



# Der technische Fortschritt reicht nicht aus

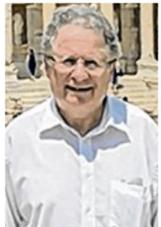
Welche Auswirkungen wird der **Franken-Schock** auf die Schweizer Wirtschaft haben? Die ZiG-Schüler haben Professor Heinrich Bortis von der Universität Freiburg gefragt, ob zeitverzögerte Konsequenzen erwartet werden müssen, die heute noch nicht in vollem Umfang absehbar sind.

CORENTIN FREY, DARIO BROCH  
UND SILVAN MANSER

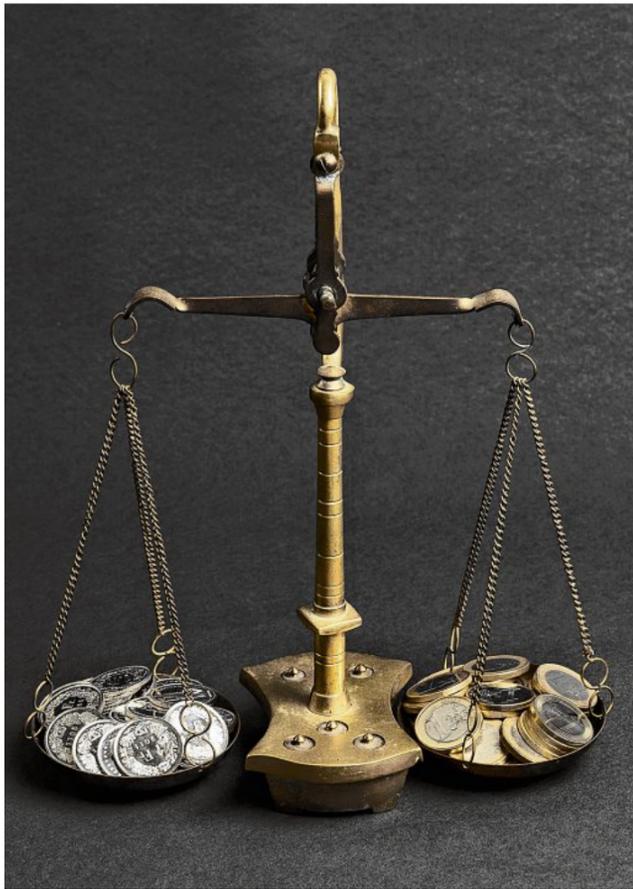
Waren die Befürchtungen, die hinsichtlich des Franken-Schocks vom 15. Januar formuliert worden sind unbegründet oder müssen die Unternehmen in der Schweiz mit zeitverzögerten Konsequenzen rechnen? Zu diesem Thema haben die ZiG-Schüler Professor Heinrich Bortis von der Universität Freiburg befragt. Um aufzuzeigen, welche Auswirkungen frühere Aufwertungen mit sich brachten, bezieht sich der Lehrstuhlinhaber für Wirtschaftstheorie und Wirtschaftsgeschichte auf eine ähnliche Aufwertung des Schweizer Frankens in den 70er-Jahren. Damals ging das Vertrauen in den Dollar und die D-Mark verloren. Das Nachsehen hatten sichere Anleger-Häfen wie die Schweiz: Sie wurden von ausländischem Kapital überflutet, was auch zur Aufhebung der bis dahin verwendeten fixen Wechselkurse führte.

## Andere Massnahmen nötig

Der starke Franken habe zwar dafür gesorgt, dass die Schweiz die Inflation in den Griff bekam, die Exportwirtschaft habe aber extrem unter der damaligen Entwicklung gelitten, erklärt Bortis. Um dem gegen-zusteuern,



Heinrich Bortis. Bild unifr



Euro und Franken halten sich heute fast die Waage: ein Problem für viele exportorientierte Schweizer Firmen. Bild key

musste die Schweizer Nationalbank Massnahmen ergreifen. Also erhob sie Negativzinsen in der Höhe von 40 Prozent für kurzfristige ausländische Guthaben in Franken. Die erwünschte Wirkung blieb aber aus und der Dollar fiel von 4,33 Franken im Jahre

1971 auf 1,47 Franken sieben Jahre später. Wie 2011 legte die SNB auch 1978 einen Mindestkurs fest, was der Schweizer Exportwirtschaft erlaubte, sich den neuen Gegebenheiten anzupassen und mit technischem Fortschritt weiter zu wachsen.

«Ich glaube, die Schweiz hat sich auf den Weltmärkten bisher so gut gehalten, weil die Schweizer Wirtschaft technisch ausserordentlich dynamisch ist. Aber die momentane Aufwertung des Schweizer Frankens kann sie nicht mehr allein mit technischem Fortschritt kompensieren», sagt Heinrich Bortis über die aktuelle Situation. Er gehe davon aus, dass die Unternehmen zu anderen Massnahmen greifen werden. Der Uniprofessor befürchtet, dass einige Unternehmen gezwungen sein könnten, Arbeitszeiten zu erhöhen, Löhne zu senken oder zu delokalierenden Massnahmen zu greifen – sprich Arbeitsplätze ins Ausland zu verlagern oder vermehrt ausländische Lieferanten zu berücksichtigen.

Seien exportabhängige Firmen nicht bereit, solche Massnahmen zu ergreifen, könnte dies unter Umständen zu schwerwiegenden Problemen führen, erklärt Bortis. Für ihre Kunden im Ausland seien die im Vergleich sowieso schon ziemlich teuren Schweizer Produkte nun noch teurer geworden, und so würden die Firmen Kunden an die Konkurrenz verlieren. Dies könnte zu einer Liquiditätskrise führen.

## Trennung wäre gefährlich

Bortis hat bereits von Firmen gehört, die erwägen, die Produktion nach Polen oder China zu verlagern und nur die Forschung und Entwicklung in der Schweiz zu behalten. Das sei aber keine gute Idee, findet Heinrich Bortis: «Die Tren-

nung von Produktion, Forschung und Entwicklung ist auf lange Frist tödlich.»

Es sei deshalb sehr wichtig, frühzeitig zu erkennen, ob und welche Massnahmen ergriffen werden können. Zu diesem Zweck müssten die Unternehmen ihre fähigsten Leute zusammensetzen und über Massnahmen diskutieren. Das kurzfristige Ziel müsse es sein, Finanzierungslücken zu vermeiden. Dann sollte aber auch diskutiert werden, ob und wie

man die Produktionskosten am effizientesten und mitarbeiterfreundlichsten senken könne, um konkurrenzfähig zu bleiben, sagt Bortis.

Auf Hilfe seitens der Schweizer Nationalbank sei indes nicht zu hoffen. Die Finanzdienstleister wie zum Beispiel die Banken würden sich gegen massive Negativ-Zinsen wehren, weil diese ihr Geschäft bedrohten und ausländische Kunden davon abhielten, Geld in der Schweiz zu investieren.

## Exportindustrie: Der Wohlstand ist nicht «gottgegeben»

NADIA SUTER

Für die Elag Verpackungen AG in Kirchberg (BE) ist der starke Franken nicht günstig. Die Firma stellt flexibles Verpackungsmaterial her und verkauft es überall auf der Welt: Rund 70 Prozent ihrer Produkte exportiert sie nach Europa und ist damit direkt von den Nachteilen des starken Frankenkurses betroffen. Robert Elsässer, Inhaber der Elag-Gruppe, sagt dazu: «Egal ob Miete, Energie, Saläre, in der Schweiz eingekaufte Rohstoffe oder Steuern – alle meine Kosten sind in Schweizer Franken.» Elsässer, der ebenfalls in Frankreich eine Firma betreibt, hat eine genaue Vorstellung davon, in welchem Bereich sich der Wechselkurs eigentlich bewegen sollte: «Richtigerweise müsste er zwischen 1,46 Franken und 1,50 Franken pro

Euro liegen.» Dies messe er an den Lebenshaltungskosten.

Die Zukunft der Schweiz betrachtet Robert Elsässer mit kritischem Blick. Das Land befände sich in einer heiklen Situation, sagt er. Jedermann denke, dass der Wohlstand «gottgegeben» sei. Dass er zu einem grossen Teil auch erst dank einer starken Exportindustrie und der überdurchschnittlichen Leistung ihrer Arbeiter zustande gekommen sei, werde von vielen einfach übersehen. «Der Umstand, dass die Schweiz ohne Europa in riesige Schwierigkeiten gerät, Europa ohne die Schweiz aber gut weiterleben kann, wird häufig ebenso verkannt», sagt Robert Elsässer. Sollten die bestehenden bilateralen Verträge mit der EU einst aufgekündigt werden, würde das für die Schweizer Wirtschaft ebenfalls sehr schwerwiegende Folgen nach sich ziehen.

## Zu Besuch im Paketlabyrinth

Bevor ein Paket bei seinem Empfänger ankommt, hat es bereits einen langen Weg hinter sich gebracht. Die ZiG-Schüler haben das Paketzentrum in Härkingen besucht.

VINCENT GLAUSER, NICOLAS OBERSON,  
SEBASTIAN HEINIGER UND  
FABRICE BUCHELI

**HÄRKINGEN** Rund um das Paketzentrum in Härkingen (SO) stehen Lastwagen und Lieferfahrzeuge. Dazwischen tummeln sich Angestellte der Post, die auf ihren nächsten Einsatz warten. Auch im Innern des Paketzentrums herrscht geschäftiges Treiben. Es rattert. Immerzu. Und immerzu im gleichen Takt. Die Sortieranlagen im Paketzentrum Härkingen verrichten zuverlässig und fleissig ihre Arbeit. Die Pakete, die auf Fließbändern durch das Anlagelabyrinth geschickt werden, sind ständig in Bewegung, und alle Abläufe scheinen hier reibungslos ineinanderzugreifen.



In den Paketzentren der Post herrscht viel Betrieb. Bild key

die in die Romandie oder in die Ostschweiz müssen, werden mit Zügen zu den Paketzentren in Daillens und Frauenfeld weitertransportiert. Pakete, die vom Computer nicht eingelesen werden können, müssen manuell decodiert und mit einer neuen Etikette beklebt werden. Derweil werden die aussortierten Pakete

für den Sektor Härkingen nun noch nach Regionen sortiert.

Wer das Dach des Paketzentrums betritt, wird mit einer einmaligen Aussicht über das riesige Areal belohnt. Von hier oben kann man sogar den grossen Kränen dabei zusehen, wie sie gerade einen neuen Zug mit Containern beladen. Weisse, blaue und rote Container werden zu diesem Zweck auf langen Transportfahrzeugen herangefahren.

## Bis zu 400 000 Pakete

Im vergangenen Jahr hat die Schweizerische Post 2,2 Milliarden adressierte Briefe und knapp 112 Millionen Pakete befördert. In Spitzenzeiten, etwa vor Weihnachten, werden in Härkingen bis zu 400 000 Pakete pro Tag sortiert. Neben den drei Paketzentren betreibt die Post auch drei Briefzentren: In Zürich-Müllingen, Ec-lépens und ebenfalls in Härkingen. Um alle ihre Aufgaben zu erfüllen, beschäftigt die Schweizerische Post rund 63 000 Mitarbeiter aus 142 Nationen und gehört damit zu den grössten Arbeitgebern in der ganzen Schweiz.

## Von Wasser, Hopfen, Malz und Hefe

Nichts ist an heissen Tagen erfrischender als kühle Getränke. So war es schon immer: Man(n) schwärmt für ein kühles Blondes. Doch wie wird das flüssige Gold gebraut?

LUCA BRUGGER, CHRISTOPHE JUNGO  
UND RANDY LAM

**FREIBURG** Bierbrauen ist eine individuelle Kunst. So hat denn auch jede Brauerei ihr eigenes kleines Geheimnis, um das Bier besonders schmackhaft hinzubekommen. Aber im Grundsatz besteht ein Bier aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Jeder der vier Rohstoffe hat während dem Brauprozess seine eigene Aufgabe. Der Hopfen etwa gibt dem Bier seinen charakteristischen Bitterton. Zusätzlich erhöht er die Haltbarkeit des Bieres und die Beständigkeit des Bierschaums. Das Malz wird dafür benötigt, die Farbe, die Kraft und den Geschmack des Bieres zu bestimmen. Der anteilmässig wichtigste Rohstoff des Bieres ist aber das Wasser. Schliesslich besteht das Bier zu 90 Prozent aus dem Lebenselixier. Deshalb wird das Wasser häufig auch als der Körper des Biers bezeichnet. Schliesslich fügt man dem Gemisch noch die Hefe hinzu. Die Bierhefe ist nämlich der Grund für die alkoholische Gärung und Kohlensäure. Hier gibt es einen

Unterschied zwischen obergäriger und untergäriger Bierhefe. Die obergärige Hefe wird in einen Raum mit einer Temperatur von 15 bis 20 Grad Celsius gebraut und die untergärige Hefe bei einer Raumtemperatur von vier bis sechs Grad.

## Brauen, Gären, Lagern

Die einzelnen Bierarten unterscheiden sich nicht nur in den Mengen der verwendeten Rohstoffe voneinander, sondern auch in der Art, wie sie gebraut werden. Das Herstellen von Bier kann nämlich in drei Hauptphasen unterteilt werden: Brauen, Gärung und Lagerung.

Das Brauen wiederum geht in drei Arbeitsschritten (Maischen, Abläutern und Kochen der Würze) vonstatten. Beim Brauen wird das geschrotete Malz mit Brauwasser vermischt, wodurch die Maische entsteht. Diese wird daraufhin auf 60 bis 80 Grad erwärmt. So wird die Stärke des Malzes in Malzzucker umgewandelt. Sobald die Maische die Endtemperatur erreicht hat, wird der feste Bestandteil (Treber) vom flüssigen (Würze) getrennt.

Zum Weiterbrauen benötigt man nur die Würze. Der Treber wird hingegen oft als Viehfutter verwendet. Die Würze wird nun unter Beigabe von Hopfen gekocht. Nun, wo bleibt die Hefe? Diese wird bei der Gärung hinzugefügt: Nachdem die Würze abgekühlt ist, wird sie in einen Gärtank umgepumpt und gleichzeitig durch das Hinzufügen von Hefe zum Gären gebracht. Zur Vollendung des Biers lässt man es eine Woche lang reifen. Das Bier muss daraufhin in geschlossenen Lagertanks gelagert werden. Das ist wichtig für die Haltbarkeit und Reifung der Gärungskohlensäure. Nun kann das fertige Bier filtriert und schliesslich zum Verzehr freigegeben werden.



Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

MEGGITT

groupe e



Freiburger Kantonalbank

DIE POST