

MEDIENSPIEGEL

23.02.2018

Gemeinde Moosseedorf
Bettina Zahnd-Dängeli
Schulhausstrasse 1
3302 Moosseedorf

Lieferschein-Nr.: 10671588

Auftrag: 1084658

Themen-Nr.: 862.6

Ausschnitte: 9

Folgeseiten: 11

Total Seitenzahl: 20

	23.02.2018	Gourmet Zanini Vinattieri SA	01
	21.02.2018	Hotellerie et Gastronomie Zeitung WENN LEBENSMITTEL REISEN	02
	20.02.2018	Luzerner Zeitung Obwaldner rüsten sich gegen Naturgewalten	07
	19.02.2018	bote.ch Spatenstich für den Bau des Hochwasserentlastungsstollens	09
	19.02.2018	higgs.ch Der Bauernhof wird digital	11
	19.02.2018	luzernerzeitung.ch Spatenstich für den Bau des Hochwasserentlastungsstollens	15
	19.02.2018	ow.ch Hochwassersicherheit Sarneraatal: Spatenstich für den Bau des Hochwasserentlastu ...	17
	19.02.2018	Shab.ch / Schweiz. Handelsamtsblatt cha chà AG	19
	19.02.2018	Shab.ch / Schweiz. Handelsamtsblatt Culinart Gastro AG	20



Zanini Vinattieri SA

Luigi Zanini sen. und Luigi Zanini jr. sind Eigentümer der Weinhandelsfirma Zanini SA und der Weinproduktion Vinattieri Ticinesi SA. Die Geschäftstätigkeit dieser Gesellschaften wird nun der neu gegründeten Zanini Vinattieri SA, die eine Tochtergesellschaft der Transgourmet ist, übertragen.

Seit 1964 ist die Familie Zanini Vertriebspartner von exklusiven italienischen Weinproduzenten in der Schweiz, und seit 1985 produziert sie unter dem Namen Vinattieri Ticinesi Weine.

Anfangs 2018 übertrugen Luigi Zanini sen. und jr. die Geschäftstätigkeit auf die neu gegründete Zanini Vinattieri SA. Die Gesellschaft wird durch Luigi Zanini jr. als CEO geführt. Sein Vater, Luigi Zanini sen., wird seine Erfahrung als Mitglied des Verwaltungsrats weiter einbringen.

Luigi Zanini jr., CEO der Zanini Vinattieri SA: «Ich freue mich, dass die Geschichte und profunde Erfahrung unserer etablierten Firmen durch die Zanini Vinattieri SA weiterentwickelt wird. Gemeinsam mit allen Mitarbeitenden werden wir uns auch in Zukunft mit unserer Fachkompetenz für unsere Kunden einsetzen.»

**Transgourmet Schweiz AG,
3302 Moosseedorf
Tel. 031 858 48 48, www.transgourmet.ch**



WENN LEBENSMITTEL REISEN

Zulieferer beliefern ihre Kunden, Gastronomen richten Caterings aus, Verpflegungsanbieter wie Food Trucks versorgen ihre Kundschaft. Dafür braucht es Fahrzeuge, die es nicht ab Stange gibt.



BILDER CLAUDIA LINK

Chauffeur Marcio
Dos Santos von
Menu and More
beim Beladen
von «Melanie»,
einem der vier
neuen Fahrzeuge
mit integrierten
Solarzellen.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13
Fläche: 189'798 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 68580992
Ausschnitt Seite: 2/5

Ein eisiger Wind weht von der Sihl hinüber zur Laderampe der Menu and More AG in Zürich. Marcio Dos Santos macht das nichts aus. Unverdrossen und mit scheinbarer Leichtigkeit packt er Kiste um Kiste in den Fiat-Lieferwagen. Dos Santos arbeitet seit drei Jahren als Chauffeur für Menu and More. Seine Aufgabe ist es, jeden Tag quer durch die ganze Limmatstadt Mahlzeiten für Kinder Mittagstische auszuliefern. Seit ein paar Monaten stehen ihm und seinen Kollegen mit den Fiat-Lieferwagen vier neue Fahrzeuge zur Verfügung. Für deren Beschaffung zeichnet Jürg Artho, Leiter Transport, verantwortlich. Er begann vor gut einem Jahr damit, sich mit der teilweisen Erneuerung der zehn Lieferwagen umfassenden Fahrzeugflotte auseinanderzusetzen: «Zu Beginn hatte ich nur eine vage Vorstellung, wie ich zu neuen Fahrzeugen kommen sollte», erinnert er sich. Doch seine bisherige Berufserfahrung, die er unter anderem auch bei der Hauptpost in Zürich sammelte, sowie seine beruflichen Kontakte brachten ihn bald zu Coolingvans.

Spezialisiert auf Kühlfahrzeuge

Die Firma mit Sitz in Schlieren hat es sich zur Aufgabe gemacht, Nutzfahrzeuge für Kühltransporte umzurüsten. 1999 unter dem Namen JH Trade GmbH gegründet, gilt das Unternehmen als führender Anbieter für Kühlfahrzeuge aller Art. Bei Coolingvans hat Jürg Artho wertvolle Tipps erhalten. «Ich habe einige Dinge dort abgeschaut wie beispielsweise die LED-Leuchtleiste, die den ganzen Laderaum optimal ausleuchtet.»

Dort ist er nicht nur auf das

Fiat-Modell gestossen, sondern auch auf die soeben auf den Markt gekommenen Solarpanels. «Mit dieser Technik können wir die durchgehende Kühlung noch besser gewährleisten.» Die Solarpanels bringen gleich mehrere Vorteile: «Bisher mussten wir vor allem in den Sommermonaten die Fahrzeuge morgens zur Vorkühlung an den Stromkreis anschliessen», so Artho. Das entfällt, denn die Solarmodule laden die Lithium-Batterie, welche die Kühlung in Gang setzt, klimaneutral auf. Auf diese Weise wird die Kühlkette auch dann eingehalten, wenn Marcio Dos Santos im dichten Strassenverkehr Zürichs unterwegs ist und an Ampeln und Kreuzungen anhalten muss und der Motor bei Stillstand durch das ökologische Start-Stopp-System ausgeschaltet wird. Pro Tag → können bei Dos Santos bis zu 50 Auslieferungen anstehen. Bei jedem Kunden deponiert er die Menüs direkt im Kühlschrank, wo sie von den Mittagstischverantwortlichen herausgenommen und regeneriert werden. «Bei den neuen Fahrzeugen ist das Chassis tiefer als bei den bisherigen», so Artho. Die Chauffeure müssen so die Kisten nicht mehr so hoch anheben.

Kühlfahrzeuge nach Mass

Vom Know-how der Coolingvans hat auch Transgourmet profitiert, die ein Vollsortiment von über 25 000 Artikeln anbietet und sämtliche Ware innert 24 Stunden nach Bestelleingang ausliefert. «Dank unserer sieben Regionallager, die in der ganzen Schweiz verteilt sind, sind die Lieferwege kurz», sagt Mediensprecherin Christine Strahm.

Es liegt auf der Hand, dass es

die dafür nötigen Fahrzeuge ebenfalls nicht ab Stange gibt. «Unsere Fahrzeuge sind alle Spezialanfertigungen», so Strahm. Nötige Umrüstarbeiten wie spezielle Mehrzonen-Kühleinbauten, eine Hebebühne sowie Kühlgeräte für den Betrieb mit Diesel- und Elektroaggregaten gehören dazu. Im Innern der Transportfahrzeuge ist die konstante Temperatur wichtig, die je nach Ware zwischen plus 8 und minus 20 Grad Celsius liegt. Eines steht auch für dieses Unternehmen im Vordergrund: «Das Wichtigste ist das Einhalten der Kühlkette», betont Christine Strahm.

Einerseits baut Coolingvans Kastenwagen zu Kühlfahrzeugen um, andererseits werden Kühlkoffer auf Fahrgestelle montiert. «Besonders zentral ist für uns, dass nicht nur sämtliche Vorschriften und Bestimmungen für den Transport von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln eingehalten werden, sondern auch, dass die umgebauten Fahrzeuge an die bestehenden Prozesse der Kunden angepasst sind», sagt Heiko Tirok, Leiter Marketing und Verkauf bei der Coolingvans AG. Bei den Umbauarbeiten geht es unter anderem um Punkte wie rutschfeste Bodenbeläge, eine optimale Innenausleuchtung oder Sicherheitsverschlüsse am Heckportal, versenkt eingebaut als erhöhter Diebstahlschutz.

Der fahrende Koch

Mit einem geeigneten Fahrzeug hat sich Markus Schüpbach beschäftigt, als er den Schritt in die Selbständigkeit wagte. Der langjährige Küchenchef, der seit sei-

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13
Fläche: 189'798 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 68580992
Ausschnitt Seite: 3/5

nem ersten Lehrjahr Mitglied des skv ist, hat im Alter von 40plus nochmals so richtig durchstarten wollen. «Der Gedanke an ein eigenes Restaurant ging mir durch den Kopf», erzählt Schüpbach.

«Schmutz- und Hygienezone sind trotz der engen Platzverhältnisse voneinander getrennt.»

MARKUS SCHÜPBACH, KOCH UND
FOOD-TRUCK-BESITZER

Doch dann bekam er den Hype um die Food Trucks mit und investierte statt in einen eigenen Gastronomiebetrieb in eine rollende Küche. Als Gastroprofi war ihm die professionelle Ausrüstung besonders wichtig. «Vor allem an den Food Festivals sehe ich immer wieder, dass sich viele Gäste von umgebauten Citroëns und ähnlich lustigen Fahrzeugen anziehen lassen», so Schüpbach. «Doch für mich war ein selbst umgebauter Truck keine Option.» Vielmehr setzte er auf die fachliche Beratung der Wenk AG.

In den letzten Jahren hat sich die Wenk AG auf mobile Food Trucks mit individueller Einrichtung spezialisiert. Das von der Firma ausgerüstete Automobil von Schüpbach hat eine Grösse von 6,5 mal 3 Metern. «Eigentlich hätte ich gerne ein noch grösseres

Fahrzeug gehabt, doch dafür hätte ich die Lastwagenprüfung absolvieren müssen», so Schüpbach.

Bei der Inneneinrichtung ist die berufliche Herkunft von Markus Schüpbach spürbar. «Trotz der engen Platzverhältnisse sind Schmutz- und Hygienebereich klar voneinander getrennt, das ist mir wichtig», sagt er. Damit er beim Zubereiten der Lebensmittel nicht mit der Schmutzzone konfrontiert wird, begleitet ihn eine Teilzeitangestellte, die für das Kassenwesen zuständig ist.

An seinem Food Truck bietet Markus Schüpbach verschiedene Burger an sowie jeweils einen Eintopf, den er am Abend zuvor zu Hause mit frischen Zutaten herstellt. Von montags bis donnerstags steht Schüpbach mit seinem Food Truck über Mittag an fixen Standplätzen in der Nordwestschweiz. Gleich nach Ankunft schliesst er den Truck ans Stromnetz an, um die Kühlung zu gewährleisten. Die Gerichte bereitet er auf Gas-Kochplatten zu. «Das ist ein Tipp der Wenk AG. Damit bin ich autonom», so Schüpbach. «Sollte mal der Strom ausfallen, kann ich trotzdem kochen und Essen herausgeben.» RUTH MARENDING

Mehr zu den Betrieben im Artikel

Menu and More AG

hat ihre Wurzeln in der Zürcher Stadtküche, eine Einrichtung für die Armenverpflegung. 2004 wurde sie in die Menu and More AG umgewandelt, um ausserhalb der Stadtgrenze tätig zu werden. Zeitgleich beteiligte sich die Eldora AG am Unternehmen, die ihren Sitz in Rolle/VD hat.

Transgourmet Schweiz AG

Prodega/Growa, führend im Abholgrosshandel, und Transgourmet, führend im Belieferungsgrosshandel, sind seit 2013 unter einem Dach vereint. Der Hauptsitz befindet sich in Moosseedorf in der Nähe von Bern.

Joules of Joys

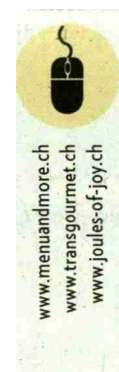
Für seine Burger verwendet Markus Schüpbach handgemachte Buns vom Dorfbäcker Vögeli in Hägendorf/SO. Die Rindfleischpattys bezieht er von der Metzgerei Bleicher in Härkingen/SO.

Coolingvans

Die Firma mit Sitz in Schlieren/ZH hat sich zum führenden Anbieter für Kühlfahrzeuge aller Art entwickelt.

Wenk AG

Seit 70 Jahren baut, repariert und verkauft die Wenk AG mit Sitz in St. Gallen Anhänger sowie Food Trucks.



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13
Fläche: 189'798 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 68580992
Ausschnitt Seite: 4/5



Markus Schüpbach hat viele Jahre unter anderem in der Heimgastronomie gearbeitet. Mit dem eigenen Food Truck hat er sich ein kleines eigenes Unternehmen geschaffen, mit dem er nun wochentags an festen Standorten Mittagessen verkauft und am Wochenende an Food-Anlässen und ähnlichen Veranstaltungen teilnimmt.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13
Fläche: 189'798 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 68580992
Ausschnitt Seite: 5/5

Zahlen und Fakten

450

Mittagstische beliefert die Menu and More AG. Sie gilt als Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung.

Zum 88. Mal findet vom 8. bis 18. März der Automobilsalon in Genf statt. Die Messe hat sich seit ein paar Jahren auf Personautos spezialisiert.

5000

Tonnen transportiert die Transgourmet pro Monat auf den Schweizer Strassen.

16

Millionen Franken erwirtschaftet die Menu and More AG jedes Jahr.

Für Nutzfahrzeuge gibt es alle zwei Jahre eine spezielle Messe in

Bern. Das nächste Mal Ende 2019.

5500

Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Heimen, Spitälern, Schulen, Kantinen und Kettenbetrieben werden von Transgourmet beliefert.

78

Lastwagen inklusive einem Elektro-Lastwagen, 14 Anhänger und 48 Transporter gehören zur Transgourmet Schweiz AG.



Obwaldner rüsten sich gegen Naturgewalten

Alpnach 135 Millionen Franken kostet das grösste Hochwasserschutzprojekt des Kantons. Die Schadenssumme, die das Hochwasser 2005 anrichtete, war fast doppelt so hoch. Seit gestern laufen nun die Bauarbeiten.



Die beiden Obwaldner Regierungsräte Maya Büchi und Josef Hess eröffnen mit einer symbolischen ersten Sprengung die Bauarbeiten für den Hochwasserentlastungstollen.
Bild: Urs Flüeler/Keystone (Alpnach, 10. Februar 2018)



Philipp Unterschütz

philipp.unterschütz@
obwaldnerzeitung.ch

Zwölfeinhalb Jahre ist es her: Um den Sarnersee und im Bereich der Sarneraa herrschte Land unter. Schäden von weit über 250 Millionen Franken richtete das verheerende Ereignis im August 2005 an. Eine Katastrophe, die sich in die kollektive Erinnerung eingebrannt hat und so nie wieder soll stattfinden können.

Gestern Vormittag fiel nun der Startschuss zum grössten Hochwasserschutzprojekt Obwaldens. Die Gesamtkosten betragen 135 Millionen Franken, rechtskräftig genehmigt sind bisher 117 Millionen. Am Standort des künftigen Auslaufbauwerks des Hochwasserentlastungsstollens – des Herzstücks des Projektes – am Wichelsee auf Alpnacher Gemeindegebiet wurden die Bauarbeiten von Frau Landammann Maya Büchi und Baudirektor Josef Hess offiziell eröffnet. Dies im Beisein von Regierungs- und Gemeinderäten, involvierten Behörden, Planern und Bauunternehmern sowie etlichen Medienvertretern.

Die Tunnelbohrmaschine startet im Herbst 2019

Dass bis zum gestrigen Spatenstich über zwölf Jahre vergangen

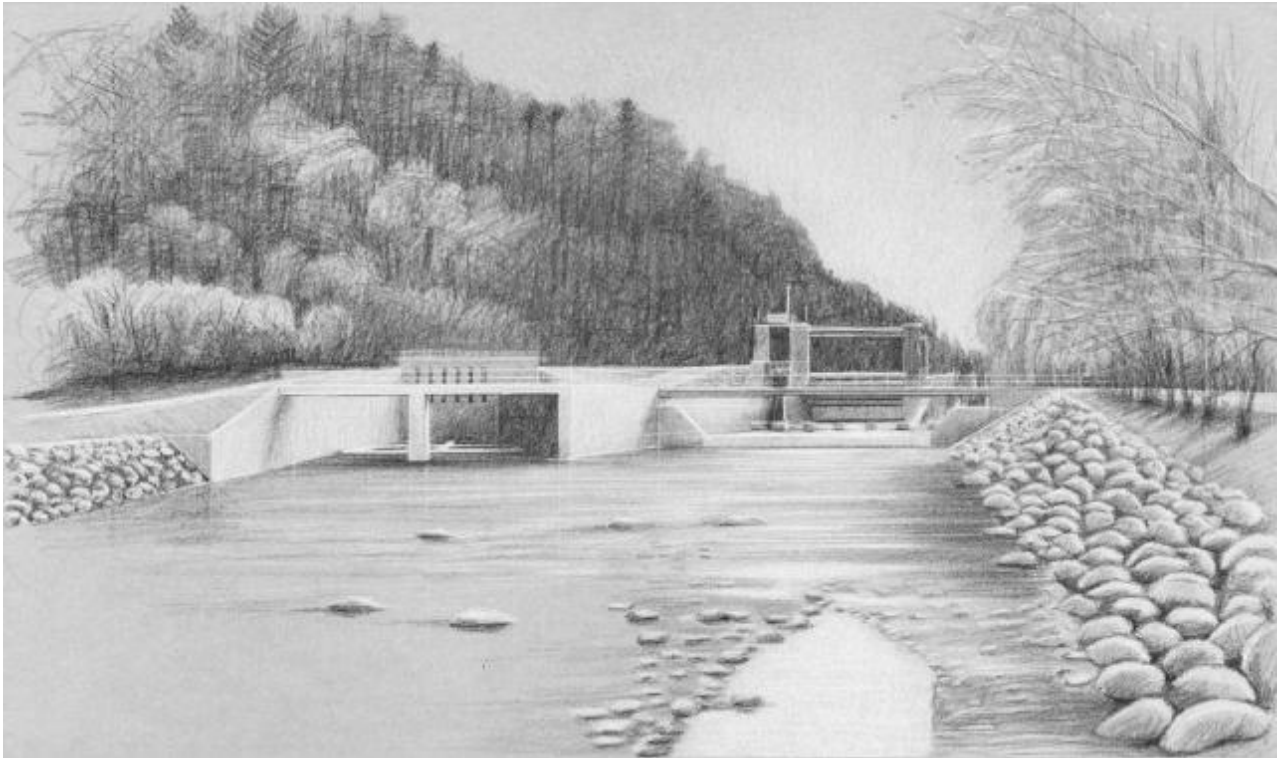
sind, sei ein notwendiger Prozess gewesen, «um eine breit abgestützte Lösung zu finden», sagte Maya Büchi. Und Josef Hess, der nochmals Revue passieren liess, wie er die dramatischen Stunden im August 2005 erlebt hatte, ergänzte: «Varianten wurden geprüft. Mit Anstössern, Fachstellen und weiteren Involvierten wurden Lösungen gesucht. Erkenntnisse, die während der Planung gewonnen wurden, haben zu teilweise grundlegenden Projektänderungen geführt und das Projekt verbessert.» Das habe alles seine Zeit gebraucht.

Projektleiter Raphael Vonaesch erläuterte, welche Arbeiten nun unmittelbar bevorstehen. Bevor sich ab Herbst 2019 eine Tunnelbohrmaschine mit einem Durchmesser von über sechs Metern rund sechseinhalb Kilometer vom Wichelsee bis zum Sarnersee durch den Untergrund fressen wird, sind einige Vorarbeiten nötig. In den nächsten Monaten wird laut Vonaesch insbesondere im Bereich der beiden Portale des Hochwasserentlastungsstollens gearbeitet. Als Erstes werden die Baustellenzufahrt zum Auslaufbauwerk und die neue Etschistrasse im Hinterbergwald erstellt. Im April 2018 werden Vorarbeiten für die

Zufahrt Einlaufbauwerk in Sachseln entlang des Bahntrassees ausgeführt. Den Zuschlag für die Erstellung der temporären Zufahrt ab dem A8-Anschluss Alpnach Süd erhielt kürzlich die Baufirma Bürgi aus Alpnach. Die Arbeiten an der Baugrube des Auslaufbauwerks in Alpnach starten im Sommer 2018, und ein gutes Jahr später wird hier durch den beauftragten Totalunternehmer, die Arbeitsgemeinschaft HWS Marti aus Moosseedorf, die Tunnelbohrmaschine installiert.

Er sei zuversichtlich, dass Kosten und Termine eingehalten würden, sagte Josef Hess. «Beim Stollen gibt es höchstens die im Tunnelbau üblichen geologischen Risiken.» Es sei aber sehr wichtig, dass alle Projektteile aufeinander abgestimmt realisiert werden. «Diesbezüglich ist der Zeitplan schon ambitiös.» Die Massnahmen an der Sarneraa sind noch in der Phase der Einsprachenbehandlung und werden wohl im Herbst durch den Regierungsrat genehmigt. Aktuell sind gegen diese Projektteile noch elf Einsprachen hängig. «Beim Landserwerb haben wir schon über 50 Prozent geregelt.» Der Bauabschluss der Massnahmen an der Sarneraa ist 2025 vorgesehen, der Stollen soll 2023 fertig sein.

Spatenstich für den Bau des Hochwasserentlastungsstollens



Visualisierung des Auslaufbauwerks. | Bild: PD

SARNERAATAL · Über zwölf Jahre sind seit dem verheerenden Hochwasserereignis im Sarneraatal vergangen. Nun haben die Verantwortlichen des Kantons mit dem offiziellen Spatenstich die Arbeiten für den Bau des Hochwasserentlastungsstollens freigegeben. 19. Februar 2018, 10:45

Projektleiter Raphael Vonaesch gab anlässlich des Spatenstichs am Montag einen kurzen Überblick der bevorstehenden Arbeiten, welche sich in den nächsten Monaten vor allem auf die beiden Portalbereiche des künftigen Stollens konzentrieren werden. Als Erstes werden die Baustellenzufahrt zum Auslaufbauwerk und die neue Etschstrasse im Hinterbergwald – beide auf dem Gemeindegebiet Alpnach – erstellt. Im April 2018 werden zudem Vorarbeiten für die Zufahrt Einlaufbauwerk in Sachseln entlang des Bahntrassees ausgeführt, heisst es in einer Medienmitteilung der Staatskanzlei Obwalden vom Montag.

Den Zuschlag für die Erstellung der temporären Zufahrt ab dem Anschluss A8 Alpnach Süd erhielt kürzlich die Bürgi AG Alpnach. Die Arbeiten an der Baugrube des Auslaufbauwerks in Alpnach starten im Sommer 2018 und ein gutes Jahr später wird hier durch den beauftragten Totalunternehmer, die Arbeitsgemeinschaft Arge HWS Marti, Moosseedorf, die Tunnelbohrmaschine installiert, welche sich ab Herbst 2019 mit einem Durchmesser von sechseinhalb Metern rund sechseinhalb Kilometer weit durch den Berg fräsen wird.

Im Jahr 2023 soll der gesamte erste Projektteil abgeschlossen sein. Ab diesem Zeitpunkt kann der Stollen in Ausnahmesituationen in Betrieb genommen werden.

Die Massnahmen an der Sarneraatal sind noch in der Phase der Einsprachenbehandlung und werden voraussichtlich im Herbst 2018 durch den Regierungsrat genehmigt. Aktuell sind gegen diese Projektteile noch elf Einsprachen



hängig. Der Bauabschluss der Massnahmen an der Sarneraa ist im Jahr 2025 vorgesehen.

Die Gesamtkosten der Massnahmen belaufen sich auf 135 Millionen Franken, hiervon bereits rechtskräftig genehmigt sind Massnahmen im Betrag von 117 Millionen Franken. Diese genehmigten Kosten umfassen den Bau des Stollens (106 Millionen), sowie Hochwasserschutzmassnahmen am Kernmattbach (rund 7 Millionen) und die Verlegung der Etschstrasse samt Zufahrt zu Stauwehr und Auslaufbauwerk in Alpnach (rund 4 Millionen). Für die Massnahmen an der Sarneraa wird mit weiteren 18 Millionen Franken gerechnet.

pd/zim

Der Bauernhof wird digital

Autonome Roboter befreien Landwirte von der harten Stallarbeit und machen es ihnen leichter, für ihre Tiere zu sorgen. Damit verändern die Hightech-Helfer den Beruf des Bauern.

Claudia Hoffmann

5 min lesen

19. Februar 2018



Heute können Landwirte Informationen über ihre Tiere auf dem Handy ablesen. Bild: FN Jost N 3058/Lely

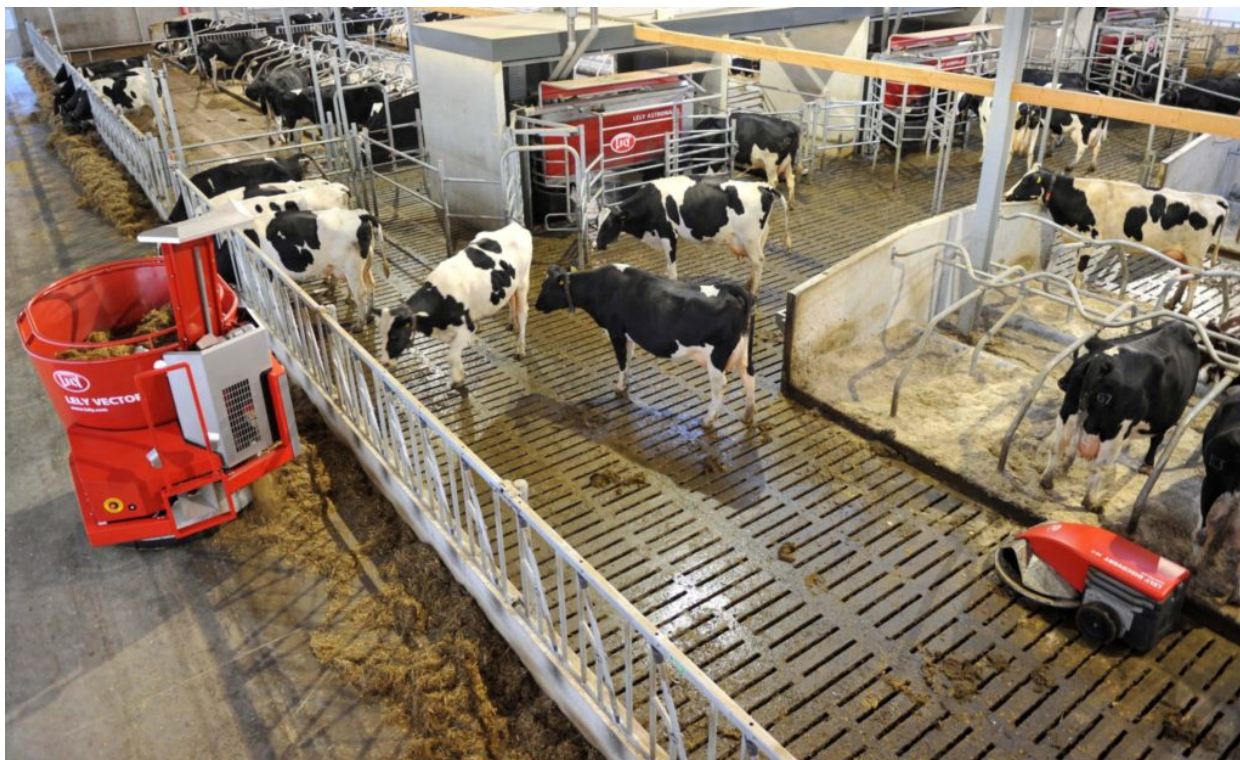
Auf dem Hof von Rudolf Bigler in Moosseedorf bei Bern haben nicht Menschen das Sagen, sondern Maschinen: Ein Roboter gibt den Kühen ihre Futterration. Ein anderer Roboter melkt die Tiere vollautomatisch – und zwar nicht zu festen Zeiten, sondern dann, wenn die Kühe es wollen. Das Säubern des Kuhstalls übernimmt ein Entmistungsroboter. Und die Schweine bekommen ihr Futter aus einer computergesteuerten Anlage, die nach einem eingespeicherten Plan die Zutaten zusammenmischt und in die Tröge bläst. All das geschieht, ohne dass der Bauer dabei selbst Hand anlegen muss.

«Die Automatisierung bringt für mich eine grosse Entlastung», sagt Bigler, auf dessen Hof 120 Milchkühe und 130 Mutterschweine leben. Denn die Maschinen nehmen ihm viel schwere körperliche Arbeit ab. Und sie machen ihn flexibler, weil er nicht mehr morgens und abends zu festen Zeiten im Stall sein muss, um die Kühe zu melken. Ausschlaggebend für die Digitalisierung waren aber wirtschaftliche Gründe. Denn die Preise für Milch und Fleisch sinken, während die Anforderungen an die Qualität steigen. «Deshalb bin ich gezwungen, möglichst effizient zu produzieren», sagt Bigler. Geräte wie der Melkroboter helfen ihm, die Milchleistung zu steigern und die Herde zu

überwachen. Denn der Roboter sammelt eine Vielzahl von Daten, die dem Landwirt Informationen über Verhalten und Gesundheitszustand seiner Tiere liefern. Damit kann er beispielsweise die Fütterung optimieren oder bei Krankheiten frühzeitig den Tierarzt holen.

Das Handy als Verbindung zum Stall

Der Melkroboter identifiziert jede Kuh über einen Funkchip am Halsband. Dieser zeichnet auf, wie viel die Kuh wiegt, wie oft am Tag sie zum Melken kommt und wie viele Liter Milch sie jeweils gibt. Daran lässt sich beispielsweise bemessen, wie viel Futter das Tier benötigt. Zudem stellt der Roboter anhand der elektrischen Leitfähigkeit der Milch fest, ob das Euter entzündet ist. Dann meldet er dem Bauern: «Kuh Klara ist vermutlich krank, bitte nachsehen.» Über einen an der Kuh befestigten Bewegungssensor erkennt das System, wenn sich ein Tier ungewöhnlich viel bewegt. Dann ist es wahrscheinlich brünstig und kann besamt werden. All diese Informationen erhält Bigler auf sein Mobiltelefon. «Das Handy ist für mich zum wichtigsten landwirtschaftlichen Gerät geworden», sagt er.



FN Jost N 3058/Lely Robotersysteme können automatisch melken und füttern.

Vom Bauern zum Datenmanager

Während autonome Helfer wie der Melkroboter in deutschen Ställen bereits weit verbreitet sind, setzen in der Schweiz erst wenige Landwirte auf Automatisierung. Schätzungen zufolge besitzen weniger als zehn Prozent einen Melkroboter. Ein Grund dafür ist, dass die Geräte sehr teuer sind. Daher zahlt sich die Investition nur aus, wenn die Maschinen auch gut ausgelastet sind. Das ist ab ungefähr 50 Kühen der Fall. Ein durchschnittlicher Bauernhof in der Schweiz hat aber nur 25 Kühe. Das könnte sich jedoch künftig ändern, denn die Höfe werden grösser. Und bereits in mehr als der Hälfte aller neu gebauten Ställe wird keine konventionelle Melkanlage, sondern ein vollautomatischer Melkroboter installiert.

Das hat Konsequenzen: Der Beruf des Landwirts verändert sich. «Er wird immer mehr zum Techniker und Datenmanager», sagt Christina Umstätter, Agrarwissenschaftlerin an der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Agroscope. Sie sieht darin auch Risiken: «Die psychische Belastung steigt.» Hat beispielsweise der Melkroboter einen Defekt, können die Kühe nicht mehr gemolken werden. «Ist dann nicht innerhalb von zwei Stunden ein Techniker vor Ort, um das Gerät wieder in Gang zu bringen, hat der Landwirt ein Riesenproblem», sagt Umstätter.



Staatsarchiv des Kantons Bern Früher war die Landwirtschaft harte Knochenarbeit: Bauern im Emmental um 1935.

Berührungängste abbauen

Solche Nachteile sind auch Landwirt Bigler bewusst: «Ich bin eine Geisel der Technik», sagt er. Er wendet etwa ein Drittel seiner Arbeitszeit für die Wartung der Geräte auf. Immerhin kann er die meisten Probleme auch ohne Techniker lösen. Das nötige Know-how hat er sich selbst angeeignet – dazu ist aber nicht jeder Landwirt bereit. «Viele haben Berührungängste und brauchen länger, um sich mit der Technik vertraut zu machen», sagt Agroscope-Forscherin Umstätter. Darum sei es nötig, dass die Bedienung der heute angebotenen Systeme einfacher wird. Forscher und Gerätehersteller arbeiten daran.

So sollen zum Beispiel die einzelnen Geräte künftig besser vernetzt werden. Wenn verschiedene Systeme ihre Daten untereinander austauschen, lassen sich die Informationen noch besser nutzen. Heute gibt es etwa bereits einen Wiederkausensor, der Alarm schlägt, wenn das Tier ein Problem mit der Verdauung hat. Könnte der Sensor künftig mit einem Fütterungsautomaten kommunizieren, würde dieser automatisch die Futterzusammensetzung anpassen und damit die Verdauung der Kuh wieder ins Lot bringen.

Der Landwirt würde zwar auch weiterhin über alles informiert, aber müsste sich nicht mit einer Flut von Einzeldaten auseinandersetzen. Im Idealfall wären die Daten bereits so ausgewertet, dass das System dem Bauern nur noch eine Handlungsempfehlung gibt, sagt Umstätter: «So behält er den Überblick und kann die Vorteile der Digitalisierung auch wirklich nutzen.»



higgs
8400 Zürich
052 203 22 66
<https://www.higgs.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten



Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 68599807
Ausschnitt Seite: 4/4

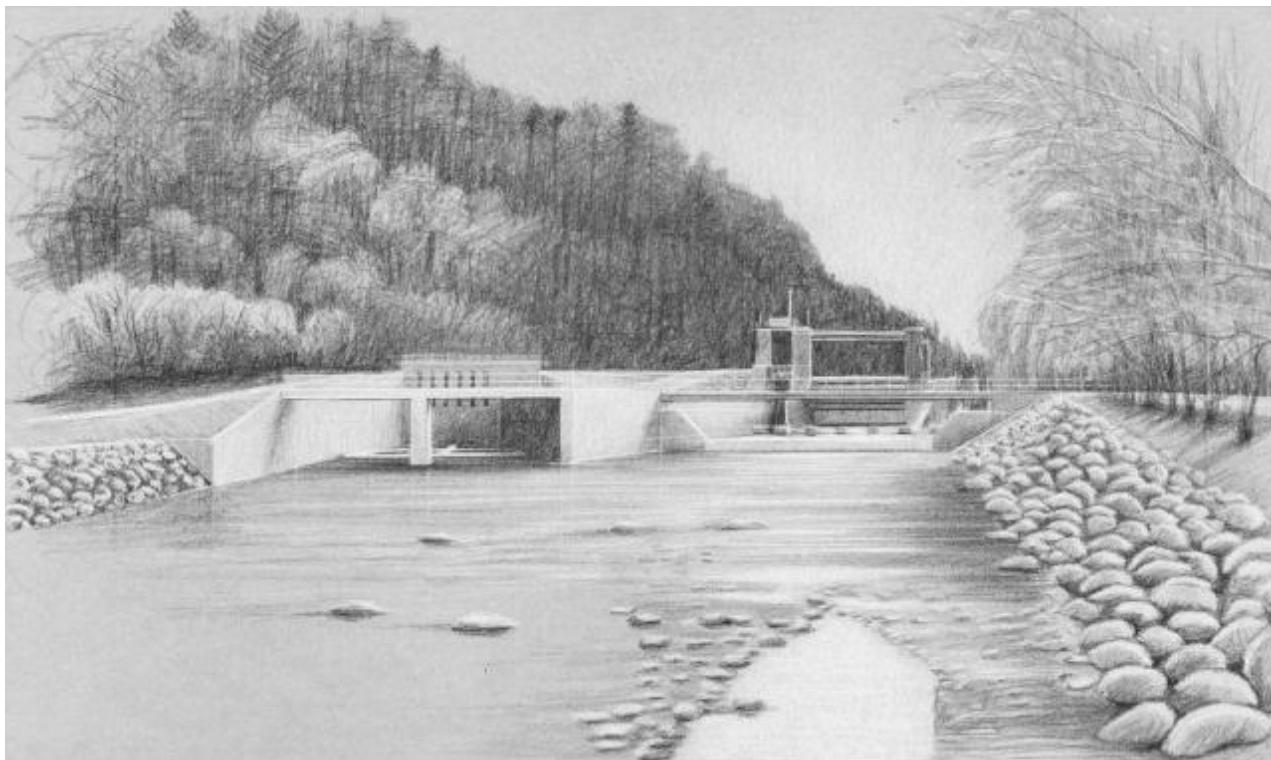
Hightech-Helfer auf dem Acker

Nicht nur im Stall, auch auf den Feldern läuft vieles automatisch:

- Traktoren fahren mithilfe von GPS-Steuerung bei jedem Einsatz in exakt derselben Fahrspur über den Acker. Das schont den Boden, die Pflanzen wachsen besser.
- Nur so viel düngen wie nötig – das macht ein Sensor am Traktor möglich. Er misst den Stickstoffbedarf der Pflanzen anhand des reflektierten Lichts und gibt die Daten direkt an den Dünger-Streuer weiter.
- Roboter fahren autonom übers Feld, erkennen Unkraut mithilfe einer Kamera und vernichten es gezielt. Das reduziert die benötigte Menge an Pestiziden.
- Drohnen mit Kameras überwachen Felder aus der Luft. Sie erkennen, ob Pflanzen an Nährstoff- oder Wassermangel leiden oder von Krankheiten befallen sind.

Die Erstversion dieses Beitrags erschien am 21. April 2017.

Spatenstich für den Bau des Hochwasserentlastungsstollens



Visualisierung des Auslaufbauwerks. | Bild: PD

SARNERAATAL · Über zwölf Jahre sind seit dem verheerenden Hochwasserereignis im Sarneraatal vergangen. Nun haben die Verantwortlichen des Kantons mit dem offiziellen Spatenstich die Arbeiten für den Bau des Hochwasserentlastungsstollens freigegeben.

19. Februar 2018, 10:45

Projektleiter Raphael Vonaesch gab anlässlich des Spatenstichs am Montag einen kurzen Überblick der bevorstehenden Arbeiten, welche sich in den nächsten Monaten vor allem auf die beiden Portalbereiche des künftigen Stollens konzentrieren werden. Als Erstes werden die Baustellenzufahrt zum Auslaufbauwerk und die neue Etschstrasse im Hinterbergwald – beide auf dem Gemeindegebiet Alpnach – erstellt. Im April 2018 werden zudem Vorarbeiten für die Zufahrt Einlaufbauwerk in Sachseln entlang des Bahntrassees ausgeführt, heisst es in einer Medienmitteilung der Staatskanzlei Obwalden vom Montag.

Den Zuschlag für die Erstellung der temporären Zufahrt ab dem Anschluss A8 Alpnach Süd erhielt kürzlich die Bürgi AG Alpnach. Die Arbeiten an der Baugrube des Auslaufbauwerks in Alpnach starten im Sommer 2018 und ein gutes Jahr später wird hier durch den beauftragten Totalunternehmer, die Arbeitsgemeinschaft Arge HWS Marti, Moosseedorf, die Tunnelbohrmaschine installiert, welche sich ab Herbst 2019 mit einem Durchmesser von sechseinhalb Metern rund sechseinhalb Kilometer weit durch den Berg fräsen wird.

Im Jahr 2023 soll der gesamte erste Projektteil abgeschlossen sein. Ab diesem Zeitpunkt kann der Stollen in Ausnahmesituationen in Betrieb genommen werden.



Die Massnahmen an der Sarneraa sind noch in der Phase der Einsprachenbehandlung und werden voraussichtlich im Herbst 2018 durch den Regierungsrat genehmigt. Aktuell sind gegen diese Projektteile noch elf Einsprachen hängig. Der Bauabschluss der Massnahmen an der Sarneraa ist im Jahr 2025 vorgesehen.

Die Gesamtkosten der Massnahmen belaufen sich auf 135 Millionen Franken, hiervon bereits rechtskräftig genehmigt sind Massnahmen im Betrag von 117 Millionen Franken. Diese genehmigten Kosten umfassen den Bau des Stollens (106 Millionen), sowie Hochwasserschutzmassnahmen am Kernmattbach (rund 7 Millionen) und die Verlegung der Etschstrasse samt Zufahrt zu Stauwehr und Auslaufbauwerk in Alpnach (rund 4 Millionen). Für die Massnahmen an der Sarneraa wird mit weiteren 18 Millionen Franken gerechnet.

pd/zim



Hochwassersicherheit Sarneraatal: Spatenstich für den Bau des Hochwasserentlastungstollens

Seit November 2017 ist die vom Regierungsrat erteilte Genehmigung für den Projektteil Stollen rechtskräftig. Heute, zwölftehalb Jahre nach dem verheerenden Hochwasserereignis von 2005, konnte nun mit dem Baustart ein sehr wichtiger Meilenstein im kantonalen Grossprojekt erreicht werden. Mit dem offiziellen Spatenstich haben heute die Verantwortlichen des Kantons die Arbeiten für den Bau des Hochwasserentlastungstollens freigegeben.

Breit abgestützte Lösung aus langjährigem Prozess

Landammann Maya Büchi zeigte sich anlässlich des Festakts hocherfreut: „Nach einem langjährigen fachlichen und politischen Prozess, der durch den Regierungsrat eng begleitet wurde, kann heute der Startschuss zum Bau des Herzstücks des Hochwasserschutzprojekts, dem Hochwasserentlastungstollen vom Sarnersee bis unterhalb des Wichelsees, gegeben werden. Dieser Prozess war notwendig, um eine breit abgestützte Lösung zu finden.“ Zur Verbesserung der Hochwassersicherheit gehören der Schutz des Wohnraums, der Schutz der Arbeitsplätze und der Schutz der Hauptverkehrsachse aber auch die Aufwertung der Sarneraa als Lebensraum und als Naherholungsgebiet. All diese Aspekte sind Grundpfeiler der regierungsrätlichen Langfriststrategie 2022+.

Viele Ansprechpartner und hohe technische Herausforderungen

Baudirektor Josef Hess blickte auf wichtige Meilensteine seit der Hochwasserkatastrophe vom August 2005 zurück: Damals waren Bevölkerung und Behörden bis an ihre Grenzen gefordert. Im Bereich Sarnersee und Sarneraa entstanden Schäden von über 250 Millionen Franken. Im fachlichen Variantenvergleich von 2013 erhielt das Projekt „Sarneraa mit Hochwasserentlastungstollen Ost“ die besten Noten. Das Obwaldner Stimmvolk hat am 28. September 2014 das Gesetz über die Planung, den Bau und die Finanzierung des Projekts Hochwassersicherheit Sarneraatal mit einem Ja-Stimmenanteil von 82 Prozent angenommen.

„Für uns Obwaldnerinnen und Obwaldner ist die Hochwassersicherheit wichtig. Der Planungsprozess mit den vielen involvierten Ansprechpartnern und den technischen Herausforderungen ist hoch komplex und spannend“, so der Baudirektor und ehemalige Abteilungsleiter Naturgefahren, Josef Hess. „Varianten wurden geprüft. Mit Anstössern, Fachstellen und weiteren Involvierten wurden Lösungen gesucht. Erkenntnisse, die während der Planung gewonnen wurden, haben zu teilweise grundlegenden Projektänderungen geführt und das Projekt verbessert. Die Mitarbeitenden des Bau- und Raumentwicklungsdepartementes und die beauftragten Planenden haben grosse Arbeit geleistet, damit wir an dem Punkt stehen, an dem wir heute sind.“

Bauprogramm und Baukosten

Projektleiter Raphael Vonaesch gab einen kurzen Überblick der bevorstehenden Arbeiten, welche sich in den nächsten Monaten vor allem auf die beiden Portalbereiche des künftigen Stollens konzentrieren werden. Als Erstes werden die Baustellenzufahrt zum Auslaufbauwerk und die neue Etschstrasse im Hinterbergwald – beide auf dem Gemeindegebiet Alpnach – erstellt. Im April 2018 werden zudem Vorarbeiten für die Zufahrt Einlaufbauwerk in Sachseln entlang des Bahntrassees ausgeführt.

Den Zuschlag für die Erstellung der temporären Zufahrt ab dem Anschluss A8 Alpnach Süd erhielt kürzlich die Bürgi AG Alpnach. Die Arbeiten an der Baugrube des Auslaufbauwerks in Alpnach starten im Sommer 2018 und ein gutes Jahr später wird hier durch den beauftragten Totalunternehmer, die Arbeitsgemeinschaft „ARGE HWS Marti“, Moosseedorf, die Tunnelbohrmaschine installiert, welche sich ab Herbst 2019 mit einem Durchmesser von sechseinhalb Metern rund sechseinhalb Kilometer weit durch den Berg fräsen wird. „Im Jahr 2023 soll der gesamte erste Projektteil abgeschlossen sein. Ab diesem Zeitpunkt kann der Stollen in Ausnahmesituationen in Betrieb genommen werden“, sagte Raphael Vonaesch.



Die Massnahmen an der Sarneraa sind noch in der Phase der Einsprachenbehandlung und werden voraussichtlich im Herbst 2018 durch den Regierungsrat genehmigt. Aktuell sind gegen diese Projektteile noch elf Einsprachen hängig. Der Bauabschluss der Massnahmen an der Sarneraa ist im Jahr 2025 vorgesehen.

Die Gesamtkosten der Massnahmen belaufen sich auf 135 Millionen Franken, hiervon bereits rechtskräftig genehmigt sind Massnahmen im Betrag von 117 Millionen Franken. Diese genehmigten Kosten umfassen den Bau des Stollens (106 Millionen), sowie Hochwasserschutzmassnahmen am Kernmattbach (rund 7 Millionen) und die Verlegung der Etschstrasse samt Zufahrt zu Stauwehr und Auslaufbauwerk in Alpnach (rund 4 Millionen). Für die Massnahmen an der Sarneraa wird mit weiteren 18 Millionen Franken gerechnet.

Dokumente 18-09_MM_RR_Spatenstich_HWS_Sarneraatal.pdf (pdf, 481.7 kB) Meilensteine_HWS_Sarneraatal.pdf (pdf, 146.6 kB) Termine_und_Fakten_HWS_Sarneraatal.pdf (pdf, 134.7 kB) bersichtsplan_Massnahmen_HWS_Sarneraatal.pdf (pdf, 6463.8 kB) Visualisierung_Auslaufbauwerk.pdf (pdf, 4431.5 kB) Visualisierung_Einlaufbauwerk.pdf (pdf, 3677.7 kB) Tunnelbohrmaschine_in_Baugrube.jpg (jpg, 1383.6 kB) Legende_Bilder.pdf (pdf, 442.9 kB)

Datum der Neuigkeit 19. Feb. 2018



■ **cha chà AG, in Moosseedorf**, CHE-114.168.764, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 199 vom 13.10.2017, Publ. 3808253). Eingetragene Personen neu oder mutierend: Locher, Ivo, genannt Yvo, von Nendaz, in Wallbach, Mitglied des Verwaltungsrates, mit Kollektivunterschrift zu zweien.

Tagesregister-Nr. 2502 vom 14.02.2018 / CHE-114.168.764 / 04063325



■ **Culinart Gastro AG**, in Moosseedorf, CHE-429.462.731, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 199 vom 13.10.2017, Publ. 3808255). Eingetragene Personen neu oder mutierend: Locher, Ivo, genannt Yvo, von Nendaz, in Wallbach, Mitglied des Verwaltungsrates, mit Kollektivunterschrift zu zweien.

Tagesregister-Nr. 2505 vom 14.02.2018 / CHE-429.462.731 / 04063331