

David fordert im Westen Goliath heraus

Die GGA Maur bietet Cablecom und Swisscom die Stim. Mit ihrem Internet-Telefon- und TV-Angebot will sie in der Region Zürich West den Kommunikationsriesen Kunden abwerben.

Karin Steiner

«Zürich ist ein hart umkämpfter Markt, der eigentlich schon gesättigt ist», sagt Beat J. Ambühl, Geschäftsführer der GGA Maur. «Doch im kommenden Jahr werden immer mehr auf diesen Markt drängen und sich ein Stück vom Kuchen abschneiden wollen.»

2007 hat das Zürcher Stimmvolk Ja gesagt zu einem Glasfasernetz in der Stadt Zürich, im September dieses Jahres einen neuen Kredit von 400 Mio. Franken gutgeheissen. In Zürich West ist das Glasfasernetz bereits einsatzbereit. Die EWZ stellen das ewz.zürinet verschiedenen Service Providern gegen Gebühren zur Verfügung, die ihrerseits auf Kunden-

jagd gehen. Zwölf Provider sind derzeit auf den Glasfaser-Zug aufgesprungen, wobei nur wenige das Netz für Kombiangebote mit Internet, Festnetztelefon und digitales Fernsehen nutzen wie zum Beispiel Sunrise und die GGA Maur.

Cablecom und Swisscom führen

Noch ist die Cablecom mit ihrem Kabelnetz marktführend. Swisscom beteiligt sich am Bau des Glasfasernetzes und beabsichtigt, den Löwenanteil selber nutzen zu können. Doch auch die GGA Maur verfolgt eine klare Wachstumsstrategie und forciert jetzt auch ihre Aktivitäten in der Stadt Zürich. «Um Kunden abwerben zu können, müssen wir sowohl preislich attraktiv sein als auch einen Support bieten können, der denjenigen der Konkurrenz übertrifft», sagt Beat J. Ambühl.

Preislich liegt das Kombi-Angebot Telefon, Internet und digitales Fernsehen im Bereich von Cablecom, also im unteren Preissegment. «Und unsere Set-Top-Box zum Empfangen von digitalen TV-Programmen bietet viele Vorteile. Zum Beispiel kann man



Beat J. Ambühl ist Geschäftsführer der GGA Maur.

Foto: kst.

Sendungen ansehen, die 24 Stunden zurückliegen, ohne dass man sie aufgenommen hat.» Um Kundschaft auf das Angebot aufmerksam zu machen,

organisiert die GGA Maur Events in den Quartieren. «Von Telefon-Marketing halte ich absolut nichts», verrät Ambühl. «Ich ärgere mich selber pri-

vat so über die ständigen telefonischen Belästigungen zu Hause, dass ich von dieser Werbestrategie völlig absehe.»

Klares Wachstumsziel

Die GGA Maur ist eine Genossenschaft, die vor über 40 Jahren gegründet wurde. Ursprüngliches Ziel war, auf gemeinnütziger Basis ein Kabelnetz mit eigener Kopfstation für das Gebiet der Gemeinde Maur und weiterer Gemeinden in der Region Greifensee – Pfannenstiel zu erstellen und zu betreiben. Mit dem Aufkommen des Glasfasernetzes von EWZ ist die GGA Maur auch in die Städte Zürich und Winterthur vorgedrungen und verfolgt dort ein klares Wachstumsziel. Genossenschaftler der GGA Maur kann jeder Grundeigentümer werden, dessen Grundstück an das Kommunikationsnetz der GGA Maur angeschlossen ist.

Der nächste Info-Event der GGA Maur findet am 28. November von 16 bis 19 Uhr an der Hohlstrasse 195 statt. Geschäftssitz der GGA Maur in Zürich: Hafnerstrasse 17, 8005 Zürich. Telefon 044 982 16 30, Internet www.gga-maur.ch.

Irrwitzige Reise durch die Gewürzinsel Santa Lemusa

Die fiktive Insel Santa Lemusa steht im Zentrum eines eigenwilligen Kunstprojekts im Triemli. Seit Juni tauchen in Etappen verschiedene lemusische Regionen der Insel mitsamt den dazupassenden Gewürzen im Stadtpital auf. Nach dem Norden und dem Süden wird nun das Zentrum der Insel vorgestellt.

Lisa Maire

Eigentlich sollte Spitaldirektor Erwin Carigiet die Gäste der Vernissage begrüßen. Doch sein Flug mit der Lemusair nach «Santa Lemusa im Triemli» habe sich verspätet wegen Problemen mit der Landeerlaubnis, erfuhren die gespannt Wartenden. Karin Frei Bernasconi, Leiterin der städtischen Fachstelle Kunst und Bau, die das Projekt Kunst Station Triemli begleitet (s. Kasten), war rechtzeitig gelandet. Frohgemut begann sie ihre Einführung mit dem Ausruf «Hoiio!!!» – dem Gruss der Lemusen. Hoiio ist aber auch der Name der ersten Importfirma für Gewürze von Santa Lemusa. Deren Chef, Samuel Herzog, führte die Bläsertruppe Lemuphones an ihren Platz. Denn bis zum Eintreffen des Spitaldirektors sollten die Gäste die lemusische Nationalhymne einstudieren.

Spitaldirektor kam mit Lemusair

Kichernd, raunend und räuspernd, aber guten Willens beugte sich Gross und Klein über Noten- und Textblatt. Nach dem zweiten Durchgang schallte schliesslich schon fröhlicher Gesang aus etwa 50 Kehlen durch den Raum. Kein Wunder, denn laut Text scheint die Insel Santa Lemusa das reinste Paradies auf Erden zu sein, wo die Nasen im Glück, die Füsse am Tanzen, die Wälder voller Wild und die Berge hell sind, wo die Fische springen, Duft nach Melonen und Pfeffer in der Luft liegt und die Menschen Austern und Schinken essen.

Als es mit der Hymne klappte, trat, bis über beide Ohren grinsend, Spitaldirektor Erwin Carigiet auf den



Bei jeder Station ein anderes T-Shirt: Führungsguide Samuel Herzog im Brunnen vor dem Triemlispital. Fotos: mai



Mutig testeten die grossen und kleinen Vernissage-Gäste lemusisch gewürzte Häppchen und Cocktails aus der Triemli-Küche.

Plan. Er dankte dem Santa-Lemusa-Erfinder Samuel Herzog (s. Kasten) für den bunten Zauber, den er mit seinem Projekt immer wieder ins Spital bringe. «Nur ein paar Schritte – und schon ist man unterwegs nach

Santa Lemusa, kann den Spitalalltag für einen Moment hinter sich lassen.» Den lemusischen Gewürzen und Speisen, die im Lauf des Projekts in Kochkursen sowie bei Spezialitätenwochen in der Cafeteria und im

Personalrestaurant entdeckt werden konnten, traut Carigiet jedoch noch nicht so ganz über den Weg, wie er zugab.

Senfsuppe mit Judasohren

Erfrischend irrwitzig wie der Anfang gestaltete sich auch die Fortsetzung der Vernissage: Der Künstler führte die Besucher zu einigen der interessantesten Orte von Lemusa, etwa zu den «Chutes de Sugiau», wo der Kubebenpfeffer wächst (Video in der Eingangshalle) oder zur «Mission Kaki» (Video in den unterirdischen Personalgarderoben), ebenfalls ein Ort des Pfeffers, wo Hektor Maille, der beste Mann des lemusischen Geheimdienstes, ins Spiel gebracht wird. Dann liessen sich die Gäste ins Freie locken – zur Schweinezucht der Nonnen von Maioli, die mit einer Kurkuma-Spur markiert ist, obwohl es dort um die berühmte «Soupe de la voleuse», Senfsuppe mit Judasohren und Speck, geht. Bereitwillig gingen die Lemusa-Touristen auch mit den Jä-

Hoiio und die Kunst Station

Hinter dem schillernden Kunstprojekt «44W/33N. Lemusa im Triemli» steht Hoiio-Gewürzimporteur Samuel Herzog – im wahren Leben Kunstkritiker bei der «NZZ». Er und sein Team haben all die versponnenen, abenteuerlich-bunten Geschichten über Bewohner, Bräuche und kulinarische Spezialitäten der Gewürzinsel Santa Lemusa über elf Jahre hinweg zusammengetragen. Auf www.hoiio.ch finden sich Informationen über die verschiedensten Küchenzutaten, Rezepte, ein Kurzprofil der Insel, ein Abriss ihrer Geschichte sowie kurze Beschreibungen einzelner Projekte.

Die Kunst Station Triemli ist ein Projekt, das die Umbauphase des Stadtpitals mit wechselnden Kunstaktionen bis 2020 begleitet. Organisiert von der Fachstelle Kunst und Bau im Amt für Hochbauten, fanden seit 2008 über zehn Interventionen mit Mitarbeitenden, Patienten und Besuchern statt. www.kunststationtriemli.ch.

gern der Société de Chasse «Leopold» auf die Pirsch, und am wasserlosen Brunnen vor der Cafeteria liessen sie sich die Geschichte der «Etoile du matin» erzählen, eines ehemaligen Fluchtboots, das heute vor allem für die Entenjagd genutzt wird.

Schliesslich ging es zurück zur Kunst Station bei der Cafeteria, wo Mitarbeitende der Spitalküche ein Buffet mit lemusischen Häppchen, Sösschen, Süppchen und Cocktails aufgebaut hatten. Wie die Spezialitäten schmeckten? Überraschend mild angesichts ihrer exotischen Namen, fand die Journalistin – bis zum Biss ins dritte Fleischbällchen. Da gabs eine Irritation, denn irgendein Gewürzteilchen hatte sich zwischen den Zähnen festgekeilt und strömte von dort noch lange aseptisch-scharfe Aromawellen aus. Wars eine Nelke? Oder doch eher Baschi Dao?

Die Insel Santa Lemusa bleibt bis Ende Januar im und um das Triemli sichtbar. Für Spital-Externe sind jedoch nicht ganz alle Orte frei zugänglich.