

**1284 Meter
über dem Alltag**

Das Viersternehotel Weissenstein auf dem
Solothurner Hausberg vereint Tradition mit Moderne

Weniger Alkohol, mehr Popeye

Jean-Blaise Gollut produziert im Wallis als erster Winzer in der Schweiz
entalkoholisierten Wein, der trotzdem Muskeln hat – wie Popeye

Inhalt

Seite 8

Egal, ob Sie über die Kontolösung Terzo der Bank WIR vorsorgen – der aktuelle Zinssatz liegt bei 0,3% – oder über das Wertschriftensparen von VIAC oder über eine 3a-Lebensversicherung: Erwerbstätige können sich neu nachträglich in die Säule 3a einkaufen, wenn sie nichts oder weniger als den vollen Betrag eingezahlt haben.

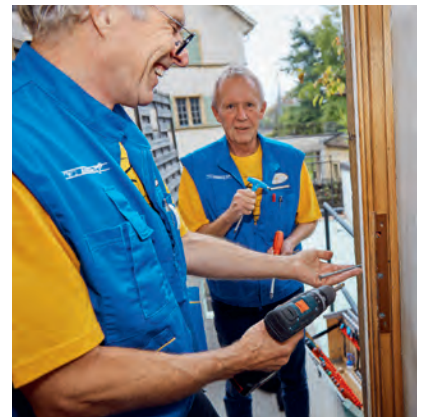


Seite 12

Über fünfhundert Mal existiert die Schweiz auf diesem Planeten. Mehr als hundert dieser «Schweizen» finden sich allein in Deutschland. Wie hat es die Schweiz geschafft, sich so weit und vielfältig zu verewigen?

Seite 21

Türspione standen am Anfang der Geschäftstätigkeit von Hannes Eltrich und gaben seiner Firma den Namen: Spides, abgeleitet von Spion-Design. Seit 20 Jahren liegt der Schwerpunkt im Einbruchschutz und der Pflege und Weiterentwicklung der eigenen Marke Safety-Systems.



4 Jahresergebnis 2025
WIR Bank Genossenschaft

8 Nachzahlungen erstmals möglich
Säule 3a

10 Das Sparkonto mit Top-Konditionen
Sparkonto plus

12 Die Schweiz ist überall

16 1284 Meter über dem Alltag
Hotel Weissenstein

21 Einbrecher müssen draussen bleiben
Spides GmbH

26 Wo Hackbrett auf Klassik trifft
Interview mit Andrea Wiesli, künstlerische Leiterin Appenzeller Forum

32 Weniger Alkohol, mehr Popeye!
Erster alkoholfreier Wein aus der Schweiz

40 144 Seiten
«Faszination WIR»

41 Wissenschaft zum Selbermachen
Kolumne von Willi Näf

42 Cartoon

Suiza no existe

Editorial

*«Die Schweiz existiert nicht»,
proklamierte Ben Vautier
an der Weltausstellung 1992
im spanischen Sevilla.*

Damit hat er natürlich recht: *Die* Schweiz existiert nicht, es gibt sie alle paar Kilometer in einer anderen landschaftlichen, sprachlichen oder kulturellen Ausprägung. In dieser Ausgabe des Plus nehmen wir Sie mit auf den Weissenstein, den Hausberg der Solothurner. Das dortige Viersternehaus Hotel Weissenstein ist wie gemacht für Ausflüge, Feste und Feiern (S. 16).

In eine andere Welt taucht man im Appenzellischen ein. Die landschaftlichen Reize sind bekannt, wir beschäftigen uns mit dem Appenzeller Forum und seinem Konzertangebot. Ziel der künstlerischen Leiterin und Pianistin Andrea Wiesli ist es, neue Zugänge zu eröffnen und aufzuzeigen, dass Musik keine Grenzen kennt: «Wenn wir Klassikfans für Jazzkonzerte, Volksmusikliebhaber für klassische Programme und umgekehrt begeistern können, dann ist dies das schönste Lob für einen Veranstalter.» (S. 26).

Auch das Wallis kommt nicht zu kurz. Weinanbau und Weingenuss gehören zu diesem Kanton wie Rhone, Alpen und Raclette. Ausgerechnet hier produziert Jean-Blaise Gollut als Erster in der Schweiz alkoholfreien Wein. Über seine Beweggründe lesen Sie auf S. 32.



Die Schweiz existiert nicht, und doch gibt es sie zu Hunderten auf der ganzen Welt. Einige Beispiele führen wir ab S. 12 auf.

Die Schweiz existiert nicht – das wird klar, wenn man sich auf dem Weissenstein auf den Planetenweg begibt. Er beginnt direkt hinter dem Hotel Weissenstein mit einem Modell der Sonne und führt Richtung Westen auf den Grenchenberg. Jeder gewanderte Kilometer entspricht in unserem Sonnensystem bzw. im Weltraum 1 Milliarde Kilometern!

Daniel Flury
Chefredaktor

Starkes Zins- ergebnis, starke VIAC-Ergebnisse:

Bank WIR blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück

Die Bank WIR verzeichnet für das Geschäftsjahr 2025 mit 17,7 Millionen Franken eine erneute Gewinnsteigerung. Trotz des weiterhin herausfordernden Umfelds kann im vergangenen Jahr das Bruttozinsergebnis erneut gesteigert werden – und zudem trägt das Fintech VIAC massgeblich zum Erfolg bei. Sowohl bei den Hypothekarkrediten als auch bei den Kundeneinlagen legt die Schweizer Genossenschaftsbank zu.

Mit einem Gewinn von 17,7 Millionen Franken übertrifft die Bank WIR im Geschäftsjahr 2025 den Vorjahreswert um 1,4 Prozent. «Dies ist das Resultat der konsequenten Umsetzung unserer eingeschlagenen Strategie – der Kombination aus Bank- und Fintech-Angebot – und der sehr guten operativen Leistungen», kommentiert CEO Matthias Pfeifer das Ergebnis. Die Bilanzsumme steigt um zwei Prozent auf 6,74 Milliarden Franken.

Mit dem Wachstum bei den Hypothekarkrediten auf über 5 Milliarden Franken (+2,8 Prozent) untermauert die Bank WIR ihre ausgeprägte Stärke als Bau- und Immobilienfinanziererin. «Diese Steigerung beweist unser umsichtiges und qualitativ hochwertiges Wachstum», so CFO Mathias Thurneysen, der in diesem Zusammenhang auch auf die Steigerung der Pfandbriefdarlehen verweist: «Das ist ein Qualitätssiegel für unser Kredit-Portfolio.»



Der Hauptsitz der Bank WIR in Basel.

Foto: Michael Hochreutener

Auch die Kundeneinlagen können um 2,2 Prozent auf über 4,7 Milliarden Franken gesteigert werden. «Die 2024 gestartete Offensive im Privatkundengeschäft trägt Früchte», erklärt Pfeifer. In verschiedenen Vergleichen wurde das «Bankpaket top» (mit Konto/Karte-Kombi) als kostengünstigstes Angebot der Schweiz ausgezeichnet und liess sogar Neobanken hinter sich. Damit positioniert sich die Bank WIR auch als attraktive Hauptbank für den Schweizer Mittelstand – und bleibt gleichzeitig ihrem langjährigen Versprechen treu, für Sparprodukte Top-Konditionen zu bieten («Sparkonto plus» im Jahr 2025 mit 0,75 Prozent Zins).

Daraus resultiert ein Bruttozinserfolg von 75,6 Millionen Franken (+2,1 Prozent), der einen neuen Rekordwert in der über 90-jährigen Geschichte der Bank darstellt. «Insbesondere die Positionierung im Privatkundenbereich leistet einen weiteren Beitrag zur Optimierung unserer Bilanzstruktur, was uns – nicht zuletzt mit Blick auf das weiterhin herausfordernde Umfeld, Stichwort: SNB-Zinspolitik – eine erfolgreiche Steuerung des Zinsensaldos ermöglicht», erklärt Thurneysen.

Starke VIAC-Performance – Basis für weiteres Wachstum

Das Wachstum beim Fintech VIAC, das in Zusammenarbeit mit der Bank WIR und deren Vorsorgestiftungen Vorsorge- und Anlagelösungen anbietet, hat sich im vergangenen Jahr nochmals stark beschleunigt. Dies schlägt sich im Bankergebnis unter anderem im Kommissionsertrag aus dem Wertschriften- und Anlagegeschäft nieder: Dieser kann um 40 Prozent auf 12,4 Millionen Franken gesteigert werden. Das Anlagevolumen («Assets under Management») bei VIAC (in der Vorsorgelösung und beim freien Wertschriftensparen VIAC Invest) steigt dank Neugeldzuflüssen und der guten Performance an den Börsen per Ende 2025 auf 6,3 Milliarden Franken.

Nebst der bereits 2017 lancierten und seither regelmässig punkto Kosten und Performance ausgezeichneten Vorsorgelösung von VIAC ist auch das im Dezember 2024 lancierte freie Wertschriftensparen mit VIAC Invest erfolgreich unterwegs. «Die Rückmeldungen unserer Kundschaft sind durchwegs positiv: Die Kombination aus Einfachheit, Zugänglichkeit und vollständiger Kosten-

transparenz überzeugt – und macht VIAC Invest zum idealen Einstieg in die Welt des Investierens», freut sich Rene Ineichen, CEO von VIAC Invest.

Mittlerweile nutzen insgesamt über 147 000 Kundinnen und Kunden die verschiedenen Angebote des Fintechs aktiv. Dieses starke Kundenwachstum bildet die Basis für ein erfolgreiches 2026: Vor diesem Hintergrund geht die Bank WIR davon aus, dass VIAC im Vorsorgebereich auch weiterhin schneller als der Markt wachsen wird.

«Geerdet im Mittelstand, inspiriert von Fintechs und getragen von gelebten Werten – das ist unser Weg», so umschreibt Pfeifer die Weiterentwicklung der Bank WIR. «Die Kombination von Bank WIR und VIAC ergibt in der Summe ein herausragendes Angebot für Bankkundinnen und -kunden in der Schweiz. Wir bieten die Stabilität einer grundsoliden Genossenschaftsbank zu Konditionen einer Neobank.»

Fokus auf operative Erfolge – hohe Kostendisziplin

Mit 6,1 Millionen Franken fällt der Kommissionsertrag aus dem CHW-Verrechnungsgeschäft um 4,8 Prozent höher als im Vorjahr aus – dies aufgrund einer Jubiläumsaktion im Zusammenhang mit der WIR-Währung im Vorjahr. Der Rückgang im Erfolg aus dem Handelsgeschäft ist auf den im vergangenen Jahr abgeschlossenen Abbau des Handelsbestands zurückzuführen. «Mit diesem Schritt wird die Gewinnentwicklung der Bank WIR, wie wir dies bereits angekündigt hatten, berechenbarer», erklärt Thurneysen. «Beweis dafür sind die Ergebnisse der beiden vergangenen Jahre mit klarem Fokus auf das operative Kerngeschäft.»

Die weiterhin hohe Kostendisziplin drückt sich in einem um lediglich 3,5 Prozent gesteigerten Geschäftsaufwand aus. «Wir haben weiter sehr gezielt in die Zukunft investiert», bringt es Pfeifer auf den Punkt. Beispiele dafür sind die erfolgreiche Einführung des neuen Digital Banking und Investitionen in VIAC.

Starke finanzielle Basis – vorsichtig optimistischer Ausblick

Die Bank WIR ist finanziell kerngesund. Mit dem per 1. Januar 2025 erfolgten Beitritt zum Kleinbankenregime profitiert sie von gewissen regulatorischen Erleichterungen. «Ein weiteres Gütesiegel, denn von diesem Schritt können nur besonders liquide und gut kapitalisierte Banken profitieren», erklärt Thurneysen. Bei der wichtigsten Kennzahl, der Leverage Ratio, erfüllt die Bank WIR mit 9,1 Prozent die regulatorische Mindestanforderung von 8,0 Prozent deutlich. Das anrechenbare Eigenkapital per 31. Dezember 2025 beträgt rund 643,9 Millionen Franken (Vorjahr: 627,4 Millionen Franken).

Auf Basis des Geschäftsergebnisses 2025 wird der Generalversammlung eine unveränderte Dividende von 11 Franken vorgeschlagen, was basierend auf dem Jahresschlusskurs des Beteiligungsscheins (482 Franken) einer Rendite von 2,3 Prozent entspricht (steuerfrei bei im Privatvermögen gehaltenen Titeln). Die Dividende kann – wie bereits in den Vorjahren – wahlweise als «Dividende mit Reinvestition» oder als Barausschüttung bezogen werden.

Für das laufende Geschäftsjahr 2026 zeichnet die Bank WIR ein vorsichtig positives Bild in einem weiterhin anspruchsvollen Umfeld. «Die Restrisiken im Zinsengeschäft werden auch zukünftig bestehen, aber wir haben uns – nicht nur dafür – sehr gut aufgestellt und können die Nullzinspolitik erfolgreich antizipieren», so Pfeifer. «Zudem gehen wir davon aus, dass mit VIAC auch für dieses Jahr gesteigerte Kommissionserträge zu erwarten sind.»

● Volker Stroh

Ausgewählte Positionen aus Bilanz und Erfolgsrechnung

Aus der Bilanz	2025 in CHF 1000	2024 in CHF 1000	Veränderung in %
Forderungen gegenüber Kunden	586 909	629 441	-6,8
- davon in CHW	74 959	83 236	-9,9
- davon in CHF	511 949	546 205	-6,3
Hypothekarforderungen	5 079 915	4 943 482	2,8
- davon in CHW	357 967	381 018	-6,0
- davon in CHF	4 721 948	4 562 465	3,5
Handelsgeschäft	37 152	49 455	-24,9
Finanzanlagen	218 284	224 714	-2,9
Verpflichtungen aus Kundeneinlagen	4 746 722	4 645 365	2,2
- davon in CHW	351 997	385 483	-8,7
- davon in CHF	4 394 725	4 259 882	3,2
Anleihen und Pfandbriefdarlehen	1 025 900	995 200	3,1
Eigenkapital (vor Gewinnverwendung)	652 104	635 058	2,7
Bilanzsumme	6 743 481	6 610 827	2,0

Anrechenbare Eigenmittel	2025 in CHF 1000	2024 in CHF 1000	Veränderung in %
Anrechenbare Eigenmittel	643 934	627 444	2,6

Aus der Erfolgsrechnung	2025 in CHF 1000	2024 in CHF 1000	Veränderung in %
Brutto-Erfolg Zinsengeschäft	75 595	74 044	2,1
Erfolg Kommissions- und Dienstleistungsgeschäft	23 491	19 135	22,8
- davon Kommissionsertrag aus dem Wertschriften- und Anlagegeschäft	12 415	8 854	40,2
Erfolg aus dem Handelsgeschäft	4 826	5 768	-16,3
Übriger ordentlicher Erfolg	1 426	604	135,9
Geschäftsaufwand	-69 816	-67 451	3,5
- davon Personalaufwand	-36 808	-36 829	-0,1
- davon Sachaufwand	-33 008	-30 623	7,8
Wertberichtigungen auf Beteiligungen sowie Abschrei- bungen auf Sachanlagen und immateriellen Werten	-4 508	-3 928	14,8
Geschäftserfolg	29 486	30 635	-3,8
Ausserordentlicher Ertrag	20	8 075	-99,7
Veränderung von Reserven für allgemeine Bankrisiken	-9 600	-16 900	-43,2
Steuern	-2 165	-4 319	-49,9
Gewinn	17 731	17 492	1,4

Sie interessieren sich für das Geschäftsergebnis der Bank WIR im Detail? Sie finden unseren digitalen Geschäftsbericht ab Ende März unter wir.ch/geschaeftsberichte

Säule 3a

Nachzahlungen erstmalig möglich

Egal, ob Sie über die Kontolösung Terzo der Bank WIR vorsorgen – der aktuelle Zinssatz liegt bei 0,3% – oder über das Wertschriften-sparen von VIAC oder über eine 3a-Lebensversicherung: Erwerbstätige können sich neu nachträglich in die Säule 3a einkaufen, wenn sie nichts oder weniger als den vollen Betrag eingezahlt haben.



Bisher war der 31. Dezember heilig: Wer bis zu diesem Datum seine Säule 3a nicht oder nicht in vollem Umfang bedient hatte, konnte diese Scharte nicht mehr ausweiten. Nach einem Beschluss des Bundesrats vom letzten Jahr sind nun nachträgliche Einkäufe in die Säule 3a für Beitragslücken möglich, die ab 2025 entstehen bzw. entstanden sind. Die Einkäufe sind jeweils bis zu zehn Jahre rückwirkend möglich. Eine Lücke im Jahr 2025 kann also zwischen 2026 und 2035 geschlossen werden.

Folgende Voraussetzungen müssen allerdings erfüllt sein:

- Eine Beitragslücke kann erst geschlossen werden, wenn im laufenden Jahr der maximal mögliche Betrag (für 2026 beläuft er sich – wie im Jahr 2025 auch – auf 7258 CHF) einbezahlt wurde;
- in beiden Jahren muss man ein AHV-pflichtiges Einkommen erzielen bzw. erzielt haben: im Jahr, in dem der Einkauf erfolgt sowie im Lückenjahr;
- wer bereits einen Altersbezug (ab Alter 60) getätigt hat – auch bei einer anderen Stiftung –, ist nicht mehr zum Einkauf berechtigt.

TIPP

Wenn Sie erst in diesem Jahr mit dem Vorsorgesparen über die Säule 3a beginnen, können Sie trotz fehlendem Vorsorgegefäss – 3a-Bankkonto, 3a-Wertschriftenlösung, 3a-Police – für das Jahr 2025 einen nachträglichen Einkauf tätigen.

Staffelung ist nicht erlaubt

Wer die oben genannten Voraussetzungen erfüllt, kann bis zum Alter von 70 Jahren Nachzahlungen tätigen. Zu beachten ist, dass man eine Lücke nicht gestaffelt über zwei oder mehrere Jahre schliessen kann. Ein Beispiel: Wer letztes Jahr anstatt des vollen Betrags von 7258 CHF nur 4000 CHF einbezahlt hat, kann entweder 3258 oder einen niedrigeren Betrag – sagen wir 1258 CHF – einbezahlen. Im zweiten Fall bleibt die Lücke von 2000 CHF aber leider bestehen, sie kann in keinem der Folgejahre mehr gedeckt werden. Mit einer Einzahlung können aber mehrere Lückenjahre – ganz oder teilweise – auf einmal geschlossen werden.

TIPP

Wenn die Lücke im Jahr 2025 Ihre gegenwärtigen finanziellen Möglichkeiten übersteigt, warten Sie besser auf ein Jahr mit mehr Flexibilität, anstatt jetzt nur einen Teil des möglichen Betrags einzuzahlen. Der letzte mögliche Termin ist Ende 2035.

Einschränkung für Selbstständigerwerbende

Unternehmerinnen und Unternehmer ohne Pensionskasse können grundsätzlich bis zu 20% des jährlichen Nettoeinkommens – 2025 und 2026 höchstens aber 36288 CHF – in die Säule 3a einzahlen. Geht es um einen Einkauf, sind sie den unselbständig Erwerbstätigen jedoch gleichgestellt und dürfen sich nur mit dem kleineren Betrag von maximal 7258 CHF einkaufen.

Auswirkung auf Steuern

Im Jahr, in dem ein Einkauf getätigt wird, kann der volle in die Säule 3a einbezahlte Betrag von den Steuern abgezogen werden. Ein Beispiel: Wer im Jahr 2026 für das laufende Jahr 7258 CHF einbezahlt und sich für das Jahr 2025 mit 7258 CHF einkauft, kann insgesamt 14516 CHF von den Steuern abziehen. Für Unternehmerinnen und Unternehmer lautet die entsprechende Rechnung $36288 + 7258 = 43546$ CHF.

TIPP

Dies bedeutet, dass Einkäufe auch zur Steueroptimierung eingesetzt werden können. Wer 2026 zum Beispiel aufgrund von werterhaltenden Investitionen in seine Liegenschaft bereits namhafte Steuerabzüge tätigen kann, profitiert unter Umständen mehr, wenn er eine Vorsorgelücke im Jahr 2025 erst 2027 oder später schliesst.

Lesen Sie zu diesem Thema auch den Beitrag auf viac.ch. Neben einer Zusammenfassung aller wesentlichen Punkte transportiert er Sie auch ins Jahr 2036 und zeigt auf, wie mit Beitragslücken in den Vorjahren umgegangen werden kann.

● Daniel Flury

Hier geht's zur VIAC Academy:



Und hier geht's direkt zum Antrag «Einkauf in die Säule 3a» (Terzo):



«Mein Plus-
Moment – mehr Ruhe,
weniger Bank.»

Dank Sparkonto plus mit **0,70%***

Online
eröffnen

*Garantierter Zins von 0,70% bis 31.12.26.
Gilt für neu zur Bank WIR transferiertes Geld
bei Neueröffnungen bis 14.04.26.

wir.ch/plus

Sparkonto plus

Das Sparkonto mit Top-Konditionen

Das top verzinste Sparkonto plus wird neu aufgelegt. Der Zins von 0,70% gilt bis 31. Dezember 2026, die Kontoeröffnung ist noch bis am 14. April 2026 möglich.

Die Neuauflage des Sparkonto plus garantiert bis zum 31.12.2026 einen Zinssatz von 0,70% bis 250 000 CHF. Dieser vorteilhafte Zins bleibt also von allfälligen weiteren Senkungen des Leitzinses durch die Schweizerische Nationalbank unberührt. **Eröffnungen sind bis zum 14.4.2026, Einzahlungen jederzeit möglich.** Nach dem 31. Dezember 2026 wird das Kontoguthaben ins Treue-Sparkonto der Bank WIR überführt. Dessen Zinssatz bezieht sich auf die dann herrschende Marktsituation.

Das Angebot gilt für Neugeld, also Geld, das sich zuvor noch nicht auf einem Konto der Bank WIR befand. Es lohnt sich folglich zu prüfen, ob Sie bei einem anderen Finanzinstitut Beträge parkiert haben, die niedriger verzinst und ab sofort auf das Sparkonto plus transferiert werden können.

Der Topzins von 0,70% bleibt auch dann bestehen, wenn Rückzüge getätigt werden. Diese sind bis 20 000 CHF pro Kalenderjahr kündigungsfrei. Beim Rückzug von höheren Beträgen beträgt die Kündigungsfrist sechs Monate. Das Sparkonto plus kennt keine Mindesteinlage, der Zins von 0,70% gilt also ab dem ersten Franken! Und selbstverständlich ist auch das Sparkonto plus durch die übliche Einlagensicherung bis zum Maximalbetrag von 100 000 CHF geschützt.

Sie haben Fragen zum Sparkonto plus? Unser Beratungszentrum ist von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr für Sie da: 0800 947 947.

● Daniel Flury

Das Sparkonto plus auf einen Blick

- **Eröffnung möglich bis 14.4.2026**
- Garantierter Zinssatz bis zum 31.12.2026: 0,70% (bis 250 000 CHF), anschliessend Überführung ins Treue-Sparkonto der Bank WIR
- Das Angebot gilt nur für Neugeld
- Keine Mindesteinlage, der Topzins gilt ab dem ersten Franken
- Rückzüge sind bis 20 000 CHF pro Kalenderjahr kündigungsfrei
- Enthalten sind E-Banking und Mobile Banking
- Kontoeröffnung und Kontoführung sind kostenlos
- Abschlüsse und Steuerbescheinigung sind kostenlos



Die Schweiz ist überall

Der nordindische Bundesstaat Himachal Pradesh ist auch als Indische Schweiz bekannt.

Über fünfhundert Mal existiert die Schweiz auf diesem Planeten. Mehr als hundert dieser «Schweizen» finden sich allein in Deutschland. Wie hat es die Schweiz geschafft, sich so weit und vielfältig zu verewigen?

Die Schweiz ist überall. Es gibt «Schweizen» im Gebirge und in der Ebene, an der Küste und in der Wüste. Heute findet sich auf jedem Kontinent mindestens eine Region, die den Beinamen Schweiz trägt, von der Grönländischen bis zur Indischen Schweiz. Selbst Haiti sieht sich aufgrund seiner topografischen Eigenheiten als La Suisse. Das afrikanische Königreich Lesotho wird als die Afrikanische Schweiz bezeichnet.

1992 setzte der Berner Künstler Georg Steinmann diesem Phänomen neben dem Bundeshaus ein Denkmal: einen Steingarten namens «Gleichgewicht der Dinge», in dem er 44 Steine aus Asien, Afrika, Amerika, Australien und Europa zusammengetragen und harmonisch angeordnet hat; darunter Tuff aus Japan, Sandstein aus der Sächsischen Schweiz, Gneiss aus der Rantasipi-Schweiz in Finnland sowie grünlicher Serpentin aus dem Gottthardmassiv. Dieses Denkmal symbolisiert nicht nur geografische Eigenarten, sondern auch die kulturelle Verbindung, die die Schweiz mit der Welt teilt.

Sehnsucht nach Heimat

Die meisten dieser «Schweizen» haben wenig mit den Hochalpen zu tun. Charakteristisch für die Sächsische Schweiz im Süden Ostdeutschlands oder Little Switzerland in Süngland sind bizarre Felsformationen, die aus dichten Wäldern herausragen – ähnlich wie im Juragebirge. Andere verdanken ihren Namen weniger der Landschaft als vielmehr der Sehnsucht von Auswande-

ren nach ihrer alten Heimat. Ein bemerkenswertes Beispiel ist Vevay, Indiana, das 1814 von einem Waadtländer Weinbauer gegründet und nach seiner Heimatstadt Vevay benannt wurde. Der Name übertrug sich später auf das gesamte County, das heute als «Switzerland County» bekannt ist.

In Nueva Helvecia in Uruguay ticken die Uhren so pünktlich, dass man meinen könnte, die Schweiz hätte nicht nur ihre berühmten Zeitmesser, sondern auch ihr Zeitgefühl hierher exportiert. Diese Wertschätzung für Genauigkeit ist Teil des kulturellen Erbes. Im Jahr 1860 erwarb das Basler Bankhaus Siegrist & Fender Ländereien und verkaufte sie an eine Gruppe von Deutschschweizer Siedlern. Über hundert Einwandererfamilien erhielten staatliche Unterstützung für ihren Neuanfang. Diese Schweizer waren wahre Pioniere in der Milchwirtschaft. Die Stadt wurde berühmt für ihre Käseproduktion. Heute noch feiert die «Schweiz von Südamerika» ihre helvetischen Wurzeln u. a. mit Volksfesten, Trachten und Schützenvereinen. Sie ist ein Relikt der Migration und ein Denkmal der Nostalgie. Orte wie Nueva Helvecia zeigen, dass die Schweiz nicht nur ein geografischer Ort, sondern auch ein Gefühl ist – ein Gefühl, das Menschen in ihre Koffer packten und auf die andere Seite der Welt mitnahmen.

Wie die echten Hochalpen

Doch es gibt auch jene «Schweizen», die aufgrund ihrer Geografie tatsächlich mit der Alpenrepublik vergleichbar



Fotos: zVg

sind. Ouray in Colorado, die «Schweiz Amerikas», liegt in einer steilen Talsenke, umgeben von den schneebedeckten Gipfeln der San Juan Mountains, die über 4200 Meter hoch sind. Viktorianische Gebäude säumen die Main Street, und die Bergaussichten erinnern tatsächlich an die Schweizer Alpen. Ähnlich verhält es sich mit der «Argentinischen Schweiz»: Das Panorama der Stadt Bariloche, am Ufer des Nahuel-Huapi-Sees, umgeben von den verschneiten Gipfeln der patagonischen Anden, zeigt eine perfekte schweizerische Postkartenidylle. Schweizer und deutsche Auswanderer hinterliessen hier zu Beginn des 20. Jahrhunderts alpine Architektur und ihre Schokoladentradition. Chalets erinnern an Interlaken, während die Schokoladenhäuser die süßen Traditionen Luzerns nachahmen. Eine «Klein-Schweiz» entstand, nicht nur durch die Natur, sondern auch durch kulturelle Durchdringung.

Die romantische Verbreitung

In Deutschland hat die Verbreitung der «Schweizen» vor allem eine romantische Note. Die Sächsische Schweiz gilt als die älteste und hat landschaftlich durchaus Parallelen zur echten Schweiz. Der Name der Region geht übrigens auf zwei Schweizer, den Kupferstecher Adrian Zingg und den Maler Anton Graff, zurück, die 1766 an die Dresdner Kunstakademie kamen und sich im Umland der Stadt sofort heimisch fühlten. Das schroff zerklüftete Mittelgebirge, mit Gipfeln bis zu 730 Metern Höhe, ist zwar bei weitem nicht so hoch wie die Alpen, doch das liess die beiden Wanderer bald von der «Schweiz in Sachsen» sprechen.

Oft waren es auch lokale Regenten, die in sentimentaler Neigung ihrer Heimat etwas von der eidgenössischen Romantik verleihen wollten. Im Münsterland bei Anholt, nahe

der deutsch-niederländischen Grenze, türmen sich überraschend zwei Felsformationen auf – Miniaturausgaben der Rigi und des Pilatus. Der im 19. Jahrhundert angelegte Landschaftspark «Anholter Schweiz» ahmt bewusst eine typische Schweizer Szenerie nach. Auch das Chalet, mit dunklem Holz und mit Zierrat aus einer Interlakener Fabrik, ist eine sentimentale Erinnerung des Fürsten zu Salm-Salm und seiner Gemahlin an ihre Hochzeitsreise. Es thront auf einer Insel inmitten eines künstlichen Sees, der ganz offensichtlich dem Vierwaldstättersee nachempfunden ist.

Schweizen als Marketingstrategie

Fast jede deutsche Region, und sei sie noch so flach, hat ihre eigene «Schweiz». Der 1819 im ostdeutschen Neuruppin geborene Dichter Theodor Fontane bemerkte spöttisch: «Die Schweizen werden auch immer kleiner ...», und sprach damit von der Mecklenburgischen Schweiz, wo die hügelige Landschaft mehr an die Seenplatte als an die Alpen erinnert. Auch im auf Meeresspiegelhöhe liegenden Dithmarschen findet man einige sanfte Bodenwellen, liebevoll und attraktiv gesteigert «Schweiz» genannt. Der höchste Berg in der Holsteinischen Schweiz zwischen Lübeck und Kiel ist 168 Meter hoch. Sie ist ein klassisches Beispiel für die cleveren touristischen Schachzüge des 19. Jahrhunderts, als die Schweiz zum Reisetrend schlechthin wurde. Ein erfinderischer Kaufmann taufte sein frisch eröffnetes Hotel feierlich «Holsteinische Schweiz» – und voilà, schon schien die ganze Region in den Genuss der alpinen Anziehungskraft zu kommen! Er bediente sich des sich immer mehr verbreitenden Geheimrezepts: Ein bisschen Schweiz im Namen, und schon fühlten sich die Gäste wie auf einer Bergwiese.

Die Schweiz regiert die Welt

In der Moderne hat sich die Bedeutung der Schweiz subtil verschoben. Costa Rica wird als «Schweiz Mittelamerikas» bezeichnet, nicht weil es besonders gebirgig ist, sondern wegen seiner Stabilität und seines Wohlstands. In diesem Fall steht die Schweiz für einen Zustand – für Ordnung und Wohlstand, für alles, was die kleine Alpenrepublik nach aussen hin verkörpert. Die Schweiz ist zum Symbol geworden für etwas, das Menschen überall suchen: Stabilität in unsicheren Zeiten, funktionierende Strukturen, Schönheit in einer von Zerstörung geprägten Welt, eine Zuflucht, die vielleicht nur in der Vorstellung existiert. Wie Friedrich Dürrenmatt einmal bemerkte: «Die Welt wird entweder untergehen oder verschweizern.» In Anbetracht der heutigen globalen Herausforderungen könnte man meinen, er habe recht behalten. So regiert die Schweiz die Welt – ohne es zu wissen. Ihr Name und ihre Konzepte sind zu universellen, wenn auch mitunter zu verklärten Symbolen geworden. So entfaltet sich die Idee der Schweiz als ein lebendiges Mosaik, das in den vielfältigsten Landschaften und Kulturen rund um den Globus widerhallt.

Wohin auch immer man geht – die Schweiz ist schon da:



Mecklenburgische Schweiz – Deutschland

Diese Schweiz erhebt sich in Nordostdeutschland auf ziemlich kleinem Raum auf bis zu 100 m. Ackerfurchen umkreisen die baumbewachsenen Hügel; in den Tälern liegen zahllose kleine Seen. Erbprinz Georg von Mecklenburg-Strelitz soll sich den Namen Anfang des 19. Jahrhunderts ausgedacht haben, weil er die Landschaft ebenso schön fand wie die der Alpen.



Fränkische Schweiz – Deutschland

Diese Region liegt im bayerischen Städtedreieck Nürnberg, Bamberg und Bayreuth. Sie ist bekannt für beeindruckende Karstlandschaften mit über 1000 Höhlen, viele davon reich an Tropfsteinen und fossilen Knochen. 35 mittelalterliche Burgen und Ruinen überragen romantische Täler, imposante Hügelketten und steil abfallende Flusstäler.

fraenkische-schweiz.com

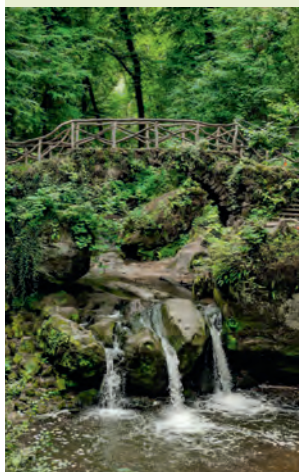
Nationalpark Böhmisches Schweiz – Tschechien / Nationalpark Sächsische Schweiz – Deutschland



Das Elbsandsteingebirge ist ein Mittelgebirge, das sich beidseitig der Elbe in Sachsen (Deutschland) und Nordböhmen (Tschechien) erstreckt, wobei der tschechische Teil als Böhmisches Schweiz und der deutsche Teil als Sächsische Schweiz bekannt ist. Diese beiden Naturparadiese sind geprägt von bizarren Sandsteinformationen, tiefen Schluchten und malerischen Ausblicken.

saechsische-schweiz.de

Kleine Luxemburger Schweiz



Zickzackschluff, Keltenhöhle, Wolfsschlucht, Adlerhorst – die Namen der Felsen, Höhlen und Abgründe sind so märchenhaft wie die Formen der Sandsteinfelsen. Die Kleine Luxemburger Schweiz mit dem Mullerthal zählt zu den wildesten Gegenden Luxemburgs. Die Schwarze Ern und ihre Zuflüsse haben tiefe Schluchten in den Sandstein gewaschen.

mullerthal.lu

Kleine Schweiz – Israel

Der Carmel-Nationalpark im Norden des Landes ist mit 84 Quadratkilometern Israels grösster Nationalpark. Er erstreckt sich auf einem Rücken des Karmelgebirges. Besonders das Gebiet um den Nahal Kelach (Kelach-Bach) erhielt den Namen «Kleine Schweiz» von Einwanderern, die damit an die Landschaft ihrer Heimat erinnern wollten.

Indische Schweiz

Himachal Pradesh, die Indische Schweiz, ist ein bergiger Bundesstaat im Norden Indiens, der zu den am besten entwickelten Bergregionen des Landes zählt. Die schneebedeckten Gipfel des Himalaja, des Dhauladhar-Gebirges und des Pir Panjal prägen diese Landschaft, die zudem durch exotische Täler, rauschende Flüsse und unendliche Wälder verzaubert. →



Grönländische Schweiz

Dieses abgelegene, zerklüftete Gebirgsgebiet im Osten Grönlands ist bekannt für hochalpine Gipfel wie den Mount Forel (3383 m). Diese Region zieht Schweizer Bergsteiger an, die ähnliche Herausforderungen wie in den Alpen suchen, und ist ein Zentrum der Schweizer Grönlandforschung seit dem frühen 20. Jahrhundert. Der Name «Schweizerland» entstand durch die Expeditionen von Alfred de Quervain und anderen Schweizer Forschern, die das Gebiet kartografierten. Die Grönländische Schweiz ist Teil der Kommune Sermersooq und wird oft als «Schweizerland Alps» bezeichnet.

visitgreenland.com

Mongolische Schweiz

Der Terelj-Nationalpark, südlich von Ulaanbaatar, wird oft als die «Mongolische Schweiz» bezeichnet. Hohe Berge, Granitfelsenformationen wie der Turtle Rock, üppige Wälder und sanfte Hügel, Bäche und alpine Wiesen prägen das Landschaftsbild. Zudem unterstützt der Park einheimische Nomadenfamilien und trägt aktiv zum Erhalt der mongolischen Kultur und Umwelt bei.



Asiatische Schweiz – Bhutan

Bhutan wird oft als die «Asiatische Schweiz» bezeichnet, da es aufgrund seiner ähnlichen Grösse (ca. 38 394 km²) und der dramatischen Himalaja-Landschaft mit zahlreichen Gipfeln über 2000 Metern Höhe eine gewisse Ähnlichkeit mit der Schweiz aufweist. Über 80 % des Landes liegen in den Bergen, was die alpine Charakteristik unterstreicht. Historisch gesehen hat die Schweiz Bhutan seit den 1950er-Jahren in der Entwicklung unterstützt, was zur Prägung dieses Namens beigetragen hat. Auch wenn die offizielle Entwicklungszusammenarbeit 2016 endete, ist die Schweiz nach wie vor ein wichtiger Partner für Bhutan.

1284 Meter über dem Alltag

Hotel Weissenstein



Das Hotel Weissenstein von der Nordseite: ganz links die Panoramahalle, ganz rechts die Endstation der Gondelbahn ab Oberdorf.

Sie suchen einen Ort für Tagungen, Events oder um sich einfach nur zu erholen? Dann steigen Sie in Oberdorf in die Gondelbahn und besuchen Sie das Hotel Weissenstein! Das Viersternehaus thront über Solothurn und dem Mittelland und lässt den Alltag sofort vergessen.

Die Stadt Solothurn hat viel zu bieten. Die «schönste Barockstadt der Schweiz» und einstige Ambassadorsstadt lockt jedoch nicht nur mit Aare, Altstadt, Kathedrale, Museen, Muttitürmen und wehrhaften Schanzen, sondern auch mit ihrem Hausberg, dem bis zu 1395 m ü. M. liegenden Weissenstein. Rund 100 m tiefer gelegen ist das Viersternehaus Hotel Weissenstein. Trotzdem darf es als Krone des Hausbergs gelten, denn nicht nur ist es bis weit ins Mittelland hinaus sichtbar, vom Hotel aus bietet sich auch die beste Aussicht auf praktisch die gesamte Alpenkette, mit ihrem Herzstück Eiger, Mönch und Jungfrau direkt vor der Nase.

Das denkmalgeschützte Gebäude liegt inmitten einer Landschaft von nationaler Bedeutung und in der Jura-schutzzone. «Nicht nur deshalb wird uns genau auf die Finger geschaut», scherzt Hoteldirektor Raphael Hobi. Praktisch jede Solothurnerin und jeden Solothurner verbindet eine Erinnerung mit «ihrem» Hausberg. Was hier geschieht, berührt alle. Das jüngste Kapitel in der bewegten Geschichte des einstigen Kurhauses wurde 2019 aufgeschlagen. Ein Besitzerwechsel führte zu einer umfassenden Renovation der Liegenschaft und zu einer Erweiterung durch die Panoramahalle: ein moderner, 520 m² grosser und unterteilbarer Eventsaal. «Die Kombi-



Foto: zVg

nation von atemberaubender Weitsicht, Restaurant, Viersternehotel mit 50 Zimmern und Panoramahalle ist einmalig in der Schweiz», so Hobi und seine Vizedirektorin Rabea Gasche übereinstimmend. Als Leiterin Sales & Events gehört es zu Gasches Aufgaben, das Hotel Weissenstein bei KMU, Organisationen und Privaten über die Region hinaus bekannt zu machen.

Das Hotel Weissenstein hat seine Wurzeln im Kurhaus Weissenstein, wo sich die Städter vor 200 Jahren bei Milch- und Molkekuren und Molkebädern erholen konnten. Ein Wellness- oder Spa-Angebot findet sich heute nicht mehr. Ein bewusster Entscheid?

Raphael Hobi: Ja. Beim Umbau vor acht Jahren wollte man den Fokus ursprünglich zwar auf Wellness legen, aber der Wasserbedarf der Landwirtschaft auf dem Weissenstein sprach dagegen. Da man keine halben Sachen anstrebte und die Konkurrenz im Spa- und Wellnessbereich gross ist, verzichtete man auch auf Verlegenheitslösungen wie Saunas oder Hotpots. Einem



Direktor Raphael Hobi und Vizedirektorin Rabea Gasche vor der Panoramahalle. Ob Familienfest oder Tagungen: Das Hotel Weissenstein unterstützt bei der Planung eines Events.

Foto: Frutig



Die Panoramahalle bietet sich für Events von mehreren Hundert Personen an. Für kleinere Anlässe – privat oder geschäftlich – kann sie unterteilt werden.

Foto: zVg

Wellnessangebot am nächsten kommt unsere 50 m² grosse Weissensteinsuite mit Alpensicht. Sie erstreckt sich über den gesamten dritten Stock des historischen Ostflügels und verfügt über eine erhöhte, frei stehende Badewanne und eine Erlebnisdusche.

Aber ich gehe mit unseren Gästen einig, für die das überwältigende und einmalige Naturerlebnis auf dem Weissenstein mehr zählt als ein austauschbarer Spa.

Es gilt auch zu bedenken, dass wir uns in der Juraschutzzone befinden und das Gebäude denkmalgeschützt ist. Veränderungen oder Anbauten – zur Diskussion standen etwa ein Fitness- oder ein Veloraum – stellen praktisch unüberwindbare Hürden dar.

Trotzdem gelang es 2019, die Bewilligung für den Abriss eines Gebäudeteils und den Neubau der modernen Panoramahalle zu erhalten...

Rabea Gasche: Um Anbauten am östlichen Teil der Liegenschaft wurde viel gerungen. Allein im 19. Jahrhundert wurden Erweiterungen dreimal abgerissen und neu ge-



Küchenchef Marcus Seidel.

Foto: Foto Frutig



Ob Restaurant, Panoramahalle oder Hotelzimmer:
Der Weitblick auf die Alpen gehört dazu.

Foto: zVg

baut. Auch die Lösung von 1951 vermochte nicht zu befriedigen. Der Bau der Panoramahalle 2018/2019 war mit einigen Auflagen verbunden, etwa bezüglich Beschaffenheit des Fensterglases und der Storen, damit die Zugvögel auf ihrer Flugbahn nicht beeinträchtigt werden. Zum Schutz der Fledermäuse wurde auch dem Licht der drei Hellsten der Blauanteil entzogen.

Die drei Hellsten ...?

Mit den drei Hellsten sind scherzhaft die drei hellsten Solothurner gemeint: drei Scheinwerfer auf dem Dach des Hotels. Sie wurden 1909 installiert und sind in der Nacht nicht nur das Wahrzeichen des Hotels und des Weissensteins, sondern ein Stück Identität für die ganze Region. Wer sie als Solothurnerin oder Solothurner von Weitem sieht, weiss, jetzt bin ich zu Hause, jetzt bin ich angekommen.

Wie wichtig ist die Panoramahalle für das Hotel?

Raphael Hobi: In Kombination mit dem Hotel und dem Restaurant macht sie die Einzigartigkeit unserer Location aus. Man findet dieses Angebot in der Schweiz wohl kein zweites Mal. Die Kapazität des Hauses, das wunderschöne Haus mit seiner 200-jährigen Geschichte, die tolle Lage und die spannende Klientel waren für mich entscheidend, vor zwei Jahren die Position des Hoteldirektors zu übernehmen.

Welche Klientel sprechen Sie hauptsächlich an?

Der Weissenstein ist der Hausberg der Solothurner und ohne Übertreibung eine Art Heiligtum der Einheimischen. Wer Zeit hat, entflieht dem Alltag oder dem Nebel am Jurasüdfuss, verbringt ein paar Stunden auf dem Berg und isst in unserem À-la-carte-Restaurant zu Mittag. Die

Vom Kurhaus zum Viersternehotel mit Panoramahalle

Das Hotel Weissenstein blickt 2028 auf 200 Jahre Geschichte zurück. Auf Initiative des Solothurner Arztes Johann Kottmann als Kur- und Gasthaus erbaut, fanden seit 1828 Patienten mit Hautausschlägen oder Entzündungen auf 1300 m ü. M. Linderung. Zur Anwendung kamen Milchkuren und Molkebäder, eine Therapieform, die damals bereits im Appenzellerland sehr beliebt war. Auch der Stallluft wurden Heilkräfte zugeschrieben. Sie wurde durch Luken direkt in die über den Kuhställen gelegenen Zimmer von brustkranken Personen geführt. Es darf gehofft werden, dass auch die reine Bergluft zur Genesung der Patienten beitrug... Die Popularität der Kuren selbst bei ausländischen Gästen führte zu etlichen Erweiterungs- und Umbauten. Mitte des 20. Jahrhunderts kamen diese Anwendungen jedoch ausser Mode.

Die Bürgergemeinde Solothurn setzte als Besitzerin nun alles auf die Karte Gasthaus und baute die Liegenschaft entsprechend um. Die 1951 gebaute Sesselbahn – 2010 ausser Betrieb genommen und 2014 durch eine Gondelbahn ersetzt – erleichterte den Zugang zum Weissenstein und sorgte für höhere Besucherzahlen. Dennoch wurde das Gasthaus für die Bürgergemeinde nicht mehr tragbar.

Eine Aktiengesellschaft lokaler Investoren sprang ein, dann eine Bank und schliesslich übernahm ein Schweizer Unternehmer. Dieser investierte zwischen 2017 und 2019 rund 30 Mio. CHF in Renovation und Umbau der Gebäude und in den Neubau der Panoramahalle für Seminare, Tagungen und andere Anlässe.

Gäste kommen natürlich nicht nur aus Solothurn und Umgebung. Der ganze Espace Mittelland ist unser Einzugsgebiet. Dementsprechend kommen 90% der Ausflügler, Wanderer und Velofahrer, die bei uns einkehren, aus der Schweiz.

Wer länger bei uns verweilen und die Gegend mit ihren Wanderwegen erkunden möchte, kann in einem unserer 50 Hotelzimmer – 42 Doppelzimmer, zwei Einzelzimmer und sechs Suiten – übernachten. Das Hotel verfügt über vier Sterne und bietet modernsten Komfort. Jedes Zimmer hat einen anderen Grundriss und entsprechend angefertigte Möblierung. Einige Superior Doppelzimmer mit Alpensicht sollen an die Anfänge des Hotels erinnern: Sie verfügen z.B. über Nachttische mit Marmorabdeckung und WC-Spülung via Handzugkette.

Rabea Gasche: Ein weiteres Herzstück ist die lichtdurchflutete, 520 m² grosse Panoramahalle, die mehrere Hundert Personen fassen kann. Sie ist unterteilbar und dadurch sehr vielseitig nutzbar. Dank modernster Technik und Infrastruktur ist sie ideal für Seminare und Tagungen, Konferenzen von KMU oder Organisationen. Auch Private können sie nutzen, etwa für Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder andere Festivitäten. Auch Trauerfeiern wurden hier schon abgehalten. Eine ökumenische Kapelle befindet sich direkt unterhalb des Hotels. Zudem kann die Sonnenterrasse miteinbezogen werden. So wurden hier schon Armbrustschüssen und Autopräsentationen durchgeführt.

Ausser im Winter und an Sonn- oder hohen Feiertagen ist das Hotel Weissenstein von Solothurn und Gänsbrunnen aus mit dem Auto erreichbar. Welche Bedeutung hat die Gondelbahn für Ihren Betrieb?

Sie ist essenziell. Die Passstrasse ist aufgrund ihrer Steigung von bis zu 22° auf der Südseite auch ausserhalb der Sperrzeiten nicht jedermanns Sache. Deshalb sind wir froh um die Gondelbahn, die eine hohe Kapazität aufweist und auch nachhaltiger als Privatautos oder Cars ist.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit für Sie und Ihre Gäste?

Raphael Hobi: Nachhaltigkeit gewinnt mehr und mehr an Bedeutung. So verfügen wir über eine Holzschnitzheizung und eine Photovoltaikanlage. In der Küche setzt Küchenchef Marcus Seidel auf Regionalität und Saisonalität. Gerade für KMU und Organisationen ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Aspekt, der in ihren Werten und Vorgaben festgehalten ist und entscheidend bei der Auswahl eines Tagungsorts sein kann. Unsere Zertifizierungen und Partnerschaften – ibex fairstay, Swisstainable und Responsible Hotels of Switzerland – sind zum Teil auch Voraussetzung dafür, dass wir in Programmen oder auf Plattformen berücksichtigt werden.

Aufgrund unserer Lage inmitten der Natur ist nachhaltiges Verhalten für uns selbstverständlich. Wir leben hier

z.B. zusammen mit Rehen, Gämsen, Luchsen, Dachsen, Hasen, Hermelinen und Siebenschläfern. Auch ein Murmeltier soll schon gesichtet worden sein – die nächstgelegene Kolonie lebt allerdings auf dem Chasseral. Auf der Südseite des Hotels befindet sich seit 1957 der unter Schutz stehende, 1400 m² grosse Juragarten mit rund 150 Pflanzenarten, die im Solothurner Jura heimisch sind.

Rabea Gasche: Nachhaltigkeit hat auch eine soziale Komponente. Wir haben sechs Lernende, die wir in ebenso vielen Berufen ausbilden. Mit ihnen zusammen legen wir gegenwärtig einen Kräutergarten an. Die geplante Produktion von eigenem Honig hat eine andere Wendung genommen: Wir haben eine Nisthilfe für Wildtiere eingerichtet, die von der Organisation FreeTheBees wissenschaftlich begleitet wird.

Sie sind auf dem Weissenstein nicht allein: Essen und übernachten kann man auch in den Berggasthöfen Sennhaus und Hinterweissenstein. Wie unterscheiden sich die Angebote?

Raphael Hobi: Wir wollen nicht mit den Berggasthöfen in Konkurrenz treten. Gästen, die sich länger bei uns aufhalten, empfehlen wir sogar, auf ihren Wanderungen die Berggasthöfe zu berücksichtigen. Der Gasthof Sennhaus liegt direkt hinter unserem Hotel und bietet wie der Hinterweissenstein eine einfache Küche an. Der Gasthof Hinterweissenstein – etwa 30 Fussminuten von uns entfernt – verfügt zusätzlich über drei Zimmer und ein Matratzenlager. Unser kulinarisches Angebot mit Preisen zwischen 28 und 32 CHF ist hochwertig regional, bein-



Die Mehrzahl der Zimmer, die Rabea Gasche Weissenstein-Gästen anbieten kann, sind Doppelzimmer.

Fotos: Foto Frutig



Raphael Hobi in der Weissenstein-Suite, mit 52 m² das grösste der 50 Zimmer im Viersternehotel.

Foto: Foto Frutig

haltet aber ebenfalls Währschafte für hungrige Wanderer oder Velofahrer – etwa Fischknusperli oder Hackbraten mit Spätzli.

Ergeben sich aus der Lage auf 1300 m ü. M. besondere Herausforderungen?

Es ist nicht immer einfach, Wetterkapriolen und Personalplanung in Übereinstimmung zu bringen. Vor allem im Herbst, wenn das Mittelland von einer Nebeldecke zugedeckt sein kann, strömen die Menschen plötzlich zu Hunderten bzw. Tausenden auf den Weissenstein. Am 28. Dezember beispielsweise waren es 3000 Sonnenhungrige. Das sprengt dann unsere Kapazitäten bezüglich Platzangebot und Verfügbarkeit von Personal.

Kennen Sie eine Hauptsaison?

Rabea Gasche: Wir sind ganzjährig geöffnet. Eher schwach sind der Jahresanfang und der Frühling, wenn unten alles schon spriesst und die Vegetation auf dem Berg sich noch etwas zurückhält. Ab Mai beginnt für uns die Hochsaison mit Seminaren, Hochzeiten und sportlichen Aktivitäten wie Klettern, Radfahren, Gleitschirmfliegen und natürlich Wandern. Der Weissenstein liegt auf dem Jurahöhenweg Nr. 5, etwa auf halbem Weg zwischen Balsthal und Frinvillier bei Biel. Auf dem Weg Richtung Grenchenberg sollte auch dem Planetenweg

Beachtung geschenkt werden. Er beginnt hinter dem Hotel mit der Sonne und den Planeten Merkur und Venus. Jeder gewanderte Kilometer entspricht einer Milliarde Kilometern im Sonnensystem. Ein Highlight ist immer auch der Weissenstein-Schwinget, der dieses Jahr am 11. Juli zum 75. Mal und damit als Jubiläums-Schwinget stattfindet.

● Interview: Daniel Flury

hotelweissenstein.ch

*Kein Durchkommen: Hannes Eltrich
mit einem fertig montierten Beschlag
seiner Marke Safety-Systems.*

Fotos: Foto Frutig

Einbrecher müssen draussen bleiben

Spides GmbH: Safety-Systems Schweiz

Türspione standen am Anfang der Geschäftstätigkeit von Hannes Eltrich und gaben seiner Firma den Namen: Spides, abgeleitet von Spion-Design. Seit 20 Jahren liegt der Schwerpunkt im Einbruchschutz und der Pflege und Weiterentwicklung der eigenen Marke Safety-Systems.



Die Beschläge sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich – auch vergoldet!

Einbrecher wählen regelmässig den Weg des geringsten Widerstands. Haupteinbruchstellen sind folglich offene oder nur schwach gesicherte Eingangstüren, Fenstertüren und normale Fenster. Herr und Frau Schweizer verhalten sich deshalb mehrheitlich genau richtig: 59% überprüfen beim Verlassen des Hauses oder der Wohnung mehrmals, ob die Eingangstür verriegelt ist – ein Wert, den kein anderes Land in Europa erreicht. Die Umfrage eines Anbieters von Sicherheitstechnologie hat ausserdem gezeigt, dass Schweizer selbst dann, wenn sie zu Hause sind, gewohnheitsmässig prüfen, ob Türen und Fenster geschlossen sind.

Das Problem ist nur: Was nützen verschlossene Türen und geschlossene Fenster, wenn sie innert Sekunden mit einfachstem Gerät aufgebrochen werden können? Hier



Ein robuster Beschlag ist das eine, das andere ist die feste Verankerung des Schliesspunkts im Mauerwerk: Hannes Eltrich (l.) mit Mitarbeiter Erich Gerber, einem pensionierten Polizisten.

kommt Hannes Eltrich ins Spiel, und zwar als Spielverderber. Seit 20 Jahren sorgt er mit seinem patentierten System – «Safety-Systems» – dafür, dass Einbrecher an Türschlössern verzweifeln und die Hausbewohner und ihr Hab und Gut sicher sind.

Wie schwer ist es, eine von Ihnen verstärkte Tür aufzubrechen?

Es gibt ein geflügeltes Wort, wonach jede Tür aufgebrochen werden kann. Das ist eine glatte Lüge, welche die Realität nicht abbildet. Deshalb gebe ich hier die Garantie ab, dass eine von mir verstärkte Tür in verschlossenem Zustand für einen Einbrecher unüberwindbar ist. Das ist so seit der ersten Installation eines Safety-Systems-Türbeschlags vor 20 Jahren und wird auch so bleiben.

Was beinhaltet eine Türsicherung konkret?

Herzstück ist die massive Panzergarnitur, die durchgehend von innen verschraubt ist. Zu einer effizienten Sicherung gehört die Verstärkung von schwachen Metallzargen und die wirksame Verankerung der Schliesspunkte im Mauerwerk mit Ausreisslasten von bis zu 2 Tonnen für die Verankerungen. Je nach Mauerwerk verwenden wir optimierte Schwerlastankersysteme mit Ausreisswiderständen von 300 bis 500 kg pro Schraube. Allgemein gilt auch: je mehr Schliesspunkte, desto grösser die Sicherheit. Wir bieten Mehrpunkteschlösser mit bis zu 12 Schliesspunkten an.

Im Gegensatz dazu sind Billigbeschläge schon nur mit einem Schraubenzieher verbiegbare, und die Zylinder lassen sich einfach abdrehen. Man darf sich nicht blenden lassen: Durch tiefgezogenes Blech sieht diese Billigware zwar massiv aus, es handelt sich aber um nichts anderes als um filigrane «Barbie-Beschläge» ...

Fenster sind schwieriger zu sichern als Türen. Was empfehlen Sie?

Zur Sicherung von Fenstern kommt beispielsweise ein Stangenverschluss infrage. Sinnvoll ist es auch, Fensterflügel, die nie geöffnet werden, zu verschrauben. Allgemein empfehle ich zusätzliche Schliesspunkte – also Zusatzschlösser, Verankerungen – und Verstärkungen. Das können auch Vergitterungen sein. Dazu gehören Lichtsachtsicherungen. Sie sind ein effizientes Mittel, um das Eindringen über Kellerräume zu verhindern.

Fenster können auch eingeschlagen werden ...

Das ist weniger beliebt, weil Einbrecher Lärm und wegen der Verletzungsgefahr – und dem damit verbundenen Hinterlassen von DNA-Spuren – auch Scherben vermeiden wollen.

Eine Empfehlung der Polizei lautet, die Nachbarn auf ungewöhnliche Aktivitäten rund ums Haus zu sensibilisieren, vor allem, wenn man selbst abwesend ist.

Dieses Vorgehen ist sinnvoll, nur funktioniert das nicht zuverlässig. Ich spreche hier aus Erfahrung: Wenn ich beispielsweise an der Wohnungstür eines Mehrfamilienhauses am Montieren bin, was mit Bohrlärm verbunden ist, fragen die Nachbarn im Schnitt erst nach 30 Minuten, was ich hier treibe. Es sollten aber 30 Sekunden sein! Dies auch deshalb, weil Einbrecher unter Stress stehen und im Schnitt nur während etwa einer Minute am Aufhebeln sind. Werden sie in diesem Zeitfenster ertappt, ergreifen sie die Flucht. Beim Einfamilienhaus ist die mögliche Aufbruchzeit länger und das ertapptwerden oft durch Dunkelheit oder schlechtere Einsicht von aussen reduziert.

Sie stehen täglich in Kontakt mit Besitzern von Liegenschaften und könnten auch Bewegungsmelder oder Alarmanlagen verkaufen und installieren. Besteht die Absicht, die Geschäftstätigkeit auszubauen?

«Was braucht der Kunde?»

Diese Frage steht bei Hannes Eltrich im Zentrum, seit nach einer Lehre als Gemüsegeärtner und anschliessender Tätigkeit im Sämereienhandel sein Wunsch nach Selbstständigkeit vor rund 30 Jahren in Erfüllung ging. «Anfänglich hausierte ich sieben Jahre lang mit Türspionen, die sich als ausgezeichnetes Einstiegsprodukt für noch mehr Beratung in Sicherheitsfragen entpuppten», so Eltrich. Deshalb ging es nicht lange, und Eltrich montierte neben Türspionen auch Türketten oder Rosetten über vorstehende Zylinder. In den letzten 20 Jahren lag ein Schwerpunkt bei Schliessanlagen. Um die Kundenbedürfnisse zu befriedigen, entwickelte Eltrich den patentierten Beschlag und liess die Marke Safety-Systems schützen. Eine immer älter werdende Gesellschaft benötigt auch Heimsicherheit wie Geländer, Handgriffe oder Schlüsseltresore für die SpiteX und den Mahlzeitendienst.

Das Seeland erwies sich für Eltrich als Glücksfall, denn die dort verankerte Uhrenindustrie hält Zulieferbetriebe am Leben, die hochpräzise – «auf den Hundertstelmillimeter genau» – eine grosse Anzahl von Spezialwünschen erfüllen können. «Ich muss nicht weltweit suchen: 95% der Bestandteile, Verarbeitungen, Komponenten für Eigenprodukte sowie des ergänzenden Handelssortiments beziehe ich von rund 100 einheimischen Lieferanten. Viele davon sind nicht weiter als eine Stunde entfernt, und alle sind kleine oder mittelgrosse Betriebe, die härten, beschichten, fräsen, drehen etc.», freut sich Eltrich.



Hannes Eltrich zeigt an der Mustertür auf die Bandsicherung, die Teil einer Nachrüstung sein kann.



Mitarbeiterin Jacqueline Steiner füllt gemäss Schliessplan einen Zylinder mit Stiften ab



Ein Programm steuert die Fräsnadel und sagt ihr, wo sie wie tief in den Schlüsselrohling fräsen muss – auf den Hundertstelmillimeter genau.

Nein, die Bedürfnisse von Liegenschaftsbesitzern sind sehr unterschiedlich, und ich decke einfach eines davon ab. Alarmanlagen zum Beispiel sind als Ergänzung in vielen Fällen natürlich sehr sinnvoll, und meine Geschäftsräumlichkeiten sind ebenfalls entsprechend gesichert – schliesslich muss ich Kundenwerte schützen.

Anbieter gibt es auf dem Gebiet der Alarmanlagen schon genug, und ich müsste mich erst in die einschlägige Fernmeldetechnik einarbeiten. Ich ziehe es vor, diesen ständigen Bildungsaufwand in die Schliesstechnik zu investieren und in die eigenen Entwicklungen einzubringen.

Sind Ihre Kunden mehrheitlich «gebrannte Kinder», also Menschen, die gerade einen Einbruch verarbeiten mussten?

Die Motivation, zu mir zu kommen, kann sehr unterschiedlich sein, eine besonders stark vertretene Gruppe kann ich nicht benennen. Aber eine vorbeugende Sicherung von möglichen Einstiegspunkten ist sehr empfehlenswert. Sie kommt häufig dann vor, wenn ein Generationenwechsel eintritt oder wenn das Sicherheitsbedürfnis steigt, etwa nach der Pensionierung und damit verbundenen längeren Ferienabwesenheiten, bei Stabswechseln in Betrieben, bei Neubelegung von Gebäuden oder Renovierungen.

Geschieht ein Einbruch, sind wir häufig schon unmittelbar nach dem Ereignis vor Ort, also im Rahmen der Erstintervention durch die Polizei, um ein Provisorium zu erstellen. Darauf kann dann eine Beratung folgen, die zu einem Auftrag führt. Menschen, die schon mehrere Einbrüche erlebt haben, sind oft auch traumatisiert oder glauben gar nicht mehr daran, dass Schutzmassnahmen durch Verstärkungen nützlich sind – ein Fehlschluss!

Einbruchschutz ist sicher das Hauptmotiv Ihrer Kunden. Sind auch Design und Ästhetik ein Anliegen?

Das kann regional variieren. In der Deutschschweiz hat man es gerne so unscheinbar wie möglich und gibt sich mit der Grundauführung – unbehandelter Chromstahl – zufrieden. Immer beliebter ist ein mattes Schwarz. Die vergoldete Version montiere ich vorwiegend in der Romandie und im Tessin.

In welcher Grössenordnung bewegen sich die Kosten für eine Türnachrüstung?

Eine sinnvolle mechanische Nachrüstung kommt auf 800 bis 3000 CHF zu stehen. Sinnvoll deshalb, weil das Verhältnis von Schutzwirkung zu Aufwand stimmen muss. Auch Gratistipps sind übrigens Teil meiner Beratungspalette.

Zu einem sicheren Beschlag gehört ein sicheres Schloss...

Unsere Schlüssel sind auf den Hundertstelmillimeter präzisionsgefräst und unkopierbar. Letzteres gilt insbesondere auch für unsere magnetcodierten Schlüssel. Für beson-

ders robuste Anwendungen haben wir federlose Zylinder im Angebot. Besteht ein Schliessplan, gravieren wir z.B. eine Schlüsselnummer ein, damit der Schlüsselverwalter oder Eigentümer die Übersicht hat. Basis für einen funktions-sicheren Schliesszylinder ist die an die Bedarfs- respektive Türsituation angepasste und korrekt installierte Verriegelungstechnik, ergänzt durch Bandsicherungen.

Wie pflegt man Schlösser und Schlüssel richtig?

Fett von Einsteckschlössern kann mit der Zeit verharzen und zu Blockaden führen, Verschleiss kann zunehmend die Funktion und Sicherheit reduzieren. Nicht in jedem Fall ist Ersatz angebracht, das identische Schlossmodell gibt es nach X Jahren nirgends mehr. Regelmässige Schliessanlagenwartung gehört deshalb zum Gebäude wie der Autoservice. Auf der sicheren Seite ist man mit einem Wartungsvertrag.

● Interview: Daniel Flury

safety-systems.ch



Erich Gerber mit Schlüsseltresoren, die stark nachgefragt werden.

Robust schreckt ab

Gemäss Bundesamt für Statistik wurde 2024 schweizweit über 46 000 Mal eingebrochen (+11,2% im Vergleich zu 2023), das sind durchschnittlich 126 Fälle pro Tag.

Die Schweizerische Kriminalprävention (skppsc.ch > Fokus Einbruch) erinnert daran, dass Einbrecher die Konfrontation mit Hausbewohnern scheuen und Abwesenheiten ausnützen. Ebenso wenig sind sie auf Risiko und Widerstand aus. Sie kundschaften deshalb Objekte aus, die offensichtlich zu wenig gesichert sind. Kellerfenster, Zugangsbereiche im Untergeschoss und (Terrassen-)Türen sind die beliebtesten Einstiegspunkte. Bleibt der Erfolg nach wenigen Minuten aus, gehen sie lieber ein Haus weiter als aufzufallen. Einbrecher verhalten sich unauffällig und tragen kein sperriges

Werkzeug mit sich. Was einem Schraubenzieher oder kleinen Stemmeisen Widerstand bietet, wird eher in Ruhe gelassen. Auf der sicheren Seite ist deshalb, wer Fenster und Türen mit robusten Schlössern und Beschlägen gesichert hat – z.B. von Safety-Systems!

Die Kriminalprävention empfiehlt weiter, eine gute Nachbarschaft zu pflegen, bei Abwesenheit eine Anwesenheit vorzutäuschen (Lichtquellen mit Zeitschaltuhr, Anwesenheitssimulator), Bewegungsmelder und Alarmanlagen zu installieren und sich von der Polizei beraten zu lassen. Die Kriminalprävention führt für jeden Kanton die entsprechenden Anlaufstellen auf:
 skppsc.ch > Kontakt zur Polizei
 skppsc.ch > Contact police
 skppsc.ch > contatto con la polizia

Wo Hackbrett auf Klassik trifft

**Interview mit Andrea Wiesli,
Künstlerische Leiterin Appenzeller Forum**



(v. r.) Zusammen mit dem Hackbrettler Nicolas Senn begleitete das Trio Fontane (Noëlle Grüebler, Violine; Andrea Wiesli, Klavier; Jonas Kreienbühl, Violoncello) die Zuhörer am 4. Januar 2026 in Gonten ins neue Jahr.

Foto: © Nicolas Senn/
eastdesign.ch

Huus Quell, Huus Bären und Huus Löwen: Das als Appenzeller Huus bekannte Ensemble in Gonten mit Hotel, Gastronomie und Spa vereint nicht nur Erholungssuchende, Weinliebhaber und Gourmets. Im neu erstellten Löwensaal des Huus Löwen geniesst auch das Appenzeller Forum mit seinem Konzertangebot Gastrecht. Künstlerische Leiterin des Forums ist die Pianistin Andrea Wiesli.

Als letztes der drei von der Bank WIR massgeblich finanzierten Häuser hat das Huus Quell Mitte Oktober 2025 seine Tore geöffnet. Noch bis 31. März gilt dort ein 3-für-2-«Opening Special» (appenzellerhuus.ch). Wer seinen Aufenthalt mit einem musikalischen Leckerbissen kombinieren möchte, hat dazu monatlich eine Gelegenheit: Das Appenzeller Forum veranstaltet regelmässig Konzerte im Löwensaal, der mit seiner erstklassigen Akustik überzeugt und über einen neuen Steinway-Konzertflügel verfügt. Wenn es sie auf eine einsame Insel verschlagen würde, hätte Andrea Wiesli am liebsten dieses Instrument im Gepäck. Die Künstlerische Leiterin und Vizepräsidentin des Appenzeller Forums ist Konzertpianistin und trat am 4. Januar 2026 im Rahmen des Neujahrskonzerts des Forums im Löwensaal auf – nicht solo, sondern als Mitglied des Trio Fontane.

Crossover

Wer ein klassisches Trio-Konzert mit Violine, Violoncello und Klavier erwartete, irrte. Bereits vor elf Jahren hat sich das Trio mit dem Hackbrettler Nicolas Senn zusammengetan – und füllt seither mit verschiedenen Crossover-Produktionen die Konzertsäle. Auch andere Konzerte überraschen mit selten zu hörenden Instrumenten oder aussergewöhnlichen Kombinationen: Akkordeon und Klavier am 22. März, ein Perkussionistenduo am 28. Juni oder Saxophon und Bariton-Sänger am 3. Januar 2027. Mit Erstaufführungen und spartenübergreifenden Formaten will Andrea Wiesli dem Publikum neue Zugänge eröffnen und aufzeigen, «dass Musik keine Grenzen kennt».

Sind Sie bei der Zusammenstellung des Musikprogramms an Vorgaben des Appenzeller Forums gebunden?

Andrea Wiesli: Als Künstlerische Leiterin des Appenzeller Forums habe ich viele Freiheiten und kann dadurch sehr kreativ an die Saisonplanung herangehen. Die Pflege von Kammermusik mit hochkarätigen Musikschaffenden aus der Schweiz und dem Ausland ist unser Kernanliegen. Pro Saison sind ausserdem zwei Konzerte für vielversprechende Nachwuchsmusikerinnen und -musiker sowie ein Podium für junge Preisträger des Hans Schaeuble Awards vorgesehen. Dafür schliessen wir uns mit Institutionen wie Arosa Kultur und der Ria & Arthur Dietschweiler Stiftung zusammen.



Das Huus Löwen mit dem Steinway-Flügel im Löwensaal – hier in der Bankettbestuhlung.

Fotos: zVg

Was für ein Publikum sprechen Sie an?

Trotz unserer noch jungen Vereinsgeschichte dürfen wir bereits auf ein treues Stammpublikum zählen, das aus der ganzen Ostschweiz, aber auch aus der Region Zürich zu unseren Konzerten reist. Es freut mich sehr, dass wir auch immer mehr einheimische Konzertbesucher gewinnen können, die unsere Veranstaltungen als Bereicherung für das kulturelle Leben in der Region erkennen.

Wird das Appenzeller Kulturleben unterschätzt?

Seit ich mich näher mit dem hiesigen Musikleben beschäftige, bin ich beeindruckt von der Qualität der Veran-



Andrea Wiesli ist die Künstlerische Leiterin des Appenzeller Forums.

Fotos:
Marco Borggreve

Appenzeller Forum

Das Appenzeller Forum ist ein Verein, der die kulturelle Vielfalt im Appenzellerland fördert und unterstützt, aber auch aktiv mitgestaltet. Im Fokus steht die Veranstaltung von Konzerten. Neben der Pflege der klassischen Musik mit international renommierten Interpretinnen und Interpreten fördert das Forum auch spartenübergreifende Konzertformate mit innovativer Ausstrahlung.

Ein besonderes Anliegen ist die Förderung begabter Nachwuchsmusikerinnen und -musiker. Hier kooperiert das Appenzeller Forum mit anderen Institutionen (Stiftungen, Veranstalter) mit gleicher Zielsetzung.

appenzeller-forum.ch

staltungen, wie sie beispielsweise im «ink Appenzell» oder im Rahmen der Ringofenkonzerte angeboten werden. Ausserdem wird mir immer mehr bewusst, welche tragende Rolle insbesondere auch Gonten in der Geschichte der Volksmusik gespielt hat, was im Roothuus Gonten eindrücklich dokumentiert und für die Forschenden zugänglich gemacht ist. Wir möchten gemeinsam mit Jan Schoch, dem Initianten des Appenzeller Forums, unseren Beitrag zu diesem reichen Kulturleben leisten, mit Respekt vor der Tradition und Mut zur Innovation. Dabei darf ich auf ein hervorragendes Team bestehend aus unserem Präsidenten Dr. Urs Fischer, Geschäftsführer Kevin Clavien und unserer Medienverantwortlichen Laura Spies zählen.

Das erste Konzert fand im Februar 2023 statt, gegenwärtig läuft bereits die dritte Saison. Lässt sich beurteilen, was für Formate auf grösste Resonanz stossen?

Wir hatten bislang in so verschiedenen Bereichen wie klassische Klavierrezitale, traditionelle Volksmusik-Events und literarisch-musikalische Veranstaltungen ausverkaufte Abende, wo wir aus Kapazitätsgründen sogar Besucher abweisen mussten. Aber auch unsere letztjährige Saisoneroöffnung mit dem fantastischen 12-jährigen Pianisten Stefan Szypura füllte den Löwensaal. Bei der Programmgestaltung streben wir jedoch nicht in erster Linie einen möglichst hohen Publikumszuspruch an, sondern überlegen uns, wie wir Menschen für spannende Formate begeistern können. Wir sind stolz darauf, unseren Besuchern immer wieder Erstaufführungen zu bieten, die danach auf Bühnen in der ganzen Schweiz und im Ausland zu hören sind. Dies ist beispielsweise bei der Klangchronik zu Margrit Schribers Erfolgsroman «Die Stickerin» der Fall, die als Auftragswerk des Appenzeller Forums nach ihrer Gontener Erstaufführung nun auch in Arosa, Schwyz und im Raum Zürich zur Wiederaufnahme kommen wird.

«Wir wollen Menschen für spannende Formate begeistern.»

Das Programm ist sehr vielfältig – Boogie-Woogie, Barockmusik, Flamenco, Hackbrett... Gelingt es trotzdem oder gerade deshalb, ein Stammpublikum aufzubauen?

Ich habe den Eindruck, dass unser Publikum darauf vertraut, dass jedes unserer Konzerte nachhaltig berührt. Unseren leidenschaftlich agierenden Interpreten gelingt es stets, neue Zugänge zu eröffnen und aufzuzeigen,

dass Musik keine Grenzen kennt. Wenn wir Klassikfans für Jazzkonzerte, Volksmusikliebhaber für klassische Programme und umgekehrt begeistern können, dann ist dies das schönste Lob für einen Veranstalter.

Am Neujahrskonzert unter dem Motto «Klassik trifft Folklore» trat das Trio Fontane – eine klassische Formation mit Noëlle Grüebler (Violine), Jonas Kreienbühl (Violoncello) und Ihnen am Klavier – zusammen mit dem bekannten Hackbrettler Nicolas Senn auf. Eine Zusammenarbeit, die bereits seit 11 Jahren Bestand hat. Auf dem Programm stand Innerrhoder Tanzmusik. Gab es nie Berührungsängste?

In meinem Elternhaus waren TV-Formate wie Musikantenstadl und volkstümliche Radiosendungen durchaus präsent. Erst durch meine Klavierlehrer entdeckte ich die Faszination für Werke der musikalischen Klassik und Romantik. Als ich damals die Idee hatte, unser Trio Fontane mit einem so vielseitigen und wandelbaren Künstler wie Nicolas Senn zusammenzubringen, war ich deshalb hundertprozentig überzeugt, dass dieses musikalische Crossover funktionieren würde. Allerdings gab es für un-

sere ungewohnte Instrumentenkonstellation noch keinerlei Arrangements – wir mussten diese erst selbst kreieren. Und das war eine herrliche Spielwiese für alle Beteiligten: Bis heute macht uns das gemeinsame Experimentieren grossen Spass, da wir uns auf Augenhöhe begegnen und gegenseitig für neue Ideen begeistern können. Vielleicht ist genau dies das Erfolgsrezept unserer stets umjubelten Auftritte.

«Ich liebe Abwechslung und Herausforderungen.»

Sie treten als Solistin auf, konzertieren mit Orchestern, mit Sängerinnen und Sängern, in Formationen wie dem StradivariQuartett oder dem Trio Fontane – gibt es ein «Setting», das Ihnen am meisten behagt?

Ich bin eine Musikerin, die Abwechslung und Herausforderungen liebt. Der Gedanke, dass es keine musikalischen Grenzen gibt, inspiriert mich. Besonders wohl fühle ich mich im Zusammenspiel mit anderen Kulturschaffenden – der Austausch mit ihnen bereichert mein eigenes künstlerisches Wirken. Ausschliesslich als Solistin tätig zu sein, wäre mir auf die Dauer zu einsam.

Kämpfen Sie mit Lampenfieber?

Oh ja! Je nachdem ist dieses weniger oder stärker ausgeprägt, aber etwas Aufregung ist immer vorhanden. Ein Rezept dagegen gibt es zwar nicht, doch hilft es mir, wenn ich nicht meine schärfste Kritikerin bin und versuche, den Moment zu geniessen und auf meine Fähigkeiten zu vertrauen.

Gibt es eine Musikrichtung, zu der Sie (noch) keinen Zugang gefunden haben?

Als ich vor über einem Jahr für ein Crossover-Projekt mit dem Jazzpianisten Maurice Imhof in Zürich angefragt wurde, befürchtete ich zunächst, ich würde mich zu weit aus dem Fenster lehnen. Die fruchtbare Zusammenarbeit durch Verschmelzung von Jazz und Klassik hat dann aber sowohl uns Interpreten als auch das Publikum dermassen begeistert, dass für dieses Jahr bereits ein «Sequel» geplant ist.

Sie sind nicht «nur» Pianistin, sondern auch Musikwissenschaftlerin. Ihre Dissertation haben Sie über die Umarbeitung von Schubert-Liedern zu Klavierstücken durch Franz Liszt – bekannt als Schubert-Transkriptionen – geschrieben. Hilft die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Musik bei der Interpretation eines Werks oder stellt sie eher eine Erschwernis dar?



Andrea Wiesli: «Gonten hat eine tragende Rolle in der Geschichte der Volksmusik gespielt.»

Ich denke, dass sich diese spannende Frage nicht abschliessend und allgemeingültig beantworten lässt. Mir persönlich entspricht es sehr, wenn ich die Werke musikgeschichtlich einordnen kann und weiss, in welchen Lebensumständen sich der Komponist beim Schreiben befunden hat. Nehmen wir als Beispiel Schuberts Lied «Der Lindenbaum» aus seiner fast 200 Jahre alten «Winterreise», die der Autor ein Jahr vor seinem Tod komponiert und seinen Freunden als «Zyklus schauerlicher Lieder» angekündigt hat. Die Mezzosopranistin Marie-Claude Chappuis und ich führten dieses heute zum Volkslied gewordene Kunstlied im vergangenen Jahr im Appenzeller Forum auf. In der zweiten Strophe wird dem enttäuschten Liebhaber zu schlichter, herzerwärmender Musik in hellem E-Dur nahegelegt, sich an den Ästen des Lindenbaums zu erhängen. An dieser Stelle läuft es mir jeweils kalt den Rücken herunter, wobei man dieses Lied auch einfach nur «unschuldig» geniessen kann. Gerade solche Ambivalenzen berühren uns heute noch durch eine tief empfundene Menschlichkeit in allen Facetten und Leidenschaften, die über Jahrhunderte hinweg nichts von ihrer Aktualität eingebüsst haben.

Schubert und Liszt: Ist die Romantik Ihre bevorzugte musikalische Epoche? – Wessen Noten würden Sie auf die berühmte einsame Insel mitnehmen?

Ich würde in erster Linie ein Klavier mitnehmen, am liebsten den schönen Steinway-Flügel des Appenzeller Forums, den ich für unsere Konzertreihe auswählen durfte.



Mit dem Gontener Steinway-Flügel und einem Stapel Noten von Franz Liszt wäre Andrea Wiesli ausgerüstet für die einsame Insel.

Tatsächlich fühle ich mich mit dem Repertoire der musikalischen Romantik besonders verbunden. Im Gepäck dürften mehrere Notenstapel von Franz Liszt auf keinen Fall fehlen. Da ich in den letzten Jahren auch eine Affinität zum Schweizer Komponisten Hans Huber (1852–1921) entwickelt und kürzlich eine neue CD mit zwei seiner Klavierzyklen eingespielt habe, würde ich die Zeit nutzen, weitere seiner zahlreichen Klavierwerke einzustudieren. Sie sind zwar sehr schwierig und höchst virtuos zu spielen, aber einfach wunderschön!

Komponieren Sie auch?

Bislang habe ich diesbezüglich noch keinen Ruf vernommen. Meine musikalische Kreativität erstreckt sich momentan aufs «Komponieren» literarisch-musikalischer Konzepte und auf das Kombinieren attraktiver Programme für unsere Konzertreihe. Aber was nicht ist, kann ja noch werden...

Haben Sie unter den Klaviervirtuosinnen und -virtuosen ein Vorbild?

Franz Liszt und Clara Schumann!

Täuscht der Eindruck oder verlangt das Publikum von heute vor allem technische Brillanz – je halsbrecherischer das Tempo, desto frenetischer der Applaus?

Diesen Eindruck kann ich glücklicherweise nicht bestätigen. Brillanz und Virtuosität erzeugten zwar schon immer momentanes Staunen, doch verflüchtigt sich dieser Eindruck stets auch schnell wieder, da wir nicht nachhaltig davon berührt werden. Mein Professor an der Musikhochschule sagte immer: «Schnell spielen kann jeder.» Auch wenn dies natürlich nur bedingt stimmt, so trifft es doch den eigentlichen Kern.

«Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit der Akkordeonistin Viviane Chassot.»

Welches sind Ihre nächsten Projekte als Pianistin?

Unter der Vielzahl an anstehenden Konzerten freue ich mich besonders auf die Zusammenarbeit mit der bekannten Schweizer Akkordeonistin Viviane Chassot, die bereits 2023 als Solistin im Appenzeller Forum zu hören war. Am 22. März 2026 werden wir ein Duoprogramm mit dem Titel «Liebe und andere Verrücktheiten» in Gonten präsentieren, das die ganze Palette von Virtuosität und Leidenschaft in unseren beiden Instrumenten vereint.

Die Konzerte im Huus Löwen

Im Löwensaal des Huus Löwen in Gonten veranstaltet das Appenzeller Forum zwischen März 2025 und Juni 2027 die folgenden Konzerte (jeweils sonntags um 17 Uhr):

22. März:

«Liebe und andere Verrücktheiten» mit Viviane Chassot (Akkordeon) und Andrea Wiesli (Klavier);

4. April:

Klavierrezital mit dem Thurgauer Pianisten Benjamin Engeli (Préludes von Chopin und musikalische Raritäten);

31. Mai:

Gitarrenkonzert mit dem Duo Aratik (Aliaz Cvirn und Jure Cerkovnik);

28. Juni:

Nachwuchskonzert mit den Perkussionisten Laurin Caprez und Valentin Frutiger.

27. September:

Klangchronik zur Saisonöffnung; Arnold Inauen – Vom Bauernknechtlein aus Appenzell zum Opernsänger

18. Oktober:

Schaeuble Award Konzert mit Ken Kaneda (Violoncello) und Sofya Pisetsky (Klavier)

15. November:

Stradivari Quartett mit Andrea Wiesli (Klavier)

13. Dezember:

Nachwuchskonzert mit jungen MusikerInnen

3. Januar 2027:

Neujahrskonzert mit dem Lenzün Harmonie Ensemble von Peter Lenzin (Saxophon) und Samuel Zünd (Bariton)

14. Februar 2027:

Nachwuchskonzert mit Jungviolinistin Edna Unseld

14. März 2027:

Bläserensemble BlattWerk Quintett

11. April 2027:

Rezital mit Alexander Won-Ho Kim (Violine) und Andrea Wiesli (Klavier)

30. Mai 2027:

Not absolutely Appenzell! mit Enrico Lenzin (Perkussion), Madlaina Küng (Kontrabass) und Claire Pasquier (Klavier)

20. Juni 2027:

Klavierrezital mit der deutsch-mexikanischen Pianistin Claudia Corona

Alle Details zu diesen Konzerten finden Sie unter appenzeller-forum.ch > Veranstaltungen. Ein Eintritt kostet jeweils 45 CHF, Gratiseintritt für Kinder und Jugendliche unter 25 Jahren (mit Apéro riche 95 CHF bzw. 30 CHF).

Die Musik-Saison 2025/26 des Appenzeller Forums endet am 28. Juni 2026 mit einem Konzert der beiden Nachwuchsschlagzeuger Laurin Caprez und Valentin Frutiger. Was zeichnet die Saison 2026/27 aus?

Wir setzen eine Spezialität des Appenzeller Forums fort: Das Format der Klangchroniken wird gleich zum Auftakt der neuen Saison am 27. September durch ein weiteres attraktives und fast unglaubliches Kapitel aus der Appenzeller Musikgeschichte bereichert. Es handelt sich

um eine musikalische Spurensuche von Appenzell bis nach Amerika, in der auch 125-jähriger originaler Mundartgesang erklingt!

● Interview: Daniel Flury

andreawiesli.ch

Weniger Alkohol, mehr Popeye!

Erster alkoholfreier Wein aus der Schweiz

Der Walliser Winzer Jean-Blaise Gollut betreibt seit Kurzem die erste Entalkoholisierungsanlage der Schweiz. Zum aktuellen Sortiment von Weinen mit einem Alkoholgehalt von nur noch 9, 11 und 11,5% wird sich Anfang April 2026 ein komplett alkoholfreier Wein gesellen. «Die Gastronomen warten nur darauf», so Jean-Blaise Gollut. Popeye, Olive und Brutus auf der Etikette zeigen: Auch Wein mit weniger oder keinem Alkohol hat Muskeln!

Saint-Pierre-de-Clages lässt viele Herzen höherschlagen. Das Dörfchen ist das einzige Bücherdorf der Schweiz – einer der 22 Orte in Europa also, an denen sich mehrere Buchhandlungen niedergelassen haben, um Buchliebhaber anzuziehen und so die lokale Wirtschaft zu unterstützen. Als Ortsteil von Chamoson gehört Saint-Pierre-de-Clages ausserdem zum grössten zusammenhängenden Weinbaugebiet des Wallis und ist deshalb vielen Weinliebhabern ein Begriff. Mittendrin und überragt von den eindrücklichen Gipfeln des Haut de Cry thront das Maison des Résistants, ein Gebäude, das nach dem Prinzip des Goldenen Schnitts errichtet wurde und an einen Sakralbau erinnert. Zelebriert wird hier allerdings keine Sonntagsmesse, sondern die Kunst der Vinifizierung.

Jean-Blaise Gollut (45) hat das 1992 fertiggestellte Gebäude 2017 einem anderen Winzer abgekauft. Zu seinem Namen – Maison des Résistants – kam es, weil Gollut seit 2012 auf pilzresistente Sorten setzt. Dies als Antwort auf ein enttäuschendes Weinjahr 2011, aber auch aus Rücksicht auf seine Angestellten, die mit möglichst unbehandelten Reben in Kontakt kommen sollen.

Aussergewöhnliche Bauten sind zum Markenzeichen etlicher grosser Weingüter überall in der Welt geworden. Auch Jean-Blaise Gollut ist mit seinem ikonischen Maison des Résistants gut für den Agro- oder Weintourismus gerüstet. Die grosse Terrasse führt zum Restaurant im Erdgeschoss, das wie das Obergeschoss auch als Flohmarkt und Museum dient: unzählige Emailleschilder

Popeye, Olive und Brutus:
In dieser Kollektion setzt
Jean-Blaise Gollut auf einen
jungen, innovativen und mutigen
Ansatz, der für ein neugieriges
und offenes Publikum gedacht ist.
Fotos: Olivier Gisiger



zieren die Wände und sind zum Teil käuflich erwerbbar. Hier finden auch Konzerte statt, wie das Klavier im Obergeschoss verrät. Das Zepter im Restaurant führt Golluts Sohn Louis-Philippe, der auch die Rösterei Xalala im Keller unter sich hat.

Tatsächlich ist das oberirdische Gebäude mit Terrasse, Tischgolf, Pétanque und Outdoorschach nur die Spitze des Eisbergs. Herzstück ist der Keller, der sich über ein Volumen von 3000 m³ erstreckt. Hier werden die Trauben zu Wein, und hier findet auch die Entalkoholisierung des Weins statt.

Ist Ihnen die Weinherstellung in die Wiege gelegt worden?

Jean-Blaise Gollut: Nein, ich stamme aus einer Lehrerfamilie. Im Gegensatz zu vielen Winzern im Wallis verkörpere ich also die erste Generation. Meine ersten kleinen Vinifizierungen – Fendant und Gamay – nahm ich als kaum 18-Jähriger vor. Von einem Cousin hatte ich zwei kleine Rebberge in St. Léonard gepachtet. Da ich noch keinen Fahrausweis hatte, fuhr ich jeweils mit dem Zug von meinem Wohnort Collombey aus nach St. Léonard. Zu Fuss ging es dann weiter in die Reben, mit meiner Ausrüstung auf dem Rücken. Später transportierte ich die Ausrüstung – auch den Zerstäuber – mit dem Töffli. Die Ausbildung als Weinbauer holte ich mir zwischen 1995 und 1998 in der Staatlichen Weinkellerei in Châtea-

neuf, dann in der Domaine de Marcelin – einem Pilotgut für die Ausbildung von Winzern und Kellermeistern – und nach der Berufsmatur im Jahr 2000 am nationalen Kompetenzzentrum für Weinbau in Changins.

Wie gross ist die Fläche, die Sie heute bewirtschaften?

Sie beläuft sich auf insgesamt 50 Hektaren. Auf rund 25 Hektaren führen wir Arbeiten für Dritte aus, weitere 25 Hektaren gehören mir. Die Ernte von 17 Hektaren verkaufe ich, der Rest wird hier im Maison des Résistants in Saint-Pierre-de-Clages gekeltert.

Woher rührt der Name Maison des Résistants?

Das Weinjahr 2011 war sehr problembehaftet. Wir haben viel Zeit aufgewendet, um die Reben zu behandeln, trotzdem waren die Trauben von ungenügender Qualität. Ich wollte auf den betroffenen Parzellen weiterhin Wein anbauen und pflanzte deshalb 2012 die ersten von heute 17 pilzresistenten Rebsorten. Sie gaben dem Haus den Namen. Auf «muskulöse» Weise verkörpern Popeye, Olive und Brutus diese Widerstandsfähigkeit auf den Etiketten unserer Weine.

Ihre Weine zeichnen sich durch einen niedrigeren Alkoholgehalt als gewohnt aus: 9, 11, 11,5 und ab April 0% Alkohol. Welches Zielpublikum wollen Sie damit erreichen?

Mit diesem innovativen, modernen Sortiment wollen wir eine jüngere Klientel ab etwa 30 Jahren ansprechen. Oder allgemeiner ausgedrückt: alle Menschen, für die der Alkoholgehalt eines Getränks nicht das wichtigste Kriterium ist.

Wein mit 0% Alkohol bedient auch Nischen, etwa Personen, die aus religiösen Gründen keinen Alkohol trinken dürfen. Oder Bewohner von Alters- und Pflegeheimen, die regelmässig Medikamente einnehmen müssen. In erster Linie richten wir uns an ein neugieriges Publikum, das offen für Entdeckungen ist, authentische und zeitgemässe Weine schätzt und gerne seinen Geschmackshorizont erweitert.

«Wein mit 9% Alkohol kommt sehr gut an.»

Wein mit 9% Alkohol kommt bei der Kundschaft sehr gut an. In den USA beispielsweise ist man ganz wild darauf, weil er auch weniger Zucker enthält. Er trinkt sich wie ein Prosecco oder anstelle von Bier und eignet sich ausgezeichnet als Basis für Cocktails. Oder für die Produktion von Hugo auf Basis von Weisswein und Mineralwasser:



Im Keller wird nicht nur vinifiziert, sondern auch Kaffee geröstet. Dafür ist Sohn Louis-Philippe Gollut zuständig.



Das Maison des Résistants mit Terrasse und Outdoorspielen liegt mitten in den Reben von Saint-Pierre-de-Clages.

Foto: zVg

Am Mittelalterfest 2025 in Saillon haben wir 3700 Flaschen davon verkauft. Populär ist auch unser Rosé pamplemousse (Grapefruit) mit 4,8% Alkohol.

Auffällig sind die Etiketten mit Popeye, Olive und Brutus. Haben Sie keine markenrechtlichen Bedenken?

Nein, der Markenschutz dieser Figuren ist Anfang letzten Jahres abgelaufen. Ich habe mir die Frage gestellt, wie man den Wein «modernisieren» kann. Ein Element ist unser Marketing, das seit fünf Jahren von François Bernard geleitet wird. Es ist frisch und farbig, nicht «ältlich», wie man es in unserer Branche oft vorfindet. Die Jungen wollen nicht dieselben Weinflaschen auf dem Tisch haben, die sie von ihren Vätern und Grossvätern her kennen.

Wein kann eine komplizierte Wissenschaft sein. Will man die junge Generation in die Welt des Weins einführen, muss man diese Materie weniger komplex machen, mit Produkten und Aromen, die dem Geschmack der Jungen und ihren Erwartungen bezüglich Alkoholgehalt entsprechen.

Wein kann auch teuer sein, deshalb bieten wir unseren Wein mit 12.90 CHF pro Flasche günstiger an, als er es verdient.

In der Schweiz ist der Konsum von Alkohol rückläufig. Reagieren Sie auch auf diese Entwicklung, wenn Sie dem Wein Alkohol entziehen?

Das ist wohl so, aber vergessen wir nicht: Viele trinken unter der Woche weniger Alkohol, um sich dann am Wochenende eine ganze Flasche Wodka zu genehmigen ... Mein Anliegen ist es, innovative Mittel und Wege zu finden, um die Traube auf die eine oder andere Weise neu wertzuschätzen, unsere Anbauflächen zu erhalten und einen Mehrwert zu erwirtschaften, um weiterhin Löhne zahlen und Einrichtungen amortisieren zu können. Viele Möglichkeiten gibt es nicht. In der Schweiz sind die Produktionskosten zu hoch, um einfach Traubensaft oder Traubenzucker herzustellen. Dennoch ist es selbstverständlich keine Option, aufzugeben. Der Weinbau – insbesondere im Wallis, wo noch rund zwanzigtausend Eigentümer ihre Reben bewirtschaften – bleibt eine Welt, die tief in Werten, Traditionen und menschlichen Beziehungen verwurzelt ist. Es ist auch ein Bereich, in dem Entscheidungen echtes Gewicht für das Leben des Kantons haben.

Machen Sie mit einem Preis von 12.90 CHF pro Flasche kein Minusgeschäft?

Hinter der Entwicklung unseres seit 2025 gültigen Sortiments steckt eine riesige Arbeit. Von 2011 bis 2024 haben wir den Wein an Kooperativen verkauft. Parallel dazu haben wir studiert, wie sich pilzresistente Weine auf unseren Böden verhalten. Vertragen sie Trockenheit oder Frost? Wie treiben sie im Frühling aus? Neben den Versuchen in den Rebbergen und den önologischen Untersu-

chungen haben wir die Konsumenten befragt, denn sie sollen das letzte Wort haben.

Damit verfolgen wir einen Ansatz, der für viele Winzer neu ist: Wir versuchen, zuerst den Konsumenten zu verstehen, neue Märkte zu eröffnen, und produzieren dann den Wein. Heute passiert doch häufig das Umgekehrte: Der Winzer produziert, der Verkäufer soll dann schauen, wie er das loswird.

Trotz dieses Aufwands verkaufen wir die Flasche nun zu einem Preis von 12.90 CHF. «Zu niedrig in Anbetracht der Qualität!», sagen unsere Kunden. Und tatsächlich wäre es logisch, ihn teurer zu verkaufen, weil viel Entwicklungsarbeit darin steckt. Ausserdem haben wir rund 400 000 CHF in die Entalkoholisierungsanlage, in Brandschutzmassnahmen, Forschung und Marketing gesteckt. Und der Prozess der Entalkoholisierung braucht sehr viel teuren Strom. Ein angemessener Preis wäre vielleicht 15.90 CHF für jede der 30 000 zum Verkauf bereiten Flaschen Wein.



Die Entalkoholisierung basiert auf Osmose und Destillation. Bereits vertraut mit den brandneuen Installationen ist der Technische Verantwortliche Grégoire Dupertuis.

«Der heute noch zu niedrige Verkaufspreis ist eine Investition in die Zukunft.»

Unser Ziel ist aber, mittelfristig die gesamte Ernte unserer 25 Hektaren hier im Maison de Résistance einzukellern. Und sobald wir die Schwelle von 100 000 Flaschen pro Jahr überschritten haben, ist der Preis von 12.90 CHF richtig. Mit anderen Worten: Der heute noch zu niedrige Verkaufspreis ist eine Investition in die Zukunft!

Es kommt noch eine weitere Überlegung hinzu: Wenn Grossverteiler den Wein im Rahmen einer Aktion um 25% verbilligen, liegt der Verkaufspreis unter 10 CHF – und damit genau dort, wo für den Durchschnittskonsumenten die Schmerzgrenze beim Weinkauf liegt.

Was sagen Sie Kritikern, die einen alkoholfreien Wein als Traubensaft bezeichnen?

Es ist leicht, alkoholfreien Wein ins Lächerliche zu ziehen: Man fragt einfach einen Weinkenner, der seit Jahrzehnten teure Bordeaux-Weine schlürft und benotet. Und selbstverständlich gibt es Journalisten im Wallis, die genau das schon getan haben.

Man könnte aber auch einen Gastronomen fragen, der täglich nach alkoholfreien Cocktails und Weinen gefragt wird und nur auf unsere Produkte wartet. Diese Nachfrage gibt es nämlich auch im Wallis, obwohl es gegenüber alkoholfreien Getränken noch zurückhaltend eingestellt ist.

Aber halten wir uns an die Fakten: Traubensaft hat vom Glas bis zum Abgang denselben Geschmack. Alkoholfreier Wein hingegen besitzt die Aromen eines fermentierten Produkts – also die Aromen, die man auch im Wein findet. Vor allem beim alkoholfreien Weissen und Rosé stellt man bei der Verkostung deshalb eine Nase, ein Mundgefühl und einen Abgang fest. Beim Rotwein ist es wegen der Tannine etwas komplizierter.

Wie sind die Reaktionen Ihrer Berufskollegen ausgefallen?

Sie sind sich bewusst, dass es Innovationen braucht. Der Weinbau befindet sich in einer Krise. Es braucht Lösungen, damit wir auch in Zukunft vom Weinbau leben und unsere Angestellten bezahlen können. Der Weg, den ich beschritten habe, ist nicht der einfachste. Mit entalkoholisiertem Wein befinde ich mich im Grenzbereich von Agrarlebensmitteln und Önologie. Alles ist sehr technisch, und man muss z. B. in den Bereichen Hygiene und Sterilisation sehr sorgfältig arbeiten. Denn je weniger Alkohol Wein enthält, desto fragiler wird er.

Wissen Sie von Winzern, die Ihre Idee aufgreifen werden?

Ich glaube, es fehlt noch die echte Überzeugung. Es ist wohl allen bewusst, dass der Markt kompliziert ist, viele sind auf der Suche nach Lösungen. Mein Weg ist nicht der einfachste. Ich habe den Vorteil, dass ich seit 2017 mit dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit zusammenarbeite und mein Betrieb als Zolllager gilt. Denn sowohl die Entalkoholisierung wie die Lagerung des angefallenen Alkohols fallen in die Zuständigkeit dieses Bundesamts, das übrigens kürzlich eine unangemeldete Kontrolle des Betriebs durchgeführt hat. Ausserdem sind die Investitionen beträchtlich. Neben den Anlagen zur Entalkoholisierung braucht es z.B. Brandschutztüren, Rauchsensoren und Ventilatoren: Reiner Alkohol ist wie Benzin ein entzündbarer flüssiger Stoff der Gefahrgutklasse 3! Nachziehen werden in ein paar Jahren eher grosse Anbieter. Im Gegensatz zu diesen industriellen Anlagen werde ich Dritten eine vollständige Nachverfolgbarkeit des angelieferten Ausgangsstoffs anbieten können.

In anderen Ländern ist man in der Produktion von Weinen ohne oder mit geringerem Alkoholgehalt schon viel weiter ...

Andere Weinregionen sind eben schon vor langer Zeit in die Krise geschlittert und mussten sich neu erfinden. Ich denke z.B. an das spanische Weinbaugebiet Priorat. Auch Frankreich, Österreich und vor allem Deutschland sind schon sehr weit und haben einen Vorsprung – wobei der Anteil an alkoholfreiem Wein an der Gesamtproduktion auch dort immer noch klein ist.

In einigen Regionen der Schweiz entwickelt sich der Markt weiter. Einige traditionell gut etablierte Weine zeigen eine andere Dynamik, was die Weingüter dazu einlädt, ihre Herangehensweise anzupassen. Die Winzer beobachten diese Bewegungen aufmerksam, auch wenn die Verkaufsbedingungen insgesamt schwierig bleiben. Diese Entwicklungen erinnern einfach daran, dass der Weinsektor lebendig ist und sich ständig wandelt..

Wie viel Prozent Ihrer Produktion gedenken Sie alkoholfrei zu machen?

Das hängt von vielen Faktoren ab. Gelingt es Mitbewerbern, in dieser Domäne schnell Fuss zu fassen, oder scheuen Sie den Aufwand? Im Moment bin ich der Einzige, der in der Schweiz autorisiert ist, Wein zu entalkoholi-



Mit der Ernte von 2025 und dem Wein aus dem Vorjahr sind Jean-Blaise Gollut und Grégoire Dupertuis sehr zufrieden.

sieren. Viel hängt auch davon ab, ob wir nur den Schweizer oder auch den europäischen bzw. Weltmarkt bedienen wollen. Vor allem Grossbritannien und die nordischen Länder sind sehr offen für teilweise oder vollständig entalkoholisierte Getränke. Auch der Schweizer Markt allein ist interessant: Die aus dem Ausland importierten alkohol-freien Weine machen erst 0,5% der verkauften Menge aus.

Werden Sie trotzdem auch traditionelle Weine im Sortiment behalten?

Ja, ich habe eben erst ein Weingut von 3,7 Hektaren für 20 Jahre gepachtet. Wir werden hier Sorten wie Humagne Rouge und Petite Arvine anbauen.

«Der gewonnene Alkohol ist ein wertvoller Rohstoff.»

Was geschieht mit dem Alkohol, den Sie dem Wein entziehen?

Der Alkohol, den wir gewinnen, ist ein wertvoller, qualitativ ausgezeichneter Rohstoff. Er ist feiner als etwa Alkohol, der aus Getreide gewonnen wird und einen rauchigen Geschmack haben kann. Wir verwenden unseren Alkohol für ein Sortiment von Likören, das wir 2017 eingeführt haben und für das wir einheimische Früchte wie Äpfel, Birnen, Quitzen oder Aprikosen verwenden. Die Gärung der daraus gewonnenen Moste wird durch die Zugabe von Alkohol unterbrochen. Darauf folgt eine mehrmonatige Reifung in Eichenfässern. Diese auf Französisch «Mistelle» genannten Liköre nennen wir Mistellissime – eine Steigerungsform, welche die hochstehende Qualität dieser Produkte unterstreichen soll. Wir verkaufen davon rund 10000 Flaschen im Jahr. Was wir nicht selbst benötigen, verkaufen wir z.B. an



Zu den Weinen mit 9, 11 und 11,5% Alkohol gesellt sich ab April ein komplett entalkoholisierter Wein.

Hersteller von Limoncello oder Absinthe. Dieser Alkohol ist eben auch für die Pflanzenmazeration sehr geeignet.

Auf welche Weise wird dem Wein der Alkohol entzogen?

Es gibt zwei Methoden: die Vakuumdestillation und die Umkehrosmose. Bei der Destillation muss der Wein auf mindestens 30 °C erhitzt werden. Das wollen wir wegen des negativen Einflusses auf die Aromen nicht. Deshalb wenden wir das Osmoseverfahren an. Dabei wird der Wein unter Druck durch eine sehr feine Membran gepresst. Diese trennt die Aromen, Tannine und Farbmole-



Das Restaurant über dem Keller ist auch Flohmarkt und Museum.



küle vom Wasser und Alkohol. Erst jetzt werden Wasser und Alkohol durch Destillation voneinander getrennt. In einem letzten Schritt wird das Wasser den aus der Osmose gewonnenen Molekülen wieder beigegeben.

Ist entalkoholisierter Wein überhaupt noch Wein?

Rechtlich gesehen nicht, denn «Wein» muss per Definition einen Alkoholgehalt von mindestens 8,5% aufweisen. Vollständig alkoholfreier Wein hat einen Alkoholgehalt von knapp unter 0,5% – wie alkoholfreies Bier. 0,0% ist technisch kaum erreichbar. Gekennzeichnet werden muss Wein mit einem Alkoholgehalt von unter 8,5% mit dem Begriff «entalkoholisierter Wein».

Gibt es weitere Anwendungen der Entalkoholisierungsanlage?

Eine denkbare Anwendung ist die Korrektur des Alkoholgehalts von traditionellen Sorten. Historisch hatte Wein einen Alkoholgehalt von 12 bis 13%, durch die Klimaerwärmung ist er auf 13,8 bis 14,5% gestiegen. Gerade beim Syrah beispielsweise möchte man einen Alkoholgehalt von über 14% vermeiden. Meine Anlage kann eingesetzt werden, um hier Korrekturen vorzunehmen.

● Interview: Daniel Flury

LaMaisonDesResistants.ch

Rebberge und Keller des Maison des Résistants können besucht werden. Im Angebot stehen auch Degustationen und Bewirtung. Auskünfte unter 027 306 64 38, Gruppen unter 079 301 90 74 direkt bei Marketingleiter François Bernard.

Früchte statt Reben?

Jean-Blaise Gollut hat nicht auf direktem Weg zu resistenten Reben und zu entalkoholisierem Wein gefunden. Zuvor hat er auch mit dem Anbau von Früchten und Beeren experimentiert. «Bei jedem Kauf habe ich den Weinberg zunächst einfach als landwirtschaftliches Terrain betrachtet und mich gefragt, was man auf einer solchen Parzelle ausser Reben auch noch anbauen könnte.» Auf die Nachfrage eines Kunden hat Gollut beispielsweise Kaki-bäumchen gepflanzt. Doch der Winter machte kurzen Prozess. Auch einjährige Kulturen wie Salate oder Kohl kann man auf vielen Böden nicht mehr pflanzen, weil sie z.B. mit Kupfer belastet sind. Ebenfalls nicht vorteilhaft ist der hohe pH-Wert des oft felsigen Untergrunds.

Einen letzten Versuch unternahm Jean-Blaise Gollut mit der Blauen Heckenkirsche. Auf nicht weniger als 15000 Quadratmetern riss er Reben aus und pflanzte vier Sorten der blauen, länglichen Kirsche, die für die Herstellung von Säften und Likören geeignet ist. Das Resultat war ernüchternd: Selbst nach fünf Jahren erreichten die immerhin frostresistenten Kirschen nicht die erforderliche Grösse. Golluts Fazit: «Es wird deutlich, dass neue Lösungen für den Anbau gefunden werden müssen, denn nach Jahrhunderten der Nutzung bieten sich auf diesen Flächen nur wenige Alternativen an. Und wenn man aufhört zu kultivieren, nimmt sich die Natur einfach ihren Platz zurück, oft in Form von Wald. Man sieht das auf der ganzen Welt, besonders eindrücklich etwa im deutschen Mosel-Gebiet.» Auch in der Romanie gibt es Beispiele. Jean-Blaise Gollut nennt den Hügel bei St-Triphon: «Das war ein ideales Weinbau-Terrain, genau südlich ausgerichtet, davon sind heute nur noch die Trockenmauern übrig, zwischen denen sich der Wald ausbreitet.»



Faszination WIR

144 Seiten «Faszination WIR»

Am 16. Oktober 2024 feierte die WIR Bank Genossenschaft ihren 90. Geburtstag. Das Buch «Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier» beleuchtet Aspekte einer spannenden Firmengeschichte, setzt dazu bereits beim Börsencrash von 1929 ein und zeigt die Zukunftschancen der Komplementärwährung WIR auf. Das Buch ist im Buchhandel erhältlich, kann zu einem Vorzugspreis, aber auch über die Bank WIR bezogen werden.

Das WIR-System der Bank WIR unterstützt die Schweizer Binnenwirtschaft und ist in seiner Grösse und Nachhaltigkeit weltweit einzigartig: Was 1934 als Netzwerk von 300 Firmen und Privaten begann, umfasst heute über 20000 KMU, die unter sich jährlich einen Mehrumsatz von mehreren Hundert Millionen CHW generieren. In seinem Buch «Faszination WIR» zeigt Hervé Dubois auf, wie diese spannende Erfolgsgeschichte möglich war, welche Hürden dabei genommen werden mussten und was auch in Zukunft der ökonomische Nutzen einer Komplementärwährung in einer von Wachstums- und Profitdenken geprägten Wirtschaftsordnung ist.

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

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

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

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

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

– per Post mit dem unten stehenden Talon*

– per E-Mail (s. Talon)*

– in den Filialen und Agenturen der WIR Bank

* Portokosten werden nicht verrechnet



TALON

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

Firma:

Vorname/Name:

Strasse:

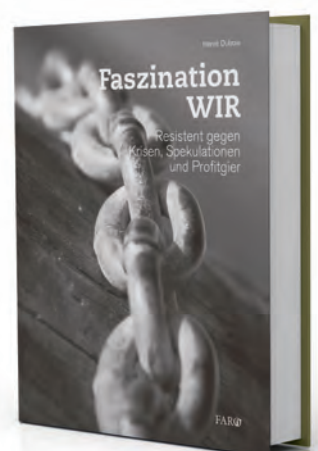
PLZ/Ort:

Unterschrift:

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

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

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



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

Wissenschaft zum Selbermachen

Heute wollen wir uns mit der Wissenschaft beschäftigen. Mit «wir» meine ich natürlich «ich». Wenn Sie nicht wollen, dann sollten Sie nicht weiterlesen. Aber dann verpassen Sie etwas: die Beschäftigung mit der Wissenschaft. Mir ist dieser Tage nämlich die folgende bedeutungsschwere Schlagzeile auf Facebook ins Leben gehüpft: «Wissenschaftler bestätigen: Die Seele stirbt nicht, sie geht zurück ins Universum.»

Bravo. Das hätte man von der Wissenschaft so nicht erwartet. Es ist zweifellos das Ergebnis einer interdisziplinären Zusammenarbeit von Klimatologie, Theologie und Astrophysik. Natürlich möchte ich mehr erfahren. Vielleicht sterbe ich ja auch einmal, und dann wüsste ich gern, wohin im Universum es meine Seele verschlägt. Hoffentlich an die Sonne und nicht nach Andromeda in den Nebel.

Laut dem Artikel im Internet arbeiten die Wissenschaftler an einer «Quantentheorie des Bewusstseins». Darin «legen sie dar, dass die Seele in winzigen Gefässen in den Gehirnzellen sitzt». Und dass die kleinen Gefässe beim Tod eines Menschen ihren Quantenzustand verlieren. Dass aber die Informationen darin erhalten bleiben. Und weil die Theorie nun doch recht kompliziert ist, fasst der Text sie für einfache Gemüter wie mich ganz einfach zusammen: «Mit anderen Worten: Die Seele kehrt zum Universum zurück, mehr noch: Sie hat ihre Verbindung zum Universum gar nicht verloren.»

Nun gut. Es stehen gerade mal zwei Wissenschaftler hinter der Arbeit. Und sie ist dreissig Jahre alt. Und sie ist mangels experimenteller Beweise nie über das Stadium einer Theorie hinausgekommen. In der seriösen Bewusstseinsforschung ist sie zudem noch höchst umstritten. Und der Begriff «Seele» kommt in der Arbeit gar nicht vor. Aber sonst – tipptopp!

Wunderbar liest sich der eine Satz gegen Schluss des Artikels: «Beide Forscher haben eine Theorie liefern können, die belegt, dass ...» Wunderbar ist das, weil man eine Theorie ja nicht belegen kann. Denn kaum tut man es, verwandelt sich Theorie zum Fakt, die Annahme zur Gewissheit. Demnach handelt es sich hier um die erste belegte Theorie der Wissenschaftsgeschichte und damit um ein linguistisches Wunder. Wer eröffnet uns solche Zusammenhänge, wenn nicht hochwertiger Wissenschaftsjournalismus?

Die Website mit dem Seelentext bietet weitere spannende Lektüren. «Renommierter Ärztin enthüllt das revolutionär einfache Konzept für ein langes Leben bei voller Gesundheit.» Oder: «Mit diesem Rezept stoppst du Haarausfall und lässt dein Haar doppelt so schnell wachsen.» Erstaunlich, dass es immer noch so viele Glatzköpfe gibt auf der Welt. Ein wenig traurig ist die Schlagzeile:



Willi Näf ist freier Autor, Texter und Satiriker und lebhaft im Baselbiet und im Appenzellerland.
www.willinaef.swiss

Foto: zVg

«50-jähriger Mann überwindet seinen Kampf gegen Lungenkrebs mit Cannabisöl.» Schade, überwindet er nur den Kampf und nicht den Krebs. Offenbar macht Cannabisöl müde.

Besonders freue ich mich auf die Lektüre von «Acht Gründe, warum das Universum Menschen in unser Leben schickt.» Womöglich, um im Universum Platz zu schaffen für all die irdischen Seelen, die zurückkommen. Das Facebook-Profil der Website mit diesen Texten hat übrigens 130 000 Follower. Ist doch schön, dass so viele Menschen sich für Wissenschaft interessieren, gell.



Illustration: Chris Berger / toonpool.com

Veranstaltungen und Termine

Generalversammlung 2026 der Bank WIR
Im Juni 2026

Herbstgespräche 2026

Samstag, 31. Oktober 2026, Festhalle Bern
(für Kapitalgebende)

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

Rechtliche Hinweise

Keine Gewähr

Alle Berichte, Kommentare, Hinweise, Berechnungen oder sonstigen Angaben («Inhalte») des Plus dienen der Information und Meinungsbildung des Lesers. Die Bank WIR 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 Bank WIR wiedergeben. Hinweise auf vergangene Entwicklungen oder Performances sind keine Garantie für zukünftige Entwicklungen.

Keine Handlungsanweisungen

Alle Inhalte des Plus 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 Bank WIR 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 Plus ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung der Bank und unter Angabe der Quelle gestattet.

Haftungsausschluss

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

IMPRESSUM

Plus

Das Magazin für Privatkunden der Bank WIR
März 2026, 93. Jahrgang, Nr. 948

Herausgeberin

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

Chefredaktor

Daniel Flury
wir.ch/kontakt

Übersetzer

Daniel Gasser, Yvorne

Foto Titelseite

Foto Frutig

Konzeption und Gestaltung

Schober Bonina AG / Kommunikationsagentur

Layout

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Druck

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Erscheinungsweise

2x jährlich
auf Deutsch und Französisch

Gesamtauflage: 26950

Adressänderungen: Bank WIR, Beratungszentrum,
Postfach, 4002 Basel, oder über wir.ch/kontakt





«Banking, das in
Ihren Alltag passt –
einfach, fair und top.»

Bankpaket top: Konto, Karte, TWINT und
Digital Banking in einem

Jetzt
eröffnen

 moneyland.ch

Banken

Testsieger

Kostenvergleich, 06/2025
Konto und Karte