

# WIR *plus*

4/2018

*Das Magazin für Privatkunden der WIR Bank*

## Iglus und Meringues

*Hotel Landgasthof  
Kemmeriboden-Bad*



Oase am Genfersee  
Hôtel du Port und  
Restaurant L'Oasis

**WIR setzt auf Kontinuität**  
*Führungswechsel Ende Mai 2019*



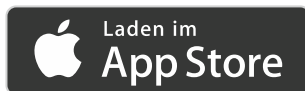
# VIAC

Vorsorge. Einfach. Besser.



In Zusammenarbeit mit der  
WIR Bank Genossenschaft.

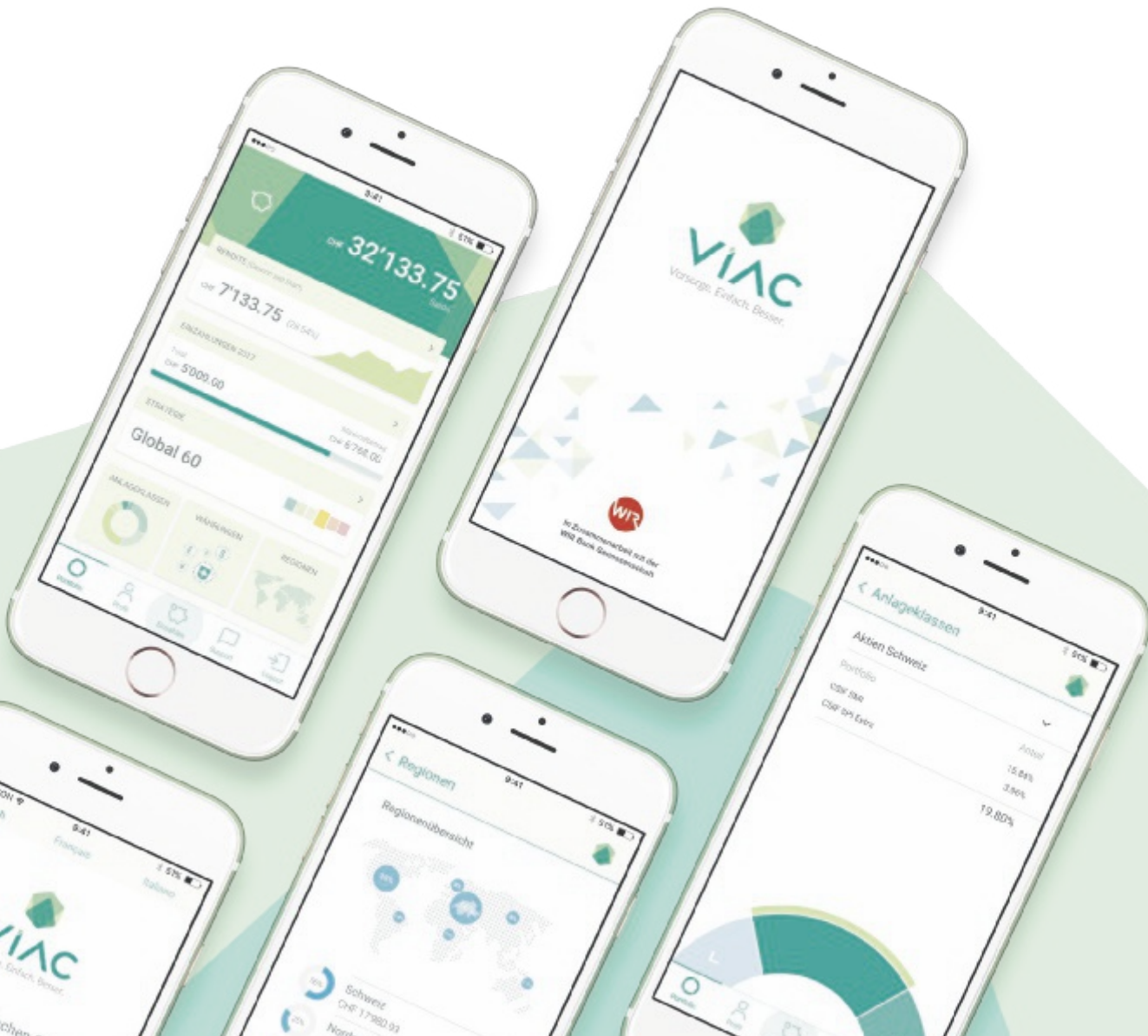
## Jetzt per Smartphone Säule 3a zu konkurrenzlos tiefen Gebühren eröffnen.



[viac.ch/appstore](http://viac.ch/appstore)



[viac.ch/playstore](http://viac.ch/playstore)





# 222 und 83 Jahre Tradition

---

## Editorial



*Wer nicht an einem Bildschirm seine Weihnachtsgeschenke aussuchen will, ist an der WIR-Messe Zürich gut aufgehoben.*

Dieser Zyklus ist wohl einmalig: Nur alle 20 bis 25 Jahre findet in Vevey das Winzerfest – Fête des Vignerons – statt. Wer es schafft, das bunte Fest drei-, vier- oder gar fünfmal in seinem Leben zu besuchen, darf sich also glücklich schätzen. Trotz des langen und generationenübergreifenden Unterbruchs zwischen zwei Festen ist das Winzerfest seit 1797 fester und lebendiger Bestandteil des kulturellen Lebens in der Romandie. Den Beweis werden die Organisatoren nächsten Sommer erneut antreten. «Wenn eine Tradition starr wird, geht sie unter», sagt der Librettist Blaise Hofmann und drückt damit aus, dass jede neue Auflage des Winzerfests schon aus rein personellen Gründen mit der letzten nur teilweise vergleichbar ist und sich immer wieder neu erfindet. Eines ist das Fest aber immer: eine Hommage an den Weinbau, die Erde, den See und die Berge (S. 24).

Die WIR-Messe Zürich (S. 4) gibt es erst seit 1935, dafür wurde sie seither schon 74. Mal durchgeführt – was die Messe vom kommenden November zur Jubiläumsmesse macht. Schon am 11. Dezember 1935 war die WIR-Messe Zürich für die Besucher gratis, «um die Besucherzahl von Teilnehmern und weiterem Publikum zu fördern». Anziehend dürften sich auch die Preise der Lotterie ausgewirkt haben: vier neuntägige Ferienaufenthalte, eine portable Schreibmaschine Hermes Baby, ein Paar «komplette» Ski, Teppiche, Fauteuils, einen Schreibtisch und ein Grammophon sowie über 100 Trostpreise.

Tatsächlich war die Messe ein riesiger Erfolg: 30000 Besucher wurden gezählt, der finanzielle Erfolg und das belebte Weihnachtsgeschäft wurden als «Prunkstück» und Beweis dafür gefeiert, dass schon ein Jahr nach der

WIR-Gründung «keine Theorie mehr ist und kein Experimentieren mehr». Im Gegenteil: Das WIR-System und die WIR-Messe hatten gezeigt, dass ein Grossteil geschäftlicher Bedürfnisse «bargeldlos» – gemeint ist mit WIR-Geld – abgedeckt werden kann.

Im heutigen Umfeld ist das Messegeschäft nicht einfach. Wer aber nicht vor einem Bildschirm seine Weihnachtsgeschenke aussuchen und bestellen (dann allenfalls enttäuscht retournieren und neu bestellen) will, ist an der WIR-Messe Zürich gut aufgehoben – und wer kein WIR-Geld hat, darf selbstverständlich bar bezahlen.

Heute hat das WIR-System jede Branche durchdrungen, und mehrere Zehntausend Schweizer KMU sind darin vertreten. Wie und dass es funktioniert, zeigen wir in diesem Heft an mehreren Beispielen aus Branchen, die auch für Sie als Privatkundin oder Privatkunde der WIR Bank interessant sind (S. 8–20).

**Daniel Flury**  
Chefredaktor

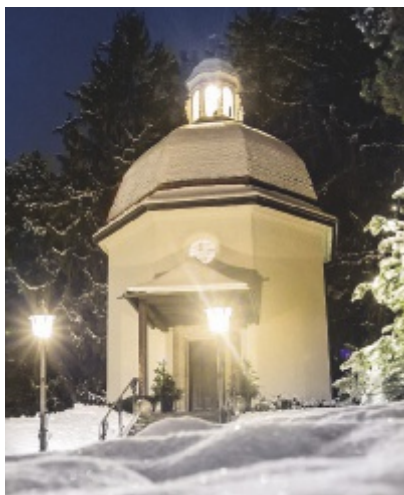
PS: «Last but not least» noch eine Information unter dem Motto «Kontinuität und Stabilität». Ende Mai 2019 kommt es bei der WIR Bank zu einem Führungswechsel. Lesen Sie die Details auf S. 3.

# Inhalt

---

## Seite 6

Im Zeitalter von Big Data verbergen sich immer mehr persönliche Daten im Netz, in Speichern von Online-Diensten und auf digitalen Plattformen. Aufbewahrung und Vererbung von PINs und Passwörtern stellen Probleme dar, für die z. B. SecureSafe eine Lösung bietet.



## Seite 21

Die Gegend um Salzburg lockt nicht nur mit Adventsmärkten oder Mozart. Hier – genauer in Oberndorf – ist auch die Wiege des berühmtesten Weihnachtslieds: «Stille Nacht, heilige Nacht.» Vor genau 200 Jahren wurde es erstmals aufgeführt.

## Seite 24

Nach jahrelangen Vorbereitungen ist es am 18. Juli 2019 soweit: 20 Jahre nach dem letzten Winzerfest ist Vevey für dreieinhalb Wochen fest in der Hand der Confrérie des Vignerons. Der Schriftsteller und Winzerfest-Librettist Blaise Hofmann gibt einen Einblick in das Ereignis, zu dem eine Million Besucher erwartet werden.



- 4 WIR-Messe Zürich**  
Jubiläums-, Weihnachts- und Erlebnismesse
- 6 Vorsorgen für den digitalen Nachlass**
- 8 Eine Oase am Genfersee**  
Hôtel du Port und Restaurant L'Oasis, Villeneuve
- 12 BTB – Fleisch am Knochen**
- 16 Iglus und Merängge**  
Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad

- 21 «Stille Nacht, heilige Nacht...»**  
Ein Ohrwurm geht um die Welt
- 24 Fête des Vignerons 2019: Tradition und Feier**
- 29 Hühnerbeine und Mangostan**  
Auf Food-Tour in Hongkong
- 32 «Der Mensch liegt zwischen Fisch und Affe»**  
Von Lang- und Kurzschläfern und Schlafmächos

- 34 Überaltern unsere KMU?**  
Dr. Richard Schwertfeger
- 36 «Das Risiko bleibt hoch»**  
André Duvallard zum Umgang der Schweiz mit Terrorismus
- 39 Kolumne Willi Näf**
- 40 Cartoon**

# WIR Bank setzt auf Kontinuität

*Ende Mai 2019 kommt es an der Spitze der WIR Bank zu einem Wechsel: Germann Wiggli wird seine Tätigkeit als Vorsitzender der Geschäftsleitung abgeben – Nachfolger wird sein bisheriger Stellvertreter Bruno Stiegeler.*

Kontinuität. Stabilität. Ohne Zeitdruck. So lässt sich der für kommendes Frühjahr geplante Führungswechsel bei der WIR Bank auf einen einfachen Nenner bringen: Bruno Stiegeler, bisheriger Stellvertreter, löst Germann Wiggli als Vorsitzenden der Geschäftsleitung ab. «Für mich ist 2019 der ideale Zeitpunkt für die Übergabe», sagt Wiggli. «Die digitale Transformation ist erfolgreich aufgeleitet und die WIR Bank im KMU-Bereich und bei den Privatkunden sehr gut positioniert.»

Der Verwaltungsrat (VR) hat Stiegeler zum Nachfolger gewählt. «Die Rochade ist für uns ein Glücksfall. Wir können so den Wechsel sorgfältig und ohne Zeitdruck planen», sagt VR-Präsident Oliver Willimann. «Dieser interne Wechsel war schon länger geplant», ergänzt Wiggli. «Damit ging mein Wunsch einher, mich aus dem operativen Geschäft zurückzuziehen und mein profundes Fachwissen künftig vermehrt im strategischen Bereich einsetzen zu können.» Wiggli wird deshalb als neues VR-Mitglied vorgeschlagen. «So bleibt

uns das enorme Bankfach- und Finanzmarktwissen von Germann Wiggli auf der strategischen Ebene erhalten, ein wichtiges Element von Kontinuität», so Willimann.

Stiegeler ist seit 2013 bei der WIR Bank als stellvertretender Vorsitzender der Geschäftsleitung und als Leiter Kundenbetreuung tätig. Der VR ist überzeugt, dass er den Transformationsprozess der WIR Bank erfolgreich fortführen wird. «Bruno Stiegeler ist mit den Bedürfnissen unserer Kunden und den Anforderungen des Marktes bestens vertraut. Er wird die bisherige Innovations- und Digitalisierungsstrategie zielstrebig und konsequent fortführen und so die Stabilität unserer Bank garantieren», sagt Willimann.

Wiggli hat den Erfolg der WIR Bank entscheidend mitgeprägt. Er trat 1993 in die Bank ein und war bis Ende 2005 in der Kreditabteilung als Leiter tätig. Danach wurde Wiggli zum Vorsitzenden der Geschäftsleitung ernannt. Unter seiner Führung erweiterte die Bank ihre Angebote über die bestehenden WIR-Produkte hinaus und baute so ihren Marktanteil aus. Unter seiner Ägide als CEO konnte die Bank die Bilanzsumme von drei auf über fünf Milliarden und die Eigenmittel von 232 Millionen auf über eine halbe Milliarde Franken steigern.

● Volker Strohm, Mediensprecher



Germann Wiggli, Vorsitzender der Geschäftsleitung der WIR Bank.



Bruno Stiegeler, stv. Vorsitzender der Geschäftsleitung der WIR Bank.

## Wechsel auch an der VR-Spitze

Aufgrund der Amtszeitbeschränkung wird Verwaltungsratspräsident Oliver Willimann an der Generalversammlung vom 27. Mai 2019 zurücktreten. Der Verwaltungsrat wird Karin Zahnd Cadoux, seit 2014 im VR der WIR Bank, als Nachfolgerin zur Wahl vorgeschlagen. Sie ist Mitglied der Geschäftsleitung und Mitinhaberin der Nerinvest AG, einer national tätigen Firma im Bereich Immobilienvermittlung, Generalunternehmung und Architektur. «Karin Zahnd Cadoux ist in der für unsere Bank wichtigen Baubranche bestens vernetzt und verfügt über eine hohe Reputation. Mit ihr an der Spitze des VR werden wir der WIR Bank neue Impulse verleihen können», so Willimann.

# Die Jubiläums-, Weihnachts- und Erlebnismesse

## WIR-Messe Zürich

*Die WIR-Messe Zürich bietet den Besuchern einmal mehr einen attraktiven Branchenmix – ideal auch für Ihre Weihnachtseinkäufe – und ein vielseitiges Unterhaltungsprogramm. Der Eintritt ist für alle Messebesucher frei.*

Die WIR-Messe Zürich bietet anlässlich ihrer 75. Durchführung attraktive Messeangebote und beste Unterhaltung für alle.

### Die WIR-Weihnachtsmesse

Erledigen Sie doch Ihre Weihnachtseinkäufe bereits Ende November an der WIR-Messe Zürich. Auf diese Weise vermeiden Sie den Last-Minute-Stress kurz vor den Festtagen und können erst noch von hohen WIR-Anteilen profitieren!

Selbstverständlich ist die WIR-Messe auch für Besucherinnen und Besucher offen, die nicht mit WIR bezahlen. Der Eintritt ist für alle Messebesucher frei.

### Shows, Events und Topangebote

Die WIR-Messe Zürich bietet den Besuchern zahlreiche Highlights: das Oktoberfest mit der Gastregion Bayern, Clown und Zauberer Billy sowie ein Gewinnspiel mit vielen schönen Preisen! Und nicht zuletzt dürfen Sie auch die beliebte Mode- und Trendshow – mehrmals täglich – nicht verpassen!

Die Produktauswahl ist sehr breit – es hat für alle etwas dabei. Nutzen Sie die Gelegenheit und kaufen Sie für sich und Ihre Angehörigen grosszügig ein, für den alltäglichen Bedarf und für Weihnachtsgeschenke. Denken Sie daran – bis zur nächsten WIR-Weihnachts-Messe dauert es wieder ein Jahr!

● Roland Schaub



Grosse Auswahl – es hat für alle etwas dabei.

Fotos: Peter Bürgi



Beste Unterhaltung: Clown Billy kann auch jonglieren und zaubern.

Foto: Foto Frutig



## Die 75. WIR-Messe Zürich ...

- ... findet vom 22. bis 25. November 2018 statt;
- ... bietet den Besuchern einen attraktiven Ausstellermix – z.B. Mode, Accessoires, Wohneinrichtungen, Elektrogeräte, Unterhaltungselektronik, Lebensmittel, Weine, Fahrräder, Sportgeräte, Wellness-Produkte, Werkzeuge, Gartengeräte, Büromaterial, Uhren, Schmuck, Reisen, Dienstleistungen usw.;
- ... KMU-Businesspark für WIR-Teilnehmer ohne klassischen Verkaufsstand – z.B. Handwerker oder Dienstleister;
- ... wartet mit zahlreichen Messeattraktionen für die Besucher auf, darunter
  - der bekannte Clown Billy);
  - das Oktober-Fest in der Halle 7;
- ... am Stand der WIR Bank erfahren Sie alles über deren Produkte und Dienstleistungen.

### Öffnungszeiten:

	Hallen 5/6:	Halle 7
Donnerstag, 22.11.2018:	16–21 Uhr	16–21 Uhr
Freitag, 23.11.2018:	10–20 Uhr	12–21 Uhr
Samstag, 24.11.2018:	10–19 Uhr	12–21 Uhr
Sonntag, 25.11.2018:	10–18 Uhr	10–18 Uhr

### Ort

Messe Zürich, Wallisellenstrasse 49  
8050 Zürich-Oerlikon

### Information

Alles über die WIR-Messe Zürich 2018...  
... finden Sie unter [www.wmzag.ch](http://www.wmzag.ch)



Informieren Sie sich am Stand der WIR Bank über deren topaktuelle Angebote!



# Vorsorgen für den digitalen Nachlass

*Im Zeitalter von Big Data verbergen sich immer mehr persönliche und teils relevante Informationen im Netz, in Speichern von Online-Diensten, auf allen möglichen digitalen Plattformen. Sind diese nach einem Todesfall für die Nachkommen nicht zugreifbar, können sich daraus schwerwiegende Probleme ergeben.*

Die Geschichte läuft einem eiskalt den Rücken hinunter. Im Dezember 2012 verunglückte ein 15-jähriges Mädchen in einem Berliner U-Bahnhof tödlich. Die Eltern blieben mit einer unfassbar belastenden Frage zurück: War es wirklich ein Unfall? Oder hat ihr Kind sich womöglich das Leben genommen? Sie erhofften sich mehr Aufschluss von einem Blick in ihren Facebook-Account. Doch das Konto war bereits in den sogenannten Gedenkzustand versetzt worden. Facebook behielt allfällige Geheimnisse des Mädchens für sich und schloss die trauernden Angehörigen davon aus. Eine seelische Tortur sondergleichen.

Die Eltern klagten auf Entsperrung des Kontos und haben jetzt, nach unendlich langen fünfeinhalb Jahren, vom Bundesgerichtshof (BGH) in Karlsruhe Recht erhalten. Der gravierende Missstand ist vom BGH aufgehoben worden, der Zugang der Eltern zu den Inhalten des Facebook-Accounts endlich erlaubt. Die Richter hoben damit ein Urteil des Berliner Kammergerichts auf, das die Sperre unter Verweis auf das Fernmeldegeheimnis zunächst bestätigt hatte.

Dass dies so lange gedauert hat, lag in erster Linie an einer unklaren Formulierung im deutschen Telekommunikationsgesetz und dem Versäumnis der Gesetzgeber, diese frühzeitig zu korrigieren. So heisst es, dem Anbieter sei es untersagt, «anderen» von den Inhalten der Kommunikation Kenntnis zu verschaffen. Dieses eine Wort hat den

Berliner Eltern als Zugabe zum Verlustschmerz eine lange Phase der Unwissenheit beschert, wofür es eigentlich keine Entschuldigung gibt.

## **Personen mit 100 Online-Konten sind keine Seltenheit mehr**

Das Berliner Drama ruft auf nachhaltige Weise in Erinnerung, worüber sich unsere im digitalen Wandel befindliche Gesellschaft ganz grundsätzlich mehr Gedanken machen sollte. Was passiert bei einem Todesfall mit dem digitalen Nachlass? Wer hat überhaupt Zugriff darauf? Die Schwierigkeiten ergeben sich daraus, dass sich in der Regel nur wenige digitale Inhalte bei einer verstorbenen Person daheim auf einem Datenträger befinden. Vieles liegt auf einem Server oder Rechner im Internet. Hat der oder die Tote nicht verfügt, was damit passieren soll, bekommen die Erben von einem Anbieter unter Umständen keinen Zugriff.

Diverse Dokumente, Passwörter oder auch Fotos sind für die Nachkommen in der Regel auch eher irrelevant, oder sie haben höchstens einen emotionalen Wert. Es gibt indes eine beträchtliche Anzahl an wichtigen Dokumenten und Online-Diensten, Accounts und Guthaben, die ohne digitale Vererbung unauffindbar wären. Das sind zum Beispiel E-Mail- oder E-Banking-Accounts, soziale Netzwerke, dazu auch Guthaben bei Onlinehändlern wie Amazon und iTunes oder Vielfliegermeilen. Falls Passwörter und Codes nirgends hinterlegt werden, sind die damit verknüpften Botschaften und Werte in der Regel für immer verloren.

Das Thema digitaler Nachlass sei heute für die Mehrheit der Bevölkerung in der Tat höchst relevant, sagt einer, der es wissen muss. Tobias Christen ist CEO der Firma DSwiss AG, die genau für diese Thematik seit Jahren eine Lösung anbietet. «Als Folge der rasant voranschreitenden Digitalisierung nimmt die Zahl der digital genutzten Services laufend zu. Es ist heute keine Seltenheit mehr, dass jemand mehr als 100 Online-Konten besitzt», so Christen. Dass sich die Nutzung zunehmend auch auf den finanziellen Sektor ausweite, als Beispiel nennt er klassische Vermögen wie Bitcoin Wallets, leiste der Entwicklung natürlich Vorschub. «Wir bauen mit den verschiedenen Dienstleistungen über die Jahre ein komplexes digitales Vermächtnis auf, dessen Nachlass genau wie physische Güter frühzeitig geregelt werden sollte», rät Christen.

## **Gesetzgebung in der Schweiz**

In der Schweiz ist die Rechtslage seit vielen Jahren unverändert. Die digitalen Wertsachen werden nicht als Teil des Nachlasses betrachtet, wohl aber die physischen Datenträger. Hier gibt es offenbar Nachholbedarf, zumal man in der Regel Onlinekonten in unterschiedlichen Ländern besitzt (beispielsweise in den USA). Die Lösung SecureSafe von DSwiss kann hier Abhilfe schaffen, da sich Nutzer nicht mit den unterschiedlichen Rechtsräumen auseinandersetzen müssen.





Tobias Christen beim Eingang zum ehemaligen Armeebunker. Er beherbergt das DSwiss-Datencenter.

Foto: zVg

### Für jede Anwendung ein eigenes Passwort

Grundsätzlich empfehlen Experten für jede Anwendung ein separates Passwort. Denn sollte ein Login durch Dritte geknackt werden, ist nur eine Anwendung davon betroffen. Doch wie kann man sich diese Flut an Passwörtern merken? Speichert man sie auf der Festplatte oder notiert sie auf einen Zettel, besteht die Gefahr, dass Familien diese nicht finden, die Daten veraltet sind oder verlorengehen.

*«Im Notfall haben Familienmitglieder Zugriff auf wichtige Informationen.»*

DSwiss bietet mit ihrem digitalen Datenspeicher SecureSafe eine Lösung für das Problem. Der Cloud-Dienst regelt auch den digitalen Nachlass, zumal es über eine Datenvererbungsfunktion verfügt. «Über diese können Nutzer ihren Familienmitgliedern in einer Notsituation den Zugriff auf wichtige Informationen wie PINs und Passwörter gewähren», erklärt Tobias Christen. Für die maximale Sicherheit von SecureSafe sorgen international anerkannte Verschlüsselungsmethoden, die dreifache Datensicherung in einem Hochsicherheits-Datencenter in einem ehemaligen Schweizer Armeebunker sowie eine starke Benutzerauthentifizierung. «Wir verfügen zudem über eine Zero-Knowledge-Architektur, wodurch auch unsere Administratoren niemals auf die Daten der Benutzer zugreifen können», sagt Christen.

### Testament inklusive Passwortliste als Alternative

Wer sich mit einem digitalen Speicher nicht so recht anfreunden mag, kann natürlich auch auf herkömmliche Methoden zurückgreifen. Dies in Form einer Papierliste, auf die sämtliche relevanten Onlinedienste mit den dazugehörigen Passwörtern notiert werden. Die Liste wird in einem Briefumschlag verschlossen und einem Anwalt oder einer anderen Vertrauensperson zur sicheren Verwahrung übergeben. Ausserdem wird ein Testament aufgesetzt, worin notiert ist, wer welchen Zugang erhält und was mit den entsprechenden Daten geschehen soll. Die Nachteile dieser Methode sind laut Tobias Christen indes offensichtlich: «Zugangsdaten können sich permanent ändern, dazu beansprucht man oft immer wieder neue Onlinedienste.» Wer also die Papiervariante wähle, müsse dazu bereit sein, sowohl Testament als auch Passwortliste immer wieder zu adaptieren.

Der Fall aus Berlin bewegt auch den CEO von DSwiss. «Neben der Tragik, dass ein so junger Mensch gestorben ist und sich die Eltern obendrauf einer so brutalen Ohnmacht der Unwissenheit ausgesetzt sahen, zeigt der Fall in aller Deutlichkeit auf, dass das Thema digitaler Nachlass für die Anbieter von digitalen Dienstleistungen und deren Nutzer eine massive Herausforderung darstellt.»

● Robert Wildi

# Eine Oase am Genfersee

## Hôtel du Port und Restaurant L'Oasis in Villeneuve

*In nächster Nähe der Schiffsanlegestelle von Villeneuve am Genfersee liegen das Restaurant L'Oasis und das Hôtel du Port, Kunden der WIR Bank Genossenschaft seit 1996. Der Seehafen von Villeneuve verkörpert perfekt den touristischen Charme der Region und ihr unvergleichliches Panorama. Ohne Zweifel gehört er zu den schönsten Ecken der Genferseeriviera.*

Wenn man die schönste Ecke an der Genferseeriviera wählen müsste, so wäre das Resultat umstritten. Es gibt aber gute Gründe, sich für den Seehafen von Villeneuve zu entscheiden. Links die Alpen, rechts das Schloss Chillon, Montreux, Vevey, die Weinberge des Lavaux, und gleich vornedran der Genfersee, so weitläufig, dass man meinen könnte, es sei das Meer. Und diese kuriose kleine Insel Salagnon, deren Silhouette unweigerlich an das Logo des L'Oasis erinnert. «Manchmal vergesse ich, wie schön wir es hier doch haben», muss der Besitzer der beiden Betriebe, Gérard Raneda, zugeben. «Hin und wieder ist es wichtig, sich die Zeit zu nehmen, den Blick schweifen zu lassen und zu geniessen, was man das ganze Jahr über direkt vor Augen hat!»

### Viele Kunden aus der Deutschschweiz

Die Zahl der Besucher, welche die Vorteile des Standorts genauso erkennen, ist indessen gross. Sogar im Winter: «Sobald sich die Sonne zeigt, kommen die Familien mit ihren Kinderwagen, und zahlreiche Spaziergänger geniessen die Aussicht am Seeufer», sagt Laurent Frouin, Koch und Manager des L'Oasis. Er empfängt sie das ganze Jahr über, sieben Tage die Woche. Das Lokal öffnet seine Türen um 8 Uhr morgens, und die Küche ist von 11 bis 23 Uhr durchgehend geöffnet. «An einem schönen Sommertag servieren wir manchmal etwa fünfzig Mahlzeiten zwischen 14 und 18 Uhr.» Und bis zu 500 über den ganzen Tag verteilt. Das Restaurant hat etwa zwanzig Mitarbeiter und dazu noch Aushilfen. «Es gibt viel Laufkundschaft, aber auch viele Stammgäste, das ganze Jahr über. Aus Genf, Fribourg und sehr oft auch aus der Deutschschweiz. Die Reservierungen zeigen uns, dass viele jedes Jahr zu uns kommen», fügt er hinzu.

### Frische-Vorteile

Villeneuve ist einer jener Genferseehäfen, in denen Eglnetze prominent zu sehen sind. «Wir arbeiten an einem hochwertigen Naturprodukt», sagt der Küchenchef. Die Menükarte des L'Oasis (in ihrer Gesamtheit auf der Website [restaurantoasis.ch](http://restaurantoasis.ch) einsehbar) listet denn auch diverse Egli-Zubereitungen auf und bietet sogar eine Spezialität mit Orangensauce an – was vor allem Gérard Ranedas mediterraner Herkunft zu verdanken ist. Auf der Speisekarte findet jeder etwas, und auch andere Fisch-, Fleisch- und Salatgerichte stehen zur Auswahl. «Im Sommer ist das Beefsteak Tatar immer sehr beliebt. Aber wir richten uns nach den Jahreszeiten, besonders der Jagdsaison.»

### Restaurant L'Oasis

Durchgehend warme Küche  
Rue du Quai 6  
1844 Villeneuve  
[www.restaurantoasis.ch](http://www.restaurantoasis.ch)  
[info@restaurantoasis.ch](mailto:info@restaurantoasis.ch)

T 021 965 60 20  
F 021 965 60 21

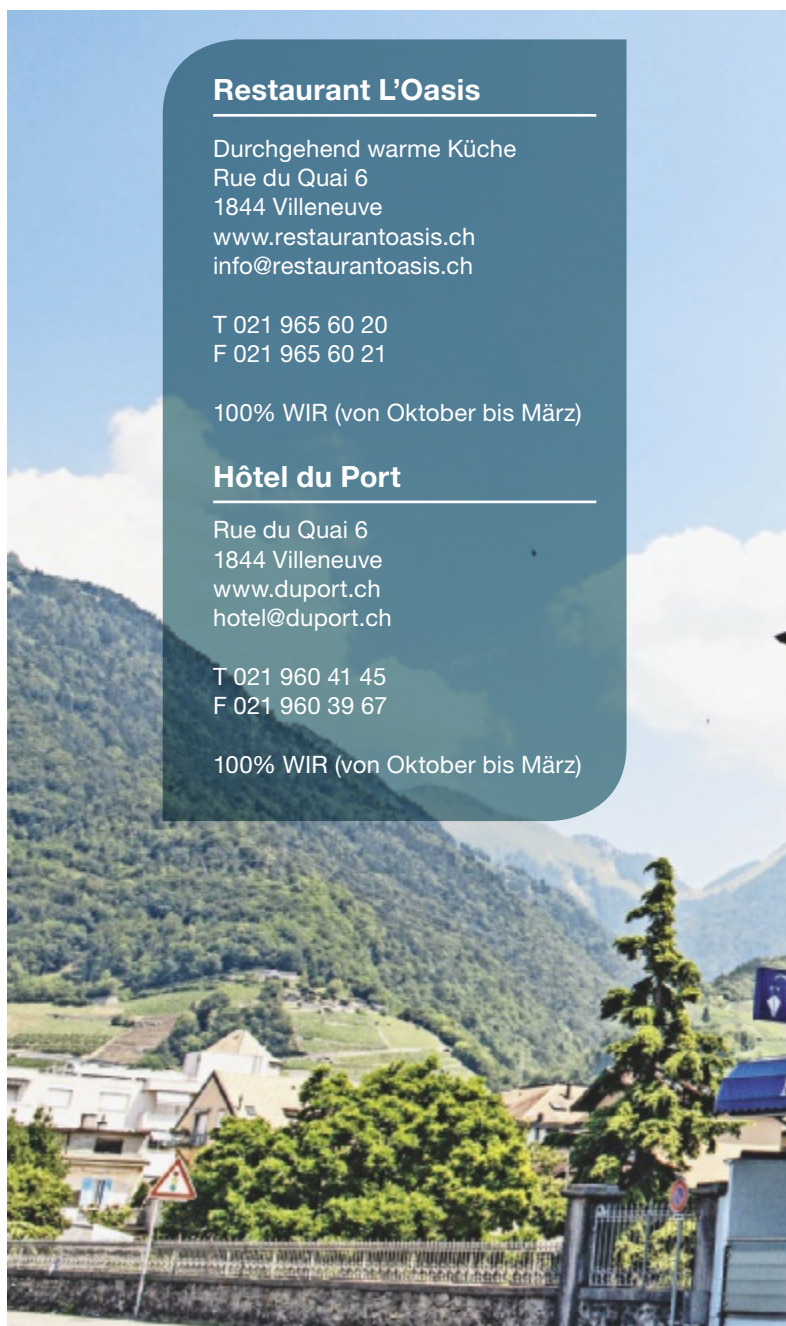
100% WIR (von Oktober bis März)

### Hôtel du Port

Rue du Quai 6  
1844 Villeneuve  
[www.duport.ch](http://www.duport.ch)  
[hotel@duport.ch](mailto:hotel@duport.ch)

T 021 960 41 45  
F 021 960 39 67

100% WIR (von Oktober bis März)



Das Hôtel du Port mit seinen 21 Zimmern am Seeufer und am Fuss der Berge.



An dieser guten Lage stellt der Küchenchef Laurent Frouin zwei wichtige, unerlässliche Qualitätsanforderungen: Frische und Hausgemachtes: «Alle unsere Gerichte werden mit frischen Produkten gekocht, alles auf dem Teller wurde in unserer Küche zubereitet. Alle Gemüsebeilagen und andere Beilagen werden von uns mit frischen Produkten hergestellt. Wir bereiten alle unsere Eintöpfe, unsere Saucen, unsere Cremes und unsere Desserts selbst zu. Wenn ich

eine Quiche anbiete, kann der Kunde sicher sein, dass der Mürbeteig von uns selbst hergestellt wurde. Das Restaurant schliesst mittags nicht: Wir können am Nachmittag unsere eigenen Teigwaren zubereiten...» Hausgemachtes: Er entschuldigt sich fast schon dafür, dass er an dieser Stelle auf dem scheinbar Offensichtlichen bestehen müsse, aber dass seine Erfahrung als Gastwirt ihn gelehrt habe, dass dies eben nicht so selbstverständlich sei.



Fotos: Edouard Curchod





Zimmer mit Aussicht: der besondere Charme des Hôtel du Port.



Die Spezialität des Restaurants L'Oasis: Eglifilets à l'orange.



Laurent Frouin im Restaurant L'Oasis: luftig im Sommer und Wintergarten bei Bedarf.

L'Oasis arbeitet mit den renommierten Metzgern von Villeneuve und den Gemüseanbauern in der Region zusammen. Der Fisch wird jeden zweiten Tag angeliefert. «Ich würde Ihnen ja gerne sagen, dass alle unsere Eglifilets aus dem See stammen. Aber unsere Nachfrage ist dermassen gross, dass dies praktisch unmöglich ist. Andererseits kann ich Ihnen garantieren, dass sie frisch sind.» Laurent Frouin kennt nur zwei Ausnahmen von diesen goldenen Regeln: Der schnelle Qualitätsverlust von Spinat und Brokkoli führt ihn manchmal dazu, sich für tiefgefrorenes Gemüse zu entscheiden. Das L'Oasis ist keine Fata Morgana, es (ent)täuscht nicht!

Mit 140 Sitzplätzen im Restaurant und (im Sommer) 80 auf dem Ponton ist das Restaurant auch für Reisegruppen geeignet. Drei Parkplätze für lange Fahrzeuge sind eine wahre Freude für die Carchauffeure, die dadurch gleich vor dem Eingang des Restaurants parkieren können. Als Gérard Raneda das Hotel und das Restaurant neu gestaltete, machte er es für Menschen mit eingeschränkter Mobilität und damit für Rollstühle zugänglich. «Als ich das

Hotel 1986 erwarb, war es meine erste Priorität, es zu renovieren. Das Restaurant war damals nur eine sehr schöne Terrasse unter Sonnenschirmen. Die Gästefrequenz war völlig wetterabhängig, entweder kamen viele oder gar keine Kunden! Mir wurde sehr schnell klar, dass ich eine geschlossene Struktur aufbauen musste, um dieses Potenzial das ganze Jahr über nutzen zu können.» Nach vielen Abenteuern eröffnete er 1994 seinen «Wintergarten am See». Die Wände und das Dach sind modular aufgebaut. In der Sommerhitze erzeugt die offene Struktur angenehme Luftströme. Und dies ist der zweite Frische-Vorteil des L'Oasis.

### Beliebt auch bei Einheimischen

Auch die Einwohner von Villeneuve selbst schätzen die Adresse und buchen das Restaurant gerne für Familienfeiern oder ein Bankett. Beliebt ist zudem das Tagesmenü (Vorspeise und Hauptgericht oder Hauptgericht und Dessert) für 22 Franken. Auch aus der unmittelbar hinter dem Ort gelegenen Geschäfts- und Industriezone, in ständigem Wachstum, kommen regelmässig Gäste, die ihre Mittagspause hier verbringen. Gérard Raneda und Laurent Frouin rechnen damit, dass die Eröffnung des Spitals Riviera Chablais mit seinen 360 Betten und Hunderten von Mitarbeitenden im Sommer 2019 weiter zum Wachstum des L'Oasis und des Hôtel du Port beitragen wird...

### Hotel, Bistro, Bar und Dancing

Es ist das L'Oasis, an den Quais, das zuerst das Auge auf sich zieht. Ein paar Meter weiter, auf der anderen Strassenseite, leitet Gérard Raneda das Hôtel du Port. Aber auch ein Bistro, eine Bar – die Leitung des Dancing hingegen überlässt er einem Manager. Er ist in der Lage, ein breites Spektrum von Kunden zufriedenzustellen und Synergien zwischen den verschiedenen Betrieben zu schaffen. Die 21 Zimmer werden von einer spontanen Kundschaft ebenso geschätzt wie von Gästen, die das Hotel als Basis für Erkundungen der Region buchen. Villeneuve liegt direkt am See, ist aber auch nah am Berg. Das Naturschutzgebiet und die Schilfbestände von Les Granges sind nur einige hundert Meter entfernt. Montreux und Vevey sind in wenigen Minuten mit dem Zug oder Bus erreichbar. Und touristische Angebote sind auch reichlich vorhanden: Das Schloss Chillon, das Chaplin-Museum, das Salzbergwerk von Bex, der Aquaparc und der Swiss Vapeur Parc sind alle auf den Prospekten des Tourismusbüros zu finden.

### Familienfreundlich

Die Präsentation des Hotels durch Gérard Raneda erinnert an diejenige des Restaurants durch Laurent Frouin. Angeboten wird ein qualitativ hochwertiger Aufenthalt zu Preisen, die ins Familienbudget passen. Einzelzimmer, Doppelzimmer und grosse Zimmer für Familien, meist mit Seeblick. Sauber, hell... die Ferien beginnen, lasst uns schnell ein Zimmer buchen!

Im Lauf der Jahre und Jahrzehnte hat Gérard Raneda Erfahrungen mit verschiedenen Kundensegmenten gesammelt. Spezielle Angebote für Gruppen von Skifahrern wurden erfolgreich lanciert. «Aber das brachte mich in Konflikt mit meinen traditionellen Kunden, vor allem mit jenen aus den Unternehmen im Industriegebiet, denen mein Angebot nicht mehr optimal entgegenkam.» Er bevorzugt daher einen flexibleren Ansatz, der es ihm ermöglicht, eine gute Auslastung zu erreichen, ohne zu viele Gäste abweisen zu müssen. «Eine Gruppe, die in einem Bus ankommt, füllt das Hotel. Es passt mir perfekt, ich bin sehr glücklich, wenn es passiert. Aber ich kann auch nicht zu viele Gäste unterbringen», schliesst er.

### Ein Raum für Seminare

Im Rahmen einer internen Umstrukturierung nahm er einen Raum neben dem Frühstücksraum und verwandelte ihn in einen Besprechungsraum für Unternehmen. Seminarveranstaltungen werden morgens Kaffee und Gipfeli, eine Auswahl an Desserts und Gebäck aus dem L'Oasis serviert. Es gibt viele Synergien zwischen den verschiedenen Betrieben. «Wir haben Kunden, die Halbpension buchen. Aber wir zwingen niemanden, wir informieren unsere Kunden ganz selbstverständlich über unsere jeweiligen Angebote», sagt Gérard Raneda.

Die beiden Betriebe, die 50% WIR akzeptieren, haben beschlossen, von Oktober bis März auf 100% WIR zu erhöhen. Gérard Raneda entdeckte das WIR-System, als ein Mitarbeiter der Bank einen Termin mit ihm vereinbarte. «Er hat mich sofort überzeugt. Er hat mir gesagt: «Sie haben Ihre Kundschaft. Wäre es für Sie interessant, zusätzliche Gäste zu haben, die teilweise in WIR bezahlen würden?» Natürlich war ich interessiert!» Und in den letzten 20 Jahren hatte er nie etwas zu beklagen. «Alle Bettwäsche wird zu 100% in WIR bezahlt, und wir kaufen Reinigungs- und Pflegemittel von einem WIR-Mitglied. Vor Jahren habe ich sogar einen Garagenbesitzer aus Villeneuve ins WIR-Netzwerk gebracht.» Laurent Frouin bestätigt die Qualität der im Netzwerk verfügbaren Produkte: «Wir arbeiten mit ausgezeichneten Winzern aus dem Waadtland und dem Wallis zusammen. Einige nehmen 100% WIR!»

● Vincent Borcard



Gérard Raneda, Direktor des Hôtel du Port, und Laurent Frouin, Geschäftsführer des Restaurants L'Oasis, vor der Schiffsanlegestelle und dem Ponton: näher am Genfersee geht nicht!





*In den drei Ladengeschäften in Orsières, Champex-Lac und Verbier sowie im E-Shop bietet Simon Tornay regionale Spezialitäten an.*



# BTB – Fleisch am Knochen

*BTB setzt sich aus den Anfangsbuchstaben von «boucherie» (Metzgerei), «traiteur» (Caterer) und «boissons» (Getränke) zusammen. Und es steht für ein KMU aus Orsières, das in weniger als zehn Jahren zu einem erfolgreichen Anbieter von Metzgereiprodukten, Cateringdienstleistungen und Getränken herangewachsen ist. BTB hat sich mit der Qualität seiner Leistungen und seinem Traditionsbewusstsein im gesamten Rhonetal einen Namen gemacht. Und denkt über einen Ausbau nach.*

Drei kleine Buchstaben. Hinter denen der Metzger Raphaël Jordan und der Koch Simon Tornay stecken, der die Hotelfachschule Genf absolviert hat und heute der umsichtige Organisator ist. Diese beiden Männer leiten seit rund zehn Jahren die Geschicke ihrer Firma von Orsières aus, einem Dorf inmitten der Walliser Gipfelwelt. Heute steht BTB für Ladengeschäfte in Orsières, Champex-Lac und Verbier sowie einen Internetshop ([www.jordan-tornay.ch/shops](http://www.jordan-tornay.ch/shops)). Und für Lieferwagen, die jede Woche bis nach Sitten und Lausanne fahren. BTB, das sind auch etwa 30 Mitarbeitende, die rund 20 Vollzeitstellen besetzen, und etwa 80 zusätzliche Mitarbeiterinnen, auf die BTB bei Cateringaufträgen zählen kann. «Im Sommer sind wir am Wochenende oft voll ausgelastet, wenn manchmal bis zu einem Dutzend Anlässe vorbereitet und koordiniert werden müssen», erklärt Simon Tornay vor einem Bio-Eistee in einem Café im Zentrum von Orsières.

«Die Werbung für ein Catering erfolgt hauptsächlich über Mund-zu-Mund-Propaganda. Während Jahren arbeiteten wir nicht in Sitten, weil uns dort niemand kannte. Ein Auftrag hat gereicht – seither sind wir praktisch jedes Wochenende dort im Einsatz.» Seine Erzählungen lassen vermuten, dass das Catering die spannendste Tätigkeit der Firma ist. «Uns gefallen die originellen Mandate, bei denen wir uns etwas Neues einfallen lassen müssen. Einmal waren wir zu einem Mittelalterfest eingeladen. Passend zum Anlass servierten wir rohen, lediglich marinierten Fisch, alte Gemüsesorten, Wildschwein, Perlhühner, Wachteln am Spiess, Krapfen, Crêpes und Bricelets nach alten Rezepten. Und wir taten gut daran: Alle Organisatoren und Gäste waren verkleidet. Ohne dieses etwas ausgefallene Angebot wären wir aus dem Rahmen gefallen.»

## **Volksfest und exklusive Anlässe**

BTB kann das Geschirr, die Tische, Tischtücher und Kissen zur Verfügung stellen und die Zusammenarbeit zwischen mehreren Anbietern koordinieren. Aber auch eine Lautsprecheranlage, Lichtshow oder Darbietung, ein Orchester oder einen Künstler kann BTB vorschlagen und bei Bedarf alles Nötige vorkehren. Im Film «Das Leben ist ein Fest» (mit Jean-Pierre Bacri und Gilles Lellouche) dreht sich alles um eine grosse Hochzeit, in deren Verlauf der Hauptdarsteller, der Hochzeitsplaner, eine ganze

Reihe von Pannen zu meistern hat. Simon Tornay kennt diesen Film offenbar nicht – und hat auch nicht das Bedürfnis, ihn zu sehen!

Die Palette des Caterers, der auf qualitativ hochwertige Produkte Wert legt, ist breit. Sie reicht vom Schinken am Knochen für das Jahresfest einer lokalen Firma bis zu raffinierten Speisen, welche die drei Köche von BTB für einen prestigeträchtigen Anlass in einem Schlosshof kreieren. «Wir haben uns den Ruf erworben, Dienstleistungen für gehobene Ansprüche zu erbringen.» Und den Ruf, sehr grosse Anlässe durchzuführen – so mussten auch schon mehr als 1000 Personen verköstigt werden. Die spektakulärsten Präsentationen sind auf der Website von BTB sowie auf Facebook und Instagram zu finden.

Die Arbeit als Caterer ist anspruchsvoll – ein Fehler, und ein Kunde kommt nie wieder. «Man muss aufpassen, dass man nicht zu allem Ja sagt. So musste ich das Catering für das Geburtstagsfest einer Bekannten ablehnen, da wir an diesem Datum bereits sehr eingespannt waren. Wird auch nur eine Bestellung schlecht ausgeführt, kann sich dies sehr negativ auswirken.»

## **BTB**

Rue de la Commune 5  
1937 Orsières

T 41 27 783 12 29  
F 41 27 783 32 30

[info@jordan-tornay.ch](mailto:info@jordan-tornay.ch)  
[www.jordan-tornay.ch](http://www.jordan-tornay.ch)

## **E-Shop: [jordan-tornay.ch/shops](http://jordan-tornay.ch/shops)**

Ab einem Bestellwert von 100 CHF wird per Post an jede Adresse in der Schweiz geliefert.

## **WIR-Annahmesatz: 30%**

E-Shop und Ladengeschäft in Champex-Lac: 100%



Die Trockenräume enthalten eine Fülle von Schätzen.

Fotos: Edouard Curchod

### Eringer Kühe und Koteletts

Nun aber genug vom «T», das für das Catering steht. Kommen wir zum «B», das für «Metzgerei» und im Namen von BTB an erster Stelle steht. Was zu diesem Metier gehört, lässt sich im Ladengeschäft von Orsières mit seinen traditionellen Produkten entdecken: Kohlwurst, Saucissons, Trockenwürste, Adrios, Blut- und Leberwürste, Bergkräuterspeck, Trockenfleisch, am Knochen getrockneter Rohschinken und vieles mehr. Hinter der Auslage arbeiten sieben Metzger daran, ihre Gewerbe- und Firmenkunden, zu denen auch das Altersheim gehört, zufriedenzustellen. Das Team legt Wert darauf, die vom Schlachthof in Orsières angelieferten Eringer-Kühe und Lämmer von den umliegenden Bergweiden ganzheitlich zu verwerten. Die Trockenräume in Orsières und Verbier enthalten eine Fülle von Schätzen, die das Herz von Liebhabern von Frisch- und Trockenfleisch höher schlagen lassen. Aber nicht nur das: «In Verbier können die Kunden auswählen, welchen Reifegrad ihr Kotelett haben soll!», freut sich Simon Tornay.

BTB bevorzugt lokale Produzenten. Der Markt führt dazu, dass die Schweine vor allem aus Freiburg stammen und in Martigny geschlachtet werden. Das Kalbfleisch kommt aus dem Tal oder auch mal von etwas weiter her, aber immer aus der Schweiz. Die Anforderungen der Firmenkunden haben zur Folge, dass manchmal Ausnahmen gemacht werden müssen – die gegenüber dem Kunden offengelegt werden.

### Die Chancen nutzen

Das zweite «B», das für «Getränke» steht, gehört heute aus zwei Gründen zum Geschäftsmodell: Einerseits wollte man damit Kundenwünschen gerecht werden, und andererseits bot sich die Möglichkeit, das Unternehmen AlloBoissons zu vertreten und den Vertrieb von Walliser Weinen zu unterstützen. Mit der Zeit überschritten und befruchteten sich Getränkelieferung und Cateringbetrieb: Der Wirt ergänzte seine Fleischbestellung um Getränke (Weine, Biere, Mineralwasser, Spirituosen), während der Liebhaber eines bestimmten Getränks sich plötzlich an das besonders delikate Trockenfleisch aus Entremont erinnerte. «Die Vertretung von Opaline, dem für seine Fruchtsäfte mit dem Ethikpreis ausgezeichneten Unternehmen, hat uns neue Kunden gebracht. Dasselbe gilt für die Bières du Grand Saint-Bernard. Alles fing mit einem Gleitschirmflieger aus der Region





BTB beschäftigt rund dreissig Mitarbeitende, darunter sieben Metzger und drei Köche. Simon Tornay und der Cateringservice: «Wir haben uns den Ruf erworben, Dienstleistungen für gehobene Ansprüche zu erbringen.»

an, den es auf die italienische Seite des Passes verschlug. Dabei entdeckte er dieses lokale italienische Bier. Und beschloss, es zu importieren. Seither ist die Nachfrage so gestiegen, dass er uns um Unterstützung beim Vertrieb gebeten hat», erzählt Simon Tornay. Eine lustige Geschichte. Die auch zeigt, welche Zufälle das Wachstum von BTB begünstigen können: etwa ein Windstoss, der einen Sportler ins Aostatal bläst.

So baut also eine Aktivität der KMU auf der anderen auf – bis das fast perfekte Gleichgewicht erreicht ist. «Wir machen knapp 5,5 Millionen CHF Umsatz. Und jeder Bereich – Metzgerei, Catering, Getränke, Ladengeschäfte von Champex-Lac, Verbier und Orsières – trägt zu praktisch gleichen Teilen dazu bei.» Das Ladengeschäft in Champex-Lac fungiert für die nicht einmal hundert ständigen Haushalte als Tante-Emma-Laden. Und alle Wirte im Ort sind in unterschiedlicher Ausprägung Kunden. Während in Champex-Lac im Sommer Hochsaison herrscht, ist Verbier ein Wintersportort. Die Kundschaft ist eine ganz andere, weshalb im Laden mehr Produkte und Dienstleistungen aus dem oberen Segment angeboten werden.

#### «Es isch zimli äng!»

Die grosse Frage ist, ob ausgebaut werden soll. Simon Tornay freut sich, dass ihn das Tagesgeschäft so auslastet. Wie man gesehen hat, kann die Tätigkeit als Caterer ebenso spannend wie komplex sein. «Ich kümmere mich zudem um alle administrativen Belange. Ausser der Buchhaltung – aber unser Treuhänder arbeitet zwei Tage pro Woche in unseren Räumlichkeiten!» Es wurde geprüft, ob eine zusätzliche Führungskraft oder eher eine kaufmännische Hilfe eingestellt werden solle. Mitte des Jahres 2018 lautet die Antwort von BTB, dass mit einer solchen Investition zugewartet werden sollte, bis das Geschäft noch etwas gewachsen ist. «Ich versuche, die Rentabilität unserer Lieferungen zu erhöhen, indem ich unseren Kunden Mails mit den Angeboten schicke, die sie vielleicht noch

nicht kennen. Das Fleisch muss im Kühlwagen ausgeliefert werden. Daher sind auch die Getränke, die wir unseren Kunden bringen, gekühlt. Das kann ein Vorteil sein. Aber im Moment fehlt mir die Zeit für Telefonate. Und erst recht fehlt mir die Zeit für Wirtebesuche, es sei denn, ich müsse am gleichen Ort noch etwas anderes erledigen. Oder anders gesagt: «Es isch zimli äng!»

Womit wir beim Shop – [www.jordan-tornay.ch/shops](http://www.jordan-tornay.ch/shops) – von BTB wären, in dem ein Grossteil der Waren und Getränke erhältlich ist. Die Bestellung wird nach Hause geliefert – entweder durch einen der fünf Last- oder Lieferwagen von BTB oder per Post, in einer Tiefkühlbox. Dieser Dienst, der zurzeit ausgebaut wird, bietet manchmal Überraschungen: «Wir haben auch schon Bestellungen vom anderen Ende der Welt erhalten – von einem Kunden, der im Ausland lebt und zum Geburtstag seiner Mutter einen Spezialitätenkorb aus Entremont bestellt!»

#### Und wie steht es mit WIR?

«Wir sind seit etwa einem Jahr WIR-Teilnehmer. Zuerst hatten wir vor allem befürchtet, zu viel WIR einzunehmen und sie nicht ausgeben zu können. Die Möglichkeit, sie für private Zwecke einzusetzen, hatte keine Priorität. Doch dank Sandro Mondo von der Agentur in Sitten befinden wir uns heute in der gegenteiligen Situation: Wir sind eher auf der Suche nach WIR! Diese Partnerschaft hat uns ermöglicht, unsere Einkäufe bei einer Weinkellerei in Charrat – Cave Renaissance, 30% WIR – und einem Gemüseproduzenten in Riddes – Philfruits, 100% WIR – auszubauen. Dies kam mir umso gelegener, als ich mit der Qualität des Gemüses nicht zufrieden war, das im Ladengeschäft von Champex-Lac angeliefert wurde. Heute decke ich mich vor allem bei Philfruits in Riddes ein. Und die WIR sind willkommen.»

● Vincent Borcard



## Iglus und Merängge

---

*Der Begriff Schattenwirtschaft erhält im Kemmeriboden eine neue Dimension: Von Dezember bis Februar halten sich Sonnenstrahlen von dieser Ecke im Emmental fern. Reto und Alexandra Invernizzi haben aus der Not eine Tugend und aus dem Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad einen der grössten Landgasthöfe der Schweiz gemacht.*

**Was hat Ihre Vorfahren dazu bewogen, im Jahr 1841 das Bad und Wirtshaus Kemmeriboden, fast am Ende der Welt, zu kaufen?**

*Reto Invernizzi:* Unsere Perspektive ist anders: Wir stehen hier am Anfang der Welt! Wir sind verkehrsgünstig gelegen, in einer Stunde ist man von Bern oder Luzern aus in Schangnau bzw. im Kemmeriboden. Von Zürich oder Basel her dauert die Anfahrt nur eine halbe Stunde länger. Der Ort ist seit jeher ein Verkehrsknotenpunkt, hier trafen sich die Säumer, die zwischen dem Entlebuch und dem Emmental unterwegs waren. Der Käse von den Alpwirtschaften wurde hier gelagert, und noch heute finden hier Viehschauen, Viehauktionen und im September der Kemmeriboden-Schwinget statt. Seinen Ursprung hat der Gebäudekomplex aber im 18. Jahrhundert, als schwefel- und eisenhaltige Quellen zum Bau eines Badhäusleins führten. Daher auch die Bezeichnung Kemmeriboden-Bad, wobei der Bad- und Kurbetrieb von meinen Eltern 1988 mit dem Einstieg in den Seminarmarkt eingestellt wurde.

**Ihre Familie betreibt den Landgasthof seit bald 180 Jahren, Invernizzi tönt jedoch nicht sehr emmentalerisch...**

Meine Mutter Elisabeth Gerber hat den Betrieb von ihren Eltern übernommen und meinen Vater Heiner Invernizzi geheiratet, ein Hindelbanker mit Wurzeln im Tessin. Damit brachte meine Mutter nicht nur frisches Blut in die Familie, sondern auch WIR-Know-how: Mein Vater kommt aus der Baubranche, kannte die Vorzüge des WIR-Systems bestens und machte den Gasthof zu einem WIR-Betrieb. Das ist er bis heute geblieben.

**Welches sind für Sie die Vorzüge des WIR-Systems?**

Für mich ist es eine Unternehmerwährung, die Gleichgesinnte zusammenführt. Die dabei entstehenden Diskussionen empfinde ich als befruchtend.

Meine Eltern nutzten WIR-Aktionen, um im Winter eine bessere Auslastung zu erreichen. Sie haben die WIR-Einnahmen in den Unterhalt und in die Erweiterung des Betriebs gesteckt. Auch meine Frau Alexandra und ich



Reto Invernizzi führt mit seiner Frau Alexandra den Kemmeriboden in sechster Generation.

Fotos: Foto Frutig

Zu den Aufgaben von Chef de Partie  
Tanja Stucki gehört das Anrichten der  
Kemmeriboden-Meränge.







Der Speisesaal im Iglu bietet Platz für 40 Personen.



Ideal für Paare mit hohem Kuschelfaktor: die Romantik-Iglus.

führen dieses Prinzip konsequent weiter. Das ist zwar aufwendig – denn Arbeiten an einem unter Heimatschutz stehenden Ständerbau aus den Anfängen des 19. Jahrhunderts haben ihre Tücken –, aber es lohnt sich, in den Charme der Gebäude zu investieren.

### **Können Sie auch Lieferanten mit einem WIR-Anteil bezahlen?**

Ja, eine gute Handvoll unserer Lieferanten nimmt WIR. Unabhängig von der WIR-Aannahme berücksichtigen wir bewusst auch lokale Betriebe – Bäckereien, Metzgereien, Käsereien, Weinhändler. Einige Produkte bieten wir seit 2011 auch in einem Laden an. Damit wollen wir die Wertschöpfung in der Region behalten und dazu beitragen, dass es auch in 30 Jahren noch ein lebendiges Schangnau gibt, in dem Junge leben und arbeiten wollen und können.

### **Ein wichtiger Lieferant ist die Bäckerei Stein der Familie Riedwyl-Oberli in Schangnau...**

Genau. 1939 kam es zu einer Milchschwemme, und meine Grosseltern beauftragten die Bäckerei Stein mit der Kreation eines Gebäcks, das man mit viel Rahm servieren kann. Herausgekommen ist die Meringue – oder Meräng-



Unter Heimatschutz: Hotel und Landgasthof Kemmeriboden-Bad in Schangnau.



ge, wie man hier sagt –, die schnell zum Renner wurde und für die wir immer noch weitherum bekannt sind.

### **Was unterscheidet die Kemmeriboden-Merängge von andern Meringues?**

Ich lasse die Freiburger, die Meiringer oder die Franzosen gerne darüber streiten, wer die Meringue erfunden hat, unsere ist einfach die beste! Das Geheimnis der Herstellung kennen im Detail nur wenige. Zentral ist sicher das Backen im Holzofen. Dabei erfordert die Steuerung des Feuers erhebliches Geschick. Die spezielle Karamellisierung im Holzofen führt zum typischen porösen, trockenen Innenleben und der dort leicht bräunlichen Farbe.

### **Die Nachfrage nach der Kemmeriboden-Merängge ist sehr gross, liesse sie sich nicht auch industriell herstellen und im grossen Stil vermarkten?**

Solche Anfragen landen immer wieder auf unserem Tisch. Aber diese Meringue soll ein Nischenprodukt bleiben. Aus Respekt vor der Tradition werden wir sie auch nie mit Schokoladentopping anbieten oder mit Pistazien grün einfärben. Unsere Merängge ist Kult, und ihr kommt im Kemmeriboden-Bad eine zentrale Rolle zu. Wir haben deshalb zwei Merängge-Humidore gebaut, wo sie bei konstanter Temperatur - 26 Grad Celsius - und Luftfeuchtigkeit - 20% - gelagert und zum Verkauf angeboten wird. So einmalig diese Humidore sind, so wichtig ist die richtige Lagerung von Meringues: Wenn sie zu viel Luftfeuchtigkeit aufsaugen, werden sie schnell «chätschig».

### **Nicht nur die Merängge, auch das Essen und Übernachten in Iglus hat das Kemmeriboden-Bad ins Gespräch gebracht. Wie kam es zum Iglu-Bau?**

Von Dezember bis Februar dringt kein Sonnenstrahl in den Kemmeriboden. In der Schule rief man mir deshalb «Schattiebueb» hinterher. Wie gesagt haben die WIR-Verrechnung und der Einstieg ins Seminarbusiness geholfen, im Winter eine bessere Auslastung zu erzielen. Es musste



*Reto Invernizzi präsentiert die Kemmeriboden-Merängge im speziell entwickelten Humidor, wo sie vor zu grosser Feuchtigkeit geschützt sind.*



*Die Kemmeriboden-Merängge ist auch innen trocken und muss sich schön brechen lassen.*

## **Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad**

Das Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad liegt direkt an der Emme, einige Kilometer von ihrem Ursprung entfernt. Es ist ganzjährig mit privaten und öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Ab 2019 ist das Restaurant montags geschlossen.

Betriebsferien 2018/2019: 26. November bis und mit 26. Dezember 2018;  
1. bis 8. April 2019 und 25. November bis 26. Dezember 2019.

6197 Schangnau  
T 034 493 77 77  
hotel@kemmeriboden.ch  
www.kemmeriboden.ch

während dieser Monate aber trotzdem immer wieder Personal entlassen werden. Das tat oft weh und ist auch aus wirtschaftlicher Sicht nicht effizient. Wir überlegten uns deshalb, wie man den Schatten als Vorteil nutzen könnte und kamen auf die Idee mit den Iglus.

### Mit Erfolg?

Wir haben 2008 mit einem Sportler-Iglu – einem Achter-Schlag – und mit einem Romantik-Iglu begonnen und noch in der ersten Saison das Sportler-Iglu zu einem weiteren Romantik-Iglu umgebaut, so gross war die Nachfrage. Dazu kommt ein Speisesaal für heute 40 Personen. Die Iglus blieben aber bis ins dritte Jahr defizitär und sind auch heute kein Profitcenter. Trotzdem reden wir von einem Erfolg: Die Auslastung beträgt traumhafte 90% und unsere 45 Angestellten sind auch im Winter zu 100 Prozent beschäftigt!

### Woher kommt der Schnee für die Iglus?

Im ersten Jahr haben wir Naturschnee mit Lastwagen herangeführt. Dann haben wir eine eigene Beschneigungsanlage angeschafft. Sie lässt sich ideal mit unserem eigenen Wasserkraftwerk für die Stromproduktion kombinieren. Als Gerüst für die Iglus dienen dem Bauteam unter der Leitung des Architekten Hans Hiltbrunner mehrere PVC-Ballone. Wenn die ein bis drei Meter dicken Schneewände stabil sind, werden die Ballone entlüftet und wieder entfernt.

### Wer ist der typische Iglu-Gast?

Im Speisesaal sind alle Altersschichten anzutreffen – ein Fondue im Iglu hat halt seinen Reiz! In den fünf Romantik-Iglus sind es eher Jüngere, die übernachten – im Schnitt vielleicht 30-Jährige. Der bisher älteste Gast war 84. Mit den Iglus haben wir eine neue, jüngere Kundschaft gewonnen, die es oft nicht nur bei einem Besuch bleiben lässt und jetzt auch unsere Meränge kennt. Das ist

wichtig, denn das Problem vieler traditioneller Landgasthöfe ist doch, dass ihre Kundschaft immer älter wird und plötzlich ausbleibt.

### Welchen Stellenwert hat der Seminarbetrieb?

Meine Eltern haben ihn eingeführt und dafür den Kur- und den Landwirtschaftsbetrieb aufgegeben. Das Land wird nun verpachtet. Seminare sind für uns sehr wichtig, weil sie planbar sind und auch unter der Woche für Auslastung im Hotel, Restaurant und in der Bar sorgen.

### Als Organisator eines Seminars wird man aber nicht sofort an das Kemmeriboden-Bad denken...

Zu Unrecht! Die relative Abgeschlossenheit hat nämlich einen entscheidenden Vorteil: Die Seminarteilnehmer verlaufen sich abends nicht in diverse Lokale in der Nachbarschaft, sondern bleiben vor Ort und treffen sich z.B. an unserer Bar. Hier entwickeln sich dann oft die interessantesten Gespräche, und die Teams werden noch enger zusammengeschweisst.

### Sie führen das Kemmeriboden-Bad in sechster Generation. Steht die siebte in den Startlöchern?

Das wird sich weisen. Meine Frau und ich sind beide 36-jährig, haben also noch etwas Zeit. Grundsätzlich sind die Voraussetzungen gegeben: Wir haben zwei Töchter, die vierjährige Lynn und die einjährige Anina. Und meine Diplomarbeit handelte von der erfolgreichen Übergabe eines Gastronomiebetriebs...

● Interview: Daniel Flury



Nicht alle haben Eskimoblut in den Adern: Im Speisesaal des Gasthofs oder in einem der 30 Zimmer speist und schläft man nach herkömmlicher Art.



# Stille Nacht, heilige Nacht... – ein Ohrwurm geht um die Welt

*Die Gegend in und um Salzburg lockt nicht nur mit bezaubernden Adventsmärkten und -aufführungen oder Mozart. Hier ist auch die Wiege des bekanntesten Weihnachtsliedes der Welt: «Stille Nacht! Heilige Nacht!» Vor genau 200 Jahren wurde es erstmals aufgeführt.*

Max Gurtner ist kaum zu bremsen. Seine Wangen glühen, die Augen strahlen und sein Herz scheint zu hüpfen, wenn er über Franz Xaver Gruber, den prominenten Bewohner des gelben Hauses vor der Wallfahrtskirche in Arnsdorf, erzählt. Der Museumsleiter ist sozusagen «Mister Stille

Nacht» und kennt alle Details über die Entstehung des berühmten Weihnachtsliedes, das 2018 das 200-Jahr-Jubiläum feiert. Gurtner führt die knarrenden Holzstufen hinauf direkt in die einstige Wohnung von Franz Xaver Gruber, die inzwischen ein Museum beherbergt. Hier schrieb der Lehrer, Organist und Komponist die Melodie, die heute jedes Kind kennt. «Ein Lied so grad aus dem Herz», schwärmt Gurtner und zeigt ein Autograph mit Grubers Handschrift und weitere Dokumente.

## Highlights im Jubiläumsjahr 2018

In den Stille-Nacht-Orten und -Museen in und um Salzburg ist noch bis 3. Februar 2019 die dezentrale Landesausstellung «Stille Nacht 200 – Geschichte. Botschaft. Gegenwart.» zu sehen. Zudem werden in den Ortsmuseen von Arnsdorf, Oberndorf und Hallein verschiedene Facetten des Liedes und seiner Schöpfer beleuchtet.

Am 24. November 2018 feiert die musikalische Produktion «Meine Stille Nacht» vom oscar-nominierten Komponisten John Debney (u.a. «The Passion of Christ», «Ice Age», «Sin City») nach dem Drehbuch der Musikerin Hannah Friedman die Premiere in der Felsenreitschule in Salzburg. Das traditionelle Salzburger Adventssingen im Grossen Festspielhaus widmet sich in der Inszenierung «Stille Nacht» vom 30. November bis 16. Dezember 2018 dem berühmten Weihnachtslied. Packages rund um das 200-Jahr-Jubiläum sind bei Salzburg Tourismus buchbar, [www.salzburg.info/pauschalen](http://www.salzburg.info/pauschalen) sowie [www.stillenacht.com](http://www.stillenacht.com). In und um Salzburg locken diverse Christkindl- und Adventsmärkte, etwa auf dem Dom- und Residenzplatz, am Mirabellplatz, in den Sternarkaden, in der Steigl-Brauwelt, auf dem Franziskischlössl und im Schloss Hellbrunn.

**Anreise:** Ab Zürich mit SBB/Railjet in knapp fünfeinhalb Stunden nach Salzburg.

**Unterkunft:** Zum Beispiel im Sheraton Grand Salzburg, zentral gelegenes 5-Sterne-Haus am Mirabell-Garten, Doppelzimmer ab 168 Euro. [www.sheratongrandsalzburg.com](http://www.sheratongrandsalzburg.com)

Die Reise wurde unterstützt von Österreich Tourismus.

Längst heisst der Platz vor dem Haus «Stille Nacht Platz». Im nur vier Kilometer entfernten Oberndorf gibt es gar einen ganzen Stille-Nacht-Bezirk. In der Flachgauer Grenzstadt hat man den touristischen Mehrwert des Themas schon lange erkannt. Schliesslich erklang in der dortigen Kirche St. Nikola 1818 erstmals die inzwischen weltberühmte Melodie. Heute steht an diesem Ort eine kleine Stille-Nacht-Kapelle, vor der sich schon mal Schlangen bilden. Vor allem, wenn drinnen der ehemalige DSDS-Sieger Tobias Regner das Weihnachtslied nur in Begleitung einer Gitarre anstimmt. Da bleibt kein Auge trocken. «Ich glaube, dass dieses Lied nur im schlichten Arrangement der Originalfassung seine volle Wirkung entfalten kann», sagt der Rocksänger.

## Ziemlich revolutionär

Da hätte wohl auch Joseph Mohr seine Freude gehabt. Der aus bescheidenen Verhältnissen stammende Hilfs-



Auf dieser Gitarre erklang die Melodie von Franz Xaver Gruber erstmals.



*Adventszauber in Österreich.*

pfarrer war nämlich der Autor der trostreichen Zeilen, die er schon 1816 schrieb, «wohl aus Sehnsucht nach Frieden und nach einer Familie», wie Max Gurtner vermutet. Der junge Mohr wusste um die Not der Menschen und ihre Sorgen. Die Zeit war geprägt von politischen Umwälzungen, wirtschaftlicher Not und Naturkatastrophen. Er schrieb einen leicht verständlichen Text, der die Menschen ergriff. Der Auftrag Mohrs an Gruber, eine Melodie für zwei Stimmen, Chor und mit schlichter Gitarrenbegleitung zu komponieren, war damals ziemlich revolutionär. Die Gitarre war zu jener Zeit ein reines Wirtshausinstrument. Undenkbar, dass man es in einer Kirche spielte. Lange hielt sich deshalb die Legende, dass Mohr darauf ausgewichen sei, weil eine Maus den Blasbalg der Oberndorfer Orgel angeknabbert habe. «Alles Unsinn», weiss Max Gurtner. Dass freilich ihr Weihnachtslied einst um die Welt gehen und in über 300 Sprachen übersetzt würde, konnten Mohr und Gruber nicht erahnen. Inzwischen werden in Hallein bei Salzburg, wo Gruber während



*Die Stille-Nacht-Kapelle in Oberndorf.*



28 Jahren lebte und als Organist wirkte, alle Exponate der beiden wie Juwelen aufbewahrt. Zu sehen sind sie im rundum erneuerten Stille-Nacht-Museum in Grubers ehemaligem Wohnhaus. Wie etwa zahlreiche Briefe und Tagebuchnotizen oder auch der Flügel, auf dem er neben dem Weihnachtslied noch über 90 Messen einstudierte. Wer noch tiefer in die Stille-Nacht-Geschichte eintauchen möchte, lässt sich von Heimo Thiel alias Gruber an die Halleiner Wirkungsorte des Komponisten führen und vom Schauspieler so manche Episode aus dessen Leben erzählen.

### UNESCO Kulturerbe

Sieben Stille-Nacht-Orte gibt es insgesamt im Salzburgerland. Dazu noch weitere in Oberösterreich und Tirol. Tatsächlich hat das Lied dank der Tiroler Familien Strasser und Rainer aus dem Zillertal die Welt erobert. Erstere waren fahrende Händler, die am Weihnachtsmarkt in Leipzig zwecks Ankurbelung ihrer Verkäufe das Lied

sangen, letztere eine Sängerfamilie, die Konzertreisen bis in die USA unternahm und dort das Weihnachtslied als «ächttes Tyroler Lied» zum Besten gab. Seit 2011 ist das Lied, das als Friedenslied gilt, immaterielles UNESCO Kulturerbe. Schliesslich wird ihm auch eine politische Dimension zugesprochen, wurde es doch während der beiden Weltkriege im 20. Jahrhundert von den Soldaten über die Schützengräben hinweg gemeinsam gesungen. In den USA ist der Exportschlager als «Silent Night» so beliebt, dass er für amerikanisches Liedgut gehalten wird – dank Bing Crosby, dessen Version sich über 30 Millionen Mal verkaufte.

### Adventssingen alle zehn Jahre

Kein Wunder, wird dem Lied zum Jubiläum auch ein Musical gewidmet, das Hollywood-Glanz verspricht. Am 24. November 2018 feiert die Produktion «Meine Stille Nacht» vom oscar-nominierten Komponisten John Debney (u.a. «The Passion of Christ», «Ice Age», «Sin City») nach dem Drehbuch der Musikerin Hannah Friedman die Premiere in der Felsenreitschule in Salzburg. Wer den Klassiker lieber ganz authentisch erleben will, darf das traditionelle Salzburger Adventssingen im Grossen Festspielhaus nicht verpassen. Seit über 70 Jahren begeistert es jährlich rund 36 000 Gäste aus der ganzen Welt und wird als das bekannteste Adventssingen im deutschsprachigen Raum bezeichnet. Aus Respekt und Wertschätzung erklingt das berühmte Weihnachtslied aber nur alle zehn Jahre. Just zum Jubiläum ist es wieder soweit.

### Die fünfte Jahreszeit

Doch die Stadt Salzburg und die Region locken im Winter nicht nur mit unzähligen Stille-Nacht-Veranstaltungen. Der Advent gilt in Salzburg auch als die fünfte Jahreszeit. Die engen Gassen und weiten Plätze der Altstadt laden zum romantischen Stadtbummel ein – nicht zuletzt dank der zahlreichen Adventsmärkte. Ein Besuchermagnet ist etwa der Salzburger Christkindlmarkt am Dom- und Residenzplatz mit über 100 Ausstellern. Besonders bezaubernd sind auch die kleineren Adventsmärkte wie etwa am Mirabellplatz, in den Sternarkaden oder auf dem Franziskischlössl ob Salzburg. Märchenhaft auch der Hellbrunner Adventszauber auf Schloss Hellbrunn, nur wenige Kilometer von Salzburg entfernt. Dort verwandelt sich der Schlosspark in einen Märchenwald mit über 500 Nadelbäumen, die geschmückt sind mit mehr als 10 000 roten Kugeln und Lichterketten. Selbst der grösste Weihnachtsmuffel kann sich diesem Adventszauber nicht entziehen!

● Silvia Schaub



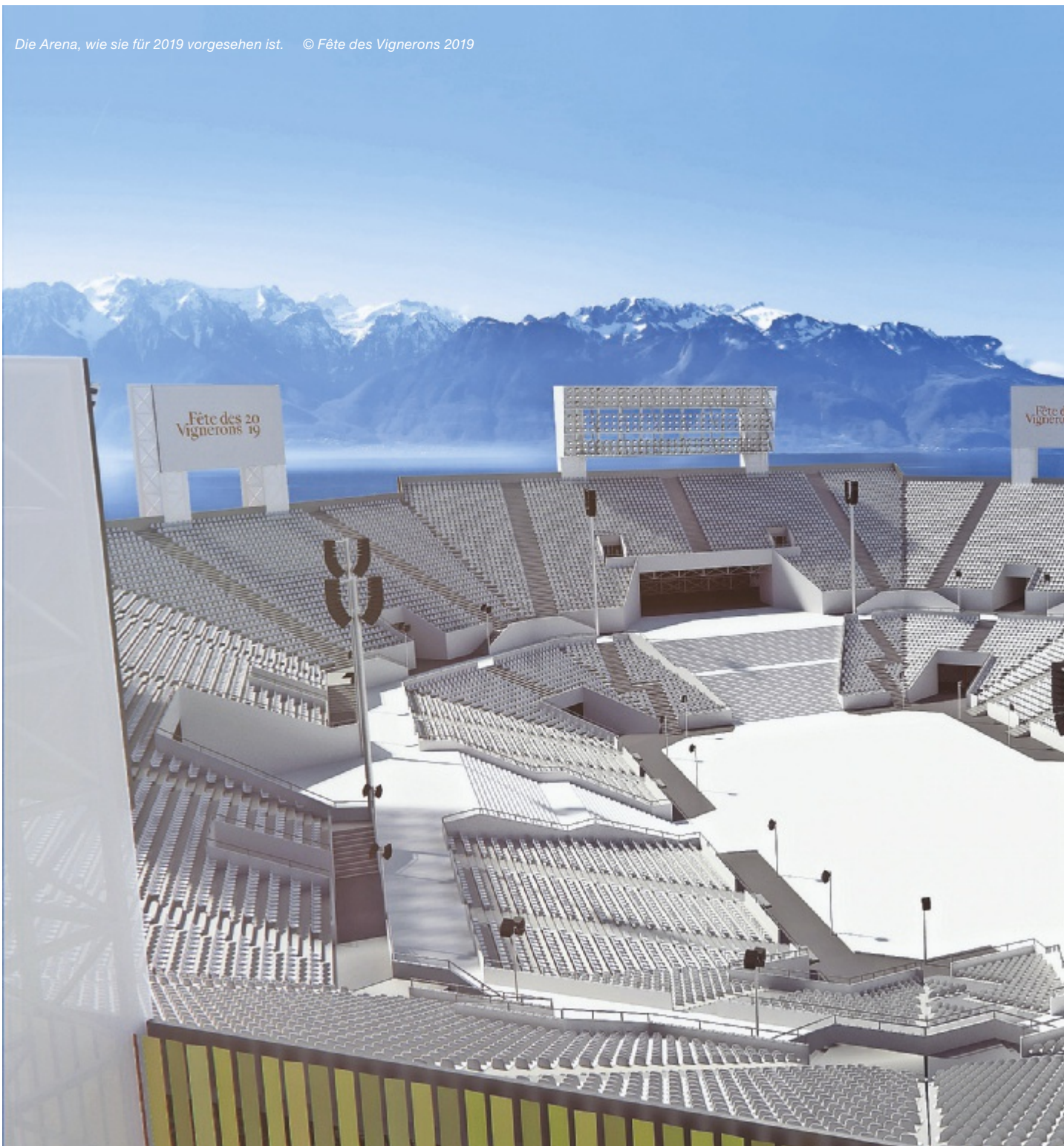
Fotos: zVg

# Fête des Vignerons 2019: Tradition und Feier

---

*Nach jahrelangen Vorbereitungen ist es am 18. Juli 2019 soweit: 20 Jahre nach dem letzten Winzerfest ist Vevey für dreieinhalb Wochen fest in der Hand der Confrérie des Vignerons. Der Schriftsteller und Winzerfest-Librettist Blaise Hofmann gibt einen Einblick in das einzigartige Ereignis, zu dem eine Million Besucher erwartet werden.*

Die Arena, wie sie für 2019 vorgesehen ist. © Fête des Vignerons 2019





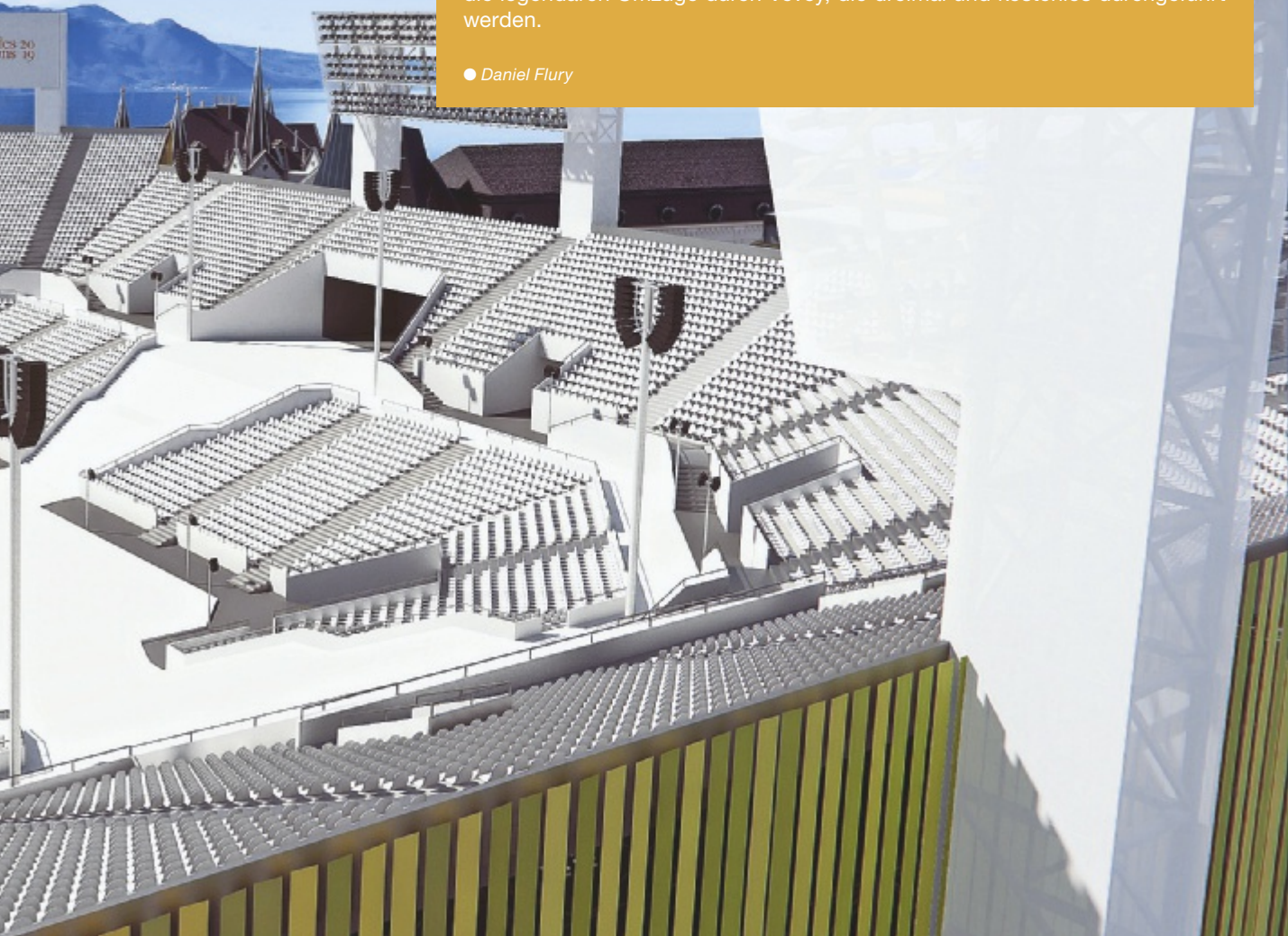
Der Countdown läuft auf dem Marktplatz in Vevey. Weniger als zehn Monate sind es bis zur Eröffnung der Fête des Vignerons – Winzerfest –, einer weltweit einzigartigen Veranstaltung in Vevey, die nur einmal pro Generation gefeiert wird, also etwa alle 20 bis 25 Jahre. Diesmal vom 18. Juli bis zum 11. August 2019. Anlässlich der Feier von historischer Tragweite finden sich auf dem aus-

sergewöhnlichen Festgelände auf dem Marktplatz mehr als 5000 Mitwirkende ein und bieten den rund 20000 erwarteten Zuschauern pro Vorstellung ein unvergessliches Schauspiel. Drei Umzüge werden kostenlos durchgeführt, um die gesamte Region in dieses Fest der Superlative einzubeziehen. Speziell willkommen sind auch Besucher aus der Deutschschweiz.

### 2600 m<sup>2</sup> Spielfläche

Künstlerischer Leiter der Fête des Vignerons ist der Tessiner Daniele Finzi Pasca. Er hat nicht nur Opern wie Aida oder Carmen inszeniert, sondern auch die Eröffnungszeremonie der Olympischen Spiele in Sochi und die Schlussfeier der Olympischen Spiele in Turin. Man darf es ihm deshalb glauben, wenn er die Fête des Vignerons 2019 «als Mischung zwischen einer gigantischen Oper und einer olympischen Zeremonie» charakterisiert hat. In Vevey wird sein Spielfeld die gigantische Zentralbühne von 1400 m<sup>2</sup> und die vier erhöhten Nebenbühnen von je 300 m<sup>2</sup> sein. Dank der Treppen, die Nebenbühnen mit Zentralbühne verbinden, lässt sich die Spielfläche verdoppeln. Es ist davon auszugehen, dass die rund 400000 Tickets für die 20 Vorstellungen schnell verkauft sein werden. Doch das Winzerfest findet nicht nur in der Arena, sondern vom 18. Juli bis 11. August 2019 auch in ihrem Umfeld statt. Dazu gehören natürlich die legendären Umzüge durch Vevey, die dreimal und kostenlos durchgeführt werden.

● Daniel Flury





Der Librettist Blaise Hofmann.

© Fête des Vignerons 2019

### UNESCO-Kulturerbe

Die Winzerbruderschaft (Confrérie des Vignerons) – eine gemeinnützige Gesellschaft, deren Spuren bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen – vertrat nicht etwa die Interessen eines Berufsstands, wie ihr Name vermuten lässt, sondern jene der Grundbesitzer. Zu diesen gehörten damals an erster Stelle die städtische Gemeinschaft, also das Bürgertum, sowie die Vertreter der Obrigkeit – ihre Exzellenzen von Bern – und die Vögte.

Gegen 1770 setzte sich die Winzerbruderschaft zum Ziel, sich für die Verbesserung des Weinbaus einzusetzen und vielmehr die gute Arbeit der Weinbauarbeiter zu belohnen, als die etwaigen Mängel im Anbau hervorzuheben. Die Besten wurden fortan ausgezeichnet und preisgekrönt. 1797, als sich Landfeste und alles mit der Natur Verbundene in der gehobenen Gesellschaft grosser Beliebtheit erfreuten, wurde auf dem Marktplatz in Vevey erstmals eine Estrade aufgebaut, damit die vielen Schaulustigen diese Preiskrönung miterleben konnten. Das Winzerfest war geboren!

Über zwei Jahrhunderte später trafen wir – kurz vor Beginn der Proben für die nächste Ausgabe – den Schriftsteller Blaise Hofmann, einen der beiden Librettisten der Fête des Vignerons 2019. Er sprach mit uns, ein Glas Chasselas in der Hand, über dieses Fest, das auf grandiose Weise die Natur, die Erde und ihre Akteure feiert.

**Blaise Hofmann, Sie sind ein Waadtländer Schriftsteller, geboren in Morges, und Autor zahlreicher Theaterstücke, Romane und Reiseerzählungen. Können Sie sich unseren Lesern in wenigen Worten vorstellen?**

Seitens meiner Mutter sowie meines Vaters bin ich Sohn, Enkel und Grossenkel von Bauern. Mein Vater war ausserdem Winzer, und ich übernehme nach und nach das Weingut der Familie ... Ich bin Schriftsteller und bestreite seit einigen Jahren mit dieser Tätigkeit meinen Lebensunterhalt. Das Schreiben begann bei mir mit dem Reisen, als ich ungefähr 18 war, über Notizen unterwegs in Logbüchern. Danach wurden die Ortswechsel allmählich zweitrangig. Das Schreiben an sich rückte immer mehr in den Mittelpunkt.

### Das Fest in Zahlen

- 20 bis 25 Jahre liegen zwischen den einzelnen Ausgaben des Fête des Vignerons
- 5 bis 10 Jahre benötigen die Winzerbruderschaft und die Organisatoren für die Vorbereitung einer Ausgabe
- 210 000 Flaschen Wein wurden 1999 verkauft
- 20 000 Personen werden auf dem Festgelände pro Vorstellung begrüsst (16 000 bei der letzten Ausgabe)
- 99 Millionen Franken werden in die Ausarbeitung und Durchführung der Fête des Vignerons 2019 investiert

### 2015 stiessen Sie als Librettist zum Künstlerteam der Fête des Vignerons. Wie kam es dazu?

Die Winzerbruderschaft nahm 2014 Kontakt mit mir auf. Wahrscheinlich hatte man eines meiner Bücher gelesen, *Estive* (Herausgeber Editions ZOE, 2007), in dem ich mich über die Erzählung eines Sommers als Schafhirt mit unserer Swissness, unserem Verhältnis zum ländlichen Raum usw. auseinandersetze. Dank diesem Buch ist man vielleicht auf mich aufmerksam geworden. Ich hatte auch be-



Der Lauterbach-Walzer 1999.



reits Theaterstücke verfasst und verfügte somit über eine gewisse Erfahrung im Schreiben für die Bühne. Hingegen war der Winzerbruderschaft vor unserem ersten Gespräch nicht bekannt, dass ich auch Sohn eines Winzers bin!

**Können Sie uns erklären, worin die Rolle eines Librettisten besteht? Und wie verläuft die kreative Zusammenarbeit mit Stéphane Blok, dem zweiten Librettisten des Fests?**

Der Begriff «Librettist» stammt aus der Oper und bezeichnet eine Person, die gesungene Texte verfasst. Das Schreiben für die Chöre ist übrigens unsere Hauptaufgabe. Die Zusammenarbeit begann damit, dass wir uns zwei Wochen lang auf ein Weingut im Lavaux zurückzogen. Alle an einem Tisch vereint – Regisseur, Bühnenbildner, Komponisten, Librettisten, Kostümbildnerin, Produzenten und Winzer – haben wir in der Abgeschlossenheit das «Drehbuch» für das Fest ausgeheckt.

Daraufhin haben wir die Aufführung in rund 20 Kapitel unterteilt. Die Szenen bzw. Tableaus dauern 5 bis 10 Minuten.

Im Unterschied zum Fest von 1999 oder 1977 stellt diesmal der Text nicht unbedingt das Wichtigste dar. Einige Szenen sind der Vorstellung des Regisseurs entsprungen, andere haben ihren Ursprung in einem musikalischen Thema, einer Choreografie oder sogar einem Kostüm!

Dann hat sich Stéphane Blok mit mir die 20 Tableaus des Fests geteilt. Jeder hat anschliessend im Tandem mit einem der drei Komponisten zusammengearbeitet. Mit Stéphane Blok hatte ich nur wenig direkten Kontakt; wir haben einander jedoch viel gegengelesen und unsere Texte zusammen diskutiert. Mit zwanzig Jahren Erfahrung als Sänger und Musiker hat Stéphane ein stärker ausgeprägtes Verhältnis zur Musik als ich. Er hat mir viel über die Beziehung zwischen den Worten und der Musik, die Akzentsetzung, die Sprachmelodie oder die Musikalität der französischen Sprache beigebracht. Meinerseits konnte ich vielleicht meine Methodik oder mein Vorgehen beim Recherchieren einbringen, verfüge ich doch über einen doppelten Abschluss als Historiker und als Journalist. Wir ergänzen uns sehr gut. Die Arbeitsaufteilung gestaltete sich praktisch



Foto: Groupement des photographes veveysans © Confrérie des Vignerons



Der Chœur Rouge im Umzug 1999.

Foto: Groupement des photographes veveysans © Confrérie des Vignerons

von selbst. Ich schrieb die meisten Texte zu Szenen, die mit den Reben im Zusammenhang stehen. Die definitiven Texte werden wir noch im August abgeben. Die Chorleiter erhielten bereits die ersten Partituren. Im Herbst beginnen die Proben, die ab Mai 2019 auf dem Marktplatz in Vevey stattfinden.

**Die Fête des Vignerons ist eine historisch gewachsene Veranstaltung, die 1797 erstmals stattfand. Wie gingen Sie bei Ihrer Arbeit vor und was kann man von diesem Event erwarten?**

Ich hatte ein Jahr Zeit, um die Hintergründe der Winzerbruderschaft und die vorausgegangenen Feste zu erforschen und all das zu lesen, was darüber geschrieben worden war. Hierfür habe ich unter anderem das Archiv der Bruderschaft besucht. Danach befasste ich mich intensiv mit der Welt des Weinbaus. Ich führte lange Gespräche mit Winzern, um mir ein Bild der aktuellen Situation zu verschaffen und so das Fest dem Zeitgeist anzupassen.

Ich muss zugeben, dass die Berücksichtigung der Traditionen für mich etwas eher Neues darstellt. Vor 20 Jahren hätte die Idee, ein Winzerfest zu besuchen, bei mir wohl keine grosse Begeisterung ausgelöst... Seit einigen Jahren merke ich jedoch immer mehr, dass die Tradition den Dialog erleichtert, eine Brücke zwischen Generationen und Ländern schlägt.

Wenn eine Tradition starr wird, geht sie unter. Es ist daher wichtig, dass sie sich weiterentwickelt. Der Text wird, ebenso wie die Musik, einen Bogen zwischen Tradition und zeitgenössischem Geschmack schlagen. Einige typische Merkmale des Fests warfen wir jedoch für 2019 über Bord, da wir keinen Sinn darin sahen. Manche Entschei-

dungen haben bereits zu reden gegeben. Im Gegenzug wurden einige Elemente weit zurückliegender Feste aufgegriffen, die man bei den jüngeren Ausgaben vergessen hatte.

Nähere Details zur Aufführung dürfen wir natürlich nicht preisgeben. Soviel sei verraten: Für den roten Faden sorgt ein Zweiergespann aus einem Grossvater und seiner Enkelin, die am Anfang und am Ende der Aufführung an der Weinlese teilnehmen.

**Das angekündigte Gesamtbudget der Veranstaltung beträgt 99 Millionen Franken. Die neue Bühne soll noch imposanter sein als die bisherigen. Worin bestehen die Neuerungen gegenüber den letzten Ausgaben?**

Jedes neue Fest ist das grandioseste und kostspieligste der Geschichte der Winzerbruderschaft... Auch das ist sozusagen eine Tradition. Tatsächlich nehmen 2019 die neuen Technologien einen prominenten Platz ein: Die Tontechniker vollbringen wahre Wunder. Bei der Beleuchtung wird es wahrscheinlich eine Weltpremiere geben. Auch die Kostüme sind fantastisch.

**Wir haben es bereits erwähnt: Die Fête des Vignerons wird über Generationen weitergegeben und ist ein Ereignis von historischer Tragweite. Was bedeutet aber das Fest Ihnen persönlich?**

Das Fest ist im Grunde nicht Teil meiner Familienkultur. Weder meine Eltern noch meine Grosseltern haben jemals an einem Winzerfest teilgenommen. Es ist mir aber sehr wohl bewusst, dass es um ein Ereignis geht, das viel mehr als eine bloss historische oder nationalistische Gedenkfeier darstellt. Das Fest ist eine Hommage an die Weinbauarbeiter, im weiteren Sinne aber auch an die Erde, den See, die Berge, und ist somit absolut zeitlos. Tatsächlich besteht eine tiefe Verbindung zu den Elementen, der Natur, dem Kosmos. Ein weiterer Aspekt, der das Fest von anderen grossen Feiern unterscheidet, ist sein Generationszyklus; kein Ereignis wird wie dieses alle 20 Jahre durchgeführt. Es prägt das Leben der Menschen. Oft hört man beispielsweise sagen: «Diese Person ist ein Jahr nach dem Fest geboren», «Er oder sie ist ein Kind der Fête des Vignerons».

**Werden wir das Vergnügen haben, Sie auf der Bühne zu hören, oder ist Ihre Arbeit vorher zu Ende? Wird Blaise Hofmann dabei sein?**

Ja, ich werde bei allen Aufführungen anwesend sein, allerdings auf der Tribüne. Mit Sicherheit werde ich an den Umzügen teilnehmen, aber was die eigentliche Show betrifft, so ist meine Funktion auf das Schreiben beschränkt.

● Interview: Sophie Favez  
[www.fetedesvignerons.ch](http://www.fetedesvignerons.ch)  
[www.blaisehofmann.com](http://www.blaisehofmann.com)



# Hühnerbeine und Mangostan: auf Food-Tour in Hongkong

*Möchten Sie schneller rennen können? Dann sollten Sie unbedingt Hühnerbeine essen. Oder höher hüpfen? Dann schwören Chinesen auf Frösche. Schlangensuppe wärmt von innen und Mangostan ist gut für schöne Haut. – Auf einer Food-Tour durch das «alte» Hongkong kann man so einiges lernen.*

Das war richtig gut. Über mich selber erstaunt, nehme ich einen zweiten Löffel Schlangensuppe. Python oder Kobra? Keine Ahnung. Willkommen in Hongkong! Aber von Anfang an. Ich liebe das Getümmel auf Märkten in fremden Ländern. Entsprechend begeistert war ich, als ich anlässlich einer Reise nach Hongkong den Programmpunkt «Street Food & typische Märkte» entdeckte. Auch wenn ich tendenziell lieber auf eigene Faust losziehe: Wer mit dem Reisebuch und der Strassenkarte in der Hand durch die Sieben-Millionen-Metropole streift, wird die vielfältigen Genüsse der kantonesischen Küche nicht unbedingt entdecken, welche die Hungrigen in vielen Seitenstrassen und Hinterhöfen erwarten. Zu gross ist die vor allem als Banken-, Business- und Shoppingdestination bekannte

Megastadt. Aus diesem Grund hat Tourasia, der Schweizer Asien-Spezialist, einen halbtägigen kulinarischen Rundgang kreiert. Begleitet wird man von Einheimischen, die auch ihre Lieblingsorte einbauen und Einblicke in ihr privates Leben geben. Diese Einblicke tragen einiges dazu bei, vieles, was man auf den Märkten sieht und hört, verstehen zu können. Es wird einem beispielsweise bewusst, dass nicht alle Vorurteile gegenüber der chinesischen Küche und der Tierhaltung im Land gerechtfertigt sind.

## Mido Café – Kulisse für TV-Serien

Aber zurück zur Tour. Zoé, so heisst unsere Begleiterin, empfängt uns mit einem Milch-Tee-Kaffee-Gemisch im Mido in Kowloon an der Temple Street. Das Café ist eines



Exotische Früchte, so weit das Auge reicht.  
Foto: Vanessa Bay





Auf den Märkten und in den Strassenrestaurants geht es auch mal blutig zu und her.

Fotos: Jonathan Spirig und zVg (obere Reihe)

der ältesten der Stadt; es existiert seit 1950 und scheint seither nie mehr umgebaut worden zu sein. Entsprechend cool ist sein Interieur. Viele Chinesen kennen das Café als Kulisse für Szenen in lokalen Filmen und TV-Serien. «Wir trinken den Kaffee nicht pur, das ist für viele Chinesen zu stark», erklärt sie uns. Zu den Spezialitäten gehört auch der French Toast, das heisst Toast mit Eiern, Kondensmilch und Butter. Auch wer gerade auf Diät ist, sollte unbedingt zubeissen.

Zu Fuss und per öv gelangen wir zum Früchte- und Gemüse-Grossmarkt an der Reclamation Street, ebenfalls in Kowloon. Wir zücken unsere Kameras, denn die exotischen Früchte und Gemüse sorgen für eine unvergleichliche Farborgie. Von Mangostanen, denen Heilkräfte zuge-

schrieben werden, weil sie reich an Antioxidantien sind, über Orangen bis hin zu exotischen Früchten, von denen wir noch nie gehört haben – hier gibt es alles. Einheimische feilschen daneben lautstark um Preise. Getrocknete Mandarinenschalen stehen korbweise herum; Sie sollen gut für die Körperbalance sein.

#### **Tierrechte und Schlangensuppe**

Langsam nähern wir uns dem Mongkok-Markt an, auf dem es auch mal eher blutig statt fruchtig-blumig zugeht. Hier an der Nelson Street – gleich um die Ecke des Hotels Cortis – gehen die Hausfrauen von sieben in der Früh bis halb acht Uhr abends einkaufen, jeden Tag. Man erfährt, was in Hongkong auch heute noch so alles auf den Tellern landet: Grasfrösche zum Beispiel. Auf dem Markt hüpfen





sie in ihren Käfigen auf und ab. Sie isst man, wenn man besser hüpfen möchte, heisst es, wohingegen Hühnerbeine helfen sollen, schneller zu laufen. Ein Frosch kostet 24 Hongkong Dollar oder gut drei Franken. In Aquarien schwimmen Fische, auf der Theke zappelt Meeresgetier. Was gekauft wird, wird von Hand gleich getötet. Auch Schildkröten warten darauf, in der Suppe zu landen.

In der Suppe landen auch Schlangen. Zoé kennt eine gute Adresse und führt uns ins Schlangen-Restaurant Sher Wong Yip, das von Gibson Cheung in dritter Generation geführt wird. Gibson redet perfekt Englisch und erklärt, er sei ein Aktivist für Tierrechte, was mit seinem Job, wie er zugibt, nicht so recht zusammenpasst. Das Restaurant, vom Neonlicht ausgeleuchtet, erinnert an ein Fast-food-Lokal. Schlange soll gut sein für die Stärkung des Immunsystems; Sie zu essen, wärmt innerlich, weshalb sie ein typisches Wintergericht ist. Alle möglichen Schlangen, von der Kobra bis zur Wasserschlange, landen im Kochtopf. Besonders beliebt sind Ottern, obwohl sie giftig sind. Die Tatsache, dass sie mit ihrem eigenen Gift leben müssen, mache sie besonders stark, wird im Volksmund behauptet. Und wie schmeckt diese Schlangensuppe, die 42 Dollar oder 5.50 Franken kostet? Sie ist etwas schleimig und erinnert an Pilzsuppe, was weiter nicht erstaunt, denn mit der Schlange, die wenig Eigengeschmack hat, sind Pilze mitgekocht worden.

## «Kaum jemand spricht ein Wort Englisch.»

### Street Food in Reinkultur

Nach dem «Schlangenfrass» gehen wir im Restaurant Siu Choi Wong an der Fook Wing Street «richtig» essen – und zwar auf der Strasse. Wir sitzen zwischen offenen Küchen. In den Woks und in den Pfannen brutzelt, dampft und blubbert es, aus den Feuerstellen steigt Rauch. Emsiges Treiben herrscht: An der einen Station wird der Fisch aus dem Aquarium gefischt und erschlagen, an der nächsten das Gemüse dazu geschnetzelt und eine Station weiter wird das Ganze zubereitet. Auf den Tischen

## China, Hongkong und der Tierschutz

Die Bilder, die Tierschützer von China zeichnen, sind grausam und entsprechen in vielen Fällen noch der Realität. Im bevölkerungsreichsten Staat Ostasiens ist es um Nutz- und Haustiere in vielen Fällen schlecht bestellt. Grundlegende, landesweite Standards für den Tierschutz fehlen noch und es gibt keine Strafen für die Misshandlung von Tieren.

Zumindest beim Tierschutz findet langsam ein Umdenken statt und die Tierschutzorganisationen finden Zulauf. Die chinesische Regierung ist derweil bestrebt, zukünftig für mehr Tierwohl in den Ställen zu sorgen und will beispielsweise auch den Elfenbeinhandel unterbinden. Airlines wie Cathay Pacific lehnen seit einiger Zeit Haifischflossen als Frachtgut ab, und die Kritik am jährlichen Hundefleischfestival in Südchina war zuletzt so gross, dass es im Verborgenen stattfinden musste.

«Die Menschen in China machen sich mehr und mehr Gedanken über die Lebensbedingungen und um das Wohl der Tiere. Das Bewusstsein für Tierschutz in der Gesellschaft ist gestiegen. Egal, ob es um Wildtiere, Haustiere, industrielle Tierhaltung, um Tierversuche oder Vorführtiere im Zirkus geht.» So liess sich die Vorsitzende einer chinesischen Tierschutzorganisation jüngst in deutschen Medien zitieren.

Auch wenn es auf Hongkongs Märkten nach westlichen Standards zivilisierter zu und her geht als im Festland-China, muss man sich dennoch auf unschöne Bilder gefasst machen.

türmen sich die Essenreste; Es sieht aus wie nach einem Hurrikan.

Wir haben «stir-fried clams on black bean sauce» bestellt: Muscheln an einer Sauce mit viel Knoblauch, dazu Gemüse. Wer sich hinsetzt, wäscht die Tassen mit dem Tee auf dem Tisch selber aus. «Man weiss ja nicht, wie lange die schon da stehen», erklärt Zoé. Wir sehen kaum Touristen und sind froh um unsere Begleiterin, denn ohne sie wären wir verloren: Kaum jemand spricht auch nur ein Wort Englisch, und das Angebot an Speisen scheint fast unendlich. Von Essen und schönen und weniger schönen Eindrücken gesättigt verabschieden wir uns von Zoé und sind uns einig: Das war richtig gut.

● Vanessa Bay

# «Der Mensch liegt zwischen Fisch und Affe»

## Von Lang- und Kurzschläfern und Schlafmachos

*Den Rekord halten die Flughunde: Mit 20 Stunden Schlaf pro Tag sind sie ausgesprochene Langschläfer und überflügeln alle anderen Säuge- und Wirbeltiere – inklusive jener Manager oder «Schlafmachos», die mit einem drei- oder vierstündigen Nickerchen auszukommen glauben.*

Am WIR-Business-Event des WIR-Networks Olten-Solothurn-Oberaargau in Aarburg lernten die Teilnehmer nicht nur das Angebot der Villa Bella (100% WIR) und die Vorzüge des Restaurants La Perla (50% WIR) mit seinem Gewölbekeller – dem ältesten im Kanton Aargau – kennen. Prof. Christian Cajochen, Leiter des Zentrums für Chronobiologie der Universitären Psychiatrischen Kliniken UPK Basel, liess sie auch an vielen Erkenntnissen der Schlaforschung teilhaben.

Schnell einschlafen und dann bis zum Weckerschrillen durchschlafen: für viele hierzulande ein Wunschtraum, denn nach der Qualität ihres Schlafs befragt, antwortet ein Drittel der Schweizer mit schlecht oder sehr schlecht. Hitze, Lärm, Stress, Probleme wälzen und Gedankenkreisen gehören gemäss Cajochen zu den hauptsächlichen Schlafräubern. Dabei wäre ein guter Schlaf sehr wichtig, unter anderem für das Immunsystem und für die Gedächtniskonsolidierung, d.h. für die Verarbeitung der Wacheindrücke. «Schlaf macht schlau» lautet denn auch

eine wissenschaftliche Erkenntnis, die sich etwa darin zeigt, dass ausgeschlafene Personen eine signifikant höhere Lernleistung aufweisen. Umgekehrt konnte zum Beispiel gezeigt werden, dass Chirurgen mit Schlafmanko bei ihrer Arbeit 20% mehr Fehler unterlaufen und 14% länger an einem Patienten operieren als unter normalen Umständen. Auch Soldaten, die während 24 Stunden nicht geschlafen haben, verzeichnen einen Leistungsabfall von 10%. «Defizite im selben Umfang treten bei einem Alkoholpegel von 1 Promille auf», so Cajochen und warnte: «Die Einbussen multiplizieren sich, wenn ein hoher Alkoholpegel auf Schlafmangel trifft.» Müdigkeit mit ihren Folgen (erhöhte Unfallgefahr, höhere Fehlerrate, verlangsamtes Denkvermögen und Konzentrationsstörungen) ist – im Gegensatz zum Alkohol – jedoch nicht messbar: «Es gibt dafür keine Biomarker im Blut.» Einigermassen messbar sind die Kosten, die unausgeschlafene, unkonzentrierte Arbeitnehmer in Büros und Werkstätten verursachen: Sie werden in der Schweiz auf rund 1,5 Mrd. CHF jährlich geschätzt.



Christian Cajochen leitet das Zentrum für Chronobiologie der Universitären Psychiatrischen Kliniken UPK Basel.

Foto: Foto Frutig



### Zwei oder zwanzig Stunden

Wer mit 5,5 Stunden Schlaf auskommt und sich am Wochenende 6,8 Stunden gönnt, gilt als Kurzschläfer. Langschläfer verbringen wochentags 9,7 Stunden im Bett und kommen am Wochenende erst nach über 10 Stunden aus den Federn. Im Schnitt liegen Menschen etwa zwischen Fischen (7 Schlafstunden) und Affen (9,7) und sind weit entfernt von Löwen (13,5) oder gar Flughunden (20). Mit Neid werden Manager, die von sich behaupten, mit einer Handvoll Schlafstunden auszukommen, auf die Giraffe blicken: Sie kommt – trotz schlummernder Löwen – pro Tag nicht einmal auf 2 Stunden Schlaf. Als tagaktive Spezies geht der Mensch in der Regel gegen 23 Uhr zu Bett und steht um 7 Uhr auf. Die Bettgezeit ist vorverlagert, wenn zwischen 19 und 3 Uhr geschlafen wird – man spricht von seniler Bettflucht – und wer Teenager im Haushalt beherbergt, kennt die rückverlagerte Schlafphase von 3 bis 11 Uhr.

### Nicht «blau» ins Bett

Die Wach- und Schlafphasen steuert eine innere Uhr, die sich zwei bis drei Zentimeter hinter der Nasenwurzel befindet. Geeicht wird diese Uhr durch den Tag-/Nacht-rythmus bzw. den Licht-/Dunkelwechsel. Sie sendet Signale an die Epiphyse, wo das Hormon Melatonin produziert wird. Es sorgt dafür, dass wir müde werden, einschlafen und wieder aufwachen. Die vorverlagerte Schlafenszeit älterer Menschen erklärt sich auch durch die mit den Jahren nachlassende Melatoninausschüttung. Doch nicht nur das Alter, auch moderne Technik beeinflusst das Schlafverhalten: Die Monitore von Smartphone- oder Tabletbildschirmen weisen einen hohen Blaulichtanteil auf, was die Bildung von Melatonin verlangsamt und vor allem bei der jungen «multiscreen online society» zur Übermüdung beiträgt. Logischer Rat des Schlafexperten: Das Smartphone mit seinem Blaulicht gehört nicht ins Bett.

*«Das Smartphone gehört nicht ins Bett.»*

### Inemuri als Vorbild

Einer Übermüdung vorbeugen kann ein Powernap, der nach Ansicht Cajochens in der Schweiz noch zu wenig akzeptiert ist. Bereits ein Schläfchen von 20 Minuten, vielleicht verbunden mit einer Tasse Kaffee, senke die Müdigkeit und steigere die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit für zwei bis drei Stunden. In Japan ist das öffentliche Nickerchen – Inemuri – allgegenwärtig, sei es im Bus, in der U-Bahn, in der Pause oder sogar während einer Sitzung. Ganz im Gegensatz zum westlichen Manager, der «schlaflos» immer und überall Leistung zeigt, signalisiert der japanische Geschäftsmann oder Angestellte mit Inemuri seinen tatkräftigen Einsatz für die Firma, der halt auch müde macht.

Wie die Reaktionen aus dem Publikum zeigten, beschäftigt das Thema Schlafen bzw. Schlaflosigkeit. Gefragt waren unter anderem Tipps für einen besseren Schlaf – hier sind einige davon:

- Regelmässige Schlaf- und Wachzeiten einhalten
- Nicht «blau» zu Bett gehen (Blaulicht von Smartphones und Laptops vermeiden)
- Chats zwei Stunden vor dem Zubettgehen verlassen
- Kein Fernsehen im Schlafzimmer
- Leichtes Abendessen
- Nicht rauchen
- Probleme möglichst vor dem Schlaf lösen
- Vor allem am Morgen mindestens 20 Minuten Tageslicht konsumieren – es eicht die innere Uhr

Wer trotz idealer Schlafbedingungen über zwei bis drei Monate hinweg Schlafprobleme hat und auch am Tag Funktionsstörungen aufweist, sollte, so Cajochen, eine schlafmedizinische Untersuchung in Betracht ziehen. Akkreditierte Zentren für Schlafmedizin listet [swiss-sleep.ch](http://swiss-sleep.ch) auf.

● Daniel Flury  
[chronobiology.ch](http://chronobiology.ch)  
[wir-network.ch/wirso](http://wir-network.ch/wirso)

**Lesen Sie im Interview mit Christian Cajochen, wieso das Zentrum für Chronobiologie in den Universitären Psychiatrischen Kliniken UPK Basel angesiedelt ist:**



[www.blog.wir.ch](http://www.blog.wir.ch)

# Überaltern unsere KMU?

---

*Seit 2015 kennen wir die Altersstruktur der Mitarbeitenden unserer KMU. Die Erhebung des Bundes hat gezeigt, dass das Durchschnittsalter höher liegt als bei den grösseren Unternehmungen. Es liegt, je nach Grösse, zwischen 46 und 50 Jahren in den Industriebetrieben und zwischen 47 und 50 Jahren bei den Dienstleistungen. Diese Zahlen übertreffen sogar die Landwirtschaft, die ja stets über Überalterung klagt.*

Ist bezüglich Überalterung etwas faul im Staate Dänemark? Schliesslich haben ja bei 578 000 KMU-Betrieben 92% weniger als zehn Mitarbeiter. Machen die Jungen einen Bogen um die KMU als Arbeitgeber? Sind vielleicht auch die Unternehmungsführungen teilweise überaltert und bieten den Jungen keine Aufstiegsmöglichkeiten? Schwierige Fragen, von deren Lösung aber der Zustand der Schweizer Wirtschaft weitgehend abhängt.

Die KMU stellen 70% der Arbeitsplätze und 87% der Lehrstellen in der Schweiz. Daran kann es nicht liegen. Es gibt auch keine Nachweise dafür, dass mehr Erwerbstätige aus KMU in Grossbetriebe abwandern oder umgekehrt. Der Trend weist eher dahin, dass die KMU bei sinkender Konjunktur an Attraktivität als Arbeitgeber gewinnen. Bei den jüngeren Arbeitskräften dürfte in einer Hochkonjunkturphase mit rasch anziehenden Löhnen das Gegenteil zutreffen. Beweisbar ist das aber nicht.

Ebenso nutzlos ist die Frage, ob die KMU ein besseres oder ein schlechteres Arbeitsklima haben als die Grossen. Eher diskutabel ist das Gefälle bei den Sozialleistungen. Wenn wir etwa an die Bauwirtschaft denken, sind die KMU aber da sicher nicht im Nachteil. Unterschiede könnten bei Sozialwohnungen bestehen. Ob auch Unterschiede in der Länge der Arbeitswege bestehen, wurde nie untersucht.

Eine schweizerische Besonderheit ist der hohe Anteil an Einzelfirmen von 57%. Diese fallen für die Berufsbildung oft ganz aus und sind auch vielfach nur kurzlebig. Hier haben wir es mit einer Schwäche des Systems zu tun, die durch eine leichtere Unternehmungsründung nicht aufgehoben wird.

Als Besonderheit kann man auch das enge Verhältnis zwischen den bau- und industrienahen KMU und dem Staat bezeichnen. Sehr viele Lehraabsolventen von KMU wechseln früher oder später in den Staatsdienst – teils wegen der Löhne, teils wegen der besseren Altersversorgung. Dass wir die besten Hauswarte und Servicetechniker im öffentlichen Dienst haben, verdanken wir zu einem schönen Teil der Ausbildungsarbeit unserer KMU, die sie auf

eigene Kosten erbringen, während die öffentliche Hand nachher einfach abkassiert. Die Abwanderung der Jüngeren könnte bald einen neuen Aspekt erhalten. Wenn in einigen Jahren das gesetzliche Rentenalter eben doch erhöht werden muss, dann werden KMU-Mitarbeiter in private und öffentliche Betriebe abwandern, die dank gut gefüllten Pensionskassen die Erhöhung nicht oder nur teilweise mitmachen. Dies wird vor allem die Detailhandels-KMU vor Probleme stellen, die es schon heute vor allem mit Migros und COOP schwer haben.

*«Die einzige branchenübergreifende Kooperationsform ist das WIR-System der WIR Bank Genossenschaft.»*

Wenn die Jüngeren abwandern, ist dafür gesorgt, dass das Durchschnittsalter in den KMU höher liegt als im Rest der Wirtschaft – eine schleichende Überalterung?

**Wirtschaftlich kräftig und unternehmungslustig, aber politisch schwach ...**

Am Gewerbekongress 2018 wurde zu Recht gesagt, der Wert der KMU – auch in der internationalen Wertschöpfungskette unseres Landes – werde in der Schweizer Politik selten anerkannt oder gewürdigt. Es gibt viel mehr Tendenzen, den Einfluss der KMU zu schmälern. Immer mehr an Boden gewinnt in der Berufsbildung die Berufsmatur, aus der wenig KMU-Nachwuchs spriesst. Es fehlt am gemeinsamen Auftreten. Gerade in der Nachwuchsrückführung sind die KMU immer stärker mit spezialisierten Fachschulen konfrontiert, so etwa im Gesundheitswesen und in der EDV. Die KMU müssen immer mehr um ihren Nachwuchs kämpfen. Auch in der Unternehmer-schulung sind hier KMU keineswegs privilegiert.

Mit der Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Branchen ist es ebenfalls nicht zum Besten bestellt. Die einzige branchenübergreifende Kooperationsform ist das



WIR-System der WIR Bank Genossenschaft! Politisch nimmt der Einfluss vor allem der gewerblich-industriell tätigen KMU seit Jahren ab. Auch ihrem Dachverband, dem Schweizerischen Gewerbeverband, fällt es immer schwerer, in Sachfragen nationale Kampagnen durchzuziehen. Wir müssen schon froh sein, wenn bei den laufenden Steuergesetzrevisionen keine KMU-feindlichen Paragraphen durchs Hintertürchen geschmuggelt werden. Nicht zum Besten bestellt ist es auch mit der Finanzierung von Jungunternehmen durch das Bankensystem. Ausbaufähig wäre auch das gewerbliche Bürgschaftswesen, aber da herrscht Funkstille. Es müsste also etwas geschehen, damit die KMU ihre Position in der Wirtschaft halten und sich, wie dringend nötig, verjüngen können.

Dass Hopfen und Malz für die KMU nicht verloren sind, zeigt, dass es gelungen ist, ihre Interessen bei allen drei Reformen der Bundesfinanzen durchzusetzen. Auf weitere Erfolge sind wir gespannt...

● *Dr. Richard Schwertfeger*



Das Nachfolgezentrum in Bern trägt dazu bei, dass Überalterung in KMU-Betrieben nicht auch zu Geschäftsaufgaben führt.

Foto: Foto Frutig

# «Das Risiko bleibt hoch»

## André Duvillard zum Umgang der Schweiz mit Terrorismus

*Mit Messer- und Autoattacken halten islamistische Terroristen Europa seit Jahren in Atem. Von diesem Phänomen ist die Schweiz bisher verschont geblieben. An einem Anlass des WIR-Networks Schaffhausen zeigten die Ausführungen von André Duvillard, Delegierter SVS Sicherheitsverbund Schweiz, dass es keinen Grund gibt, die Hände in den Schooss zu legen.*

Es geschah vor einem Jahr, am 17. August 2017, kurz vor 17 Uhr in Barcelona: Ein 22-jähriger Marokkaner fuhr mit einem Lieferwagen durch die Ramblas, überfuhr und tötete 14 Menschen, die dort flanierten, und erstach auf der Flucht eine weitere Person. Der Terrorist war Mitglied einer 12-köpfigen islamistischen Zelle, die von einem Imam angeführt wurde, der in der Annour-Moschee in Ripoll predigte und die Mitglieder der Terrorzelle radikalisierte. Der Imam stand in Kontakt mit Dschihadisten in Katalonien und Brüssel, darunter solche, die an den Madrider Zuganschlägen von 2004 beteiligt waren. Er hatte wegen Drogenhandels eine vierjährige Haftstrafe abgesessen, stand auf dem Radar des spanischen Geheimdienstes und sollte 2015, nach der Entlassung aus dem Gefängnis, nach Marokko abgeschoben werden. Ein Richter verhinderte die Abschiebung mit der Begründung, vom Imam gehe keine schwere Gefahr aus und er habe sich um die Integration in die spanische Gesellschaft bemüht. Der Anschlag in Barcelona war in Europa der achte dieser Art innerhalb eines Jahres. Seit August 2017 haben Islamisten in Grossbritannien, Finnland, Belgien, Frankreich, Italien und Deutschland rund ein Dutzend weitere Terrorakte mit insgesamt acht Toten verübt.

### Bleibt die Schweiz verschont?

Eine Recherche der Berner Zeitung hat gezeigt, dass in der Schweiz zwischen 1898 (Ermordung von «Sissi», Kaiserin Elisabeth von Österreich-Ungarn) und Januar 2013 (Bombenanschlag auf Glencore-Chef Ivan Glasenberg in Rüslikon) rund 130 Terrorakte mit 60 Toten und 140 Verletzten verübt wurden. Urheber waren meist Linksextreme, aber auch Palästinenser, Armenier, Kurden – und Jurassier. Den schlimmsten Ausgang nahm ein mutmasslich palästinensischer Anschlag auf eine Coronado der Swissair im Jahr 1970. Beim Absturz des Flugzeugs bei Würenlingen kamen 47 Menschen um, darunter 10 Schweizer. Direkt betroffen war die Schweiz auch 1997, als sich 36 Schweizer Touristen unter den Opfern des Massakers von Luxor befanden, und auch in Nizza waren im Juli 2016 eine Frau und ein Kind aus der Schweiz unter den über 80 Toten des Angriffs mit einem Lastwagen. In der Schweiz selbst sind wir vom Phänomen islamistisch motivierter Messer- und Autoangriffe auf Zivilisten verschont geblieben – bisher.

### «Nicht ob, sondern wann...»

Für André Duvillard, Delegierter des Sicherheitsverbunds Schweiz SVS (vgl. Kasten «André Duvillard und



André Duvillard: «Im SVS begegnen sich die Sicherheitsakteure von Bund und Kantonen auf Augenhöhe.» Foto: Damaris Thalmann

### André Duvillard und der SVS

Der Sicherheitsverbund Schweiz SVS umfasst alle sicherheitspolitischen Instrumente des Bundes, der Kantone und der Gemeinden. Im Fokus des SVS steht die innere Sicherheit, da zwischen den drei Staatsebenen der Bedarf an Koordination von Entscheiden, Mitteln und Massnahmen am grössten ist. Gemeinsamer Delegierter von Bund und Kantonen im SVS ist seit Juli 2012 der Neuenburger André Duvillard (58). Der Jurist war als Delegierter des Internationalen Komitees vom Roten Kreuz IKRK im Irak, in Israel und im Libanon tätig. Als Sekretär der sicherheitspolitischen Kommissionen arbeitete er von 1991 bis 1997 bei den Parlamentsdiensten. Danach wirkte er für die Kantonspolizei Neuenburg, bis 2005 als stellvertretender Kommandant, 2012 als Kommandant.



der SVS»), ist klar: «Die Frage lautet nicht ob, sondern wann die Schweiz Opfer eines Anschlags wird.» Rund 40 Vorträge pro Jahr hält Duvillard, um die Öffentlichkeit mit den Aufgaben des SVS und der Strategie der Schweiz zur Terrorismusbekämpfung vertraut zu machen. Ein WIR-Business-Event des WIR-Networks Schaffhausen auf dem Segelflughafen Schmerlat gab ihm die Gelegenheit, erstmals auch ein Schaffhauser Publikum anzusprechen. Die Ausführungen Duvillards machten klar, dass die Schweiz keine Insel darstellt. Von hier aus waren über 90 Personen als sogenannte Dschihad-Reisende nach Syrien, Irak und Afghanistan gereist, 32 davon sind in Kämpfen umgekommen, andere sind bereits wieder in der Schweiz oder werden hier noch erwartet – und als Repressionsmassnahme sofort verhaftet. In den Kriegsgebieten hatten diese «Rückkehrer» teilweise Kaderfunktionen inne, und alle haben sie Kampferfahrung. Obwohl der Islamische Staat (IS) nicht mehr existiert, funktionieren wichtige Instrumente – insbesondere eine professionelle Propaganda im Internet – nach wie vor. «Das Risiko bleibt deshalb hoch, doch die Schweiz hat gegenüber Frankreich, Grossbritannien, Dänemark oder Belgien einen Vorteil: Sie war an keiner Koalition gegen den IS beteiligt», so Duvillard. Ein weiteres Plus für die Schweiz sind eine verhältnismässig gut funktionierende Integrationspolitik und das Fehlen von Problemquartieren mit z.B. Tausenden von Nordafrikanern, wie sie Frankreich oder Belgien kennen.

### Föderalismus als Chance

Eine grosse Gefahr ist die Radikalisierung, etwa im Internet, im Gefängnis oder durch Imame in kleineren Moscheen. «Grosse Moscheen sehen wir weniger als Problem, sie sind offener, besser überwachbar, und sie unterliegen eher einer Art Selbstkontrolle durch Muslime, welche die Behörden bei Verdachtsfällen informieren», so Duvillard. Zwar sei richtig, dass ein Bieler Hassprediger früher hätte auffliegen sollen, doch grundsätzlich würden die Verantwortlichen in den Kantonen ihre «Kunden» gut und mit Namen kennen. Eine präventive Massnahme sei denn auch, dass Personen, die auf den Radar etwa des Nachrichtendienstes geraten sind, zu einem Gespräch vorgeladen werden. Ihnen wird auf diese Weise bewusst gemacht, dass sie unter Verdacht stehen und man ihre Aktivitäten kennt und verfolgt. Allerdings: «Diese rund 100 potenziell gefährlichen Personen rund um die Uhr zu überwachen, ist unmöglich.» Die kleinräumige, föderale Struktur der Schweiz sieht Duvillard als Chance: In der Schule, in den Vereinen, auf den Sozialämtern kennt man sich, und wenn die Vernetzung und Sozialkontrolle funktionieren, ist eine Früherkennung und damit Prävention möglich. Wichtig ist aber auch eine Vernetzung der Akteure auf nationaler Ebene, denn hier ist der Föderalismus eher hinderlich: 26 Kantone bedeuten beispielsweise auch 26 verschiedenen organisierte Polizeiorgane oder Zivilschutzdienste.

### Der SVS vernetzt

Genau um diese Vernetzung zu erreichen, ist die Gründung des Sicherheitsverbunds 2010 vom Bundesrat beschlossen worden. Hier sitzen Polizei, Feuerwehr, Zivilschutz, Armee, Nachrichtendienst, Grenzschutz, Vertreter der Aussenpolitik usw. an einem Tisch. André Duvillard: «Die Sicherheitsakteure von Bund und Kantonen begegnen sich acht bis zehn Mal pro Jahr auf Augenhöhe und diskutieren die verschiedensten Aspekte, seien es Cyberangriffe, Informationsbeschaffung, Terrorismus, Krimi-

### Der Fall Hani Ramadan

Wer sich in der Schweiz im Zusammenhang mit Terrorismus oder Islamismus bemerkbar gemacht hat und sich auf dem Radar etwa des Nachrichtendienstes befindet, dürften in der Regel nur wenige Eingeweihte wissen. Ein Schweizer, der zumindest im Visier französischer Behörden steht, hat vergangenen Juni wieder für Schlagzeilen gesorgt: Das französische Ministerium für Inneres und das Ministerium für Wirtschaft und Finanzen haben die Vermögenswerte des Genfers Dr. Hani Ramadan für sechs Monate eingefroren. Ramadan steht auf einer Liste von 16 Personen oder Organisationen, die in Frankreich im Verdacht stehen, terroristische Handlungen zu begehen, versuchen zu begehen, zu erleichtern, zu finanzieren oder solche anzustiften. Im April 2017 wurde er vor einem geplanten Auftritt in Colmar von den französischen Behörden wegen Bedrohung der öffentlichen Ordnung in die Schweiz ausgeschafft und mit einem Aufenthaltsverbot für Frankreich belegt. Ramadan bezeichnete die jüngste Massnahme Frankreichs gegen ihn als wirkungsloses politisches Manöver, da er keine Guthaben in Frankreich besitze. Gegenüber den Medien bekräftigte er auch seine Position zum Thema Terrorismus: «Man muss ihn in allen seinen Ausformungen auf jede mögliche Art und Weise bekämpfen.» Der in Genf geborene und 1983 dort eingebürgerte Französischlehrer und Direktor des Islamischen Zentrums Genf hat in der Vergangenheit die Steinigung als legitime Bestrafungsmethode und Aids als göttliche Strafe für Homosexualität und Drogenkonsum bezeichnet. 2003 wurde er vom Kanton Genf als Französischlehrer in Meyrin entlassen, weil seine öffentlichen Äusserungen mit der geltenden Trennung von Kirche und Staat nicht vereinbar seien. Ramadan rekurrierte erfolgreich gegen seine Entlassung, worauf der Kanton ihn wieder anstellen und ihm zwei Jahreslöhne nachzahlen musste. Eine Lehrtätigkeit an einer öffentlichen Schule wurde ihm aber nicht mehr gestattet.

nalität, Versorgungsstörungen, Katastrophen, Notlagen oder auch Fragen der Ausbildung.» Zur Verhinderung und Bekämpfung von Radikalisierung und gewalttätigem Extremismus hat der SVS einen Nationalen Aktionsplan (NAP) mit 26 Massnahmen entwickelt. Der NAP setzt vor allem auf die Sensibilisierung und Schulung von Schlüsselpersonen, auf Informationsaustausch und Reintegration. Nachdem 2014 die Zusammenarbeit kantonaler und eidgenössischer Organe in der SVS-Übung «Grippepandemie und Strommangellage» getestet wurde, soll nächstes Jahr die Übung «Terrorismus» allfällige Koor-

dinationsmängel aufdecken. Als «überlegt und pragmatisch» charakterisierte Duvillard die Schweizer Strategie der Terrorismusbekämpfung, die in den Augen einiger Zuhörer durchaus beherztere Züge haben könnte. Duvillard kontierte: «Die Bekämpfung des Terrorismus muss im Rahmen der Verfassung und unter Berücksichtigung der Grund- und Menschenrechte erfolgen.»

● Daniel Flury  
svs.admin.ch

## Kultur und Tourismus leiden am meisten

Politische Stabilität, Rechtssicherheit und die Abwesenheit von Gewalt sind für Unternehmen ebenso wichtige wie rare Standortfaktoren. Die Schweiz kann sie vorweisen, was ihr zu einer florierenden Wirtschaft und zu grossem Wohlstand verholfen hat. Alleine schon aus dieser Sicht muss es im Interesse der Schweiz liegen, gewalttätigen Extremismus zu verhindern und zu bekämpfen. Wie sich Terroranschläge auf die Wirtschaft einer Region oder eines Landes auswirken, ist Gegenstand verschiedener Studien. Eine relativ geringe wirtschaftliche Auswirkung haben demnach Anschläge mit einer klaren Zielrichtung: Der Angriff etwa auf die Zeitschrift Charlie Hebdo hat sich gegen die Meinungs- und Pressefreiheit gerichtet und berührte die Tourismusindustrie weniger als der Anschlag in Nizza, der jeden hätte treffen können. Restaurants, Hotels, Kinos, Theater und Konzertsäle leiden in der Regel am meisten unter terroristischen Aktivitäten, wobei die Ertragsausfälle häufig nur regional feststellbar sind und bereits nach kurzer Zeit – der Courant normal kehrt schnell wieder ein – kompensiert werden. In anderen Fällen verlagert sich einfach der Geldfluss: Nach einem Anschlag auf einen Zug oder Bus profitieren die Taxifahrer von Mehrumsätzen, nach einem Anschlag auf ein Einkaufszentrum sind die kleinen Läden um die Ecke die Profiteure.

Wenn es das Ziel von Terroristen ist, die Unsicherheit der ökonomischen Akteure zu erhöhen und die Wirtschaft eines Landes zu schädigen, dann sind Angriffe auf Handelswege – Häfen und Flughäfen – am effizientesten: Die dann notwendigen Sicherheitsmassnahmen verschlingen Milliarden und verlangsamen den internationalen Warenfluss merklich.

### Keine Entwarnung

Im Terrorismusbericht 2017 von Europol, der vergangenen Juni vorgelegt wurde, wird die Gefahr von Terroranschlägen in Europa als weiterhin hoch eingestuft. Zunehmend seien Einzeltäter aktiv, die aus der EU stammen und sich dort radikalisiert haben. Um erfolgreich gegen Terrorismus vorgehen zu können, sei der Austausch von Daten unter den Ermittlern verschiedener Staaten entscheidend. Die meisten Täter sind unberechenbar und hatten keine direkte Verbindung zum Islamischen Staat oder einem andern Dschihadnetzwerk. Aber: «Der IS nutzt weiterhin vor allem Onlinemedien zur Propaganda und um neue Anhänger zu rekrutieren.» Auch Al Kaida sei in der EU sehr aktiv. Heimkehrende IS-Kämpfer werden als gefährlichste Bedrohung eingestuft.

Praktisch gleichzeitig mit der Veröffentlichung des Terrorismusberichts wurde in Köln ein 29-jähriger Tunesier nach Tipps von ausländischen Nachrichtendiensten und aufgrund von Beobachtungen aus der Bevölkerung verhaftet. In seiner Wohnung wurden Rizinussamen und Instrumente gefunden, die der Herstellung von hochgiftigem Rizin dienen können. Der deutsche Generalbundesanwalt warnte, dass nun auch mit Anschlägen mit biologischen Kampfstoffen gerechnet werden müsse. Terroristen seien sehr kreativ und versuchten, alle möglichen Szenarien auszutesten: «Wir müssen uns davon verabschieden, dass terroristische Straftaten immer nach dem gleichen Muster erfolgen.»



## Billigluxe auf 31 000 Fuss



Willi Näf ist freier Autor, Texter und Kabarettist und lebhaft im Baselbiet und im Appenzellerland. [www.willinäf.ch](http://www.willinäf.ch)

Foto: zVg

Gelegentlich sitze ich friedlich vor dem Haus, blicke durch die ringförmigen Rauchwölklein meiner Billigzigarre gen oben und sehe fasziniert zu, wie Flugzeuge kreuz und quer Kondensstreifen in den Himmel zeichnen. Vor tausend Jahren haben die Menschen sie bestimmt für eine göttliche Offenbarung gehalten. Besonders die Streifen einer vierstrahligen A380. Inzwischen wissen wir, dass Flüge selten göttlich sind.

Heutzutage erfahren wir mit einem Blick auf die App, was über unsere Köpfe düst: FR6129, Ryan Air, A373, Strassburg-Porto, Flughöhe 31 000 Fuss, Tempo 470 Knoten, Ankunft gemäss Flugplan vor fünf Stunden. Und um zu erfahren, was sich im Flieger so tut, benötigt man nicht einmal die App, dazu reicht etwas Vorstellungsvermögen. Dieses anzukurbeln ist ganz einfach: An der Zigarre ziehen, Rauchwölkchen blasen und dann Reinhard Mey summen. «Über den Wolken, muss die Beinfreiheit wohl grenzenlos sein. Alle Koffer, alle Taschen, sagt man, sollten in den Stauraum, und dann, wird alles was zu gross und wichtig erscheint, kein bisschen nichtig und klein.»

Über den Wolken, denkt man sich auf dem Bänkli vor dem Haus, fliegt ein Pferch voller glücklicher Menschen. Sie sind sich nah, denn etwas verbindet sie: Sie haben es geschafft. Check-in rush baggage size check stress liquid bag mess safety control chaos passport control delay: alles überlebt. Der Flieger stand bereit, der Pilot streikte nicht, und sie gehörten zu den Glücklichen, die nicht Minuten vor dem boarding wegen kalkulierter Überbelegung zur freiwilligen Umbuchung gezwungen wurden.

Zuvorderst an den Kondensstreifen, dort fliegen die Sieger. Sie haben sich in ihre Reihe nach hinten gekämpft, das Handgepäck in den Stauraum gewürgt, sich zu ihrem Fensterplatz über der Tragfläche gepresst, dort ihre Beine zusammengeklappt und unter dem Sitz des Vordermanns verstaut. Auf dem Rollfeld erhielten sie eine Stunde Zeit, um das Rauchverbotszeichen zu betrachten und dabei zu staunen, dass das Rauchen im Flugzeug neuerdings verboten ist seit 1990.

Flugpassagiere sind eine Schicksalsgemeinschaft. Im Charterflug ans Mittelmeer bedauern sie gemeinsam das unterbesetzte Kabinenpersonal. In den fliegenden Tiefkühltruhen der United Airlines versuchen sie vor dem Landeanflug liebevoll, ihre Sitznachbarn aufzutauen. In der Kurzstrecke der Europäer haben sie Erbarmen mit der verwahrlosten und vereinsamten Mozzarellatranche in der gefriergetrockneten Baguette-Attrappe und mit den Passagieren, die probieren, sie hinunterzukauen.

Manche Flugpassagierin, der die Umwelt ein zentrales Anliegen ist, setzt vielleicht ihren Sitznachbarn darüber in Kenntnis, dass die Fluggesellschaften jedes Jahr Millionen von Air Sickness Bags verbrauchen, und dass er als Passagier dazu beitragen könne, den Verbrauch dieser Säckli zu reduzieren, indem er das Erbrechen einstellt.

So sitze ich denn vor dem Haus, ziehe an meiner Billigzigarre und staune hinauf zu den täglich hundert Flügen über meinem Dach. Jenen Flügen für neunzehn achtzig, die dich zu Hotels bringen für neunzehn neunzig. Und ich denke mir, dass meine gelegentlichen zweitklassigen Zigarren ein richtiger Luxus sind angesichts der täglichen Billigkeit dort oben.

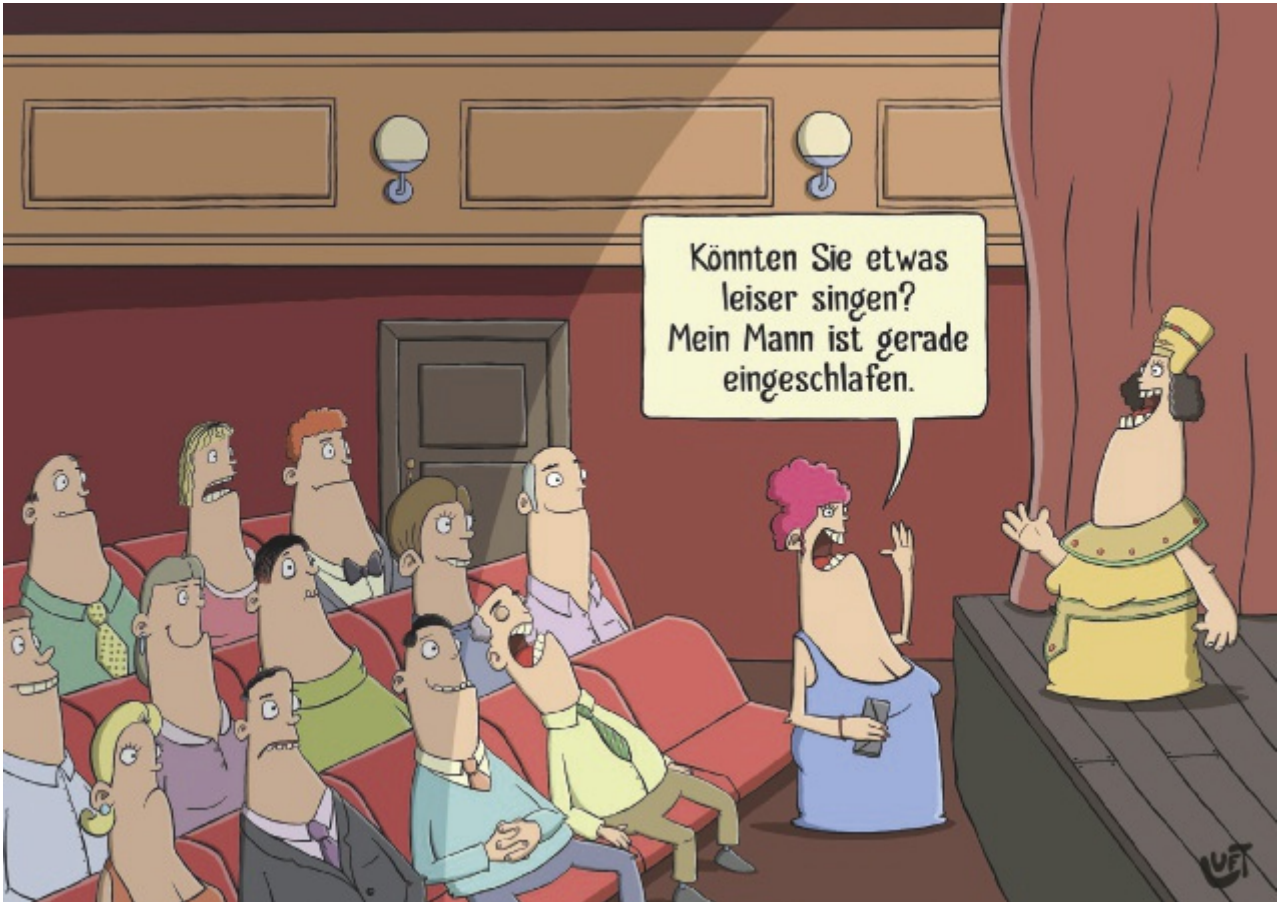


Illustration: Thomas Luft/toonpool.com



## Veranstaltungen und Termine

**Generalversammlung 2019 der WIR Bank**  
27. Mai 2019 in Basel (für Genossenschafter/-innen)  
Die GV findet neu nachmittags statt.

**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](http://wir.ch), T 0800 947 947.

## WIR-Messe Zürich

22.11.2018 - 25.11.2018  
[www.wmzag.ch](http://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  
Oktober 2018, 85. Jahrgang, Nr. 933

### Herausgeberin/Redaktion

WIR Bank Genossenschaft  
Auberg 1  
4002 Basel  
[www.wir.ch](http://www.wir.ch)

### Redaktionsteam

Daniel Flury (Chefredaktor), Annette Lempen,  
Roland Schaub, [info@wir.ch](mailto: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:** 32800

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



# WIR IST, WENN SICH SPAREN LOHNT.

*Attraktiv, ausgewogen. Mit WIR profitieren auch Privatkunden von Topkonditionen. Denn WIR ist eine grundsolide, rein schweizerische Bank und Genossenschaft.*

*wir.ch*

*Jetzt  
profitieren!  
Bonussparkonto  
bis 1%*



**Gemeinschaft.  
Mehrwert. Bank.**