

Clippings Juli 2012

Glarus Kantonsmarketing

Kopie zu Händen von:

- Christian Zehnder, Kontaktstelle für Wirtschaft, Glarus
- panta rhei pr gmbh, Amriswil

Erstellt durch panta rhei pr gmbh

Zürich, 9. August 2012

Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Juli 2012: Bildung und Kultur

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.07.12	Transhelvetica	10'000	Glarner Gold Rush

Juli 2012: Wohnkanton

Datum	Medium	Auflage	Titel
18.07.12	bote.ch	Online	«Ferien? Dafür hatte ich das Militär»
18.07.12	Neue Zürcher Zeitung	122'803	Im Kranz der Berge
18.07.12	nzz.ch	Online	Im Kranz der Berge
19.07.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	«Ferien? Dafür hatte ich das Militär»
23.07.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	«Wir Tibeter gehören zum Glarnerland»
26.07.12	bote.ch	Online	Barbara Zweifel: «Mich fasziniert alles was Kreucht»
26.07.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	Liebe ist, wenn man Mäuschen unter die Haare kriechen lässt

Juli 2012: Tourismus

Datum	Medium	Auflage	Titel
05.07.12	Fridolin	29'783	Ein Fenster lädt ins Glarnerland ein
07.07.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'008	Neues «Glarner Fenster» beim RAV Glarus
07.07.12	glarus24.ch	Online	Ein Fenster lädt ins Glarnerland ein
29.06.12	suedostschweiz.ch	Online	Anna Göldi stösst auf gutes Echo in Zürich

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.07.12	Suisse Rando	4'521	Le trèfle du fromage vert
01.07.12	Suisse Rando	4'521	Sommets élevés, fromage épicé
01.07.12	Wanderland	15'268	Klee für den grünen Käse
01.07.12	Wanderland	15'268	Zünftige Berge, würziger Käse
04.07.12	Fleisch und Feinkost	4'572	Richtigstellung
05.07.12	Gastro Journal	22'454	Aber auch Glarner Kalberwurst
05.07.12	htr Hotel Revue	10'287	Der Klassiker
05.07.12	htr Hotel Revue	10'287	Grüner, würziger Glarner
05.07.12	htr Hotel Revue Supplément Cahier français	10'287	Schabziger, les secrets d'une p'tite folie produite à Glaris
05.07.12	htr.ch deutsch	Online	Grüner, würziger Glarner
05.07.12	htr.ch französisch	Online	Schabziger, les secrets d'une p'tite folie produite à Glaris
09.07.12	24heures.ch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC
09.07.12	ATS Agence Télégraphique Suisse	Agentur	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
09.07.12	awp Informations financières	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
09.07.12	landwirtschaft.ch deutsch	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP
09.07.12	lematin.ch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC
09.07.12	letemps.ch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
09.07.12	romandie.com	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
09.07.12	swissquote.ch französisch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
09.07.12	tdg.ch Tribune de Genève Online	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC
10.07.12	agrigate.ch deutsch	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP
10.07.12	Alimenta	3'431	Glarner Bauern und Metzger sind uneins
10.07.12	La Liberté	39'231	Géraldine Savary à la présidence
10.07.12	L'Agefi	10'000	Combat pour un swissness crédible
10.07.12	landwirtschaft.ch französisch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
10.07.12	lid.ch Landwirtschaftlicher Informationsdienst	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Volkswirtschaft und Inneres (Fortsetzung)

Datum	Medium	Auflage	Titel
10.07.12	sbv-usp.ch Bauernverband französisch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
10.07.12	schweizerbauer.ch	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP
11.07.12	agrigate.ch französisch	Online	Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP
11.07.12	alimentaonline.ch deutsch	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP
11.07.12	bauernzeitung.ch	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP
11.07.12	Büwo, Bündner Woche	46'905	Alpinavera - eine fünfjährige Erfolgsgeschichte
11.07.12	foodaktuell.ch	Online	Kurznews 10. Juli 2012
11.07.12	landi.ch deutsch	Online	Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP
11.07.12	Schweizer Bauer	30'841	Bundesrat Berset ist AOC nicht wurst
13.07.12	Agri	9'648	Géraldine Savary prend la présidence
13.07.12	BauernZeitung, Ostschweiz-Zürich	8'698	Von Alain Berset zu Geraldine Savary
16.07.12	moneycab.com	Online	Spatenstich für umweltfreundliche Schabziger-Produktion
16.07.12	bote.ch Bote	Online	Glarner Ziger soll wirklich aus Glarus stammen
17.07.12	alimentaonline.ch deutsch	Online	Baustart für neue Glarner Rohzigerproduktionsstätte
17.07.12	bauernzeitung.ch	Online	Glarner Schabziger - Bau der neuen Produktionsanlage hat begonnen
17.07.12	unternehmerzeitung.ch	Online	Ökoproduktion für Glarner Schabziger
18.07.12	ee-news.ch	Online	Klimastiftung: Umweltfreundliche Schabziger-Produktion
18.07.12	Fleisch und Feinkost	4'572	Géraldine Savary ist neue Präsidentin
18.07.12	landi.ch deutsch	Online	Baustart für neue Glarner Rohzigerproduktionsstätte
18.07.12	nzz.ch	Online	Kantonale Gebäudeversicherer weiten ihre Aktivitäten aus
19.07.12	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo	3'632	Géraldine Savary à la tête des AOC-IGP
20.07.12	Die Südostschweiz, Gaster und See	5'531	Wellness für Ihr Auto bei der Franz AG in Glarus

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Volkswirtschaft und Inneres (Fortsetzung)

Datum	Medium	Auflage	Titel
20.07.12	nzz.ch	Online	Das hohe Gut Wirtschaftsfreiheit nimmt Schaden
21.07.12	bote.ch	Online	Glarner bäckt in der Bündner SAC-Hütte Glarner Pastetli
21.07.12	radiogrischa.ch	Online	Glarner bäckt in der Bündner SAC-Hütte Glarner Pastetli
21.07.12	twitter.com	Online	Glarner bäckt in der Bündner SAC-Hütte Glarner Pastetli
22.07.12	Die Südostschweiz am Sonntag, Gaster und See	5'303	Joner verbringt seine letzte Saison in der Bündner Hütte
24.07.12	Coop-Zeitung Gesamt	1'770'380	Das Gute liegt so nah
27.07.12	bote.ch	Online	43 neue Firmen bei der Greater Zurich Area
28.07.12	Schweizer Bauer	30'841	Spatenstich für umwelt- verträgliche Produktionsstätte
30.07.12	migrosmagazin.ch	Online	Feines aus der Heimat

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Bildung und Kultur

Datum	Medium	Auflage	Titel
03.07.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Gesuch für Kerenzerberg- Revival eingereicht

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Bau und Umwelt

Datum	Medium	Auflage	Titel
05.07.12	blick.ch	Online	Raumplanung Drei Kantone gegen Einkaufsspass im Linthgebiet
05.07.12	bote.ch	Online	Kein Einkaufsspass im Linthgebiet
05.07.12	bote.ch	Online	Projekt Glaruspark ist definitiv gescheitert
05.07.12	Petri-Heil	12'097	Berg-Seeforellen
05.07.12	swissinfo.ch deutsch	Online	Drei Kantone gegen Einkaufsspass im Linthgebiet
06.07.12	Die Südostschweiz, Gaster und See	5'531	Kantone geben grünes Licht für den Linthpark in Uznach
06.07.12	Die Südostschweiz, Gaster und See	5'531	Linthpark in Uznach darf ausgebaut werden
06.07.12	Die Südostschweiz, Gaster und See	5'531	Ohne das Volk - für das Volk
06.07.12	linth24.ch	Online	Keine Neuansiedelungen von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet
06.07.12	nzz.ch	Online	Linthgebiet ohne neue Center
06.07.12	sarganserlaender.ch	Online	Drei Kantone gegen Einkaufsspass im Linthgebiet
06.07.12	schweizerbauer.ch	Online	Linthebene soll unverbaut bleiben
06.07.12	Zürichsee-Zeitung, Obersee	10'030	Ikea und Glaruspark scheitern am Richtplan
06.07.12	Zürichsee-Zeitung, Obersee	10'30	Nur Uzner «Linth-Park»-Projekt erhält den Segen der Kantone
07.07.12	sg.ch	Online	Keine Neuansiedelungen von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet
12.07.12	Obersee Nachrichten	66'488	Umdenken
12.07.12	Obersee Nachrichten	66'488	Unverbaute Räume offen lassen
14.07.12	bote.ch	Online	Glarus Nord: Industrie bekommt neue Chance
18.07.12	Baublatt Online	Online	Keine Ikea-Filiale für Schänis
26.07.12	Sarganserländer	10'158	Boden des Glaruspark wäre ideal für Industrie
30.07.12	immobilienbusiness.ch	Online	Projekt Glaruspark gescheitert
31.07.12	Höfner Volksblatt	4'915	Idealer Boden bei Weesen für Industrie

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Finanzen und Gesundheit

Datum	Medium	Auflage	Titel
04.07.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio	Ostschweizer Kantone unzufrieden mit dem neuen Finanzausgleich unter den Kantonen
11.07.12	20 Minuten Online	Online	Selbst Schweizer Steuerhöhlen sind top
11.07.12	Aargauer Zeitung	86'376	Schweiz mit guten Karten im Steuervergleich
11.07.12	Solothurner Zeitung	22'759	Schweiz mit guten Karten im Steuervergleich
18.07.12	awp Informations financières	Online	Les assurances immobilières cant. peuvent opérer dans le privé selon le TF
30.07.12	finanzen.ch	Online	Glarner Kantonalbank überarbeitet Lohnreglement für Chefs

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Sicherheit und Justiz

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.07.12	aargauerzeitung.ch	Online	Anstrengendes, aber erfolgreiches Wochenende der Jungschützen Seon
25.07.12	bluewin.ch	Online	Glarus: 32-jähriger Kenianer mit Bierflasche niedergeschlagen
25.07.12	bote.ch	Online	Afrikaner mit Bierflasche niedergeschlagen
25.07.12	vaterland.li	Online	Kenianer mit Bierflasche niedergeschlagen
26.07.12	20 Minuten Online	Online	Glerner Querulant haut Kiosk kurz und klein
26.07.12	aargauerzeitung.ch	Online	30-jähriger Mann an Krücken greift in Glarus Kiosk-Verkäuferin an
26.07.12	blick.ch	Online	Mann demoliert Kiosk mit Krücken
26.07.12	swissinfo.ch	Online	30-jähriger Mann an Krücken greift in Glarus Kiosk-Verkäuferin an

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Staatskanzlei

Datum	Medium	Auflage	Titel
03.07.12	nzz.ch	Online	Direkte Demokratie als neues Exportprodukt
03.07.12	St. Galler Tagblatt Online	Online	Direkte Demokratie als neues Exportprodukt

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Gemeindestrukturreform

Datum	Medium	Auflage	Titel
08.07.12	bote.ch	Online	Ein einzig Kanton voller Dörfer
08.07.12	radiogrischa.ch	Online	Ein einzig Kanton voller Dörfer
23.07.12	avenir-suisse.ch	Online	Was ist die optimale Gemeindegrösse?

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Wohnkanton

Datum	Medium	Auflage	Titel
26.07.12	Blick	208'360	«Ich bin nicht schwindelfrei!»
07.07.12	SR DRS 4, News	Radio/ Online	Gemeinde Glarus erneuert Vereinsförderung

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juli 2012: Tourismus

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.07.12	Die Südostschweiz am Sonntag / Gaster und See	5'303	Handy-Safari in Braunwald
07.07.12	Aargauer Zeitung	86'376	Pro und Kontra: Muss man in Krisenzeiten seine Ferien in der Schweiz verbringen?
10.07.12	Fit for Life	Online	Sardona-Ultra-Trail
19.07.12	htr.ch deutsch	Online	Auf den Spuren des Mineralwassers
23.07.12	blick.ch	Online	Schicken Sie uns Ihre schönsten Sommerfotos!
24.07.12	bote.ch	Online	Hotel «Sardona» bleibt in der Schwebe



GLARNER GOLD RUSH

Hunderte sägten einst um die Wette am Klöntaler Eis

Text: Nina Huber, Bild: Maya Rhyner

«Gletschern» wurde die Eisgewinnung genannt, die bis in die 1950er Jahre ein beachtlicher Wirtschaftszweig im Glarnerland war. Brauereien, Wirtschaftshäuser, Hotelbetriebe und Spitäler kühlten ihre Ware mit Eis aus dem Klöntal. Das Eis wurde sogar bis nach Köln, Paris und Marseille exportiert.

Die enge Strasse windet und schlängelt sich immerzu hinauf. Wer sie schon mit dem Velo befahren hat, weiss, dass sie auch ganz schön steil ist. Von Glarus her kommend zieht es sich, bis sich bei Rhodannen-berg auf 850 Metern über Meer endlich der Blick auf den Klöntalersee auftut. Still, spiegelglatt, eingekesselt von Glärnisch und Wiggis liegt er da, der See, den ein mächtiger Bergsturz geschaffen hat. Seinen Namen erhielt er von der Klön, die in den See mündet, «Chlü» auf Glarnerdeutsch. «Wänn ich ids Chlüntal goh, zum blaue See, dä bliebi ewig stoh, will alles gseh. Lueg wie schön dä Chlüntelersee, so nä See gits keine meh», heisst es im Liedtext von Balz Stüssi. So idyllisch war es am Klöntalersee nicht immer. Während gut 50 Jahren herrschte hier Winter für Winter ein emsiges Treiben: Der Klöntalersee war Schauplatz der Eisgewinnung. Dafür ist er geradezu prädestiniert. Die Sonnenstrahlen schaffen es im Winter an manchen Tagen gar nicht bis zum See, sodass es hier bitterkalt wird. Dann bildet sich eine harte Eisschicht, die im Januar eine Dicke von bis zu 50 Zentimetern erreichen kann.

Der aufkommende Tourismus und die damit verbundene Hotellerie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verlangten nach neuen Lösungen für die Kühlung grosser Mengen von Lebensmitteln. Und so begannen einzelne Netstaler im Jahr 1862, Eisblöcke aus dem See zu schneiden und über Winter zu lagern. Schnell wurden daraus ein paar Dutzend Männer, die bewaffnet mit langen Sägen, Pickeln und Schwarzpulver den See stürmten. Sie sprengten ein Loch in die dicke Eisschicht, sägten anschliessend Eisblöcke von ungefähr einem Quadratmeter Fläche aus und verlegten eine Schiene aus Baumstämmen vom Loch aus auf die feste Eisschicht, wo Pferde mit Schlittengespann bereit standen. Mehrere Männer zogen dann gemeinsam mithilfe eiserner Haken die Eisblöcke über die Baumstämmen zu den Schlitten.

Goldgräberstimmung macht sich breit

Bald schon bemerkten auch andere Bauern und Tagelöhner aus dem Tal, dass sich mit «Gletschern» Geld verdienen liess. Bereits wenige Jahre später herrschte eine richtige Goldgräberstimmung. Die «Neue Glarner

Transhelvetica

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

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



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 66
Fläche: 169'101 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur





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

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

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 66
Fläche: 169'101 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Zeitung» berichtete im März 1873: «Der Klöntalersee ist ein eigentliches Kalifornien geworden. Jedermann will reich werden.» In jenem Jahr wurden täglich 80 000 Kilogramm Eis zur Bahnstation nach Netstal und Glarus geführt. Von dort wurde es mit der Bahn nach Zürich und Bern in Bierbrauereien, Spitäler, Hotels und Konditoreien versandt. Bisweilen wurde das gefrorene Wasser aus dem Klöntal sogar bis

«Der Klöntalersee ist ein eigentliches Kalifornien geworden»

nach Köln, Paris und Marseille exportiert. Selbst Ozeandampfergesellschaften waren Abnehmer vom Klöntalereis, weil es im Vergleich zu Eis aus Nordländern weniger gekostet haben soll.

Vier Jahre später schrieb wiederum die «Neue Glarner Zeitung» von mehreren hundert Arbeitern, die auf dem See mit Eissägen und Aufladen der Blöcke auf die Schlitten beschäftigt waren. Der Klöntalersee muss einem Ameisenhaufen geglichen haben. Raufereien waren an der Tagesordnung, etwa wenn ein Eisexporteur nicht zufrieden war mit dem Areal, das ihm der Eisaufseher zugewiesen hatte.

Die Aussicht auf einen Zusatzverdienst im Winter zog nicht nur Bauern aus dem Tal, sondern auch Fuhrleute aus dem Bezirk March des Nachbarkantons Schwyz an. Diese wiederum logierten und verpflegten sich in den ansässigen Gasthäusern, was die Wirtschaft zu-

sätzlich ankurbelte.

Zuweilen seien es über 300 Fuhrleute gewesen, die zweimal täglich den Weg vom See nach Glarus zurücklegten. In jenen Jahren waren so viele Fuhrwerke unterwegs, dass es sogar eine polizeiliche Regelung brauchte. Denn die Strasse ins Tal war so

schmal, dass kaum zwei Schlitten aneinander vorbeikamen. Also durfte die Strasse nur einspurig befahren werden, was bedeutete, dass alle beladenen Fuhrwerke gleichzeitig ins Tal hinunter und anschliessend hintereinander leer wieder hochfahren mussten. Die «Neue

Alpenpost» empfahl im Jahr 1877 ihren Lesern, sofort zu flüchten, sollte man der Kolonne begegnen, «denn das Defilieren dieser Wagenburg dauert in dem schrecklich zusammengekarnten Weg über eine Stunde. Man hat dabei vielfache Gelegenheit, das Fuhrmannslexikon in seinen hervorragenden Flächen kennenzulernen».

Um den Engpässen auszuweichen, wurden entlang des Sees mehrere Gletscherhütten als Vorratsspeicher errichtet, wo das Eis zwischengelagert und teilweise erst im Sommer weiter transportiert wurde.

Der Handel mit dem Eis wurde nicht nur auf dem Klöntalersee betrieben. Auch auf dem Davosersee war das «Gletschern» beliebt, ebenso wie auf dem Lac de Joux und dem Katzensee in Zürich-Affoltern.

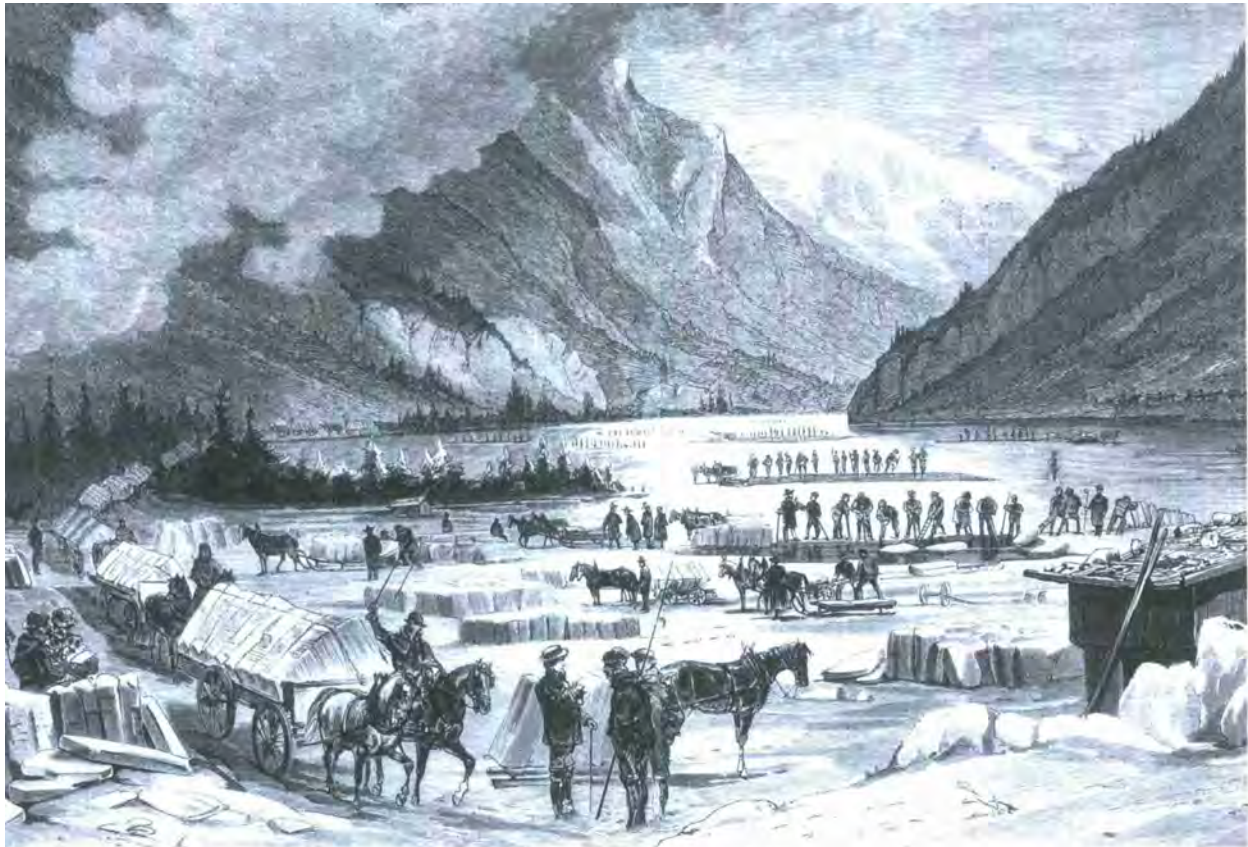


Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
www.passaport.ch

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

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 66
Fläche: 169'101 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Goldgräberstimmung bei Minustemperaturen

Milde Winter waren für das Klöntal besonders lukrativ, dann nämlich bildete sich in den kleineren Seen im Mittelland nicht genügend Eis.

Der Preis der Gesundheit

Wie einträglich der Eishandel war, zeigt sich an der Wertgewinnung des Eises innerhalb eines Jahres: Während zu Beginn des Winters 1877 für einen Zentner Eis (ca. 50 Kilogramm) 30 Rappen bezahlt wurden, kostete die gleiche Menge im Februar bereits 1.50 Franken. Trotzdem: Richtig reich wurde man mit der harten Arbeit nicht. Zumal auch bald dem Kanton klar wurde, dass mit dem Eishandel Geld verdient werden konnte. So erliess die Landsgemeinde 1874 ein Gesetz, wonach pro Zentner gewonnenes Eis dem Kanton eine Gebühr entrichtet

werden musste.

Dazu kam, dass nach 1877 für die Strassen eine Benützungsgebühr von einem Franken pro Schlitten beziehungsweise von zwei Franken für Zweispänner erhoben wurde, weil die Bremsketten der Schlitten die Strassen beschädigten.

Ein Bericht im «Bote der Urschweiz» von 1877 thematisierte denn auch weniger den guten Verdienst, sondern vielmehr Probleme wie Kleiderverschleiss und Ruin der Gesundheit. In der Tat trugen die Männer auf dem See einfache Kleidung, obwohl sie den ganzen Tag lang der bitteren Kälte ausgesetzt waren. In einem historischen Filmdokument aus dem Jahr 1953 schufteten die meisten Männer sogar ohne Handschuhe. Immer wieder ist ein Husten zu hören.

Als in den 1930er-Jahren Kühlschränke erfunden

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

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



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 66
Fläche: 169'101 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

wurden, sank die Nachfrage nach Natur-Eis aus dem See merklich. 1953 wurden im Auftrag der Brauerei Wädenswil zum letzten Mal Eisbrocken aus dem Klöntalersee gehoben. Danach kehrte im Tal die beschauliche Ruhe wieder ein. ■

Nina Huber ist leitende Redaktorin bei der Zeitschrift «Wohnrevue» und freie Journalistin.

Maya Rhyner ist Fotografin bei der «Südostschweiz» Glarus und Gaster/See.

Wanderung von Glarus ins Muotathal in zwei Tagen:
Erste Etappe: **Glarus–Richisau**, zuerst der Löntschi entlang bis zum Damm des Stausees, dann weiter entlang des Klöntalersees, weiter über **Vorauen** und **Schwändeli** nach **Richisau**. (1000 m Aufstieg, ca. 5 h). Übernachtung: Gasthaus **Richisau** (geöffnet von April bis Okt.). gasthaus-richisau.ch
Zweite Etappe: **Richisau–Muotathal**. Der Weg über den **Pragelpass** führt über **Weiden** und **Auen** (460 m Aufstieg, 900 m Abstieg, ca. 5 h 15 min).

Film «Eisgewinnung im Klöntal 1953»:
[youtube.com/watch?v=VaSwMeLXnMQ](https://www.youtube.com/watch?v=VaSwMeLXnMQ)

AUSFLUGSTIPP



Für die Fuhrmänner wurde es oft eng auf dem Weg ins Tal.

«Ferien? Dafür hatte ich das Militär»

Fritz Tschudi ist einer der 16 Glarner, die den Kanton an der Olma 2012 repräsentiert. Und das nicht ohne Grund: Als Äpler steht er für Glarus als Bergkanton.

Auf der Alp Heuboden wird hart gearbeitet, wie hier beim Käsepressen – «vor der Hütte sitze ich praktisch nie», meint Fritz Tschudi.

Bild: Viola Pfeiffer



Ennenda. – Fritz Tschudi repräsentiert an der Olma 2012 zusammen mit 15 Anderen den Kanton Glarus. Als Äpler steht er für das Glarnerland als Bergkanton. Er wohnt nämlich auf 1350 Metern in einem der höchstgelegenen Bergheimen des Kantons.

Im Sommer gehen Familie, Helfer und 66 Kühe, die er allesamt mit Namen kennt weiter hinauf auf die Alp. Hunde kommen nicht mit: «Wir bellen selber», meint Tschudi lachend. (vp)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 18.07.2012, 16:22 Uhr

Webcode: 42245



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 122'803
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 37'739 mm²

Self-initiated coverage / Wohnkanton



CHRISTIAN BEUTLER / NZZ

KANTONSMITTELPUNKTE (8)

Im Kranz der Berge

Das politische Zentrum des Glarnerlands ist der Ring. Einmal jährlich versammelt sich das stimmberechtigte Glarnervolk auf dem Zaunplatz im Herzen des Kantonshauptorts, um im Kranz der Berge direktdemokratische Weichen zu stellen.

Umkränzt von Bergen ist auch das geografische Zentrum des Landsgemeindekantons. Andersherum geht es hier fast nicht. Nur im Norden, gegen die Linthebene hin, öffnet sich die Taltschaft. Die voralpine Bergwelt erhebt sich spätestens in Glarus Mitte, der zweiten von drei Gemeinden, die nach

der epochalen Strukturreform übrig geblieben sind. Wer aber meint, der geografische Mittelpunkt des Kantons befindet sich in Glarus Mitte, unterliegt einem Irrtum. Die weitaus grösste Fläche beansprucht die von Linth und Serfn zerfurchte Gemeinde Glarus Süd.

Beim Dorfbrunnen in Oberhaslen geht es ruppig bergwärts. Bald verschluckt die üppig bewaldete Ostflanke des Grosstals das Strässchen, das zum Tannenberg führt. Irgendwo zwischen bemoosten Steinquadern, Tannen und Buchen muss der Triangulationspunkt stehen, den die ortskundigen Geometer

erst vor zwei Monaten gekennzeichnet haben. Das symbolische Senkblei ist so gut versteckt wie eine Stecknadel im Heuhaufen. Im Adlerhorst namens «Tannenberg», der auf 910 Metern über Meer am Steilhang klebt, weiss man Rat. Nach einem beherzten Schluck «Adlerbräu» geht es wieder talwärts – zum halbherzig markierten Saumpfad, der Wanderer zum Mittelpunkt geleitet.

Es ist symptomatisch für die sprichwörtliche Bescheidenheit des Glarnerlands, dass das geografische Zentrum vor neugierigen Blicken geschützt wird. Zu bieten hat der Kanton nämlich eini-

Datum: 18.07.2012

Neue Zürcher Zeitung



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 122'803
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 37'739 mm²

Self-initiated coverage / Wohnkanton

ges – mehr jedenfalls als Schabziger und das Martinsloch: die Symbiose von Tradition und Moderne, touristisches Potenzial, den seit Generationen verankerten Pioniergeist, der die schweizweit tiefgreifendste Gemeindefusion möglich gemacht hat. Seit dieser Zäsur ist Glarus Süd die flächenmässig grösste Gemeinde der Schweiz. Ein bisschen stolzer dürften die Glarner schon sein. Nicht nur auf ihr Zentrum.

Koordinaten: 723 788, 204 614



Vor 43 Minuten

Glarus

Im Kranz der Berge

Schweiz Vor 43 Minuten



Bild: NZZ / Christian Beutler

rz.

Das politische Zentrum des Glarnerlands ist der Ring. Einmal jährlich versammelt sich das stimmberechtigte Glarnervolk auf dem Zaunplatz im Herzen des Kantonshauptorts, um im Kranz der Berge direktdemokratische Weichen zu stellen.

Umkränzt von Bergen ist auch das geografische Zentrum des Landsgemeindekantons. Andersherum geht es hier fast nicht. Nur im Norden, gegen die Linthebene hin, öffnet sich die Talschaft. Die voralpine Bergwelt erhebt sich spätestens in Glarus Mitte, der zweiten von drei Gemeinden, die nach der epochalen Strukturreform übrig geblieben sind. Wer aber meint, der geografische Mittelpunkt des Kantons befinde sich in Glarus Mitte, unterliegt einem Irrtum. Die weitaus grösste Fläche beansprucht die von Linth und Sernf zerfurchte Gemeinde Glarus Süd.



Online Ausgabe

Redaktion NZZ Online
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 810'000

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

Self-initiated coverage / Wohnkanton



Beim Dorfbrunnen in Oberhaslen geht es ruppig bergwärts. Bald verschluckt die üppig bewaldete Ostflanke des Grosstals das Strässchen, das zum Tannenberg führt. Irgendwo zwischen bemoosten Steinquadern, Tannen und Buchen muss der Triangulationspunkt stehen, den die ortskundigen Geometer erst vor zwei Monaten gekennzeichnet haben. Das symbolische Senkblei ist so gut versteckt wie eine Stecknadel im Heuhaufen. Im Adlerhorst namens «Tannenberg», der auf 910 Metern über Meer am Steilhang klebt, weiss man Rat. Nach einem beherzten Schluck «Adlerbräu» geht es wieder talwärts – zum halbherzig markierten Saumpfad, der Wanderer zum Mittelpunkt geleitet.

Es ist symptomatisch für die sprichwörtliche Bescheidenheit des Glarnerlands, dass das geografische Zentrum vor neugierigen Blicken geschützt wird. Zu bieten hat der Kanton nämlich einiges – mehr jedenfalls als Schabziger und das Martinsloch: die Symbiose von Tradition und Moderne, touristisches Potenzial, den seit Generationen verankerten Pioniergeist, der die schweizweit tiefgreifendste Gemeindefusion möglich gemacht hat. Seit dieser Zäsur ist Glarus Süd die flächenmässig grösste Gemeinde der Schweiz. Ein bisschen stolzer dürften die Glarner schon sein. Nicht nur auf ihr Zentrum.

Koordinaten: 723 788, 204 614

«Ferien? Dafür hatte ich das Militär»



Genau der Richtige: Älpler Fritz Tschudi repräsentiert Glarus als Bergkanton mit einer der 66 Kühe auf der mittleren Alp Heuboden und beim Käsen in der Hütte.

Bilder Viola Pfeiffer

Fritz Tschudi ist einer der 16 Glarner, die den Kanton an der Olma 2012 repräsentieren. Und das nicht ohne Grund: Als Älpler steht er für Glarus als Bergkanton.

Von Viola Pfeiffer

Ennenda. – «Ich weiss nicht, warum man mich gefragt hat, den Kanton zu vertreten», meint Älpler Fritz Tschudi ein wenig verlegen. «Ich bin sonst nicht der Typ für so etwas.» Er war selbst auch erst einmal an der Olma. «Das ist aber schon ewig her, da war ich noch ledig.» Er sei nur dort gewesen, um zwei Silos zu kaufen. Gross beeindruckt hat es ihn damals nicht.



11. – 21. Oktober 2012

Glarus an der Olma

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier



«Ich bin kein Fan von grossen Menschenmassen», meint er. Dieses Jahr

werde er aber vielleicht wieder hingehen. Vielleicht. Auch wenn Fritz Tschudi einer der 16 Protagonisten ist, der als Hologramm an der Olma den Kanton Glarus vertritt (siehe Box), verlässt er sein Zuhause nur ungern. Im Winter ist sein Hof auf 1350 Metern über Meer eines der höchstgelegenen Bergheime im Kanton Glarus. Im Sommer ist Fritz Tschudi dann noch weiter oben, auf der Alp auf 1800 Metern über Meer.

«Ich war noch nie in den Ferien»
Weit weg von den Bergen ist er nie gekommen. «Im Militär war ich in Graubünden, und meine Frau ist aus dem Muotatal, da könnte ich auch leben. In den Bergen gefällt es mir allgemein, ich will nur nicht in die Stadt hinunter.» Was ist mit Ferien? «Ich war noch nie in den Ferien, dazu hatte ich das Militär.» Fritz Tschudi ist Bergler durch und durch.

Seit bald 30 Jahren bewirtschaftet er die Alp Heuboden. «Seit drei Generationen ist sie nun in unserer Familie.» Als sich das Gespräch seiner Arbeit auf dem Hof zuwendet, taut

Fritz Tschudi auf. Das sei immer so, auch bei den Aufnahmen für die Olma: «Am Anfang war ich schon ein bisschen verklemmt.» Mit der Zeit sei er dann entspannter geworden.

«Sonst wird hier nur gearbeitet»
«So genug gegessen», meint er plötzlich, «jetzt wird weitergemacht.» Das sei das erste Mal gewesen, dass er wirklich draussen vor der Hütte gegessen sei. Sonst werde hier nur gearbeitet, schmunzelt er.

Drinnen steht ein riesiger Zuber. Hier wird der Käse produziert. Es ist feucht und heiss, und man beginnt zu schwitzen, sobald man den Raum betritt. Fritz Tschudi holt ein gefährlich aussehendes Gerät – die Käseharfe – und beginnt zu schneiden. Jetzt entstehen in der Masse im Zuber kleine Klümpchen. «Sie müssen etwa so gross sein wie Weizenkörnern. Noch ist es nicht so weit.» Er schöpft ab. «Siehst Du, jetzt sehen sie eher noch aus wie genmanipulierte Körner, und so etwas wollen wir hier nicht», meint er mit einem Augenzwinkern. Plötzlich wird der Älpler richtig redselig.

Stolz erklärt er: «Letzten Sommer haben wir neun Tonnen Käse produziert. Da werden 90 000 bis 100 000 Liter Milch verbraucht.»

Gerta, Edelweiss und Plauderi
Die Kühe, welche die Milch liefern, kommen von verschiedenen Bauern im Glarnerland, teilweise auch von weiter weg. Fritz Tschudi kennt jede mit Namen und weiss, wem sie gehört. Er gibt eine Kostprobe: «Da haben wir zum Beispiel Gerta, Edelweiss, und die dort heisst Plauderi.» 66 Kühe sind momentan auf der Alp Heuboden. Dazu kommen ein paar Schweine. «Weiter unten, auf dem Hof, hat es noch Hühner und Ziegen.» Hunde gibt es keine. «Hier bellen wir selber.» Dann wird Tschudi wieder ernst. Die Arbeit sei schon sehr anstrengend. «Ohne meine Familie wäre das alles nicht möglich.»

Fritz Tschudi hat zwar drei Helfer auf der Alp, aber auch seine sechs Kinder und seine Frau helfen in ihrer Freizeit tatkräftig mit. Vermutlich seien es dann auch eher seine Kinder, die sich sein Hologramm an der Olma angucken werden.

«Ach was», meint ein Helfer. «Wir werden auch hingehen.» Ein Blick auf Fritz Tschudi zeigt, dass er von der Idee nicht so begeistert ist. Ihm mag vielleicht nicht klar sein, warum man ihn gefragt hat, den Bergkanton Glarus zu vertreten. Aber genau deswegen ist er mit seiner Verankerung in den Bergen und seiner Leidenschaft für den Älplerberuf wohl genau der Richtige.

Olma: Ganz Glarus in 16 Hologrammen

St. Gallen/Glarus. – Der Kanton Glarus ist mit Zug Gastkanton an der Olma. Dazu hat man sich etwas Besonderes überlegt: Auf 16 Meter langen und vier Meter hohen Panoramawänden werden Landschaften aus dem Glarnerland zu sehen sein. Auf Knopfdruck erzählen dann lebensgrosse Glarnerinnen und Glarner Geschichten und Anekdoten aus dem Alltag. (so)

«Wir Tibeter gehören zum Glarnerland»

Der Tibeterverein Glarus macht am Umzug der Olma mit. Er ist einer der 20 Vereine aus dem Glarnerland, die den Gastkanton repräsentieren.

Von Viola Pfeiffer

Glarus Süd. – Wer in nächster Zeit in Linthal eine Schar Tibeter in Trachten und mit Instrumenten umherziehen sieht, braucht sich nicht zu wundern. Sie proben dann wohl ihren Auftritt am Olma-Umzug.

«Wir werden es höchstwahrscheinlich ähnlich angehen wie beim letzten Mal», meint Kalsang Wangchuck, der Organisator des Tibeterverein-Olma-Umzugs. «Schon 1999 sind wir dabei



11. – 21. Oktober 2012

Glarus an der Olma

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

gewesen.» Diesmal seien sie aber erheblich mehr Leute – 52 Personen hätten sich nämlich bis jetzt gemeldet. Auch deshalb sei eine Probe vor dem eigentlichen Umzug nötig.

«Momentan klären wir mit der Olma ab, ob Flyeraktionen und Derartiges erlaubt sind», ergänzt Lodup Changten, Vorstandsmitglied und Kassier. Man wolle bei so einer Gelegenheit auf die Lage in Tibet aufmerksam machen.

«Hier wohnen Leute, glaube ich»
Lodup Changten war einer der 33 Tibeter, die 1973 als erste nach Linthal kamen. An etwas könne er sich noch



Verbindung zwischen Jung und Alt: Am Geschön-Drelam-Fest spielen junge Männer Volleyball...

genau erinnern, obwohl er damals erst sechs Jahre alt gewesen sei.

«Es hat geschneit», erinnert sich Changten. In der Stube, in die man sie führte, sei es angenehm warm gewesen und auf dem Tisch seien Spielsachen gelegen. «Ich wollte natürlich hingehen und damit spielen», erzählt Changten. Seine Mutter habe ihn aber zurückgehalten: «Nicht anfassen», habe sie gesagt, «hier wohnen Leute,

glaube ich.» Dabei sei alles für sie hergerichtet worden. «Meine Mutter hat damals fast nicht glauben können, dass das alles nur für uns sei», so Changten. «Und sie konnte halt kein Deutsch, deswegen dauerte es eine Weile bis sich das Ganze aufklärte.» Am Ende habe er aber mit den Spielsachen spielen dürfen.

Der Tibeterverein Glarus hat ungefähr 200 Mitglieder. Das sind rund

dreimal mehr als vor 40 Jahren ins Glarnerland gekommen sind.

An Veranstaltungen beteiligen sich meist auch die anderen Tibetervereine aus dem Glarnerland: Zum Beispiel die Frauenorganisation, der Sportclub Himalaya und die Sektion Rawang vom Verein Tibetjugend Europa.

All diese Vereine haben am Geschön-Drelam-Fest, dem Fest für die Verbindung zwischen Jung und Alt

mitgeholfen. Das Geschön-Drelam macht seinem Namen alle Ehre. Verschiedenste Generationen sind hier vertreten: Ältere Frauen, die in Tracht zusammensitzen und jassen, junge Männer, die Volleyball spielen, kleine Kinder, die untereinander Schweizerdeutsch reden und davonrennen, sobald man mit der Kamera anrückt.

Auch Changten spricht akzentfreies Glarnerdeutsch. Selbst wenn der Tibeterverein nun einmal Tibet repräsentiert: «Wir gehören halt auch zum Glarnerland.»

Spaghetti, Steaks, Momos und Tee
Auch sonst spürt man bei den Tibetern den europäischen Einfluss. Der Sportclub Himalaya kocht zum Beispiel am Geschön-Drelam ein «Spaghetti Special». Die Frauen hinter der Bar blicken allerdings ein wenig skeptisch. «Vermutlich weil das halt grösstenteils junge Männer sind», erklärt Changten.

Die Jugendlichen von der Sektion Rawang stehen derweil hinter dem Grill. Am Geschön-Drelam gibt es aber auch traditionelles Essen: Momos, die tibetischen Teigtaschen, gemacht von der Frauenorganisation und das tibetische Nationalgetränk: ein Tee.

Der ist allerdings salzig und gebutert. Die Vermutung, dass man zum Trinken eher zum Amüsement der Tibeter angehalten wird, liegt nahe: Hierzulande werden vermutlich meist die Gesichter verzogen, weil bei Tee etwas Süßes erwartet wird.

«Vielleicht verteilen wir den auch an der Olma», meint Lodup Changten und lacht.



... während die Kleinsten über das bunte Treiben am Fest staunen. Es wird traditionsgemäss gebetet und meditiert...



...oder beim gemeinsamen Jass auch Schweizer Brauchtum gepflegt.



Bilder Viola Pfeiffer

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

Self-initiated coverage / Wohnkanton

Barbara Zweifel: «Mich fasziniert alles was Kreucht»

16 Personen aus dem Glarnerland repräsentieren an der Olma den diesjährigen Gastkanton Glarus. Barbara Zweifel-Schielly ist eine davon. Sie steht für Natur- und Heimatverbundenheit. Barbara Zweifel leitet das Naturzentrum in Glarus.

Bild: Maya Rhyner



Glarus. – Barbara Zweifel-Schielly ist eine der 16 Repräsentanten des Kanton Glarus an der Olma. Als Leiterin des Naturzentrums Glarus, mit Feldstecher und Wanderschuhen bewaffnet, leitet sie dort als Hologramm eine imaginäre Führung durch die Natur.

Als Tochter eines Biologen kommt sie schon früh in Kontakt mit Fauna und Flora und entdeckt so auch ihre Liebe zur Tierwelt: «Mich fasziniert alles was Kreucht und Fleucht», sagt sie. Ihre Haltung: "Liebe ist, wenn man Mäuschen unter die Haare kriechen lässt." (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 26.07.2012, 06:06 Uhr

Webcode: 42831

Liebe ist, wenn man Mäuschen unter die Haare kriechen lässt



«Ich bin schon ein Heimatmensch»: Das erklärt Barbara Zweifel-Schielly im Naturzentrum Glarus, das sie leitet.

Barbara Zweifel-Schielly, die Leiterin des Naturzentrums Glarnerland, ist eine der 16 Glarner Repräsentanten an der Olma – wegen ihrer Liebe zur Glarner Fauna und Flora.

Von Viola Pfeiffer

Glarus. – «Meine Diplomarbeit habe ich über Mäuse gemacht», sagt Barbara Zweifel-Schielly und lächelt beim Gedanken daran.

11. – 21. Oktober 2012

Glarus an der Olma

Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

«Das waren wilde Mäuse, die im Wald lebten, und doch durfte ich ein paar Hundert von ihnen bei der Ohrmarkierung in den Händen halten. Einige von ihnen sind mir nach der Freilassung in den Nacken gekrochen und haben sich unter meinen Haaren versteckt wie in einem Nest.» Sie schienen keine Angst gehabt zu haben, erzählt sie, sondern sie hätten es sich dort einfach gemütlich gemacht.

«Alles was krecht und fleucht ...»

Barbara Zweifel-Schielly hat ein ganz besonderes Verhältnis zu Tieren. Nicht nur als Leiterin des Naturzentrums Glarnerland, sondern auch ganz allgemein. «Ich habe eine Schwäche für alles, was krecht und fleucht», sagt sie und lacht.

Das sei schon früher so gewesen. Ihr Vater, ein Geologe, habe sie und ihren Bruder oft auf Touren mitgeschleppt. Damals sei sie zwar wie alle Kinder noch nicht so begeistert vom Wandern gewesen, aber es habe sie der Natur viel näher gebracht. «Ich habe damals

schon Tiere sehr genau studiert und beobachtet.» Barbara Zweifel-Schielly spricht begeistert, ihre Wangen sind gerötet. Man sieht, dass sie für dieses Metier lebt. Kein Wunder, dass man sie angefragt hat, ob sie eines der Hologramme darstellen wolle, mit denen das Glarnerland an der Olma vertreten sein wird (siehe Box).

Wenn sie erzählt, tut sie das mit «Action» und Bewegung. Sie redet mit Händen, Füßen und Begeisterung. «Die Aufnahmen zu machen war schon sehr lustig», meint sie, «Ich stehe da mit Wanderschuhen und einem Fernglas und leite einen fiktiven Ausflug.» Ihre Söhne und zwei weitere Kinder sind ebenfalls zu sehen.

«...verursacht mir eine Gänsehaut.»

Auch ansonsten ist sie eine gute Repräsentantin: Die studierte Biologin ist eine richtige Glarnerin. Sie ist hier aufgewachsen, spricht «Glarntertiutsch» und hat nur einmal für kurze Zeit nicht im Glarnerland gelebt.

«Ich bin schon ein Heimatmensch», sagt Barbara Zweifel-Schielly. «Aber

es ist einfach auch schön hier.» Und mit der breit gefächerten Flora und Fauna genau das Richtige für die engagierte Naturforscherin. «Wir haben hier alles was man sich nur wünschen kann», schwärmt sie. «Eine extrem vielfältige Naturlandschaft, vom Tal bis hoch ins Gebirge.»

Am meisten faszinieren sie aber die Lebewesen. «Es ist ein unglaubliches Gefühl, ein Tier in seiner freien Wildbahn zu beobachten. Das verursacht mir Gänsehaut.» Sie versuche, möglichst viel davon an ihre beiden Söhne weiterzugeben. Das sei unglaublich wichtig. «Es gibt immer wieder Kinder, die keine Ahnung von der Natur haben. Wir hatten schon Zwölfjährige im Zentrum, die nicht wussten, dass aus Kaulquappen Frösche werden.»

Von klein auf per du mit der Natur

Zweifel-Schielly interessiert sich aber nicht nur für das Glarnerland. Auch weitläufigere Gebiete findet sie spannend. Nach dem Studium reiste sie zusammen mit ihrem Mann durch Amerika und Kanada. Besonders die

Braunbären haben sie beeindruckt. «Wahrscheinlich auch, weil sie hier in der Schweiz heimisch waren und vielleicht in Zukunft wieder ihren Platz hier finden werden.» Ihre Ehrfurcht ist beinahe spürbar. Ob sie keine Angst gehabt habe? «Nein, nicht wirklich», meint sie. Respekt ja, aber wenn man in gebührender Entfernung bleibe und sich richtig verhalte, passiere in der Regel nichts.

«Ach die riecht ja gar nicht böse»

Beim Kontakt mit Wildtieren in deren Revier ist der Rückzug und das in Ruhe lassen meist das richtige Verhalten. Bei Haustieren hingegen gebe es bei Begegnungen andere Kniffe. «Wenn ein fremder Hund auf mich zurennt, hilft es mir oft, ihm die Hand hinzureichen und ihn schnüffeln zu lassen», erklärt Zweifel-Schielly.

Dabei macht sie den Hund nach. Dieser schnuppere dann – «schnüffel, schnüffel» – und dann rieche er: «aah, die riecht ja gar nicht böse.» Und dann höre der Hund auch auf zu knurren – meistens.

Olma: Ganz Glarus in 16 Hologrammen

St. Gallen/Glarus. – Der Kanton Glarus ist zusammen mit dem Kanton Zug Gast an der Olma. Dazu hat man sich etwas ganz Besonderes überlegt: Auf rund 16 Meter langen und etwa vier Meter hohen Panoramawänden werden Landschaften aus dem Glarnerland zu sehen sein. Auf Knopfdruck erzählen lebensgroße Glarnerinnen und Glarner als Hologramme dann ihre Geschichten und Anekdoten aus dem Alltag. (so)



Als Hologramm: Barbara Zweifel-Schielly wird an der Olma auf Knopfdruck zu sehen sein. Bilder Maya Rhyner

Kanton Glarus

Departement Volkswirtschaft und Inneres



Regionales Arbeitsvermittlungszentrum (RAV):

Ein Fenster

lädt ins Glarnerland ein

Ab sofort lädt das neue «Glarner Fenster» am Rathausplatz 5 zu einem Blick ins Glarnerland ein. Nach der neuen Tourist-Info in der Raststätte Niederurnen verfügt nun auch der Hauptort über einen neuen Auftritt entlang des CI/CD des Kantonsmarketings.



Urban Leuzinger, Leiter RAV Glarus, ist stolz auf das neues «Glarner Fenster».

(Foto: zvg)

Das RAV-Schaufenster in Glarus erstrahlt in neuem Glanz. Auf seiner Aussenseite sind das «Glarnertüechli» und die neue Marke «Glarnerland» zu sehen. Im Schaufenster selbst ist ein Originalfenster eines Glarner Herrschaftshauses inklusive Fensterläden und Blumenkistchen installiert. Künftig flattern darin Filme und Präsentationen über den Bildschirm. In einem weiteren Schritt ist die Integration weiterer Informationen wie Abstimmungsergebnisse, Veran-

staltungen, Stellenangebote oder Live-Übertragungen der Landsgemeinde möglich.

Kreativität

aus dem Glarnerland

Verantwortlich für Idee und Umsetzung ist Mirko Slongo, Künstler und Geschäftsführer von «avoi», der Übungsfirma für Stellenlose im Kanton Glarus. «Inspiriert haben mich die CI/CD Guidelines des Kantonsmarketings, in welchen eines der anwendbaren Gestaltungselemente für Print- und Onlineauftritte, ein sogenanntes «Glarner Fenster», ist. Ich habe das als direkte Aufforderung genommen und ein echtes Glarner Fenster bei einem Antikschreiner gefunden, das ich mit einem stellenlosen Schreiner und Bühnenbildner sorgfältig und mit Originalteilen wiederhergestellt habe», so Slongo.

Bewusst gewählter Standort

Die Umsetzung beim RAV ist bewusst gewählt. Mirko Slongo: «Der Standort ist nicht nur zentral. Er ist auch mutig und zeigt die Offenheit und Ehrlichkeit des Kantons gegenüber allen Aspekten unseres Lebensraums. Offen wie das Fenster, in dem das Glarnerland von seiner schönsten Seite gezeigt wird. Und ehrlich wie die Realität, die sich hinter dem Schaufenster im RAV abspielt.» Der Blick ins RAV wird zur Wahrung des Persönlichkeits-schutzes mit einer Trennwand verdeckt. ●

Neues «Glarner Fenster» beim RAV Glarus

Das RAV-Schaufenster am Rathausplatz 5 in Glarus erstrahlt in neuem Glanz. Ab sofort lädt es als «Glarner Fenster» dazu ein, einen Blick ins Glarnerland zu werfen.

Glarus. – Nach der neuen Touristinformation in der Raststätte Niederurnen verfügt nun auch der Hauptort mit dem «Glarner Fenster» über einen neu gestalteten Auftritt, wird aus dem Departement für Volkswirtschaft und Inneres des Kantons Glarus mitgeteilt. Das neu gestaltete Fenster des regionalen Arbeitsvermittlungszentrums (RAV) entspreche ganz der Corporate Identity (CI) und dem Corporate Design (CD) des Kantonsmarketings.

Kreativität aus dem Glarnerland
An der Aussenseite des RAV-Schaufensters sind das «Glarnertüechli» und die neue Marke «Glarnerland» zu sehen. Im Schaufenster selbst ist ein Originalfenster eines Glarner Herrschaftshauses inklusive Fensterläden und Blumenkistchen installiert. Künftig flattern darin Filme und Präsentationen über den Bildschirm.
In einem nächsten Schritt sei auch die Integration weiterer Informationen wie Abstimmungsergebnisse, Veranstaltungen, Stellenangebote oder Live-Übertragungen der Landsge-



Einblick ist Ausblick: RAV-Leiter Urban Leuziger ist stolz auf das neue Fenster.

meinde möglich, heisst es in der Mitteilung weiter.
Verantwortlich für die Idee und Umsetzung ist Mirko Slongo, Künstler und Geschäftsführer von avoi, der Übungsfirma für Stellenlose im Kanton Glarus. Inspiriert hätten ihn die CI/CD-Guidelines des Kantonsmarketings. In diesen Richtlinien ist als eines der anwendbaren Gestaltungselemente für Print- und Onlineauftritte ein sogenanntes «Glarner Fenster» aufgeführt.
«Ich habe das als direkte Aufforderung angenommen und ein echtes Glarner Fenster bei einem Antikschreiner gefunden», erklärt Slongo. Mit einem stellenlosen Schreiner und Bühnenbildner habe er es darauf sorgfältig und mit Originalteilen wieder hergestellt.

Bewusst gewählter Standort
Die Umsetzung beim RAV ist bewusst gewählt. Mirko Slongo: «Der Standort ist nicht nur zentral. Er ist auch mutig und zeigt die Offenheit und Ehrlichkeit des Kantons gegenüber allen Aspekten unseres Lebensraums.» Der Standort sei offen wie das Fenster, in dem das Glarnerland von seiner schönsten Seite gezeigt werde. Und er sei ehrlich wie die Realität, die sich hinter dem Schaufenster abspiele. Der Blick ins RAV wird zur Wahrung des Persönlichkeitsschutzes mit einer Trennwand verdeckt. (mitg)

glarus24.ch

Wir führen ein
grosses Sortiment
an wetterfesten
Gartenmöbeln
von HUNN




glarus24.ch, onlineZeitung für das Glarnerland

7. Jahrgang

lokale informationen

Aktuell
ganzer Kanton
Gemeinden
Kultur
Politik
Sport
Unfälle / Verbrechen
Wirtschaft

Irland-Blog

spezial

Neues aus Berlin
Vereinsporträt
Alt Glarus virtuell
Ausflugsziele
Innovativ
Leserbriefe
Fotogalerien
Interview
Kolumne
Game-Tip
Archiv

service

Bulletins
Amtsblatt
Veranstaltungen
Kurse
Vereine
Kontakt
Werbung/Inserate

mein.glarus24.ch

Login / Registrieren

Wir sind für Sie da,
wenn es darauf ankommt.

Zurich HelpPoint ZÜRICH®

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

Glarus - Samstag, 7. Juli 2012 05:10

Ein Fenster lädt ins Glarnerland ein

Von: Albert Kruker

Ab sofort lädt das neue «Glarner Fenster» am Rathausplatz 5 zu einem Blick ins Glarnerland ein. Nach der neuen Touristinfo in der Raststätte Niederurnen verfügt nun auch der Hauptort über einen neu gestalteten Auftritt entlang der CI/CD des Kantonsmarketings.

[Teilen auf Facebook](#)

Urban Leuziger, Leiter RAV Glarus, ist stolz auf das neue «Glarner Fenster». (Bild: zvg)

Das RAV-Schaufenster in Glarus erstrahlt in neuem Glanz. Auf seiner Ausse sind das «Glarner Tüchli» und die neue Marke «Glarnerland» zu sehen. Im Schaufenster selbst ist ein Originalfenster eines Glarner Herrschaftshauses inklusive Fensterläden und Blumenkistchen installiert. Künftig flattern darin auch Präsentationen über den Bildschirm. In einem weiteren Schritt ist auch

Integration weiterer Informationen wie Abstimmungsergebnisse, Veranstaltungen, Stellenangebote oder Live-Übertragungen der Landsgemeinde möglich.

Kreativität aus dem Glarnerland

Verantwortlich für Idee und Umsetzung ist Mirko Slongo, Künstler und Geschäftsführer von «avoi», der Übungsfirma für Stellenlose im Kanton Glarus. «Inspiriert haben mich die CI/CD Guidelines des Kantonsmarketings, in welchen eines der anwendbaren Gestaltungselemente für Print- und Onlineauftritte ein sogenanntes ‚Glarner Fenster‘ ist. Ich habe das als direkte Aufforderung genommen und ein echtes Glarner Fenster bei einem Antikschreiner gefunden, das ich mit einem stellenlosen Schreiner und Bühnenbildner sorgfältig und mit Originalteilen wiederhergestellt habe», so Slongo.

Bewusst gewählter Standort

Die Umsetzung beim RAV ist bewusst gewählt. Mirko Slongo: «Der Standort ist nicht nur zentral. Er ist auch mutig und zeigt die Offenheit und Ehrlichkeit des Kantons gegenüber allen Aspekten unseres Lebensraums. Offen wie das Fenster, in dem das Glarnerland von seiner schönsten Seite gezeigt wird. Und ehrlich wie die Realität, die sich hinter dem Schaufenster im RAV abspielt.» Der Blick ins RAV wird zur Wahrung des Persönlichkeitsschutzes mit einer Trennwand verdeckt.

[<- Zurück zu: Glarus](#)

Sportschützen Gla konnten ihre Leist Schweizer Kleinka Gruppenmeistersc in Thun nicht abru Rang 16.

[\[mehr\]](#)

Glarus
Samstag, 7. Juli

Kindes- und Erwachsenenens



Als Präsident der Kindes-und Erwachsenenenschu wird Manfred Harlic, iur., geb. 1956, Küssnacht ZH, mit Stellenantritt per 1. September gewählt. Diese Funktion wird diese Funktion ab Dezember 2012 vollständig besetzt.

[\[mehr\]](#)

Glarus
Samstag, 7. Juli

Gefährdungsanalyse für den Kanton Glarus



An seiner letzten Sitzung vor den Sommerferien beschäftigte sich der Regierungsrat mit der Gefährdungsanalyse des Kantons Glarus. Das Departement Sicherheit und Justiz wird mit der Ausarbeitung bis 1. Oktober 2013 beauftragt.

[\[mehr\]](#)



L'herbe aromatique du schabziger de la région du haut-lac de Zurich

Le trèfle du fromage vert

Texte et photo: Luc Hagmann

Une plante de la famille des légumineuses joue un rôle primordial dans le schabziger: la trigonelle bleue, *trigonella melilotus caerulea*. Non contente de donner au fromage sa saveur aromatique typique et sa couleur verte, cette herbe serait aussi bonne pour la santé.



Michael Bolliger vérifie si le trèfle odoriférant peut être coupé.

Si le champ de trèfle en plein pré verdoyant n'était pas clôturé, il passerait inaperçu. Seul un parfum d'épice embaumant l'air trahit la présence d'une herbe particulière. Michael (26 ans) et Thomas Bolliger (28 ans) perpétuent une ancienne tradition de leurs parents et de leurs grands-parents en cultivant le trèfle odoriférant à Lachen, dans le haut-lac de Zurich. Outre les deux frères, seuls leur mère Olga Bolliger et leur oncle Karl vendent encore cette herbe aromatique séchée et moulue avec soin au producteur de fromages Geska AG à Glaris.



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 32'559 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Apprécié aux Pays-Bas et en Allemagne

La demande n'est manifestement pas toujours constante. La culture de la trigonelle bleue a même connu un recul au cours des dernières années, les réserves de Geska étant encore suffisantes. Une offre étendue et un marketing original, dont notamment le sentier d'altitude schabziger entre Kerenzerberg et Fronalp, font alors grimper les ventes. Aujourd'hui, le schabziger est exporté dans plus de 50 pays, surtout aux Pays-Bas et en Allemagne, mais aussi aux Etats-Unis. Pour les frères Bolliger, la trigonelle bleue n'est toutefois pas beaucoup plus qu'un appoint à leur activité lucrative en tant que polymécanicien et maçon. L'entreprise glaronaise Geska AG les assure par contre de ne se fournir qu'auprès d'eux à Lachen, dans le canton de Schwyz. Ceci conforte la légende selon laquelle la plante ne prospère pas en terre glaronaise. Si tout se passe bien, le trèfle aromatique peut être récolté à plusieurs reprises entre avril et début juin. La plante pousse à plus de 50 cm de haut, jusqu'à ce que le cycle recommence en août.

Premier article de marque en Suisse

L'invention du schabziger ne revient pas aux Glaronais. Elle est au contraire due au couvent de Säkingen, propriétaire du pays glaronais depuis le VIII^e siècle jusqu'en 1395. Parce que les chanoinesses trouvaient trop fade le fromage frais (ziger) que leur livraient les paysans, elles le corsèrent avec du mélilot. Ce sont probablement les Arabes qui ont introduit en Occident cette herbe provenant de Mésopotamie (aujourd'hui l'Irak). Les seigneurs glaronais étaient cependant suffisamment avisés pour promulguer au XV^e siècle un décret interdisant ce mélange à base de fromage frais à l'extérieur du pays glaronais – donnant ainsi naissance au premier produit de marque de Suisse, si ce n'est du monde. . .



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Sur le chemin d'altitude du schabziger jusqu'à Glaris

Sommets élevés, fromage épique

Texte et photos: Luc Hagmann

Qui d'entre nous sait que le schabziger glaronnais est le plus ancien article de marque suisse? Pour l'apprendre, il suffit de parcourir le chemin d'altitude, aménagé entre le Kerenzerberg et le Fronalpstock, qui est consacré à ce fromage particulier.

Vue sur le haut-plateau de Mullerenberg et le Glärnisch au second plan.



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

En ces lieux, le trèfle est sacré et on ne saurait trop le couvrir de fleurs. C'est ce que fait d'ailleurs le chemin d'altitude du schabziger, inauguré en 2008 entre Habergschwänd et la Fronalp (il existait avant un itinéraire plus court, le «Ziger-Highway»), puisqu'il s'agit en définitive d'un projet de marketing du producteur de schabziger Geska AG, mené avec l'Office du tourisme de Mollis et quelques auberges situées dans la région de la randonnée. En lisant, chemin faisant, les dix panneaux d'information, le randonneur apprend plein de choses qui tournent autour de ce fromage pour le moins original. Cela va des exploitations d'alpages et de l'agriculture de montagne à l'action énergisante du lait, produit de la nature, en passant par l'effet curatif du lotier des Alpes. Le *trigonella melilotus caerulea*, puisque tel est le nom scientifique de cette plante de la famille des légumineuses, joue un rôle essentiel dans la composition du schabziger. Elle donne au fromage son goût aromatique typique et sa couleur verte, mais elle possède aussi des vertus thérapeutiques.

Une création des bonnes sœurs

C'est entre le VIII^e et le XII^e siècles, alors que le pays de Glaris était la propriété du couvent de Säkingen, que le schabziger fut créé. Les religieuses trouvaient le fromage maigre de lait de vache (le sérac ou «ziger», livré par les paysans à titre de dîme) trop fade et eurent l'idée de le mélanger à des feuilles séchées et moulues de trèfle. Ces dames connaissaient déjà la plante qu'elles utilisaient comme dépuratif sanguin et stimulant digestif. L'arôme particulier offrait une diversion bienvenue par rapport au sel, qui était alors l'unique condiment connu.

Lors de la Landsgemeinde du 24 avril 1463, les citoyens de Glaris approuvèrent une loi qui obligeait tous les fabricants de sérac à offrir des produits répondant à des normes de qualité et à les munir d'un timbre d'origine. C'est ainsi que le schabziger devint le premier article de marque de Suisse, voire du monde entier. De nos jours, la

société Geska AG, à Glaris, la seule à fabriquer ce fromage au goût relevé, en produit chaque année plus de 300 000 kilos, dont 30% sont vendus à l'étranger, avant tout en Hollande et en Allemagne. Il est étonnant qu'en dépit de plusieurs tentatives, le trèfle mélilot ne veuille pas pousser correctement sur sol glaronnais et que des paysans de la région de Lachen, dans la partie supérieure du lac de Zurich, doivent le cultiver.

Tarte au sérac et polenta de Glaris

Ceux qui veulent parcourir la totalité du chemin d'altitude, de Habergschwänd à Glaris, soit 12 kilomètres, doivent prévoir 4 heures 30 à 5 heures de marche. Le sentier didactique proprement dit, baptisé «Schabziger Höhenweg», est nettement plus court et se termine près de la Maison des Amis de la nature de la Fronalp, après

7 kilomètres environ. Malgré la numérotation, de 1 à 10, des panneaux d'information, le sens dans lequel on marche importe peu. Pour ceux qui préfèrent retourner au point de départ, il existe deux boucles: Habergschwänd-Sattelboden-Mullerenberg-Unter Nüen-Habergschwänd (panneaux 1 à 4) ou Fronalp-Hofalpli-Mullerenberg-Fronalp (panneaux 4 à 10). Un aspect pratique: on rejoint aisément le chemin d'altitude du schabziger depuis deux endroits: du lac de Walenstadt, où, de début mai à début novembre, des télésièges sont en fonction, et de la vallée de la Linth, où un taxibus offre ses services à la gare de Näfels-Mollis pour emmener les marcheurs à la Fronalp ou à Mullerenberg.

L'aspect culinaire est lui aussi présent sur cet itinéraire car plusieurs auberges situées le long du chemin proposent des spécialités à base de schabziger. Elles vont de la tarte au sérac bien relevée à l'exotique sashimi aux crevettes, œufs de saumon et beurre de sérac, en passant par un plat plus rustique, la polenta de Glaris accompagnée de viande séchée.

La campagne glaronnaise, un lieu de rêve

Ceux qui passent par Filzbach ont tout de suite droit à une vue superbe sur le lac de Walenstadt et les imposants Kurfirsten. Le confortable télésiège permet de rejoindre le haut-plateau du



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Kerenzerberg à 1200 mètres. Par beau temps, on ne s'y ennue pas, puisqu'on y trouve une piste de luge d'été à 24 virages, la possibilité de faire de folles descentes à trottinette, de se balancer sous des câbles suspendus ou de s'adonner au VTT. A la station supérieure d'Haberg-schwänd, les randonneurs ont le choix entre plusieurs itinéraires alpins, menant au Nüenchamm, au Fronalpstock, au Spaneggsee ou au Mürtschenfurggel. Ce dernier itinéraire fait partie du Chemin du patrimoine mondial de Sardona (anciennement: chemin d'altitude «GeoPark»), qui traverse en six étapes la région du chevauchement principal de Glaris, placée sous la protection de l'Unesco, de Filzbach à Flims. En comparaison, le chemin d'altitude du schabziger est plutôt modeste, mais avec une montée de 500 mètres et une descente jusqu'à Glaris de 1200 mètres, on ne saurait le sous-estimer (jusqu'à Fronalp, compter resp. 450 et 350 m).

Au niveau d'Habergschwänd, l'itinéraire suit les panneaux indicateurs du chemin d'altitude du schabziger vers Mullerenberg. Une passerelle en bois franchit un petit marais et permet de rejoindre un chemin en gravier, avant un passage raide à travers la forêt vers l'alpage de Mittlist Nüen. Une vue panoramique, qui va du lac de Walenstadt au lac de Zurich, au-delà de la plaine de la Linth, attend le marcheur. Placé fort à propos à côté des cabanes d'alpage et de nombreuses vaches, un panneau vante les mérites du lait, considéré comme une boisson énergétique. Sur un parcours agréablement ondulé, le chemin s'étire le long du versant dégagé jusqu'au panneau indicateur Im Dürren, où deux variantes, sensiblement de la même longueur,

permettent de rejoindre Mullerenberg (boucle). Le sentier didactique du schabziger retourne dans la forêt et, après le lieu-dit de la Chrampfegg, descend vers le Sattelboden, où se trouve un autre panneau d'information. Ici, c'est surtout une vue splendide sur la région glaronnaise et ses beaux sommets qui attire le regard.

Une ancienne forme à schabziger

Le chemin se rétrécit, devient plus sauvage. Traversé par de nombreuses racines et pierres, il passe par des lits de ruisseaux et des gorges, devant des parois de rochers élevées. Tout à coup, la vue s'ouvre sur le haut-plateau verdoyant du Mullerenbergi, que surplombe le Fronalpstock et ses éboulis. Sur le versant opposé, on voit le Rautispitz et le Glärnisch. Le chemin serpente à travers de luxuriantes prairies en fleurs jusqu'aux maisons de Mulleren, puis cède la place à une petite route goudronnée qui mène les randonneurs assoiffés et affamés jusqu'au restaurant Alpenrösli.

Non loin de là se trouve la station 5 du chemin d'altitude du schabziger, où est installée une machine qui, il y a plus d'un siècle déjà, pressait les portions de sérac pour leur donner leur forme typique de cylindre. En passant devant les maisonnettes de vacances du Meieli et d'autres panneaux d'information, on rejoint la route carrossable qui mène à l'auberge Fronalpstock et à la Maison des Amis de la nature. On peut profiter une dernière fois de la vue dégagée sur la plaine de la Linth, l'Oberland zurichois et l'arrière-pays glaronnais, jusqu'au Tödi. Compter deux petites heures pour rejoindre Glaris. • •



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Bon à savoir

Itinéraire et temps de marche

Habergschwänd (1278 m)–Mittelstafel/Mittlist Nüen (1398)–Im Dürren (1417)–Sattelboden (1340)–Mullerenberg (1186)–Meieli (1209)–Berggasthaus Fronalpstock (1330)–Maison des Amis de la nature de Fronalp (1389, 2 h 30)–Glaris (472), 4 h 20.

D'agréables boucles

- Habergschwänd–Sattelboden–Mullerenberg–Unter Nüen–Im Dürren–Habergschwänd, 2 h 40.
- Fronalp–Hofalpli–Mullerenberg–Fronalp, 2 h 00.

Cartes et guides pédestres

- Cartes de Suisse Rando au 1:50 000, 236T Lachen et 237T Walenstadt, Fr. 22.50*.
- Guide «Zentralschweiz Glarus/Alpstein», Alpinwandern, en allemand, Editions du CAS, 2010, Fr. 46.–*. N° de commande 331-4.
- Guide «Glarnerland», en allemand, Wanderführer Rother 2009, Fr. 18.–*. N° de commande 166- En vente au .

*20% de rabais pour les abonnés et les donateurs.

Transports publics

En train jusqu'aux gares de Ziegelbrücke ou de Mühlehorn, puis en car postal jusqu'à Filzbach et en télésiège jusqu'à Habergschwänd; retour de Glaris en train. Un taxi circule entre la gare de Näfels-Mollis et Mullerenberg/Fronalp (8 h 10 à Näfels-Mollis, 16 h 10 à Fronalp; d'autres horaires sont possibles, réservations indispensables au n° 079 693 49 49).

Remarque

Le long de l'itinéraire, quelques auberges proposent des plats à base de schabziger: Berggasthaus Habergschwänd, Berggasthaus Alpenrösli, Berggasthaus Fronalpstock, Naturfreundehaus Fronalp. Entre l'auberge Alpenrösli et la Maison des Amis de la nature, les marcheurs peuvent participer à un concours offrant des gains directs et une chance de participer à un tirage au sort.

Informations

Heidiland Tourismus, www.heidiland.com;
Kerenzerberg Tourismus, www.kerenzerberg.ch.

Informations supplémentaires sur la carte détachable au milieu du cahier.

Datum: 01.07.2012



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



**Vue sur le lac de
Walenstadt depuis
l'Alp Mittlist Nüen.**



**Etable sur l'Alp Mittlist
Nüen.**

Datum: 01.07.2012



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



**Lors de la descente
vers le haut-plateau
de Mullerenberg.**



**La Maison des Amis de
la nature de Fronalp et
vue sur le Glärnisch.**

Datum: 01.07.2012



Suisse Rando
3000 Berne 23
031 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'521
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 163'291 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



**La Maison des Amis de
la nature de Fronalp et
vue sur le Glärnisch.**

**Panneau d'information
sur le schabziger placé
sur l'Alp Mittlist Nüen.**



Das Gewürzkraut für den Schabziger gedeiht am oberen Zürichsee

Klee für den grünen Käse

Beim Schabzigerkäse spielt eine Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler eine zentrale Rolle: der Brotklee *Trigonella melilotus caerulea*.

Das Kraut gibt dem Käse nicht nur den typischen aromatischen Geschmack und die grüne Farbe, sondern soll auch gesund sein.

Text und Bild: Luc Hagmann



Michael Bolliger prüft, ob man den Zigerklee schon schneiden kann.

Wäre das Feld mit dem Klee mitten auf der grünen Wiese nicht eingezäunt, man würde es übersehen. Einzig ein herb würziger Geruch in der Luft verrät, dass hier ein besonderes Kraut wächst. Michael (26) und Thomas Bolliger (28) führen mit dem Anbau des Zigerkrauts in Lachen am oberen Zürichsee eine alte Tradition ihrer Eltern und Grosseltern fort. Nebst den beiden Brüdern verkaufen heute nur noch ihre Mutter Olga Bolliger und ihr Onkel Karl Kurliger das sorgfältig getrocknete und gemahlene Zigerkraut an den Käsehersteller Geska AG in Glarus.

In Holland und Deutschland beliebt

Offenbar ist die Nachfrage nicht immer gleich. In den letzten Jahren ruhte der Anbau des Ziger-

krauts sogar, weil die Vorräte der Geska AG noch ausreichten. Mit einem breiten Angebot und originellem Marketing – dazu gehört der Schabziger Höhenweg zwischen Kerenzerberg und Fronalp – wird der Absatz weiter angekurbelt. Heute wird der Schabziger in über 50 Länder exportiert, vor allem nach Holland und Deutschland, aber auch in die USA. Für die Bolliger-Brüder ist der Ertrag aus dem Zigerkraut aber nicht viel mehr als ein Zustupf zum Erwerbseinkommen als Polymechaniker und Maurer. Immerhin sichert die Glarner Geska AG ihnen zu, den Klee nur bei ihnen in Lachen, also im Kanton Schwyz, zu beziehen. Das passt zur Legende, wonach die Pflanze nicht auf Glarner Gelände



Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 32'141 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

gedeiht. Verläuft alles nach Wunsch, kann zwischen Ende April und Anfang Juni mehrmals Zigerkraut geerntet werden. Die Pflanze wächst über einen halben Meter hoch – bis im August der Zyklus wieder beginnt.

Erster Markenartikel der Schweiz

Die Erfindung des Schabzigerkäses geht nicht auf die Glarner zurück. Sie ist vielmehr dem Frauenkloster Säkingen zu verdanken, dem das Glarnerland vom 8. Jahrhundert bis 1395 gehörte. Weil den Stiftsdamen der Magerkäse (Ziger), den die Bauern abliefern, zu fade war, würzten sie ihn mit dem scharfen Hornklee aus ihrem Garten. Wahrscheinlich waren es die Araber, die das Kraut aus Mesopotamien (heute Irak) in den Westen gebracht hatten. Die Glarner Herren waren aber schlau genug, im 15. Jahrhundert ein Dekret zu erlassen, das die Zigermischung ausserhalb des Glarnerlandes verbot – das erste Markenprodukt der Schweiz, wenn nicht der Welt, war geboren. . .



Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 151'979 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Auf dem Schabziger Höhenweg nach Glarus

Zünftige Berge, würziger Käse

Text und Bilder: Luc Hagmann

Der Glarner Schabziger ist das älteste Markenprodukt der Schweiz. Zu erfahren ist dies auf dem Höhenweg zwischen Kerenzerberg und Fronalpstock, der dem würzigen Käse gewidmet ist. Das zünftige Bergpanorama passt dazu.

Wer über den grünen Klee lobt, preist mehr als nötig. In einem gewissen Sinn tut dies der 2008 lancierte Schabziger Höhenweg zwischen Habelschwänd und Fronalp (zuvor gab es bereits den kürzeren Ziger-Highway), schliesslich han-

delt es sich um ein Marketingprojekt der Schabziger-Produzentin Geska AG in Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein Mollis und einzelnen Gasthäusern im Wandergebiet. Doch wer unterwegs die zehn Infotafeln liest, erfährt viel Wis-



**Blick auf die Hoch-
ebene Mullerenberg,
im Hintergrund der
Glärnisch.**



Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 151'979 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

senswertes rund um den eigenwilligen Käse, so etwa über die Alp- und Berglandwirtschaft im Glarnerland, über die Milch als Powergetränk der Natur und über die heilende Wirkung von Hornklee. *Trigonella melilotus caerulea* – so der wissenschaftliche Name der Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler – spielt beim Schabziger eine zentrale Rolle. Das Kraut gibt dem Käse nicht nur den typischen aromatischen Geschmack und die grüne Farbe, sondern soll auch gesund sein.

Stiftsdamen habens erfunden

Der Glarner Schabziger geht auf die Zeit zwischen dem 8. und 12. Jahrhundert zurück, als das Glarnerland im Besitz des Klosters Sädingen war. Weil der Magerkäse aus Kuhmilch (eben der Ziger, den die Bauern als Teil des Zehnten abliefern mussten) den Klosterfrauen zu fade war, mischten sie ihn mit den getrockneten und gemahlenen Blättern des Hornklees. Das Kräutlein kannten die Stiftsdamen bereits als Mittel zur Blutreinigung und zur Förderung der Verdauung. Nun wurde das spezielle Aroma auch zur willkommenen Abwechslung zum damals einzigen Gewürz: dem Salz.

An der Landsgemeinde von 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz, vermutlich sogar der Welt. Heute verkauft die Geska AG in Glarus als alleinige Herstellerin des scharfen Käses jährlich über 300 000 Kilogramm, rund 30 Prozent davon im Ausland, grösstenteils in Holland und Deutschland. Merkwürdig ist, dass trotz mehrerer Versuche der Zigerklee bis heute nicht auf Glarner Boden gedeihen will. Man ist seit je auf die Zusammenarbeit mit Bauern in der Umgebung von Lachen am oberen Zürichsee angewiesen.

Zigerwähe und Glarner Polenta

Wer den ganzen Höhenweg von Habergschwänd bis nach Glarus absolviert, legt über zwölf Kilometer zurück und benötigt viereinhalb bis

fünf Stunden. Der eigentliche Themenpfad, eben der Schabziger Höhenweg, ist halb so lang und endet beim Naturfreundehaus auf der Fronalp nach rund sieben Kilometern. Trotz der Nummerierung der Infotafeln von eins bis zehn spielt es aber keine Rolle, von wo aus man startet; die Route lässt sich ebenso gut in umgekehrter Richtung begehen. Und wer lieber zum Ausgangspunkt zurückkehren möchte, hat auch zwei Möglichkeiten für eine Rundtour: Habergschwänd-Sattelboden-Mullerenberg-Unter Nüen-Habergschwänd (mit Infotafeln 1 bis 4) oder Fronalp-Hofalpli-Mullerenberg-Fronalp (Infotafeln 4 bis 10). Praktisch ist, dass der Schabziger Höhenweg von zwei Seiten aus gut erreichbar ist: vom Walensee, wo zwischen Filzbach und Habergschwänd von Anfang Mai bis Anfang November Sessellifte fahren; und vom Linthtal, wo ab Bahnhof Näfels-Mollis ein Taxibus seine Dienste zur Fronalp respektive nach Mullerenberg anbietet.

Der kulinarische Aspekt kommt auf dem Schabziger Höhenweg nicht zu kurz. Verschiedene Gasthäuser bieten unterwegs Spezialitäten mit dem kräftigen Käse an – von der herzhaften Zigerwähe über die rustikale Glarner Polenta mit Mostbröckli bis zum trendigen Crevetten-Sashimi mit Lachsrogen und Zigerbutter.

Traumhaftes Glarnerland

Wer über Filzbach anreist, wird gleich zu Beginn mit der prächtigen Aussicht auf den blauen Walensee und die wuchtigen Kurfirsten belohnt. Die bequeme Sesselbahn führt zum Hochplateau des Kerenzerbergs auf über 1200 Meter über Meer. Dort ist an schönen Tagen viel los, sei es wegen der Sommerrodelbahn mit 24 Steilkurven, wegen der rasanten Trottinettabfahrten, wegen des Hochseilgartens oder wegen des Bikeparks. Für Wandernde beginnen bei der Bergstation Habergschwänd verschiedene Bergtouren, etwa auf den Nüenchamm, auf den Fronalpstock, zum Spaneggsee oder zum Mürtschenfurggel. Letzterer gehört zum Sardona-Welterbe-Weg (früher GeoPark-Höhenweg), der das Unesco-Schutzgebiet mit der Glarner Hauptüberschiebung in sechs Etappen von Filzbach bis Flims traversiert. Der Schabziger Höhenweg nimmt sich



Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 151'979 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

im Vergleich dazu bescheiden aus, ist aber mit einem Aufstieg von 500 Metern und einem Abstieg bis Glarus von 1200 Metern nicht zu unterschätzen (bis Fronalp sind es 450 resp. 350 m).

Bei Habergschwänd folgt die Route den Wegweisern des Schabziger Höhenweges respektive nach Mullerenberg. Ein Holzsteg führt durch ein kleines Moor und wechselt auf einen Kiesweg, dann geht es durch ein steiles Waldstück zur aussichtsreichen Alp von Mittlist Nüen. Die Sicht reicht vom Walensee über die Linthebene bis zum Zürichsee. Passend zu den Alphütten mit den vielen Kühen informiert eine Tafel über die Milch als «Powergetränk». Im leichten Auf und Ab zieht sich der Weg den offenen Hang entlang bis zum Wegweiser Im Dürren, wo in etwa gleich lange Wegvarianten nach Mullerenberg abzweigen (Rundwanderung). Der Schabziger Lehrpfad taucht erneut in den Wald und senkt sich nach der Chrampfegg zum Sattelboden, wo eine weitere Infotafel, aber vor allem eine traumhafte Aussicht auf das Glarnerland mit den zünftigen Bergspitzen wartet.

Alte Schabziger-Formungsmaschine

Der Weg wird schmaler und wilder, ist durchsetzt mit vielen Wurzeln und Steinritten, führt durch Bachläufe und Tobel, zieht an hohen Felswänden vorbei. Plötzlich wird der Blick auf die grüne Hochebene des Mullerenbergs frei, darüber der Fronalpstock mit den Geröllhalden; auf der gegenüberliegenden Talseite Rautispitz und Glärnisch. Durch herrliche Blumenwiesen schlängelt sich der Pfad zu den Häusern von Mulleren, mündet in ein Teersträsschen und bringt durstige und hungrige Wandernde zum Restaurant Alpenrösli.

Nicht weit davon entfernt befindet sich Station 5 des Schabziger Höhenweges mit einer Maschine, die schon vor über 100 Jahren die Zigerportionen in ihre typische Zylinderform presste. Vorbei an den Ferienhäuschen im Meieli und an weiteren Infotafeln geht es auf die Fahrstrasse, die zum Berggasthaus Fronalpstock und zum Naturfreundehaus führt. Noch einmal lässt sich die freie Sicht über die Linthebene bis ins Zürcher Oberland und ins Glarner Hinterland bis zum Tödi geniessen. Nach Glarus sind es von hier noch knapp zwei Stunden. . .



**Sicht auf Walensee
von der Alp Mittlist
Nüen aus.**

Datum: 01.07.2012

Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 151'979 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

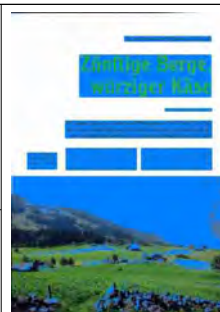


**Stall auf Alp Mittlist
Nüen.**

**Auf dem Abstieg
in die Hochebene
Mullerenberg.**



Datum: 01.07.2012



Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 151'979 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



**Schabziger-Infotafel
auf der Alp Mittlist
Nüen.**



**Naturfreundehaus
Fronalp mit Blick
auf Glärnisch.**



Wanderland Schweiz
3000 Bern 23
031/ 370 10 20
www.wandern.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'268
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 12
Fläche: 151'979 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Gut zu wissen

Route und Marschzeit

Habergschwänd (1278 m)–Mittelstafel/Mittlist Nüen (1398)–Im Dürren (1417)–Sattelboden (1340)–Mullerenberg (1186)–Meieli (1209)–Berggasthaus Fronalpstock (1330)–Naturfreundehaus Fronalp (1389, 2 h 30)–Glarus (472), 4 h 20.

Gemütliche Rundwanderungen

- Habergschwänd–Sattelboden–Mullerenberg–Unter Nüen–Im Dürren–Habergschwänd, 2 h 40.
- Fronalp–Hofalpli–Mullerenberg–Fronalp, 2 h 00.

Karten und Wanderbuch

- Karten der Schweizer Wanderwege 1:50 000, 236T Lachen und 237T Walenstadt, Fr. 22.50*.
- Wanderführer «Zentralschweiz Glarus/Alpstein», Alpinwandern, SAC-Verlag 2010, Fr. 46.–*. Bestell-Nr. 331-4.
- Wanderführer «Glarnerland», Bergverlag Rother 2009, Fr. 18.–*. Bestell-Nr. 166-5.

Alle erhältlich im  **Wander-Shop**.

* 20% Rabatt für Abonnenten und Gönner.

Öffentlicher Verkehr

Anreise mit dem Zug bis zu den Bahnhöfen Ziegelbrücke oder Mühlehorn; weiter mit dem Postauto nach Filzbach; mit Sesselbahn bis Habergschwänd; Rückreise ab Glarus mit Zug. Zwischen Näfels-Mollis Bahnhof und Mullerenberg/Fronalp verkehrt ein Taxi (08.10 Uhr ab Näfels-Mollis, 16.10 ab Fronalp; andere Zeiten möglich, Reservation erforderlich, Tel. 079 693 49 49).

Hinweis

Auf der Strecke gibt es einige Gaststätten, die Schabzigergerichte anbieten: Berggasthaus Habergschwänd, Berggasthaus Alpenrösli, Berggasthaus Fronalpstock, Naturfreundehaus Fronalp. Zwischen Alpenrösli und Naturfreundehaus können Wandernde auf dem Schabziger Höhenweg an einem Wettbewerb mit Sofortgewinn und Verlosungschance teilnehmen.

Informationen

Heidiland Tourismus, www.heidiland.com; Kerenzerberg Tourismus, www.kerenzerberg.ch.

Weitere Informationen befinden sich auf der heraustrennbaren Karte in der Heftmitte.

Datum: 04.07.2012



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8032 Zürich
044/ 250 70 60
www.carnasuisse.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'572
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 2'273 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Richtigstellung

Auf Seite 2 der letzten Ausgabe hat sich der Fehlerteufel eingeschlichen: Die Top AG sorgt zwar für Top-Produkte, heisst aber natürlich Topag AG. Das in Feldmeilen beheimatete Unternehmen wurde unter den Donatoren der IGP-Feier der Glarner Kalberwurst nicht ganz vollständig gelistet.



GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'454
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 49'220 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Aber auch Glarner Kalberwurst



Dieses eine Prozent der Betriebe: Elisabeth und Hans Hauser vor dem Restaurant Sonnegg in Glarus.

Elisabeth und Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus sind seit 27 Jahren Mitglied der Gilde.

Ein Hausbesuch.

Hohe und schroffe Berge umgeben das Städtchen Glarus. Dort im «Zigerschlitz», wo in den Wintermonaten nur wenig Sonnenlicht eindringt, steht das Restaurant Sonnegg. «Ja, die Berge sind hoch», lacht Elisabeth Hauser, würden aber wunderbare Klettermöglichkeiten bieten. Elisabeth und Hans Hauser-Honegger sind seit 27 Jahren Gastgeber im kleinen Glarner Betrieb mit seinen 40 Innenplätzen, dem «Sunnästübli» für 14 Personen und dem lauschigen kleinen Garten mit weiteren

20 Plätzen. Bekannt für seine leichte und bekömmliche Gourmetküche, pflegt Hans Hauser aber auch ganz bewusst die einfache und regionale Küche auf hohem Niveau. Wild aus der Region steht bei ihm ebenso auf der Karte wie der traditionelle Ziger als Praline mit Glarner Trockenfleisch. Und bei besonderen Anlässen serviert er auf Bestellung sogar eine ursprungsgeschützte «Glarnerin», die Glarner Kalberwurst. «Die rohe, ungebrühte Wurst wird nur in kleinen Mengen von unserem Dorfmetzger hergestellt», erklärt Hauser. Sie sehe zwar aus wie eine St. Galler Bratwurst, das Brät enthalte jedoch noch weisses Brot und Milch, was sie feiner mache. Diese Kalberwurst serviert Hauser an einer mil-

den Zwiebelsauce, mit Kartoffelstock und in Rotwein eingelegten Zwetschgen.

Gastfreundschaft

Freundlich und zurückhaltend begrüsst Elisabeth Hauser jeden Gast persönlich und legt Wert auf einen tadellosen Service und gute Beratung. «Gerade zu einer Kalberwurst passt doch ein «Burgwegler» aus Niederurnen hervorragend», sagt die gelernte Servicefachfrau. Gäste auch auf regionale Spezialitäten aufmerksam zu machen, sei ihr ein Anliegen. Die Hausers ziehen am gleichen Strick, und wenn ein Paar harmoniere, gebe es nichts Schöneres, als Gastgeber zu sein, sagen sie einstimmig.



GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'454
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 10
Fläche: 49'220 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarus-Toronto retour

Gefunden hat der 59-jährige Hans Hauser, ein gebürtiger Glarner aus Elm, seine Elisabeth im Hotel zum Storchen in Zürich. Sie arbeitete dort als Servicefachangestellte, er in der Küche. Schon als Schulbub hatte Hauser als Küchenbursche für 1,50 Franken pro Stunde im Kantonsspital geholfen. Und mit seinem ersten Geld habe er sich einen roten Pulli gekauft, erzählt der Gastronom schmunzelnd. Seine Kochlehre absolvierte er im Restaurant Du Pont in Zürich und arbeitete dann als Koch erstmals im Hotel zum Storchen. «Vieles, was ich von Küchenchef Hans Helfenstein gelernt habe, fliesst heute noch in meine Küche ein», sagt Hauser, den es danach nach Toronto zog – seine Elisabeth ging gleich mit. Nach zwei Jahren in Kanada kehrten die beiden zurück – nach Faulensee ins Berner Oberland, bis ihnen ein Glarner von

einem Restaurant in Glarus berichtete, das sie übernehmen konnten. Sieben Jahre führten die beiden das kleine Hotel «Tödblick», bis schliesslich das Angebot kam, das Restaurant Sonnegg zu kaufen. Aus dem ehemaligen Quartierrestaurant machten sie ein gehobenes Speiserestaurant, das in den einschlägigen Führern einen festen Platz hat.

Stolz, zur Gilde zu gehören

Seit mittlerweile 27 Jahren sind die Hausers Mitglied etablierter Schweizer Gastronomen. «Ich bin heute noch stolz, dass ich zu diesem einen Prozent der Top-Köche gehöre», sagt Hauser. Wie eine grosse Familie empfindet er die Gilde, und es sei eigentlich schade, wenn immer mehr gute Gilde-Köche ihre Betriebe aufgäben. Hans und Elisabeth Hauser gehören nicht dazu. Die 28-jährige Tochter Sarah hat eine Servicelehre und die Hotelfach-



schule Belvoirpark absolviert, sie könnte den Betrieb mit einem geeigneten Partner übernehmen. Beim Fachsimpeln über Berufswahl und Gastgewerbe muss Hans Hauser doch noch etwas loswerden: «Bei meinen Berufskollegen gelte ich eher als konservativ, doch ich bin ein grosser Fan von Jamie Oliver. Er geht locker an die Sache und hat dabei doch sehr grosse Warenkenntnisse.» Diese Passion fürs Kochen, das möchte Hauser nicht zuletzt seinen zurzeit zwei Kochlernenden vermitteln.

Martina Gradmann

Datum: 05.07.2012



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'287
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 13
Fläche: 2'736 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Der Klassiker

Glarner Schabziger findet
sogar in Desserts seine
Verwendung.

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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'287
Erscheinungsweise: 48x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 17
Fläche: 58'809 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Grüner, würziger Glarner



Das klassische «Zigerstöckli»
erhält seine grüne Farbe durch
den Schabzigerklee.



Der Schabziger wurde
früher von Tür zu Tür verkauft.



Jürg Weber ist bekannt für
seine Schabziger-Gerichte.

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

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'287
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 17
 Fläche: 58'809 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



**Noch 1940 reisten rund 300
«Zigermändli» durchs Land.**

**Der Klassiker Die einen
lieben ihn, andere
können ihn nicht
riechen: Der Glarner
Schabziger, das erste
Markenprodukt der
Welt, ist ein Exote
unter den Käsesor-
ten.**

LAURA NUSSBAUMER

Wer einmal im Kanton Glarus zu Besuch war, weiss: Um die klassischen «Schabziger-Hörel» kommt man nicht herum. Doch so gut das Gericht mit den «Hörnli», gebratenen Zwiebeln und Apfelmus auch klingen mag; der herbe Geschmack des Schabzigers ist nicht jedermanns Sache. Sein würziges und kräftiges Aroma wird entweder geliebt oder strengstens gemieden.

Rund ein Drittel des mageren Käses geht in den Export

Der Glarner Schabziger ist das älteste Markenprodukt der Schweiz und gilt als das erste der Welt. Denn bereits im 8. Jahrhundert wurde der kalorienarme Käse erstmals schriftlich erwähnt. Bis 2000 wurde der Schabziger noch an diversen Produktionsstätten im Glarnerland hergestellt. Seither ist die einzige Schabzigerfabrik der Welt die Geska AG in Glarus. Das Unternehmen vertreibt jährlich 330 Tonnen Schabziger-Fertigprodukte. Davon wird rund ein Drittel exportiert. Zu den Exportländern gehören etwa Deutschland, die Niederlande, die USA oder Australien. Nebst dem bekannten zylinderförmigen «Zigerstöckli» gehören auch Produkte wie das «Glarner Grüessli» – ein luftiger Brotaufstrich, Schabzigerbutter, Salatsauce oder Schabzigerpulver zum Sortiment der Fabrik. Die Schabzigerbutter sei das meistverkaufte Produkt, so Sarah Trümper, Verantwortliche

für Export, Produkt- und Promotions-Management bei der Geska AG.

Schabziger verfeinert diverse Gerichte – ob süss oder sauer

«Schabziger ist wie Trüffel – etwas Einzigartiges», sagt Jürg Weber, Küchenchef und Gastgeber im Hotel und Restaurant Schwert in Netstal GL (15 Gault-Millau Punkte). Bereits seit 25 Jahren leitet er mit seiner Frau den Betrieb und verzaubert die Gäste mit ausgefallenen Ziger-Kreationen. «Ich verwende Schabziger vor allem als Gewürz. Das verleiht den Gerichten einen süss-sauren Geschmack», so Weber. Auch an Desserts hat sich der Koch bereits gewagt, davon zeugt seine neueste Kreation: eine Schabziger-Praline mit weisser Schokolade.

Weber kombiniert Gemüse, Fleisch oder Fisch mit Schabziger. Doch von einer Kombination rät

der Koch ab. Die Rede ist erneut vom Trüffel. «Ich dachte mir, zwei so einzigartige Produkte müssen gut harmonisieren. Leider hat es nicht funktioniert», lacht Weber.

Monatlich bezieht er für das Restaurant Schwert rund drei Kilogramm Schabziger-Produkte

direkt von der Geska AG.

«Wir beziehen nicht nur das «Zigerstöckli», sondern Produkte aus dem ganzen Sortiment», so Weber.

Klosterdamen kreierten das Rezept

Die Geschichte des Schabzigers, wie wir ihn heute kennen, reicht bis ins Mittelalter. Bis Ende des 14. Jahrhunderts gehörten grosse Teile des Glarner Landes zum Kloster Säkingen. Zu den Abgaben der Glarner gehörte auch der weisse Magerkäse. Dieser war den Klosterdamen zu fade und so würzten sie ihn mit dem herben Schabzigerklee, den Kreuzfahrer aus dem Orient mitgebracht hatten. Schnell wurde der Käse zu einem wichtigen Exportprodukt, und so wurde 1463 ein Schabziger-Gesetz ins Leben gerufen. Darin legte man fest, dass auf jedem «Zigerstöckli» ein Herkunftstempel vorhanden sein muss. Noch lange nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Schabziger von den sogenannten «Zigermändli»

an der Haustüre verkauft.

Schabziger wird nicht – wie vielerorts vermutet – aus Ziegenmilch sondern aus entrahmter Kuhmilch hergestellt. Diese wird erhitzt, mit einer Milchsäurekultur vermischt und in einem Reifungs- und Gärungsprozess zum Rohziger verwandelt. Der noch

Datum: 05.07.2012



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'287
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 17
Fläche: 58'809 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

geschmacklose Ziger wird mit Salz vermischt, gepresst und erneut gereift. Die Zugabe des Schabzigerklee sorgt schlussendlich für die grüne Farbe und den würzigen Geschmack.

Die Geska AG bezieht ihren Schabzigerklee aus Lachen SZ in der Linth-Ebene. Ob weitere kreative Produkte der Schabzigerfabrik auf den Markt kommen, ist noch nicht bekannt. Sarah Trümpy: «Wir arbeiten jedoch permanent an Neuentwicklungen für den Schweizer oder den Export-Markt.» Sarah Trümpy ist die Tochter des Geschäftsführers und wird voraussichtlich im April 2014 die Leitung des Betriebs übernehmen.



Schabziger, les secrets d'une p'tite folie produite à Glaris

Exotique en diable, on l'adore ou on le fuit: le Schabziger, ce classique fromage, est le plus ancien produit de marque protégée au monde.

LAURA NUSSBAUMER

Dans le canton de Glaris impossible au visiteur d'éviter le «Schabziger Hörnli»! Mais autant ce plat de «cornettes», oignons frits et purée de pommes peut titiller agréablement l'odorat, autant l'âpreté du Schabziger n'est pas du goût de tout le monde. Soit on aime sa saveur épicée et puissante, soit on la fuit. Plus ancien produit de marque protégée de Suisse, le Schabziger de Glaris est aussi considéré comme le premier au monde. Déjà au 8e siècle, on trouve des traces écrites de ce fromage à faible teneur en calories.

Depuis 2000, le Schabziger n'est plus produit qu'exclusivement par Geska AG, à Glaris, la seule fabrique de Schabziger au monde. L'entreprise distribue annuellement 330 tonnes de Schabziger, sous forme de produit fini, dont environ un tiers est exporté,

entre autres en Allemagne, aux Pays-Bas, aux États-Unis ou en Australie. En plus du cône familial, le «Zigerstöckli», on trouve aussi une gamme de produits tels que le «Glarner Grüssli» – une pâte à tartiner aérienne – du beurre de Schabziger, de la sauce à salade ou de la poudre en condiment. Selon Sarah Trümpy, responsable de l'exportation, des produits et de la promotion à Geska AG, le champion des ventes est le beurre de Schabziger. «Le Schabziger, c'est comme les truffes – quelque chose d'unique», commente l'hôtelier et cuisinier Jürg Weber de l'Hôtel et Restaurant Schwert à Netstal GL (15 points GM). Le chef enchante ses clients avec ses créations peu ordinaires. «Je me sers principalement de Schabziger comme épice. Il donne aux mets un goût aigre-doux.» Le chef s'est même risqué à créer des desserts. Ainsi sa dernière création: un praliné au chocolat blanc et Schabziger. Revenant aux truffes, il constate: «Je pensais que l'association entre deux produits aussi uniques devait bien fonctionner. Et bien, pas du tout, dit Jürg Weber en riant.

A la fin du 14e siècle, une grande partie du pays de Glaris était

en possession du couvent de Sädingen, auquel la population versait du sérac en guise d'impôt. Sans doute trop fade au goût des sœurs, elles lui ajoutaient volontiers du trèfle aromatique mélilot. Ainsi est né le Schabziger. Affranchi de la tutelle ecclésiastique, il devint alors très rapidement un produit d'exportation important, protégé en 1463 par une loi imposant le sceau de la provenance.

**Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un texte en page 17**



Le Schabziger, produit exclusivement par Geska.



htr.ch

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

dolce vita
05.07.2012

Grüner, würziger Glarner



(© zvg) Der Klassiker Die einen lieben ihn, andere können ihn nicht riechen: Der Glarner Schabziger, das erste Markenprodukt der Welt, ist ein Exote unter den Käsesorten.

Laura Nussbaumer

Wer einmal im Kanton Glarus zu Besuch war, weiss: Um die klassischen Glarner «Schabziger-Hörel» kommt man nicht herum. Doch so gut das Gericht mit den «Hörnli», gebratenen Zwiebeln und Apfelmus auch klingen mag; der herbe Geschmack des Schabzigers ist nicht jedermanns Sache. Sein würziges und kräftiges Aroma wird entweder geliebt oder strengstens gemieden.

Rund ein Drittel des mageren Käses geht in den Export

Der Glarner Schabziger ist das älteste Markenprodukt der Schweiz und gilt als das erste der Welt. Denn bereits im 8. Jahrhundert wurde der kalorienarme Käse erstmals schriftlich erwähnt. Bis 2000 wurde der Schabziger noch an diversen Produktionsstätten im Glarnerland hergestellt. Seither ist die einzige Schabzigerfabrik der Welt die Geska AG in Glarus. Das Unternehmen vertreibt jährlich 330 Tonnen Schabziger-Fertigprodukte. Davon wird rund ein Drittel exportiert. Zu den Exportländern gehören etwa Deutschland, die Niederlande, die USA oder Australien. Nebst dem bekannten zylinderförmigen «Zigerstöckli» gehören auch Produkte wie das «Glarner Grüessli» - ein luftiger Brotaufstrich, Schabzigerbutter, Salatsauce oder Schabzigerpulver zum Sortiment der Fabrik. Die Schabzigerbutter sei das meistverkaufte Produkt, so Sarah Trümpy, Verantwortliche für Export, Produkt- und Promotions-Management bei der Geska AG.

Schabziger verfeinert diverse Gerichte - ob süss oder sauer

«Schabziger ist wie Trüffel - etwas Einzigartiges», sagt Jürg Weber, Küchenchef und Gastgeber im Hotel und Restaurant Schwert in Netstal GL (15 Gault-Millau Punkte). Bereits seit 25 Jahren leitet er mit seiner Frau den Betrieb und verzaubert die Gäste mit ausgefallenen Ziger-Kreationen. «Ich verwende



htr.ch

 htr hotel revue
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Internet
 Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Schabziger vor allem als Gewürz. Das verleiht den Gerichten einen süss-sauren Geschmack», so Weber. Auch an Desserts hat sich der Koch bereits gewagt, davon zeugt seine neueste Kreation: eine Schabziger-Praline mit weisser Schokolade.

Weber kombiniert Gemüse, Fleisch oder Fisch mit Schabziger. Doch von einer Kombination rät der Koch ab. Die Rede ist erneut vom Trüffel. «Ich dachte mir, zwei so einzigartige Produkte müssen gut harmonieren. Leider hat es nicht funktioniert», lacht Weber.

Monatlich bezieht er für das Restaurant Schwert rund drei Kilogramm Schabziger-Produkte direkt von der Geska AG. «Wir beziehen nicht nur das «Zigerstöckli», sondern Produkte aus dem ganzen Sortiment», so Weber.

Klosterdamen kreierten das Rezept

Die Geschichte des Schabzigers, wie wir ihn heute kennen, reicht bis ins Mittelalter. Bis Ende des 14. Jahrhunderts gehörten grosse Teile des Glarner Landes zum Kloster Sädingen. Zu den Abgaben der Glarner gehörte auch der weisse Magerkäse. Dieser war den Klosterdamen zu fade und so würzten sie ihn mit dem herben Schabzigerklee, den Kreuzfahrer aus dem Orient mitgebracht hatten. Schnell wurde der Käse zu einem wichtigen Exportprodukt, und so wurde 1463 ein Schabziger-Gesetz ins Leben gerufen. Darin legte man fest, dass auf jedem «Zigerstöckli» ein Herkunftsstempel vorhanden sein muss. Noch lange nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Schabziger von den sogenannten «Zigermandli» an der Haustüre verkauft.

Schabziger wird nicht - wie vielerorts vermutet - aus Ziegenmilch sondern aus entrahmter Kuhmilch hergestellt. Diese wird erhitzt, mit einer Milchsäurekultur vermischt und in einem Reifungs- und Gärungsprozess zum Rohziger verwandelt. Der noch geschmacklose Ziger wird mit Salz vermischt, gepresst und erneut gereift. Die Zugabe des Schabzigerklee sorgt schlussendlich für die grüne Farbe und den würzigen Geschmack.

Die Geska AG bezieht ihren Schabzigerklee aus Lachen SZ in der Linth-Ebene. Ob weitere kreative Produkte der Schabzigerfabrik auf den Markt kommen, ist noch nicht bekannt. Sarah Trümpy: «Wir arbeiten jedoch permanent an Neuentwicklungen für den Schweizer oder den Export-Markt.» Sarah Trümpy ist die Tochter des Geschäftsführers und wird voraussichtlich im April 2014 die Leitung des Betriebs übernehmen.

Siehe Rezept oben rechts:



Share on email Share on favorites

Share on facebook Share on twitter Share on myspace Share on misterwong Share on delicious



htr.ch

 htr hotel revue
 3001 Berne
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Internet
 Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

 cahier français
 05.07.2012

Schabziger, les secrets d'une p'tite folie produite à Glaris



Le Schabziger, produit exclusivement par Geska.

(© zvg)

Exotique en diable, on l'adore ou on le fuit: le Schabziger, ce classique fromage, est le plus ancien produit de marque protégée au monde.

Laura Nussbaumer

Dans le canton de Glaris impossible au visiteur d'éviter le «Schabziger Hörnli»! Mais autant ce plat de «cornettes», oignons frits et purée de pommes peut titiller agréablement l'odorat, autant l'âpreté du Schabziger n'est pas du goût de tout le monde. Soit on aime sa saveur épicée et puissante, soit on la fuit. Plus ancien produit de marque protégée de Suisse, le Schabziger de Glaris est aussi considéré comme le premier au monde. Déjà au 8e siècle, on trouve des traces écrites de ce fromage à faible teneur en calories.

Depuis 2000, le Schabziger n'est plus produit qu'exclusivement par Geska AG, à Glaris, la seule fabrique de Schabziger au monde. L'entreprise distribue annuellement 330 tonnes de Schabziger, sous forme de produit fini, dont environ un tiers est exporté, entre autres en Allemagne, aux Pays-Bas, aux États-Unis ou en Australie. En plus du cône familial, le «Zigerstöckli», on trouve aussi une gamme de produits tels que le «Glarner Grüessli» - une pâte à tartiner aérienne - du beurre de Schabziger, de la sauce à salade ou de la poudre en condiment. Selon Sarah Trümpy, responsable de l'exportation, des produits et de la promotion à Geska AG, le champion des ventes est le beurre de Schabziger. «Le Schabziger, c'est comme les truffes - quelque chose d'unique», commente l'hôtelier et cuisinier Jürg Weber de l'Hôtel et Restaurant Schwert à Netstal GL (15 points GM). Le chef enchante ses clients avec ses créations peu ordinaires. «Je me sers principalement de Schabziger comme épice. Il donne aux mets un goût aigre-doux.» Le chef s'est même risqué à créer des desserts. Ainsi sa dernière création: un praliné au chocolat blanc et Schabziger. Revenant aux truffes, il constate: «Je pensais que l'association entre deux produits aussi uniques devait bien fonctionner. Et bien, pas du tout, dit Jürg Weber en riant.

Datum: 05.07.2012



htr.ch

htr hotel revue
3001 Berne
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

A la fin du 14e siècle, une grande partie du pays de Glaris était en possession du couvent de Säckingén, auquel la population versait du sérac en guise d'impôt. Sans doute trop fade au goût des sœurs, elles lui ajoutaient volontiers du trèfle aromatique mélilot. Ainsi est né le Schabziger. Affranchi de la tutelle ecclésiastique, il devint alors très rapidement un produit d'exportation important, protégé en 1463 par une loi imposant le sceau de la provenance.



Share on email Share on favorites

Share on facebook Share on twitter Share on myspace Share on misterwong Share on delicious

Nomination

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC

La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi présidente de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP).



La socialiste succède à Alain Berset.
Image: Keystone

Géraldine Savary

succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du «swissness». Tout produit estampillé «suisse» doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP («Glarner Kalberwurst») a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.
(ats/Newsnet)

Créé: 09.07.2012, 17h33



09.07.2012 17:11:21 SDA 0121bsf

Suisse / Vaud, Glaris / Lausanne (ats)

 Politique, Parlement, Chambre haute, Economie et finances, Agriculture, Industries de transformation,
 Alimentation, Vie quotidienne et loisirs

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.



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

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

09.07.2012 17:12:53 AWP 0774

Suisse (AWP)

Modification de l'organigramme, Politique, Agriculture, Boissons alcoolisées, Alimentation

CH/Produits du terroir: Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

Lausanne (awp/ats) - Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnais IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ats/rp



Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

09.07.2012 -

Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.



Géraldine Savary mit Vorstands- und Direktionsmitgliedern von AOC-IGP. pk

Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt wurde. In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei.

Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerates des Kanton Waadt, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist.

Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet. Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst.

AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC

Nomination

—

La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi présidente de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP).



La socialiste succède à Alain Berset.

Image: Keystone

Articles en relation

Partager & Commenter

188734271214193 107915992569379 fr_FR 29363442 tr_fbConnectError
0

Envoyer par e-mail

Envoyer à*

Votre adresse e-mail*

1

Mots-clés

Géraldine Savary

Savary

succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du «swissness». Tout produit estampillé «suisse» doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP («Glarner Kalberwurst») a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.
(ats/Newsnet)

Créé: 09.07.2012, 17h33

CH/Produits du terroir: Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

AWP

Lausanne (awp/ats) - Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ats/rp

CH/Produits du terroir: Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

Lausanne (awp/ats) - Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnais IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ats/rp

(AWP / 09.07.2012 17h45)



swissquote.ch

Swissquote Bank
1196 Gland
022/ 999 94 11
www.swissquote.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten



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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

09-07-2012

17:45 CH/Produits du terroir: Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

Lausanne (awp/ats) - Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnais IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ats/rp

Nomination

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC

La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi présidente de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP).



La socialiste succède à Alain Berset.

Image: Keystone

Articles en relation

Partager & Commenter

Mots-clés

Géraldine Savary

succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du «swissness». Tout produit estampillé «suisse» doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières

soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP («Glarner Kalberwurst») a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse.

La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.
(ats/Newsnet)

Créé: 09.07.2012, 17h33

landwirtschaft.ch

Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

09.07.2012 -

(lid) - Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.



Géraldine Savary mit Vorstands- und Direktionsmitgliedern von AOC-IGP. (pk)

Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt worden war. In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei.

Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerats, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist.

Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet. Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst.

AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.

<- Zurück zu: %s



Glarner Bauern und Metzger sind uneins

Die Glarner sollen vermehrt Fleisch aus der Region essen, so das Ziel des Projektes «Glarner Fleisch- und Hofprodukte». Bund und Kanton hatten Geld zugesichert. Doch nun wird das Projekt sistiert.

KARIN ISELI-TRÖSCH. Rund drei Viertel des im Glarnerland produzierten Fleisches verlässt die Region noch vor der Schlachtung und mit ihm auch ein beachtlicher Teil der Wertschöpfung. Dieser Umstand müsste doch zu ändern sein, fand die Fleischgenossenschaft Sernftal vor einigen Jahren. «Wir sind schon seit fast zehn Jahren daran, zu überlegen, wie wir die regionale Verarbeitung und Vermarktung von Fleisch fördern können», sagt Ruedi Elmer, Präsident der Genossenschaft. Die 80 Bauern der Genossenschaft fanden in Metzgermeistern, Viehhändlern und anderen Landwirten Verbündete und so wurde vor beinahe zwei Jahren das Projekt «Glarner Fleisch- und Hofprodukte» ins Leben gerufen.

Gemeinsam statt jeder für sich

7,7 Millionen Franken wurden für das Projekt budgetiert. Dieses Geld hätte einerseits in einen Neubau des Schlacht- und Verarbeitungsbetriebes der Fleischgenossenschaft investiert werden sollen. Eine beachtliche Summe wäre für einen gemeinsamen Auftritt von 14 Glarner Fleischspezialitäten eingeplant gewesen. Grosse Hoffnung wurde dabei auf einen Relaunch der Glarner Chämisalami gelegt, eines Produkts, das in den 60er- und 70er-Jahren schweizweit sehr beliebt war. Zudem wäre geplant gewesen, dass Direktvermarkter Geld für den Ausbau und die Infrastruktur von gemeinsamen Verarbeitungsräumen bekommen. Noch im Februar 2012 an der Hauptversammlung der Glarner Genossenschaft für Viehabsatz schien es, dass die Mehrheit dem

Projekt positiv gegenüberstehe. «Glarner Hofprodukte auf gutem Weg», titelte die Regionalzeitung Fridolin nach der Versammlung.

Doch nun ist der Traum von einer engen Zusammenarbeit entlang der ganzen Wertschöpfungskette geplatzt. Das Projekt, welches vom Bundesamt für Landwirtschaft als eines zur regionalen Entwicklung gemäss Art. 93 Abs. 1c des Landwirtschaftsgesetzes anerkannt worden ist, wurde Anfang April auf unbestimmte Zeit sistiert. Ruedi Elmer ist enttäuscht: «Das Aus kam für mich überraschend. Klar gab es immer mal wieder Diskussionen, aber ich habe wirklich Hoffnung gehabt, dass es gut kommt.» Er glaubt, zuletzt sei das Projekt an der Frage gescheitert, ob es im Sernftal einen Schlachtbetrieb brauche oder nicht.

Das Argument der Zweifler: Es habe im Kanton ausreichend Schlachtungsmöglichkeiten, weshalb auf einen Neubau im Sernftal verzichtet werden könne. Nie angezweifelt worden sei indessen die Notwendigkeit eines Verarbeitungsbetriebes.

Marco Baltensweiler betreute als Leiter der Abteilung Landwirtschaft des Departementes Volkswirtschaft und Inneres des Kantons Glarus das Projekt. Für ihn ist klar: «Einige der involvierten Bauern und Metzger scheuten den finanziellen Aufwand, der notwendig gewesen wäre, um die vom Bundesamt für Landwirtschaft und vom Kanton verlangten Abklärungen zu tätigen.» Deshalb sei das Projekt noch vor der Planungsphase, in welcher detaillierte marktwirtschaftliche Analysen



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 81'258 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

hätten gemacht werden müssen, abgebrochen worden (siehe Kasten). Man habe versucht, möglichst vieles in das Projekt zu integrieren,



Kritiker des Projekts «Glarner Fleisch- und Hofprodukte» sehen keinen Bedarf für einen neuen Schlachtbetrieb. • Pour les voix critiques s'opposant au projet glaronnais de promotion de la viande et des produits agricoles, la construction d'un nouvel abattoir est superflue.

sei sich aber teilweise zu wenig bewusst gewesen, dass bereits in der Planungsphase jeder Einzelne Geld aufbringen müsse. Ein Kritikpunkt sei zudem gewesen, dass ein Geschäftsführer habe bezahlt werden müssen, obwohl noch gar keine Einnahmen in dieser weiteren Planungsphase realisiert worden wären.

Es gibt noch Hoffnung

Ganz aufgegeben hat Marco Baltensweiler den Traum von einer engen Zusammenarbeit in der Glarner Fleischbranche nicht. Die Stossrichtung sei ganz bestimmt die richtige gewesen, auch aus marktwirtschaftlicher Sicht.

Deshalb werde man die Idee weiterverfolgen: «Wir werden im nächsten Winter einen neuen Anlauf nehmen. Dieses Mal werden wir aber von der Verkaufsseite her denken. Wir wollen lokale Verkaufsläden und Kantinen dazu bewegen, vermehrt auf regionales Fleisch zu setzen, vor allem bei den Edelstücken.» Vielleicht gelinge es, alle Akteure für ein gemeinsames Projekt zu begeistern, wenn der Absatz bereits so gut wie garantiert sei. Für die zurückhaltende Haltung einzelner Akteure hat Baltensweiler durchaus Verständnis. Sowohl für die Bauern wie auch die gewerblichen Metzgereien sei die Einbindung in ein Projekt,



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'431
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 81'258 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

welches die ganze Wertschöpfungskette umfasst, völlig neu. An diesen neuen Gedanken des engen Miteinanders müsse man sich erst gewöhnen; das wäre wohl bei jedem KMU der Fall. Auch beim Bundesamt für Landwirtschaft nimmt man die Sistierung des Projektes gelassen, wie Gustav Mund vom Fachbereich Ländliche Entwicklung beim BLW sagt: «Der Bund hat bisher einzig die finanzielle Unterstützung für die Vorabklärungen eingesetzt. Dieser Beitrag gilt als Risikobeteiligung für die Entwicklung guter Ideen und muss nicht zurückbezahlt werden.» Seitens des BLW werden keine Schritte unternommen, um das Projekt doch noch zu retten – es sei denn, die Trägerschaft wünsche dies.

Dass es weitergeht, wünscht sich auf jeden Fall Ruedi Elmer. Seine Fleischgenossenschaft hat den Traum von einem Neubau nicht begraben. «Klar müssen wir das Vorprojekt komplett überarbeiten. Dennoch wollen wir an unserem Vorhaben, die Maschinen und die Räumlichkeiten zu erneuern, festhalten. Der jetzige Betrieb kann aus lebensmitteltechnischer Sicht und aus Hygienegründen so nicht ewig weiterbetrieben werden.» Als bäuerliche Genossenschaft dürfen die Sernfalter Tierhalter ebenfalls auf öffentliche Gelder hoffen, wenn sie ihr Projekt als Strukturverbesserungsmassnahme anmelden.

karin.iseli@alimentaonline.ch

Regionale Entwicklungsprojekte benötigen viel Zeit

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat seit einigen Jahren die Möglichkeit, Projekte, die der regionalen Entwicklung oder der Förderung von einheimischen oder regionalen Produkten dient, mit Beiträgen zu unterstützen. Voraussetzung ist, dass die Gelder mehrheitlich der Landwirtschaft zugutekommen, wie Gustav Mund vom Fachbereich Ländliche Entwicklung beim BLW sagt. Bevor ein solches Projekt umgesetzt wird, durchläuft es drei Phasen. In der ersten werden Vorabklärungen getroffen. Diese werden mit maximal 20'000 Franken vom Bund unterstützt. Sind diese Vorabklärungen komplett, kommt die Planungsphase (= Grundlagenetappe) und danach die Umsetzungsphase. In Letzterer geht es darum, die vereinbarten Massnahmen innerhalb von vier bis sechs Jahren umzusetzen.

Seit die Möglichkeit besteht, für regionale Entwicklungsprojekte Geld vom Bund zu beziehen, wurden elf Projekte von den ver-

schiedenen Akteuren un-
terzeichnet, davon fünf
alleine im vergangenen
halben Jahr. Neun wei-
tere Projekte befinden sich
in der Planungsphase. Bei
19 wurden wie beim im
Text beschriebenen Pro-
jekt die Vorabklärungen abgeschlossen, je-
doch noch kein Entscheid über die Weiter-
führung getroffen. 37 Projekte befinden sich
in der Vorabklärungsphase.

Das «Glarner Chäs und Ziger»-Projekt ist eines, das sich in der Umsetzungsphase befindet. Mithilfe von öffentlichen Geldern werden unter anderem eine Rohzigerproduktionsanlage sowie ein Käseerzeugungslager finanziert. Laut Marco Baltensweiler von der Abteilung Landwirtschaft des Kantons Glarus zeigt dieses Projekt, wie fruchtbar eine enge Zusammenarbeit innerhalb der Wertschöpfungskette sein kann. *ki*





Revers pour le projet glaronnais

Près des trois quarts de la viande produite à Glaris quittent la région avant même sa transformation, et avec elle une partie essentielle de la chaîne de création de valeur. Il y a quelques années, la coopérative du Sernftal a pensé qu'il serait bon de changer les choses.

L'an dernier, ses 80 agriculteurs et leurs alliés, des maîtres-bouchers, des négociants en bétail et des éleveurs, ont lancé le projet «Viande et produits de la ferme glaronnais». Budgétisé à 7,7 millions de francs, il aurait permis de construire un nouvel abattoir et un centre de transformation dans le Sernftal. Le budget prévoyait aussi de promouvoir la vente de 14 spécialités carnées glaronnaises et les producteurs vendant directement leurs spécialités.

Le rêve a toutefois volé en éclats. Le projet, pourtant reconnu par l'Office fédéral de l'agriculture comme servant au développement régional, a été gelé à fin juin. Déçus, les initiateurs supposent qu'il a buté sur la question de la construction d'un abattoir

dans le Sernftal, les capacités étant en principe suffisantes dans le canton.

En revanche, la nécessité de disposer de locaux de transformation n'a jamais été remise en doute. Certains agriculteurs et bouchers impliqués auraient également hésité face aux dépenses nécessaires aux évaluations préalables exigées par l'OFAG. Autre point critique: le directeur aurait dû être payé avant même que des produits puissent être vendus. L'idée sera tout de même poursuivie, mais du côté de la vente. L'idée est désormais d'inciter les magasins et les cantines de la région à miser davantage sur la viande locale.

Du côté de l'OFAG, le gel du projet ne suscite pas d'inquiétude. Depuis quelques années, l'office a la possibilité de soutenir de tels projets, pour autant qu'ils servent au développement régional ou à la promotion des produits indigènes ou locaux. La condition est que les fonds alloués profitent essentiellement à l'agriculture. *ki*



La Liberté
1700 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'231
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 28
Fläche: 7'573 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

ASSOCIATION DES AOC/IGP

Géraldine Savary à la présidence

Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue hier à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association.

Une autre revendication porte sur la définition du «swissness». Tout produit estampillé «suisse» doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe.

Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP («Glarner Kalberwurst») a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28^e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse. ATS



Combat pour un swissness crédible

AOC-IGP. *Géraldine Savary est élue présidente de l'association.*

A l'occasion de l'assemblée générale de l'Association suisse des AOC-IGP qui s'est tenue hier à Aigle (VD), la Conseillère aux Etats vaudoise Géraldine Savary a été élue présidente. C'est à l'unanimité que Géraldine Savary a été élue présidente, ce dont elle s'est particulièrement réjouie: «En tant que Vaudoise originaire de la Gruyère, je connais très bien les produits AOC et IGP, notamment le Gruyère AOC, l'Etiwaz AOC et le Saucisson vaudois IGP. C'est un honneur pour moi de pouvoir défendre ces spécialités et m'engager en leur faveur au niveau national». Elle reprend ainsi la place laissée vacante par Alain Berset après son élection au Conseil fédéral.

Pour ce qui est des autres élections, c'est Pierre-Michel Ledermann de Bière qui remplace Jean-Pierre Reichenbach au comité, démissionnaire après 10 ans de

bons et loyaux services, alors que Jean-Nicolas Philipona de Vuipens est élu réviseur des comptes. La Saucisse de veau glaronnaise IGP (officiellement Glarner Kalberwurst) a rejoint récemment l'Association. Le directeur de l'Association s'en réjouit particulièrement, car «le fait qu'une nouvelle spécialité alémanique soit enregistrée comme IGP démontre que les critères du lien au terroir et du savoir-faire traditionnel dans la production de denrées alimentaires gagne aussi en importance dans cette partie de la Suisse». Le marché national et d'exportation continuent d'être sous la pression d'un franc suisse surévalué. Dans ce contexte, il est toutefois réjouissant de constater que la plupart des AOC-IGP s'en sortent relativement bien. Pour que cela continue ainsi, il faut poursuivre les efforts de défense et de promotion, a souligné le directeur Alain Farine. Dans sa prise de position sur la politique agricole 2014-17, l'Association a ainsi mis en exergue toute l'importance de maintenir le niveau de protection ac-

tuel dans la nouvelle législation. En outre, dans un marché qui continue à s'ouvrir, il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. Dans ce sens, l'Association plaide pour que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires. L'Association a également réitéré son soutien à des productions laitière et carnée de qualité par le biais d'une augmentation de la prime de non ensilage et des paiements directs octroyés aux productions basées sur les fourrages grossiers et herbagers.

L'Association poursuit également son engagement en faveur d'un swissness crédible. Pour elle, cela signifie que tout produit estampillé «suisse» doit être composé au moins à 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. La balle étant désormais dans le camp du Parlement, l'Association espère que ses arguments seront entendus. – (Agir)

Datum: 10.07.2012

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

www.agriculture.ch



landwirtschaft.ch /französisch

Agence d'information agricole romande AGI
1000 Lausanne 6
021/ 613 11 31
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

10.07.2012 -

Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses.

L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association. Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe. Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse. La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ATS/AGIR

Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

09.07.2012 -

(lid) - Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.



Géraldine Savary mit Vorstands- und Direktionsmitgliedern von AOC-IGP. (pk)

Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt worden war. In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei.

Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerats, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist.

Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet. Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst.

AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.



Union Suisse des Paysans
5200 Brugg
056/ 462 51 11
www.sbv-usp.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

10.07.2012 -

Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses.

L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association. Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe. Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse. La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ATS/AGIR

AOC-IGP

Share on facebook Share on google_plusone

Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.



Ständerätin Géraldine Savary (SP/VD).

Neu in Agrarpolitik:

Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt worden war. In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei.

Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerats, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist.

Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet. Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst.

Datum: 10.07.2012



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.

landwirtschaft.ch > Agrarpolitik

Géraldine Savary à la tête de l'Association des AOC-IGP

10.07.2012 -

Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des Appellation d'origine contrôlée (AOC)-Indication géographique protégée (IGP). La conseillère aux Etats vaudoise a été élue lundi à l'unanimité lors de l'assemblée qui s'est tenue à Aigle (VD).

Outre la nomination de la socialiste, l'assemblée a plaidé pour une meilleure visibilité de son combat. Il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses.

L'association demande que ses deux logos soient officialisés et deviennent obligatoires, indique le communiqué de l'association. Une autre revendication porte sur la définition du "swissness". Tout produit estampillé "suisse" doit être composé d'au moins 80% de matières premières provenant de Suisse, pour autant que ces dernières soient disponibles en quantité suffisante sur le marché. En mars, le Conseil national a rejeté ce principe. Enfin, la saucisse de veau glaronnaise IGP ("Glarner Kalberwurst") a rejoint l'association. Produite par sept boucheries certifiées, elle devient la 28e spécialité protégée comme AOC-IGP en Suisse. La protection IGP a été accordée par la Confédération en 2011. Cette saucisse échaudée est composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des autres saucisses par l'ajout de pain blanc et une note prononcée de noix de muscade. Vu les controverses, sa composition précise a été fixée en 1920 par la Landsgemeinde.

ATS/AGIR

[Retour](#)

News vom 09.07.2012 19:00

Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.



Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt worden war. In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei.

Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerats, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist.

Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet. Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst.

AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.

lid

Zur Übersicht

10.07.2012 - 07:38

Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.

Géraldine Savary mit Vorstands- und Direktionsmitgliedern von AOC-IGP. (pk)
 Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt worden war. In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei.

Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerats, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist.

Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet. Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst.

AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.

lid



Alpinavera – eine fünfjährige Erfolgsgeschichte

Die Konsumenten wünschen sich vermehrt Produkte aus der Nähe



Frische Luft macht bekanntlich hungrig – und was gibt es Schöneres, als dann etwas aus der Region zu verspeisen? Bilder zVg

Von Christian Ruch

Der Verein Alpinavera bietet eine Plattform für landwirtschaftliche und handwerkliche Produkte aus den Kantonen Graubünden, Glarus und Uri. Die Büwo traf die Alpinavera-Geschäftsführerin Jasmine Said Bucher.

Büwo: Frau Said Bucher, wer hatte wann die Idee, Alpinavera zu gründen?

Jasmine Said Bucher: Im Sommer 2005 sass ich bei einer Freundin im Garten und hatte die Idee (lacht). Mein Mann und ich waren anderthalb Jahre vorher nach Graubünden gezogen, und ich bekam eine Stelle auf dem Plantahof. Ich wusste, dass der Bund vier Projekte zur Absatzförderung regionaler Spezialitäten hatte und noch ein Projekt offen war. Und da es im Berggebiet noch keins

gab, kam mir die Idee, so etwas in Graubünden aufzubauen. Mein Arbeitgeber, der Plantahof, fand das sehr interessant, und so haben wir beschlossen, das Projekt nicht nur auf Graubünden zu beschränken, sondern auch gleich noch Glarus und Uri miteinzubeziehen, denn unser Projekt sollte ja dem Berggebiet zugute kommen. Und beide Kantone haben sich auch sofort dazu entschlossen, die Aufbauphase zu begleiten und mitzufinanzieren. Diese Aufbauphase nahm das ganze Jahr 2006 in Anspruch. In dieser Zeit haben wir mit allen wichtigen Produzenten, Verarbeitern und Verbänden Gespräche geführt. Im September 2006 haben wir das Projekt beim Bund eingereicht und einen Monat später den Verein Alpinavera gegründet. Im Mai 2007 ging es dann los mit der



operativen Tätigkeit.

Wie haben denn die Produzenten auf die Idee reagiert?

Eigentlich sehr positiv. Wir mussten unser Vorhaben natürlich erst einmal erklären, haben aber an der Reaktion der Produzenten gespürt, dass die Zeit wirklich reif für ein solches Projekt war. Ich möchte damit nicht sagen, dass alle Produzenten in einer wirtschaftlichen Notlage waren, aber sie haben gemerkt, dass man gemeinsam nach aussen auftreten muss, um den Konsumenten zu erreichen und sich am Markt zu positionieren.

Das heisst, Sie haben ein echtes Bedürfnis angetroffen?

Ja, und das sieht man auch an den Wachstumszahlen. Im Mai 2007 haben wir mit 17 Partnerschaften angefangen, hinter denen 150 Landwirtschaftsbetriebe standen. Heute sind es über 100 Partnerschaften mit mehr

als 400 Betrieben und über 700 Produkten. Ein kritischer Punkt war für uns die Auflage vom Bund, dass alle Produkte zertifiziert sein müssen. Wir waren uns am Anfang nicht sicher, ob die Produzenten da mitmachen würden, waren aber sehr erstaunt, wie viele Produkte wir in kurzer Zeit zertifizieren konnten. Im Lebensmittelbereich vergeben wir übrigens auch das Label der Marke Graubünden, so etwa bei der Churer Alpenstadt-Torte.

Welche Bedingungen müssen erfüllt sein, um die Zertifizierung zu bekommen?

75 Prozent der Zutaten müssen aus dem angegebenen Gebiet stammen. Ausserdem müssen zwei Drittel der Wertschöpfung dort generiert werden. Nehmen wir als Beispiel Käse: Da gibt es den Bauer, der die Milch liefert und an die Käserei verkauft, sie macht aus der Milch den Käse und verkauft ihn an den Han-



Alpinavera will, dass die Produzenten, wie hier auf der Alp Schlans, nicht zu wenig Geld für ihre harte Arbeit bekommen.



PASSMÄRKTE 2012

Auch diesen Sommer finden wieder die bei Gästen, Einheimischen und Marktfahrern je länger, desto beliebteren Passmärkte statt.
Oberalp: 15. Juli (Verschiebedatum 22. Juli)
Lukmanier: 29. Juli (5. August)
Klausen: 12. August (19. August)
Gotthard: 26. August (2. September)
Dauer jeweils von 10 bis 16 Uhr.

del. In dieser Wertschöpfungskette entwickelt sich ein Endverkaufspreis, und zwei Drittel der Preisentstehung müssen in der Region stattfinden. Damit wollen wir die heimischen Produzenten und Verarbeiter unterstützen.

Das heisst, Alpinavera soll auch dazu beitragen, dass in Graubünden, Glarus und Uri die Arbeitsplätze in Landwirtschaft und Verarbeitung erhalten bleiben.

Genau! Ein lebendiger Lebens- und Arbeitsraum bedeutet ausserdem, dass man dort einkaufen kann, und wenn das der Fall ist, bleiben die Familien im Dorf, es braucht eine Schule, und so kann die Gemeinde zusammengehalten werden. Alpinavera soll also auch einen Beitrag gegen die Abwanderung aus den Berggebieten leisten.

Welche Rolle spielen Bioprodukte?

Der Schwerpunkt von Alpinavera liegt auf der Regionalität, das heisst wir bieten ein Herkunftslabel. Bio dagegen ist ein Produktionslabel. Allerdings haben wir hier in Graubünden viele Alpinavera-Betriebe und -Produkte, die auch das Biolabel haben.

Liegt der Erfolg von Alpinavera auch daran, dass es einen Trend zurück zum «Echten» gibt?

Das ist sicher so. Es gibt einen Gegentrend zur Globalisierung, zurück zum Authentischen und Regionalen. Die Konsumenten suchen Qualität, Glaubwürdigkeit und Produktsicherheit. Und das verbinden sie mit Produkten aus der Nähe. Wenn man weiss, wer etwas produziert hat, entwickelt man ein grösseres Vertrauen ins Produkt selber.

Wie kontrollieren Sie, ob die Zertifizierungsbedingungen eingehalten werden?

Wir haben einen Vertrag mit einer unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle, und die besucht alle zwei Jahre die Betriebe. Die Produzenten müssen beispielsweise ihre Rezepturen und Lieferanten offenlegen.

Wie haben denn die Grossverteiler auf Alpinavera reagiert?

Im Grunde nicht negativ. Wir sind ja auch keine wirkliche Konkurrenz für sie. Mit Coop arbeiten wir zusammen, indem wir in ihren Supermärkten für unsere Partner Degustationen organisieren.



Alpinavera-Geschäftsführerin Jasmine Said Bucher mit der Churer Alpenstadt-Torte, die ebenfalls von Alpinavera zertifiziert wurde. Bild Christian Ruch

Und wo bekommt man Alpinavera-Produkte?

Einerseits in unserem Internet-Shop, wo man sie direkt bestellen kann. Andererseits an verschiedenen Events wie den Passmärkten, an denen unsere Partner mitwirken. Und in einigen ausgewählten Lebensmittelabteilungen.

Nimmt Alpinavera auch Einfluss auf die

**Preisgestaltung der Produzenten?**

Ja, und zwar dann, wenn wir merken, dass sie ihre Ware zu billig verkaufen. Manchmal fällt uns auch auf, dass Produzenten falsch kalkulieren, weil sie die Arbeitszeit nicht berücksichtigen oder keine Abschreibungen auf die Geräte vornehmen. Wir möchten die Produzenten schützen, denn sie sollen ja etwas an ihren Produkten verdienen.

Gab es auch Schwierigkeiten und Probleme?

Das tönt jetzt vielleicht komisch, aber die grösste Herausforderung war unser schnelles Wachstum, das viele Planungen über den Haufen geworfen hat. Die grösste Schwierigkeit für mich persönlich war, dass ich aufgrund dieses schnellen Wachstums nicht mehr jeden Produzenten persönlich kennenlernen konnte. Diese persönliche Betreuung ist mir wirklich ein Anliegen. Deshalb haben wir jetzt in Uri und Glarus Regionalstellen mit Ansprechpersonen vor Ort eingerichtet.

Wo sehen Sie Alpinavera in zehn Jahren?

Schön wäre es, wenn wir noch näher an die Konsumenten kämen, sei es mit einem eigenen Laden oder einer Shop-in-Shop-Lösung in einer guten Lebensmittelabteilung.

Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch.

EDITORIAL

Delikates aus den Bergen

Vor einigen Wochen traf mich bei einem Grossverteiler fast der Schlag: Es war kurz vor der Spargelsaison, da bot besagter Grossverteiler Spargeln aus Peru an. Und die Konsumenten griffen begeistert zu. Hätte man nicht noch ein, zwei Wochen warten können, bis es Spargeln aus der Schweiz oder zumindest Europa gibt? Solche Beispiele gibt es viele, man denke nur an frische Erdbeeren im Dezember. Noch irrwitziger wird es, wenn man weiss, dass Krabben von der Nordsee per Lkw zum Schälen nach Marokko gekarrt werden, weil es dort trotz der Transportkosten billiger erledigt werden kann.

Doch es gibt auch Trends gegen diesen «Geiz ist geil»-Irrsinn. Immer mehr Verbraucher zahlen lieber etwas mehr, wissen dafür aber, wo, von wem und unter welchen Bedingungen ihre Lebensmittel produziert worden sind. Und sie unterstützen erst noch die heimischen Produzenten. Der Verein Alpinavera leistet zu dieser Rückbesinnung auf das, was sozusagen vor der Haustür erzeugt worden ist, einen wichtigen Beitrag. Unter dem Slogan «Delikates aus den Bergen» bekommen Bergbauern die Chance, besser auf sich und ihre Produkte aufmerksam zu machen. Im Zeitalter von Höfesterben und Abwanderung ist das ein ganz wichtiger Beitrag zur Erhaltung der alpinen Kulturlandschaft. Denn die Schweiz besteht nicht nur aus den Agglomerationen – auch die Berggebiete haben das Recht auf eine Zukunft.

Redaktor

KURZNEWS 10. Juli 2012

Géraldine Savary: neue AOC-IGP-Präsidentin / Studie: Aufmachung von Lebensmitteln täuscht / EU-Parlament will strengeren Tierschutz / Lindt & Sprüngli baut Schokoladenakademie in Kilchberg

Géraldine Savary: neue AOC-IGP-Präsidentin

Einstimmig wurde Géraldine Savary zur neuen Präsidentin gewählt und sie freute sich sehr über diese Wahl: „Als Waadtländerin ursprünglich aus La Gruyère kenne ich die AOC-IGP-Produkte sehr gut, wie beispielsweise den Gruyère AOC, den L'Étivaz AOC und die Saucisson vaudois IGP. Es ist mir eine Ehre, all diese Produkte auf Schweizer Ebene zu vertreten und mich für sie einzusetzen.“ Sie übernimmt somit das Amt als Präsidentin von Alain Berset, der aufgrund seiner Wahl zum Bundesrat demissionierte.

Alain Berset konnte nicht an der GV teilnehmen, hielt im Jahresbericht der Vereinigung jedoch fest, dass er das Amt im wahrsten Sinne genossen habe und sich auch als Bundesrat für den Erhalt und die Förderung von traditionellem Handwerk einsetzen werde. Des Weiteren wurden Pierre-Michel Ledermann als Ersatz für Jean-Pierre Reichenbach, der nach 10 Jahren Einsatz im Vorstand demissionierte, und Jean-Nicolas Philipona als Rechnungsrevisor gewählt.

Die Glarner Kalberwurst IGP wurde neu in die Vereinigung aufgenommen. Der Direktor der Vereinigung Alain Farine: „Es freut uns natürlich besonders, dass ein weiteres Produkt in der Deutschschweiz geschützt wurde. Das zeigt, dass auch in diesem Teil der Schweiz die Regionalität und das traditionelle Wissen zur Herstellung von Lebensmitteln immer mehr an Bedeutung gewinnt.“ Die Glarner Kalberwurst IGP ist das 28. geschützte Produkt in der Schweiz. Sie darf von 7 zertifizierten Glarner Metzgern hergestellt werden. Die Besonderheit dieser Wurst ist die Beimischung von Weissbrot zum Brät.

Der nationale und der Export-Markt sind aufgrund der starken Frankens weiterhin unter Druck. Dennoch ist es erfreulich, dass es unter diesen Umständen den meisten AOC-IGP-Spezialitäten relativ gut geht. Damit das so bleibe, müssen die AOC-IGP weiterhin gefördert werden, so der Direktor Alain Farine. Die Vereinigung hat deshalb in der Stellungnahme zur Agrarpolitik 2014 – 2017 festgehalten, dass die aktuelle Gesetzgebung auf keinen Fall das Schutzniveau der AOC- und IGP Produkte lockern darf.

In einem sich öffnenden Markt ist es wichtig, dass die Konsumenten die AOC-IGP schnell identifizieren können. Daher wiederholt die Vereinigung die Forderung, dass ihre zwei Logos für alle AOC-IGP als obligatorisch gelten sollen. Mit dem Ziel hoher Qualität macht sich die Vereinigung zudem stark für eine Zulage für Nicht-Silagefütterung sowie Direktzahlungen des Bundes zur Produktion von Raufutter und grünlandbasierter Herstellung von Milch und Fleisch.

Die Vereinigung setzt sich weiterhin für eine glaubwürdige Swissnes ein. Das heisst, dass bei Produkten mit der Kennzeichnung „Schweiz“, mindestens 80% des Rohstoffgewichtes aus der Schweiz stammen muss, sofern die Rohstoffe auf dem Markt ausreichend verfügbar sind. Die Vereinigung hofft, dass das Parlament in diesem Sinne abstimmen wird. Medienmitteilung 9. Juli 2012

Im vergangenen Jahr hat die Vereinigung erstmals TV-Spots ausgestrahlt. Alain Farine dazu: „Die Werbespots mit den drei Sujets Wurzeln, Handwerk und Charakter kommen bei den Zuschauern überdurchschnittlich gut an.“ Nach der zweiten Ausstrahlung der Spots im November 2011 wurde eine

Konsumentenstudie durchgeführt, welche folgende Resultate ergab: die Spots gefallen den Zuschauern sehr gut (Durchschnittsbewertung 3.2 von 4), sie passen gut zum Produkt (3.3), sind verständlich (3.2) und 86% der Befragten finden die Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP

Studie: Aufmachung von Lebensmitteln täuscht

Die Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln führt bei vielen Verbrauchern zu Missverständnissen und weckt falsche Erwartungen. So lautet das Ergebnis einer aktuellen Befragung von 750 Verbrauchern zum Lebensmittelmarkt. Die Studie wurde im Auftrag der Verbraucherzentralen von der Universität Göttingen und der Agrifood Consulting GmbH, Göttingen, erstellt.

Bei den untersuchten 15 Beispielen geht es um Verpackungsaufschriften zu Regionalität, Zutaten und Herstellungstechniken, die aus Sicht vieler Verbraucher mehr versprechen als sie halten. So wird z. B. deutscher Käse mit griechisch anmutendem Produktnamen und landestypischen Motiven vermarktet. Hier fühlen sich 72 % der Verbraucher getäuscht. In der Befragung wurde anhand ausgewählter Praxisbeispiele untersucht, inwieweit die Aufmachung von Lebensmitteln bei Verbrauchern Missverständnisse über die tatsächliche Produktbeschaffenheit auslöst.

Die bevölkerungsrepräsentative Online-Befragung belegt, dass das Verwirrungspotenzial bei der Lebensmittelvermarktung hoch ist und alle Verbrauchergruppen betrifft. Die vollständige Studie "Grauzone Lebensmittelkommunikation: Empirische Studie zur Verbraucherwahrnehmung im Spannungsfeld von Informationsanforderungen und Aufmerksamkeitsregeln" steht zum Download bereit unter: www.agrarmarketing.uni-goettingen.de. (Backspiegel 6.7.2012)

Barry Callebaut steigert Umsatz

05.07.2012 - (lid) – Der weltgrösste Schokoladenhersteller Barry Callebaut hat sein Verkaufsvolumen und seinen Umsatz in den ersten drei Quartalen des Geschäftsjahres gesteigert. Insgesamt verkaufte der Konzern von September 2011 bis Ende Mai 2012 1'037'300 Tonnen Schokolade- und Kakaoprodukte, wie die Nachrichtenagentur SDA schreibt. Das sind 6,6 Prozent mehr als im Vorjahreszeitraum.

Besonders gut lief der Markt in Nord- und Südamerika, wo das Verkaufsvolumen um 15 Prozent zunahm. Auch in Asien ging das Geschäft mit einem Plus von 12 Prozent gut. Schwächer verlief der Absatz in Europa, wo ein Plus von 3,7 Prozent erreicht wurde. Besonders in Südeuropa drückte die Wirtschaftslage die Verkäufe. Der Umsatz in den ersten neun Monaten des Geschäftsjahres stieg um 2,3 Prozent auf 3,59 Milliarden Franken.

EU-Parlament will strengeren Tierschutz

05.07.2012 - (lid) – Das Europäische Parlament will in Sachen Tierschutz härter durchgreifen, weil mehrere Mitgliedstaaten den Tierschutz nicht ausreichend durchsetzen. Unter anderem fordert das Parlament mehr Kontrollen, die Schliessung von Gesetzeslücken und höhere Strafen bei Verstössen, wie aiz.info schreibt. Kritisiert werden auch die grossen Diskrepanzen zwischen den Tierschutzgesetzgebungen innerhalb der EU. Nach Ansicht des Parlaments sollen die Vorschriften unter einer einheitlichen EU-Tierschutz-Gesetzgebung zusammengeführt werden.

Rinderseuche Besnoitiose in der Schweiz

05.07.2012 - (lid) – Bei vier Rindern in der Schweiz wurde die Seuche Besnoitiose nachgewiesen. Die Seuche wurde im Rahmen einer Früherkennungsstudie der Universität Zürich bei vier Rindern eines Betriebes entdeckt, wie das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) heute mitteilte. Die Untersuchungen von insgesamt 400 importierten Rindern fanden zwischen Frühling und Sommer 2012 statt. Die positiv getesteten Tiere stammten aus Ländern, in denen die Besnoitiose bereits heimisch ist.

Besnoitiose verursacht bei Rindern Zysten, was zu massiven Hautschäden führen kann. Zudem können Stiere durch die Krankheit unfruchtbar werden. Behandlungsmöglichkeiten existieren derzeit keine. Übertragen wird die Krankheit meist durch Insekten. Für Menschen ist Besnoitiose ungefährlich.

Neuenburg untergräbt Qualitätsstrategie des Gastgewerbes

Das Gastgewerbe, Hotellerie und Restauration, unternimmt grosse Anstrengungen zur Qualitätssicherung in der Branche. Und die Massnahmen tragen Früchte. Gemäss einer unabhängigen Studie über die Wettbewerbsfähigkeit des Tourismus hat die Schweiz die weltweit besten Ausbildungsinstitutionen und schneidet besser ab als Deutschland und Schweden. Ein politischer Vorstoss im Kanton Neuenburg droht die Qualitätsstrategie des Gastgewerbes nun zu untergraben.

In zahlreichen Bereichen der Wirtschaft muss ein gewisses Fachwissen ausweisen, wer einen Betrieb eröffnet. So darf man eine Arztpraxis nur dann eröffnen, wenn man eine Berufsausübungsbewilligung in den Händen hält. Niemand käme es in den Sinn zu fordern, dass auch Personen ohne Ausbildung praktizieren können. In der Deutschschweiz ist man für das Gastgewerbe hingegen genau diesen Weg gegangen. Einer Mode folgend, wurden in einigen Kantonen die Fähigkeitsausweise abgeschafft. Schlechte Erfahrungen lassen den Ruf nach Wiedereinführung immer lauter werden. Unverständlich ist, dass der Kanton Neuenburg nun die Fehler der Deutschschweiz zu wiederholen droht.

Das Schweizer Gastgewerbe, Hotellerie und Restauration, ist mit über 200'000 Beschäftigten und fast 27'000 Betrieben ein zentraler Wirtschaftsfaktor. Jährlich werden rund 9000 Lernende ausgebildet. GastroSuisse ist mit über 20'000 Mitgliedern der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. (GastroSuisse)

Lindt & Sprüngli baut Schokoladenakademie in Kilchberg

Der Schokoladenhersteller Lindt & Sprüngli will am Hauptsitz in Kilchberg ein «Chocolate Competence Center» mit internationaler Ausstrahlung bauen. «Wir sind in der Planungsphase und wollen den Neubau mittelfristig realisieren», bestätigt Sprecherin Sylvia Kälin gegenüber der «Handelszeitung». Konzernchef Ernst Tanner investiert einen zweistelligen Millionenbetrag dafür.

Das Zentrum soll für interne Schulungen genutzt werden, aber als Erlebniswelt auch dem Publikum offenstehen. Schokolieliebhaber sollen hier hinter die Kulissen blicken können. Das Zentrum ersetzt das ursprüngliche Bauprojekt, das ein neues Produktionsgebäude vorsah. Ursprünglich wollte Tanner in Kilchberg die Fertigungskapazitäten ausbauen. Das neue Bauvorhaben habe nun höhere Priorität, erklärt Kälin den Sinneswandel.

Gleichzeitig nimmt Chef Tanner im Management Veränderungen vor. Nach dem Abgang des

Konzernleitungsmitglieds Hansjürg Klingler hat er seinen Sohn Derek Tanner befördert. Dieser ist der neue Japan-Chef. Tanner Junior arbeitet seit drei Jahren im Unternehmen. (Handelszeitung 4.7.2012)

PRESSESCHAU

Poulet- statt Beef-Burger

Der neue Boss von McDonald's will den Fastfood-Multi fit für die Krise machen. Das Rezept von Don Thompson lautet dabei: Mehr Poulet statt Rind im Angebot. Thompson hat den Job an der Spitze von McDonald's soeben angetreten. Er ist der erste Afroamerikaner auf diesem Posten und trägt deshalb den Übernahmen «Fast-Food-Obama». Mit seiner Pouletstrategie schlägt er zwei Fliegen auf einen Streich: Das Fleisch ist günstiger und trifft damit besser die aktuelle Gemütslage der Konsumenten.

Der Konzern ist in über 119 Ländern vertreten und spürt damit die Effekte der Krise hüben und drüben des Atlantiks besonders. In Europa legte das Geschäft zuletzt nur noch um 2,9 Prozent zu. Am schlechtesten läuft es derzeit in Asien. Dort gingen die Umsätze im Mai um 1,7 Prozent zurück. Das setzte auch die Aktien des Unternehmens unter Druck. McDonald's gilt sonst als besonders krisensichere Investition.

Der Kriseneffekt wird wohl auch auf den Fleischkonsum in den USA durchschlagen, wie Prognosen zeigen: Der Verzehr von Pouletfleisch wird bis 2013 steigen, beim Rindfleisch wird hingegen ein Rückgang erwartet. Zudem kann McDonald's den höheren Anteil Pouletfleisch im Angebot gleich auch als Argument für mehr Gesundheit verwenden: Das Fleisch ist bekanntlich ärmer an Kalorien als das Rindfleisch. Der Fastfood-Riese will bei den Kunden neben günstigeren Produkten auch mit mehr lokalen Menüs und Angeboten punkten. Ein Ansatz, der in der Schweiz schon länger verfolgt wird.

Und auch bei der neuen Poulet-Strategie tut sich die Schweiz geradezu als Musterschüler hervor: «Die Umsetzung der Strategie ist bereits in vollem Gang», heisst es auf Anfrage. Man verweist auf neue Angebote auf Pouletbasis wie etwa den McWrap Chicken Caprese oder die Prime Filets. Nur mit dem «gesünder» geht die Rechnung nicht immer auf: Der Poulet-Burger CBO ist grösser als der Klassiker BicMac und bringt auch mehr Kalorien mit. Beim CBO sind es 665, beim BigMac 495 pro Portion. (Blick am Abend 4.7.2012) (

gb
)



deutsch

fenaco
8401 WinterthurMedienart: Internet
Medientyp: Unternehmenswebsites<http://www.land.ch/>Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Géraldine Savary neue Präsidentin von AOC-IGP

10.07.2012

More Sharing Services

Als Nachfolgerin von Bundesrat Alain Berset ist Géraldine Savary zur neuen Präsidentin der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt worden.

Einstimmig wurde Géraldine Savary an der Generalversammlung in Aigle VD zur neuen Präsidentin der Vereinigung AOC-IGP ernannt. Sie tritt somit die Nachfolge von Alain Berset an, der zum Bundesrat gewählt worden war.

In ihrer Antrittsrede bezeichnete Savary das neue Amt als grosse Ehre, wobei ihr vor allem die Förderung regionaler Produkte ein Anliegen sei. Die 1968 geborene Savary ist SP-Politikerin und Mitglied des Ständerats, wo sie in der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur, sowie in der Kommission für Rechtsfragen, derjenigen für Verkehr und Fernmeldewesen und der Redaktionskommission tätig ist. Aufgrund grösserer Präsenz an Messen und Events, sowie einer verstärkten Fokussierung auf Werbekampagnen, gelang es AOC-IPG laut eigenen Angaben, 2011 einen grösseren Bekanntheitsgrad zu verzeichnen. Vor allem die Ausstrahlung einer eigenen TV-Werbung wurde als wichtiger Schritt in Richtung einer grösseren Marktpräsenz bezeichnet.

Gefeiert wurde im Rahmen der Generalversammlung des Weiteren die kürzliche Vergabe einer IGP-Auszeichnung an die Glarner Kalberwurst. AOC-IGP ist ein Schweizerisches Qualitätssiegel zur Kennzeichnung herkunftsgeschützter Lebensmittelprodukte, die bestimmten geografischen und technischen Herstellungskriterien unterliegen.

LID

Daniela Clemenz DC Mail



«Schweizer Bauer»

3001 Bern

031/ 330 34 44

www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print

Medientyp: Fachpresse

Auflage: 30'841

Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17

Abo-Nr.: 1086938

Seite: 5

Fläche: 48'194 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

AOC-IGP-VEREINIGUNG: An der Generalversammlung in Aigle VD stand Swissness im Mittelpunkt

Bundesrat Berset ist AOC nicht wurst



Der AOC-Vorstand: (hinten von links) Pierre-Michel Ledermann, Markus Baumann, Philippe Bardet, (vorne von links) Rolf Künzler, Géraldine Savary, Alain Farine. (Bild: czb)

Obschon AOC-Produkte zu 100 % aus Schweizer Rohstoffen bestehen, interessiert sich die AOC-IGP-Vereinigung auch für die Swissness-Vorlage. An ihrer Generalversammlung wurde eine neue Präsidentin gewählt.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Géraldine Savary, SP-Ständehelferin aus der Waadt, wurde an der Generalversammlung der AOC-IGP-Vereinigung erwartungsgemäss zur Nachfolgerin von Alain Berset ins Präsidium gewählt. Berset selbst konnte aufgrund seiner Wahl in den Bundesrat der diesjährigen GV nicht mehr selbst beiwohnen, liess jedoch seine knapp vier-

jährige Amtszeit in einem schriftlichen Bericht Revue passieren. So hätten verschiedene Wurstwaren während seiner Amtszeit die IGP-Auszeichnung erhalten, so namentlich die St. Galler Bratwurst, die Longeole aus Genf und die Glarner Kalberwurst. Heute können damit 28 Sortenorganisationen ihre Produkte mit dem AOC- oder IGP-Label versehen. «Für den Erhalt dieser Vielfalt und die Förderung traditionellen Handwerks werde ich mich auch als Bundesrat einsetzen», schreibt Berset.

Fragile Märkte

Geschäftsführer Alain Farine blickte allgemein auf ein Jahr zurück, das aus ökonomischer Sicht ähnlich wie die letzten Jahre war. Doch trotz einer aus-

gezeichneten Positionierung der AOC- und IGP-Spezialitäten seien ihre Märkte dennoch fragil. So interessiert sich denn die Vereinigung auch für die Swissness-Vorlage, selbst wenn AOC- und IGP-Produkte grundsätzlich zu 100 Prozent aus Schweizer Rohstoffen bestehen. «Wenn das Schweizer Parlament für eine glaubwürdige Swissness eintritt, werden auch unsere Produkte noch glaubwürdiger», betonte Farine. «Wir werden uns dafür einsetzen, dass bei Produkten mit der Kennzeichnung «Schweiz» bis auf einige klar definierte Ausnahmen 80 Prozent des Rohstoffgewichts aus der Schweiz stammen muss.»

Wodka gegen Käse

Felix Addor vom Eidgenössi-



«Schweizer Bauer»

3001 Bern

031/ 330 34 44

www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print

Medientyp: Fachpresse

Auflage: 30'841

Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17

Abo-Nr.: 1086938

Seite: 5

Fläche: 48'194 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

schen Institut für Geistiges Eigentum (IGE) warnte allerdings auch davor, sich bei der Vision einer geografischen Herkunftsangabe einzig auf Produkte aus der Landwirtschaft zu beschränken. International gelte es auch St. Galler Stickerei oder «Genève» für Uhren zu schützen. Mit Russland etwa trat letzten September ein bilaterales Abkommen in Kraft, das nicht

nur alle AOC und IGP in Russland schützt, sondern auch nicht eingetragene Produkte mit Schweizer Herkunft wie beispielsweise Appenzeller Käse, Basler Lækkerli oder Schweizer Schokolade. «Selbst Kantonsnamen, das Schweizer Wappen und das Schweizer Kreuz sind geschützt», sagte Addor. «Im Gegenzug schützt die Schweiz beispielsweise rus-

sischen Kaviar oder Wodka.» Sonderregelungen, wie in der EU für Allgäuer Emmentaler, gibt es in Russland nicht. Nur: solange es die Schweiz selbst nicht fertig bringt, sich in der Swissness-Vorlage auf klare Kriterien zu einigen, nützen auch bilaterale Abkommen wenig.

INTERVIEW



«Schweizer Bauer»: Warum sind Sie die richtige Person für das Amt als Präsidentin von AOC?

Géraldine Savary: Ich habe seit Jahren für die Agrarpolitik und die Bauern viel gemacht, ich habe mich vor allem für einen Stopp von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) engagiert, mich beim Cassis de Dijon und jetzt vor allem für die Swissness eingesetzt. Ich stamme ausserdem ursprünglich aus der Region

Gruyère und wohne jetzt in der Waadt, zwei wichtigen Regionen für AOC und IGP. Im Übrigen bin ich Mutter. Für mich ist es wichtig, dass Konsumenten wissen, wie unsere Produkte hergestellt werden. Es ist gut, wenn nicht immer nur die gleichen Leute mitreden, wenn es um Agrarpolitik geht. Nicht nur die SVP befasst sich im Parlament mit Agrarpolitik. Wichtig ist, dass auch Leute von der SP etwas dazu beitragen.

Ist es wichtig, dass das AOC-Präsidium von einer Parlamentarierin wahrgenommen wird?

Ich denke schon. Als Ständerrätin habe ich gute Verbindungen zur Verwaltung, so auch zum Seco oder zum BLW, und kann bei Bedarf auch Motionen, Interpellationen oder eine Sitzung organisieren, um über die Bedürfnisse der AOC zu sprechen.

Sie sind wie ihr Vorgänger Alain Berset aus der Romandie, wo sich AOC schon ziemlich etabliert hat. Wie schaffen Sie es, auch in der Deutschschweiz Fuss zu fassen?

Für mich ist wichtig, dass sich AOC und IGP in der Romandie weiter etablieren und in der Deutschschweiz bekannter werden. Ich bin gerne bereit, dazu auch mal nach St. Gallen, nach Zürich oder in den Aargau zu reisen. Wir dürfen aber nicht Regionen gegeneinander ausspielen. Wir müssen zusammenarbeiten, und gerade dabei sind AOC und IGP wichtig. Mein zweites Ziel besteht darin, dass auch meine Kolleginnen und Kollegen in der Politik AOC kennenlernen und bereit sind, diese qualitativ hochwertigen Produkten zu unterstützen.

Interview: Christian Zufferey



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'648
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 67'773 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

ASSOCIATION SUISSE DES AOC-IGP

Géraldine Savary prend la présidence



Le comité: de gauche à droite, Pierre-Michel Ledermann, Philippe Bardet, Markus Baumann, la présidente Géraldine Savary, Alain Farine et Rolf Künzler. Manquent Nelly Claeymann et Olivier Isler.

Réane Ahmad

La conseillère aux Etats vaudoise Géraldine Savary succède à Alain Berset à la présidence de l'Association suisse des AOC-IGP.

La conseillère d'Etat vaudoise Géraldine Savary a été élue à l'unanimité présidente de l'Association suisse

des AOC-IGP (appellations d'origine contrôlée-indications géographiques protégées) lors de l'assemblée générale le 9 juillet au Château d'Aigle. Elle reprend le poste laissé vacant par Alain Berset, suite à son élection au Conseil fédéral à la fin de l'année passée. Malgré l'appartenance des deux politiciens au Parti socialiste, le comité a cependant tenu à réaffirmer le caractère apolitique de l'associa-

«L'association plaide pour que ses deux logos deviennent officiels et obligatoires»

«Cette présidence correspond à mes engagements poli-



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'648
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 67'773 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

tiques passés, présents et futurs», a souligné Géraldine Savary, avant de rappeler son action au sein de l'association StopOGM, ainsi que sur les dossiers «Cassis de Dijon» et «Swissness». Concernant ce dernier projet de loi, la Vaudoise est membre de la Commission des affaires juridiques du Conseil des Etats qui s'est engagée pour le système proposé par le Conseil fédéral. «Nous comptons sur elle dans le dossier Swissness», a indiqué le comité. Géraldine Savary copréside aussi le groupe parlementaire du goût avec Christophe Darbellay. «Je crois que les liens doivent être resserrés avec les associations de défense des consommateurs», a appelé de ses vœux la nouvelle présidente.

L'autre élection au comité a vu Pierre-Michel Ledermann remplacer Jean-Pierre Reichenbach. En dix ans d'activité, celui-ci a notamment soutenu la candidature du bœuf et du jambon de la borne à l'inscription au Registre des AOP et IGP. Jean-Nicolas Philipona a quant à lui été élu réviseur des comptes.

Nouvelle inscription

L'assemblée s'est déroulée en l'absence d'Alain Berset. Le président sortant a néanmoins relevé dans le rapport annuel le plaisir qu'il avait eu à assumer cette fonction. «C'est désormais en tant que conseiller fédéral que je vais continuer à m'engager pour le maintien de cette diversité culturelle et pour la promotion de ces sa-

voir-faire traditionnels.»

Le directeur Alain Farine a présenté les points marquants de l'année écoulée et les prises de position de l'association. Il a tout d'abord rappelé la récente inscription de la Glarner Kalberwurst IGP ou Saucisse de veau glaronnaise (voir l'encadré). Sur les 28 AOC ou IGP enregistrées, 24 sont membres de l'association. Dans un contexte économique difficile, avec la surévaluation du franc suisse par rapport à l'euro et au dollar, «il est heureux de constater que les spécialités AOC-IGP continuent, à l'une ou l'autre exception près, de se porter relativement bien».

Défense professionnelle

Concernant la Politique agricole 2014-2017, l'association insiste sur l'importance de ne pas assouplir ou abaisser le niveau de protection arrêté dans la législation actuelle. Dans un marché qui continue à s'ouvrir, il est fondamental que les consommateurs puissent facilement identifier les AOC et IGP suisses. En ce sens, l'association plaide pour que ses deux

logos deviennent officiels et obligatoires. «Nous discuterons de ce sujet avec les filières en août, lors de la journée au vert.»

Sur le plan politique, le projet de loi Swissness reste une des préoccupations majeures de l'association. Elle défend un Swissness crédible qui implique que le poids des matières premières de tout pro-

duit «estampillé» suisse doit provenir, en dehors d'exceptions clairement définies, au moins à 80% de Suisse.

Contexte mondial

Sur le plan européen, Alain Farine s'est réjoui de l'aboutissement de l'accord de reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Union européenne (UE) entré en vigueur le 1^{er} décembre 2011. «Il permet d'avoir un degré de protection juridique pour les produits suisses qui est le même que celui de 1200 produits de l'UE et réciproquement.» Cet accord fait suite à celui entré en vigueur en septembre avec la Russie, qui reconnaît et assure aussi protection aux AOC et IGP suisses sur son territoire et vice-versa. Au niveau mondial, le directeur a relevé le projet ambitieux de l'organisation non gouvernementale origIn d'établir un inventaire de l'ensemble des IGs protégées.

Spots publicitaires

En 2011, l'Association suisse des AOC-IGP a lancé pour la première fois une campagne télévisuelle. Les spots publicitaires ont mis en avant les trois fondamentaux des AOC-IGP que sont les racines, le savoir-faire et le caractère. Ils ont été très appréciés des consommateurs, selon les résultats d'une enquête. Les retombées sur les ventes sont néanmoins très difficiles à mesurer.



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'648
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 67'773 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



La Glarner Kalberwurst
IGP ou Saucisse de veau glaronnaise a rejoint récemment l'association. Elle est devenue la 28^e spécialité inscrite au Registre fédéral des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP). La Glarner Kalberwurst est produite par sept boucheries certifiées du canton de Glaris, son aire géographique. Il s'agit d'une saucisse échaudée composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle se distingue des saucisses similaires par l'ajout de pain blanc du canton de Glaris et par une note prononcée de noix de muscade. RA



Le Bündner Bergkäse ou Fromage de montagne des Grisons est un cas emblématique. La demande d'inscription au Registre des AOP et IGP rencontre des oppositions de la part de certains producteurs des dénominations locales. Le conseiller national Hansjörg Hassler a formulé un postulat sur la coexistence des AOP et IGP avec des dénominations géographiques de produits analogues. L'association partage l'avis de l'OFAG qu'il ne faut préciser les critères de coexistence qu'au niveau du document de travail ACCS, mais souhaite que ces critères ne s'appliquent qu'aux produits non comparables. RA

Datum: 13.07.2012

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH

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: 7
Fläche: 2'944 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Von Alain Berset zu Géraldine Savary

An der Generalversammlung der Schweizerischen Vereinigung der AOC-IGP vom 9. Juli in Aigle VD wurde die Waadtländer Ständerätin Géraldine Savary (SP/VD) zur neuen Präsidentin gewählt. Sie folgt auf Alain Berset, der aufgrund seiner Wahl zum Bundesrat demissionierte. Doch auch die Situation der AOC und IGP sowie die Aktivitäten der Vereinigung waren Themen der Tagung. Die Glarner Kalberwurst IGP wurde neu aufgenommen. *BauZ*

Spatenstich für umweltfreundliche Schabziger-Produktion

Von moneycab -
 16. Juli 2012
 15:49

Eingestellt unter:

''



Vincent Eckert, Geschäftsführer Klimastiftung Schweiz. (Bild: Klimastiftung Schweiz)

Zürich – Ab 2013 wird der Glarner Schabziger klimafreundlich hergestellt. Heute ist der Spatenstich zur neuen Produktionsanlage erfolgt. Die Klimastiftung Schweiz unterstützt das Projekt zusammen mit Bund und Kanton.

Die Klimastiftung Schweiz unterstützt den Glarner Schabziger auf seinem Weg zu einem klimafreundlichen Produkt. „125 Tonnen CO₂ weniger gelangen durch die neue Produktionsanlage des Glarner Schabzigers pro Jahr in die Atmosphäre“, freut sich Vincent Eckert, der Geschäftsführer der Klimastiftung Schweiz. Heute Montag, 16. Juli, wurde in Glarus der Spatenstich zur neuen Produktionsanlage gefeiert. „Der Neubau und die Gebäudetechnik werden nach neuesten energetischen Grundsätzen ausgerichtet“, betont Johannes M. Trümpy, CEO der Schabzigerfabrik GESKA AG.

„Modernisieren und Energie-sparen gehören zusammen“

Die neuen Anlagen ermöglichen aber nicht nur eine umweltfreundlichere, sondern auch eine modernere und wirtschaftlichere Schabziger-Produktion. Die Milchproduzentengenossenschaft Glarus (Rohzigerproduktion) und die GESKA AG (Rohzigerverarbeitung) haben gemeinsam die Glarner Milch AG gegründet, um die Abläufe zu vereinfachen und zu modernisieren. „Modernisieren und Energie-sparen gehören zusammen“, ist Vincent Eckert überzeugt. Die Glarner Milch AG sei eines von vielen Beispielen dafür, dass KMU, die CO₂ und Strom sparen, langfristig auch wirtschaftlich profitieren.

20 grosse Dienstleistungsfirmen hinter Klimastiftung Schweiz

Hinter der Klimastiftung Schweiz stehen 20 grosse Dienstleistungsfirmen, die durch die Stiftung sowohl den Klimaschutz als auch den Wirtschaftsstandort Schweiz fördern. Jährlich stehen der Stiftung rund drei Millionen Franken zur Verfügung. Damit werden KMU gefördert, die Energie sparen oder ein klimafreundliches Produkt entwickeln. An der neuen Produktionsanlage der Glarner Milch AG beteiligt sich die Klimastiftung Schweiz mit 37'410 Franken. Dies entspricht 30 Franken pro eingesparte Tonne CO₂ über zehn Jahre. Auch Bund und Kanton unterstützen die neue Schabziger-Produktion. Die Glarner Milch AG will ab März 2013 den Betrieb aufnehmen. (Klimastiftung Schweiz/mc/ps)

Über die Klimastiftung Schweiz

KMU fördern – Klima schützen. Nach diesem Motto unterstützt die Klimastiftung Schweiz Projekte kleiner und mittlerer Unternehmen, die einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die Stiftung hat von der Gründung 2008 bis Juni 2012 insgesamt 128 Projekte von KMU mit 5.5 Mio. Franken unterstützt.

Die Klimastiftung Schweiz wurde als gemeinnützige, unabhängige Stiftung gegründet. Sie steht unter Bundesaufsicht und steht interessierten Firmen offen, die durch einen effizienten und gezielten Einsatz der Rückverteilung der CO₂-Lenkungsabgabe den Klimaschutz verstärken wollen.

Seit Januar 2008 verlangt das CO₂-Gesetz eine Abgabe auf Brennstoffen. Ein Teil der Abgaben fließt zurück an die Wirtschaft. Vor allem grosse Dienstleistungsunternehmen erhalten mehr zurück, als sie bezahlt haben. Diese «Netto-Rückvergütung» setzen die Partnerfirmen der Klimastiftung Schweiz vollumfänglich für Klimaschutzmassnahmen von Schweizer KMU ein.

Die Partner der Klimastiftung Schweiz

Allianz Suisse, Alternative Bank Schweiz AG, AXA Winterthur, Gebäude Versicherung Bern, Gebäudeversicherung Kanton Zürich, KPMG, Man Investments AG, Microsoft Schweiz, PartnerRe, Pictet & Cie, PricewaterhouseCoopers, Raiffeisen Schweiz, Sanitas Krankenversicherung, SAP (Schweiz) AG, Sarasin & Cie AG, Swiss Life, Swiss Re, Vaudoise Assurances, Bank Vontobel und XL Insurance sind Partner der Klimastiftung Schweiz.

Weitere Informationen:

www.klimastiftung.ch
Stiftungsinformationen bei monetas

Schlagwörter:

Klimastiftung Schweiz

,
Schabziger

Glarner Ziger soll wirklich aus Glarus stammen

Die Glarner Milch AG ist nun in Bau. Am Montag wurde feierlich der erste Spatenstich begangen - mit dabei Kuh Sacha. Durch den Umbau soll dem Glarnerland die Rohzigerproduktion gesichert werden.



Glarus. – Beim ersten Spatenstich vom Montag der Glarner Milch AG wurde deren Einzigartigkeit betont: «Eine solche Zusammenarbeit zwischen Milchproduzenten und Zigerherstellung hat es noch nie gegeben», meinte Johannes Trümpy, CEO der Glarner Milch AG und der Geska AG.

Das Projekt soll die Wertschöpfung und die Sicherung des Zigers als Glarner Produkt bewirken. «Die Milch soll nur von Glarner Bauern kommen und die Produktion des Rohzigers im Glarnerbergland stattfinden», so Verwaltungsratspräsident Hermann Luchsinger. (vp)

BEWERTUNG

Durchschnitt:



Noch keine Bewertungen vorhanden

Gefällt mir

0

Tweet

0

+1

0

TAGS

- [Glarus](#)
- [Vermischtes](#)

News vom 16.07.2012

Baustart für neue Glarner Rohzigerproduktionsstätte

Am Standort des Schabzigerherstellers Geska in Glarus fand am 16. Juli der Spatenstich für neue Produktionsanlagen zur Rohzigerproduktion statt.



"Durch den Standort der neuen Rohzigerproduktion im gleichen Gebäude wie die Schabzigerfabrik können wir die Synergien mit den beiden Firmen maximal ausschöpfen", sagte Johannes M. Trümpy, CEO der Geska und Glarner Milch. Im April 2013 sollen die Anlagen in Betrieb genommen werden.

Die Glarner Milch AG wurde 2009 von der Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und von der Glarner Schabzigerfabrik Geska gegründet. Diese wird künftig die Rohzigerproduktion am neuen Standort übernehmen. Mit den neuen Anlagen könne man die steigenden Qualitätsanforderungen an den Rohziger erfüllen, die Kapazität und die Effizienz steigern, heisst es in einer Medienmitteilung. Die MPG gewährleistet so den Milchabsatz für rund 50 Landwirte im Kanton. Beim Betriebstart 2013 werden 3,3 Mio. Kilogramm Milch verarbeitet, die Kapazität beträgt 4,2 Mio. Kilogramm.

Die MPG investiert 6,9 Millionen Franken, die neue Gebäudenutzung und Neuinstallationen der Geska lösen zusätzlich Investitionen von 2,2 Mio. Franken aus. Bund und Kanton beteiligen sich an den 9,1 Mio. Franken mit 2,7 Mio. Franken. Das Projekt ist ein Teilprojekt der Regionalstrukturmassnahme "Chäs & Ziger". Dank neuester Technik werden geringe Lärmemissionen, Luftreinigung, Abwasserneutralisation und Wärmerückgewinnung und ein tiefer Energieverbrauch erreicht. Weil die neuen Anlagen 125 Tonnen CO₂ pro Jahr einsparen, unterstützt auch die Klimastiftung Schweiz das Projekt. Auch die Berghilfe finanziert mit.

[Zur Übersicht](#)

17.07.2012 - 09:25

Glarner Schabziger - Bau der neuen Produktionsanlage hat begonnen

Nach einer intensiven, dreijährigen Vorbereitungsphase erfolgte gestern Montag in Glarus der Spatenstich für eine Produktionsanlage von Schabziger.



Die Produktionsanlage gehört der Glarner Milch AG, welche im Mai 2009 von der Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und der Glarner Schabzigerfabrik GESKA AG gegründet worden ist. In den Gebäuden werden zukünftig Milchannahme, Rohzigerproduktion, Rohzigerreifung und die neuen Schabzigerproduktionsanlagen untergebracht.

Rund 9,1 Mio Franken werden in die Neuinstallationen investiert. Neben Bund und Kanton unterstützen auch die Berghilfe und die Klimastiftung Schweiz die moderne und umweltfreundliche Produktion.

In der Glarner Milch AG werden 20 Prozent oder 4,2 Mio Kilo der jährlich im Glarnerland produzierten Milch zu Schabziger verarbeitet. Nebst einer Steigerung der Wertschöpfungskette trägt die Produktionsanlage einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung des Milchabsatzes für 50 Glarner Landwirte bei.

BauZ



SWISS BUSINESSPRESS SA
8052 Zürich
044 306 47 00
www.unternehmerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Foto: zVg 17.07.12

Ökoproduktion für Glarner Schabziger

Kategorie: Natur, Ökologie, Landwirtschaft

Von: cleantech

Glarus - Die Klimastiftung Schweiz beteiligt sich an der neuen Produktionsanlage der Geska AG für Glarner Schabziger.

Ab 2013 wird der Glarner Schabziger klimafreundlich hergestellt, konstatiert die Klimastiftung . Die Klimastiftung Schweiz unterstützt das Projekt zusammen mit Bund und Kanton. „125 Tonnen CO₂

weniger gelangen durch die neue Produktionsanlage des Glarner Schabzigers pro Jahr in die Atmosphäre“, freut sich Vincent Eckert, der Geschäftsführer der Klimastiftung Schweiz. „Der Neubau und die Gebäudetechnik werden nach neuesten energetischen Grundsätzen ausgerichtet“, betont Johannes M. Trümpy, CEO der Schabzigerfabrik GESKA AG (eg).



ee-news.ch
3182 Ueberstorf
031/ 741 05 02
www.ee-news.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

18. Jul 2012



Ab 2013 wird der Glarner Schabziger klimafreundlich hergestellt.

Klimastiftung: Umweltfreundliche Schabziger-Produktion

(PM) Ab 2013 wird der Glarner Schabziger klimafreundlich hergestellt. Am Montag erfolgte der Spatenstich zur neuen Produktionsanlage. Die Klimastiftung Schweiz unterstützt das Projekt zusammen mit Bund und Kanton.

Die Klimastiftung Schweiz unterstützt den Glarner Schabziger auf seinem Weg zu einem klimafreundlichen Produkt. „125 Tonnen CO₂ weniger gelangen durch die neue Produktionsanlage des Glarner Schabzigers pro Jahr in die Atmosphäre“, freut sich Vincent Eckert, der Geschäftsführer der Klimastiftung Schweiz. „Der Neubau und die Gebäudetechnik werden nach neuesten energetischen Grundsätzen ausgerichtet“, betont Johannes M. Trümpy, CEO der Schabzigerfabrik GESKA AG.

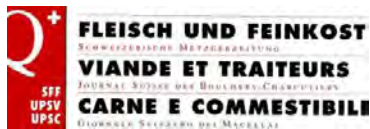
„Modernisieren und Energie-sparen gehören zusammen“

Die neuen Anlagen ermöglichen aber nicht nur eine umweltfreundlichere, sondern auch eine modernere und wirtschaftlichere Schabziger-Produktion. Die Milchproduzentengenossenschaft Glarus (Rohzigerproduktion) und die GESKA AG (Rohzigerverarbeitung) haben gemeinsam die Glarner Milch AG gegründet, um die Abläufe zu vereinfachen und zu modernisieren. „Modernisieren und Energie-sparen gehören zusammen“, ist Vincent Eckert überzeugt. Die Glarner Milch AG sei eines von vielen Beispielen dafür, dass KMU, die CO₂ und Strom sparen, langfristig auch wirtschaftlich profitieren.

Hinter der Klimastiftung Schweiz stehen 20 grosse Dienstleistungsfirmen, die durch die Stiftung sowohl den Klimaschutz als auch den Wirtschaftsstandort Schweiz fördern. Jährlich stehen der Stiftung rund drei Millionen Franken zur Verfügung. Damit werden KMU gefördert, die Energie sparen oder ein klimafreundliches Produkt entwickeln. An der neuen Produktionsanlage der Glarner Milch AG beteiligt sich die Klimastiftung Schweiz mit 37'410 Franken. Dies entspricht 30 Franken pro eingesparte Tonne CO₂ über zehn Jahre. Auch Bund und Kanton unterstützen die neue Schabziger-Produktion. Die Glarner Milch AG will ab März 2013 den Betrieb aufnehmen.

Text: Klimastiftung Schweiz
0 Kommentare

Datum: 18.07.2012



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8032 Zürich
044/ 250 70 60
www.carnasuisse.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'572
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 8'272 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Schweizer Vereinigung AOC-IGP

Géraldine Savary ist die neue Präsidentin

Die Waadtländer Ständerätin wurde an der Generalversammlung vom 9. Juli 2012 zur neuen Präsidentin gewählt. Sie wird sich in Zukunft für Produkte wie den Gruyère AOC oder den Saucisson vaudois IGP auch auf internationaler Ebene einsetzen.

Savary übernimmt somit das Amt als Präsidentin von Alain Berset, der bekanntlicherweise seit letztem Jahr im Bundesrat sitzt. Des Weiteren wurde Pierre-Michel Ledermann als Ersatz für SFF-Hauptvorstandsmitglied Jean-Pierre Reichenbach in den Vorstand der Schweizerischen Vereinigung AOC-IGP gewählt. Reichenbach demissionierte nach 10-jährigem Einsatz. Wie «Fleisch und Feinkost» berichtete, wurde die

Glarner Kalberwurst IGP zuletzt neu in die Vereinigung aufgenommen und verstärkt somit die Deutschschweizer Produkte, welche den welschen in Sachen AOC und IGP zahlenmässig noch hinterherhinken. Die Glarner Kalberwurst ist somit das 28. geschützte Produkt in der Schweiz.

Die Vereinigung der AOC-IGP wirbt seit vergangenem Jahr erstmals mit TV-Spots, welche laut einer Befragung beim Konsumenten gut ankommen.

Die einzelnen Produkte werden in der Werbung mit den Schlagwörtern Wurzel, Handwerk und Charakter angepriesen. Die Spots können im Internet auf Youtube angeschaut werden.

ma



deutsch

fenaco
8401 WinterthurMedienart: Internet
Medientyp: Unternehmenswebsites<http://www.land.ch/>Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Baustart für neue Glarner Rohzigerproduktionsstätte

17.07.2012

More Sharing Services

Am Standort des Schabzigerherstellers Geska in Glarus fand am 16. Juli der Spatenstich für neue Produktionsanlagen zur Rohzigerproduktion statt.

[quot]Durch den Standort der neuen Rohzigerproduktion im gleichen Gebäude wie die Schabzigerfabrik können wir die Synergien mit den beiden Firmen maximal ausschöpfen[quot], sagte Johannes M. Trümpy, CEO der Geska und Glarner Milch. Im April 2013 sollen die Anlagen in Betrieb genommen werden.

Die Glarner Milch AG wurde 2009 von der Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und von der Glarner Schabzigerfabrik Geska gegründet. Diese wird künftig die Rohzigerproduktion am neuen Standort übernehmen. Mit den neuen Anlagen könne man die steigenden Qualitätsanforderungen an den Rohziger erfüllen, die Kapazität und die Effizienz steigern, heisst es in einer Medienmitteilung. Die MPG gewährleistet so den Milchabsatz für rund 50 Landwirte im Kanton. Beim Betriebstart 2013 werden 3,3 Mio. Kilogramm Milch verarbeitet, die Kapazität beträgt 4,2 Mio. Kilogramm. Die MPG investiert 6,9 Millionen Franken, die neue Gebäudenutzung und Neuinstallationen der Geska lösen zusätzlich Investitionen von 2,2 Mio. Franken aus. Bund und Kanton beteiligen sich an den 9,1 Mio. Franken mit 2,7 Mio. Franken.

Das Projekt ist ein Teilprojekt der Regionalstrukturmassnahme [quot]Chäs & Ziger[quot]. Dank neuester Technik werden geringe Lärmemissionen, Luftreinigung, Abwasserneutralisation und Wärmerückgewinnung und ein tiefer Energieverbrauch erreicht. Weil die neuen Anlagen 125 Tonnen CO2 pro Jahr einsparen, unterstützt auch die Klimastiftung Schweiz das Projekt. Auch die Berghilfe finanziert mit.

Alimentaonline

Daniela Clemenz DC Mail

Mittwoch, 18. Juli, 17:08

Privatversicherer unterliegen vor Bundesgericht

Kantonale Gebäudeversicherer weiten ihre Aktivitäten aus

Wirtschaftsnachrichten Mittwoch, 18. Juli, 17:08

Die Gebäudeversicherer der Kantone Glarus und Bern haben vor Bundesgericht recht bekommen. Dem Markteintritt einer Tochter der Berner Gebäudeversicherung steht nichts entgegen.

nz. In Urteilen, die noch nicht eingesehen werden konnten, sind Beschwerden der Privatversicherer, die sich gegen kantonale Gebäudeversicherer richteten, vom Bundesgericht abgewiesen worden. Der Gebäudeversicherer Glarnersach teilt dazu mit, man sehe sich auf der ganzen Linie bestätigt. Der Entscheid sei ein Meilenstein in der Geschichte der im Kanton (seit 1895) bestens verankerten Institution. Weiter heisst es, die Glarnersach habe als flexibles und kundennahes Unternehmen beste Zukunftsperspektiven.

Auch ausserhalb des Kantons

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung, Hansueli Leisinger, erklärte auf Anfrage, es gehe auch in Zukunft vornehmlich darum, Schäden zu verhindern, wie sie durch Feuer und Naturgewalten an Gebäuden entstünden. Er sagte im Übrigen, die Glarnersach sei schon immer in Wettbewerb zu den privaten Versicherern gestanden, wobei bei Gebäuden ein Teilmonopol – ausser Industriebauten und Hotels – gelte und ausserdem bei Fahrhabe (Hausrat, Computer usw.) Wettbewerb herrsche. Bei Feuerversicherungen schätzt Leisinger den Marktanteil der Glarnersach – gemessen an der Versicherungssumme – auf 35%, bei Wasserversicherungen liege der Anteil deutlich höher und bei der Landwirtschaft bei über 90%.

Den Privatversicherern war seinerzeit, nach dem Entscheid der Glarner Landsgemeinde im Frühjahr 2010, vor allem in die Nase gestochen, dass die Glarnersach auch «in angrenzenden Wirtschaftsgebieten» tätig werden wollte. Dem dürfte nun nichts entgegenstehen, wobei angrenzende Kantone bzw. deren Monopolanstalten das Ganze beobachten werden. Ebenso ist noch nicht absehbar, wie neue Aktivitäten, wie sie jetzt die Gebäudeversicherung Bern über eine von der Finma regulierte Tochtergesellschaft anbieten will und auch darf, sich aufs Marktgeschehen auswirken werden. Jedenfalls wird die Initiative der

Berner auch innerhalb der Gruppe der kantonalen Gebäudeversicherer kontrovers diskutiert.

Ampel steht auf Grün

Die Tochtergesellschaft der Gebäudeversicherung Bern (GVB) darf mit dem Angebot privater Zusatzversicherungen starten. Das Bundesgericht hat die Beschwerde des Schweizerischen Versicherungsverbandes und zweier Privatversicherer abgewiesen. Die Eidgenössische Finanzmarktaufsicht hatte der GVB Privatversicherungen vor einem Jahr die Bewilligung erteilt, Versicherungen in den Bereichen Feuer- und Elementarschäden, sonstige Sachschäden, allgemeine Haftpflicht und finanzielle Verluste anzubieten.

Dagegen gelangten der Schweizerische Versicherungsverband, die Schweizerische Mobiliar und die Emmentalische Mobiliar ans Bundesverwaltungsgericht. Dieses trat Ende 2011 auf die Beschwerde mangels Legitimation allerdings gar nicht ein. Das Bundesgericht hat diesen Entscheid nun bestätigt und die Beschwerde der Privatversicherer ebenfalls abgewiesen. Laut der Pressemitteilung der GVB dürfte der Markteintritt ihrer Tochter Einfluss auf die Prämien haben. Die GVB freue sich, dass das Bundesgericht der Verzögerungstaktik der privaten Versicherer nun ein Ende gesetzt habe.

Anzeige



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelserie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'632
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 9'485 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Géraldine Savary à la tête des AOC-IGP

La Conseillère aux Etats vaudoise Géraldine Savary a été élue présidente de l'Association AOC-IGP lors de la dernière assemblée générale de cette dernière, à Aigle, le 9 juillet, devant une cinquantaine de personnes. «En tant que Vaudoise originaire de la Gruyère, je connais très bien les produits AOC et IGP, notamment le Gruyère AOC, l'Etivaz AOC et le Saucisson vaudois IGP, s'est réjouie la nouvelle présidente. C'est un honneur pour moi de pouvoir défendre ces spécialités et m'engager en leur faveur au niveau national.» Elle reprend ainsi la place laissée vacante par Alain Berset (lequel n'a pu être présent à l'assemblée générale) après son élection au Conseil fédéral à la fin de l'année passée.

Du côté des produits, la saucisse de veau glaronnaise IGP (officiellement *Glarner Kalberwurst*, actuellement produite par sept boucheries certifiées dans le canton et dont la farce a pour particularité de contenir de la mie de pain blanc) a rejoint récemment l'Association, devenant la 28^e spécialité protégée par une AOC-IGP en Suisse. (blg)

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 33'577 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Wellness für Ihr Auto bei der Franz AG in Glarus

Die neue, topmoderne Waschanlage ist in Betrieb
und auch die Tankstelle erstrahlt in neuem Glanz.

■ *pd* – In den letzten Monaten haben sich die Gebäulichkeiten der Franz AG an der Landstrasse in Glarus immer wieder massiv verändert. Nach der grosszügigen Erweiterung der Werkstatt inklusive Vorplatz, der gesamten Ausstellungsfläche (inkl. Unterstände der Fahrzeuge in Richtung Süden) ist in einer gut 2½-monatigen Bauphase eine topmoderne Autowaschanlage entstanden. Zudem erhielt der ganze Gebäude-Komplex einen neuen Farbanstrich. Mit einem erneuten Investitionsvolumen von gegen Fr. 900 000.– hat der Betrieb ein weiteres, deutliches Signal zum Standort Glarus ausgesendet

Auch für Kleinbusse geeignet

Die neue, bedienerfreundliche Carwash-Anlage «Christ Varius 1+1» – mit Gelenkbürstentechnik, optimaler Konturenerfassung der Fahrzeugseitenflächen durch pneumatisch gesteuerte Seitenwalzenschrägstellung, SPS-Steuerung mit permanenter Selbstüberwachung – bietet neben dem Grundprogramm verschiedene Zusatz-Wasch- und Pflegeprogramme an, welche am kompakten Bediengerät mit grafikfähigem Display mühelos eingegeben werden können.

Neben einem Münz- und Notenautomaten sind auch die gängigsten Kre-

ditkarten und Abos als Zahlungsmittel möglich

Nicht nur PW werden gründlich und schonend gereinigt (Osmose-Spülung für eine fleckenfreie Trocknung), sondern auch Kleinbusse bis zu einer Höhe von 2,60 Meter lassen sich wieder auf Vordermann bringen. Dazu stehen für die Innenreinigung zwei Staubsaugerplätze zur Verfügung. Und das alles während sieben Tagen die Woche, von 7 bis 22 Uhr.

Franz AG
Landstrasse
8750 Glarus
Telefon 055 645 36 45



Freitag, 20. Juli, 23:29

Monopole in der Assekuranz

Das hohe Gut Wirtschaftsfreiheit nimmt Schaden

Wirtschaftsnachrichten Freitag, 20. Juli, 23:29

Werner Enz · Die Beschwerde von Privatversicherern des Inhalts, dass die Kantonale Sachversicherung Glarus (kurz: Glarnersach) mit den 2010 durch die Landsgemeinde genehmigten zusätzlichen Aktivitäten gegen den Grundsatz der Wirtschaftsfreiheit verstosse, ist vom Bundesgericht integral zurückgewiesen worden. Die Glarnersach, die im Kanton ein Monopol für Gebäudeversicherungen (ohne Industrie und Hotellerie) besitzt, darf neu «in angrenzenden Wirtschaftsräumen» aktiv werden und in «besonderen Fällen auch in der übrigen Schweiz ihre Dienstleistungen anbieten». Weiter wird die Aufsicht (durch Regierungs- und Landrat) als «vergleichbar» mit jener über die Privatversicherung bezeichnet. Soll das bedeuten, dass die Berner Gebäudeversicherung, die für ihre «im Wettbewerb stehenden» Dienstleistungen eine durch die Finanzmarktaufsichtsbehörde (Finma) regulierte Tochtergesellschaft gründete, sich all das hätte ersparen können? Beaufsichtigung durch den Berner Regierungsrat wäre nach dieser Logik auch «vergleichbar»; dass sie gleichwertig wäre, wird wohl niemand glauben. Und sollen in Zukunft weitere kantonale Gebäudeversicherungen – die Schweiz hat in diesem Sektor 19 Monopolanstalten – auch machen können, was sie wollen, wenn es im Kanton demokratisch legitimiert wird? Das Bundesgericht tritt in der Causa Glarnersach differenziert auf den Vorwurf ein, dass Quersubventionierungen mit der Folge einer Verletzung der Wettbewerbsneutralität auftreten könnten. Die Glarnersach entkräftete dies mit der Vorlage eines Kostenschlüssels zwischen dem Teilmonopol und der «im Wettbewerb stehenden» Aktivität; verständlicherweise hatten die Beschwerdeführer keine Einsicht in diese Akten.

Erstaunlich am Bundesgerichtsurteil ist vor allem, dass Monopolen keine Grenzen aufgezeigt werden. Doch eine freiheitliche Wirtschaftsordnung lebt nicht vom «Wettbewerb der Systeme» (zwischen Monopolen und Privaten), sondern davon, dass Unternehmen mit gleich langen Spiessen sich in einem offenen Markt konkurrenzieren.

Anzeige

Datum: 21.07.2012



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 / Volkswirtschaft und Inneres

Glarner bäckt in der Bündner SAC-Hütte Glarner Pastetli

Der 68-jährige, im Klöntal aufgewachsene Fritz Freuler verbringt seinen letzten Hüttenwertsommer in der Puntegliashütte in der Surselva. Und bäckt nochmals Glarner Spezialitäten für seine Gäste.

Trun. – Es ist sein letzter Sommer als Hüttenwart in der Puntegliashütte in der Surselva, deren Zugang nicht jedermann zugemutet werden kann. Der Abschied wird Fritz Freuler trotzdem nicht einfach fallen. Denn in den vergangenen Jahren hat er viel Herzblut in die Verschönerung der SAC-Hütte gesteckt. Seine Gäste liegen ihm am Herzen. So bäckt der gelernte Confiseur-Konditor, der im Klöntal aufgewachsen ist, für sie sogar Glarner Pastetli. (ih)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 21.07.2012, 03:55 Uhr

Webcode: 42447

Datum: 21.07.2012



Suedostschweiz Radio/TV AG
7007 Chur
081/ 255 77 33
www.radiogrischa.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarner bäckt in der Bündner SAC-Hütte Glarner Pastetli

Der 68-jährige, im Klöntal aufgewachsene Fritz Freuler verbringt seinen letzten Hüttenwertsommer in der Puntegliashütte in der Surselva. Und bäckt nochmals Glarner Spezialitäten für seine Gäste.

Trun. – Es ist sein letzter Sommer als Hüttenwart in der Puntegliashütte in der Surselva, deren Zugang nicht jedermann zugemutet werden kann. Der Abschied wird Fritz Freuler trotzdem nicht einfach fallen. Denn in den vergangenen Jahren hat er viel Herzblut in die Verschönerung der SAC-Hütte gesteckt. Seine Gäste liegen ihm am Herzen. So bäckt der gelernte Confiseur-Konditor, der im Klöntal aufgewachsen ist, für sie sogar Glarner Pastetli. (ih)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 21.07.2012, 03:55 Uhr

Datum: 21.07.2012



twitter.com / News & Medien



Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarner bäckt in der Bündner SAC-Hütte Glarner Pastetli goo.gl/fb/ql40S

21.07.2012 04:30:53



Die Südostschweiz

@suedostschweiz Schweiz

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

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

Datum: 22.07.2012

DIE SÜDOSTSCHWEIZ
AM SONNTAG

AUSGABE GASTER UND SEE

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'303
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 85'844 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Joner verbringt seine letzte Saison in der Bündner Hütte



Frisch: Fritz Freuler bäckt Bündner und Glarner Spezialitäten in der Hütte.



Bewährt: Hund Diego begleitet den Hüttenwart.

Bilder Irène Hunold Straub

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'303
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 85'844 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Der 68-jährige, in Rapperswil-Jona wohnhafte Fritz Freuler verbringt seinen letzten Hüttenwartssommer in der Puntegliashütte in der Surselva. Der gelernte Confiseur-Konditor bäckt sogar für seine Gäste.

Von Irène Hunold Straub

Trun/Rapperswil-Jona. – Der Hüttenweg ist lang, steil und schweisstreibend. Bevor man überhaupt abmarschieren kann, gilt es viele Kilometer bis nach Trun in der Surselva zurückzulegen. Doch ist man endlich bei der Hütte der SAC-Sektion Winterthur angelangt, trennen einen nur ein paar wenige Kilometer Luftlinie vom Tödi. Dieser höchste Glarner Berg ist es denn auch, der von der Puntegliashütte aus am meisten bestiegen wird.

«Im Verlaufe der vielen Jahre, die ich hier bin, hat sich viel verändert», erzählt Fritz Freuler in schönstem Glarner Dialekt.

Alle Berge rundum hat der frühere Bergführer-Träger, heute nennt man das Bergführer-Aspirant, bestiegen. Nur einen nicht: den Grap Grond. «Da rumpelt es nun von morgens bis abends», erklärt er sein Fernbleiben. Er muss miterleben, wie die Gletscher schmelzen, wie die Aufstiege schwieriger werden. Manche, wie jener über die obere Frisallücke oder auf den Bündner Tödi, sind gar nicht mehr zu bewältigen.

Vandalismus statt Alpinismus

Noch etwas musste er mitansehen: «Früher liess ich die Hütte auch im Winter offen. Das ist nicht mehr möglich», stellt er fest. Nicht nur wurden keine Hüttentaxen bezahlt, er spricht sogar von richtiggehendem Vandalismus. Wenn er im Frühling zur Hütte hinaufstieg, war alles verdreckt, der Herd verrostet, waren die von ihm

selbst geschreinerten Gestelle heruntergerissen und verfeuert.

Glarner Pastetli in Bündner Hütte

Fritz Freuler nimmt ein Blech Nussgipfel aus dem Backofen. Stimmt das Gerücht, dass es bei ihm sogar selbst gebackene Glarner Pastetli gibt? «Aber sicher», sagt er lachend. Schliesslich hat er in Wald Konditor-Confiseur und Traiteur gelernt. Der Mann seiner älteren Schwester hat für ihn die Lehrstelle besorgt. Dieser sei für ihn wie ein Ersatzvater gewesen, erinnert er sich. Denn als Vater Freuler sehr jung starb, war der Jüngste noch nicht einmal auf der Welt. So wuchs er im Klöntal und in Ennenda auf. Auf seine Berufsausbildung kann er nun in seiner Hütte zurückgreifen – auch wenn er später als Kondukteur und Zugführer unterwegs war und sogar nach 25 Jahren für die PTT nochmals die Schulbank drückte und Gebäudemanager wurde. Einen Ausdruck, den er ganz und gar nicht mag.

Die letzten Arbeitsjahre verbrachte Freuler bei der Swisscom. Als die Zahl der Angestellten reduziert werden musste, gab es attraktive Abgangsent-schädigungen. So quitierte Fritz Freuler mit 55 Jahren den Dienst, nachdem er schon länger mit der Übernahme einer SAC-Hütte geliebäugelt hatte.

Das Inserat der Winterthurer Sektion kam gerade richtig. Aus der Hütte, mit dem für einen Fachmann unbrauchbaren Kochherd, ist in den Freuler-Jahren ein richtiges Bijou geworden: Zwischenwände wurden von ihm gezimmert, Elektroinstallationen eingezogen. Eine von ihm geschreinerte Stabellie heisst Urlaun, eine zweite Tödi. Man merkt es: Hier steckt viel Herzblut drin. Bis zur selbst gekauften Motorsäge oder der Teigknetmaschine – für alles hat er gesorgt.

Auf Fritz Freuler

ist Verlass

Die Puntegliashütte ist nicht einfach zu erreichen.

Der Zugang kann nicht jedermann zugemutet werden. Tagestouren zu ihr werden denn auch kaum unternommen, es sei denn von Kollegen oder Freunden. So zum Beispiel von Bruno Bapst aus Luven, der oft an arbeitsfreien Tagen hinaufsteigt, um seinem Freund zu helfen.

An diesem Tag bringt er einen neuen Trimmer für das Schneiden von Gras und Sträuchern vorbei. Er isst eine Suppe und trinkt ein Bier, um sich dann an die Arbeit mit der lecken Wasserleitung zum Reservoir zu machen.

Vier Zuger Lehrkräfte kommen von einer Tödi-Besteigung zurück. In der zeitweise schwierigen Gliemser-Pforte liegt noch so viel Schnee, dass das Passieren momentan recht einfach ist. Zwei Cevi-Leiter rekognoszieren den Hüttenweg und beratschlagen mit dem Hüttenwart, ob die Puntegliashütte für einen Aufenthalt von Jugendlichen in Frage komme. Fritz Freuler gibt kompetent Auskunft. Es ist offensichtlich: Auf ihn ist Verlass.

Die Sorge um das Inventar

Nach 13 Jahren als Hüttenwart hat Fritz Freuler auf Ende Saison gekündigt. «Meine Frau hat mich immer unterstützt und ist oft hochgestiegen, wenn ich mehr Gäste hatte. Sie hat immer die ganze Wäsche gemacht, doch nun hat sie genug.» Die Hütten-saison dauert je nach Schneeverhältnissen von Juni bis Ende September. Während der Skitourensaison Anfang Frühling steht er bei Bedarf noch zur Verfügung. Aber dann ist Schluss.

Wie nach jeder Saison wird er zum Betriebsessen in seiner Wohn-gemeinde Rapperswil-Jona einladen und einmal mehr einen Schnitzerkurs besuchen. Danach ist das Verdiente der Saison wieder aufgebraucht.

Er hofft, dass sein Nachfolger das

Datum: 22.07.2012

DIE SÜDOSTSCHWEIZ AM SONNTAG

AUSGABE GASTER UND SEE



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'303
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 85'844 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Inventar übernimmt. Ob er danach noch ab und zu die geliebte Hütte besuche, kann er noch nicht sagen. «Dann bekomme ich wohl zu starkes Heimweh.» Und es gebe ja noch viele andere schöne Plätze, die er mit seiner Frau sehen wolle.

Ganz abgesehen von den Plätzen im Glarnerland, an die es ihn immer wieder zieht.



Schwer zu erreichen: Die Puntegliashütte in der Surselva ist sehr abgeschieden.



Das Gute liegt **so nah**

Echt schweizerisch. Ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert:
Aus typischen Schweizer Zutaten lassen sich Gerichte zaubern,
die jeder Tafel zur Ehre gereichen.



Von St. Galler Kalbsbratwurst im
Kartoffelheu (oben links) bis
Glarner Zigerbrüt im Glas (unten
links): herzhafte Genüsse auf
schweizerische Art.

FOTOS: ANDREAS DÄHRIG, ZVG-STYLING BY ILLIETH



Glarner Zigerbrüt im Glas

Vorspeise

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl

20 g Baumnusskerne,
grob gehackt
150 g Roggenbrot, in Würfeli
2 ½ dl Vollrahm,
steif geschlagen
¼ TL Salz
½ Stöckli Schabziger
(ca. 50 g), fein gerieben

2 Aprikosen, in Schnitzchen
4 Radiesli, gesechelt
50 g Bündnerfleisch,
in Streifen
Pfeffer aus der Mühle

Nüsse und Brotwürfeli unter
ständigem Rühren in einer
weiten Pfanne bei mittlerer
bis grosser Hitze rösten,
bis sie haselnussbraun sind.

Rahm, Salz und Käse gut
verrühren. Nüsse und
Brotwürfeli in die Gläser
verteilen. Rahm-Masse,
Aprikosen, Radiesli und
Bündnerfleisch abwechs-
lungsweise in Schichten
darauf verteilen.

TIPP: Schabziger durch
Sbrinz ersetzen.





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 / Volkswirtschaft und Inneres

43 neue Firmen bei der Greater Zurich Area

Im ersten Halbjahr siedelte die Standortmarketingorganisation Greater Zurich Area 43 Firmen neu im Grossraum Zürich an. Die Ansiedlungen fanden in wirtschaftlich schwierigem Umfeld und unter dem Druck wachsender internationaler Konkurrenz statt. Die Greater Zurich Area wächst weiter.



Chur/Glarus/Zürich. – Per Ende Juni verzeichnet die Standortmarketingorganisation Greater Zurich Area AG (GZA) mit ihren sieben Partnerkantonen und den beiden Städten Winterthur und Zürich 43 Neuansiedlungen. Die Standortvorteile des Wirtschaftsraumes Zürich überzeugen laut einer Medienmitteilung auch in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld und bei wachsender, internationaler Konkurrenz.

Die Ansiedlungsbeispiele des laufenden Jahres würden die Attraktivität des Wirtschaftsstandorts Greater Zurich Area für Firmen illustrieren, die in Europa und in der Schweiz einen Hauptsitzstandort suchen, heisst es in der Mitteilung weiter.

280 potenzielle Interessenten

Derzeit laufen Gespräche mit 280 weiteren Unternehmen, welche an Informationen über die Schweiz und den Wirtschaftsraum Zürich interessiert sind oder bereits um konkrete Unterstützung für ihr Expansionsvorhaben angefragt haben.

Im Jahre 2011 siedelte die GZA 91 Unternehmen im Wirtschaftsraum Zürich an. Sie fokussiert ihre

Datum: 27.07.2012



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 / Volkswirtschaft und Inneres

Tätigkeiten auf die Schwerpunktmärkte USA, China und Europa.v GZA ist eine Non-Profit-Organisation. Trägerin ist die 1998 in Public-Private-Partnership gegründete Stiftung Greater Zurich Area Standortmarketing. Mitglieder sind die Kantone Glarus, Graubünden, Schaffhausen, Schwyz, Solothurn, Zug und Zürich, die Städte Zürich und Winterthur, sowie Unternehmen der Privatwirtschaft. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 27.07.2012, 12:50 Uhr

Webcode: 42958



«Schweizer Bauer»

3001 Bern

031/ 330 34 44

www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print

Medientyp: Fachpresse

Auflage: 30'841

Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17

Abo-Nr.: 1086938

Seite: 9

Fläche: 18'570 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

GLARUS: Rohzigerproduktion

Spatenstich für umweltverträgliche Produktionsstätte

Die Bauarbeiten für die neuen Produktionsanlagen der Geska AG und der Glarner Milch AG haben begonnen.

«Durch den Standort der neuen Rohzigerproduktion im gleichen Gebäude wie die Schabzigerfabrik können wir die Synergien mit den beiden Firmen maximal ausschöpfen», sagte Johannes M. Trümpy, CEO der Geska und der Glarner Milch.

Die Glarner Milch AG wurde 2009 von der Milchproduzenten-genossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und von der Glarner Schabzigerfabrik Geska gegründet. Diese wird künftig die Rohzigerproduktion am neuen Standort übernehmen. Mit den neuen Anlagen könne man die steigenden Qualitätsanforderungen an den Rohziger erfüllen, die Kapazität und die Effizienz steigern, heisst es in einer Medienmitteilung. Die MPG gewährleistet so den

Milchabsatz für rund 50 Landwirte im Kanton. Beim Betriebsstart 2013 werden 3,3 Mio. Kilogramm Milch verarbeitet, die Kapazität beträgt 4,2 Mio. Kilogramm.

Die MPG investiert 6,9 Millionen Franken. Die neue Gebäudenutzung und Neuinstallationen der Geska lösen zusätzlich Investitionen von 2,2 Mio. Franken aus. Bund und Kanton beteiligen sich an den 9,1 Mio. Franken mit 2,7 Mio. Franken. Das Projekt ist ein Teilprojekt der Regionalstrukturmassnahme «Chäs & Ziger». Dank neuester Technik werden geringe Lärmemissionen, Luftreinigung, Abwasserneutralisation und Wärmerückgewinnung und ein tiefer Energieverbrauch erreicht. Weil die neuen Anlagen 125 Tonnen CO₂ pro Jahr einsparen, unterstützt auch die Klimastiftung Schweiz das Projekt. Auch die Berghilfe finanziert mit. Im April 2013 sollen die Anlagen in Betrieb genommen werden. *ral*

Datum: 28.07.2012

Schweizer Bauer



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 18'570 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Projektleiter Mathias Zobrist, VR-Präsident Hermann Luchsinger, Landwirtschaftsdirektorin Marianne Dürst Benedetti sowie Geschäftsleiter Johannes M. Trümpy. (Bild: Tobias Marti)



Ma-Lou Bangerter hat ihre Freundinnen Pia Fischer (53), Anita Meier (54) und Tochter Ronja (18, von links) zum 1.-August-Essen eingeladen.

Feines aus der Heimat

Alphornbläserin Ma-Lou Bangerter lebt seit 1983 in Berlin. Den 1. August feiert die Eidgenossin aber immer noch am liebsten mit Schweizer Freunden und mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der alten Heimat.

Altbau, Schöneberg, Berliner Westen. Der defekte Fahrstuhl im Eingang des Jugendstilhauses verrät, dass dieses Haus schon bessere Zeiten erlebt haben muss. Berlin ist schon längst erwacht, doch die Schweizer Alphornbläserin Ma-Lou Bangerter blinzelt uns aus müden Augen entgegen. «Gestern war der Abiturball meiner Tochter», entschuldigt sie sich und führt uns durch ihre 148 Quadratmeter grosse Wohnung. Im Wohnzimmer ist der Tisch schon feierlich gedeckt. In den Schweizer Farben Rot und Weiss natürlich. Ma-Lou Bangerter möchte zeigen, wie sie als «Exilschweizerin» den 1. August begeht. Eingeladen sind ein paar Schweizer Freunde, Emigrierte, so wie sie.



Mit «Saisonküche»-Köchin Janine Neininger beim Raffeln des Schabziger.

Bangerter hat sich aus diesem Anlass von «Saisonküche»-Köchin Janine Neininger Gschwellti mit Schweizer Käse gewünscht und als Nachtisch ein feines Beerendessert mit Meringue. Schnell weist sie die Köchin ein, zeigt, wie der Gasherd funktioniert, reicht Pfannen, Teller und ein Handrührgerät. Im Wohnzimmer sitzen schon ihre Freundinnen, die Designerin Pia Fischer (53) und die Grafikerin Anita Meier (54). In trauter Dreisamkeit sprechen sie über Projekte ihrer «Schwiizli Gruppe». Ein Netzwerk, das in Berlin lebende Schweizer Künstler zusammenbringt. Mittlerweile sind über 4000 Schweizer in Berlin gemeldet, mehr sind es nur in New York und Paris.

Die Musikerin Ma-Lou Bangerter zog 1983 vom beschaulichen Gsteigwiler im Berner Oberland nach Berlin. Anfangs hatte sie Mühe mit der berüchtigten Berliner Schnauze. Inzwischen kann sie mit der etwas derben Art der Einheimischen gut umgehen. «Und Berlin hat mir geholfen, mich als Künstlerin so richtig zu entfalten.» So hat sie sich das Alphornblasen vor 22 Jahren erst hier selbst beigebracht. Heute bläst die Managerin des Berliner Alphornorchesters mit ihren Alphornisten in Fabrikhallen, Kirchen oder im Olympiastadion. «Fürs Alphornblasen brauchts nicht zwingend Berge.»

Die Schweizer haben Quark zu Käse kultiviert

«Kartoffeln isst man in Berlin mit Quark und Leinöl», erzählt die diplomierte Musiklehrerin, während sie den Glarner Schabziger raffelt. «In der Schweiz hat man es dann doch etwas weitergebracht. Wir haben den Quark kultiviert, indem wir ihn zu Käse verarbeitet haben.» Mit dem Käsegenuss der Deutschen mag sich Ma-Lou Bangerter nicht so recht anfreunden: «Nur schon wie sie den Käse schneiden, in so dünnen Scheiben. Das geht gar nicht», findet sie und freut sich, dass Janine Neininger für die Gschwellti



Online-Ausgabe DE

Migros-Magazin
8031 Zürich
044/ 447 37 37
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

den Käse grosszügiger portioniert.

«Ein Leben in der Schweiz wäre für mich einfacher», denkt die allein erziehende Mutter oft, wenn sie nach einem 14-Stunden-Arbeitstag nach Hause kommt. Aber im selben Atemzug sagt sie sich: «Als Schweizerin wurde ich geboren. Berlinerin bin ich geworden.» Heute ist sie Doppelbürgerin. Für sie gäbe es nur einen Grund, in die Schweiz zurückzukehren: «Die Grundnahrungsmittel schmecken dort einfach viel besser.»

www.berliner-alphornorchester.de

Erschienen in MM-Ausgabe 31
30. Juli 2012

Autor
Anette Wolffram Eugster

Fotograf
Marcus Höhn

2977030

[Nachrichten:](#)

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

- [Aargau Solothurn](#)
- [Basel Baselland](#)
- [Bern Freiburg Wallis](#)
- [Graubünden](#)
- [Ostschweiz](#)
- [Zentralschweiz](#)
- [Zürich Schaffhausen](#)
- [Regional-Diagonal](#)

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

[Regional: Ostschweiz:](#)

Dienstag, 3.7.2012

Gesuch für Kerenzerberg-Revival eingereicht

Private wollen im Kanton Glarus das Kerenzerbergrennen wiederbeleben. Das Rennen wurde im Jahre 1970 zum letzten Mal ausgetragen. Wie die Gemeinde Glarus Nord mitteilt, haben Private ein Gesuch zur Durchführung eingereicht.



Oldtimer wie dieser aus dem Jahre 1917 sollen auch am Kerenzerberg wieder fahren. (Keystone)

Der Gemeinderat unterstütze das Vorhaben grundsätzlich und prüfe nun die Rahmenbedingungen, heisst es in der Mitteilung weiter. Die Gemeinde schreibt von einzigartigen Rennläufen mit unschätzbaren Kulturgütern und einem Erlebnis für die gesamte Familie. Das Kerenzerbergrennen soll im Herbst 2013 stattfinden. Starten sollen historische Renn- und Sportfahrzeuge. (schös)

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

[Schnellsuche:](#) [Suchen](#)[Mehr zu Ostschweiz](#)

12.10 Uhr

- [San-Bernadino-Route als Gotthard-Ersatz](#)

Regionaljournal Ostschweiz vom Montag, 9.7.2012, 12.03 Uhr

- [San-Bernardino-Route wird ausgebaut](#)

11.02 Uhr

- [Glarner Asbest-Urteil wird weitergezogen](#)

10.48 Uhr

- [Teenager gesteht Nötigung einer Frau](#)

09.56 Uhr

- [Weniger Arbeitslose in der Ostschweiz](#)

- [Alles zu Ostschweiz](#)

Raumplanung

Drei Kantone gegen Einkaufsspass im Linthgebiet

Publiziert: 19.30 Uhr



play

Blick auf die Linthebene (Symbolbild) (Keystone) GLARUS - GL - Die Linthebene soll unverbaut bleiben: Für die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz sind die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Anlagen.

Entsprechend werden die untersuchten Standorte nicht in die Richtpläne der drei Kantone aufgenommen, wie die Glarner Regierung

am Donnerstag mitteilte. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben. Eine weitere Siedlungsausdehnung soll vermieden werden.

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea-Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach.

Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantons Grenzen hinaus verursachen, ist eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet als notwendig erachtet worden. Den Schlussbericht der Standortanalyse genehmigten die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz Ende Juni.

Befürwortet wird eine publikumsintensive Einrichtung am Standort Ausserhirschland in Uznach. Uznach sei aus mehreren Gründen ein Spezialfall, hiess es. Ein in der Region ansässiger Betrieb möchte eine publikumsintensive Einrichtung bauen, da der bisherige Verkaufsstandort den baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr genügt.

Die Kantone sind sich einig, dass eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden soll, um den Verlust von bestehenden Arbeitsplätzen zu verhindern und neue Arbeitsplätze zu schaffen.



Online-Ausgabe

Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 60 70
www.blick.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 1'525'000

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Grünes Licht gibt es auch für Pfäffikon, wo der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant ist. Einem ansässigen Betrieb soll eine Entwicklungsmöglichkeit geboten werden, um Arbeitsplätze zu sichern.

Die Kantone Schwyz, Glarus und St. Gallen erarbeiteten von 2003 bis 2007 mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene als grenzübergreifende Planung. Es wurde festgelegt, dass die unverbaute Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen frei gehalten werden. (SDA)



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 / Bau und Umwelt

Kein Einkaufsspass im Linthgebiet

Die Linthebene soll unverbaut bleiben: Für die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz sind die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Anlagen.

Im Linthgebiet soll es keine neuen publikumsintensiven Einrichtungen mehr geben.

Bild: Archiv



St. Gallen/Glarus. – Entsprechend werden die untersuchten Standorte nicht in die Richtpläne der drei Kantone aufgenommen, wie die St. Galler und die Glarner Regierung am Donnerstag in einer gemeinsamen Mitteilung schrieben. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben. Eine weitere Siedlungsausdehnung soll vermieden werden.

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea- Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach.

Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantons Grenzen hinaus verursachen, ist eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet als notwendig erachtet worden. Den Schlussbericht der Standortanalyse genehmigten die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz Ende Juni.

Ja zu Weiterentwicklungen



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 / Bau und Umwelt

Befürwortet wird eine publikumsintensive Einrichtung am Standort Ausserhirschland in Uznach. Uznach sei aus mehreren Gründen ein Spezialfall, hiess es. Ein in der Region ansässiger Betrieb möchte eine publikumsintensive Einrichtung bauen, da der bisherige Verkaufsstandort den baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr genügt.

Die Kantone sind sich einig, dass eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden soll, um den Verlust von bestehenden Arbeitsplätzen zu verhindern und neue Arbeitsplätze zu schaffen. Grünes Licht gibt es auch für Pfäffikon, wo der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant ist. Einem ansässigen Betrieb soll eine Entwicklungsmöglichkeit geboten werden soll, um Arbeitsplätze zu sichern.

Die Kantone Schwyz, Glarus und St. Gallen erarbeiteten von 2003 bis 2007 mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene als grenzübergreifende Planung. Es wurde festgelegt, dass die unverbaute Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen frei gehalten werden. (sda)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 05.07.2012, 19:30 Uhr

Webcode: 41107



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 / Bau und Umwelt

Projekt Glaruspark ist definitiv gescheitert

Der Glaruspark in Mollis wird nicht gebaut werden. So haben sich die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz gemeinsam entschieden. Auch die Ikea in Schänis ist beerdigt.

Hier in der Biäsche hätte der Glaruspark entstehen sollen.

Bild: Archiv



Mollis. – Nach langen Jahren der Planung und des Abwägens ist nun entschieden, dass der Glaruspark nicht gebaut wird. Auch das Ikea-Projekt in Schänis ist weg vom Tisch. Die Ziellinie erreicht hat der geplante Ausbau der Linthparks in Uznach.

Zu fest in Siedlung integriert

Die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz haben diesen Entscheid aufgrund einer gemeinsamen Standortanalyse getroffen (

«suedostschweiz.ch» berichtete

). Diese kam zum Schluss, dass die Standorte in Mollis und Schänis zu stark in die Siedlungen integriert und nur schlecht mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen seien.

Eine Mitteilung vom Kanton Glarus weist zudem auf das Entwicklungskonzept Linth hin. Dort ist festgehalten worden, dass die Linthebene «als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben und eine weitere Siedlungsausdehnung vermieden werden.»

Beim Linthpark gebe es diese Probleme weniger, da bereits ein Betrieb ansässig sei. Diesem müsse eine

Datum: 05.07.2012



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 / Bau und Umwelt

entsprechende Entwicklung ermöglicht werden, um den Verlust der bestehenden Arbeitsplätze zu verhindern und neue zu schaffen. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 05.07.2012, 19:30 Uhr

Webcode: 41128



Petri-Heil
8640 Rapperswil
055/ 450 21 11
www.petri-heil.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'097
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 140'213 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Vielleicht unternehmen Sie diesen Sommer nach der Lektüre folgender Zeilen eine gezielte Seeforellen-Expedition in die Berge. Ein schönes Ferienprojekt und mit etwas Glück von silberglänzendem Erfolg gekrönt.

Berg- Seeforellen



Foto: Antonio Walther

Die Schweizer Rekord-Seeforelle stammt aus einem Bergsee, dem Engadiner Silvaplanersee. Yannick Durand fing den 31,2 Pfund schweren und 113 Zentimeter langen Riesen im Mai 2001.

Wenn von Seeforellen die Rede ist, tauchen vor unserem inneren Auge ziemlich sicher Bilder von grossen tiefen Seen auf. Diese sogenannten Voralpen- oder Alpenrandseen haben nicht nur bei uns, sondern auch in Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien die fischereilich grösste Bedeutung für die *Salmo trutta lacustris*. Aus Sicht der Seeforelle sind diese grossen Seen, die die Gletscher am Fuss der Alpen zurückgelassen haben, nur eine Lebensraum-Möglichkeit.

Lebensraum Bergsee

Bei den Erhebungen für den Schweizer Fischatlas 2003 wurde die Seeforelle in 106 Seen nachgewiesen. 55 davon liegen auf über 800 Metern über Meer. Oberhalb dieser Höhenlinie spricht man in der Geografie von einem alpinen Gewässer. Wir Fischer sagen dazu Bergsee. Die extremsten Vorkommen liegen auf 2500 Meter.

Seeforellen lieben kühles klares Wasser, Geröll und Felsen und unergründliche Tiefen. All das finden sie in den Alpen in Hülle und Fülle. Einzig bei der Beute gilt es in manchen Gewässern Abstriche zu machen. Für eine grosse Seeforelle ist eine reine Elritzen-diät auf Dauer nicht wirklich sättigend...

Die Seeforelle hat eine Wohlfühltemperatur von zehn bis 15 Grad. In den meisten Bergseen wird diese Temperatur selbst in heissen



Petri-Heil
8640 Rapperswil
055/ 450 21 11
www.petri-heil.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'097
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 140'213 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Sommern kaum einmal überschritten, so dass der Seeforelle in den höheren Lagen über das ganze Jahr betrachtet oft mehr Lebensraum zur Verfügung steht als in den sommerwarmen Voralpenseen.

Bleibt das Wasser auf der anderen Seite der Skala allerdings dauernd im einstelligen Celsius-Bereich, wird aus der Seeforelle kein stattlicher Raubfisch. Mit solchen sommerkühlen Gewässern kommt der kanadische Seesaibling (Namaycush) deutlich besser zurecht. Aus diesem Grund wird er in vielen hoch gelegenen Bergseen als Besatzfisch vorgezogen. Es gibt allerdings eine Reihe von grösseren Seen, wo Seeforelle und Namaycush problemlos nebeneinander gedeihen. Wahrscheinlich nutzen sie verschiedene Nischen, vielleicht ist aber auch genug Futter für beide da.

Bedingung für einen guten Seeforellenbestand ist in der Regel ein Gewässer, welches gross und tief genug ist, damit die Spezialisierung auf ein Leben im Freiwasser einen Unterschied macht. Die silbernen Flanken, der weisse Bauch und der dunkle Rücken sind nämlich eine farbliche Anpassung an das Leben als Freiwasser-Jäger. Diese verfolgen mit Vorliebe kalorienreiche Schwarmfische wie Felchen oder Saiblinge, stossen bei Gelegenheit auch einmal in die Uferzone vor, um sich ein paar Elritzen oder Groppen zu pflücken.

In kleineren und flacheren Seen behält die Forelle ihre gelbe bis braune Grundfarbe und die roten Punkte. Sie sieht dann aus wie eine Bachforelle. Obwohl sie ein Leben lang im See lebt, nennen wir Fischer sie nicht Seeforelle.

Wie man sie fängt

Ein Kennzeichen jener wenigen, spezialisierten Bergsee-Seeforellenfischer, die ich kenne, ist Hartnäckigkeit und Kompromisslosigkeit. Sie lassen sich nicht von den vielen kleinen Forellen und Saiblingen, die man fangen könnte, ablenken. Sie konzentrieren

sich auf ihren Zielfisch: Eine grosse Forelle.

Entsprechend wählen sie Gerät, Taktik und Köder. Sie verwenden robustes Gerät, mit dem man die Kontrolle über einen kapitalen Fisch behält, also mindestens ein 0,30er-Vorfach und eine Rute mit Rückgrat. Sie fischen während der Morgen- und der Abenddämmerung sowie an stürmischen Tagen, an denen Wind und Wellen den Ufersaum aufwühlen. Und sie wählen Köder, die für eine kapitale Forelle eine lohnende Beute darstellen, also grosse Spinner sowie zehn bis 15 Zentimeter lange Löffel und Wobbler. Jene, die auf den toten Fisch am System schwören, besorgen sich die grössten Elritzen, die sie bekommen können. Ein geschickter Bergseefischer fängt im Lauf der Saison oft mehr Seeforellen als seine Flachland-Kollegen (natürlich nicht Schleppprofis). Eine Grosse zu fangen ist aber auch in den Bergen ein seltener Glücksfall, den man gebührend feiern sollte.

Wo man sie findet

In der folgenden Aufzählung finden Sie eine Auswahl von Bergseen mit einem Seeforellenbestand, der eine gezielte Befischung zumindest realistisch macht.

Appenzell Innerrhoden

Der Halbkanton besitzt drei grössere Bergseen und einer davon ist ein hervorragendes Seeforellengewässer. Der Fälensee auf 1446 m ü. M. hat alles, was einen guten Forellensee ausmacht, nicht nur Millionen von Elritzen, sondern auch Scharen von Jungforellen, was die Räuber wachsen lässt. Fische von über 80 Zentimeter werden fast jedes Jahr gefangen und zudem grosse Namaycush.

Patentbezug: Jagd- und Fischereiverwaltung des Kantons Appenzell Innerrhoden, Gaiserstrasse 8, 9050 Appenzell, Tel. 071 788 92 86, Tageskarte (T): Fr. 38.–, Wochenkarte (W): 95.–, Saison: Mitte April bis Ende September.



Petri-Heil
8640 Rapperswil
055/ 450 21 11
www.petri-heil.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'097
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 140'213 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt



Glarus

Das Glarnerland ist mangels Fläche nicht überreich gesegnet mit Seen, aber zwei davon verdienen das Prädikat «seeforellenbewohnt». Im Klöntalersee auf 848 m ü. M. wachsen die Seeforellen dank eines üppigen Vorkommens von Felchen und Egli ausgezeichnet und Exemplare bis über 90 Zentimeter sind verbürgt. Ebenfalls bekannt für schöne Seeforellen ist der Stausee Garichte auf 1645 m ü. M.

Patentbezug: Departement Bau und Umwelt, Abteilung Jagd und Fischerei, Kirchstr. 2, 8750 Glarus, Tel. 055 646 64 00 oder Autobahnraststätte Glarnerland, Tourismusbüro. T: 30.-, W: 120.- (halber Tarif für Jungfischer 10 bis 16). Saison: Je nach Gewässer vom 1. April bis 30. September.

Graubünden

Die bekanntesten Bündner Seeforellen-Gewässer sind die Oberengadiner Talseen und darunter insbesondere der Silvaplanersee, in dem gewaltige Seeforellen hausen. Eine davon, sagenhafte 31,2 Pfund schwer und 113 Zentimeter lang, wird seit 2002 als Schweizer Seeforellenrekord geführt.

Eine weitere Seeforellen-Hochburg bilden die grossen Stauseen im Einzugsgebiet des Vorderrheins, der Stausee Santa Maria, der Lai da Curnera und der Lai da Nalps, die alle auf rund 1900 m ü. M. liegen. Hier ha-

ben geduldige Könnner im Laufe der Jahre etliche Mehrpfündige gelandet. Weitere Bündner Stauseen mit Seeforellenbestand: Marmorera-See, Zervreila-See, Lago di Poschiavo und Lago di Lei.

Patentbezug: Bündner Naturmuseum, Masanserstr. 31, 7000 Chur, Tel. 081 257 28 41. T: 46.- (Kantonseinwohner 36.-), W: 132.- (92.-). Jungfischer (Jg. 97/98) zahlen reduzierte Tarife. Saison: Je nach Gewässer vom 1. Mai bis 15 Oktober.

Tessin

Auch in der Sonnenstube der Schweiz gibt es alpine Seeforellenreviere. Im Tessin bekommt man auf Anfrage bei den einheimischen «Pesacatori» eine Reihe viel versprechender Gewässernamen zu hören, darunter Lago Sambuco (1,11 km²), Lago Naret (0,73 km²) und Lago Ritom (1,49 km²).

Da die grossen Forellen (und Namaycush) schwer zu fangen sind, werden die grossen Tessiner Bergseen gelegentlich von der Fischereiaufsicht mit Netzen ausgefischt, um die grossen «Raubfische» zu entnehmen. Dabei kommen teilweise Kaliber zum Vorschein, die einem Tränen in die Äuglein treiben.

Patentbezug: Dipartimento del Territorio, Servizio cantonale della caccia e pesca, V. Stefano Franscini 17, 6501 Bellinzona, Tel 091 814 35 38, Zweitages-Patent: 60.-, W:



Petri-Heil
8640 Rapperswil
055/ 450 21 11
www.petri-heil.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'097
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 140'213 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

120.–. Jungfischer von 14 bis 17 Jahren zahlen stark reduzierte Tarife. Saison: 1. Juni bis 30. September.

Uri

Etwas beschaulicher geht es im Kanton Uri zu: Drei Bergseen beherbergen «offiziell» Seeforellen, der Seewli See, der Seenalper See und der Spilauer See. Insbesondere dieser letzte auf 1837 m ü. M. im Riemenstaldner Tal an der Grenze zu Schwyz gelegen, bietet Chancen für einen Versuch auf Urner Alpinsilber mit schwarzen Punkten.

Patentbezug: Standeskanzlei Uri, Rathaus, 6460 Altdorf, Tel. 041 875 20 17 oder online unter www.ur.ch/fischerei. T: 30.– W: 150.–. Jungfischer (10 bis 16 Jahre) zahlen reduzierte Tarife. Saison: 1. Juni

Ist das alles?

Aufmerksamen Lesern ist sicher aufgefallen, dass in dieser Aufzählung der unter Seeforellenfans beliebte Lac de Joux im waadt-länder Jura fehlt. Da der auf 1004 m ü. M. gelgene See über einen gemischten Fischbestand verfügt, wird er nicht als Bergsee gezählt. Dasselbe gilt für den Lac de l'Hongrin. Ebenfalls fehlen die Alpenkantone Bern und Wallis: Tatsächlich findet man gemäss den Fischereibehörden und unseren regionalen Mitarbeitern diesen Forellentyp nicht in den diversen grossen Stau- und Bergseen.



dal



Solche blanken Schönheiten
sind in einer ganzen Reihe von
Schweizer Bergseen zu fangen.



05. Juli 2012 - 19:30

Drei Kantone gegen Einkaufsspass im Linthgebiet

Die Linthebene soll unverbaut bleiben: Für die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz sind die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Anlagen.

Entsprechend werden die untersuchten Standorte nicht in die Richtpläne der drei Kantone aufgenommen, wie die Glarner Regierung am Donnerstag mitteilte. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben. Eine weitere Siedlungsausdehnung soll vermieden werden.

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea-Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach.

Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantonsgrenzen hinaus verursachen, ist eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet als notwendig erachtet worden. Den Schlussbericht der Standortanalyse genehmigten die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz Ende Juni.

Ja zu Weiterentwicklungen

Befürwortet wird eine publikumsintensive Einrichtung am Standort Ausserhirschland in Uznach. Uznach sei aus mehreren Gründen ein Spezialfall, hiess es. Ein in der Region ansässiger Betrieb möchte eine publikumsintensive Einrichtung bauen, da der bisherige Verkaufsstandort den baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr genügt.

Die Kantone sind sich einig, dass eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden soll, um den Verlust von bestehenden Arbeitsplätzen zu verhindern und neue Arbeitsplätze zu schaffen.

Grünes Licht gibt es auch für Pfäffikon, wo der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant ist. Einem ansässigen Betrieb soll eine Entwicklungsmöglichkeit geboten werden soll, um Arbeitsplätze zu sichern.

Die Kantone Schwyz, Glarus und St. Gallen erarbeiteten von 2003 bis 2007 mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene als grenzübergreifende Planung. Es wurde festgelegt, dass die unverbauten Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen frei gehalten werden.

sda-ats



Kantone geben grünes Licht für den Linthpark in Uznach



Zweimal Rot, einmal Grün: Die geplanten grossen Einkaufszentren Glaruspark und Ikea dürfen nicht gebaut, der Uzner Linthpark aber neu gebaut werden.

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 71'110 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

St. Gallen, Schwyz und Glarus stellen die Ampel gleich zweimal auf Rot: Glaruspark und die Ikea in Schänis dürfen nicht gebaut werden. Für den Ersatzbau des Linthparks gibt es dagegen grünes Licht.

Von Matthias Hobi
und Daniel Fischli

Der Traum von Ikea und Glaruspark ist geplatzt. Zuerst haben die Kantone die Investoren mit einem einjährigen Moratorium hingehalten. Dann wurde plötzlich gar ein zehnjähriges Moratorium für alle Zentren im Linthgebiet diskutiert. Nun haben St. Gallen, Schwyz und Glarus sich endlich geeinigt: Sie wollen keine neuen Einkaufszentren.

Der Neue Linthpark in Uznach darf aber als Ersatz für den bestehenden Linthpark gebaut werden. Auch das Seedamm-Center in Pfäffikon soll ausgebaut werden. Es gelte in allen drei Kantonen der Grundsatz, nur bestehende Zentren auszubauen.

Abgelegene Lage spricht dagegen

Die Kantone begründen ihren Entscheid mit der abgelegenen Lage der neuen Zentren. Die Standorte wären zu weit von den Kunden entfernt und nicht gut genug mit dem ÖV erschlossen. Ein weiteres Argument ist der Umweltschutz. «Das Linthgebiet ist ein Naherholungsgebiet mit grossen Schutzflächen. Es kann nicht sein, dass in solchen Schutzflächen neu gebaut wird», sagt der St. Galler Regierungsrat Willi Haag. Besonders problematisch sei, dass solche Zentren automatisch zu einer beträchtlichen Zunahme des Strassenverkehrs führen würden.

Für den Neuen Linthpark spreche einerseits die Lage in Uznach, einer Gemeinde mit Zentrumsfunktion. Ausserdem könnten mit der Erweiterung der Abbau von Arbeitsplätzen verhindert und neue geschaffen werden. Man müsse sich aber bewusst

sein, dass ein grösserer Linthpark auch zu mehr Verkehr führe. Der Entscheid sei klar für die Bevölkerung. «Wir können nicht einfach neue Zentren zulassen und dann abwarten, was mit dem Verkehr passiert», sagt Haag.

Schänner sind enttäuscht

Die Gemeinde Uznach muss der Änderung des Richtplans ebenfalls zustimmen. Mit einer Ablehnung ist aber kaum zu rechnen. «Der Gemeinderat wird an einer nächsten Sitzung dazu Stellung nehmen. Bisher hat er sich aber positiv zu einer Erweiterung des Linthparks geäussert», sagt der Uzner Gemeindeschreiber Franz Widmer.

In Schänis ist man dagegen vom Entscheid der Kantone enttäuscht. «Ich bin über den Entscheid gar nicht glücklich. Wir haben lange für den Standort gekämpft und das Volk war für die Ikea», sagt der Schänner Gemeindepräsident Erich Jud. Auch Ikea-Sprecher David Affentranger ist enttäuscht: «Wir sind überzeugt, dass mit dem Bau einer Ikea in Schänis neue Arbeitsplätze geschaffen worden wären.» Er spricht von einer geplanten Investition von 100 Millionen Franken und vergleicht die geplante Schänner Ikea mit derjenigen im luzernischen Rothenburg. «Dort entstanden 220 Arbeitsplätze bei der Ikea und 90 Arbeitsplätze bei externen Lieferanten.»

Ganz anders tönt es bei der Gemeinde Weesen. Dort ist man «sicher nicht unglücklich» über das Aus für den Glaruspark. Das Einkaufszentrum hätte eine grosse Belastung für das Städtchen mit sich gebracht, erklärt Gemeindeschreiber Walter Gub-

ser: «Der Verkehr auf der Autobahnausfahrt wäre kollabiert und die Autofahrer hätten dann Schleichwege durch Weesen gesucht.» Er glaube nicht, dass das Projekt in der Bevölkerung von Weesen Anhänger gehabt habe, so Gubser.

Dieser Meinung ist auch Nicolas Zogg vom «Bündnis kein Glaruspark» aus Weesen. Man habe im Jahr 2009 in Weesen und im Glarnerland innert kürzester Zeit mehr als 2000 Unterschriften für eine Petition sammeln können. Er habe den Entscheid so erwartet, meint Zogg. Denn es sei klar gewesen, dass der Standort für ein Einkaufszentrum ungeeignet sei.

Kleine Projekte nicht blockiert

Der St. Galler Regierungsrat Willi Haag betont, dass kleinere Projekte durch den Grundsatzentscheid nicht blockiert würden. «Wenn ein bestehendes, gut in eine Gemeinde integriertes Unternehmen eine Erweiterung plant, wird diese Entwicklung durch den Entscheid nicht abgeklammert», sagt Haag. Es würden nur grosse Projekte ausgeschlossen.



«In Schutzflächen kann nicht gebaut werden»

Willi Haag ist Vorsteher des kantonalen Baudepartements.



Regierungsrat sticht mit überraschendem Trumpf

Von Willi Meissner

Uznach. – Die FDP See-Gaster wollte gestern Abend den Druck für einen schnellen Regierungsentscheid über die vier geplanten Einkaufszentren in der Linthebene erhöhen. Doch Regierungsrat Willi Haag und Kantonsplaner Ueli Strauss hatten an der Podiumsdiskussion ein präzise geplantes Ass im Ärmel.

Angriff statt Rückzugsgefecht

Gestern Nachmittag verschickte die Staatskanzlei überraschend die Meldung an die Medien, dass der Entscheid über die Einkaufszentren bereits am vergangenen Dienstag gefallen war. Die Sperrfrist war auf den Beginn der Podiumsdiskussion terminiert. Damit stellten die Kantonsvertreter sicher, dass sie bei der Diskussion im Vorteil sein würden.

Denn statt im Rückzugsgefecht gegen den Vorwurf von zu langsamen Entscheidungen in Bedrängnis zu geraten, konnte Regierungsrat Willi Haag zum rechten Zeitpunkt mitten in der laufenden Diskussion seinen Trumpf spielen: Der Ersatzbau und damit der Ausbau des Linthparks in Uznach hat grünes Licht von den Kantonsregierungen in St. Gallen, Schwyz und Glarus erhalten.

Von der Nachricht wurden sämtliche Podiumsteilnehmer überrascht. Auch der dann plötzlich hoch erfreute Max Manuel Vögele, der in seinem Referat vor der Diskussion noch über die Bedeutung eines neuen Linthparks für die Region referiert hatte.

Ganz ungeschoren kamen die Kantonsvertreter aber nicht davon. Die anwesenden Schänner waren über die Nachricht empört, denn «ihre» Ikea in Schänis war auch beleidigt. Mehrere Votanten griffen Regierungsrat Haag deshalb scharf an.



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 14'315 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Linthpark in Uznach darf ausgebaut werden

Im Linthgebiet sollen weder die Ikea in Schänis noch der Glaruspark bei Weesen gebaut werden. Der Uzner Linthpark darf aber neu gebaut werden.

Von Matthias Hobi

Die Kantone St. Gallen, Schwyz und Glarus geben grünes Licht für den Ersatzbau des Uzner Linthparks. Rot se-

hen dagegen die geplanten Zentren Ikea in Schänis und Glaruspark bei Weesen. Gegen sie sprechen die abgelegene Lage auf der grünen Wiese und die schlechte Anbindung an den ÖV, teilten die Kantone gestern mit.

Schänner sind enttäuscht

Die Uzner sind mit dem Entscheid zufrieden. «Der Gemeinderat wird an einer nächsten Sitzung dazu Stellung nehmen. Bisher hat er sich aber posi-

tiv zu einer Erweiterung des Linthparks geäußert», sagt der Uzner Gemeindeschreiber Franz Widmer.

Ganz anders sieht die Lage in Schänis aus. Gemeindepräsident Erich Jud ist über den Entscheid gar nicht glücklich: «Wir haben lange Zeit für den Standort gekämpft. Auch das Volk war für die Ikea.» Und Ikea-Sprecher David Affentranger bedauert, «dass 300 Arbeitsplätze nicht geschaffen werden können».

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 17'532 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

OHNE DAS VOLK – FÜR DAS VOLK

Von Thomas Senn

Die Meldung kam gestern Nachmittag überraschend. Und mit einem halben Jahr Verspätung. Die Kantone St. Gallen, Schwyz und Glarus wollen keine neuen Einkaufszentren im Linthgebiet. Keine Ikea in Schänis. Keinen Glaruspark bei Weesen. Eigentlich hatten sie einen Entscheid schon auf Anfang Jahr fällen wollen.

Und es bleibt der Verdacht: Wenn gestern Abend in Uznach nicht ein Podium zum Thema Einkaufszentren stattgefunden hätte – die Regierungen hätten Bevölkerung und Unternehmen wohl noch länger im Ungewissen gelassen. Aber auch jetzt ist noch nicht klar, auf welcher Grundlage die drei Kantone zu ihrem zukunftsweisenenden Schluss gekommen sind.

Zahlen über das Verkehrsaufkommen, Fakten über die Auswirkungen eines neuen Einkaufszentrums auf die Region also – die Behörden haben sie nie öffentlich gemacht. Die Arbeitsgruppen tagten hinter verschlossenen Türen. Der Entscheid wurde im stillen Kämmerlein getroffen. Die Bevölkerung nie in den Prozess miteinbezogen.

Trotzdem: Es ist es ein guter Ent-

scheid. Es ist ein Entscheid für die Natur. Es ist ein Entscheid für das Linthgebiet. Auch wenn es schade ist um die Arbeitsplätze in Schänis.

Mit dem Nein zu neuen Einkaufszentren tragen die Regierungen der Angst vor der zunehmenden Zersiedelung Rechnung. Immer mehr Verkehr verstopft die Strassen, immer mehr Kulturlandschaft geht verloren – und damit immer mehr die Identität der Region.

Das Nein ist aber vor allem ein Ja zu einem in der Region verankerten Unternehmen. Denn der Linthpark in Uznach kann ausgebaut werden. Der Linthpark, der besser durch den ÖV erschlossen ist, als es eine Ikea an der Autobahn in Schänis gewesen wäre. Oder ein Glaruspark bei Weesen. Damit wird nicht zuletzt auch Uznach als Regionalzentrum gestärkt.

Doch auch in den Linthpark fahren längst nicht alle Kunden mit dem Velo oder mit dem Shuttlebus. Deshalb ist der Entscheid gegen neue Einkaufszentren auch ein Entscheid für die Umfahrungsstrasse Gaster. Wenn der Linthpark viel grösser wird, dann muss auch die Zufahrt viel grösser werden.

tsenn@suedostschweiz.ch

Uznach - Freitag, 6. Juli 2012 05:00 Politik

Keine Neuansiedelungen von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet

Von: pd.

Die Kantone St.Gallen, Glarus und Schwyz betrachten die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen, als ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet. Sie werden nicht in die Richtpläne der entsprechenden Kantone aufgenommen. Der Standort Uznach Ausserhirschland wird in der nächsten Richtplan-Anpassung des Kantons St.Gallen berücksichtigt. Dies, weil es sich um die Erweiterung eines bisher ansässigen Unternehmens handelt und nicht um eine Neuansiedlung.

Teilen auf Facebook



Entscheid zu den publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet ist gefallen. (Motivbild: zvg)

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen (PE) in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea-Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach. Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantonsgrenzen hinaus haben, wurde eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet zwingend notwendig. Ende Juni diskutierten Vertreter der Kantone Glarus, St.Gallen und Schwyz den Schlussbericht der aufgegebenen Standortanalyse und gaben ihren Kantonsregierungen eine Empfehlung ab. Letzten Dienstag fasste die St.Galler Regierung einen entsprechenden Beschluss, jener des Kantons Glarus folgt in den kommenden Wochen. Der Kanton Schwyz gab ebenfalls sein Einverständnis zur Aufnahme des Standortes Ausserhirschland in den Richtplan des Kantons St.Gallen.

Ja zu Uznach Ausserhirschland

Ausserhirschland

Alle drei Kantone befürworten eine PE am Standort Ausserhirschland in Uznach, weil damit die weitere Entwicklung eines bestehenden, langjährig ansässigen Betriebes ermöglicht werden kann. Der bisherige Verkaufsstandort des Unternehmens in der Gemeinde Uznach genügt den nötigen baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr. Die Kantone sind sich einig, dass mit der weiteren Entwicklung der Abbau von bestehenden Arbeitsplätzen verhindert und neue Arbeitsplätze geschaffen werden können. Die künftige Erweiterung soll jedoch massvoll sein und das bestehende Gebäude darf dannzumal nicht mehr als Einkaufszentrum genutzt werden. Die Regierung des Kantons St.Gallen wird dem Eintrag im kantonalen Richtplan zustimmen, wenn der Gemeinderat Uznach im Wissen um die Konsequenzen den Standort ebenfalls befürwortet. Konsequenzen sind unter anderem eine maximale Belastung des bestehenden Strassennetzes, die weitere verkehrssteigernde Nutzungen in diesem Gebiet ausschliesst.

In Pfäffikon SZ ist der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant. Der rechtskräftige Richtplan des Kantons Schwyz lässt für das Seedamm-Center eine Erweiterung zu, sofern eine Parkraumbewirtschaftung sowie eine genügende öV-Erschliessung erfolgt.

Nein zu den übrigen Standorten

Die Standorte Schänis Feld, Autobahnanschluss Weesen und auch das zusätzlich geprüfte Bahnhofgebiet in Uznach werden von den drei Kantonen als ungeeignet für die Ansiedlung von PE bezeichnet. Unter Berücksichtigung des Bundesgesetzes über die Raumplanung, der kantonalen Gesetzgebungen, der Rechtsprechungspraxis und der kantonalen Richtpläne sind insbesondere drei Kriterien betrachtet worden. Der Standort muss erstens in einen Siedlungsschwerpunkt integriert sein. Zweitens müssen PE in räumlicher Nähe zu ihren Kunden angesiedelt werden, d.h. es muss ein hohes Kundenpotenzial im Einzugsgebiet von Langsamverkehr und öffentlichem Verkehr bestehen. Dabei ist vor allem auch eine dem Verkehrsaufkommen genügende Erschliessung durch den öffentlichen Verkehr und für den motorisierten Individualverkehr relevant. Und drittens darf eine PE die offene Kulturlandschaft nicht beeinträchtigen und muss sich gut in die Landschaft einfügen.

Auf Basis dieses Kriterienkatalogs beurteilen die Kantone die drei neuen Standorte für die Ansiedlung von PE als kritisch. Die Standorte sind nicht in die Siedlungen integriert und nur schlecht mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen. Vor allem ist in Betracht zu ziehen, dass bei Realisierung der Vorhaben beträchtliche Mehrbelastungen des Strassennetzes auftreten würden, welche massive Infrastrukturausbauten unvermeidlich machen würden. Die Bezeichnung von neuen Standorten für publikumsintensive Einrichtungen im Linthgebiet wird nicht unterstützt.

Entwicklungskonzept Linthebene als Auslöser

Die Kantone Schwyz, Glarus und St.Gallen erarbeiteten in den Jahren 2003 bis 2007 gemeinsam mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren interessierten Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene (EKL) als gesamthafte grenzübergreifende Planung. Das EKL hatte als Ziel festgelegt, dass die offene, unverbaute Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen von einer Bebauung frei gehalten werden. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben und eine weitere Siedlungsausdehnung vermieden werden. Im Teilprojekt Siedlung waren insbesondere die Arbeitsplatzschwerpunkte und mögliche Standorte für PE ein

Thema. Die Standorte wurden jedoch nicht abschliessend festgelegt, sondern es wurde ausdrücklich die Notwendigkeit einer vertieften Bearbeitung betont. Mit der Verabschiedung des EKL erteilten die Regierungen den Auftrag, die raumrelevanten Ergebnisse koordiniert in die Richtpläne der beteiligten Kantone zu überführen.

Vor 53 Minuten
Keine weiteren Einkaufscenter

Linthgebiet ohne neue Center

Schweiz Vor 53 Minuten



Die drei Kantone, deren Gebiete in der Linthebene aneinander grenzen, wollen keine neuen Einkaufszentren. Im Bild das Einkaufszentrum Westside in Bern. Bild: Keystone / Peter Klaunzer

Die Kantone St. Gallen, Schwyz und Glarus wollen nicht, dass im Linthgebiet weitere Einkaufscenter entstehen. Sie passen nicht in die Kulturlandschaft.

kru. St. Gallen · Im Rahmen einer umfangreichen Standortanalyse haben sich die drei Kantone, deren Gebiete in der Linthebene aneinander grenzen, über die künftige Entwicklungsstrategie geeinigt. Insbesondere hatten sie zu entscheiden, wo und in welcher Zahl Einkaufscenter und Fachmärkte Platz finden sollen. Zur Diskussion standen drei einander konkurrenzierende Projekte: der Neue Linthpark in der Gemeinde Uznach, der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen und eine Ikea-Filiale auf Gemeindegebiet von Schänis. Gemeinsam halten die Kantone fest, dass sowohl die für den Glaruspark als auch die für Ikea vorgesehenen Standorte nicht geeignet seien. Gleiches gilt für das Bahnhofgebiet in Uznach. Begründet wird die negative Beurteilung mit absehbaren massiven Mehrbelastungen des Strassennetzes, da die Standorte nicht in die Siedlungen integriert und nur schlecht mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen seien. Massgebend war auch die Beeinträchtigung der offenen Kulturlandschaft.



Online Ausgabe

Redaktion NZZ Online
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 810'000

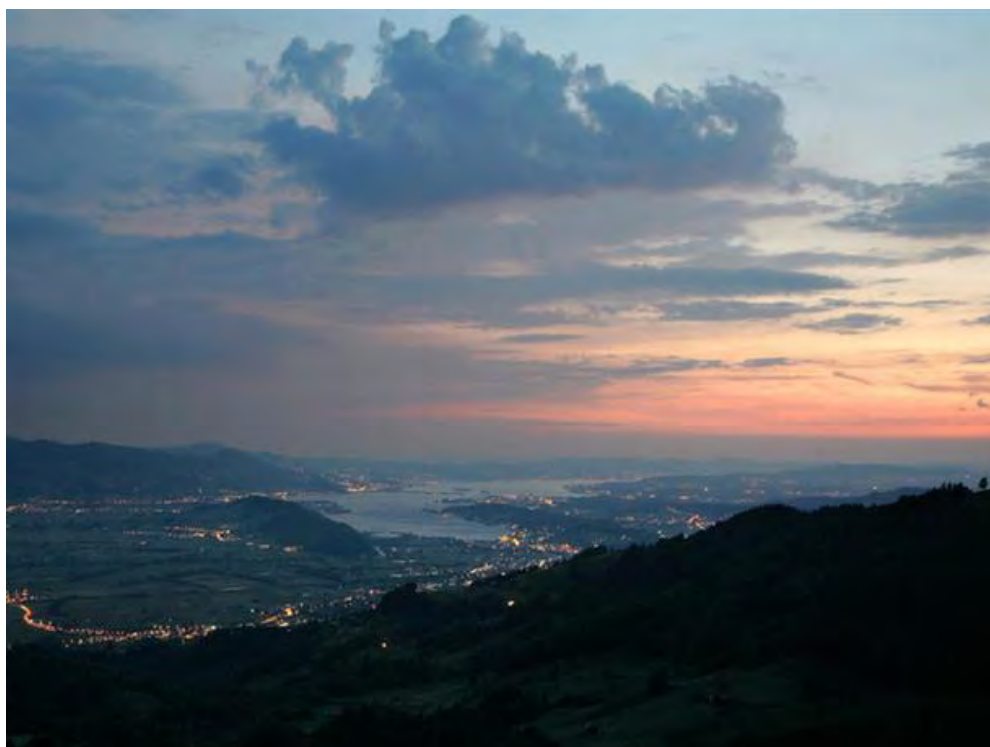
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Die Genehmigung für eine sogenannte publikumsintensive Einrichtung erteilen die drei Kantone einzig für das Gebiet Ausserhirschland bei Uznach. Dort darf der Neue Linthpark entstehen und das bisherige Einkaufszentrum in Uznach ablösen. Damit werde die Entwicklung eines langfristig ansässigen Betriebs ermöglicht; der bisherige Standort genüge den heutigen Ansprüchen nicht mehr. Durch diesen Entscheid würden bestehende Arbeitsplätze gesichert und weitere geschaffen. Der Standort Ausserhirschland wird folglich in den Richtplan des Kantons St. Gallen aufgenommen. Gutgeheissen wird ein weiterer Ausbau des Seedamm-Centers im schwyzerischen Pfäffikon. Bedingung sind eine Parkraumbewirtschaftung sowie die genügende Erschliessung durch den öffentlichen Verkehr.

Donnerstag, 5. Juli 2012 ! 19:30 Politik

Drei Kantone gegen Einkaufsspess im Linthgebiet



Blick auf die Linthebene (Symbolbild)
Glarus. -

Die Linthebene soll unverbaut bleiben: Für die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz sind die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Anlagen.

Entsprechend werden die untersuchten Standorte nicht in die Richtpläne der drei Kantone aufgenommen, wie die Glarner Regierung am Donnerstag mitteilte. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben. Eine weitere Siedlungsausdehnung soll vermieden werden.

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea-Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach.

Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantonsgrenzen hinaus verursachen, ist eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet als notwendig erachtet worden. Den Schlussbericht der Standortanalyse genehmigten die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz Ende

Juni.

Ja zu Weiterentwicklungen

Befürwortet wird eine publikumsintensive Einrichtung am Standort Ausserhirschland in Uznach. Uznach sei aus mehreren Gründen ein Spezialfall, hiess es. Ein in der Region ansässiger Betrieb möchte eine publikumsintensive Einrichtung bauen, da der bisherige Verkaufsstandort den baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr genügt.

Die Kantone sind sich einig, dass eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden soll, um den Verlust von bestehenden Arbeitsplätzen zu verhindern und neue Arbeitsplätze zu schaffen.

Grünes Licht gibt es auch für Pfäffikon, wo der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant ist. Einem ansässigen Betrieb soll eine Entwicklungsmöglichkeit geboten werden soll, um Arbeitsplätze zu sichern.

Die Kantone Schwyz, Glarus und St. Gallen erarbeiteten von 2003 bis 2007 mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene als grenzübergreifende Planung. Es wurde festgelegt, dass die unverbaute Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen frei gehalten werden.

Quelle: SDA

Raumplanung Share on facebook Share on google_plusone

Linthebene soll unverbaut bleiben

Für die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz sind die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Anlagen.



Bild: Bruno Weidli

Neu in Agrarpolitik:

Entsprechend werden die untersuchten Standorte nicht in die Richtpläne der drei Kantone aufgenommen, wie die Glarner Regierung am Donnerstag mitteilte. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben. Eine weitere Siedlungsausdehnung soll vermieden werden.

Kantonsübergreifende Planung

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea-Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach.

Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantons Grenzen hinaus verursachen, ist eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet als notwendig erachtet worden. Den Schlussbericht der Standortanalyse genehmigten die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz Ende Juni.

Ja zu Weiterentwicklungen

Befürwortet wird eine publikumsintensive Einrichtung am Standort Ausserhirschland in Uznach. Uznach



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

sei aus mehreren Gründen ein Spezialfall, hiess es. Ein in der Region ansässiger Betrieb möchte eine publikumsintensive Einrichtung bauen, da der bisherige Verkaufsstandort den baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr genügt.

Die Kantone sind sich einig, dass eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden soll, um den Verlust von bestehenden Arbeitsplätzen zu verhindern und neue Arbeitsplätze zu schaffen.

Grünes Licht gibt es auch für Pfäffikon, wo der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant ist. Einem ansässigen Betrieb soll eine Entwicklungsmöglichkeit geboten werden soll, um Arbeitsplätze zu sichern.

2003 haben erste Planungen begonnen

Die Kantone Schwyz, Glarus und St. Gallen erarbeiteten von 2003 bis 2007 mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene als grenzübergreifende Planung. Es wurde festgelegt, dass die unverbaute Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen frei gehalten werden.

Zürcher Regionalzeitungen AG
8640 Rapperswil
055/ 220 42 42
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 17'781 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Ikea und Glaruspark scheitern am Richtplan

EINKAUFSZENTREN. Gleich zwei Träume sind geplatzt. Die Ikea in Schänis und der Glaruspark in Mollis werden nicht realisiert. Als einziges Grossprojekt hat der «Neue Linth-Park» in Uznach die hohe Hürde genommen.

MICHAEL GRIMM

Gestern liessen die Kantone St. Gallen, Schwyz und Glarus eine dicke Katze aus dem Sack. Zwei von drei so genannten publikumsintensiven Einrichtungen bleiben Planungsleichen: die Ikea in Schänis und der Glaruspark in Mollis. Die Vorhaben werden aus mehreren Gründen nicht in die Richtpläne der Kantone aufgenommen. Die Standorte sind nicht in die Siedlungen integriert und nur schlecht mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen. Bei Realisierung der Vorhaben würden beträchtliche Mehrbelastungen des Strassennetzes auftreten,

welche massive Infrastrukturausbauten unvermeidlich machen würden.

Der Schänner Gemeindeschreiber David F. Reifler nahm die Hiobsbotschaft mit einiger Überraschung entgegen. «Der Gemeinderat hat aus dem Bericht der interkantonalen Arbeitsgruppe etwas anders herausgelesen.» Sobald ein offizielles Schreiben vorliege, werde darüber befunden, ob und wie für eine Ikea weitergekämpft werde.

Erweiterung kommt durch Grünes Licht geben die Kantone dem Uzner Projekt «Neuer Linth-Park». Hier handelt es sich

gemäss eines Communiqués der Staatskanzlei St. Gallen um die Erweiterung eines bisher ansässigen Unternehmens und nicht um eine Neuansiedlung.

Der Uzner Gemeindeschreiber Franz Widmer reagierte verhalten optimistisch auf die gestern genommene Hürde: «Der Gemeinderat steht dem Neuen Linth-Park grundsätzlich positiv gegenüber», sagte er.

Was der Entscheidung letztlich bedeutet, darüber diskutierten Investor Max Manuel Vögele und Vertreter des Regierungs- und Kantonsrats an einer Veranstaltung im alten Linth-Park.

Zürcher Regionalzeitungen AG
8640 Rapperswil
055/ 220 42 42
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 61'909 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Nur Uzner «Linth-Park»-Projekt erhält den Segen der Kantone

EINKAUFSZENTREN. Der gestrige Abend war für den Uzner Unternehmer und Linth-Park-Investor Max Manuel Vögele ein freudiger. Er kann bauen. Für den Schänner Gemeindepräsidenten Erich Jud war er eine Niederlage. Das «Ikea»-Projekt blieb auf der Strecke.

MICHAEL GRIMM

Am gestrigen Abend brachten der St. Galler FDP-Regierungsrat Willi Haag und der Kantonsplaner Ueli Strauss eine grosse Überraschung über den Ricken. Schliesslich war der Entscheid zu den publikumsintensiven Anlagen im Linthgebiet erst kurz zuvor gefallen – und damit hatte wohl niemand so rasch gerechnet. Doch bevor Haag und Strauss den 70 Anwesenden im Linth-Park verrieten, welche Grossprojekte in die kantonalen Richtpläne aufgenommen werden, gab es nochmals grosszügig trockene Informationen über verwaltungstechnische Abläufe.

Dass der «Neue Linth-Park» in Uz nach als einziges Projekt mit grösster Wahrscheinlichkeit realisiert werden kann, war denn auch insbesondere für Investor Max Manuel Vögele eine grosse Freude. «Wir wurden so lange im Dunkeln gelassen.» Sein Einkaufszentrum verfügt nun nicht nur über den Segen des Kantons St. Gallen, sondern auch über jenen von Schwyz und Glarus. Die Kantone sind sich einig, dass eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden soll, um den Verlust von bestehenden Arbeitsplätzen zu verhindern und neue Arbeitsplätze zu schaffen. Grünes Licht gibt es auch für Pfäffikon, wo der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant ist.

Schwere Niederlage für Schänis
Leer gingen hingegen die anderen Grossprojekte aus: Eine Ikea-Filiale in Schänis wird es definitiv nicht geben – zum Bauen eines grossen Teils der Bevölkerung. Ebenso kann der Glaruspark in Mollis seine Pläne begraben. Beide Standorte wurden für die Ansiedlung von publikumsintensiven Einrichtungen als ungeeignet erachtet.

Der Schänner Gemeindepräsident Erich Jud war denn auch nicht der einzige Votant, der den Negativentscheid bezüglich Ikea mit Enttäuschung zur

«Es ist nicht das erste Mal, dass Schänis übergangen wird.»

Erich Jud, Gemeindepräsident



Kenntnis nahm. Zu gerne hätte man neue Arbeitsplätze in den Ort geholt.

«Es ist nicht das erste Mal, dass unsere Gemeinde übergangen wird», klagte er. Hoffentlich komme man Schänis dafür künftig entgegen, wenn es darum gehe, Industrieland einzuzonen. Haag wollte auf diesen Handel nicht eingehen und meinte: Nur weil es diesmal nicht geklappt habe, könne er fürs nächste Mal nichts versprechen.

Ein anderer machte seinem Ärger so Luft: «Wer gesunden Menschenverstand walten lasse, der hätte die Ikea in den Richtplan aufgenommen. Keiner transportiert schliesslich einen Schrank mit dem ÖV. Bananenrepublik!» Damit spielte er auf die aus Kantonssicht mangelhafte ÖV-Erschliessung des Standorts Feld an.

Die Mühle mahlt zu langsam

Schliesslich gab es Gelegenheit, den Podiumsteilnehmern Fragen zu stellen. Unter anderem wurde bemängelt, dass die Bewilligungsverfahren viel zu viel Zeit in Anspruch nehmen würden. Kantonsplaner Strauss entgegnete darauf, dass eine gründliche Lagebeurteilung einfach unverzichtbar sei. «Ohne eine Abstimmung mit den Nachbarkantonen wäre eine Planung sinnlos.» Ein einziges negatives Schreiben von Glarus oder Schwyz an den Bund würde genügen, und St. Gallen stünde wieder auf Feld 1.

Interessant fiel Max Manuel Vögeles Antwort auf die Frage aus, was geschehen wäre, wenn sein Projekt um zehn Jahre verschleppt worden wäre. Darüber wolle er gar nicht nachdenken, sagte der Uzner Schuhhändler. «Es gab keinen Plan B.»

Zürcher Regionalzeitungen AG
8640 Rapperswil
055/ 220 42 42
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 61'909 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt



Kantonsplaner Ueli Strauss liess die Katze endlich aus dem Sack.



Linth-Park-Anwalt Walter Locher kritisierte das Arbeitstempo des Kantons.



Regierungsrat Willi Haag erklärte verwaltungstechnische Abläufe im Detail.



Max Manuel Vögele erhielt grünes Licht für sein «Linth-Park-Projekt». Bilder: M. Matt



Keine Neuansiedelungen von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet

Im Linthgebiet sind drei grosse publikumsintensive Einrichtungen (PE) in Planung: Der Glaruspark beim Autobahnanschluss Weesen, eine Ikea-Filiale in der Gemeinde Schänis und der Neue Linthpark am Standort Ausserhirschland in der Gemeinde Uznach. Da diese Vorhaben starke Auswirkungen über die Gemeinde- und Kantonsgrenzen hinaus haben, wurde eine kantonsübergreifende Planung über das gesamte Linthgebiet zwingend notwendig. Ende Juni diskutierten Vertreter der Kantone Glarus, St.Gallen und Schwyz den Schlussbericht der aufgegebenen Standortanalyse und gaben ihren Kantonsregierungen eine Empfehlung ab. Letzten Dienstag fasste die St.Galler Regierung einen entsprechenden Beschluss, jener des Kantons Glarus folgt in den kommenden Wochen. Der Kanton Schwyz gab ebenfalls sein Einverständnis zur Aufnahme des Standortes Ausserhirschland in den Richtplan des Kantons St.Gallen.

Ja zu Uznach Ausserhirschland

Alle drei Kantone befürworten eine PE am Standort Ausserhirschland in Uznach, weil damit die weitere Entwicklung eines bestehenden, langjährig ansässigen Betriebes ermöglicht werden kann. Der bisherige Verkaufsstandort des Unternehmens in der Gemeinde Uznach genügt den nötigen baulichen und markttechnischen Voraussetzungen nicht mehr. Die Kantone sind sich einig, dass mit der weiteren Entwicklung der Abbau von bestehenden Arbeitsplätzen verhindert und neue Arbeitsplätze geschaffen werden können. Die künftige Erweiterung soll jedoch massvoll sein und das bestehende Gebäude darf dannzumal nicht mehr als Einkaufszentrum genutzt werden. Die Regierung des Kantons St.Gallen wird dem Eintrag im kantonalen Richtplan zustimmen, wenn der Gemeinderat Uznach im Wissen um die Konsequenzen den Standort ebenfalls befürwortet. Konsequenzen sind unter anderem eine maximale Belastung des bestehenden Strassennetzes, die weitere verkehrssteigernde Nutzungen in diesem Gebiet ausschliesst.

In Pfäffikon SZ ist der Ausbau des bestehenden Seedamm-Centers geplant. Der rechtskräftige Richtplan des Kantons Schwyz lässt für das Seedamm-Center eine Erweiterung zu, sofern eine Parkraumbewirtschaftung sowie eine genügende öV-Erschliessung erfolgt.

Nein zu den übrigen Standorten

Die Standorte Schänis Feld, Autobahnanschluss Weesen und auch das zusätzlich geprüfte Bahnhofgebiet in Uznach werden von den drei Kantonen als ungeeignet für die Ansiedlung von PE bezeichnet. Unter Berücksichtigung des Bundesgesetzes über die Raumplanung, der kantonalen Gesetzgebungen, der Rechtsprechungspraxis und der kantonalen Richtpläne sind insbesondere drei Kriterien betrachtet worden. Der Standort muss erstens in einen Siedlungsschwerpunkt integriert sein. Zweitens müssen PE in räumlicher Nähe zu ihren Kunden angesiedelt werden, d.h. es muss ein hohes Kundenpotenzial im Einzugsgebiet von Langsamverkehr und öffentlichem Verkehr bestehen. Dabei ist vor allem auch eine dem Verkehrsaufkommen genügende Erschliessung durch den öffentlichen Verkehr und für den motorisierten Individualverkehr relevant. Und drittens darf eine PE die offene Kulturlandschaft nicht beeinträchtigen und muss sich gut in die Landschaft einfügen.

Auf Basis dieses Kriterienkatalogs beurteilen die Kantone die drei neuen Standorte für die Ansiedlung



von PE als kritisch. Die Standorte sind nicht in die Siedlungen integriert und nur schlecht mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen. Vor allem ist in Betracht zu ziehen, dass bei Realisierung der Vorhaben beträchtliche Mehrbelastungen des Strassennetzes auftreten würden, welche massive Infrastrukturausbauten unvermeidlich machen würden. Die Bezeichnung von neuen Standorten für publikumsintensive Einrichtungen im Linthgebiet wird nicht unterstützt.

Entwicklungskonzept Linthebene als Auslöser

Die Kantone Schwyz, Glarus und St.Gallen erarbeiteten in den Jahren 2003 bis 2007 gemeinsam mit den Gemeinden des Linthgebiets, der Region ZürichseeLinth sowie weiteren interessierten Kreisen das Entwicklungskonzept Linthebene (EKL) als gesamthafte grenzübergreifende Planung. Das EKL hatte als Ziel festgelegt, dass die offene, unverbaute Kulturlandschaft und die offenen Räume zwischen den Siedlungen von einer Bebauung frei gehalten werden. Die Linthebene soll als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben und eine weitere Siedlungsausdehnung vermieden werden. Im Teilprojekt Siedlung waren insbesondere die Arbeitsplatzschwerpunkte und mögliche Standorte für PE ein Thema. Die Standorte wurden jedoch nicht abschliessend festgelegt, sondern es wurde ausdrücklich die Notwendigkeit einer vertieften Bearbeitung betont. Mit der Verabschiedung des EKL erteilten die Regierungen den Auftrag, die raumrelevanten Ergebnisse koordiniert in die Richtpläne der beteiligten Kantone zu überführen.

Die Kantone St.Gallen, Glarus und Schwyz betrachten die Standorte Uznach Bahnhofgebiet, Schänis Feld und Mollis, Anschluss Weesen, als ungeeignet für die Ansiedlung von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet. Sie werden nicht in die Richtpläne der entsprechenden Kantone aufgenommen. Der Standort Uznach Ausserhirschland wird in der nächsten Richtplan-Anpassung des Kantons St.Gallen berücksichtigt. Dies, weil es sich um die Erweiterung eines bisher ansässigen Unternehmens handelt und nicht um eine Neuansiedelung.

Allgemein - Keine Neuansiedelungen von publikumsintensiven Einrichtungen im Linthgebiet
(06.07.2012 08:18)



KOMMENTAR

Umdenken



Von Bruno Hug

Die Botschaft der drei Kantone St. Gallen, Schwyz und Glarus hat erstaunt. Das schwedische Möbelhaus Ikea in Schänis und der Glaruspark in Mollis dürfen nicht gebaut werden. Dabei ist es verständlich, dass man in Schänis und Mollis über die verlorenen Chancen traurig ist. Gleichwohl

war der Entscheid richtig. Denn langsam muss uns allen klar werden, dass das grenzenlose Wachstum, das jede Gemeinde für sich selber in Anspruch nimmt, für uns alle zur Last werden kann. Der Zuwanderungsdruck in unser Land wird bleiben. Jährlich werden in der Schweiz bis zu 100 000 Menschen sesshaft. Die heute 7,8 Millionen Einwohner sollen bis zum Jahr 2040 auf rund zehn Millionen steigen. Der Verkehr auf den Strassen wird im selben Zeitraum um bis zu 25 Prozent zunehmen. Noch eklatanter sind die Erwartungen beim öffentlichen Verkehr. Dieser soll in den nächsten 20 Jahren um rund

50 Prozent wachsen.

Überall werden Wohnbauten, Einkaufsquartiere, Dienstleistungs- und Industriegebiete aus dem Boden gestampft. Immer mit denselben Argumenten: Arbeitsplätze, Wachstum und Wohlstand. Und wie sieht das aus? Immer mehr zersiedelte, verbaute Landschaften, überfüllte Züge, verstopfte Strassen. Wollen wir das? Oder ist es nicht eher an der Zeit, dass wir damit beginnen, unsere Lebensqualität zu schützen? In diesem Sinne war der Entscheid zu Ikea und Glaruspark wohl richtig, auch wenn er für die betroffenen Gemeinden hart ist.



Obersee Nachrichten AG
8640 Rapperswil-Jona
055/ 220 81 81
www.obersee-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 66'488
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 55'039 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

LINTHGEBIET

Unverbaute Räume offen lassen



Die Ikea muss draussen bleiben: Schwyz, St. Gallen und Glarus wollen im Linthgebiet keine neuen publikumsintensiven Einrichtungen mehr. Schänis' Gemeindepräsident Erich Jud (kl. Foto) ist enttäuscht.

Foto: Manuela Talenta

Im Linthgebiet gibt es keine Neuansiedlungen von publikumsintensiven Einrichtungen. Ikea in Schänis und der Glaruspark in Mollis dürfen nicht gebaut werden. Für den Linthpark in Uznach und das Seedamm Center in Pfäffikon gibt es aber Ausnahmen.

Die Kantonsregierungen von Schwyz, St. Gallen und Glarus haben gemeinsam beschlossen, im Linthgebiet keine

Neuansiedlungen von publikumsintensiven Einrichtungen mehr zuzulassen, was das Aus für Ikea und Glaruspark bedeutet. Die offene, unverbaute Kulturlandschaft und die freien Räume zwischen den Siedlungen sollen frei gehalten werden, schreibt die St. Galler Staatskanzlei. Baudirektor Willi Haag sagt dazu: «Wir haben bereits jetzt Verkehrsprobleme, weshalb sollten wir noch mehr verursachen?» Zudem sei das Linthgebiet nicht nur Wirtschafts-

sondern auch Wohn- und Naherholungsraum. Man müsse in grösseren Massstäben denken. «Die Bevölkerung will keine weitere Zersiedlung mehr, sie will den Raum erhalten.»

Schänner Erich Jud wettet

Das sehen die Schänner anders. Gemeindepräsident Erich Jud sagt dazu: «Wir müssen diesen Entscheid zur Kenntnis nehmen, aber ich bin gar nicht erfreut darüber. Manchmal kommt es mir so vor, als ob Schänis ein



Obersee Nachrichten AG
8640 Rapperswil-Jona
055/ 220 81 81
www.obersee-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 66'488
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 55'039 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Reservat sei mit halbwilden Bewohnern.» Nun gäbe es nur zwei Möglichkeiten: «Hoffnungslos weiterkämpfen für eine Ikea in Schänis oder schauen, was wir sonst realisieren können.» Schliesslich hätte das Möbelhaus rund 300 Arbeitsplätze geschaffen.

Kein Verkehrskollaps...

Enttäuscht äussert sich auch Ikea-Presesprecher David Affentranger: «Wir respektieren den Entscheid. Die Kantone haben das Recht, einen solchen Beschluss zu fassen. Aber wir sind sehr enttäuscht.» Die Angst vor noch mehr Verkehrsproblemen kann er jedoch verstehen. «Aber unsere Untersuchungen zeigen, dass die Filiale in Schänis keinen Verkehrskollaps ausgelöst hätte.» Mit wie vielen Autos pro Tag man hätte rechnen müssen, konnte oder wollte Ikea aber erst nach intensivem Nachfragen der ON wissen (siehe

Box).

Freude bei Vögele

Anders ergeht es dem Sedamm Center in Pfäffikon und dem Linthpark in Uznach. Beide erhalten grünes Licht. Entsprechend erleichtert ist Max Manuel Vögele, Eigentümer des Linthparks. «Wir freuen uns über den Entscheid sehr», sagt er. Nach den Sommerferien würden die Detailarbeiten für das Neubauprojekt ausgeführt. Welche Hürden auf kommunaler Ebene noch genommen werden müssten, werde sich zeigen. Die Gemeinde Uznach äussert sich ebenfalls positiv. Gemeindegemeinderat Franz Widmer sagt dazu: «Der Gemeinderat unterstützt das Vorhaben. Wir sind froh, dass nun endlich ein Entscheid gefallen ist.»

Linthebene entwickeln

Grund für die Befürwortung von Sedamm Center und Linthpark ist laut

Staatskanzlei St. Gallen, dass sich damit zwei bereits langjährig bestehende Betriebe weiterentwickeln können. Ausserdem werde der Abbau bestehender Arbeitsplätze verhindert, und neue würden geschaffen. Das hätte aber auch Ikea getan. Dazu sagt der St. Galler Baudirektor Willi Haag: «Die Arbeitsplätze bleiben nur, wenn der Laden läuft. Und der Laden läuft nur, wenn man ihn problemlos erreichen kann.» Ausserdem befinde sich der Standort in Schänis nicht in einem Siedlungsschwerpunkt und sei mit dem öffentlichen Verkehr schlecht erschlossen. Regierungsrat Haag ergänzt: «Wir haben nicht einfach ein Projekt abgeklemmt, sondern es der Linthebene ermöglicht, sich richtig zu entwickeln.»

Obersee Nachrichten

Zwei Millionen Hin- und Wegfahrten

Im Vorfeld der Ikea-Diskussionen sagte niemand öffentlich, was die Ikea in Schänis an Verkehr angezogen hätte. Die ON fragten nach und erhielten bei Ikea anfänglich nur ausweichend Antwort. Man wisse es nicht genau. Nach weiterem Nachfragen wurde dann klar: Für Ikea Schänis hätte man jährlich mit rund 1,5 Millionen Besuchern gerechnet. Rund 90 Prozent der Besucher

wären mit dem Auto angefahren, was rund einer Million Hin- und einer Million Wegfahrten pro Jahr entsprechen hätte. Ikea Schänis hätte gegen 1000 Parkplätze angeboten. Das sind interessante Zahlen, die bis jetzt niemand erwähnte. Gesprochen wurde immer nur von 300 Arbeitsplätzen, die dann aber wohl zum Teil in anderen Geschäften der Region weggefallen wären...



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 / Bau und Umwelt

Glarus Nord: Industrie bekommt neue Chance

Mit dem Aus für den Glaruspark scheint Glarus Nord kein Problem zu haben. Gemeinde wie Wirtschaftsförderung und Raumplaner sehen eine grosse Nachfrage für den Boden. Gefragter Boden: Wo einst der Glaruspark geplant war, bekommen nun auch Industrie und (andere) Dienstleistungen wieder eine Chance.
Bild: Maya Rhyner



Glarus Nord. – Auf sanften Druck vom Bund haben die drei Kantone Glarus, St. Gallen und Schwyz eine gemeinsame Raumplanung an die Hand genommen und die Pläne für ein grosses Einkaufszentrum in Glarus Nord sowie ein Möbelhaus in Schänis gestoppt.

Boden viel billiger als am Zürichsee

Was ein Veto gegen reine Verkaufsaktivitäten fernab der grossen Agglo-Wohngebiete ist, eröffnet neue Möglichkeiten. Der Möbelriese Ikea überlegt zwar noch, ob er in Schänis redimensionieren will. Wenn nein, dann steht dieser Boden wie jener beim Bahnhof Weesen in Glarus Nord, für andere Unternehmen wieder zur Verfügung. Und Boden für Industrie und Dienstleistungen ist gefragt. Das sagen die Gemeinde Glarus Nord, die Wirtschaftsförderung und der Raumplaner einhellig. Der Raumplaner legt der Gemeinde nahe, für den verglichen mit der Region Zürichsee günstigen Boden Interessenten gezielt auszuwählen.(so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 14.07.2012, 17:00 Uhr

Webcode: 41907



News : Projekte

18.07.2012 12:00 Uhr

[« Zurück zur Übersicht:](#)

LANG ERSEHNTES RICHTPLAN-ENTSCHEIDE GEFÄLLT

Keine Ikea-Filiale für Schänis

Schock in Schänis SG. Das Ikea-Projekt wird nicht in den kantonalen Richtplan aufgenommen. Auch im Glarnerland herrscht Enttäuschung. Aus dem Glaruspark wird ebenfalls nichts. Grünes Licht gab es hingegen für das Projekt Erweiterung Linth-Park.



Die Schänner bekommen keine Ikea-Filiale.

zvg

Sollen sie für eine Ikea-Filiale in ihrem Ort weiterkämpfen? Die Verantwortlichen in Schänis SG wissen es noch nicht. Der Schock war gross, als bekannt wurde, dass das Projekt nicht in den kantonalen Richtplan aufgenommen wird. Bemängelt wurde vor allem die Verkehrslage. Die Ikea-Befürworter weisen auf entgangene Arbeitsplätze hin. Sie wollen sich laut Angaben der „Südostschweiz“ nicht geschlagen geben. Schänis sei „nicht zum ersten Mal übergangen worden“, so Gemeindepräsident Erich Jud gegenüber der Tagespresse.

Ebenfalls durchgefallen ist das Projekt Glaruspark. Es sei zu Siedlungsnah und das Areal schlecht erschlossen. Was die einen enttäuscht, freut die anderen. „In der Region und im Glarnerland hat es genügend Angebote für Konsumgüter. Deshalb ist es nicht zu verantworten, wertvolles Land für einen Konsumtempel zu opfern“, findet das Bündnis Glaruspark.

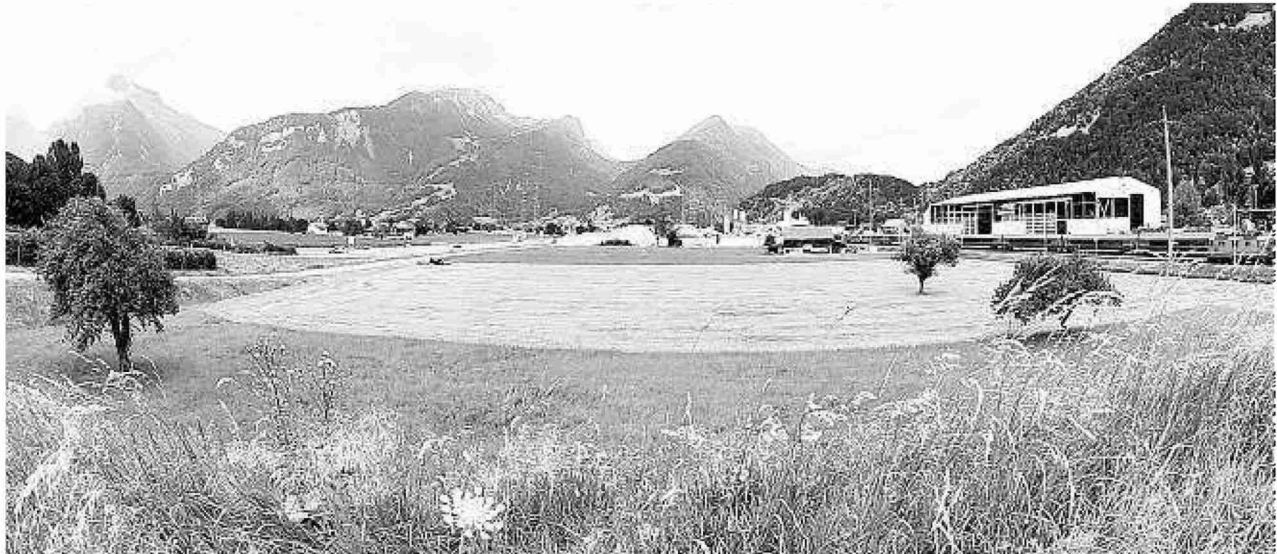
Vögele darf bauen

Grünes Licht gab es hingegen für den von der Karl Vögele AG geplanten Linth-Park-Ausbau in Uznach. Laut Vögele-CEO Max Manuel Vögele stehen eine Verdoppelung der gesamten Ladenfläche und eine Umstrukturierung auf dem Plan. Das Projekt für das Einkaufszentrum nahe der Autobahnausfahrt Schmerikon SG ist eine Erweiterung, keine Neuansiedlung. Ein Argument, das beim Richtplan-Entscheid zählte. Ein Okay gab es auch für die Erweiterung des Seedamm-Centers in Pfäffikon SZ.

Die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz fällten diese Entscheide nach einer gemeinsamen Standortanalyse. Zuvor war ein Planungsstopp verfügt worden, weil sich die verschiedenen Projekte behindert hätten. Allerdings wird das Bewilligungsverfahren von verschiedenen Seiten kritisiert. Es habe zu lange gedauert. Kurz vor der Entscheidung wurde ein weiteres Moratorium befürchtet. (my)



Boden des Glaruspark wäre ideal für Industrie



Gefragter Boden: Wo einst der Glaruspark geplant war, bekommen nun auch Industrie und (andere) Dienstleistungen wieder eine Chance.

Bild Maya Rhyner

Von Fridolin Rast

Glarus Nord scheint kein Problem zu haben mit dem Aus für den Glaruspark. Gemeinde wie Wirtschaftsförderung und Raumplaner sehen eine grosse Nachfrage für den Boden.

Glarus Nord/Weesen. – «Der Boden im Unterflehsen in Glarus Nord wäre ein idealer Standort für Industrie- oder Dienstleistungsbetriebe.» Das sagt Heinz Martinelli, Leiter Wirtschaft und Arbeit beim Kanton Glarus zum Boden, auf dem der ECE/Glaruspark bei Weesen geplant war. Und skizziert damit Perspektiven für die Verwendung dieses «eigentlichen Filetstücks» nach dem überkantonalen Nein zum Einkaufszentrumsprojekt.

In Frage kommen für den obersten Wirtschaftsförderer Firmen, die Wertschöpfung und Arbeitsplätze bringen. An Arbeitsplätzen habe der Kanton Glarus auf jedem Qualifikationsniveau Bedarf. Und letztlich gehe es

auch immer um neue Steuerzahler. Auch die Nachfrage nach Bauland und Industrieflächen sei da, so Martinelli, der Druck vom oberen Zürichsee in Richtung Glarnerland sei spürbar: «Anfragen haben wir immer wieder.»

Oberer Zürichsee bald ausgeschöpft

Kein Wunder, wenn man Peter Stocker, Leiter Raumplanung beim Kanton Glarus, hört. Im oberen Zürichseeraum und in der March sei Industrie- oder Gewerbebauland entweder gar nicht mehr verfügbar oder dann zweibis dreimal so teuer wie im Kanton Glarus. «Kurz- oder mittelfristig besteht die Nachfrage sicher, und die Gemeinde müsste den Boden ja nicht gleich dem Erstbesten verschenken.» Sie solle im Gegenteil auf «etwas mehr Wertschöpfung» hin auswählen, empfiehlt Stocker.

Die Gemeinde habe diverse Interessenten, teilt denn auch Mediensprecher Andreas Neumann auf Anfrage mit. Die Gemeinde denke zurzeit an

KMU, Unternehmen bis 250 Mitarbeiter also, allenfalls Logistikunternehmen. Wichtig sei, dass wertschöpfende Arbeitsplätze geschaffen würden, so Neumann.

Und: «Natürlich wäre es schön, dort Dienstleistungsunternehmen anzusiedeln.» In der laufenden Raumplanung werde das Gelände für Industrie, respektive Gewerbe gedacht bleiben, die Erschliessung dafür sei gemacht. Entsprechend scheinen nun auch die Weichen der Raumplanung gestellt.

Einkaufszentrum zu den Kunden

Die Linthebene wird als funktionaler Raum betrachtet, der sich wirtschaftlich gemeinsam entwickelt. Eine Planung in diesem Raum und damit durch die Kantone Schwyz, St. Gallen und Glarus gemeinsam sei nötig geworden, so Raumplaner Peter Stocker. Ausgelöst habe übrigens dieses Verfahren der Kanton Glarus durch die Mitwirkung zum Glaruspark-Vorhaben. Ein bisschen auch unter Druck, denn der Bund habe in der Vorprüfung diese in-

Sarganserländer



Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'158
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 38'654 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

terkantonalen Abstimmung klar fordert.

Raumplanerisch sei es nötig, die Einkaufszentren da zu bauen, wo die grossen Kundenpotenziale sind, so Stocker. Also in die Siedlung integriert und nicht im Stil der Sechziger- oder Siebziger-Jahre weit draussen an der

Autobahn, wo der öffentliche Verkehr für teures Geld ausgebaut werden müsste und der Velo- und Fussverkehr nicht zum Zuge komme. Entsprechend urteilten unterdessen auch die Gerichte.

Peter Stocker betont weiter, dass der Glaruspark Kaufkraft aus den

Dorfläden abgezogen hätte: Nicht nur zwischen den Einkaufszentren, sondern auch zu den kleinen Läden hinlaufe ein Verdrängungskampf. In Näfels und Glarus würden Läden schliessen, die Dorfkerne würden noch mehr geschwächt.



Ostschweiz

Projekt Glaruspark gescheitert

29.07.2012 ! Aktualisiert 18:46 Uhr ! Kommentar (0)

Nach langen Jahren der Planung kam im Juli das Aus für den Glaruspark; auch das Ikea-Projekt in Schänis ist gescheitert. Der Hintergrund: Die Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz kamen nach einer umfangreichen Standortanalyse zu einer Einigung über die künftige Entwicklungsstrategie. In diesem Rahmen war auch zu entscheiden, wo und in welcher Zahl Einkaufscenter und Fachmärkte angesiedelt werden sollen.

Projekte zu stark in die Siedlungen integriert

Die Kantone kamen zum Ergebnis, dass die für den Glaruspark in Mollis und für Ikea in Schänis (SG) vorgesehenen Standorte nicht geeignet seien. Beide Standorte seien zu stark in die Siedlungen integriert und nur schlecht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Massgebend war auch die Beeinträchtigung der offenen Kulturlandschaft: Schliesslich sei im Entwicklungskonzept Linth festgehalten worden, dass die Linthebene „als Natur- und Erholungsraum erhalten bleiben und eine weitere Siedlungsausdehnung vermieden werden“ sollte.

Grünes Licht für den Linthpark-Ausbau

Die Genehmigung für eine sogenannte publikumsintensive Einrichtung erteilen die Kantone nur für das Gebiet Ausserhirschland bei Uznach. Somit kann der Linthpark erweitert werden. Bei dem Ausbau des Linthparks plant die Karl Vögele AG eine Verdoppelung der gesamten Ladenfläche und eine Umstrukturierung. Das Projekt für das Einkaufszentrum nahe der Autobahnausfahrt Schmerikon (SG) sei eine Erweiterung, hiess es. Dem bereits ansässigen Betrieb müsse eine entsprechende Entwicklung ermöglicht werden, um den Verlust der bestehenden Arbeitsplätze zu verhindern und neue zu schaffen. Grünes Licht gab es ferner für die Erweiterung des Seedamm-Centers in Pfäffikon SZ – unter zwei Bedingungen: Parkraumbewirtschaftung und eine genügende Erschliessung durch den öffentlichen Verkehr.

Boden für Industrie gefragt

Regionalen Medienberichten zufolge gibt es beim Möbelkonzern Ikea Überlegungen, die Pläne für Schänis zu redimensionieren. Wird daraus nichts, steht dieser Standort wie jener beim Bahnhof Weesen in Glarus Nord wieder für andere Unternehmen zur Verfügung. Boden für Industrie und Dienstleistungen sei gefragt, lautet die einhellige Einschätzung bei der Gemeinde Glarus Nord, der Wirtschaftsförderung und bei Raumplanern. Letztere haben der Gemeinde anscheinend nahegelegt, für den verglichen mit der Region Zürichsee günstigen Boden Interessenten gezielt auszuwählen.

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'915
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 38'572 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Idealer Boden bei Weesen für Industrie

Von Fridolin Rast

Glarus Nord scheint kein Problem zu haben mit dem Aus für den Glaruspark. Gemeinde wie Wirtschaftsförderung und Raumplaner sehen eine grosse Nachfrage für den Boden.

Weesen. – «Der Boden im Unterflecken in Glarus Nord wäre ein idealer Standort für Industrie- oder Dienstleistungsbetriebe.» Das sagt Heinz Martinelli, Leiter Wirtschaft und Arbeit beim Kanton Glarus, zum Boden, auf dem der ECE/Glaruspark bei Weesen geplant war. Und skizziert damit Perspektiven für die Verwendung dieses «eigentlichen Filetstücks» nach dem überkantonalen Nein zum Einkaufszentrumsprojekt. Infrage kommen für den obersten Wirtschaftsförderer Firmen, die Wertschöpfung und Arbeitsplätze bringen. An Arbeitsplätzen habe der Kanton Glarus auf jedem Qualifi-

kationsniveau Bedarf. Und letztlich gehe es auch immer um neue Steuerzahler. Auch die Nachfrage nach Bauland und Industrieflächen sei da, so Martinelli, der Druck vom oberen Zürichsee in Richtung Glarnerland spürbar: «Anfragen haben wir immer wieder.»

Oberer Zürichsee bald ausgeschöpft

Kein Wunder, wenn man Peter Stocker, Leiter Raumplanung beim Kanton Glarus, hört. Im oberen Zürichseeraum und in der March sei Industrie- oder Gewerbebauland entweder gar nicht mehr verfügbar oder dann zwei- bis dreimal so teuer wie im Kanton Glarus. «Kurz- oder mittelfristig besteht die Nachfrage sicher, und die Gemeinde müsste den Boden ja nicht gleich dem Erstbesten verschenken.» Sie solle im Gegenteil auf «etwas mehr Wertschöpfung» hin auswählen, empfiehlt Stocker.

Die Gemeinde habe diverse Interessenten, teilt denn auch Medienspre-

cher Andreas Neumann auf Anfrage mit. Die Gemeinde denke zurzeit an KMU, Unternehmen mit bis zu 250 Mitarbeitern also, allenfalls Logistik-Unternehmen. Wichtig sei, dass wertschöpfende Arbeitsplätze geschaffen würden, so Neumann. Und: «Natürlich wäre es schön, dort Dienstleistungsunternehmen anzusiedeln.» In der laufenden Raumplanung werde das Gelände für Industrie respektive Gewerbe gedacht bleiben, die Erschliessung dafür sei gemacht. Entsprechend scheinen nun auch die Weichen der Raumplanung gestellt.

Die Linthebene wird als funktionaler Raum betrachtet, der sich wirtschaftlich gemeinsam entwickelt. Eine Planung in diesem Raum – und damit durch die Kantone Schwyz, St. Gallen und Glarus gemeinsam – sei nötig geworden, so Raumplaner Peter Stocker. Ausgelöst habe übrigens dieses Verfahren der Kanton



Gefragter Boden: Wo einst der Glaruspark geplant war, bekommen nun auch Industrie und andere Dienstleistungen wieder eine Chance.

Bild Maya Rhyner



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'915
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 38'572 mm²

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Glarus durch die Mitwirkung zum Glaruspark-Vorhaben. Ein bisschen auch unter Druck, denn der Bund habe diese interkantonale Abstimmung in der Vorprüfung klar gefordert.

Einkaufszentrum bei den Kunden

Raumplanerisch sei es nötig, die Einkaufszentren da zu bauen, wo die grossen Kundenpotenziale sind, so Stocker. Also in die Siedlung integriert und nicht im Stil der 60er- oder 70er-Jahre weit draussen an der Autobahn, wo der öffentliche Verkehr für teures Geld ausgebaut werden müsste und der Velo- und Fussverkehr nicht zum Zuge komme. Entsprechend urteilten unterdessen auch die Gerichte.

Peter Stocker betont weiter, dass der Glaruspark Kaufkraft aus den Dorfläden abgezogen hätte: Nicht nur zwischen den Einkaufszentren, sondern auch zu den kleinen Läden hin, laufe ein Verdrängungskampf: In Näfels und Glarus würden Läden schliessen, die Dorfkerne würden noch mehr geschwächt.



Regionaljournal Ostschweiz

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

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio



Sprache: Dialekt
Sendezeit: 17:30
Dauer: 00:02:00
Grösse: 1.8 MB

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

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Radio/TV-Hinweis

Ostschweizer Kantone unzufrieden mit dem neuen Finanzausgleich unter den Kantonen

Bericht mit Auskünften vom St. Galler Finanzdirektor Martin Gehrer, dem Glarner Finanzdirektor Rolf Widmer und dem Thurgauer Finanzdirektor Bernhard Koch

Angesprochen: Ressourcenindex

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](#)

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

INTERNATIONALER VERGLEICH

11. Juli 2012 05:50; Akt: 11.07.2012 09:38

Selbst Schweizer Steuerhöhlen sind top

von Sabina Sturzenegger - Nur in Hongkong zahlen Unternehmen weniger Steuern als in der Zentral- und Ostschweiz. Sogar das Schweizer Standort-Schlusslicht Genf liegt international noch im Mittelfeld.



Steuerhöhle oder -paradies? Für die Schweiz das Schlusslicht, für internationale Unternehmen attraktiv: Der Firmenstandort Genf. (Bild: Keystone)

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

Eine markante Steuersenkung – und schon sind ein paar Plätze gutgemacht: So hat sich der Kanton Luzern im Ranking der steuergünstigsten Standorte für Unternehmen in der Schweiz von Platz sieben auf Platz eins katapultiert. Zusammen mit dem Kanton Nidwalden nimmt Luzern neu die Spitzenposition im BAK Taxation

Index ein.

Der [Index](#) wird regelmässig vom Forschungsinstitut BAK Basel herausgegeben. Er analysiert und vergleicht die Steuerbelastung für Unternehmen und hoch qualifizierte Arbeitskräfte weltweit in über 80 Standorten.

Einzelgänger aus der Ostschweiz

Beide Zentralschweizer Kantone erheben somit einen durchschnittlichen Unternehmenssteuersatz von 10,6 Prozent. Dahinter folgt als Einzelgänger aus der Ostschweiz der Kanton Appenzell Ausserrhoden mit 10,8 Prozent Steuerbelastung. Es folgen Obwalden (11,1%), Schwyz (11,6%), Zug (12,8%) und Glarus (13,7%), womit die Zentralschweiz fast vollständig in der Spitzengruppe vertreten ist.

Im Mittelfeld bewegen sich der Thurgau, Schaffhausen, St. Gallen, Graubünden und Basel-Landschaft, die den ansässigen Firmen Steuern zwischen 14 und 18 Prozent aufbürden. Sie gelten gemäss BAK Basel aber immer noch als «moderat besteuert». Die städtisch geprägten Kantone Bern und Zürich sowie das Tessin weisen mit 18,2 Prozent eine überdurchschnittliche Steuerbelastung auf. Das Wallis (19,6%), die Waadt (19,7%), Basel-Stadt (20,2%) und Genf (21,4%) bilden die Schlussgruppe.

Kantone international hervorragend

So weit die Rangliste für die Schweiz. Ein internationaler Vergleich zeigt aber, dass auch jene Kantone, die im Ranking die «hinteren Plätze» belegen, immer noch gut abschneiden. So vermag nur Hongkong mit einer Steuerbelastung von 9,7 Prozent die beiden schweizerischen Spitzenreiter Nidwalden und Luzern zu bedrängen. Auch die Ränge vier bis zehn werden von Schweizer Kantonen besetzt. Erst auf Platz 11

Hier zahlen Firmen am wenigsten Steuern

Rang	Region	Taxation Index
1.	Hongkong	9.7
2.	Nidwalden	10.6
2.	Luzern	10.6
4.	Appenzell AR	10.8
5.	Obwalden	11.1
6.	Schwyz	11.6
7.	Zug	13.0
8.	Glarus	13.7
9.	Thurgau	13.8
10.	Schaffhausen	13.9
11.	Dublin	14.1
12.	St. Gallen	14.2
13.	Graubünden	15.1
14.	Singapur	15.4
27.	Genf	21.5
42.	Miami	34.7

Quelle: BAK Basel Taxation Index 2011; aktualisiert mit Daten von 2012

folgt Dublin und schliesslich - nach St. Gallen und Graubünden - Singapur auf Platz 14.

Auch Genf mit der schweizweit höchsten Steuerbelastung liegt international gesehen auf Platz 27 von 42 bewerteten Standorten - also durchaus noch im Mittelfeld.

Auffallend ist zudem: Der grösste Teil der Schweizer Standorte wird lediglich von solchen in Asien, in Irland oder in Osteuropa konkurrenziert. Unsere Nachbarländer Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien belasten Unternehmen deutlich stärker.

Schweizer Steuerklima bleibt mild

Für die Macher des Steuer-Indexes lautet der Schluss deshalb: Die Schweiz ist im internationalen Vergleich immer noch sehr attraktiv für Unternehmen. Daran hat auch die Finanzkrise nichts geändert. «Während in vielen EU-Ländern laut über Steuererhöhungen nachgedacht wird, dürfte das Steuerklima in der Schweiz vergleichsweise milde bleiben», sagte Boris Zürcher, Chefökonom von BAK Basel.

Luzern könnte trotz allem seinen Spitzenplatz schon bald wieder abgeben. Dann nämlich, wenn die Stadtbevölkerung Ja sagt zur geplanten Steuererhöhung. Diese wurde am Dienstag bekannt. «In der Tat könnte die Steuerfusserhöhung den Spitzenplatz von Luzern gefährden», bestätigt Martin Eichler vom BAK Basel. Man könne zwar zum jetzigen Zeitpunkt noch nichts Gesichertes sagen, aber «angesichts der engen Positionierung an der Spitze würde ein Verlust des Spitzenplatzes nicht überraschen». Dennoch dürfte Luzern weiterhin steuerlich konkurrenzfähig bleiben.



Schweiz mit guten Karten im Steuervergleich

Wer in dieser Rangliste oben ist, gute steuerliche Konditionen für Unternehmen und Mitarbeiter bietet, hat gute Karten im internationalen Standortwettbewerb. Dass trotz Eurokrise dieser Wettbewerb im vollen Gang ist, davon sind die Experten überzeugt. «Der Druck auf das Steuersubstrat nimmt im internationalen Vergleich zu», sagte Boris Zürcher, Direktor und Chefökonom des Basler Forschungsinstituts BAK Basel Economics (BAK) gestern an der Präsentation der Rangliste.

Die Karten für die Schweiz bleiben in diesem politisch nicht unumstrittenen Rennen gut. Während die Eurokrise zu höheren Steuerbelastungen in einzelnen Ländern führt, ist die Lage in der Schweiz stabil. Einige Kantone, darunter auch Basel-Stadt und ganz deutlich Luzern, haben im letzten Jahr sogar ihre Unternehmenssteuern gesenkt, was die Rangliste innerhalb der Schweiz verändert hat (siehe Tabelle unten).

Bei den Unternehmenssteuern liegt Nidwalden im internationalen Vergleich auf Platz 2, dicht gefolgt von Luzern, das sich noch vor Appenzell stellt. Die Steuern für Unternehmen liegen in dieser Schweizer Dreiergruppe jeweils unter 11 Prozent. Tiefer sind die Unternehmenssteuern laut BAK nur noch in Hongkong (9,7

Prozent). Basel-Landschaft liegt auf Platz 12, Basel-Stadt auf Platz 18. Genf ist auf dem letzten Platz. Die Kantone Aargau und Solothurn nehmen an dieser Studie nicht teil.

Basel steht international gut da

Auch wenn im Stadtkanton die Steuern für Firmen praktisch doppelt so hoch sind, wie in Nidwalden, sind die BAK-Ökonomen keineswegs schlecht auf ihren eigenen Standort zu sprechen: «Die Konkurrenz von Basel-Stadt ist nicht Nidwalden, sondern es sind andere städtisch geprägte Standorte», so der Studienleiter Martin Eichler. In diesem internationalen Umfeld liegen die grossen Agglomerationen in Europa, aber auch in China oder den USA hinter den Schweizer Kantonen. Vorne, etwa auf der Höhe von Graubünden, liegen Dublin, Singapur und die mitteleuropäischen Städte Prag, Bratislava, Warschau und Ljubljana. Hinter Basel-Landschaft aber noch vor Basel-Stadt ist Budapest.

Auch bei der zweiten Rangliste, bei der Besteuerung von hoch qualifizierten und entsprechend gut verdienenden Arbeitnehmern, bleibt die Schweiz an der Weltspitze. Hier liegen Zug, Schwyz und Obwalden mit Steuern und AHV-Abgaben in Höhe von rund 24 Prozent hinter Singapur

(11,3 Prozent) und Hongkong (16,1 Prozent). Auch hier gab es deutliche Steuersenkungen im letzten Jahr, neben Zürich oder Bern auch in Basel-Stadt. Innerhalb der Kantone gibt es jedoch hier gewaltige Unterschiede. Etwa im Kanton Schwyz, wo die Gemeinde Wollerau am Zürichsee mit einem Steuersatz von 20 Prozent nicht nur den Hauptort überholt, sondern alle anderen Schweizer Gemeinden hinter sich lässt. (ASA)

Unternehmenssteuern CH

Rang	Kanton	BAK Taxation Index	Differenz (2012-2011)
1	Nidwalden	10.6	0
2	Luzern	10.6	-3.3
3	Appenzell AR	10.8	0
4	Obwalden	11.1	0
5	Schwyz	11.6	0
6	Zug	12.8	-0.2
7	Glarus	13.7	0
8	Thurgau	13.8	-0.1
9	Schaffhausen	13.9	0
10	St. Gallen	14.4	+0.2
11	Graubünden	15.1	0
12	Basel-Landschaft	18.1	0
13	Bern	18.2	0
14	Zürich	18.2	0
15	Tessin	18.2	0
16	Wallis	19.6	0
17	Vaud	19.7	-0.1
18	Basel-Stadt	20.2	-0.3
19	Genf	21.4	0



Schweiz mit guten Karten im Steuervergleich

Wer in dieser Rangliste oben ist, gute steuerliche Konditionen für Unternehmen und Mitarbeiter bietet, hat gute Karten im internationalen Standortwettbewerb. Dass trotz Eurokrise dieser Wettbewerb im vollen Gang ist, davon sind die Experten überzeugt. «Der Druck auf das Steuersubstrat nimmt im internationalen Vergleich zu», sagte Boris Zürcher, Direktor und Chefökonom des Basler Forschungsinstituts BAK Basel Economics (BAK) gestern an der Präsentation der Rangliste.

Die Karten für die Schweiz bleiben in diesem politisch nicht unumstrittenen Rennen gut. Während die Eurokrise zu höheren Steuerbelastungen in einzelnen Ländern führt, ist die Lage in der Schweiz stabil. Einige Kantone, darunter auch Basel-Stadt und ganz deutlich Luzern, haben im letzten Jahr sogar ihre Unternehmenssteuern gesenkt, was die Rangliste innerhalb der Schweiz verändert hat (siehe Tabelle unten).

Bei den Unternehmenssteuern liegt Nidwalden im internationalen Vergleich auf Platz 2, dicht gefolgt von Luzern, das sich noch vor Appenzell stellt. Die Steuern für Unternehmen liegen in dieser Schweizer Dreiergruppe jeweils unter 11 Prozent. Tiefer sind die Unternehmenssteuern laut BAK nur noch in Hongkong (9,7

Prozent). Basel-Landschaft liegt auf Platz 12, Basel-Stadt auf Platz 18. Genf ist auf dem letzten Platz. Die Kantone Aargau und Solothurn nehmen an dieser Studie nicht teil.

Basel steht international gut da

Auch wenn im Stadtkanton die Steuern für Firmen praktisch doppelt so hoch sind, wie in Nidwalden, sind die BAK-Ökonomen keineswegs schlecht auf ihren eigenen Standort zu sprechen: «Die Konkurrenz von Basel-Stadt ist nicht Nidwalden, sondern es sind andere städtisch geprägte Standorte», so der Studienleiter Martin Eichler. In diesem internationalen Umfeld liegen die grossen Agglomerationen in Europa, aber auch in China oder den USA hinter den Schweizer Kantonen. Vorne, etwa auf der Höhe von Graubünden, liegen Dublin, Singapur und die mitteleuropäischen Städte Prag, Bratislava, Warschau und Ljubljana. Hinter Basel-Landschaft aber noch vor Basel-Stadt ist Budapest.

Auch bei der zweiten Rangliste, bei der Besteuerung von hoch qualifizierten und entsprechend gut verdienenden Arbeitnehmern, bleibt die Schweiz an der Weltspitze. Hier liegen Zug, Schwyz und Obwalden mit Steuern und AHV-Abgaben in Höhe von rund 24 Prozent hinter Singapur

(11,3 Prozent) und Hongkong (16,1 Prozent). Auch hier gab es deutliche Steuersenkungen im letzten Jahr, neben Zürich oder Bern auch in Basel-Stadt. Innerhalb der Kantone gibt es jedoch hier gewaltige Unterschiede. Etwa im Kanton Schwyz, wo die Gemeinde Wollerau am Zürichsee mit einem Steuersatz von 20 Prozent nicht nur den Hauptort überholt, sondern alle anderen Schweizer Gemeinden hinter sich lässt. (ASA)

Unternehmenssteuern CH

Rang	Kanton	BAK Taxation Index (2012-2011)	Differenz
1	Nidwalden	10.6	0
2	Luzern	10.6	-3.3
3	Appenzell AR	10.8	0
4	Obwalden	11.1	0
5	Schwyz	11.6	0
6	Zug	12.8	-0.2
7	Glarus	13.7	0
8	Thurgau	13.8	-0.1
9	Schaffhausen	13.9	0
10	St. Gallen	14.4	+0.2
11	Graubünden	15.1	0
12	Basel-Landschaft	18.1	0
13	Bern	18.2	0
14	Zürich	18.2	0
15	Tessin	18.2	0
16	Valais	19.6	0
17	Vaud	19.7	-0.1
18	Basel-Stadt	20.2	-0.3
19	Genf	21.4	0



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

Medienart: Print
Medientyp: Presseagenturen

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

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

18.07.2012 19:06:06 AWP 1098

Suisse (AWP)

Politique, Police et justice, Services financiers, Assurances

CH/Les assurances immobilières cant. peuvent opérer dans le privé selon le TF

Lausanne (awp/ats) - Les établissements cantonaux d'assurance immobilière à monopole ont aussi le droit d'opérer sur le marché des assureurs privés. Le Tribunal fédéral (TF) a estimé que sous certaines conditions, la liberté économique restait garantie.

Le cas concerne l'assurance immobilière cantonale glaronaise GlarnerSach. Une modification de la législation cantonale lui permet depuis 2010, en sus des activités liées à son monopole, de se poser en concurrente sur les marché privé. Il s'agit en l'occurrence de l'assurance de biens mobiliers contre l'incendie et autres dangers, à Glaris mais également dans le reste de la Suisse.

Le TF a maintenant donné son aval à cette extension des activités, rejetant une plainte de l'Association suisse d'assurance (ASA), organisation faîtière de l'assurance privée, ainsi que de plusieurs assureurs. Il est arrivé à la conclusion que la nouvelle réglementation ne porte pas atteinte à la liberté économique garantie par la constitution.

Selon le TF, l'Etat a en principe le droit d'exercer une activité entrepreneuriale. Il est admis depuis longtemps que de nombreux cantons et communes exploitent des entreprises en concurrence avec des sociétés privées, comme des banques, des hôpitaux ou des installations sportives.

Il ne faut toutefois pas que ces entreprises aient des avantages concurrentiels par le biais, par exemple, de subventionnements croisés (arrêt 2C_485/2010 du 3 juillet 2012).

ats/sm

Glarner Kantonalbank überarbeitet Lohnreglement für Chefs

Glarus (awp/sda) - Das Entschädigungsreglement für die Geschäftsleitung der Glarner Kantonalbank (GLKB) wird überprüft. Bei Bedarf soll es auf die nächste Generalversammlung im 2013 angepasst werden, wie die Bank am Montag mitteilte.

Die Überarbeitung des Lohnreglements erfolgt durch den Verwaltungsrat der Bank in Zusammenarbeit mit dem Glarner Regierungsrat. Die gewonnenen Erkenntnisse würden an der nächsten Generalversammlung traktandiert, schreibt die GLKB.

Die Löhne der GLKB-Chefs sind politisch unter Druck geraten. Die Glarner SVP verlangt in einem im Kantonsparlament eingereichten Vorstoss, dass ein Mitglied der Geschäftsleitung höchstens das Doppelte eines Regierungsrates verdient.

Der CEO der Kantonalbank, David Becher, bezog 2011 einen Jahreslohn von 647'000 CHF. Das sind drei Mal mehr als ein Mitglied der Regierung verdient. Im Lohn Bechers seien 93'000 CHF an Sozial- und Vorsorgeleistungen inbegriffen, sagte Banken-Sprecher Patrik Gallati am Montag auf Anfrage.

Laut SVP-Angaben verdienten die vier Mitglieder der GLKB-Geschäftsleitung vergangenes Jahr zusammen 1,8 Mio CHF. Im Vergleich zum Vorjahr sei die Lohnsumme um 12% gestiegen. Angesichtes des "bescheidenen Jahresgewinns" von 8,96 Mio CHF sei der Gehaltsanstieg zu hoch ausgefallen.

yr

Leserbeitrag aus der Gemeinde [Seon](#)

SEON

Aktualisiert am 01.07.12, um 20:38 von andresuter

Anstrengendes, aber erfolgreiches Wochenende der Jungschützen Seon



1/2

Teilnehmer ESFJ
Teilnehmer ESFJ

andresuter

[Beitrag melden](#)

Kommentare

Am Samstag früh machten sich 14 junge Schützinnen und Schützen auf, zusammen mit vier Begleitpersonen, das Eidgenössische Schützenfest für Jugendliche im Kanton Glarus zu besuchen.

Bei über 30 Grad im Schatten war das Schiessen im Schützenhaus in Mollis nicht gerade einfach, trotzdem erreichten die Jugendlichen total 13 Kranzauszeichnungen.

Am Sonntag ging es für eine Schützin und vier Schützen bereits weiter. Sie konnten sich für den Final des 6. Kantonalen Jugendschiessen qualifizieren, welcher im Rahmen des Aargauischen Kantonschützenfestes auf der Schiessanlage Hornussen durchgeführt wurde. Diesmal war nicht die Hitze das Thema, sondern Regen und Gewitter.

In der Kategorie C (Jahrgänge 1996-1998) gab es gleich einen Doppelsieg der Schützen der SG Seon. Dominic Suter mit 92 Punkten gewann vor Florian Wyser, welcher sich in einem Ausstich gegen einen punktgleichen Konkurrenten durchsetzte.

In der Kategorie B (Jahrgänge 1992-1995) siegte Patrick Wyser souverän mit 95 Punkten.

Nicht ganz so gut wie in der Qualifikation lief es Nadine Suter und Mario Hollinger. Sie können sich aber trotzdem zu den besten 70 Jungschützinnen und Jungschützen des Kantons zählen.

von andresuter

Glarus: 32-jähriger Kenianer mit Bierflasche niedergeschlagen

Ein 32-jähriger Kenianer ist am Dienstagnachmittag im Volksgarten in Glarus mit einer ungeöffneten Bierflasche niedergeschlagen worden. Er war aus noch ungeklärten Gründen mit zwei anderen Männern in einen Streit geraten.

Einer der beiden nicht identifizierten Männer schlug dem Afrikaner die Flasche gegen den Kopf, worauf dieser zu Boden ging, wie die Polizei am Mittwoch mitteilte. Danach schlug der Täter weiter auf den Gestürzten ein. Erst als Passanten intervenierten, entfernten sich die beiden Männer.

Der 32-Jährige wurde beim Angriff leicht verletzt. Eine Ambulanz brachte ihn mit einer Schnittwunde und Prellungen ins Kantonsspital. Dank mehreren Zeugen konnte die Polizei das Signalement der beiden Täter erstellen. Polizeiliche Ermittlungen wurden umgehend aufgenommen.

(sda)

Tags

Schweiz Katastrophen & Unglücke

Afrikaner mit Bierflasche niedergeschlagen

Im Volksgarten in Glarus ist es am Dienstagabend zu einer Auseinandersetzung zwischen mehreren Personen gekommen. Ein Mann wurde leicht verletzt.



Der Tatort wird von der Polizei abgesperrt.

Glarus. – Zwei unbekannte Personen gerieten aus noch ungeklärten Gründen mit einem Mann in einen Streit. In der Folge schlug eine der beiden dem Opfer eine ungeöffnete Bierflasche gegen den Kopf, worauf dieses zu Boden ging. Der Täter schlug weiter auf das Opfer ein. Als sich Passanten einmischten, entfernten sich die beiden unbekannten Männer in Richtung Bahnhof.

Ermittlungen laufen

Das Opfer, ein 32-jähriger Kenianer, wurde beim Angriff leicht verletzt. Er wurde mit einer Schnittwunde sowie Prellungen durch die Ambulanz ins Kantonsspital Glarus gebracht. Aufgrund mehrerer Zeugenaussagen konnte das Signalement der beiden Täter erhoben werden. Die polizeilichen Ermittlungen wurden umgehend aufgenommen, wie die Kantonspolizei Glarus am Mittwoch mitteilte. (so)

QUELLE: SUEDESTSCHWEIZ.CH
DATUM: 25.07.2012, 11:10 UHR
WEBCODE: 42751

BEWERTUNG

Durchschnitt:



Eigene Bewertung: Keine Durchschnitt: 3 (1 Bewertung)

Gefällt mir 0 Tweet 0 +1 0

TAGS

- [Glarus](#)
- [Boulevard](#)
- [suedostschweiz.ch](#)

DEINEN FREUNDEN GEFÄLLT



Vermisster Morschacher ist wohlauf
54 Personen empfehlen das.



Schneesmelze sorgte im Muotatal für imposante Bilder
24 Personen empfehlen das.

UNGLÜCKE/VERBRECHEN

Kenianer mit Bierflasche niedergeschlagen



Bei einem Streit in Glarus wurde ein 32-jähriger Kenianer mit einer Bierflasche niedergestreckt. Bild Archiv

Ein 32-jähriger Kenianer ist am Dienstagnachmittag im Volksgarten in Glarus mit einer ungeöffneten Bierflasche niedergeschlagen worden. Er war aus noch ungeklärten Gründen mit zwei anderen Männern in einen Streit geraten.

Glarus. - Einer der beiden nicht identifizierten Männer schlug dem Afrikaner die Flasche gegen den Kopf, worauf dieser zu Boden ging, wie die Polizei am Mittwoch mitteilte. Danach schlug der Täter weiter auf den Gestürzten ein. Erst als Passanten intervenierten, entfernten sich die beiden Männer.

Schnittwunde und Prellungen

Der 32-Jährige wurde beim Angriff leicht verletzt. Eine Ambulanz brachte ihn mit einer Schnittwunde und Prellungen ins Kantonsspital.

Dank mehreren Zeugen konnte die Polizei das Signalement der beiden Täter erstellen. Polizeiliche Ermittlungen wurden umgehend aufgenommen. (sda)

25.7.2012 / 13:13 / lv

Copyright © 2012 by Vaduzer Medienhaus

Glarner Querulant haut Kiosk kurz und klein

Die Kioskverkäuferin weist einen Kunden darauf hin, anständig zu reden. Da rastet der 30-jährige völlig aus. Er attackiert die Frau und verwüstet mit seinen Krücken den Kiosk.

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

Am Mittwochnachmittag will ein 30 Jahre alter Mann beim Kiosk am Kirchweg in Glarus Tabak kaufen. Ein Vorgang, wie er sich in der Schweiz tagtäglich tausende Male abspielt. Doch in diesem Fall endet er nicht damit, dass der Kunde seine Ware erhält, dafür bezahlt und von dannen zieht.

Offenbar benimmt sich der Mann, der zurzeit wegen einer Beinverletzung an Krücken geht, unanständig. Die 40-jährige Kioskfrau macht ihn deshalb «auf die Höflichkeitsformen aufmerksam», wie es in einer Mitteilung der Glarner Polizei heisst. Das gerät dem Kunden in den falschen Hals. Sofort rastet er aus.

Der Mann springt über die Theke zur Frau. Er greift sie tätlich an, drückt sie zu Boden und fordert sie erneut auf, ihr Tabak zu geben. Als er sich schliesslich von seinem Opfer entfernt, hat er noch nicht genug. Mit seinen Krücken schlägt er nun wild um sich, zerstört dabei Teile des Kiosks und verwüstet die Auslage. Als er genug hat, macht er sich aus dem Staub.

Kioskfrau am Kopf verletzt

Die Polizei kann den 30-jährigen Schweizer wenig später verhaften, er leistet dabei heftigen Widerstand. «Der Mann ist uns bestens bekannt», sagt Daniel Menzi, Mediensprecher der Glarner Kantonspolizei, auf Anfrage von 20 Minuten Online. Er sei in der Vergangenheit schon wegen ähnlich gelagerten Delikten aufgefallen. Nun wird er nicht nur angezeigt, auch sein Gesundheitszustand wird abgeklärt.

Die Kioskfrau erlitt beim Angriff leichte Kopfverletzungen. Die Schürfwunden und Prellungen konnten ambulant versorgt werden. Laut Menzi geht es der Frau «so weit gut». Am Kiosk entstand beträchtlicher Sachschaden.

(rme)

AUSRASTER

Aktualisiert am 26.07.12, um 11:49

30-jähriger Mann an Krücken greift in Glarus Kiosk-Verkäuferin an



Ein 30-Jähriger hat in Glarus Kiosk-Auslagen mit Krücken demoliert (Symbolbild)
Quelle: Keystone

Ein an Krücken gehender Mann ist am Mittwoch in Glarus an einem Kiosk ausgerastet, hat die Verkäuferin tätlich angegriffen und den Kiosk demoliert. Offenbar geriet er beim Kauf von Tabak in Rage, weil die Verkäuferin ein höflicheres Verhalten verlangte.

ÄHNLICHE THEMEN



Häftling mit Krücken rennt in Nyon vor Polizei davon

Aktualisiert am 16.08.11, um 19:20



«Keine Behinderung ist zu gross, um jemanden vom Tanzen abzuhalten»

Aktualisiert am 28.02.12, um 15:20 von Elia Diehl

Der 30-jährige Schweizer flippte dermassen aus, dass er trotz seiner Beinverletzung ohne seine Krücken über die Kiosktheke sprang, wie die Polizei am Donnerstag mitteilte. Er drückte die 40-jährige Verkäuferin zu Boden und forderte von ihr erneut Tabak. Dabei fügte er der Frau Schürfungen und Prellungen am Kopf zu.

Dann schnappte sich der Mann wieder die Krücken und demolierte damit Teile des Kiosks und der Auslagen. Schliesslich machte er sich in den angrenzenden Park "Volksgarten" davon. Dort wurde er von der Polizei gefasst. Bei der Verhaftung leistete er heftigen Widerstand mit seinen Krücken.

Der 30-Jährige ist der Polizei wegen ähnlicher Delikte bekannt. Er wird bei der Staatsanwaltschaft zur Anzeige gebracht, und sein Gesundheitszustand wird abgeklärt.

Die Verkäuferin wurde vor Ort von einer Ambulanz versorgt. Am Kiosk entstand beträchtlicher Sachschaden.

(sda)

Komplett ausgerastet

Mann demoliert Kiosk mit Krücken

GLARUS - Ein Mann mit Krücken attackierte die Verkäuferin eines Kiosks. Nur, weil sie ihn bat, ein bisschen höflicher zu sein.

Publiziert: 26.07.2012

10 Kommentare · Drucken · E-Mail

Bild 1 / 2



Am Kiosk entstand beträchtlicher Sachschaden. Kantonspolizei Glarus

MEHR ZUM THEMA

» **Der Frust muss raus!** Mann hackt Handy-Shop kurz und klein

» **Bad kaputt** Daran ist eine Schlange schuld

f Empfehlen 5

g +1 0

Twittern 1

Ein Mann (30) mit Krücken wollte gestern an einem Kiosk in **Glarus** Tabak kaufen. Offenbar war er derart unfreundlich, dass ihn die Kioskverkäuferin (40) um höflicheres Verhalten bat.

Daraufhin rastete der Mann aus. Trotz Beinverletzung sprang er über die Kiosktheke, drückte die 40-Jährige zu Boden und forderte erneut Tabak. Er schnappte sich seine Krücken und demolierte damit Teile des Kiosks. Dann machte er sich in den angrenzenden Park «Volksgarten» davon. Dort wurde er von der **Polizei** gefasst. Auch bei der Verhaftung leistete er heftigen Widerstand, teilt die Polizei mit.

Der Mann war der Polizei wegen ähnlicher Delikte bereits bekannt. Er wurde angezeigt.

Die Verkäuferin erlitt Schürfwunden und Prellungen am Kopf. Die Ambulanz versorgte sie Vorort. (woz/SDA)

26. Juli 2012 - 11:33

30-jähriger Mann an Krücken greift in Glarus Kiosk-Verkäuferin an

Ein an Krücken gehender Mann ist am Mittwoch in Glarus an einem Kiosk ausgerastet, hat die Verkäuferin tätlich angegriffen und den Kiosk demoliert. Offenbar geriet er beim Kaufen von Tabak in Rage, weil die Verkäuferin ein höflicheres Verhalten verlangte.

Der 30-jährige Schweizer flippte dermassen aus, dass er trotz seiner Beinverletzung ohne seine Krücken über die Kiosktheke sprang, wie die Polizei am Donnerstag mitteilte. Er drückte die 40-jährige Verkäuferin zu Boden und forderte von ihr erneut Tabak. Dabei fügte er der Frau Schürfungen und Prellungen am Kopf zu.

Dann schnappte sich der Mann wieder die Krücken und demolierte damit Teile des Kiosks und der Auslagen. Schliesslich machte er sich in den angrenzenden Park "Volksgarten" davon. Dort wurde er von der Polizei gefasst. Bei der Verhaftung leistete er heftigen Widerstand mit seinen Krücken.

Der 30-Jährige ist der Polizei wegen ähnlicher Delikte bekannt. Er wird bei der Staatsanwaltschaft zur Anzeige gebracht, und sein Gesundheitszustand wird abgeklärt.

Die Verkäuferin wurde vor Ort von einer Ambulanz versorgt. Am Kiosk entstand beträchtlicher Sachschaden.

URL dieses Artikels

http://www.swissinfo.ch/ger/news/newsticker/international/30-jaehriger_Mann_an_Kruecken_greift_in_Glarus_Kiosk-Verkaeuferin_an.html?cid=33185356

Fenster schliessen

NZZ.CH

Neue Zürcher Zeitung

Dienstag, 3. Juli, 13:52

Nachbarländer wollen mehr Mitbestimmung

Direkte Demokratie als neues Exportprodukt

Schweiz Dienstag, 3. Juli, 13:52



Österreichs Vizekanzler Michael Spindelegger besucht zusammen mit Bundesrat Didier Burkhalter im Mai die Glarner Landsgemeinde und folgt fasziniert, wie die Glarner per Handzeichen abstimmen. Zurück in Österreich sagte er: "Das will ich auch."Bild:

Fast über Nacht ist das Interesse an der direkten Demokratie gewachsen. Ausländische Politiker suchen in der Schweiz nach einem Mittel gegen die Politikverdrossenheit ihrer Bürger.

Markus Häfliger, Bern

Fast 1000 Kilometer war Moritz Leuenberger gereist für eine Rede von gerade einmal 17 Minuten. So lange hatte der Alt-Bundesrat Zeit, um am Parteitag der deutschen Grünen in Kiel die direkte Demokratie zu erklären. Doch das genügte Leuenberger, um bei seinem Publikum wahre Begeisterungstürme auszulösen. «Er wurde umjubelt wie ein Heilsbringer», konstatierte die «Stuttgarter Zeitung» nach der Rede.

Leuenbergers Auftritt fand bereits vor ein paar Monaten statt, wurde hierzulande aber nicht zur Kenntnis genommen. Auch der tiefere Grund für seine Einladung nach Kiel wurde bisher in der Schweiz kaum registriert: In Deutschland ist das Interesse an der direkten Demokratie enorm gewachsen. Das Gleiche gilt für Österreich. Und deshalb suchen ausländische Politiker zunehmend Inspiration in der Schweiz.

«Das will ich auch»

In den letzten Monaten hat ein eigentlicher Demokratie-Tourismus eingesetzt. Ein Team aus Baden-Württemberg reiste am 11. März an, um die eidgenössische

Volksabstimmung mitzuverfolgen. Bei der Abstimmung am 23. September ist erneut ein Beobachter angekündigt: Kurt Beck, Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz, der sich stark für das Thema interessiert.

Eine Erkundungsmission hat soeben auch Österreichs Vizekanzler Michael Spindelegger unternommen. Zusammen mit Bundesrat Didier Burkhalter besuchte er am 6. Mai die Landsgemeinde in Glarus, harrete trotz strömendem Regen drei Stunden lang aus und verfolgte fasziniert, wie die Glarner per Handzeichen abstimmten. Wieder zurück in Wien, sagte der ÖVP-Politiker vor Journalisten: «Das will ich auch.»

Auch die Schweizer Diplomatie reagiert auf das neue Interesse. Am 27. Juni hat der Schweizer Botschafter Tim Guldemann in Stuttgart eine Diskussion zum Thema organisiert. Im September lädt die Botschaft in Österreich zu einem Anlass mit dem Titel «Vorbild Schweiz?». Als Co-Veranstalter fungieren die «Salzburger Nachrichten». «Das Interesse der Österreicher an der direkten Demokratie steigt und steigt», sagt Chefredaktor Manfred Perterer. Viele hätten das Gefühl, dass sie in der parlamentarischen Demokratie nicht mitreden könnten. Anfang Juni lud der ORF deshalb SVP-Nationalrat Christoph Blocher ein, auf dass er den Österreichern die direkte Demokratie erkläre.

Grosse Ratlosigkeit

Es gibt in den Nachbarländern zwar seit langem Gruppierungen, welche die direkte Demokratie bewundern. Lange Zeit war dies aber ein Thema für ein paar Idealisten und Wissenschaftler. Doch seitdem die Schuldenkrise das Vertrauen in die politischen Eliten geschwächt hat, ist die Forderung nach mehr Mitbestimmung immer lauter geworden – so dass jetzt auch Politiker auf den Zug aufspringen. In Deutschland hat der Konflikt um das Bahnhofprojekt «Stuttgart 21» den Trend zusätzlich verstärkt. «Was derzeit geschieht, ist faszinierend», sagt Professor Andreas Auer, Direktor des Zentrums für Demokratie in Aarau. Viele nationale Verfassungssysteme wie auch die EU-Architektur seien an einem toten Punkt angelangt, sagt Auer. Nun komme die direkte Demokratie überall dort ins Gespräch, wo man Mittel gegen die wachsende Politikverdrossenheit suche. «Viele hoffen, der etwas abgewirtschafteten repräsentativen Demokratie dadurch mehr Legitimität zu verschaffen», sagt Auer.

Doch das ist rascher postuliert als umgesetzt. «In der deutschen Politik gibt es derzeit eine gewisse Ratlosigkeit, wie sie mit der verstärkten Forderung nach Partizipation umgehen soll», sagt Guldemann. Auf diese Ratlosigkeit hat ausser der Diplomatie auch der Kanton Aargau reagiert. Zusammen mit dem Bundesland Baden-Württemberg organisierte er Ende Juni eine Demokratiekonferenz, an der über 100 Experten und Politiker aus beiden Ländern teilnahmen. An der Tagung wollten deutsche Politiker zum Teil bis ins Detail wissen, wie eine Vernehmlassung funktioniert, was die direkte Demokratie koste oder warum Schweizer Politiker so viel Vertrauen in die Urteilsfähigkeit ihrer Bürger hätten.

«Es gibt in Deutschland ein wachsendes Unbehagen mit der Demokratie, das wir

nicht ignorieren dürfen», sagte Baden-Württembergs Ministerpräsident Winfried Kretschmann beim anschliessenden Abendessen auf Schloss Lenzburg. Hier sei die Schweiz «eine echte politische Inspirationsquelle». Es gehe nicht darum, das System der Schweiz zu kopieren; vielmehr wolle er die parlamentarische Demokratie Deutschlands, in der das Volk vor allem durch Wahlen mitwirkt, mit «direktdemokratischen Elementen» ergänzen.

Angst vor Machtverlust

Wenige Tage nach der ersten Demokratiekonferenz gibt es bereits Interesse für eine weitere. Diesmal kommt es aus Österreich. «Das Bundesland Salzburg ist mit dem Kanton Aargau in Kontakt getreten, im Hinblick auf eine ähnliche Konferenz», sagt der Aargauer Staatsschreiber Peter Grünenfelder.

Während der Tagung in Aarau zeigte sich auch, dass nicht alle unter direkter Demokratie das Gleiche verstehen. Aus vielen Voten ging hervor, dass deutsche Politiker Volksbefragungen eher als Notnagel in verfahrenen Situationen sehen. Sie begrüßen die Bürgerbeteiligung in Form unverbindlicher Gesprächsrunden, bleiben aber skeptisch gegenüber endgültigen Volksentscheiden. In der Diskussion warf ein deutscher Teilnehmer seinen Politiker-Kollegen deshalb vor, sie hätten Angst vor Machtverlust. Martin Schairer, CDU-Bürgermeister in Stuttgart, gab dies gar zu: «Natürlich geht es auch um Macht.»

Knackpunkt Finanzen

Guldimann, der in Aarau ebenfalls referierte, sagte, echte direkte Demokratie bedeute, dem Volk auch in Finanzfragen das letzte Wort zu erteilen. Er bezweifle jedoch, dass die deutschen Parlamente bereit sein würden, ihre Budgethoheit preiszugeben, sagte Botschafter Guldimann in undiplomatischer Deutlichkeit. – Ein Anlass, den die Schweizer Botschaft letzte Woche in Stuttgart organisiert hat, bringt die Gretchenfrage auf den Punkt. Der Titel lautete: «Direkte Demokratie: Nur Mitmach-Staat oder das Volk als Souverän?».

Abstimmungen in Deutschland

hä. · In den meisten deutschen Bundesländern gibt es bereits heute direktdemokratische Mitbestimmungsmöglichkeiten auf Landes- und kommunaler Ebene – etwa Bürgerbegehren, ein Instrument ähnlich der Volksinitiative.

In vielen Fällen sind Volksabstimmungen aber nicht verbindlich – oder nur dann, wenn ein gewisser Prozentsatz der Stimmberechtigten zustimmt (Zustimmungsquorum). Zudem können zwar Regierungen oder Parlamente Referenden ansetzen, Volksreferenden gibt es aber nicht. Auch sind Finanzfragen von Volksentscheiden meist ausgeklammert. Auf der Bundesebene gibt es weder die Möglichkeit von Referenden noch jene von Volksinitiativen.



NZZ Online, 03. Juli 2012 13:52:00

Direkte Demokratie als neues Exportprodukt



Österreichs Vizekanzler Michael Spindelegger besucht zusammen mit Bundesrat Didier Burkhalter im Mai die Glarner Landsgemeinde und folgt fasziniert, wie die Glarner per Handzeichen abstimmen. Zurück in Österreich sagte er: "Das will ich auch."

Fast über Nacht ist das Interesse an der direkten Demokratie gewachsen. Ausländische Politiker suchen in der Schweiz nach einem Mittel gegen die Politikverdrossenheit ihrer Bürger.

Markus Häfliger, Bern

Fast 1000 Kilometer war Moritz Leuenberger gereist für eine Rede von gerade einmal 17 Minuten. So lange hatte der Alt-Bundesrat Zeit, um am Parteitag der deutschen Grünen in Kiel die direkte Demokratie zu erklären. Doch das genügte Leuenberger, um bei seinem Publikum wahre Begeisterungstürme auszulösen. «Er wurde umjubelt wie ein Heilsbringer», konstatierte die «Stuttgarter Zeitung» nach der Rede.

Leuenbergers Auftritt fand bereits vor ein paar Monaten statt, wurde hierzulande aber nicht zur Kenntnis genommen. Auch der tiefere Grund für seine Einladung nach Kiel wurde bisher in der Schweiz kaum registriert: In Deutschland ist das Interesse an der direkten Demokratie enorm gewachsen. Das Gleiche gilt für Österreich. Und deshalb suchen ausländische Politiker zunehmend Inspiration in der Schweiz.

«Das will ich auch»

In den letzten Monaten hat ein eigentlicher Demokratie-Tourismus eingesetzt. Ein Team aus Baden-Württemberg reiste am 11. März an, um die eidgenössische Volksabstimmung mitzuverfolgen. Bei der Abstimmung am 23. September ist erneut ein Beobachter angekündigt: Kurt Beck, Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz, der sich stark für das Thema interessiert.

Eine Erkundungsmission hat soeben auch Österreichs Vizekanzler Michael Spindelegger unternommen. Zusammen mit Bundesrat Didier Burkhalter besuchte er am 6. Mai die Landsgemeinde in Glarus, harpte trotz strömendem Regen drei Stunden lang aus und verfolgte fasziniert, wie die Glarner per Handzeichen abstimmten. Wieder zurück in Wien, sagte der ÖVP-Politiker vor Journalisten: «Das will ich auch.»

Auch die Schweizer Diplomatie reagiert auf das neue Interesse. Am 27. Juni hat der Schweizer Botschafter Tim Guldemann in Stuttgart eine Diskussion zum Thema organisiert. Im September lädt die Botschaft in Österreich zu einem Anlass mit dem Titel «Vorbild Schweiz?». Als Co-Veranstalter fungieren die «Salzburger Nachrichten». «Das Interesse der Österreicher an der direkten Demokratie steigt und steigt», sagt Chefredaktor Manfred Perterer. Viele hätten das Gefühl, dass sie in der parlamentarischen Demokratie nicht mitreden könnten. Anfang Juni lud der ORF deshalb SVP-Nationalrat Christoph Blocher ein, auf dass er den Österreichern die

SCHLAGZEILEN

Neuste Artikel | Meistgelesen | Meistkommentiert

14:00 Verneigung vor «Monsieur Wimbledon»

13:54 Mickey Mouse und kurze Röcke

13:53 Mittellandseen laden wieder zum Bade

13:44 London drohen Regenspiele

ANZEIGE:

direkte Demokratie erkläre.

Grosse Ratlosigkeit

Es gibt in den Nachbarländern zwar seit langem Gruppierungen, welche die direkte Demokratie bewundern. Lange Zeit war dies aber ein Thema für ein paar Idealisten und Wissenschaftler. Doch seitdem die Schuldenkrise das Vertrauen in die politischen Eliten geschwächt hat, ist die Forderung nach mehr Mitbestimmung immer lauter geworden – so dass jetzt auch Politiker auf den Zug aufspringen. In Deutschland hat der Konflikt um das Bahnhofprojekt «Stuttgart 21» den Trend zusätzlich verstärkt. «Was derzeit geschieht, ist faszinierend», sagt Professor Andreas Auer, Direktor des Zentrums für Demokratie in Aarau. Viele nationale Verfassungssysteme wie auch die EU-Architektur seien an einem toten Punkt angelangt, sagt Auer. Nun komme die direkte Demokratie überall dort ins Gespräch, wo man Mittel gegen die wachsende Politikverdrossenheit suche. «Viele hoffen, der etwas abgewirtschafteten repräsentativen Demokratie dadurch mehr Legitimität zu verschaffen», sagt Auer.

Doch das ist rascher postuliert als umgesetzt. «In der deutschen Politik gibt es derzeit eine gewisse Ratlosigkeit, wie sie mit der verstärkten Forderung nach Partizipation umgehen soll», sagt Guldemann. Auf diese Ratlosigkeit hat ausser der Diplomatie auch der Kanton Aargau reagiert. Zusammen mit dem Bundesland Baden-Württemberg organisierte er Ende Juni eine Demokratiekonferenz, an der über 100 Experten und Politiker aus beiden Ländern teilnahmen. An der Tagung wollten deutsche Politiker zum Teil bis ins Detail wissen, wie eine Vernehmlassung funktioniere, was die direkte Demokratie koste oder warum Schweizer Politiker so viel Vertrauen in die Urteilsfähigkeit ihrer Bürger hätten.

«Es gibt in Deutschland ein wachsendes Unbehagen mit der Demokratie, das wir nicht ignorieren dürfen», sagte Baden-Württembergs Ministerpräsident Winfried Kretschmann beim abschliessenden Abendessen auf Schloss Lenzburg. Hier sei die Schweiz «eine echte politische Inspirationsquelle». Es gehe nicht darum, das System der Schweiz zu kopieren; vielmehr wolle er die parlamentarische Demokratie Deutschlands, in der das Volk vor allem durch Wahlen mitwirkt, mit «direkt-demokratischen Elementen» ergänzen.

Angst vor Machtverlust

Wenige Tage nach der ersten Demokratiekonferenz gibt es bereits Interesse für eine weitere. Diesmal kommt es aus Österreich. «Das Bundesland Salzburg ist mit dem Kanton Aargau in Kontakt getreten, im Hinblick auf eine ähnliche Konferenz», sagt der Aargauer Staatsschreiber Peter Grünenfelder.

Während der Tagung in Aarau zeigte sich auch, dass nicht alle unter direkter Demokratie das Gleiche verstehen. Aus vielen Voten ging hervor, dass deutsche Politiker Volksbefragungen eher als Notnagel in verfahrenen Situationen sehen. Sie begrüssen die Bürgerbeteiligung in Form unverbindlicher Gesprächsrunden, bleiben aber skeptisch gegenüber endgültigen Volksentscheiden. In der Diskussion warf ein deutscher Teilnehmer seinen Politiker-Kollegen deshalb vor, sie hätten Angst vor Machtverlust. Martin Schairer, CDU-Bürgermeister in Stuttgart, gab dies gar zu: «Natürlich geht es auch um Macht.»

Knackpunkt Finanzen

Guldemann, der in Aarau ebenfalls referierte, sagte, echte direkte Demokratie bedeute, dem Volk auch in Finanzfragen das letzte Wort zu erteilen. Er bezweifle jedoch, dass die deutschen Parlamente bereit sein würden, ihre Budgethoheit preiszugeben, sagte Botschafter Guldemann in undiplomatischer Deutlichkeit. – Ein Anlass, den die Schweizer Botschaft letzte Woche in Stuttgart organisiert hat, bringt die Gretchenfrage auf den Punkt. Der Titel lautete: «Direkte Demokratie: Nur Mitmach-Staat oder das Volk als Souverän?».

Abstimmungen in Deutschland

hä. In den meisten deutschen Bundesländern gibt es bereits heute direkt-demokratische Mitbestimmungsmöglichkeiten auf Landes- und kommunaler Ebene – etwa Bürgerbegehren, ein Instrument ähnlich der Volksinitiative.

In vielen Fällen sind Volksabstimmungen aber nicht verbindlich – oder nur dann, wenn ein gewisser Prozentsatz der Stimmberechtigten zustimmt (Zustimmungsquorum). Zudem können zwar Regierungen oder Parlamente Referenden ansetzen, Volksreferenden gibt es aber nicht. Auch sind Finanzfragen von Volksentscheiden meist ausgeklammert. Auf der Bundesebene gibt es weder die Möglichkeit von Referenden noch jene von Volksinitiativen.



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 / Gemeindestrukturreform

Ein einzig Kanton voller Dörfer

Lokales Bewusstsein ist absolut nichts verwerfliches. Grossgemeinden ergeben aber trotzdem Sinn.
Vorburg Oberurnen: Lokale Fahnen können die Gemeinschaft stärken.

Bild: Brigitte Tiefenauer



Glarus. – Gut 1,5 Jahre sind seit den grossen Gemeindefusionen vergangen. Aus 25 kleinen und Kleinst Gemeinden wurden drei grosse. Aber auch noch heute fühlen sich viele Glarus Nördler immer noch als Näfelser oder Niederurner. «Südostschweiz»-Redaktor Lukas Bertschi findet ein lokales Bewusstsein alles andere als verwerflich. Trotzdem sieht er Sinn in den Grossgemeinden, auch wenn er dies nicht immer zugibt. (bel)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 08.07.2012, 08:00 Uhr

Webcode: 41303

Ein einzig Kanton voller Dörfer

Lokales Bewusstsein ist absolut nichts verwerfliches. Grossgemeinden ergeben aber trotzdem Sinn.



Vorbürg Oberurnen: Lokale Fahnen können die Gemeinschaft stärken.
Brigitte Tiefenauer

Glarus. – Gut 1,5 Jahre sind seit den grossen Gemeindefusionen vergangen. Aus 25 kleinen und Kleinst Gemeinden wurden drei grosse. Aber auch noch heute fühlen sich viele Glarus Nördler immer noch als Näfelser oder Niederurner. «Südostschweiz»-Redaktor Lukas Bertschi findet ein lokales Bewusstsein alles andere als verwerflich. Trotzdem sieht er Sinn in den Grossgemeinden, auch wenn er dies nicht immer zugibt. (bel)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 08.07.2012, 08:00 Uhr

[Home](#) > [News](#) > Was ist die optimale Gemeindegrösse?

Was ist die optimale Gemeindegrösse?

23. Juli 2012 | [Lukas Rühli](#)



Landsgemeinde in Glarus

In den letzten Jahrzehnten haben die rapiden Veränderungen in den Bereichen Gesellschaft, Wirtschaft und Technologie dazu geführt, dass viele öffentliche Leistungen, die früher lokal erbracht wurden oder für die noch gar kein Bedarf bestand, heute aus Sicht der produktiven Effizienz und der fiskalischen Äquivalenz am sinnvollsten auf regionaler Stufe geregelt und erbracht werden. Die Gemeindestrukturen hingegen blieben lange Zeit praktisch unangetastet. Das führte vielerorts dazu, dass von der vielzitierten Gemeindeautonomie schon heute faktisch nicht mehr viel übrig geblieben ist. Denn der Handlungsspielraum der Gemeinden wurde in den meisten Bereichen durch übergeordnetes Recht, durch freiwillige interkommunale Zusammenarbeit oder durch Sachzwänge erheblich eingeschränkt, oder Aufgaben wurden gänzlich vom Kanton übernommen.

Unterdessen ist die Schweizer Gemeindelandschaft aus ihrem 150 jährigen Dornröschenschlaf erwacht. In der Hälfte aller Kantone fand seit dem Jahr 2000 eine nennenswerte Anzahl an Gemeindezusammenschlüssen statt, in einigen Kantonen blieb gar kaum ein Stein auf dem anderen. Für die Zukunft sind zwei (Extrem-)szenarien vorstellbar:

1. **Die derzeitige Fusionsdynamik kommt rasch zum Erliegen:** Die faktische Autonomie der Gemeinden wird dadurch weiter oder sogar beschleunigt abnehmen, da immer weitere Kompetenzen an die Kantone übertragen werden und der den Gemeinden verbleibende Aufgabenanteil meist nur durch Formen der Interkommunalen Zusammenarbeit (IKZ) erfüllt werden kann. Die meisten wichtigen Entscheidungen zur staatlichen Leistungserbringung werden nicht mehr autonom von einzelnen Gemeinden gefällt, sondern fallen in Gemeindeverbänden oder werden durch die Kantone vorgegeben.
2. **Die Fusionsdynamik hält an bzw. beschleunigt sich sogar:** Verschiedene (kleinere) Kantone folgen dem Beispiel des Kantons Glarus und setzen eine

flächendeckende, koordinierte Gemeindestrukturereform um. Der Trend zur Zentralisierung von Aufgaben und Entscheidungskompetenzen kann dadurch gebremst oder sogar umgekehrt werden. Die Gemeinden nehmen die ihnen übertragenen Aufgaben wieder vermehrt autonom wahr.

Urteil zu Szenario 1: Es wäre vermessen zu behaupten, die kommunale Aufgabenerfüllung durch die flexible Zusammenarbeit rechtlich autonomer Kleingemeinden sei grundsätzlich zum Scheitern verurteilt. Da viele Schweizer Kantone im internationalen Vergleich immer noch relativ kleine institutionelle Einheiten darstellen, würde eine Zentralisierung ehemals kommunaler Aufgaben die Bedarfsgerechtigkeit dieser Leistungen eventuell gar nicht allzu stark schmälern. Ganz sicher falsch ist jedoch das Argument der Fusionsgegner, durch ein Festhalten an historischen Gemeindestrukturen werde die Bürgernähe der staatlichen Leistungserbringung am besten gewahrt: In der Tat begünstigen kleine politische Einheiten die Kontrolle der Staatstätigkeit durch die Bürger, erhöhen den Willen zur politischen Partizipation und garantieren dadurch den sparsamen Umgang mit Steuergeldern und eine bedarfsgerechte Leistungserbringung. All das bringt aber nichts, wenn solche Gemeinden aufgrund ihrer Kleinheit gar keine relevanten Leistungen mehr wirklich autonom erfüllen können. Viele Gemeinden verkommen so – überspitzt formuliert – zu leeren Gefässen, deren letzte Mission es ist, Heimatgefühl zu vermitteln, indem der Schein der Pseudoautonomie aufrecht erhalten wird.

Urteil zu Szenario 2: Die oben stehenden Überlegungen bedeuten im Umkehrschluss: Je grösser die Gemeinden eines Kantons sind, desto grösser ist der Anteil der potenziellen kantonalen und kommunalen Leistungen, die sie autonom (also auch ohne IKZ) erbringen können. Allerdings existiert ein Trade-Off zwischen dem Anteil der autonomen Aufgabenerfüllung (steigend mit der Gemeindegrösse) und der Bürgernähe der kommunalen Leistungserbringung (sinkend mit der Gemeindegrösse). Fusionen werden immer dazu führen, dass mehr Aufgaben selbständig von den fusionierten Gemeinden bewältigt werden können. Fortwährende Gemeindefusionen führen aber letztlich (zumindest theoretisch) in einen Zustand, in dem sich alle Gemeinden des Kantons zu einer einzigen zusammengeschlossen haben, die dann die gesamten kommunalen und kantonalen Leistungen erbringen könnte. Dieses Resultat wäre äquivalent mit der anderen Extremvariante, in der alle Leistungen bei einem Kanton zentralisiert sind, dessen unzählige Kleinstgemeinden nicht mehr fähig sind, auch nur eine Aufgabe sinnvoll selbst zu erfüllen. Keine dieser Optionen ist wünschenswert.

Die «optimale Gemeindegrösse», von der sich auch der Umfang des Strukturreformbedarfs ableitet, liegt demnach – heureka! – irgendwo zwischen den beiden Extremvarianten.

Bei all diesen eher theoretischen Überlegungen bleibt klar: Damit die Gemeindeautonomie der Schweiz nicht zum Mythos verkommt, sind (weitere) Gemeindereformen in vielen Kantonen unumgänglich.



Blick
8008 Zürich
044/ 259 62 62
www.blick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 208'360
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 105'518 mm²

Non-initiated coverage / Wohnkanton



Gold-Vreni Schneider verrät bei der Bergwanderung

«Ich bin nicht schwindelfrei!»



Von André Häfliger (Text)
und Samuel Truempy (Fotos)

Gewonnen, gewonnen, gewonnen! **55 Weltcuprennen, fünf Olympia-Medaillen, sechs Weltmeistertitel – Vreni Schneider (47) ist eine der erfolgreichsten Athletinnen der Schweiz.** Und nun, fast 20 Jahre nach ihrem Abschied aus dem Spitzensport, wird dem Gold-Vreneli ein Denkmal gesetzt: Ein Weg in ihrem Heimatdorf Elm soll demnächst ihren Namen tragen!

Sie offenbart es mir auf einer Holzbank im Chnollä oberhalb der idyllischen 700-Seelen-Gemeinde im Glarnerland. Die kurze Rast ist der erste Zwischenstopp auf unserer gemütlichen Wanderung am östlichen, steilen Berghang im Gebiet Ramin/Camperdun. Vreni Schneider hat Glarner Pasteten vom Dorfbeck mitgebracht.

Wo wir jetzt plaudern, ist die legendäre Skirennfahrerin bereits verewigt: «Vreni's Liäblingsbänggli», steht da. Es hat für sie einen besonderen Stellenwert. Als sie 16 war, nach dem frühen Tod ihrer Mutter Sybilla, versuchte sie neben dem Skifahren auch den Haushalt zu bewältigen. Damals «kam mein Vater zwei-, dreimal die Woche hierhin, setzte sich auf diese Bank.»

Ja, Vrenis Vater Kaspar Schneider: Nie werde ich vergessen, wie er mich vor bald drei Jahrzehnten einlud, ein Rennen seiner Tochter daheim in Elm am TV zu verfolgen. Er zeigte mir sein ganz persönliches Ritual. **Der gelernte Schuhmacher öff-**

nete ein kleines Türchen in der Wand, holte eine dicke Kerze heraus, zündete sie an und stellte sie auf den Tisch: «Die lasse ich jetzt brennen, bis mein liebes Vreneli im Ziel ist. Das mache ich immer so, das bringt ihr Glück.»

Bewegt nickt Vreni und senkt den Kopf. Ihr Vater starb 2010: «Das war für uns alle sehr schmerzlich. Wir hingen sehr an ihm und brauchten lange, um einigermassen darüber hinwegzukommen. Er fehlt uns sehr.» Still gehen wir auf dem schmalen Bergweg weiter.

Vrenis Blick schweift über die Bergwelt. Vom Tschingelhorn über Mittagshorn, Vorabgletscher und den 3158 Meter hohen Hausstock hin zu ihrem Lieblingsskigebiet Schabell.

«Nur das Matterhorn fehlt hier», witzelt sie. Zügigen Schrittes geht sie voran. «Ich wandere gerne in den Bergen», sagt sie, schaut nach unten und gesteht: «Obwohl ich nicht ganz schwindelfrei bin.»

Dem Skifahren habe ich alles zu verdanken.»

Wie bitte? Hunderte der steilsten Rennpisten der Welt ist diese Frau runtergerast. Und war dabei nicht schwindelfrei? «Das wusstest du nicht, gell? Eines meiner letzten Geheimnisse», sagt Vreni mit breitem Lachen. **«Darum wandere ich nur auf Alpweiden und klettere nicht mehr.»**

Wir machen eine Pause, setzen uns ins Gras. Vreni wirkt etwas erschöpft. «Ich sollte mehr trainieren, öfter Sport treiben. Aber ich habe alle Ausreden, es nicht zu tun!»

Vor 20 Jahren erlitt sie

eine Diskus-Hernie. Heute seien ihre Knie oft geschwollen, vor allem das rechte. **Auch Rückenschmerzen plagen sie: «Eine Folge des Spitzensports.** Aber dem Sport habe ich alles zu verdanken. Ich bereue nichts!»

Wir sind nun auf dem Rückweg. Vrenis Augen funkeln wieder: «Hier habe ich mich immer fit gemacht für meine Rennen. An diesem Berghang ist so mancher meiner Schweisstropfen versickert.»

Plötzlich steht sie stockstill: «Genau an dieser Stelle habe ich ein Zeichen gesucht, als ich nicht mehr weiterwusste.»

Um was ging es? «Nach dem Olympia-Winter 1994 mit Gold, Silber und Bronze in Lillehammer und dem Gesamt-Weltcup-sieg wusste ich nicht, ob ich aufhören soll. Da kam ich auf den Berg hier, dachte nach. Wartete auf ein Zeichen.» Und es kam: **Nach exakt sieben Minuten verzogen sich die Wolken, die Sonne zeigte sich.** «Ich habe sehr viele Rennen mit der Startnummer 7 gewonnen», sagt sie. «Also wusste ich nach diesen sieben Minuten ganz genau: Ich hänge noch eine Saison an!»

Der Lohn war ein weiterer Triumph im Gesamtweltcup. Beim letzten Rennen in Bormio (I) fiel der Entscheid – gegen

Die beiden Buben sind unser grösstes Glück.»



Blick
8008 Zürich
044/ 259 62 62
www.blick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 208'360
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 105'518 mm²

Non-initiated coverage / Wohnkanton

Dauer-Rivalin **Katja Seizinger** (40). Erst nach diesem Sieg war wirklich Schluss. Vreni übernahm eine Ski-Snowboard-Rennschule in Elm. Und gründete eine Familie.

Gemächlich schreiten wir den Berg hinab, dem Dorf und ihrem heimeligen Eigenheim im Chaletstil entgegen.

Wie hat sie eigentlich ihren Mann kennengelernt?

«Das war vor 15 Jahren.

Marcel war Akkord-

maurer in Elm. Im Restaurant Sonne haben wir uns getroffen, es funkte bald.» **Zwei Jahre später waren sie verheiratet, die Söhne Florian (8) und Flavio (6) machten die Familie komplett.**

«Die Buben sind unser grösstes Glück. Wir sind so stolz auf sie», strahlt Vreni, die im Winter mit Marcel (42) die Skischule führt.

Daneben engagiert sich Vreni Schneider in der Entwicklungshilfe, ist Botschafterin der Hilfsorganisation

Right to Play, unterstützt World Vision Schweiz und das Kinderhospiz Schweiz.

«Ich habe so viel bekommen im Leben. Also will ich auch zurückgeben und bin stolz, mich für benachteiligte Kinder einsetzen zu dürfen», sagt Vreni am Dorfeingang.

Beim Abschied will ich noch wissen, was ihr Traum ist. «Ich habe die Vision, einmal Menschen im TV vorzustellen. **Stille Schaffer,**

Heldinnen und Helden des Alltags. Ich kenne so viele Leute, zu denen ich aufschaue.»

Sagt Vreni, zu der wir alle hochgeschaut haben.

Morgen Unterwegs mit Christina Surer



Ich habe so viel bekommen, ich will etwas zurückgeben.»



«Vreni's Lieblingsbänggli» Marschhalt von Vreni Schneider und BLICK-Reporter André Häfliger.

• Nachrichten:

• Schweiz

• International

• Wirtschaft

• Digital

• Sport

• Regional

• Aargau Solothurn

• Basel Baselland

• Bern Freiburg Wallis

• Graubünden

• Ostschweiz

• Zentralschweiz

• Zürich Schaffhausen

• Regional-Diagonal

• Nachrichtenticker

• Wetter

• Verkehr

Regional: Ostschweiz:

Samstag, 7.7.2012

Gemeinde Glarus erneuert Vereinsförderung

Der Gemeinderat Glarus hat den neuen Leitfaden zur Förderung und Unterstützung von Vereinen definiert. Dieser soll eine optimale Grundlage für die Arbeit der Vereine sein.

Beispielsweise können Vereine, welche die Infrastrukturen der Gemeinde benutzen, von neuen Sonderkonditionen profitieren. Räume für regelmässige Trainings und Proben stellt die Gemeinde Glarus in Zukunft kostenlos zur Verfügung.

Des weiteren werden unter anderem Geschenke bei ausserordentlichen Leistungen und Finanzbeiträge bei öffentlichen Anlässen als Elemente der Vereinsförderung festgehalten. (furl)

• Beitrag weiterempfehlen    

Schnellsuche:

• Suchen

Mehr zu Ostschweiz

Regionaljournal Ostschweiz vom Donnerstag, 2.8.2012, 17.30 Uhr

• Gratis-Strategie könnte gefährlich werden

Letztes Update: 17.17 Uhr

• Gratis-Strategie könnte gefährlich werden.

12.31 Uhr

• AHV und Zuwanderung machen Sorgen

Regionaljournal Ostschweiz vom Donnerstag, 2.8.2012, 12.03 Uhr

• Tag der offenen Tür im Bundeshaus

11.56 Uhr

• «Der eingebildete Kranke» im Schloss Hagenwil

• Alles zu Ostschweiz



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'303
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 23'339 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Handy-Safari in Braunwald

Es ist wieder so weit in Braunwald – die Coop Handy-Safari in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus ist gestartet «hoch über dem Alltag» und lockt Familien ins südliche Glarnerland.

■ *pd* – Die Handy-Safari im Zwärg Baartli Märchenland in Braunwald ist Wanderspäss für die ganze Familie. Da gibt es keine Sofamuffel mehr. Die Handy-Safari mit dem Quiz rund um Braunwald kann im Zeitraum vom 23. Juni bis 4. November 2012 unternommen werden. Den Handywegweisern folgend, laufen die Teilnehmer die Route ab. Die Wanderung dauert mit dem Fragequiz rund ein-

einhalb Stunden und beginnt gleich bei der Ankunft in Braunwald. Mit einem SMS «Handysafari Braunwald» an die Nummer 343 wird eine Frage ausgelöst. Jede richtige Antwort löst automatisch das nächste Rätsel und die nächste Wegstrecke aus. Bei richtiger Beantwortung der fünf Fragen erhält jede Handy-Teilnehmerin und jeder Handy-Teilnehmer ein Zehnfranken-Gutschein von Coop sowie

ein Lunchsäckli. Zusätzlich sind alle Teilnehmer bei der Schlussverlosung dabei, wo als Hauptpreis Familienferien in einer der über dreissig Destinationen, welche die Coop Handy-Safari in diesem Sommer durchführt, zu gewinnen sind.

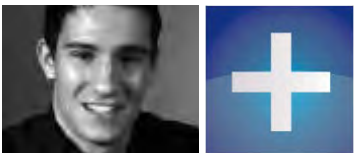
Braunwald-Klausenpass Tourismus AG
Telefon 055 653 65 65
info@braunwald.ch
www.braunwald.ch



Wanderspäss: Auf der Sonnenterrasse Braunwald bei der Coop Handy-Safari.

Pro und Kontra Muss man in Krisenzeiten seine Ferien in der Schweiz verbringen?

Ferien in der Schweiz sind familienfreundlich und sichern Arbeitsplätze



VON THOMAS SCHLITTLER

JEDEN SOMMER der gleiche Campingplatz. Jeden Sommer die gleichen Leute. Jeder Sommer einzigartig! Die ersten 15 Sommerferien meines Lebens habe ich am idyllischen Klöntalersee im Glarnerland verbracht. Das mag für viele eintönig klingen, für uns Kinder aber war es das Grösste. Fischen, Schlamm-schlachten, unzählige Runden Ping-pong – Gedanken ans Meer kamen da keine auf. Die lange Fahrt ans Mittelmeer – «Sind wir schon da?» – können sich Eltern getrost sparen.

APROPOS SPAREN: Natürlich kriegt man im Ausland aufgrund des starken Frankens momentan mehr für sein Geld. Aber erstens gibt es auch in der Schweiz vernünftige Angebote – am besagten Klöntalersee beispielsweise zeltet eine vierköpfige Familie für 35 Franken pro Nacht –, und zweitens dürfte sich die Rappenspalterei mittel- und langfristig als Eigentor erweisen. Der Tourismus ist in der Schweiz ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Im Jahr 2011 bot das Gastgewerbe 217'282 Menschen eine Arbeit. Das ist viel, aber 3,8 Prozent oder 8692 Stellen weniger als im Vorjahr. Werden in Zukunft noch mehr Kellner, Portiers und Zimmermädchen arbeitslos, bezahlen wir das am Ende alle gemeinsam mittels höherer Sozialabgaben.

AUSLÄNDISCHE GÄSTE werden auch in diesem Jahr nicht in Scharen in die Schweiz kommen. Man kann es ihnen nicht verübeln, ist für sie durch den starken Franken die heile Heidi-Welt doch eine Frage der Finanzierbarkeit geworden. Es liegt deshalb an den Schweizern, den ein-

heimischen Touristikern den Rücken zu stärken. Aus finanzieller Sicht gibt es ja auch keinen Grund, das Heimatland zu meiden. Schliesslich ist die Schweiz für die Schweizer nicht teurer, sondern dank negativer Teuerung gar billiger geworden.

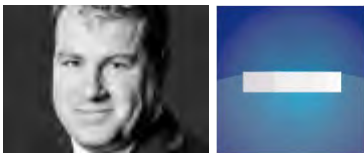
WIRTSCHAFTLICHE ARGUMENTE sind das eine, es gibt auch sonst gute Gründe, in der schönen Schweiz zu bleiben. Es ist doch beschämend, wenn man sich in Madrid, Miami oder auf den Malediven als grosser Weltenbummler aufspielt, Mendrisio, den Munot und das Matterhorn aber nur vom Hörensagen kennt. Und überhaupt: Wer sich nach kosmopolitischem Flair sehnt, wird auch in Zürich und Zermatt fündig. Darum: Gönnen Sie sich in Ihren Ferien Entspannung, vermeiden Sie den nervtötenden Reisetress und entdecken Sie einen der unzähligen schönen Flecken der Schweiz.

DER SCHÖNSTE dieser Flecken ist für mich übrigens auch heute noch das eingangs gerühmte Klöntal. Für volle fünf Wochen Camping wie während der Schulzeit reicht es heute zwar nicht mehr, ein paar spannende Tage in diesem Bergsee-Paradies gönne ich mir aber jedes Jahr. Die Liebe zum Fischen ist geblieben. Zudem kann ich darauf zählen, immer ein paar bekannte Gesichter zu treffen. Man kennt und schätzt sich, gute Gespräche sind garantiert. Ob man das auch in einem unpersönlichen Strandresort auf Bali erlebt? Ich bezweifle es.

PS: Ich habe weder ein Mandat für den Campingplatz am Klöntalersee, noch bin ich an dessen Gewinn beteiligt. Zudem hoffe ich, dass ich mit meinen Schwärmereien nicht gleich alle Leser auf den Geschmack gebracht habe – sonst wäre die Idylle wohl bald Geschichte.

thomas.schlittler@azmedien.ch

Ferien im Ausland heisst vom starken Franken profitieren



VON ANDREAS SCHAFFNER

WER IM AUSLAND FERIEN macht, der macht das meistens nicht wegen des Preises. Das Angebot ist entscheidend. Vom Palmenstrand über die Kreuzfahrt bis hin zur Wanderung auf den Kilimandscharo. Klar, es muss ja nicht jedes Jahr ein luxuriöser Trip nach Mauritius sein. Und auch die Ökologie zählt. Doch Reisen bildet, diese Halbweisheit gilt auch im 21. Jahrhundert, in welchem wir virtuelle Flüge durch ferne Städte unternehmen können und uns via Internet Köstlichkeiten aus aller Herren Ländern frei haus liefern lassen. Wer seine Ferien halbwegs gescheit plant, mit offenen Augen durch die Welt fährt, der macht im Ausland Erfahrungen, lernt neue Kulturen kennen und trifft auf Menschen, die das weitere Leben bereichern.

VOLKSWIRTSCHAFTLICH ist die Sache zunächst klar: Der ausgegebene Franken für Essen, Übernachtung oder auch fürs Benzin wird nicht in der Schweiz ausgegeben. Das entgeht der Schweizer Wirtschaft. Doch das ist nur eine Seite der Medaille. Denn viele Schweizer, die ins Ausland reisen, lassen sich von Schweizer Reise-spezialisten beraten, kaufen Turnschuhe oder Outdoorbekleidung hierzulande, buchen Flüge bei hiesigen Reisbüros, kaufen Reisebücher in Schweizer Buchläden und fliegen mit Fluglinien, die auch in der Schweiz Stellen schaffen. Auch das ist ein Beitrag zur Volkswirtschaft, der nicht zu unterschätzen ist. Ausserdem ist unsere Handelsbilanz mit dem Ausland nicht so, dass wir uns schämen müssten. Im Gegenteil: Wir exportieren mehr als wir importieren. 2011 gab es gar einen Rekord-überschuss in der Handelsbilanz.

KOMMEN WIR ALSO zur grundsätzlichen Frage, ob Einkaufen im Ausland verwerflich ist oder nicht. Das ist ja nicht nur im Bereich des Tourismus ein heisses Eisen. Im Gegensatz zu grossen Konzernen und Hedge Funds ist es für viele Private in der Schweiz kaum möglich, mit ihrem Vermögen vom starken Franken zu profitieren. Denn was sie als Lohn erhalten, ist ja gerade das, was andere begehren: der Schweizer Franken. Wenn Investoren aus anderen Ländern lieber auf den stabilen Franken als auf Euros oder Dollars setzen – ist es dann verwerflich, hier einen «Ausgleich» für entgangene Anlagerenditen zu erzielen?

DER STARKE FRANKEN ist also auch ein Argument für Ferien im Ausland, nicht dagegen. Wer derzeit in die USA fliegt, der kann wirklich auch sein Portemonnaie schonen und ist eher bereit, hohe Krankenkassenprämien zu zahlen. Und wer nach Griechenland fliegt, der kommt nicht nur zu einem fairen Preis zu Traumferien, sondern hilft den Griechen ein wenig aus der Patsche. Ironischerweise schwächen also diejenigen, die im Ausland einkaufen – auch touristische Dienstleistungen – den Franken, indem sie ihn verkaufen und gegen andere Währungen umtauschen.

SCHLIESSLICH ein letztes Argument, aber wahrscheinlich das emotionalste. Und hier sind wir wieder beim Angebot: Wieso sollen wir Strukturen in der Schweiz unterstützen, die zum Teil katastrophal und gleichzeitig übersteuert sind? Was derzeit in der Schweiz an 3-Sterne-Hotels angeboten wird, spottet oft jeder Beschreibung. Unfreundliche Bedienung, schlechter Service, teure Preise. Das gilt nicht überall, klar, aber es gibt genügend negative Beispiele. Und da stellt sich für viele die Frage: Wieso soll ich mir in den Ferien die Stimmung vermiesen lassen?

andreas.schaffner@azmedien.ch

1. Sardona-Ultra-Trail

Redaktion FIT for LIFE



Quali-Rennen für den Ultra Trail du Mont Blanc

In den Bergen von Bad Ragaz findet am 15. und 16. September 2012 die erste Auflage des [Sardona-Ultra-Trail](#) statt. Dabei steht nicht nur der Berglauf im Vordergrund. Auch die unvergleichliche Natur und Umwelt des Sardona Nationalparks soll den Teilnehmern und den Zuschauern vermittelt werden. Dazu werden verschiedene Aktivitäten entlang der Strecke angeboten.

Als Qualifikationsrennen für den Ultra Trail du Mont Blanc 2013 stehen drei unterschiedliche Distanzen zur Auswahl. Mit 88 km Streckenlänge und einer Höhendifferenz von ca. 6000 Höhenmetern wird die Ultra Strecke mit drei Punkten belohnt. Für die Marathon Strecke mit 38 km und ca. 3000 Höhenmetern gibt es einen Punkt. Damit jedermann mitlaufen kann, wird zusätzlich noch eine Strecke Short mit einer Streckenlänge von 21,4 km und ca. 1600 Höhenmetern angeboten.

Durch die einfache Erreichbarkeit von Bad Ragaz mit Auto, Zug und Flugzeug bietet die Region ideale Voraussetzungen für einen Berglauf. Dies hat die Organisatoren wie auch den Titelsponsor Bächli Sport überzeugt, dass der Berglauf zu einem unvergesslichen Erlebnis für Teilnehmer und Zuschauer wird. Mit der frühen Kommunikation des Termin wird die individuelle Vorbereitung der Teilnehmer gefördert.

Details können der Homepage des Berglaufs unter www.sardona-ultratrail.com entnommen werden. Dort steht auch eine Möglichkeit zur Anmeldung bereit.

FIT for LIFE verlost für diesen neuartigen Traillauf in Bad Ragaz einen Startplatz in der Kategorie nach Wahl. Schreiben Sie bis zum **15. August 2012** einen Kommentar auf diesen Blog und geben Sie bekannt, warum und in welcher Kategorie Sie unbedingt am 1. [Sardona-Ultra-Trail](#) starten wollen. Bitte nehmen Sie nur am Wettbewerb teil, wenn Sie wirklich am Start stehen können! Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Die Adressen des Gewinners wird dem Veranstalter weitergeleitet, damit der Sportler auf die Startliste gesetzt werden kann.



the knowwagtar zum artikel

19.07.2012

Auf den Spuren des Mineralwassers



Vreni Schneider (Markenbotschafterin Elmer Citro), Max Schmid (Leiter Produktionsbetrieb Elm, Ramseier Suisse AG) und Maya Kobi (Geschäftsführerin Elm Tourismus) präsentieren stolz eine der vielen Wissenstafeln auf dem Quellenweg (v.l.). (© zvg)

Anlässlich des 85-jährigen Jubiläums hat Elmer Citro in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Glarus Süd und Elm Tourismus am Dienstag einen 4,4 Kilometer langen Wanderweg zum Thema Mineralwasser und Quellen eröffnet.

An der Erstbegehung des von Elmer Citro zusammen mit der Gemeinde Glarus Süd und Elm Tourismus realisieren Themenweges erkundeten am Dienstag bei schönstem Wanderswetter neben den Initianten und den vielen Einheimischen auch 60 Mädchen aus dem Blauring-Sommerlager in Steinhausen (ZG) die Route. Auch dabei war Ski-Ikone und Elmer Citro-Markenbotschafterin Vreni Schneider mit ihren Söhnen.

Der neu eröffnete Lehrpfad führt durch das Gschwend-Gebiet auf der linken Talseite von Elm (GL) in den Quellenbereich von Elmer Citro. Auf der rund anderthalbstündigen Wanderweg mit einer Höhendifferenz von 160 Metern werden auf verschiedenen Wissenstafeln die Ursprünge der Mineralwasser-Schöpfung in Elm erklärt und die 85-jährige Geschichte des Elmer Citro erzählt.

Von Quelle zu Quelle zum geheimen Rezept

Den jüngsten Wanderern wird auf spielerische Art die Entstehung von Mineralwasser sowie was darin alles enthalten ist vermittelt. Während die Eltern die Aussicht beim Quellenhüttli auf das Sernftal geniessen können, werden die abenteuerlustigen Kinder auf Quellensuche geschickt. Wer alle aktiven und inaktiven Quellen findet, kennt am Schluss die bisher geheime Rezeptur von Elmer Citro.

In der Wandersaison können sich die Ausflügler auf dem dem 4,4 Kilometer langen Rundweg an einem Brunnen erfrischen, der mit Elmer Citro Flaschen gefüllt ist.

«Der Elmer Citro Quellenweg lädt ein, aktiv unsere Geschichte kennen zu lernen. Gleichzeitig erhalten Gross und Klein Informationen rund um das Thema Wasser

Weitere Artikel aus diesem Ressort

NW: Notlösung für Tourismusmarketing



Nachdem der Nidwaldner Landrat das Tourismusförderungsgesetz bachab geschickt hat, drängte sich eine Übergangslösung für die Vermarktung des Kantons auf. Sie wurde für das zweite Halbjahr gefunden. Doch stellt sich die Frage, wie es 2013 weiter geht. [mehr »](#)

Sawiris nicht mehr Verwaltungsrat von ASA



Der ägyptische Investor Samih Sawiris ist nicht mehr Verwaltungsratspräsident der Andermatt Swiss Alps AG (ASA). Er bleibt aber mit dem Tourismusresort-Projekt

Andermatt verbunden. Die ASA, die das Resort baut, ist eine Tochter von Sawiris' Mutterkonzern Orascom. [mehr »](#)

Titlis: Europa-Premiere in luftiger Höhe geplant



Auf dem Titlis wird die erste Hängeseilbrücke Europas erstellt, die auf über 3000 Metern Höhe liegt. Die Brücke ist einen Meter breit und hundert Meter lang. Sie kostet rund 1,3

Millionen Franken. Wenn das Wetter mitspielt, kann sie Ende November 2012 in Betrieb genommen werden. [mehr »](#)

Nestlé klagt auch gegen Migros



Nach Klagen gegen die Coop-Tochter Fust und Denner geht Nestlé nun auch gegen die Migros vor. Stein des Anstosses sind einmal mehr Kaffee kapseln, die mit der Kaffeemaschine

Nespresso kompatibel sind. [mehr »](#)

Suonen als Touristen-Attraktion vermarkten



Walliser Gemeinden wie Haute-Nendaz vermarkten ihre historischen Bewässerungskanäle – die Suonen – neu als Touristen-Attraktion. Für das Unesco-

Welterbe werden dagegen vor allem authentische und nicht touristische Suonen gesucht. Bis 2014 soll die Kandidatur stehen. [mehr »](#)

Zehn neue Züge für die GoldenPass-Linie



Die Zentralbahn (zb) kauft für 150 Mio. Franken zehn neue Zugkompositionen. Sie werden

und die Mineralquellen», so Christian Consoni, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Ramseier Suisse AG, zu der neben den Marken Ramseier, Sinalco auch Elmer Citro gehört. (npa)



Sommerleute 2012: Machen Sie es wie Melanie (28)

Schicken Sie uns Ihre schönsten Sommerfotos!

Publiziert: 23.07.2012

[Drucken](#) · [E-Mail](#)

Machen Sie es wie Melanie (28) Schicken Sie uns Ihre schönsten SomBild 3 / 5



Pascal Elmer (fast 7l) aus Elm GL muss nicht weit für Superferien. Beim Grossvater auf der Alp Obererbs in Elm gefällt es ihm bei den Kühen. ZVG

ARTIKEL ZUR GALERIE

» **Machen Sie es wie Melanie (28)** Schicken Sie uns Ihre schönsten Sommerfotos!

Empfehlen

1

+1

0

0

Sommer! Ferien! Die schönste Jahreszeit ist da! Hier zeigen BLICK-Sommerleute, wie sie diesmal Sommerfrische tanken.

Hotel «Sardona» bleibt in der Schwebe

Das Hotel «Sardona» findet keinen Käufer. Auch die Sportbahnen Elm als Platzhirsch sind nur «interessiert am weiteren Bestehen». Aber sie bekämpfen weiter das Bischofalp-Projekt.



Das Hotel «Sardona» wartet auf einen neuen Besitzer und Betreiber.

Bild: Maya Rhyner



Elm. – Ein Makler aus Interlaken bietet das Elmer Hotel «Sardona» zum Verkauf an, das seit April geschlossen ist. Bisher erfolglos, wie ein Brief der Eigentümer an wichtige Leute im Kanton und in Glarus Süd zeigt. Nun versucht man einen Investor zu finden, der Touristengruppen nach Elm bringt und die bisherigen Übernachtungszahlen verdoppelt.

Nicht an allen Betten interessiert

Auch die Sportbahnen Elm (SBE) hoffen darauf, dass das Hotel «Sardona» bald einen Käufer findet. Verwaltungsratspräsident Hansjürg Rhyner legt allerdings den Finger auf wunde Punkte. Zu teuer und sanierungsbedürftig sei das Haus aus den 1970er Jahren. Und weil es durch Stockwerkeigentum viele Eigentümer hat, ist es auch kompliziert zu verkaufen und zu renovieren. Das Bettenprojekt auf der Bischofalp, laut Rhyner «etwas ganz anderes», bekämpfen die SBE dagegen weiter. (fra)

QUELLE: SUEOSTSCHWEIZ.CH
DATUM: 24.07.2012, 19:15 UHR
WEBCODE: 42711

BEWERTUNG

Durchschnitt:



Noch keine Bewertungen vorhanden

Gefällt mir 0 Tweet 1 +1 0

TAGS

- [Glarus](#)
- [Vermischtes](#)
- [suedostschweiz.ch](#)

DEINEN FREUNDEN GEFÄLLT



Vermisster Morschacher ist wohlauf
54 Personen empfehlen das.



Schneeschmelze sorgte im Muotatal für imposante Bilder
24 Personen empfehlen das.