

Fortsetzung von Seite 1:

Fachmarktcenter Näfels nimmt Gestalt an



Ein erster Blick in die Zukunft: So wird das Fachmarktcenter einmal aussehen.

(Foto: zvg)

welche aber mit einer Absage endete. Ein Jahr lang musste intensive Aufklärungsarbeit betrieben werden, um der Bevölkerung das Projekt verständlich zu machen und um die vorhandenen Bedenken zu beseitigen. Eine zweite Gemeindeversammlung fand am 28. März 2008 statt, bei der das Projekt mit einem Stimmenmehr von gegen 80 Prozent die Zustimmung der Bevölkerung fand. Im November 2008 wurde die definitive Baueingabe eingereicht, und bereits im März dieses Jahres erhielt man die Baufreigabe. Am 18. Mai dieses

Jahres konnte endlich mit dem Bau begonnen werden, und am 11. März 2010 wird bereits die Eröffnung erfolgen.

Was bedeutet «Fachmarktcenter»?

Das Projekt beinhaltet 25 000 m² Land, wobei die Fläche des Gebäudes im Vergleich nur 7500 m² ausmacht. Es sind 230 Parkplätze vorgesehen, und es wird ein neuer Kreislauf auf der Höhe der Transportfirma Beny Landolt entstehen, der vom Kanton gebaut, aber vom Bauherr und der Gemeinde finan-

ziert wird. Die Kosten für diesen Kreislauf werden sich auf gut 1 Million Franken belaufen. Als Mieter für dieses Fachmarktcenter konnten die Migros als Hauptmieter, Aldi mit dem ersten Laden im Glarnerland, Dosenbach, C & A, Müller Drogerie und die Bäckerei Gabriel gewonnen werden. Bei der Migros ist zusammen mit der Valora zusätzlich ein Kiosk-Café geplant. «Per Definition: Fachmarkt ist kein Einkaufszentrum, sondern jedes der erwähnten Geschäfte hat einen eigenen Eingang.» Wie Fuchs dabei weiter ausführt, kann in die-



Über 500 Betonpfähle müssen mit dieser Maschine in den Boden gerammt werden. (Foto: ehu)

sem Fachmarkt nicht wie bei den herkömmlichen Centern «flaniert» werden. Dieses Modell, wie es in Näfels entsteht, gibt es in der Schweiz bisher noch nicht. Fuchs rechnet damit, dass nach Vollendung dieses Projektes gut 50 neue Arbeitsplätze geschaffen werden.

Wer ist Fuchsbau Architekten?

Wie der heutige Inhaber, Walter Fuchs, erklärte, handelt es sich bei dieser Firma um das frühere Architekturbüro Fritz Noser in Näfels und wo er schon seit gut 20 Jahren dabei sei und seit 1995 auch daran beteiligt ist. Die definitive Geschäftsübernahme durch ihn und seinen Partner Markus Oertli – der 2002 zur Firma stiess – erfolgte dann 2005. Wobei die Namensänderung in Fuchsbau Architekten erst im Januar 2009 erfolgte. In der Firma werden zurzeit 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie Architekten, Techniker, Zeichner, kaufmännische Angestellte und zwei Lehrlinge beschäftigt. Die

Büros befinden sich im Gebäude von Fritz Landolt AG an der Bahnhofstrasse 35 in Näfels.

Weitere Projekte von Fuchsbau Architekten

«Für uns ist dieses Projekt sicher gerade in der jetzigen Zeit sehr wichtig, ist aber bei Weitem nicht das einzige Projekt, das wir bisher in Angriff genommen haben.» Wie Fuchs weiter ausführt, sei man in der glücklichen Lage, über ein gesundes Auftragspolster zu verfügen. Im Umkreis von rund drei Kilometern werden in diesem Zeitraum Projekte in der Grössenordnung von gegen 50 Millionen Franken realisiert, darunter unter anderem auch der Neubau der Firma STM Stöckli AG in Netstal. Weiter sind zirka 120 Neubauwohnungen in der Planung, so 35 Wohnungen im «Pfeiffer»-Areal in Mollis und 44 Wohnungen in Näfels im «Gas»-Areal. Für diese und weitere Projekte übernimmt die Firma die Planung und die Bauleitung. ● ehu

Der 1. August im Vatikan und in Castel Gandolfo:

Glarner Spezialitäten für die Schweizergarde

Es kommt nicht ganz von ungefähr, dass der Schweizergarde in Rom am Nationalfeiertag des 1. August, den sie immer feierlich begeht, heuer ein Glarner Spezialitäten-Menü offeriert wird. Gardekommandant Daniel Anrig, seit dem 1. Dezember des vergangenen Jahres oberster «Kriegsherr» der ältesten (und kleinsten) Armee der Welt, gegründet 1506 durch Papst Julius II. aus der Familie della Rovere, war ja Glarner Polizeikommandant; bei einem Mittagessen im «GH» in Ennenda heckten er und «GH»-Wirt Claudio Keller diese besondere Aktion aus.



Die Musikgruppe «Fryhändig» (im Bild links), Urs Kern, «Chalberwürste» und Claudio Keller (rechts). Mit Ausnahme von Urs Kern werden die übrigen am 1. August für das leibliche Wohl und eine gute Stimmung der Schweizergardisten in Rom sorgen. (Foto: ehu)

Zubereitung in der «Garde-Küche»

Claudio Keller wird an Ort und Stelle, nämlich in der «Garde-Küche», die von polnischen Nonnen betreut wird (Johannes Paul II. hatte sie berufen), das Mal zubereiten, für die Gardisten, ihre Familien (die gradierten Gardeangehörigen sind ja verheiratet) und Gäste, vorwiegend aus dem diplomatischen Korps. Am Vortag des 31. Juli werden die nach Castel Gandolfo abkommandierten Gardisten in gleicher Weise verpflegt. Der Papst

begibt sich wenige Tage zuvor in diese seine Sommerresidenz.

Transport durch die «Fryhändig»-Musik

Für den Transport der Glarner Spezialitäten wurde eine verblüffende Lösung gefunden. Der ehemalige Gardist Jürg Baitella, der zusammen mit Daniel Anrig Dienst in Rom geleistet hat, verlädt die in Isolierboxen gesteckten Esswaren in einen Bus der Tödi-Garage, Mitlödi, und chauffiert sie direkt in den Vatikan, wo ihn der vorausgereiste Claudio Keller erwartet. Keller selbst nimmt in der Garde-Kaserne Quartier und verbringt insgesamt eine ganze Woche in der Heiligen Stadt.

Mit Baitella reist die «Fryhändig»-Musik mit, eine «Plauschgruppe» der Harmoniemusik Netstal, die ohne Noten spielt, mit: Gründerin Ruth Bossart, Hermann Stäger, Heiri Uhlmann und Hansjörg Schneider und eben Jürg Baitella. Sie werden am 1. August die Garde mit U-Musik (neue Volksmusik, alte Schlager) mit Handorgel, Klarinette, Trompete, Saxofon, Schlagzeug und Waschbrett unterhalten.

Die Glarner Spezialitäten und Geschenke (samt Heimatbuch für die Garde-Bibliothek) gelten als Diplomatengepäck und können unbehelligt durch Italien kutschiert werden.

Baitella rechnet mit einer Fahrzeit Ennenda-Vatikan von etwa 12 Stunden. Claudio Keller will am 2. August auch noch Zigerhörelü zubereiten, vermutlich mit Schweizerhörelü, denn so kleine Hörelü gibt es im Pasta-Land Italien gar nicht.

Die 1.-August-Feier findet am Abend statt. Zum Programm gehört eine Ansprache eines prominenten Schweizer. Die Gardemusik intoniert die Landeshymne. Bisher gab es am 1. August jeweils eine Bratwurst und Bier. Die Chalberwürste werden einen kulinarischen Markstein setzen. ●

Jann Etter

Intercoiffure Theres feiert im Herbst 20-Jahr-Jubiläum:

Die Oase der Entspannung

Zu diesem Erfolg haben alle Mitarbeiterinnen, die bei Intercoiffure Theres beschäftigt waren oder sind, beigetragen.



Ein Teil des gut harmonisierenden Teams von Intercoiffure Theres. (Foto: ehu)

Auf zwei Ebenen bietet das Team von Intercoiffure Theres ihren Kunden neben den Friseurdienstleistungen auch Haarverlängerung und Kosmetik. Derzeit bieten Theres Dätwyler und Claudia Schneider vier jungen Menschen die Möglichkeit einer Top-Berufsausbildung sowie persönlicher Entfaltung und Weiterentwicklung in ihrem Unternehmen. Die ausgezeichnete Ausbildung wird durch die mit Bravour bestandene Lehrabschlussprüfung von Petra Gmür mit der Note 5,2 bestätigt. Der Wunsch von Theres ist es, möglichst allen jungen im Betrieb ausgebildeten Stylistinnen einen Job innerhalb der Geschäfte anzubieten. Dies war einer der

Hauptgründe, warum man in Horgen ein zweites Geschäft erworben hatte. Petra Gmür besucht nun während zwei Wochen einen intensiven Lehrgang in Deutschland bei J7. Anschliessend wird sie die Arbeitsstelle bei Dätwyler Intercoiffure in Horgen antreten.

Harmonische Partnerschaft

Zur Philosophie des Unternehmens gehört es, dass zwischen Kunde und Mitarbeiter eine harmonische Partnerschaft besteht. Intercoiffure Theres vermittelt Wohlgefühl und erbringt gleichzeitig eine perfekte Leistung.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. ● pd. Mehr Infos unter www.coiffuretheres.ch.