

## **Clippings Februar 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)

Februar 2012: Volkswirtschaft und Inneres

| Datum    | Medium                            | Auflage | Titel                                           |
|----------|-----------------------------------|---------|-------------------------------------------------|
| 01.02.12 | Cucina di Stagione                | 8'463   | In vetrina                                      |
| 01.02.12 | Cuisine de Saison                 | 25'876  | En vitrine                                      |
| 01.02.12 | Saisonküche                       | 116'813 | Schaufenster                                    |
| 08.02.12 | Hotellerie et Gastronomie Zeitung | 21'478  | Portal ins Glarnerland zeigt sich in neuem Look |
| 16.02.12 | Transhelvetica                    | 14'000  | Buchen biegen                                   |



## In vetrina

### Interessanti offerte dei nostri inserzionisti

#### 1. Design intramontabile

Le pentole e le casseruole Solis non passano inosservate: le forme e il design senza tempo si sposano con la funzionalità in perfetta armonia. Le casseruole a un manico e le pentole sono dotate di coperchio a finestra con colino integrato e permettono di cuocere con pochi grassi per una alimentazione sana. La batteria di pentole e casseruole è adatta a ogni tipo di fornello. Da fr. 99.-. [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

#### 2. Delicato avocado

Il gusto delicato ed equilibrato dell'olio di avocado spremuto a freddo Olivado offre un'alternativa all'olio d'oliva. L'olio di avocado è utilizzabile sia per la cucina fredda che per quella calda. Grazie al suo punto di fusione, che raggiunge i 250 gradi, quest'olio è particolarmente indicato per arrostitire e cuocere in forno. Una bottiglia contiene olio ricavato da 20 avocado. 250 ml, fr. 16.10. In vendita nelle maggiori filiali Migros.

#### 3. Classico apprezzato

Concedetevi un momento di piacere gustando una fetta di pâté casalingo. Questo pâté Rapelli molto apprezzato è prodotto con carne di maiale e di tacchino ed è affinato con pistacchi e spezie. Per gustarlo al meglio, accompagnatelo con un'insalata di sedano rapa e con salsa Cumberland. Fr. 3.30/100 g. In vendita alla vostra Migros.

#### 4. Piatti vegetariani indiani

La cucina vegetariana dell'India piace per la sua varietà. Migros propone ora, con la marca Jaipur, tre ricette tipiche: il Dal Makhani (fagioli neri in salsa cremosa), il Palak Paneer (spinaci tritati al formaggio) e il Chana Masala (ceci piccanti). In vendita alla Migros nel reparto specialità di altri paesi. 250 g da fr. 3.90.



Cucina di Stagione  
8031 Zurigo  
044/ 447 37 27  
www.saison.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 8'463  
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 44  
Fläche: 47'566 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## 5. Il più giovane originale

La famiglia degli AOC (Appellation d'origine contrôlée) e delle specialità protette IGP (Indication géographique protégée) ha un nuovo membro, il 28esimo della famiglia: la Glarner Kalberwurst (la salsiccia di vitello glarone). Da dicembre 2011 ha ottenuto il marchio IGP. Questo significa che la salsiccia può essere prodotta solo nel canton Glarona con carne svizzera. [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)

**Osservazione** Le informazioni sui prodotti, contenute in questa rubrica, si basano sulle indicazioni fornite dai fabbricanti. La redazione non si assume alcuna responsabilità sull'esattezza di tali informazioni.

Cuisine de Saison  
8031 Zurich  
044/ 447 37 27  
www.saison.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 25'876  
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 44  
Fläche: 42'387 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## En vitrine



## Des nouvelles de nos partenaires

### 1. Chic et top

Contemporaines et élégantes, les casseroles et marmites de Solis offrent un design en parfaite harmonie avec leur fonction. Grâce à une passoire intégrée au couvercle, les casseroles avec manche permettent une cuisson avec peu de matière grasse pour une alimentation saine. Adaptées à tous les plans de cuisson. À partir de Fr. 99.-. [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

### 2. Belle alternative

Pressée à froid, l'huile d'avocat d'Olivado présente des saveurs équilibrées et offre une intéressante alternative à l'huile d'olive. Elle est aussi bien indiquée pour les préparations froides que pour cuire ou rôtir car elle supporte jusqu'à 250 degrés. Une bouteille contient l'huile de 20 avocats. 250 ml, Fr. 16.10. En vente dans les plus grands magasins Migros.

### 3. Toujours alléchant

Toujours apprécié, le pâté est un classique. Offrez-vous une tranche pour arrêter le temps, l'espace d'un instant! Le pâté Rapelli contient de la viande de porc et de dinde, et est affiné avec des pistaches et des épices. Il révèle tout son arôme accompagné d'une salade de céleri et d'une sauce Cumberland. Fr. 3.30/100 g. En vente dans votre Migros.

### 4. Indiens végétariens

La cuisine végétarienne indienne éblouit par la richesse de sa diversité. La marque Jaipur propose trois mets typiques: Dal Makhani (haricots noirs avec sauce crémeuse), Palak Paneer (épinards hachés avec fromage) et Chana Masala (pois chiches bien épicés). En vente dans votre Migros au rayon spécialités étrangères. 250 g, à partir de Fr. 3.90.

### 5. Dernier-né original

La saucisse de veau glaronaise (à droite sur la photo) est, depuis novembre 2011, protégée par une IGP et ne peut désormais être produite que dans le canton de Glaris avec de la viande helvétique. Elle est le 28<sup>e</sup> produit suisse estampillé d'une AOC ou d'une IGP. Toutes ces spécialités de qualité sont liées à leur lieu d'origine et élaborées selon un savoir-faire traditionnel. [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)

**Remarque** Les informations sur les articles présentés dans cette rubrique se basent sur les indications des fabricants. La rédaction n'assume aucune responsabilité quant à leur exactitude.



# Schaufenster

## News von unseren Partnern

### 1. Heisses Design

Die Kochtöpfe und Bratpfannen von Solis sind Hingucker: edles, zeitloses Design, Form und Funktion in perfekter Harmonie. Die Stielkasserollen und Kochtöpfe mit im Deckel integriertem Sieb erlauben das Kochen mit wenig Öl und Fett für gesunde Ernährung. Für alle Kochfelder geeignet. Ab Fr. 99.-. [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

### 2. Dezente Avocados

Das kalt gepresste Avocadoöl von Olivado mit seinem ausgewogenem, dezenten Aroma bietet eine Alternative zum Olivenöl. Es ist in der kalten wie in der warmen Küche einsetzbar. Dank einem Rauchpunkt bei 250 Grad ist es speziell geeignet zum Braten und Backen. Eine Flasche enthält das Öl von 20 Avocados. 250 ml, Fr. 16.10. In grösseren Migros-Filialen.

### 3. Geliebter Klassiker

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit mit dieser Tranche von einem Pastetentraum! Die beliebte Haus-Pastete von Rapelli wird aus Schweins- und Trutenfleisch hergestellt und mit Pistazien und Gewürzen verfeinert. Am besten schmeckt sie in Begleitung eines Selleriesalats und von Sauce Cumberland. Fr. 3.30/100 g. Erhältlich in Ihrer Migros.

### 4. Indische Vegis

Die vegetarische Küche Indiens besticht durch ihre Vielfalt. Die Migros bietet neu unter der Marke Jaipur drei typische Gerichte an: Dal Makhani (schwarze Bohnen in cremiger Sauce), Palak Paneer (gehackter Spinat mit Käse) und Chana Masala (Kichererbsen pikant gewürzt). Erhältlich in Ihrer Migro bei den fremdländischen Spezialitäten. 250 g ab Fr. 3.90.

### 5. Jüngstes Original

Die Familie der AOC- (Appellation d'Origine contrôlée) und IGP-geschützten Spezialitäten hat das 28. Mitglied erhalten:



44 saisonküche 2 | 2012



Saisonküche  
8031 Zürich  
044/ 447 37 27  
www.saison.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 116'813  
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 44  
Fläche: 49'184 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

die Glarner Kalberwurst (rechts im Bild). Seit Dezember 2011 ist sie eine IGP, Indication géographique protégée. Das heisst, sie darf nur noch im Kanton Glarus und mit Fleisch aus der ganzen Schweiz hergestellt werden. [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)

**Anmerkung in eigener Sache** Die Informationen zu den Produkten in der Rubrik Schaufenster beruhen auf Angaben der jeweiligen Hersteller. Für ihre Richtigkeit übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.



# Portal ins Glarnerland zeigt sich in neuem Look

Die Autobahnraststätte Marché Glarnerland in Niederurnen ist umfassend umgebaut worden. Für den Kanton Glarus ist der neue Look der Raststätte von grosser touristischer Bedeutung.

Von aussen sieht die Raststätte Marché Glarnerland praktisch unverändert aus. Im Innern des Gebäudes hat sich in den letzten Monaten aber einiges getan. Wer durch die Schiebetür tritt, steht mitten auf einem Marktplatz. Rund um den offen gestalteten Platz angeordnet sind verschiedene Restaurantbereiche, ein Coop-Pronto-Einkaufsladen und die Touristeninformation der Glarnerland GmbH. Der erste Blick fällt auf die dem Eingang direkt gegenüberliegenden Marktstände, an denen im Free-flow-System frische Säfte und Salate, à la minute zubereitete Gerichte sowie leckere Desserts angeboten werden. Neben den beliebten Wok- und Pastagerichten gehören im Marché Glarnerland natürlich auch regionale Gerichte fest ins Sortiment. Allen voran die traditionellen Glarner Spezialitäten «Ziger-Hörnli» und «Kalberwurst». Diese IGP-zertifizierte Wurst wird, wie die anderen Fleischspezialitäten dieser Raststätte auch, in der hauseigenen Marché-Metzgerei vor Ort hergestellt. Das Fleisch stammt aus regionaler Tierhaltung und wird auf traditionelle Weise verarbeitet.

«Unsere Vision ist es, das frischeste Gastronomie-Unternehmen zu sein», sagt Oliver Altherr. Er ist seit 2003 CEO von Marché International (siehe Infokasten). Dieser Vision folgend, wird in der Autobahnraststätte Niederurnen möglichst alles selbst hergestellt. So sind auch die Ravioli und Pizzen, die in der Marché Pizzeria serviert werden, hausgemacht. Die Pizzeria befindet sich rechts von den Marktstand-Buffer. Bei aller Italianità – ein Hauch von Glarnerland darf auch hier nicht fehlen. Dieser zieht als Duft einer neuen regionalen Spezialität, der Glarner Alpkäse-Pizza, durch den Raum. Eine weitere kulinarische Attraktion ist die Familienpizza. Sie hat einen Durchmesser von 50 Zentimetern und ist ideal für kleine Gruppen mit grossem Hunger.

Auf der anderen Seite des Marktplatzes, schräg gegenüber der Pizzeria, befinden sich heimelige, aber unterschiedlich eingerichtete Speiseräume. Einer erinnert an eine Sonntagsstube aus vergangenen Zeiten. Der grüne Kachelofen mit dem Ofenbänkchen dient als Blickfang und das Körbchen mit dem Strickzeug lässt erahnen, dass Grossmutter jeden Moment zurückkommt, um weiterzustricken und alte Glarner Sagen zu erzählen. Ein rotes, antik aussehendes Sofa in der Ecke lädt zum gemütlichen Kaf-



feekränzchen ein. Urchig-rustikal präsentiert sich die «Glarner Stube». Hier wird das Älplerleben mit Gebesen, Joch und Plumpe dokumentiert. Etwas vornehmer ist die «Fridolin-Stube» eingerichtet. Sie ist nach dem Heiligen Fridolin benannt, der mit Wanderstab und Bibel in der Hand das Glarner Kantonswappen ziert. Die nächste Stube ist bei Kindern sehr beliebt. Einerseits, weil die «Märli-Stube» mit Bildern geschmückt ist, die Szenen aus be-



**Blick in die Fridolin-Stube, eine der neu gestalteten Restaurant-Zonen in der Autobahnraststätte Marché Glarnerland bei Niederurnen.**



**In den urchigen Räumen darf der Zwischenstopp gerne länger werden als geplant.**

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: 20  
Fläche: 55'974 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

**Riccarda Frei**

kannten Märchen der Brüder Grimm zeigen, andererseits, weil man von hier aus direkt ins grosse Spielzimmer gelangt. Dort können die kleinsten Gäste nach Herzenslust klettern, rutschen, herumkriechen – allerdings nur, wenn sie vorher die Schuhe ausgezogen haben. Für die etwas Grösseren liegen Brettspiele und Bücher bereit.

## Wichtiges Einstiegsportal für Glarner Touristen

Für viele Reisende ist die Autobahnraststätte Marché Glarnerland der erste Berührungspunkt mit dem Kanton Glarus. Bekanntlich hat man ja nie eine zweite Chance, einen guten ersten Eindruck zu hinterlassen. Dementsprechend war es den Bauherren und Architekten wichtig, das Glarnerland mit seinen geographischen und kulturellen Eigenheiten, seiner Geschichte, aber auch seiner heutigen wirtschaftlichen Bedeutung richtig in Szene zu setzen. Als Baumaterialien herrschen in der Raststätte Holz und schieferartiges Gestein vor. Neben dem kulinarischen Angebot ist auch der touristische Auftritt in der Raststätte Niederurnen neu gestaltet worden. «Wichtig ist, dass sich die Besucher bereits beim Betreten der Raststätte im Glarnerland fühlen», sagt Bruno Landolt, Präsident der Touristinfo Glarnerland GmbH. Die Touristinformation befindet sich gleich rechts vom Eingang und ist konsequent nach den Gestaltungsvorgaben des Kantonsmarketings gestaltet worden. Die Touristinformation soll nämlich nicht nur Unterkünfte und Ausflugsziele promoten, sondern den Kanton Glarus auch als Wohn-, Arbeits- und Lebens- und Kulturraum vorstellen sowie Souvenirs und Mitbringsel aus Glarner Produktion verkaufen. Für Zeiten, an denen die Touristinfo nicht personell besetzt ist, stehen den Besuchern zwei iPad-Stationen zur Verfügung, auf denen die Website [www.m.glarnerland.ch](http://www.m.glarnerland.ch) bereits aufgezogen ist, sodass sie in wenigen Fingerzeigen zur gewünschten Info gelangen können.

## MARCHÉ INTERNATIONAL IN KÜRZE (STAND 2010)

### Marken:

Marché, Cindy's Diner,  
Mövenpick Restaurant

### Standorte:

weltweit 109  
(davon 27 in der Schweiz)  
an Hochfrequenzlagen wie  
Flughäfen, Bahnhöfe,  
Autobahnen und Stadtzentren

### Gesamtumsatz:

338,7 Millionen Franken

### Sitzplätze:

36.011

### Anzahl Gäste:

36,75 Millionen

### Vollzeitstellen:

3.979



# Buchen biegen

## Von Vendlincourt über Glarus auf den Prime Tower

Text: Jon Bollmann, Bild: Alex Wydler

Die Ajoie, diese selbstbewusste, kantige Ausstülpung der Schweiz, ist ein charakterstarker Fleck, der einzigartige Gewächse hervorbringt. Holz, welches auf ihrem kalkigen Boden stürmischen Winden und gleissendem Sonnenlicht trotzt, ist dank langsamem, regelmässigem Wachstum von besonderer Qualität. Aus diesem Holz werden Produkte gefertigt, die Halt geben: Eisenbahnschwellen etwa. Oder die Stühle im Parlament, welche Gewichtiges aushalten müssen.

Während eines herrlichen Winterspaziergangs in dieser abgelegenen Ecke kommt die Frage auf, was diese stämmigen Jurabuchen wohl durchmachen müssen, bevor sie als Designerstücke aus dem Zürcher Prime Tower auf die Stadt herunterstrahlen können.

Die Sägerei Corbat in Vendlincourt ist die grösste Laubholzsägerei der Schweiz und hat im Dezember alle Hände voll zu tun. Für die beste Qualität müssen die Bäume nämlich während der Safruhe im Winter gefällt werden, wenn die Blätter gefallen sind und der Baum seinen Stoffwechsel auf ein Minimum reduziert. Daher hört man in der kalten Jahreszeit in der ganzen Ajoie sowie im benachbarten Frankreich die Motorsägen und das Rauschen der Baumriesen, die dann mit Getöse auf den gefrorenen Boden krachen. Sie werden dann auf den Rundholzplatz gebracht, wo der Experte

sie in Augenschein nimmt. Jeder Stamm ist individuell und geprägt durch seine Herkunft: Hanglagen führen zu Spannungen, dichter Wald zu raschem Aufwärtswachstum und Gewässernähe zu höherer Feuchtigkeit. Stücke mit Ästen oder Beeinträchtigungen werden zu Bahnschwellen zersägt, während regelmässige Stammbereiche an Schreinereien verkauft werden können.

Um die Schädlinge unter der Rinde den Garaus zu machen, werden die Stämme entrindet. Die Späne werden zu Strom und Hitze verbrannt, während die nackten Stämme auf einem massiven Förderband in die Sägerei gefahren werden. Dabei passieren sie einen Metall-detektor, der zum Schutz der Sägeblätter Fremdkörper erkennt. Viele Bäume enthalten eingewachsene Metallstücke, die von aussen nicht mehr sichtbar sind. Bei Schweizer Bäumen sind das vor allem Stacheldraht, Nägel und Schrauben, während französische Gewächse zusätzlich noch Schrapnell, Bombensplitter und Projektile aus den letzten Kriegen enthalten. In der hauseigenen Schärferei werden die operativ entfernten Stücke als Mahnmale und Trophäen ausgestellt.

Sind die tonnenschweren Stämme clean, können sie in der Sägerei zu massiven Brettern zerschnitten und entsprechend ihrer Zeichnung weiter aufgeteilt werden: Der rote Kern reagiert nicht gleich auf Lacke und andere





Stoffe wie der Rest des Holzes. Auch deshalb wird er von vielen Schreinereien aus praktischen Gründen gemieden. Die meisten Kunden bevorzugen aber eh das helle Holz, um das für Buchenprodukte typische, gleichmässige Farbbild zu erreichen.

Um ihre helle Farbe zu wahren, müssen die Bretter nach dem Sägen einige Wochen draussen an frischer und möglichst kalter Luft lagern. So wird ein Feuchtigkeitstransport vom Inneren des Holzes nach aussen gefördert, das beugt Schimmel und Fermentierung vor. In Lagerhallen trocknet das Holz noch wochen- oder sogar monatelang weiter, bevor es schliesslich bei 96 Grad Celsius im Trocknungsraum Restfeuchtigkeit verlieren soll. Diese aufwendige Prozedur ist notwendig: Würde das Holz noch Feuchtigkeit verlieren, wenn es bereits als Möbelstück genutzt wird, käme es zu Rissen, Fugen und verzogenen Tischplatten.

#### **Balken biegen, nicht brechen**

Alle paar Wochen bestellt die Möbelfabrik Horgenglarus Holz. Seit 90 Jahren bezieht die Manufaktur ihr Material mit wenigen Ausnahmen aus dem Jura. In Glarus treffen die Bretter dann auf eine Produktionsstätte von 1902 – Holz und Bearbeitungsort haben ungefähr denselben Jahrgang. Innert Jahresfrist seit der

Brettwerdung sollte das Holz verarbeitet werden, denn danach schliessen sich die Poren und die Oberflächen beginnen, sich zu verfärben.

Der erste Arbeitsschritt erfolgt in der Schreinerei, wo die Bretter zu Rohlingen für die weitere Verarbeitung zurechtgeschnitten werden. Schnittmuster dazu hängen in der ganzen Fabrik und erinnern daran, dass in der 130jährigen Geschichte der Firma schon viele Modelle gekommen und wieder gegangen sind. Erst 1999 wurde der Katalog des Hauses mit Hilfe von Hannes Wettstein aufgeräumt und radikal entrümpelt. Seither sind Kirchen-, Nachthafen-, Coiffeur-, Kino-, Bürodreh- und andere Spezialstühle nur noch zu Reparaturzwecken im Haus. Geblieben sind vor allem Stühle mit gebogenen Elementen.

Vor dem Biegen muss das zurechtgeschnittene Holz für zwei Stunden in den Druckofen, wo der Feuchtigkeitsgehalt für die Zeit der Verarbeitung wieder angehoben wird. Dann können die heiss, feucht und biegsam gewordenen Einzelteile in massive Maschinen eingespannt werden, welche die Rohlinge mit sanfter Gewalt in Form bringen. Dabei verwandeln sich unscheinbare Brettchen zu eleganten Rückenlehnen und Latten werden scheinbar ohne Widerstand zu Stuhlbeinen oder Sitzflächenkanten transformiert. Der Herr der Maschinen





ist gelernter Schreiner und behandelt jedes Stück so, dass bei den 80 täglich produzierten Stühlen erstaunlicherweise kaum Ausschuss anfällt. Wer die Manufaktur besucht und zusieht, wie die Holzteile ohne das leiseste Knacken innert Sekunden etwa zu einem engen Ring gedreht werden, der wird diesen Arbeitsschritt nie mehr vergessen: Wer hätte gedacht, dass sich Holz so leicht verformen lässt?

Nach dem Biegen wandern die Stücke ein letztes Mal in einen Ofen, um während einer Woche unwiderruflich zu trocknen. Danach sind sie stabil und bereit für die Assemblage, wo sie in genau definierten Arbeitsschritten geschliffen, geschnitten, geleimt, gebeizt und geschraubt werden. Ein einfaches Modell benötigt dafür rund zwei Stunden tatsächliche Arbeit, wozu es aber während drei bis vier Wochen durch die Fabrik geschleust wird. In der Spedition erhalten die Stühle eine individuelle Schlusskontrolle und eine Urkunde, bevor sie ihre Arbeit aufnehmen.

### Stuhlsporting

Einen Stuhl von Horgenglarus erkennt man sofort. Insbesondere das Modell «Classic» von 1918 kann mit Fug als Herzstück der Schweizer Stuhllandschaft bezeichnet werden. Aber auch der «Kronenhalle» Stuhl sowie die Entwürfe von Max Bill, Max Häfeli, Werner Max Moser und weiteren grossen Gestaltern sind dank der konsequenten Ausrichtung der Kollektionen rasch einzuordnen. Wer die Formen einmal kennt, wird die Stühle plötzlich überall antreffen. Die Parlamentarier

unter den Lesern sitzen je nach Sitzungsdisziplin mehr oder weniger lange im Parlament darauf. Alle anderen werden zum Beispiel im Hotel Krafft in Basel, in der Karthause Ittingen, im Schloss Wartegg, im Märchenhotel Braunwald (siehe auch Hotel und Gastro Seite 82) oder im Hotel Castell in Zuoz fündig. Seit Kurzem betreibt Dieter Meier in Zürich eine Bar mit verschiedenen Modellen von Horgenglarus, in der auch Schnittmuster aus der Fabrik gezeigt werden – ein Bar gewordener Showroom für Horgenglarus. Und im Zürcher Café Z am Park werden seit April 2009 regelmässig Künstler eingeladen, jeweils vier Horgenglarus Classic 1-380 auf eigene Weise zu bearbeiten. Diese Stühle werden dann zunächst im Café genutzt und anschliessend an einer Auktion versteigert. Die modifizierten Stühle können bei einem Café ersessen oder auf der Internetseite bestaunt werden. ■

Alex Wydler ist freier Fotograf, [alexwydler.com](http://alexwydler.com)

### AUSFLUGSTIPP

Im 2012 hat sich in **Vendlincourt** ein Schwarm von hunderttausenden, wenn nicht Millionen Bergfinken niedergelassen. Diese kommen aus Nordeuropa und ernähren sich vorwiegend von Buchennüsschen, von denen es in diesem Winter in der **Ajoie** sehr viele gibt. Sofern kein Schnee fällt, werden die Finken bis im April bleiben und mit ihren Flugmanövern jeden Abend ein einzigartiges Schauspiel an den Himmel zaubern. Stuhlstandorte: [krafftbasel.ch](http://krafftbasel.ch), [kartause.ch](http://kartause.ch), [wartegg.ch](http://wartegg.ch), [zampark.ch](http://zampark.ch), [hotelcastell.ch](http://hotelcastell.ch). Weitere auf [horgenglarus.ch](http://horgenglarus.ch)



## HORGENGLARUS

Die Möbelfabrik Horgenglarus wurde 1880 von Emil Baumann in Horgen gegründet und später um den Werkstandort Glarus ergänzt, was sich in der Namensgebung niederschlug. Sie setzte von Beginn weg auf serielle Fertigung, was ihr im Hotelboom der Jahrhundertwende grosse Erfolge brachte.

Horgenglarus hat sich hinsichtlich Design und Qualität einen schweizweit einzigartigen Ruf erschaffen und mit allen zusammengearbeitet, die diesbezüglich Rang und Namen haben: Moser, Haefeli, Bill, Haussmann, Wettstein, Herzog & DeMeuron, Gigon Guyer u.a.

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Volkswirtschaft und Inneres

| Datum    | Medium                                | Auflage          | Titel                                                         |
|----------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|
| 10.02.12 | St. Galler Bauer                      | 11'493           | Alpkäse dosiert auf Markt bringen                             |
| 15.02.12 | omnibusrevue.de                       | Online           | Wiedereröffnung des Marché Glarnerland                        |
| 15.02.12 | Saldo                                 | 79'438           | Gütesiegel: Hersteller lassen ihrem Erfindergeist freien Lauf |
| 15.02.12 | Schweizer Bauer                       | 31'302           | Den Alpkäse dosiert auf den Markt bringen                     |
| 20.02.12 | Schweizer Fernsehen SF 1 «Eco»        | TV/<br>Online    | Der Firmensammler Michael Sarp                                |
| 21.01.12 | solothurnerzeitung.ch                 | Online           | Konfetti: die Biografie eines Papierschnipsels                |
| 22.02.12 | Schweizer Bauer                       | 30'841           | Förderung der Glarner Fleisch- und Hofprodukte                |
| 23.02.12 | Baslerstab                            | 172'935          | Fremde Fötzel am Cortege                                      |
| 23.02.12 | Die Grünen                            | 13'337           | Eintrittsschwelle löst das Problem auch nicht                 |
| 24.02.12 | BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich     | 8'698            | Wertschöpfung steigern                                        |
| 27.02.12 | Immo Invest                           | 10'000           | Leben und Arbeiten in einem attraktiven Erholungsgebiet       |
| 29.02.12 | drs.ch Schweizer Radio DRS            | Online           | Ikea will mit Glarus Nord verhandeln                          |
| 29.02.12 | Leader / Das Unternehmermagazin       | 8'300            | Der Swiss-Chocolate-Bannerträger aus dem Glarnerland          |
| 29.02.12 | SR DRS 1 / Regionaljournal Ostschweiz | Radio/<br>Online | Ikea will mit Glarus Nord verhandeln                          |



Glarner Alpbewirtschafter in Genossenschaft zusammengeschlossen

## Alpkäse dosiert auf Markt bringen

**Die Glarona-Käsegenossenschaft übernimmt für ihre Mitglieder die Pflege und Vermarktung des Alpkäses. Mit der Totalsanierung und dem Kauf des Käselagers steht sie vor einer grossen Herausforderung.**

Text und Bild: Karin Heiz, Rütli GL

Ungefähr 12 000 Laibe kommen pro Alpsaison in die Käsekeller der Glarona Käsegenossenschaft. Bereits Ende Juni liefern die Genossenschafter die ersten neuen Alpkäse. Das erspart ihnen grosse Käselager und den Aufwand für die Pflege auf der Alp. Durchschnittlich liefern die Senten ungefähr drei Tonnen Käse. Viele können schon auf der Alp einen Teil ihrer Produktion an Wanderer direkt vermarkten. Doch es gibt auch Genossenschafter, bei denen kaum je Wanderer vorbeikommen. Diese Direktvermarktung lassen die Statuten zu. Sie erlauben es den Genossenschaftern auch, in ihrer Wohnortsgemeinde privat Käse zu verkaufen. Dafür können sie jederzeit eigenen Käse von der Genossenschaft zurückkaufen.

### Am Geschmack erkennen

Viele Käse könnte der Geschäftsführer Heinz Trachsel vom Geschmack her einem Senten zuordnen. Denn obwohl alle 25 Senten mit der gleichen Kultur und dem gleichen Lab arbeiten, gibt es Unterschiede. Die Zusammensetzung der Gräser, der Fettgehalt der Milch



*Geschäftsführer Heinz Trachsel (links) und Präsident Willy Pianta sind mit dem Käsekeller zufrieden.*

und die Temperatur der Milch, viele Faktoren wirken sich auf den Geschmack aus. Trachsel schätzt es sehr, dass die Konsumenten diese Vielfalt wünschen. Bezüglich Qualität und Aussehen müssen die Käse trotzdem in eine Norm passen.

### Käse über ein Jahr pflegen

Die Glarona pflegt und lagert die Laibe bis weit über ein Jahr. «Das verdanken wir der guten Haltbarkeit des Glarner Alpkäses», sagt Trachsel. Denn der Halbhartkäse ist fest und dadurch lagerfähig. Dank dem Käselager kommt der Alpkäse dosiert auf den Markt. Die Vermarktung des jungen Käses beginnt Ende Juli. Die Glarona beliefert den lokalen Detailhandel, Käsehändler und Grossverteiler. Die Detailhändler kaufen meistens Käse von einem lokalen Senten. Sie interessieren sich auch für neue Produkte. So waren die 600 Laibe Rohmilch-Raclettekäse vom letzten Sommer in Kürze weg. Auch die Mutschli ka-

men gut an, da sie sich als Präsent bestens eignen. Trachsel betont, dass ein neues Produkt nur in den Verkauf kommt, wenn es von ausgezeichneter Qualität ist.

### Nach Senten geordnet

Das trifft auch auf die beiden Laibe zu, die noch in einem der Käsekeller lagern. Sie schmecken leicht nach Rauch. Trachsel weiss, dass dies ein Liebhaberprodukt ist. Doch auch für sie werden sich Käufer finden lassen, ist er überzeugt. Genauso wie für die anderen Laibe, die nach Senten geordnet auf den Käsebrettern liegen. Neben den Türen in die Käsekeller hängen Pläne. Dort ist ersichtlich, wo der Käse von welchem Senten ist. Die Laibe wiederum werden nach dem Datum der Lieferung eingeordnet. Damit ist die Rückverfolgbarkeit sichergestellt.

### 25 Genossenschafter

Auch die Laibe von Willy Pianta aus Mollis lagern bei der Glarona. Er ge-



St. Galler Bauer  
9230 Flawil  
071/ 394 60 15  
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 11'493  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 22  
Fläche: 42'266 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



*Am Ende der Alpzeit lagert die Glarona-Käsegenossenschaft ungefähr 12 000 Laibe. (E. Siegrist)*

hört seit vier Jahren der Genossenschaft an und präsidiert sie. Ge-gründet wurde die Genossenschaft jedoch schon im Frühling 2000. Zwanzig Senten-Bauern schlossen sich damals zusammen, weil die Toni-Molkerei aufgelöst wurde. Diese hatte vorher die Alpkäse der Glarner, Schwyzer, Urner und St.Galler Alpen eingekauft, gelagert und vermarktet. In der Zwischenzeit stieg die Zahl der Genossenschafter auf 25 an. Sie produzieren gut 70 Prozent des Glarner Alpkäses. Allen zahlt die Genossenschaft den gleichen Grundpreis, zu dem qualitäts-abhängig ein Bonus oder Malus hinzukommt. Schliesst die Glarona das Geschäftsjahr gut ab, erhöht sich nachträglich der Grundpreis.

#### Alpchäs- und Schabziger-Märt

Wichtigster Werbeanlass für die Genossenschaft ist der Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm. Er findet immer am ersten Sonntag im Oktober statt. Dieses Jahr ist das der 7. Oktober. Der Kunde wolle ein Gesicht hinter dem Nahrungsmittel sehen, ist Pianta überzeugt. Auch er schätzt die Nähe zu den Kunden an diesem Tag. Einige kommen jedes Jahr, was Pianta sehr freut. Mit diesem Markt möchte die Genossen-

schaft das Image des Glarner Alpkäses pflegen. Damit erhofft man sich auch in Zukunft einen gesicherten Absatz.

#### Sanierung geplant

In naher Zukunft stehen für die Genossenschaft bauliche Veränderungen an. Das Gebäude in der Ygrube wurde in den 50er-Jahren gebaut und später erweitert. Besitzerin ist die Milchproduzenten-Genossenschaft Glarnerland, die Rohziger herstellt. Sie wird einen Neubau beziehen. Damit die Glarona das Gebäude weiterhin nutzen kann, muss sie es kaufen. Gleichzeitig will sie es einer Total-sanierung unterziehen. So soll die Käsepflege künftig von Robotern übernommen werden. Das Bauge-such ist eingereicht. Finanzielle Unterstützung leisten Bund und Kanton im Rahmen des Projektes «Regionale Entwicklung». Den Rest müssen die Genossenschafter übernehmen. Im Idealfall wird die Sanierung 2014 abgeschlossen sein. Doch bis dann sind die Genossenschaft und ihr Präsident gefordert. Trotz Umbaus bleibt das Produkt gleich: ein Alpkäse, der mit zunehmender Reife würziger und rezent wird.

**Wiedereröffnung des Marché Glarnerland**

15.02.2012



**Das Marché Glarnerland, an der A3 im schweizerischen Niederurnen gelegen, wurde nach einem umfassenden Umbau wiedereröffnet.**

Viel Holz und warme Farben sowie eine urige Dekoration schaffen eine gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen im Marché Glarnerland ein – vom Marktplatz über die „Grosis Stube“ bis hin zur behaglichen Fridolinstube. An den Marktständen können typische regionale Speisen sowie regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei genossen werden. Fans der italienischen Küche kommen im neuen Pizzeria-Teil auf ihre Kosten. Für Familien gibt es die hausgemachte Pizza in Übergröße mit etwa einem halben Meter Durchmesser. Gegen Voranmeldung werden attraktive Gruppenpreise angeboten. Busfahrer oder Reiseleiter sind eingeladen und kommen in den Genuss des Treueprogramms.

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. Interaktive Touch-Screens zeigen, was der Lebensraum Glarnerland in den Bereichen Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur alles bietet. (ah)

Copyright © 2012 omnibusrevue.de  
(Foto: Marché Restaurants Schweiz AG)



# Gütesiegel: Hersteller lassen ihrem Erfindergeist freien Lauf

*Immer mehr Waren tragen ein Qualitäts-Label. saldo hat einige unter die Lupe genommen. Fazit: Die Siegel sind irreführend – und reine Verkaufstricks.*

Die deutsche Fachhochschule in Münster hat vor zwei Jahren rund 2000 Konsumenten befragt, was sie von Qualitätsauszeichnungen auf Lebensmitteln halten. Knapp zwei Drittel der Befragten fanden Lebensmittel mit Prüf- und Gütesiegeln vertrauenswürdiger als andere. Fast 80 Prozent hielten Qualitätsauszeichnungen für «nützlich». Für die Hersteller sind solche Auszeichnungen offenbar lukrativ. Acht von zehn Personen gaben an, bei gleich teurer Ware Produkte mit einem Siegel vorzuziehen.

Eine saldo-Stichprobe zeigt jetzt allerdings: Konsumentinnen und Konsumenten sollten bei Labels misstrauisch sein. Die Kriterien der Prüfinstitute sind lasch. Oder die Hersteller von Waren erfinden die Gütesiegel gleich selbst. Einige

Beispiele:



■ **Coop-Salz mit «Qualitäts-Garantie»**  
Coop verkauft das Salz Fleur de Sel de Guérande im Plastikbecher «mit Qualitätsgarantie». 110 Gramm kosten stolze Fr. 9.90. Importeur von Sel Mondo sind die Schweizer Rheinsalinen in Pratteln BL.

Was sagt die aufgedruckte «Qualitätsgarantie» aus? Nichts. Marketingleiter Armin Roos: «Damit wollen wir sagen, dass die Anforderungen des Schweizer Lebensmittelgesetzes erfüllt sind.» Rheinsalinen vergibt die Garantie selbst, eine unabhängige Prüfstelle gibt es nicht. «Wir verstehen uns als Fachstelle für Salz, private Labors sind weniger spezialisiert und wären mit der Qualitätsanalyse überfordert.»

Übrigens: Käufer des teuren Salzes zahlen trotz Qualitätsgarantie mitunter auch

für Sandkörnern, Tonmineralien, Muschelteilchen oder Algen. Mit einem entsprechenden Hinweis auf der Packung will Rheinsalinen «Forderungen von Konsumenten» abweisen können.



■ **Rotel-Küchenmaschine: «Geprüfte Qualität»**

«Geprüfte Qualität» steht auf Haushaltgeräten des Herstellers Rotel mit Sitz in Aarburg AG. Laut Produktmanager Hans Schmid hat Rotel die Auszeichnung 2008 eigenhändig entworfen. Die meist aus China stammende Ware überprüfe Rotel selbst, die elektrische Sicherheit kontrolliere TÜV oder GS (Geprüfte Sicherheit).

Doch mit der Rotel-Qualität hapert es. Das zeigen diverse Tests: Das Rotel-Bügel-eisen wurde nicht heiss genug (saldo 20/08), der Rotel-Staubsauger entfernte kaum

Staub aus dem Teppich (saldo 15/10). Die Küchenmaschine Rotel-Combi-Chef701 schnitt mit der Note 4,1 am schlechtesten ab («K-Tipp» 20/10). Der Rotel-Toaster gab krebserzeugendes Formaldehyd ab («K-Tipp» 7/07), beim Rotel-Eierkocher bestand Verbrennungsgefahr («K-Tipp» 7/10). Schmid: «Diese Tests sind nicht über alle Zweifel erhaben.» Rotel sei nicht immer besser als andere, aber die Qualität stimme.



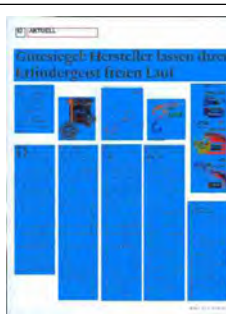
■ **Trutenbrustschnitzel der Lidl-«Qualitätsmarke Landjunker»**

Lidl verkauft unter der «Qualitätsmarke Landjunker» Fleisch des deutschen Trutenmästlers Heidemark. Darauf prangt das Siegel des deutschen Instituts QS (Qualität und Sicherheit).

Die Sendung «Kassensturz» zeigte im Dezember schockierende Bilder eines Heidemark-Betriebs: Zusammengepferchte, kranke Tiere mit abgeschnittenen

Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 79'438  
Erscheinungsweise: 20x jährlich



Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 12  
Fläche: 62'204 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

**Schnäbeln.** Zwar vergibt das Institut QS das Siegel – laut Sprecherin Mareike Kistemaker ist die Kontrolle aber «ausgegliedert». Die Betriebe prüfen sich «im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle» selbst. Dazu kommen angekündigte «unabhängige Kontrollen» durch von QS zugelassene Kontrollstellen.

Wie häufig man Heide-mark-Betriebe überprüft, verrät QS nicht. Tatsache ist: Die Kontrollstellen erhalten von den Betrieben Geld. Zudem verlangt QS einen «umsatzabhängigen Mitgliederbeitrag»: Verdient Heide-mark, verdient auch QS.



## ■ Panasonic-Batterien: «Silver, Gold und Platinum Award»

Ein Silver-, Gold- oder Platinum-Award schmückt die Alkali-Batterien von Panasonic Standard Power, Pro Power und Evolta. Kaum lesbar steht darunter der Zusatz: «Internal performance & design testing».

Panasonic gibt zu: Der Elektronikkonzern hat sich die drei Awards aufgrund von «intern durchgeführten Leistungstests» selbst verliehen. Marketingleiter Bruno Wüst findet das richtig: «Wir entschuldigen uns nicht, schliesslich deklarieren wir, dass Panasonic diese Medaillen intern vergibt.»



## ■ Glarner Schübli und Kalberwurst: «Schweizer Fleisch-Fachverband Qualitätswettbewerb Gold»

Die Metzgerei Kern in Ennenda GL schmückt ihren Glarner Schübli und die Glarner Kalberwurst mit Goldmedaillen des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF. Ein Datum fehlt. Metzger Bruno Kern: «Der Schüb-

li» gewann 2003, die Kalberwurst im Jahr 2000.» Für Kern ist das kein Problem: «Bernhard Russi nennt sich auch noch Olympiasieger, obwohl er es seit 30 Jahren nicht mehr ist.» Gemäss SFF-Direktor Ruedi Hadorn tragen die Medaillen normalerweise Jahreszahlen: «Kern muss diese wegradiert haben.»

Ob SFF-Medaillen überhaupt für Qualität bürgen, ist fraglich: Die Verbandsmitglieder reichen die Erzeugnisse für die Wettbewerbe selbst ein und bezahlen pro Produkt 230 Franken. Eine gute Investition. 2009 gewannen von knapp 1000 Produkten 856 eine Medaille.



## ■ Capri-Sonne: «Qualitätskontrolle Institut Fresenius»

Capri-Sonne wirbt auf Verpackungen: «Schon immer: Ohne künstliche Süsstoffe. Ohne künstliche Aromen. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe.» Daneben

prangt das Qualitätskontrolle-Siegel des deutschen Instituts Fresenius.

Was das Institut prüft, ist nicht ersichtlich. Fresenius-Marketingmanagerin Anke Teichgräber: «Unser Prüfprogramm stellt sicher, dass die Angaben auf der Verpackung korrekt und die Getränke mikrobiologisch einwandfrei sind.» Das Siegel garantiert also nur, dass sich Capri-Sonne ans Gesetz hält.

Auf den Verpackungen sieht man Obstberge, obwohl die Getränke vor allem aus Wasser und Zucker bestehen. Capri-Sonne rechtfertigt sich: Der Fruchtgehalt sei auf allen Verpackungen angegeben. Das Fresenius-Siegel stehe für Qualitätskontrolle und verspreche nicht, dass die Getränke gesund seien.

Sabine Rindlisbacher



«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: 67'180 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

**REGIO-FOKUS:** Glarner Alpbewirtschafter haben sich in einer Genossenschaft zusammengeschlossen

## Den Alpkäse dosiert auf den Markt bringen



Die Laibe lagern nach Sennten und Datum geordnet. Damit ist die Rückverfolgbarkeit sichergestellt. (Bilder: Karin Heiz)

*Die Glarona Käsegenossenschaft übernimmt für ihre Mitglieder die Pflege und die Vermarktung des Alpkäses. Mit der Total-sanierung und dem Kauf des Käselagers steht sie vor einer grossen Herausforderung.*

**KARIN HEIZ**

Etwa 12 000 Laibe kommen pro Alpsaison in die Käsekeller der Glarona Käsegenossenschaft. Bereits Ende Juni liefern die Genossenschafter die ersten neuen Alpkäse. Das erspart ihnen grosse Käselager und den Auf-

wand für die Pflege auf der Alp. Durchschnittlich liefern die Sennten ungefähr drei Tonnen Käse ins Zentrallager nach Glarus. Viele können schon auf der Alp einen Teil ihrer Produktion an Wanderer direkt vermarkten. Doch es gibt auch Genossenschafter, bei denen kaum je Wanderer vorbeikommen. Diese Direktvermarktung lassen die Statuten zu. Sie erlauben es den Genossenschaftern auch, in ihrer Wohnortsgemeinde privat Käse zu verkaufen. Dafür können sie jederzeit eigenen Käse von der Genossenschaft zurückkaufen.

Viele Käse könnte der Ge-

schaftsführer Heinz Trachsel vom Geschmack her einer Sennte zuordnen. Denn obwohl alle 25 Sennten mit der gleichen Kultur und dem gleichen Lab arbeiten, gibt es Unterschiede. Die Zusammensetzung der Gräser, der Fettgehalt der Milch und die Temperatur der Milch – viele Faktoren wirken sich auf den Geschmack aus. Trachsel schätzt es sehr, dass die Konsumenten diese Vielfalt wünschen. Bezüglich Qualität und Aussehen müssen die Käse trotzdem in eine Norm passen.

### Käse über ein Jahr pflegen

Die Glarona pflegt und lagert

«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: 67'180 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

die Laibe bis weit über ein Jahr. «Das verdanken wir der guten Haltbarkeit des Glarner Alpkäses», sagt Trachsel. Denn der Halbhartkäse ist fest und dadurch lagerfähig. Dank dem Käselager kommt der Alpkäse dosiert auf den Markt. Die Vermarktung des jungen Käses beginnt Ende Juli. Die Glarona beliefert den lokalen Detailhandel, Käsehändler und Grossverteiler. Die Detailhändler kaufen meistens Käse von einer lokalen Sennte. Sie interessieren sich auch für neue Produkte. So waren die 600 Laibe Rohmilch-Raclettekäse vom letzten Sommer in Kürze weg. Auch die Mutschli kamen gut an, da sie sich als Präsent bestens eignen. Trachsel betont, dass ein neues Produkt nur in den Verkauf kommt, wenn es von ausgezeichneter Qualität ist.

Das trifft auch auf die beiden Laibe zu, die noch in einem der Käsekeller lagern. Sie schmecken leicht nach Rauch. Trachsel weiss, dass dies ein Liebhaberprodukt ist. Doch auch für sie würden sich Käufer finden lassen, ist er überzeugt. Genau so wie für die anderen Laibe, die nach Senneten geordnet auf den Käsebrettern liegen. Neben den Türen in die Käsekeller hängen Pläne. Dort ist ersichtlich, wo der Käse von welcher Sennte ist. Die Laibe wiederum werden nach dem Datum der Lieferung eingeordnet. Damit ist die Rückverfolgbarkeit sichergestellt.

Auch die Laibe von Willy Pianta aus Mollis lagern hier. Er gehört seit vier Jahren der Genossenschaft an und präsidiert sie. Gegründet wurde die Genossenschaft jedoch schon im Frühling 2000. Zwanzig Senneten-Bauern schlossen sich da-

mals zusammen, weil die Toni-Molkerei aufgelöst wurde. Diese hatte vorher die Alpkäse der Glarner, Schwyzer, Urner und St. Galler Alpen eingekauft, gelagert und vermarktet. In der Zwischenzeit stieg die Zahl der Genossenschafter auf 25 an. Sie produzieren gut 70 Prozent des Glarner Alpkäses. Allen zahlt die Genossenschaft den gleichen Grundpreis, zu dem qualitätsabhängig ein Bonus oder Malus hinzukommt. Schliesst die Glarona das Geschäftsjahr gut ab, erhöht sich nachträglich der Grundpreis.

## Wichtiger Alpchäsmärt

Wichtigster Werbeanlass für die Genossenschaft ist der Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm. Er findet immer am ersten Sonntag im Oktober statt, dieses Jahr ist das der 7. Oktober. Der Kunde will ein Gesicht hinter dem Nahrungsmittel sehen, ist Pianta überzeugt. Auch er schätzt die Nähe zu den Kunden an diesem Tag. Einige kommen jedes Jahr, was Pianta sehr freut. Mit diesem Markt möchte die Genossenschaft das Image des Glarner Alpkäses pflegen. Damit erhofft man sich auch in Zukunft einen gesicherten Absatz.

## Grosse Aufgaben warten

In naher Zukunft stehen für die Genossenschaft bauliche Veränderungen an. Das Gebäude in der Ygrube wurde in den 50er-Jahren gebaut und später erweitert. Besitzerin ist die Milchproduzenten-Genossenschaft Glarnerland, die Rohziger herstellt. Sie wird einen Neubau beziehen. Damit die Glarona das Gebäude weiterhin nutzen kann, muss sie es kaufen. Gleichzeitig will sie es einer

Totalsanierung unterziehen. So soll die Käsepflege künftig von Robotern übernommen werden. Das Baugesuch ist eingereicht. Finanzielle Unterstützung leisten Bund und Kanton im Rahmen des Projektes «Regionale Entwicklung». Den Rest müssen die Genossenschafter übernehmen. Im Idealfall wird die Sanierung 2014 abgeschlossen sein. Doch bis dann sind die Genossenschaft und ihr Präsident gefordert. Trotz Umbau bleibt das Produkt gleich: ein Alpkäse, der mit zunehmender Reife würziger und recenter wird.



**Geschäftsführer Heinz Trachsel: Kein Käse ist gleich.**



«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: 67'180 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## PORTRÄT GLARONA

Die Käsegenossenschaft wurde im Jahr 2000 von den Alpbewirtschaftern im Kanton Glarus als Selbsthilfeorganisation ins Leben gerufen. Eine Folge des Zusammenbruchs der Toni-Molke-rei. Die Glarona hat zum Zweck, die Glarner Alpkäse ihrer Mitglieder einzukau-fen, zu lagern, zu pflegen und dem Markt zuzuführen. Die Beschaffung von Alp-Kultu-ren und Bedarfsartikeln, die Beratung der Älpler, die Ab-nahmegarantie der Alpkäse und geregelte Einkaufspreise sind weitere Dienstleistun-gen für ihre Mitglieder. *ral*



SF 1

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

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: TV



Sprache: Deutsch  
Sendezeit: 22:22  
Dauer: 00:07:22  
Grösse: 144.4 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Radio/TV-Hinweis

### Der Firmensammler Michael Sarp

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: die Stuhlmanufaktur Horgenglarus. Ein Porträt mit Auskünften Markus Landolt, CEO Horgenglarus, Michael Sarp, CEO von Nordeck Holding, Marcel Hossli, CEO Zimmerli, Stefan Ibach, CEO Fritschi,

Erwähnt: IWC

### 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](#)



00:20 | 07:21



SQ



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**

vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.



00:59 | 07:21



SQ



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**

vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

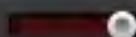
Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.

Empfehlen

6

+1

0



01:10 | 07:21



SQ



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**

vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.



Empfehlen

6



+1

0



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**

vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.

 Empfehlen 6

 +1 0



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**

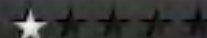
vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.

ECO 26.10.2009

**ECO** | Markus Landolt  
CEO Horgenglarus

01:42 | 07:21



SQ



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

ECO  
vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.

Empfehlen

6



+1

0



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.

Empfehlen 6

+1 0



## Michael Sarp: Der Firmen-Sammler

**ECO**

vom 20.02.2012  
um 22:22 Uhr

Der Unternehmer Michael Sarp kauft ein Schweizer Traditionsunternehmen nach dem anderen. Sein letzter Coup: Die Stuhl-Manufaktur Horgenglarus. Wenn Sarp in eine Firma geht, verkündet er, das meiste beim Alten zu lassen – und macht dennoch vieles neu. Das «ECO»-Porträt über einen Mann, der es schafft, urschweizerische Firmen davon zu überzeugen: In meiner Holding seid ihr am besten aufgehoben.

[f](#) Empfehlen

6

[g](#) +1

0



**SOLOTHURN** Aktualisiert am 21.02.12, um 06:12 von Andreas Kaufmann

## Konfetti: Die Biografie eines Papierschnipsels



Ein 80 Quadratmillimeter grosses Stück Papier schafft Heiterkeit pur – aber nur im Rudel. Andreas Kaufmann

Woher kommen die Konfetti, wo liegen sie und wo gehen sie in die ewigen Narrengründe ein? Eine Spurensuche bis in die nassen Pflasterstein-Ritzen am Märetplatz in Solothurn. von Andreas Kaufmann

### ÄHNLICHE THEMEN

[Kommentare \(1\)](#)



Der Umzug in Honolulu wurde vom Wetter verwöhnt

Aktualisiert am 19.02.12, um 22:21 von Wolfgang Wagmann



Honolulu by Night: Ein heisses Pflaster für Stars und Sternchen

Aktualisiert am 20.02.12, um 13:30 von Wolfgang Wagmann

Jeder Zug an Individualität kommt dem Papierschnipsel schon in dem Moment abhanden, in dem man seinen Namen ausspricht: Konfetti. Das zurzeit wichtigste Dekorelement für Solothurns Gassen existiert nur in der Mehrzahl. Wie eine Schwalbe noch keinen Sommer macht, macht auch ein Konfetti – pardon: «Konfetto» – noch keine Fasnacht. Ja, man stolpert über das «o», weil man tatsächlich ein «i» erwartet. Auch sonst ist das Konfetti-Dasein bis auf einen Glanzmoment unscheinbar – vom kurzen Lebenszyklus ganz zu schweigen. Trotzdem nehmen wir mal das Werden und Vergehen eines Papierschnipsels in den Fokus ...

Unser «Konfetto», von dem nachfolgend die Rede ist, ist blau, rund und stammt aus dem Glarnerland, ausgestanzt letzten Herbst in weiser Voraussicht auf die Fasnacht. Lässt man die «Produktionsstätten» aussen vor, die jeder zu Hause hat, so steht in der Firma Kurt Hauser AG in Näfels die einzige Maschine schweizweit, die die kunterbunten Papierscheibchen aus Recyclingpapier ausspuckt. Und die Ausbeute ist ein gutes Stück ansehnlicher als bei der Selfmade-Produktion via Bürolocher: 400 Tonnen oder 20 Turnhallen voll. Gifffrei und naturverträglich müssen die Konfetti sein, zudem werden sie ausgelüftet und von juckendem Papierstaub befreit. Unser blaues Einzelexemplar hat derweil Kurs auf Solothurn genommen.

### Drei Tonnen «Narrenmunition»

Gleich drei Tonnen «Narrenmunition» muss Toni Armbrust für mehrere hiesige Zünfte beschaffen, in der Growa wird er fündig. Beim Kinderparadies Bohnenblut gehen etwas weniger über den Ladentisch; Geschäftsführerin Verena Holzer schätzt für eine Durchschnittsfasnacht rund 300 Kilogramm: «Dabei werden Konfetti vor allem während der Fasnacht gekauft. Zum Voraus hortet sie niemand.» Doch zurück zu Armbrust: Auch unser Konfetto landet durch diese Grosslieferung beim Narren aus der Vorstadtzunft und wartet auf seinen Showdown, auf den eingangs erwähnten Glanzmoment am grossen Umzug: den Böllerschuss aus der Konfettikanone. Früher hätte es noch eine andere Zweckbestimmung für unseren blauen Papierschnipsel gegeben. Armbrust stöbert in seinem närrischen Archiv und findet in einem Fasnachtsführer von 1970 die letztmalige

Erwähnung der so genannten Konfettischlacht. «Die fand jeweils nach der Proklenmazion am Donnerstagnachmittag statt. Das war eine ‹Holleiete› inmitten einer 20 Zentimeter dicken Konfettischicht», erinnert sich Armbrust. Doch zurück in die Gegenwart.

Montag nach dem Umzug: Es ist 5.15 Uhr. Ein blaues Konfetto liegt in einer nassen Pflasterstein-Ritze am Märetplatz und lässt den Umzug vom Vortag Revue passieren. Der Segelflug über die Köpfe der Umzugszuschauer war ruhmreich, aber kurz und endete mit einer mehr oder minder sanften Landung neben unzähligen «Arbeitskollegen». «The Show must go on» gilt nur für jene, die von den Jungfasnachtlern für einen Zweitflug «wiederverwertet» wurden. Ein Verhalten, das die älteren Narren meistens mit einem Kopfschütteln quittieren, das aber aus Konfettisicht durchaus einer Aufwertung des Selbstwertgefühls gleichkommt. Glückliche seien auch jene, die sich über das Profil einer Fusssohle in eine warme Wohnung retten können und ein gemütliches Konfettidasein fristen –, bis der Staubsauger kommt. Für unseren Schnipsel kommt die Putzaktion wesentlich früher. Nämlich jetzt.

### **Laubbläser und Wischmaschine**

Mittlerweile ist es halb sechs und von weit her machen sich Geräusche von Laubbläser und Wischmaschine bemerkbar. Die Schrecksekunden des gestrigen Durchmarschs der Konfettistampfer steigen in der Erinnerung auf. Doch jetzt naht das Ende unseres Scheibchens Papier tatsächlich. Für die Werkhof-Angestellten ist heuer eine vergleichsweise moderate Putzete angesagt. Der gesamte Fasnachtsabfall machte 2011 24 Tonnen aus. Für 2012 stellt Peter Jeker, stellvertretender Werkhofleiter, eine frappant kleinere Menge fest: «Früher ist man in Konfetti gerade versunken, in diesem Jahr hat es bislang bloss ein Schäumchen.»

Das könnte sich mit der heutigen Zweitaufgabe des Umzugs ändern, wenn noch die Restbestände abgefeuert werden. Auf alle Fälle entfällt aber der Worst Case einer pampigen Masse aus Schneematsch und Papier. Die wenigen Konfettiansammlungen an schneebedeckten Stellen werden nach der Schneeschmelze gereinigt. «Aber bis Ende Woche ist die Stadt grossteils wieder sauber», ergänzt Jeker. Unserem Konfetto bleibt derweil nichts anderes übrig, als im Werkhof-Depot auf seine Kebab-Einäscherung zu warten. Denn wenn Asche zu Asche kommt und daraus Dünger wird, dann wachsen bald wieder Bäume aus dem Boden – für die «Narrenmunition» künftiger Generationen.

(az)



## ENNENDA GL: Marketing für Fleisch Förderung der Glarner Fleisch- und Hofprodukte

*Das Projekt «Glarner Fleisch- und Hofprodukte» war Hauptthema der HV der Glarner Genossenschaft für Viehabsatz.*

**JANN ETTER**

Wie schon letztes Jahr war das Projekt «Glarner Fleisch- und Hofprodukte» als Teil der regionalen Entwicklung, die vom Bund gefördert und auch namhaft unterstützt wird, Hauptthema der Hauptversammlung der Glarner Genossenschaft für Viehabsatz (GGV) in Ennenda.

Marco Baltensweiler von der Abteilung für Landwirtschaft des Kantons Glarus referierte ausführlich über die bisherigen Verhandlungen und zeigte sich optimistisch, dass das Projekt im nächsten Jahr in Kraft treten kann. Die Finanzierung muss allerdings noch genau geregelt werden; von der GGV erwartet man noch einen substanziellen Beitrag und den Entscheid für die Mitträgerschaft, zu der die Versammlung in einer Konsultativabstimmung eher verhalten Ja sagte. Eine ausserordentliche Versammlung wird endgültig entscheiden.

Beim Projekt geht es um die

Produktion und den Verkauf Bauern kämen besser weg.

von gutem Glarner Fleisch, Kantonstierarzt Jakob Hösli, speziell auch in der Region und beschrieb das erstmals in natürlich für eine höhere Wert- Schmallenberg, Nordrhein- schöpfung, die auch den Bau- Westfalen, aufgetretene erna zugute kommen soll. Feder- Schmallenberg-Virus, das von führend bei den Züchtern ist die Steckmücken übertragen wird die Fleischgenossenschaft und vor allem für Föten ver- Sernftal, deren Präsident Ruedi hängnisvoll ist (Missbildun- Elmer vom Projekt überzeugt gen). Das Virus hat bereits die ist. Positiv äusserte sich auch Bodensee-Region erreicht und der Präsident des Glarner befällt neben dem Rindvieh u. a. Metzgermeisterverbandes, Al- auch Schafe und Ziegen. Die bert Hösli, Glarus. Das Ange- Art der Bekämpfungsmassnah- bot an gutem Vieh resp. Fleisch men ist bei uns noch offen.

sei da und werde dank der zu- In seinem Jahresbericht teilte nehmend beliebten Mutterkuh- Präsident Tschudi mit, dass haltung noch steigen. Aber man letztes Jahr an 13 Markttagen müsse für das zertifizierte Glar- insgesamt 416 Schlachttiere ner Fleisch auch Marketing be- verkauft worden sind; das sei treiben. sehr erfreulich. Der Umsatz er- reichte fast 700'000 Franken; die Preise schwankten je nach der Importsituation. Tief waren die Preise beim Nutzvieh, schlecht bei den Schweinen. Tschudi bezeichnete die GGV-Märkte als günstiger im Vergleich zum freien Markt; die



**GGV-Präsident Fritz Tschudin.** (Bild: Jann Etter)



## Räppli

# Fremde Fötzel am Cortège

**BASEL – Die Basler holen einen Grossteil ihrer Räppli aus dem Kanton Glarus. Dort werden noch Schweizer Qualitätskonfetti produziert.**

Von Julia Gohl

Nicht nur die Basler lieben ihre Fasnacht, auch ausserregionale Gäste statten der Stadt am Rheinknie während der «drey scheenschte Dääg» gerne einen Besuch ab. Und ein ausserregionaler Gast spielt an der Fasnacht sogar eine Hauptrolle: das Räppli. Das kommt nämlich zum grössten Teil nicht aus der Umgebung, sondern aus dem Kanton Glarus. Dort befindet sich die einzige Schweizer Firma, die die bunten Papierschnipsel produziert.

Dort bestellt die Basler Wage IG jedes Jahr die Konfetti für ihre Mitglieder – zumindest für die, die wollen. 110 Wagencliquen sind der IG angeschlossen, aber nur 48 nehmen das Angebot des Vorstands wahr, die Räppli zu organisieren. «Wieso es so wenige sind, können wir auch nicht erklären», sagt IG-Präsident Roger Borgeaud. «Wir haben uns nämlich auf die Fahne geschrieben, den Wagencliquen die billigsten Preise anbieten zu können.» Besonders günstig wird es für die Waggis, wenn sie ausländische Konfetti bestellen. Diese kosten rund 40 Rappen weniger pro Kilogramm als die im Glarner Unternehmen Kurt Hauser AG hergestellten. «Aber man bemerkt den Unterschied zwischen Schweizer Qualität und ausländischen Räppli», weiss Ro-

ger Borgeaud. Das merke man etwa an der Intensität der Farben. Importierte Konfetti seien oft sehr matt und eher pastellfarben. Zudem seien sie weniger gut entstaubt und auch beim Werfen könne man einen Unterschied bemerken: Während die Räppli aus dem Ausland oft Klumpen bilden, fliegen die Schweizer Konfetti einzeln durch die Luft.

Die Kurt Hauser AG bietet beides an: im-

por-  
tierte  
und selbst  
fabrizierte  
Räppli. Von  
den Wagen-  
cliquen, die  
ihre Konfetti über die Wage IG beziehen, haben sich rund die Hälfte für die teurere Schweizer Version entschieden. Welche sie bevorzugen, können die Cliquen jeweils bei ihrer Bestellung angeben. Dort können sie auch angeben, wie viele Räppli sie gerne hätten. Das kann von Clique zu Clique sehr unterschiedlich ausfallen.

Insgesamt schafft die Wage IG für die 48 bestellenden Mitglieder ganze 19,2 Tonnen der bunten Papierschnitzel heran. Hochgerechnet auf die 135 Wagen, die dieses Jahr am Cortège

teilnehmen werden, lässt das also vermuten, dass alleine auf aktiver Seite rund 55 Tonnen Räppli durch die Luft fliegen werden.

W e l -  
che Farbe  
diese haben  
sollen, dür-  
fen die Cliquen  
natürlich selber  
bestimmen. Die-  
ses Jahr gingen  
bei der Wage IG vor  
allem Bestellungen  
für blaue Räppli  
ein, dicht gefolgt  
von weissen. Einige

der Cliquen, die das Angebot der Wage IG nicht wahrnehmen, decken sich etwa bei der Manor mit Räppli ein. Auch dort stellt man jeweils Farbtrends fest. «Im Jahr 2009 wurden zum Beispiel viele rosa Räppli verkauft, da die Cliquen das Sparschwein, also die Finanzkrise, zum Thema hatten», berichtet Manor-Mediensprecherin Elle Steinbrecher. Da die Sujets der Cliquen bis zur Fasnacht streng geheim bleiben, weiss man bei der Manor jeweils nicht, welche Farben am schnellsten verkauft sind. Dieses Jahr scheinen jedoch hellblau, violett und gelb im Trend zu liegen. Man darf gespannt sein, welche Sujets dieser Farbwahl zu Grunde liegen

Datum: 23.02.2012

# Baslerstab

Basler Zeitung Medien  
4002 Basel  
061/ 639 10 50  
www.baslerstab.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'935  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 3  
Fläche: 61'051 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres





In Basel regnet es vor allem Glarner Rappli.

## Wenn aus Rosen Rappen werden

**Sich mit Papierschnipseln bewerfen – wer ist eigentlich auf so eine Idee gekommen? Die Römer, sagen die einen. Schöne Damen, sagt Goethe.**

Basel tickt anders – vor allem an der Fasnacht. So heissen hier Konfetti nicht Konfetti. Man nennt sie Rappli. Aber weshalb? Das weiss niemand so genau. Man kann aber mutmassen, dass runde Konfetti an die mittlerweile abgeschafften Einräppler erinnern. Somit hätten die kreuzförmigen Konfetti, die beim Ausstanzen der runden entstehen, eigentlich keinen Namen. Aber wer wird denn schon so streng sein.

Auch in anderen Regionen kennt man eigene Bezeichnungen für die bunten Papierschnipsel. Im Rheintal etwa heissen sie Punscherli. Zum Glück kann man sich für die interregionale Kommunikation auf den Begriff Konfetti einigen. Aber wo kommt dieser denn nun wieder her? Ganz einfach: aus dem Italienischen. Dort bedeutet das Wort «confetto» ungefähr so viel wie «Konfekt». Damit bewarfen sich

die Maskierten im 18. Jahrhundert am Karneval (man entschuldige den unbaslerischen Ausdruck, aber auch hier soll die interregionale Verständigung kurz Vorrang haben). Später ging man zu Gipskugeln über, bis schliesslich Papierschnipsel zum Wurfmateriäl Nummer 1 wurden. Wieso man zur Fasnacht überhaupt den Drang verspürt, andere zu bewerfen, wäre dann eine andere Frage. Möglicherweise geht der Brauch auf die Saturnalien zurück. An diesen römischen Feiertagen überschütteten sich Sklaven und Herren unter anderem mit kleinen Rosen. «Confetto» als moderne Rosen? Goethe vertritt in den Aufzeichnungen seiner Italienreise einen anderen Ansatz: «Wahrscheinlich hat einmal zufällig eine Schöne ihren vorbeigehenden guten Freund, um sich ihm unter der Menge und Maske bemerklich zu machen, mit verzuckerten Körnern ange-

worfen.» Das sei dann zum allgemeinen Brauch geworden.

So einer ähnlichen Devise scheinen heute jedenfalls die Waggis zu folgen – nur drehen sie den Spiess um: Sie lassen sich nicht von der Schönen bewerfen, sondern umgekehrt, sie bewerfen diese. Oder haben Sie noch nie bemerkt, dass das Risiko, gestopft zu werden, mit steigendem Alter oder Testosteronspiegel sinkt? jug





# Eintrittsschwelle löst das Problem auch nicht

Immer mehr Milch wird zu Magerkäse verarbeitet, dank dem von der Branche mitfinanzierten Fettverkauf und staatlicher Verkäsungszulage können die Produzenten einen satten Gewinn einstreichen. Nun schlägt der Bundesrat nach Absprache mit der Branche vor, eine Eintrittsschwelle ab 15% Fett einzuführen. Dies löst aber das Problem der Butterüberschüsse nur teilweise.



Bilder: Archiv Agrarmedien

Wer beim Käsen zu viel Rahm aus der Milch nimmt, soll zukünftig keine Verkäsungszulage mehr erhalten. Der Bundesrat schlägt eine Eintrittsschwelle von 15% F.i.T. für die Zulage vor.



**D**er Schweizer Milchmarkt hat ein Fettproblem. Dies vor allem, weil das Fett der zu viel produzierten Milch zu Butter verarbeitet wird. Daneben haben in den letzten Jahren auch die Käsehersteller zum Butterproblem beigetragen, weil fettarmer Käse in den letzten Jahren immer beliebter wurde. Zwischen 2007 und 2011 ist die Produktion von Magerkäse in etwa sechs Mal grösser geworden. Im letzten Jahr wurden rund 5000 t davon hergestellt. Der Bundesrat hat nun in der Botschaft zur Agrarpolitik 2014–17 vor drei Wochen einen Vorschlag unterbreitet, womit der Boom ein Ende haben könnte. Er möchte einen Mindestfettgehalt der für die Verkäsungs- und Siloverzichtszulage einführen. Ab 2014 soll nur noch diejenige Käseiremilch 15 Rp. bzw. 3 Rp. pro Kilogramm erhalten, wenn der daraus entstandene Käse einen Fettgehalt von mindestens 15% Fett pro kg Trockenmasse (F. i. T.) enthält. Damit hat er einen bereits im Herbst 2010 eingebrachten Vorschlag von Fromarte, dem Verband der gewerblichen Käseereien, mehr oder weniger eins zu eins übernommen.

Zwar sollen im Gesetzestext selber keine Werte festgeschrieben werden. Dies würde erst in der entsprechenden Verordnung passieren. Aber es ist die klare Absicht, dass unter der im Gesetz vorgesehenen Formulierung keine

Abstufung, sondern eine Grenze bei 15% F. i. T. gemeint ist. Wörtlich heisst es in der Botschaft: «Für die Ausrichtung der Zulage soll neu ein Mindestfettgehalt festgelegt werden.»

#### **Abgestufte Verkäsungszulage wäre zu kompliziert gewesen**

Von der Sache her wäre eine nach einzelnen Fettgehalten abgestufte Verkäsungszulage etwas zielorientierter. Wenn zum Beispiel Magerkäse gar keine Zulage bekäme, könnte man auch dem Halbfettkäse etwas weniger und dafür dem Doppelrahmkäse etwas mehr Verkäsungszulage geben. Der Wert des Milchfetts bei der Verkäsungszulage käme so zum Tragen. Diese Idee wurde innerhalb der Käseereibranche im Jahr 2010 ebenfalls diskutiert, dann aber vor allem aus zwei Gründen wieder fallengelassen, wie Jacques Gygax, Direktor von Fromarte erklärt. Erstens wäre eine solche Abstufung der Verkäsungszulage äusserst kompliziert umzusetzen und würde zu einem enormen Kontrollaufwand führen. Zweitens würde man zahlreichen traditionell halb- oder viertelfetten Sorten, plötzlich nur noch einen Teil der Verkäsungszulage auszahlen.

**Magerkäse zu Rohstoffkosten von null Franken produziert**  
Gemäss geltendem Landwirtschaftsgesetz ist es nicht möglich, dass der Bundesrat eine Eintrittsschwelle festlegt. Nachdem sehr viele Organisa-

tionen in der Vernehmlassung zur AP 2014–2017 eine Eintrittsschwelle gefordert hatten, hat der Bundesrat dieses Begehren nun in seine Botschaft aufgenommen. Bereits im Herbst 2010 war die Fromarte mit dem entsprechenden Anliegen an das Bundesamt für Landwirtschaft gelangt. Entsprechend glücklich ist Jacques Gygax jetzt. «Wir wollten seit Längerem ein Zeichen setzen, dass das Fett im Käse einen speziellen Wert hat. Mit der vorgeschlagenen Lösung wird diesem Gedanken Rechnung getragen.» Auch die BO Milch hatte vor zwei Jahren das Begehren unterstützt, weil man sich damit eine spürbare Entlastung des Milchmarkts erhofft hatte. Weniger Fett aus der Käseproduktion würde mithelfen, den Butterberg zum Schmelzen zu bringen, was wiederum weniger Stützungsmitte! beansprucht.

Das Problem mit dem Magerkäse hatte sich in den letzten Jahren verschärft. Die zunehmende Herstellung von Magerkäse und Rahm aus der gleichen Milch hatte dazu geführt, dass die Hersteller dieser Käse aus zwei Kassen ausserhalb des Markts Geld erhalten haben. Einmal die 15 Rappen pro Kilo aus der Verkäsungszulage für den Magerkäse und ein zweites Mal als Marktstützung direkt von der Branche für die Verwertung des Milchfetts. Jacques Gygax erklärt: «Im Extremfall können heute Hersteller von



Magerkäse ihren Rohstoff zu Kosten von null Franken beziehen, wenn sie billige Milch einkaufen, die Verkäsungszulage erhalten und gleichzeitig das von der Branche gestützte Fett im geschützten Markt absetzen können.»

### **BIG-M spricht von «Ramsch-Magerkäse»**

Dieser Zustand hält bis heute an und hat innerhalb der Milch- und Käsereibranche immer wieder für heisse Köpfe gesorgt. Mitte Februar hatte die «Bäuerliche Interessengruppe für Marktkampf» (BIG-M) in ihrem Newsletter den 2011 erzielten Exporterfolg von Schweizer Käse in der Kategorie «übriger Halbhartkäse» so kommentiert: «In diese Kategorie fällt der grösste Teil des Ramsch-Magerkäses, von dem im letzten Jahr über 4000 t hergestellt wurden.» BIG-M geht davon aus, dass aus Überschussmilch tiefpreisiger Käse vor allem nach Deutschland exportiert würde.

Nicht zuletzt wegen der zunehmenden Herstellung dieser Magerkäse in der Billigstufe ist der Kredit für die Milchzulagen in den letzten Jahren knapp geworden. Für 2011 hatte der Bundesrat bereits eine Senkung der Zulage für verkäste Milch auf 12 Rp. beschlossen, musste diese Senkung aber wieder rückgängig machen, nachdem das Parlament beschlossen hatte, den Kredit aufzustocken. Das Parlament hat den Kredit für 2012 ebenfalls erhöht.

### **Das Problem wird nicht gelöst, sondern entschärft**

Sollte sich im laufenden Jahr das Parlament dem bundesrätlichen Vorschlag anschliessen, würden ab 2014 bis 3% der Schweizer Käseproduktion von der Zulage von 15 Rp. pro Kilogramm ausgeschlossen. Von den 181 000 t sind das je nach Quelle in etwa 4000 t bis 5000 t. Damit würden in Zukunft 5 bis 8 Millionen Franken weniger für die beiden Zulagen ausgegeben. Jacques Gygax relativiert aber die Erwartungen, dass damit das Fettproblem in der Schweizer Milchwirtschaft endgültig gelöst sei. «Die abgestufte Verkäsungszulage wird das Butterproblem nicht lösen. Die Verkäsungszulage für Magerkäse ist zwar ein Problem, aber es ist nur ein Nebenschauplatz in der momentanen Milchkrise.»

Die Umsetzung dieser Massnahme sollte an sich keine Probleme geben. Über die Produktliste der Treuhandstelle Milch ist klar definiert, welcher Verarbeiter aus wie viel Milch welchen Käse herstellt. Dort ist auch der jeweilige Fettgehalt erkennbar. Was man allerdings nicht weiss, ist, wie viel in der heutigen Magerkäseproduktion tatsächlich nur wegen der Verkäsungszulage geschieht. Es ist also fraglich, wie viel des von BIG-M genannten «Ramsch-Magerkäses» tatsächlich auch wieder vom Markt verschwinden wird, wenn es

dafür keine Verkäsungszulage mehr gibt. So kann man auch die Auswirkungen auf die Butterproduktion letztlich nicht abschätzen.

Dass es aber zu einer Einschränkung kommen wird, zeigt die Reaktion der Geska, Herstellerin des Glarner Schabzigers. Dieser Magerkäse ist alles andere als ein «Ramsch-Magerkäse», trotzdem wird hier aber befürchtet, von der Massnahme betroffen zu sein (siehe Kasten rechts). Der Glarner Schabziger steht als Beispiel für etliche traditionelle Sorten, die nichts mit der beschriebenen «Stützungsoptimierung» zu tun haben, trotzdem aber betroffen sein könnten. Während Jean-Marc Chappuis vom BLW festhält, dass gemäss Botschaft des Bundesrats die Eintrittsschwelle ohne Ausnahme gelten würde, geht Jacques Gygax davon aus, dass der grüne Kräuterkäse nicht betroffen wäre.

### **Siloverzichtszulage auch für Schaf- und Ziegenkäse**

Gleichzeitig mit der Eintrittsschwelle schlägt der Bundesrat in seiner Botschaft noch einige weitere Änderungen vor. So soll in Zukunft auch für verkäste Schaf- und Ziegenmilch die Zulage für Fütterung ohne Silage bezahlt werden, sofern Käse der Festigkeitsstufen extra-hart, hart und halbhart hergestellt wird.

Zudem ist es die erklärte Absicht des Bundesrats, auch weiterhin ein Zulage für ver-



käse Milch von 15 Rp. pro Kilogramm und eine Zulage für Fütterung ohne Silage von 3 Rp. pro Kilogramm auszu zahlen. Dies ist von der Branche mit Wohlwollen aufgenommen worden. Im Zahlungsrahmen Produktion und Absatz sollen jährlich 293 Millionen Franken für die Milchkulagen zur Verfügung stehen. Damit wären Erhöhungen des Kredits für die nächsten Jahre nicht mehr nötig.

| Stefan Kohler

### Teil der AP 2014–17

Die im Artikel beschriebene Eintrittsschwelle für die Verkaufszulage ist zwar eine von vielen Vorschlägen für die AP 2014–17, die der Bundesrat vor drei Wochen in seiner Botschaft verabschiedet hat. Der grosse Brocken dieser Agrarreform betrifft Änderungen im Direktzahlungssystem. Darauf ist «die grüne» in der vergangenen Ausgabe eingegangen.

Einige Anpassungen gibt es auch bei der Marktstützung. Die Verkaufszulage dürfte wegen ihres grossen Gewichts am meisten zu diskutieren geben. Von den etwas über 400 Millionen Franken pro Jahr, welche der Bund für den Bereich «Produktion und Absatz» ausgibt, sind 290 Mio für die Verkaufszulage bestimmt.

Die Botschaft zur AP 2014–17 ist als Vorschlag des Bundesrats an die Adresse des Parlaments zu verstehen. Letztlich sind es der National- und Ständerat, die ab dem Frühling 2012 darüber diskutieren werden, was in das neue Agrargesetz aufgenommen wird.

### Definition der Käsekategorien

Neben den Käsekategorien nach Reifung (Weichkäse, Hartkäse usw.) gibt es auch eine Einteilung nach Fettgehalt. Diese sind durch das Gesetz geregelt und beziehen sich auf den «Fettgehalt in der Trockenmasse» F.i.T. Sie enthalten die folgenden Kategorien:

- Magerkäse: <15% F.i.T.
- Viertelfett: 15–24,9% F.i.T.
- Halbfett: 25–34,9% F.i.T.
- Dreiviertel: 35–44,9% F.i.T.
- Vollfett: 45–54,9% F.i.T.
- Rahmkäse: 55–64,9% F.i.T.
- Doppelrahm: >65% F.i.T.



## Fleischimport-System sorgt für Diskussionen

Die Anpassungen bei den Milchzulagen sind nur eine von verschiedenen Vorschlägen des Bundesrats für die AP 2014–17. Für viele Diskussionen dürften in den kommenden Monaten die Kriterien zur Verteilung der Fleischimportkontingente sorgen.

Entgegen den Erwartungen eines Teils der landwirtschaftlichen Organisationen und der Fleischbranche hat sich der Bundesrat für Beibehaltung des Versteigerungssystem für Fleischimportkontingente ausgesprochen, weil er es als die wettbewerbsgerechteste Art der Verteilung von Importkontingenten hält. Dieses System brachte 2010 196 Mio Franken Ersteigerungserlöse in die Bundeskasse. Überraschend ist die Beibehaltung des heutigen Systems insofern, weil es im Oktober 2010 noch nach einer Änderung ausgesehen hatte. Eine von der damaligen Agrarministerin Doris Leuthard eingesetzte Verwaltungsexterne Arbeitsgruppe hatte sich unter anderem darauf geeinigt, von den Rind- und Schaffleischimporten in Zukunft 50% zu versteigern und 40% nach der Inlandleistung und 10% nach den Käufen ab öffentlichen Märkten zu verteilen.

Es wurde von einem Durchbruch nach jahrelangem Hickhack in der Branche gesprochen. Die Bauernvertreter haben aber die Haltung vertreten, dass die durch einen Systemwechsel wegfallenden Versteigerungserlöse nicht über eine Kürzung des Agrarbudgets kompensiert werden dürfen.

Aus heutiger Sicht des Bundesrats ist die Antwort der Arbeitsgruppe nun aber trotzdem als unbefriedigend eingestuft worden. Denn sie gab auf die Frage, wie sie die dann fehlenden Einnahmen kompensieren würde, keine befriedigende Antwort.

Denn 150 Millionen der Bundeseseinnahmen sind gemäss den Beschlüssen des Parlaments aus der AP 2007 zweckgebunden: 50 Millionen sind für die Entsorgung der Schlachtabfälle bestimmt, 100 Millionen ist der Beitrag der Landwirtschaft an die Schuldenbremse. Als man die Versteigerung vor fünf Jahren eingeführt hatte, konnte die Schweizer Landwirtschaft insofern profitieren, indem sie von den Kürzungen der Kredite ausgenommen wurde.

Man kann heute davon ausgehen, dass sich das Parlament noch einmal in die Diskussion



einschaltet. Sowohl der Schweizer Fleisch-Fachverband als auch Bauernvertreter werden entsprechende Eingaben machen. Noch hängig ist zum Beispiel die von Nationalrat Hansjörg Hassler eingereichte, vom Bundesrat aber abgelehnte Motion «Importsystem beim Fleisch. Umsetzung der Empfehlungen der Arbeitsgruppe des EVD». Diese verlangt, dass beim roten Fleisch die Verteilung der Importkontingente nach Inlandleistung wieder eingeführt werde, ohne negativen finanziellen Auswirkungen für die Landwirtschaft. Nach seinem Vorschlag könnte das finanzpolitische Dilemma gelöst werden, denn die Motion Hassler würde dafür sorgen, dass 150 Mio Franken aus der Versteigerung weiterhin in die Bundeskasse fliessen.



## «Glarner Schabziger wäre zutiefst bedroht»

«Der Glarner Schabziger wird seit mehr als 1000 Jahren nach dem gleichen Rezept hergestellt und gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz – ein Produkt, das nicht nur Tradition hat, sondern auch eine hohe Identifikation im Glarnerland schafft. Die Geska AG in Glarus, die weltweit einzige Herstellerin des Glarner Schabzigers, produziert und vertreibt jährlich rund 330 Tonnen Schabzigerprodukte. Davon werden 31% im Ausland vermarktet.

Die Jahresproduktion von Glarner Schabziger entspricht 3,2 Mio kg Milch, welche Milchproduzenten aus dem Kanton Glarus an die Milchproduzenten-genossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) zur Herstellung von Rohziger liefern. Für die Glarner Bauernbetriebe hat die Schabzigerproduktion deshalb eine zentrale Bedeutung. Umso mehr, weil in diesem Gebiet praktisch nur Milchproduktion und Tierzucht möglich ist.

### Preiserhöhung als Folge

Fällt die Verkäsungszulage für

Käse mit einem Fettgehalt unter 15 Prozent F. i. T. weg, hätte dies für die Geska AG, für die Bauernbetriebe im Kanton und für die Region Glarus weitreichende Folgen. Denn der gesamte Rohzigerbedarf der Geska AG wäre von der Verkäsungszulage ausgenommen, da es sich beim Rohziger seit eh und je um einen Magerkäse handelt. Der Rohzigeinkauf der Geska AG würde sich um rund 54% verteuern. Dies hätte wiederum zur Folge, dass die höhere Rohwarenbeschaffung über die Verkaufspreise kompensiert werden müsste. Die Geska AG ist überzeugt, dass eine solche Preiserhöhung sowohl für die Konsumenten als auch für unsere Handelspartner speziell in den Exportmärkten nur schwer nachvollziehbar und kaum durchsetzbar wäre. Der Wegfall der Verkäsungszulage für Käse mit weniger als 15% F. i. T. würde die einzige Schabzigerfabrik auf der Welt in eine sehr schwierige Situation bringen.

Dies ist umso stossender, da der fettfreie Schabziger nicht wesentlich zum Butterberg und dessen Liquidationskosten beiträgt, mit dem der Wegfall der Verkäsungszulage hauptsächlich begründet wird. Denn wir verarbeiten einen grossen Teil des durch die Milchentrahmung gewonnen MilCHFetts in Form von Butter selbst wieder für die Produktion des traditionellen Anke-zigers.

Fakt ist: Die selektive Streichung der Verkäsungszulage verzerrt im bereits jetzt schon hart umkämpften Markt der Lebensmittelbranche den Wettbewerb. Schabziger ohne Fett wird ungleich behandelt und somit diskriminiert. Damit wäre nicht nur der Glarner Schabziger mit seiner 1000-jährigen Tradition zutiefst bedroht – sondern auch zahlreiche Arbeitsplätze, die indirekt mit der Produktion des ältesten Markenprodukts der Schweiz verbunden sind.»

| Johannes M. Trümpy,  
CEO Geska AG

### Butter wird selbst verarbeitet





Fritz Tschudi, Präsident der Glarner Genossenschaft für Viehabsatz (rechts), und Willi Pianta, der aus dem Vorstand zurückgetreten ist.

# Wertschöpfung steigern

**Hauptversammlung /** Die Glarner Genossenschaft für Viehabsatz entscheidet an einer ausserordentlichen Versammlung über das Projekt «Glarner Hof und Fleischprodukte».

ENNENDA ■ Wie schon letztes Jahr war das Projekt «Glarner Fleisch- und Hofprodukte» Hauptthema der Hauptversammlung der Glarner Genossenschaft für Viehabsatz (GGV) unter dem Vorsitz von Präsident Fritz Tschudi im Gesellschaftshaus Ennenda. Als Teil der regionalen Entwicklung wird das Projekt vom Bund gefördert und

auch namhaft unterstützt.

Marco Baltensweiler von der Abteilung für Landwirtschaft des Kantons Glarus referierte ausführlich über die bisherigen Verhandlungen und zeigte sich optimistisch, dass das Projekt im nächsten Jahr in Kraft treten kann. Die Finanzierung muss allerdings noch genau geregelt werden; von der GGV erwartet man noch einen substantiellen

Beitrag und den Entscheid für die Mitträgerschaft, zu der die Versammlung in einer Konsultativabstimmung eher verhalten Ja sagte. Eine ausserordentliche Versammlung wird endgültig entscheiden.

## **Zertifiziertes Glarner Fleisch braucht Marketing**

Beim Projekt «Glarner Fleisch-



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

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 8'698  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 18  
Fläche: 46'990 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

und Hofprodukte» geht es um die Produktion und den Verkauf von gutem Glarner Fleisch, speziell auch in der Region und natürlich für eine höhere Wertschöpfung, die auch den Bauern zugute kommen soll. Federführend bei den Züchtern ist die Fleischgenossenschaft Sernftal, deren Präsident Ruedi Elmer, Elm, vom Projekt überzeugt ist.

Positiv äusserte sich auch der Präsident des Glarner Metzgermeisterverbands, Albert Hösli, Glarus. Das Angebot an gutem Vieh respektive Fleisch sei da und werde dank der zunehmend beliebten Mutterkuhhaltung noch steigen. Aber man müsse für das zertifizierte Glarner Fleisch auch Marketing betreiben.

## An 13 Markttagen 416 Schlachttiere verkauft

In seinem Jahresbericht teilte Präsident Tschudi mit, dass letztes Jahr an 13 Markttagen insgesamt 416 Schlachttiere verkauft worden sind; das sei sehr erfreulich. Der Umsatz erreichte fast 700 000 Franken; die Preise schwankten je nach der Import-situation. Tief waren die Preise beim Nutzvieh, schlecht bei den Schweinen. Tschudi bezeichnete die GGV-Märkte als günstiger im Vergleich zum freien Markt; die Bauern kämen besser weg. Willi Pianta, Näfels, der das Präsidium der Glarner Käse-Genossenschaft übernommen hat, trat aus dem Vorstand zurück und

wurde durch Ruedi Tschudi, Ennenda, ersetzt.

## Das Schmallenberg-Virus hat Bodensee-Region erreicht

Kantonstierarzt Jakob Hösli beschrieb das erstmals in Schmallenberg, Nordrhein-Westfalen, aufgetretene Schmallenberg-Virus, das von Stekmücken übertragen wird und vor allem für Föten verhängnisvoll ist (Missbildungen).

Das Virus hat bereits die Bodensee-Region erreicht und befällt neben dem Rindvieh u. a. auch Schafe und Ziegen. Die Art der Bekämpfungsmassnahmen ist bei uns noch offen.



Schweizer Radio DRS  
8042 Zürich  
+41(0) 44 366 12 49  
www.drs.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
UUpM (Quelle: netmetrix): 415'000

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Letztes Update: 14.34 Uhr

## Ikea will mit Glarus Nord verhandeln

Das Möbelhaus Ikea will im Linthgebiet seit längerem eine Filiale aufmachen. Das Projekt am Wunschstandort Schänis ist jedoch seit anderthalb Jahren blockiert, da die Kantone für die Region Linthgebiet einen Planungsstopp verfügt haben. Nun will sich Ikea nach einem zweiten Standort umsehen.

Die Wahl sei dabei auf Glarus Nord gefallen, schreibt die Zeitung «Südostschweiz». Gemeindepräsident Martin Laupper freut sich: «Das ist ein positives Signal für unsere Gemeinde, aber da müssen noch einige Fragen geklärt werden». Er sei aber offen für Gespräche.

Planungsstopp gilt für alle

Etwas irritiert ist der Gemeindepräsident von Schänis, Erich Jud. Der Planungsstopp gelte ja nicht nur für St. Gallen, sondern auch für die Kantone Glarus und Schwyz. Und trotzdem: falls Ikea am Schluss in Glarus Nord baue, bringe dies Schänis trotzdem etwas, ist Jud sicher.

Schlussbericht steht aus

Die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz haben den Planungsstopp im Linthgebiet im August 2010 erlassen. Sie wollen miteinander zuerst abklären, wo solche Einkaufszentren Sinn machen und wo nicht. Wann die Antwort auf diese Frage geliefert wird, ist offen. (schös)



# Der Swiss-Chocolate-Bannerträger aus dem Glarnerland

Mitten in den Glarner Alpen steht die 1962 als Familienunternehmen gegründete Confiseur Läderach AG als beeindruckende Manufaktur für authentische Schweizer Schokoladespezialitäten. Das unabhängige Unternehmen mit über 250 Angestellten stellt für Kunden in der Schweiz und im weltweiten Ausland ein breites Sortiment von Pralines, Truffles, Konfekt und Saisonartikeln her. Seit 2004 sind die Produkte in den firmeneigenen Merkur-Läden erhältlich.

Text: Richard Ammann Bild: Philipp Baer



**D**ie Confiseur Läderach AG mit Sitz in Ennenda unterhält Produktionsbetriebe in der Schweiz, in Deutschland und in Rumänien. Der Vertrieb der ausschliesslich im eigenen Land hergestellten Confiserieprodukte erfolgt in der Schweiz über rund 30 Merkur-Verkaufsgeschäfte und weltweit über Vertriebspartner sowie eigene Läden. Der Gesamtumsatz liegt heute bei rund 120 Millionen Franken, und das ist noch nicht das Ende der Fahnenstange:

In Asien, dem Mittleren Osten, den USA und in Deutschland läuft ein kontinuierlicher Ausbau des Markengeschäftes und des professionellen Vertriebsnetzes.

## Spürbare Frische und höchster Genuss

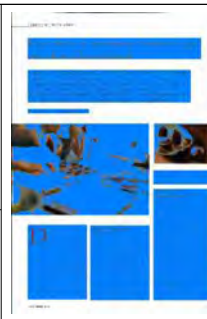
Pure Freude an der Qualität prägt die Geschäftsidee des Glarner Unternehmens seit seinem Anfang 1962. Der tüchtige Konditor und Confiseur Rudolf Läderach erfand vor einem halben Jahrhundert die Truffes-Hohlkugel, die nicht nur allen Beteiligten das Handwerk erleichterte, sondern

die Qualität der Truffles wesentlich verbesserte. Damit war der Grundstein für die Erfolgsgeschichte aus dem Glarnerland gelegt. Heute ist Läderach eines der führenden Unternehmen für erlesenste Confiseriespezialitäten, feinste Markenschokolade und originelle Geschenkideen. Mehr denn je stehen die firmeneigenen Merkur-Läden heute für überraschende Erlebnisse und Fantasie, für spürbare Frische und höchsten Genuss.

## Unabhängiges Familienunternehmen



Verwaltungsratspräsident Jürg Läderach, Sohn des Firmengründers, besitzt und führt heute, zusammen mit CEO Ralph Siegl, in zweiter Generation das Unternehmen. Gepflegt wird eine herkömmlich-solide Geschäftspolitik – Läderach investiert nur so viel, wie der erwirtschaftete Cashflow zulässt. Unantastbar ist der Firmenstatus als vollumfänglich unabhängiger Familienbetrieb. Die Stabsübergabe an die dritte Generation wird bereits vorbereitet. Zwei Söhne von Jürg Läderach sind zum Teil schon in der Firma tätig oder absolvieren noch entsprechende Ausbildungen. Bis sie die operative Verantwortung übernehmen können, liegt das Management in den Händen von Ralph Siegl. Er studierte an der Hochschule St. Gallen Staatswissenschaften und an der London School of Economics Volkswirtschaft. Anschliessend war er im damaligen Bundesamt für Aussenwirtschaft und als Nestlé-Direktionsmitglied tätig, ehe er 2006 zu Läderach wechselte. ■



Verwaltungsratspräsident  
Jürg Läderach (links)  
und CEO Ralph Siegl.



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: 00:02:27  
Grösse: 2.2 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Radio/TV-Hinweis

### Ikea will mit Glarus Nord verhandeln

Das Möbelhaus Ikea will im Linthgebiet seit längerem eine Filiale aufmachen. Das Projekt am Wunschstandort Schänis ist jedoch seit anderthalb Jahren blockiert, da die Kantone für die Region Linthgebiet einen Planungsstopp verfügt haben. Nun will sich Ikea nach einem zweiten Standort umsehen.

Stellungnahmen von Martin Lauppper (Gemeindepräsident Glarus Nord), Erich Jud (Gemeindepräsident Schänis)

### 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)

Februar 2012: Bildung und Kultur

| Datum    | Medium                       | Auflage          | Titel                                           |
|----------|------------------------------|------------------|-------------------------------------------------|
| 19.02.12 | sonntagszeitung.ch           | Online           | Bauhaus-Architekturen neben Edelsteinsammlungen |
| 27.02.12 | Badische Zeitung             | Online           | Guhl will mit Freundeskreis nach Näfels         |
| 29.02.12 | SR DRS 1, Musikwelle Magazin | Radio/<br>Online | «Fridlisfüür» im Kanton Glarus                  |

[Artikel drucken](#) | [Artikel senden](#) | [Artikel anhören](#)

Aus der aktuellen Ausgabe

## BAUHAUS-ARCHITEKTUREN NEBEN EDELSTEINSAMMLUNGEN

### Bibliotheken faszinieren Künstler - wie Schauen in Glarus und Chur zeigen

von Dietrich Roeschmann

Das ganze Weltwissen in einem Buch? Superidee, fand der antike Geschichtsschreiber Eusebius von Caesarea und machte sich an die Arbeit. Dabei hätte er ahnen müssen, dass das nicht funktioniert. Jahre später, kurz vor seinem Tod um 340, konnte er trotzdem zufrieden sein: Nicht nur hinterliess er der Nachwelt die dickste Chronik der bis dahin bekannten Welt. Beim Sammeln seiner Fakten hatte er auch entdeckt, dass die Unendlichkeit nicht erst im Jenseits beginnt.

Im Kunsthaus Glarus hängt derzeit eine Fotografie dieses Buches, aufgenommen vom deutschen Künstler Daniel Gustav Cramer. Es dürfte kaum 300 Seiten umfassen - ein klägliches Ergebnis, gemessen an Eusebius' Vision. Genau dieses Scheitern aber ist Cramer die Aufnahme wert: Wissen, zeigt sich hier, ist ein Fass ohne Boden. Je mehr Daten wir anhäufen, desto mehr Lücken tun sich auf. Gut, dass es da die Kunst gibt: Wer sonst sollte die Leerstellen mit Imagination füllen?

Cramer, dessen Soloschau gerade in Glarus eröffnet wurde, reizt das Potenzial, das in solchen Zwischenräumen steckt. Nicht zufällig kreisen viele Arbeiten des 37-Jährigen um das Prinzip der Bibliothek, die als Entsprechung des Wissens auch immer Versammlungsort aller Wissenslücken ist - ein unbegrenzter Möglichkeitsraum. 2007 startete er deshalb gemeinsam mit der griechischzyprischen Künstlerin Haris Epaminonda das Projekt «The Infinite Library», das nun auch in Glarus zu sehen ist.

Die beiden zerlegen dafür antiquarische Bildbände, tauschen die Seiten aus und binden sie anschliessend neu. Das Resultat sind wunderbar hybride Bilderzählungen, in denen Bauhaus-Architekturen plötzlich neben Edelsteinsammlungen auftauchen und glühende Kakteengärten zwischen nostalgischen Schwarzweissansichten von Ferienstränden am Balaton. Fast spielerisch entfalten diese Bücher ihren eigenen Sinn - mal ist es ein Rhythmus verblichener Farben, mal ein ähnlicher Bildaufbau unterschiedlicher Motive.

Wie konsequent Cramer und Epaminonda in ihrer Bibliothek Leerstellen in Erfahrungsräume verwandeln, zeigen die Bücher, die scheinbar nur weisse Blätter enthalten. Allein ein paar Legenden verweisen hier noch auf Bilder, die allerdings der Bindung zum Opfer fielen.

Obwohl - oder gerade weil - sich die Organisation von Wissen längst in die immateriellen Weiten des Internets verlagert hat, ist die Faszination der Kunst für das alte Analogprinzip Bibliothek ungebrochen. Dafür spricht auch die Schau des Berner Bildhauers Vaclav Pozarek, die ab diesem Wochenende im Bündner Kunstmuseum in Chur zu sehen ist.

Statt neuer Skulpturen präsentiert der 71-Jährige dort auf einem ganzen Stockwerk seine «Library of Sculpture». Das umfangreiche Buch- und Fotoarchiv zur Geschichte der Bildhauerei, für das Pozarek eigens die Möbel gezimmert hat, ist mehr als ein Privatdepot künstlerischer Vorlieben. Es ist der schöne Versuch, endlich Ordnung zu schaffen zwischen Kanon und Leidenschaft.

---

Daniel Gustav Cramer im Kunsthaus Glarus, bis 6.5.  
Vaclav Pozarek im Bündner Kunstmuseum Chur, bis 6.5.

Publiziert am 19.02.2012

[+](#) [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [e](#) [d](#)

27. Februar 2012

## Guhl will mit Freundeskreis nach Näfels

### Rückblick auf viele Aktivitäten.

BAD SÄCKINGEN (niwi). Der Freundeskreis der schweizer Partnerstadt Näfels blickte in seiner Jahreshauptversammlung am Freitagabend im Hotel Zur Flüh auf ein ereignis- und erfolgreiches Jahr zurück. Auch Bürgermeister Alexander Guhl und der ehemalige Gemeindepräsident von Näfels, Bruno Gallati, waren von den Aktivitäten des Freundeskreises beeindruckt.

Mit dem Vortrag des Jahresberichtes, dem fröhlichen Gelächter über die Tatsache, dass der Vorsitzende Winfried Ays bei der Tombola den Hauptgewinn abräumte, und einer Käseverkostung wurde die Jahreshauptversammlung des Freundeskreises Näfels schnell zu einem fröhlichen Stelldichein. Der ehemalige Gemeindepräsident Näfels, Bruno Gallati, war in Vertretung von Präsidentin Regula Hauser erschienen. Vorsitzender Winfried Ays berichtete von den vielen Aktivitäten des Freundeskreises. So hat man zusammen mit einer Delegation aus Näfels und dem Gemeindepräsidenten Glarus Nord, Martin Lauppper, das Fridolinsfest gefeiert und zudem ein erfolgreiches Konzert der Kantate St. Fridolin im Fridolinsmünster organisiert. Der Freundeskreis reiste in den rund 130 Kilometer entfernten Flecken Näfels, um gemeinsam mit den schweizer Freunden den Fahrtstag zu begehen. "Dieser Gedenktag wird anlässlich der Schlacht bei Näfels 1388 gefeiert, an dem sich der Kanton Glarus von der habsburgischen Macht loslöste" erinnerte Ays. Und auch das erste selbstorganisierte Sommerfest im Pfarrgarten wurde zu einem großen Erfolg. Er freue sich bereits jetzt auf die Herausforderungen des neuen Jahres, schloss der Vorsitzende. Der Vorstand wurde komplett und einstimmig entlastet und, da keine Neuwahlen stattfanden, inklusive der Kassenprüfer bestätigt.

### Schüleraustausch und wissenschaftlicher Vortrag geplant

Die Pläne für 2012 stehen. So will der Freundeskreis selbstverständlich am 11. März am Fridolinsfest in Bad Säckingen teilnehmen und einen Schüleraustausch nach Näfels organisieren. Geplant ist auch ein wissenschaftlicher Vortrag über die Schweizer Alpen von Professor Dr. Werner Mezger, Geschäftsführer des Instituts für Volkskunde der Universität Freiburg, am 9. Mai, 19 Uhr, voraussichtlich im Schloss.

Bürgermeister Alexander Guhl war beeindruckt vom aktiven Vereinsleben, bei dem "die Spitze nur so gut ist, wie die, die dahinter stehen". "Ich freue mich jetzt schon auf unsere Reise nach Näfels, um auch meine Kollegen in der Schweiz kennenzulernen." Auch Bruno Gallati, ehemaliger Gemeindepräsident Näfels, sprach von der "Hoffnung, die Partnerschaft der beiden Städte immer mehr zu stärken". Mit einem Vortrag legte Adelheid Lang die Herstellung von Glarner Schafszieger dar, einem mageren Hartkäse mit Ziegeerklee, der der Legende zufolge von Säckinger Stiftsfrauen erfunden wurde und danach ins Glarner Land kam.

**Der Freundeskreis Näfels** wurde 1997 gegründet. Derzeit hat der Verein 170

Mitglieder. Vorsitzender ist Winfried Ays, sein Stellvertreter Gabriel Hieke, Kassierer: Jürgen Huber, Schriftführerin: Hildegard Papke.

Autor: niwi

- Programm:
- Sendungen A-Z
- Musik-Recherche
- Top-Sendungen
- Regionaljournale

- **Musikwelle Magazin:**
- Über «Musikwelle Magazin»
- Nächste Sendetermine

Musikwelle Magazin:

- Brauchtum
- Garten
- Musik und Geschichten
- Gesundheit
- Senioren

# Musikwelle Magazin



← Vorhergehende Sendung

Nächste Sendung →

Musikwelle Magazin vom Mittwoch, 29.2.2012, 10.45 Uhr, DRS Musikwelle

🕒 Sendetermine

## «Fridlisfüür» im Kanton Glarus

**Am Abend des 6. März werden in verschiedenen Glarner Dörfern Fridolinsfeuer angezündet. Die «Fridlisfüür» brennen zum Gedenken den Heiligen Sankt Fridolin, den Glarner Landespatron.**



Die «Fridlisfüür» gehörten ursprünglich zu den vorchristlichen Frühlingsfeuern. Sie sollen den Winter vertreiben und den Frühlings ins Land ziehen lassen.

### Ganze Sendung

🕒 Hören (5:56)

Bereits Mitte Februar beginnen viele Schulen mit dem Sammeln von Ästen. sorgfältig werden die brennbaren Gegenstände für das Feuer gesucht. Es wird sehr genau beobachtet, dass das Fridolinsfeuer nicht als Abfallhaufen missbraucht wird. Vor einigen Jahren war der Weiterbestand

dieses Brauches nämlich gefährdet, weil an Stelle von „Holzburdeli“ immer mehr Abfälle verbrannt wurden.

### «Fridlisfüür» in Bilten

Auf eine ganz besondere Art und Weise feiern die Einwohner von Bilten das «Fridlisfüür». Kinder und Eltern versammeln sich beim Fridolinsbrunnen in Unterbilten. Nach dem offiziellen Beginn mit Musik und Ansprache lassen die Kinder ihre bunten Schiffe auf dem Wasser des Brunnentroges schwimmen. Einige dieser Schiffe wurden einst vom Gross- oder Urgrossvater mit viel Liebe und Sorgfalt angefertigt und sind im Familienbesitz. Auf allen Schiffen brennen Kerzen als Sinnbild für das christliche Licht, das St. Fridolin einst von Irland aus in die Schweiz gebracht haben soll.

+ Sendung weiterempfehlen [f](#) [t](#) [+](#) [v](#)

Verantwortlich für diese Sendung:

• Autor/Autorin: Kurt Zurfluh

Mehr zum Stichwort:

• Brauchtum

Schnellsuche:

|  | [Suchen](#)

### Mehr zu Volkskultur & Brauchtum

Musikwelle Magazin vom Mittwoch, 4.4.2012, 10.40 Uhr  
• «E Kokosnuss mit Ryssverschluss»

Muotathaler Wetterschmöcker vom Samstag, 31.3.2012, 08.40 Uhr  
• Martin Holdener alias «Musers»

Musikwelle Spezial vom Freitag, 30.3.2012, 17.45 Uhr  
• Religiöse Modenschau im Textilmuseum

Musikwelle Magazin vom Mittwoch, 28.3.2012, 10.45 Uhr  
• Die Osterbrunnen in Bischofszell

Musikwelle Magazin vom Mittwoch, 21.3.2012, 10.45 Uhr  
• «Tuusig Johr»: Als Kind an der Grenze im Krieg  
• Alles zu Volkskultur & Brauchtum

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Bau und Umwelt

| Datum    | Medium                                | Auflage          | Titel                                                    |
|----------|---------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| 06.02.12 | ATS / Agence Télégraphique Suisse     | Agentur          | Problème de gaz à Glaris: quatre heures sans chauffage   |
| 06.02.12 | ATS / AgenziaTelegrafica Svizzera     | Agentur          | Glarona: quattro ore senza riscaldamento per 1800 utenti |
| 06.02.12 | SDA / Schweizerische Depeschenagentur | Agentur          | Gasversorgung im Glarnerland zusammengebrochen           |
| 06.02.12 | bazonline.ch                          | Online           | Im Glarnerland bricht Gasversorgung zusammen             |
| 06.02.12 | Der Bund Online                       | Online           | Im Glarnerland bricht Gasversorgung zusammen             |
| 06.02.12 | NZZ Online                            | Online           | Gasversorgung im Glarnerland zusammengebrochen           |
| 06.02.12 | SR DRS 1, Nachrichten                 | Radio/<br>Online | Kanton Glarus: Gasnetz bricht wegen Kälte zusammen       |
| 07.02.12 | Teletext / Swiss TXT SF 1             | TV/<br>Online    | GL: Gasversorgung zusammengebrochen                      |
| 09.02.12 | St. Galler Tagblatt Online            | Online           | Das Erdgas reicht auch im Notfall                        |
| 11.02.12 | Tages-Anzeiger Online                 | Online           | Durch den Zürichsee führt bald eine Pipeline             |
| 18.02.12 | TagesWoche                            | Online           | Die Tücken der Wasserkraft                               |



06.02.2012 15:58:40 SDA 0136bsf

Suisse / Glaris (ats)

Désastres et accidents, Désastre météorologique, Economie et finances, énergie et ressources, Météo

## Problème de gaz à Glaris: quatre heures sans chauffage

Quelque 1800 clients des Services techniques de Glaris (TBG) ont été privés de chauffage pendant quatre heures lundi matin à Glaris et dans les environs. Un problème technique et une forte demande en gaz à la réouverture des usines lundi matin expliquent cette panne.

Des particuliers, des artisans et quelques usines en ont pâti, a indiqué lundi à l'ats Andreas Schneider, directeur des TBG. Un des fournisseurs n'a pas injecté le gaz dans le réseau avec une pression suffisante alors que la demande était forte.

La situation s'est normalisée vers midi. La pression normale a été rétablie et les chauffages fonctionnent. Le directeur de TBG n'écarte pas la possibilité qu'un tel incident se reproduise si la vague de froid persiste.



06.02.2012 16:14:40 SDA 0322bsi

Svizzera / Glarona / GLARONA (ats)

Disastri, Incidenti, Disastri meteorologici, Economia, affari e finanza, Energia, Meteo

## Glarona: quattro ore senza riscaldamento per 1800 utenti

Circa 1'800 clienti dei Servizi tecnici di Glarona sono rimasti per quattro ore senza riscaldamento questa mattina a causa di problemi tecnici dovuti alla forte domanda di gas, complice anche la riapertura delle fabbriche. Uno dei fornitori non ha immesso nelle condotte il carburante con la dovuta pressione; la situazione è tornata alla normalità sul mezzogiorno, ma se il freddo persisterà la cosa potrà ripetersi.



Schweizerische Depeschagentur

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

Medienart: Print  
Medientyp: Presseagenturen



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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

06.02.2012 15:30:05 SDA 0133bsd

Schweiz / Glarus (sda)

Katastrophe und Unglück, Wirtschaft und Finanzen, Energie, Umwelt, Unwetter

## Gasversorgung im Glarnerland zusammengebrochen

Die grimmige Kälte hat am Montagmorgen im Kanton Glarus zu einem Zusammenbruch der Gasversorgung geführt. 1800 Kunden der Technischen Betriebe Glarus (TBG) waren während vier Stunden ohne Heizung.

Der Grund für den Zusammenbruch war, dass ein Vorlieferant Gas mit zu wenig Druck ins Netz der Technischen Betriebe Glarus eingespiesen hatte, wie Direktor Andreas Schneider auf Anfrage zu einem Bericht des Onlineportals der Zeitung "Die Südostschweiz" sagte. Das sei noch nie vorgekommen, erklärte Schneider.

Betroffen vom Ausfall waren Privatkunden, Gewerbe- und einige Industriebetriebe im Hauptort Glarus sowie in den Ortschaften Netstal, Riedern, Ennenda und Mitlödi. Gegen Mittag hatte sich der Druck in der Gasleitung normalisiert, und die Heizungen funktionierten wieder.

TBG-Direktor Schneider schliesst nicht aus, dass sich der Vorfall bei anhaltender Kälte wiederholen könnte. "Wir können nichts machen, wenn wir zu wenig Druck vom Vorlieferanten haben", sagte er.

## Im Glarnerland bricht Gasversorgung zusammen

Aktualisiert am 06.02.2012 16 Kommentare

**Die Infrastruktur leidet zusehends mehr unter der Kältewelle: Im Glarnerland waren diverse Haushalte von der Gasversorgung abgeschnitten. Auch die SBB haben mit Problemen zu kämpfen.**



Sonnenaufgang in Basel. (9. Februar 2012)  
Leserreporter: Georg Szaloky

### VIDEO

Die grimmige Kälte hat am Montagmorgen im Kanton Glarus zu einem Zusammenbruch der Gasversorgung geführt. 1800 Kunden der Technischen Betriebe Glarus (TBG) waren während vier Stunden ohne Heizung.

Der Grund für den Zusammenbruch war, dass ein Vorlieferant Gas mit zu wenig Druck ins Netz der Technischen Betriebe Glarus eingespiesen hatte, wie

Direktor Andreas Schneider auf Anfrage zu einem Bericht des Onlineportals der Zeitung «Die Südostschweiz» sagte. Das sei noch nie vorgekommen, erklärte Schneider.

### **Auch Industriebetriebe betroffen**

Betroffen vom Ausfall waren Privatkunden, Gewerbe- und einige Industriebetriebe im Hauptort Glarus sowie in den Ortschaften Netstal, Riedern, Ennenda und Mitlödi. Gegen Mittag hatte sich der Druck in der Gasleitung normalisiert, und die Heizungen funktionierten wieder.

TBG-Direktor Schneider schliesst nicht aus, dass sich der Vorfall bei anhaltender Kälte wiederholen könnte. «Wir können nichts machen, wenn wir zu wenig Druck vom Vorlieferanten haben», sagte er.

### **Probleme bei den SBB**

Eingefrorene Weichen, Schienenbrüche, ausgefallene Klimaanlage – die Liste der Kältefolgen bei den SBB ist lang. Wie SBB-Sprecher Reto Kormann auf Anfrage der Nachrichtenagentur SDA sagte, mussten insbesondere in der Region Genf eingefrorene Weichen mit Bunsenbrennern enteist werden: «Eine Sisyphusarbeit.»

Auf dem Zürcher S-Bahn-Netz konnten einige Zugkompositionen gar nicht erst in Betrieb genommen werden. Laut Kormann waren sie wohl über das Wochenende im Depot eingefroren und mussten enteist werden, damit beispielsweise die Türen wieder geöffnet und die Kupplungen in Betrieb genommen werden konnten.

### **Rolltreppen funktionieren nicht**

Wie viele Verbindungen davon betroffen waren, ist noch nicht bekannt. Klar ist aber, dass mit der S 12 von Winterthur ZH nach Brugg AG auch einer der meistbenutzten Pendlerzüge der Schweiz betroffen war. Sie wurde zum Teil mit weniger Wagen geführt,

SBB-Chaos: Darum kamen Tausende Pendler zu spät. (Video: Keystone )

#### **Links**

**Aktuelle Wetterhitparade Schweiz**

**Aktuelle Wetterhitparade Europa**

#### **VIDEO**

Das Eis-Auto in Genf wird zum Kultobjekt, 6. Februar 2012. (Video: Keystone )

#### **VIDEO**

Wegen Schnee und Eis fiel auf Europas grösstem Flughafen in London gut die Hälfte der Flüge aus, 6. Februar 2012.. (Video: Reuters )

#### **Bildstrecke**





### Kältewelle in Europa

Die Kältewelle überzieht fast ganz Europa. Dutzende Menschen sind bereits erfroren. Selbst in Istanbul kämpfen die Bewohner mit eisigen Temperaturen.

### Bildstrecke



### Heftiger Schneefall in Italien

Ein Ereignis mit Seltenheitswert: Heftiger Schneefall sorgt in Italien seit Tagen für chaotische Zustände.

### Dossiers

#### Kältewelle in Europa

- Die Leserbilder der gefrorenen Seen
- Volksfest auf dem Glatteis
- Die Temperaturen klettern nach oben

### Artikel zum Thema

#### Streit um den Kälterekord

«Der Mensch passt sich der Kälte an»

Kältewelle: Jetzt auch noch weniger Gas

Mit Winterkleidung im Wohnzimmer

«Eine Woche stinknormales Winterwetter»

Lawinen wie seit 30 Jahren nicht mehr

Kälte liess Tausende Wasserleitungen

bersten

weshalb Passagiere nicht mehr in die überfüllten Züge einsteigen konnten.

Im Bahnhof Bern war am Morgen etwa um 8 Uhr für 15 Minuten der Strom auf Seite der «Welle» unterbrochen. Die Ursache ist unklar. Laut Kormann funktionierten in dieser Zeit unter anderem Rolltreppen nicht. Eine Person blieb zudem im Lift stecken.

### Klimaanlage ausgefallen

Mehr Glück hatten Pendler im Intercity von Zürich nach Bern: Weil die Klimaanlage in einem Wagen der zweiten Klasse ausgefallen war, durften die Zweitklasspassagiere ohne Aufpreis in die erste Klasse wechseln. In solchen Fällen sei das Zugpersonal angehalten, nach «gesundem Menschenverstand» zu urteilen, sagte Kormann.

Trotz des Ärgers: Gravierende Konsequenzen für den Bahnverkehr hatten die Vorkommnisse offenbar nicht. Laut Kormann fuhren einzelne Züge mit Verspätungen von bis zu 25 Minuten. Um 10 Uhr habe sich jedoch alles wieder eingependelt.

### Die Kälterekorde jagen sich

Die Nacht auf heute hat der Schweiz den neuesten Tiefstwert dieses Winters in bewohntem Gebiet beschert: In Samedan GR wurden  $-35,1$  Grad gemessen. Auf der abgelegenen Glattalp SZ war es gar  $-45$  Grad kalt. Noch kälter dürfte es nun nicht mehr werden.

Den Wert von  $-35,1$  Grad teilten Meteonews und SF Meteo am Montag übereinstimmend mit. Fast ebenso kalt wie in Samedan GR war es auf der Alp Buffalora am Ofenpass GR mit  $-31,8$  Grad. In La Brévine im Neuenburger Jura, dem sogenannten Sibirien der Schweiz, waren es  $-27,6$  Grad. Diese Temperaturen hat Meteonews gemessen. Die **höchste Temperatur wurde mit  $-7$  Grad im Tessin** verzeichnet. Im **gesamten Europa bewegten sich die Werte** zwischen plus 17 Grad und  $-34$  Grad.

### Gefrierschrank Graubünden

Weitere Tiefsttemperaturen wurden in anderen Bündner Gemeinden gemessen: In Davos –26,1 Grad, in Filisur –24,2 Grad, in Scuol –23,9 Grad und in Andeer –23,8 Grad. Auf dem Jungfraujoch herrschten –23,7 Grad.

SF Meteo meldete zudem –23 Grad in Eggiwil BE und –21 Grad in Ebnet-Kappel SG. SF Meteo hat zwar noch weitere Tiefstwerte gemessen, mahnt aber zur Vorsicht bei der Interpretation dieser Temperaturen. So war es in Ulrichen im Goms VS –28,5 Grad kalt. Diese Messstation liegt wegen des vielen Schnees direkt über dem Boden, was die Temperaturen nach unten zieht. Auf der Glattalp SZ auf 1800 Metern mass gemäss SF Meteo das Elektrizitätswerk Schwyz gar –45 Grad. Der Wetterdienst Meteomedia von Jörg Kachelmann registrierte auf der Glattalp zuhinterst im Muotatal –44 Grad.

### **Im Flachland –20 Grad**

In den tieferen Lagen des Mittellandes lagen die Temperaturen örtlich bis gegen –20 Grad. Laut Meteonews dürften die tiefsten Rekorde der aktuellen Kältewelle heute erreicht worden sein. Es bleibt aber weiterhin eisig kalt.

Am Wochenende hatten die Rekordwerte eine Kontroverse unter den Wetterdiensten ausgelöst. Kritisiert wurde etwa, dass es fragwürdig sei, an unbewohnten Orten mit extremen Bedingungen wie auf der Glattalp zu messen.

Einig sind sich die Wetterdienste darin, dass die tiefsten Temperaturen der aktuellen Kältewelle nun erreicht sein dürften. Noch kälter könnte es in der kommenden Nacht höchstens in La Brévine werden.

### **Tiefste Temperaturen auf Mallorca**

Die spanische Ferieninsel Mallorca hat die tiefsten Temperaturen seit 40 Jahren registriert. Wie die Lokalpresse berichtet, waren an der Balearen-Universität in Palma de Mallorca am Vortag minus 5,7 Grad gemessen worden. Eine solche Kälte hatte es zuletzt 1972 gegeben. Die Höchsttemperatur stieg in der Inselhauptstadt nicht über 4,8 Grad, was ebenfalls den tiefsten Wert seit vier Jahrzehnten bedeutete.

### **Über 60 Kältetote in Polen**

Wegen der klirrenden Kälte sind in Polen bereits über 60 Menschen gestorben. Allein in den vergangenen 24 Stunden seien neun Kältetote im Nordosten gezählt worden, teilt die polnische Polizei mit. Die meisten Toten seien Obdachlose, die betrunken gewesen seien. Wegen der extremen Minusgrade lockerten die Aufnahmezentren für Obdachlose ihre Regeln. Sie nehmen inzwischen auch betrunkene Menschen auf.

In Italien fiel in der Region Abruzzan in der Mitte des Landes erneut Schnee. Einige Autobahnabschnitte wurden deswegen gesperrt. In mehreren Teilen Italiens fiel zudem der Strom

aus. Mindestens 85'000 Menschen in Mittel- und Süditalien mussten ohne Elektrizität ausharren.

## **Chaos in Rom**

In Rom blieben Schulen und Ämter geschlossen. Für Obdachlose wurden 2000 Schlafplätze zur Verfügung gestellt. In Bologna, Venedig, L'Aquila und in der Region Marche halfen Soldaten der Bevölkerung beim Schneeräumen. Innenministerin Annamaria Cancellieri appellierte an die Italiener, auf das Auto zu verzichten und zu Hause zu bleiben.

Allein am Wochenende starben in Italien wegen der Kältewelle 18 Menschen. Insgesamt stieg die Zahl der Kältetoten in Europa am Wochenende auf über 300. Die meisten Toten waren in der Ukraine zu beklagen. Dort starben wegen der seit dem 27. Januar anhaltenden Kälte bereits über 130 Menschen. (ami/bru/sda)

Erstellt: 06.02.2012, 16:27 Uhr

Alle Kommentare anzeigen

## Im Glarnerland bricht Gasversorgung zusammen

Aktualisiert am 06.02.2012 **16 Kommentare**

**Die Infrastruktur leidet zusehends mehr unter der Kältewelle: Im Glarnerland waren diverse Haushalte von der Gasversorgung abgeschnitten. Auch die SBB haben mit Problemen zu kämpfen.**



Sonnenaufgang in Basel. (9. Februar 2012)  
Leserreporter: Georg Szaloky

### VIDEO

Die grimmige Kälte hat am Montagmorgen im Kanton Glarus zu einem Zusammenbruch der Gasversorgung geführt. 1800 Kunden der Technischen Betriebe Glarus (TBG) waren während vier Stunden ohne Heizung.

Der Grund für den Zusammenbruch war, dass ein Vorlieferant Gas mit zu wenig Druck ins Netz der

Technischen Betriebe Glarus eingespiesen hatte, wie Direktor Andreas Schneider auf Anfrage zu einem Bericht des Onlineportals der Zeitung «Die Südostschweiz» sagte. Das sei noch nie vorgekommen, erklärte Schneider.

### **Auch Industriebetriebe betroffen**

Betroffen vom Ausfall waren Privatkunden, Gewerbe- und einige Industriebetriebe im Hauptort Glarus sowie in den Ortschaften Netstal, Riedern, Ennenda und Mitlödi. Gegen Mittag hatte sich der Druck in der Gasleitung normalisiert, und die Heizungen funktionierten wieder.

TBG-Direktor Schneider schliesst nicht aus, dass sich der Vorfall bei anhaltender Kälte wiederholen könnte. «Wir können nichts machen, wenn wir zu wenig Druck vom Vorlieferanten haben», sagte er.

### **Probleme bei den SBB**

Eingefrorene Weichen, Schienenbrüche, ausgefallene Klimaanlage – die Liste der Kältefolgen bei den SBB ist lang. Wie SBB-Sprecher Reto Kormann auf Anfrage der Nachrichtenagentur SDA sagte, mussten insbesondere in der Region Genf eingefrorene Weichen mit Bunsenbrennern enteist werden: «Eine Sisyphusarbeit.»

Auf dem Zürcher S-Bahn-Netz konnten einige Zugkompositionen gar nicht erst in Betrieb genommen werden. Laut Kormann waren sie wohl über das Wochenende im Depot eingefroren und mussten enteist werden, damit beispielsweise die Türen wieder geöffnet und die Kupplungen in Betrieb genommen werden konnten.

### **Rolltreppen funktionieren nicht**

Wie viele Verbindungen davon betroffen waren, ist noch nicht bekannt. Klar ist aber, dass mit der S 12 von Winterthur ZH nach Brugg AG auch einer der meistbenutzten Pendlerzüge der Schweiz betroffen war.

SBB-Chaos: Darum kamen Tausende Pendler zu spät. (Video: Keystone )

#### **Links**

**Aktuelle Wetterhitparade Schweiz**

**Aktuelle Wetterhitparade Europa**

#### **VIDEO**

Das Eis-Auto in Genf wird zum Kultobjekt, 6. Februar 2012. (Video: Keystone )

#### **VIDEO**

Wegen Schnee und Eis fiel auf Europas grösstem Flughafen in London gut die Hälfte der Flüge aus, 6. Februar 2012.. (Video: Reuters )

#### **Bildstrecke**





### Kältewelle in Europa

Die Kältewelle überzieht fast ganz Europa. Dutzende Menschen sind bereits erfroren. Selbst in Istanbul kämpfen die Bewohner mit eisigen Temperaturen.

### Bildstrecke



### Heftiger Schneefall in Italien

Ein Ereignis mit Seltenheitswert: Heftiger Schneefall sorgt in Italien seit Tagen für chaotische Zustände.

### Dossiers

#### Kältewelle in Europa

**Die Leserbilder der gefrorenen Seen**

**Volksfest auf dem Glatteis**

**Die Temperaturen klettern nach oben**

### Artikel zum Thema

#### Streit um den Kälterekord

**«Der Mensch passt sich der Kälte an»**

**Kältewelle: Jetzt auch noch weniger Gas**

**Mit Winterkleidung im Wohnzimmer**

**In der eiskalten Aare den inneren**

**Sauhund überwinden**

**Lawinen wie seit 30 Jahren nicht mehr**

**Kälte liess Tausende Wasserleitungen  
bersten**

Sie wurde zum Teil mit weniger Wagen geführt, weshalb Passagiere nicht mehr in die überfüllten Züge einsteigen konnten.

Im Bahnhof Bern war am Morgen etwa um 8 Uhr für 15 Minuten der Strom auf Seite der «Welle» unterbrochen. Die Ursache ist unklar. Laut Kormann funktionierten in dieser Zeit unter anderem Rolltreppen nicht. Eine Person blieb zudem im Lift stecken.

### Klimaanlage ausgefallen

Mehr Glück hatten Pendler im Intercity von Zürich nach Bern: Weil die Klimaanlage in einem Wagen der zweiten Klasse ausgefallen war, durften die Zweitklasspassagiere ohne Aufpreis in die erste Klasse wechseln. In solchen Fällen sei das Zugpersonal angehalten, nach «gesundem Menschenverstand» zu urteilen, sagte Kormann.

Trotz des Ärgers: Gravierende Konsequenzen für den Bahnverkehr hatten die Vorkommnisse offenbar nicht. Laut Kormann fuhren einzelne Züge mit Verspätungen von bis zu 25 Minuten. Um 10 Uhr habe sich jedoch alles wieder eingependelt.

### Die Kälterekorde jagen sich

Die Nacht auf heute hat der Schweiz den neuesten Tiefstwert dieses Winters in bewohntem Gebiet beschert: In Samedan GR wurden  $-35,1$  Grad gemessen. Auf der abgelegenen Glattalp SZ war es gar  $-45$  Grad kalt. Noch kälter dürfte es nun nicht mehr werden.

Den Wert von  $-35,1$  Grad teilten Meteonews und SF Meteo am Montag übereinstimmend mit. Fast ebenso kalt wie in Samedan GR war es auf der Alp Buffalora am Ofenpass GR mit  $-31,8$  Grad. In La Brévine im Neuenburger Jura, dem sogenannten Sibirien der Schweiz, waren es  $-27,6$  Grad. Diese Temperaturen hat Meteonews gemessen. Die **höchste Temperatur wurde mit  $-7$  Grad im Tessin** verzeichnet. Im **gesamten Europa bewegten sich die Werte** zwischen plus 17 Grad und  $-34$  Grad.

### Gefrierschrank Graubünden

Weitere Tiefsttemperaturen wurden in anderen Bündner Gemeinden gemessen: In Davos –26,1 Grad, in Filisur –24,2 Grad, in Scuol –23,9 Grad und in Andeer –23,8 Grad. Auf dem Jungfraujoch herrschten –23,7 Grad.

SF Meteo meldete zudem –23 Grad in Eggiwil BE und –21 Grad in Ebnet-Kappel SG. SF Meteo hat zwar noch weitere Tiefstwerte gemessen, mahnt aber zur Vorsicht bei der Interpretation dieser Temperaturen. So war es in Ulrichen im Goms VS –28,5 Grad kalt. Diese Messstation liegt wegen des vielen Schnees direkt über dem Boden, was die Temperaturen nach unten zieht. Auf der Glattalp SZ auf 1800 Metern mass gemäss SF Meteo das Elektrizitätswerk Schwyz gar –45 Grad. Der Wetterdienst Meteomedia von Jörg Kachelmann registrierte auf der Glattalp zuhinterst im Muotatal –44 Grad.

### **Im Flachland –20 Grad**

In den tieferen Lagen des Mittellandes lagen die Temperaturen örtlich bis gegen –20 Grad. Laut Meteonews dürften die tiefsten Rekorde der aktuellen Kältewelle heute erreicht worden sein. Es bleibt aber weiterhin eisig kalt.

Am Wochenende hatten die Rekordwerte eine Kontroverse unter den Wetterdiensten ausgelöst. Kritisiert wurde etwa, dass es fragwürdig sei, an unbewohnten Orten mit extremen Bedingungen wie auf der Glattalp zu messen.

Einig sind sich die Wetterdienste darin, dass die tiefsten Temperaturen der aktuellen Kältewelle nun erreicht sein dürften. Noch kälter könnte es in der kommenden Nacht höchstens in La Brévine werden.

### **Tiefste Temperaturen auf Mallorca**

Die spanische Ferieninsel Mallorca hat die tiefsten Temperaturen seit 40 Jahren registriert. Wie die Lokalpresse berichtet, waren an der Balearen-Universität in Palma de Mallorca am Vortag minus 5,7 Grad gemessen worden. Eine solche Kälte hatte es zuletzt 1972 gegeben. Die Höchsttemperatur stieg in der Inselhauptstadt nicht über 4,8 Grad, was ebenfalls den tiefsten Wert seit vier Jahrzehnten bedeutete.

### **Über 60 Kältetote in Polen**

Wegen der klirrenden Kälte sind in Polen bereits über 60 Menschen gestorben. Allein in den vergangenen 24 Stunden seien neun Kältetote im Nordosten gezählt worden, teilt die polnische Polizei mit. Die meisten Toten seien Obdachlose, die betrunken gewesen seien. Wegen der extremen Minusgrade lockerten die Aufnahmezentren für Obdachlose ihre Regeln. Sie nehmen inzwischen auch betrunkene Menschen auf.

In Italien fiel in der Region Abruzzen in der Mitte des Landes erneut Schnee. Einige Autobahnabschnitte wurden deswegen gesperrt. In mehreren Teilen Italiens fiel zudem der Strom

aus. Mindestens 85'000 Menschen in Mittel- und Süditalien mussten ohne Elektrizität ausharren.

## **Chaos in Rom**

In Rom blieben Schulen und Ämter geschlossen. Für Obdachlose wurden 2000 Schlafplätze zur Verfügung gestellt. In Bologna, Venedig, L'Aquila und in der Region Marche halfen Soldaten der Bevölkerung beim Schneeräumen. Innenministerin Annamaria Cancellieri appellierte an die Italiener, auf das Auto zu verzichten und zu Hause zu bleiben.

Allein am Wochenende starben in Italien wegen der Kältewelle 18 Menschen. Insgesamt stieg die Zahl der Kältetoten in Europa am Wochenende auf über 300. Die meisten Toten waren in der Ukraine zu beklagen. Dort starben wegen der seit dem 27. Januar anhaltenden Kälte bereits über 130 Menschen. (ami/bru/sda)

Erstellt: 06.02.2012, 16:27 Uhr

Alle Kommentare anzeigen

6. Februar 2012, 15:59, NZZ Online

## Gasversorgung im Glarnerland zusammengebrochen

**Im Kanton Glarus ist am Montag die Gasversorgung zusammengebrochen. 1800 Kunden mussten vier Stunden frieren. Schuld daran ist ein Vorlieferant, der Gas mit zu wenig Druck ins Netz der Technischen Betriebe Glarus eingespiesen hatte.**

(sda) Die grimmige Kälte hat am Montagmorgen im Kanton Glarus zu einem Zusammenbruch der Gasversorgung geführt. 1800 Kunden der Technischen Betriebe Glarus (TBG) waren während vier Stunden ohne Heizung.

Der Grund für den Zusammenbruch war, dass ein Vorlieferant Gas mit zu wenig Druck ins Netz der Technischen Betriebe Glarus eingespiesen hatte, wie Direktor Andreas Schneider auf Anfrage zu einem Bericht des Onlineportals der Zeitung «Die Südostschweiz» sagte.

Das sei noch nie vorgekommen, erklärte Schneider. Betroffen vom Ausfall waren Privatkunden, Gewerbe- und einige Industriebetriebe im Hauptort Glarus sowie in den Ortschaften Netstal, Riedern, Ennenda und Mitlödi. Gegen Mittag hatte sich der Druck in der Gasleitung normalisiert, und die Heizungen funktionierten wieder.

TBG-Direktor Schneider schliesst nicht aus, dass sich der Vorfall bei anhaltender Kälte wiederholen könnte. «Wir können nichts machen, wenn wir zu wenig Druck vom Vorlieferanten haben», sagte er.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.

**Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:**

[http://www.nzz.ch/nachrichten/panorama/schnee\\_glarus\\_1.14844794.html](http://www.nzz.ch/nachrichten/panorama/schnee_glarus_1.14844794.html)

## Nachrichten:

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

## Nachrichtenticker:

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

Meldung 1 von 1

6.2.2012 17.02 Uhr

## Kanton Glarus: Gasnetz bricht wegen Kälte zusammen

**Im Kanton Glarus ist in vielen Haushalten für vier Stunden die Heizung ausgefallen und die Gaskochherde konnten nicht mehr benutzt werden. Der Grund: Das Gasnetz war zusammengebrochen.**

Weil es so kalt ist, wurde mehr Gas verbraucht als normal und die Lieferanten stellten nicht genügend Gas zur Verfügung. Die Folge: Der Druck war zu tief und das Netz brach zusammen. Das sei noch nie vorgekommen, sagte der Direktor der technischen Betriebe in Glarus.

Auch in der übrigen Schweiz ist es sehr kalt. Die SBB hatte am Morgen mit eingefrorenen Weichen, Schienenbrüchen und kaputten Heizungen zu kämpfen.

[+ Quelle](#)

Service:

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

Schnellsuche:

[Suchen](#)

## Letzte Nachrichten:

[Hören](#)

## Wetter

| Fr     | Sa     | So     |
|--------|--------|--------|
|        |        |        |
| 5° 14° | 4° 11° | -1° 8° |

Ort eingeben
 [Suchen](#)

**SWISS**



Teletext SF 1

Schweizer Fernsehen  
8052 Zürich

Medienart: Print  
Medientyp: Teletext

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

[www.teletext.ch/SF1/100-00.html](http://www.teletext.ch/SF1/100-00.html)

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

111 SF 1 TXT 07.02.12 06:45:18

## **GL: Gasversorgung zusammengebrochen**

Inland 06.02.12 16:36

GL: Gasversorgung zusammengebrochen  
Die grimmige Kälte hat im Kanton Glarus zu einem Zusammenbruch der Gasversorgung geführt. 1800 Kunden der Technischen Betriebe Glarus TBG waren während vier Stunden ohne Heizung.

Der Grund für den Zusammenbruch war, dass ein Vorlieferant Gas mit zu wenig Druck ins Netz der Technischen Betriebe Glarus eingespiesen hatte, wie Direktor Andreas Schneider sagte. Das sei noch nie vorgekommen, erklärte Schneider.

Betroffen vom Ausfall waren Privatkunden, Gewerbe- und einige Industriebetriebe im Hauptort Glarus sowie in den Ortschaften Netstal, Riedern, Ennenda und Mitlödi.

# TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 09. Februar 2012 01:05:00

## Das Erdgas reicht auch im Notfall



Ein Kugelspeicher der Ostschweizer Erdgasversorgung. (Bild: Erdgas Ostschweiz AG)

**ST. GALLEN.** Der Verbrauch von Erdgas ist aufgrund der herrschenden Kältewelle stark angestiegen. Die Gefahr, dass es in der Ostschweiz zu Versorgungsengpässen kommt, besteht aber kaum.

LARA WÜEST

So wunderbar sich derzeit das winterliche Eisszenario von zugefrorenen Gewässern, Bäumen wie Schneeskulpturen oder zauberhaften Eiszapfen präsentiert – die Kälte hat auch bei uns eine bedrohliche Seite. Wenn es dermassen kalt ist, braucht es in den Innenräumen umso mehr Wärme. Und folglich steigt der Energieverbrauch, bis es einem angst und bang werden könnte.

Dass es tatsächlich auch in der Schweiz zu Versorgungsengpässen kommen kann, zeigte sich am vergangenen Montagmorgen: Da brach das Gasnetz der Technischen Betriebe Glarus zusammen. Der Verbrauch von Erdgas war wegen der eisigen Kälte auf ein Maximum gestiegen, und es strömte nicht mehr genug Gas ins Netz.

**Neuer Rekordverbrauch**

Wäre so ein Szenario auch in der Ostschweiz denkbar? Und was hätte es für Folgen, wenn uns «das Gas ausgehen würde», müssten wir dann frieren? Immerhin sind Gasheizungen sehr verbreitet und im Versorgungsgebiet der Sankt Galler Stadtwerke werden ca. zwei Drittel des gesamten Erdgasverbrauchs fürs Heizen verwendet.

Marcel Steiger, Bereichsleiter der Sankt Galler Stadtwerke, bestätigt, dass in den letzten Tagen auch in der Ostschweiz der Erdgaskonsum stark angestiegen ist. «Am Dienstag verzeichneten wir einen Verbrauch von 649 000 Normkubikmetern. Das ist ein Rekord in diesem Winter.» Diese Menge entspricht in etwa dem Volumen eines Würfels mit 86,5 Metern Kantenlänge und liegt 50 Prozent über dem winterlichen Durchschnittsverbrauch.

Als Notfallszenario sei der Fall Glarus allenfalls denkbar, sagt er. «Wir setzen jedoch alles daran, dass die Gasversorgung stabil bleibt.» Frieren müsse aber auch bei einem Versorgungsengpass kaum jemand. Bei einer Überlastung des Netzes könne es zwar zu einem teilweisen Ausfall der Gasversorgung kommen, normalerweise werde dieser aber innerhalb weniger Stunden behoben.

### **Infrastruktur ist gut überwacht**

Die Sankt Galler Stadtwerke haben zudem die Möglichkeit, bei einzelnen Industriebetrieben die Gaszufuhr auszuschalten. Diese können dann ihren Bedarf mit Öl abdecken. Somit wäre die Industrie stärker von einem Ausfall betroffen. «Haushalte schalten wir nie ab», sagt Steiger.

Auch Andreas Schwager, der Leiter des Transports von Erdgas Ostschweiz AG, kann diesbezüglich beruhigen. «In diesen kalten Tagen wird zwar mehr Erdgas verbraucht, aber das Ostschweizer System ist noch nicht ausgelastet», sagt er. Im Engpass könne man ferner immer auf Erdgas aus den Speichern zurückgreifen. Allein in St. Gallen und im Rietli Goldach bieten vier Erdgas-Kugelspeicher insgesamt 150 000 Normkubikmeter Speicherkapazität.

In kalten Zeiten wie den laufenden überwachen die Sankt Galler Stadtwerke ihre Infrastruktur intensiver als sonst, damit sie bei einem Zusammenbruch sofort einschreiten können. «Mit zusätzlichen Leuten versuchen wir, Unregelmässigkeiten so früh wie möglich zu erkennen», sagt Marcel Steiger.

### **Heikle Morgenstunden**

Besonders heikel sei es am frühen Morgen, wenn alle Gasheizungen der 6985 Haushalte im Versorgungsgebiet der Sankt Galler Stadtwerke in Betrieb gingen und gleichzeitig die Industrie mit der Produktion starte. Zur Beruhigung: In den vergangenen 25 Jahren sind die Heizungen aber noch nie ausgestiegen.

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/ostschweiz/tb-os/art120094,2858078>

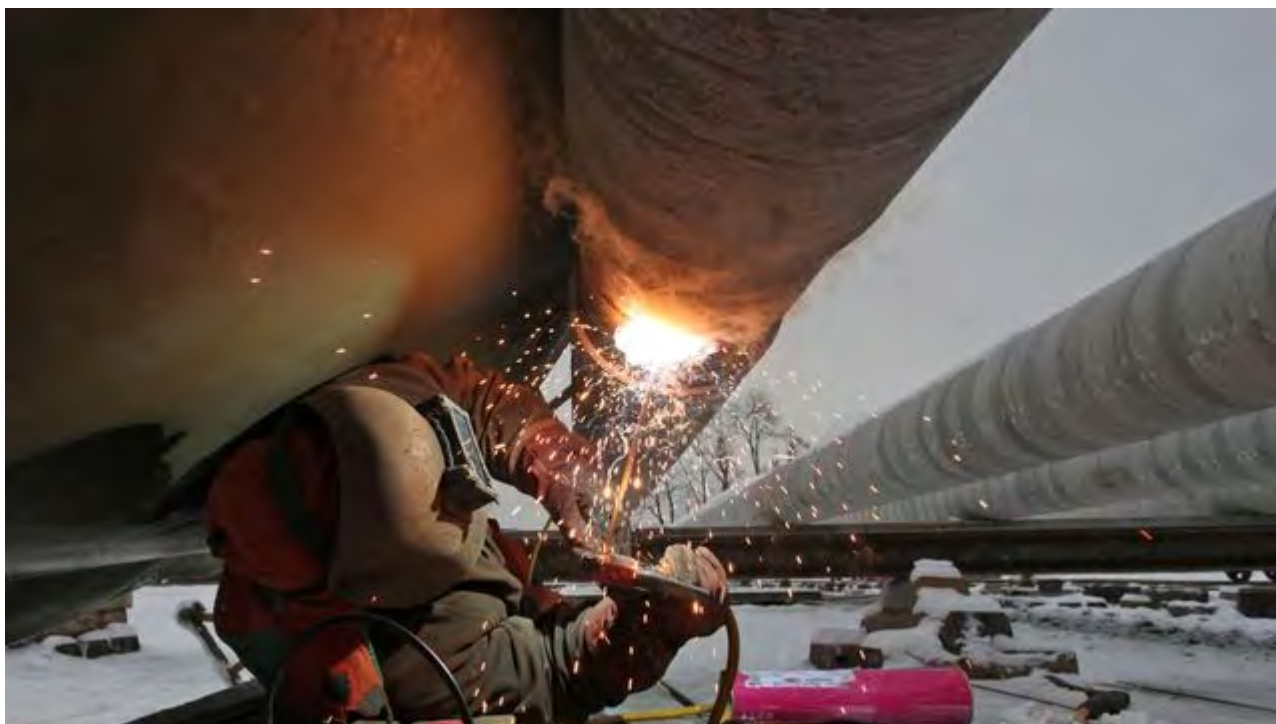
Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.

## Durch den Zürichsee führt bald eine Pipeline

Von Lorenzo Petrò. Aktualisiert am 11.02.2012 11 Kommentare

**5 Kilometer lang und 350 Tonnen schwer ist die Gasleitung, die zurzeit im See versenkt wird. Für die Glarner kam das Jahrhundertwerk zu spät: Sie hatten zuwenig Heizgas und mussten darum frieren.**



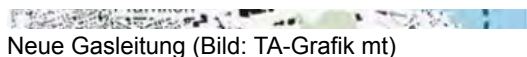
Beim Zusammenschweissen der Stahlrohre am Seeufer im Pfäffiker Unterdorf ist Präzision gefragt.

Bild: PD



Im Kanton Glarus war es Anfang Woche vielerorts ungemütlich kalt. Nicht draussen – wohlgemerkt –, sondern drinnen: In 1800 Haushalten sprangen die Heizungen am Montagmorgen nicht an, wie sie sollten. Es war zu wenig Druck im lokalen Gasnetz. Zum Engpass kam es, weil zum Schulanfang nach den Sportferien Schulhäuser und Turnhallen in der Region March und Höfe am Obersee über Nacht wieder auf Zimmertemperatur gewärmt werden mussten. Weiter hinten im Glarnerland kam schlicht nichts mehr an.

Das wäre alles nicht passiert, wenn die Erdgasleitung durch den Zürichsee wie geplant seit letztem Jahr in



Neue Gasleitung (Bild: TA-Grafik mt)

### Artikel zum Thema

#### Im Glarnerland bricht Gasversorgung zusammen

**Kältewelle: Jetzt auch noch weniger Gas Heizen mit Erdsonde und Wärmepumpe**

#### Etwas gesehen, etwas geschehen?



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von Tagesanzeiger.ch/Newsnet wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken. Mehr...**

Betrieb wäre. «Es wäre vielmehr der erste Härtetest für die neue Leitung geworden», sagte Ernst Uhler, Geschäftsleiter der Netzbetreiberin Erdgas Obersee an der gestrigen Informationsveranstaltung zum Stand der Arbeiten. Diese begannen erst im vergangenen November, weil sich die Ämter im Kanton Zürich mehr Zeit als erwartet genommen hatten, um die Ausnahmebewilligung für das Ausnahmebauwerk zu erteilen.

#### «Flügel» für jeden Rohrabschnitt

5,2 Kilometer lang soll die Leitung auf dem Seegrund werden und von Feldbach am rechten Zürichseeufer unter dem Rapperswiler Seedamm hindurch bis nach Altendorf am linken Ufer des Obersees führen. Das Stahlrohr, 20 Zentimeter im Durchmesser, bringt Gas mit hohem Druck von 5 Bar aus dem Zürcher Oberland ins kränkelnde Netz am Obersee und in der Linthebene. 3,5 Millionen Franken kostet der Ausbau. Der Gasversorger sei Opfer seines Erfolgs geworden, sagt Geschäftsleiter Uhler. Der Absatz habe sich in den letzten 10 Jahren verdoppelt. Jährlich kommen heute rund hundert Haushalte dazu, «und auch einige Grossbetriebe zeigen Interesse an einem Anschluss». Deshalb würde der Leitungsdruck auch an normalen Tagen bald nicht mehr ausreichen. Die

bisherigen Anschlussleitungen ans Zürcher Erdgasnetz – dem rechten Zürichseeufer entlang und am linken Ufer von Wollishofen her – sind zu schwach.

Im Moment herrscht auf der Baustelle im Pfäffiker Unterdorf (SZ) wegen der Kälte zwar kein Betrieb. «Aber bereits nächste Woche wird weitergeschweisst», sagt Montageleiter Fredy Stutz. Erst wenn die Temperaturen über minus fünf Grad steigen, sei es wieder möglich, die 16 Meter langen Stahlrohre in der geforderten Qualität zur Leitung zu verschweissen. In langen Reihen liegen die Rohre aus deutscher Produktion am Seeufer. Sie glänzen nicht, und auch kein Rost ist zu sehen, denn das Metall ist mit einem Kunststoff- und einem Faserzementmantel umgeben, damit es auf dem Seegrund vor dem Verrosten und vor Schlägen geschützt ist.

#### Schwimmkörper für den Auftrieb

Am Pfäffiker Ufer schweissen Arbeiter die Rohre in Handarbeit zu 300 Meter langen Teilstücken zusammen. Jede Schweissnaht wird mit Röntgenstrahlen auf Fehler untersucht. Ist kein Makel auszumachen, wird auch die Verbindungsstelle mit Kunststoff umwickelt und mit einer Schutzschicht aus Zement versehen.

Dann wird das Teilstück seetauglich gemacht: Die beiden Enden werden zugeschweisst, und das lange Rohr erhält «Flügel», wie es Bauführer Samuel Jucker salopp ausdrückt: Gelbe Schwimmkörper verleihen dem Rohr den nötigen Auftrieb, damit es im Schlepptau von zwei Weidlingen zur eigentlichen Baustelle, dem Schweissponton nahe dem Feldbacher Ufer transportiert werden kann.

Für die 5 Bar Betriebsdruck sind die Wände des Rohres eigentlich viel zu dick. Das zentimeterdicke Stahlblech wäre für weit mehr Druck zugelassen. Der Stahl verleiht der Leitung aber das nötige Gewicht. Ist das 300-Meter-Teilstück auf der schwimmenden Baustelle nämlich mit dem vorangehenden verbunden, verschiebt sich der Ponton ans neue Ende der Leitung, und Taucher lösen jeden zweiten Schwimmkörper. Langsam sinkt die Leitung auf den Seegrund, wo auch die übrigen Auftriebskörper entfernt werden. Obwohl sich die Leitung stark durchbiegt, weil ein Ende auf dem Ponton an der Oberfläche verbleibt, bricht sie nicht. Die Stahl-Beton-Kombination ist äusserst flexibel: Das Rohr liesse sich problemlos zu einem Kreis mit nur 350 Meter Durchmesser legen.

### **Betondeckel schützt vor Bagger**

Auf dem Seegrund rechnen die Ingenieure mit wenig Hindernissen. Dort liegt weicher Schlick, in dem die Leitung mit der Zeit versinken wird. Zur Sicherheit wird sie in Ufernähe vergraben. Und unter dem Seedamm werden auf einer Länge von 700 Metern Betonhalbrohre die Leitung vor den Schaufeln der Bagger schützen, die alle paar Jahre die Fahrrinne für die Schiffe ausheben.

Bis Mai sollten das Altendorfer Ufer erreicht und die Bauarbeiten abgeschlossen sein. Ist es so weit, wird die Leitung einem finalen Drucktest ausgesetzt, bevor sie in Feldbach und Altendorf ans Netz angeschlossen wird.

Dann müssen sich die Glarner Gasbezüger für viele Jahre keine Sorgen mehr machen, wenn nach den Sportferien die Schule wieder beginnt. Es ist genug Gas für alle da. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 11.02.2012, 10:09 Uhr

Alle Kommentare anzeigen

## Die Tücken der Wasserkraft

18.2.2012, 11:06 Uhr

**Was Naturschützer befürchten, bestätigt jetzt eine Analyse der Stromlobby: Mehr Strom aus Wasserkraft lässt sich nur gewinnen, wenn der Staat Abstriche am Naturschutz macht. Auch für andere erneuerbare Energie wird's eng in der Schweiz. Von Hanspeter Guggenbühl**



Bauarbeiten am Muttsee im Glarnerland. (Bild: Keystone)

Der Bundesrat will die Stromproduktion aus Wasserkraft um vier Milliarden Kilowattstunden pro Jahr steigern, um damit einen Teil des wegfallenden Atomstroms zu ersetzen. Das «Ausbauziel» für Wasserkraft soll sogar fünf Milliarden kWh betragen, fordert das Parlament nach dem Atomunfall von Fukushima. Das entspricht unter dem Strich einem Zuwachs von 14 Prozent gegenüber der mittleren Jahresproduktion von heute.

Diese Ziele sind anspruchsvoll, weil die konsequente Durchsetzung der heutigen Gewässerschutz-Gesetze zu einem fünf- bis zehnprozentigen Rückgang der nutzbaren Wasserkraft führt. Neu-, Aus- und Umbauten von Wasserkraftanlagen müssten also nicht nur 14 Prozent mehr Strom bringen, sondern auch die wegfallende Produktion von maximal

zehn Prozent kompensieren. Umweltverbände fürchten deshalb Rückschritte beim Natur- und Gewässerschutz.

## **Mehr Nutzung, weniger Schutz**

Ihre Befürchtung bestätigt jetzt eine Analyse von Roger Pfammatter, Geschäftsführer des Schweizerischen Wasserwirtschaftsverbandes, der die Interessen der Stromproduzenten vertritt. Seine Folgerung: Das Ausbauziel von vier bis fünf Milliarden Kilowattstunden sei «ambitiös» und nur mit einer «Anpassung der Rahmenbedingungen» erreichbar, schreibt er im neusten «Bulletin» des Verbandes Schweizerischer Elektrizitätsunternehmen (VSE). Unter den heutigen Bedingungen hingegen sei mit einer «Stagnation und längerfristig mit einem Rückgang der Produktion aus Wasserkraft zu rechnen».

Konkret nennt Pfammatter folgende Bedingungen, die geändert werden müssten, um mehr Strom aus der Kraft des Wassers heraus zu pressen: Erstens brauche es eine «neue Gewichtung bei der Interessenabwägung zwischen Schutz und Nutzung». Konkret: Beim Vollzug des Gewässerschutzes, insbesondere der Restwassermengen, müssten die Behörden «eher zu Gunsten der Nutzung» entscheiden und eine «massvolle Nutzung» der Wasserkraft auch in Landschaftsschutzgebieten zulassen. Konzessions- und Bewilligungsverfahren für neue Wasserkraftwerke seien zu vereinfachen und zu beschleunigen. Dies wiederum setze eine «breite Akzeptanz und politischer Wille für die Erweiterung von bestehenden und den Bau von neuen Wasserkraftanlagen voraus».

Nicht nur ökologisch, auch ökonomisch brauche es Anpassungen. So fordert Pfammatter attraktivere Regeln, um Investitionen zur Effizienzsteigerung und für Ausbauten von Kraftwerken rentabler zu machen. Zudem sollten Subventionen, die heute primär kleine Wasserkraftwerke fördern, vermehrt in grössere Anlagen umgeleitet werden. Denn mit dem gleichen Geld lässt sich in einer Grossanlage mehr Strom mit weniger Naturbelastung Strom fördern.

## **Konflikte auch mit Wind- und Biomasse**

Konflikte in der engen und dicht besiedelten Schweiz gibt es auch bei der Nutzung von andern erneuerbaren Energien: Windkraftwerke, die relativ billig Strom produzieren, kollidieren mit dem Landschaftsschutz; ihr Anteil an der Schweizer Stromproduktion, so zeigt die neuste Statistik, beträgt darum erst 0,12 Prozent. Holz- und andere Biomasse-Kraftwerke stossen auf Widerstand der örtlichen Bevölkerung, die Rauch und Gestank fürchtet.

Einzig die Nutzung der Solarkraft mittels Photovoltaik geniesst breite Akzeptanz. Denn Solarmodule lärmen nicht, stinken nicht und brauchen wenig Naturraum, weil sie sich in bestehende Gebäude integrieren lassen. Das Problem: Die riesige Menge an Sonnenenergie kommt unregelmässig und in stark verdünnter Form auf der Erde an. Deshalb ist ihre Ernte und Verstromung noch relativ teuer und ihr Anteil an der Stromproduktion mit 0,15 Prozent ebenfalls noch klein. Doch langfristig hat Sonnenenergie das grösste Potenzial, um Kohle,

Erdöl, Erdgas oder Atomstrom zu ersetzen.

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Finanzen und Gesundheit

| Datum    | Medium           | Auflage | Titel                                                |
|----------|------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 15.02.12 | bazonline.ch     | Online  | Asbest-Urteil: Ein Dorf schweigt                     |
| 15.02.12 | tagesanzeiger.ch | Online  | Asbest-Urteil: Ein Dorf schweigt                     |
| 18.02.12 | bazonline.ch     | Online  | Glanz in Heerbrugg, Elend in Turin                   |
| 21.02.12 | bluwin.ch        | Online  | Budgetüberschreitung in Glarus von fast vier Prozent |



Online-Ausgabe

BaZ Online  
4002 Basel  
061/ 639 19 89  
www.baz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 245'000

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Basel

## Asbest-Urteil: Ein Dorf schweigt

Von

Claudia Blumer

. Aktualisiert um 14:50 2 Kommentare

In Niederurnen GL, dem Sitz der Eternit AG, mehrten sich ab den 50er-Jahren die Todesfälle. Trotzdem wurde die Asbestfrage verdrängt.



1/12

1903 gegründet, heute der zweitgrösste private Arbeitgeber im Kanton Glarus: Eternit-Werke in Niederurnen.

Artikel zum Thema

Stichworte

Als Maria Roselli im glarnerischen Niederurnen mit Recherchen über das Schicksal der Asbestopfer begann, stiess sie auf Ablehnung. Die Eternitwerke seien seit 1995 asbestfrei, die Geschichte sei ein alter Zopf, man müsse jetzt vorwärts schauen, beschied der damalige Gemeindepräsident Fritz Zweifel 2002 der Journalistin und Buchautorin.



Online-Ausgabe

BaZ Online  
4002 Basel  
061/ 639 19 89  
www.baz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 245'000

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Eine Anfrage beim Niederurner Pfarramt wurde ähnlich beantwortet. Es sei ein Thema, über das man nicht rede, wurde ihr dort sinngemäss mitgeteilt. Dass dies stimmt, hat Roselli in den Jahren darauf selber erfahren, und sie hat die Erfahrungen in ihrem 2007 erschienenen Buch «Die Asbestlüge – Geschichte und Gegenwart einer Industriekatastrophe» zusammengefasst.

Todesursache nicht hinterfragt

Die 1903 gegründete  
Eternit

AG war ein Jahrhundert lang einer der wichtigsten Arbeitgeber im Kanton Glarus, in der Asbest-Blütezeit beschäftigte die Firma rund 1000 Mitarbeiter. Darunter auch Temporärarbeiter, Saisonniers, Bauern im Winter oder Schulkinder während der Sommerferien. Der Umgang mit Asbest war noch nicht als gefährlich erkannt worden, bis sich in Niederurnen ab den 50er-Jahren plötzlich die Todesfälle häuften. «Zeitzeugen berichten, man habe das als normal angeschaut und die genaue Todesursache nicht hinterfragt», sagt Roselli.

Rosellis Recherchen waren oft Anlass für heftige Streitereien in den Familien der Opfer, wie sie auf Anfrage von baz.ch/Newsnet erzählt. Es gab ein paar wenige Betroffene, die sich für Gespräche mit der Autorin bereit erklärten. Doch meistens hatten sie Familienangehörige, die noch in der Eternit beschäftigt waren und deshalb um ihren Job bangten. Der Pressesprecher des ehemaligen Eternit-Eigentümers

Stephan Schmidheiny

habe sie bei den Recherchen sehr genau beobachtet und mit Druckversuchen auf ihre Arbeit reagiert, sagt Roselli. Man habe sie zum Beispiel in der Redaktion der Zeitung «Work», für die sie schrieb, zu diskreditieren versucht. Peter Schürmann, Sprecher von Stephan Schmidheiny, verneint dies. «Ein Mediensprecher ist nicht dazu da, andere zu behindern, der Vorwurf ist daher absurd.»

Anfrage aus Turin bewirkte nichts

An der Glarner Justiz ging die Asbestfrage vorüber. Zwar ging bei den Glarner Justizbehörden 2002 ein Rechtshilfegesuch aus Turin ein. Ein Hinweis, bei dem die Behörden von sich aus hätten aktiv werden müssen, wie Roselli sagt. Sie hätten dafür noch zwei Jahre Zeit gehabt. 2004 lief die Verjährungsfrist ab, nachdem die Eternitwerke seit 1994 asbestfrei gewesen waren. Doch der Untersuchungsrichter habe nichts unternommen. Und eine vom Verein für Asbestopfer angestrebte Strafuntersuchung stellte das Verhöramt 2006 wegen Verjährung ein. Gleichzeitig richtete die Eternit AG eine Stiftung für Asbestopfer in finanzieller Not ein. Mit dem Kapital von 1,25 Millionen Franken sollte Leuten geholfen werden, die durch eine asbestbedingte Krankheit in finanzielle Not geraten sind.

«Der Wille zur Aufarbeitung war im Kanton Glarus bisher nicht vorhanden», sagt Roselli. Sie hält es für möglich, dass das Turiner Asbest-Urteil Bewegung in die Angelegenheit bringt. Nur schon eine Registrierung der Asbestopfer, wie dies im italienischen Casale Monferrato gemacht wurde, wäre ein Schritt, sagt Roselli.

Milliarden, nicht Millionen

Beat Jost, der sich als Journalist jahrzehntelang mit den Asbestfolgen in der Schweiz befasst hat, sagt: «



Online-Ausgabe

BaZ Online  
4002 Basel  
061/ 639 19 89  
www.baz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 245'000

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

«Es ist klar, jede kulante Anerkennung dieser grössten Industriekatastrophe hätte noch mehr Forderungen zur Folge.» Das sei der Grund dafür, weshalb das «Kartell derjenigen, die sich aus dem Asbeststaub machen wollen», mauere und die Opfer nicht entschädigen wolle. Rund 700 Todesopfer haben die Produktion und Anwendung von Asbest bisher in der Schweiz gefordert, weitere 3500 werden erwartet. Die Krankheit kann bis zu 30 Jahre nach dem Kontakt mit dem Baustoff ausbrechen.

Jost, der heute bei der Gewerkschaft Unia tätig ist, fordert ein öffentliches Register der asbestverseuchten Gebäude in der Schweiz und einen Fonds für die Opfer, an dem sich die Familie Schmidheiny, die Suva sowie die öffentlichen Auftraggeber beteiligen sollten. «Die 1,25 Millionen Franken Stiftungskapital der Eternit-Stiftung sind zu mager. Wir reden über allfällige Entschädigungen in Milliardenhöhe», sagt er.

Das bringt die Toten nicht zurück

Sowohl Roselli als auch Jost begrüssen das Urteil in Italien. Jost sagt allerdings: «Es wäre gut, wenn es gelänge, die Asbestfrage aufzuarbeiten, ohne dafür jemanden ins Gefängnis zu bringen.» Die hohe Haftstrafe führe lediglich dazu, dass die Verantwortung mit allen «juristischen Finten» zurückgewiesen wird. Jost plädiert dafür, den juristischen Aspekt von den berechtigten Ansprüchen der Opfer auf Wiedergutmachung zu trennen. «Die Asbestverseuchung und deren Aufarbeitung sind vorrangig ein politisches Thema, dem sich die Schweiz dringend stellen muss.»

Fritz Zweifel, ehemaliger Niederurner Gemeindepräsident von 2000 bis 2010, sieht es anders. «Wozu?», beantwortet er die Frage nach einer Aufarbeitung der Asbest-Altlast. Das bringe die Toten nicht zurück und mache die Asbestkranken nicht wieder gesund. Eine wirtschaftliche Abhängigkeit zwischen der Region und dem zweitgrössten Arbeitgeber des Kantons stellt er in Abrede. «Alle hacken jetzt auf der Eternit rum, dabei haben wir überall Asbest, und in einigen Ländern ist es noch nicht einmal verboten. Die Eternit hingegen ist seit 1994 asbestfrei.»

«Nach Schweizer Recht ist das Thema verjährt», sagt Peter Schürmann. Die Schweiz habe die Verarbeitung von Asbest 1990 verboten. Stephan Schmidheiny habe zudem 1989 alle Eternit-Beteiligungen mit Rechten und Pflichten verkauft.  
(baz.ch/Newsnet)

Erstellt: 15.02.2012, 15:23 Uhr

ANHANG: Bildstrecke

2/12



Die beiden ehemaligen Mitbesitzer der Eternit S. p. A., Stephan Schmidheiny (Bild) und Baron Jean-Louis de Cartier de Marchienne wurden zu je 16 Jahren Haft verurteilt.

Bild: Martin Reusch/Keystone

3/12



Holte eine 16-jährige Gefängnisstrafe heraus: Ankläger Raffaele Guariniello nach dem Urteilsspruch.

Bild: Keystone



Online-Ausgabe

BaZ Online  
4002 Basel  
061/ 639 19 89  
www.baz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 245'000

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



4/12

Die Asbestopfer erhalten je 30'000 Euro Genugtuung. Der Betrag beläuft sich auf insgesamt 120'000 Millionen Euro Schadensersatz.

Bild: Keystone



5/12

Im Prozess ging es um die Frage, wer für Sicherheitsmängel in vier italienischen Eternit-Werken verantwortlich war. Es geht um vier Werke: In Casale Monferato und Cavagnolo (beide im Piemont), Bagnoli in Kampanien (Bild) und Rubiera in Reggio Emilia.

PD

6/12



Etwa 2000 Personen sind nach Turin gekommen, um den letzten Tag im Eternit-Prozess mitzuverfolgen.



7/12

Für die Angehörigen und Sympathisanten der Asbestopfer war der Fall von Anfang an klar: Stephan Schmidheiny gehört hinter Gitter.



8/12

Der Gerichtssaal in Turin, wo bis zum Urteil insgesamt 65 Verhandlungstage stattfanden.



9/12

«Ein Menschenleben ist mehr wert (...) als der Profit der ganzen Welt», heisst es auf einem Transparent von ehemaligen Eternit-Arbeitern.



10/12

Der Prozess begann am 10. Dezember 2009 vor dem Strafgericht in Turin. Angehörige von Opfern forderten Gerechtigkeit.

Bild: Massimo Pinca/Keystone

## Asbest-Urteil: Ein Dorf schweigt

Von **Claudia Blumer**. Aktualisiert am 15.02.2012 **40 Kommentare**

**In Niederurnen GL, dem Sitz der Eternit AG, mehrten sich ab den 50er-Jahren die Todesfälle. Trotzdem wurde die Asbestfrage verdrängt.**



1903 gegründet, heute der zweitgrösste private Arbeitgeber im Kanton Glarus: Eternit-Werke in Niederurnen.

### Artikel zum Thema

**«Solche Strafen werden anderswo für Mord gesprochen»**

**Der italienische Staatsanwalt plant bereits die nächsten Asbest-Prozesse 16 Jahre Haft – Schmidheiny zieht Urteil weiter**

**Gemeinde will keine Asbest-Entschädigung von Stephan Schmidheiny**

Als Maria Roselli im glarnerischen Niederurnen mit Recherchen über das Schicksal der Asbestopfer begann, stiess sie auf Ablehnung. Die Eternitwerke seien seit 1995 asbestfrei, die Geschichte sei ein alter Zopf, man müsse jetzt vorwärts schauen, beschied der damalige Gemeindepräsident Fritz Zweifel 2002 der Journalistin und Buchautorin.

Eine Anfrage beim Niederurner Pfarramt wurde ähnlich beantwortet. Es sei ein Thema, über das man

**Stephan Schmidheiny drohen 20 Jahre Haft**  
**Staatsanwalt fordert 20 Jahre Haft für Schmidheiny**  
**Die Eternit-Gruppe hat in Italien massiv Geld verloren**

#### Stichworte

**Stephan Schmidheiny**  
**Eternit**

#### BLOG



nicht rede, wurde ihr dort sinngemäss mitgeteilt. Dass dies stimmt, hat Roselli in den Jahren darauf selber erfahren, und sie hat die Erfahrungen in ihrem 2007 erschienenen Buch «Die Asbestlüge – Geschichte und Gegenwart einer Industriekatastrophe» zusammengefasst.

#### Todesursache nicht hinterfragt

Die 1903 gegründete **Eternit** AG war ein Jahrhundert lang einer der wichtigsten Arbeitgeber im Kanton Glarus, in der Asbest-Blütezeit beschäftigte die Firma rund 1000 Mitarbeiter. Darunter auch Temporärarbeiter, Saisonniers, Bauern im Winter oder Schulkinder während der Sommerferien. Der Umgang mit Asbest war noch nicht als gefährlich erkannt worden, bis sich in Niederurnen ab den 50er-Jahren

plötzlich die Todesfälle häuften. «Zeitzeugen berichten, man habe das als normal angeschaut und die genaue Todesursache nicht hinterfragt», sagt Roselli.

Rosellis Recherchen waren oft Anlass für heftige Streitereien in den Familien der Opfer, wie sie auf Anfrage von Tagesanzeiger.ch/Newsnet erzählt. Es gab ein paar wenige Betroffene, die sich für Gespräche mit der Autorin bereit erklärten. Doch meistens hatten sie Familienangehörige, die noch in der Eternit beschäftigt waren und deshalb um ihren Job bangten. Der Pressesprecher des ehemaligen Eternit-Eigentümers **Stephan Schmidheiny** habe sie bei den Recherchen sehr genau beobachtet und mit Druckversuchen auf ihre Arbeit reagiert, sagt Roselli. Man habe sie zum Beispiel in der Redaktion der Zeitung «Work», für die sie schrieb, zu diskreditieren versucht. Peter Schürmann, Sprecher von Stephan Schmidheiny, verneint dies. «Ein Mediensprecher ist nicht dazu da, andere zu behindern, der Vorwurf ist daher absurd.»

#### Anfrage aus Turin bewirkte nichts

An der Glarner Justiz ging die Asbestfrage vorüber. Zwar ging bei den Glarner Justizbehörden 2002 ein Rechtshilfegesuch aus Turin ein. Ein Hinweis, bei dem die Behörden von sich aus hätten aktiv werden müssen, wie Roselli sagt. Sie hätten dafür noch zwei Jahre Zeit gehabt. 2004 lief die Verjährungsfrist ab, nachdem die Eternitwerke seit 1994 asbestfrei gewesen waren. Doch der Untersuchungsrichter habe nichts unternommen. Und eine vom Verein für Asbestopfer angestrebte Strafuntersuchung stellte das Verhöramt 2006 wegen Verjährung ein. Gleichzeitig richtete die Eternit AG eine Stiftung für Asbestopfer in finanzieller Not ein. Mit dem Kapital von 1,25 Millionen Franken sollte Leuten geholfen werden, die durch eine asbestbedingte Krankheit in finanzielle Not geraten sind.

«Der Wille zur Aufarbeitung war im Kanton Glarus bisher nicht vorhanden», sagt Roselli. Sie hält es für möglich, dass das Turiner Asbest-Urteil Bewegung in die Angelegenheit bringt. Nur schon

eine Registrierung der Asbestopfer, wie dies im italienischen Casale Monferrato gemacht wurde, wäre ein Schritt, sagt Roselli.

## **Milliarden, nicht Millionen**

Beat Jost, der sich als Journalist jahrzehntelang mit den Asbestfolgen in der Schweiz befasst hat, sagt: «Es ist klar, jede kulante Anerkennung dieser grössten Industriekatastrophe hätte noch mehr Forderungen zur Folge.» Das sei der Grund dafür, weshalb das «Kartell derjenigen, die sich aus dem Asbeststaub machen wollen», mauere und die Opfer nicht entschädigen wolle. Rund 700 Todesopfer haben die Produktion und Anwendung von Asbest bisher in der Schweiz gefordert, weitere 3500 werden erwartet. Die Krankheit kann bis zu 30 Jahre nach dem Kontakt mit dem Baustoff ausbrechen.

Jost, der heute bei der Gewerkschaft Unia tätig ist, fordert ein öffentliches Register der asbestverseuchten Gebäude in der Schweiz und einen Fonds für die Opfer, an dem sich die Familie Schmidheiny, die Suva sowie die öffentlichen Auftraggeber beteiligen sollten. «Die 1,25 Millionen Franken Stiftungskapital der Eternit-Stiftung sind zu mager. Wir reden über allfällige Entschädigungen in Milliardenhöhe», sagt er.

## **Das bringt die Toten nicht zurück**

Sowohl Roselli als auch Jost begrüssen das Urteil in Italien. Jost sagt allerdings: «Es wäre gut, wenn es gelänge, die Asbestfrage aufzuarbeiten, ohne dafür jemanden ins Gefängnis zu bringen.» Die hohe Haftstrafe führe lediglich dazu, dass die Verantwortung mit allen «juristischen Finten» zurückgewiesen wird. Jost plädiert dafür, den juristischen Aspekt von den berechtigten Ansprüchen der Opfer auf Wiedergutmachung zu trennen. «Die Asbestverseuchung und deren Aufarbeitung sind vorrangig ein politisches Thema, dem sich die Schweiz dringend stellen muss.»

Fritz Zweifel, ehemaliger Niederurner Gemeindepräsident von 2000 bis 2010, sieht es anders. «Wozu?», beantwortet er die Frage nach einer Aufarbeitung der Asbest-Altlast. Das bringe die Toten nicht zurück und mache die Asbestkranken nicht wieder gesund. Eine wirtschaftliche Abhängigkeit zwischen der Region und dem zweitgrössten Arbeitgeber des Kantons stellt er in Abrede. «Alle hacken jetzt auf der Eternit rum, dabei haben wir überall Asbest, und in einigen Ländern ist es noch nicht einmal verboten. Die Eternit hingegen ist seit 1994 asbestfrei.»

«Nach Schweizer Recht ist das Thema verjährt», sagt Peter Schürmann. Die Schweiz habe die Verarbeitung von Asbest 1990 verboten. Stephan Schmidheiny habe zudem 1989 alle Eternit-Beteiligungen mit Rechten und Pflichten verkauft. ([Tagesanzeiger.ch/Newsnet](http://Tagesanzeiger.ch/Newsnet))

Erstellt: 15.02.2012, 15:23 Uhr

Alle Kommentare anzeigen

## Glanz in Heerbrugg, Elend in Turin

Von Markus Somm. Aktualisiert am 18.02.2012 12 Kommentare

**Stephan Schmidheiny soll sechzehn Jahre ins Gefängnis. Es ist das Ende einer grossen Familie. Wie so oft bei grossen Geschichten beginnen sie im Licht und enden im Dunkeln.**



Man nannte es die Wunderfaser: Aussenaufnahme der Werkshallen und dem Werksgelände mit gelagerten Eternitröhren der Eternit AG in Niederurnen, Kanton Glarus (1972).

Bild: Keystone



In seinem Roman «Buddenbrooks» schildert Thomas Mann, der grosse deutsche Schriftsteller, den Niedergang seiner eigenen Familie, einer patrizischen Handelsdynastie im alten Lübeck. Am Ende, nach mehreren Generationen von angesehenen, mächtigen Männern, – nachdem auch der Senator, Thomas Buddenbrook, der letzte grosse Kaufmann der Familie, auf dem Heimweg auf offener Strasse infolge eines Schlaganfalls zusammengebrochen und kurz darauf gestorben war, blieb nur der einzige Sohn Hanno übrig: ein zarter, künstlerisch veranlagter Bub von 14 Jahren,



Unglücklicher Erbe: Stephan Schmidheiny auf einer Aufnahme von 1995. (Bild: Keystone )



Grossindustrieller: Max Schmidheiny in den 1960er-Jahren.

#### Artikel zum Thema

«Solche Strafen werden anderswo für Mord gesprochen»

Der italienische Staatsanwalt plant bereits die nächsten Asbest-Prozesse

16 Jahre Haft – Schmidheiny zieht Urteil weiter

#### Stichworte

Stephan Schmidheiny

#### BLOG



gemacht, um dann zu einem weltberühmten Philanthropen und Umweltschützer zu werden, – und doch ist er – mit seinem Bruder Thomas – wohl der letzte Repräsentant seiner Dynastie, wie man sie kennen, schätzen und fürchten gelernt hat. Der ältere Bruder Thomas ist der gewichtigste Aktionär von Holcim, dem grössten Zementkonzern der Welt, aber vom eigentlichen Geschäft hat auch er sich zurückgezogen. Dass die Kinder von Stephan oder Thomas, die fünfte Generation der Schmidheiny, je selber wieder als Unternehmer aufträten, gilt als ausgeschlossen. Schmidheiny, dieser Name aus Platin – er ist Geschichte.

der die Züge des Autors selbst trägt. Mit ihm schliesst sich die Geschichte der Buddenbrooks. Nie würde Hanno den Ruhm seiner Vorfahren erreichen können, nicht einmal zum Pianisten brachte er es, was man sich erhoffte. Stattdessen erlag er dem Typhus. Er wurde 16 Jahre alt.

«Verfall einer Familie». An diese Unterzeile, mit der Thomas Mann sein Buch versehen hatte, musste ich denken, als diese Woche das Urteil eines Gerichtes in Turin bekannt wurde: **Stephan Schmidheiny**, Vertreter einer der grössten Industriellendynastien dieses Landes, war in erster Instanz zu 16 Jahren Gefängnis verurteilt worden. Dem einstigen Besitzer der Eternit-Werke in Italien wirft man vor, bewusst Sicherheitsmassnahmen unterlassen und absichtlich eine Umweltkatastrophe verursacht zu haben, die mehr als 2000 Menschen das Leben gekostet haben soll. Zwar hat Schmidheiny sogleich Berufung eingelegt, und die Strafe dürfte milder werden; ebenso unwahrscheinlich ist, dass er je ins Gefängnis muss, und doch haftet dem Urteil etwas Symbolisches an, etwas Niederschmetterndes. Die Schmidheiny, die über hundert Jahre lang Schweizer Wirtschaftsgeschichte geschrieben haben, die nach wie vor zu den weltweit reichsten Familien zählen, und deren Verdienste um den Wohlstand dieses Landes bedeutend sind: Ihre Epoche ist zu einem traurigen Ende gekommen. Glanz in Heerbrugg, wo der Aufstieg der Familie einst begonnen hatte, Elend in Turin.

#### Ein Name aus Platin

Stephan Schmidheiny ist kein Hanno Buddenbrook, kein ermatteter Erbe einer legendären Familie, kein weltfremder Künstler, sondern ein Leben lang hat er selber als Unternehmer und Investor von sich reden

Und wie so oft bei grossen Geschichten beginnen sie im Licht und enden im Dunkeln: Dass ausgerechnet Stephan Schmidheiny in Turin faktisch zu einem Schwerverbrecher erklärt wurde, den man in Ketten legen muss, hat etwas Tragisches. Es ist so ungerecht, als gäbe es keinen Gott. Wenn es nämlich jemand nicht verdient hatte, wegen Asbest je belangt zu werden, dann Schmidheiny. Keiner hat sich intensiver und früher darum bemüht, aus dem Asbest auszusteigen. Als er 1976 das Erbe seines Vaters Max übernahm und Chef der Schweizer Eternit-Gruppe wurde, hatte sich zwar in der Fachwelt die Ahnung längst festgesetzt, dass vom Asbest tödliche Gefahren ausgingen. Beweise jedoch fehlten, an schlüssigen Studien mangelte es. Alle zögerten, die Branche selbst, aber auch die Behörden, die erst in den neunziger Jahren anfangen, Asbest zu verbieten.

## **Ewiges Asbest**

Das war nicht völlig unverständlich. Jahrzehntelang hatte Asbest als vielfältig verwendbarer Stoff grosse Verbreitung und Beliebtheit gefunden. Ein natürlich vorkommendes Mineral, das wie etwa Glimmer oder Bergkristall zur Gruppe der Silikate zählt, ein Mineral, das grosse Hitze verträgt, das hart, fest und säurebeständig ist, ein Gestein, das überdies sehr gut isoliert und sich verweben lässt: Man nannte es die Wunderfaser. Schon die alten Griechen wussten um das Geheimnis des Asbests, auf der Akropolis hoch über Athen brannte die ewige Flamme dank eines Dochts aus Asbest.

Im 19. Jahrhundert stärkte man die Anzüge der Feuerwehrmänner mit Asbest, um sie vor dem Feuer zu schützen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schliesslich erfand ein Österreicher das Eternit, einen ingeniösen Zement, den er mit Asbestfasern durchsetzt hatte und ihm damit all jene Eigenschaften verlieh, die Eternit innert kurzer Zeit zu einem der wichtigsten und am meisten genutzten Baustoffe der Welt machten: Eternit war leicht, fest, hitzebeständig und wasserdicht. Im Fassadenbau setzte man Eternit ein, Dächer wurden mit Eternitschindeln gedeckt, und man formte damit auch jene grauen Blumenkisten und unbequemen froschartigen Sessel, die in den siebziger Jahren die Fussgängerzonen zu bevölkern begannen.

## **Tödliche Gefahr**

Wie heimtückisch diese «Wunderfaser» in Wahrheit war, wurde den Menschen leider erst nach und nach bewusst. Wenn Asbest verarbeitet wird, entsteht ein mikroskopisch feiner Staub, der vom Menschen unbemerkt in die Lunge dringt, was schwersten Krebs nach sich ziehen kann. Weil es sehr lange dauert, bis die Krankheit ausbricht, blieben die tödlichen Gefahren des Asbests lange unentdeckt. Als sich die Mediziner sicher waren, dass Asbest vor allem für die Arbeiter in den Fabriken, die diesen Stoff anwandten, letale Folgen haben konnte, kam diese Erkenntnis für viele zu spät. Nach Jahren des Leidens starben sie oft einen qualvollen Tod. Man geht gegenwärtig von Hunderttausenden von Toten aus, die dem Asbest zum Opfer gefallen sind. In praktisch allen Ländern des Westens ist Asbest daher heute verboten, auch in der Schweiz. Trotz der bekannten Risiken ist der Einsatz von Asbest aber nach wie vor sehr verbreitet, besonders in Entwicklungs- und Schwellenländern wie China, Indien oder auch Russland.

Als der junge Schmidheiny 1976 sein vergiftetes Erbe antrat, gab er seinem Kader unverzüglich

den Auftrag, den Ausstieg aus dem Eternit an die Hand zu nehmen, wie enge Mitarbeiter von damals heute bestätigen. Rigoros verbesserten die Schweizer in ihren Fabriken die Sicherheit, auch in Italien: Alle Arbeiter erhielten Masken, es wurden Maschinen installiert, die den Staub absaugten, bald stellte man bei der Herstellung von Eternit auf das so genannte Feuchtverfahren um, bei dem fast kein Staub mehr entwich. Was Investitionen von rund 50 Millionen Franken erforderte, stellte bloss einen Zwischenschritt dar auf dem Weg in die asbestfreie Zeit. Mit allem Nachdruck forschten Schmidheiny's Eternit-Experten nach Fasern, die die vielen Vorzüge des Asbests ersetzten, ohne die gleichen Nachteile aufzuweisen. Weil dies nicht über Nacht gelang, verstrich Zeit; weil lange die Ersatzmaterialien weniger gut und dennoch teurer waren, verlor Schmidheiny viel Geld. 1994 war die Umstellung abgeschlossen, und die ganze Eternit-Produktion asbestfrei.

### **Es war ein Schauprozess**

Hätte Schmidheiny rascher aussteigen müssen? Technisch oder finanziell wäre das kaum machbar gewesen, sagt ein ehemaliger Spitzenmanager des Konzerns. Niemand war schneller vom Asbest weggekommen. Warum hat Schmidheiny die Firma nicht kurzerhand geschlossen? Tausende von Arbeitsplätzen standen auf dem Spiel, immense Kapitalien ebenfalls. Wäre es vielleicht klüger gewesen, das ganze Eternit-Geschäft umgehend abzustossen? Angesichts des Turiner Urteils muss man heute trocken feststellen: Schmidheiny hätte sich ohne Frage einiges erspart. Besonders klug wäre es gewesen, wenn er sich bereit gefunden hätte, an die zahlreichen italienischen Konkurrenten zu verkaufen.

Denn keine dieser Firmen, die weder in den siebziger Jahren noch in den achtziger Jahren sich um mehr Sicherheitsmassnahmen bemüht hatten, ist in Italien je angeklagt worden. Und das ist der Grund, warum die NZZ mit Recht nach dem erstinstanzlichen Urteil festgehalten hat: Es war ein Schauprozess, der in Turin stattgefunden hat. Ausländer und zahlungskräftige Milliardäre wurden, wenn auch in Abwesenheit, vor Gericht gezerrt, abgeurteilt und einem verärgerten Volk wie an einem imaginären Nasenring vorgeführt. Alle anderen liess man unbehelligt laufen.

Viele Firmen, die Asbest verarbeitet hatten, hätte die italienische Staatsanwaltschaft belangen können. Denn in fast keinem Land wurde in den siebziger Jahren mehr Eternit verbaut als in Italien. Nicht nur die Eternit-Gruppe, welche von den Schmidheiny's kontrolliert wurde, sondern manch anderes Unternehmen, auch solche, die dem italienischen Staat gehörten, befriedigten damals die unerschöpfliche Nachfrage. Zu den ersten Klägern gegen Schmidheiny gehörten übrigens auch die italienischen Gewerkschaften, die sich jahrelang mit Erfolg gegen ein Rauchverbot in den Eternit-Fabriken gewehrt hatten. Nichts erhöht das Risiko von Asbeststaub mehr als das Rauchen. Ob Schauprozess oder nicht, Schmidheiny dürfte sich von diesem Urteil nie mehr erholen. Es drohen ihm endlose Jahre Rechtsstreit und Berufung. Was in Heerbrugg begann, endet in Turin. (Basler Zeitung)

Erstellt: 18.02.2012, 10:55 Uhr

## Budgetüberschreibung in Glarus von fast vier Prozent

Im Kanton Glarus ist der Aufwand im Budget 2011 um 13,77 Millionen Franken oder 3,9 Prozent überschritten worden. Die Regierung bewilligte am Dienstag die letzten neun Nachtragskredite im Umfang von 4 Millionen Franken.

Den grössten Brocken der Nachtragskredite machen individuelle Verbilligungen von Krankenkassenprämien aus. 3,6 Millionen Franken wurden nachträglich genehmigt, wie die Regierung am Dienstag mitteilte.

Mit total ausbezahlen 17 Millionen Franken an Prämienverbilligungen wurde das entsprechende Budget um 26 Prozent überschritten. Die Überschreitung sei zum Teil mit einer zu tiefen Budgetierung zu begründen, schreibt die Regierung. Zur Hauptsache gehe sie aber auf die Erhöhung der Richtprämien und damit auf die höhere Anzahl von Leistungsbezügern zurück.

(sda)

### Tags

Schweiz   Politik   Regierung

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Sicherheit und Justiz

| Datum    | Medium            | Auflage | Titel                                                |
|----------|-------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 09.02.12 | bluwin.ch         | Online  | Einbrecher im Glarnerland unterwegs                  |
| 17.02.12 | aktuell.tv        | Online  | Tätliche Auseinandersetzung in Glarus - Zeugenaufruf |
| 17.02.12 | bote.ch           | Online  | Tätliche Auseinandersetzung in Glarus                |
| 22.02.12 | bluwin.ch         | Online  | 26 Brieftauben in Glarus gestohlen                   |
| 23.02.12 | tierschutznews.ch | Online  | Glarus: Mehrere Brieftauben gestohlen                |

## Einbrecher im Glarnerland unterwegs

**Im Kanton Glarus treiben Einbrecher ihr Unwesen. Am Mittwoch wurde in ein Einfamilienhaus in Näfels eingebrochen, in der Nacht auf Donnerstag in eine Carrosserie-Werkstatt in Niederurnen.**

Beim Einfamilienhaus in Näfels hatten sich die Unbekannten über die Terrassentüre Zutritt zum Gebäude verschafft. Das Deliktsgut könne noch nicht bezeichnet werden, der angerichtete Sachschaden belaufe sich auf mehrere hundert Franken, teilte die Glarner Kantonspolizei am Donnerstag mit.

Beim Einbruch in den Carrosserie-Betrieb in Niederurnen war die Täterschaft durch ein Fenster im Erdgeschoss in die Werkhalle gelangt. Aus einem Büro wurde eine Geldkassette mit mehreren hundert Franken Bargeld gestohlen. Der Sachschaden beträgt laut Polizeiangaben mehrere tausend Franken.

*(sda)*

### Tags

[Schweiz](#) [Kriminalität](#) [Katastrophen & Unglücke](#) [Justiz](#)



FR, 17.02.2012 11:41H - Polizeimeldungen

## Glarus: Tätliche Auseinandersetzung in Glarus - Zeugenaufruf

---

Am Donnerstagabend, 16. Februar 2012, ca. 18.30 Uhr, kam es auf dem Bahnhofareal in Glarus zu einer tätlichen Auseinandersetzung zwischen zwei männlichen Personen.

---

Der Vorfall soll sich auf dem Perron 1, beim Billettautomat, Bistroseite, ereignet haben. Nach ersten polizeilichen Erkenntnissen dürfte der Hintergrund dieser Auseinandersetzung eine Geldforderung gewesen sein.

### **Zeugenaufruf:**

Personen, welche Angaben zu diesem Vorfall machen können, werden gebeten sich mit der Kantonspolizei Glarus, Tel 055 645 66 66, in Verbindung zu setzen.

2012 © - aktuell.tv

---



WEBCODE



SUCHEN

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

## Tätliche Auseinandersetzung in Glarus

Auf dem Bahnhofareal in Glarus ist es am Donnerstagabend zu einer tätlichen Auseinandersetzung zwischen zwei männlichen Personen gekommen.



**In Glarus ist es auf dem Bahnhofareal zu einer tätlichen Auseinandersetzung gekommen.**

Glarus. – Der Vorfall soll sich auf dem Perron 1, beim Billettautomat (Bistroseite), ereignet haben. Nach ersten polizeilichen Erkenntnissen dürfte der Hintergrund dieser Auseinandersetzung eine Geldforderung gewesen sein.

Personen, welche Angaben zu diesem Vorfall machen können, werden gebeten, sich mit der Kantonspolizei Glarus (Telefon 055 645 66 66) in Verbindung zu setzen. (so)

QUELLE: SUEDOSTSCHWEIZ.CH  
DATUM: 17.02.2012, 13:07 UHR  
WEBCODE: 27171

## 26 Brieftauben in Glarus gestohlen

**Im Kanton Glarus haben Einbrecher in der Nacht auf Dienstag ungewöhnliche Beute gemacht. Die unbekannte Täterschaft stahl in einem Schrebergarten 26 Brieftauben aus einem Taubenschlag.**

Der Wert der Vögel beträgt mehrere tausend Franken, wie die Polizei am Mittwoch mitteilte. Es handelt sich um deutsche und türkische Rassen.

*(sda)*

### Tags

Schweiz   Kriminalität   Katastrophen & Unglücke   Justiz

## Glarus: Mehrere Brieftauben gestohlen

Donnerstag, 23. Februar 2012 12:40



In der Zeit von Montag, 20.02.2012, ca. 1800 Uhr, bis Dienstag, 21.02.2012, ca. 12.00 Uhr, wurden in einem Schrebergarten auf dem östlichen Bahnhofgelände in Glarus aus einem Taubenschlag 26 Brieftauben gestohlen.

Es handelt sich dabei um deutsche und türkische Taubenrassen. Der Wert dieser Tauben beträgt mehrere Tausend Franken. Personen, welche zu diesem Diebstahl verdächtige Feststellungen gemacht haben oder sonstige Hinweise machen können, werden gebeten sich mit der Kantonspolizei Glarus, Tel. 055 645 66 66, in Verbindung zu setzen.

---

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Staatskanzlei

| Datum    | Medium                   | Auflage | Titel                                                        |
|----------|--------------------------|---------|--------------------------------------------------------------|
| 09.02.12 | t-online.de              | Online  | Seehofer setzt auf verstärkte Zusammenarbeit mit der Schweiz |
| 12.02.12 | euronews.com             | Online  | Seehofer begeistert über Schweizer Einfallsreichtum          |
| 13.02.12 | infranken.de             | Online  | Seehofer will Energiewende beschleunigen                     |
| 13.02.12 | Mittelbayerische Zeitung | Online  | Bei der Energiewende kann Bayern von der Schweiz lernen      |
| 13.02.12 | sueddeutsche.ch          | Online  | Bayern: Lernenvon den Eidgenossen                            |

## Seehofer setzt auf verstärkte Zusammenarbeit mit der Schweiz

09.02.2012, 14:27 Uhr | dapd



**Ministerpräsident Horst Seehofer (CSU) reist am Sonntag (12. Februar) als erster bayerischer Regierungschef zu einem offiziellen Besuch in die Schweiz. Wichtige Themen sollen dabei die Europapolitik und die Energiewende sein.**

### MEHR ZU BAYERN

[Quiz: Kennen Sie sich in Bayern aus?](#)

[Sport aus Bayern](#)

[Alles Wichtige aus Bayern](#)

Am Montag kommt Seehofer in Bern mit der Schweizer Bundespräsidentin Eveline Widmer-Schlumpf zusammen, um über einen Ausbau der Beziehungen zu sprechen. Außerdem hält er am Europa-Institut der Universität Zürich einen Vortrag zu den "Perspektiven und Grenzen der europäischen Integration".

Seehofer betonte am Donnerstag, die Schweiz und Bayern verbinde "die gemeinsame Heimat im Alpenraum ebenso wie die besondere Stärke als export- und innovationsorientierter Standort in der Mitte Europas". Hinzu komme der übereinstimmende Wille, "nachhaltig aus der Atomenergie auszusteigen und künftig verstärkt erneuerbare Energien zu nutzen". Der Ministerpräsident fügte hinzu: "Die Schweiz und Bayern gehen hier gemeinsam in eine neue Zukunft der Energiepolitik."

Seehofer wird am Sonntag die Kraftwerke Linth-Limmern im Glarnerland besuchen und sich vor Ort über den Bau eines hochmodernen Pumpspeicherkraftwerks informieren. Es soll nach Angaben der Staatskanzlei bis 2015 für 1,4 Milliarden Schweizer Franken ausgebaut werden und dann 1000 Megawatt Mehrleistung bringen.

Pumpspeicheranlagen können nicht nur Energie erzeugen, sondern auch Stromüberschüsse speichern, die während der Schwachlastzeiten anfallen. Dafür wird den Angaben zufolge das Wasser in einen höher gelegenen Stausee zurückgepumpt und erneut zur Stromproduktion genutzt.

Seehofer will am Montag auch den Schweizer Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann und Außenminister Didier Burkhalter treffen. Ferner ist ein Gespräch mit dem Ständeratspräsidenten Hans Altherr geplant. Der Ständerat ist die Vertretung der Kantone, während es sich beim Schweizer Bundesrat um die dortige Bundesregierung handelt.

Seehofer betonte: "Die Schweiz hat einen hohen Erfahrungsschatz in Fragen des Föderalismus und der direkten Demokratie." Begleitet wird der Ministerpräsident bei der zweitägigen Reise von Mitgliedern des bayerischen Landtages.

Das Handelsvolumen mit der Schweiz ist nach Angaben der Staatskanzlei seit 2000 kontinuierlich gestiegen. Es lag 2010 bei 8,4 Milliarden Euro. Wichtigste bayerische Ausfuhrüter sind Fahrzeuge und Maschinen sowie elektrotechnische und chemische Erzeugnisse.

[Datenschutzerklärung öffnen](#)

dapd

Kommentare (0)

Sehr geehrter User,

t-online.de erreicht Millionen von Lesern. Artikel sind deshalb immer nur für eine begrenzte Zeit direkt kommentierbar. Sie können alternativ rund um die Uhr in unseren Foren weiter diskutieren. [zum Forum](#)

**Thema: "Horst Seehofer setzt auf verstärkte Zusammenarbeit mit der**

# Seehofer begeistert über Schweizer Einfallsreichtum

DAPD, 12/02 19:34 CET

□ Linthal (dapd-bay). Bayerns Ministerpräsident Horst Seehofer (CSU) zeigte sich tief beeindruckt, als er am Sonntag die Baustelle für das neue Pumpspeicherkraftwerk im Schweizer Kanton Glarus besichtigte. "Das war sehr lehrreich", sagte Seehofer nach einem Helikopterflug zu einem geplanten Stausee bei Linthal. Hier werde deutlich, "was man mit Einfallsreichtum machen kann".

Der Pilot habe ihm erzählt, dass die Steinböcke und Murmeltiere bis auf wenige Meter an die Bauarbeiter herankommen, berichtete Seehofer. Bei dem Projekt werde auch auf die Naturverträglichkeit geachtet.

Als erster bayerischer Regierungschef befindet sich Seehofer noch bis Montag auf einem offiziellen Besuch in der Schweiz. Ein wichtiges Thema ist dabei die Energiewende. Das Pumpspeicherkraftwerk kann nicht nur Energie erzeugen, sondern auch Stromüberschüsse speichern, die während sogenannter Schwachlastzeiten anfallen. Dafür wird das Wasser in einen höher gelegenen Stausee zurückgepumpt und erneut zur Stromproduktion genutzt.

Seehofer zeigte sich begeistert von dem Projekt. Er wolle "ganz Bayern abgrasen, wo wir so etwas machen können". Zugleich forderte er mehr Tempo bei der Energiewende in Deutschland.

Gegen das Kraftwerk hatte es wegen einer intensiven Beteiligung der Bevölkerung und von Umweltverbänden keinen einzigen Einspruch gegeben. Seehofer machte deutlich, dass er die Schweiz als Vorbild bei der Beteiligung der Bürger an Entscheidungen über Großprojekte sieht. "Ein bisschen mehr Schweiz könnte uns Bayern gut tun", sagte er.

Seehofer war noch etwas angeschlagen wegen seines grippalen Infekts, den er bereits vor zwei Wochen bekommen hatte. Der Ministerpräsident berichtete jedoch, er habe die Genehmigung von seinem Arzt für die Schweiz-Reise bekommen.

Am Montag kommt Seehofer in Bern mit Bundespräsidentin Eveline Widmer-Schlump zusammen, um mit ihr über einen Ausbau der Beziehungen zwischen Bayern und der Schweiz zu sprechen. Er trifft zudem Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann und Außenminister Didier Burkhalter. Am Abend hält Seehofer am Europa-Institut der Universität Zürich einen Vortrag zu den "Perspektiven und Grenzen der europäischen Integration".

Auch ein Gespräch mit dem Ständeratspräsidenten Hans Altherr ist geplant. Der Ständerat ist die Vertretung der Kantone, während es sich beim Schweizer Bundesrat um die dortige Bundesregierung handelt. Bereits vor der Reise hatte Seehofer betont, die Schweiz und Bayern verbinde "die gemeinsame Heimat im Alpenraum ebenso wie die besondere Stärke als export- und innovationsorientierter Standort in der Mitte Europas".

Das Handelsvolumen mit der Schweiz ist nach Angaben der Staatskanzlei seit 2000 kontinuierlich gestiegen. Es lag 2010 bei 8,4 Milliarden Euro. Wichtigste bayerische Ausfuhr Güter sind Fahrzeuge und Maschinen sowie elektrotechnische und chemische Erzeugnisse.

dapd

*Als Service für Sie hat euronews den Nachrichtenfeed des dapd in sein Angebot integriert. Dieser Service wird von euronews nicht bearbeitet oder editiert.*

*Copyright 2012 dapd.*



Bayern

## Seehofer will Energiewende beschleunigen

13.02.2012 Von: Carsten Hoefer, dpa

**Schweiz-Besuch** Es ist der erste Besuch eines bayerischen Regierungschefs in der Schweiz: Horst Seehofer lässt sich in dem Alpenland die Pläne zu einem Pumpspeicherkraftwerke erläutern - und lässt sich davon für zuhause inspirieren.

Die erste Beobachtung beim allerersten Schweiz-Besuch eines bayerischen Ministerpräsidenten macht Ministerpräsident Horst Seehofer (CSU) gleich zu Beginn: "Habe eben die Schweizer Grenze überquert", teilt Seehofer am Sonntag seinen Fans via "Facebook" mit. "So viel anders gehen die Uhren in Bayern und die Schweizer Uhren gar nicht." Nämlich "exakt, zuverlässig, a bissl anders als der politische Mainstream und deshalb der Zeit immer ein wenig voraus".

Seehofer ist gekommen, weil er sich in der Schweiz Anregungen für die Energiewende holen will. Die bayerische Delegation stellt sehr schnell fest, dass die helvetischen Uhren doch ziemlich viel anders gehen: In Deutschland kritisieren mittlerweile Wirtschaft, Umweltschützer und Opposition unisono das lahme Tempo der Energiewende. Wirtschaftsminister Martin Zeil (FDP) hat bereits dramatisch gewarnt: "Uns läuft die Zeit davon." Denn in Bayern wie im übrigen Deutschland hat sich seit dem Beschluss, aus der Atomenergie auszusteigen, nicht allzu viel getan.

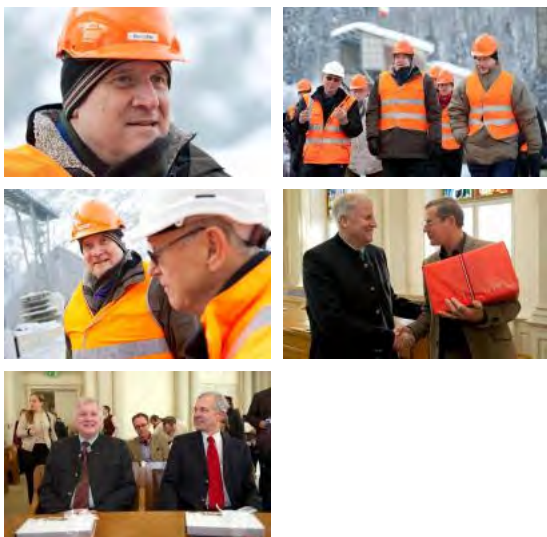
Im Kanton Glarus hingegen besichtigt Seehofer per Hubschrauber in eisiger Höhe von knapp 2500 Meter die Großbaustelle eines gigantischen Pumpspeicherkraftwerks, das einmal 1450 Megawatt Leistung bringen soll - in etwa so viel wie ein Atomkraftwerk. Das Besondere: Alles geht nach Plan, kein Bürger, kein Umweltverband protestiert, 2015 soll die erste Maschine ans Netz gehen. "Wir hatten keine einzige Einsprache", sagt Landammann Robert Marti, der Chef des Kantons. Der Chef des Schweizer Bundesamts für Energie, Walter Steinmann, meint bescheiden: "Ich glaube, dass die Schweiz die Batterie Europas werden kann."

Seehofer will nun Druck auf die schwarz-gelbe Bundesregierung machen, dass die Energiewende in Deutschland schneller geht. "Die Grundentscheidungen müssen in diesem Jahr fallen", sagt er. Seehofer nennt vier Punkte: Den Ausbau des Leitungsnetzes, die Reduzierung der Einspeisevergütung für die erneuerbaren Energien, bessere Investitionsbedingungen für den Bau konventioneller Kraftwerke, die die Grundlast der Versorgung tragen können und Anreize zum Energiesparen. "Das sind alles Dinge, die nur der Bund regeln kann", sagt er. Am 4. März soll in Berlin die Koalition darüber beraten.

Beeindruckt ist Seehofer offensichtlich auch von der Nachricht, dass niemand Einspruch gegen das Großprojekt in Glarus erhebt. Die Schweiz sei ein "Musterbeispiel für Bürgerbeteiligung", sagt er. Direkte Demokratie nach Schweizer Muster ist Bayern allerdings schwer vorstellbar: Wichtige Entscheidungen - bis zur Höhe der örtlichen Steuersätze - werden im Kanton Glarus von der "Landsgemeinde" entschieden, einer Versammlung der stimmberechtigten Kantonsbürger.

Seehofer bringt selbst mehr direkte Demokratie in Deutschland ins Spiel: Er plädiert in der "Welt am Sonntag" für Volksabstimmungen zu europäischen Fragen. Doch damit stößt er in der CSU sofort auf Widerspruch. CSU-Europagruppenchef Markus Ferber erinnert Seehofer daran, dass der letzte Parteitagbeschluss der CSU zur Euro-Rettung keinen Volksentscheid vorsieht. "Es gibt eine Verfassungslage in Deutschland, die eine Volksabstimmung nicht erlaubt", sagt Ferber.

Möglicherweise aber stehen der CSU und Bayern noch andere Überraschungen bevor, denn Seehofer hat offenbar die Eidgenossenschaft als Vorbild entdeckt: "Man kann nur lernen: Ein Stück mehr Schweiz in Bayern."



# Mittelbayerische

Mittelbayerische Zeitung: Pfiffige Schweizer

13.02.2012 - 19:16 Uhr, Mittelbayerische Zeitung

Regensburg (ots) - Von Christine Schröpf Bei der Energiewende kann Bayern von der Schweiz lernen. Die Eidgenossen, die sich beim Atomausstieg längst nicht so ehrgeizige Ziele gesetzt haben und wohl erst 2034 den letzten ihrer fünf Meiler vom Netz nehmen, sind dem Freistaat mehr als eine Nasenlänge voraus. Wichtigste Lektion: Der Ausbau der erneuerbaren Energien muss sich für den Investor rechnen, ob staatlich oder privat. Alle Alternativen für Kernenergie, neue Gaskraftwerke oder Pumpspeicher etwa, werden nur gebaut werden, wenn die politischen Rahmenbedingungen diesen Profit erlauben. Es braucht dafür ein Gesamtkonzept, das verlässliche wirtschaftliche Prognosen zulässt. Der Bau eines der größten Pumpspeicherkraftwerke im Kanton Glarus ist ein gutes Beispiel, wie die Energiewende funktioniert. Die Axpo AG nimmt nicht aus Gutmenschentum 2,1 Milliarden Schweizer Franken in die Hand, sie treibt eine pfiffige und typisch schweizerisches Geschäftsidee. In bereits bestehenden, kleineren Anlagen wird schon jetzt nachts mit günstigem Atomstrom, z. B. aus Frankreich, Wasser in Speicherseen gepumpt. Tagsüber - zu Spitzenlastzeiten - wird die bereitstehende Energie dann teuer ins Ausland verkauft. Allein die Garantie, bei Engpässen zu liefern, lässt sich versilbern. Selbst wenn am Ende gar kein Strom abgerufen wird. Mitsprache der Bürger ist bei der Energiewende die zweite, genauso wichtige Säule. Die Schweiz beweist, dass wirtschaftliches Wachstum durch Beteiligungsmechanismen nicht ausgebremst wird. Im Gegenteil: Die Planungsverfahren verkürzen sich dadurch erheblich - beim Pumpspeicherkraftwerk im Kanton Glarus auf viereinhalb Jahre. Auch das rechnet sich in barer Münze. Pressekontakt: Mittelbayerische Zeitung

Redaktion

Telefon: +49 941 / 207 6023

[nachrichten@mittelbayerische.de](mailto:nachrichten@mittelbayerische.de)

Originaltext:

Mittelbayerische Zeitung

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/62544/mittelbayerische-zeitung>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_62544.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_62544.rss2)

Service

Politik Panorama Kultur Wirtschaft Geld Sport München Bayern Wissen Digital Video mehr Suche

Home Service Newsticker Service Mobile Services Finanzticker SZ/Abd Alle

Alles

18:18 Internet - Medien: Milliardenklage gegen Youtube lebt wieder auf

18:17 Gesundheit - Finanzen: Neuer Rekord bei Gesundheitsausgaben in Deutschland

Bayern: Lernen von den Eidgenossen

Linthal - 'Ein bisschen mehr Schweiz könnte uns Bayern gut tun', ist sich Ministerpräsident Horst Seehofer sicher. Bei der Energiewende will er verstärkt mit dem Nachbarland kooperieren. Zum Auftakt seines zweitägigen Besuchs in der Schweiz besichtigte Seehofer am Sonntag ein Wasserkraftprojekt im Kanton Glarus, das Vorbild für den Freistaat sein könnte: der Ausbau mehrerer bestehender Wasserkraftwerke zu einem Speichersystem. Bei der Besichtigung der Anlage Linth-Limmern bei Linthal zeigte sich Seehofer auch von der zügigen Bürgerbeteiligung angetan: Nach nur knapp fünf Jahren Planungsphase war es gelungen, den Ausbau ohne jeden Einspruch zu beginnen. Das sei 'mustergültig' für eine solch 'gigantische Investition', sagte Seehofer. Das zwei Milliarden Franken (etwa 1,6 Milliarden Euro) teure Projekt verbindet drei Seen und zwei Ausgleichsbecken in der Schweizer Bergwelt - auf bis zu 2500 Metern Höhe.

Seehofer will schon am Dienstag im Kabinett anregen, a...  
[Weiter zum vollständigen Artikel ...](#)

erschienen am 13.02.2012 um 07:30 Uhr

Leser empfehlen

844

Unverhältnismäßige Urteile **Wo Autos mehr wert sind als ein Menschenleben**

391

Finanzkrise in Griechenland **Suizid eines Rentners löst Krawalle in Athen aus**

323

Senioren bei der Piratenpartei **"Wo finde ich nochmal die Rautetaste?"**

Beliebteste Videos



**Pilot stirbt in Cockpit - 80-jährige übernimmt**

Nach der geglückten Notlandung einer 80-jährigen Frau in den USA haben die Behörden den Funkverkehr mit einem Helfer veröffentlicht. Helen Collins musste die Steuerung der Cessna übernehmen, nachdem ihr Mann im Cockpit plötzlich verstorben war.



**Es klingelt, Kollege**

Jeder hat eins, jeder benutzt es - auch im Büro: Wenn das Handy auf dem Schreibtisch klingelt, betrifft das vor allem den Besitzer. Und nervt die Kollegen. Wie sollten sich Beschäftigte richtig verhalten? Knigge-Expertin Carolin Lüdemann antwortet.



**"Wir sind Helden" hören auf**

Es hat sich vorerst "ausgehehelt" - Die deutsche Band "Wir sind Helden" um Frontfrau Judith Holofernes legt eine Pause ein und ist erst mal raus aus dem Poptrubel.

Die witzigsten Bilder im Netz



Leser kommentieren

1

Steuerabkommen **Deutsches Schwarzgeld in der Schweiz soll höher besteuert werden**

2

Reaktionen auf umstrittenes Gedicht **"Ist der alte Deutsche plötzlich zurückgekehrt?"**

3

ARD-Deutschlandtrend **Piraten erreichen Rekord-Umfragewert**

Neueste Videos



**Torwart schießt Seilkamera ab**

Unfassbar "treffsicher" präsentiert sich dieser Torwart in

Palmöl-Investment



9 % Ausschüttung p.a. + Sol  
Auszahlungen + Inflationsge  
krisensicher

Goldmedaillengewinner



8 Flaschen 2008er Château  
4 Spiegelau Rotwein-Gläser  
88,10€ nur 49€!

Prämierter Südfranzose



8 Flaschen 2010er Coteaux  
AOC + 4 Schott Zwiesel Gla  
statt 85,10€ nur 49€!

Denkmalimmobilie kaufe



Für Kapitalanleger in Augsburg  
Denkmal-AFA. Hier Unterlage

Hier könnte Ihre W

1 von 2

05.04.12 18:28

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Gemeindestrukturreform

| Datum    | Medium                                           | Auflage          | Titel                              |
|----------|--------------------------------------------------|------------------|------------------------------------|
| 03.02.12 | www.bernerzeitung.ch                             | Online           | Noch drei Gemeidnen fürs Emmental? |
| 08.02.12 | SR DRS 1, Regionaljournal Bern, Freiburg, Wallis | Radio/<br>Online | Glarner Gemeindefusion             |

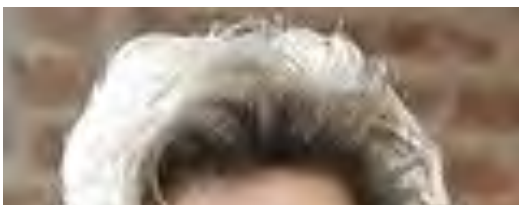
## Noch drei Gemeinden fürs Emmental?

Von **Philippe Müller**. Aktualisiert am 03.02.2012 **5** Kommentare

**Aus 42 Gemeinden mach 3: Würde die Fusionsidee dieser Zeitung Realität, bestünde das Emmental künftig nur noch aus den Gemeinden Burgdorf, Langnau und Sumiswald. Der Vorschlag stösst bei Politikern auf Ablehnung – aber nicht nur.**



### Bildstrecke



Es ist ein provokativer, aber auch ein mutiger Denkanstoss, den die Redaktion dieser Zeitung in der gestrigen Ausgabe publiziert hat: Unter dem Titel «39 Gemeinden sind genug» skizzierte die BZ im Zusammenhang mit der aktuellen Debatte um Gemeindefusionen eine mögliche neue Karte des



### Reaktionen aus den Emmentaler Gemeinden

Das Emmental würde nur noch aus den Gemeinden Burgdorf, Langnau und Sumiswald bestehen, wenn die Fusionsidee der Berner Zeitung Realität würde.

### Interaktiv

**Die Karte mit den 39 Gemeinden**

### Artikel zum Thema

**Betroffene Gemeinden haben keine Freude an Fusionsidee**

**Vorschlag: Nur noch 39 Gemeinden im Kanton Bern**

Kantons Bern. Anstelle von heute 382 Gemeinden wären es nach diesem Vorschlag nur noch 39. Die BZ hat die Karte nicht nach dem Zufallsprinzip erstellt, sondern liess sich vom kürzlich pensionierten kantonalen Gemeindespezialisten Ernst Zürcher beraten. Besonders auffallend: Das Emmental bestünde laut neuer Karte aus gerade noch 3 Gemeinden – heute sind es 42.

Die 3 neuen, leistungsstarken Gemeinden wären wenig überraschend Burgdorf, Langnau und Sumiswald (siehe Karte). Burgdorf würde insgesamt 26 Gemeinden in sich vereinen und wäre mit mehr als 50000 Einwohnern mit Abstand die grösste Emmentaler Gemeinde, gefolgt von Langnau und Sumiswald.

### Skepsis und Neugierde

Und wie reagieren die Emmentaler Gemeinden auf den provokativen Vorschlag aus Bern? So viel vorweg: Wer wütende Reaktionen erwartet hat, wurde eines Besseren belehrt. Zwar steht die Mehrheit der Emmentaler Exponenten der Fusionsidee skeptisch gegenüber (siehe Bildstrecke links). Ganz verwerfen wollen den Vorschlag aber nicht alle. Die Reduktion auf

3 Gemeinden sei «futuristisch, aber realisierbar», sagt etwa der Sumiswalder Gemeindepräsident Roland Holzer.

Auch BDP-Grossrat Samuel Leuenberger, der den Verein Region Emmental präsidiert, hält ein Emmental, das aus nur 3 Gemeinden besteht, für umsetzbar – allerdings erst in hundert Jahren. «Heute ist das unmöglich, absolut illusorisch.» Praktisch alle Gemeinden verfügten aktuell über eine eigene teure Infrastruktur und seien nicht bereit, freiwillig darauf zu verzichten. Und die Freiwilligkeit, das betont Leuenberger am Telefon mehrmals, sei beim Thema Gemeindefusionen absolut zentral. «Gegen den Willen der Gemeinden kann man keine Fusion durchziehen.» Der Grossrat ist denn auch dagegen, dass der Kanton mehr als sanften Druck auf die Kommunen ausübt.

### Die Angst steckt in den Köpfen

Die Grossfusion im Kanton Glarus zeige, dass die Ängste überwunden werden könnten, sagt Leuenberger. Bis diese Angst aus den Emmentaler Köpfen verschwunden sei, könne es aber gut und gerne vier Generationen dauern. Der Fusionsdruck sei auch deshalb noch nicht so gross, weil derzeit noch praktisch alle Gemeinden ihre Ämter besetzen könnten. (Berner Zeitung)



Regionalj. Bern/Freiburg/Wallis

Regionalredaktion Bern Freiburg Wallis  
3001 Bern  
031/ 388 91 11  
www.drs.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt  
Sendezeit: 17:29  
Dauer: 00:02:13  
Grösse: 2.0 MB

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

Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

## Radio/TV-Hinweis

### Glarner Gemeindefusion

Wie viele Gemeinden braucht der Kanton Bern. Diese Frage beschäftigt zurzeit Land auf, Land ab. Jetzt befeuert eine neue Idee die Diskussion: Statt 382 wären auch 39 Gemeinden genug. Das Gespräch mit Ernst Zürcher

Der Kanton Glarus ist von 25 auf 3 Gemeinden heruntergegangen. Wie war dies möglich ?

### BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

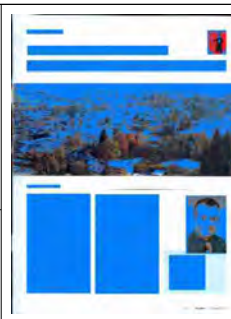
Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Wohnkanton

| Datum    | Medium      | Auflage | Titel                                                   |
|----------|-------------|---------|---------------------------------------------------------|
| 27.02.12 | Immo Invest | 10'000  | Leben, wo andere Ferien machen                          |
| 27.02.12 | Immo Invest | 10'000  | Leben und Arbeiten in einem attraktiven Erholungsgebiet |



Wirtschaftsraum Glarus

## Leben, wo andere Ferien machen

Herzlich willkommen im Glarnerland! In einem Wirtschaftsraum im Aufbruch. In einem Lebensraum mit Tradition. Der Kanton ist seit einigen Jahren von einer Aufbruchstimmung erfasst.



Text: Albert Kruker – Bilder: zvg

**A**us den ehemaligen 25 Gemeinden entstanden 2011 die drei Einheitsgemeinden Glarus Nord, Mitte und Süd. Die vereinfachten Strukturen wirken sich positiv auf das Leben und Arbeiten im Kanton aus. Pragmatik: Der Wirtschaftsstandort Glarnerland nutzt und birgt Vorteile für Unternehmen und Bewohner, die sich sehen lassen: Die schlanke Verwaltung, der persönliche Kontakt und die naturgegebene Nähe zueinander ermöglichen schnelle und unkomplizierte Entscheidungen. Innovation: Die Glarner Innovationskraft hat eine jahrhundertelange Tradition. Mit einem der ersten Wirtschaftsförderungsgesetze der Schweiz nahmen die Glarner den Strukturwandel erfolgreich in die Hand. Heute beheimatet der Kanton führende Firmen im

Maschinen- und Anlagebau, in der Kunststoff- und Elektrotechnik sowie in der Nahrungsmittel- und Umwelttechnologie.

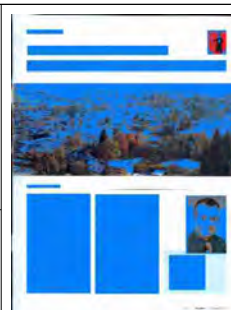
**Attraktivität:** Leben, wo andere Ferien machen: Im Kanton Glarus wohnen Menschen inmitten imposanter Natur, in unmittelbarer Nähe zum urbanen Zentrum Zürich. Der Kanton überzeugt mit günstigen Immobilien und Landpreisen, tiefen Lebenshaltungskosten und einem attraktiven Steuersystem.

**Nähe:** Erreichbar ist der Kanton Glarus von Zürich (60 km) über die Autobahn A3 per Auto in 40 Minuten. Der Direktzug «GlarnerSprinter» bringt Pendler in weniger als einer Stunde von Zürich nach Glarus. Glarus ist Teil der Greater Zurich Area.

**Verfügbarkeit:** Bauland ist im Glarnerland noch zu einem bezahlbaren Preis zu ha-

iGroup AG  
5405 Baden-Dättwil  
056 483 02 90  
www.igroupag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 10'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 59  
Fläche: 37'457 mm²

Non-initiated coverage / Wohnkanton

ben. Daneben sind auch ungenutzte «alte» Industriebauten im Kanton Glarus ein grosses Thema. Verlangen Sie unsere Verzeichnisse über verfügbares Bauland oder Industriebrachen.

Wir laden Sie ein in einen Kanton im Aufbruch und der Tradition, der Weltoffenheit und der Einzigartigkeit. Das Glarnerland heisst Sie herzlich willkommen! ■



#### Kontakt

Kontaktstelle für Wirtschaft  
Kanton Glarus  
Albert Kruker  
8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 646 66 14  
albert.kruker@gl.ch  
www.glarus.ch



Projekt Wirtschaftsraum Glarus

## Leben und Arbeiten in einem attraktiven Erholungsgebiet

Der Standort Glarus Nord befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich und hat Wachstumspotenzial. Günstiges Bauland und beim Thema Wohnen eine gute Anbindung an den Bahnhof Ziegelbrücke und die Nähe zur Autobahn A3 machen Glarus Nord für Pendler attraktiv. Das ehemalige Zschokke-Areal ist bereit für eine Neunutzung.

Text: PD Bilder: Di Caudo Architektur

Auf dem ehemaligen Zschokke-Areal zwischen Näfels und Mollis ist die Überbauung Escher 3 geplant. Die Machbarkeitsstudie mit rechtskräftiger Umzonung der Parzelle von einer Industriezone in eine Zentrumszone

erfolgte 2009. Das Grundstück liegt inmitten der Natur und ist doch nur wenige Minuten von der Nationalstrasse A3 entfernt. Gemäss Richtplan des Kantons Glarus ist ein Direktanschluss an die A3 geplant. ■



### Fakten zu Escher 3

|                            |                                                                                                            |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Idee/Nutzung</b>        | Arealentwicklung                                                                                           |
| <b>Lage</b>                | Im Zentrum der neuen Gemeinde Glarus Nord, unmittelbar beim Bahnhof Näfels-Mollis.                         |
| <b>Raumprogramm</b>        | Wohnen, Büros, Gewerbe, Shopping, Kultur, Gastronomie, Verwaltung, Medizin, Beherbergung                   |
| <b>Grundstückfläche</b>    | 31 000 m²                                                                                                  |
| <b>Termine</b>             | noch offen/je nach Investor                                                                                |
| <b>Investitionsvolumen</b> | Rund 130 Mio. CHF                                                                                          |
| <b>Architekt</b>           | Di Caudo Architektur AG, Netstal<br>Telefon +41 (0)55 645 60 40<br>Mail: info@dicaudo.ch<br>www.dicaudo.ch |



iGroup AG  
5405 Baden-Dättwil  
056 483 02 90  
www.igroupag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 10'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 60  
Fläche: 38'199 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Bauherrschaft

Entwicklungsgesellschaft Escher 3  
c/o Di Caudo Architektur AG

## Kontakt

Di Caudo Architektur AG, Netstal, Massimo Di Caudo  
Telefon +41 (0)55 645 60 40

## Web

Mail: [max@dicaudo.ch](mailto:max@dicaudo.ch)  
[www.dicaudo.ch](http://www.dicaudo.ch)



## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Februar 2012: Tourismus

| Datum    | Medium                                      | Auflage          | Titel                                                  |
|----------|---------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| 01.02.12 | SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz        | Radio/<br>Online | Aus für Glarner Hotel Sardona                          |
| 02.02.12 | htr Hotel Revue                             | 10'879           | Unesco-Welterbe Sardona:<br>Zentrum für Besucher offen |
| 16.02.12 | htr Hotel Revue                             | 10'879           | Premiere in Glarus und Elm                             |
| 22.02.12 | St. Galler Tagblatt Online                  | Online           | Drei St. Galler Sardona-<br>Zentren                    |
| 24.02.12 | tagesanzeiger.ch (Outdoorblog<br>«Zu Fuss») | Online           | Die Römer von Ziegelbrücke                             |
| 25.02.12 | bote.ch Bote der Urschweiz Online           | Online           | «Glarner Geschenk - St.<br>Galler-Tüechli»             |
| 29.02.12 | freiepresse.de                              | Online           | Geopark-Trio will Fördergeld<br>abschöpfen             |



• Radio ein

• Programm

• Nachrichten

• Radiokiosk

• Über uns

• Podcasts

• Themen

## • 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:

Mittwoch, 1.2.2012

## Aus für Glarner Hotel Sardona

**Das Hotel Sardona im Kanton Glarus muss nach den Ostern schliessen. Damit verliert das Sernf-Tal sein grösstes Hotel mit 130 Betten.**

Dies schade am Image der Ferienregion Elm sehr, schreibt die Südostschweiz. Die Suche nach einem Käufer laufe seit längerem, bis anhin noch ohne Erfolg. (furl)

✚ Beitrag weiterempfehlen [f](#) [t](#) [+](#) [e](#)

## Schnellsuche:

 • Suchen

## Mehr zu Ostschweiz

Regionaljournal Ostschweiz vom Donnerstag, 5.4.2012, 17.30 Uhr

• St. Galler Steuermonitoring deckt Schwachstellen auf

17.08 Uhr

• Innerrhoder Bezirksfusion umstritten

Letztes Update: 16.55 Uhr

• Martin Gehrer will Doppelbesteuerung verhandeln

16.49 Uhr

• Weniger Steuergelder für Katholische Landeskirche

15.36 Uhr

• Verkaufsverbot macht Grossverteiler erfinderisch

• Alles zu Ostschweiz

**News****Hug: weniger Umsatz im Geschäftsjahr 2011**

Die Hug-Backwaren-Gruppe erzielte im Geschäftsjahr 2011 einen Umsatz von 125 Mio. Franken – eine Abnahme von rund 5% gegenüber 2010. Hauptgrund dafür sei laut Mitteilung der starke Franken, der die Exporterlöse um 15% schmälerte. Die produzierte Menge an Backwaren ging um 2,7% zurück. Das Gastrogeschäft konnte 2011 mit Neuerungen im Tartelettes- und Tiefkühlbereich ausgebaut werden. Hug setzt weiterhin auf den Standort Schweiz und investierte 2011 rund 1 Mio. Franken in eine neue Anlage in Trimbach.

**Unesco-Welterbe Sardona: Zentrum für Besucher offen**

Mit dem «Glarnerland» ist das erste Besucherzentrum des Unesco-Welterbes Tektonikarena Sardona an den beiden Standorten Glarus und Elm (Glarus Süd) eröffnet worden. Während Glarus laut Communiqué die Drehscheibe zwischen dem Welterbe, der Ökologie, der Besucherführung mit touristischen Informationen sowie der regionalen Entwicklung bildet, soll Elm ein Ort der Vertiefung zu den Fragen der Geologie und des Welterbes sowie direkter Ausgangs- und Zielort von Ausflügen sein. Am 11. Februar lädt das Zentrum zum Tag der offenen Tür ein.

[www.unesco-sardona.ch](http://www.unesco-sardona.ch)

**Tropenhaus Frutigen vor Erweiterungsbau**

zvz

Das Tropenhaus Frutigen hat die Baueingabe für den geplanten Erweiterungsbau gemacht, mit welchem der Fischzuchtbereich ausgebaut werden soll. Konkret werden im mittleren Zuchtbereich neue Fischbecken gebaut und von einer Halle überdeckt. Auf Nachfrage teilt das Tropenhaus mit, dass ab Frühling 2013 die ersten Fische in den neuen Becken schwimmen sollen. Zum Bau gehört auch die Realisierung einer 1500 Quadratmeter grossen Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der neuen Halle.

**Starbucks zufrieden mit Schweiz und Österreich**

Bei Starbucks ist man zufrieden mit den Geschäften in der Schweiz und in Österreich. Zum Netto-Umsatzwachstum im EMEA-Raum (Europa, Middle East, Afrika) – von 17 Prozent auf 303 Mio. Dollar im ersten Quartal des neuen Geschäftsjahres – sollen vor allem die wachsenden Verkäufe in Schweizer und österreichischen Stores beigetragen haben. Trotzdem: Der EMEA-Raum hinkt hinter der internationalen Entwicklung von Starbucks hinterher. Die vergleichbaren Verkäufe wuchsen im EMEA-Raum um 2 Prozent, im Rest der Welt um 9 Prozent. gsg

**Chris'**

**Christian Caflisch,** (47) ist Architekt und Hotelier. Er führt als Direktor zwei Residenzen der Tertianum Gruppe.

Nach dem Siebziger-Krieg – wie der Deutsch-Französische Krieg in den Jahren 1870 bis 1871 auch genannt wurde – folgte in Europa eine für damalige Verhältnisse ungewohnt lange Zeit des Friedens. Daraus ging ein Aufschwung für Wirtschaft und Kunst hervor – eine industrielle Revolution. In der Architekturgeschichte löste die Belle Epoque, auch Jugendstil genannt, den Klassizismus ab. Die faszinierende Zeit dieser Belle Epoque (1879 bis 1905) bildete auch in der Schweiz die Grundlage für das Erblühen einer grossartigen Hotelarchitektur, die weit über die Grenzen hinaus bekannt und wegweisend war. Ein imposanter Hotelpalast und ein Grandhotel nach dem anderen schossen aus dem Boden – eine wahrlich «schöne Epoche» für Architekten, Ingenieure und Bauherren. Kaum war ein Hotel fertig gestellt, folgte bereits ein anderes mit etwas Neuem oder für damalige Verhältnisse noch Verrückterem, wie fließendem Wasser, elektrischem Licht, Heizung oder gar einem Lift.

Bekannte Namen wie Karl Koller, Daniel Pfister, Karl Moser, Alfred Chiodera und Theophil Tschudy waren die Stars jener Zeit. Da Architektur dazumal an Universitäten nur spärlich gelehrt wurde und an Kunstakademien eher ein Nebenfach darstellte, waren es meistens Gelehrte der Mathematik und Geschichte oder auch Baumeister, die sich mit viel praktischer Erfahrung in der Branche einen Namen machten. Interessant ist auch die Tatsache, dass der Beruf des Architekten bis heute kein geschützter Titel ist, im Vergleich zu Arzt, Apotheker oder Rechtsanwalt.

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde plötzlich Zürich Mittelpunkt der Kulturwissenschaften, nachdem der Bundesrat einen gewissen Gottfried Semper (Baumeister der Semperoper Dresden) zum ersten Architekturprofessor des Polytechnikums ernannt hatte. Ursprünglich war er von Deutschland nach Zürich geholt worden als Begutachter und Experte für die Wettbewerbsentwürfe der heutigen Eidgenössische Technische Hochschule ETH. Semper beurteilte die Entwürfe kurzerhand als ungenügend, entwickelte selbst ein Konzept und setzte es um. Viele seiner Schüler – die so genannten Semperschüler – wurden weltbekannte und erfolgreiche Architekten.

Danach folgten die beiden Weltkriege und eine eher ruhige Phase der Hotelarchitektur, besonders in der Schweiz. Die Hotels waren, im Gegensatz zu Häusern in vielen ausländischen Destinationen, bereits gebaut und standen leer. So verwundert es nicht, dass einer der grössten Architekten der Moderne zwar aus der Schweiz stammte, jedoch nie ein Hotelobjekt bauen durfte. Charles Jeanneret, besser bekannt unter dem Pseudonym «Le Corbusier», hatte es als gelernter Graveur und Ziseleur zu Weltruhm und viel Anerkennung gebracht, nicht nur in der Architekturszene. Seine heute noch hoch bewunderten und viel kopierten Designmöbel hätten sicherlich viel Mut von einem Hotelinvestor gefordert. Auch der heute bald 70-jährige Mario Botta – einst einsiger Schüler bei Le Corbusier – kam erst spät mit der Hotellerie in Kontakt, als er für den Hotel-Mäzen Karl Heinz Kipp die Wellness-Bergoase im «Tschuggen» in Arosa bauen durfte, die sicherlich zu den spektakulärsten Bauten in der Hotellerie zählt.



zvz

**Die «Gletscherspalte» des Hotel Astoria in Luzern: ein Entwurf von Herzog & de Meuron.**

Bauvorschriften, Einsprachen, Denkmalschutz, überhöhte Baukosten oder der fehlende Mut etwas abzureissen führten dazu, dass kaum ein berühmter Schweizer Architekt der Gegenwart sein Können und seine Kreativität an einem von Grund auf neu erbauten Hotel unter Beweis stellen konnte. Umso mehr verstehen es

die heutigen Cracks – darunter Tilla Theus, Pia Schmid, Herzog & de Meuron und Heinz Julen –, sich vorwiegend über Modernisierungen bestehender Objekte, Annexbauten oder über die Innenarchitektur und Umbauten von Restaurants einen Namen in der Szene zu machen – «belles preuves de notre époque»!

# Uetliberg: Rückblick und Aussicht

**Das neue Buch über den Zürcher Hausberg erzählt die Geschichte und Geschichten des Uetlibergs. Einen wichtigen Teil spielte dabei die touristische Erschliessung.**

CAROLE LAUENER



cher ihren Hausberg, den Uetliberg, liebevoll und folgen noch immer der Aufforderung aus den 60er-Jahren. Erholungssuchende aus der Stadt kommen auf den 871 Meter hohen Gipfel, um Energie zu tanken.

Der Historiker und Journalist Stefan Schneider kennt den Uetliberg seit seiner Kindheit. Im Buch «Der Uetliberg – Geschichte und

Geschichten des Zürcher Hausberg» nimmt er den Leser auf einen historischen, touristischen und kulturellen Ausflug zum bekanntesten Berg der Albiskette mit. Unterwegs stellt er Menschen vor, deren Leben unzertrennlich mit dem Uetliberg verbunden ist: Wildhüter, Lokführer, Wirte, Bäuerinnen, Naturschützer und Wanderer.

**Harziger Start für den Tourismus auf dem Uetliberg**

Die touristische Erschliessung des Uetlibergs begann schon 1815. Seit 1875 ist er durch die Uetlibergbahn erschlossen. Der Beginn des Tourismus war jedoch harzig. Der Hotelier Caspar Fürst

musste bald feststellen, dass er sich finanziell übernommen hatte. Sein Ausweg: Brandstiftung im eigenen Hotel. Zwei ganze Kapitel widmen sich dieser und weiteren Geschichten rund um die touristische Entwicklung des Uetlibergs.

**Zwischen Naherholungsgebiet und Zankapfel der Städter**

Der «Uetli» ist für die Stadtbevölkerung nicht nur ein beliebtes Erholungsgebiet, sondern auch ein Konfliktpunkt. Auch diesen Aspekt greift das Buch auf und lässt mit Giuseppe Fry, Hotelier Uto Kulm, und Margrith Gysel, Präsidentin des Vereins Pro Uetliberg, die beiden Parteien des

aktuellen Konflikts zu Wort kommen. Abgerundet wird das Buch mit Erläuterungen zur Geologie sowie der Flora und Fauna des Berges. Legenden und Mysterien rund um den Uetliberg sind ebenso ein Thema wie der Uetliberg aus geschichtlicher, literarischer und technischer Sicht.

Das Buch ist durchgehend mit historischen Fotos, Illustrationen und Dokumenten sowie aktuellen Farbaufnahmen bebildert.

Stefan Schneider, **Der Uetliberg, Geschichte und Geschichten des Zürcher Hausbergs**, Hier + Jetzt Verlag, 184 Seiten, Fr. 68.–

**Buch online kaufen auf:**  
[www.hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://www.hotelleriesuisse.ch/buchshop)

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

 Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 10'879  
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 6  
 Fläche: 16'169 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

# Premiere in Glarus und Elm

Mit dem **Besucherzentrum Glarnerland** ist an den beiden Standorten Glarus und Elm ein Tandem für die Zukunft des Welterbes Sardona und der Region eröffnet worden. Am letzten Freitag war an beiden Orten der Tag der offenen Tür.

KARL JOSEF VERDING

An je drei Führungen in Elm und Glarus erläuterten Geologen die Besonderheiten des Unesco-Welterbes der Tektonikarena Sardona. Die Besucher des Tages der offenen Tür liessen sich an den

beiden Standorten in die Geheimnisse der Gebirgsbildung einweihen. Der Standort Glarus bildet die Drehscheibe zwischen dem Welterbe, der Ökologie, der Besucherführung mit touristischen Informationen sowie der regionalen Entwicklung. Elm ist der Ort der Vertiefung zu den Fragen der Geologie und des Welterbes sowie direkter Ausgangs- und Zielort von Ausflügen.

Am Standort Glarus ist das Welterbe-Besucherzentrum Gast des Naturzentrums Glarnerland, einer Organisation, welche sich dem aktiven Verstehen und Begreifen der Natur als Bedingung für den Schutz und die langfristi-

ge Bewirtschaftung der Umwelt verschrieben hat. Hier lässt sich die Zukunft diskutieren, hier können Ökonomie und Ökologie zueinander finden. Ein Programm von Führungen, Veranstaltungen und didaktischen Angeboten führt weiter. Der Standort Elm lädt ein zu einem Weg über Prolog und sechs Stationen, in denen die Geologie des Welterbes Sardona und seine Einbettung in Alpenbildung und globale Geologie vermittelt werden. Ergänzend stehen eine Lounge mit Audio/Video-Präsentationen und ein Arbeitsplatz mit Glarner Gesteinssammlung zur Verfügung.



Ein Modell im **Zentrum Glarus** zeigt die tektonische Besonderheit.

# TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 22. Februar 2012 01:04:27

## Drei St. Galler Sardona-Zentren

Im Kanton St. Gallen sind kleinere, dezentrale Besucherzentren für die Tektonikarena Sardona, ein Unesco-Welterbe, geplant. Auf der Zielgeraden sind Weisstannen «Alte Post»), Vättis und die Pizolbahnen, wie der «Sarganserländer» schreibt. Projektleiter Pius Good hat eine Machbarkeitsstudie für die drei Standorte in Auftrag gegeben. Im Kanton Glarus wurde das erste Besucherzentrum bereits eingeweiht, aufgeteilt auf die Orte Glarus und Elm. Im Kanton Graubünden ist ein Zentrum in Flims geplant. (red.)

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/kantonstgallen/tb-sg/art122380,2874385>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.

[Startseite](#) · [Abo](#) · [Immobilien](#) · [Job](#) · [Auto](#) · [Kleinanzeigen](#)Suche 

Tagesanzeiger

LEBEN

[Züritipp](#) · [Das Magazin](#) · [Wetter:](#) 

|              |         |         |            |        |          |            |          |                |              |         |        |      |
|--------------|---------|---------|------------|--------|----------|------------|----------|----------------|--------------|---------|--------|------|
| ZÜRICH       | SCHWEIZ | AUSLAND | WIRTSCHAFT | BÖRSE  | SPORT    | KULTUR     | PANORAMA | LEBEN          | AUTO         | DIGITAL | WISSEN | MEHR |
| Gesellschaft | Reisen  | Style   | Wein       | Wohnen | Mamablog | Sweet Home | Outdoor  | London Calling | Bildstreifen |         |        |      |



## Die Römer von Ziegelbrücke

Thomas Widmer am Freitag den 24. Februar 2012



1/9 | Ziegelbrücke. Vorn der Biberlichopf.  
Bild: Thomas Widmer

Beginnen wir mit etwas Ziegelbrückologie. Der SBB-Teil liegt auf St. Galler Boden, die Häuserballung von Ziegelbrücke aber, darunter viel Industrielles und Werktätiges, gehört zu Glarus. Und wer nun schnödet, wie unwirtlich der Niemandsflecken sei, der höchstens zum Umsteigen taue, dem sei gesagt: Hey, dies war, als hier noch Linth und Maag sich vereinigten, eine wichtige Zollstation. Die Bronzestatue Merkurs, des römischen Handelsgottes, die man in Ziegelbrücke fand, zeugt davon. Wir ziehen los. Unser Ziel? Der bewaldete Hügel gleich vor uns, wenn wir vom Bahnhof Richtung Walensee blicken; der Zug nach Chur unterquert diesen Hügel namens Biberlichopf im Tunnel. Wir folgen dem Wegweiser, überqueren bald die Strasse und stossen auf das Denkmal für Hans Konrad Escher, 1767 bis 1823. Er war es, der die Linth korrigierte und kanalisierte, sie in den Walensee leitete und dessen Ausfluss ebenfalls kanalisierte. Seither wird die weite Linthebene nicht mehr überflutet, man gewann viel Land, und die Malaria, «Grörer» genannt, verschwand.

### In der Ebene rauscht die Autobahn

Auf der Brücke gelangen wir über die Geleise und steigen recht steil auf in der Falllinie des Hanges. Weiter oben ein kurvig-strässchen, und bald sind wir auf dem Biberlichopf. Es wäre totenstill, wenn nicht unten in der Ebene die Autobahn rauschte. Zu sehen gibt es abgesehen vom Gewaltspanorama mit vielen Bergen eine Fernmelde-Antenne samt Wartungsgebäude. Und vor allem die berühmte Ruine. Die Römer unterhielten auf dem aussichtsreichen Hügel einen Wachturm und schützten so zur Zeit des Kaisers Augustus die Achse Walensee-Zürichsee. Im ersten Weltkrieg wiederum pflanzte man auf die Reste des Kastells respektlos einen Unterstand. Auf dem glitschigen Waldpfad steigen wir ab. Unten steht ein Wegweiser. Wir wählen Weesen, der Pfad am Hang ist ein Idyll, bis der Ortsrand erreicht ist. Wer nicht ins alte Städtchen will, muss bald rechts halten. Im Restaurant Bahnhof kann er einkehren, an der Tür gibt's den Spruch zu lesen: «Der liebe Gott sieht alles, der Nachbar sieht mehr.»

### Der Ärger mit der Backware

Dann über die Autobahn, die den Linthkanal unweit des Walensees überquert, und gleich links hinab und dem Kanal Richtung See gefolgt – so beginnt der Wanderung zweiter Teil. Dem unverbauten Seeufer entlang laufen wir Richtung Westen. Weit schweift der Blick über die Wasserfläche, mustert die Churfürsten, verweilt bei den quakenden Enten. Was sie uns mitteilen wollen? «Gib Brot!», vermutlich. Irgendwann führt der Weg in lichten Wald, zeigen sich Badeanlagen. Im Sommer ist das Gäsi-Areal sozusagen eine Paradiesesfiliale. Es wird geschwommen, gegrillt, gesonnt, ge-ghettoblaster und mehr; so manches Glarner Baby wurde hier wohl gezeugt. Die Autobahn macht sich zusehends bemerkbar. Beim Punkt «Alte Eisenbahnbrücke» ist ein Entscheid zu fällen: Weiter dem verschatteten See entlang? Oder ins Glarnerland hinein? Diesmal sei es... Glarus. Es folgt eine schön monotone Wanderung am Escherkanal. Wir laufen, in Gehrichtung gesprochen, endlos lang rechts auf dem erhöhten, breiten Dammweg. Die Unternehmung endet beim Bahnhof Näfels-Mollis. Dort ärgern wir uns nicht zum ersten Mal über das Avec-Kiosk-Sortiment: die 08/15-Backware ist schrecklich.

**Route:** Bahnhof Ziegelbrücke – Escher-Denkmal – Biberlichopf – Rüti – Autobrücke über den Linthkanal – Walensee-Ufer – Gäsi – Alte Eisenbahnbrücke – Escherkanal – Bahnhof Näfels-Mollis.

**Gehzeit:** 3 ½ Stunden.

**Höhendifferenz:** Einzig beim Biberlichopf, je 150 m auf- und abwärts.

**Charakter:** Abwechslungsreiche Route, kurz coupiert, dann prononciert flach. Mit einigen historischen Reminiszenzen.

**Höhepunkte:** Die Ruine des Römerkastells auf dem Biberlichopf. Das unverbaute Ufer des Walensees beim Gäsi. Der endlose, gerade Escherkanal.

**Hund:** Keine Gitterroste, keine Leitern; gut machbar.

**Einkehr:** Direkt an der Route liegt einzig das Restaurant Bahnhof in Weesen. Wer gut essen will, begibt sich ins Städtchen Wessen; mehrere gute Lokale.

**Privater Blog:** [widmerwandertweiter.blogspot.com](http://widmerwandertweiter.blogspot.com)

Sie können Kommentare zu diesem Eintrag über den [RSS-2.0](#)-Feed verfolgen. Sie können einen [Kommentar hinterlassen](#) oder einen [Trackback](#) von Ihrer Website hierher setzen.

[Empfehlen](#)

Empfehl dies deinen Freunden.

## 2 Kommentare zu „Die Römer von Ziegelbrücke“



Scheurer sagt:

24. Februar 2012 um 09:25

wieder eine gute Reportage, nur würde ich sagen die Ebene wird nicht mehr so oft geflutet.

e' schöne Wandergruoss

hans Scheurer

[Antworten](#)



ralph kocher sagt:

24. Februar 2012 um 11:07

Dass die alte Bahnlinie mitunter auf dem Wanderweg entlang des Waldes fuhr, nachdem sie den Biberlichopf umfahren hatte, lässt er unerwähnt; auch dass das Hotelresto "Bahnhof" auf dem alten Bahnareal von Weesen (damals Bahnknoten) liegt. Die genannte Strassenbrücke ist ein Nachfahre der ehemaligen Linie ins Glarnerland, welche quasi im Anschluss an Eurem erspazierten Damm entlangfuhr. Die "Alte Eisenbahnbrücke" ist Urzeuge (inklusive das dahinterliegende Tunnelportal) davon, als der "Direct-Orient" genau dort am See entlangklackerte, auf deren Urtrasse die spätere Walensee-Autostrasse zu liegen kam. Noch früher war Weesen DER Verschiffungshafen; die Ärmeren + Postreiter bemühten sich über den Kerenzerberg (Linie Seidenstrasse-Venezien-Bünden-Gallofrankenland und umgekehrt – Koloniesatoren)...!

[Antworten](#)

## Kommentieren

|                      |                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------|
| <input type="text"/> | Name (benötigt)                               |
| <input type="text"/> | E-Mail (wird nicht veröffentlicht) (benötigt) |
| <input type="text"/> | Website                                       |

[Kommentar senden](#)

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

## Kategorien



### Running

Erfahrungen und Tipps aus der Welt des Laufsports.



### Alpin

Für Kletterer, Alpinisten und alle, die die Berge lieben.



### Biken

Im Sattel für Fans unmotorisierter Zweiräder aller Art.



### Zu Fuss

Hier finden Wanderfreunde Inspirationen für ihre nächste Tour.



### Action

So kann man seinen Puls auch in die Höhe jagen.

## Blog durchsuchen:



Online-Ausgabe

Bote der Urschweiz AG  
6431 Schwyz  
041/ 819 08 11  
www.bote.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Non-initiated coverage / Tourismus

## «Glarner Geschenk – St. Galler-Tüechli»

Der höchste Berg im Glarnerland ist «der Titlis». Das grösste Gewässer «der Klausensee» und die bekannteste Spezialität «Ankä». Dies die Überzeugung der Reisenden, die am Tor zum Zigerschlitz Halt machen.

Der höchste Berg: Bea Schor kennt den höchsten Glarner Berg – die Flumserberge.

Bild: Martin Meier



Niederurnen. – Autobahn A3, Basel-Sargans, Kilometer 157,9. Hier befindet sich die Ausfahrt zum Tor zum Glarnerland, zur Raststätte Niederurnen. «Frisch, gesund, schnell», steht auf der Marché-Kuh vor dem Restaurant. Tafeln informieren über den Glarner Industrieweg, das Freizeit- Ferien- und Wandergebiet Mollis-Kerenzerberg, über das Wintererlebnis bei den Sportbahnen in Elm.

Doch wie gut nehmen die Durchreisenden diese Informationen auf? Die «Südostschweiz» hat den Test gemacht – mit zum Teil erstaunlichen Resultaten. (mme)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 25.02.2012, 18:30 Uhr

Webcode: 28004

Donnerstag, 05.04.2012

## Geopark-Trio will Fördergeld abschöpfen

### Initiatoren des Porphyrylands in Rochlitz kooperieren mit Partnern aus Thüringen und Österreich

Rochlitz. Im Ringen um Fördermittel geht das Porphyryland jetzt ungewöhnliche Wege. Eine Zusammenarbeit mit der thüringischen Region Inselsberg/Drei Gleichen und Pongau im Salzburger Land läuft an. Ziel ist eine Aufnahme in das globale Netzwerk der Unesco-Geoparks - so sollen Fördertöpfe angezapft werden. "Der Kooperationsvertrag stärkt alle drei Geoparks in ihrem Auftreten und öffnet uns den Zugang zu EU-Mitteln", sagt Tourismusexperte Horst Ibetsberger aus dem Salzburger Land. Das ambitionierte Ziel: Die gemeinsame Werbeoffensive soll für eine Touristenflut sorgen.

Dabei setzen die Marketingstrategen auf einschlägige Initiativen. "Besuchen Sie einen Geopark, so können Sie hier gleich ihren Besuch im Partner-Geopark zu Sonderkonditionen buchen", umschreibt Ibetsberger die Taktik. Laut Projektmanagerin Viola Heß vom Geopark Porphyryland sollen geologisch interessierte Touristen angelockt werden. Weitere Zielgruppen seien Wanderer, Radfahrer, Wasserwanderer und Kulturtouristen. Der Geopark wendet sich auch an Tagesausflügler aus den drei Großstädten Chemnitz, Leipzig und Dresden. Regionalmanagerin Dorothea Palm sieht Pluspunkte in der Vernetzung.

Doch das bilaterale Geopark-Projekt erntet schon vor dem Start viel Kritik. Moniert wird beispielsweise die räumliche Trennung. Immerhin ist das Salzburger Land sechs Autobahnstunden entfernt, rund 600 Kilometer von Rochlitz. Und bis zum Inselsberg sind es 200 Kilometer und zwei Fahrstunden. Holger Quellmalz hofft, dass sein Verein "Historischer Bergbau Seelitz" in den Geopark integriert wird. "Aber ich frage mich auch, ob Aufwand und Nutzen in einem Verhältnis stehen und das Ganze sich lohnt", zeigt er sich skeptisch. Und Quellmalz gibt zu bedenken: "Vielleicht ist es territorial doch etwas zu weit gefasst."

Zweifel hat auch Matthias Lehmann. "Brauchen wir denn schon wieder neue Strukturen und Projekte?", fragt der Wirt der Lunzenauer Gaststätte "Zum Prellbock". Seiner Meinung nach sollten lieber bereits bestehende Fremdenverkehrsverbände wie das Sächsische Burgen- und HeideLand gestärkt werden. "Ich sehe die Gefahr, dass wir uns verzetteln", warnt Lehmann.

Ronny Hofmann (CDU) geht sogar noch weiter. Lunzenaus Bürgermeister bezeichnet die Vielfalt an Touristikprojekten in der Region als "Wahnsinn". Das Geopark-Vorhaben hat er daher "zur Kenntnis genommen und abgehakt." Hofmann: "Ich habe teilweise den Eindruck, dass Projekte entstehen, um Leute zu beschäftigen. Das ist auch der Förderpraxis geschuldet." Das einst geplante Wasserwandern auf der Mulde, der Naturpark Muldenland, der Luther- und Porphyryweg - "die Vielfalt erschlägt doch die Touristen. Immerhin handelt es sich um ein und dieselbe Landschaft", zeigt Hofmann auf. Er schlägt vor, sich auf weniger Projekte zu konzentrieren. Dies sei effektiver.

Selbst Tourismuswissenschaftler drücken auf die Euphoriebremse: "Die Wirkungen auf Besucherzahlen, vor allem auf Übernachtungsgäste, werden oft weit überschätzt", weiß Andreas Megerle. Der akademische Mitarbeiter des Karlsruher Instituts für Technologie nennt als einen Hauptgrund, dass die meisten Leute noch gar nicht wissen, was ein Geopark ist und was man da machen kann. Für Megerle steht dennoch fest: "Ein Geopark kann für Regionalkooperationen Vorteile haben." Fördergelder abzuschöpfen, müsse daher nicht immer etwas Schlechtes sein.

Auch der Tourismusfachmann Ibetsberger räumt ein: Ob das Projekt erfolgreich wird, ist nicht absehbar. "Dennoch ist es für die Zukunft der Region wichtig", betont er. Jeder Geopark fahre sein eigenes Tempo - "und wenn einer einmal etwas ins Hintertreffen gerät, reißen ihn die beiden anderen mit", sagt Ibetsberger.

Seinen Angaben nach werden die Geoparks noch zwei Jahre benötigen, um Besucherzentren, Ausstellungen, Outdooraktivitäten zu gestalten. "Aber dann müssten wir so weit sein, dass wir als Trio 'europäische Geoparkgeschichte' schreiben", schätzt der Österreicher ein. Die Initiative stehe auf soliden Beinen. "Partner, Planer, Regionalmanager und Unis harmonisieren perfekt."

Gute Erfahrungen mit dem Geopark-Konzept hat man in der Schweiz gemacht. Dank des 40 Sehenswürdigkeiten zählenden Geoparks Sardona besuchen mittlerweile weit mehr Touristen die Region westlich von Vättis, wie Kaspar Marti von der Geschäftsstelle auf Anfrage mitteilt.



Ein Geopark rund um den Porphyry soll im Muldenland entstehen.

Foto: Mario Hösel/Archiv

Regionalmanagerin

erschieden am 28.02.2012 ( Von Heike Hubricht und Andy Scharf )

#### KOMMENTARE

#### WEITERE ARTIKEL

[Geringswalde: Zukunft des Bootshauses ist gesichert](#) 04.04.2012

[Vandalen verschandeln Supermarkt in Rochlitz](#) 02.04.2012

[Geringswalde: Jugendverein "Solid" will erlebte Geschichte festhalten](#) 01.04.2012

[Sexclub in Ex-Kita sorgt für Wirbel](#) 31.03.2012

[Seelitz: Haushalt in Seelitz sieht neue Investitionen vor](#) 30.03.2012

[Geringswalde: Parker Hannifin blutet schrittweise aus](#) 29.03.2012

#### DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN

[Freiberg: Freiberg bekommt Arbeitsamt-Hauptsitz](#) 02.04.2012