

NACHRICHTEN

Nidwalden/Obwalden

**Titlis-Mitarbeiter sind zufrieden**

**Engelberg** – 95 Prozent der Mitarbeiter der Titlis-Bahnen sind mit ihrem Arbeitgeber zufrieden. 2008 waren es noch 92 Prozent. 95 (96) Prozent sagten in der Mitarbeiterbefragung, die Arbeit gefalle ihnen. 84 (85) Prozent fühlen sich auch genügend informiert. Ein Drittel findet jedoch, das Unternehmen müsste mehr Geld in Aus- und Weiterbildung investieren, wie aus der Hauszeitung des Unternehmens hervorgeht. (red)

**Carelink betreut auch Nidwaldner**

**Stans** – Namhafte Schweizer Unternehmen sowie Behörden und Institutionen setzen im Krisenfall auf Carelink. Darunter sind auch die Nidwaldner Kantonalbank, die Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee und der Kanton Nidwalden. Carelink betreut im Katastrophenfall und bei Unfällen die Betroffenen mit einem professionellen Team. Zudem berät das Unternehmen Firmen und Institutionen beim Aufbau ihres Krisenmanagements. Carelink hat seine Wurzeln in der Zentralschweiz. Es ist eine nicht profitorientierte, unabhängige Betreuungsorganisation. (roi-online.ch)

IN EIGENER SACHE

**Neu eine Seite lokale Wirtschaft**

Ab heute bringen wir jede Woche eine Seite über lokale Wirtschaftsthemen aus den Kantonen Ob- und Nidwalden. Platz haben da etwa Meldungen aus der lokalen Wirtschaft, Porträts von speziellen Firmen oder beispielsweise langjährigen Mitarbeitern. Auch Hinweise auf grössere Tage der offenen Tür würden wir hier platzieren. Die Seite erscheint in der Regel am Donnerstag. Wir bitten Firmen, uns mögliche Themen für diese Seite zu melden und uns mit den entsprechenden Informationen und im besten Fall auch Bildern zu bedienen. **IHRE REDAKTION**

**Strom statt Schweinefutter**

**Eine Stanser Firma hat ein Fahrzeug entwickelt, das Küchenabfälle einsammelt. Die Präsentation des Prototyps hat gezeigt: Interesse ist vorhanden.**

VON GERI WYSS  
geri.wyss@neue-nz.ch

Es kann Küchenabfälle einsammeln und gleichzeitig die Container reinigen: Das neue Fahrzeug der Carrosserie Rölli AG in Stans (Ausgabe vom Montag). Am Dienstag stellte die Firma das Fahrzeug vor. Schon mehrere Interessenten hätten sich gemeldet, sagte Felix Rölli, Geschäftsführer der gleichnamigen Carrosserie-Firma, gegenüber unserer Zeitung. «Es sind Firmen, die Abfälle entsorgen.» Auch Behörden hätten sich erkundigt. Seit einer Woche ist der Prototyp des «Roelli Iride Combi» im zugerischen Allenwinden im Einsatz.

**EU-Recht wird übernommen**

Klar ist: Die Verursacher von grösseren Mengen Küchenabfällen wie Gastronomiebetriebe, Grossisten oder Spitäler müssen sich bald was einfallen lassen. Per 1. Juli 2011 übernimmt die Schweiz EU-Recht. Dieses besagt, dass die Verfütterung von Speiseresten an Nutztiere verboten ist. Damit will man der Seuchengefahr vorbeugen. Küchenreste müssen anderweitig entsorgt werden. Alternativen sind Vergäranlagen oder auch die Kompostierung. «Küchenabfälle sind vom Energiegehalt her sicher interessant», sagte Kaspar Rölli, Berater und Verkäufer bei der Carrosserie Rölli AG. So kann aus einem Cervelat elektrische Energie oder Treibstoff für das gasbetriebene Auto werden.

**Es bestehen Mängel**

Freilich finden Speisereste bereits heute den Weg in Vergäranlagen. Sie landen aber auch bei Schweinemästern. Diese Entsorger von Speiseresten brauchen eine Bewilligung. In Ob-, Nidwalden, Uri und Schwyz erteilt sie das Laboratorium der Urkantone. Die Schweinemäster müssen Auflagen erfüllen, um die Hygiene zu gewährleisten. 2005 hat das Bundesamt für Veterinärwesen 56 der 218 Speiserestene Entsorger kontrolliert. Obwohl die Kriterien genau festgelegt sind, wiesen knapp zwei Drit-



Die Vorführung des neuen Transporters stiess auf reges Interesse.

BILD CORINNE GLANZMANN

tel bedeutende Mängel auf. In Ob- und Nidwalden existieren je drei Betriebe, welche Speisereste verwerten. «Nach dem 1. Juli 2011 müssen sie die Verfütte-



**«Die Betriebe müssen sich nun Gedanken machen.»**

JOSEF RISI,  
KANTONSTIERARZT DER  
URKANTONE

rung wohl aufgeben», glaubt der Leiter des Laboratoriums der Urkantone, Josef Risi. Es gibt aber auch Schweinemäster,

die bereits eine Kooperation mit Vergäranlagen anstreben.

**Verursacher sind gefordert**

«Das ist sicher ein praxistaugliches Fahrzeug», sagte Marcel Imfeld vom Obwaldner Amt für Landwirtschaft und Umwelt nach der Demonstration des «Roelli Iride Combi». «Es könnte sich später im täglichen Gebrauch durchsetzen.» Auch Paul Matter, Präsident des Kehrrechtverwertungsverbandes Nidwalden, war vor Ort. «Ein technisch ausgeklügeltes System», bilanzierte er. «Doch im Moment ist das für uns noch kein Thema.» Die künftige Entsorgung der Küchenabfälle werde sich erst noch herauskristalisieren. Er glaubt, dass in erster Linie die Verursacher von Küchenabfällen gefordert sein werden.

Das sieht auch Kantonstierarzt Josef Risi so: «Die Betriebe müssen sich nun Gedanken machen, wie und wo sie die Abfälle entsorgen wollen.» Für die pri-

EXPRESS

► In Stans wurde ein Fahrzeug vorgestellt, das Küchenabfälle entsorgt.

► Das Verfüttern von Speiseresten an Schweine ist bald passé.

vaten Haushalte ändere sich nichts. Übrig gebliebene Hörnli landen also weiterhin zum Beispiel im Magen vom Büsi. Und der «Saukübel», dem man dem Bauern in der Nachbarschaft bringt? «Das ist ab 1. Juli 2011 nicht mehr möglich und wird wohl heute schon nur noch wenig praktiziert», sagt Josef Risi. Er räumt aber ein, dass das für das Laboratorium der Urkantone schwer kontrollierbar sei. Einzig die Mäster dürfen die eigenen Küchenabfälle noch den Schweinen verfüttern.

Stans

**Bachmann eröffnet Länderpark-Filiale**

**Heute öffnen 14 Geschäfte im Länderpark. So auch die Confiterie Bachmann AG. Über 1 Million Franken hat sie in die Einrichtung investiert.**

Der Countdown läuft. In nicht einmal 24 Stunden beginnt für die Bachmann AG eine neue Ära. Die Hektik des gestrigen Endspurts ist spürbar: Hier wird noch eiligst ein Gestell auf Hochglanz poliert, da die letzte Schraube angezogen. Rund 100 Handwerker und Techniker haben in den vergangenen acht Wochen auf diesen Tag hingearbeitet – die Eröffnung der neuen Bachmann-Filiale im Länderpark.

**Minus 18 bis plus 200 Grad**  
Über 1 Million Franken wurde in die Einrichtung investiert. «Die Anforderungen an unsere Infrastruktur sind bei weitem höher als in einem normalen Laden», sagt Mitinhaber Raphael Bachmann. Vor allem die klimatischen Bedingungen der verschiedenen Produkte waren eine Herausforderung. Tiefkühlprodukte müssen bis minus 18 Grad gelagert werden. Im Brotfen aber wird es bis zu 200 Grad heiss. Zudem darf die Luftfeuchtigkeit einen bestimmten Wert nicht übersteigen. «Ausserdem mussten wir das ganze Konzept im energiesparenden Minergie-Standard umsetzen.»



Matthias (links) und Raphael Bachmann in ihrer neuen Filiale im Länderpark Stans, die heute eröffnet wird.

BILD CORINNE GLANZMANN

**Ladenfläche versechsfacht**

Die neue Ladenfläche ist mit 380 Quadratmetern rund sechsmal so gross wie früher. Auch das Angebot wurde ausgebaut. Neben Backwaren und Confiterie beinhaltet das Sortiment rund 200 Snack-Artikel. Das Café bietet 130 Sitzplätze. Seit sechs Jahren ist die Confiterie Bachmann im Länderpark eingemietet. «Mit diesem Standort haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht und können auch auf eine grosse Stammkundschaft aus der Urschweiz zählen.» Er ist froh, dass die mit der Bauerei verbundenen Einschränkungen für die Kunden vorbei sind. Das Provisorium wirkte sich auch finanziell aus. «Doch mit 15 Prozent ist der Umsatzrückgang kleiner als erwartet.»

Mit dem neuen Sortiment und der Personalaufstockung von fünf auf rund 20 Mitarbeiter soll ein jährlicher Umsatz von etwa 3 Millionen Franken generiert werden. Der Luzerner Familienbetrieb zählt 12 Filialen, 5 Cafés und 320 Mitarbeiter. **MATTHIAS PIAZZA**  
matthias.piazza@neue-nz.ch

Titlis-Bahnen

**Finanzchef ist schwer enttäuscht**

red. Gianni Theler, Leiter Finanzen der Titlis-Bahnen, ist über seinen Nachfolger schwer enttäuscht, der wegen Veruntreuungen im Juni freigestellt worden ist. In der Hauszeitung schreibt Theler, er habe nach elfjähriger Zusammenarbeit mit ihm «ein sehr positives und gutes Gefühl» gehabt. Dessen Vorgehen habe ihm nun gezeigt, «dass Vertrauen auch in einen über Jahre sehr seriös Mitarbeitenden allzu gross sein kann». Das Ganze sei für ihn «eine berufliche menschliche Enttäuschung». Er findet jedoch auch ein vernünftiges Wort: Er wünsche dem früheren Mitarbeiter – auch für dessen Familie – einen guten Start am neuen Arbeitsort.

ANZEIGE

**1. Klassik-Open-Air Sarnen „Oper unter den Sternen“ Freitag, 20. August 2010**

**21.00 Uhr, Landenberg**  
(Schlechtwetter: Aula Cher Sarnen)

Der Barbier von Sevilla, La Traviata, Rigoletto, Der Liebestrank, Don Pasquale usw., Topsolisten, welche in Wien, Mailand, Paris, Barcelona, Tokyo, Palm Beach, Tel Aviv auftreten.

**Linda Campanella, Sopran**  
**Ricardo Mirabelli, Tenor**  
**Matteo Peirone, Basso buffo**  
**Daniel Moos, Klavier/Moderation**

Ticketvorverkauf: OKB Sarnen  
Telefon 041 666 22 11  
Karten: Fr. 39.- / Studenten Fr. 25.-

LÄNDERPARK

**Heute eröffnen weitere Geschäfte**

Am 30. September eröffnet der Länderpark nach zwei Jahren Bauzeit. **Heute** öffnen neben Bachmann diese Geschäfte ihre Pforten: Baguette Accessoires, Chicorée, Fuchs Hairteam, Digital Foto Express, Office World, Tally Weijl, Charles Vögele, Kellerei St. Georg, Mobilezone, Tchibo, Vögele-Shoes, Migros-Restaurant. **map**