

## ÉCONOMIE

## SPOTS

# Un demi-camion par personne

## WIRTSCHAFT

## Halber LKW pro Person

Die Hurni Kies & Betonwerk AG in Sutz fördert seit bald 125 Jahren Kies, war Pionierin mit Recycling-Baustoffen und bietet auch Aushub und Rückbau an.

VON TERES LIECHTI GERTSCH

Sie sind präsent im Seeland, die Baumaschinen, Betonmischer und LKWs der Hurni Gruppe. Auf der Anhöhe gegen Sutz sieht man das Kieswerk, vor dem neuen Verwaltungsgebäude wehen die Fahnen des Unternehmens mit dem orangefarbenen Logo auf grünem Grund. Aber auch mit allen Logos der Firmen, die die Hurni-Gruppe mittlerweile übernommen hat: «freundliche Übernahmen», beispielsweise wegen Pensionierung früherer Inhaber.

«Begonnen hat alles 1895, beim Restaurant Anker», erzählen Thomas und Fritz R. Hurni junior, die heutigen Geschäftsführer. «Unsere Ur-Urgrossmutter Maria Hurni-Kocher hat den «Anker» gebaut, und beim Aushub wie auch beim Bau der Strasse daneben wurde ein gutes Kiesvorkommen festgestellt.»

Die Hurni-Gruppe beschäftigt heute hundert Mitarbeitende, und sie bietet vier Ausbildungsplätze für Lastwagenfahrer an.

### Familienunternehmen.

Seit 17 Jahren führen die Cousins Thomas und Fritz R. Hurni die Firma gemeinsam in fünfter Generation. Thomas ist 1992 an die Seite seines Vaters Hans Hurni und seines Onkels Fritz Hurni sen. eingetreten. 2001 kam Fritz R. jun., die vierte Generation gab die Firmenleitung an beide ab. «Unsere Vorgänger haben uns ein solides Unternehmen hinterlassen und wir konnten innovativ fortfahren.» Schon ab 1969 hatte Hans Hurni auch in die Baustoffproduktion investiert. Thomas Hurni beschäftigte sich in seiner Diplomarbeit zum Bauingenieur 1990 bereits mit Recycling-Bausteinen. «Der Weitsicht meines Cousins hat die Firma viel zu verdanken», sagt Fritz R. Hurni. «Wir waren Pioniere auf dem Recycling-Baustoffsektor. Heute kommen 50 Prozent unserer Rohstoffressourcen aus Kiesgruben, 50 Prozent werden aus Aushubmaterial, Ausbauphosphat und Altbeton/Mischabbruch produziert.»

**Vertrauen.** Es braucht Geduld, Fingerspitzengefühl und den Nachweis, dass man Ökologie und Umwelt achtet, will man heute eine Kiesgrube er-

richten. «Trotz Recycling-Baustoffen brauchen wir neue Gruben. Pro Jahr beansprucht jede Person im Kanton Bern 4,5 Kubikmeter Kies – eine halbe Lastwagenladung.» Ab Herbst 2018 wird Hurni in der «Kiesgrube Challnechwald» Kies fördern können. Der Grosse Rat und Regionalgemeinden haben dem Projekt zugestimmt. «Es zählte offensichtlich, dass wir eine einheimische Firma sind. Das Vertrauen der Bevölkerung freut uns, und wir investieren weiter in die Zukunft.»

Ab 1992 begann Hurni auch mit Aushub und Rückbau, konnte so in der Krise auch Entlassungen im Betrieb vermeiden. Seit 2008 ist «Aushub & Rückbau» ein eigener Bereich.

**Thomas und Fritz R. Hurni: «Pro Jahr beansprucht jede Person im Kanton Bern eine halbe Lastwagenladung Kies.»**



PHOTO: FABIAN FLURY

**Nachhaltigkeit.** Nachhaltigkeit und Ökologie liegen Thomas und Fritz R. Hurni am Herzen, Fritz ist Stiftungsrat bei «Landschaft und Kies». «Unsere Mitarbeiter werden geschult, leben mit der Natur in den Kiesgruben. Wenn im Frühling die Uferschwalben in Walperswil zum Brüten da sind, wird dort kein Kies abgetragen, bis die Jungen ausgeflogen sind. Es werden Tümpel für Wanderbiotope angelegt. Kreuzkröten und Gelbbauchunken haben artgerecht Zuflucht. Im «Challnechwald» haben wir einen Massnahmenplan, unter anderem werden wir den Hellbach renaturieren. Wir sind auch engagiert in der Heckenpflege mit dem Landschaftswerk Biel-Seeland, standortgerecht mit einheimischen Pflanzen.» Im «Challnechwald» wird die Hurni AG über 40 Jahre lang Kies abtragen können.

[www.hurniag.ch](http://www.hurniag.ch)

**Thomas und Fritz R. Hurni: «Malgré les matériaux recyclés, nous avons besoin de nouvelles carrières.»**

construction de la route attendante, on a constaté la qualité du gravier.»

Le groupe emploie aujourd'hui une centaine de personnes et offre quatre places d'apprentissage de conducteurs de camion.

### Entreprise familiale.

Représentants de la 5<sup>e</sup> génération, les cousins Thomas et Fritz R. Hurni dirigent ensemble la firme depuis 17 ans. Thomas est aux côtés de son père Hans Hurni et de son oncle Fritz Hurni senior depuis 1992. En 2001, Fritz les rejoint, et la 4<sup>e</sup> génération passe le relais à la 5<sup>e</sup>. «Nos prédécesseurs nous ont remis une solide entreprise et nous avons pu innover en continuant.» Hans Hurni avait déjà investi dans la production de matériaux de construction. Thomas Hurni avait déjà traité la question des briques en matériaux recyclés dans son travail de diplômé

d'ingénieur en construction en 1990. «La firme doit beaucoup à la clairvoyance de mon cousin», avoue Fritz R. Hurni. «Nous étions des pionniers dans le secteur du recyclage de matériaux. Aujourd'hui, 50% de nos matières premières sont issues de carrières, 50% proviennent de matériaux d'excavation, de récupération d'asphalte et de débris de béton et de matériaux de démolition.»

**Confiance.** Il faut de la patience, du doigté et la preuve que l'on prend garde à l'écologie et à l'environnement quand on veut ouvrir une nouvelle carrière. «Malgré les matériaux recyclés, nous en avons besoin de nouvelles. Par an, chaque habitant du canton de Berne a besoin de 4,5 m<sup>3</sup> de gravier – un demi-camion.»

Dès l'automne 2018, Hurni veut exploiter la carrière du «Challnechwald», le Grand-Conseil et les communes de la région ont approuvé le projet. «Le fait que nous soyons une entreprise locale a visiblement compté. La confiance témoignée par la population nous réjouit et nous investissons encore dans l'avenir.»

Depuis 1992, Hurni a commencé dans le secteur de l'excavation/déconstruction, évitant ainsi de devoir licencier du personnel durant la crise. Depuis 2008, cette activité est devenue un secteur propre de la firme.

**Durabilité.** La durabilité et l'écologie tiennent à cœur à Thomas et Fritz R. Hurni. Fritz est même membre du Conseil de fondation de «Landschaft und Kies». «Nos collaborateurs sont formés, vivent dans la nature dans les carrières. Quand au printemps, les hirondelles de rivage viennent nicher à Walperswil, nous n'y extrayons plus de gravier jusqu'à l'envol des oisillons. Des étangs pour biotopes itinérants sont aménagés. Des crapauds calamites et des sonneurs à ventre jaune y trouvent refuge. Au «Challnechwald», nous avons un arrêté un plan de mesures, nous voulons entre autres renaturer le «Hellbach». Nous sommes également engagés dans l'entretien des haies avec Action paysage Bienne-Seeland, conformément à la végétation locale.» Au «Challnechwald», Hurni AG va extraire du gravier durant 40 ans.

[www.hurniag.ch](http://www.hurniag.ch)

**Coop:** Die idyllischen Landschaften und Dörfer des Val Müstair im Südtal von Graubünden können nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Existenzgrundlage der Talschaft gefährdet ist. Die Bio-Bergkäserei im Dorfzentrum von Müstair steht kurz vor dem Aus. Zwölf Bio-Bergbauern sind vom Käserei-Betrieb abhängig. Sie liefern dort täglich Milch ab. Kann die Milch nicht mehr direkt im Tal verarbeitet werden, muss sie über zwei Pässe ins Unterland transportiert werden, was aus ökologischer Sicht wenig sinnvoll und für die Bauern zudem teuer ist. Helfen kann nur noch ein Neubau. «Die Käserei ist wichtig für die ganze Region, darum stand für uns schnell fest, dass wir den zukünftigen Betrieb sicherstellen wollen», so Gian Bott, Präsident der Chascharia Val Müstair. Das Gebäude ist veraltet und der Käsekeller viel zu klein. Ein Ausbau am bestehenden Standort ist unmöglich. Deshalb wurde ein neues Grundstück am Dorfeingang gekauft und der Bau hat bereits begonnen. Dieser kostet rund 4,5 Mio. Franken und wird sowohl vom Kanton Graubünden wie auch vom Bund finanziell unterstützt. Dennoch verbleiben ungedeckte Kosten. Grossverteiler Coop greift den Bündnern unter die Arme: Durch den traditionellen Verkauf der 1.-August-Weggen, -Cervelats und des -Bünder Bergkäses sind dieses Jahr rund 260 000 Franken zusammengekommen. Die Coop-Patenschaft hat den Betrag auf 1 000 000 Franken erhöht. «Es freut mich sehr, dass wir einen Beitrag leisten, um die Zukunft der Chascharia Val Müstair und der Bio-Bergbauern im Tal sicherzustellen», sagt Irene Kaufmann, Verwaltungsratspräsidentin der Coop-Patenschaft für Berggebiete. Die zu Coop gehörende Non-Profit-Organisation setzt sich seit über 75 Jahren für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bergbevölkerung ein. Jeder gespendete Franken fliesst vollständig in Selbsthilfeprojekte im Schweizer Berggebiet, alle administrativen Kosten werden von Coop getragen.

**Coop:** Coop a instauré une tradition de plus pour la fête nationale suisse: chaque année, elle reverse au Parrainage Coop pour les régions de montagne une partie du produit de la vente de chaque pain, cervelas et fromage de montagne des Grisons du 1<sup>er</sup> Août. Cette année, quelque 260 000 francs ont ainsi été collectés, un montant que le Parrainage Coop a complété à hauteur d'un million de francs. Cette somme contribuera à répondre au besoin urgent de construction d'une nouvelle fromagerie bio à Müstair, dans les Grisons, ce qui profitera à toute la vallée. «L'activité de la fromagerie est vitale pour toute la région et nous avons vite compris qu'il fallait assurer son avenir», explique Gian Bott, président de la Chascharia (fromagerie) Val Müstair. La fromagerie actuelle est vétuste, la cave d'affinage, beaucoup trop petite et l'agrandissement du bâtiment existant, impossible. Une nouvelle parcelle a donc été achetée à l'orée du village et la construction a déjà commencé. Les travaux, d'un montant de 4,5 millions de francs environ, seront en partie financés par le canton des Grisons et la Confédération, mais ces contributions ne permettront pas de couvrir la totalité des coûts. C'est là qu'intervient Coop: grâce à la traditionnelle vente des pains, des cervelas et du fromage de montagne des Grisons du 1<sup>er</sup> Août, elle a récolté 260 000 francs, une somme que le Parrainage Coop pour les régions de montagne a complété à hauteur d'un million de francs. «Je suis très heureuse que nous ayons contribué à assurer l'avenir de la Chascharia Val Müstair et des paysans de montagne de la vallée», a déclaré aujourd'hui Irene Kaufmann, présidente du conseil d'administration du Parrainage Coop pour les régions de montagne, lors de la remise du chèque à la fromagerie. (C)

**Gemüseproduzenten:** Am 23. September befindet der Schweizer Souverän über zwei Volksinitiativen. Der leitende Ausschuss des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) lehnt sowohl die «Fair Food»-Initiative als auch die Initiative für Ernährungssouveränität ab. bb



PHOTO: Z.V.G.

**Migros:** Migrol, Migrolino et Shell prolongent leur partenariat de longue date dans l'activité Retail et carburants. À plus de 120 stations Shell, les clients des shops Migrolino disposent d'une sélection complète de produits frais, de produits de marque et Migros. Les clients détenant une carte de carburant Migrol peuvent faire le plein et du shopping sans espèces à toutes les stations Shell avec Migrolino. (C)

Votre centre d'achats!

**Biel Bienne**  
Ihr Einkaufs-Zentrum!

OFFRES DE LA SEMAINE

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE

<b>coop</b>	Rindshackfleisch, CH/A, 2 x 500 g	10.00	statt	20.50
	Eierschwämme, Litauen/Weissrussl./Russl./Polen, 400 g	8.95	statt	15.90
	Grana Padano Reibkäse, 2 x 250 g	6.95	statt	9.00
	Cabernet Sauv./Syrah Pays d'Oc, 2017, 6 x 75 cl	19.35	statt	38.70
	Finish All-in-1 Edition Alpine Tabs, 90 Stück	22.95	statt	41.00

<b>MIGROS</b>	25% auf Sirupe, 75 cl u. 1,5 l, z. B. Himbeer, 1,5 l	3.15	statt	4.25
	20% auf Zwieback (o. M-Budget), z. B. Original, 200 g	2.55	statt	3.20
	25% auf Rindsflehtmedaillon, TerraSuisse, 100 g	7.40	statt	9.90
	Solange Vorrat:			
	20% auf Anna's Best Spätzli, z. B. Eierspätzli, 3 x 500 g	6.70	statt	8.40



<b>OTTO'S</b>	Doppio Passo Primitivo, 2016, Italie, 75 cl	5.50	au lieu de	9.90
	Fanta, div. arômes, 24 x 33 cl	11.95	prix hit	
	Lindt, boules Lindor, div. sortes, 144 g	3.95	au lieu de	6.80
	Dash, en poudre, div. sortes, 100 lessives	16.95	au lieu de	46.50
	Giorgio Armani, Si, femme, vapo 50 ml	64.90	au lieu de	125.00



<b>MANOR FOOD</b>	Vacherin Mont-D'Or AOP, 100 g	1.45	au lieu de	2.95
	Ragout de bœuf, Suisse, emballage env. 800 g, 100 g	1.45	au lieu de	2.95
	Rumpsteak de cerf, Slovénie/Autriche/Allemagne, 100 g	3.55	au lieu de	5.95
	Aiguillettes de poulet, Suisse, duopack 2 x 300 g, 100 g	2.70	au lieu de	3.65
	Filet de saumon Salma, Norvège, élevage, 100 g	4.95	au lieu de	6.45
	Protos Roble 2016, Ribera del Duero DO, 75 cl	9.95	au lieu de	14.90



<b>Volg</b>	Bananes Chiquita, origine selon étiquette, kg	2.20	au lieu de	2.95
	Rampon, Suisse, barquette, 100 g	2.60	au lieu de	3.80
	Escalope de porc Agri Natura, 100 g	3.25	au lieu de	4.70
	Café Chicco d'Oro, en grains, 2 x 500 g	16.40	au lieu de	21.90
	Jus de fruits Michel, 4 x 100 cl	8.80	au lieu de	12.40
	Persil, poudre universelle, box, 2 x 44 lessives	27.95	au lieu de	50.60