



Nach 49 Jahren setzen Gustav und Rosemarie Spiess (Bild links) wieder einen ersten Spatenstich zu einem Neubau auf der Musterplatzwiese. Einige Schaufeln später kommt eine Schatzkiste zum Vorschein. Ein in Beton gegossenes Schwein zeigt: Hier entsteht ein Betrieb der Fleischverarbeitung.

Bilder: Monika von der Linden

Zwei Standorte zu einem Ganzen vereinen

Die Gustav Spiess AG baut in Berneck. Sie setzt einen dreigeschossigen Erweiterungsbau neben das bestehende Betriebsgebäude.

Monika von der Linden

Drei Generationen der Familie Spiess versammelten sich am Dienstag auf der schneebedeckten Musterplatzwiese. Sie waren ausgestattet mit Schaufel und Schutzkleidung: Die Bauhelme sollten vor Verletzungen schützen, die Masken vor einer Infektion und die blauen Überzieher vor verdreckten Schuhen. Mit den Bauleitern, Bauplanern und Gemeindevertretern erwartete die Familie, formell den Baubeginn zum Erweiterungsbau der Firma Spiess AG zu begehen.

Der bevorstehende Akt rief in Jürg Spiess Erinnerungen hervor. Sie reichen zurück in den Januar 1972. Als siebenjähriger Bub wohnte der Geschäftsführer schon einmal einem Spatenstich bei. Damals legten seine Eltern, Rosemarie und Gustav Spiess, den Grundstein zum Bernecker Standort des fleischverarbeiteten Betriebs. Anwesend war seinerzeit auch der 88-jährige Grossvater. Drei Generationen der Familie Spiess.

49 Jahre später durfte das Gründerehepaar wieder einen Grundstein zu einem Neubau-

gen. Beide griffen zur Schaufel und unter Applaus stachen sie in den aufgeweichten Musterplatzwiesenboden. Dort baut die Grossmetzgerei bis Herbst 2022 eine dreigeschossige, unterkellerte Erweiterung. Das Unternehmen löst den Ursprungsbetrieb im Kübach auf und entwickelt auf der Musterplatzwiese einen zentralen Betrieb zur Herstellung von Frischfleisch und Wurstwaren. «Wir vereinen zwei Standorte zu einem Ganzen», sagte Jürg Spiess.

Damit der künftige Prozessablauf den neuesten Anforderungen entspricht, hat die Spiess nicht die günstigsten Lösungen gewählt. Die natürlichen Ressourcen Land, Wasser und Energie werden effizient und schonend genutzt. «Energie wird so ökologisch wie möglich gewonnen.» Abwasserwärme wird wiederverwendet und Sonnenenergie nutzbar gemacht. «Der Einsatz effizienter Materialien, neuer Maschinen und Anlagen wird den Energieverbrauch deutlich verringern.» Die Fassade wird bewachsen und so das schwindende Grün kompensiert.

Der Neubau ist als eigenständiger Produktions- und Hygienebetrieb geplant. Er wird auf der Nordwestseite ans bestehende Gebäude gebaut. Im Untergeschoss sind Schneiderei, Packerei, Lagerräume und Mitarbeiterparkplätze vorgesehen. Die Produktion der Wurstwaren erfolgt im Erdgeschoss. Sie wird aus dem Frischfleischbetrieb mit Rohware versorgt. Die gefertigten Waren werden im zentralen Lager zur Kommissionierung und Spedition vorbereitet. Weiter erhält der neue Betriebsteil eine separate Auslieferung.

Dadurch ist gewährleistet, dass offene Waren nicht mit verpackten in Kontakt kommen.

Die technische Infrastruktur für die Kocherei, die Räucherei, Kantine und Garderoben wird im Obergeschoss installiert.

Auf den ersten Spatenstich folgten weitere. Schaufel um Schaufel gruben Familienmitglieder eine Holzkiste frei und hoben sie heraus. Zum Vorschein kam eine 50 Kilogramm schwere Betonskulptur in Form eines Schweines. Das erste Utensil, mit dem der Metzgereineubau eingerichtet wird.