

BKW-Präsident hält sich zurück

Fall Grunder Urs Gasche will Klarheit zur Trennung der BKW von Hans Grunder. Im Streit seines Konzerns mit seinem Parteifreund ergreift der VR-Präsident aber nicht Partei.

Julian Witschi

Die BKW stellte es als normalen Führungswechsel dar. Doch tatsächlich wirft der Konzern Hans Grunder aus der Grunder Ingenieure AG raus. Das haben Recherchen dieser Zeitung ergeben (wir berichteten). Eineinhalb Jahre nachdem die BKW die Vermessungsfirma übernommen hat, muss Grunder deren Verwaltungsrat und Geschäftsleitung verlassen. Grund sind laut mehreren Quellen Streitigkeiten um Kompetenzen zwischen Grunder und dem Leiter der Engineering-Sparte der BKW, Michael Schüepp. Da stellt sich die Frage, was BKW-Verwaltungsratspräsident Urs Gasche unternimmt, ob er seinem BDP-Parteifreund Hans Grunder und ehemaligen Sitznachbarn im Nationalrat zu Hilfe eilt oder ob er den Abgang des 62-Jährigen befürwortet?

Gasche bleibt auf Anfrage zurückhaltend und ergreift nicht Partei. Er betont, er sei am Entscheid zu Grunders Ausscheiden nicht beteiligt gewesen. Ebenso wenig, wie er seinerzeit bei der Übernahme der Grunder Ingenieure AG oder bei der Integration eine Rolle gehabt habe.

Auf den ersten Blick sehe das Ausscheiden von Hans Grunder



Sie sind seit vielen Jahren Weggefährten: Der damalige Regierungsrat Urs Gasche und Grossrat Hans Grunder 2004. Foto: Andreas Blatter

für ihn nach einem normalen Vorgang aus, sagt Gasche. «Aber ich werde mich bei der Konzernleitung erkundigen, ob es andere Gründe gegeben hat.» Von einem Kompetenzstreit wisse er nichts. Es sei an der Konzernleitung hinzuschauen. In einem folgenden Schritt werde er wenn nötig mit Grunder sprechen, um sich ins Bild zu setzen.

Die Konzernleitung um CEO Suzanne Thoma hat kürzlich die Position von Engineering-Leiter Schüepp gestärkt. Zusammen mit zwei anderen Spartenleitern des Konzernbereichs Dienstleistungen wurde Schüepp in die er-

weiterte Konzernleitung berufen. Dies hat die Konzernleitung in eigener Kompetenz entschieden.

Das Engineering ist inzwischen ein grosser Teil der BKW. Es umfasst über 2500 Ingenieure und Planer, die in der Schweiz und im europäischen Ausland grosse Infrastrukturprojekte entwickeln und umsetzen. Die Grunder-Gruppe mit 130 Angestellten ist ein relativ kleiner, aber renommierter Teil davon.

Die nächste Übernahme

Gewachsen ist die BKW nicht mit einzelnen Megadeals, sondern mit der Übernahme von bereits

gegen siebzig mittelgrossen Firmen. Grundsätzlich bleibt es das Ziel, dass die bisherigen Firmenleitungen an Bord bleiben. So auch bei der Gebäudetechnikfirma E3 HLK, deren Übernahme die BKW gestern bekannt gegeben hat. Diese ist spezialisiert auf Heizung, Lüftung und Klima. Sie zählt 70 Mitarbeitende und operiert von St. Gallen, Winterthur und Kriens aus.

Die beiden Gründer von E3 HLK, Remo Spescha und Maurizio Ceotto, sollen in der Firmenleitung für Kontinuität sorgen und ihre Kompetenzen in das BKW-Firmennetz einbringen – so wie es bei der Grunder-Gruppe auch vorgesehen war. Gasche bekräftigt den Willen zu Kontinuität bei den übernommenen Firmen und erklärt die Vorteile für beide Seiten so: «Wir wollen Synergien nutzen zwischen verschiedenen Geschäftsbereichen und die rückgelagerten Dienste wie IT oder Personalwesen vereinheitlichen.» Lokal geführte Firmen mit vielen Kompetenzen und strategische Vorgaben aus der Zentrale: Diese Konstellation berge ein gewisses Konfliktpotenzial, räumt Gasche ein. Aber der Erfolg gebe der BKW recht, bisher habe es kaum Probleme gegeben.

Hier lüftet sich meist auch das letzte Geheimnis

Adventskalender In der Rechtsmedizin werden jährlich rund 280 Leichen untersucht.

Ein raffiniertes Gift vielleicht? Oder doch ein normaler Herzinfarkt? Was genau zum Tod eines Menschen geführt hat, lässt sich oft nicht auf den ersten Blick erkennen. Die Todesursache zu ermitteln, ist die Aufgabe jener Frauen und Männer, die in diesem Raum unter anderem mit Skalpell und Säge zu Werke gehen: Im Obduktionssaal des Instituts für Rechtsmedizin (IRM) der Universität Bern begutachten die sieben Rechtsmedizinerinnen und Rechtsmediziner, die elf angehenden Fachärzte sowie zwei Präparatoren pro Jahr rund 280 Leichen. Das ist rund ein Viertel aller aussergewöhnlichen Todesfälle im Kanton Bern. Zuerst führen sie eine äussere Inspektion durch. Dann schneiden sie die Körper auf, untersuchen die Organe und entnehmen Gewebeproben.

«Wir sind nach jeder Leichenschau schlauer als vorher», sagt IRM-Direktor Christian Jackowski. «Was aber nicht bedeutet, dass wir die Todesursache in jedem Fall finden.» Kann das IRM-Fachpersonal nach der Leichenschau immer noch nicht mit Sicherheit bestimmen, was zum Tod der Person geführt hat, schickt es allenfalls Proben ins eigene Labor für eine mikroskopische Untersuchung.

Berührende Schicksale

Öffnet man die Tür zum Obduktionssaal, fallen zuerst die beiden Tische mit metallener Kopfstütze ins Auge. Dort landen Opfer von Gewaltdelikten, nicht identifizierte Leichname und die meisten Todesopfer von Verkehrsunfällen. Dazu kommen jene Fälle, bei denen die Fachleu-



Wer hier liegt, fühlt nichts mehr. Im Obduktionssaal landen etwa Opfer von Gewaltdelikten oder Verkehrsunfällen. Foto: Raphael Moser

«Wir sind nach jeder Leichenschau schlauer als vorher. Was aber nicht bedeutet, dass wir die Todesursache in jedem Fall finden.»

Christian Jackowski
Direktor IRM

te am Fundort der Leiche nicht ohne Zweifel eine natürliche Todesursache feststellen können. Das Klima im Saal ist angenehm und nicht etwa kühl, wie man vielleicht erwarten würde. In den Gestellen an der Wand stehen Gläser mit in Formalin eingeleg-

ten Gewebeproben von verschiedenen Organen.

Wenn etwa ein Kind überfahren wird, ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass der kleine Körper an der Bülhstrasse in Bern untersucht wird. «Solche Schicksalsschläge lassen uns natürlich nicht kalt», sagt Jackowski. Es könne auch passieren, dass er eine emotionale Begegnung mit Angehörigen eines Verstorbenen noch einen Moment mit sich herumtrage und ihn das auch belaste. «Wir haben aber die Professionalität, uns auf die Arbeit und die Befunde zu konzentrieren.»

Aus Alt mach Neu

Am rechtsmedizinischen Institut nagt unverkennbar der Zahn der Zeit. Nicht nur die Tische selbst tragen trotz penibler Reinigung

sichtbare Verfärbungen von Tausenden Obduktionen. Auch Schimmel an den Wänden, bröckelnder Verputz und stark verschmutzte Sonnenstoren stehen in krassem Kontrast zur High-techforschung, die am IRM praktiziert wird. Jackowski ist froh, dass sich die räumlichen Bedingungen bald grundlegend ändern werden: Denn im Frühling 2021 soll das Institut mit seinen acht Abteilungen und 150 Angestellten in einen Neubau an die Murtenstrasse ziehen, gleich hinter dem Parkhaus des Inselspitals. Dort werden auch die Computertomografen und Magnetresonanztomografen in unmittelbarer Nähe zum Obduktionssaal installiert sein. Am heutigen Standort muss für diese Untersuchungen jeder Leichnam zwischen zwei Gebäuden hin- und hergefahren werden.

Philippe Müller

Adventstüre von morgen



Morgen verraten wir, was sich hinter dieser Tür verbirgt. Foto: amo

le Interessenten von einem Einstieg abgehalten. Die paar wenigen Landwirte, die es gewagt hätten, seien quasi Versuchskaninchen gewesen. Es gebe aber auch positive Beispiele.

Eines davon ist der Hof von Niklaus und Vanessa Jenni in Bangerten. Seit Herbst 2015 mästen die Landwirte in ihrem Stall Karpfen und liefern sie an die Highfish GmbH, die sich um die Verarbeitung und den Verkauf kümmert. Den Hauptgrund für den Erfolg sieht Vanessa Jenni in der gewählten Fischart. «Karpfen sind extrem robust. Andere Fischarten reagieren viel sensibler auf die äusseren Parameter und sterben schneller», sagt sie.

Interesse sei vorhanden

Lehrblätze mussten aber auch Jenni bezahlen. So habe bei der 50 000 Franken teuren Occasionanlage der Wasserfilter nicht perfekt funktioniert, der PH-Wert in den Becken sei mal zu hoch und mal zu tief gewesen. «Mein Mann hat viel Arbeit in die Anlage investiert und verschiedene Lösungen für die Probleme ausprobiert.» Heute funktioniere alles gut. Schwarze Zahlen aber würden sie trotzdem noch nicht schreiben. «Wir rechnen damit, dass wir in rund drei Jahren die Anlage amortisiert haben und dann einen kleinen Gewinn erzielen werden», sagt Jenni.

Schnell verdientes Geld sei die Fischzucht sicherlich nicht, sagt auch Thomas Janssens. Trotzdem sei es ein geeigneter Nebenerwerb für Landwirte. «Sie sind es gewohnt, sich methodisch um Tiere zu kümmern. Auch wenn Fische nicht gleich Kühe sind, gibt es Parallelen.» Zudem könnten die Bauern mit ihrer lokalen Verankerung, einer nachhaltigen Produktion und mit direktem Kundenkontakt punkten.

Dass der Boom bereits vorbei ist, bevor er richtig angefangen hat, glaubt er nicht. Das Interesse bei den Bauern sei nach wie

Lernen vom Poulet

Thomas Janssens hat sich ein grosses Ziel gesetzt: Der international angesehene Fischexperte der Berner Fachhochschule (BFH) will die Fischzucht in der Schweiz etablieren. «Momentan geht es darum, politisch die besten Rahmenbedingungen für die Aquakultur zu schaffen und den Schweizer Fisch als Marke zu positionieren», sagt er. Diesbezüglich will er von der etablierten Schweizer Geflügelproduktion lernen. Heute Abend findet an der BFH ein entsprechender Vortrag statt.

Tatsächlich sieht auch Ruedi Zweifel, Direktor des Aviforums, Parallelen. «Ursprünglich war das Schweizer Poulet ein Nischenprodukt. In den 1960er-Jahren mussten die Landwirte davon überzeugt werden, dass es einen Markt für inländische Geflügelprodukte gibt», sagt er. In den darauf folgenden Jahrzehnten seien einige wenige Bauern zwar wieder aus der Geflügelproduktion ausgestiegen, die meisten jedoch hätten expandiert. Heute beträgt der Inlandanteil am Gesamtkonsum knapp 60 Prozent. Im Hinblick auf die Fischzucht wird eine

vor vorhanden. Vor zwei Jahren hat er den zwölfstägigen Lehrgang Aquakultur an der BFH ins Leben gerufen, die 20 Plätze waren jeweils alle belegt. «Rund die Hälfte der letztjährigen Absolventen wird bald eine eigene Anlage bauen.» Zentral für Neueinsteiger sei jedoch, dass sie sich beraten lassen sowie mehrere Offerten von verschiedenen Herstellern einholen und den Markt genau analysieren würden. So könnten Fehlinvestitionen verhindert werden.

Reinen Tisch machen

Die heutigen Neueinsteiger seien in einer besseren Situation als die Pioniere. Derzeit sei eine Professionalisierung der Branche im Gang, so Janssens. Es gebe mehr Beratungsmöglichkeiten; neben dem Lehrgang an der BFH gibt es auch an der Zürcher Fachhochschule einen Kurs. Zudem sei eine nationale Koordinationsstelle in Planung, die Vertreter der gesamten Wertschöpfungskette an einen Tisch bringen soll: Produzenten, Verarbeiter, Vermarkter, Abnehmer.

Die grosse Herausforderung sei derzeit, Schweizer Fisch bei den Konsumenten bekannter zu machen. Hier könnte die Branche laut Janssens von der bereits etablierten inländischen Geflügelzucht profitieren. In den 1960er-Jahren wurde noch kaum Schweizer Poulet konsumiert. Heute beträgt der Inlandanteil knapp 60 Prozent (siehe Kasten).

Landwirt Florian Schären beobachtet die aktuellen Bemühungen skeptisch. Eine Rückkehr in die Fischzucht kommt für ihn noch nicht infrage. «Ich will zuerst reinen Tisch machen und die Vergangenheit abschliessen.» Erst danach mache er sich Gedanken darüber, was er mit seiner Anlage anfangen. Ausschlüssen will er aber auch nicht, dass er mit einem weniger sensiblen Fisch als dem Lachs dereinst einen Neuanfang wagt.

der Fragen sein, wie sich der Markt entwickelt. «Beim Geflügel konnten wir mit dem Tierschutz und dem damit verbundenen Haltungssystem sowie der ökologischen Produktion den höheren Preis gegenüber der ausländischen Konkurrenz rechtfertigen.»

Ob das auch beim Fisch gelingt, ist offen. Zweifel glaubt aber, dass dies möglich sein müsste. «In den kleineren Anlagen auf Schweizer Betrieben sind die Nährstoffkreisläufe kontrolliert und geschlossen, es muss weniger gegen Krankheiten unternommen werden.» Somit könne viel nachhaltiger produziert werden. Er sieht in der Fischzucht sogar noch einen Vorteil gegenüber der Geflügelproduktion: Fische benötigten weniger Futter als Hühner für ein Kilo Endprodukt. Trotzdem sei klar: Schweizer Fisch als Marke zu etablieren, werde seine Zeit brauchen.

Öffentlicher Vortrag an der BFH, heute Abend, 18 bis 20 Uhr, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, Zollikofen. Eintritt frei.