

WIR^{plus}

2/2018

Das Magazin für Privatkunden der WIR Bank



WIR Bank als Ausbildungsstätte

Banklehre und Praktikum für Mittelschulabsolventen



Starkes Ergebnis
Geschäftsjahr
2017

Zünden Sie die Bonusstufen!
Bonussparkonto und Stammanteile



VIAC

Vorsorge. Einfach. Besser.



In Zusammenarbeit mit der
WIR Bank Genossenschaft.

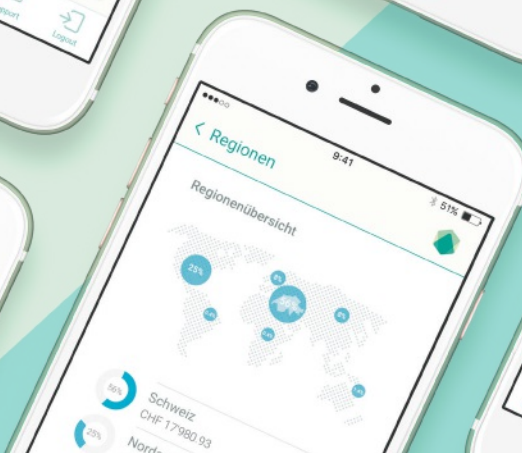
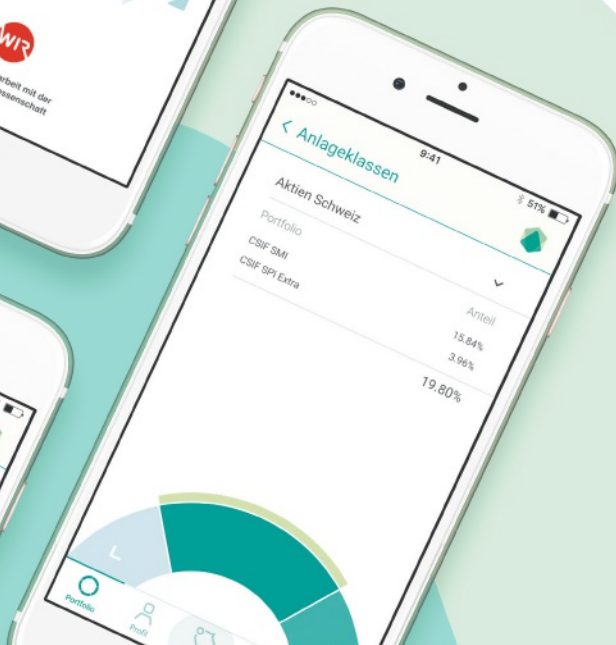
Jetzt per Smartphone Säule 3a zu konkurrenzlos tiefen Gebühren eröffnen.



viac.ch/appstore



viac.ch/playstore



WIR-KMU: mehr als 2x3 Buchstaben

Editorial



Mit 30 000 KMU und weiteren 10 000 Mitarbeitenden dieser Unternehmen ist das WIR-System gut aufgestellt.

Die WIR Bank Genossenschaft blickt auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2017 zurück: Die Bilanzsumme stieg um 1,1 Prozent auf 5,36 Milliarden CHF/CHW, die Kundeneinlagen um 1,6 Prozent auf 3,94 Milliarden CHF/CHW und die Ausleihungen an Kunden um 2,2 Prozent auf 4,61 Milliarden CHF/CHW. Auch der Gewinn legte im Vergleich zum Vorjahr um 7 Prozent auf 15,2 Millionen zu. An der Generalversammlung vom 23. Mai wird der Verwaltungsrat eine Dividende von 10.25 CHF vorschlagen, was einer Erhöhung von 0.25 CHF pro Stammanteil entspricht (S. 4).

Mit 30000 KMU und weiteren 10000 Mitarbeitenden dieser Unternehmen ist das WIR-System gut aufgestellt. Das stärkste KMU-Netzwerk der Schweiz ölt den Motor der Schweizer Wirtschaft – die KMU – und verhilft den WIR-Teilnehmern zu mehr Umsatz und Gewinn. Werfen auch Sie als Privatkunde der WIR Bank einen Blick auf wir.ch/kmumotor, es könnte sich lohnen (letzte Umschlagseite)!

Mit Volldampf sind auch die Kreuzfahrtschiffe auf den Weltmeeren und den grossen Flüssen unterwegs. Bevor man eine Kreuzfahrt bucht, lohnt es sich zu überlegen, was für Ansprüche man an die Route, die Landausflüge, das Essen, die Aktivitäten und an die Mitpassagiere stellt. Wir geben dazu einige Tipps (S. 23).

Wer sich zu den Landratten zählt und lieber festen Boden unter den Füßen hat, soll nicht zu kurz kommen. Wie wäre es mit einem Ausflug ins Engadin, nach Pontresina? Dort kann man zwischen April und Juni Zeuge eines ausserordentlichen Naturschauspiels werden: Steinböcke wagen sich bis zur Dorfgrenze vor und grasen auf den bereits spriessenden Grasflächen (S. 16).

«Belles terrasses» haben viele Restaurants, aber in der Romandie haben sie das gewisse Etwas. Zwei Terrassen von WIR-Teilnehmern stellen wir ab S. 30 vor.

Das Emmental verbinden wir mit Gemütlichkeit und Behäbigkeit. Mit der Show «Moulin Rouge» bringt nun der WIR-Unternehmer Jörg Moser im August noch eine Prise Glamour und Erotik aus Paris auf die Lueg (S. 27). Was würde Gotthelf dazu sagen?

Daniel Flury
Chefredaktor



Gemeinschaft.
Mehrwert. Bank.

Bonussparkonto



Bis zu 1,0% Zins!

Sparen geht über Studieren:
Mit unserem attraktiven Sparkonto
ist Ihr Geld gut angelegt. Grundsolide.
Rein schweizerisch. WIR Bank.

Weitere Informationen unter:
T 0800 947 947, www.wir.ch

Inhalt

Seite 12

Seit dem 1. Januar 2018 profitieren alle Hypothekarkunden der WIR Bank von einer kostenlosen Erdbebenversicherung. Erdbeben lassen sich weder verhindern noch vorhersagen, aber man kann sich darauf vorbereiten. Lesen Sie dazu auch unser Interview mit Rolf Stalder, Inhaber der Architektur Rolf Stalder AG.



Seite 20

Schweizer Weine werden oft unterschätzt. Viele innovative (Jung-)Winzer in der ganzen Schweiz produzieren heutzutage qualitativ hochwertige Weine für jeden Geschmack. Und viele Anbieter findet man auf wirmarket.ch

Seite 23

Das Angebot an Kreuzfahrten ist riesig – unser Beitrag soll dazu beitragen, einen ersten Überblick zu erhalten. Für Kreuzfahrt-Neulinge empfiehlt sich z.B. der «bewährte Klassiker» – die Mittelmeerkreuzfahrt.



4 Starkes Ergebnis
Geschäftsjahr 2017

7 Die WIR Bank bildet aus

10 Zünden Sie die Bonusstufen!
Bonussparkonto

12 Erdbebenversicherung für alle
Hypothekarkunden

16 Aug in Aug mit dem König der
Alpen
Steinböcke in Pontresina

19 144 Seiten «Faszination WIR»

20 Das Weinland Schweiz
marschiert vorwärts

23 Kreuzfahrten im Hoch
Welches Schiff passt zu mir?

27 Moulin Rouge im Emmental

30 Die WIR-Terrassen stechen
heraus!
Ausgezeichnete Restaurants in
der Romandie

34 Der grosse Umbruch
Auswirkungen der Digitalisation
auf die Arbeitsorganisation

37 Die Konjunktur stützt den
Arbeitsmarkt
Kolumne von Dr. Richard
Schwertfeger

39 Kolumne Willi Näf

40 Cartoon

Starkes Ergebnis

Geschäftsjahr 2017

Die WIR Bank Genossenschaft hat im Geschäftsjahr 2017 Kreditvolumen, Kundeneinlagen und Gewinn deutlich steigern können. Durch die Modernisierung des auf Schweizer KMU zugeschnittenen WIR-Systems erhöhte sich zudem der WIR-Umsatz pro WIR-Teilnehmer deutlich. Der Generalversammlung wird eine Dividenden-erhöhung vorgeschlagen.

Die WIR Bank Genossenschaft legt ein starkes Ergebnis vor: Im Geschäftsjahr 2017 stieg die Bilanzsumme um 1,1 Prozent auf 5,36 Mrd. CHF/CHW, der Gewinn konnte in der gleichen Periode um 7 Prozent auf 15,2 Mio. CHF gesteigert werden. Besonders erfreulich ist die weiterhin sehr robuste Kapitalbasis: Trotz vorgeschlagener Dividenden-erhöhung übersteigen die Eigenmittel mit 520,2 Mio. CHF und die daraus resultierende Eigenmittelquote (Leverage Ratio) mit 8,1 Prozent die gesetzliche Mindestanforderung von 3 Prozent deutlich. Die Liquidität der WIR Bank ist unverändert hoch. Die regulatorische Kennzahl LCR (Liquidity Coverage Ratio) wurde während des gesamten Berichtsjahrs klar übertroffen. Für 2017 belief sich die LCR als gewichteter Durchschnittswert auf 112,1% (regulatorisches Erfordernis: 80%). Um die Liquidität zu sichern, hält die Bank qualitativ hochstehende Mittel in der Höhe von 282,9 Mio. CHF.

Die Komplementärwährung WIR, das WIR-System und die Schweizer KMU, die Teil dieses Systems sind, zeichnen die WIR Bank aus und machen sie einzigartig. Die Ende 2016 lancierten Neuerungen und die gleichzeitig initiierte Digitalisierung sind nicht bei allen WIR-Teilnehmern auf Gegenliebe gestossen. Einige Medien haben persönliche Befindlichkeiten einzelner WIR-Kunden verallgemeinert und längst überholte Vorurteile aus dem Keller geholt. Wie ist es nach dem ersten vollen Geschäftsjahr nach der Modernisierung um das WIR-System bestellt? Erfreulicherweise haben sich zwei Drittel der bisherigen WIR-Teilnehmer zum Verbleib im WIR-System entschlossen. Die Tatsache, dass diese 30 000 KMU und weitere 10 000 Angestellte von WIR-KMU 88% des jährlichen WIR-Umsatzes generieren, zeigt, dass die engagiertesten WIR-KMU die Neuerungen mittragen. Eine weitere Kennzahl bestätigt diesen Befund: Der durchschnittliche Jahresumsatz pro WIR-Teilnehmer stieg 2017 im Vergleich zum Vorjahr deutlich, nämlich um 30% auf 37 200 CHF.

Kundeneinlagen

Doch die WIR Bank ist mehr als «nur» eine KMU-Bank, die das WIR-System betreibt. Ziel bleibt es, mit den Konditionen im CHF-Bereich weiterhin im vordersten Drittel oder zuoberst zu rangieren. Als Resultat dieses Anspruchs erfreut sich das Sparkonto 60+ einer ungebrochenen Beliebtheit: Die Einlagen Ende 2017 betragen

348,1 Mio. CHF, was einem Plus von 3,3 Prozent entspricht. Auch die Gelder auf den Vorsorgekonten der WIR Bank wuchsen weiter an: Beim Säule-3a-Konto Terzo betrug das Plus 4,4 Prozent (auf 854,8 Mio. CHF), beim Freizügigkeitskonto waren es 7,8 Prozent (auf 498,4 Mio. CHF). Insgesamt beliefen sich die Kundeneinlagen in CHF und WIR auf 3,94 Mrd. CHF/CHW (+1,6%; vgl. Tabelle «Aus der Bilanz», Verpflichtungen aus Kundeneinlagen).

VIAC begeistert aufgenommen

Mit der digitalen Transformation befindet sich die WIR Bank auf dem richtigen Weg. Dies bestätigt auch die erfreuliche Entwicklung der Nutzerzahlen auf der digitalen KMU-Plattform wirmarket.ch, bei der Bezahl-App WIR-pay oder der schweizweit ersten volldigitalen Vorsorgelösung VIAC. Letztere wurde von den Kunden und Medien gleichermaßen begeistert aufgenommen: Bis Ende 2017 waren bereits 6,8 Mio. CHF auf das Ende November lancierte Angebot investiert worden – Stand Mitte März sind es schon über 20 Mio. CHF, die sich auf 2300 Kunden verteilen.

Ausleihungen an Kunden

Bei den Hypotheken in CHF resultierte ein erfreuliches Plus von 7,7 Prozent resp. 223,9 Mio. CHF. Sie beliefen sich auf 3,14 Mrd. CHF. Die Hypotheken in WIR hingegen verzeichneten ein Minus von 4,1 Prozent und reduzierten sich auf 626,8 Mio. CHF. Die Forderungen gegenüber Kunden nahmen um 96,7 Mio. oder 10,3 Prozent auf 846,5 Mio. CHF/CHW ab.

Die historisch tiefen Zinsen im CHF-Bereich bewirkten einmal mehr, dass der Wettbewerbsvorteil der günstigen Finanzierungen in WIR in den letzten Jahren wegfiel. Die Konsequenz: Das Kreditvolumen in WIR verringerte sich um 7,2 Prozent auf 767,3 Mio. CHF, während sich dasjenige in CHF um 4,3 Prozent auf 3,84 Mrd. CHF erhöhte.

Dank der grossen Nachfrage nach Krediten in CHF konnten die Kundenausleihungen insgesamt um 100,4 Mio. auf 4,61 Mrd. CHF/CHW (+2,2%) gesteigert werden (vgl. Tabelle auf S. 6 «Aus der Bilanz», Summe der Positionen Forderungen gegenüber Kunden und Hypothekarforderungen).

Refinanzierung

Mit 100,4 Mio. CHF/CHW nahmen die Kundenausleihungen in WIR und CHF stärker zu als die Kundeneinlagen mit 62,3 Mio. CHF/CHW. Deshalb reduzierte sich die Refinanzierungsquote leicht: Am Ende des Berichtsjahrs waren die Kundenausleihungen zu 85,4 Prozent (Vorjahr: 85,9%) mit Kundengeldern gedeckt.

Als weitere wichtige Refinanzierungsquelle und zur Steuerung der Zinsänderungsrisiken dienten Pfandbriefdarlehen: Diese erhöhten sich um 5,8 Mio. CHF. Anleihen, emittiert von der EFIAG – Emissions und Finanz AG, wurden in der Höhe von 32 Mio. CHF gezeichnet.

Zinsengeschäft

Eine Steigerung der Kundeneinlagen sowie Konditionen Anpassungen bei den Zinsen bewirkte eine Erhöhung des Bruttoerfolgs aus dem Zinsengeschäft auf 60,5 Mio. CHF (+5,8%). Gegenüber dem Vorjahr stieg die Bruttozinsmarge von 1,09 Prozent auf 1,13 Prozent. Der Nettoerfolg aus dem Zinsengeschäft erhöhte sich um 1,6 Prozent und erreichte 57,5 Mio. CHF.

Das Zinsengeschäft ist und bleibt unser stärkster Ertragspfeiler: Der Anteil am Gesamterfolg betrug 53,6 Prozent (Vorjahr: 62,2%; vgl. Tabelle «Aus der Erfolgsrechnung»).

Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft

Der Erfolg aus dem Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft erhöhte sich im Berichtsjahr um 25,3 Prozent und schlug mit 31,4 Mio. CHF zu Buche. Der Kommissionsertrag aus dem WIR-Verrechnungsverkehr (Netzwerkbeitrag) war die mit Abstand grösste Position im Erfolg aus dem Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft und betrug 22,8 Mio. CHF (Vorjahr: 20,2 Mio. CHF).

Handelsgeschäft

Der Erfolg aus dem Handelsgeschäft setzt sich in erster Linie aus dem Handel mit Wertschriften und eigenen Stammanteilen zusammen. 2017 erwirtschaftete die WIR Bank einen Gewinn von 16,5 Mio. CHF (Vorjahr: 7,3 Mio. CHF). Dieses positive Resultat resultierte hauptsächlich aus einer starken Performance der Beteiligungstitel in unserem Bestand.

Geschäftsaufwand

Der Geschäftsaufwand belief sich im Berichtsjahr auf 73,2 Mio. CHF, was einer Erhöhung um 21,5 Prozent entspricht. 39,0 Mio. CHF davon entfielen auf Entschädigungen an die Mitarbeitenden (+10,9%). Diese Mehrkosten hängen mehrheitlich mit der Schaffung von neuen Stellen zusammen. Während andere Banken in der Schweiz ihr Personal abbauen, hat die WIR Bank in diesem Bereich massiv aufgestockt. Dieser Ausbau steht in direktem Zusammenhang mit unserem neuen Angebot und ist die Voraussetzung für die Erreichung der Wachstumsziele.

Der Sachaufwand erhöhte sich um 9,1 Mio. CHF und erreichte 34,2 Mio. CHF. Darin enthalten sind die Projektkosten sowie die Kosten für die Lancierung und Weiterentwicklung von vorwiegend digitalen Produkten und Dienstleistungen. Dazu gehören unter anderem der WIRmarket, die Bezahl-App WIRpay, die Wertschriften-Vorsorgelösung VIAC und das neue E-Banking.

Abschreibungen auf Sachlagen

Aufgrund der Investitionen in die Informatik (WIRmarket, WIRpay, E-Banking usw.) erhöhte sich der Abschreibungsbedarf im Berichtsjahr um 3,7 Mio. auf 5,0 Mio. CHF.

Reserve für allgemeine Bankrisiken

2017 wurden Reserven für allgemeine Bankrisiken in der Höhe von 6,8 Mio. CHF zulasten der Erfolgsrechnung gebildet.

Höhere Dividende

Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung eine Dividende von 10.25 Franken vor, was einer Erhöhung von 0.25 CHF pro Stammanteil entspricht. Diese Ausschüttung erfolgt in Form einer Wahldividende (Dividende mit Reinvestition oder Barausschüttung) und bedeutet – basierend auf dem Jahresschlusskurs – eine Rendite von 2,6 Prozent. Sofern sich die Stammanteile im Privatvermögen befinden, ist diese Ausschüttung steuerfrei.

Positive Aussichten

2018 sind die Aussichten für die Schweizer KMU-Wirtschaft, die Kernzielgruppe der WIR Bank, positiv. Die Auftragsbücher der Unternehmen sind gut gefüllt, die Auslastung der Betriebe ist angestiegen und die Finanzierungsbedingungen sind gut. Der Arbeitsmarkt hat sich entspannt und der private Konsum ist moderat gewachsen. Im Bausektor hat sich die Konsolidierung auf hohem Niveau fortgesetzt. Für lange Laufzeiten sind tendenziell steigende Zinsen zu erwarten. Herausfordernd bleibt das regulatorische Umfeld. Die im Zuge der Finanzkrise 2008 eingeführten Vorschriften im Banken- und Finanzbereich – eigentlich zugeschnitten auf systemrelevante Banken – verschärfen sich stetig und treffen kleinere und ausschliesslich in der Schweiz tätige Banken wie unsere Genossenschaft überproportional stark.

● *Ger mann Wig gli, Vorsit zender der Geschäftsleitung*

Ausgewählte Positionen aus Bilanz und Erfolgsrechnung

Aus der Bilanz	2017 in CHF/CHW 1000	2016 in CHF/CHW 1000	Veränderung in %
Forderungen gegenüber Kunden	846 494	943 199	-10,3
- davon in CHW	140 529	173 128	-18,8
- davon in CHF	705 965	770 071	-8,3
Hypothekarforderungen	3 765 191	3 568 042	5,5
- davon in CHW	626 784	653 522	-4,1
- davon in CHF	3 138 406	2 914 520	7,7
Handelsgeschäft	193 051	222 717	-13,3
Finanzanlagen	146 019	170 778	-14,5
Verpflichtungen aus Kundeneinlagen	3 938 194	3 875 897	1,6
- davon in CHW	729 640	770 563	-5,3
- davon in CHF	3 208 554	3 105 335	3,3
Anleihen und Pfandbriefdarlehen	645 200	607 400	6,2
Eigenkapital (vor Gewinnverwendung)	451 562	462 633	-2,4
Bilanzsumme	5 363 877	5 308 132	1,1

Anrechenbare Eigenmittel	2017 in CHF 1000	2016 in CHF 1000	Veränderung in %
Anrechenbare Eigenmittel	520 169	530 920	-2,0

Aus der Erfolgsrechnung	2017 in CHF 1000	2016 in CHF 1000	Veränderung in %
Netto-Erfolg Zinsengeschäft	57 474	56 584	1,6
Erfolg Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft	31 442	25 095	25,3
Erfolg aus dem Handelsgeschäft	16 493	7 292	126,2
Übriger ordentlicher Erfolg	1 865	2 040	-8,6
Geschäftsaufwand	-73 158	-60 192	21,5
Wertberichtigungen auf Beteiligungen sowie Abschreibungen auf Sachanlagen und immateriellen Werten	-5 030	-1 323	280,1
Steuern	-7 120	-5 319	33,9
Gewinn (Periodenerfolg)	15 177	14 188	7,0

Sie interessieren sich für das Geschäftsergebnis der WIR Bank im Detail? Im Zuge unserer Digitalisierung erscheint der Geschäftsbericht seit dem letzten Jahr ausschliesslich digital. Sie finden ihn ab Ende April unter wir.ch/geschaeftsberichte

WIR Bank bildet aus

Die WIR Bank Genossenschaft ist auch Ausbildungsstätte. Neben der gängigen Banklehre wird auch ein Praktikum für Mittelschulabsolventen (Fachmatur, gymnasiale Matur) angeboten. Es dauert 18 Monate und wird mit dem Zertifikat Bankeinstieg für Mittelschulabsolventen BEM abgeschlossen. Im Folgenden stellen sich alle sieben Auszubildenden der WIR Bank vor.





Kimrobin Birrer

Meine grösste Leidenschaft ist der Pferdesport. Ich trainiere mit Leros vor allem Dressur, was eine konsequente Hand, aber auch viel Geduld und Feingefühl voraussetzt. Diese Eigenschaften kann ich gut in meinem beruflichen Umfeld einsetzen. Leros, der mir gehört, seit er Fohlen ist, ist mein Ruhepol und gibt mir Kraft nach einem stressigen Tag.

Beruflich sind meine Interessen breit gefächert. Sehr angetan bin ich momentan vom Fach Wirtschaftspsychologie. Als Nächstes wird mich mein Weg sicher an eine Fachhochschule führen, da mir eine praktische Ausbildung – möglichst in unterschiedlichen Branchen der Wirtschaft – wichtig ist.

«Ich absolviere das Praktikum in der WIR Bank, weil Banken der Motor der Wirtschaft sind.»



Tim Wehrli

In meiner Freizeit bin ich für die FDP in Möhlin tätig. Am PC arbeite ich gerne mit Photoshop oder mit Schnittprogrammen, um selber Filme zu schneiden. Ich unternehme auch viel mit Kollegen und freue mich schon auf den Sommer: Dann ist Bootfahren auf dem Rhein angesagt.

Ich mag den Kontakt zu unseren Kunden und sehe mich deshalb am ehesten als Privat- oder Firmenkundenberater.

«Ich möchte eine Ausbildungsstätte besuchen, die mich optimal auf meine Zukunft vorbereitet und einen aktiv in die Arbeit einbindet. Dies bietet mir die WIR Bank.»



Özlem Öztürk

In meiner Freizeit mache ich sehr gerne Sport und laufe viel, vor allem bei schönem Wetter: Das motiviert, und in der Wärme der Sonne kann ich mich gut regenerieren. Auch Musik – vor allem Gesang – spielt eine grosse Rolle in meinem Leben.

Genau definieren kann ich meinen Berufswunsch noch nicht, da dieses Praktikum meine erste Berufserfahrung ist und ich noch nicht in allen vorgesehenen Bereichen gearbeitet habe. Ich würde aber gerne weiterhin in der WIR Bank arbeiten, zum Beispiel im Marketingbereich oder im Backoffice, da ich gerne Fälle bearbeite und mich mit komplexen Fragen befasse. Ein weiteres Ziel ist, berufsbegleitend Betriebsökonomie oder Wirtschaftsrecht zu studieren.

«Da wir während unseres Praktikums bei der WIR Bank in verschiedenen Abteilungen arbeiten, können wir unsere Stärken und Schwächen besser erkennen. So wissen wir am Schluss, was zu unserer Person passt und wie wir unsere berufliche Zukunft idealerweise gestalten können.»

Die WIR Bank und der Nachwuchs

Für die Nachwuchsbetreuung in der WIR Bank verantwortlich und Ansprechpartnerin für Interessierte ist Bao-Uyen Brucker-Luu (baouyen.brucker@wir.ch).

Ausführliche Informationen zu den Themen Lehrstellen und Praktika finden Sie hier:

<https://www.wir.ch/ueber-wir/jobs-karriere/ausbildung/>





Dijana Lazarevic

Ich reise sehr gerne, aber im Vordergrund steht seit einiger Zeit die Arbeit mit meinem Hund, einem fünfjährigen Bichon Bologneser. Sie war sehr ängstlich, als ich sie erhalten habe, und funktionierte nicht mit anderen Hunden. Dank dem Training ist das anders geworden. Das Training ist nicht professionell, aber sie beherrscht nun wesentlich mehr als nur «Sitz!», «Platz!» oder «gib Pfötchen!».

Ich wollte schon immer in einer Bank arbeiten – am meisten sagt mir das Fachgebiet Kreditberatung zu.

«Wir Praktikanten sind nicht einfach nur Praktikanten. Wir werden respektiert und so behandelt, als wären wir schon seit Jahren bei der WIR Bank angestellt.»



Leonardo Bollazzi

Zu meinen Hobbys gehören Kraftsport und Bachata. Bachata entstand vor über 50 Jahren in der Dominikanischen Republik als Gitarrenmusik, später wurde dazu getanzt. Diese Tanzform ist seit einigen Jahren sehr populär. Da ich schon immer gerne gesungen und getanzt habe – und vielleicht auch, weil mein Vater Salsa tanzt – habe ich mit einem Kollegen begonnen, Bachata zu tanzen. Mich zu Musik zu bewegen, verleiht mir das Gefühl von Freiheit.

Ich gehe gerne auf Menschen zu und möchte später gerne als Firmenkundenberater tätig sein.

«Das Besondere an meiner Lehre ist, dass ich dank des familiären Verhältnisses überall willkommen bin und mir ein gutes Bild über das Bankengeschäft machen kann. Zudem bringt die Erfahrung mit der eigenen Währung WIR einen echten Wissensmehrwert.»



Yannick Bischoff

Ich spiele Fussball, seit ich sechs Jahre alt bin. Ich war schon immer Fan des FC Arsenal und FC Basel, aber als Fussballer sind David Beckham und Ronaldinho meine Vorbilder. Beides sind grossartige Mittelfeldspieler und haben mich mit ihrer Spielweise inspiriert. Während eines Aufenthalts in New York habe ich live ein Basketballspiel erlebt. Seither verfolge ich diese Sportart auch in der Schweiz. Meine Favoriten sind hier Michael Jordan – er war einfach unglaublich – und James Harden, weil er früher eher durchschnittlich spielte und heute zu den Besten der Welt gehört.

Beruflich sehe ich meine Zukunft als Finanzberater.

«Dank der überschaubaren Anzahl Lehrstellen kann jeder Einzelne spezifisch gefördert und unterstützt werden.»



Selina Filli

In meiner Freizeit mache ich viel Fitness, vor allem Krafttraining und zum Ausgleich auch Ausdauertraining.

In den vergangenen 12 Monaten durfte ich eine abwechslungs- und lehrreiche Zeit in bereits drei Abteilungen der WIR Bank erleben. Trotzdem werde ich nach Beendigung meines Praktikums einen anderen Weg einschlagen, nämlich den einer Lehrerin der Sekundarstufe II.

Den Einblick in die Bankenwelt und alles, was ich während den anderthalb Jahren bei der WIR Bank gelernt haben werde, möchte ich jedoch nicht missen: Bei der WIR Bank habe ich sehr relevante Themen wie z. B. Vorsorgen oder Finanzieren kennengelernt, die mich mein ganzes Leben lang begleiten werden.

«Besonders gut gefällt mir, dass man als Praktikant oder Praktikantin in der WIR Bank wie ein «normaler» Mitarbeiter behandelt wird. Das Gefühl, «nur» eine Praktikantin zu sein, hatte ich deshalb nie.»

Zünden Sie die beiden Bonusstufen!

Bonussparkkonto der WIR Bank

Sparen lohnt sich immer noch, wenn man das richtige Konto dafür hat – zum Beispiel das Bonussparkkonto der WIR Bank. Bis zu 1% Zins können Sie damit erreichen!

Das Spezielle bei diesem Sparkonto ist das zweistufige Bonussystem: Mit dem Basiszinssatz von 0,1% und den beiden Bonusstufen können Sie einen Zinssatz von 1% erreichen.

- Neugeldbonus: Sie erhalten zusätzlich zum Basiszinssatz einen Neugeldbonus von 0,4%. Dieser Bonus gilt

bis maximal 50000 CHF, sobald Sie Ihr Sparguthaben um mindestens 5000 CHF erhöht haben – früh einzahlen lohnt sich also! Bei einem Rückzug verfällt der Neugeldbonus für dieses Jahr, auch wenn die Nettoeinzahlung über 5000 CHF bleibt.

- Stammanteilbonus: Sobald Sie mindestens 25 Stammanteile in Ihrem Kundendepot bei der WIR Bank haben, erhalten Sie einen Stammanteilbonus von 0,5% bis maximal 50000 CHF.

Diese Zinssätze werden kumuliert – damit können Sie bis zu 1% Zins erreichen. Die Dividendenzahlung für Stammanteile (s. www.wir.ch/Stammanteile) ist übrigens für Privatpersonen steuerfrei.

Optimieren Sie Ihre Sparanlagen mit einer Kombination der Sparangebote der WIR Bank. Damit Sie problemlos Stammanteile kaufen bzw. Rückzüge tätigen können, ohne Ihren Neugeldbonus zu verlieren, empfehlen wir Ihnen, gleichzeitig ein Sparkonto und – falls möglich – ein Sparkonto 60+ mit flexibleren Rückzugsbedingungen zu eröffnen.

● Roland Schaub

Bonussparkkonto und Stammanteile – die ideale Kombination

Haben Sie gewusst, dass...

- ... Sie mit dem Bonussparkkonto der WIR Bank einen Stammanteilbonus von 0,5% erhalten, sobald mindestens 25 Stammanteile in Ihrem kostenlosen Depot bei der WIR Bank sind?
- ... Stammanteile, die vor dem 24.5.18 gekauft werden, bereits 2018 voll dividendenberechtigt sind?
- ... der Verwaltungsrat an der Generalversammlung vom 23.5.2018 die Ausschüttung aus der Reserve aus steuerbefreiten Kapitaleinlagen in Form einer Wahldividende in der Höhe von CHF 10.25 (Vorjahr CHF 10.00) vorschlagen wird?
- ... die Ausschüttung der Dividende bis auf Weiteres ohne Abzug der Verrechnungssteuer erfolgt bzw. für natürliche Personen in der Schweiz einkommenssteuerfrei ist?
- ... Stammanteile an jedem 1. und 3. Freitag eines Monats an der internen Börse der WIR Bank und an jedem Bankwerktag auf der OTC-Plattform der Berner Kantonalbank gehandelt werden?
- ... dass an der internen Börse der WIR Bank noch an folgenden Handelstagen vor dem Dividendentag Stammanteile gekauft werden können: 6.4., 20.4., 4.5. und 18.5.2018?

Mehr Informationen unter: www.wir.ch/stammanteile

¹⁾ Dies entspricht einer Dividendenrendite von 2,6%, bezogen auf den Schlusskurs von CHF 396,00 per 31.12.2017

Sparprodukte der WIR Bank

	Bonussparkonto	Sparkonto	Sparkonto 60+ (ab dem 60. Lebensjahr)
Basiszinssatz	0,1% bis 500 000 CHF	0,1% bis 500 000 CHF	0,15% bis 300 000 CHF
Bonuszinssätze	0,4% Neugeldbonus bis 50 000 CHF 0,5% Stammanteilbonus bis 50 000 CHF	-	-
Gesamtzinssatz: Total bis zu	1,0%		
Verrechnungssteuer	bis 200 CHF VST-frei	bis 200 CHF VST-frei	bis 200 CHF VST-frei
Kontoabschluss	jährlich	jährlich	jährlich
Kündigungsfreie Beträge	25 000 CHF pro Halbjahr	30 000 CHF pro Quartal	10 000 CHF pro Monat
Kündigungsfrist höhere Beträge	6 Monate	3 Monate	6 Monate
Vorbezugsgebühr	2%	2%	2%
Kosten pro Zahlung – ab Sparkonti	2 CHF	2 CHF	2 CHF
Fremdspesen	werden belastet	werden belastet	werden belastet
Kontoführungsgebühren	keine	keine	keine

Möchten Sie ein Konto eröffnen oder haben Sie Fragen? Sie erreichen unsere Berater unter 0800 947 947 oder informieren Sie sich unter www.wir.ch/sparen-bonus

Erdbebenversicherung für alle Hypothekarkunden der WIR Bank

Seit dem 1. Januar 2018 profitieren alle Hypothekarkunden der WIR Bank automatisch von einer kostenlosen Erdbebenversicherung. Ausserdem haben sie die Möglichkeit, eine Vollversicherung zum Vorzugspreis abzuschliessen.

Erdbeben lassen sich nicht verhindern, aber man kann sich absichern. Am besten baut man neue Gebäude erdbebensicher und rüstet ältere Gebäude entsprechend nach, sofern dies möglich ist. Die zweite Absicherungsmöglichkeit: Mit einer Erdbebenversicherung kann man sich gegen die finanziellen Folgen schwerer Schäden als Folge von Erdbeben weitgehend schützen.

Ein schweres Erdbeben der Stärke 6 ist überall in der Schweiz möglich, trotzdem gibt es immer noch keine nationale Lösung für eine Erdbebenversicherung. Die obligatorischen Gebäudeversicherungen decken nur Feuer, Wasser- und Sturmschäden ab. Viele Liegenschaftsbesitzer haben keine private Erdbebenversicherung und wären mit den finanziellen Auswirkungen schwerer Schäden finanziell überfordert. Deshalb hat die WIR Bank bei der GVB Privatversicherungen AG, Bern, für alle ihre Hypothekarkunden seit Anfang Jahr eine Erdbebenversicherung abgeschlossen.

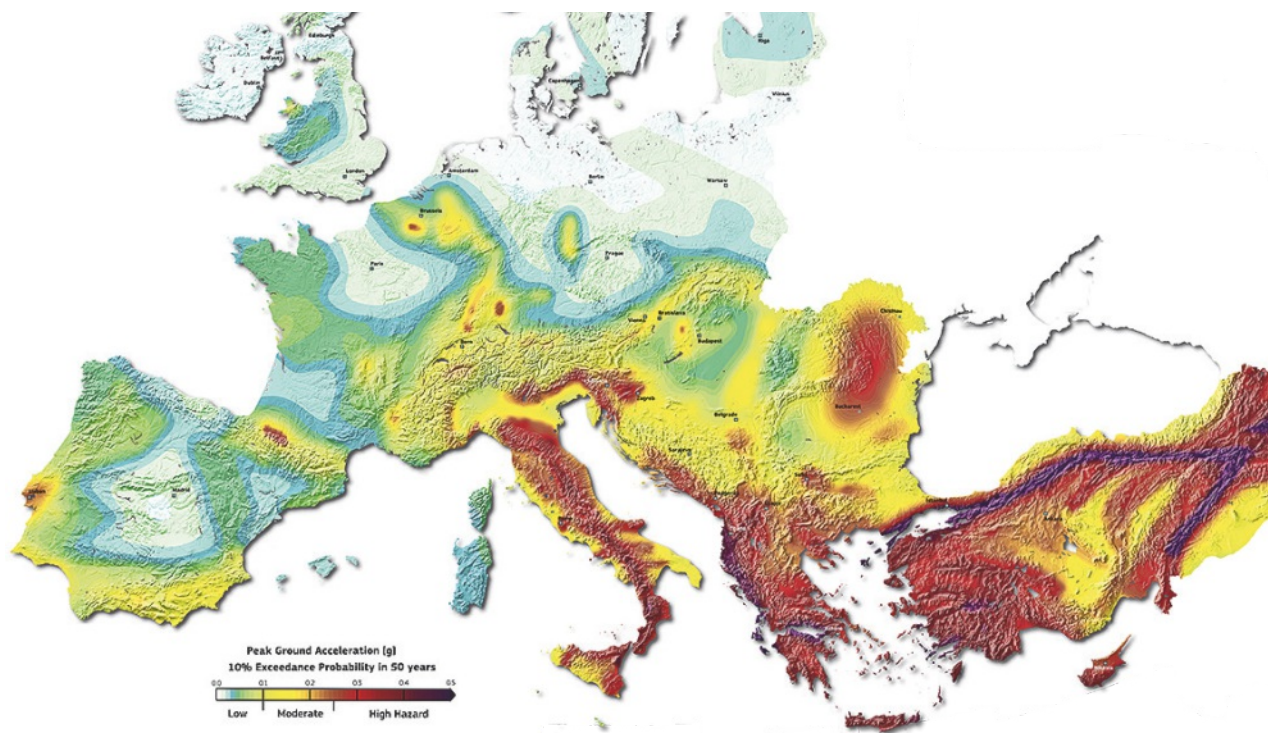
Kostenlos für unsere Kunden

Diese Erdbebenversicherung deckt – kostenlos für unsere Kunden – Erdbebenschäden im Umfang der Hypothekarsumme. Der Selbstbehalt pro Schadenfall und Objekt beträgt 5% der Versicherungssumme beziehungsweise mindestens 20000 CHF. Der Versicherungsschutz beginnt mit der Auszahlung der Hypothek.

Vollversicherung zum Vorzugspreis

Alle Hypothekarkunden der WIR Bank haben die Möglichkeit, eine Vollversicherung bei der GVB Privatversicherungen AG zu einem Vorzugspreis abzuschliessen. Detaillierte Informationen dazu finden Sie unter www.wir.ch > [wir.ch/finanzieren](http://www.wir.ch/finanzieren)

● Roland Schaub



Griechenland weist in Europa die höchste Erdbebengefährdung auf.

Illustration: Giardini D., Woessner J., Danciu L., Crowley H., Cotton F., Grünthal G., Pinho R., Valensise L. and the SHARE consortium (2013) European Seismic Hazard Map for Peak Ground Acceleration, 10% Exceedance Probabilities in 50 years, doi: 10.2777/30345, ISBN-13, 978-92-79-25148-1.

WIRplus befragte Rolf Stalder von der Architektur Rolf Stalder AG zum Thema Erdbebensicherheit.

Wie erdbebensicher sind generell neu gebaute Gebäude?

Neu errichtete Gebäude werden gemäss den geltenden SIA Normen 260, 261 ff. erstellt. In diesen Normen sind die Einwirkungen eines Erdbebens beschrieben; dementsprechend werden die Gebäude konstruiert.

Wie sind aktuell die Vorschriften bezüglich Erdbebensicherheit in den Kantonen Aargau, Basel-Stadt, Baselland und Solothurn?

In allen Kantonen sind die gültigen SIA-Normen anzuwenden. Gewisse Vorschriften sind kantonal verschieden. Im Kanton Basel-Stadt zum Beispiel ist in den Baueingaben das Erdbebenkonzept zu erläutern beziehungsweise der ausführende Bauingenieur muss mit Unterschrift bestätigen, dass die geltenden Normen eingehalten werden. Ähnliches gilt für andere Kantone. Die Erdbebennachweise werden anhand eines Bemessungsbebens mit einer Wiederkehrperiode von 475 Jahren geführt. Zu berücksichtigen sind Bauwerksklasse, Baugrundklasse und die Erdbebenzone (siehe Kasten).

Erachten Sie diese Vorschriften im internationalen Vergleich als ausreichend?

Die geltenden Vorschriften und Normen sind grundsätzlich ausreichend, wenn sie eingehalten werden. In der Karte «Erdbebengefährdung in Europa» (siehe Seite 13) erkennt man, dass die Schweiz am linken Rand der aktiven Zone liegt und Griechenland in Europa die höchste Gefährdung aufweist.

Halten Sie sich grundsätzlich an die kantonale Mindestnorm, wenn ein Bauherr sagt, er lege keinen Wert auf Erdbebensicherheit?

Es gibt keine kantonale Mindestnorm. Die SIA-Normen gelten gesamtschweizerisch. Neue Bauwerke erstellen

Wichtige Faktoren für Baunormen zur Erdbebensicherheit

- Erdbebenzone (Häufigkeit starker Erdbeben)
- Baugrundklasse (lokale Bodenverhältnisse wie zum Beispiel Fels, Kies/Sand, weicher Boden usw.)
- Bauwerksklasse (Bedeutung des Bauwerks – Einfamilienhäuser, Mehrfamilienhäuser, Büro- und Gewerbegebäude, Hotels/Restaurants sowie öffentliche Gebäude wie zum Beispiel Spitäler, Schulen, Kraftwerke, Feuerwehrgebäude usw.)

wir grundsätzlich gemäss den aktuellen SIA-Normen. Sonst können die Verantwortlichen – Projektierende, Planer, Ingenieure – zur Verantwortung gezogen werden, auch wenn der Bauherr ausdrücklich keinen Wert auf Erdbebensicherheit legt.



Fachwerkappartements Margrethen in Bottmingen.



Firmeninhaber Rolf Stalder (Mitte) mit Architektin Corinna Österle und Architekt Frédéric Haller neben einem Modell des Stoll-Turms.

Fotos: Architektur Rolf Stalder AG



Der Stoll-Turm in Münchenstein, benannt nach der früheren Gärtnerei Stoll.

Architektur Rolf Stalder AG

Helsinki-Strasse 7
4142 Münchenstein
Tel. 061 411 00 88
Fax 061 411 26 20
www.rolfstalder.ch, rolf.stalder@rolfstalder.ch

Geschäftsführer und Inhaber

Rolf Stalder,
Münchenstein

Gründung: 1988
Anzahl Mitarbeiter 31
WIR-Annahmesatz 5%

Angebot

- Architektur- und Innenarchitekturprojekte mit nachhaltiger und hochwertiger Bauqualität, verbunden mit Kosten- und Terminalsicherheit
- Gesamtheitliche Kundenbetreuung mit Investitionsberatung und Bautreuhand-Funktionen
- 30 Jahre Erfahrung
- Zahlreiche beeindruckende Projekt-Beispiele findet man auf der Website www.rolfstalder.ch – darunter zum Beispiel:
 - Um- und Ausbau für die WIR Bank am Rümelinbachweg 6/Auberg 1+3
 - Stoll-Turm in Münchenstein
 - H7-Lofts in Münchenstein
 - Laborbau auf dem Novartis Campus in Basel
 - Hotel Grosspeter, Basel.

u.v.a.m

Der Schweizerische Erdbebendienst ...

- ...unterhält über 150 Messstationen in der ganzen Schweiz. Diese zeichnen rund um die Uhr entsprechende Daten auf und senden diese an die Zentrale.
- ...versorgt Bevölkerung, Medien und Behörden mit aktuellen Informationen zu einem Beben – Zeitpunkt, Ort, Stärke und mögliche Auswirkungen – und informiert über die Gefahren von Nachbeben.
- ...koordiniert weiterführende Massnahmen und bietet auch individuelle Auskünfte.
- ...registriert im Durchschnitt jeden Tag drei bis vier Erdbeben, davon rund 10 bis 20 im Jahr, die von der Bevölkerung verspürt werden können (ab einer Magnitude von 2,5).

Der Schweizerische Erdbebendienst hält fest, dass sich Erdbeben weder vorhersagen noch verhindern lassen und präzisiert: «Den besten Schutz vor den Folgen eines Erdbebens bietet eine erdbebenge-rechte Bauweise. ... Der Abschluss einer Erdbeben-versicherung stellt eine weitere Möglichkeit dar, das persönliche (finanzielle) Risiko zu mindern.»

Weitere Informationen unter www.seismo.ethz.ch
Schweizerischer Erdbebendienst (SED), Zürich.
Tel. 044 633 21 79

Ältere Gebäude – zum Beispiel aus den 60er- oder 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts – sollen häufig eine besonders schlechte Bausubstanz haben. Lohnt es sich, solche Gebäude nachträglich erdbebensicher zu machen?

Man geht davon aus, dass alle Gebäude, die vor der Einführung der SIA-Norm 260 (2003) und folgende erstellt wurden, nicht zwingend den Erdbeben-Anforderungen entsprechen. Daher wurde das SIA MB 2018 und seit dem 1.12.2017 die SIA-Norm 269/8 entwickelt, um bestehende Gebäude in Bezug auf ihre Erdbeben-Tragfähigkeit beurteilen zu können.

Man kann nicht allgemein sagen, dass alle Gebäude die vor 2003 – zum Beispiel in den 60er-Jahren – erstellt wurden, den Anforderungen nicht entsprechen, auch weil die Gefährdung lokal verschieden ist. Deshalb ist es sinnvoll, die Gebäude differenziert zu betrachten.

Welche Möglichkeiten gibt es, ein Gebäude nachträglich erdbebensicher zu machen?

Da die Gebäudestrukturen sehr unterschiedlich sind, sind auch die Verstärkungsmöglichkeiten sehr vielfältig: zum Beispiel an der Fassade liegende Stahlträgerkorsette, zusätzliche Stahlbetonwände, Klebbewehrungen an Mauerwerkswänden usw.

Mit welchen Kosten muss man rechnen?

Die Kosten können zwischen einigen Tausend Franken bis zu mehreren Hunderttausend Franken liegen.

Richterskala – nach oben offen?

Die Erdbebenstärke wird meist in Richter-Magnituden gemessen.

Einteilung der Erdbebenstärke	Richter-Magnituden
Zum Beispiel	
Mikro	< 2,0
...	...
Stark	6,0 < 7,0
...	...
Extrem gross	9,0 < 10,0

Das schwere Erdbeben von Basel im Jahre 1356 hatte eine mutmassliche Stärke von 6,6 und das bisher weltweit stärkste gemessene Beben im Jahr 1960 in Valdivia/Chile erreichte eine Magnitude von 9,5. Mittelstarke Beben (5,0 < 5,9) mit ernststen Schäden bei anfälligen Gebäuden treten in der Schweiz etwa alle 50 bis 150 Jahre auf – zuletzt bei Sierre im Kanton Wallis im Jahre 1946. Da es sich hier um eine deka-logarithmische Skala handelt, resultiert eine Verzehnfachung bei einer Erhöhung um 1. Die Stärke 7 zum Beispiel bedeutet somit zehnmal so starke Erdbewegungen wie bei der Stärke 6 usw. Obwohl die Richter-Skala bekanntlich «nach oben offen» ist, sind Stärken von über 9 extrem selten und Stärken von 10 oder mehr gelten als praktisch ausgeschlossen, da sich wegen der Begrenztheit der Erdkruste keine unbegrenzten Spannungen aufbauen können.



Beim Projekt Auberg/Rümelinbachweg für die WIR Bank wurde die Erdbebensicherheit erhöht. Wie haben Sie das gemacht?

Der Nachweis wurde für beide Gebäude gemäss den heutigen SIA-Norm 260 ff. geführt. Das heisst, die Gebäude wurden wie ein Neubau betrachtet und auch so ertüchtigt. Beim Gebäude am Rümelinbachweg 6 – Baujahr 1981 – waren keine zusätzlichen Massnahmen erforderlich. Am Auberg 3 – Baujahr 1959 – konnten mit einem Stahlbeton-Korsett an der Fassade die geforderten Sicherheiten erfüllt werden.

Wie beurteilen Sie die neue Erdbebenversicherung der WIR Bank – für Kunden der WIR Bank in der Höhe der gewährten Hypothek?

Dies ist eine gute Idee – für die WIR Bank wie für die Kunden. Bei einem grossen Erdbeben könnten der Bank grosse Ausfälle drohen. Auf der anderen Seite wird der Kunde vor einem möglichen finanziellen Ruin geschützt. Ich würde den Kunden der WIR Bank empfehlen, von der Möglichkeit Gebrauch zu machen, eine Vollversicherung zum Vorzugspreis abzuschliessen. Damit können auch die Eigenmittel abgesichert werden.

Würden Sie eine staatliche, gesamtschweizerische Erdbebenversicherung begrüssen?

Ja, auf jeden Fall.

● Interview: Roland Schaub



Beim Projekt «Auberg 3» in Basel für die WIR Bank wurde mit einem Stahlbeton-Korsett (siehe rote Pfeile) an der Fassade die geforderte Erdbebensicherheit nachträglich erfüllt.

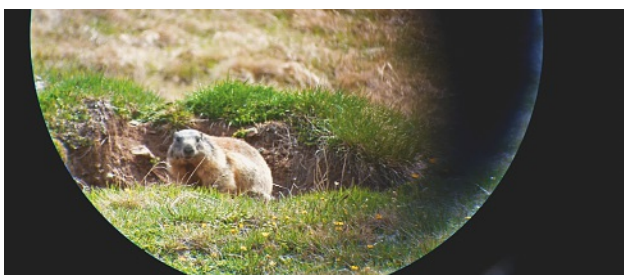
Aug in Aug mit dem König der Alpen

Steinböcke in Pontresina

Viel Sonne und viele Einkehrmöglichkeiten: Das schätzen nicht nur Touristen an Pontresina, sondern auch Steinböcke. Ende April, wenn das Grün in tieferen, wärmeren Lagen zu spriessen beginnt, steigen die Könige der Alpen bis zum Dorfrand herunter um zu weiden und sich zu sonnen. Vom Fussvolk lassen sie sich dabei nicht aus der Ruhe bringen. Das einmalige Schauspiel dauert bis Juni.

Die Zutraulichkeit der Steinböcke machten sich schon unsere Vorfahren zu Nutze: Die Tiere galten als wandelnde Apotheken und konnten problemlos erlegt werden. In der Volksmedizin eingesetzt wurden nicht weniger als 13 Steinbockteile. Das Blut etwa sollte Gallensteine auflösen oder Durchfall beseitigen, geschabtes und in Milch gekochtes Horn linderte Schmerzen, und als Pulver in Wein aufgelöst half es bei Vergiftungen. Dieser Aberglaube wurde dem stolzen Tier zum Verhängnis: Schon Mitte des 17. Jahrhunderts war der Steinbock im Graubünden ausgerottet, zu Beginn des 19. Jahrhunderts überall in den Schweizer Alpen.

Die Nachkommen der ab 1920 und bis 1934 am Piz Terza und am Piz Albris wieder angesiedelten Steinböcke werden im Herbst zwar auch heute noch gejagt – das Fleisch und die Hörner einiger Hundert Bündner Steinböcke enden jährlich auf den Tellern von Feinschmeckern bzw. an den Wänden von Trophäenjägern. Im Frühling haben sie aber nichts zu befürchten, und schon gar nicht in Pontresina. Die beliebte und von viel Sonne verwöhnte Feriendestination – man zählt durchschnittlich 320 Sonnentage – ist sogar bei den Steinböcken und Steingeissen populär. Wenn in schneebedeckten höheren Lagen das Suchen



Wanderleiter Marco Salis sorgt dafür, dass Murmeltiere und Steinböcke in ihrer natürlichen Umgebung beobachtet werden können.

Fotos: df



nach Nahrung noch mühevoll ist, im Dorf auf 1800 Metern über Meer aber schon verlockende Grashalme spriessen, geben sich bis zu 50 Könige und Königinnen der Alpen die Ehre und steigen bis an die Ortsgrenze herunter. Dort grasen und spielen sie, sonnen sich und beäugen die kamerabewehrten Menschen, die aus respektvoller Distanz dem Naturschauspiel beiwohnen.

Steinböcke ...

In Pontresina sind die hohen Gäste natürlich nicht unwillkommen. So kann ab 24. April und bis Anfang Juni bei Pontresina Tourismus unter der Telefonnummer 081 838 83 00 eine kostenlose Führung zu den Steinböcken gebucht werden (Anmeldung spätestens am Vortag vor 17 Uhr). Jeden Dienstag und Freitag nimmt die Wanderleiterin Christine Salis die Interessierten mit auf die etwa zwei- bis dreistündige Tour – vorausgesetzt natürlich, dass am betreffenden Tag wirklich Steinböcke anzutreffen sind. Zu überwinden sind lediglich 100 Höhenmeter, Wanderausrüstung ist neben Kamera und Feldstecher trotzdem zu empfehlen. Ausserdem hat die Gemeinde im Sommer 2017 die Erlebniswelt «Steinbock-Paradies Pontresina»

ins Leben gerufen. Dazu gehört ein 1 Kilometer langer Wanderweg, den man zum Beispiel bei der aus dem 11. Jahrhundert stammenden Begräbniskirche Sta. Maria starten kann. Auf der Strecke verteilt sind sieben Stationen, an denen sich Kinder und Erwachsene über den Charakter des Steinbocks oder seinen Lebensraum informieren können. Bei der Bergstation des Sessellifts Languard – er ist vom 9. Juni bis am 21. Oktober in Betrieb – auf 2330 Metern über Meer erfahren Erwachsene alles über die spannende Geschichte der Wiederansiedlung des Steinbocks, während die Kinder auf dem Spielplatz einen Wettkampf gegen das Wildtier antreten: Wer läuft, klettert oder rennt schneller – der Steinbock oder ich?

... und Murmeltiere

Die Alp und das Val Languard sind auch Ausgangspunkt für Wanderer, die den Steinbock in seiner natürlichen Umgebung beobachten wollen. Mit rund 1600 Tieren lebt dort eine der bedeutendsten Steinbockkolonien im Alpenraum. Zwar stehen die Chancen gut, mehrere Steinböcke beobachten zu können, etwa gleich hoch ist allerdings die Wahrscheinlichkeit, dass sie dem ungeübten Auge



Ende April und bis Juni wagen sich die Steinböcke bis an die Ortsgrenze Pontresinas vor.

Foto: Susanne Bonaca



Zur Erlebniswelt «Steinbock-Paradies Pontresina» gehört ein ein Kilometer langer Wanderweg. Sieben Stationen bringen Kindern und Erwachsenen den Steinbock näher.

Foto: Gian Giovanoli//Copyright: Pontresina Tourismus

verborgen bleiben – in freier Wildbahn haben Tiere nun mal die Eigenschaft, mit ihrer Umgebung zu verschmelzen. Hilfreich ist deshalb auch hier eine Führung: Christine Salis und ihr Mann Marco Salis kennen als Wanderleiter und Naturkenner die Orte, an denen sich Steinböcke gerne aufhalten.

Viel Interessantes weiss das Ehepaar Salis auch über Murmeltiere zu erzählen. Diese Alpenbewohner graben bis zu 15 Meter lange Tunnelkomplexe mit einer Wohnhöhle am tiefsten und wärmsten Punkt. Die 10 bis 15 Kilogramm Heu, die für das Ausstaffieren der Wohnstätte nötig sind, sammeln die Murmeli zwischen Ende September und Mitte Oktober. «Dabei müssen sie sich vor ihren Feinden – Adler, Kolkkrabe, Marder, Fuchs und Hermelin – in Acht nehmen», so Marco Salis. Vor den genannten Vierbeinern sind sie auch in den Höhlen nicht sicher, deshalb gehören Fluchtwege zu jedem Tunnel und Warnposten sowie ein Warnschrei-Code – ein einziger schriller Schrei z.B. bedeutet «Gefahr aus der Luft!» – zum Wachdispositiv.

Populär bei Schweizern

Während das mondäne St. Moritz vor allem auch in der arabischen Welt einen guten Ruf besitzt, besteht die Fangemeinschaft Pontresinas zu zwei Dritteln aus Schweizern und zu 20% aus Deutschen. Die übrigen Besucher stammen grösstenteils aus Italien. Seinen guten Ruf verdankt das Engadiner Dorf seiner windgeschützten Lage in einem Seitental, der frischen Bergluft und der spektakulären Natur: Gletscher und die höchsten Gipfel der Ostalpen – etwa der Piz Bernina, der Piz Palü, aber auch das Joch Diavolezza – prägen das Dorf, das auch in kultureller Hinsicht und für Sportbegeisterte viel zu bieten hat.

Hotels für jeden Geschmack

Wer einen längeren Aufenthalt plant, hat die Qual der Wahl zwischen einer Vielzahl von Hotels. Viel von sich reden gemacht hat letzthin das Viersterne-Superior-Hotel Walther Relais & Château. Das Besizerehepaar Anne-Rose und Thomas Walther haben 2017 dem Erdgeschoss – Eingangsbereich, Réception, Lobby, Restaurant, Bar

und Smoker's Lounge – einen komplett neuen Look verpasst. Viele Elemente aus der Belle Epoque wurden wieder sichtbar gemacht und durch Teppiche, Täfer und Möbel aufgewertet, welche die Interior-Designerin Virginia Maissen eigens für das Hotel kreiert hat. Die Moderne kommt nicht zu kurz: In der Bar hat sich der Künstler Rolf Sachs mit der Lichtinstallation «splendurir» verewigt. 70 perforierte Milchkanen, Eimer und Kübel hängen von der Decke und tauchen den Raum in ein spezielles Licht.

Für WIR-Teilnehmer drängen sich das Hotel Müller oder das Hotel Station auf. Das Dreisternhaus Müller blickt auf eine über 125-jährige Geschichte zurück, wurde 2005 von Grund auf erneuert und ist seit zehn Jahren Mitglied der renommierten Swiss Design & Lifestyle Hotels. Das Hotel Station bietet 21 rustikale Zimmer, liegt direkt am Bahnhof und – ideal für Wintersportler – vor allem auch in unmittelbarer Nähe zu den Langlaufloipen.

● Daniel Flury

pontresina.ch

hotel-mueller.ch

station-pontresina.ch

hotelwalther.ch

Faszination WIR

144 Seiten «Faszination WIR»

83 Jahre sind seit der Gründung der WIR Bank Genossenschaft vergangen. Das Buch «Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier» beleuchtet Aspekte einer spannenden Firmengeschichte, setzt dazu bereits beim Börsencrash von 1929 ein und zeigt die Zukunftschancen der Komplementärwährung WIR auf. Das Buch ist im Buchhandel erhältlich, kann zu einem Vorzugspreis, aber auch über die WIR Bank bezogen werden.

Das WIR-System der WIR Bank unterstützt die Schweizer Binnenwirtschaft und ist in seiner Grösse und Nachhaltigkeit weltweit einzigartig: Was 1934 als Netzwerk von 300 Firmen und Privaten begann, umfasst heute rund 30 000 KMU, die 2017 unter sich einen Mehrumsatz von mehr als 1,1 Mrd. CHW generierten. In seinem Buch «Faszination WIR» zeigt Hervé Dubois auf, wie diese spannende Erfolgsgeschichte möglich war, welche Hürden dabei genommen werden mussten und was auch in Zukunft der ökonomische Nutzen einer Komplementärwährung in einer von Wachstums- und Profitdenken geprägten Wirtschaftsordnung ist.

Hervé Dubois wurde in La Chaux-de-Fonds geboren und wuchs in Zürich auf. Nach der Matur studierte er Wirtschaftswissenschaften und Publizistik an der Hochschule St. Gallen. Während 20 Jahren war Dubois in der Region Basel als Redaktor bei Tageszeitungen, bei der Schweizerischen Depeschagentur und als Radiojournalist tätig.

1995 wechselte er zur WIR Bank Genossenschaft, wo er bis zu seiner Pensionierung 2014 als Kommunikationsleiter tätig war. Heute lebt Hervé Dubois im Wallis.

Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier. 144 Seiten, Hardcover, Leinenstruktur mit Prägung

Erhältlich ist das Buch in allen Buchhandlungen (ISBN 978-3-03781-075-0) zum Preis von 34 CHF (Richtpreis).

Das Buch kann – solange der Vorrat reicht – auch über die WIR Bank zum Vorzugspreis von 20 CHF oder 20 CHW bezogen werden, und zwar

- per Post mit dem unten stehenden Talon*
- per E-Mail (s. Talon)*
- in den Filialen und Agenturen der WIR Bank

* Portokosten werden nicht verrechnet



TALON

Bitte senden Sie mir Exemplar(e) des Buchs «Faszination WIR» zum Preis von 20.–/Exemplar an diese Adresse:

Firma:

Vorname/Name:

Strasse:

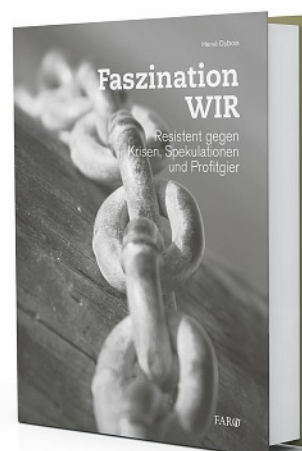
PLZ/Ort:

Unterschrift:

Ich bezahle mit WIR. Bitte belasten Sie mein WIR-Konto Nr.

Ich bezahle mit CHF. Bitte belasten Sie mein
Kontokorrentkonto Nr. Sparkonto Nr.

Ich bezahle mit CHF nach Erhalt einer Rechnung (Lieferung nach Zahlungseingang)



Talon einsenden an **WIR Bank, Marketing, Auberg 1, 4002 Basel**. Oder bestellen Sie das Buch per E-Mail: faszination@wir.ch (bitte gewünschte Anzahl Bücher, Adresse und Zahlart mit Kontonummer angeben).

Das Weinland Schweiz marschiert vorwärts

Die Schweizer Weine werden unterschätzt. Dabei ist die Qualität in den letzten Jahren sprunghaft gestiegen. Innovative Winzer produzieren hochwertige Gewächse für jeden Geschmack.

International gesehen ist die Schweiz ein kleiner Fisch. Nur gerade 14800 Hektaren sind mit Reben bestockt. Nachbar Österreich bringt es auf das Dreifache. Hierzulande dominieren die weissen Sorten Chasselas und Riesling-Silvaner sowie der rote Pinot noir. Ihr Anteil an der gesamten Fläche beträgt gut zwei Drittel. Die kulturelle Vielfalt des Landes widerspiegelt sich auch im Wein. Neben den Hauptakteuren sind einheimische, sogenannte autochthone Trauben im Vormarsch. Allein im Wallis, dem grössten Anbaugebiet des Landes, werden über fünfzig verschiedene, zum Teil unbekanntere Sorten gehegt und gepflegt. Das grösste Potenzial besitzen Petite Arvine, Amigne und Heida bei den weissen, Cornalin und Humagne rouge bei den roten.

Der verstärkte Fokus auf Spezialitäten ist nur ein Beweis dafür, dass das Weinland Schweiz gedeiht und sich dynamisch entwickelt – wie selten zuvor. Ein vorher nicht gekanntes Selbstbewusstsein weht durch das Land, wie auch eine kürzlich erschienene Studie der Marketingorganisation Swiss Wine Promotion ergeben hat. 86 Prozent nennen die Schweiz, wenn man die Eidgenossen nach

bekannteren Weinländern fragt. 1999 waren es erst 54 Prozent gewesen. Zudem glauben drei Viertel der Befragten, dass die einheimischen Tropfen qualitativ locker mit der ausländischen Konkurrenz mithalten könnten.

«Think global, drink local»

Seit Anfang des neuen Jahrtausends der Heimatschutz für einheimische Weine wegfiel, machte ein neues Denken der während langer Zeit gepflegten Selbstgenügsamkeit Platz. Besseres konnte dem Weinbau nicht passieren. Selbstbewusste Produzenten orientierten sich neu und setzten Pläne um, was Wein in der Schweiz auch sein kann: stoffige, finessenreiche Pinot noirs aus der Bündner Herrschaft, die mehr oder weniger dosiert in kleinen Holzfässern, den Barriques, reifen, Tessiner Merlots, die Bordeaux das Fürchten lehren, Waadtländer Chasselas, die vom Boden und Klima geprägt sind und über Jahre reifen können, zumindest die besten Beispiele.

Den Winzern spielt in die Hände, dass sich die Kunden und Geniesser an verlorengegangene Werte erinnern.



Alain Schwarzenbach und Marilen Muff bewirtschaften in Meilen eine der grössten Rebflächen im Kanton Zürich.

Fotos: zVg

Die Wahl der Qual

Das Marktangebot an Schweizer und ausländischen Weinen ist riesig und unüberschaubar. Viele Konsumenten stehen ratlos vor dem Regal, wenn sie ihren Favoriten erwerben wollen. Eine attraktive Etikette mag zwar verführen, ist aber oft mit einem Fehlkauf verbunden. Wie lässt sich dies vermeiden und worauf ist zu achten?

So kompliziert, wie es auf den ersten Blick scheint, ist die Sache nicht. Wein ist auch nur ein Getränk. Es muss in erster Linie schmecken. Überlegen Sie sich folgende Punkte: Soll die Farbe rot, weiss oder rosa sein? Soll der Wein eher leicht oder schwer sein? Welche Rebsorten mögen Sie? Soll der Wein als Apéro oder zu einem Essen serviert werden? Und vor allem: Wie viel darf der edle Tropfen kosten? Für 5 Franken bekommt man einen korrekten, aber uniformen Industriewein, für 20 Franken schon ein qualitativ exzellentes, anspruchsvolles Gewächs. Bei sehr bekannten Weingütern muss man stets den Namen mitbezahlen – ein Phänomen, das man ebenso in der Mode, bei Autos oder Kosmetik antrifft.

Noch ein Tipp: Kaufen Sie eine Flasche und degustieren Sie den Wein. Empfehlungen von Weinkritikern mögen helfen, aber der Wein muss Ihnen gefallen. Stehen Sie zu Ihrer Meinung und Ihrem Geschmack! Ehren Sie einheimisches Schaffen und geben Sie der Schweiz eine Chance. Vielfalt und Qualität sind beeindruckend. In diesem Sinn: Prost!



Chasselas und Pinot noir: zwei Trauben – viele Weine.

«Swissness» liegt ebenso im Trend wie regionale Produkte. «Think global, drink local», lautet der Trinkspruch. Zwar kocht weiterhin jede der sechs Anbauregionen ihr eigenes Süppchen, aber man versucht doch, weinbaumässig etwas näher zusammenzurücken. Die staatlich unterstützte Swiss Wine Promotion vermarktet den Schweizer Wein. Die private Vereinigung Mémoire des Vins Suisses brachte rund 60 Spitzenwinzer aus dem ganzen Land an einen Tisch und organisiert seit einigen Jahren Grossdegustationen in Zürich. Ferner legte die Organisation eine Art Schatzkammer mit den Weinen der Mitglieder an. Man will damit dokumentieren, dass Schweizer Gewächse über ein beachtliches Lagerpotenzial von zehn und mehr Jahren verfügen.

Noch immer besteht das (Vor-)Urteil, die Weine müssten möglichst jung genossen werden. Klar, einfachere Qualitäten sollte man ein, zwei Jahre nach der Abfüllung trinken. Aber die Pioniere, die das helvetische Weinwunder erst möglich gemacht haben, lieferten und liefern den

Beweis für langlebige Preziosen. In der Bündner Herrschaft wiesen Daniel und Martha Gantenbein aus Fläsch und Thomas Donatsch aus Malans den Weg mit ihrem barriquegereiften Pinot noir. Im Tessin etablierten sich Deutschschweizer Aussteiger mit ihren Merlots, etwa Werner Stucky, Daniel Huber und Christian Zündel, der als einer der Ersten auf den biologisch-dynamischen Weinbau setzte. Das gilt ebenso für die Walliser Süsswein-Königin Marie-Thérèse Chappaz. Vereinzelt ihrer Perlen sind allerdings nur in homöopathischen Mengen von teilweise nur einem oder zwei Barriques erhältlich. Die Schweizer Topweine sind auch preislich durchaus konkurrenzfähig gegenüber vergleichbaren Beispielen aus dem Ausland. Die qualitätsbewussten und charismatischen Vorreiter machen langsam einer neuen, weltoffenen, gut ausgebildeten Generation Platz. Entweder sind es die Söhne und Töchter, die den Betrieb übernehmen oder bereits übernommen haben, oder es sind innovative Neueinsteiger, die für Furore sorgen. Beiden Gruppen ist gemeinsam, dass sie offen für neue Wege sind. Sie

haben keine Berührungsängste vor unkonventionellen Methoden wie dem dosierten Einsatz von Schwefel in der Vinifikation oder dem Ausbau des Weins in Amphoren oder Betoneiern.

Innovative Jungwinzer

Zu diesen nachrückenden Winzern zählt etwa die Winzerin Anne-Claire Schott aus Twann am Bielersee. Die 30-Jährige hat den Betrieb ihrer Eltern übernommen und die neue Linie «Aroma der Landschaft» kreiert. Die Weine werden in einem Betonei vinifiziert und während eines halben Jahres auf der Feinhefe ausgebaut. Überhaupt bewegt sich in den Weinbergen rund um den Bieler-, Murten- und Neuenburgersee sehr viel. Namen wie Sabine Steiner, Andreas Krebs oder Fabrice Simonet sollte man sich merken. Auch in der Deutschschweiz ist viel Zug drin. Im Kanton Zürich hat Alain Schwarzenbach seinen Vater Hermann abgelöst und führt die etablierte Reblauge in Meilen in die Zukunft. Mit acht Hektaren Rebfläche handelt es sich um eines der grössten und erfolgreichsten Weingüter in der Region Zürich. Aus dem Aargau mischt Susi Steiger-Wehrli die Szene auf. Sie produziere Schweizer Wein, weil man Heimat riechen und schmecken soll. Pinot noir spielt die Hauptrolle, aber bei ihr haben auch

Exoten wie Malbec eine Chance. Die 31-jährige Winzerin führt den Familienbetrieb in Küttigen. Neu eingestiegen ist Tom Litwan aus Schinznach, der herkunftsbezogene, finessenreiche Pinot noirs der Sonderklasse erzeugt. Individuelle Weine könnten nur mit möglichst wenig Intervention im Keller produziert werden, lautet sein Motto. Er spricht sich allerdings gegen naturbelassene Gewächse aus. Die Natur allein mache keinen Wein. Er sei ein Kulturprodukt, und Kultur werde immer von Menschen erschaffen.

Die Beispiele beweisen: Die Schweizer Weinszene lebt. Noch nie waren wohl die Qualitäten so hoch wie heute. Dies wird neuerdings auch in ausländischen Fachmagazinen zur Kenntnis genommen. Der amerikanische «Wine Advocat» vergibt regelmässig hohe Punkte. Die britische Weinkritikerin und Master of Wine, Jancis Robinson, lobt die grossen Fortschritte und bewundert den Pioniergeist bezüglich der einheimischen Varietäten. Dem bleibt nichts mehr beizufügen.

● Peter Keller

Peter Keller ist Weinakademiker und Weinredaktor der NZZ am Sonntag



Die Winzerin Anne-Claire Schott hat in Twann am Bielersee die Linie «Aroma der Landschaft» kreiert.

Costa Kreuzfahrten und AIDA Cruises gehören im deutschsprachigen Raum zu den bekanntesten Reedereien.

Foto: AIDA Cruises



Kreuzfahrten im Hoch: Welches Schiff passt zu mir?

Es gibt einige gute Gründe, die für eine Schiffsreise sprechen. Das wissen auch immer mehr Schweizer Ferienmacher. Doch das Angebot ist verwirrend vielfältig – hier ein Wegweiser durch den Dschungel.



Dolce vita auf hoher See.

Foto: AIDA Cruises



Viele Reedereien bieten spezielle Kinderangebote an.

Kreuzfahrten haben sich gemauert. Einst als elitär, steif und teuer verschrien, sind Schiffsreisen inzwischen längst eine vergnügliche Ferienformel für jedermann. Rund 25 Millionen Menschen gönnen sich heute weltweit kurzweilige Tage auf See. In der Schweiz dürften es gegen 150 000 Kreuzfahrer jährlich sein – Tendenz steigend. «Das entspricht knapp zwei Prozent der Bevölkerung, was im internationalen Vergleich ein guter Wert ist. Trotzdem sehen wir hier noch grosses Potenzial», sagt Dominika Lange, Schweiz-Managerin der Reedereien Costa und Aida. Die beiden Marken, heute Teil der amerikanischen Carnival-Gruppe, dürften kumuliert in der Schweiz die Marktführerschaft belegen.

Was zieht immer mehr Menschen auf See? Es ist vor allem die Reiseformel, die gefällt: Die befreiende Weite des Meeres, während das schwimmende Hotel von einem faszinierenden Ort zum anderen zieht. Auch die Sicherheit an Bord ist heute ein Argument – Kreuzfahrtschiffe meiden Krisenregionen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist attraktiv, beinhaltet es doch sowohl den Transport, die Unterkunft, eine grosszügige Vollpension sowie Sport und Unterhaltung an Bord. Nur die Getränke, oft das Trinkgeld, die Spa-Angebote usw. kommen noch hinzu. Schliesslich warten die

neuen, grossen Megaliner mit einer umwerfenden Bord-Infrastruktur auf, die viele Resorts an Land in den Schatten stellt und den Begriff «Destination Schiff» geprägt hat.

Per Schiff kann heute die ganze Welt bereist werden. Die Trends der Schweizer fasst Dominika Lange so zusammen: «Der Klassiker, die siebentägige Mittelmeerkreuzfahrt, ist das meistverkaufte Produkt und ideal für Einsteiger. Auch der Norden boomt seit Jahren. Schweizer, die mehr Balkonkabinen und Suiten buchen als andere, mögen aber auch Transatlantikfahrten und Weltreisen.» Als ergänzender Geheimtipp nennt Lange die Aida Selection Reisen, die für ungewöhnliche Routen, lange Landaufenthalte, persönliche Atmosphäre und ein Programm stehen, das Kultur und Kulinarik der Destinationen miteinbezieht.

Rund 400 Kreuzfahrtschiffe tummeln sich heute auf allen Weltmeeren. Die Vielzahl der Reedereien und die Vielfalt der Angebote wachsen laufend, den Durchblick zu behalten ist schwierig. Für ihre Produkte kann Dominika Lange Klarheit schaffen: «Costa ist ein internationales Produkt, das unter dem Motto «Italy's finest» segelt. Die Gäste erleben sowohl kulinarisch wie vom Lebensgefühl her das Beste aus Italien. Aida Cruises andererseits ist auf ein deutschsprachiges Publikum jeden Alters ausgerichtet und steht für einen modernen, lockeren und aktiven Lifestyle.»

Einen Überblick über die unterschiedlichen Kreuzfahrtmöglichkeiten soll nachstehende, nach Zielgruppen gegliederte Aufstellung bieten.

Begeisterte Familienmensen

Ferien für die ganze Familie heisst für Sie vor allem Sonne, Spass und gemeinsame Erlebnisse. Wenn eine Schiffsreise, dann am liebsten im Mittelmeer auf einem ungezwungenen Megaliner mit vielen Möglichkeiten für Klein und Gross. Spezielle Aktivitäten für die Kids wie ruhige Ecken für die Eltern sind wichtig. Ebenso faire Familienpreise und familiengerechte Kabinen.

Tipps: Die beiden italienisch-stämmigen Gesellschaften Costa und MSC sind bei Schweizer Familien am beliebtesten. An Bord der tollen Megaliner spricht man auch Deutsch. Gefragt bei Familien sind aber auch die deutschen Reedereien Aida Cruises oder TUI Cruises. Und wem die englische Bordsprache nichts ausmacht, der ist auf den amerikanischen Resort-Schiffen (siehe «Lifestyle-Surfer») ebenso gut aufgehoben.

Vielseitige Geniesser

Sie reisen gerne zu zweit und freuen sich auf die Entdeckung neuer Reiseziele. Sie schätzen die gepflegte Atmosphäre eines eleganten schwimmenden Hotels im internationalen Stil. Ebenso eine vielseitige Spa-Infrastruktur oder exquisite Restaurants, die grössere Schiffe bieten.

Ein gewisser Stil passt zu Ihnen, vielleicht darf es auch ein Hauch Tradition sein.

Tipps: Für Sie empfiehlt sich eine amerikanisch-internationale Premium-Reederei mit Routen weltweit. Etwa Holland America Line im klassisch-gediegenen Stil, die designorientierte Celebrity Cruises, Princess Cruises oder die britische Cunard Line. Mit etwas kleineren Schiffen unterwegs sind Oceania Cruises, Azamara Club Cruises oder die deutsche TUI Cruises. Über feine Megayachten verfügen Windstar oder die französische Ponant.

«Rund 400 Kreuzfahrtschiffe tummeln sich heute auf allen Weltmeeren.»

Lebensfreudige Lifestyle-Surfer

Spass, Action und Kurzweil in einem grosszügigen, internationalen Umfeld, das passt zu Ihnen. Ob junge Paare, Kollegengruppen, Familien oder Junggebliebene: Das Schiff soll über ein aufregendes Sport-, Aktivitäten- und Unterhaltungsangebot verfügen. Es dürfen auch einmalige Features wie eine Eisbahn oder Kletterwand sein und natürlich coole Bars und Clubs.

Tipps: Testen Sie einen der Mega- und Gigaliner der amerikanischen Grossreedereien Royal Caribbean Int. (mit den grössten Cruiselinern der Welt), Carnival Cruise Line, Norwegian Cruise Line (die «Freestyle»-Reederei) oder Princess Cruises. Im Fokus steht vor allem die Karibik, aber auch die grossen europäischen Reedereien warten inzwischen mit ähnlich aufregenden neuen Kreuzfahrtschiffen auf.

Anspruchsvolle Luxusreisende

Sie möchten sich gerne richtig verwöhnen lassen, persönlichen Topservice und 5-Sterne-Luxus in einem ruhigen und exklusiven Ambiente geniessen. Sie erwarten eine luxuriöse Suite, stilvolle Räumlichkeiten, eine Gourmetküche und nicht zuletzt ein spannendes Routing abseits der Trampelpfade. Dafür sind Sie auch bereit, den entsprechenden Preis zu bezahlen.

Tipps: Für Sie gibt es die kleineren, exklusiven Boutique-Schiffe, die weltweit die ganz feine Art der Seereise zelebrieren. Dazu gehören etwa die (englischsprachigen) Reedereien Silversea Cruises, Seabourn Cruise Line, Crystal Cruises, Regent Seven Seas Cruises oder die intimen Megayachten von Seadream Cruises. Ebenso die deutsche Hapag-Lloyd Cruises mit zwei 5-Sterne-Plus-Schiffen oder die deutsche Sea Cloud mit zwei Grosseglern.



3-tägige Kurzferien oder 120-tägige Weltreise: das Schiff ist das Zuhause.

Fotos: Costa Kreuzfahrten

Entspannte Lebenskünstler

Verunsichert Sie die Weite des Meeres oder befürchten Sie, seekrank zu werden? Wählen Sie eine Flussfahrt und entdecken Sie in kleinerem Kreise geruhsam die europäischen Kulturlandschaften und berühmte Städte. Geniessen Sie an Bord des Hotelschiffes die gute Küche und das entspannte Ambiente. Oder steuern Sie als eigener Kapitän ihr gemietetes Hausboot.

Tipps: Flussfahrten in ganz Europa (wie auch interkontinental) bieten die Schweizer Spezialisten Rivage Flussreisen, Mittelthurgau, Thurgau Travel oder Hotelplan. Sie vermitteln auch weitere bekannte Anbieter wie die deutschsprachigen Reedereien Arosa, Nicko, Transocean oder Lüftner, die französische Croisieurope oder die internationale Scenic Cruises. Hausboot-Spezialisten sind u. a. Marina Travel in Bern oder das Atelier du Voyage.

Abenteuerlustige Weltenbummler

Sie sind der Entdeckertyp, der neue Erfahrungen und unbekannte Reiseziele abseits der gewohnten Routen im Visier hat. Lieber als der Betrieb und die Vielfalt auf einem grossen Kreuzfahrtschiff sind Ihnen kleinere, spezielle Schiffe und aussergewöhnliche Routen. Sie sind ein Individualist, flexibel und nicht einem bestimmten Standard verpflichtet.

Tipps: Für Sie kommt eine Expeditionsreise in die Polarregionen in Frage. Es gibt einfachere Schiffe bis hin zum Eisbrecher oder luxuriöse: So zum Beispiel die deutsche Hapag-Lloyd, die französische Ponant oder die internationale Silversea Cruises. Aber auch eine Segelkreuzfahrt mit Star Clipper könnte Sie begeistern. Erlebnisreich sind ebenso die Postschiffe der norwegischen Hurtigruten oder die Frachter von Globoship.

● *Beat Eichenberger*

Alles inklusive – oder nicht?

Vollpension und «all inclusive» auf Kreuzfahrtschiffen tönen gut, schliessen aber nicht aus, dass Zusatzkosten verrechnet werden. Nicht ungewöhnlich sind obligatorische Trinkgelder von mehr als 10 CHF pro Tag und Person, die automatisch auf die Rechnung gesetzt werden. Das gut tönende «Vollpension inklusive» gilt nicht unbedingt für alle Restaurants auf dem Schiff, und Drinks und Kaffee zwischen den Mahlzeiten können extra kosten. Das Buchen von Getränkepaketen ist deshalb empfehlenswert. Es wird auch Wortklauberei betrieben: So kann der «Service an Bord» im Kreuzfahrtpreis inbegriffen sein, aber nicht das «Service-Entgelt» – damit sind Trinkgeldpauschalen pro Tag und Kopf gemeint.

Das Magazin saldo (Nr. 15/2017) gibt Kreuzfahrtpassagieren deshalb folgende Ratschläge:

- Fragen Sie im Reisebüro oder bei der Reederei nach allfälligen Zusatzkosten (Trinkgeldregelung, Landausflüge). Unter Umständen sind Landausflüge auf eigene Faust interessanter und günstiger.
- Informieren Sie sich über Zusatzkosten für Internet und Handy auf dem Schiff. Dazu saldo: «Auf dem Meer gibt es kein Mobilnetz. Die Verbindungen laufen dort über Satelliten. Telefonieren und Surfen ist deshalb teuer. Die Internet-Datenpakete der Reedereien sind manchmal günstiger als die Tarife der Mobilfunkanbieter.»

● *Daniel Flury*

Moulin Rouge im Emmental

Liebliche Hügel, schroffe Täler, wilde Wasser und steile Matten verspricht emmental.ch. Die Heimat Gotthelfs hat vom 8. bis 31. August aber noch mehr zu bieten: Ein Hauch von Erotik weht über der Erlebnisbühne Emmental – der LuegArena bei Burgdorf. Tänzerinnen sowie Musicaldarstellerinnen und -darsteller aus Paris treten auf der Lueg auf, die sich ins «Moulin Rouge» verwandelt.

Es ist nicht das erste Mal, dass die Lueg weltmännisch auftritt: Bereits 2017 begeisterte die «Andrew Lloyd Webber Gala» Tausende Musicalsfreunde. Für 2018 haben der Architekt und Veranstalter Jörg Moser, Produktionsleiter Markus Müller – er ist Mitgründer der Thunerseespiele – und Eventorganisator Maik Ast die Stadt der Liebe als Themengeberin gewählt. «Moulin Rouge» heisst die Show dieses Jahr und verspricht ein glamouröses Potpourri weltbekannter Hits aus Musicals wie «Les Misérables», «Notre Dame de Paris», «Roméo et Juliette» oder «Starmania».

Musicalstars aus Paris

Die Erlebnisbühne Emmental – die LuegArena – fasst 728 Zuschauer und ist eine fast gänzlich wetterunabhängige Freilichtbühne mit selbstausfahrendem Dach und Wänden. Für das August-Happening haben die Veranstalter keine Mühen gescheut und eigens in Paris ein Casting mit über 60 professionellen Musicaldarstellerinnen und -darstellern sowie Tänzerinnen und Tänzern durchgeführt, die teilweise in der Original-Show in Paris aufgetreten sind. Dem Niveau der Künstler entsprechend wird dem



Moulin Rouge auf der Lueg – was würde Gotthelf dazu sagen?

Illustration: zVg

«Überwältigt vom französischen Charme»

Kurzinterview mit Markus Müller

Markus Müller ist Tenor und Musicaldarsteller. Für die LuegArena und die Show «Moulin Rouge» ist er ausführender Produzent.

Sie haben Castings in Paris durchgeführt. Wie lautet Ihre Bilanz?

Berauschend – so viel geballte Energie, grosse Stimmen und schöne Menschen konzentriert zu erleben, war auch für mich als «alter Hase» sehr aufregend, spannend und motivierend zugleich. Es haben sich im Vorfeld über 300 Künstlerinnen und Künstler bei uns beworben. Wir haben sogar einige Bewerbungen aus dem französischsprachigen Quebec erhalten. Anschliessend haben wir eine erste Auswahl getroffen und 60 Musicaldarstellerinnen und -darsteller sowie Tänzerinnen und Tänzer zum Casting in das berühmte Studio Bleu in Paris eingeladen. Wir waren schlichtweg überwältigt vom französischen Charme und dem ausserordentlichen Talent, das uns geboten wurde. Schlussendlich hatten wir die Qual der Wahl, und ich freue mich jetzt erst recht auf unsere neue faszinierende Show, die wiederum Weltklasse in der LuegArena bieten wird!

Ihre PR ist am Laufen – wie sind die ersten Reaktionen zu Ihrer neuen Gala-Show ausgefallen?

Das Echo ist überwältigend – wir scheinen mit dem Thema «Moulin Rouge» das Interesse des Publikums getroffen zu haben und zwar über alle Landessprachen hinweg. So haben wir nicht nur Buchungen aus den Kantonen Bern, Solothurn und Luzern, sondern bereits sehr viele Bestellungen von Firmen und Musicalliebhabern aus der Westschweiz bis nach Genf und sogar aus dem Tessin. Eine so grosse überregionale Resonanz ist natürlich erfreulich und motiviert uns zusätzlich, diese hochkarätige Show auf die Bühne zu bringen.

Was erwartet Ihre Gäste auf der Lueg?

«Moulin Rouge» präsentiert die «Crème de la Crème» des französischen Musicals, serviert mit einer raffinierten Prise Erotik. Eine einzigartige Gala, die ein breites Publikum anspricht und eine perfekte Plattform bietet für Kunden- und Firmenanlässe, für Familie und Freunde. Nicht zu vergessen ist das kulinarische Angebot in einer gediegenen Atmosphäre, in die man für ein paar genussvolle Stunden eintauchen kann. Warum nach Paris fahren? Das Prickelnde liegt so nah ...!

Publikum nicht einfach eine Abfolge von Hits vorgesetzt. Markus Müller: «Die Gala ist choreografiert und inszeniert, der musikalische Teil wird neu arrangiert und orchestriert. Insgesamt bieten wir einen echten szenischen Musiktheatergenuss gespickt mit einer Prise Erotik!»

Gaumenfreude

Zum Ohrenschauspiel und zur Augenweide der Musical-Gala gesellt sich die Gaumenfreude. An jedem Aufführungstag können nach einem Aperitif um 18 Uhr das VIP-Menü «Menu du Roi» oder das 3-Gang-Menü «Menu Moulin Rouge» mit «Coq au Vin» gebucht werden. Landgasthof und Seminarhotel Lueg (lueg.ch) bieten ausserdem 18 Themenzimmer mit 36 Betten und einen Wellnessbereich. Eine exquisite Whiskey-Bar und eine Zigarrenlounge laden ebenfalls zum Verweilen ein.

Montmartre und Emmental

Ganz ohne Gemeinsamkeit sind das hügelige Emmental und der Montmartre nicht. Auf der einzigen Erhebung der Stadt Paris standen im Mittelalter bis zu 30 Mühlen – allerdings handelte es sich nicht um von Wasserrädern an-



Die glamouröse Show verspricht eine Prise Erotik.
Foto: Miguel Medina/AFP/Getty Images

getriebene Mühlen wie im Emmental, sondern um Windmühlen. Gemahlen beziehungsweise zerkleinert wurden Getreide und Gips. Die einzige noch erhaltene Windmühle auf dem Montmartre ist die Moulin de la Galette. Sie wurde 1622 erstmals erwähnt und 1870 zu einer Schenke umgebaut. Die Bezeichnung Moulin wurde später von anderen (Vergnügungs-)Lokalen aufgegriffen, z.B. von der 1889 eröffneten Moulin Rouge.

Diesen Januar hat der Architekt und Veranstalter Jörg Moser den Landgasthof und das Seminarhotel Lueg in eine Mühle umkonstruiert. Das 400 kg schwere Mühlenrad leuchtet in der Abenddämmerung und ist bereits ein beliebtes Fotosujet von Gästen und vorbeifahrenden Automobilisten geworden.

● Daniel Flury
www.luegarena.ch

Aufführungen und Buchungen

Die Aufführungen finden zwischen dem 8. und 31. August 2018 jeweils von Mittwoch bis Samstag statt. Spielbeginn ist 20 Uhr. Ticket-Buchungen oder auch ganze Tische zu 4, 8 oder 12 Plätzen können über die Website luegarena.ch vorgenommen werden. WIR-Teilnehmer können die Kosten zu 100% in WIR bezahlen.

Anfahrt

Mit dem Auto über die A1 Ausfahrt Kirchberg Richtung /Burgdorf und dann Richtung Heimiswil – Lueg. Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln verkehrt ab Bahnhof Burgdorf der Bus 468 bis zum Landgasthof Lueg. Der Rücktransport zum Bahnhof Burgdorf ist organisiert.



Der Landgasthof und das Seminarhotel Lueg mit der Erlebnisbühne Emmental – die LuegArena.

Foto: Patrick Besch

Die WIR-Terrassen stechen heraus!

Castel de Bois Genoud, Crissier, Auberge Les Chatons, Le Noirmont

Restaurants von WIR-Teilnehmern haben Auszeichnungen für die schönsten Terrassen erhalten. Das Castel de Bois Genoud in Crissier und die Auberge Les Chatons in Le Noirmont punkten zudem mit einer originellen Karte. Doch Vorsicht: Beim Lesen der nachfolgenden Zeilen riskieren Sie, dass Ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft! Gehen Sie auf Entdeckungsreise – und geniessen Sie in vollen Zügen.

Das Castel de Bois Genoud ist zunächst einmal ganz aussergewöhnlich gelegen. Von einem Lausanner Industrievorort aus führt eine kleine Strasse durch einen Wald. Kurz danach erreicht man ein riesiges Anwesen mit einem Hof und dem Kastell aus dem 18. Jahrhundert. Das Restaurant mit seiner grossen Terrasse ist eine Oase der Ruhe mitten in der Natur – und das ganz in der Nähe des geschäftigen Treibens von Lausanne-West. Insgesamt 28 Hektaren umfasst das Grundstück der Eigentümergesellschaft von Bois Genoud; davon sind 12 Hektaren bewaldet. Das

Castel ist bekannt als Pionier der biologischen Küche und für sein Angebot an vegetarischen, veganen und/oder glutenfreien Speisen. Nicht zu vergessen die Karte der biologischen Weine. In der Küche wird hauptsächlich Gemüse vom angrenzenden Hof verarbeitet. 90% der eingekauften Produkte sind Bioerzeugnisse. «Melden sich 20 Personen mehr im Restaurant an, können wir nicht auf einen unserer Biobauern zurückgreifen. Aus diesem Grund sage ich lieber, wir seien zu 99% bio, was der Realität sehr nahekommt», erklärt der Hausherr, Lionel Maret.



Lionel Maret vor dem Castel de Bois Genoud in Crissier. Von der Terrasse zum Kräutergarten ist es nur ein Katzensprung.

20 Personen mehr? Kein Problem: Im Restaurant lassen sich in drei Sälen – Salons bzw. grossen Räumen im Erdgeschoss des ehemaligen Kastells – Gäste bewirten. Und die Terrasse bietet 100 zusätzliche Plätze. Insgesamt können 150 Hochzeitsgäste und 250 Apérogäste verköstigt werden. Nach einem kurzen Zögern erzählt Lionel Maret: «Im letzten Sommer bereiteten wir uns auf den Empfang von 900 Personen bei uns vor. Der Auftraggeber hat schliesslich aus persönlichen Gründen abgesagt. Aber wir verfolgen die Philosophie, Neuem gegenüber aufgeschlossen zu bleiben.» Zurzeit werden im Kastell rund 20 Bankette und besondere Anlässe pro Jahr ausgerichtet. Sie sind willkommen, da sie ein Gegengewicht zum Tagesangebot darstellen, das wenig rentabel bis unrentabel ist, jedoch wegen der damit verbundenen Geselligkeit geschätzt wird.

Gastronomie und Bioprodukte

Von Lausanne bis Morges steht das Restaurant bei sehr vielen Firmen und Büros hoch im Kurs. Eine Mittagspau-

se mit Blick auf die fünfhundertjährige Eiche von Bois Genoud – das ist auch die Aussicht auf ein feines, ohne Butter oder Fett gekochtes Gericht und eine Verschnaufpause von der hektischen Stadt. «Unsere Kunden wissen, dass wir auch auf spezielle Diätwünsche eingehen.» Überdies munden die asiatischen Spezialitäten, die der Küchenchef auftischt, auch den asiatischen Kunden. «Und am Abend finden sich aus Gründen, die ich mir nicht ganz erklären kann, viele Frauen unter unseren Gästen.» Auch bei grossen Sportanlässen ist das Restaurant ein beliebter Treffpunkt.

In der Küche ist man nicht auf Sterne jagd. «Das zeigt schon der Umstand, dass wir zu jedem Gericht dieselbe, täglich variierende Gemüsebeilage servieren. Diese Vereinfachung erlaubt uns, eine hohe Qualität der Produkte auf dem Teller sicherzustellen.» Die Karte wird an die jeweilige Jahreszeit angepasst und räumt den aromatischen Kräutern aus der Umgebung viel Platz ein. Jeder darf einen Blick auf die Gartenbeete werfen. Der Bärlauch, der den Stammgästen wohlvertraut ist, wächst im gutseigenen Wald.

Und dann die Terrasse! An diesem Mittag geniessen nur gerade Lionel Maret und eine Verwandte ihr Mittagessen draussen: «An einem schönen Herbsttag wie diesem essen die Leute lieber drinnen. Aber Ende Februar, bei gleich viel Sonne und gleicher Temperatur, ist das Gegenteil der Fall.» Der Preis für die schönste Terrasse des Jahres 2017 von Gastro-Vaud hat dem Restaurant viele Besucher gebracht: «Interessanterweise war der Andrang am grössten, als der Wettbewerb noch lief. Da über Facebook abgestimmt wurde, kamen die Leute vorbei, bevor sie ihr Votum abgaben.»

Firmenanlässe

Die Firma von Lionel Maret ist Eigentümerin der beiden ersten Etagen des Kastells. Sechs zwischen 15 und



Le Castel de Bois Genoud

Route de Bois-Genoud 36
1023 Crissier
T 021 648 07 07

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: von 8.00 bis 24.00 Uhr
Montag und Sonntag: von 8.00 bis 18.00 Uhr

www.boisgenoud.ch/resto@boisgenoud.ch

WIR-Annahmesatz: mindestens 50%, mehr nach Absprache



Ein Team, das sich der leichten Bioküche und dem Geschmack verschrieben hat.

45 m² grosse Räume stehen für Konferenzen und Seminare bereit. Das WIR-Network Romandie durfte davon bereits Gebrauch machen. Um die Räume noch attraktiver zu gestalten, sind Investitionen geplant. Lionel Maret konnte bereits im Rahmen früherer Arbeiten auf die guten Dienste anderer WIR-Teilnehmer zurückgreifen. «Bei dieser Gelegenheit bin ich auf einen hervorragenden Maler gestossen.»

Auf der Homepage boisgenoud.ch wird darauf verwiesen, dass zu 100% ethische Produkte verwendet werden. Diese Ausrichtung auf die Ethik spielt in alle Bereiche hinein – von der Menügestaltung bis zur Personalpolitik dieses KMU. Das Kastell ist von Ende Juli bis Anfang August eine Woche und über Weihnachten zwei Wochen geschlossen – Hochsaison hin oder her. «Für mich ist es selbstverständlich, dass im Sommer und während der Feiertage zum Jahresende alle etwas mehr Zeit mit ihrer Familie verbringen können», betont Lionel Maret. Ethik und Lebensqualität gehen nicht immer Hand in Hand. Aber hier tun sie es.

Gutes aus den Freibergen

Nach der Natur in Stadtnähe nun in die freie Natur! Zur Auberge Les Chatons in den Freibergen gelangt man mit dem Auto, zu Fuss, auf dem Velo und sogar zu Pferd. Einen Verdauungsspaziergang von Le Noirmont entfernt liegt die Auberge in Reichweite des Bahnhofs von Creux-des-Biches sowie an einem der regionalen Reitwege. Seit zwei Jahren steht Eduardo Gomes an der Spitze des Restaurants. Traditionellen Gerichten wird auf der Karte wohl-tuend viel Platz eingeräumt. «Das Filet Mignon, eine Spezialität des Gründers, habe ich übernommen.» Es zielt die Karte neben dem Morchelrisotto, dem Chateaubriand, dem Tatar, dem Markknochen und den Käsespeisen.

Eduardo Gomes pflegt eine saisonale und kreative Küche, in der auch die lokalen Wildpflanzen eine wichtige Rolle spielen. Unter der Rubrik der Spezialitäten finden Gour-

mets selten gewordene Geschmäcker, die Fleisch- und Fischgerichten besonderen Pfiff verleihen: Gundelrebe, Wildspinat, Waldmeister, Wiesenschaumkraut, Giersch, Ährige Teufelskralle, Borretsch. «Man kann die Blumen im Salat essen, aber auch die Stängel überbacken», erklärt der Küchenchef. Allerdings nur während der Saison. «Alles lässt sich tiefkühlen. Aber ich hole es lieber frisch in der Natur.» Bei unserem Treffen vor Einbruch des Winters freute er sich auf die Hagebutten: «Sobald die ersten Fröste vorüber sind, kann man sie verarbeiten.» Die Karte finden Sie auf der Website www.leschatons.ch.

Tradition und Kreativität

Die Produkte stammen aus den Wiesen und Wäldern im Umland der Auberge und des Weilers Barrières. Wenn das Restaurant geschlossen ist, kann es Eduardo Gomes und seine Freundin, Isabelle Renaud, bis zum Doubs verschlagen, wo sie sich in einem «wahren Pflanzenparadies» wähen. Um die Nachfrage zu decken, hat Eduardo Gomes mit dem Ziehen von Wildpflanzen in seinem Gemüsegarten begonnen. Bei einigen ist es wie mit den Pilzen: Stunden im Wald zu verbringen, ist noch keine Garantie, dass man welche findet.

Der Küchenchef lebt diesen Grundsatz seit seinen Anfängen in der Auberge: «Ursprünglich wollten meine Freundin und ich einen Landgasthof mit Knochenschinken und Rösti betreiben.» Als ihnen bewusst wurde, dass bereits ein anderer Gastwirt in der Umgebung solche Speisen anbot, änderten sie ihre Pläne. Das Interesse von Isabelle Renaud an der Ethnobotanik und ein gewisser Mangel



Gut gelaunt frönt Eduardo Gomes seiner Leidenschaft.

an kreativer Küche in der Region überzeugten Eduardo Gomes, seinen schöpferischen Einfällen Raum zu geben.

Publikumserfolg

Aber war es aus rein marketingtechnischer Sicht klug, sich im Weiler Barrières, mitten in der Natur und drei Kilometer ausserhalb von Le Noirmont, niederzulassen? «Die Leute sind auf der Suche nach qualitativ hochstehenden lokalen Produkten. Und ich habe das Glück, auf einen guten Käsehersteller und einen guten Metzger aus der Region zählen zu können. Und schliesslich ist die Mundpropaganda die beste Werbung», verrät Eduardo Gomes.

Auch unsere Kollegen von «Terre & Nature» sind in ihrem Führer «Guide des buvettes et auberges d'alpage de Suisse romande» voll des Lobes für die Auberge des Chatons. Sie führen sie als eine der besten Adressen für Wildgerichte auf. Auch die Auszeichnung von Gastro-Jura für die schönste Terrasse im Kanton hat diesem wunderbaren Plätzchen einen grösseren Besucherandrang beschert. Komfortable Bänke erwarten die Besucher, während ein Dach aus Holzplatten, die bei der Renovation einer benachbarten Scheune gerettet wurden, Schutz bietet. Und diese Freiburger Landschaft mit ihren Wäldern und hügeligen Weiden! Manchmal lassen sich am gegenüberliegenden Waldrand Hirschkühe beobachten. Aber aufgepasst: Dafür muss man in der Regel vor dem Apéro dort sein ...

Die Lage und das Renommee der Auberge sorgen dafür, dass regelmässig Vereine, Uhrenverbände und andere Gruppen dort anzutreffen sind. Als Netzwerker lag es für

Eduardo Gomes nahe, sich für WIR-Geld zu interessieren. Ist ein weiteres Projekt in der Schwebel? Eduardo Gomes ist in vielen Küchen und Hotels der Welt herumgekommen – von Portugal über Luxemburg, Belgien, das Vallée de Joux bis nach Le Noirmont. Nun würde er gerne die Meisterprüfung machen – um sein Wissen weiterzugeben, vor allem an Lehrlinge. «Aber mir hat dafür bislang stets die Zeit gefehlt – ich war immer am Arbeiten!»

● Vincent Borcard

Auberge Les Chatons

Les Barrières 16
2340 Le Noirmont
T 032 951 20 35

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag geschlossen
Während der Sommerferien am Dienstag geöffnet
Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 21.00 Uhr

aubergeleschatons@gmail.com
www.leschatons.ch

WIR-Annahmesatz: 50%, mehr nach Absprache



Vor der Auberge des Chatons in Le Noirmont kann die Jagd auf typisch jurassische Kräuter Überraschungen bergen!

Fotos: Edouard Curchod

Der grosse Umbruch

Seit etwa 20 Jahren wird die Arbeitsweise der Unternehmen immer mehr durch den Rhythmus der digitalen Technologien bestimmt. Die Auswirkungen auf die Arbeitsorganisation sind beträchtlich. Michelle Bergadaà, Wirtschaftsprofessorin an der Universität Genf und Direktorin des Observatoire des Valeurs de la Stratégie et du Management, erwartet eine Veränderung, die so umwälzend sein wird wie jene, die der Fordismus ausgelöst hat.

Im Zuge der Demokratisierung des Mobiltelefons ist praktisch jedermann jederzeit erreichbar. Seither wird gefordert, «Barrieren» zu errichten, damit Führungskräfte und Arbeitnehmer ihr Gleichgewicht aufrechterhalten können. Gleichzeitig wird erwartet, dass die Menschen immer schneller reagieren. Die digitalen Technologien eröffnen immer mehr Möglichkeiten, erhöhen aber auch den Druck auf die Menschen. Wo geht die Reise hin?

Man sollte zunächst zwischen zwei historischen Zeitbegriffen unterscheiden. Der erste entstand in der traditionellen Landwirtschaft, im Handwerk und in der Kunst. Dort ist es unerlässlich, oder zumindest empfehlenswert, sich Zeit zu nehmen. Es ist eben schwierig, einem Weizenfeld zu befehlen, schneller zu wachsen! Die Menschen in diesem Umfeld leben in einer zyklischen Zeit, gewissermassen in einer permanenten Gegenwart, denn alles dreht sich im Rhythmus der Jahreszeiten. Der zweite Zeitbegriff, die lineare Zeit, kam im 19. Jahrhundert auf. Für die Industrie war es der Startschuss für den Fordismus. Man begann, jeder Aktivität ein Zeitbudget zuzuweisen, um Leerläufe zu vermeiden. Das Ziel war, effizienter zu sein und die Zukunft besser zu gestalten. Das ist auch der Grund dafür, dass viele Studenten ihr Studium zügig abschliessen wollen, um schnell eine gute Stelle zu ergattern. Das ist das Arbeitsverständnis, das wir alle, die wir im 20. Jahrhundert geboren wurden, verinnerlicht haben. Ab unseren ersten Schultagen werden wir daran gewöhnt, einer Aufgabe ein Zeitbudget zuzuweisen.

Aber hat sich dieser Gegensatz nicht verwischt, seit die Informations- und Kommunikationstechnologien in unser tägliches Leben Einzug gehalten haben?

Diese Technologien haben einen neuen Zeitbegriff hervorgebracht, den ich unmittelbare Zeit nenne. Das ist das Zeitverständnis der Jungen und weniger Jungen, die den ganzen Tag online sind. Diese Menschen sind der Zukunft zugewandt, jedoch nicht in einer Investitionslogik wie in der linearen Zeit. Sie wollen eine Chance nutzen, wie auch in der Arbeitswelt die Börsianer und Vermögensverwalter. Ein viertes Zeitkonzept entsteht: die rhythmisierte Zeit. Diese wird nur von ganz wenigen «Menschen» beherrscht, welche die Fähigkeit haben, die drei anderen Zeitbegriffe miteinander in Einklang zu bringen. Sie pla-

nen in der Zukunft Projekte und halten dann inne, um ihre Batterien aufzuladen. Dafür nehmen sie sich die Zeit, die sie brauchen. Danach sind sie wieder bereit, alle sich bietenden Chancen wahrzunehmen.

«In der Zeitplanung fremdbestimmt zu sein, ist für Junge eine negative Perspektive.»

Berufstätige, die zwangsläufig in einer, wie Sie es formulieren, linearen Zeit ausgebildet wurden, tun sich sehr schwer damit, plötzlich 20-mal am Tag unterbrochen zu werden, die unterschiedlichsten Anfragen zu beantworten oder viele Dossiers gleichzeitig zu bearbeiten. Was denken Sie über diese Auswirkung dieses Paradigmenwechsels, der in der Arbeitswelt stattgefunden hat?

Die lineare Zeit mit der Unmittelbarkeit in Einklang zu bringen, war schon immer mit Stress verbunden. Diese beiden Ebenen miteinander zu vereinbaren, ist jedoch viel schwieriger, wenn es zur Norm wird. Ein Wundermittel dafür gibt es nicht: Sich diese Fähigkeit im Laufe eines Lebens anzueignen, ist sehr schwer. Kommunikationsagenturen haben schon lange begriffen, dass es besser ist, mit jungen Menschen zusammenzuarbeiten, die daran gewöhnt sind, bei der Arbeit dauernd unterbrochen zu werden, um schnell mal etwas auf einer Internetseite oder in den sozialen Medien zu schreiben. Das ist für sie überhaupt kein Problem! Das können sie einfach, und sie investieren dafür auch nur das notwendige Mass an Aufmerksamkeit, und nicht mehr.

Mehrere Aktivitäten gleichzeitig durchzuführen, impliziert auch die Fähigkeit, sich unterschiedlich stark einzubringen: Die Abfassung eines wissenschaftlichen Artikels, die Vorbereitung eines Kurses und die Beantwortung einer E-Mail eines Studenten fordern mir unterschiedliche Konzentrationsleistungen ab.



«Heute wollen die meisten Studenten abseits
der Grossunternehmen Erfolg haben.»

Fotos: Edouard Curchod



«Ab unseren ersten Schultagen werden wir daran gewöhnt, einer Aufgabe ein Zeitbudget zuzuweisen.»

Ein Berufstätiger in der Schweiz, der sich die ganze Woche lang jeder seiner Aufgaben mit der gleichen Konzentrationsleistung widmen würde, wäre am Ende wohl erschöpft.

Und leider ist es sehr schwer, sich diese Fähigkeit im Laufe eines Lebens anzueignen. Es war ja wahrscheinlich auch nicht einfach für die Bauern des 19. Jahrhunderts. Noch mit der zyklischen Zeit aufgewachsen, mussten sie dann in den Städten arbeiten und sich an die Arbeitsorganisation der linearen Zeit in einer Fabrik oder Werkstatt anpassen. Ich glaube, wir erleben seit etwa 20 Jahren einen Paradigmenwechsel von ähnlicher Bedeutung. Doch wir werden alle lernen, die rhythmisierte Zeit zu beherrschen. Es ist nur eine Frage von Zeit und Geduld.

Haben die Unternehmen Massnahmen für diesen Übergang ergriffen?

Manche haben verstanden, dass sie von ihren Beschäftigten nicht verlangen können, jederzeit Höchstleistungen zu bringen! Deshalb gibt es heute Ruhezeiten und neuartige «Open Spaces». Diese sind in mehr oder weniger private Zonen aufgeteilt, die mehr oder weniger auf die Interaktion unter den Mitarbeitenden ausgerichtet sind. Eine andere Möglichkeit ist die Telearbeit, die sich für bestimmte Arbeiten eignet: Ich schreibe zum Beispiel einen Artikel lieber bei mir zu Hause, wo ich weniger gestört werde. Bald wird jeder aus diesen Möglichkeiten auswählen können!

Sie erwähnten junge Berufstätige, die diese Unmittelbarkeit mehr gewohnt sind, wenn man das so verallgemeinern darf. Hat diese Einstellung einen Einfluss darauf, welche berufliche Laufbahn sie einschlagen?

Vor 20 Jahren entschieden sich von 100 Studenten in meinen Seminaren 60 für eine Karriere im Bankensektor und 40 für eine Karriere in Grossunternehmen. Heute möchte die überwältigende Mehrheit nichts mit Grossstrukturen zu tun haben. Dass sie in ihrer Zeitplanung fremdbe-



«Grossunternehmen werden zwar immer Kandidaten finden, aber Probleme haben, die kreativsten für sich zu gewinnen.»

stimmt sein sollen, ist für sie eine sehr negative Perspektive. Diejenigen mit dem grössten Unternehmergeist wollen nach dem Studium lieber Start-ups gründen. Das könnte für Grossunternehmen ein Problem darstellen. Sie werden zwar immer Kandidaten finden, haben aber Probleme, die kreativsten für sich zu gewinnen.

Wie erleben die Unternehmer diesen Paradigmenwechsel?

Zweifellos müssen auch sie jeden Tag vom Stress etwas abschalten. Manche fahren Rad, andere haben ein Sofa im Büro. Ich werde bald mehr wissen: Wir haben eine umfassende Umfrage unter 250 CEO von Grossunternehmen und (sehr) grossen KMU in Genf gestartet. Die Interviews werden von 250 Studenten geführt. Ziel ist es, herauszufinden, wie die CEO abschalten. Zwingen sie sich dazu, jeden Tag einen Moment lang komplett zu ihrer Arbeit auf Distanz zu gehen? Jede Woche? Was tun sie dann? Nehmen sie Substanzen? Welche Vorkehrungen haben sie getroffen, wenn sie einen Unfall haben? Wir werden die Ergebnisse Ende Frühjahr veröffentlichen. Ich bin sehr gespannt!

● Interview: Vincent Borcard
www.ovsm.unige.ch

Die Konjunktur stützt den Arbeitsmarkt

Die Schweiz hat wieder fünf Millionen Erwerbstätige. Im letzten Jahr wurden 42 000 neue Arbeitsplätze geschaffen, davon 8000 in den verarbeitenden Gewerben und 34 000 in den Dienstleistungen. Damit hat zum ersten Mal seit 2015 die Anzahl Beschäftigter in den verarbeitenden Gewerben wieder zugenommen. Die neuen Arbeitsplätze verteilen sich allerdings ungleich über das Land.

Am stärksten war der Zuwachs in der Zentralschweiz mit 2,4%, am schwächsten in der Ostschweiz mit 0,3%. Das Tessin hält sich mit 1% in der Mitte. Auffällig ist, dass Zürich nochmals einen leichten Rückgang im sekundären Sektor von 0,2% erlitt. Offenbar haben die Dienstleistungen diesen Verlust leicht auffangen können.

Betrachtet man nur die Zahlen für das 3. Quartal 2017, fällt auf, dass Uhren, Metallverarbeitung und der Handel nochmals Stellen abgebaut haben. Im Baugewerbe war die Beschäftigung stabil, leicht zunehmend bei Finanzen und Versicherung, stärker zunehmend im Gastwirtschaftsgewerbe, im Gesundheitswesen, im Maschinenbau und



Erfolgreich als Automechaniker (auf dem Bild Paolo Passalacqua, Chef der A3 Garage in Horgen). Keine Selbstverständlichkeit, denn die Durchfallquote bei den Automechanikerlehrlingen ist sehr hoch.

Foto: Swissphotoworld, Paul Haller

vor allem in der Pharmabranche. Bei einem schwachen Wirtschaftswachstum von nur gut einem Prozent im letzten Jahr zeigt dies, dass sich die Arbeitsproduktivität in der Schweiz verbessert und nicht verschlechtert hat und gute Aussichten für 2018 bestehen. Dieses Jahr wird die Schweiz mit einem Wachstum von gut 2% wieder mit den meisten EU-Staaten gleichziehen, die höhere Werte bereits 2017 erzielt haben (Ausnahme: Italien).

Nachwuchs teilweise ungenügend

Die Stellensituation entwickelt sich somit weiter positiv. Die Zahl der offenen Stellen hat in einem Jahr um 7,5% zugenommen, das bedeutet 4100 neue Arbeitsplätze. Zu hoch für unsere Verhältnisse sind aber immer noch die Arbeitslosenzahlen: Rund 200000 Personen suchen zurzeit eine Stelle. Von diesen waren Ende 2017 136000 arbeitslos. Der Rückgang der Arbeitslosigkeit hat sich seit 2016 deutlich beschleunigt. Diese Tendenz wird sich noch einige Zeit fortsetzen. Allerdings stellt sich die Frage, ob die offensichtlichen Ungleichgewichte am Arbeitsmarkt dadurch nachhaltig beseitigt werden. Die Schweiz leidet zurzeit an einem Mangel an Fachkräften. Nicht besetzt werden können Stellen zurzeit bei den Pflegeberufen, bei Elektromonteuren, Software-Entwicklern, Sanitärinstallateuren und Verkaufsberatern. Auffällig ist, dass der Nachwuchs in einigen dieser Berufe nicht den Anforderungen entspricht. So ist die Durchfallquote bei den Lehrabschlussprüfungen etwa bei Elektromonteuren und Automechanikern erschreckend hoch.

Frauen – unausgeschöpftes Potenzial

Dass die Möglichkeiten, die der Arbeitsmarkt heute bieten kann, nicht voll ausgeschöpft werden, zeigt sich auch bei der Frauenbeschäftigung. Die grosse Mehrzahl der Nichterwerbstätigen im Alter zwischen 55 und 65 Jahren sind Frauen. Immerhin hat sich die Erwerbsquote der Frauen seit 1991 von 40% auf 70% erhöht. Aber bei den Frauen besteht nach wie vor ein grosses unausgeschöpftes Arbeitskräfteangebot. Eine Schweizer Frau wird heute im Durchschnitt mit 53 Jahren Grossmutter, wobei neue Betreuungspflichten auf sie zukommen. Wenn es gelingt, die Betreuung der Enkelkinder besser zu organisieren, entsteht ein bedeutsames neues Arbeitskräfteangebot, denn die Frauen mittleren Alters sind heute gut ausgebildet.

Lücken im Arbeitsmarkt

Sicher ist, dass die Aus- und Weiterbildung der älteren Arbeitskräfte in der Schweiz zum zentralen Problem wird. Die Babyboomer der 1950er-Jahre sind bereits zum grossen Teil in Pension. Obwohl ein Teil von ihnen – übrigens zum Wohl der AHV – bereit ist, weiterzuarbeiten, entstehen Lücken im Arbeitsmarkt, die mit dem geburtenmässig schwächeren Nachwuchs nicht aufgefüllt werden können. Die Zeiten einer ungehemmten Einwanderung sind vorbei. Auch die Arbeitsmärkte der meisten EU-Län-

der stabilisieren sich. Wir müssen also die Schweiz der Zukunft vermehrt mit den Arbeitskräften bauen, die wir haben. Das heisst nicht nur Weiterbildung, Umschulung und häufigere Berufswechsel im Leben, sondern wahrscheinlich auch die Bereitschaft, länger zu arbeiten und die Reserven, die wir noch vor allem bei den Frauen haben, richtig auszuschöpfen. Das sind Voraussetzungen dafür, dass der Schweizer Arbeitsmarkt auch in Zukunft im Gleichschritt mit der Konjunktur funktionieren kann und den Wohlstand schafft, den wir gewohntermassen von unserer Wirtschaft erwarten.

«Wir müssen die Schweiz der Zukunft vermehrt mit den Arbeitskräften bauen, die wir haben.»

Dazu gehört aber auch, dass der Zug zu den Dienstleistungen so, wie es im Moment aussieht, in einem vernünftigen Verhältnis zu den handwerklich-beruflichen Tätigkeiten bleibt und wir nicht zu einer Gesellschaft von Bürokraten und Gesundheitspflegern werden. Einer der Wege dazu ist die vom Bundesrat geförderte Verstärkung der Berufsmatur.

● Dr. Richard Schwertfeger

Smartphone ist gesund



Willi Näf ist freier Autor, Texter und Kabarettist und lebhaft im Baselbiet und im Appenzellerland. www.willinaef.ch

Foto: zVg

Schon die ersten Taschentelefone waren ja stolze Geschöpfe. Die liessen sich nicht von jedem Depp streicheln. Die wollten wissen, wer Hand an sie legte. Die fragten nach dem Code. Man legte vorab einen fest, den man sich gut merken konnte. Männer den Hochzeitstag. Frauen die Autonummer. Oder umgekehrt. Männer mochten zudem Codes, die der Komplexität ihres Intellektes entsprach, beispielsweise «Code1234».

Spätere Handys waren noch schlauer. Die lasen Fingerabdrücke. Eine sichere Sache. Kein Daumen ist wie der andere. Wer ein Handy stahl, musste mehrere Milliarden Daumen ausprobieren, bis er auf den passenden Abdruck stiess. Etwas zeitraubend, ein kluger Taschendieb hat Gescheiteres zu tun.

Die nächste Gerätegeneration liess sich sogar ohne Finger entsperren. Ein Blick in den Iris-Scanner der Kamera genügte. Das Auge gilt nicht zufällig als Fenster zur Seele des Menschen in seinem Smartphone. Und dem Scanner entging es nicht, wenn jemand ein falsches Auge benutzte. Oder eine falsche Seele.

Inzwischen lesen die Smartphones nicht mehr nur die Augen sondern gleich das ganze Gesicht. So kann man sein Gerät auch entsperren, während man schläft. Überhaupt eröffnet die Gesichtserkennung feine Möglichkeiten. Bislang schlurfte man des morgens ins Bad, um sich mit einem trüben Blick in den Spiegel Übersicht zu verschaffen über die nötigen Massnahmen zur Instandstellung der Visage. Fürderhin reicht ein Blick aufs Smartphone. Dieses erwidert den Blick und sagt dann freundlich: «Guten Morgen Laura-Luna Leonie, heute ist ein hübscher Tag, mei-

ne Empfehlung: waschen, schminken und Piercings polieren.» Oder, bei Lehrling David-Noah: «Scheisse Mann, wie siehst du denn aus, du säufst zu viel und ich vereinbare noch heute einen Termin bei der Dentalhygienikerin!»

Bald werden erste Geräte die Atemluft analysieren und danach abstürzen. Zumindest in der Betaphase und am Sonntagmorgen. Stabilere Apps überstehen dann jede Konfrontation mit der Abluft aus dem Schlund zur Hölle.

Der Scan von Augen und Gesicht wird alsbald ergänzt vom Scan des ganzen Körpers mitsamt Analyse von Unreinheiten bei Laura-Luna Leonie und dicken Lippen bei David-Noah. Die Körpertemperatur wird berührungslos gemessen. «Guten Morgen Willi, du hast Fieber, aber geh ruhig zur Arbeit, du bist ja nur Autor.»

Dermaleinst beherrscht der Bodyscan des Healthphones auch Ultraschall und Röntgen. «Guten Morgen David-Noah, herzliche Gratulation, du bist schwanger.» Bald schon sind diese anfänglichen Fehldiagnosen ausgemerzt, die Phones ersetzen die Ärzte, für Magenspiegelungen muss man sie nicht mal aufessen und frisch entdeckte Gallensteine lädt das Phone automatisch auf Hologram hoch, wo es von Laura-Luna Leonies Phone mit fröhlichen «Jööö!!!»-Smilies kommentiert wird.

Eines Tages werden die Phones auch Abstriche nehmen können. Einfach Display ablecken, der Speichel wird aufgeschlüsselt und in Datenpaketen an Apple übermittelt, und schon zwei Minuten später scrollt man gemütlich oder allenfalls auch ungemütlich durch einen umfassenden Gesundheitscheck mitsamt Gentest, DNA-Analyse und Charaktergutachten. Und Infektionen mit Computerviren.



Illustration: Harm Bengen/toonpool.com

Veranstaltungen und Termine

Generalversammlung 2018 der WIR Bank
23. Mai 2018 in Basel (für Genossenschafter/-innen)

Herbstgespräche 2018
3. November 2018 im KKL Luzern (für Stammanteiler/-innen)

Informationen über diese und über weitere WIR-Anlässe erhalten Sie bei der WIR Bank, wir.ch, T 0800 947 947.

WIR-Messe Zürich

22.11.2018 - 25.11.2018
www.wmzag.ch

Rechtliche Hinweise

Keine Gewähr

Alle Berichte, Kommentare, Hinweise, Berechnungen oder sonstigen Angaben («Inhalte») des WIRplus dienen der Information und Meinungsbildung des Lesers. Die WIR Bank übernimmt keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte. Der Leser nimmt im Weiteren zur Kenntnis, dass Kommentare externer Autoren nicht unbedingt die Meinung der WIR Bank wiedergeben. Hinweise auf vergangene Entwicklungen oder Performances sind keine Garantie für zukünftige Entwicklungen.

Keine Handlungsanweisungen

Alle Inhalte des WIRplus sind weder als Empfehlungen bzw. Handlungsanweisungen noch als Entscheidungshilfen für Anlageentscheide, Rechtsfragen, Steuerfragen oder dergleichen aufzufassen. Die Inhalte sind auch nicht als Aufforderung zum Kauf von Produkten oder zur Inanspruchnahme bestimmter Dienstleistungen der WIR Bank oder Dritter zu verstehen.

Konditionen

Die genannten Konditionen und Tarife beziehen sich auf den Stand bei Redaktionsschluss und können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden.

Nachdruck

Der Nachdruck von Beiträgen aus dem WIRplus ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung der Bank und unter Angabe der Quelle gestattet.

Haftungsausschluss

Jegliche Haftung der WIR Bank (Fahrlässigkeit eingeschlossen) für Schäden irgendwelcher Art, die sich aus der Nutzung oder Nichtnutzung der im WIRplus enthaltenen Inhalte bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Inhalte ergeben können, ist ausgeschlossen.

IMPRESSUM

WIRplus

Das Magazin für Privatkunden der WIR Bank
April 2018, 85. Jahrgang, Nr. 931

Herausgeberin/Redaktion

WIR Bank Genossenschaft
Auberg 1
4002 Basel
www.wir.ch

Redaktionsteam

Daniel Flury (Chefredaktor), Annette Lempen,
Roland Schaub, info@wir.ch, T 061 277 93 27
oder 061 277 92 76

Übersetzer

Daniel Gasser, Yvorne
CLS Communication

Foto Titelseite

Foto Frutig

Konzeption und Gestaltung

Schober Bonina AG / Kommunikationsagentur

Layout

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Druck

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Erscheinungsweise

Im Januar, April, Juli und Oktober
auf Deutsch, Französisch und Italienisch

Gesamtauflage: 33340

Adressänderungen: WIR Bank, Beratungszentrum,
Postfach, 4002 Basel, oder F 0800 947 942



BRUMMMMMMM!

KMU sind der Motor der Schweizer Wirtschaft. Sie sind innovativ und stehen mit beiden Beinen fest auf dem Boden.

Bei WIR, dem stärksten KMU-Netzwerk der Schweiz, engagieren sich 30 000 Teilnehmer und steigern damit ihren Umsatz und ihren Ertrag.



Starten Sie mit uns durch:
www.wir.ch/kmumotor



Gemeinschaft.
Mehrwert. Bank.