich an alle Bewohner und Bewohnerinnen sowie Unternehmen der Region. Es wurde im Rahmen der ersten Runde der wettbewerblichen Ausschreibungen zum Stromsparen im Jahr 2010 ausgewählt. Die Sparmassnahmen wurden zwischen Januar und Dezember 2011 durchgeführt. Die Endresultate sind noch nicht bekannt, das angestrebte Ziel aber war eine Reduktion des Energieverbrauchs um 2,3 Gigawattstunden pro Jahr. Die Unterstützung des Bundes beträgt 367 000 Franken. «Das Programm kam bei unseren Kunden und Kundinnen sehr gut an», erklärt Franco Stocco, Projektleiter bei den TBGN. «Wir haben insbesondere 12 000 Gratis-Wassersparer verteilt,

was es uns ermöglichen sollte, ungefähr 900 000 Kilowattstunden (kWh) pro Jahr einzusparen. Wir haben ausserdem 4500 Strommessgeräte und Abschalthilfen subventioniert, um den Stromverbrauch durch Stand-by zu bekämpfen. Diese Aktivität sollte es ermöglichen, zusätzliche 750 000 kWh pro Jahr einzusparen. Eine andere Massnahme bestand darin, den Ersatz von ineffizienten Kühlgeräten zu subventionieren – mit einem Energiesparpotenzial von 300 000 kWh pro Jahr. Schliesslich haben wir versucht, den Stromverbrauch in der öffentlichen Verwaltung und den Schulen in Glarus Nord zu optimieren.»

Weitere Informationen:
www.tbgn.ch



Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Finanzen und Gesundheit

Datum	Medium	Auflage	Titel
07.01.12	Appenzeller Zeitung	14'045	Ausserrhoder Steuerbelastung bleibt niedrig
20.01.12	bluwin.ch	Online	Neuer Chefarzt am Kantonsspital Glarus



Appenzeller Zeitung
9101 Herisau
071/ 354 64 74
www.appenzellerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 14'045
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 47
Fläche: 6'847 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Ausserrhoder Steuerbelastung bleibt niedrig

AUSSERRHODEN. Die aktuelle Ausgabe des BAK Taxation Index zeigt auf, dass 17 untersuchte Kantone im internationalen Steuervergleich auch 2011, drei Jahre nach Ausbruch der Finanz- und Wirtschaftskrise, hervorragend positioniert sind, teilt die BAK Basel Economics AG mit.

Ausserrhoden auf Rang sechs

Appenzell Ausserrhoden liegt im Taxation Index, der sowohl die effektive Steuerbelastung für Unternehmen als auch für hochqualifizierte Arbeitskräfte berücksichtigt, schweizweit auf Rang sechs. Besser schnitten nur die Kantone Nid- und Obwalden, Schwyz, Zug und Glarus ab.

Nur Hong Kong und Nidwalden

Betrachtet man die effektiven Unternehmenssteuern alleine, schneidet Ausserrhoden laut dem BAK-Index noch besser ab: Hier muss sich der Kanton von allen untersuchten Standorten nur Hong Kong und Nidwalden geschlagen geben. In der Rangliste der günstigsten Steuerdomizile für hochqualifizierte Arbeitskräfte liegt Ausserrhoden zusammen mit Zürich auf Rang elf. Der Kanton Appenzell Innerrhoden war nicht Teil der Erhebung. (pd)

Neuer Chefarzt am Kantonsspital Glarus

Die Frauenklinik am Kantonsspital Glarus steht ab Anfang Februar unter neuer Leitung. Mathias Ziegert nimmt seine Arbeit als Chefarzt auf.

Der 47-jährige Ziegert tritt die Nachfolge von Nicolas von Rechenberg an, der Ende Januar in Pension geht. Ziegert war bisher Leitender Arzt am Spital Linth in Uznach SG.

Dem neuen Chefarzt sei es ein Anliegen, das bestehende Angebot der Frauenklinik im Kantonsspital auf hohem Niveau zu erhalten und in einigen Bereichen auszubauen, teilte das Spital am Freitag mit. Mathias Ziegert ist Facharzt FMH für Gynäkologie und Geburtshilfe.

Er absolvierte das Medizinstudium an der Universität Leipzig. Danach bildete er sich an Kliniken in Europa und in den USA medizinisch weiter, bis er 1998 die Facharztprüfung für Gynäkologie und Geburtshilfe ablegte.
(sda)

Tags

Gesundheit Schweiz Politik Medizin

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Sicherheit und Justiz

Datum	Medium	Auflage	Titel
04.01.12	bluwin.ch	Online	Heroinhändler in Glarus verhaftet
04.01.12	polizeinews.ch	Online	Heroinhändler in Glarus verhaftet
11.01.12	volksblatt.li	Online	Parlament will Kampfhunde verbieten
24.01.12	polizeibericht.ch	Online	Kt. Glarus: 8 mutmassliche Einbrecher festgenommen, 13 Einbrüche aufgeklärt

Heroinhändler in Glarus verhaftet

Die Polizei hat am Bahnhof in Glarus einen Heroindealer festgenommen. Der 41-jährige Schweizer wurde erwischt, als er einem Kunden in einer Telefonkabine Heroin verkaufen wollte.

Der Mann, welcher der Polizei bekannt ist, trug bei seiner Verhaftung an Heiligabend elf Gassenportionen Heroin auf sich, wie die Glarner Polizei am Mittwoch mitteilte. Der Dealer sitzt noch in Untersuchungshaft.

Ebenfalls festgenommen wurde der Abnehmer der Drogen. Der Mann wurde nach der Einvernahme wieder entlassen.
(sda)

Tags

Schweiz Justiz katastrophen & ungl?ke kriminalit?

suchen

Startseite

- Espace Mittelland
- Ostschweiz
- Nordwestschweiz
- Zentralschweiz
- Zürich
- Vermisfälle
- Bildergalerien

Stellenmarkt



appenzell24.ch

ostnews.ch

thurgau24.ch

KreuzlingerZeitung

feuerwehronlineshop.ch

Mi. 4. Januar 2012 - 18:20 Uhr

Heroinhändler in Glarus verhaftet

Glarus/GL. Am Samstag, 24.12.2011, 08.20 Uhr, wurden durch die Kantonspolizei Glarus im Bereich Bahnhof SBB / Glärnisch-Center ein Heroinhändler sowie ein Abnehmer verhaftet. Bei der Festnahme war der Händler im Begriff seinem Kunden in einer Telefonkabine Heroin zu verkaufen. - Kapo GL/MC



Beim Händler handelt es sich um einen 41-jährigen Schweizer, welcher polizeilich bekannt ist. Der Mann trug bei seiner Verhaftung insgesamt 11 verkaufsfertige Gassenportionen Heroin (Kleinstmengen) auf sich. Während sich der Heroinhändler zurzeit noch in Untersuchungshaft befindet, wurde der Abnehmer nach erfolgter Einvernahme gleichentags aus der Haft entlassen.

Der Mann trug bei seiner Verhaftung insgesamt 11 verkaufsfertige Gassenportionen Heroin (Kleinstmengen) auf sich. (Symbolbild)

Service:

- » Artikel als E-Mail senden
- » Artikel ausdrucken



Weitere News

Niederuzwil: Missachten Vortritt fordert Verletzten Do. 5. April 2012 - 11:08 Uhr



Niederuzwil/SG. Am Mittwochvormittag (04.04.2012), gegen 1030 Uhr, hat sich auf der Bahnhofstrasse ein Unfall mit drei beteiligten Fahrzeugen ereignet. Dabei zog sich ein...

»weiter

Festnahmen nach Raubüberfall - Zeugenaufruf Do. 5. April 2012 - 08:37 Uhr



Basel/BS. Am 05.04.2012, gegen 0145 Uhr, wurde bei einem Raub in der Freien Strasse ein 18-jähriger Schweizer leicht verletzt.

»weiter

Schwerer Verkehrsunfall fordert einen Verletzten – Rega im Einsatz Do. 5. April 2012 - 08:31 Uhr



Pratteln/BL. Am Mittwochnachmittag, 4. April 2012, kurz vor 16.00 Uhr, ereignete sich auf der Krummeneichstrasse in Pratteln BL ein schwerer Selbstunfall. Der Fahrzeuglenker...

»weiter

Gurtellen: Tödlicher Unfall bei Felsverankerungsarbeiten Do. 5. April 2012 - 08:22 Uhr



Gurtellen/UR. Am frühen Nachmittag des Dienstag, 04. April, war eine Equipe einer spezialisierten Firma in Gurtellen mit Felsverankerungsarbeiten beschäftigt. Bei diesen...

»weiter

Fussgänger bei Unfall mit Lieferwagen schwer verletzt Mi. 4. April 2012 - 18:50 Uhr



Wolhusen/LU. Am 3. April 2012 ist es an der Bahnhofstrasse in Wolhusen zu einem Unfall zwischen einem Lieferwagen und einem Fussgänger gekommen. Dieser wurde dabei schwer...

»weiter

»weitere Meldungen

TOP 5



04.04.2012 / 08:19h
Gontenschwil:...



30.03.2012 / 13:17h
Vermisstmeldung



03.04.2012 / 09:10h
Landwirt von Traktor...



04.04.2012 / 13:12h
Lastwagen verliert Bagger...



01.04.2012 / 10:15h
Auseinandersetzung fordert...

stellenmarkt.ch

Projektleiter Elektronik (w/ m)
In dieser zentralen Funktion sind Sie für die Planung, Koordination, Umsetzung und Betreuung von Kundenprojekten ... » Weiter

Aussendienstmitarbeiter im Maschinenverkauf
Ihre Qualifikation umfasst idealerweise eine mechanisch abgeschlossene Berufslehre und vorzugsweise ergänzt mit ... » Weiter

Entwicklungsingenieur
zu suchen. In dieser herausfordernden Aufgabe tragen Sie die Verantwortung für Termine, Design, Kosten, Qualität ... » Weiter

Leiter Finanzplanung
Für diese äusserst anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit wenden wir uns an eine kundenorientierte, ... » Weiter

Elektroplaner / Elektrokonstrukteur
Zusammen mit einem Spezialistenteam projektieren Sie Systeme / Anlagen die weltweit höchste Anerkennung finden und ... » Weiter

» Mehr freie Stellen

Region

Politik

Mittwoch - 11. Januar 2012 | 18:22

Parlament will Kampfhunde verbieten



GLARUS - Kampfhunde sollen im Kanton Glarus verboten werden. Nach einer langen Debatte hat das Kantonsparlament, der Landrat, am Mittwoch ein Halteverbot von Hunden «mit besonders hohem Gefährdungspotenzial» beschlossen.

Weiter soll für die Haltung von Hunden «mit erhöhtem Gefährdungspotenzial» sowie für die Haltung von mehr als einem Hund pro Haushalt eine Bewilligung des Kantonstierarztes erforderlich werden. Das letzte Wort zu dieser Gesetzesvorlage hat die Landsgemeinde.

Kontroverse Diskussion

Im Parlament wurde das Gesetz über zwei Stunden kontrovers diskutiert. Im Unterschied zur vorberatenden Kommission wollte der Regierungsrat auf eine Bewilligungspflicht für bestimmte Hunderassen verzichten und nur die Minimalvorschriften des Bundes übernehmen. Wie umstritten die Vorlage in einigen Punkten ist, zeigte die Zurückweisung der Schlussbestimmungen für eine zweite Lesung an die Kommission.

Die Kampfhundehaltung ist in der Schweiz höchst uneinheitlich geregelt. Im Kanton Zürich sind «Kampfhunde» verboten, in Genf «gefährliche Hunde», im Wallis bestimmte Hunderassen und in Freiburg Pittbulls. In Basel-Landschaft dürfen Besitzer von Kampfhunden keine weiteren Hunde besitzen, im Aargau müssen sie eine Prüfung ablegen.

Archiv

[13.12.2005 - Dem Kampfhund zuliebe ...](#)

[31.07.1995 - Vier Männer von Kampfhund schwer verletzt ...](#)

<http://www.volksblatt.li/Default.aspx?newsid=67583&src=vb®ion=re>

24.01.2012

Kt. Glarus: 8 mutmaßliche Einbrecher festgenommen +++ 13 Einbrüche aufgeklärt

Die Kantonspolizei Glarus führte in den vergangenen Monaten unter dem Namen „Aktion Geronimo“ ein Ermittlungsverfahren wegen banden- und gewerbsmäßigen Einbruchdiebstählen sowie weiteren Delikten durch. Im Zuge der Ermittlungen konnten insgesamt acht Personen als Beschuldigte eruiert werden:

Drei Tatverdächtige wurden in Untersuchungshaft gesetzt. Bei den Beschuldigten handelt es sich um Männer im Alter zwischen 18 bis 23 Jahren.



Kt. Glarus: 8 mutmaßliche Einbrecher festgenommen +++ 13 Einbrüche aufgeklärt (Archivbild Handschellen)

Sieben der jungen Männer (Schweizer, teils mit Migrationshintergrund) waren zum Zeitpunkt der Tatbegehungen im Kanton Glarus wohnhaft.

Ein weiterer Tatverdächtiger aus Serbien hielt sich als Tourist in der Schweiz auf. Aufgrund der Ermittlungen konnten 13 Einbrüche und Einbruchversuche im Kanton Glarus geklärt werden.

Die diversen Delikte wurden im Zeitraum von Mai 2011 - Oktober 2011 verübt, jeweils bei unterschiedlichen Zusammensetzungen der Täterschaft.

Der Gesamtdeliktsbetrag beträgt ca. Fr. 8'500.-. Dabei entstanden Sachschäden für insgesamt rund Fr. 13'000.-. Ein Teil des Deliktsguts konnte sichergestellt und den Geschädigten wieder ausgehändigt werden.

Nebst den Einbrüchen werden einzelne Täter zusätzlich wegen weiteren Delikten, wie Ladendiebstahl, Hehlerei, Widerhandlung gegen das Betäubungsmittelgesetz, grobem Unfug, Nachtruhestörung und Widerhandlungen gegen das Straßenverkehrsgesetz zur Anzeige gebracht. Eine Person befindet sich derzeit im vorzeitigen Strafvollzug.



24.01.2012

Ich möchte per E-Mail informiert werden, wenn in dieser Kategorie Kanton Glarus neue Nachrichten erscheinen.

Ihre E-Mail-Adresse:



Die Kategorie Kanton Glarus als RSS-Feed abonnieren

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Staatskanzlei

Datum	Medium	Auflage	Titel
05.01.12	Die Zeit Online	Online	Demokratie, mehr als Folklore?

MITBESTIMMUNG

Demokratie, mehr als Folklore?

In zahlreichen EU-Ländern fordern die Bürger mehr Mitbestimmung. Als Vorbild dient ihnen die Eidgenossenschaft. Aber wie ernst ist es den europäischen Politikern mit der direkten Demokratie? Und wie viel haben wir Schweizer selbst noch zu sagen?

VON John F. Jungclaussen; Joachim Riedl; Jochen Bittner; Alice Bota; Matthias Daum | 05. Januar 2012 - 07:00 Uhr

© Arnd Wiegmann/Reuters



Im Kanton Glarus versammeln sich die Stimmbürger alljährlich zur Landsgemeinde (Archivbild von 2008).

Großbritannien: Nur, wenn es passt wenn es passt

Lange waren die Beziehungen zwischen Großbritannien und der Schweiz vom Konkurrenzkampf der Finanzplätze bestimmt. Also davon, wo die Herrscher über das vaterlandslose Kapital ein angenehmeres Klima finden. Denn jedes Mal, wenn in Großbritannien in den letzten Jahren der Ruf nach einem gerechteren Steuersystem ertönte, in dem Banker, Hedge funds-Manager und Private-Equity-Unternehmer nicht länger erhebliche Steuervorteile genießen sollen, drohten die Herren der City of London damit, nach Genf oder Zürich auszuwandern. »Wenn die Luft an der Themse zu mies wird, müssen wir uns eben in die frische Bergluft aufmachen«, sagt selbst der Konzernchef der Großbank HSBC, Stuart Gulliver.

Seit einigen Wochen aber ist der Wettkampf der Steueroasen in den Hintergrund getreten, und die Briten haben ein ganz neues Interesse an der Schweiz gefunden. Nachdem Premierminister David Cameron sich auf dem letzten Brüsseler Gipfel gegen EU-weite Vertragsänderungen zur Rettung des Euro stellte, muss Großbritannien seine Beziehungen zur EU neu definieren. Dafür, so glauben manche eingefleischte Europa-Skeptiker, bietet

die Schweiz das ideale Modell: Es ist maßgeschneidert und vereint so ziemlich alle Vorteile einer EU-Vollmitgliedschaft, befreit aber von den lästigen Pflichten. Der freie Handels- und Kapitalverkehr wird durch Sonderverträge geregelt. Gleichzeitig entzieht man sich dem Diktat der Brüsseler Regulierer und spart jedes Jahr viele Milliarden an Mitgliedsbeiträgen.

Auch bei der Frage, wie das Ziel »EU-Austritt« erreicht werden soll, nehmen sich Europa- Muffel wie der Tory-Abgeordnete John Redwood die Schweiz zum Vorbild. »Eine grundsätzliche Frage wie diese kann nur durch ein Referendum entschieden werden«, insistiert er. »Niemand macht uns das besser vor als die Eidgenossen.« Für die Regierung ist das unangenehm. Einerseits hat Cameron schon vor Jahren versprochen, die Europa-Frage durch ein Referendum endgültig klären zu lassen. Aber da war er noch Oppositionsführer. Ein Volksentscheid würde den britischen Austritt aus der EU zur Folge haben, und das würde nicht nur zum Bruch der Regierungskoalition aus Tories und Europa-enthusiastischen Liberaldemokraten führen. Cameron selbst fürchtet sich vor der Isolation seines Landes. Nicht ohne Grund bezeichnet der Ökonom Will Hutton den britischen Volksentscheid als »ein politisches Mittel der Diktatur. Es wird nur gebraucht, wenn das Resultat im Sinne der Regierung sicher ist.«

John F. Jungclaussen

Österreich: Diffuse Revolte

Mit nur schlecht verhohlener Eifersucht blicken die Österreicher seit je in die Schweiz. Prosperierender, effizienter und vernünftiger erscheint ihnen das Nachbarland. Allerdings ist man sich insgeheim bewusst, dass die eidgenössischen Tugenden weit außerhalb der Möglichkeiten des eigenen Landes liegen, das nach wie vor von einem verwirrenden Beziehungsgeflecht beherrscht wird.

Vor allem das Modell, in dem die Schweizer ihre demokratische Willensbildung organisieren, führt in rechtsliberalen Kreisen immer wieder zu neidvollen Stoßseufzern. Seit im Zuge der europäischen Schuldenkrise die sozialdemokratisch-konservative Regierungskoalition und die rechtspopulistische Opposition heftig über immer neue Euro-Rettungsschirme streiten, ist der Ruf nach einem Plebiszit über die europäische Agenda zu einer zentralen Forderung der FPÖ geworden. Diese Partei, in allen Meinungsumfragen die zweitstärkste politische Kraft, erinnert in ihrer Haltung zur EU und zur Einwanderung an die SVP. Nun fordert sie für ihre Zustimmung zu einem Verfassungsgesetz zur Schuldenbremse – die Regierung verfügt nicht über die notwendige Zweidrittelmehrheit dazu – den »Ausbau der direkten Demokratie nach Schweizer Vorbild«.

Unterstützt werden die Europaskeptiker von der *Kronen Zeitung*, dem marktbeherrschenden Boulevardblatt Österreichs, das regelmäßig Schlagzeilen-Kampagnen für eine Volksabstimmung über die EU fährt. Das politische Ziel dieser Euro-Revolte

bleibt diffus. Vermutlich hegen die populistischen Geisterfahrer die Illusion, mithilfe eines Plebiszits die österreichische EU-Mitgliedschaft kippen zu können.

Im europäischen Vergleich ist die Zustimmung zur EU in Österreich ausgesprochen gering, die Regierung muss daher einen Volksentscheid besonders fürchten. Daher wettern nun vor allem die Sozialdemokraten gegen die »unselige Kantönlitradition« der Nachbarn, die sich nicht in Österreich ausbreiten dürfe. Allerdings hat sich vor zwei Jahren der rote Kanzler aus wahltaktischen Gründen dazu verpflichtet, künftig vor jeder Änderung der europäischen Verträge das Volk zu befragen. Seitdem schwebt das Vorbild Schweiz als Damoklesschwert über der Regierung in Wien.

Österreichs Politiker fürchten direktdemokratische Entscheidungen vor allem deshalb, weil sich die Bürger in ihrem Staat, der sich fest im Griff der Parteien und Interessenverbände befindet, zunehmend ohnmächtig und entmündigt fühlen. Eine Tendenz, die durch das EU-Verhandlungswirrwarr verstärkt wird.

Joachim Riedl

EU: Störfaktor Bürger

Ist in Brüssel von Bürgerbeteiligung die Rede, dann steckt dahinter eher die Sehnsucht nach mehr Liebe als nach mehr Mitbestimmung durch das Volk. Denn, ja, die Demokraten unter den Eurokraten leiden unter der Entfernung, in der europäische Gesetze vom europäischen Menschen geschmiedet werden. Bloß, es hilft nichts. Ein Staatenverbund wie die Europäische Union kann gar nicht anders funktionieren als in entlegener Legitimation. Immerhin müssen sich in ihm 27 Staaten einig werden. Konsense zwischen so vielen Regierungen zu finden ist schwierig genug, ohne dass – siehe Euro-Krise – nationale Parlamente dazwischenfunken. An den Störfaktor Bürger gar nicht zu denken.

Weil die Bürger aber genau das spüren, weil sie merken, dass die Brüsseler Legislativmaschinerie entrückt arbeitet, versucht die EU-Kommission immer wieder, diesem Eindruck mit kosmetischen Maßnahmen entgegenzuwirken. Die neueste ist das Europäische Bürgerbegehren, das im Lissabon-Vertrag verankert wurde. Es soll zum 1. April dieses Jahres in Kraft treten. Die Volksinitiative bringt allerdings nur scheinbar Mitbestimmung. Eine Million der 500 Millionen EU-Bürger aus sieben verschiedenen Ländern müssen sich (was auch per Internet geschehen kann) mit einem konkreten Gesetzgebungsvorschlag an die EU-Kommission wenden. Greenpeace hat das schon getan. Die Umweltschützer fordern eine gentechnikfreie Landwirtschaft. Solange es keine unabhängige Instanz zur Risikobewertung gebe, dürften keine gentechnisch veränderten Pflanzen in Umlauf gebracht werden. Was aus der Initiative wird, ist unklar. Die EU-Kommission hat keineswegs die Pflicht zum Tätigwerden, nein: Sie kann erwägen, das Vorhaben zu prüfen. Müssen tut sie gar nichts – außer eine öffentliche Erklärung über ihre Entscheidung abzugeben.

Immerhin, das darf man nicht vergessen, haben die EU-Spitzen üble Erfahrungen mit Volkes Stimme gemacht. Fast immer, wenn die Bevölkerung in Referenden über neue Verträge abstimmen durfte, sagte sie Nein zu mehr Integration. Das war 2005 in Frankreich und den Niederlanden so und zuletzt 2008, als die Iren den Lissabon-Vertrag niederkartätschten. Die Folge war, die Bürger durften noch einmal abstimmen – mit dann der Politik genehmen Ergebnissen.

In der EU, kurzum, gilt das Wort Friedrich des Großen: »Das Volk sagt, was es möchte, und dann tue ich, was ich möchte.«

Jochen Bittner

Mittelosteuropa: Lieber nicht

Wem trauen, wenn nicht ihnen? Den Polen, Tschechen, Slowaken und Ungarn? Schließlich sind sie in Massen auf die Straße gegangen und haben das freie Wort verlangt, friedlich Systeme gestürzt. Doch bis heute ist in Mittelosteuropa die Entfernung zwischen Volk und politischer Klasse immer noch etwas größer als in Westeuropa. Die Regierungen von Budapest bis Warschau halten nichts von Referenden und Volksinitiativen. Trau keinem von da unten, denken sie.

Denn: Wie hätte das Volk entschieden, wenn es über radikale Wirtschaftsreformen hätte abstimmen können, über Rentenkürzungen, Steuererhöhungen und Flattaxes?

So wird direkte Demokratie selten praktiziert – und kaum je betrifft sie die große Politik. Zwar gibt es in Polen seit 1997 die Möglichkeit zu Volksinitiativen und Referenden. Sie sind aber kraftlose Bürgerbegehren, hat doch immer das Parlament das letzte Wort. Einmal hat die Politik dann doch das Volk gefragt, weil es um zu viel zu gehen schien: vor dem EU-Beitritt 2004. Wie ihre tschechischen, slowakischen, ungarischen Miteuropäer stimmten auch die Polen einem Beitritt zu. Hätte aber der polnische Papst Johannes Paul II. nicht seine katholischen Landsleute darin bestärkt – wer weiß, wie das Ergebnis ausgesehen hätte.

Die polnische Regierung bezieht sich gern auf dieses Referendum von 2003, wenn es um Europa geht: Das Volk habe der Regierung ein Mandat für künftige vertiefende Schritte gegeben. Neuerliche Befragungen seien nicht nötig.

Ja, die politische Klasse in Mittelosteuropa geriert sich gern als volksnah – und fürchtet das launische Volk dann doch. Niemand hat das eindrucksvoller gezeigt als der ungarische Premier Viktor Orbán. Als er, damals noch Premier, bei den Wahlen 2002 verlor, tat er alles, um sich als das eigentliche, das wahre Volk darzustellen. Er torpedierte die Institutionen, er machte außerhalb des Parlaments Opposition, er gründete »Bürgerkreise« gegen die damalige sozialistische Regierung. Mittlerweile hat es Orbán wieder zum ungarischen Premier gebracht. Als aber jüngst eine neue Verfassung verabschiedet wurde, verzichtete er mit Verweis auf eine Zwei-Drittel-Mehrheit seiner Partei im Parlament auf

ein Referendum. Stattdessen schickte er an Tausende Haushalte Fragebögen und versprach, die Ergebnisse der Auswertung einfließen zu lassen. Verbindlich war das nicht.

Ein Volk bekommt eine neue Verfassung, ohne gefragt zu werden? Vielleicht war Viktor Orbán diesmal etwas zu tief überzeugt, er sei noch immer das Volk.

Alice Bota

Schweiz: Unter Druck

Nein, manchmal verstehen wir Schweizer unsere lieben Nachbarn nicht. Etwa wenn ein deutsches Staatsoberhaupt in Schieflage persönlich einen kleinen Mitbürger anzeigt, Straftatbestand: »Verunglimpfung des Bundespräsidenten«. Das Vergehen: geschmacklose Bildunterzeilen auf einem Facebook-Profil. Oder wenn französische Spitzenpolitiker ihr ausschweifendes Privatleben mit Klagedrohungen gegen einheimische Journalisten schützen – und nur die Westschweizer Medien darüber berichten.

In solchen Momenten fühlen wir uns als Hüter der Freiheit, betonen wir mit Stolz, wie nahe sich hierzulande das Volk und die Politiker sind, erzählen wir Anekdoten aus dem Leben auf Augenhöhe mit den Mächtigen, von Magistraten, die ohne Begleitschutz in Migros oder Coop einkaufen.

Bestärkt dadurch in unserem Glauben, in der besten aller schlechten Staatsformen zu leben, fragen wir unsere Nachbarn verwundert: Wie tickt ihr eigentlich? Wie um alles in der Welt kann man sich über Monate im Streit über einen neuen unterirdischen Bahnhof zerfleischen? Darüber stimmt man doch ab. Demokratisch. Oder wir empören uns über die Arroganz, mit der »Merkozy« beim Gipfel von Cannes den griechischen Ministerpräsidenten schulmeisterten – weil der es wagte, sein Volk über das eigene Schicksal abstimmen zu lassen. Das ist Demokratie, verdammt!

Aber davon, denken wir, verstehen diese Eurokraten sowieso nichts.

Nur: Wie viel hat das Schweizer Volk selbst eigentlich noch zu sagen? Ende November, als man die Bürger in der Stadt Zürich letztmals an die Urne bat, konnten wir über nicht weniger als sechs Vorlagen befinden: vom Baukredit für einen millionenteuren Kiesplatz bis zur Volksinitiative, die mehr Ferien für Kantonsangestellte forderte. Allein, das ist mitnichten große Politik, sondern Mikromanagement.

Wie aber steht es um die wichtigen Fragen? Die UBS-Rettung, die Aufweichung des Bankgeheimnisses, die Festlegung des Euro-Kurs auf 1,20 Franken? Darüber entschieden der Bundesrat, das Parlament, der Nationalbankpräsident – nicht das Volk. Wohlverstanden, das waren keine Coups, da waren auch keine Totengräber der Demokratie am Werk. Es regierten die Umstände, es musste schnell gehen. Sonst wäre die UBS gefallen und die Exportwirtschaft implodiert. (Mal abgesehen davon, dass in

der Währungspolitik Volkes Stimme noch nie gefragt war.) Ja, heute fühlen sich auch die Bürger der besten Demokratie der Welt zuweilen von der Macht entrückt.

Matthias Daum

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2012/02/CH-Demokratie>

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Gemeindestrukturreform

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.01.12	Google-News Schweiz	Online	Neue Gemeinden starten in ihr zweites Jahr
06.01.12	St. Galler Tagblatt Online	Online	«Glarus 2011: 3 starke Gemeinden»
13.01.12	St. Galler Tagblatt Online	Online	«Ich bin von den Glarnern beeindruckt»
28.01.12	Der Bund	51'183	Mosaik von Minigemeinden
29.01.12	Der Bund Online	Online	Fusionen: Glarus, der Musterschüler

Datum: 01.01.2012



google.ch

Google Switzerland GmbH
8002 Zürich
044/ 668 18 00
www.google.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

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

Non-initiated coverage / Gemeindefusion

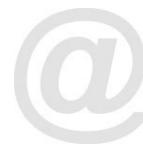


suedostschweiz.ch

Neue Gemeinden starten in ihr zweites Jahr

suedostschweiz.ch -
vor 20 Minuten

Heute vor einem Jahr sind sie offiziell gestartet, die drei neuen Glarner Gemeinden. Die «Südostschweiz am Sonntag» zieht Bilanz. Revolutionäres Projekt mit grosser Aussenwirkung: So sieht Karikaturist Rolf Giger die Glarner Gemeindefusion.



Online-Ausgabe

St. Galler Tagblatt AG
9001 St. Gallen
071/ 272 76 66
www.tagblatt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 167'000

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

Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

Tagblatt Online, 06. Januar 2012 16:54:43

«Glarus 2011 – 3 starke Gemeinden»

Immer wieder wird der Kanton Glarus als Vorzeigemodell für moderne Gemeindestrukturen erwähnt. Doch im Kanton Glarus herrschte eine spezielle Ausgangslage, und die dynamische Landsgemeinde machte durch eine unheilige Allianz «Unmögliches möglich». Genau genommen handelte es sich dabei nicht um ein Fusionsprojekt, sondern um eine Überlebensstrategie. So verlor der einst blühende Wirtschaftskanton zunehmend an Attraktivität. Für zukunftsorientierte Unternehmen war nicht mehr die Wasserkraft vor Ort der gesuchte Standortfaktor. Vielmehr wurden eine gute verkehrstechnische Anbindung, die Nähe zu Zürich und zum Flughafen, grosse Produktionsflächen und ein interessantes wirtschaftliches Umfeld wichtig – im Kanton Glarus wurde nicht mehr investiert. Mit dem Verlust an Arbeitsplätzen zog auch die jüngere Bevölkerung weg, Glarus stand plötzlich vor einer grossen Abwärtsspirale: Verlust an Arbeitsplätzen, wachsende Abwanderung, sinkende Bevölkerungs- und Schülerzahlen, zunehmende Alterung, abnehmende Finanzkraft, leerstehende Liegenschaften, Verlust der Wettbewerbsfähigkeit. Dieser Entwicklung galt es entgegenzuwirken. Dabei zeigte sich bald, dass die kleinräumigen Strukturen mit 27 politischen, 34 Schul- und 23 Fürsorgegemeinden sowie den 19 Tagwen (Ortsbürgergemeinden) für eine offensivere Politik nicht geeignet waren. Die vielen Gemeinden banden nicht nur enorme personelle und finanzielle Ressourcen, sie erzeugten auch wenig Kraft für Vorwärtsstrategien. Es konnte nur noch reagiert, aber kaum mehr agiert werden. Zur Überwindung der strukturellen Krise startete der Regierungsrat deshalb ein Reformprojekt und legte der Landsgemeinde einen Vorschlag mit zehn Gemeinden vor. Die Bevölkerung zeigte Verständnis für eine grundlegende Veränderung, ging jedoch noch weiter. Sie entschied sich in einem denkwürdigen Prozess am 7. Mai 2006 für «3 starke Gemeinden und einen wettbewerbsfähigen Kanton»! (jck)


Weitere Artikel zu diesem Thema:

Zu dieser Seite

Reform der Gemeindestrukturen AR

michael götte

 die junge kraft für den kanton st.gallen.

 Am 11. März 2012 in die **regierung.** ihr-regierungsrat.ch



TAGBLATT

MITTWOCH, 08. FEBRUAR 2012, 16:38

[Registrieren](#) [Login](#) [Tagblatt Plus](#) [Services](#) [Inserate](#) [Abo](#) [FM1](#) [E-Paper](#)

NACHRICHTEN | **OSTSCHWEIZ** | **MAGAZIN** | **MARKTPLÄTZE**

St.Gallen Thurgau Appenzellerland

Ostschweiz

Tagblatt Online, 13. Januar 2012 01:05:00

«Ich bin von den Glarnern beeindruckt»



Kathrin Hilber Regierungsrätin Departement des Innern (Bild: Quelle)

Regierungsrätin Kathrin Hilber hat das 2007 in Kraft getretene Gemeindevereinigungsgesetz massgeblich mitgeprägt. Verlustängste hat sie keine. Im Gegenteil: Der Wandel sei das Beste, um etwas zu sichern, ist sie überzeugt.

Frau Hilber, Sie bezeichnen es als Glücksfall, dass der St. Gallen zustehende Anteil aus dem Nationalbankgold-Verkauf für die Unterstützung von Gemeindefusionen reserviert wurde. Jetzt gibt es aber Anzeichen, dass dieses Geld künftig für den Abbau des Staatsdefizits oder andere Aufgaben verwendet werden könnte.

Kathrin Hilber: Das hängt davon ab, ob die Gemeinden weitere Zusammenschlüsse aufgleisen und finanzielle Unterstützung verlangen. Wenn die Gesuche kommen, werden wir alles unternehmen, um die dafür notwendigen Mittel zu beschaffen.

Glauben Sie, dass der Prozess auch ohne Unterstützungsbeiträge des Kantons weitergehen würde?

Hilber: Vermutlich wäre das der Fall. Ich hoffe aber, dass man so weitermacht wie bisher. Wenn das Geld knapp wird, wächst die Gefahr, dass kurzsichtige Entscheide getroffen werden. Die Streichung der Fusionsbeiträge wäre ein solcher. Denn: Dank tieferer Finanzausgleichszahlungen rechnet sich für den Kanton die finanzielle Unterstützung von Gemeindezusammenschlüssen in der Regel bereits nach fünf Jahren. Ausserdem gilt: Investitionen in die Strukturen sind nachhaltig.

Die meisten Zusammenschlüsse gab es im Toggenburg. In welchen Regionen sehen Sie heute das grösste Potenzial? Der Ostteil des Kantons scheint ja ziemlich fusionsresistent zu sein.

Hilber: Das Rheintal hat sicher Potenzial. Und man registriert dort ja auch, dass beispielsweise die Gemeinde Neckertal ihren Steuerfuss stark senken konnte. Überraschend ist die Konzentration von Fusionen im Toggenburg nicht, weil die finanzielle Lage dort schlechter und der Leidensdruck deshalb höher ist als beispielsweise im Rheintal.

In anderen Kantonen wurden für Gemeinden Minimalgrössen definiert – zum Beispiel 3000 Einwohner im Kanton Luzern. Gab es in der St. Galler Regierung ähnliche Überlegungen?

Hilber: Wir wollten uns nie an einer Zahl festmachen. Die Fusionen sollen kulturell abgestützt sein. Als kleine Anmerkung: Das wichtigste Thema für den Kanton ist nicht die Fusion politischer Gemeinden, sondern die Schaffung von Einheitsgemeinden, also die Aufhebung der Schulgemeinden.

Tiefere Verwaltungskosten sind das eine, der mögliche Verlust von Identität, der zum Beispiel aus der Aufhebung von Ortsgemeinden

STICHWORT-SUCHE

WETTER: ST. GALLEN, -10°

SCHLAGZEILEN

Neuste Artikel | Meistgelesen | Meistkommentiert

16:29 Es ist fünf vor zwölf für die Privatbanken

15:59 Umsatzzuwachs bei M-Industrie

15:57 Wie Pinterest hinter dem Rücken seiner Nutzer Geld verdient

15:32 Adrian Sutil legt Berufung ein

ANZEIGE:

20% RABATT AUF ALLE SCHAUMWEINE



Im Denner Online Shop erhalten Sie vom 10. bis 13. Februar 20% Rabatt auf Champagner, Prosecco und Sekt. Jetzt bestellen und profitieren! ...

ANZEIGE:

WETTER

Heute in St. Gallen



-13° | -10°

[alle Prognosen ...](#)

ANZEIGE:

ANZEIGE:

Berufswunsch
MPA?

business

www.tagblatt.ch
Mehr Bildung!

Aktuelle, regionale
Bildungsangebote
auf einen Blick

Benedict
Englisch im Unterricht

ANZEIGE:

resultiert, das andere.

Hilber: Wie die in den vergangenen Jahren gemachten Erfahrungen zeigen, ist diese Angst unbegründet. Der Wandel – der natürlich sorgfältig angegangen werden muss – ist im Gegenteil das Beste, um etwas zu sichern. Wenn eine Gemeinde nichts unternimmt und der Steuerfuss plötzlich bei 200 liegt: Dann haben wir eine Crash-Situation.

Glarus hat mit der Reduzierung auf drei Gemeinden einen noch viel radikaleren Schritt gemacht als St. Gallen. Betrachten Sie den Kanton als Vorbild Ihrer Politik?

Hilber: Weil wir keine Landsgemeinde und eine stärkere Gemeindeautonomie haben, wäre so etwas hier nicht möglich. Ich war von den Glarner Grossfusionen aber sehr beeindruckt. Sie haben für den Kanton St. Gallen Signalwirkung gehabt.

Interview: Peter Brühwiler

Gefällt mir Senden Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

Artikel drucken Artikel versenden

Artikel empfehlen: [Social media icons]

Leser-Kommentare: **keine**
Kommentar schreiben

Zu diesem Artikel sind keine Beiträge vorhanden.

Kommentar schreiben

Um Beiträge schreiben zu können, müssen Sie eingeloggt sein!
Um Inhalte kommentieren zu können, müssen Sie eingeloggt sein.

Noch keinen Zugang? Jetzt kostenlos registrieren!

Benutzername
[Input field]
Passwort [Input field]
 Automatisch einloggen auf diesem Computer.

Login

ANZEIGE:

Die sichere MasterCard
Sicheres Bezahlen dank neuester Technologie.
[Jetzt mehr Infos!](#)

Bis zu 40% günstiger!
X-Helvetica Tours hat die grösste Auswahl an weltweiten Badeferien.
[Jetzt entern!](#)

10-Millionen-Countdown
Sichern Sie sich Ihren Kredit mit 15 % Online-Rabatt, bevor es zu spät ist.
[Jetzt profitieren!](#)

NEU: Swisscom TV Start



Grosses Kino und digitales Fernsehen für nur 14.-/Mt. Jetzt 4 Monate Grundgebühr gratis.
[Hier profitieren.](#)



Kredit mit 15 % Rabatt .
Jetzt vom Kredit mit 15 % Online-Rabatt profitieren. Der 10-Millionen-Countdown läuft.



Die fette Beute im Netz!
X-Helvetica Tours entert die besten Flug- und Hotelpreise und stellt sie für dich ins Netz.



Renditestark mit Edelholz
Ökologisch und börsenunabhängig. Top-Renditen bis zu 12% p.a. und mehr.

ANZEIGE:

Aktien Währungen Rohstoffe

Ausgewählte Aktienmärkte

		Aktuell	Vortag %
SMI		6,176.28	0.30
DAX		6,790.74	0.54
DOW JONES		12,887.70	0.07
EURO STOXX 50		2,529.70	0.62
NIKKEI 225		9,015.59	1.10

TAGBLATT.CH / APPS



TAGBLATT.CH / RESTAURANTS



Finden Sie mit lunchgate.ch und tagblatt.ch die besten Restaurants in Ihrer Umgebung! ...

GEWINNSPIEL TIPPEN SIE MIT



Sieg, Niederlage, Unentschieden? Machen Sie mit bei unserem Fussball-Tip für die Super- und Challenge League. Es gibt tolle Preise zu gewinnen! ...

Ostschweiz

Morgen in der Zeitung «Das Alter spielt keine Rolle»
182 der 797 Kantonsratskandidaten sind noch keine ...

478 neue Arbeitslose in den Ostschweizer Kantonen
ST.GALLEN. Die Zahl der Arbeitslosen ist im ...

Auch Bus-Billette werden teurer
Der Bund verlangt höhere Trassenpreise für die ...

Unterwegs zu Bezirksfusionen
APPENZELL. Der Grosse Rat von Appenzell ...

STERNE DAS HOROSKOP VON MONICA KISSLING



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'183
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 228'030 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefusionsreform

Gemeindefusionen in Bern und Glarus

Mosaik von Minigemeinden

Mit sanftem Druck will der Kanton schwache Gemeinden zur Fusion bewegen. Denn bisher bleibt Bern trotz aller freiwilligen Fusionsförderung ein Flickenteppich von kleinen und kleinsten Gemeinden.

Simon Thönen

Andere Kantone machen vor, wie man grössere und damit effizientere Gemeinden schafft. Am konsequentesten ging der Kanton Glarus vor: Aus 25 Orts-, 18 Schul-, 16 Fürsorge- und 9 Bürgergemeinden entstanden die 3 Gemeinden Glarus, Glarus Nord und Glarus Süd (siehe Seite gegenüber). Für bernische Föderalisten mag dies eine Schreckensvision sein. Aber auch zum Beispiel Freiburg, Tessin, Thurgau reduzierten die Zahl der Gemeinden drastisch.

Im Kanton Bern jedoch werden Gemeinden nur im Schnecken tempo fusioniert. Das offizielle Ziel, die Anzahl der Gemeinden um rund ein Viertel auf dreihundert zu senken, liegt trotz finanzieller Anreize für Fusionen in weiter Ferne: Gegenwärtig zählt der Kanton immer noch 382 Gemeinden. Etliche Grossfusionen scheiterten am Volks-Nein in beteiligten Gemeinden, so etwa jene im Zulgtal östlich von Thun oder im bernjurassischen St-Imier-Tal. Der Grosse Rat wird deshalb voraussichtlich am 1. Februar eine Verfassungs- und Gesetzesänderung debattieren, die es dem Kanton erstmals erlaubt, Gemeinden zwangsweise zu fusionieren - wenn auch bloss unter restriktiven Bedingungen.

Meist schwache Minigemeinden...

Nicht weniger als 114 Gemeinden, verstreut über den ganzen Kanton, zählen weniger als 500 Einwohnende (siehe Karte). Zwar sind nicht alle dieser Kleinstgemeinden finanziell schwach - aber die grosse Mehrzahl. 70 von ihnen hatten im Durchschnitt der Jahre 2008 bis 2010 einen Gemeindesteuerfuss zwischen 1,7 und 2,2 Einheiten. In einem Dutzend lag der Gemeindesteuerfuss bei 2 oder mehr Einheiten.

Es gibt zwar Gegenbeispiele: Die beiden absoluten Steuerparadiese im Kanton waren 2008-2010 die Minigemeinden Wiggiswil (102 Einwohnende) und Deiss-

wil bei Münchenbuchsee (92 Einwohnende) mit einem Steuerfuss von 0,88 beziehungsweise 0,89. Die gemeinsame Hauptursache sind bei den zwei Nachbargemeinden die Steuereinnahmen eines Kieswerks mit Deponie. Für sie und ein Dutzend andere Kleinstgemeinden mit sehr tiefen Steueranlagen gilt: Ist eine Gemeinde winzig genug, reichen ein oder zwei sehr gute Steuerzahler für fiskalisch paradiesische Zustände.

... am Tropf des Finanzausgleichs

Die Mehrzahl der Minigemeinden aber kommt auf keinen grünen Zweig - obwohl sie massiv durch den innerkantonalen Finanzausgleich unterstützt werden. 106 der Kleinstgemeinden sind Nettoempfänger, nur 8 Nettozahler. Sogar das Steuerparadies Wiggiswil schaffte es, vom Ausgleich zu profitieren. Es sind denn auch die vier Minigemeinden Rebévelier, Horrenbach-Buchen, Schelten und Seehof, die mit rund 1300 bis 1440 Franken pro Einwohner netto am meisten Finanzausgleich kassierten.

Der gleiche Kanton, der Gemeindefusionen finanziell fördert, hält paradoxerweise viele nicht lebensfähige Minigemeinden mit dem Finanzausgleich über Wasser. So wird den schwachen Kleinkommunen etwa der grösste Teil ihrer «Mindestausstattung» finanziert. Die vorgeschlagene Gemeindefusion will den Fehlanreiz korrigieren. Widersetzt sich eine schwache Gemeinde einer Fusion, dann könnte ihr künftig der Finanzausgleich gekürzt werden.

Dies und noch mehr die Möglichkeit von Zwangsfusionen dürften im Grossen Rat zu heftigen Wortwechseln führen - obwohl Letztere nur in zwei Fällen möglich sind. Wenn eine Gemeinde schlicht nicht mehr funktioniert, wie etwa Monible, wo ein Streit zweier Familien das ganze Dorf lahmlegt. Oder wenn eine Gemeinde-Grossfusion am Nein einzelner Gemeinden scheitert. Denn die Erfah-

runge zeigt: Nicht selten ist gerade in den kleinsten Gemeinden der Widerstand gegen Fusionen am grössten.



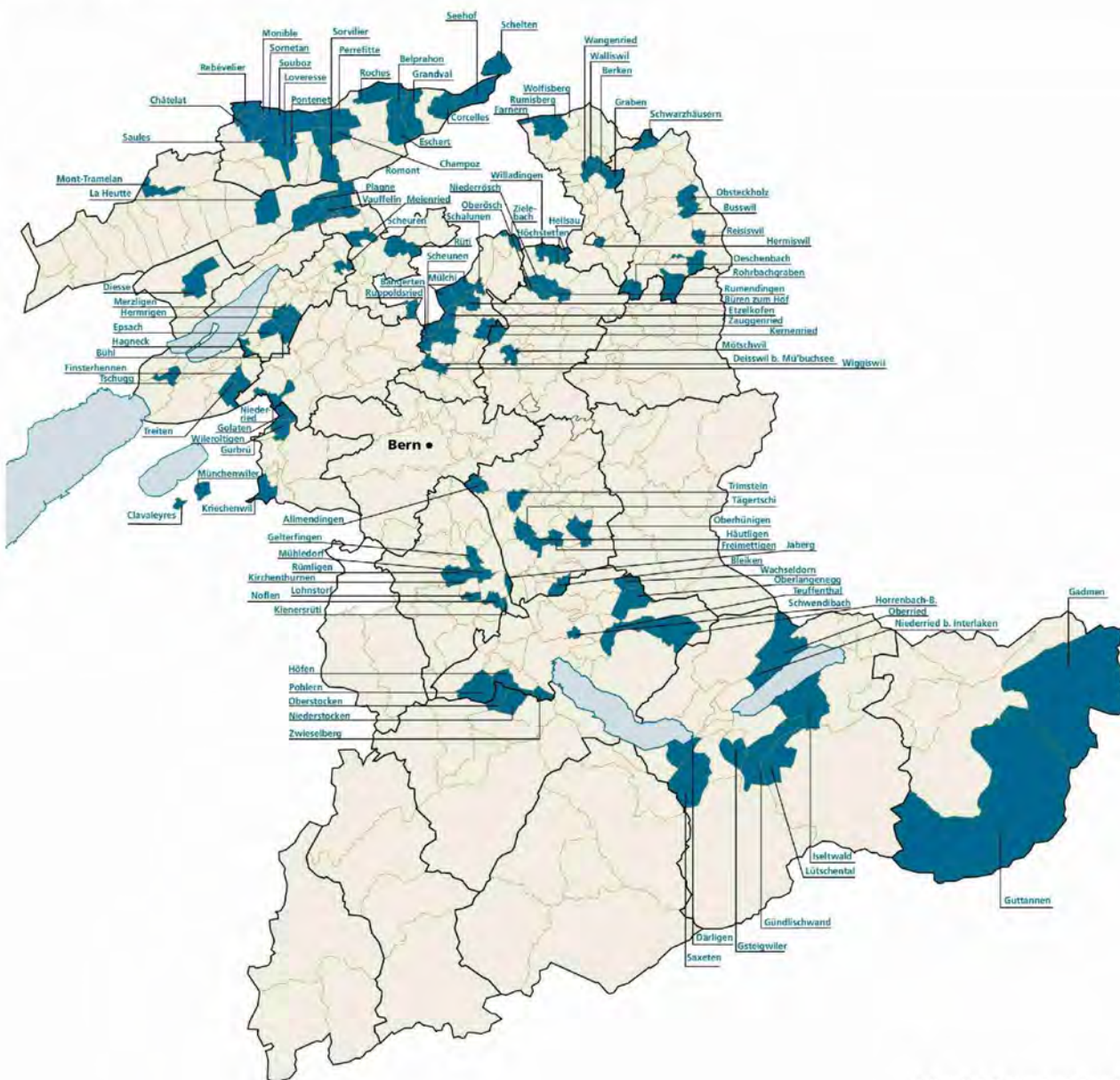
Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'183
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

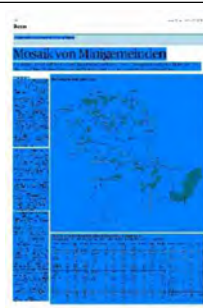
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 228'030 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefestrukturreform

Die Kleinstgemeinden im Kanton Bern



Grafik: apa Quelle: Finanzverwaltung des Kantons Bern



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'183
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 228'030 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefeststellung

Hohe Steuern und Subventionen prägen die bernischen Kleinstgemeinden

Wenigen Nettozahlern (fett hervorgehoben) stehen viele Nettoprofiture des Finanzausgleichs gegenüber.

Gemeinde	Einwohner	Steuer-anlage	Subvention pro Kopf	Gemeinde	Einwohner	Steuer-anlage	Subvention pro Kopf	Gemeinde	Einwohner	Steuer-anlage	Subvention pro Kopf	Gemeinde	Einwohner	Steuer-anlage	Subvention pro Kopf
Monible	39	1.8400	457.21	Welfisberg	195	1.6900	200.91	Sorvilier	270	1.8500	227.28	Iseltwald	409	1.8333	289.10
Scheitlen	44	2.0400	1'400.89	Busswil b.M.	196	1.4000	222.08	Kirchenthurmen	272	1.6900	206.40	Iffwil	409	1.4000	127.74
Retschwil	48	2.0000	1'440.97	Farnern	202	1.6900	256.89	Gündlischwand	286	1.9000	722.24	Hafen	410	2.0067	748.51
Berken	48	1.3067	-174.82	Diemerswil	203	1.6833	-14.37	Oberstocken	287	2.0400	997.77	Freimettigen	411	1.6267	215.82
Clavaleyres	50	1.8400	1'196.93	Pontenet	207	1.9400	198.95	Ezelkofen	290	1.4500	-43.57	Hagnack	414	1.7833	140.67
Kienersrüti	51	1.9000	747.45	Walliswil b.N.	215	1.3000	153.02	Niederried b.K.	291	1.7700	144.18	Münchenwilier	423	1.6233	95.63
Meienried	51	1.4400	31.63	Corcelles	222	1.9400	655.50	Graben	297	1.6333	305.50	Vaufelin	424	2.2000	193.66
Seehof	74	1.7400	1'287.99	Lohnstorf	232	1.6733	215.49	Belprahon	300	1.8400	76.55	Diesse	426	2.0000	267.36
Scheunen	77	1.3633	386.76	Roches	232	1.9400	887.20	Colaten	300	1.6467	348.30	Osteigwilier	427	2.0133	228.91
Rumendingen	78	1.0000	-61.08	Niederrosch	232	1.7000	342.77	Loveresse	311	1.9400	262.87	Bövil	431	1.8400	95.30
Deisswil b.M.	92	0.8900	-476.46	Häutligen	234	1.3000	170.72	Guttannen	320	1.2500	-392.08	Kernenried	435	1.4000	164.57
Hermiswil	96	1.5900	412.26	Wachsdorn	234	1.9067	1'137.78	Zauggerried	323	1.7500	180.01	Rohrbachgraben	437	1.9400	1'169.30
Wiggswil	102	0.8800	72.72	Müchi	236	1.9000	756.64	Oberhuginen	329	1.6800	854.70	Itretlen	441	1.2000	209.73
Saxeten	103	1.6900	725.18	Mühledorf	237	1.3400	-295.48	Zielebach	329	1.6667	74.59	Schugg	442	1.7300	158.21
Oberrosch	114	1.7000	352.25	Lütschental	238	1.7000	841.70	Limpach	338	1.8433	164.62	Scheuren	442	1.8000	258.25
Châtelat	117	1.8000	1'185.59	Nofflen	240	1.8633	957.71	Niederried b.I.	339	2.0233	186.76	Auswil	457	1.6500	450.39
Mont-Framelan	124	1.7733	670.50	Gadmen	245	1.9400	193.80	Grandval	340	1.7400	632.03	Römligen	463	1.6633	187.59
Sornetan	125	2.0400	808.39	Gelterfingen	246	1.7000	237.36	Epsach	344	2.0000	590.56	Büren z.H.	474	1.8000	50.79
Soubzov	131	1.7400	688.14	Hermrigen	247	1.8667	138.98	Plagne	363	2.0400	183.64	Schwarzhäusern	480	1.4567	187.25
Motschwil	138	1.5067	183.31	Horrenbach-Buchen	253	1.8633	1'405.96	Bleiken b.O.	376	1.7300	800.53	Perreflitte	481	1.9000	161.83
Saulis	152	1.8400	781.00	Jäberg	255	1.4900	145.25	Eschert	383	1.8067	465.07	Oberried a.Br.-S.	488	1.9400	239.75
Champoz	155	1.6400	358.07	Oeschenschachen	256	2.0000	421.62	Schalunen	387	1.6433	263.14	Trimstein	489	1.8900	198.50
Bängerten	156	1.4667	102.77	Hochstetten	257	1.7900	303.13	Obersteckholz	393	1.7400	279.31	Rumisberg	490	1.7233	173.99
Rüt b.L.	160	1.5900	153.36	Pohlern	260	1.7200	831.12	Wileroltigen	394	1.6700	558.86	Oberlangenegg	491	1.7500	990.74
Teuffenthal	174	1.9400	948.07	Ruppoldsried	262	1.9700	482.20	Wängeri	400	1.6400	241.19	Finsterhennen	494	1.9933	213.08
Willadingen	185	1.3000	140.22	Schwendibach	263	1.8467	571.76	Merzligen	401	1.7000	7.69	Allmendingen	494	1.5433	-154.91
Hellsau	187	1.6000	86.97	Gurbra	265	1.9000	347.14	Kriechenwil	404	1.6233	147.20	La Heutte	496	1.7467	1.73
Reiswil	192	1.8900	656.93	Niederstocken	265	1.8733	842.61	Tagertschi	405	1.6733	156.11				
Romont	194	1.7600	127.28	Zwieselberg	268	1.7467	590.41	Därfligen	406	1.8000	401.07				

Zahlen für 2008-2010. Quelle: Kt. Finanzverwaltung

«Reformen auslösen ist einfach, sie durchzuziehen, verlangt viel Gestaltungswille»

Der Kanton Glarus hat die radikalste Gemeindereform in der Schweiz hinter sich. Er besteht heute nur noch aus drei Gemeinden.

Anita Bachmann, Glarus

Im Kanton Bern gibt es nur wenige Stimmen, die etwa eine Grossgemeinde Bern fordern oder gar von nur noch 30 bis 50 bernischen Gemeinden sprechen. Als reformfreudig ist Bern kaum einzuschätzen. Das Ziel der Regierung, die Zahl der Gemeinden bis 2017 von fast 400 auf 300 zu reduzieren, ist ausser Reichweite. Grosse Fusionsprojekte scheitern bisher, nur kleinere Fusionen zwischen Gemeinden, die oft schon länger zusammenarbeiten, liessen sich umsetzen. Für grosse Gemeindereformen, wie sie in der Schweiz einzigartig der Kanton Glarus realisiert hat, braucht es eben besondere Bedingungen.

«Deshalb blieb alles beim Alten»

Per 1. Januar 2011 trat die Gemeindereform im Kanton Glarus in Kraft. Seither existieren nur noch drei Gemeinden: Glarus Süd, Glarus und Glarus Nord. Die Ausgangslage war aber äusserst kompliziert, denn im Glarnerland gab es nicht

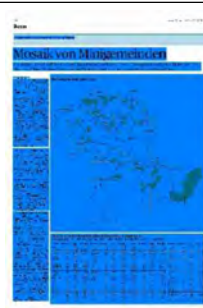
nur 25 Ortsgemeinden, sondern auch Bürgergemeinden (Tagwen) sowie für jedes Dorf auch noch Schul- und Fürsorgemeinden. Jede dieser Gemeinden hatte eine eigene Gemeindeversammlung mit eigenem Budget und eigener Rechnung. «Bald jeder dritte Einwohner musste in einer dieser Gemeinden ein Amt übernehmen», sagt Max Widmer, Gemeindeschreiber von Glarus. Bereits Mitte der 1980er-Jahren regte der Kanton an, die Fürsorge- und Schulgemeinden in den Ortsgemeinden zu integrieren und kleinere Ortsgemeinden miteinander zu fusionieren. Man habe das aber nicht forciert, erklärt der Glarner Gemeindepräsident Christian Marti, weil man der Ansicht gewesen sei, das Ganze müsse von unten wachsen. «Deshalb blieb alles beim Alten», sagt er.

Nach der Jahrtausendwende gerieten die vielen, oft sehr kleinen Gemeinden mit wenigen 100 Einwohnern und zum Teil erheblichen finanziellen Problemen unter Druck. Der Finanzhaushalt des

Kantons sei gekippt, gefolgt von schmerzhaften Sparprogrammen, sagt Widmer. Im Landrat wurde ein Strauss an Vorstössen überwiesen. Sodass der Kanton das Prinzip, eine Gemeindereform müsse von unten wachsen, fallen gelassen und begonnen habe, die Sache an die Hand zu nehmen, sagt Marti. Es wurden mehrere Projekte entworfen, mit sieben Gemeinden, mit neun und schliesslich ein Zehnermodell.

Schockiert bis euphorisch

Das Zehnermodell, das der traditionellen Aufteilung des Kantons in Unterland, Mittelland und Hinterland entspricht, gelangte schliesslich als Antrag an die Landsgemeinde. Die Versammlung der stimmberechtigten Einwohner ist die Legislative des Kantons. An dieser Versammlung im Mai 2006 stellte ein parteiloser Bürger unerwartet einen Antrag, den ganzen Kanton in nur noch drei Gemeinden aufzuteilen. Zur Überraschung aller setzte sich das 3-Gemein-



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'183
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 228'030 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefeststellungsreform

den-Modell durch. «Damit hatte kein Mensch gerechnet, alle waren perplex», sagt Widmer. Als Kritiker eines solch radikalen Schritts sei er schockiert gewesen. Er habe kaum glauben können, was bestimmt worden sei. «Ich war nach dem Entscheid euphorisch», sagt hingegen Marti. Wenn er im Vorfeld etwa gehört habe, man solle doch gerade von Anfang an nur noch drei Gemeinden anvisieren, habe er jeweils abgewiegelt, man solle es jetzt nicht übertreiben.

«Was passiert ist, ist nur an einer Landsgemeinde möglich.»

Max Widmer, Gemeindefeststellungsreform

«Wenn man sich offiziell für ein Dreiermodell ausgesprochen hätte, wäre einem das als politischer Wahnsinn angerechnet worden», sagt er.

Was an jenem Sonntag passiert sei, sei nur an einer Landsgemeinde möglich. Im Gegensatz zu einer Urnenabstimmung könne sich an einer Landsgemeinde eine Eigendynamik entwickeln, mit spontanen Anträgen oder Voten. Wenn zudem der Entscheid von unten herauf von jeder einzelnen Gemeinde hätte gefällt werden müssen, sähe das Gebilde heute ganz anders aus.

Angst vor Machtverlust

Ob damit die Gemeindeautonomie verletzt wurde, das sei nach der Abstimmung ein wichtiger Streitpunkt gewesen, sagt Marti. Das Bundesgericht habe diesen Punkt nicht geklärt, sondern nur entschieden, der Landsgemeindebeschluss gehe vor. Das Komitee für ein demokratisches, faires und effizientes Glarnerland, die Reformgegner, setzte per Unterschriftensammlung eine ausserordentliche Landsgemeinde durch, an der ein Jahr später die Frage noch einmal vom Volk beantwortet werden sollte. «Im Vorfeld der ausserordentlichen Landsgemeinde ist es für glarnerische

Verhältnisse hässig zu- und hergegangen», sagt Marti. Für die einen habe es fast als Gottesfrevel gegolten, einen Landsgemeindebeschluss nicht akzeptieren zu wollen, andere argumentierten jedoch, man respektiere die Demokratie nicht.

Einige Gemeinden wehrten sich, andere rebellierten im Geheimen, weiss Widmer, der damals noch Gemeindefeststellungsreform von Netstal war. Netstal und Mollis am Eingang des Tals schmiedeten etwa eine Allianz mit Linthal, dem hintersten Ort im Tal. Die Beweggründe des Widerstands seien vielfältiger Natur gewesen, sagt Widmer: Verlust der Eigenständigkeit, Machtverlust - auch persönlicher -, und schliesslich hätten florierende Gemeinden kein Interesse gehabt, mit Verschuldeten zu fusionieren.

Doch die anfängliche Opposition der Gemeinden habe zu bröckeln begonnen. «Niemand wollte den Lead übernehmen», sagt Widmer. Das Komitee, das die ausserordentliche Landsgemeinde durchsetzte, bestand aus Bürgern und nur einzelnen Exponenten der Gemeindebehörden. Ein Jahr später bestätigte das Stimmvolk das Dreiermodell noch deutlicher. «Der Entscheid war sonnenklar», sagt Widmer. Eine wichtige Rolle spielte offenbar die junge Generation, die viele Stimmbürger mobilisierte. Und der Entscheid? «Den haben dann auch alle akzeptiert», sagt er.

Verständnis, Geduld und Toleranz

Die grosse Teilnahme und der gesittete Ablauf an der ausserordentlichen Landsgemeinde hätten die Institution Landsgemeinde gestärkt und dem Projekt Gemeindefeststellungsreform Schub verliehen. «Es gibt aber nach wie vor Leute, die sich entwürzelt fühlen», sagt Widmer. Und ein kleiner Teil warte darauf, dass etwas nicht funktioniere. Die Herausforderungen liegen oft im Kleinen, wie die Beispiele des Gemeindefeststellers zeigen. So habe die Verlängerung der Polizeistunde für Wirtshäuser in einigen Gemeinden nichts gekostet, in anderen 15 oder 30 Franken. Wenn die neue Gemeinde dafür nun 20 Franken verlange, seien die einen sehr zufrieden, und die anderen fänden es unhaltbar. Oder wenn in einem Dorf früher der Schnee

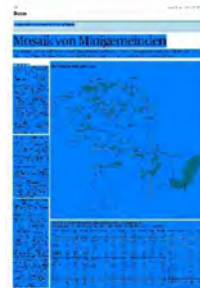
bereits um sechs Uhr am Morgen geräumt gewesen sei, und dies passiere nun erst um acht, gebe es dafür wenig Verständnis. Es brauche sehr viel Aufmerksamkeit, sagt Marti. Mit viel Aufwand und Gesprächen versuche man, das neue Gebilde umzusetzen.

Auch der Gemeindepräsident von Glarus Süd bittet auf der Internetseite der Gemeinde um Verständnis, Geduld und Toleranz. «Es wird kaum zu vermeiden sein, dass sich am Anfang die eine oder andere Kinderkrankheit einstellt, dass gewisse Fehler oder Versehen passieren», heisst es. «Reformen auslösen ist einfach, sie durchzuziehen, braucht viel Gestaltungswille», sagt Marti.

Rudimentärer Finanzausgleich

Ob sich das Ganze auch aus finanzieller Sicht lohne, könne man heute noch nicht abschätzen, sagt Widmer. Alleine mit den Personalkosten liessen sich über sechs Millionen Franken einsparen, sei eines der immer wieder genannten Argumente im Vorfeld gewesen. Jetzt in der Entwicklungsphase sei man aber sicher nicht so weit. Klar ist aber, dass die Gemeinden für die drei Räte und das Parlament in Glarus Nord nur noch einen Bruchteil an Behördenmitgliedern stellen müssen. Die drei Gemeinden mit Einwohnerzahlen von knapp 10 000 bis rund 17 000 sind heute finanziell vergleichbare Gemeinden. «Der Finanzausgleich ist sehr rudimentär geworden», sagt Marti. Auch der Lastenausgleich zwischen Kanton und Gemeinden betrage lediglich nur noch eine Million Franken. Dazu kommt eine klare Aufgabenteilung zwischen Kanton und Gemeinden. Während für die Bildung explizit die kommunale Ebene zuständig ist, wurde das Sozial- und Vormundchaftswesen kantonalisiert.

Die neue Gemeinde Glarus führe man wie ein modernes Unternehmen mit 300 Angestellten, sagt der Gemeindefeststeller. Nebst dem Bau- und Unterhaltswesen, dem Forst und dem Werkhof gehören der Gemeinde zwei öffentlich-rechtliche Anstalten. Die eine sorgt für die Elektrizitäts-, Wasser- und Gasversorgung, in der anderen sind die Alters- und Pflegeheime vereint.



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'183
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

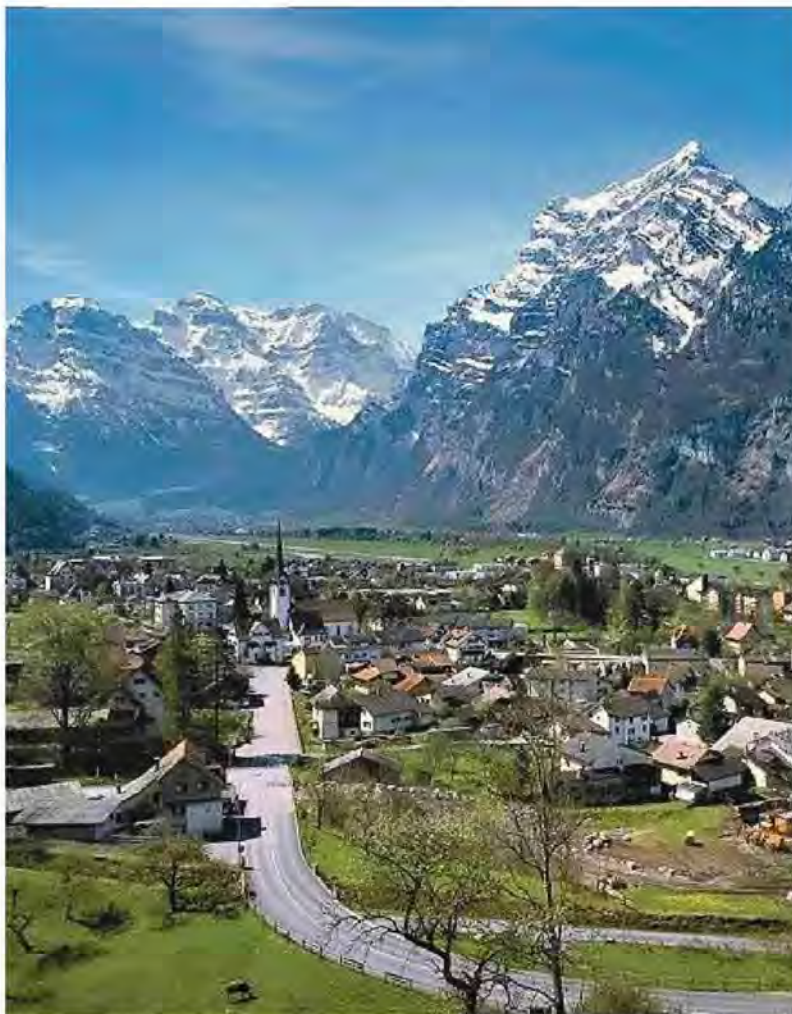
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 228'030 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefestaltung

Tafelsilber ins Trockene bringen

Vor dem Gemeindehaus in Glarus wehen nebst der Schweizer Fahne und dem heiligen Fridolin auch das alte und neue Wappen der Gemeinde Glarus. Die Sensibilität für die dörflichen Eigenheiten sei bei den meisten Leuten vorhanden, sagt Widmer. So bestünden nicht nur die Dorfnamen und alten Gemeindewappen weiter, sondern die lokalen Verkehrsvereine seien aufgefordert, die dörflichen Traditionen zu pflegen. Diese hätten aber in keiner Art Aufgaben wie die früheren Gemeinden. «Es gibt keine öffentlich-rechtlichen Substrukturen», sagt Marti. Widmer weiss aber, dass versucht wurde, einen Teil des Tafelsilbers der Gemeinden ins Trockene zu bringen. Es seien etwa zwei Handvoll Stiftungen entstanden, die man mit Geld ausgestattet und den Stiftungszweck auf die alte Gemeinderegion beschränkt habe. Der Regierungsrat, der die Aufsicht innehat, sei im einen oder anderen Fall zu lasch damit umgegangen, sagt er.

Andererseits sind die Behörden bestrebt, den neuen Gemeinden eine Identität zu verschaffen. In Glarus könnte etwa die erste Ortsplanung über das neue Gemeindegebiet ein erster Schritt sein. Und Marti ist überzeugt, dass es nur eine Frage des Generationenwechsels ist: «Meine Kinder wachsen in der neuen Gemeinde auf.» Und fast sechs Jahre nach dem Entscheid zur radikalen Gemeindefestaltung sagt er: «Ich bin immer noch euphorisch, auch wenn ich es jetzt etwas nüchterner betrachte.» Widmer, der ehemalige Skeptiker, sagt: «Ich habe Freude und bin stolz, eine führende Rolle in der Gemeinde zu haben. Aber einfach ist das Ganze nicht, es gibt noch viele Baustellen.»



Das Glarnerland steht nur gegen Norden offen. Foto: zvg/glarnerland.ch

«Es gibt keine
öffentlich-
rechtlichen
Substrukturen.»

Christian Marti, Gemeindepräsident Glarus



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'183
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 228'030 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefestrukturreform

Die Gemeinden nach der Glarner Gemeindefestrukturreform

● Gemeindefestrukturtorte vor der Reform

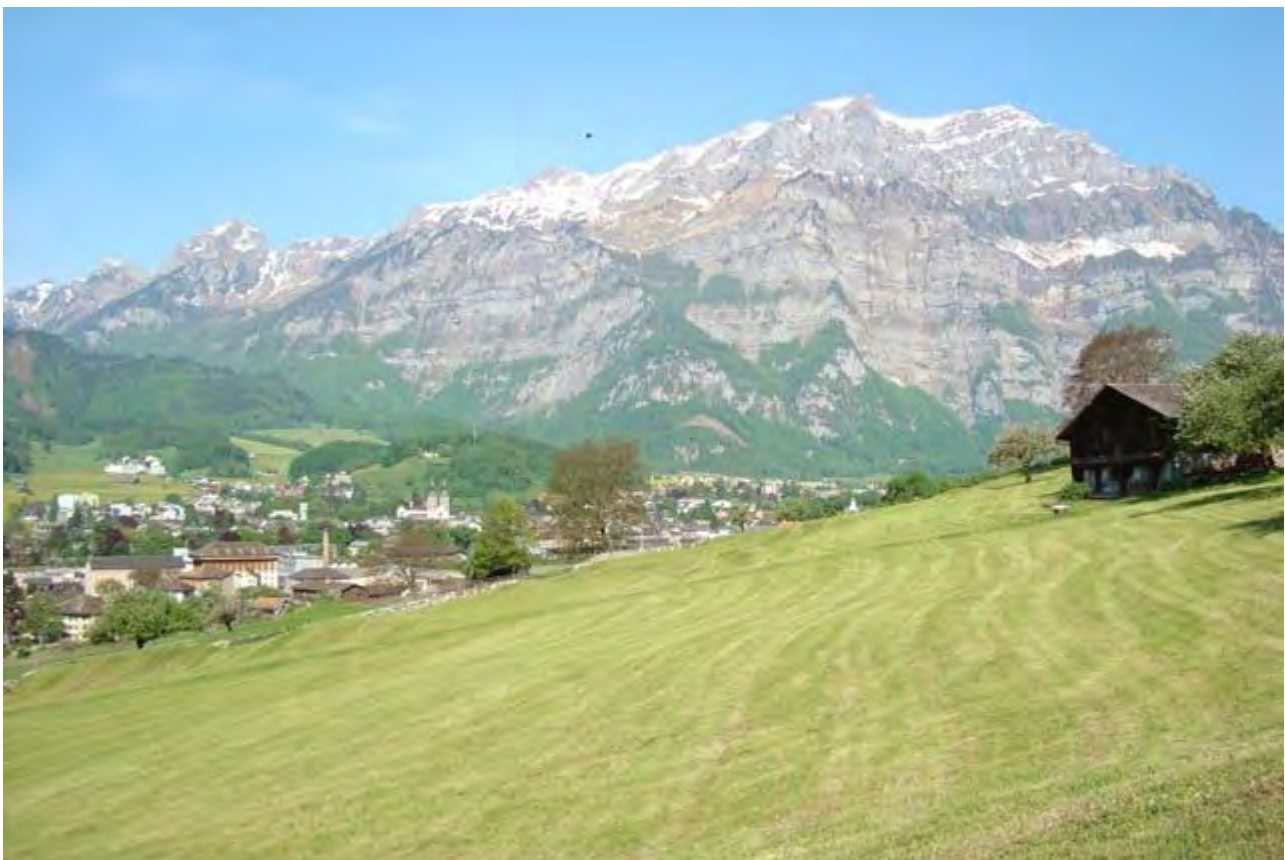


Bund-Grafik mrue

Fusionen: Glarus, der Musterschüler

Von **Anita Bachmann**. Aktualisiert am 29.01.2012

Der Kanton Glarus hat die radikalste Gemeindereform in der Schweiz hinter sich. Er besteht heute nur noch aus drei Gemeinden.



Gebündelt in drei Gemeinden: der Kanton Glarus. Hier im Bild: die Stadt Glarus.

Bild: Thomas Widmer

Artikel zum Thema

Ein Mosaik von Minigemeinden

Im Kanton Bern gibt es nur wenige Stimmen, die etwa eine Grossgemeinde Bern fordern oder gar von nur noch 30 bis 50 bernischen Gemeinden sprechen. Als reformfreudig ist Bern kaum einzuschätzen. Das Ziel der Regierung, die Zahl der Gemeinden bis 2017 von fast 400 auf 300 zu reduzieren, ist ausser Reichweite. Grosse Fusionsprojekte scheiterten bisher, nur kleinere Fusionen zwischen Gemeinden, die oft schon länger zusammenarbeiten, liessen sich umsetzen. Für grosse Gemeindereformen, wie sie in der Schweiz einzigartig der Kanton Glarus realisiert hat, braucht es eben besondere Bedingungen.

«Deshalb blieb alles beim Alten»

Per 1. Januar 2011 trat die Gemeindereform im Kanton Glarus in Kraft. Seither existieren nur noch drei Gemeinden: Glarus Süd, Glarus und Glarus Nord. Die Ausgangslage war aber äusserst kompliziert, denn im Glarnerland gab es nicht nur 25 Ortsgemeinden, sondern auch Bürgergemeinden (Tagwen) sowie für jedes Dorf auch noch Schul- und Fürsorgegemeinden. Jede dieser Gemeinden hatte eine eigene Gemeindeversammlung mit eigenem Budget und eigener Rechnung. «Bald jeder dritte Einwohner musste in einer dieser Gemeinden ein Amt übernehmen», sagt Max Widmer, Gemeindeschreiber von Glarus.

Bereits Mitte der 1980er-Jahren regte der Kanton an, die Fürsorge- und Schulgemeinden in den Ortsgemeinden zu integrieren und kleinere Ortsgemeinden miteinander zu fusionieren. Man habe das aber nicht forciert, erklärt der Glarner Gemeindepräsident Christian Marti, weil man der Ansicht gewesen sei, das Ganze müsse von unten wachsen. «Deshalb blieb alles beim Alten», sagt er.

Nach der Jahrtausendwende gerieten die vielen, oft sehr kleinen Gemeinden mit wenigen 100 Einwohnern und zum Teil erheblichen finanziellen Problemen unter Druck. Der Finanzhaushalt des Kantons sei gekippt, gefolgt von schmerzhaften Sparprogrammen, sagt Widmer. Im Landrat wurde ein Strauss an Vorstössen überwiesen. Sodass der Kanton das Prinzip, eine Gemeindereform müsse von unten wachsen, fallen gelassen und begonnen habe, die Sache an die Hand zu nehmen, sagt Marti. Es wurden mehrere Projekte entworfen, mit sieben Gemeinden, mit neun und schliesslich ein Zehnermodell.

Schockiert bis euphorisch

Das Zehnermodell, das der traditionellen Aufteilung des Kantons in Unterland, Mittelland und Hinterland entspricht, gelangte schliesslich als Antrag an die Landsgemeinde. Die Versammlung der stimmberechtigten Einwohner ist die Legislative des Kantons. An dieser Versammlung im Mai 2006 stellte ein parteiloser Bürger unerwartet einen Antrag, den ganzen Kanton in nur noch drei Gemeinden aufzuteilen. Zur Überraschung aller setzte sich das 3-Gemeinden-Modell durch. «Damit hatte kein Mensch gerechnet, alle waren perplex», sagt Widmer. Als Kritiker eines solch radikalen Schritts sei er schockiert gewesen. Er habe kaum glauben können, was bestimmt worden sei.

«Ich war nach dem Entscheid euphorisch», sagt hingegen Marti. Wenn er im Vorfeld etwa gehört habe, man solle doch gerade von Anfang an nur noch drei Gemeinden anvisieren, habe er jeweils abgewiegelt, man solle es jetzt nicht übertreiben. «Wenn man sich offiziell für ein Dreiermodell ausgesprochen hätte, wäre einem das als politischer Wahnsinn angerechnet worden», sagt er.

Was an jenem Sonntag passiert sei, sei nur an einer Landsgemeinde möglich. Im Gegensatz zu einer Urnenabstimmung könne sich an einer Landsgemeinde eine Eigendynamik entwickeln, mit spontanen Anträgen oder Voten. Wenn zudem der Entscheid von unten herauf von jeder einzelnen Gemeinde hätte gefällt werden müssen, sähe das Gebilde heute ganz anders aus.

Angst vor Machtverlust

Ob damit die Gemeindeautonomie verletzt wurde, das sei nach der Abstimmung ein wichtiger Streitpunkt gewesen, sagt Marti. Das Bundesgericht habe diesen Punkt nicht geklärt, sondern nur entschieden, der Landsgemeindebeschluss gehe vor. Das Komitee für ein demokratisches, faires und effizientes Glarnerland, die Reformgegner, setzte per Unterschriftensammlung eine ausserordentliche Landsgemeinde durch, an der ein Jahr später die Frage noch einmal vom Volk beantwortet werden sollte. «Im Vorfeld der ausserordentlichen Landsgemeinde ist es für glarnerische Verhältnisse hässig zu- und hergegangen», sagt Marti. Für die einen habe es fast als Gottesfrevel gegolten, einen Landsgemeindebeschluss nicht akzeptieren zu wollen, andere argumentierten jedoch, man respektiere die Demokratie nicht.

Einige Gemeinden wehrten sich, andere rebellierten im Geheimen, weiss Widmer, der damals noch Gemeindeschreiber von Netstal war. Netstal und Mollis am Eingang des Tals schmiedeten etwa eine Allianz mit Linthal, dem hintersten Ort im Tal. Die Beweggründe des Widerstands seien vielfältiger Natur gewesen, sagt Widmer: Verlust der Eigenständigkeit, Machtverlust – auch persönlicher –, und schliesslich hätten florierende Gemeinden kein Interesse gehabt, mit Verschuldeten zu fusionieren.

Doch die anfängliche Opposition der Gemeinden habe zu bröckeln begonnen. «Niemand wollte den Lead übernehmen», sagt Widmer. Das Komitee, das die ausserordentliche Landsgemeinde durchsetzte, bestand aus Bürgern und nur einzelnen Exponenten der Gemeindebehörden. Ein Jahr später bestätigte das Stimmvolk das Dreiermodell noch deutlicher. «Der Entscheid war sonnenklar», sagt Widmer. Eine wichtige Rolle spielte offenbar die junge Generation, die viele Stimmbürger mobilisierte. Und der Entscheid? «Den haben dann auch alle akzeptiert», sagt er.

Verständnis, Geduld und Toleranz

Die grosse Teilnahme und der gesittete Ablauf an der ausserordentlichen Landsgemeinde hätten die Institution Landsgemeinde gestärkt und dem Projekt Gemeindereform Schub verliehen. «Es gibt aber nach wie vor Leute, die sich entwurzelt fühlen», sagt Widmer. Und ein kleiner Teil warte darauf, dass etwas nicht funktioniere.

Die Herausforderungen liegen oft im Kleinen, wie die Beispiele des Gemeindeschreibers zeigen. So habe die Verlängerung der Polizeistunde für Wirtshäuser in einigen Gemeinden nichts gekostet, in anderen 15 oder 30 Franken. Wenn die neue Gemeinde dafür nun 20 Franken verlange, seien die einen sehr zufrieden, und die anderen fänden es unhaltbar. Oder wenn in einem Dorf früher der Schnee bereits um sechs Uhr am Morgen geräumt gewesen sei, und dies passiere nun erst um acht, gebe es dafür wenig Verständnis. Es brauche sehr viel Aufmerksamkeit, sagt Marti. Mit viel Aufwand und Gesprächen versuche man, das neue Gebilde umzusetzen.

Auch der Gemeindepräsident von Glarus Süd bittet auf der Internetseite der Gemeinde um Verständnis, Geduld und Toleranz. «Es wird kaum zu vermeiden sein, dass sich am Anfang die

eine oder andere Kinderkrankheit einstellt, dass gewisse Fehler oder Versehen passieren», heisst es. «Reformen auslösen ist einfach, sie durchzuziehen, braucht viel Gestaltungswille», sagt Marti.

Rudimentärer Finanzausgleich

Ob sich das Ganze auch aus finanzieller Sicht lohne, könne man heute noch nicht abschätzen, sagt Widmer. Alleine mit den Personalkosten liessen sich über sechs Millionen Franken einsparen, sei eines der immer wieder genannten Argumente im Vorfeld gewesen. Jetzt in der Entwicklungsphase sei man aber sicher nicht so weit. Klar ist aber, dass die Gemeinden für die drei Räte und das Parlament in Glarus Nord nur noch einen Bruchteil an Behördenmitgliedern stellen müssen.

Die drei Gemeinden mit Einwohnerzahlen von knapp 10 000 bis rund 17 000 sind heute finanziell vergleichbare Gemeinden. «Der Finanzausgleich ist sehr rudimentär geworden», sagt Marti. Auch der Lastenausgleich zwischen Kanton und Gemeinden betrage lediglich nur noch eine Million Franken. Dazu kommt eine klare Aufgabenteilung zwischen Kanton und Gemeinden. Während für die Bildung explizit die kommunale Ebene zuständig ist, wurde das Sozial- und Vormundschaftswesen kantonalisiert.

Die neue Gemeinde Glarus führe man wie ein modernes Unternehmen mit 300 Angestellten, sagt der Gemeindeschreiber. Nebst dem Bau- und Unterhaltswesen, dem Forst und dem Werkhof gehören der Gemeinde zwei öffentlich-rechtliche Anstalten. Die eine sorgt für die Elektrizitäts-, Wasser- und Gasversorgung, in der anderen sind die Alters- und Pflegeheime vereint.

Tafelsilber ins Trockene bringen

Vor dem Gemeindehaus in Glarus wehen nebst der Schweizer Fahne und dem heiligen Fridolin auch das alte und neue Wappen der Gemeinde Glarus. Die Sensibilität für die dörflichen Eigenheiten sei bei den meisten Leuten vorhanden, sagt Widmer. So bestünden nicht nur die Dorfnamen und alten Gemeindewappen weiter, sondern die lokalen Verkehrsvereine seien aufgefordert, die dörflichen Traditionen zu pflegen. Diese hätten aber in keiner Art Aufgaben wie die früheren Gemeinden. «Es gibt keine öffentlich-rechtlichen Substrukturen», sagt Marti.

Widmer weiss aber, dass versucht wurde, einen Teil des Tafelsilbers der Gemeinden ins Trockene zu bringen. Es seien etwa zwei Handvoll Stiftungen entstanden, die man mit Geld ausgestattet und den Stiftungszweck auf die alte Gemeinderegion beschränkt habe. Der Regierungsrat, der die Aufsicht innehat, sei im einen oder anderen Fall zu lasch damit umgegangen, sagt er.

Andererseits sind die Behörden bestrebt, den neuen Gemeinden eine Identität zu verschaffen. In Glarus könnte etwa die erste Ortsplanung über das neue Gemeindegebiet ein erster Schritt sein. Und Marti ist überzeugt, dass es nur eine Frage des Generationenwechsels ist: «Meine Kinder wachsen in der neuen Gemeinde auf.» Und fast sechs Jahre nach dem Entscheid zur radikalen Gemeindereform sagt er: «Ich bin immer noch euphorisch, auch wenn ich es jetzt etwas nüchterner betrachte.» Widmer, der ehemalige Skeptiker, sagt: «Ich habe Freude und bin stolz,

eine führende Rolle in der Gemeinde zu haben. Aber einfach ist das Ganze nicht, es gibt noch viele Baustellen.» (Der Bund)

Erstellt: 29.01.2012, 10:23 Uhr

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar 2012: Wohnkanton

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.01.12	Raum und Wohnen	28'100	Erfrischende Architektur im Wildschutzgebiet
30.01.12	SR DRS 1 / Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Glarus Nord bekommt Boden zurück

RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

boutique
Geschenkkideen & Accessoires



Wohnhaus von Patrizia Moroso_66

«Stöckli» im Zürcher Oberland_34 **Boutique_83** Betten_106

Portrait: Flou_122 Homeoffice_130 Leglerhütte Glarner Alpen_140



1_Die umgebaute und erweiterte Leglerhütte liegt auf 2273 m ü.M. Eternitplatten versus Holzverschalungen differenzieren Neu- und Altbau, die durch einen Glastrakt verbunden sind. 2_ Die Gaststube wurde sanft renoviert und mit neuem Mobiliar bestückt. 3_Von der Hütte genießt man einen fantastischen Ausblick auf die Glarner Alpen. 4_Auch von den Gästezimmern geht der Blick auf die Berge.



ERFRISCHENDE ARCHITEKTUR IM WILDSCHUTZGEBIET

Die umgebaute Leglerhütte in den Glarner Alpen zeichnet sich durch architektonische Qualität aus und ist ein Ort der Ruhe und Erholung inmitten des grössten Wildschutzgebietes der Alpen.



1_ Hüttencharme im gepflegten Massenlager...

2_..., das ganz in Holz ausgekleidet ist.

Abseits des Mainstreams

Ein Besuch in der Legler-Hütte will verdient sein. Bei der Anfahrt nach Schwanden sind die Berge noch weit über uns und im Bus vom Bahnhof zur Luftseilbahn Kies - Mettmen fühlt man sich am Ende der Welt - von Tourismus ist nichts zu spüren. Dann schwingt sich die Seilbahn entlang den bewaldeten steilen Hängen in die Höhe. Oben, auf 1600 m Höhe, öffnet sich die Landschaft, und wir haben den Eindruck, die Zeit sei still gestanden. Ein Gasthaus und einige Ferienhäuser empfangen uns am Ausgangspunkt des ca. dreistündigen Aufstiegs zur Hütte.

Wir wandern entlang einem Stausee, dann über der Baumgrenze über mehrere Talstufen höher und höher: Unterwegs bietet sich uns ein geologischer Anschauungsunterricht, in dem uns die «Glarner Hauptüberschiebung», das Schweizer Unesco-Weltnaturerbe, hautnah vorgeführt wird. Bei der Faltung der Alpen haben sich ältere härtere Gesteinsschichten über jüngeres weiches Material gestülpt. Anschaulich wird dies beim «Kärpför», wo sich ein Gebirgsbach durch Erosion einen Tunnel gegraben hat. Weiter geht es über den Hübsch-Boden zum Sonnenberg, wo sich der Blick über das Linth-Tal öffnet. Nach dem letzten Teilstück, nochmals 200 m Höhenunterschied, nähern wir uns der Legler-Hütte von oben: vertraut das alte Haus, dahinter der neue Block, der wie ein schützender Fels wirkt. Wir sind am Ziel. Die Erholung mit einem Rundblick auf die spannende Glarner Bergwelt haben wir verdient - auf den Eternit-Sesseln auf dem Felsvorsprung, an den langen Tischen im gemütlichen Essraum oder in den einfach eingerichteten, aber sensibel gestalteten Schlafräumen. Ein Menu mit Gängen aus saisonalen Produkten aus nächster Nähe krönt das besondere Bergerlebnis. (vh)

ERFRISCHENDE ARCHITEKTUR IM WILDSCHUTZGEBIET

Der Umbau und die Erweiterung der Leglerhütte in den Glarner Alpen ist ein Beispiel für eine vorbildliche Synthese von Alt und Neu. Den Architekten Thomas Aschmann und Max Ruegge ist es gelungen, Form und Charme der über hundertjährigen Hütte zu erhalten und sie gleichzeitig gekonnt mit einem modernen Neubau zu verbinden. So präsentiert sich die Leglerhütte heute als architektonisch erfrischendes und mutiges Objekt an seiner ursprünglichen, fantastischen Aussichtslage.

Alt und Neu unter einem Dach

Das Konzept, die bestehende Hütte zu erhalten und durch einen Neubau zu erweitern, hat die Identität des alten Gebäudes bewahrt, und damit auch seine Wärme und sein Cachet. Im ursprünglichen Gebäude wurde die Gaststube sanft renoviert, zeigt sich aber noch immer mit der alten Täferung von 1949. Die Küche wurde komplett saniert und entspricht nun auch auf der Höhe 2273 m ü. M. den neusten Anforderungen. Verbunden sind die alte Hütte mit ihrer typischen Glarner Holzschalung und der Neubau durch einen Glaskörper. So stehen die beiden Teile in enger Beziehung zueinander. Der Glaskörper ist die transparente und fast unsichtbare Nahtstelle zwischen Alt und Neu, aber auch von innen und aussen.

Energieversorgung und Abwasser

In enger Zusammenarbeit mit der Baukommission der SAC Sektion Tödi ist es den Glarner Architekten gelungen, sinnvolle und umwelt-

schonende Neuerungen zu realisieren. Die heutigen Anforderungen an eine Berghütte sind nach diesem Umbau zweifellos erfüllt. Mehr noch: Die Energieversorgung mittels Holz, Gas und einer Fotovoltaikanlage - sowie bei Spitzenbedarf mit einem Rapsöl-betriebenen Blockheizkraftwerk - ist zukunftsweisend und stellt ein Novum im Hüttenbau der Schweizer Alpen-Clubs dar. Die Entsorgungslösung des Abwassers mit neuester Technologie hat Vorbildcharakter. ☑





1_Alt und Neu in perfekter Harmonie. 2_Die Liege «Sponeck» aus Eternit hält Wind und Wetter stand. 3_Grandiose Aussichten, auch von drinnen.

Durch den Einsatz von Ecosphère-WC-Anlagen, einem Trocken-WC-System aus Frankreich, wird die Abwasserentsorgung massiv entlastet. Dadurch, dass der Erweiterungsbau in abfallendem Gelände liegt, konnte ein Untergeschoss für die Technik und Nebenräume ohne grosse Erdarbeiten realisiert werden.

Anbau in Eternit

Der Anbau mit Schlafzimmern, Lagerräumen und sanitären Anlagen ist mit Eternit-Fassadenplatten verkleidet. Dieses Material passt mit seiner Funktionalität und Nachhaltigkeit sowie der speziellen optischen Ausdruckskraft bestens zum neuen Teil der Leglerhütte. Die Gebäudehülle spielt wärmetechnisch eine entscheidende Rolle. Die Wandkonstruktionen mit Dämmstärken von 280 mm sind wesentlich besser als der Minergie-Standard. Aber da die Hütte auf Brennholz vom Tal angewiesen ist, muss alles versucht werden, um die Anzahl der Brennholztransporte auf einem Minimum zu halten.

Im Wildschutzgebiet

Die Leglerhütte befindet sich im wunderschönen Freiberg Kärpf, dem grössten Wildschutzgebiet der Alpen. Die Chance, dass man beim Auf- oder Abstieg Gämsen, Steinböcke, Adler und Murmeltiere beobachten kann, ist gross. Bei der Leglerhütte handelt es sich nicht primär um eine klassische, hochalpine SAC-Hütte, die den Alpinisten als Ausgangspunkt für Hochtouren dient. Sie ist vielmehr ein Ort der Ruhe und Erholung für Naturliebhaber, Familien und Kletterer.

Die wunderschöne und aussichtsreiche Lage ist im Sommer ideal für Wanderungen in einem touristisch gut erschlossenen und attraktiven Gebiet. Auch der nahe Klettergarten und all die kleinen Bergseen laden zu einem längeren Aufenthalt in der Leglerhütte ein. Im Winter ist sie ein beliebtes Ziel von Schneeschuhwanderungen und natürlich für Skitouren im Kärpfgebiet. (pd/dl) 🖐

Eternit-Sessel - zum Zweiten

Entdeckt auf der SAC-Legler-Hütte im Glarnerland auf 2273 m Höhe: Dort steht ein neueres Design-Objekt aus dem Sortiment von Eternit - der «Sponeck»- Stuhl und Tisch. Der Sessel überzeugt durch seine beschwingte Form und sein bequemes Sitzprofil. Mit seiner Stabilität hält er auch Wind und Wetter stand. Eine Filzaufgabe erhöht die Bequemlichkeit. Sessel und Tisch bilden eine Einheit. Der Tisch dient auch als Hocker oder Fussaufgabe. Julia von Sponeck hat die Möbel 1997 im Rahmen einer Semesterarbeit an der Kunstakademie in Stuttgart mit dem Schwerpunkt Produktdesign entworfen. Das Thema war «Sitzen auf Beton» und als Mentor war Willy Guhl dabei. Fünf Studierende haben sich für Faserzement entschlossen. Inzwischen ist die Designerin in Paris erfolgreich tätig, und Eternit produziert nun ihre Möbel, die lange als Prototypen herumstanden. (vh)



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz
9006 St. Gallen
071/ 243 22 11
www.drs.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 17:30
Dauer: 00:00:51
Grösse: 0.8 MB

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

Non-initiated coverage / Wohnkanton

Radio/TV-Hinweis

Glarus Nord bekommt Boden zurück

Eine Industriefirma muss der Gemeinde Glarus Nord Boden zurück geben. Das hat das Glarner Kantonsgericht entschieden. Die Industriefirma hat ihn der Gemeinde vor 11 Jahren abgekauft, hat darauf jedoch nie gebaut. Stellungnahme von Martin Lauper (Gemeindepräsident)

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](#)

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Januar: Tourismus

Datum	Medium	Auflage	Titel
05.01.12	Schweizer Familie	191'262	Auf in die Bergmoderne
27.01.12	bluwin.ch	Online	Glerner Besucherzentrum für UNESCO-Welterbe Sardona eröffnet
30.01.12	Schweizer Illustrierte	201'458	Vreni Schneider zeigt ihr Paradies / Flavio & Florian: ganz die Mama!

Datum: 05.01.2012

**Schweizer
Familie**



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

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 191'262
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 688.1
Abo-Nr.: 688001
Seite: 67
Fläche: 80'159 mm²



**Weiss erstrahlen die Hügelzüge
in den Glarner Freibergen.**

**Zimmer mit Aussicht:
Welch Genuss, in der
Leglerhütte zu erwachen!**





Auf in die Bergmoderne

Die Leglerhütte in den **Glarner Freibergen** ist eine gelungene Kombination von architektonischer Ästhetik und gediegener Gastronomie.

Besonders stimmungsvoll ist der Aufstieg zur Hütte mit Schneeschuhen.

Text **David Coulin**

Beim Sonnenbergfürggli tut sich eine neue Welt auf. Hier auf 2200 Metern über Meer erscheint vor einem plötzlich wie eine überdimensionierte Cremeschnitte das Glärnischmassiv. Das Glarner Haupttal zieht sich tausendfünfhundert Höhenmeter weiter unten schnurgerade nordwärts hin bis zum Ufer des Walensees. Kaum mehr sichtbar ist die Mettmenalp, zu der man in der kleinen Kabine der Luftseilbahn Kies-Mettmen hinaufrückt. Dort lädt das heimelige Berggasthaus Mettmenalp zu einem ersten Trunk. Und von dort stapft mit den Schneeschuhen oder den Tourenskiern an den Füßen gemütlich los, wer zur Leglerhütte gelangen will. Bald schon lässt man den Waldgürtel hinter sich und tritt ein in eine für Glarner Verhältnisse unendlich weite Tallandschaft. Die Nebelgrenze ist nun definitiv überschritten, und blendend weiss erstrahlen ► die Hügelzüge links und rechts. Entweder man konzentriert nun die Wahrnehmung auf die fast meditative Bewegung des Schneeschuhlaufens. Oder man macht halt, um eine Schneehöhle zu bauen, oder einfach, um die Stille zu geniessen und den

Blick über das Jagdbanngebiet der Glarner Freiberge schweifen zu lassen. Lange bleibt die Leglerhütte hinter den Graten und Grätchen des Chärpfmassivs verborgen, erst kurz vor der Ankunft wird sie sichtbar. Und man staunt: Der kleine, braun gerbe Wildhüttereinstand, der diese Hütte einst gewesen sein mag, ist modernster Berghütten-Architektur gewichen.

Kulinarik der Extraklasse

Ein diskreter Glastrakt verbindet das frisch getäferte, mit Sonnenkollektoren ausgerüstete Giebelhaus aus dem Jahr 1949 mit einem schwarzen, eternitverkleideten Kubus, an dessen Anblick man sich zuerst etwas gewöhnen muss. Im Innen der Hütte wird aber klar: Es ist Schluss mit den niederen und dunklen Berghüttenzimmern mit speckigen Woldecken auf ausgelegenen Matratzen. Es dominieren jetzt Helligkeit, Klarheit und daunenweicher Schlafkomfort.

In der Gaststube zelebriert derweil das Hüttenwartehepaar Sara und Romano Frei-Elmer Kulinarik der Extraklasse: Wie wäre es mit einem regionalen Chäsplättli, angerichtet auf einem Glarnertüechli und ergänzt mit einem Truttiker Federweiss-Edelwein? Oder mit einem Cur-

ryschaum-Cappuccino vor einer Portion Gschweltli mit einheimischer Hirschwurst und dazu einem Jeninser Blauburgunder? Oder ...

Am besten nimmt man es gemütlich mit dem Aufstieg, geniesst den Nachmittag vor der Hütte mit freiem Blick zum Tödi. Dann lässt man sich bei einem Viergangmenü bei Kerzenlicht in die neue Glarner Bergmoderne einführen, bevor man sich in die geräumige Tödi-Suite zurückzieht. Am Morgen dann wartet bereits das reichhaltige Bergler-Frühstück, bevor man auf derselben Route den Weg zurückfindet in die Niederungen des Alltags.

Übrigens: Die Schneeschuhe kann man bei der Talstation der Mettmenalp mieten, und ein kurzer ausgeschilderter Schneeschuhtrail bei der Mettmenalp bietet Gelegenheit, das Gehen auf Yetipfoten erst mal einzüben. Gut erkennbar sind dann die Trittspuren der berühmten Freiburger Gämsen, die in den lichten Waldbeständen Schutz suchen. Schon seit 1548 sind sie geschützt, einzige Ausnahme blieben dazumal die Hochzeitsgämsen. Auf zwei dieser Tiere hatte in Glarus Anrecht, wer zwischen dem 25. Juli und dem 11. November heiratete.



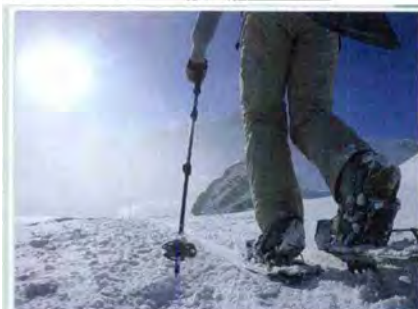
Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 191'262
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 688.1
Abo-Nr.: 688001
Seite: 67
Fläche: 80'159 mm²

Allein, der Hochzeitspaare wurden immer mehr und der Gämsen immer weniger, bis 1792 das totale Jagdverbot folgte. Damit sind die Freiberge das älteste Wildschutzgebiet Europas. ■

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



Auf Yetipfoten: Schneeschuhe kann man bei der Talstation der Mettmenalp mieten.



Moderne Berghütten-Architektur: Der Zustieg ist gut ausgeschildert.



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

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 191'262
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 688.1
Abo-Nr.: 688001
Seite: 67
Fläche: 80'159 mm²

Mettmenalp GL

Anreise: Mit dem Auto auf der Autobahn bis Ziegelbrücke, dann Kantonsstrasse bis Schwanden. Ausgangs Schwanden Richtung Elm zweigt die Bergstrasse nach Kies-Mettmen ab. Schneeketten empfohlen. Mit SBB via Ziegelbrücke bis Schwanden, dann Taxi bis Kies-Mettmen.

Fahrplan der Luftseilbahn: www.mettmen-alp.ch

Taxi: 079 431 66 66;

Kleinbus: 055 612 10 72

Schneeschuh-Tour: Der Zustieg ist mit Schneestangen gut markiert und dauert rund 2½ Std. Bei Unsicherheit bezüglich Lawinengefahr (ab Stufe «erheblich») den Hüttenwart kontaktieren oder das Lawinenbulletin beachten. Bei wenig Bergerfahrung empfiehlt sich das Engagement eines Schneeschuh-Tourenführers: 055 644 20 10

www.mettmen-alp.ch

Berggasthaus Mettmenalp: Öffnungszeiten wie Seilbahnbetrieb. HP ab 72 Fr.; Kinder bis 12 Jahre zum halben Preis. 055 644 14 15

www.mettmenalp.ch

Leglerhütte SAC: Von Anfang Dez. bis Ostern von Freitag bis Sonntag geöffnet, HP ab 62 Fr., mit Berglerfrühstück 101 Fr., 055 640 81 77

www.leglerhuetten.ch

Allgemeine Auskünfte: Glarnerland Tourismus, Niederurnen, 055 610 21 25
www.glarusnet.ch

Glarner Besucherzentrum für UNESCO-Welterbe Sardona eröffnet

Die Tektonikarena Sardona, ein UNESCO-Welterbe, hat am Freitag im Kanton Glarus ihr erstes Besucherzentrum erhalten. In der Tektonikarena sind Vorgänge der Gebirgsbildung auch an der Erdoberfläche selbst für Laien deutlich sichtbar.

Das Besucherzentrum ist auf die zwei Orte Glarus und Elm aufgeteilt, wie die IG Tektonikarena Sardona mitteilte. Glarus ist die erste Anlaufstelle für Besucher und dient als Drehscheibe zwischen dem Welterbe, der Ökologie, der Region und dem Tourismus. Elm ist der Ort der Vertiefung zu Fragen der Geologie und Ausgangsort von Ausflügen und Exkursionen.

Weitere Besucherzentren sind geplant im bündnerischen Flims und im Kanton St. Gallen. In letzteren ist die Standortfrage noch nicht geklärt.

Zentrales Naturmonument der Tektonikarena Sardona ist die sogenannte Glarner Hauptüberschiebung. Sie gilt als Musterbeispiel für die Bildung von Bergen durch die Kollision der Kontinentalplatten. Die Tektonikarena wurde am 7. Juli 2008 auf die Liste der Unesco-Welterbe genommen.

(sda)

Tags

Schweiz Umwelt Bunes

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**



5 30. Januar
2012
CHF 4.50

Giacobbo / Müller
Das Comedy-
Paar im grossen
Interview

Vreni Schneider
zeigt ihr Paradies

Flavio & Florian: ganz die Mama!

MIT DEN SKI-STARS AUF DIE PISTE
Die Top Ten von Elm. 8 Seiten

Von Elmers bis Elm



Stefan Regez,
Chefredaktor a. i.

WEF in Davos 2600 Teilnehmer – das Weltwirtschaftsforum 2012 war so gefragt wie noch nie bei Wirtschaftsführern und Regierungschefs. Gleich sechs Bundesräte reisten nach Davos. Und doch war in der Öffentlichkeit eine gewisse WEF-Müdigkeit festzustellen.

Vielleicht weil hier genau jene Menschen über Schuldenkrise, Eurokrise, Wertekrise debattierten, die diese mitverursacht haben – selber aber nicht darunter leiden müssen?

Wir wollen Sie, liebe Leserinnen und Leser, nicht mit Krisenanalysen langweilen. SI-Wirtschaftschefin Nina Siegrist erzählt vielmehr die kleinen Anekdoten aus Davos. Besonders ans Herz lege ich Ihnen die Geschichte über den 75-jährigen Werner Elmers. Der langjährige Hoteldirektor im «Seehof» arbeitet dort nun als Nachtportier ...

«Schaulaufen der Mächtigen» – ab Seite 20.

Vreni Schneider Nach den zwei Walliser Top-Destinationen Verbier und Zermatt kommen wir in der dritten Folge unserer Serie «Mit den Ski-Stars auf die Piste» ins Glarnerland. Nach Elm. In die Heimat von Vreni Schneider. In ein kleines, aber feines Skigebiet. «Uusinnig familiär und gemütlich», wie Vreni Schneider sagt.

Aus der erfolgreichsten Schweizer Skirennfahrerin aller Zeiten ist eine Skilehrerin mit eigener Skischule – pardon, Rennschule geworden. Davon profitieren auch ihre Buben Flavio und Florian: Sie brettern wie ihre Mama – schnell und kompakt, in bester Vreni-Schneider-Manier – die Pisten runter.

Wer nun meint, ganz Elm sei stolz auf den grossen Ski-Star, täuscht sich: Zwischen Vreni Schneiders Rennschule, den «Blau-Gelben», und der Schweizer Skischule, den «Roten», herrscht seit Jahren ein Konkurrenzkampf, der die ganze Region belastet. Als Bergler weiss ich nur zu gut, dass man sich gerade in kleineren Destinationen so immer wieder selber im Wege steht. Bei uns im Haslital lautet denn auch das Sprichwort: «Der älteste Hasler ist der Föhn, der zweitälteste der Neid.»

Wie auch immer: Für Elm ist dieser Auftritt in der *Schweizer Illustrierten* beste Werbung. Und Vreni Schneider würde sich freuen, wenn das im Familien-Skigebiet der Auftakt zu mehr Miteinander statt Gegeneinander wäre ...

«Ihre kleine grosse Welt» – ab Seite 42.

Christian Constantin Dass nächsten Samstag – Anfang Februar, mitten im Winter – die Xpo Super League in die Rückrunde startet, ist zurzeit noch das Normalste im Schweizer Fussball: In der Winterpause ist Xamax Neuchâtel verschwunden, hat der FC Zürich seine halbe Mannschaft verscherbelt und der FC Sion 36 Punkte verloren. Was für Sonntag als Spitzenspiel geplant war – Basel gegen Sion –, ist nun ein Duell zwischen Tabellenführer und Schlusslicht.

SI-Sportchef Iso Niedermann hat den Sion-Präsidenten Christian Constantin besucht. Und musste zuerst einmal zwei Stunden auf ihn warten. Constantin war mit seinem Privatjet von London über Brüssel nach Sitten geflogen, entschuldigte sich höflich für die Verspätung – und offenbarte gleich den Antrieb für seinen umstrittenen Kampf: «Ganz Europa liegt unter einer Nebeldecke, einzig im Wallis scheint die Sonne. Das ist bezeichnend!» Constantin geht es immer um seine Heimat.

«Der König des Wallis» – ab Seite 32.

Ich wünsche Ihnen viel Spass mit der *Schweizer Illustrierten*!



Ein lustiges Trio SI-Redaktorin Sandra Casalini mit den Kabarettisten Mike Müller und Viktor Jacobbo (r.). Interview ab Seite 26.



Zu einem Spässchen aufgelegt Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann mit SI-Redaktorin Nina Siegrist. In der Mitte Kommunikationschef Ruedi Christen.

Neue Serie
Ferien in
der Schweiz
Mit den Ski-Stars
auf die Piste
Heute: ELM



Hoch hinaus Vreni Schneider mit ihren Söhnen Florian (r.) und Flavio auf der 1,5 Kilometer langen Pleusbahn hinauf auf das Steinbödeli, mit 2105 m ü. M. der höchste Punkt des Elmer Skigebiets.

Ihre kleine

Vreni Schneider



► **GESTERN** 55 Weltcup-siege. Dreimal Olympia-Gold (Riesenslalom 1988, Slalom 1988, 1994). Dreimal WM-Gold (Riesenslalom 1987, 1989 und Slalom 1991). Drei Gesamtweltcup-Siege (1988/89, 1993/94, 1994/95). Fünfmal Schweizer Sportlerin des Jahres.

► **HEUTE** Eigentümerin und Betreiberin der Ski-, Snowboard- und Rennschule Vreni Schneider in Elm. Verheiratet mit Marcel Fässler, 42; zwei Söhne: Florian, 7, und Flavio, 6.

Woanders wollte sie niemals leben. **VRENI SCHNEIDER** ist im Glarner Dorf **ELM** zu ihrer Weltkarriere gestartet. Jetzt bringt sie als Skilehrerin den Nachwuchs in Schuss. Und auch ihre Söhne Florian und Flavio.

grosse Welt



Text **ISO NIEDERMANN**
Fotos **MARCEL NÖCKER**

Den Kopf zwischen die Schultern geduckt, den Körper leicht vornüber gebeugt, die Carvingsschwünge rhythmisch und ruhig – unverkennbar der Fahrstil Schneider. Nur ist es nicht Vreni Schneider, 47, die beste Skirennfahrerin, die die Schweiz je hatte. Es ist ihr siebenjähriger Sohn Florian. Offensichtlich mit bestem Erbgut versehen. Und dereinst auch einmal ein Rennfahrer? «Glaub schon. Beim Mami steht ja hinten auf der Jacke «Rennschule Vreni Schneider», sagt der Erstgix und kichert durch seine Zahnlücken.

Auch sein kleiner Bruder Flavio, 6, flitzt die Pisten hinunter, als wäre er längst kein Kindergärtler mehr. Und mit schier grenzenloser Begeisterung. Das Posieren für den Fotografen knüpft er bei der x-ten Wiederholung an klare Bedingungen: «Einmal noch, aber dann gehen wir an den Bischof rüber!» Der ist zwar «nur» ein Bügellift, aber dort ist die erklärte Lieblingspiste von Flavio und Florian. Und dort ist ihr Vater Marcel gerade dabei, mit einigen grösseren Kin-

dern ein Training auf der permanenten Rennstrecke durchzuführen. «Da wollen unsere Buben halt dabei sein, wann immer es geht», entschuldigt Vreni Schneider die Ungeduld ihrer Jungs.

Die Familie Fässler-Schneider – von Kopf bis Fuss einheitlich ins Blau-Gelb der Ski-, Snowboard- und Rennschule Vreni Schneider gekleidet. Der Name klingt auch heute noch weit über

den «Zigerschlitz» hinaus. Erfolgreicher war niemand. Beliebter wohl auch nicht. «Z Vreni», wie man hier hinten im Glarnerland sagt, ist auch bald zwanzig Jahre nach ihrem Rücktritt 1995 eine Institution.

Davon zeugt nicht zuletzt die Vreni-Schneider-Piste, die von 2036 m ü. M. bei der Bergstation des Schabell-Sechsessellifts hinunter auf 1480 Meter beim



Zum Zvieri in die «Munggä Hüttä» Vreni Schneider mit Ehemann Marcel, Florian und Flavio (v. l.).



«Hier oben ist alles so schön klein, gemütlich und familiär»

VRENI SCHNEIDER



Grosse Freiheit Vreni Schneider freut sich auf Schabell über die Begeisterung von Flavio (l.) und Florian fürs Skifahren. Im Hintergrund rechts die Blistöcke.

So geht das! Papa Marcel Fässler instruiert seine Jungs für die Fahrt auf der permanenten Bischof-Rennstrecke. Dass die

beiden Talent haben, ist unverkennbar. «Aber mir ist wichtiger, dass sie sich nicht übernehmen», sagt Mama Vreni.



Klein, aber fein im Ski-Gebiet Elm: Wir zeigen Pisten und sonnige Plätze im 360°-Panorama. Und machen mit Videos und Link-Empfehlungen Lust auf mehr.

Bergrestaurant Ämpächli führt. Die anspruchsvollste Piste im Gebiet? Vreni mag sich nicht festlegen. Ihr Mann Marcel dafür umso entschiedener: «Ganz klar, zusammen mit der mehrere Kilometer langen Talabfahrt Steinibach.»

Wie stilsicher Flavio und Florian hier hinunterkurven, ist Vreni Schneider weniger wichtig, als dass die beiden Spass am Skifahren haben und nicht überborden. «Usinügg» vorsichtig sei sie mit den Jungs. «Wenn die am Morgen die Schule oder den Chindsgi besuchen, nachmittags auf der Piste sind und am Abend auch noch in die Jugli gehen, sind sie am anderen Tag kaputt. Da muss ich schon aufpassen, dass sie sich nicht übertun.»

Vreni Schneider, Skicrack und bodenständiges Mami. Passt irgendwie perfekt zur Skiregion Elm. Hier gibts keine Trüffelravioli in mondänen Bergrestaurants, kein üppiges Angebot an High-tech-Bahnen. Aber Zigerkrapfen und nettes Bahnpersonal. Die Pisten sind gemessen an der Anzahl von nur drei Schleppliften und zwei Sesselliften sowie einer Gondelbahn auffallend grosszügig angelegt und perfekt präpariert. «Hier

ist alles so schön klein, gemütlich und familiär», sagt Weltstar Vreni Schneider.

Ihre ersten Rutschversuche auf Ski machte sie zwar im «Hoschet» gleich hinter ihrem Elternhaus am Dorfrand. Aber im Skigebiet am Fuss der Blistöcke startete Vreni Schneider ihre Weltkarriere. Hier oben gewann sie als 16-Jährige just an dem Tag ein Regionalrennen, an dem ihre Mutter früh verstarb. An diesem von der Unesco zum Welterbe erklärten Bergpanorama hängt ihr Herz. Und spätestens wenn jeweils am 13. und 14. März

die Sonne morgens zwei Minuten lang durch das Martinsloch, ein kreisrundes Felsloch in den Tschingelhörnern, auf den Elmer Kirchturm scheint, weiss Vreni: Nirgendwo anders wollte sie jemals leben. Selbst dann nicht, als die Liebe zwischen dem schattigen Dorf auf 1000 m ü. M. und seiner berühmtesten Tochter leicht erkaltete. Zwischen den «Roten», der Schweizer Skischule, die von den Bergbahnen betrieben wird, und den «Blau-Gelben», der 1994 gegründeten Schule von Vreni Schneider, entstand ein Konkurrenzkampf, in dem sich mächtige Dorfgrössen dem Skistar entgegenstellten. «Statt dass wir zusammengespannt hätten», sagt Vreni Schneider. «Eine unmögliche Situation!»

Dabei könnte Elm die kombinierte Anziehungskraft eines charmanten Skigebietes und eines grossen Namens gut gebrauchen. Hier werden vor allem viele Schul- und Gruppenlager durchgeführt, die Mehrzahl der Besucher sind Tages-touristen. Doch man arbeitet an einem Image, das nicht nur Familien und Insider anspricht. Die Schlittelpiste von der Bahndrehscheibe Ämpächli ins Tal hinunter, über mehrere Kilometer auf einem eigenen Trasseesamt Beleuchtung, ist eine der Attraktionen. Und auch beim Après-Ski hat Elm inzwischen einiges zu bieten. Oben im Skigebiet vibriert die Stimmung in der «Munggä Hüttä» oder im «Älpli». In der Bar im besten Hotel am Platz, dem «Sardona», oder im «Suworow-Keller» ist immer etwas los. «Und neuer In-Treffpunkt für Jung und Alt ist der «Gitzi-Himmel» bei der Talstation», sagt Vreni Schneider. «Mein Cousin Markus hat ihn gebaut und in Schwung gebracht.»

Flavio und Florian genügt «im Ausgang» eine Pizza im «Sternen» oder eine Rösti in der «Sonne». Die beiden scheinen zu wissen, wie man in Marnis Spuren bleibt auf dem Weg vom kleinen Elm in die grosse Skiwelt.

Die Top Ten von Elm: süsse Quelle, Schlittelpass, Hüttenzauber: 4 Seiten ▶

NÄCHSTE WOCHE Mit Ariane Ehrat in St. Moritz

- Die schönsten Pisten und die pittoresken Dörfer im Engadin
- Wo der Jetset feiert. Coole Tipps und heisse Locations
- Die Top Ten: alpiner Luxus, kulinarische Highlights, Events



Top Ten

Destination Elm



Nicht nur für Mutige Die Schlittenfahrt vom Ampächli nach Elm hinunter dauert 20 Minuten – oder weniger ...

1

FACTS & FIGURES & FUN-FAKTOR

Viel Sport statt Halligalli

Klein, aber fein! Der Jetset wedelt achtlos an Elm vorbei. Doch wer hier war, kommt wieder. Open-Air-Relaxen in charmantester Form.

► **Natürliche Stars** Vier-Sterne-Luxushotels? Fehlangezeigte Nightclubs und Edelboutiquen? Dafür muss man ins eine Stunde entfernte Zürich. Becker, Bardot, Beckham? Trifft man hier nicht. Die Stars heissen Tschingelhörner, Piz Segnes oder Glarner Vorab. Das Gipfelpanorama rund um den Elmer Talkessel: atemberaubend. Die Ausblicke gibts permanent auf den rund vierzig Kilometern ausladenden und sonnigen Skipisten, die von 2105 m ü. M. bis hinunter auf 1020 Meter führen. Schulen und Gruppen geniessen im Elmer Skigebiet Spezialtarife. Doch



Action! Der Snowpark am Bischoflift: für Fun-Boarder ein Must.



Bergbad Auf dem Gufel geniessst man das Panorama vom warmen Wasser aus.

Funpark oder Freeski-Abfahrten machen auch jene glücklich, die auf Action aus sind. Und Hüttenzauber gibts am Ende des Skitages allemal. Ein spezieller Gag: «Wellness uf em Gufel». Nach dem Open-Air-Bad im Holzüber in luftiger Höhe mit Traumaussicht und 39 Grad warmem Wasser gibts ein Alpkäse-Fondue im «Bergstübli».

► **Wilder Kufenritt** Der Schlittelspass auf der Piste von der Bergstation Ampächli nach Elm führt über vier Kilometer. Einmal mit der Gondelbahn hoch und mit dem Schlitten hinunter kostet für Kinder CHF 11.–, für Erwachsene CHF 16.–.

Wers etwas wilder mag auf dem Schlitten, fährt einige Kilometer weiter unten im Tal mit der Luftseilbahn Matt–Weissenberge hoch (Einzelfahrt CHF 4.–/7.–, Tageskarte CHF 16.–/28.–) und saust dann drei Kilometer die Krauchbachschlucht hinunter. Etwas Mut ist gefragt. Mietschlitten gibts bei beiden Pisten, beleuchtetes Nachtschlitteln ebenfalls.

ISO NIEDERMANN, NADINE BAUER

2

DIE PREISE

48.–

► **TAGESKARTE** Erwachsene CHF 48.–, Jugendliche/Studenten CHF 36.–, Kinder CHF 24.–
 ► **HALBTAGS** Ab 11 Uhr CHF 41.–/31.–/20.–, ab 12 Uhr CHF 36.–/27.–/18.–, ab 13 Uhr CHF 31.–/23.–/16.–
 ► **WOCHE** (7 Tage) CHF 259.–/194.–/130.–
 ► **GRUPPEN** Tageskarte 10–24 Personen CHF 43.–/32.–/22.–, ab 25 Personen CHF 38.–/29.–/19.–
 ► **SCHULEN** Tageskarte CHF 36.–/27.–/18.–
 ► **INFOS** unter www.elm.ch



3

Schaukeln erlaubt Die Hängesessel auf dem Steinböden sind heiss begehrt.

KIDS-DAY

Auf die Piste, fertig, los!

► **GIPFEL STEINBÖDEN** Eine kurze Verschnaufpause oder ein Sonnenbad gefällig? Dann ab in die bequemen Hängesessel am Ende der Pleusbahn!

► **SCHWEIZER SKI- UND SNOWBOARD-SCHULE** Ski-Programm für Kinder sowie spielerischer Unterricht für Einsteiger und Fortgeschrittene. Das Maskottchen Snowli sorgt für den nötigen Spass bei den kleinen Gästen. Preis ab CHF 40.- pro 1/2 Tag. www.skischule-elm.ch

► **VRENI SCHNEIDER SKISCHULE** Im Kinderland lernen die Kleinsten zusammen mit Pinguin Bobo ihre ersten



Aller Anfang ... Die beiden Skischulen finden beim Eggi-Lift gutes Übungsgelände.

Schwünge. Der Figurenparcour und der Zauberteppich garantieren einen Riesenspass. Preis ab CHF 40.- pro 1/2 Tag. www.vrenischneider.ch

► **NATURMUSEUM ENGI** Hier bekommen Besucher Einblicke in die heimische Tierwelt und die Glarner Geologie. Öffnungszeiten Mi, Do, Fr, So zwischen 14 und 17 Uhr. Preis: Kinder CHF 2.-, Erwachsene CHF 5.-. www.elm.ch

► **MINERALQUELLE ELM** Besichtigung der Abfüllanlage des berühmten Schweizer «Blöterli-Wassers». Geöffnet Di und Do von Februar bis November. www.elm.ch

4



Timing Die Sonne scheint an mehreren Tagen durchs Martinsloch, aber nur am 13./14. 3. und 31. 9./1. 10. genau auf den Elmer Kirchturm.

HOTSPOT

Die Sonne hat den Durchblick

► Stets am **13. und 14. März um 8.53 Uhr** haften die Blicke am Berg: Genau dann scheint an den Tschingelhörnern die Sonne durch ein Felsloch von 15 Metern Durchmesser. Ein Kraftort, **Martinsloch** genannt. Zwei Minuten lang beleuchtet die Sonne dann den Elmer Kirchturm, ehe sie wieder verschwindet und eine Viertelstunde später richtig aufgeht. Gleiches passiert am **30. September und 1. Oktober um 9.32 Uhr**. Der Sage nach hat ein tapferer Schafhirte das Loch mit einem Stecken in die Felswand geschlagen, als er einen bösen Riesen auf die Flimser Seite zurückscheuchte.

5 Jetzt buchen!

Charme statt Sterne. Wir haben für Sie eine Auswahl an Unterkünften zusammengestellt.



FAMILIENFREUNDLICH

► **HOTEL SARDONA** Das Drei-Sterne-Haus bietet seinen Gästen Schwimmbad, Sauna und Kegelbahn. Für die kleinen Besucher gibt es ein Spielzimmer mit Tischtennis und Tischfußball. Eine Nacht inklusive Halbpension kostet ab CHF 308.- im Doppelzimmer. www.sardona.ch



HEIMELIG

► **GASTHAUS SEGNES** Das Zwei-Sterne-Gasthaus mit zwanzig Betten wurde erst kürzlich renoviert und liegt im ruhigen Dorfkern von Elm. Eine Nacht im familiengeführten Hotel kostet inklusive Frühstücksbuffet CHF 144.- pro Doppelzimmer. Webcode: 134176



IDYLLISCH

► **PENSION BERGFÜHRER** Das Haus wird vom jungen Ehepaar Andrea und Fabian Lacher geführt. Die Pension liegt inmitten der eindrucksvollen Bergwelt knapp 15 Minuten vom Dorfkern entfernt. Eine Nacht inklusive Frühstück kostet im Doppelzimmer CHF 140.-. www.pension-bergfuehrer.ch

Bei Buchung mit Webcode:
www.myswitzerland.com



Mit Durchblick im «Karussell» beim Ämpächli werden die Skitage lang.



Ohne Alterslimite Fondue-Genuss mit Hüttenromantik im «Äpli».

6

Sonnenbad mit Bedienung Die Terrasse der «Munggä Hüttä» verführt zu langen Pausen.

GASTROBERG VON FRÜH BIS SPÄT

Hier tanzt der Bär im Skidress

► **«Munggä Hüttä»** «The place to be» für Einheimische und Gäste. Den Apéro auf der ausladenden Sonnenterrasse mit Fellsesseln und Bewirtung auf den Paarlagen muss man sich allerdings verdienen. Die Hütte ist nur per Ski oder zu Fuss erreichbar. «Höckig» veranlagte gönnen sich den «Winterzauber» in der «Munggä Hüttä». Nach der Schneeschuhwanderung zur Hütte gibts Fondue, Mongolentopf oder Tischgrill, ehe es zu nächtllicher Stunde mit dem Schlitten talwärts geht. Reservationen über Tel. 055 - 642 60 60.

► **«Ämpächli»** Ein grosses, modernes Selbstbedienungsrestaurant muss nicht ungemütlich sein. Im Berggasthaus (600 Sitzplätze innen, 550 auf der Terrasse) im Herzen des Skigebiets und der Bahn-Drehscheibe gehts mittwochs, freitags und samstags bis um 21.30 Uhr hoch her. Vor allem an der Bar im verglasten «Karussell», gleich neben dem Bergrestaurant. Tel. 055 - 642 17 70.
► **«Äpli»** Zur urchigen Hütte führt eine 15-minütige Winterwanderung ab Bergstation Ämpächli. Trotzdem ist der

Andrang gross, vor allem wenn es heisst: «Hüttenromantik». Zwischen der Bergfahrt mit der Gondelbahn und der Wanderung sowie der Talfahrt auf dem Schlitten gibts Glühwein am offenen Feuer und ein Fondue oder Raclette bei Kerzenlicht. Tel. 055 - 642 60 60.

► **«Gitzihimmel»** Noch in der Skiausrüstung lässt sich der Tag beschwingt im Après-Ski-Beizli direkt bei der Bahn-Talstation beschliessen. Aus den Boxen tönts gehörig nach Dirndl und Lederhose. Ozapft! Tel. 079 - 666 82 89.

7

Gästebuch



Werner Marti, 54, VR-Präsident Billag und Ex-Nationalrat.

«Das Skigebiet liegt praktisch vor meiner Haustüre. Mit dem Snowboard geniesse ich in Elm stets optimal präparierte Pisten.»



André Reithebuch, 25, Mister Schweiz 2009.

«Ich bin im Glarnerland aufgewachsen. Kein Wunder also, dass die Berge seit je fester Bestandteil meines Lebens sind.»



Toni Bortoluzzi, 65, SVP-Nationalrat.

«Ich verbringe meine Ferien regelmässig in meinem Ferienhaus im Dorfkern von Elm. Das Glarner Hinterland ist für mich Erholung pur.»



Eugen «Geni» Hasler, 46, Schwingerlegende.

«Meine Tochter Nadine hat bei Vreni Schneider Skifahren gelernt. Wir schätzten sehr, dass die Kinder abgeholt und wieder nach Hause gebracht wurden.»

8

EVENTS

4. FEBRUAR, 10. MÄRZ, 7. APRIL

Bei der **Vollmond-Party** auf der «Munggä Hüttä» sorgt DJ Hans für jede Menge gute Laune. Im Anschluss folgt die begleitete Talabfahrt zur Gondelstation. www.sportbahnenelm.ch

18. MÄRZ

Im Snowpark Bischofalp zeigen Snowboarder und Freeskier ihre tollkühnen Sprünge bei der **Montemare Spring Session**. www.sportbahnenelm.ch

31. MÄRZ

Beim traditionellen **Mad Mountain** geht es wild zu und her. Biker, Snowboarder und Skifahrer messen sich miteinander. Ein weiterer Höhepunkt ist der **Waterslide Contest**. Das Motto beider Events: Hauptsache, verrückt! www.sportbahnenelm.ch

9



Petri Heil im Garichte-Stausee kommen ambitionierte Angler auf ihre Kosten.

EISFISCHEN & IGLU-BAUEN

Nichts für Frostbeulen

► Treffpunkt für angefressene Angler ist derzeit der Garichte-Stausee auf der Mettmenalp. Noch bis zum 28. Februar ist hier Angeln erlaubt. Das **Eisfischen** ist patent- und bewilligungspflichtig, Tageskarten sind bei der Luftseilbahn Kies-Mettmen oder im Berggasthaus Mettmenalp erhältlich. Wer noch mehr Eskimo-Feeling erleben möchte, kann unter fachkundiger Anleitung sein eigenes **Iglu** bauen. Darin darf nach einem Znacht im warmen Restaurant dann auch genächtigt werden. Daten: 4./5. Februar und 17./18. März. Preis pro Person ab CHF 205.–. www.mettmen-alp.ch

10

DER KLEINE NACHBAR

Braunwald abgasfrei



2 PS statt Allrad
Im autofreien Braunwald gibt die Pferdekutsche den Takt an.

► In Schwanden GL haben Skisportler die Wahl: nach Südosten Richtung Elm? Südwestlich Richtung Klausenpass bis Linthal und von dort 600 Höhenmeter bergwärts nach Braunwald? Dann bleibt das Auto allerdings im Tal. Braunwald erreicht man per Standseilbahn. Das Dorf auf dem Sonnenplateau ist komplett autofrei. In klarer Luft warten 32 Kilometer Skipisten, ein Snowpark und zwei Schlittelbahnen. Auf 1256 m ü. M. gibts Unterkünfte für alle Ansprüche. Vom Zimmer im Bauernhaus bis zum einzigen Viersternehotel der Region, dem Märchenhotel Bellevue, wo Kids die Etage per Rutschbahn wechseln. Und – Überraschung! – in Braunwald baut Kessler Snowboards für die Weltelite. www.braunwald.ch



Spitzensport Bei Kessler werden Snowboards gebaut, auf denen Daniela Meuli oder Philipp Schoch Olympiasiege holten.



Mein Elm

THIS JENNY, 59
Unternehmer und Glarner SVP-Ständerat.

Warum soll ich mich zum Skifahren in die Flumserberge oder ins Bündnerland bewegen, wenn ich doch im nahen Elm **die besten Angebote** vorfinde? Von der Autobahnausfahrt Glarnerland nach Elm – allein die Fahrt dorthin ist dank der **einzigartigen Bergkulisse** atemberaubend. Wann immer man kommt, **kostenlose Parkplätze** sind vorhanden. Wartezeiten kenne ich in Elm sowieso nicht. Und dann der Sonnenaufgang über dem Hausstock – der Moment, in dem ich mich besonders auf die Sonnenterrasse der **«Munggä Hütte»** freue – des Schmuckstücks im Herzen des Schneesportgebietes, umgeben von einem fantastischen Bergpanorama. Hier durfte ich mit Ausblick aufs **Martinsloch** und auf die Tschingelhörner schon viele gute Gespräche mit Bekannten und Freunden führen. Erholung pur, sodass ich manchmal kaum mehr aus dem Liegestuhl aufstehen mag. Beschwingt gehts nach dem Apéro trotzdem wieder auf **vierzig bestens präparierte Pistenkilometer**. Vielseitig wie die Abfahrten präsentieren sich auch die Gastronomie und die Abendangebote. Von der **Hüttenromantik im «Äpli»** bis zum Winterzauber in der **«Munggä Hütte»**; Auch am Abend kann man einiges in **urchig-gemütlicher Stimmung** erleben. Selbst Betriebsausflüge führen öfter nach Elm. Stunden, die mit einer **rasanten Schlittenabfahrt** auf der beleuchteten Schlittelbahn ins Tal noch lange nicht ihr Ende finden müssen. Die Après-Hölle im **«Gitzhimmel»** gegenüber der Talstation sowie der gemütliche **«Suworow-Keller»** bei Fränzi verleihen dem Elm-Erlebnis endgültig noch das **«Sahnehäubchen»**. Eine gemütliche Heimfahrt ohne Staus und Schikanen runden dann einen herrlichen und unvergesslichen Skitag ab. ●