

Clippings November 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, 17. Dezember 2012

Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

November 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
23.11.12	gastro-tipp.ch Gastro-Tipp	Online	_Chänd züenis!_: Glarner Wochen bei Marché®
23.11.12	glarus24.ch	Online	«Chänd züenis!» - Glarner Wochen bei Marché
25.11.12	Die Südostschweiz am Sonntag, Ausgabe Glarus	7'839	Schweizer «Marché»-Restaurants setzten auf Glarner Wochen
27.11.12	Tele Südostschweiz	Online	Glarner Wochen
29.11.12	Fridolin	29'446	«Chänd züenis!»
30.11.12	Pauli Cuisine	5'187	Eimer Citro
30.11.12	Pauli Cuisine	5'187	Elmer Citro

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.11.12	Cockpit	4'559	Neuer Schweizer Stern am Heli-Himmel
01.11.12	Der Landanzeiger	46'581	Ein Dorffest mit vielen Überraschungen und neuen Impulsen
01.11.12	Swissquote Magazine / deutsche Ausgabe	31'707	CARLSBERG LÄSST SICH IM KANTON GLARUS NIEDER
01.11.12	Swissquote Magazine / édition française	15'853	CARLSBERG VA S'IMPLANTER DANS LE CANTON DE GLARIS
01.11.12	Wiggertaler	30'408	Dorffest mit vielen Überraschungen und neuen Impulsen
02.11.12	Agri	9'648	«Une démarche collective s'impose»
02.11.12	Work	90'617	Hoher Preis für tiefe Kosten
03.11.12	Made im Aargau	115'518	«Es wird mit härteren Bandagen gekämpft»
06.11.12	bluewin.ch Deutsch	Online	Glarner Regierung will in der Wirtschaftsförderung vorwärts machen
06.11.12	bote.ch	Online	Kanton Glarus soll neues Gesetz zur Standortförderung bekommen.
07.11.12	SMM Schweizer Maschinenmarkt	10'535	Die Inauen-Schätti AG
08.11.12	bote.ch	Online	480 Frauen und Männer ohne Job
08.11.12	Swissmechanic	2'350	Milltech AG, 8753 Mollis
08.11.12	twitter.com	Online	Die Schweizerische Sozialhilfestatistik im Kanton Glarus 2011: Die_ goo.gl/fb/3dXAX #statistik #BFS
09.11.12	St. Galler Bauer	11'627	Bei Martis hängt der Käse im Rauch
10.11.12	nzz.ch	Online	Vom Ursprung der Konfetti
16.11.12	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich	8'698	Die Glarner Landwirtschaft an der Olma
16.11.12	Blick am Abend	166'000	«Vier Tage kein Gefühl in den Fingern»
16.11.12	Foodaktuell	5'440	Schwartenwurst: edel oder währschaft?
16.11.12	Panissimo	6'071	3 Fragen
16.11.12	Panissimo	6'071	3 questions
22.11.12	Gastro Journal	22'454	Die grosse Entdeckung der kleinen Heimat

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Volkswirtschaft und Inneres (Fortsetzung)

Datum	Medium	Auflage	Titel
22.11.12	Seedamm News	27'000	Willkommen im Glarnerland
24.11.12	Aargauer Zeitung / Baden-Brugg-Zurzach Regio-Ausgabe	33'685	Der Aargau darf hoffen
24.11.12	aargauerzeitung.ch	Online	Arbeitsplätze: Der Aargau darf im Fall Carlsberg hoffen
24.11.12	Schweizer Bauer	30'841	Käseland Schweiz beruht auf langer Tradition
27.11.12	Zürisee	Radio	Glarus unterstützt weiter Greater Zurich Area
29.11.12	Schreiner Zeitung	6'711	Preis für Bundeshaus-Stühle
30.11.12	Bilan	13'111	Familie Laderach
30.11.12	schweizerbauer.ch	Online	Alpkäse vom Urnerboden gibt es ab 2014

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Bildung und Kultur

Datum	Medium	Auflage	Titel
07.11.12	Schweizer Fernsehen SF 1	TV/ Online	Kulturplatz aus der Möbelmanufaktur Horgenglarus
09.11.12	Bote der Urschweiz Online	Online	Musterbücher für Wirtschaftsarchiv

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Bau und Umwelt

Datum	Medium	Auflage	Titel
05.11.12	St. Galler Tagblatt / Ausgabe St. Gallen+Gossau	28'231	Windpark vor Schanis geplant
08.11.12	nzz.ch	Online	Glarus greift nach der Hand des Bundes

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Finanzen und Gesundheit

Datum	Medium	Auflage	Titel
08.11.12	Tages-Anzeiger	197'034	Erfolg mit Onlinehypotheken
14.11.12	K-Tipp	257'560	Die Tricks der Makler

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Staatskanzlei

Datum	Medium	Auflage	Titel
16.11.12	Schweizer Radio DRS	Radio/ Online	Kanton Glarus will eine Stelle für Whistleblowing

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Gemeindestrukturreform

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.11.12	Neue Zürcher Zeitung	122'803	Glarus Süd und seine Lebensader
01.11.12	nzz.ch	Online	Glarus Süd und seine Lebensader
01.11.12	Obersee Nachrichten	66'488	«Die Höfe sind für mich kein Vorbild»
08.11.12	Schweizer Fernsehen SF 1	TV/ Online	Schweiz aktuell

Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

November 2012: Tourismus

Datum	Medium	Auflage	Titel
12.11.12	Schweizer Landliebe	200'000	Flieg mit mir übers Eis
19.11.12	20 Minuten	189'148	Für eine Woche der «Herr» einer Villa samt Anwesen
23.11.12	Schweizer Fernsehen SF 1	TV/ Online	SF bi de Lüt - Hüttengeschichten (Teil 2)
30.11.12	Schweizer Fernsehen SF 1	TV/ Online	SF bi de Lüt - Hüttengeschichten (Teil 1)

„Chänd züenis!": Glarner Wochen bei Marché®

Vom 26. November bis 6. Januar steht das Glarnerland bei den Schweizer Marché® Restaurants im Zentrum. Die Bergregion empfiehlt sich dabei nicht nur als touristisches Ziel, sondern auch als kulinarische Entdeckung. Im Angebot sind typische Glarner Spezialitäten und bei einem Wettbewerb mit attraktiven Preisen haben die Gäste die Chance, das Glarnerland selbst zu erleben.



Hörnli, Halbrahm, Reibkäse und natürlich Schabziger – das sind die wichtigsten Zutaten für echte „Glarner Zigerhörel". Mit gedünsteten Zwiebelringen und Apfelmus wird diese würzige Spezialität nebst anderen Glarner Köstlichkeiten vom 26. November bis 6. Januar an den 14 Schweizer Marché® Standorten angeboten. Die Mitarbeiter tragen die weltbekannten Glarner Tüechli und versprühen so den uralten Glarner Charme. Auch sonst hüllen sich die beliebten Restaurants ganz in Glarner Atmosphäre mit Landschaftsbildern der beeindruckenden Bergwelt auf Riesendisplays und Plakaten. Ein Erlebnis für alle Sinne.

Mitmachen und das Glarnerland entdecken

Bei einem attraktiven Tablettset-Wettbewerb präsentiert der Bergkanton sein vielfältiges Freizeitangebot für die kleine Pause vom Alltag. Verlost werden eine Übernachtung im Chalet Hotel Ahorn Braunwald, ein 1-Tages-Trekking mit Packziegen, eine GeoGuide Sardona Tour „Weltberühmte Lochsite", eine exklusive Besichtigung der Confiserie Läderach, Tageskarten der Sportbahnen Elm, Kerenzerberg und Braunwald, Schabziger Mühlen mit Stöckli und Kochbuch sowie rote Glarner Tüechli.

Marché® trägt die Schweiz in die Welt

Während sich in der Schweiz alles ums Glarnerland dreht, stehen die Marché® Restaurants länderübergreifend im Zeichen der „Swiss Classics" und bieten Schweizer Spezialitäten an. Das dazu passende saisonale Rezeptheft ist kostenlos in allen Marché® Restaurants sowie auf der Website marche-restaurants.com/promotion erhältlich.

glarus24.ch

mit Sonntagsverkauf

Sonntag 25. November
11 - 17 Uhr

glarus24.ch, onlineZeitung für das Glarnerland

7. Jahr

lokale informationen

Aktuell
ganzer Kanton
Gemeinden
Kultur
Politik
Sport
Unfälle / Verbrechen
Wirtschaft
Irland-Blog

spezial

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

service

Bulletins
Amtsblatt
Veranstaltungen
Kurse
Vereine
Kontakt

Werbung/Inserate

mein.glarus24.ch

Login / Registrieren

Niederurnen - Freitag, 23. November 2012 18:00

«Chänd züenis!» – Glarner Wochen bei Marché®

Von: mitg.

Vom 26. November bis 6. Januar steht das Glarnerland bei den Schweiz Marché®-Restaurants im Zentrum. Die Bergregion empfiehlt sich dabei nicht nur als touristisches Ziel, sondern auch als kulinarische Entdeckung. In Angebot sind typische Glarner Spezialitäten, und bei einem Wettbewerb attraktiven Preisen haben die Gäste die Chance, das Glarnerland selbst erleben.



Die Marché®-Mitarbeiter im Glarnerland-Look servieren würzige «Glarner Zigerhöreli» knusprige Rösti mit Glarner Alpkäse. (Bild: zvg)

Hörnli, Halbrahm, Reibkäse und natürlich Schabziger – das sind die wichtigsten Zutaten für echte «Glarner Zigerhöreli». Mit gedünsteten Zwiebelringen und Apfelmus wird diese würzige Spezialität nebst anderen Glarner Köstlichkeiten vom 26. November bis 6. Januar an den 14 Schweizer Marché®-Standorten angeboten.



Die Mitarbeiter tragen die weltbekannten Glarnertüechli und versprühen urigen Glarner Charme. Auch sonst hüllen sich die beliebten Restaurants Glarner Atmosphäre mit Landschaftsbildern der beeindruckenden Bergw Riesenplays und Plakaten. Ein Erlebnis für alle Sinne.

Mitmachen und das Glarnerland entdecken

Bei einem attraktiven Tablettset-Wettbewerb präsentiert der Bergkanton vielfältiges Freizeitangebot für die kleine Pause vom Alltag. Verlost werde Übernachtung im Chalet Hotel Ahorn Braunwald, ein 1-Tages-Trekking n Packziegen, eine GeoGuide-Sardona-Tour «Weltberühmte Lochsite», eine exklusive Besichtigung der Confiserie Läderach, Tageskarten der Sportbal Kerenzerberg und Braunwald, Schabziger-Mühlen mit Stöckli und Kochbrote Glarnertüechli.

Marché® trägt die Schweiz in die Welt

Während sich in der Schweiz alles ums Glarnerland dreht, stehen die Mar Restaurants länderübergreifend im Zeichen der «Swiss Classics» und bietet Schweizer Spezialitäten an. Das dazu passende saisonale Rezeptheft ist kc allen Marché®-Restaurants sowie auf der Website marche-restaurants.com/promotion erhältlich.

[<- Zurück zu: Niederurnen](#)

Schweizer «Marché»-Restaurants setzen auf Glarner Wochen

Bei den Schweizer «Marché»-Restaurants dreht sich alles ums Glarnerland. Durch typische Spezialitäten soll die Region nicht nur als touristisches Ziel, sondern auch als kulinarische Entdeckung empfohlen werden.

Hörnli, Halbrahm, Reibkäse – und natürlich Schabziger – das sind die wichtigsten Zutaten für echte «Glarner Zigerhöräli». Mit gedünsteten Zwiebelringen und Apfelmus werden solche neben anderen Glarner Spezialitäten ab kommendem Montag, 26. November, an den 14 Schweizer «Marché»-Standorten angeboten. Die Glarner Wochen dauern bis am Dreikönigstag, dem 6. Januar 2013.

Wettbewerb mit vielen Preisen

Die Mitarbeiter der beteiligten Restaurants tragen die bekannten Glarner Tüechli und sollen so urigen Charme versprühen, heisst es in einer Medienmitteilung. Auch sonst hüllen sich die Restaurants ganz in Glarner Atmosphäre mit Landschaftsbildern der hiesigen Bergwelt. Und schliesslich: Bei einem Tablett-



Im Glarnerland-Look: Die Marché-Mitarbeiter servieren Glarner Zigerhöräli und Rösti mit Glarner Alpkäse.

set-Wettbewerb bekommen die Gäste die Chance, das Glarnerland selbst zu erleben und das Freizeitangebot des Bergkantons kennenzulernen. Verlost werden eine Übernachtung

im Chalet Hotel «Ahorn» Braunwald, ein Tages-Trekking mit Packziegen, eine Geo-Guide-Sardona-Tour, eine Besichtigung der Confiserie Läderach und weiteres. *(eing)*



GLARNER WOCHEN

Glarner Wochen bei Marché®:

«Chänd züänis!»

Vom 26. November 2012 bis 6. Januar 2013 steht das Glarnerland bei den Schweizer Marché®-Restaurants im Zentrum. Die Bergregion empfiehlt sich dabei nicht nur als touristisches Ziel, sondern auch als kulinarische Entdeckung. Im Angebot sind typische Glarner Spezialitäten und bei einem Wettbewerb mit attraktiven Preisen haben die Gäste die Chance, das Glarnerland selbst zu erleben.



Die Marché®-Mitarbeiter im Glarnerland-Look servieren würzige «Glarner Zigerhörel» und knusprige Rösti mit Glarner Alpkäse. (Foto: zvg)

Hörnli, Halbrahm, Reibkäse und natürlich Schabziger – das sind die wichtigsten Zutaten für echte «Glarner Zigerhörel». Mit gedünsteten Zwiebelringen und Apfelmus wird diese würzige Spezialität nebst anderen Glarner Köstlichkeiten vom 26. November bis 6. Januar an den 14 Schweizer Marché®-Standorten angeboten. Bei einem attraktiven Tablettset-Wettbewerb präsentiert der Bergkanton sein vielfältiges Freizeitangebot für die kleine Pause vom Alltag. Verlost werden eine Übernachtung im Chalet Hotel Ahorn Braunwald, ein 1-Tages-Trekking mit Packziegen, eine GeoGuide-Sar-

dona-Tour «Weltberühmte Lochsite», eine exklusive Besichtigung der Confiserie Läderach, Tageskarten der Sportbahnen Elm, Kerenzerberg und Braunwald, Schabziger Mühlen mit Stöckli und Kochbuch sowie rote Glarner Tüechli. Während sich in der Schweiz alles ums Glarnerland dreht, stehen die Marché®-Restaurants länderübergreifend im Zeichen der «Swiss Classics» und bieten Schweizer Spezialitäten an. Das dazu passende saisonale Rezeptheft ist kostenlos in allen Marché®-Restaurants sowie auf der Website marche-restaurants.com/promotion erhältlich. ● pd.



Elmer Citro

das bergfrische «Sprudelwasser», das Elm weitem bekannt gemacht hat

Seit vielen Jahrzehnten ist sie eine Legende, die grüne Flasche mit dem gelben Etikett, auf dem der schwarz gewandete Hl. Martin im roten Feld die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Er trägt eine Schale mit einem in die Höhe spritzenden Wasserstrahl in der Hand.

TEXT UND FOTOS ESTHER KUNZ, REISEJOURNALISTIN

Tief in mir verankert sind die Kindheitserinnerungen an dieses Bildchen und den erfrischenden Inhalt der Flasche. Beim Besuch meiner Verwandten in der Felsenburg verwöhnte mich Onkel Ernst stets mit einem Glas «Bürowasser», das so herrlich sprudelte und verführerisch nach Zitrone schmeckte. Es blieb lange Zeit unser Geheimnis, bis ich mal wissen wollte, was es mit dem schwarzen Männchen und dem Wort Elm auf dem Etikett an sich hatte. Da erzählte er mir vom malerischen Bergdorf Elm im Kanton Glarus und den dort auf 1200 Metern Höhe aus den Felsen sprudelnden Mineralquellen, deren Wasser seit langer Zeit gefasst, zu Tale geleitet und verarbeitet wird. Meine begeisterte Erzählung darüber bewirkte zuhause, dass wenigstens zu besonderen Anlässen wie Geburtstagen und Schulausflügen Elmer Citro gekauft wurde.

Lange lange ist es seitdem her, doch noch heute trinke ich gerne gekühltes Citro aus Elm.




 Swiss Businesspress SA
 8052 Zürich
 044/ 306 47 00
 www.pauli-cuisine.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 5'187
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 29
 Fläche: 147'056 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Der einzige Industriebetrieb in Elm.

**Elm per pedes entdecken**

Der Hauptgrund meines Kommens war die Besichtigung der Mineralquellen Elm AG am Montagmorgen mit dem Betriebsleiter Herrn Max Schmid.

Es blieb mir somit Zeit, den sonnigen Sonntagnachmittag auf Entdeckungs-Spaziergängen in der unbekannten Gegend zu verbringen. Bereits auf dem Weg zum Gasthaus Segnes, wo ich nächtigte, beeindruckte mich die imposante Bergwelt. «Tektonik-arena Sardona» wird sie genannt, seitdem sie seit 2008 zum Welterbe der UNESCO gehört. Von weitem ist die markante Linie klar zu erkennen, die das Gebirge mit seinen vielfältigen spitzen Formen in den Augen des Laien entzwei zu schneiden scheint, als ob die Gipfelkette aus einem andern Gestein bestünde. Wie ich später lese und

vernehme, handelt es sich dabei um die bedeutende «Glärer Hauptüberschiebung». Perfekt bebilderte und bestens verständliche Erklärungen erhält der Interessierte im Besucherzentrum im alten Schulhaus gegenüber der Kirche, das einen Besuch lohnt. Die Übersichtskarten, Erklärungstafeln, Gesteinsproben, Mikroskope und die als Film zu geniessende Tektonik-arena Sardona ist beeindruckend. Heute spricht man kaum mehr von Alpenfaltung wie zu meiner Gymnasialzeit, sondern von unterschiedlich alten Gesteinsschichten, die übereinander geschoben wurden. Das 250–300 Millionen alte Verrucano Gestein kam oberhalb von Elm auf das viel jüngere, 45–50 Millionen Jahre alte Flyschgestein zu liegen. Ein bedeutender geologischer Pro-



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'187
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 29
Fläche: 147'056 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Tektonikarena Sardona in Elm.



Blick in die moderne Produktionshalle.



Swiss Businesspress SA
 8052 Zürich
 044/ 306 47 00
 www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 5'187
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 29
 Fläche: 147'056 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Betriebsleiter Max Schmid.

zess der Gebirgsbildung, der heute zahlreiche Touristen nach Elm zieht.

Der historische Dorfkern

Dazu gehört die schlichte spätgotische Kirche von 1495, ein wahres Bijoux mit einem einfachen Chor, geschnittener Orgel und ebenso schöner Kanzel. Längs der Strasse reihen sich die aussergewöhnlichen denkmalgeschützten Häuser auf, zu denen das bunt verzierte Suworow Haus gehört. Wohin mein Blick schweift, sind die gepflegten Holzhäuser reich mit Geranien geschmückt. Eine wahre Freude! Für die perfekte Erhaltung des Dorfkerns ist Elm mit dem Wakker-Preis ausgezeichnet worden.

In meinem gemütlichen Zimmer im Gasthaus Segnes erwartet mich am andern Morgen eine neue Überraschung. Neugierig aus dem Fenster schauend, gleitet mein

Blick entlang des Kirchturmes bis hoch hinauf zu den Tschingelhörnern. Ganz deutlich ist das legendäre Martinsloch, das runde Felsenfenster mit dem Durchmesser von rund 15 Metern zu erkennen. Zweimal im Jahr, im Frühling (12. und 13. März um 08.53) und im Herbst (30. September und 1. Oktober um 09.32) scheint die Sonne kurz vor ihrem eigentlichen Aufgehen direkt durch das Martinsloch auf den Elmer Kirchturm.

Aus dem Quellwasser des Elmer Urgesteins entsteht das mit Zitronenessenz und Kohlensäure angereicherte Elmer Citro.

Oberhalb des Dorfes auf 1200 Metern über Meer und tief im Berginnern beginnt die Erfolgsgeschichte des legendären Getränkes. Unglaublich ist, dass das Wasser 8 Jahre lang durch unterschiedliche Gesteinsschichten sickert, sich so mit diversen Mine-



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'187
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 29
Fläche: 147'056 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

ralien anreichert, bevor es als Quelle aus dem Glarner Schiefergestein sprudelt.

Bereits 1925 füllte der Besitzer des Kurhauses Oskar Schärli das Wasser in Flaschen ab, nannte es «Elmer Sprudel» und verkaufte es an Gäste und Dorfbewohner. Damit begann die lange bewegte Geschichte.

Bereits vor Jahrhunderten hatte man festgestellt, dass das Wasser oberhalb von Elm von besonderer Qualität war und eine heilende Wirkung besass. Die erste Quelle wurde erschlossen, ein Badehäuschen gebaut und Wasser in Korbflaschen abgefüllt. 1898 stand bereits ein Kurhaus, das von weither anreisenden Badegästen besucht wurde. Nach einem Brand wurde es jedoch nicht wieder aufgebaut.

85 Jahre ELMER Citro

2012 ist ein Jubeljahr für die Hersteller von Elmer Citro.

Seit der Geburtsstunde dieses beliebten Erfrischungsgetränkes ist das Bergdorf Elm immer bekannter geworden. Als einziger Industriebetrieb sind die Mineralquellen Elm seit jeher für das Bergdorf von grosser Bedeutung gewesen. Heute erhalten hier 30 Personen Arbeit, sagt Betriebsleiter Schmid. Das moderne Gebäude, wo das Quellwasser in Flaschen abgefüllt wird, kann niemand verfehlen. Es liegt direkt an der Strasse nahe der Gondelbahn und ist am Schriftzug zu erkennen. Eine Besuchergalerie erlaubt den interessierten Touristen zu gewissen Zeiten Eintritt. www.elmercitro.ch

Für mich technisch unbedarfte Frau ist die Arbeit in der Abfüllungshalle besonders interessant. Unzählige Förderbänder sind in Betrieb. Flaschen werden gewaschen, getrocknet, gefüllt, verschlossen, etikettiert, verpackt. Pro Stunde 20.000 Pet-Flaschen, sagt Herr Schmid.

Mineralquellen Elm schaut auf eine lange, bewegte Geschichte zurück, von der mir

Betriebsleiter Max Schmid viel Spannendes erzählt. Die als Martinsquellen bekannten beiden Quellen werden über ein Reservoir direkt in den Abfüllbetrieb geleitet. Das Lebensmittelgesetz schreibt vor, dass das Wasser nur gefiltert werden darf und in der Nähe der Quelle abgefüllt werden muss. Somit ist jeder längere Transport in Tankwagen verboten. Bereits 1927 wird das heutige Zitronengetränk kreiert und die Marke «Elmer Citro» vom Besitzer des Kurhauses Oskar Schärli beim Bundesamt für Geistiges Eigentum eingetragen und somit geschützt. Und woher rührt der angenehme Zitronengeschmack? Ein Teil des Geheimnisses sei preisgegeben: Es wird nichts Künstliches verwendet, sondern allein Öl von Zitronenschalen beigegeben und natürlich Mineralwasser.

Präzise zum Jubiläum im Juli 2012 konnte in Elm der Quellenweg bis zum Quellgebiet eröffnet und eingeweiht werden. Auf einem Rundweg von rund 1 ½ Stunden informieren fünf Wissenstafeln die Spaziergänger über die interessante Geschichte von Elmer Citro. Unterwegs kommen mir johlend Schüler entgegen, jeder mit einem Elmer Citro Fläschchen in der Hand. «Wir haben uns in einem «Brunnen» bedienen können, das war toll». Und das ist alles? frage ich. «Nein, der Spaziergang war auch für uns Kinder schön».

Diese Krönung des Quellenweges mit Elmer Citro Fläschchen ist eine ausgezeichnete Idee und eine effiziente Reklame!

Dass die beste Schweizer Skisportlerin Vreni Schneider aus Elm stammt und noch heute hier lebt, wusste ich bis heute, meinem ersten Besuch in Elm, nicht. Sie gilt als Namensträgerin für das legendäre Citro, doch ganz besonders hat sie ihre schöne Heimat zu einer beliebten Ferienregion gemacht. Das freut mich ganz besonders.

Datum: 30.11.2012



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'187
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 29
Fläche: 147'056 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Der zum
Jubiläum
eingeweihte
Quellenweg
informiert
über die
interessante
Geschichte
von Elmer
Citro.





Elmer Citro

das bergfrische «Sprudelwasser», das Elm weitemum bekannt gemacht hat

Seit vielen Jahrzehnten ist sie eine Legende, die grüne Flasche mit dem gelben Etikett, auf dem der schwarz gewandete Hl. Martin im roten Feld die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Er trägt eine Schale mit einem in die Höhe spritzenden Wasserstrahl in der Hand.

TEXT UND FOTOS ESTHER KUNZ, REISEJOURNALISTIN

Tief in mir verankert sind die Kindheitserinnerungen an dieses Bildchen und den erfrischenden Inhalt der Flasche. Beim Besuch meiner Verwandten in der Felsenburg verwöhnte mich Onkel Ernst stets mit einem Glas «Bürowasser», das so herrlich sprudelte und verführerisch nach Zitrone schmeckte. Es blieb lange Zeit unser Geheimnis, bis ich mal wissen wollte, was es mit dem schwarzen Männchen und dem Wort Elm auf dem Etikett an sich hatte. Da erzählte er mir vom malerischen Bergdorf Elm im Kanton Glarus und den dort auf 1200 Metern Höhe aus den Felsen sprudelnden Mineralquellen, deren Wasser seit langer Zeit gefasst, zu Tale geleitet und verarbeitet wird. Meine begeisterte Erzählung darüber bewirkte zuhause, dass wenigstens zu besondern Anlässen wie Geburtstagen und Schulausflügen Elmer Citro gekauft wurde.

Lange lange ist es seitdem her, doch noch heute trinke ich gerne gekühltes Citro aus Elm.





Swiss Businesspress SA
 8052 Zürich
 044/ 306 47 00
 www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 5'187
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 29
 Fläche: 101'196 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Elm per pedes entdecken

Der Hauptgrund meines Kommens war die Besichtigung der Mineralquellen Elm AG am Montagmorgen mit dem Betriebsleiter Herrn Max Schmid.

Es blieb mir somit Zeit, den sonnigen Sonntagnachmittag auf Entdeckungs-Spaziergängen in der unbekannten Gegend zu verbringen. Bereits auf dem Weg zum Gasthaus Segnes, wo ich nächtigte, beeindruckte mich die imposante Bergwelt. «Tektonikarena Sardona» wird sie genannt, seitdem sie seit 2008 zum Welterbe der UNESCO gehört. Von weitem ist die markante Linie klar zu erkennen, die das Gebirge mit seinen vielfältigen spitzen Formen in den Augen des Laien entzwei zu schneiden scheint, als ob die Gipfelkette aus einem andern Gestein bestünde. Wie ich später lese und vernehme, handelt es sich dabei um die bedeutende «Glarner Hauptüberschiebung». Perfekt bebilderte und bestens verständliche Erklärungen erhält der Interessierte im Besucherzentrum im alten Schulhaus gegenüber der Kirche, das einen Besuch lohnt. Die Übersichtskarten, Erklärungstafeln, Gesteinsproben, Mikroskope und die als Film zu geniessende Tektonikarena Sardona ist beeindruckend. Heute spricht man kaum mehr von Alpenfaltung wie zu meiner Gymnasialzeit, sondern von unterschiedlich alten Gesteinsschichten, die übereinander geschoben wurden. Das 250–300 Millionen alte Verrucano Gestein kam oberhalb von Elm auf das viel jüngere, 45–50 Millionen Jahre alte Flyschgestein zu liegen. Ein bedeutender geologischer Prozess der Gebirgsbildung, der heute zahlreiche Touristen nach Elm zieht.

Der historische Dorfkern

Dazu gehört die schlichte spätgotische Kirche von 1495, ein wahres Bijoux mit einem einfachen Chor, geschnittener Orgel und ebenso schöner Kanzel. Längs der Strasse reihen sich die aussergewöhnlichen denkmalgeschützten Häuser auf, zu denen das



Tektonikarena Sardona in Elm. bunt verzierte Suworow Haus gehört. Wohin mein Blick schweift, sind die gepflegten Holzhäuser reich mit Geranien geschmückt. Eine wahre Freude! Für die perfekte Erhaltung des Dorfkerns ist Elm mit dem Wakker-Preis ausgezeichnet worden.

In meinem gemütlichen Zimmer im Gasthaus Segnes erwartet mich am andern Morgen eine neue Überraschung. Neugierig aus dem Fenster schauend, gleitet mein Blick entlang des Kirchturmes bis hoch hinauf zu den Tschingelhörnern. Ganz deutlich ist das legendäre Martinsloch, das runde Felsenfenster mit dem Durchmesser von rund 15 Metern zu erkennen. Zweimal im Jahr, im Frühling (12. und 13. März um 08.53) und im Herbst (30. September und 1. Oktober um 09.32) scheint die Sonne kurz vor ihrem eigentlichen Aufgehen



Swiss Businesspress SA
 8052 Zürich
 044/ 306 47 00
 www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 5'187
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 29
 Fläche: 101'196 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Betriebsleiter Max Schmid.

direkt durch das Martinsloch auf den Elmer Kirchturn.

Aus dem Quellwasser des Elmer Urge- steins entsteht das mit Zitronenessenz und Kohlensäure angereicherte Elmer Citro.

Oberhalb des Dorfes auf 1200 Metern über Meer und tief im Berginnern beginnt die Erfolgsgeschichte des legendären Ge- tränkkes. Unglaublich ist, dass das Wasser 8 Jahre lang durch unterschiedliche Gesteins- schichten sickert, sich so mit diversen Mine- ralien anreichert, bevor es als Quelle aus dem Glarner Schiefergestein sprudelt.

Bereits 1925 füllte der Besitzer des Kur- hauses Oskar Schärli das Wasser in Fla- schen ab, nannte es «Elmer Sprudel» und verkaufte es an Gäste und Dorfbewohner. Damit begann die lange bewegte Ge- schichte.

Bereits vor Jahrhunderten hatte man fest-

gestellt, dass das Wasser oberhalb von Elm von besonderer Qualität war und eine hei- lende Wirkung besass. Die erste Quelle wurde erschlossen, ein Badehäuschen gebaut und Wasser in Korbflaschen abge- füllt. 1898 stand bereits ein Kurhaus, das von weither anreisenden Badegästen besucht wurde. Nach einem Brand wurde es jedoch nicht wieder aufgebaut.

85 Jahre ELMER Citro

2012 ist ein Jubeljahr für die Hersteller von Elmer Citro.

Seit der Geburtsstunde dieses beliebten Erfrischungsgetränkes ist das Bergdorf Elm immer bekannter geworden. Als einziger Industriebetrieb sind die Mineralquellen Elm seit jeher für das Bergdorf von grosser Bedeutung gewesen. Heute erhalten hier 30 Personen Arbeit, sagt Betriebsleiter Schmid.



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'187
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 29
Fläche: 101'196 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Das moderne Gebäude, wo das Quellwasser in Flaschen abgefüllt wird, kann niemand verfehlen. Es liegt direkt an der Strasse nahe der Gondelbahn und ist am Schriftzug zu erkennen. Eine Besuchergalerie erlaubt den interessierten Touristen zu gewissen Zeiten Eintritt. www.elmercitro.ch

Für mich technisch unbedarfte Frau ist die Arbeit in der Abfüllungshalle besonders interessant. Unzählige Förderbänder sind in Betrieb. Flaschen werden gewaschen, getrocknet, gefüllt, verschlossen, etikettiert, verpackt. Pro Stunde 20.000 Pet-Flaschen, sagt Herr Schmid.

Mineralquellen Elm schaut auf eine lange, bewegte Geschichte zurück, von der mir Betriebsleiter Max Schmid viel Spannendes erzählt. Die als Martinsquellen bekannten beiden Quellen werden über ein Reservoir direkt in den Abfüllbetrieb geleitet. Das Lebensmittelgesetz schreibt vor, dass das Wasser nur gefiltert werden darf und in der Nähe der Quelle abgefüllt werden muss. Somit ist jeder längere Transport in Tankwagen verboten. Bereits 1927 wird das heutige Zitronengetränk kreiert und die Marke «Elmer Citro» vom Besitzer des Kurhauses Oskar Scharli beim Bundesamt für Geistiges Eigentum eingetragen und somit geschützt. Und woher rührt der angenehme Zitronen-

geschmack? Ein Teil des Geheimnisses sei preisgegeben: Es wird nichts Künstliches verwendet, sondern allein Öl von Zitronenschalen beigegeben und natürlich Mineralwasser.

Präzise zum Jubiläum im Juli 2012 konnte in Elm der Quellenweg bis zum Quellgebiet eröffnet und eingeweiht werden. Auf einem Rundweg von rund 1 ½ Stunden informieren fünf Wissenstafeln die Spaziergänger über die interessante Geschichte von Elmer Citro. Unterwegs kommen mir johlend Schüler entgegen, jeder mit einem Elmer Citro Fläschchen in der Hand. «Wir haben uns in einem «Brunnen» bedienen können, das war toll». Und das ist alles? frage ich. «Nein, der Spaziergang war auch für uns Kinder schön».

Diese Krönung des Quellenweges mit Elmer Citro Fläschchen ist eine ausgezeichnete Idee und eine effiziente Reklame!

Dass die beste Schweizer Skisportlerin Vreni Schneider aus Elm stammt und noch heute hier lebt, wusste ich bis heute, meinem ersten Besuch in Elm, nicht. Sie gilt als Namensträgerin für das legendäre Citro, doch ganz besonders hat sie ihre schöne Heimat zu einer beliebten Ferienregion gemacht. Das freut mich ganz besonders.

Der zum Jubiläum eingeweihte Quellenweg informiert über die interessante Geschichte von Elmer Citro.



mt-media
3123 Belp
031/ 960 22 49
www.cockpit.aero

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'559
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 32
Fläche: 64'049 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Eine grosse Kabine, ein flacher Boden, geräumige Schiebe- und Heck-Türen, eine sehr gute Aussensicht und flexible Konfigurationen sind einige Besonderheiten dieses innovativen Mehrzweck-Helikopters.



**Marenco
SKYe SH09:
Neuer Schweizer Stern am Heli-Himmel**

Aus Karbon gefertigt, mit Top-Leistungswerten, polyvalent einsetzbar und von polyvalenten Experten gefertigt soll der einzigartige Swisshelicopter SKYe SH09 aus dem Hause Marenco in Kürze abheben. Geboren worden ist die Idee im Kopf eines Schweizer Helikopterpiloten.

Martin Stucki, Ingenieur und Helikopterpilot, Familienvater und ehemaliger Lokalpolitiker, fliegt seit 25 Jahren. In Sitterdorf erlangte er 1987 die Privatpiloten-Lizenz und 2003 in Altenrhein den Ausweis für Berufspiloten. Für swiss skyways services fliegt er seit 2008 den EC120 ab Mollis. Aus dieser reichen Erfahrung entwickelte Stucki einen in seiner Klasse einzigartigen Helikopter. 2001 wird eine erste Idee auf ein Tischtuch gekritzelt. Sechs Jahre später ist die Vision realisiert: Ein innovativer neuer Helikopter in der 2,5-Tonnen-Klasse.

In der Folge wird im Jahr 2007 die Marenco Swisshelicopter AG gegründet, sie setzt sich aus Ingenieuren, Konstrukteuren, Piloten und Luftfahrtspezialisten zusammen. Entstanden ist sie aus dem privaten Engineering- und Konstruktionsunternehmen Marenco. Nach zwei Jahren wurde das nötige Entwicklungskapital gefunden, das Projekt gestartet – mit der Unterstützung von Mathias Sénès. Der langjährige Direktor bei Eurocopter war bei der Lancierung von sieben EC-Modellen dabei. Heute verfügt das Team über 40 Experten in den entsprechenden Bereichen, verstärkt mit Spezialisten

mt-media
3123 Belp
031/ 960 22 49
www.cockpit.aero

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'559
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 32
Fläche: 64'049 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

in Deutschland und Südafrika. Ziel ist die Entwicklung und Produktion eines Helikopters mit herausragenden Leistungen als markanten Konkurrenzvorteil für Betrieb und Unterhalt, den bestmöglichen Materialien und modernster Flugzeugführungs-Technologie für den Weltmarkt. Das Projekt wird von einer international zusammengesetzten Investorengruppe unterstützt und begleitet.

SKYe SH09 – eine Helikopter-Revolution

Mindestens 30 Jahre alt sei die Grundkonzeption bestehender Helikopter, heisst es bei Marenco. SKYe biete höchste Sicherheitsstandards, Komfort und Leistungen bei für seine Klasse tiefsten Betriebskosten. Hochleistungs-Merkmale sind die aus Karbon gefertigte Kabine. Karbon ist leichter und doppelt so widerstandsfähig wie herkömmliche Komposit-Materialien. Der Fünf-Blatt-Rotor verspricht geringere Vibrationen als ein herkömmlicher Dreiblatt-



Oben: Aus reicher Erfahrung als Heli-Pilot und Ingenieur kombiniert Martin Stucki neuste Technologien und Konzepte im SKYe SH09.

Unten: Der ummantelte Heckrotor «Maestro», benannt als «Silent Symphony», reduziert Lärm und Unterhalt.

rotor, weniger Lärm innen und aussen und reduzierte Unterhaltskosten. Der gelenklose Hauptrotor wird mit einer Taumelscheibe über dem Rotorkopf durch den Rotormast angesteuert, was den Luftwiderstand massiv reduziert. Das modulare Glass-Cockpit verfügt über die modernsten Systeme und Technologien aus der Business-Jet-Industrie, was enorm zur Flugsicherheit beiträgt. Angetrieben wird der Heli von einer Honeywell-Turbine, die eine Reisegeschwindigkeit von 260 km/h und eine Reichweite von über 800 km ermöglicht. Mit einem Maximalgewicht von 2,8 Tonnen mit Aussenlasten sollen Starts über 2000 Meter möglich sein. Selbst Matterhorn-Höhe soll der SKYe mit 2000 kg Startgewicht erreichen. Und dies alles mit einer Turbine. Allerdings beinhaltet die Konzeption auch den Einbau einer zweiten Turbine als eine mögliche Weiterentwicklung.

Swissness aus dem Glarnerland

«Eine vollständige Flugplatzinfrastruktur mit einer Piste gibt unserem Projekt den notwendigen technischen Rahmen und auch die Anbindung, um in einem internationalen Umfeld zu bestehen», sagt Martin Stucki. «In der Schweiz haben wir es etwas verlernt, Visionen umzusetzen. Ich schätze es sehr, dass wir im Kanton Glarus eine sehr breite Unterstützung für unser Projekt erhalten. Dies gibt uns auch die Motivation, weiterhin an der Verwirklichung unserer Idee zu arbeiten. Der Erstflug des ersten Prototypen ist in den nächsten Monaten vorgesehen. Für die Montage der Prototypen und der Serie arbeiten wir sehr eng mit der Linth Air Service zusammen, welche uns die notwendige Infrastruktur zur Verfügung stellt. In einem zweiten Schritt möchten wir einen speziellen Hangar auf dem Flugplatz Mollis für die Endmontage der Helikopter erstellen. Je nach montierten Stückzahlen werden so einige Dutzend hochqualifizierte Arbeitsplätze auf dem Flugplatz Mollis entstehen. Wir haben den SKYe SH09 mittlerweile zweimal an der jährlichen grössten Helikoptermesse als 1:1 Mockup in den USA vorgestellt. Das grosse Interesse und die Zahl von 35 verkauften Helikoptern gibt uns die Gewissheit, dass die Nachfrage nach unserem Helikopter sehr gross ist. Dies vor dem Hintergrund, dass das letzte von Grund auf neu entwickelte Helikopter-Modell in unserer Klasse im Jahre 1976 an den ersten Kunden ausgeliefert wurde.»

Der anspruchsvolle Business-Plan sieht 2014 den Start der Produktion und 2015 die Auslieferung der ersten Maschine vor. Bis dahin sind allerdings hohe und teilweise schwer verständliche und nicht immer praxistaugliche EASA-Hürden zu meistern. **cp**



mt-media
3123 Belp
031/ 960 22 49
www.cockpit.aero

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'559
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 32
Fläche: 64'049 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Auch mit dem hochgelegten Heckausleger mit einer Stehhöhe von 1,9 m hebt sich der SKYe von seiner Konkurrenz ab.

SuterKeller Druck AG
5036 Oberentfelden
062/ 737 90 00
www.landanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 46'581
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 121'879 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Ein Dorffest mit vielen Überraschungen und neuen Impulsen

Bild/Text: Josy Bucher

Vielseitig, spannend und unterhaltsam zeigte sich die Regionale Gewerbe- und Autoausstellung REGAS. Dies beweist, dass sich die Zusammenarbeit mit Unternehmern von ausserhalb des Dorfes mehr als gelohnt hat.

SAFENWIL | Um es vorweg zu nehmen: Das Organisationskomitee der REGAS hat eine tolle Ausstellung geschaffen, die bestimmt noch lange in Erinnerung bleibt. Ein Höhepunkt jagte den anderen und so traf man einige Besucher mehr als einmal auf dem Areal der Emil Frey AG.

Die Aussteller schafften es, die vielen Besucher mit Wettbewerben oder anderen Aktionen zum Stehenbleiben zu animieren. So musste man genügend Zeit einrechnen, um Weine zu degus-

tieren, auf Stühlen und in Autos Probe zu sitzen und Wettbewerbstalons auszufüllen. An einigen Ständen konnte man auch live miterleben, wie etwas hergestellt wird. Zeit brauchte es auch, weil die rund 80 Stände auf über 10'000 Quadratmeter Fläche verteilt waren.

Zwischendurch gab es genügend und hervorragende Möglichkeiten, um sich zu verpflegen. Auch nach Ausstellungsschluss noch, denn im grossen Festzelt wurde ein ansprechendes Unterhaltungsprogramm geboten. So sorgten Sutter Pfändler, Peter Löhmann, Tom Davis und die Glarner Oberkrainer mit ihren Auftritten für unbeschwerte Stunden.

Wenn das Wetter mitgespielt hätte, wäre das Riesenrad bestimmt einer der meistbesuchten Anziehungspunkte gewesen. Die Kälte und Nässe entschied jedoch darüber, wer wirklich hart im

nehmen ist.

Tradition und Moderne

Viel Aufmerksamkeit erregte auch der Stand der Gastregion Glarnerland. «Man lässt es meistens entweder links oder rechts liegen, je nachdem ob man ins Bündnerland fährt oder gerade von dort kommt», stellte OK-Präsident André Steiner am Eröffnungsabend fest. Dass die Region kulinarisch, landschaftlich und auch sonst sehr viel mehr zu bieten hat, davon konnte man sich eins zu eins überzeugen. Tourismus-Chef Dr. Mark Feldmann bewies mit seinen trockenen Pointen zudem, dass die Glarner ein äusserst humorvolles und gemütliches Völkchen sind. Feldmann sorgte auch dafür, dass allerlei Glarner Prominenz wie Betty Legler, This Jenny, Werner Marti und viele mehr die REGAS besuchten.



Ein Traum von einem Auto! Dieser edle Aston Martin kann bei der Emil Frey AG gekauft werden



SuterKeller Druck AG
5036 Oberentfelden
062/ 737 90 00
www.landanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 46'581
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 121'879 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Die grösste Ausstellerin war die Emil Frey AG. Ihre Fahrzeuge bekamen viel Aufmerksamkeit



Frische Kalberwürste und Süßes aus dem Glarnerland



Riesenrad und Autos im Schneegestöber



Warm eingepackt: Im Raiffeisen-Zelt wurden die Tischfussball-Champions erkoren



Der Samariterverein zeigte, wie man im Notfall richtig handelt



Dieter Bär, Elektro Lüscher & Zanetti AG, zeigte top-moderne Küchengeräte



Gluschtiges von Elektro Strub: Eva Bischoff (links) und Marie-Therese Köhle



Das Aussenzelt des Kleintierzüchtervereins Safenwil zog viele Familien an. Im Bild Präsident Daniel Schalt



Peter Frey, VERA Forst- und Gartengeräte, macht mit seinen Produkten alle Handwerker glücklich



Der Aargauische Jagdschutzverein brachte ein attraktives Info-Mobil mit. Im Bild: Stefan Baumann



Safenwiler Spezialisten für ein schönes Zuhause und einen guten Schlaf: Josef Blaas und Romy Bollhalder



deutsche Ausgabe

Swissquote Bank SA
1196 Gland
044/ 825 88 88
www.swissquote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 31'707
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 4'689 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

CARLSBERG LÄSST SICH IM KANTON GLARUS NIEDER



Das dänische Brauereiunternehmen Carlsberg wird in Ziegelbrücke (GL) eine internationale Koordinationszentrale aufbauen. Dabei entstehen 150 bis 200 neue Stellen, zum Teil bereits im November dieses Jahres. Mitte 2012 soll der Standort dann vollständig betriebsbereit sein. Carlsberg ist in der Schweiz bereits in Rheinfelden (AG) präsent. Ein Teil der Tätigkeit des Aargauer Standorts soll nun in den Kanton Glarus verlagert werden, was den gleichzeitigen Transfer von 50 Stellen bedingt.

CARL^B



CARLSBERG VA S'IMPLANTER DANS LE CANTON DE GLARIS



Le brasseur danois Carlsberg va installer un centre de coordination international à Ziegelbrücke (GL). Entre 150 et 200 emplois seront créés. Les premiers collaborateurs entreront en fonction au mois de novembre prochain et le site sera pleinement opérationnel au milieu de l'année prochaine. Carlsberg est déjà présent en Suisse à Rheinfelden (AG). Une partie des activités du site argovien sera déplacée dans le canton de Glaris. Une cinquantaine de postes seront transférés.

CARL^B



Zofinger Tagblatt AG
4800 Zofingen
062/ 745 93 02
www.wiggertaler.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 30'408
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 31
Fläche: 38'378 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Ein Traum von einem Auto! Dieser edle Aston Martin kann bei der Emil Frey AG gekauft werden. – Frische Kalberwürste und Süßes aus dem Glarnerland. – Der Samariterverein zeigte, wie man im Notfall richtig handelt. – Anita und Pius Giger aus Richenthal zeigten ihre Qualitätsprodukte. FOTOS: JOSEY BUCHER

SAFENWIL | Überregionale Gewerbeausstellung mit rund 80 Ausstellern

Dorffest mit vielen Überraschungen und neuen Impulsen

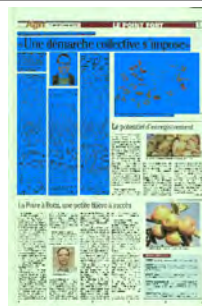
Um es vorwegzunehmen: Das Organisationskomitee der REGAS hat eine tolle Ausstellung geschaffen, die bestimmt noch lange in Erinnerung bleibt. Ein Höhepunkt jagte den anderen und so traf man einige Besucher mehr als einmal auf dem Areal der Emil Frey AG. Die Aussteller schafften es, die vielen Besucher mit Wettbewerben oder anderen Aktionen zum Stehenbleiben zu animieren. So musste man genügend Zeit einrechnen, um Weine zu degustieren, auf Stühlen und in Autos Probe zu sitzen und Wettbewerbstalons auszufüllen. An einigen Ständen konnte man auch live miterleben, wie etwas hergestellt wird. Zeit brauchte es auch, weil die rund 80 Stände auf über 10000 Quadratmeter

Fläche verteilt waren. Zwischendurch gab es genügend und hervorragende Möglichkeiten, um sich zu verpflegen. Auch nach Ausstellungsschluss noch, denn im grossen Festzelt wurde ein ansprechendes Unterhaltungsprogramm geboten. So sorgten Sutter Pfändler, Peter Löhmann, Tom Davis und die Glarner Oberkrainer mit ihren Auftritten für unbeschwerte Stunden. Wenn das Wetter mitgespielt hätte, wäre das Riesenrad bestimmt einer der meistbesuchten Anziehungspunkte gewesen. Die Kälte und Nässe entschied jedoch darüber, wer wirklich hart im Nehmen ist.

Viel Aufmerksamkeit erregte auch der Stand der Gastregion Glarnerland. «Man lässt es meistens entweder

links oder rechts liegen, je nachdem, ob man ins Bündnerland fährt oder gerade von dort kommt», stellte OK-Präsident André Steiner am Eröffnungsabend fest. Dass die Region kulinarisch, landschaftlich und auch sonst sehr viel mehr zu bieten hat, davon konnte man sich eins zu eins überzeugen. Tourismus-Chef Dr. Mark Feldmann bewies mit seinen trockenen Pointen zudem, dass die Glarner ein äusserst humorvolles und gemütliches Völkchen sind. Feldmann sorgte auch dafür, dass allerlei Glarner Prominenz wie Betty Legler, This Jenny, Werner Marti und viele mehr die REGAS besuchten.

JOSY BUCHER



INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES • Interview

«Une démarche collective s'impose»

ALAIN FARINE, directeur de l'Association suisse des AOC-IGP, s'exprime sur les clés du succès des produits AOC-IGP et sur la grave crise de l'Emmentaler.

Quels critères définissent le succès d'une filière AOC-IGP?

La notion de succès dépend des attentes des uns et des autres. La plupart des filières se fixent comme objectif au départ de protéger un produit. Le but est donc atteint avec l'obtention de l'AOC ou de l'IGP (ndlr: appellation d'origine contrôlée, indication géographique protégée). Dans un deuxième temps, de par les attentes du monde économique et politique, du public et des médias, le succès passe par l'augmentation de la notoriété du produit et des ventes. Les grandes filières ont souvent les deux objectifs d'emblée.

L'augmentation de la qualité est aussi un critère de succès. Elle est obtenue grâce au cahier des charges, à la caractérisation organoleptique et à la procédure de contrôle. Enfin, la répartition équitable de la valeur ajoutée à tous les échelons de la production constitue aussi un important facteur de réussite.

Quelques exemples de succès en Suisse romande?

Avant la démarche collective, la Tête de Moine représentait une production de 200 tonnes, aujourd'hui elle en est à plus de 2000 tonnes. L'invention de la girolle et l'obtention

de l'AOC ont mis toute une procédure en marche. L'AOC a permis de serrer les rangs par rapport aux obstacles extérieurs. Je pense en particulier à la question jurassienne qui aurait pu être un frein. Pour ne citer que quelques exemples, le Pain de seigle valaisan a triplé son volume depuis l'obtention de l'AOC. Le Saucisson



vaudois et la Saucisse aux choux ont eux aussi augmenté les quantités de plus de 70% depuis leur enregistrement comme IGP.

Quels sont les facteurs qui contribuent à la réussite?

Plus la filière est soudée, plus les objectifs et la stratégie sont faciles à mettre en place. Il est important que tout le monde tire à la même corde dans une démarche collective. Une bonne stratégie promotionnelle est nécessaire pour avancer, il faut se donner les moyens de ses ambitions en termes d'argent et de disponibilité. Les filières peuvent s'affilier à des entités plus larges, comme notre association, qui

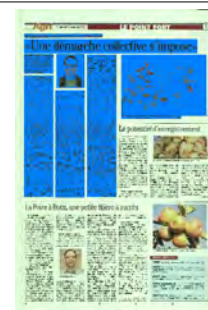
mettent leurs compétences et leur personnel à disposition.

Les aspects marketing doivent être modernes, même lorsqu'on parle d'un produit traditionnel; il s'agit de la mise en valeur du produit, de la présentation, de l'emballage, des modes de consommation. La Tête de Moine propose par exemple des demi-meules, des fromages vendus avec des girolles en plastique jetables, des rosettes préemballées... Il s'agit d'évoluer en fonction des habitudes de consommation, tout en respectant le cadre du cahier des charges.

A contrario, que dire du cas de l'Emmentaler AOC?

L'Emmentaler est une exception et les difficultés que rencontre la filière actuellement découlent principalement de facteurs extérieurs. Historique d'abord, puisqu'avec l'émigration, l'Emmentaler a été repris dans beaucoup de régions du monde. En raison de ce succès, on a utilisé cette appellation pour tout fromage à gros trous et les autorités politiques n'ont pas eu la vision de le protéger.

Au niveau économique, l'Emmentaler dépend aux deux tiers de l'exportation. La crise de l'euro avec la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs, par exemple en Italie, et la force du franc suisse rendent la situation catastrophique. L'Emmentaler est certes parvenu à augmenter ses exportations au premier semestre mais au détriment des



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: 3
Fläche: 49'631 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

marges.

Concernant le cahier des charges, il mériterait certainement d'être un peu plus contraignant. Au départ, la vision était trop basée sur l'industrialisation. Actuellement, les acteurs de la filière ne sont pas tous d'accord sur la façon de faire face à la crise, plus précisément sur la gestion centralisée des quantités.

Quelle est la position de l'association sur ce dossier?

Nous soutenons la demande d'octroi de la force obligatoire déposée auprès du Conseil fédéral par la branche. Notre grosse crainte porte sur des régions sensibles, comme par exemple le district de la Singine, situées dans la zone de production de l'Emmentaler, mais aussi du Gruyère. Les

fromageries demandent aujourd'hui à pouvoir produire du Gruyère AOC, plus rentable. Le risque est que la situation se retourne contre cette spécialité qui se porte bien, voire contre l'ensemble des filières fromagères AOC.

**PROPOS RECUEILLIS
PAR RÉANE AHMAD**



La Suisse compte dix-neuf produits AOC et neuf produits IGP



Verlagsgesellschaft Work AG
3000 Bern 15
031/ 350 24 18
www.workzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 90'617
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 40'968 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Der Haushaltgeräte-Hersteller Electrolux geht ins Ausland Hoher Preis für tiefe Kosten

Electrolux will in Glarus 80 Angestellte auf die Strasse stellen. Unnötig, sagt die Unia und schlägt Kurzarbeit sowie Teilzeitstellen vor.

ADRIAN SOLLER

Erst verkündete Electrolux vergangene Woche satte Gewinne – und gleich darauf eine Massentlassung. Der Haushaltgerätehersteller will in Schwanden GL rund einen Drittel der Stellen abbauen. Die ersten Entlassungen sind schon im ersten Halbjahr des kommenden Jahres geplant.

Brisant daran: Der schwedische Konzern stellt seine Leute auf die Strasse, während gleichzeitig sein Gewinn um satte 19 Prozent angestiegen ist (im Vergleich zum Vorquartal). Stolze 206 Millionen

Franken Reingewinn erzielte Electrolux im dritten Quartal 2012 – und will noch mehr.

Die Strategie von Electrolux: Der Konzern will die Kosten weltweit senken, dazu verschiebt er seit acht Jahren seine Produktion in Niedriglohnländer. Auch in Frankreich und Schweden will Electrolux Werke schliessen. Für die Umsetzung dieses Programms gibt der Konzern rund 140 Millionen Franken allein im vierten Quartal dieses Jahres aus.

SCHWANDEN IST AUSGELASTET

Auch der Standort im Glarnerland sei zu teuer, begründet Electrolux den harten Schnitt. Künftig will das Unternehmen nur noch einige Premiumprodukte in Schwanden produzieren, den

Rest in Italien. Peter Barandun, Verwaltungsratspräsident der Electrolux Schwanden, begründet diesen Kahlschlag mit dem starken Franken und mit der Konkurrenz durch asiatische Billigprodukte.

Nur: Electrolux-Geräte verkaufen sich in der Schweiz nach wie vor sehr gut. Schwanden ist voll ausgelastet. Um alle Aufträge bewältigen zu können, beschäftigt der Betrieb sogar Temporäre.

Der Stellenabbau trifft die Glarner Industriegemeinde mit ihren 2300 Einwohnern hart. In Schwanden ist das Unternehmen, das im vergangenen Jahr noch den «Swiss Arbeitgeber Award» erhielt, einer der wichtigsten Arbeitgeber.

Datum: 02.11.2012



Verlagsgesellschaft Work AG
3000 Bern 15
031/ 350 24 18
www.workzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 90'617
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 6
Fläche: 40'968 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

SOLIDARITÄTSMODELL

Die Gewerkschaften kritisieren Electrolux' Sparpolitik auf Kosten der Mitarbeitenden. Die Unia, die nur eine Minderheit der Belegschaft vertritt, will der Konzernlei-

Um alle Aufträge zu bewältigen, arbeiten im Werk in Schwanden GL sogar Temporäre.

tung Alternativlösungen unterbreiten. Unia-Sektionsleiter Franco Moretta erklärt: «Wir wollen mit Einführung von Kurzarbeit oder neuen Teilzeitstellen die Arbeit so verteilen, dass niemand entlassen werden muss.»

Die Arbeitslosenkasse dürfte ein solches Solidaritätsmodell während 18 Monaten unterstützen. Bei der Schweizer Post hat ein derartiges Modell schon erfolgreich einen Stellenabbau verhindert.



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'518
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 27
Fläche: 34'841 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

«Es wird mit härteren Bandagen gekämpft»

Monika Ulrich, stellvertretende Leiterin Standortmarketing bei Aargau Services, spricht über die Bedeutung von tiefen Steuersätzen und den Konkurrenzkampf zwischen den Kantonen.

Text: Thomas Schlittler
Foto: Aargau Services

Frau Ulrich, wie «designt» man einen attraktiven Kanton?

Das Design des Aargaus ist auf drei Zielgruppen zugeschnitten: Wirtschaft, Tourismus und Wohnbevölkerung. Diese Zielgruppen kann man nicht scharf voneinander trennen, weil sie sich ständig überschneiden.

Wie meinen Sie das?

Wenn wir beispielsweise ein internationales Unternehmen in den Aargau locken wollen, dann spielen nicht nur die wirtschaftlichen Aspekte eine Rolle. Der Unternehmer will wissen, ob er hier qualifizierte Mitarbeiter findet, welche Schulen es für seine Kinder gibt und was kulturell geboten wird. Schliesslich will er nicht nur hier arbeiten, sondern auch leben.

Was können Sie vom Standortmarketing dazu beitragen, dass auch diese Bereiche stimmen?

Wir verkaufen das Produkt Aargau. Wenn wir nun im «Verkauf» feststellen, dass unseren Kunden etwas fehlt, arbeiten wir zusammen mit der Standortentwicklung und anderen Departementen an der Verbesserung unseres Produkts.

Gibt es konkrete Beispiele?

Dass es heute in Baden eine internationale Schule gibt, ging auf einen Input von uns zurück. Wir haben gesehen, dass eine solche Schule für ausländische Arbeits-

kräfte ein wichtiges Entscheidungskriterium ist. Die Standortentwicklung hat zusammen mit dem Bildungsdepartement Kontakt mit der Zurich International School aufgenommen und die Gründung in Baden unterstützt.

Das Aargauer Stimmvolk hat vor einigen Wochen die Unternehmenssteuern gesenkt. Erleichtert Ihnen das die Arbeit?

Dass der Aargau in wirtschaftlich eher schwierigen Zeiten die Steuern gesenkt hat, war sicher ein starkes Signal.

Wie wichtig ist der Steuersatz bei der Standortwahl?

Das ist von Firma zu Firma verschieden. Die Steuern sind ganz klar ein wichtiger Faktor. Wenn aber eine Firma einfach dorthin will, wo es am billigsten ist, dann ist der Aargau sicher nicht die erste Wahl. Wir haben gute Chancen, wenn das Gesamtpaket angeschaut wird.

Wie sieht das Gesamtpaket aus?

Wir liegen im Herzen der Schweiz. Zwei Flughäfen sind in unmittelbarer Nähe. Wir haben tiefe Bodenpreise und dazu noch moderate Steuern.

Mit diesen Argumenten preist sich jeder zweite Schweizer Kanton an...

Da ist etwas dran. Deshalb müssen wir den Unterschied über den Service machen. Wir von der Standortförderung müssen als Menschen



Monika Ulrich, stellvertretende Leiterin Standortmarketing Aargau.

und als Team überzeugen. Wir haben beispielsweise den Anspruch, dass jeder unserer Kunden innert 24 Stunden eine Antwort bekommt.

Unter den Kantonen gilt die Abmachung, dass man sich gegenseitig keine Firmen abwirbt. Trotzdem hat Carlsberg kürzlich bekannt gegeben, den Aargau in Richtung Glarus zu verlassen. Was ist da passiert?

Der Hintergrund bildet hier die problematische Regelung im Bundesrecht zur Neuen Regionalpolitik (NRP), wonach Glarus anders als der Aargau Steuererleichterungen für die direkte Bundessteuer gewähren kann. Das von Ihnen angesprochene Agreement besteht weiterhin und wird grundsätzlich auch eingehalten. Carlsberg hat entschieden, einen Teil des Unternehmens in Glarus aufzubauen.



Das Wirtschaftsmagazin für den Kanton Aargau



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'518
Erscheinungsweise: 2x jährlich

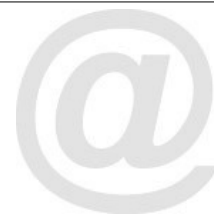
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 27
Fläche: 34'841 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Dass sich das Unternehmen sagt,
es wäre sinnvoll, alles in Glarus
zu haben, ist nachvollziehbar – für
uns in diesem Fall aber natürlich
bitter.

Dennoch: Ist der Wettbewerb zwischen den Kantonen härter geworden?

Generell wird in schlechteren Zei-
ten mit härteren Bandagen ge-
kämpft. Zudem stehen alle Re-
gionen in einem weltweiten Wett-
bewerb. Früher hatte nicht jede
Region eine eigene Standort-
förderung, heute sind bereits
kleinere Städte sehr aktiv. Wett-
bewerb ist grundsätzlich aber
immer gut – er fördert die Qua-
lität. ■



Online-Ausgabe DE

Swisscom Fixnet AG
8037 Zürich
058 221 56 26
www.bluewin.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM (Quelle: netmetrix): 1'421'000

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarner Regierung will in der Wirtschaftsförderung vorwärts machen

Die Glarner Regierung will die Wirtschaft auch in Zukunft fördern, bald aber mit einem neuen Instrument. Sie legt dem Parlament den Entwurf für ein Standortförderungsgesetz vor, welches das Wirtschaftsförderungsgesetz von 1978 ablöst.

Mit dem Wirtschaftsförderungsgesetz war in den siebziger Jahren auf den starken Strukturwandel reagiert worden, der im Glarnerland vor allem die Textilindustrie hart traf. Im Zentrum standen Unterstützungsvarianten für Betriebe wie Bürgschaften, Zinskostenbeiträge und zinsgünstige Darlehen.

Das neue, 16 Artikel umfassende Standortförderungsgesetz berücksichtigt nun zusätzliche Kriterien wie Wohn- und Bildungsangebot, Freizeitmöglichkeiten und die Verfügbarkeit qualifizierter Arbeitskräfte. Wirtschaftsförderung müsse Querschnittsaufgabe sein, die alle bedeutsamen Sachbereiche erfasse, teilte die Regierung am Dienstag mit. Drei Hauptaufgaben

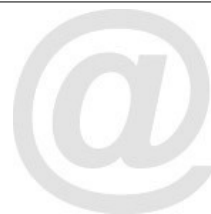
Im Kern verankert das Gesetz die drei Hauptaufgaben der Standortförderung. Dazu zählen die Standortentwicklung, die Bestandespflege und die Standortpromotion.

Beibehalten werden soll die Finanzierung einzelbetrieblicher Förderungen ausserhalb der Regionalpolitik des Bundes durch einen Fonds. Dieser Fonds soll neu Standortförderungsfonds heissen. Für Investitionshilfedarlehen des Kantons ist weiterhin ein unbefristeter Verpflichtungskredit von sechs Millionen Franken vorgesehen.

Die übrigen Aufgaben der Standortförderung sollen über das ordentliche Budget des Kantons finanziert werden. Wie bisher berät die Gesuche um Förderungen eine Kommission zu Handen des Regierungsrates vor. Entlassungen auch im Glarnerland

Die Industrie im Glarnerland ist in jüngster Zeit nicht von Rückschlägen verschont geblieben. Vor zwei Wochen gab der Haushaltgeräte-Hersteller Electrolux bekannt, dass er in Schwanden 80 von 230 Stellen streichen wird. Der Abbau von Arbeitsplätzen soll bis Ende nächsten Jahres erfolgen.

Eine Woche später meldete die Lichttechnik-Firma Tridonic in Ennenda einen Stellenabbau. 30 der 219 Beschäftigten erhielten per Ende Oktober die Kündigung.
(sda)



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Kanton Glarus soll neues Gesetz zur Standortförderung bekommen.

Ein neues Standortförderungsgesetz soll das Wirtschaftsförderungsgesetz von 1978 ablösen. Der Regierungsrat will damit den Wirtschaftsstandort Glarus entwickeln und bewerben sowie das Vorhandene pflegen. Die Glarner Wirtschaft – hier Paletten und Eisenbahnwagen bei Eternit AG in Niederurnen – soll mehr Schub bekommen.

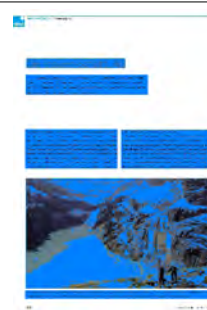


Glarus. – Der Regierungsrat will ein neues Gesetz zur Standortförderung statt dem heutigen Wirtschaftsförderungsgesetz. Es soll sich auf die drei Säulen von Standortentwicklung, Bestandespflege und Standortpromotion stützen. Massnahmen sollen weitgehend wie heute finanziert werden: Mit Standortförderungsfonds, Investitionshilfedarlehen und Geld aus der laufenden Rechnung. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 06.11.2012, 21:26 Uhr

Webcode: 52241


 Vogel Business Media AG
 8800 Thalwil
 044/ 722 77 00
 www.smm.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'535
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 254
 Fläche: 110'164 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Die Inauen-Schätti AG

>> Gegründet wurde das Unternehmen Anfang der 60er Jahre durch Albert Schätti in Tuggen. Mit grossem Erfolg stellte er Transportseilbahnen speziell für den Kraftwerksbetrieb her. Bereits zur damaligen Zeit konnten diese mit einer innovativen Funksteuerung ausgerüstet werden.

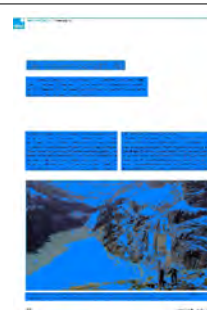


Die Inauen-Schätti AG bietet die künstliche Lawinenauslösung mit dem Lawinensicherheitssystem «Lawinenwächter» für Skigebiete und Verkehrswege an. Auf dem Bild sieht man einen der drei Lawinenmaste der Baustelle «Linthal 2015» KLL im Kanton Glarus.

Im Jahre 1991 übernahm Klaus Inauen im Rahmen einer Übernahmeregung zusammen mit seinen beiden Söhnen Bruno und Arno das Kleinunternehmen mit rund 10 Mitarbeitern. Die vom Gründer begonnene enge Zusammenarbeit mit weltweit tätigen Seilbahnfirmen wurde von den neuen Firmeninhabern weitergeführt und ausgebaut. So wurde bereits ein Jahr nach der Geschäftsaufnahme die Generalvertretung der österreichischen Firma Doppelmayr für die Schweiz übernommen. Diese Zusammenarbeit ermöglichte

eine strategisch wichtige Bearbeitung des gesamten schweizerischen Marktes mit Personenseilbahnen.

Anfang 1997 übernahm die Albert Schätti AG das Know-how sowie sämtliche Aktiven und Mitarbeiter der Matthias Streiff AG in Schwanden. In Tuggen und Schwanden arbeiteten nun je rund 30



Vogel Business Media AG
 8800 Thalwil
 044/ 722 77 00
 www.smm.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'535
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 254
 Fläche: 110'164 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Beschäftigte für die beiden unter gleicher Führung stehenden Unternehmen. Leider verunglückte im März 1997 Klaus Inauen bei einem Baustellenbesuch tödlich. Neuer Geschäftsleiter wurde Verwaltungsratspräsident Arno Inauen. Im Jahre 2002 wurden die beiden parallel geführten Firmen zu einem Unternehmen mit Sitz in

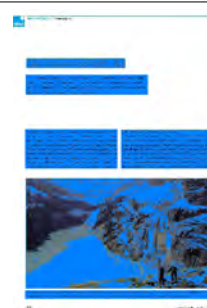
Schwanden fusioniert, um in Zukunft noch gezielter und erfolgreicher auf dem Markt auftreten zu können. Im Zuge einer weiteren Marktberreinigung übernahm die Inauen-Schätti AG im Jahre 2005 die NDS Niederberger AG, die sich in den Bereichen der Kleinsellbahnen und Schrägaufzüge spezialisiert hatte.

Mit der Fertigstellung des Neubaus in Schwanden gehören die engen Platzverhältnisse in der Produktion und im Büro der Vergangenheit an. Heute arbeiten rund 70 qualifizierte und motivierte Mitarbeiter am zentralen Fabrikationsstandort. Dallenwil wurde zum Technologiezentrum für den Schrägaufzugbereich sowie als Servicestützpunkt ausgebaut. Die Inauen-Schätti AG legt grossen Wert auf die Ausbildung des eigenen Nachwuchses. So bildet sie jeweils insgesamt 6 Lernende aus in den Berufen Anlagen- und Apparatebauer, Konstrukteure und KV.



Die Herstellung der Schrägaufzüge ist eines der Tätigkeitsgebiete der Inauen-Schätti AG. Sie sind wetter- und winterfest.

punkte. Die Gliederung in diese unterschiedlichen Tätigkeitsfelder macht Sinn. Einerseits können damit saisonale Schwankungen besser ausgeglichen werden und andererseits gewisse Konjunkturschwankungen besser aufgefangen werden. Durchschnittlich sind rund 40–50 Prozent der Aufträge für den Export bestimmt. Die Inauen-Schätti AG ist insbesondere ein führender und sehr innovativer Anbieter von Nischenprodukten. Dort, wo neue Ideen umge-



setzt werden sollen oder spezielle Leistungen verlangt werden, können die Vorteile des Kleinunternehmens gegenüber dem Grossanbieter ausgespielt werden.

Seilbahnbau

Inauen-Schätti AG projiziert, konstruiert, baut und montiert Personenseilbahnen bis 15 Personen und Transportseilbahnen und Kabelkrane bis zu 20 Tonnen Nutzlast. Von der Beratung, Projektierung, Fabrikation, Montage bis zum Service bietet der innovative Seilbahnbauer beste Lösungen aus einer Hand. Von der automatischen Pendelbahn mit Luxuskabinen und Kreditkartenentwertung bis zur austauschbaren Material- und Personenbahn erfüllt man jeden Transportwunsch durch eigene Engineering-Teams.

Schrägaufzüge

Die Fahrt in der hellen, geräumigen Kabine bietet bequemes Emporgleiten und beste Aussicht, Treppensteigen und Hochschleppen von Gepäck erübrigen sich. Hangüberbauungen, Ferienhäuser an Berghängen oder öffentliche Anlagen wie Bahnhöfe, Spitäler, Restaurants, Kirchen, Aussichtsplattformen etc. sind mühelos und für jedermann zugänglich. Inauen-Schätti-Schrägaufzüge sind wetter- und winterfest. Automatische Schiebetüren, bequeme Sitze, ein individuell gestaltetes Interieur, Gegensprechanlage und weitere technische Feinheiten sorgen für einen angenehmen Transport.

Schrägaufzüge für Terrassensiedlung

Auf diesem Gebiet erfüllt Inauen-Schätti fast sämtliche Mobilitätswünsche. Von der Aufzugssteuerung, die alle bekannten Funktionen wie Volllast-, Nulllast-, Sammelsteuerung sowie Rufquittierung, Direkteinfahrtsteuerung und vieles mehr abdeckt, bis hin zu den automatischen Kabinen- und Etagentüren bestimmt der Kunde die Aufzugsgewohnheiten.



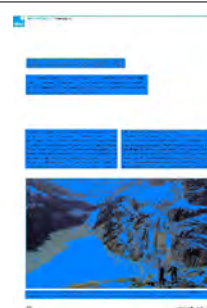
Das Stadion von Bayer Leverkusen hat ein neues Dach erhalten. 500 Tonnen Seile mit Durchmessern von 70 bis 90 mm hat die Inauen-Schätti AG zu einer Dachkonstruktion gespannt, welche die neuen Dachelemente tragen.

IM FOKUS

Zur Standortgemeinde

Das Dorf am Zusammenfluss von Linth und Sernf ist das Zentrum des Glarner Hinterlands. Der Weller Thon, auf der erhöhten Westseite des Ortes gelegen und in der alten Siedlungsstruktur erhalten geblieben, war bis 1876 eine selbständige Dorfschaft. Südlich von Schwanden erhebt sich der 1548 als ältestes Jagdbanngebiet der Schweiz eingerichtete Freiberg Kärf. Im Westen erstreckt sich das Gemeindegebiet über die Guppenalp bis zum Vrenellsgärtli (2903 m ü. M.). Spärliche Funde aus der Umgebung stammen aus keltischer und römischer Zeit. Der Name des Dorfes hat aber seinen Ursprung wohl im althochdeutschen «swanta», was so viel heisst wie «zum Verschwinden bringen».

Zu Beginn der 60er Jahre des vergangenen Jahrhunderts zählte die Gemeinde über 3000 Einwohner. Wohl auch um der schleichenden Entvölkerung zu begegnen und den Kanton auf allen Ebenen zu stärken, wurde am 25. November 2007 der Kanton in drei Grossgemeinden gegliedert. Schwanden wurde zum Verwaltungszentrum der Gemeinde Glarus Süd und zählt heute knapp 2600 Einwohner. Mit rund 402 km² ist die Gemeinde Glarus Süd die grösste Gemeinde der Schweiz.



Spezialmontagen

Vielfach braucht es wahre schwindelfreie Seilkünstler, um die Arbeiten rund um die Seilbauwerke wie zum Beispiel an Seilbrücken, bei Stadionüberdachungen oder bei der Seilarchitektur perfekt und kundengerecht ausführen zu können. So ist das Dach des weltberühmten Wembley-Stadions in London eine Arbeit dieses schweizerischen Unternehmens. Überall dort, wo mit Seilzügen, Spezialwerkzeugen und perfekter Montage die besten Ideen realisiert werden, ist Inauen-Schätti Partner.

Maschinen- und Stahlbau

Wenn Spezialisten gefragt sind, dann ist man im Element. Inauen-Schätti AG nutzt ihr Know-how für die Entwicklung von Sonderanfertigungen und Spezialmaschinen. Engineering, Fertigungstechnik, Stahlbau und Schlosserei unter einem Dach führen zu perfekten Lösungen. Treppengängiges Orgeltransportfahrzeug für die sixtinische Kapelle, Trolley mit Fangbremsen, Zoo-Volleren und Stahlbauten sind nur einige Beispiele für das Metier des Schwanedener Unternehmens mit innovativen Ideen.

Im Bereich Maschinen- und Stahlbau ist man in folgenden Sparten tätig:

- Stahlwasserbau
- Maschinenbau
- Anlagenbau
- Spezialaufzugsanlagen
- Kabelverlegesysteme
- Seilwinden

Seilwinden in allen Grössen und Variationen mit oder ohne Personenzulassung gehören zum Spezialgebiet und werden den Kundenbedürfnissen entsprechend gebaut.

Stahlwasserbau

Das Know-how im Maschinenbau, die Fertigung und das Handling mit Stahl sowie die grosse Erfahrung bei Montagearbeiten mitten in der oft unwegsamen Natur vereinen sich in der neuen Kompetenz: Stahlwasserbau.

Schon seit Jahren beschäftigt man sich mit der Energiegewinnung und ist auf den grössten Kraftwerkbaustellen der Schweiz im Einsatz. Mit der in Europa führenden Stahlwasserbaufirma Braun in Österreich ging man eine Partnerschaft ein und übernahm die Vertretung für die Schweiz.

Die Tätigkeiten im Stahlwasserbauprojekt sind:

- Revisionen
- Sanierungen und Umbauten
- Stauklappen und Wehranlagen
- Rechenreinigungsmaschinen
- Schützen und Dammbalken
- Grundablässe und Einlaufrechen.

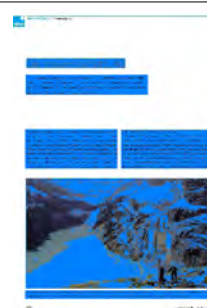


Bild: Swissmechanic

PORTRÄT

Arno Inauen, Geschäftsführer Inauen-Schätti AG

- | | |
|----------------|---|
| - Name | Inauen |
| - Vorname | Arno |
| - Geburtsdatum | 28. Oktober 1968 |
| - Zivilstand | verheiratet, 3 Töchter |
| - Studium | Ing. ETH Maschinenbau und NDF in Betriebswirtschaft |
| - Beruf | Geschäftsführer/
Verwaltungsratspräsident |



Vogel Business Media AG
 8800 Thalwil
 044/ 722 77 00
 www.smm.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'535
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 254
 Fläche: 110'164 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Lawinenwächter

Inauen-Schätti AG bietet die künstliche Lawinenauslösung mit dem Lawinensicherheitssystem Lawinenwächter® für Skigebiete und Verkehrswege. Die Lawinenwächter sind mit 10 Lawinensprengladungen bestückt, welche ferngesteuert per Computer ausgelöst werden. Damit können bei jedem Wetter präzise künstliche Lawinen ausgelöst werden. Der Lawinenwächter wird durch den Lawinenmast, mit welchem zwei Sprengpunkte erreicht werden, sowie mit der mobilen Lawinenpfeife ergänzt. <<

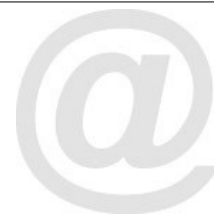
Information:

Inauen-Schätti AG
 Tschachen 1
 8762 Schwanden
 Tel. 055 647 48 68
 Fax 055 647 48 69
 info@seilbahnen.ch
 www.seilbahnen.ch



Bild: Swissmechanic

Das Firmengebäude in Schwanden, Kanton Glarus, der Inauen-Schätti AG.



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

480 Frauen und Männer ohne Job

Die Arbeitslosigkeit ist im Oktober im Kanton Glarus wie in den anderen Landesteilen der Schweiz angestiegen. Im Kanton Glarus ist die Arbeitslosigkeit im Oktober leicht angestiegen.



Glarus. – Um 0,1 auf 2,2 Prozent stieg die Arbeitslosenquote im Oktober im Kanton Glarus. Dort sind im Moment 480 (+19) Frauen und Männer ohne Job. (so)

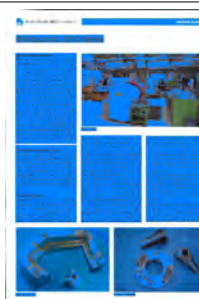
Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 08.11.2012, 11:10 Uhr

Webcode: 52382

Swissmechanic
8570 Weinfelden
071/ 626 28 00
www.swissmechanic.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'350
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 77'816 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Milltech AG, 8753 Mollis

Zur Standortgemeinde

Mollis gehört zu den landschaftlich vielfältigsten Dörfern der Region. Neben seinem Berggebiet gehört fast die ganze Talebene zwischen Schlattbach und Walensee dazu. Auf Hüttenbösch am Walensee wurden Reste eines gallo-römischen Tempels gefunden. Das Dorfbild mit seinen Herrensitzen ist von nationaler Bedeutung. Bis zur Reformation gehörte auch Näfels zur hiesigen Kirchgemeinde, darum sind die Gefallenen der Schlacht hier bestattet. Mollis ist eher ein Wohn- als ein Arbeitsort. Von den einst zahlreichen Textilbetrieben zeugen nur noch ein paar Bauten. Auch die einst weltbekannte Studer-Revox musste vor einigen Jahren ihre Tore schliessen. Am Fuss des Fronalpstocks wird auch das kleine Skigebiet Schilt betrieben. Mollis gilt im Glarner Unterland als bevorzugte Wohnlage, hier wurde in neuester Zeit viel Wohnraum geschaffen. Heute zählt Mollis als Ort der Gemeinde Glarus Nord, rund 3500 Einwohner.



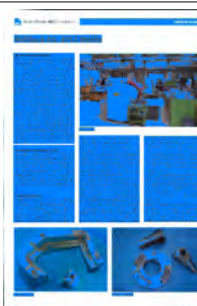
Fabrikation

Geschichte der Milltech AG

Gegründet wurde die Milltech AG im Jahre 2005. Sie entstand durch die Übernahme eines seit 8 Jahren gut eingeführten Kleinunternehmens im Bereich des Präzisionsmaschinenbaus. Die neuen Inhaber, Reto Fedrizzi und Andreas Hefti, starteten am 1. Juni 2005 mit 3 Mitarbeitenden. Heute zählt der Kleinbetrieb 7 Mitarbeiter, davon 1 Polymechaniker-Lerner.

Tätigkeitsgebiete

Die Milltech AG ist ein typischer Lohnfertiger. Der Grossteil ihrer aktiven Kundschaft stammt aus der Schweiz. Nur rund 5 Prozent des Umsatzes werden im Exportgeschäft erzielt. Die Milltech AG sieht sich als Spezialist für klar definierte kleine Marktsegmente oder Marktnischen. Grossen Wert legt der Kleinbetrieb auf höchste Ausführungsqualität mit optisch überdurchschnittlich guter Verarbeitung und Oberflächengüte. Ziel ist es, immer ein wenig besser zu sein als die Konkurrenz, mit kurzen Terminen dienen zu können, Termintreue zu wahren und natürlich auch Sonderwünsche flexibel und kompetent zu erfüllen. Die Erfüllung der ISO-Normen 9001/2008 sind für das Vertrauen der Kundschaft ein zusätzlicher Vorteil.



Swissmechanic
8570 Weinfelden
071/ 626 28 00
www.swissmechanic.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'350
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 77'816 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Von zunehmender Bedeutung sind die Herstellung und die Montage kompletter Baugruppen. Mit modernen Produktionsanlagen können jegliche Dreh-, Bohr- und Fräsarbeiten, inkl. 3D-Fräsen, ausgeführt werden. Verarbeitet werden die unterschiedlichsten Materialien wie Aluminium, Edelstähle, Kunststoffe und verschiedenste Sondermetalle wie Titan, OFHC-Kupfer, Kupferberyllium, Molybdän, Invar, Kovar usw. Fabriziert wird zu einem grossen Teil im Rahmen von Kleinserien von wenigen Einzelstücken bis zu Losgrössen von gegen 200 Einheiten. Eine Ausnahme bildet ein vollautomatisches, kombiniertes Dreh-/Fräszenter, auf welchem grössere Serien von über 1000 Teilen rationell gefertigt werden können. Grössenmässig bewegt man sich teilweise im Bereich der Feinmechanik, kann aber ebenso Werkstücke bis zu den Dimensionen von 800 x 600 mm problemlos bearbeiten.

In den vergangenen Jahren hat man sich einen guten Namen im Kundensegment der Hochvakuumtechnik und der Dünnschichttechnik erarbeiten können. Auch in den Bereichen Pneumatik, Robotik sowie der Druck- und Automobilindustrie schätzt man die Qualitätsarbeit der Milltech AG.

Daneben arbeitet man auch für Kunden, bei denen Arbeiten im Bereich der Grundlagenforschung und der Oberflächenanalytik gefragt sind. Gleichwohl findet man ihre Kunden auch in den Bereichen der Verpackungsmaschinen,



Chromstahlteile



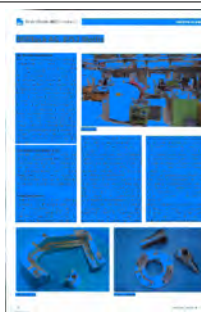
Klebeboden komplett



3D-Kragen Alu



Welle



Swissmechanic
8570 Weinfelden
071/ 626 28 00
www.swissmechanic.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'350
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 77'816 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Transportanlagen, Automation, im Anlagenbau und der Labortechnik.

Zurzeit ist der hohe Schweizerfranken kein existenzbedrohendes Problem und man ist überzeugt, dass die Ergebnisse des Jahres 2012 denjenigen des Vorjahres entsprechen werden. Für das kommende Jahr erwartet man sogar eine leichte Umsatzsteigerung.

Aufmerksam verfolgt man die Marktentwicklung im Bereich der Solartechnik, wo leicht rückläufige Tendenzen festzustellen sind. Hingegen kann in der Zulieferung für die Halbleiterindustrie eher eine Zunahme der Nachfrage festgestellt werden.

Dank einer guten Mund-zu-Mund Propaganda und einiger sehr guter Schlüsselkunden, die als ausgezeichnete «Türöffner» dienen, konnten in der Vergangenheit die Anstrengungen im Marketing auf einem relativ tiefen Niveau gehalten werden. Man überlegt sich aber für die weitere Zukunft doch, ob eine Messebeteiligung am SWISSTECH-Gemeinschaftsstand für das Jahr 2014 eine Option wäre.

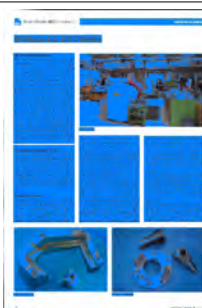
Als Kleinbetrieb ist die Milltech AG auf hochqualifizierte, motivierte und mitdenkende Mitarbeiter angewiesen. Darum wird auch der Ausbildung des eigenen Nachwuchses eine grosse Bedeutung beigemessen.



Spitzen-Ätzmechanik



Teilefertigung



Swissmechanic
8570 Weinfelden
071/ 626 28 00
www.swissmechanic.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'350
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 77'816 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Portrait

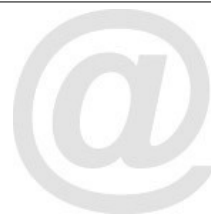


Name Fedrizzi
Vorname Reto
Geburtsdatum 28. Mai 1956
Zivilstand verheiratet, 1 Sohn, 1 Tochter
Erlerner Beruf Konstrukteur, Betriebsökonom
Heutige Tätigkeit Geschäftsleitung, Finanz/Admin.
VR-Präsident

Name Hefti
Vorname Andreas
Geburtsdatum 18. September 1964
Zivilstand verheiratet, 1 Sohn, 1 Tochter
Erlerner Beruf Mechaniker, Industriemeister
Heutige Tätigkeit Geschäftsleitung, Technik/Produktion
VR-Mitglied

Datum: 08.11.2012

twitter



twitter/ Parteien/Behörden

Twitter, Inc.
94107 San Francisco

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

www.twitter.com

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Die Schweizerische Sozialhilfestatistik im Kanton Glarus 2011: Die... goo.gl/fb/3dXAX #statistik #BFS

08.11.2012 10:32:49



Statistik Schweiz
@StatSchweiz Neuchâtel

Neue Publikationen aus dem Statistikportal Schweiz, welches vom Bundesamt für Statistik (BFS) betrieben wird.
<http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/news/01.html>

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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'627
Erscheinungsweise: wöchentlich

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 23
Fläche: 45'601 mm²

Unkonventioneller Glarner Käse macht von sich reden

Bei Martis hängt der Käse im Rauch

Der Bauernbetrieb der Familie Hansjakob Marti wird in vierter Generation bewirtschaftet und blickt auf eine lange Alp- und Käsestradition zurück. Gegen 10 Tonnen Käse wird pro Jahr produziert. Alpkäse, Bergkäse, runder Raclettekäse und Rauchkäse.

Text und Bild: Irene Riget-Rüttimann, Schänis

Schneetreiben im Oktober, ein garstiger Wintersturm tobt über dem Bauernbetrieb Stalden, der stotzigen Heimat der Glarner Bauernfamilie Hansjakob und Vreni Marti-Zentner in Matt. «Touristiker wünschen sich die Schneedecke während sechs Monaten im Jahr herbei», schmunzelt dazu der 60-jährige Bergbauer und zieht seine Mütze etwas tiefer ins Gesicht. Der Familienbetrieb wurde



Vreni Marti ist stets für die Kundschaft da.

vor drei Jahren von der vierten Marti-Generation übernommen, vom 38-jährigen Sohn Christoph und seiner Frau Sandra mit den Kindern Niels und Sarina. Er liegt auf 850 Meter über Meer, und der

meiste Boden ist vorwiegend in steiler Hanglage zu bewirtschaften. So ist im Sommer Hansjakob senior beim Heuen stark auf die Mithilfe von Frau und Schwiegertochter angewiesen. Derweil ist Betriebsleiter Christoph mit einem Angestellten mit den 20 eigenen und 30 weiteren Kühen und ebenso vielen Rindern im Krauchtal z'Alp - der grössten Glarner Alp mit einer Gesamtfläche von 1200 Hektaren wird insgesamt von 160 Kühen, gleich viel Rindern und 200 Schafen bestossen und von drei Pächtern bewirtschaftet. Im Sommer werden auf der Alp gegen 1000 Käselaike von je sechs Kilogramm hergestellt. Im Winter kommen knapp vier Tonnen aus der Talproduktion dazu und ergänzen so die Jahresproduktion.

Käserhandwerk im Blut

Martis verarbeiten die Milch der Kühe im Sommer gänzlich und im Winter teilweise zu Käse. Das Käsen liegt der Familie im Blut. Gewissenhaft wird vorzüglicher Käse produziert, der die Qualitätskontrollen ohne jegliche Beanstandung besteht: «Vor Jahren schon haben wir unsere Milch auf Kappa Kasein getestet», berichtet der initiative Hansjakob Marti. Früher ein ansehnlicher Zuchtbetrieb, verfolgt die Bauernfamilie heute vielmehr das Ziel, mit ihrem Braunvieh einen optimalen Milchgehalt zum Verkäsen zu erzielen. Dies deckt sich nicht mit jenem Zuchtziel, welches an einer Viehschau zu vordersten Plätzen führen würde.



Ohne Fleiss keinen Preis: Stolz zeigt Hansjakob Marti die hofeigene Käserei, die er mit Sohn Christoph komplett in Eigenleistung erbaut hat.

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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'627
Erscheinungsweise: wöchentlich

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 23
Fläche: 45'601 mm²



Garstiger Wintereinbruch: Über dem Heimet Stalden in Matt im Glarner Sernftal lag Ende Oktober bereits der erste Schnee.

«Die Teilnahme an einer Viehschau ist für uns mit zu grossem Aufwand verbunden», fasst dies Sohn Christoph kurz und bündig zusammen. Keine Frage, die Herstellung von vorzüglichen Käseprodukten ist Martis Handwerk, eine innovative Vermarktung hingegen eine stetige Herausforderung. Die Produktion und die Vermarktung werden laufend kritisch überdacht. Alpkäse im Sommer, Bergkäse im Winter, hinzu kommt runder Raclettekäse und als beliebtes Novum der Rauchkäse. Martis beliefern Dorfläden im Glarnerland, neu auch einen Grossisten und verkaufen auch übers Internet. «Wir sind laufend am Testen neuer Absatzkanäle, was sich durchaus bezahlt macht», fasst der Vater zustimmend zusammen.

Begehrter Rauchkäse

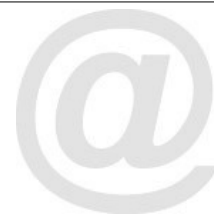
In einer lustigen Runde kamen die Martis einmal auf Rauchlachs vom Atlantik zu sprechen, worauf die Idee entstand, Rauchkäse vom Glarnerland zu kreieren. Die Nachfrage hat die Käserfamilie überrascht: «Wir haben laufend mehr Rauchkäse hergestellt, und doch mussten wir unsere Kundschaft infolge Lieferproblemen immer wieder vertrösten.» Von den einen verschmäht, von den anderen heiss geliebt: Der feine, rauchige Geschmack findet Käseliebhaber, die ihn als Delikatesse zu kaltem Fleisch und einem Glas Rotwein verzehren. Seine dunkle, geräucherte Rinde hat etwas originell Rustikales an sich. Für den Rauchkäse verwendet die Familie Marti den Alpkäse. «Doch mehr wird nicht verraten», betonte

Vreni Marti. Geheimrezept. Nur so viel sei noch erwähnt: Das Räuchern von Käse braucht Fingerspitzengefühl und der Käse muss immer wieder überwacht werden. Wie und wie lange, dies musste die Familie Marti zuerst immer wieder im Kamin ausprobieren.

Auf speziellen Wunsch wurde auch die Produktion von Raclettekäse aufgenommen. Da dessen Schmelzfähigkeit und das Aroma äusserst delikat sind, ist der Absatz entsprechend gut.

Verwurzelter Glarner

Wer mit der Glarner Alpwirtschaft, der Glarner Käsegenossenschaft oder auch der Braunviehzucht vertraut ist, der kennt unweigerlich Hansjakob Marti aus Matt. Ein Denker und Schaffer mit trockenem Humor, der sich mit vielseitigem bäuerlichen Engagement stark für den Bauernstand im Glarnerland engagierte. Wen erstaunt es da, dass «Hansjogg» Marti landläufig als «Oldie» bekannt ist. Dieser Spitzname wurde dem dreifachen Vater vor Jahren von seinen Kindern einverleibt. Hansjakob Marti, ein Glarner Viehzüchter, Bergbauer, Äpler und Senn mit Ecken und Kanten, der sich zum Wohle der Bergbauern auch über die Kantonsgrenze hinaus in der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) einsetzt.



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

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Vor 7 Minuten Fasnachtsbeginn am Sonntag

Vom Ursprung der Konfetti

Panorama Vor 7 Minuten



Konfettiregen (Bild: Imago)

Am Sonntag, 11. November, um 11 Uhr 11, beginnt vielerorts die Fasnacht. Damit ist auch wieder Konfetti-Zeit. Doch woher kommen die Papierschnipsel?

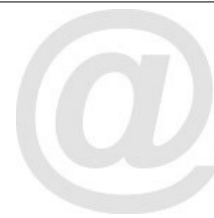
Valerie Zaslawski und Katja Baigger, Valerie Zaslawski und Katja Baigger

Sie sind bunt, klein und lassen sich auch nach Jahren noch in Schuhen, Wollschals oder Kapuzenpullis auffinden – die Konfetti. Keine Fasnacht geht ohne die bunten Papierschnipsel über die Bühne. Ab dem 11. November haben sie wieder Saison, allerdings «nur» in Zürich, St. Gallen und Bern. In Basel und Luzern kommen sie erst beim «Morgenstrich» bzw. am Schmutzigen Donnerstag zum Einsatz (siehe Kasten). Und aufgepasst: In Basel nennt man das gestanzte Papier in Anlehnung an den Einräppler «Räppli», im St. Galler Rheintal «Punscherli» und in Österreich «Koriandoli».

Wer hat's erfunden?

Die Basler sollen pro Jahr 80 Tonnen «Räppli» verbrauchen, vor allem die «Waggise» bewerfen damit aus ihren Wägen gerne die Zuschauer. Dies erklärt Armin Faes, Basler, Fasnachtskenner und Veranstalter von Schnitzelbänken. Der 69-Jährige erinnert sich an mit dem Papierlocher selbst hergestellte «Räppli» und an die Zeit, als man an noch den Spreu vom Weizen in den Strassen verteilte. Wie Faes ausführt, verbot das Basler Fasnachtskomitee in den 1950er Jahren das Umschwerfen mit Spreu – und das Schlagen der Leute mit Saumägen – weil es unhygienisch war.

Die Luzerner scheinen weniger Konfetti-affin zu sein, ihnen reichen 30 Tonnen jährlich. Diese stellt zu einem grossen Teil die Firma Kurt Hauser in Näfels im Kanton Glarus her. Laut «Handels-Zeitung» deckt sie 70 Prozent des Schweizer Bedarfs an Konfetti ab.



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

[Online lesen](#)

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Aber wer hat's erfunden? Die Quellenlage zum Ursprung der Konfetti ist dünn, aber laut der «Welt» nimmt der 1855 bei Berlin geborene Buchbindermeister Paul Demuth für sich in Anspruch, Urheber des modernen Konfettis gewesen zu sein. Anders als die von ihm erfundenen Papierschlängen liess Demuth die Schnipsel nicht patentieren. Auf die Idee sei er 1887 in Venedig gekommen, wo am Karneval Konfekt, also Zuckerware, im Publikum verteilt worden war. Und da Konfekt in Italienisch «confetto», beziehungsweise «confetti» (Plural) heisst, scheint diese Darstellung der Geschichte ziemlich glaubwürdig. Apotheker verwendeten den Begriff «confectum» bereits im 15. Jahrhundert. Damit wurden Früchte bezeichnet, die zu Heilzwecken kandiert wurden. Die österreichischen Koriandoli wiederum bezeichnen mit Koriander gewürzte Süssigkeiten. Auch der Basler Fasnächtler Faes glaubt, dass die Konfetti ursprünglich aus Italien kommen. Beatrice Fuchs, Vorstandsmitglied der «Bärner Fasnacht», bestätigt diese These ebenfalls. Im 18. und 19. Jahrhundert sollen laut Fuchs Gipskörner als Wurfgeschosse verwendet worden sein. Vor Demuth stellte ein anderer geschäftstüchtiger Unternehmer Konfekt aus Gips her, um es unter das Volk zu streuen. Die richtigen Süssigkeiten waren für viele unerschwinglich. Angeblich hat Goethe 1788 während seiner Italienreise das Wurfgeschoss selbst erlebt, er notierte: «Kein Fussgänger ist vor ihm sicher, besonders wenn sich ein Abbate (Geistlicher) im schwarzen Rock sehen lässt, werfen alle von allen Seiten auf ihn.» Möglich ist gar, dass das Brauchtum ins alte Rom zurückreicht. Bei Triumphzügen soll das Publikum mit Getreide und Münzen beworfen worden sein.

Viel Kreativität

Seither hat sich einiges getan: Das Konfetti wandelte sich in Material, Form und Farbe. So gibt es extra langsam fallende Konfetti aus Seidenpapier, solche in Stern- oder Herzform – schimmernd oder matt, in allen Farben. Bei der Glarner Firma laufen einmal im Jahr weisse Konfetti durch die Maschine. Sie sind für die Wiener Staatsoper bestimmt; so kann es vom Bühnenhimmel schneien.

In Sachen Kreativität fällt der 31-jährige Leipziger Grafikstudent Tim Klinger am meisten auf: Er hat seine «Porno-Konfetti» nach eigenen Angaben zu 99,5 Prozent aus deutschen Erotikmagazinen hergestellt – ein Partyknüller. Dennoch wird an der richtig grossen «Party», der Fasnacht, die am 11. 11. um 11 Uhr 11 beginnt, auf herkömmliche Konfetti – oder wie man sie auch nennen mag – zurückgegriffen.

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

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



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 22
Fläche: 25'987 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Die Glarner Landwirtschaft an der Olma

Das Glarnerland war zusammen mit dem Kanton Zug Gastkanton an der Olma 2012 in St. Gallen. Es bedeutet viel, als Industriekanton, als welcher wir gelten, an einer Landwirtschaftsmesse präsent zu sein. Schon sehr früh wurden Arbeitsgruppen gegründet und Sitzungen organisiert. Wo werden die Bäuerinnen und Bauern anwesend sein? Wer wird wo auftreten, und wo wird Unterstützung der Vertreter der Landwirtschaft nötig sein?

Die Braunviehzüchter fingen schon früh mit dem Suchen der geeigneten Tieren an, und die Bäuerinnen überlegten, welche Köstlichkeiten sie backen wollten. Ein Rahmenprogramm für die Arena mit Menschen, Tieren und Traditionen einzuüben und durchzuführen war eine Herausforderung der Verantwortlichen der Züchtergruppe. Da war Zusammenarbeit gefragt. Die Bäuerinnen und Treichlergruppen wurden angefragt, mitzuwirken. Ein Pferdegespann mit einer Alphütte zeigte die Tradition der Bauern, kommentiert durch eine Fachperson. Die Klänge der Schellner und der Glarner Alpkäse, der durch die Bäuerinnen verteilt wurde, untermalten die Vorführung der wunderschönen Tiere in der Arena. Die Besucher der Messe konnten so einen Einblick in die Glarner Landwirtschaft gewinnen.

Der Samstag als Tag der Gastkantone wurde für viele Glarner, die beim Umzug mitwirkten, zum Höhepunkt. Ehrengäste, Trachten, Kinder und Erwachsene sowie Tie-

re zeigten die Vielfältigkeit des Glarnerlands. Glarus führte den Besuchern Brauchtum, Neues und Erlebnisse aus dem Glarnerland vor. Wir sonnten uns im Beifall der Menge in den Strassen St. Gallens. Das Organisieren des Tagesablaufs war für die Verantwortlichen des Kantons eine grosse Herausforderung, aber alles klappte wie geplant. Wir reisten mit einem Sonderzug nach St. Gallen. Alle Mitwirkenden gemeinsam gaben ein sehr farbenfrohes Bild auf dem Bahnhof. Verschiedene Kulturen trafen zusammen, unterhielten sich und vertraten den Kanton auf eindrückliche Art und Weise nach aussen.

Müde, zufrieden und glücklich traten wir am Abend alle zusammen wieder den Heimweg an. Unser Landammann Andrea Bettiga und Volkswirtschaftsdirektorin Marianne Dürst rundeten den Anlass mit einem Dank ab. Sie bedankten sich bei allen Gruppen persönlich im Zug auf dem Heim-

Wir Bäuerinnen durften dann am Sonntag unsere Backutensilien einpacken und wieder nach St. Gallen reisen. Im Zelt 6 buken Bäuerinnen vor den Messebesuchern Köstlichkeiten aus dem eigenen Kanton. Was lag da näher als Glarner Pastetli und «Anggäzälltä» zu backen? Sieben Bäuerinnen kneteten Teig, formten Brote und Zöpfe und buken Pastetli ganz frisch. Ob mit Zwetschgen oder Mandelfüllung – die Köstlichkeiten wurden direkt aus dem Ofen verkauft. Durch die grosszügige Unterstützung der Olma-Messeleitung, verschiedener Sponsoren sowie des SBLV und der Leitung von Katrin Rohner und Agnes Schneider wurde das Backen bei allen anwesenden Bäuerinnen zum Erfolg.

Wir Glarner Bäuerinnen konnten auch unser neues Kochbuch vorstellen und verkaufen. Die Autorinnen hatten Rezepte zusammengetragen und aufgeschrieben, die über Jahrzehnte von der Mutter auf die Tochter übertragen wurden. Das kleine, praktische Buch erfreute viele Käufer. Wir hoffen, dass es in vielen Haushalten genutzt wird, um verschiedene Köstlichkeiten auf den Tisch zu zaubern. Somit hat die Olma 2012 die Glarner Landwirtschaft bekannter gemacht. Wir hoffen, dass der Industriekanton Glarus dadurch vernetzter wird mit der Landwirtschaft.

INNENSICHT



Ruth Horner

weg. Das machte alle Mitwirkenden stolz, den Kanton auf so wunderbare Weise vertreten zu haben.

Ruth Horner ist Präsidentin der Glarner Bäuerinnen. Sie schreibt abwechselnd mit anderen Persönlichkeiten mit einem Blick von innen auf die Landwirtschaft.

«Vier Tage kein Gefühl in den Fingern»

**Kein Problem
mit der Höhe**
André Reithebuch
besteigt in Nepal den
7000er Himlung.



**Im Rucksack
mit dabei**
Glarner
Spezialitäten.

GIPFELSTÜRMER → Ex-Mister André Reithebuch begab sich auf eine gewagte Expedition in Nepal.

fabian.zuercher
@ringier.ch

Auf 7000 Meter war Schluss. «Es hätte keinen Sinn gemacht, weiterzugehen», erzählt André Reithebuch (26). 100 Meter oder eine Stunde hätten noch bis zum Gipfel des Himlungs gefehlt. «Aber der Wind war zu stark, dazu kam die bissige Kälte.» Der Mister Schweiz 2009 hatte vier Tage lang kein Gefühl in den Fingern, die Haut auf den Wangen schälte sich wie bei einem Sonnenbrand.

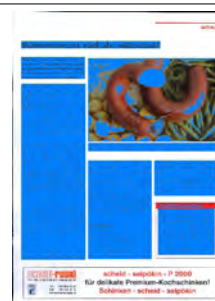
So siegte im Annapurna-Massiv die Vernunft. **«Der Berg ist auch nächstes Jahr noch da, die Finger sind weg», meint Reithebuch trocken.** Er sei trotzdem zufrieden mit der Expedition. «Auf dieser

Höhe war ich noch nie.» Diese hätte ihm auch nicht zu schaffen gemacht. **«Wir haben uns zehn Tage im Basislager auf 4800 Meter akklimatisiert.»**

Den ganzen Oktober lang war der Single in Nepal unterwegs, «eine unvergessliche Erfahrung.» Mit dabei hatte er Spezialitäten aus der Heimat. Trockenfleisch, Biberli und natürlich «einen Glarner Kräuterschnaps für die Verdauung».

Kaum zu Hause, zieht es den Bett-Designer schon wieder weg. «Im Februar führe ich eine Gruppe auf den Kilimandscharo.» Sich selbst steckt André Reithebuch höhere Ziele. «Einen Achttausender möchte ich in meinem Leben schon noch bezwingen.» ●

**«Glarner
Schnaps für die
Verdauung.»**



Foodaktuell
8048 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'440
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 57'940 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Schwartenwurst: edel oder währschaft?

Schwarte ist eine traditionelle, aber anspruchsvolle Zutat zu Wurstwaren. Sie gibt der Schwartenwurst den nicht für alle Konsumenten gluschtigen Namen, aber es gibt Wurstwaren, die mehr davon enthalten.

Gemäss dem «kulinarischen Erbe» ist die Schwartenwurst «eine geräucherte Rohwurst mit abgebrochener Reifung. Sie wiegt zwischen 250 und 350 Gramm. Neben viel Schweine- und etwas Rindfleisch enthält sie etwa 20 % Schwarte. Die Schwartenwurst, teilweise auch «Grümpelwurst» genannt, ist eine Herbst- und Winterspezialität und wird vorwiegend im Kanton Bern produziert. Der typische währschaftige Eigengeschmack der Schwarte darf merkbar sein. Die Tessiner Cotechino ist ebenfalls eine Schwartenwurst, wird allerdings nicht geräuchert.

Technologische und sensorische Ähnlichkeiten hat die Schwartenwurst mit den Westschweizer Saucissons, obwohl diese keine Schwarten enthalten. Nennenswerte Anteile von Schwarten verwendet man aber für Schüblig (10 %), Cervelats (15 %) und weitere Volkswürste sowie für die Westschweizer Kabiswurst, die Genfer Longeole (je 15 %) und die Tessiner Spezialitäten Zampone (20 %) sowie Luganighe (5 %). Bei den einen Sorten wie den Schüblig schmeckt man die Schwarte, vor allem wenn man sie grilliert. Bei einem kalt verzehrten Cervelat fällt sie hingegen nicht auf.

Früher galt Schwartenwurst als zweitklassig. Heute ist dies anders: der Muskelfleischanteil ist sogar höher als bei Brühwürsten wie Cervelat oder St. Galler Bratwurst. Und sie kann Gourmets ansprechen: Die Schwartenwurst der Emmentaler Metzgerei Reber, einer Tochter von Ernst Sutter AG, wurde mehrmals prämiert, letztmals mit der Goldmedaille im 2009 an der ABZ-Qualitätsprämierung.

Sie enthält Schweinefleisch, Wurstspeck, 10 % gebrühte Schwarten, Salz und Gewürze. Das Brät

wird in einen Rindskranzdarm gefüllt, umgerötet und geräuchert. Verkauft wird das Produkt bei Coop in der Region Bern, im privaten Detailhandel, bei Prodega, transGourmet und Metzgereien. Sie gilt als Emmentaler Spezialität und entstammt den Rezepturen von Hausschlachtungen, wo alle Teile des Schweins sinnvoll verwertet werden mussten. «Bei uns ist sie ein Nischen- resp. Liebhaberprodukt», sagt Reber-Chef Kurt Baumann. «Leider schreckt der Name Schwartenwurst jugendliche Konsumenten ab. Aber einmal probiert wird sie immer wieder nachgefragt, sogar von Personen, die Schwarte als Zutat verachten.»

Nur ein Füllstoff?

In der Tat: Schwarte gilt nicht als edle, sondern kostengünstige und währschaftige Zutat. Man kann sie als Füllstoff bezeichnen, aber sie stiftet auch den typischen Biss und Geschmack. Die Rezepte für Volkswürste sind generell oft ein Kompromiss zwischen Qualitätszielen und der sinnvollen Verwendung von Schlachtnebenprodukten. Das Schwein besteht ja nicht nur aus Edelstücken und Speck, und essbare Komponenten wegzwerfen wäre unethisch. Zum Vergleich: Die Glarner Kalberwurst enthält Brot, das man auch als Füllstoff bezeichnen könnte. Ebenso die Churer Fleischtorte. Und die Walliser Randenwurst enthält Randen, die einen Teil des Fleisches ersetzen.

Schwartenblock-Herstellung

Vorgesalzene oder frische Schwarte wird im Kutter oder in der Kolloidmühle feingeblitzt. Danach wird je nach Rezeptur zwischen 50 und 100 % des Schwartengewichtes Schüttung (Eis, Wasser) beigelegt. Der Salzgehalt des Schwartenblocks beträgt ca. 20 g Kochsalz pro Kilo, was in der Wurstrezeptur berücksichtigt werden muss. Verkauft wird der Block in der Regel tiefgekühlt in Sterildärmen oder offen in Blöcken. (Infos: ABZ)



Foodaktuell
8048 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'440
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 57'940 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Schwartenwurst (im Bild von Reber) passt gut zu Wintergemüse, Bohnen, Sauerkraut, Rüebl, Salzkartoffeln, Gratin und Apfelschnitzen. Sie muss wie eine Saucisson eine halbe Stunde bei 75–80 Grad im Wasser gegart werden.

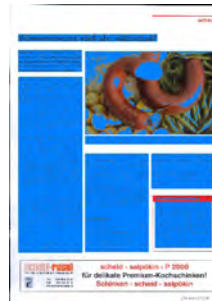
Obwohl unedel stellt die Schwarte Ansprüche an die metzgereitechnische Verarbeitung. Viele Metzgereien kaufen daher Tiefkühl-Schwartenblock als Halbfabrikat ein. «Schwartenblock herzustellen macht nur Sinn, wenn man selbst schlachtet und die anfallende Schwarte frisch in Lake ansalzen kann», meint ABZ-Fachlehrer Silvan Stöckli. «Der Nachteil bei der Eigenfertigung von Schwartenblock im KMU ist meistens, dass die Metzgereien die Schwarte bloss kuttern können.»

Das Problem liegt bei einer allenfalls gewünschten, aber mit dem Blitz nicht erreichbaren Feinheit: Käuflicher Schwartenblock wird zweistufig hergestellt, d. h. vorgeblitzt und mit einer Kolloidmühle feinvermahlen. «Je nach Brät und Region sollte im Wurst-Schnittbild – so etwa in Lyoner, Fleischkäse, Wienerli – keine Schwartenblock-Struktur sichtbar sein», so Stöckli. Ein Beispiel einer Metzgerei mit eigener Schlachtung, die selbst Schwarte verarbeitet, ist die Mühlemetzg in Diemtigen im Berner Oberland. Sie verwendet für ihre beliebte und preiswerte Schwartenwurst (siehe Titelseite) Frischschwarte, d. h. gekochte

und geschnefelte Schwarte (nicht geblitzt).

Der einzige kommerzielle Schwartenblock-Hersteller der Schweiz ist Moser H. und Söhne AG im aargauischen Wohlen. Die spezialisierte Firma stellt täglich vier bis sechs Tonnen Schwartenblock her, bezieht die Schwarten vor allem von Gross- und Kleinmetzgereien der deutschen Schweiz und verkauft den schockgefrosteten Block direkt oder via Metzgercenter. Daneben produziert sie auch reinen Kalbskopf-Block sowie einen Mix aus Kalbs- und Schweinskopf mit Schwarte. Kalbskopf gilt als edler, feiner und eleganter im Geschmack und dient in reinen Kalbswurst-Rezepten als Schwarten-Alternative.

Schwarten von Schweizer Metzgereien werden aber auch exportiert, etwa für die Gelatineherstellung. Die Centravo verkauft über ihre Töchter Swiss Nutrivalor und Swiss Feedvalor frische Schwarten in die EU. Gelatine wird in der Schweiz nur noch punktuell als Inhouse-Halbfabrikat produziert. (GB)



Foodaktuell
8048 Zürich
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'440
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 3
Fläche: 57'940 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Eine anspruchsvolle Zutat

Gekochte Schweineschwarte (entborstete und gebrühte Schweinehaut) enthält rund 37 % Protein, 1–2 % Fett und als Rest Wasser. Das Bindegewebe der Schwarte besteht vor allem aus dem Strukturprotein Kollagen, das die rohe Schwarte zäh macht, aber sich beim Kochen im Wasser löst – es entsteht Gelatine. Gekocht oder geschmort wird Schwarte daher weich. Gebraten oder gebacken, d. h. bei trockenen Garmethoden, wird sie mürbe und knusprig, zieht sich aber stark zusammen, weshalb man sie bei einem Krustenbraten vorher mehrfach gitterförmig einschneidet. Aufgewärmt wird sie hart und zäh. «Vorzugsweise gart man Krustenbraten bei ca. 140 bis 160 °C und am Schluss mit etwas Honig, 10 Minuten bei 180 °C, um den Braten geschmacklich zu verfeinern», empfiehlt Esther Wildi, Fachlehrerin am ABZ. «Dies bringt auch Vorteile für die Präsentation und Verzehrfähigkeit der Schwarte.»

In kalt konsumierten Wurstwaren verbessert Schwarte die Konsistenz, da die in der Wärme flüssige Gelatine beim Kühlen geliert. «In Brühwurstrezepten intensiviert sie den Geschmack und senkt die Rezeptkosten», erklärt Wildi. «Aber wenn man sie überdosiert, saftet eine warme Wurst sehr stark, weil das Eiweissgerüst die überhöhte Zugabe nicht binden kann. Eine kalte Wurst wird sehr bissig bzw. fest in der Konsistenz. In Rohwürsten optimiert sie lediglich die Rezeptkalkulation, aber in Kochwürsten wie in Leberwurst ist Schwarte fast essentiell.» Beim Braten eines Bauernkoteletts stiftet die Schwarte Geschmack und ein attraktives Aussehen. «Sie soll daher mitserviert werden», so Wildi, «aber gegessen wird sie heute je länger, je weniger.» Schwarte von geräuchertem Bauchspeck kocht man traditionell in Eintöpfen und Saucen aus, serviert sie aber nicht. (GB)



Schweiz. Bäcker-Konditormeister-Verband
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'071
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 11'144 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

3 Fragen



1 Welche Bilanz ziehen Sie zur 5. Swiss Bakery Trophy?

Die Bilanz ist äusserst positiv: 1412 Produkte, über 45 000 Konsumentinnen und Konsumenten an unserem Stand, das erfolgreiche erstmalige Einbeziehen der Lernenden und eine wunderbare Preisverleihung mit der Präsenz des neuen nationalen Champions und aller Gewinner von Spezialpreisen.

2 Welche Tendenz gab es bei den dieses Jahr gezeigten Spezialitäten?

Die SBT ist sehr repräsentativ für den aktuellen Stand unserer Branche mit den beiden Aspekten Tradition und Innovation. Die Kollegen senden uns immer ihre qualitativ hochwertigen traditionellen Produkte wie Butterzöpfe oder kantonale Spezialitäten (Birkenbrot, Glarner Pasteten...) und wagen es dabei auch, früher erhaltene Goldmedaillen wieder aufs Spiel zu setzen. Auf der andern Seite erhalten wir sehr innovative, in Bezug auf Aussehen oder Geschmack noch nie gesehene Kreationen.

3 Welche Punkte lassen sich noch verbessern?

Bei der nächsten Ausgabe der SBT werden wir versuchen, dass die Anmeldung der Produkte ausser auf die bisherige Weise auch online möglich wird. Auch die Standeinrichtung wird erneuert werden, um unseren Partnern wie den Messebesuchern eine bessere Sichtbarkeit zu ermöglichen.

Nicolas Taillens, Technischer Leiter der Swiss Bakery Trophy



Schweiz. Bäcker-Konditormeister-Verband
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'071
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 23
Fläche: 10'975 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

3 questions



1 Quel bilan tirez-vous de cette cinquième édition?

Le bilan est extrêmement positif: 1412 produits, plus de 45 000 visiteurs consommateurs sur notre stand, l'intégration réussie des apprentis dans notre manifestation et une magnifique fête de remise des prix, avec la présence de tous les vainqueurs des prix spéciaux et du champion suisse en titre.

2 Quelle a été la tendance des spécialités présentées cette année?

Le SBT est très représentatif de notre artisanat actuel avec les deux axes que sont la tradition et l'innovation.

Les collègues nous envoient toujours leurs produits traditionnels et de haute qualité comme les tresses au beurre ou les spécialités cantonales (pains de poires, Glarner pasteten...), n'hésitant pas pour certains à remettre leurs médailles d'or en jeu.

En même temps, nous recevons des produits très innovateurs et inédits soit au niveau des compositions, soit au niveau de l'aspect ou du goût.

3 Quels sont les points qui peuvent encore être améliorés?

Pour la prochaine édition, nous allons tenter de franchir une étape supplémentaire avec notamment l'inscription en ligne des produits. Le stand sera également réaménagé pour offrir plus de visibilité à nos partenaires et aux visiteurs du salon.

Nicolas Taillens, chef technique du Swiss Bakery Trophy



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: 2

Fläche: 13'624 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Das Terroir wird zum Medienthema, ist und bleibt jedoch eine Nische

Die grosse Entdeckung der kleinen Heimat

Dieses Buch ist ein Schwergewicht: von der landwirtschaftlichen Terroir-
zum einen die mehr als 2,5 Kilo-
gramm, zum anderen die Inhalte: **Die Bücher sind beim Fachverlag er-**
eine kulinarische Kulturgeschichte **hältlich: info@editiongastronomique.ch**
der Alpen, eine Geschichte der Land-
wirtschaft und Fischerei, des Kel-
terns und KäSENS, des Kochens und
der harten Arbeit nicht zuletzt.

Es geht nicht, sich hinzusetzen und
einfach zu lesen: gegen 400 gross-
formatige Seiten, Hunderte von Bil-
dern, teils historisch, teils herausra-
gend in Szene gesetzt von Sylvan
Müller.

«**Je weiter Sie** in dieses Buch einta-
chen, desto mehr wollen Sie darüber
erfahren», versichert im Vorwort Urs
Brändli, Präsident von BioSuisse. Die
Organisation hat das Werk, sorgfältig
verlegt vom AT Verlag in Aarau, zu-
sammen mit Slow Food, Pro Specie
Rara, der österreichischen Arche
Noah und weiteren Körperschaften
wie den Gastrosophinnen unter-
stützt. Denn so ein Buch rechnet sich
kaum. Gleichzeitig ist es wertvoll:

Autor Dominik Flammer erzählt Ge-
schichte und Geschichten von Pro-
dukten, Produzenten und Techniken
– und sagt, wo die Nischenprodukte
zu haben sind: vom Glarner Schab-
ziger zum Chartreuse; von der Saa-
ner Ziege zur Diepholzer Gans, vom
Einkorn zur Berberitze.

Ein Nachschlagewerk, ein Lese- und
Bilderbuch, zu dem sich demnächst
eine TV-Serie und ein Kochbuch ge-
sellen. Überdies sind weitere Werke
in Arbeit. Dieser Tage erscheint im
Echtzeit Verlag der erste von vier
Bänden «Das kulinarische Erbe der
Schweiz», hauptsächlich getragen

Seedamm Verlag GmbH
 8863 Buttikon
 055/ 460 28 40
 www.seedammnews.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 27'000
 Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 20
 Fläche: 67'669 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Willkommen im Glarnerland

Der Kanton Glarus ist einfach anders. Das Glarnerland ist klein genug, damit sich die Menschen noch kennen und miteinander reden, und trotzdem gross genug, um allen mehr zu bieten. Die Natur ist nahe, die Vereine sind aktiv und die Glarner gesellig. Das macht einen grossen Teil der überdurchschnittlich hohen Lebensqualität aus - und ist doch nur ein Puzzleteil. Erst alle Teile zusammen machen das Bild komplett:

Im Kanton Glarus

- fühlen sich Familien genauso wohl wie Menschen, die allein leben,
- ist die Natur nah und prägt den Alltag aller Glarner,
- gibt es Arbeit und Herausforderungen für engagierte Menschen,
- kostet schön und grosszügig wohnen viel weniger als in nahen Zentren wie Zürich oder Chur,
- lernen Kinder vom Kindergarten-

bis zur Kantons- oder Fachmittelschule und Berufsschule, verkaufen Fach- und Detailhandelsgeschäfte alles, was die Glarner brauchen, bereichern Brauchtum oder Traditionen das Leben genauso wie Musik, Kunst oder Theater, und leben Menschen, die gerne Sport treiben und sich viel bewegen.

Glarus

Glarus, der kleinste Hauptort der Schweiz, ist urban und gleichzeitig naturnah. Die Stadt, die nach dem grossen Feuer vom 10. und 11. Mai 1861 schachbrettmusterartig neu angelegt worden ist, wird von markanten Bergen wie dem



Wiggis oder dem vorderen Glärnisch bewacht. Wer ins Grüne will, muss Glarus nicht verlassen. Und das Klöntal, eine der schönsten Landschaften im Alpenraum, ist genauso nah wie das Wander- und Skitourengebiet Schilt, das Sie mit der neuen Aegustenbahn in wenigen Minuten ab Ennenda erreichen. Neben viel Natur hat Glarus jede Menge Kunst und Kultur zu bieten, beispielsweise im Glarner Kunsthaus.



Seedamm Verlag GmbH
8863 Buttikon
055/ 460 28 40
www.seedammnews.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 67'669 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Braunwald

Braunwald liegt auf 1300 Metern über Meer auf einer nach Südosten ausgerichteten Sonnenterrasse hoch über dem Tal. Hier oben fühlen sich Familien besonders wohl, weil immer etwas los ist. Zum Beispiel auf dem Zwärg Bartli-Weg, im Klettergarten für Kinder und Familien oder auf dem Spiel- und Erlebnisweg in Linthal und Rüti.

Wer Braunwald an einem strahlend schönen Wintertag besucht, wird verstehen, warum die Gäste von einer Märchenwelt schwärmen, wenn sie über das autofreie Dorf im Süden des Glarnerlandes reden: Das Panorama mit Ortstock, Tödi, Biferten und Hausstock ist atemberaubend und verzaubert nicht nur ruhesuchende Gäste. Zur Ferienregion am Klausenpass gehören auch Linthal-Rüti und der Urnerboden.

Braunwald-Klausenpass

Tourismus AG

8784 Braunwald

055 653 65 65

Kerenzerberg

Der Kerenzerberg ist ein Hochplateau 300 Meter über dem Walensee mit einer traumhaften Aussicht. Obwohl die Region ein beliebtes Ziel von Tagesausflüglern und Feriengästen ist, ist die Natur hier oben noch intakt und nahezu unberührt. Der Kerenzerberg ist das Ziel aktiver Menschen, jung und alt: Sie können im Sommer Trotinet fahren, im Hochseilgarten klettern, biken oder spazieren und im Winter tagsüber und nachts schlitteln, Airboard fahren oder Schneeschuh laufen. Das Sportzentrum Kerenzerberg, wo auch Seminare stattfinden, rundet das Aktivprogramm ab.



...Fortsetzung von Seite 20



Elm

Die Ferienregion Elm umfasst die Dörfer Elm, Matt, Engi, Schwanden, Schwändi, Sool, die Sonnenterrasse Weissenberge und die Mettmenalp mit dem Freiberg Käpf. Der Talkessel wird von mächtigen Bergen begrenzt: Im Osten vom Piz Sardona, Piz Segnes und der Gipfelreihe der Tschingelhörner mit dem Martinsloch, im Süden vom Vorab und Hausstock, im Westen vom Käpf.

Die Ferienregion Elm ist im Winter (40 Kilometer Pisten, 14 Kilometer Langlaufloipen, 4 Kilometer Schlittelbahn) und Sommer (130 Kilometer Wanderwege) ein beliebtes Ziel für Familien, Sportler, Schulklassen und Tagesausflügler. Während Weissenberge das Mekka der Gleitschirmpiloten ist, können aufmerksame Berggänger in der Region Freiberg Käpf rund um die Mettmenalp häufig Wildtiere beobachten. Hier, im ältesten Wild-

Seedamm Verlag GmbH
8863 Buttikon
055/ 460 28 40
www.seedammnews.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 67'669 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

schutzgebiet Europas fühlen sich Steinböcke, Gämsen, Hirsche, Rehe, Murmeltiere und Steinadler zu Hause und betrachten Wanderer aus sicherer Entfernung, ohne gleich Reissaus zu nehmen.

Elm Ferienregion
Säge
8767 Elm
055 642 52 52

Wirtschaftsraum

Das Glarnerland gehört zu den ersten Regionen in der Schweiz, die industrialisiert wurden. Noch heute arbeiten über 40 Prozent der rund 18'000 Beschäftigten in der Industrie, das sind mehr als in jedem anderen Kanton. Glarus ist ein Industriekanton und stolz darauf. Denn die Glarner haben ihre Industrie laufend weiter entwickelt. Spinnräder und Webstühle, die einst den guten Ruf Glarus' begründeten, stehen grösstenteils nur noch in Museen – aus traditionellen Industriebetrieben sind innovative High-



Tech-Firmen geworden. Heute prägen Branchen wie

- Maschinen- und Anlagenbau,
- Kunststoff- und Elektrotechnik sowie
- Nahrungsmittel- und Umwelttechnologie

das Bild. Die Textilindustrie, die einst das «Glarner Wirtschaftswunder» ausgelöst hatte, bietet heute

noch vielen Menschen Arbeit. Produkte «made in Glarus» sind weltweit beliebt, viele werden exportiert.



Der Aargau darf hoffen

Fall Carlsberg Bund will kantonale Steuererleichterungen überprüfen

VON SABINA GALEIATI

Der Bundesrat empfiehlt, Pascale Bruderers Vorstoss zur Eingrenzung der Steuererleichterungen abzulehnen. Bruderer hat in der vergangenen Herbstsession den Bundesrat aufgefordert, die Möglichkeiten für Steuererleichterungen einzugrenzen, weil diese dem Aargau als Firmenstandort Nachteile bringen und mit dem Neuen Finanzausgleich (NFA) konkurrenzieren würden. Ausgelöst hat die Debatte der Fall des dänischen Bierbraukonzerns Carlsberg (die Aargauer Zeitung berichtete): Der Bierbrauer verlegte 50 Arbeitsplätze von Rheinfelden nach Ziegelbrücke GL. Weil Glarus als strukturschwache Region für eine zugezogene Firma Steuererleichterungen auf die direkte Bundessteuer gewähren kann, ist die Region für Carlsberg attraktiver als der Standort Aargau.

Der Bund ist jedoch an der tatsächlichen Wirksamkeit der Steuererleichterungen interessiert. Derzeit überprüft eine Arbeitsgruppe, bestehend aus kantonalen Fachexperten aller Landesteile und den zuständigen Bundesstellen, das Instrument der Steuererleichterung. «Die Evaluation wird ein umfassendes Bild über



«Die erwähnten Entwicklungen entsprechen genau meinem Anliegen.»

Pascale Bruderer, Ständerätin

die Wirksamkeit des Instruments erlauben sowie allfälligen Handlungsbedarf aufzeigen», schreibt der Bundesrat. Die Ergebnisse werden voraussichtlich 2013 vorliegen. Die Resultate der Evaluation seien abzuwarten, bevor Entscheide über allfällige zusätzliche Eingrenzungen der Steuererleichterungen im Rahmen der

Regionalpolitik getroffen werden, begründet der Bundesrat den zurückgewiesenen Vorstoss.

Tatsächlich sollen 2013 die Anwendungsrichtlinien totalrevidiert werden und so Steuererleichterungen eingrenzen. 2008 wurde bereits das Anwendungsgebiet stufenweise von 27 Prozent auf 10 Prozent der Schweizer Bevölkerung reduziert. Dies führte zu einem starken Rückgang der Anträge, wie es in der Antwort heisst.

Bruderers Anliegen erfüllt

Zwar stellt die Ablehnungsempfehlung des Bundesrates Bruderer nicht zufrieden. «Doch mit Erfreuen stelle ich fest, dass der Bundesrat kein einziges Argument gegen die von mir geforderte Eingrenzung der Steuererleichterungen aufwirft», sagt Bruderer und bleibt zuversichtlich: «Die erwähnten Entwicklungen entsprechen inhaltlich genau meinem Anliegen. Deshalb hoffe ich, dass die bevorstehende Revision der Anwendungsrichtlinien in die richtige Richtung laufen wird.»

Der Ständerat wird in der kommenden Wintersession über den weiteren Fortgang des Vorstosses entscheiden.

Fall Carlsberg Aktualisiert um 05:55 von Sabina Galbiati

Arbeitsplätze: Der Aargau darf im Fall Carlsberg hoffen



Pascale Bruderer: «Die erwähnten Entwicklungen entsprechen genau meinem Anliegen.»

Quelle: az

Der Bundesrat empfiehlt, Pascale Bruderers Vorstoss zur Eingrenzung der Steuererleichterungen abzulehnen. Ausgelöst hat die Debatte der Fall des dänischen Bierbraukonzerns Carlsberg.
von Sabina Galbiati

Kommentar schreiben

Pascale Bruderer hat in der vergangenen Herbstsession den Bundesrat aufgefordert, die Möglichkeiten für Steuererleichterungen einzugrenzen, weil diese dem Aargau als Firmenstandort Nachteile bringen und mit dem Neuen Finanzausgleich (NFA) konkurrenzieren würden. Ausgelöst hat die Debatte der Fall des dänischen Bierbraukonzerns Carlsberg: Der Bierbrauer verlegte 50 Arbeitsplätze von Rheinfelden nach Ziegelbrücke GL. Weil Glarus als strukturschwache Region für eine zugezogene Firma Steuererleichterungen auf die direkte Bundessteuer gewähren kann, ist die Region für Carlsberg attraktiver als der Standort Aargau.

Der Bund ist jedoch an der tatsächlichen Wirksamkeit der Steuererleichterungen interessiert. Derzeit überprüft eine Arbeitsgruppe, bestehend aus kantonalen Fachexperten aller Landesteile und den zuständigen Bundesstellen, das Instrument der Steuererleichterung. «Die Evaluation wird ein umfassendes Bild über die Wirksamkeit des Instruments erlauben sowie allfälligen Handlungsbedarf aufzeigen», schreibt der Bundesrat. Die Ergebnisse werden voraussichtlich 2013 vorliegen. Die Resultate der Evaluation seien abzuwarten, bevor Entscheide über allfällige zusätzliche Eingrenzungen der Steuererleichterungen im Rahmen der Regionalpolitik getroffen werden, begründet der Bundesrat den zurückgewiesenen Vorstoss.

Tatsächlich sollen 2013 die Anwendungsrichtlinien totalrevidiert werden und so Steuererleichterungen eingrenzen.



Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71

www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM (Quelle: netmetrix): 273'000

Online lesen

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

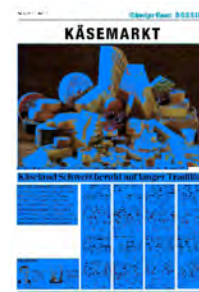
Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

2008 wurde bereits das Anwendungsgebiet stufenweise von 27 Prozent auf 10 Prozent der Schweizer Bevölkerung reduziert. Dies führte zu einem starken Rückgang der Anträge, wie es in der Antwort heisst.

Bruderers Anliegen erfüllt

Zwar stellt die Ablehnungsempfehlung des Bundesrates Bruderer nicht zufrieden. «Doch mit Erfreuen stelle ich fest, dass der Bundesrat kein einziges Argument gegen die von mir geforderte Eingrenzung der Steuererleichterungen aufwirft», sagt Bruderer und bleibt zuversichtlich: «Die erwähnten Entwicklungen entsprechen inhaltlich genau meinem Anliegen. Deshalb hoffe ich, dass die bevorstehende Revision der Anwendungsrichtlinien in die richtige Richtung laufen wird.»

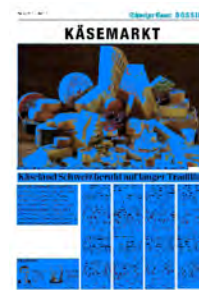
Der Ständerat wird in der kommenden Wintersession über den weiteren Fortgang des Vorstosses entscheiden.
(az Aargauer Zeitung)



In der Schweiz gibt es sehr viele Sortenkäse und unzählige heimische Spezialitäten. Trotzdem kämpft das Käseland Schweiz mit stark wachsenden Käseimporten. (Bild: zvg)

Käseland Schweiz beruht auf langer Tradition

Die Käseproduktion gehört zur Schweiz wie die Berge, der Jodel oder die Schokolade. Einige Schweizer Käser zogen in die ganze Welt hinaus. Heute wird etwa Emmentaler in den USA oder im Allgäu hergestellt. Eine traditionelle Schweizer Käsesorte aber entstand gar im Ausland.



DIE AUTOREN



Daniel Etter ist Redaktor beim «Schweizer Bauer». Er betreut die Ressorts Agrarpolitik und Betriebsführung.

daniel.etter@schweizerbauer.ch



Christof Hirtler arbeitet als Fotograf und Journalist in Altdorf UR. Er ist freier Mitarbeiter beim «Schweizer Bauer».

info@bildfluss.ch

Die Käseherstellung in der Schweiz hat eine lange Tradition. Bereits im 11. Jahrhundert wird erwähnt, dass Schabziger von Glarner Bauern als Zehnten an das Kloster Säkingen geliefert wurde. 1115 wird Gruyère urkundlich erwähnt, um 1200 Emmentaler und Sbrinz. Während der Kleinen Eiszeit ging der Getreideanbau in höheren Lagen stark zurück, und Käse wurde zeitweise das Hauptnahrungsmittel der Bergbauern. Ab dem 15. Jahrhundert stieg der Käseexport an und spielte auch eine grosse Rolle in den Beziehungen zwischen der Innerschweiz und Zürich. Im 17. Jahrhundert florierte in der Innerschweiz der Export von Sbrinz über die Gotthard- und die Grimsel-Simplon-Route nach Lugano, Mailand und Varese. Im Emmental stieg zur gleichen Zeit die Käseproduktion an durch das Erbrecht, in dessen Folge die älteren Brüder sich oft als Alphirten der Käserei widmeten.

Im 19. Jahrhundert entstanden neben den Alpkäsereien auch Käsereien im Tal, die meist genossenschaftlich betrieben wurden. Jeremias Gotthelf beschreibt in seinem 1850 erschienenen Roman «Die Käserei in der Vohfelden» die Entste-

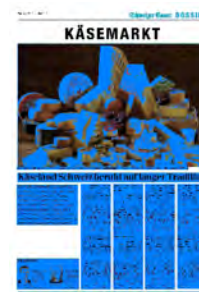
hung einer solchen Käserei im Emmental zusammen mit den dadurch entstehenden sozialen Veränderungen in der Bauernschaft. Schweizer Käse wurde jetzt nach ganz Europa und weiter exportiert.

Durch Schutzzölle sank der Export im 20. Jahrhundert stark und kam im 1. Weltkrieg zum Erliegen. Als Selbsthilfeorganisation wurde die Schweizerische Käseunion gegründet, die eine Marktordnung unter Bundesaufsicht für die hauptsächlichen Schweizer Hartkäse erreichte. In der Folge waren die Schweizer Käse staatlich bewirtschaftet, nach dem 2. Weltkrieg wurde der Export subventioniert, was in den 1990er-Jahren von der Staatskasse getragene Kosten von mehreren Hundert Millionen Franken jährlich ergab.

So konnte das nicht weitergehen. Der Staat wollte die Kosten und die Abnahmegarantien nicht weiter tragen. Und da sich die Schweiz zunehmend der Europäischen Union annäherte und mit einem EU-Agrarfreihandel liebäugelte, war der Käsemarkt der erste Sektor der Landwirtschaft, für welchen die Schweiz den Grenzschutz komplett abbaute. Der Käsefrei-

handel Schweiz-EU trat am 1. Juni 2007 in Kraft. Den Käsern respektive den Käsereimilchproduzenten greift der Staat seither nur noch mit den 15 Rappen Verkäufszulage und allenfalls den 3 Rappen Siloverzichtszulage je Kilo Milch unter die Arme.

Ein grosses Problem für die traditionellen Schweizer Käsesorten sind die Nachahmerprodukte. Es könnte ihnen auch schmeicheln. Denn nur Gutes wird kopiert. Leider aber wird kopierter Schweizer Käse fast in der ganzen Welt produziert. Und so rauben diese billigen Imitate den Originalen Marktanteile. Oder sie verhindern, dass unser Käse in jene Länder exportiert werden kann. Verschuldet hat dies die Schweiz zu einem grossen Teil selber. Das Wissen, wie Käse produziert werden kann, wurde in die ganze Welt getragen. Im 19. Jahrhundert wanderten diverse Käser, sei es aus dem Emmental, dem Greizerland oder der Ostschweiz, aus der Schweiz etwa in die USA oder in Richtung Osten aus. Wohlgemerkt, etliche kamen rasch wieder zurück. Und durch einen rückkehrenden Käser kam der Tilsiterkäse zu seinem Namen. Der Name stammt nämlich von der ostpreussischen Stadt Tilsit, in der er von einem Schweizer Käser



«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: 15

Fläche: 102'066 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

kreiert wurde. Zudem kannibalisiert sich die Schweizer Käsewirtschaft heute auch noch gleich selber, weil zum Teil in den gleichen Käsereien Original und Imitat fabriziert werden.

Am stärksten leidet wohl der Emmentaler unter der weltweiten Nachahmung. Der Name ist heute in der ganzen Welt bekannt. Emmentaler steht aber nicht zwingend für Schweizer Emmentaler AOC, sondern vielmehr für Käse mit grossen Löchern, der meist industriell aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Nicht nur der Emmentaler, auch der Gruyère wird im Ausland, insbesondere in Frankreich, kopiert.

Um die Kopiererei in Grenzen zu halten, versuchen die Schweizer ihren Käse mit dem Ursprungslabel AOC zu schützen. Bereits bekamen zehn Schweizer Käsesor-

ten das AOC-Siegel. Im gegenseitigen Einvernehmen mit der EU konnte ausgehandelt werden, dass nur Käse aus der Schweiz als Le Gruyère bezeichnet werden darf. Da der Name Emmentaler derart weit verbreitet ist, wollten ihn weder die Allgäuer noch andere Emmentaler Produzenten hergeben. Das Original muss sich mit der Bezeichnung Emmentaler Switzerland begnügen.

Nicht nur aus dem Ausland kommen Fälschungen. Sortenintern werden die eigenen Käse mit Imitaten kannibalisiert. Und der industriell gefertigte Grosslochkäse macht es dem gewerblich hergestellten Emmentaler AOC schwer. Ja, Grosslochkäse aus der Schweiz wird gar als Konkurrenzprodukt des Emmetalers exportiert.

Daniel Etter



zürisee

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

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 16:25
Dauer: 00:00:19
Grösse: 0.3 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

Glarus unterstützt weiter Greater Zurich Area

Dieser Wirtschaftsverbund ist für den Randkanton GL sehr wichtig und trägt zum Wirtschaftsaufschwung bei

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

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

[zum Bestellformular](#)

Datum: 29.11.2012



Die SchreinerZeitung
8044 Zürich
044/ 267 81 00
www.schreinerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'711
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 5
Fläche: 6'961 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

**AG MÖBELFABRIK HORGENGLARUS
Preis für Bundeshaus-Stühle**

Bis vor zwei Monaten war Markus Landolt Inhaber und Geschäftsführer der glarnerischen Möbelfabrik Horgenglarus, die er dreizehn Jahre geführt hat. Kürzlich erhielt er für Horgenglarus vom Berner Stadtpräsidenten Alexander Tschäppät und in Anwesenheit von Ständeratspräsident Hans Altherr den Dr. Jost Hartmann-

Preis 2012 verliehen. Die Bundeshauptstadt würdigt mit dieser Auszeichnung die besonderen Verdienste des Glarners bei der Restaurierung und Modernisierung der Gesamtbestuhlung dreier Ratssäle in Bern. Dazu gehören die Stühle des Nationalrats, des Berner Rathauses und des Ständerates. Horgenglarus hat die über 100-jährigen Spezialanfertigungen im Bundeshaus in ergono-

misch und funktionale Stühle und Sessel umgeformt und gleichzeitig ihren historischen Wert beibehalten.

Der Dr. Jost Hartmann-Preis wird seit 1988 alle zwei Jahre vergeben und zeichnet die am besten renovierten Gebäude der Berner Altstadt aus.

→ www.horgenglarus.ch

BILAN

Bilan
1204 Genève
022/ 322 36 36
www.bilan.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 13'111
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 174
Fläche: 5'218 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Famille Läderach

GL

CHOCOLAT

100 à 200 millions

NOUVEAU



TOS: DR

La photographie du premier coup de pioche du chantier de construction de la fabrique de Bilten (GL) possède une grande force symbolique. Là, la pelle bien en main, on voit à côté du père (et patron de l'entreprise) **Jörg Läderach**, 52 ans, ses fils Johannes, 26 ans, et Elias, 24 ans. Le trio symbolise ainsi leur volonté de présider ensemble aux destinées de l'entreprise pour les décennies à venir. La Confiserie Läderach, dont le siège se trouve à Ennenda (GL), jouit en France, depuis longtemps déjà, d'une excellente réputation. En 2011, les amateurs ont dégusté plus de 1500 tonnes de chocolats Läderach. Les Etats-Unis forment son principal marché. L'entreprise familiale emploie 500 collaborateurs et le revenu de ses ventes se monte à 120 millions de francs.

Alpkäse vom Urnerboden gibt es ab 2014



1 / 1

Auf dem Urnerboden produzieren heute mehrere der 52 Familienbetriebe Käse, den sie direkt ihren Kunden verkaufen.

(Bildquelle: Christof Hirtler)

Noch nie wurde in der Schweiz eine neue Alpkäserei in dieser Dimension gebaut. Mit der Alpkäserei Urnerboden entsteht ein einmaliges Projekt. Es ist die Antwort auf den tiefen Milchpreis und immer höhere Fremdkosten.

Die Zahlen sind eindrücklich: Ab Juni 2014 wird auf dem Urnerboden die Milch von 1200 Kühen, 1 Million Kilogramm Milch zu 100 Tonnen Alpkäse verarbeitet. 6,5 Millionen Franken kostet der Neubau auf der grössten Kuhalp der Schweiz. «Mit der Alpkäserei Urnerboden wollen wir einen reifen Alpkäse produzieren, einen fairen Milchpreis anstreben und die Wertschöpfung in der Region behalten. Zudem schaffen wir wertvolle Vollzeit- und Teilzeitstellen», argumentiert Toni Gisler, Präsident der Alpennengenosenschaft Urnerboden.

Tiefer Milchpreis

Auf dem Urnerboden produzieren heute mehrere der 52 Familienbetriebe Käse, den sie direkt ihren Kunden verkaufen. Über 600000 Liter Alpmilch werden seit 2008 an die Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP geliefert. Die Talfahrt des Milchpreises und die steigenden Transportkosten bewegen die Äpler zur Selbsthilfe: Mit dem Bau einer grossen Alpkäserei wollen sie die Wertschöpfung verbessern.

Das ambitionierte Projekt weckt auch Kritik und Fragen zur Grösse, zur Rentabilität und zum Standort. Darum wird neben dem Urnerboden auch der Standort Schächental geprüft. In Unterschächen könnte Bergkäse produziert werden.



Schritt für Schritt

Sechs Jahre wird die Aufbauarbeit dauern. 2006 treffen sich die Äpler mit dem Urner Amt für Landwirtschaft. 2009 fällt der Standortentscheid zugunsten des Urnerbodens: trotz der kurzen Produktionszeit bringt der Alpkäse eine höhere Rentabilität als der Bergkäse. Die Alpgenossen bestimmen 2010 eine Arbeitsgruppe für die Finanzierung, die Projektierung und den Marktaufbau. Mit der Website, einem Flyer und Standaktionen wird für die Zeichnung von Namensaktien geworben. 2011 nimmt mit der Detailplanung die Käserei Gestalt an. Die Baupläne, Kostenberechnungen und das visuelle Erscheinungsbild sind die Voraussetzungen für weitere Verhandlungen mit Geldgeber und Grossverteiler. Die Arbeitsgruppe besucht vergleichbare Käsereien auf der Schwägalp und dem Pragelpass, um sich auszutauschen und zu lernen: Wie sind diese Käsereien eingerichtet? Wie sind die Arbeitsabläufe organisiert? Wie wird der Käse vermarktet?

Am 12. Mai 2011 genehmigt die Gemeindeversammlung Spiringen die Einzonung von 2234 m² Land. Am 9. März 2012 wird die Alpkäserei Urnerboden AG gegründet. Das Detailprojekt liegt im Frühling 2012 vor. Am 26. Oktober 2012 stimmen die Äpler dem Bau der neuen Alpkäserei zu. Im Frühling 2013 erfolgt der Spatenstich. Ab Juni 2014 werden die ersten Alpkäse produziert.

Absatz sichern

Ein Teil des Urnerboden-Alpkäses soll zukünftig durch Grossverteiler und Käsehändler umgesetzt werden, Verhandlungen mit möglichen Partnern werden geführt. Ein weiterer Teil der Produkte wird direkt vermarktet oder im Laden der Alpkäserei verkauft. «Die Käserei steht am richtigen Ort», betont Toni Gisler. «Direkt an der Klausenstrasse, das ist attraktiv. Passanten können im Laden Urnerboden Alpkäse kaufen und ein Stück Alpkultur kennenlernen.»

Gesicherte Finanzierung

Dank der Beteiligung der Äpler, den Gönnerbeiträgen, dem Kauf von Namenaktien, dem Investitionskredit des Bundes, den Beiträgen der Korporation Uri, dem Kanton Uri, der Berghilfe und den Geldern von Sponsoren sind die notwendigen 6,5 Millionen Franken für den Bau und Betrieb der Alpkäserei Urnerboden gesichert. «Die Nachfrage nach Alpkäse ist steigend, der Urnerboden ist über die Schweiz hinaus bekannt. Der Urnerboden-Alpkäse wird ein hochwertiges Produkt. Wir sind zuversichtlich», sagt Toni Gisler.

Der Urnerboden

Der Urnerboden ist ein 8 Kilometer langes, von knapp 3000 Meter hohen Bergen eingekeiltes Hochtal östlich des Klausenpasses. Er gehört zum Kanton Uri, obwohl er geografisch jenseits der Wasserscheide auf der Glarner Seite liegt. Politisch ist er eine Exklave der Gemeinde Spiringen. Jeden zweiten Sommer lockt der «Urnerbodenschwinget» und jeden Herbst die «Verenenchilbi» zahlreiche Urner und Touristen auf den Urnerboden. Für Gleitschirmfans ist er ein ideales Fluggebiet.



SF 1

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

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 22:26
Dauer: 00:26:33
Grösse: 520.6 MB

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Radio/TV-Hinweis

Der heutige Kulturplatz wird aus der Möbelfabrik Horgenglarus gesendet

Im Mittelpunkt dieses Kulturplatz steht die Möbelherstellung bei Horgenglarus.

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](#)

Kulturplatz ▼

Aktuelle Sendung

Frühere Sendungen

Moderation

Gesellschaft

Film

Kunst

Bühne

Medien

Architektur

Design

Fotografie

Buch

Musik

Diverses

Location

Specials ▼

Archiv Sendung vom 07.11.2012

◀ Vorherige Sendung

Nächste Sendung ▶



«Kulturplatz»-Sendung vom 7. November 2012, 22.20 Uhr auf SF1

mit Eva Wannenmacher in der Möbelfabrik «Horgenglarus»

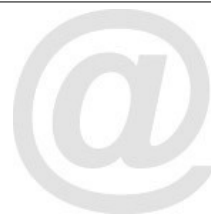
Für ein Stück helvetische Industriegeschichte steht die Fabrik zwischen Glärnisch und Linth. Seit 130 Jahren behauptet sich die in Glarus ansässige Möbelfabrik «Horgenglarus» dank einem Geschäftsmodell, das klassisches Schweizer Design mit Neuschöpfungen verbindet. In der kleinen Fabrik begegnen sich altmodisches, grundsolides Handwerk und trendiges Formdenken.

Die Sendung ECO berichtete am 26.10.2009 über die Möbelfabrik Horgenglarus.

▶ [Zur Sendung ECO](#)

↗ [Die Songs zum Kulturplatz](#)

↗ www.horgenglarus.ch



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Musterbücher für Wirtschaftsarchiv

Das Glarner Wirtschaftsarchiv (GWA) Mühleareal in Schwanden wird um einen Archivbestand reicher und erhält drei weitere Gebäude. Das sichert die langfristige, optimale Verwaltung der Archivbestände.

Die Stiftung Glarner Wirtschaftsarchiv besitzt an ihrem Standort in Schwanden neu drei weitere Gebäude.

Bild: Maya Rhyner



Schwanden. – Die Familien Kindlimann in Schwanden haben der Stiftung Glarner Wirtschaftsarchiv (GWA) eine Sammlung aus Objekten der einstigen Textildruckerei Blumer geschenkt. Gleichzeitig hätten sie dem GWA auch noch drei Gebäude zu einem reduzierten Kaufpreis überlassen, darunter den historischen Hänggiturm. Damit wurde die Sammlung des GWA umfangreich ergänzt. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 09.11.2012, 06:30 Uhr

Webcode: 52446



Windpark vor Schänis geplant

Bei Schänis soll die Linthwind AG künftig mit fünf Turbinen Strom für 6000 Haushalte liefern. Investoren hätten 40 Millionen Franken zugesagt, schreibt «Die Südostschweiz» unter Berufung auf zwei der Beteiligten. Die Investoren – unter ihnen die Bernische Kraftwerke AG – stünden zum Projekt eines Windparks in der Linthebene zwischen Schänis, Bilten und Ziegelbrücke. Sie und die weiteren Beteiligten hätten die nötigen rund 40 Millionen Franken zugesagt, erklärt Tony Bürge, Chef der federführenden Technischen Betriebe Glarus Nord. «Wenn alles rund läuft, können die fünf geplanten Windkraftwerke mit Masten von 115 Metern und einer Gesamt-Rotorhöhe von rund 175 Metern bereits 2015 Strom erzeugen.» Gegründet werden soll die Gesellschaft Anfang 2013. Laut der «Südostschweiz» wird derzeit über den Aktionärsvertrag für die geplante Linthwind AG verhandelt.

Laut Mehmet Hanagasioglu, Geschäftsführer der Interwind in Zürich, die das Projekt ausarbeitet, sind bereits Vorgespräche mit der Vogelwarte Sempach und der Stiftung Fledermausschutz geführt worden. Der WWF, Pro Natura und die Stiftung Landschaftsschutz stünden dem Projekt grundsätzlich positiv gegenüber, heisst es in der «Südostschweiz».

Das Windprojekt sei eine gute Ergänzung zur eigenen Energieproduktion der Technischen Betriebe Glarus Nord, sagt Tony Bürge. Die Wasserkraft sei nahezu ausgeschöpft. (red.)

www.tagblatt.ch/ostschweiz



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

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

Heute Umfahrung Näfels

Glarus greift nach der Hand des Bundes

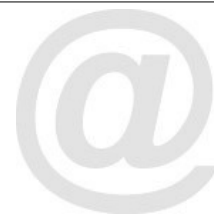
Schweiz Heute



Nicht nur an Gedenkfeiern herrscht auf Näfels Strassen reger Verkehr. (Bild: Adrian Baer/NZZ)

Die Glarner Regierung möchte bauen: Sie hat alle Einsprachen zur geplanten Umfahrung Näfels bereinigt und will dem Bund bis Ende 2013 ein baureifes Projekt vorlegen. Noch ist offen, ob Einsprachen weitergezogen werden. Jörg Krummenacher, Glarus

Seit vier Jahrzehnten träumen die Glarner von einer besseren Strassenverbindung aus dem Raum Linthgebiet/Walensee zum Kantonshauptort Glarus und in den südlichen Kantonsteil. Oft staut sich der Verkehr auf der heutigen Kantonsstrasse, vor allem in Näfels und Netstal, deren Ortskerne von der Strasse durchschnitten werden. Im Mai 2009 genehmigte die Landsgemeinde einen Projektierungskredit von 4,5 Millionen Franken für die Planung einer Umfahrungsstrasse für Näfels, Netstal und Glarus. Auf Anfang 2014 soll die Verbindung zwischen der Walensee-Autobahn und Glarus ins Nationalstrassennetz aufgenommen werden.



Online Ausgabe

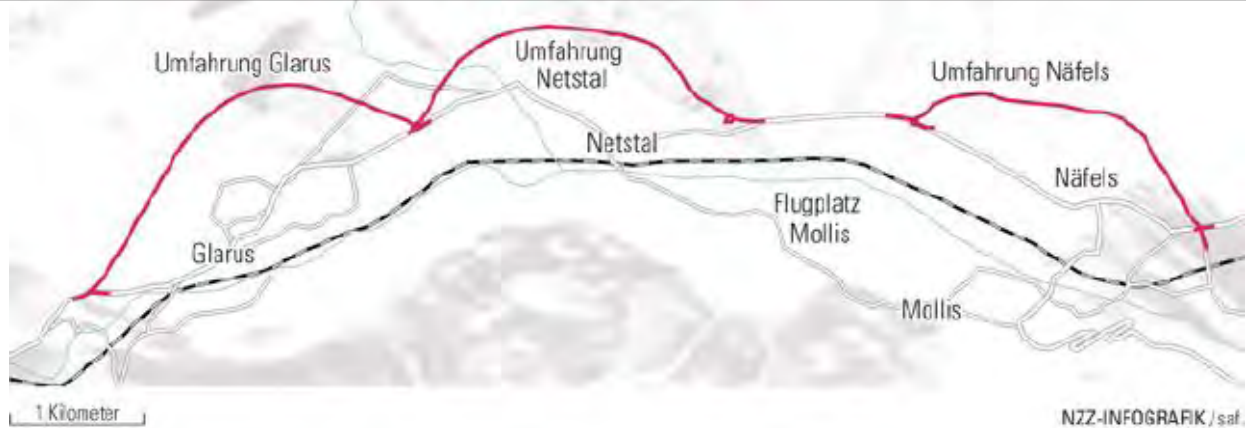
Redaktion NZZ Online
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

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

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt



Zumindest mit der Umfahrung Näfels soll es nun möglichst rasch vorwärtsgehen. Der Ständerat hat dieses Teilprojekt im September ins Bauprogramm des Bundes aufgenommen; bis Ende nächsten Jahres muss der Kanton ein baureifes Projekt vorlegen.

Entsprechend speditiv hat die Glarner Regierung das Ausführungsprojekt genehmigt und die 67 Einsprachen behandelt, die nach Auflage der Umfahrung Näfels eingegangen waren. 14 Einsprachen wurden zurückgezogen, 51 hat die Regierung abgewiesen, 2 teilweise gutgeheissen bei entsprechender Anpassung des Projekts. «Die vom Bund gereichte Hand ist zu ergreifen», hält die Regierung fest – ein unmissverständlicher Aufruf an die Einsprechenden, den Entscheid nicht weiterzuziehen. Dies würde die Realisierung des Projekts auf Jahre hinaus verzögern.

Zentrales Element der Umfahrung Näfels ist ein 1800 Meter langer Tunnel unter dem Niederberg. Die Kosten werden mit 220 Millionen Franken veranschlagt. Noch nicht spruch- und realisierungsreif sind die andern geplanten Umfahrungen von Netstal und Glarus. Ein rascher Baubeginn in Näfels würde aber auch diese beiden Projekte ein Stück weit voranbringen.

Datum: 08.11.2012

Tages-Anzeiger



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 197'034
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 47
Fläche: 2'819 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Good Value

Erfolg mit Onlinehypotheken

Die Glarner Kantonalbank profiliert sich mit dem **Hypomat** als neuer Anbieter über die Kantonsgrenzen hinweg. Auf www.hypomat.ch werden Onlinehypotheken verkauft. Wichtig: Hypotheken werden nur für bestehende Liegenschaften vermittelt. Dies allerdings zu starken Konditionen. Das Onlineportal startete diesen Sommer, und wie Marktbeobachter berichten, hat sein Erfolg bisher die kühnsten Erwartungen übertroffen. (fb)

Die Tricks der Makler

Krankenkassen: Offerten direkt und nicht bei Maklern einholen

Ein Internet-Portal vermittelt nur Krankenkassen, von denen es für Neukunden Provisionen erhält. Die Konkurrenz wird schlechtgeredet.

Die Website www.krankenkassenvergleich.ch hat einen Prämienrechner, auf dem man angeblich «eine Offerte oder eine Beratung für die Krankenkassen» anfordern kann.

Das tat Hansruedi Freuler aus Biltlen GL. Er füllte den Antrag für die Glarner Krankenversicherung aus. Anschliessend erhielt er einen Anruf von einer «Versicherungsberatung Suissepool» aus Bern. Sie vereinbarte mit ihm einen Termin mit einem Makler. Der Suissepool-Makler redete Freuler den Offertenantrag für die Glarner Versicherung aus: Es sei nur eine Frage der Zeit, bis die

se Kasse aufgekauft werde oder bankrott gehe. Stattdessen wollte ihm der Makler eine Versicherung der Groupe Mutuel andrehen. Freuler: «Das wollte ich aber nicht. Ich hatte dort schon schlechte Erfahrungen gemacht.»

Dem K-Tipp liegen weitere ähnliche Fälle mit der Website Krankenkassenvergleich.ch vor – von Interessenten für KK Steffisburg,

ÖKK und SLKK. Das Vorgehen ist immer dasselbe: Wer bei Krankenkassenvergleich.ch eine Offerte einer dieser Versicherungen verlangte, bekam das Märchen vom bald bankrotten Übernahmekandidaten zu hören. Eine Offerte gab es zwar – allerdings nur für eine der grossen Konkurrenzkassen.

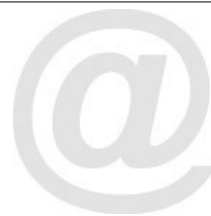
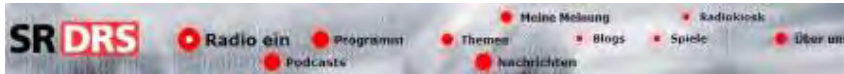
Auf Anfrage des K-Tipp gibt der Betreiber der Sei-

te, Michael Fischer, zu: Es seien gar keine Offerten von Krankenkassen möglich gewesen, die keine Makler-Provisionen zahlen. Mittlerweile könne man aber auf dem Vergleichsportal keine Offerten von kleinen Krankenkassen mehr anfordern.

Tipp: Wer eine Offerte von einer Krankenkasse will, soll sie direkt dort verlangen. Darko Cetojevic



Vergleichsportal: Offerten gibt es nur von Krankenkassen, die zahlen



Online lesen

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.drs.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM (Quelle: netmetrix): 575'000

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

Non-initiated coverage / Staatskanzlei

17.15 Uhr

Kanton Glarus will eine Stelle für Whistleblowing

Die Geschäftsprüfungskommission des Glarner Landrates schlägt eine Meldestelle vor, an die sich Mitarbeitende bei Missständen wenden können. Damit würde Glarus dem Kanton St. Gallen folgen, der bisher als einziger Kanton eine solche Stelle eingerichtet hat.

Regierungsrat Rolf Widmer findet die Idee interessant, wie er gegenüber dem Regionaljournal sagt. Es gebe aber Stolpersteine. Einerseits die Finanzierung der neuen Stelle. Zudem dürfe sie nicht dazu führen, dass jede Lappalie gemeldet wird, so Widmer weiter. (laul)



• Radio ein

• Programm

• Nachrichten

• SRF Shop

• Über uns

• Podcasts

• Themen

• Nachrichten:

• Schweiz

• International

• Wirtschaft

• Digital

• Sport

• Regional

• Aargau Solothurn

• Basel Baselland

• Bern Freiburg Wallis

• Graubünden

• Ostschweiz

• Zentralschweiz

• Zürich Schaffhausen

• Regional-Diagonal

• Nachrichtenticker

• Wetter

• Verkehr

Regional: Ostschweiz:

Freitag, 16.11.2012

Kanton Glarus will eine Stelle für Whistleblowing

Die Geschäftsprüfungskommission des Glarner Landrates schlägt eine Meldestelle vor, an die sich Mitarbeitende bei Missständen wenden können. Damit würde Glarus dem Kanton St. Gallen folgen, der bisher als einziger Kanton eine solche Stelle eingerichtet hat.

Regierungsrat Rolf Widmer findet die Idee interessant, wie er gegenüber dem Regionaljournal sagt. Es gebe aber Stolpersteine. Einerseits die Finanzierung der neuen Stelle. Zudem dürfe sie nicht dazu führen, dass jede Lappalie gemeldet wird, so Widmer weiter. (lul)

• Beitrag weiterempfehlen    

Beitrag

• Hören (1:47)

Verantwortlich für diesen Beitrag:

Luca Laube

Schnellsuche:

• Suchen

Mehr zu Ostschweiz

10.23 Uhr

• Gabi Badertscher tritt zurück

10.12 Uhr

• Manor-Kunstpreis St. Gallen geht an Francisco Sierra

09.40 Uhr

• Verdingkindern eine Stimme geben

Regionaljournal Ostschweiz vom Mittwoch, 21.11.2012, 07.32 Uhr

• Appenzeller Katholiken zahlen mehr an Bischof

05.39 Uhr

• Sedruner Gemeindefinanzen lassen Träume platzen

• Alles zu Ostschweiz



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: 11
Fläche: 48'177 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

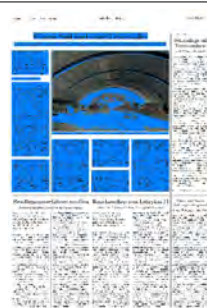
Glarus Süd und seine Lebensader

*Zu geringe Steuereinnahmen, Verlust von Arbeitsplätzen
– wie steht es um die grösste Gemeinde der Schweiz?*



Das Pumpspeicherwerk «Linthal 2015» als zurzeit einziger volkswirtschaftlicher Lichtblick in Glarus Süd.

AXPD/KEYSTONE



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: 11
Fläche: 48'177 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindefusionsreform

Meldungen aus Glarus Süd lassen aufhorchen: Die Gemeinde verliert 80 Arbeitsplätze wegen eines Stellenabbaus bei Electrolux, gleichzeitig verlangt sie finanzielle Unterstützung vom Kanton. Vor allem wartet sie auf bessere Verkehrsanbindungen.

Jörg Krummenacher, Mülödi

Es scheint, als wehe der Föhn, der älteste Glarner, wieder einmal besonders heftig durchs Tal und trage die Botschaften aus Glarus Süd zum Hauptort Glarus, wo die Kantonsregierung sitzt. Diese sieht sich gleich doppelt im Gegenwind. Vergangene Woche liess das Parlament die Regierung in ihrem Versuch abblitzen, 16 Landräte aus Glarus Süd mit einer mageren Postulatsantwort abzuspeisen. Es sei nicht akzeptabel, befand der Landrat, Anliegen aus Glarus Süd einfach hintanzustellen. Konkret ging es um Möglichkeiten, den Verkehrsfluss auf der Kantonsstrasse Richtung Glarus Süd zu verbessern. Das Parlament forderte die Regierung auf, endlich Massnahmen gegen die täglichen Staus an die Hand zu nehmen.

Tags zuvor hatte Thomas Hefti, der Gemeindepräsident von Glarus Süd, die Regierung gemeinsam mit seinen Amtskollegen aus Glarus und Glarus Nord aufgefordert, 10 Millionen Franken aus dem Steuerrücken für die Gemeinden abzuzweigen. Denn diese kämpfen gegen Defizite; Glarus Süd leidet zudem unter einem schwachen Steuersubstrat.

Für 2013 budgetiert es ein Minus von 6,3 Millionen Franken.

Besserer Finanzausgleich

Bald zwei Jahre nach Vollzug der rigorosen Gemeindefusion im Glarnerland gilt es, die Aufgabenverteilung zwischen dem Kanton und den drei neuen Einheitsgemeinden zu verfeinern. Dazu gehört auch eine, wie die Gemeindepräsidenten meinen, gerechtere Verteilung der Mittel. 2011 habe der Kanton einen Gewinn von 13,5 Millionen Franken erzielt, während die Gemeinden beinahe ebenso hohe Verluste eingefahren hätten. Trotz positiven Synergieeffekten fehlen ihnen Mittel für nötige Investitionen. «Der Lastenausgleich ist zu tief, zudem fehlt ein Härteausgleich», sagt Thomas Hefti. Im Nachhinein zeige sich, dass man mit der einen oder andern Steuersenkung wohl besser zugewartet hätte.

Seit der Fusion ist Glarus Süd mit seinen 430 Quadratkilometern die flächenmässig grösste Schweizer Gemeinde, grösser beispielsweise als die beiden Appenzeller Kantone zusammen. Nachteilig wirkt sich die Lage aus: Die Zufahrt erfolgt einzig durchs Tal von Norden her, insbesondere im Winter, wenn die südwestliche Verbindung vom Klausenpass her geschlossen ist. Entsprechend gross sind die Hoffnungen, dass eine seit Jahren für den nördlichen Talbereich diskutierte Umfahrungsstrasse realisiert wird und eine raschere Anbindung des Südens ermöglicht.

Mehrfach kommt Hefti im Gespräch

auf die Bedeutung einer verbesserten Erreichbarkeit auf Strasse und auch Schiene zu sprechen – «die Lebensader für Glarus Süd». Sie sei unabdingbar, um attraktiv als Wohnort und Wirtschaftsstandort zu sein, lebensnotwendig auch für die Tourismusorte Elm und Braunwald.

Abbau von Arbeitsplätzen

Letzte Woche hat Hefti die schlechte Nachricht vom Abbau von voraussichtlich 80 Arbeitsplätzen bei Electrolux in Schwanden erfahren müssen: «Ein schwerer Schlag für uns», sagt er. Dessen Auswirkungen seien noch nicht absehbar. Vorläufig profitiert Glarus Süd wenigstens von der riesigen Baustelle zuhinterst im Tal in Tierfeld, dem Projekt «Linthal 2015» der Axpo: Bis zu 500 Personen sind dort mit dem Bau eines unterirdisch angelegten neuen Pumpspeicherwerks beschäftigt. Das wirkt sich positiv auf die Einwohnerzahl der Gemeinde aus, die seit Anfang 2011 um knapp 400 auf 10 404 angestiegen ist. Glarus Süd muss sich aber auf die Zeit nach 2016 vorbereiten, wenn die Arbeiter abziehen. Die Gemeindefusion, sagt Thomas Hefti, habe die Arbeit vereinfacht, die Verwaltungen funktionierten, die anstehenden Probleme könnten effizienter und grossräumiger angegangen werden. Vor allem: Die Gemeinden würden stärker wahrgenommen. Dennoch ist er sich bewusst, dass Glarus Süd, bis es besser erschlossen ist, «noch Geduld brauchen wird».



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

Online lesen

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

Non-initiated coverage / Gemeindefusionsreform

Vor 0 Minuten

Grösste Gemeinde der Schweiz

Glarus Süd und seine Lebensader

Schweiz Vor 0 Minuten



Das Pumpspeicherwerk «Linthal 2015» als zurzeit einziger volkswirtschaftlicher Lichtblick in Glarus Süd.

(Bild: AXPO/KEYSTONE)

Meldungen aus Glarus Süd lassen aufhorchen: Die Gemeinde verliert 80 Arbeitsplätze wegen eines Stellenabbaus bei Electrolux, gleichzeitig verlangt sie finanzielle Unterstützung vom Kanton. Vor allem wartet sie auf bessere Verkehrsanbindungen.

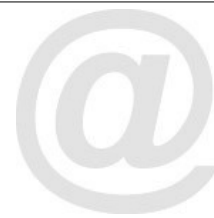
Jörg Krummenacher, Mitlödi

Es scheint, als wehe der Föhn, der älteste Glarner, wieder einmal besonders heftig durchs Tal und trage die Botschaften aus Glarus Süd zum Hauptort Glarus, wo die Kantonsregierung sitzt. Diese sieht sich gleich doppelt im Gegenwind. Vergangene Woche liess das Parlament die Regierung in ihrem Versuch abblitzen, 16 Landräte aus Glarus Süd mit einer mageren Postulatsantwort abzuspeisen. Es sei nicht akzeptabel, befand der Landrat, Anliegen aus Glarus Süd einfach hintanzustellen. Konkret ging es um Möglichkeiten, den Verkehrsfluss auf der Kantonsstrasse Richtung Glarus Süd zu verbessern. Das Parlament forderte die Regierung auf, endlich Massnahmen gegen die täglichen Staus an die Hand zu nehmen.

Tags zuvor hatte Thomas Hefti, der Gemeindepräsident von Glarus Süd, die Regierung gemeinsam mit seinen Amtskollegen aus Glarus und Glarus Nord aufgefordert, 10 Millionen Franken aus dem Steuerkuchen für die Gemeinden abzubringen. Denn diese kämpfen gegen Defizite; Glarus Süd leidet zudem unter einem schwachen Steuersubstrat. Für 2013 budgetiert es ein Minus von 6,3 Millionen Franken.

Besserer Finanzausgleich

Bald zwei Jahre nach Vollzug der rigorosen Gemeindefusion im Glarnerland gilt es, die Aufgabenverteilung zwischen



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

[Online lesen](#)

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

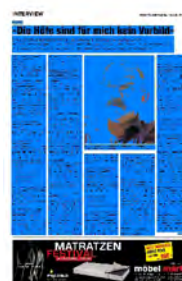
Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

dem Kanton und den drei neuen Einheitsgemeinden zu verfeinern. Dazu gehört auch eine, wie die Gemeindepräsidenten meinen, gerechtere Verteilung der Mittel. 2011 habe der Kanton einen Gewinn von 13,5 Millionen Franken erzielt, während die Gemeinden beinahe ebenso hohe Verluste eingefahren hätten. Trotz positiven Synergieeffekten fehlen ihnen Mittel für nötige Investitionen. «Der Lastenausgleich ist zu tief, zudem fehlt ein Härteausgleich», sagt Thomas Hefti. Im Nachhinein zeige sich, dass man mit der einen oder andern Steuersenkung wohl besser zugewartet hätte.

Seit der Fusion ist Glarus Süd mit seinen 430 Quadratkilometern die flächenmässig grösste Schweizer Gemeinde, grösser beispielsweise als die beiden Appenzeller Kantone zusammen. Nachteilig wirkt sich die Lage aus: Die Zufahrt erfolgt einzig durchs Tal von Norden her, insbesondere im Winter, wenn die südwestliche Verbindung vom Klausenpass her geschlossen ist. Entsprechend gross sind die Hoffnungen, dass eine seit Jahren für den nördlichen Talbereich diskutierte Umfahrungsstrasse realisiert wird und eine raschere Anbindung des Südens ermöglicht.

Mehrfach kommt Hefti im Gespräch auf die Bedeutung einer verbesserten Erreichbarkeit auf Strasse und auch Schiene zu sprechen – «die Lebensader für Glarus Süd». Sie sei unabdingbar, um attraktiv als Wohnort und Wirtschaftsstandort zu sein, lebensnotwendig auch für die Tourismusorte Elm und Braunwald.
Abbau von Arbeitsplätzen

Letzte Woche hat Hefti die schlechte Nachricht vom Abbau von voraussichtlich 80 Arbeitsplätzen bei Electrolux in Schwanden erfahren müssen: «Ein schwerer Schlag für uns», sagt er. Dessen Auswirkungen seien noch nicht absehbar. Vorläufig profitiert Glarus Süd wenigstens von der riesigen Baustelle zuhinterst im Tal in Tierfehd, dem Projekt «Linthal 2015» der Axpo: Bis zu 500 Personen sind dort mit dem Bau eines unterirdisch angelegten neuen Pumpspeicherwerks beschäftigt. Das wirkt sich positiv auf die Einwohnerzahl der Gemeinde aus, die seit Anfang 2011 um knapp 400 auf 10 404 angestiegen ist. Glarus Süd muss sich aber auf die Zeit nach 2016 vorbereiten, wenn die Arbeiter abziehen. Die Gemeindefusion, sagt Thomas Hefti, habe die Arbeit vereinfacht, die Verwaltungen funktionierten, die anstehenden Probleme könnten effizienter und grossräumiger angegangen werden. Vor allem: Die Gemeinden würden stärker wahrgenommen. Dennoch ist er sich bewusst, dass Glarus Süd, bis es besser erschlossen ist, «noch Geduld brauchen wird».



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: 21
Fläche: 90'642 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

POLITIK

«Die Höfe sind für mich kein Vorbild»

Nach 18 Jahren tritt Erich Jud (66) als Gemeindepräsident von Schänis zurück.

Im ON-Interview spricht der CVP-Politiker über gute und schlechte Zeiten, Siedlungstrenngürtel, Zukunftsaussichten, Vetternwirtschaft, Blaufahrten und eine unstabile Persönlichkeit.

Hätten Sie sich 1994 vorstellen können, so lange Präsident zu bleiben?

Ich habe es gehofft. Ich war damals 48 Jahre alt. Acht Jahre später dann nochmal den Beruf zu wechseln und eine neue Herausforderung zu finden, wäre sicher nicht einfach gewesen.

Wie haben sich Schänis und das Linthgebiet in diesen fast zwei Jahrzehnten entwickelt?

Die Entwicklung ist im Westen und im Osten sehr unterschiedlich. Im Westen waren die Entwicklung und das Bevölkerungswachstum sehr stark. Bei uns im Osten mussten wir in diesen 18 Jahren eher schauen, dass etwas geht als bremsen. Das haben die Kollegen im Westen nicht immer ganz verstanden. Bei uns war das Bevölkerungswachstum eher bescheiden, deshalb haben wir jetzt auch zu wenig Schüler.

Ist die Arbeit der Behörden in diesen 18 Jahren schwieriger geworden?

Tendenziell schon. Es gibt heute praktisch nichts mehr, das einfach, schlank und ohne Einsprachen durchgeht.

Sind dadurch die Entscheide besser geworden?

(zögert) Nein. Es ist ja in unserer Gesellschaft generell so, dass überall gestritten wird bis zum Gehtnichtmehr, und am Schluss müssen Gerichte

entscheiden. Und das obwohl der Gemeindepräsident die Fakten und Details vielleicht besser kennen würde als das Gericht.

«Mein Ziel war, niemandem wehzutun»

Wenn sich alle so gut kennen in der Gemeinde, besteht dafür die Gefahr der Vetternwirtschaft.

Nach meiner Erfahrung wird das masslos überschätzt. Natürlich kenne ich viele Leute, aber ich hatte diesbezüglich nie Probleme.

Nie einem guten Kollegen oder Nachbarn ein bisschen geholfen oder ein Auge zugedrückt?

Wenn wir mal ein halbes Auge zugedrückt haben, war das nicht, weil es ein Kollege war. Klar, wenn einer das ganze Jahr streitet und dafür sorgt, dass man keinen Schritt vorwärtskommt, und dann hat man die Wahl, so oder so zu entscheiden, kann das ein bisschen schwierig sein. Aber es war immer mein oberstes Ziel, niemandem weh zu tun, wenn dies nicht unbedingt nötig war.

Zuletzt stand Schänis im Clinch mit dem Kanton wegen des strikten Siedlungstrenngürtels. Fühlen Sie sich in St. Gallen ernst

genommen?

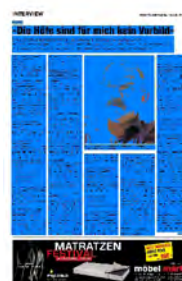
Es ist überhaupt nicht so, dass wir mit St. Gallen grundsätzlich ein grosses Problem haben. Wenn ich ehrlich bin, ist unser Gejammer manchmal eher etwas übertrieben. Für das obere Gasterland besteht aber die Gefahr, zum Reservat für Schöne und Reiche zu werden. Und unsere Bürger bezahlen hohe Steuern, weil wir nichts machen dürfen.

Aber muss denn alles überbaut werden?

Die Frage ist zwar berechtigt, aber ich kann doch den Bewohner meiner Gemeinde nicht sagen, in 200 Jahren seid ihr dann froh, dass wir nichts gemacht haben. Wir müssen schauen, dass es wenigstens ein bisschen vorwärts geht und auch unser Gewerbe Arbeit hat. Es ist ja nicht so, dass wir der Höfe nacheifern wollen. Diese Entwicklung ist für uns auch kein Vorbild, wenn sich ein Normalsterblicher keine Wohnung mehr leisten kann. Ich bin ja persönlich schon seit 40 Jahren für eine Steuerharmonisierung.

Eine komplette?

Ja. Gesamtschweizerisch die gleichen Steuern. Eine vernünftige, gemeindeübergreifende Raumplanung wäre erst dann möglich. Sonst fährt jeder sein «Sonderzügli». Wenn man den Steuerwettbewerb konsequent zu Ende denkt, kann er ja gar nicht funktionieren.



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: 21
Fläche: 90'642 mm²

Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

Steuern sparen ist eine Art Steckenpferd geworden. Als ich 25 war, war das noch praktisch kein Thema.

Damit machen Sie sich hier aber nicht beliebt, oder?

Das macht nichts. Dass der einzelne Mensch die Zusammenhänge nicht immer sieht, kann ich verstehen. Dass aber Politiker und Parteien Demagogie betreiben, dafür habe ich kein Verständnis. Insbesondere eine Partei, die tiefere Steuern fordert, aber zum Beispiel zugleich mehr Polizisten will. Dass kann ja nicht aufgehen. (schüttelt den Kopf und schaut grimmig). So was macht mich richtig sauer. Und wenn Glarus Carlsberg mit tieferen Steuern aus dem Aargau nach Ziegelbrücke lockt, ist dies zwar für uns in Schänis ein Vorteil. Aber ein Nachteil für die Gesamteinnahmen, die vom einfachen Bürger irgendwo ausgeglichen werden müssen.

Werden die Gemeinden diesseits des Rickens benachteiligt?

Nein, die Erfahrung habe ich nicht gemacht. Es ist eher so, dass eine kleinere Gemeinde vielleicht nicht das Gewicht hat wie eine grössere. Letztlich haben doch alle das Gefühl, dass sie benachteiligt werden, aber ich denke nicht, dass das so ist.

«Ich bin für eine Steuerharmonisierung»

Sie haben beim Verwaltungsgericht Beschwerde gegen den Siedlungstrenngürtel eingelegt. Haben Sie schon Reaktionen bekommen?

(schmunzelt) Der Fall ist gelöst. Es war ein Missverständnis auf Seiten des Kantons. Er war ein Jahr zu früh. Die Frage des Siedlungstrenngürtels wird erst 2013 in die Vernehmlassung gehen. Baudirektor Willi Haag hat uns bestätigt, dass es im Moment nur um das Einkaufszentrum Ikea gegangen ist, das nicht bewilligt wurde. Der Regierungsbeschluss war ein wenig missverständlich formuliert. Ich bin zuversichtlich, dass wir nächstes Jahr einen Kompromiss finden.

Was würde es für Schänis bedeuten, wenn tatsächlich nicht mehr gebaut werden dürfte?

Ich verstehe ja, dass man gegenüber Einkaufszentren grundsätzlich skeptisch ist. Es ist einfach etwas dumm, wenn ausgerechnet dort nicht gebaut werden kann, wo man von der Autobahn direkt hinfahren kann ohne ein Dorf zu belasten. Wenn man dann noch sieht, dass hier eine arme Gemeinde, die sonst schon wenig Wachstum hat, profitieren könnte, ist man am falschen Ort zu streng. Wir könnten uns nicht mehr weiter entwickeln und hätten praktisch keine Chance, Arbeitsplätze in Schänis zu schaffen.

Würden Sie gerne mit dem Präsidenten von Wollerau oder Freienbach tauschen?

Jetzt ist schon zu spät (lacht). Nein, eigentlich nicht.

Vor vier Jahren sorgten Sie auch mit einer Blaufahrt für Schlagzeilen. Haben Sie mal herausgefunden, ob Sie verpöffen wurden?

Nein. Wir haben da keine grossen Nachforschungen angestellt. Eigentlich wollte ich es gar nicht wissen. Es

Hoffentlich keine Kirschtorte...

(schmunzelt) Das weiss ich nicht mehr. Aber die Unterstützung aus vielen Teilen der Schweiz war eine schöne Erfahrung. Die Leute haben es geschätzt, dass ich zu meinem Fehler gestanden bin.

«Fremde Leute haben Kuchen gebracht»

Sind Sie seither noch mal in Versuchung geraten?

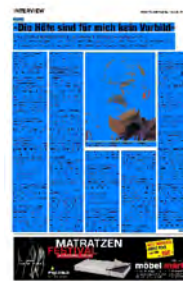
Nein. Es ist ja auch nicht so schwer. Ab und zu muss man halt jemand anderes fahren lassen.

Was ist in den letzten 18 Jahren zu kurz gekommen?

Die Ehe, die Familie. Ich lebe heute ja getrennt. Ich wollte vor einigen Jahren mit meiner Frau sechs Wochen nach Australien. Wegen eines tragischen Ereignisses musste ich diese Ferien annullieren. Vielleicht wäre es anders gekommen, wenn ich da mehr Zeit gehabt hätte. Damit will ich aber keineswegs meine in einigen Sachen etwas un stabile Persönlichkeit entschuldigen.

Wird Ihr Auge beim Abschied eher lachend oder weinend sein?

Keine Ahnung. Entgegen allen Ratschlägen habe ich mich überhaupt nicht damit befasst, was nachher sein wird. Ich werde mir erst am 2. Januar, wenn ich nicht mehr früh aufstehen



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: 21
Fläche: 90'642 mm²

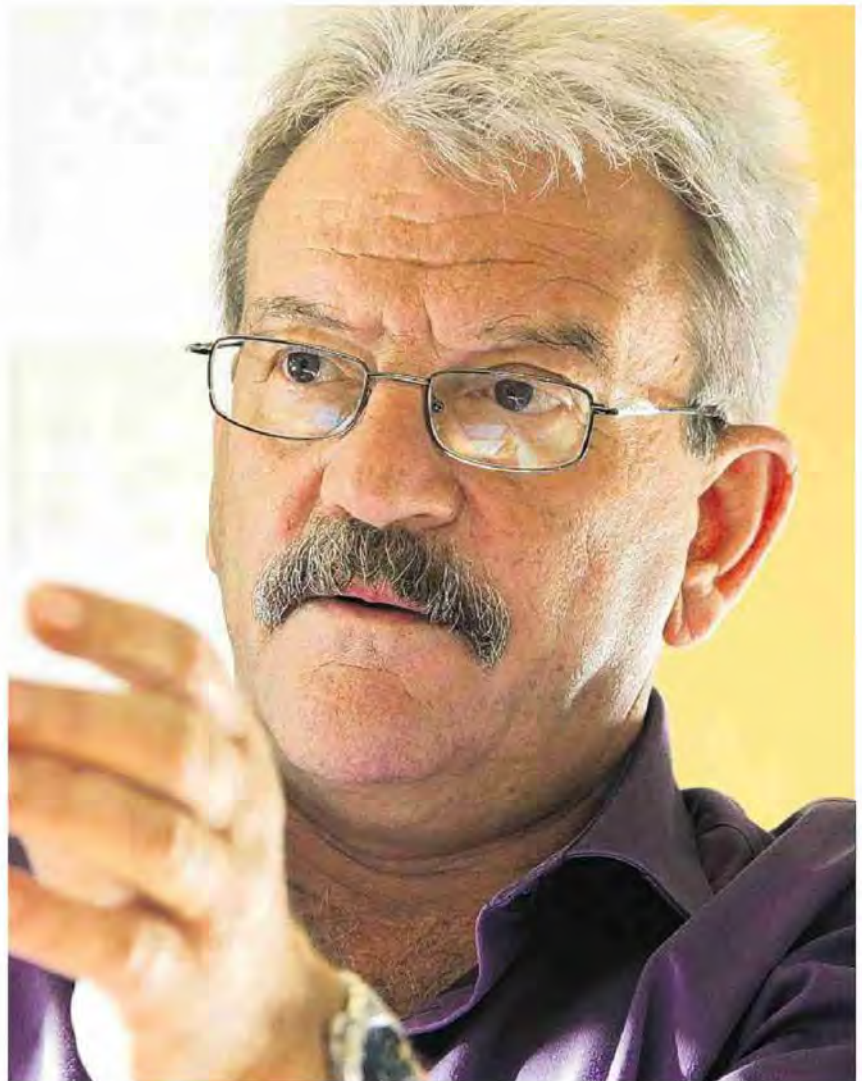
Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

muss, überlegen, was ich machen will.

Haben Sie sich für nächstes Jahr etwas Spezielles vorgenommen?

Im Hinterkopf habe ich noch den Jakobsweg. Vom Bodensee bis Brienz hab ich ihn schon gemacht. Man sagt mir jedenfalls nach, wenn ich was mache, habe ich die Tendenz zu übertreiben.

Marcel Hauck



Erich Jud, seit 18 Jahren Schänner Gemeindepräsident: «Heute wird gestritten bis zum Gehnichts mehr.»

Foto: Marcel Hauck



SF 1

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

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 19:00
Dauer: 00:04:24
Grösse: 86.3 MB

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

Non-initiated coverage / Gemeindestrukturreform

Radio/TV-Hinweis

Seit letztem Jahr gilt Glarus als der fortschrittlichste Schweizer Kanton wegen seiner Gemeindestrukturreform

Doch nun wehrt sich die Bevölkerung von Glarus-Süd gegen Pläne der Gemeinde, das Schulwesen neu zu organisieren und gleich in fünf Dörfern die Schulen zu schliessen. Die Emotionen gehen hoch, wie auch die gestrige Infoveranstaltung von Schwanden zeigt

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](#)

*«Wer seine Einsamkeit
ein einziges Mal
bei günstigem Licht geschaut,
kann das Bild zeitlebens
nicht mehr vergessen»*

Literatur-Nobelpreisträger Carl Spitteler
über den Klöntalersee, Kanton Glarus

Fliegender Holländer:
Eisschnellläufer aus dem
niederländischen Roosendaal
auf dem Klöntalersee.

Schlittschuhlaufen Flieg mit mir übers Eis!

Der Winter steht vor der Tür. Wir haben schon mal in Archiven
gestöbert und uns mit den Eismeistern von Davos und
vom Sihlsee unterhalten: über die **Kunst des Eismachens** und
über die Freuden des Eises und der kalten Zeit.

Text Ingrid Schindler

«Heute, Kinder, woll'n wirs wagen,
heute wird das Eis wohl tragen»

Ein einsamer Eisläufer auf menschenleerem, schwarz gefrorenem See. Die Kufen kratzen, die Kälte klirrt, das Eis ist spiegelglatt, der Fahrtwind schneidend. Das Foto auf der vorhergehenden Doppelseite hat der Holländer Jelle Van Brussel am Weihnachtsabend vor fünf Jahren zwischen zwei und drei Uhr nachmittags gemacht. Es zeigt ein ganz anderes Bild vom Klöntalersee als die nebenstehende Lithografie von J. Weber aus dem Jahr 1877. Bei Weber wuseln Menschen wie Ameisen auf dem weissen Eis. Sie mühen sich an zementschweren Eisquadern ab, verladen sie auf Fuhrwerke und führen sie die enge Strasse hinunter. Von Schlittschuhlaufen keine Spur. Dafür waren die Eisblöcke aus dem Klöntal viel zu lukrativ. Ein regelrechter Eisrausch erfasste das Glarnerland. Wie auch die Gegenden um den Lac de Joux, Davoser- oder Katzenssee, wo ebenfalls Eis abgebaut wurde, sofern der Winter ein strenger war.

KLÖNTALER EIS

Eingezwängt zwischen den steil abfallenden Flanken des Wiggis und des Glärnisch, ist der Klöntalersee durch einen Bergsturz entstanden. Er friert zuverlässig jeden Winter zu, die Sonnenstrahlen reichen an Weihnachten nicht einmal bis zum See hinab. Der ideale Ort zum «Gletschern», zur Eisgewinnung zwecks Kühlung von Butterbergen und Bierseen zu Zeiten, als es noch keine künstlichen Kühlsysteme gab. Bis nach Übersee wurde das Glarner Eis exportiert. Im Jahr 1862 begann man im Klöntal mit dem Eisabbau, 1930 wurde der Kühlschrank erfunden, 1953 das «Gletschern» eingestellt. Als letzter Kunde nahm die Brauerei Wädenswil Klöntaler Eis in Empfang. Seither ist es ruhig geworden am Klöntalersee.



«Gletschern überm Klöntal»: Die Lithografie aus der euphorischen Phase des Glarner Eisrauschs wurde 1877 in der «Neuen Alpenpost» publiziert.

«FLÜGEL AM FUSS»

In der Vergangenheit hatte Natureis einen hohen Stellenwert. Es war nicht nur für die Lebensmittelproduktion und -konservierung von elementarer Bedeutung, sondern besass auch eine wichtige soziale Funktion: als Tummelplatz fürs Volk und Schauplatz höfischer Maskeraden und Lustbarkeiten. Kaiser und Könige – der Sonnenkönig, Napoleon I., Napoleon III. oder Queen Victoria –, sie liebten das glatte, kalte Vergnügen. Maler bannten es auf ihre Leinwand, Dichterfürsten wie Goethe, Herder, Klopstock und viele andere besangen die Freuden auf dem Eis. Schlittschuhe waren den Dichtern des Sturm und Drang «Flügel am Fuss», wie es Klopstock 1764 in seiner Ode «Der Eislauf» formulierte. Schuhe, die aus starren Konventionen in die Freiheit führten. Vorerst allerdings nur die Männer. Denn ehrbare Frauen hatten damals züchtig im Eisschlitten zu sitzen, statt selbst frivol, frei und beschwingt wie die eisverrückten Holländerinnen übers Eis zu gleiten. Klopstock jedenfalls

erlernte das Schlittschuhlaufen in der Schweiz, als er sich 1750/51 bei Bodmer in Zürich aufhielt (und hinterliess der Stadt die «Ode an den Zürchersee»).

HOLIDAY ON ICE

Auch bei den Briten war Schlittschuhlaufen, wie man damals sagte, gross in Mode. 1742 wurde in Schottland der Edinburgh Skating Club, der erste Eislaufverein der Welt, gegründet, 1772 erschien in London das erste Handbuch über den Eiskunstlauf. London, Stockholm, Berlin und Wien entwickelten sich zu den Zentren der neuen Künstler auf Kufen. Die Briten begründeten den mondänen Wintersport in der Schweiz. Sie waren die Ersten, die in der kalten Jahreszeit ins Engadin reisten; sie hatten keine Ski, sondern Schlittschuhe im Gepäck. Die neu entstehende Grand Hôtellerie setzte auf diesen Sport, es gehörte zum guten Ton, den Gästen ein Eisfeld zu bieten. Alte Schweizer Postkarten wie vom ehemaligen Grand Hôtel Kurhaus Engelberg (1910), Grand Hôtel Les

Fotos Landesarchiv des Kantons Glarus / FOT-SA 9/1.11, Club Grand Hôtel & Palace (2), Picture Alliance / The Advertisi, Mauritius Images



3 Als Schlittschuhlaufen Kult war 1 Heute keine Selbstverständlichkeit: Das Natureisfeld vor dem Grandhotel, hier das Grand Hôtel Kurhaus Engelberg, gehört vielfach der Vergangenheit an. 2 Eistanzen, hier in Les Avantés über Montreux, war ein Vergnügen für alle. Das Hotel ist heute eine internationale Schule. 3 Davos war vor 100 Jahren das Mekka des Eisschnelllaufs. Diesen Ruf verdankte es seinem Natureisplatz, auf dem heute selten grosse Wettkämpfe stattfinden. 4 Typische Szene: Frau im Eisschlitten mit Hund als Galionsfigur. Diese Aufnahme zählte zu den «Photographs of the Year». Genauere Angaben fehlen.



«Unter Swiss Ice verstand die Welt um 1900 Davoser Eis»

Avants (1900) und vieler anderer aus der Sammlung des Basler Club Grand Hôtel & Palace zeugen davon, wie heiss die Belle Epoque aufs Eis war. 1908 wurde der Eiskunstlauf olympische Disziplin, 1924 zog der Eisschnelllauf nach.

NATUREIS, IN DAVOS GEMACHT

«Unter «Swiss Ice» verstand die Welt um 1900 Davoser Eis», sagt Balz Caflisch. Keines galt Anfang des 20. Jahrhunderts als schneller und besser als das der 18 000 m² grossen Davoser Natureisbahn, die am 29. November 1894 den Betrieb aufnahm. Europa- und Weltmeisterschaften im Eisschnelllauf wurden hier ausgetragen, Weltrekorde aufgestellt, Nationalmannschaften aus Norwegen, Holland und der DDR kamen zum Training her.

Der Wettkampfbetrieb ist weitergezogen – auf die Kunsteisbahnen dieser Welt. Das Schweizer Kader trainiert auf Kunsteis im Dolder in Zürich. «Wir können nicht die gleiche Qualität garantieren», sagt Caflisch, seit 24 Jahren in Davos der Mann fürs Eis. «Seine» Natureisbahn ist zwar immer noch die grösste auf dem Kontinent, aber ihre grossen Zeiten sind vorbei. Im Sommer ist das Eis – ein Fussballfeld mit 400-Meter-Bahn darum herum. «Sobald es im Herbst 20 cm schneit, pressen wir mit Fräsen und Walzen den Schnee hart zusammen, wässern ihn ein, zwei Tage lang, vorausgesetzt, in der Nacht sinken die Temperaturen auf mindestens minus 8 Grad.» Dann spritzen Caflisch und seine Männer drei bis vier Tage lang Millimeter für Millimeter Wasserschichten auf, lassen sie frieren, spritzen wieder, gleichen Unebenheiten mit Schneematsch aus, bis sich, ohne Chemie und Kühlsystem, eine solide Eisdecke gebildet hat. Dann kann der Betrieb beginnen. Da die Schlittschuhkufen das Eis abreiben, wird es täglich geputzt und wieder aufgebaut.



Zweimal am Tag spritzen die Eismänner drei Stunden lang das Eis.

Je nach Witterung ist mit dem Eisvergnügen bald vorbei. Caflisch zückt die Saisonstatistik: «Am kürzesten dauerte die Saison 2000/2001 mit 56 Tagen, am längsten in den Zwanzigerjahren, wo sie zweimal 128 Tage betrug. Die Klimaerwärmung macht sich bemerkbar.»

DER EISMEISTER VOM SIHLSEE

Eismachen sei kein Lehrberuf. Caflisch: «Es ergibt sich einfach so.» Für Louis Schönbächler vom Sihlsee ist es Berufung. Seit über 30 Jahren gehört seine Liebe im Winter dem Eis. «Anfangen hat es in den Achtzigerjahren, als ich im Eishockeyclub Einsiedeln spielte. Die träumten dort ewig schon von einem eigenen Eisfeld und einer Halle, unternahmen aber nichts.» Louis hatte eine Idee: «Wir gehen zum See hinter, machen uns Hockeyfelder frei und putzen das Eis selber mit einfachen Fahrzeugen.» – So viel Initiative, das kam nicht gut an. Bevor der Maurer-Zimmermann allein zum Sihlsee «hinter» ging, lernte er auf dem Weissensee in Kärnten das Eismachen und präparierte neun Winter lang ein Natur-

eisfeld in Einsiedeln. «Stündlich habe ich spritzen müssen, oft auch in der Nacht, weil es keine Kühlmaschinen gab. Aber es hat Spass gemacht.» Dann, endlich, sei er nach Euthal am Sihlsee «hintergegangen», hat zur Gemeinde gesagt, «gebt mir Wasser und Strom, den Rest mache ich allein». Dieser Winter ist für ihn nun die zwölfte Saison als Eismeister vom Sihlsee. 2,5 km lang ist seine Bahn, so lang wie nirgends in der Schweiz. Und er braucht das Eis nicht aufzubauen, bei Kälte wächst es von allein. Und zwar um 1 cm bei minus 5 Grad und um 2,5 cm bei minus 25 Grad in der Nacht. «Wenn Schnee draufliegt, wächst nichts mehr nach. Schnee isoliert.»

12 CM IST DICK GENUG

Meistens ist das Eis bis Weihnachten 12 cm stark. Dann ruft Louis in der Gemeinde an. Der Leiter vom Ressort Sport kommt vorbei, und gemeinsam prüfen sie die Tragfähigkeit. An etwa 20 Stellen sägt Louis mit der Motorsäge Klötze aus dem Eis. Sind sie 12 cm dick, gibt die Gemeinde grünes Licht. Louis steckt Bahn und Felder ab, bohrt Löcher für Pfosten in das Eis, putzt, fräst und hobelt die Oberfläche glatt. Er ist stolz auf seinen Eishobel und den selbst umgerüsteten Maschinenpark – «wie in einer professionellen Eishalle». Zwei-, dreimal am Tag geht er damit auf den See. Tag für Tag fräst er zur Kontrolle einen Mocken aus dem Eis. «Konisch, damit er nicht untergeht, wenn ich ihn wieder einsetze.» Eingebrochen sei bei ihm noch keiner. Für sein Natureisfeld, für viele das beste in der Schweiz, verlangt Louis nichts. Er macht doch gern, lebt vom Wurstverkauf, vom Punsch und Schuhverleih. Was übrig bleibt, reinvestiert er in das Eis. So schmelzen unter der warmen Frühlingssonne zwar seine Mittel weg. Seine Freude aber, die bringt die Sonne nicht zum Schmelzen. ✨



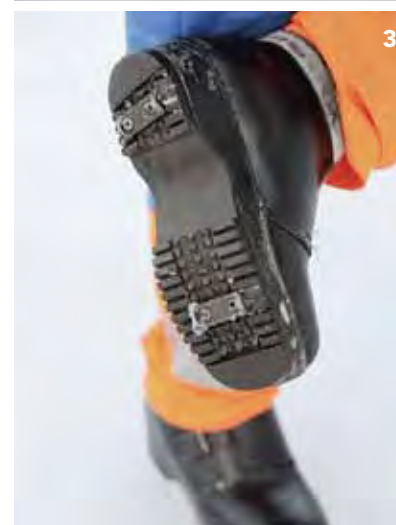
1



2



4



3

Eismacher am Werk

1 Natureisfeld Sihlsee: «Bloss nicht den Motor abstellen, sonst friert die Säge ein.» Eismeister Louis Schönbächler rückt dem See täglich mit der Motorsäge zu Leibe, um die Eisschicht zu messen. 2 Eismänner müssen Schnee räumen, denn «wenn Schnee draufliegt, wächst kein Eis mehr nach», sagt Schönbächler. 3 Die Davoser Eismänner tragen hölzerne Spezialschuhe gegen die Kälte beim stundenlangen Spritzen auf dem Eis. 4 Der «Kontrollklotz» misst 28 cm, 12 cm würden schon reichen. Abgehärtet: Werden Louis' Hände kalt, wärmt er sie im Wasser im Eisloch wieder auf.

Fotos Karl-Heinz Hug

Komm, Väterchen Frost,

Eine Auswahl der 40 schönsten Natureisbahnen und natürlichen

Von Petrus' Gnaden

Am Anfang war immer die bittere Kälte. Sie lässt **Gewässer** zufrieren und verwandelt Weiher, Seen, Lagunen, überschwemmte Wiesen, Flüsse, Kanäle, ja sogar Meeresarme in Eisflächen. Dann begann der Mensch bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt, ebene Flächen wie Fussballfelder, Sportplätze ebenfalls in **Natureisflächen** zu verwandeln, indem er Schneedecken kompakt presste, eben walzte und mit Wasser vereiste. Diese schmelzen wie natürliche Eisflächen dahin, wenn die Temperaturen steigen. Als es gelingt, Kälte künstlich zu erzeugen, stellt der Mensch, jahreszeitlich unabhängig, **Kunsteis** her, präpariert es perfekt und errichtet darüber Hallen und Stadien. Der Eissport war begeistert und wandte sich fortan von den Natureisbahnen ab. Auf Dauer schmolz aber auch die Faszination des Eislaufens dahin. Heute versucht man, mit mobilen, saisonalen Eisfeldern (Kunst- oder Natureis) in Wintersportorten, Stadt- und Einkaufszentren das frühere, Jahrhunderte währende Feuer (ein echter Dauerbrenner!) fürs Schlittschuhlaufen wieder anzufachen. Ein Revival?

Die Grössten

Die grösste Eisfläche Mitteleuropas ist der Neusiedlersee, die grösste der Alpen der Weissensee in Kärnten. In der Schweiz zählt der Sihlsee im Hochtal von Einsiedeln flächenmässig zu den Top Ten der Natureisflächen. Davos besitzt übrigens die grösste Natureisbahn Europas, der Dolder in Zürich die grösste Kunsteisbahn der Schweiz.

und leg den Winter auf Eis!

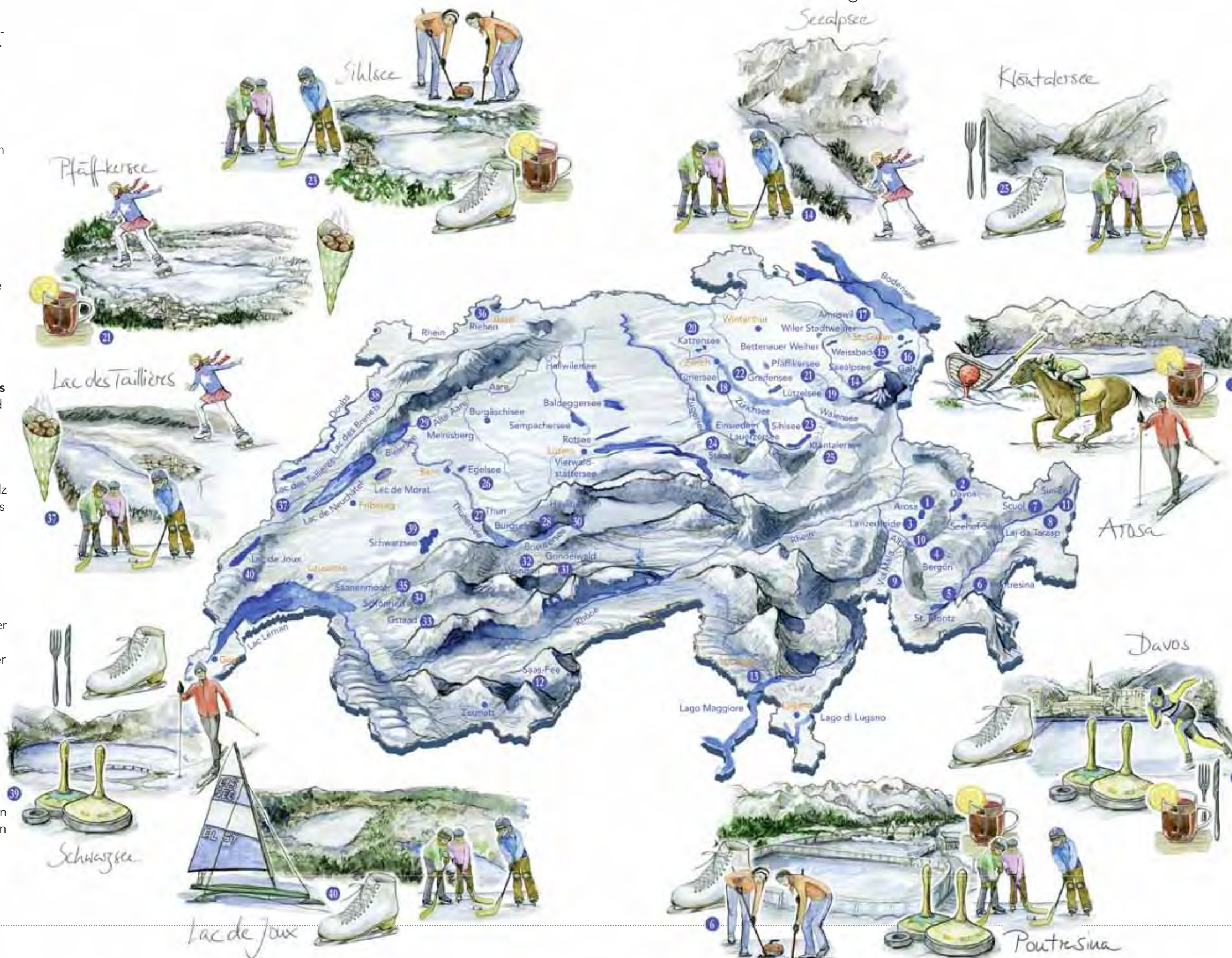
Eisfelder auf zugefrorenen Gewässern in der Schweiz.

Betreten auf eigene Gefahr!

Unsere 40 Ausflugstipps ins Eisland Schweiz stellen eine unvollständige Auswahl der natürlichen Eisflächen, Natureisfelder und mobilen Eisbahnen dar. Unsere Top Ten heben wir extra neben der Karte hervor. Es liegt in Petrus' Hand, ob sie betretbar sind oder nicht. Nicht alle werden zuverlässig präpariert. Welche Sportarten man ausser dem Eislaufen auf den ausgewählten Eisflächen ausüben kann, haben wir eigens vermerkt. Falls Schlittschuhverleih vorhanden, ebenso. Erkundigen Sie sich bei den zuständigen Gemeinden, in den lokalen Medien, auf den jeweiligen Tourismus-Websites oder unter den angegebenen Telefonnummern, ob das jeweilige Gewässer denn freigegeben, sprich sicher, ist und betreten werden kann. Auf's Geratewohl aufs Glatteis gehen, ist lebensgefährlich.

Graubünden, Wallis & Tessin

- 1 AROSA** (1800 m)
Natureisfeld Maran: gratis, Restaurant Isblaatere (Sonnenterrasse, Panorama!), Schlittschuhverleih, Curling, Eisstockschiessen. Obersee: Pferderennen, Wintergolf, Langlauf, Spazierweg, kein Eislauf. www.arosa.ch
- 2 DAVOS** (1560 m) Natureisbahn Sportzentrum: grösste präparierte Natureisbahn Europas (18000 m²), Eisschnelllauf, Hockey, Curling, Verleih, Tel. 081 415 21 21. Natureisbahn Seehofseeli: gratis, Tel. 081 410 11 11. www.davos.ch
- 3 LENZERHEIDE** (1500 m)
Natureisfelder in Lenzer-



heide, Valbella, Parpan, Churwalden und Lantsch: meist gratis, Curling, Eisstock oder Hockey, Verleih; Heidsee Dezember bis März begehbar. www.lenzerheide.com

4 **BERGÜN** (1370 m) Natureisfeld beim Schulhausplatz: gratis, Hockey, Eisstock, Curling, Tel. 081 407 11 52. www.berguen-filisur.ch

5 **ST. MORITZ & OBER-ENGADINER SEEN** (1856 m) Natureisbahn St. Moritz-Bad, St. Moritzersee: kein Eislauf, Pferderennen, Polo, Langlauf, Tel. 081 837 33 33. Silser- und Silvaplannersee: Eissegeln, Langlauf, Spazierwege, manchmal Eisfelder; weitere Natureisfelder in fast jedem Oberengadiner Ort. www.engadin.stmoritz.ch

6 **PONTRESINA** (1800 m) Natureisplatz Roseg: Curling, Eisstockschiessen, Hockey, Schlittschuhverleih gratis, sonnig. www.pontresina.ch

7 **SCUOL** (1450 m) Zwei Natureisplätze beim Sportzentrum: Hockey, Curling auf Kunsteisbahn, Schlittschuhverleih, Tel. 081 861 26 06.

8 **TARASPERSEE** (1403 m) Seeli unterhalb Schloss, Tel. 081 861 20 52.

9 **ALP RAGUTA & VIALA** (1950 m) Meist von Dezember bis März: Curling,



Eisstockschiessen, Berghütte (Maluns!), Zugang via Sesselbahn Feldis. www.alpraguta.ch

Weitere Natureisfelder auf 1600 und 2000 Meter Höhe in Avers-Juppa, Obermutten, Oberurmein und Obergmeind. www.viamala.ch

10 **SKATELINE ALBULA** (935–895 m) 3 km langer Eisweg von Alvaneu Bad nach Surava, im Wald entlang der Albula: Shuttlebus, Schlittschuh- und Helmverleih. www.skateline.ch

Eissportmode auf dem Cover des «Petit Journal», 23. Dezember 1923. Die goldene Ära des Eislaufens ist längst vorbei. Die angesagten Eissportarten heissen heute Eissegeln, -hockey, -klettern, Curling und Eisangeln.

ALS DER SCHLITTSCHUH EIN EISEIN WAR

KNOCHENSPO In der Urzeit lief der Mensch auf Knochen übers Eis und arbeitete sich mit Stöcken voran. Im Norden verwendete er geschliffene Rentier-, Rinder- oder Pferdeknochen, in Mitteleuropa und der Schweiz zog man Schweinefussknochen, kurz das Eisbein, vor. Zu Beginn der Neuzeit schnallten sich holländische Boten Holzschuhe mit Eisenkufen an, die sie mit Lederriemen horizontal unter die Schuhe banden, und eilten damit über zugefrorene Kanäle. Die Kuriere des Zaren machten es auf der Eisstrasse über den Finnischen Meerbusen ebenso. Bis wieder ein Holländer daraufkam, dass Kufen, vertikal ange-

bracht, besser gleiten. Das Schrittschuhlaufen, wie man damals sagte, wurde vom Stock befreit. Ein holländischer Holzschnitt von 1498 zeigt die heilige Lidwina, die spätere Schutzpatronin der Eisläufer, beim Sturz aufs Eis und andere Iceskater bereits ohne Stock. Der Begründer des modernen Eiskunstlaufs, der New Yorker Jackson Haines, erfand Mitte des 19. Jahrhunderts den Stahlschlittschuh. Der Schwede Ulrich Salchow trat 1908 an Olympia erstmals mit gezahnten Kufen auf: Dank der Zacken konnte er viel kräftiger abspringen und wurde der erste Olympiasieger im Eiskunstlauf.



Oben: Schlittschuh mit Holzuntersatz und Riemen. Unten: Schnellaufschuh von 1900/1920 (The Olympic Museum, Lausanne).

- 11 **EISWEG ENGADIN** (1470 m) 3 km langer Eisweg im Unterengadin, Zugang kurz vor Sur En, Rundkurs im Wald am Inn entlang: ab Weihnacht geöffnet, Eisstockschiessen auf separatem Feld, Eiskletterturm. www.eisweg-engadin.ch
- 12 **SAAS-FEE** (1800 m) Natureisbahn Kalbermatten beim Skischul-Sammelplatz: Curling, Eisstockschiessen, Imbiss, Tel. 027 958 18 58. Mittelallalin-Gletscher (3500m), weltgrösste Eisgrotte, Drehrestaurant, Zugang via Metro Alpin. www.saas-fee.ch
- 13 **LOCARNO** (200 m) Ab 29. November mobiles Eisfeld auf der Piazza Grande: Schlittschuhverleih, Bühne, Imbiss, Bars. www.locarnoonice.ch

Ostschweiz

- 14 **SEEALPSEE** (1143 m) Ab Wasserauen auf gepfadetem, steilem Wanderweg zum See (Idylle pur), Berggasthaus Forelle, Tel. 071 799 11 88.
- 15 **WEISSBAD** (816 m) Natureisbahn: gratis, Hockey, Eisstock, Curling, Schlittschuhverleih, Tel. 071 788 96 41.
- 16 **GAIS** (919 m) Natureisbahn Sportplatz Gaiserau: gratis, Schlittschuhverleih, Imbiss am Wochenende, Tel. 071 793 30 26.

-Tipps

- 17 **EISWEIHER AMRISWIL** (437 m) Beim Bahnhof Amriswil: gratis, Tel. 071 414 12 00.

Zürich

- Das Eisbulletin des Kantons Zürich gibt für die aufgeführten Zürcher Seen Auskunft, sobald sie längere Zeit zugefroren sind. In kalten Jahren ist der Zürichsee bei Rapperswil gefroren. www.kapo.zh.ch
- 18 **TÜRLERSEE** (643 m) «Sagenhafter» See im Säuliamt, Zugang via Hausen a. A. und Aeugst: Imbiss.
- 19 **LÜTZELSEE** (500 m) Schliifschüendle, wo sommers Störche hausen, Zufahrt via Hombrechtikon: Kiosk.
- 20 **KATZENSEE** (439 m) Zugang via Regensdorf und Affoltern und beim Seebad Katzensee: Kiosk.
- 21 **PFÄFFIKERSEE** (537 m) Zugang via Pfäffikon, See-Gräben, Auslikon: Imbiss. www.pfaeffikon.ch
- 22 **GREIFENSEE** (435 m) Zugang via Greifensee, Uster, Seebadi Egg: Schlittschuhverleih, Imbiss. www.uster.ch

Zentralschweiz

- 23 **SIHLSEE** (892 m) Stausee, der Traum jedes Eisläufers, mehrere geräumte Eisfelder, kilometerlange Bahnen: gratis, Parkgebühr, Zugang bei Euthal, Imbiss (Muotathaler Wurst, Glühwein u. a.), Tel. 079 407 45 25. www.natureisfeld-sihlsee.ch
- 24 **STOOS** (1305 m) Natureisfeld beim Seminar-/Wellnesshotel Stoos: Curling. www.morschach-stoos.ch
- 25 **KLÖNTALERSEE** (848 m) Stausee, einer der eissichersten und schönsten Seen der Schweiz, Info und Schlittschuhverleih: Hotel Restaurant Rhodannenber, Tel. 055 650 16 00.



Kleinere Weiher – wie: Bubenweiher in St. Gallen, Stadtweiher in Wil, Waldweiher in Thal ZH oder Bettenauer Weiher bei Oberuzwil – sollte man besser nicht in der Winterruhe stören: Lebewesen unter Wasser werden aufgeschreckt, sie verbrauchen mehr Sauerstoff, der wird knapp, und zusätzlich bilden sich Sumpfgase, die nicht entweichen können – eine tödliche Falle.



Curlingstein aus Granit: mit gut 18 Kilo kein Leichtgewicht.

Bern

- 26 **EGELSEE** (550 m) Auf dem Berner Bundesplatz kein Eislauf mehr, aber auf dem Egelsee (Egelmösi), Tram 7 oder Bus 12: Kiosk.
- 27 **LACHENKANAL THUN** (560 m) Beim Hotel Holiday, Dürrenast, Bus 1 bis Strandbad, Tel. 033 225 88 11 (selten gefroren).
- 28 **BURGSEELI** (630 m) Schmuckes Seeli bei Goldswil/Ringgenberg, bei Interlaken, Haltestelle Anhöhe: Hockey, kostenlos, Tel. 033 822 33 88. www.ringgenberg-goldswil.ch
- 29 **HÄFTLI/ALTE AARE** (440 m) Eislauf z. T. auf der 7 km langen Aareschlaufe bei Meinisberg, Bus Biel–Meinisberg. www.meinisberg.ch
- 30 **HASLIBERG/MEIRINGEN** (1082/595 m) Natureisbahn beim Badensee in Hasliberg: Hockey, gratis (auch Schlittschuhe), Restaurant Wasserwendi, Tel. 033 972 51 51. Natureisbahn Meiringen (Alpines Tenniscenter): Hockey, Tel. 033 971 39 00.
- 31 **GRINDELWALD** (1034 m) Natureisbahn am Bärplatz/Bahnhof: Hockey, Schlittschuhverleih (Kunsteisbahn). Vom 20. bis 26. Januar 2013 Internationales Snow Festival. www.grindelwald.net
- 32 **WENGEN** (1274 m) Natureisbahn in Bahnhofsnähe: Hockey, Schlittschuhverleih, Tel. 033 856 85 85. www.wengen.ch
- 33 **GSTAAD** (1050 m) Natureisbahn Grand Hotel Park: auch für externe Gäste, Schlittschuhverleih, Kiosk, Tel. 033 748 98 00. www.gstaad.ch
- 34 **SCHÖNRIED** (1200 m) Natureisbahn beim Bahnhof: Hockey, gratis, Schlittschuhverleih, Tel. 033 748 81 81.
- 35 **SAANENMÖSER** (1279 m) Natureisbahn im Zentrum: Hockey, gratis, Schlittschuhverleih, Tel. 033 748 81 81.

Nordwestschweiz & Westschweiz

- 36 **SARASINPARK RIEHEN** (278 m) Natureisbahn im Park gegenüber der Fondation Beyeler: Hockey, gratis, Tram 6, Tel. 061 646 82 81.
- 37 **LAC DES TAILLÈRES** (1040) Zugang via La Brévine (kältester Ort der Schweiz – warm anziehen!): Schlittschuhverleih, Imbiss. **Eishöhle Monlési** (1135 m, ca. 110 m lang, Eisstalaktiten und -stalagmiten) zwischen Fleurier und La Brévine, 600 m südöstlich von La Petite Charbonnière (Bauernhof) bei Boveresse, 30 Minuten zu Fuss vom Col des Sagnettes. www.neuchateltourisme.ch, www.val-de-travers.ch
- 38 **LAC DES BRENETS** (750 m) Eine hochromantische, canyonartige Ausbuchtung des Doubs an der französischen Grenze, gefriert im Winter regelmässig, riesige Natureisbahn: Hockey, Zugang via Les Brenets oder Villers-le-Lac (F). www.neuchateltourisme.ch
- 39 **SCHWARZSEE** (1046 m) Mehrere geräumte Felder, Schleifen und Pisten: Langlauf, Hockey, Schlittschuhverleih, neuerdings auch Eisstockschiessen, Restaurants, Tel. 026 412 13 13. Märchenhafte **Eispaläste** in einem kleinen Wald zwischen Plaffeien und Fribourg, Montag/Dienstag geschlossen, Eispalaststübl. www.eispalaeste.ch
- 40 **LAC DE JOUX** (1004 m) 9 x 1 km, der Top Tipp für Wintersportler: Hockey, Langlauf, Snowkiting, Eissegeln, Schlittschuhverleih, Zugang via Le Pont, Imbiss, Glühwein, Tel. 021 845 17 77. www.myvalleedejoux.ch ★

Silvia Bepaluk Illustration
Simone Hügli Recherche
Ingrid Schindler Text



Für eine Woche der «Herr» einer Villa samt Anwesen

GLARUS. Eine schlossartiges Anwesen mitten in einem Park, ein Swimmingpool, drei Schlafzimmer und eine Bibliothek: Wer für seine Ferien etwas Besonderes sucht, kann im Glarner Dörfchen Mitlödi ab Januar eine Fabrikanten-Villa aus dem 19. Jahrhundert mieten. Kostenpunkt: 1550 Franken pro Woche. Wer jetzt bereits Partys à la Villa Wahnsinn plant, muss aber eines bedenken: In den unteren zwei Etagen der Weissen Villa wohnen die Eigentümer des Hauses. HAL www.magnificasa.ch



Neue Saison, neue Hütten, neue Geschichten

Freitag, 23. November 2012, 20:05 Uhr



1



«SRF bi de Lüt- Hüttengeschichten» taucht auch diesen Herbst in die Welt der SAC-Hüttenwarte ein und dokumentiert in 4 Sendungen deren Alltag. Erzählt werden die Geschichten von Hüttenwarten und Hüttenwartpaaren, welche in dieser Saison vor speziellen Herausforderungen stehen.

Eine explosive Angelegenheit!

Freitag, 30. November 2012, 20:05 Uhr



2



Sprengung auf der Oberaletschhütte, Hausputz in Uri und prominente Hilfe für die Fridolinshütte

Auf der Oberaletschhütte hat sich Familie Schwitter für den Sommer eingerichtet. Debi kümmert sich um Töchterchen Joline, sowie um Küche und Gäste. Peter muss den Hüttenweg an einer Stelle freisprengen. Ohne den Weg ist die Hütte im Sommer nur schwer erreichbar, da der Gletscher massiv geschmolzen ist. Als sich das Wetter verschlechtert, verzögern sich die Arbeiten.

Die Rotondohütte präsentiert sich vor der Saisoneroöffnung noch nicht so, wie es sich die beiden neuen Hüttenwartinnen Tanja Pfammatter und Jeanne Richenberger vorstellen. Es gibt noch viel aufzuräumen und zu putzen. Und eine grössere Gästeschar ist angemeldet: Die SAC-Sektion Lägern, Besitzerin der Hütte. Sie will mit allen Helfern das Aufrichtefest feiern. Dafür soll alles perfekt sein.

Gabi Aschwanden bereitet sich ebenfalls auf die Sommersaison vor, welche für sie in diesem Jahr anders wird als die Jahre zuvor. Gabi hat sich als Wanderleiterin ausbilden lassen und wird darum nicht mehr ausschliesslich auf der Hütte anzutreffen sein. Sie hat vollstes Vertrauen, dass ihre Hüttengehilfen, darunter Ex-Mister Schweiz André Reithebuch, die Hütte über mehrere Tage auch ohne sie führen können.