

ECO

Steuerreform | Proteinlücke | Automobilmarkt

Steuerreform: Der Stress ist hausgemacht / Algen und Insekten als Futtermittel / Automobilmarkt: Wettbewerb bedroht?

00:00:03 .

00:00:05 1:1-Untertitelung

00:00:16 Sie sind nicht eben appetitlich die Fliegenlarven,

00:00:20 und trotzdem könnten sie für unsere Ernährung

00:00:22 bald von grosser Bedeutung sein.

00:00:25 Herzlich willkommen - das ist "ECO", das Wirtschaftsmagazin.

00:00:28 Bei uns erfahren Sie heute, wie und warum wir uns

00:00:33 den ganzen Stress um die Reform der Unternehmenssteuern

00:00:36 selbst eingebrockt haben,

00:00:39 dass mit der Zucht von Maden und Algen

00:00:42 die Ernährung der Menschheit sichergestellt werden könnte

00:00:45 und warum freie Autohändler in der Schweiz

00:00:48 eine grosse Wut auf die Generalimporteure haben.

00:00:53 Die Unternehmenssteuerreform steht - der Ständerat hat heute

00:00:57 die letzten Differenzen zum Nationalrat bereinigt.

00:01:00 Die Vorlage ist bereit für die Schlussabstimmung

00:01:02 am Ende der Herbstsession.

00:01:05 Sie darf auch nicht mehr scheitern,

00:01:07 sonst gerät die Schweiz auf die schwarze Liste der EU.

00:01:10 Das Problem ist hausgemacht.

00:01:12 Die Schweiz hat 20 Jahre lang von einem Steuerregime profitiert,

00:01:15 das internationale Firmen privilegiert. Manuela Siegert.

00:01:20 Es ist 1997. Der Finanzminister hat ein Loch in der Kasse.

00:01:26 Ich werde Ihnen heute einige Zahlen präsentieren,

00:01:29 die ich selber schockierend finde -

00:01:32 ich hoffe, Sie auch.

00:01:34 Ich meine, dass auch der Dümme einsehen muss,

00:01:36 dass es so nicht weitergehen kann.

00:01:38 Der Bundeshaushalt steht vor einem 9-Mrd.-Defizit

00:01:42 und braucht neue Einnahmequellen.

00:01:45 Der Plan: Firmen mit tiefen Steuern in die Schweiz locken.

00:01:49 Die Unternehmenssteuerreform I kommt ausgerechnet zu einem Zeitpunkt,

00:01:54 zu dem die EU einen Verhaltenskodex aufstellt,

00:01:57 der schädlichen Steuerwettbewerb verhindern soll.

00:02:01 Die Schweiz kümmert das nicht. Die Rechnung geht auf.

00:02:06 Heute, 20 Jahre später, zählt die Schweiz

00:02:08 mehr als 24'000 solcher privilegierter Statusgesellschaften.

00:02:13 Sie zahlen im Schnitt nur 8,8 % Gewinnsteuern.

00:02:17 Weniger als die Hälfte dessen, was ordentlich besteuerte Firmen zahlen.

00:02:24 Die Einnahmen des Bundes an Gewinnsteuern der Unternehmen

00:02:27 steigen vor der Reform nur leicht an.

00:02:30 Mit der Einführung der privilegierten Besteuerung von Statusgesellschaften

00:02:34 schiessen die Einnahmen nach 1997 in die Höhe.

00:02:40 Sie machen heute fast 50 % aus.

00:02:44 Was für die Schweiz ein lukratives Geschäftsmodell ist,

00:02:48 geht zulasten des Auslands.

00:02:51 Die EU schätzt,

00:02:52 dass ihr durch Tiefsteuerpolitik von Ländern wie der Schweiz

00:02:55 50-70 Mrd. Euro pro Jahr entgehen.

00:02:59 Sie kritisiert die Schweiz immer wieder, wenn auch noch diplomatisch.

00:03:04 Wir sind nicht gegen niedrige Steuersätze, im Gegenteil.

00:03:11 Aber es muss zwischen uns und der Schweiz,

00:03:14 innerhalb dieses Binnenmarkts, ein System geben,

00:03:17 in dem Konkurrenz nicht verfälscht wird.

00:03:19 Auch am nächsten Finanzminister prallen die Forderungen der EU ab.

00:03:28 Es gibt nichts zu verhandeln.

00:03:32 Die EU hat in unseren Steuerordnungen nichts zu suchen.

00:03:35 Wir gehen ja auch nicht hin

00:03:38 und fingern unseren vier Nachbar- ländern in die Steuerordnungen.

00:03:42 Mehr noch: Er setzt 2008 zur Unternehmenssteuerreform II an.

00:03:47 Sie stärkt die Statusgesellschaften, indem sie Grossaktionäre begünstigt.

00:03:54 Der Druck wächst.

00:03:57 Finanzministerin Eveline Widmer-Schlumpf erkennt,

00:03:59 dass die Steuerprivilegien

00:04:00 ähnliche Probleme machen könnten wie das Bankgeheimnis.

00:04:03 2014 verpflichtet sie sich, diese abzuschaffen.

00:04:07 Es hat eine Beruhigung der Situation gegeben.

00:04:10 Dafür plant sie die Unternehmenssteuerreform III.

00:04:14 Die Vorlage kommt 2017 zur Abstimmung.
 00:04:18 Allerdings spielen die Stimmbürger nicht mit.
 00:04:20 (Originalton) Eine Mehrheit von 59,1 %
 00:04:23 hat an der Urne Nein eingeworfen.
 00:04:27 Brüssel lässt durchblicken: Die Geduld ist am Ende.
 00:04:31 Sie droht, die Schweiz auf eine schwarze Liste von
 Ländern zu setzen,
 00:04:34 die nicht kooperieren.
 00:04:38 Wer auf die Liste kommt, wird Ende 2017 bekannt.
 00:04:43 Wir setzen weiter auf Dialog mit der Schweiz,
 00:04:45 aber wir sind auch enttäuscht, und das wird einen
 Einfluss haben.
 00:04:49 Zehn Monate später setzen die EU-Finanzminister
 00:04:53 die Schweiz auf eine graue Liste und drohen mit
 Sanktionen.
 00:05:01 Inzwischen ist die vierte Reform auf dem Weg.
 00:05:04 Es eilt.
 00:05:05 Der amtierende Finanzminister
 00:05:08 will sich ein Nein lieber nicht vorstellen.
 00:05:10 Wir brauchen diese Vorlage, wir brauchen sie rasch.
 00:05:13 Und wenn wir noch mal einen Anlauf nehmen, glauben
 Sie nicht,
 00:05:16 dass eine nächste Vorlage besser herauskommt!
 00:05:19 Das Parlament hat sich geeinigt.
 00:05:22 Die Schweiz hat die Geduld der EU maximal ausgereizt.
 00:05:27 Die Steuervorlage 17 ist noch nicht in trockenen
 Tüchern.
 00:05:31 Falls das Referendum ergriffen wird,
 00:05:33 muss das Volk im nächsten Jahr noch darüber
 entscheiden.
 00:05:37 Am kommenden Wochenende stimmen wir
 00:05:41 über die Initiativen Fair Food und
 Ernährungssouveränität ab.
 00:05:46 Wie auch immer das Abstimmungsresultat aussehen
 wird,
 00:05:49 keine der beiden Initiativen ändert etwas daran,
 00:05:52 dass wir in Sachen Ernährung auf grosse Probleme
 zusteuern,
 00:05:56 weil der weltweite Fleischkonsum stetig zunimmt.
 00:06:01 Wir essen viel Fleisch.
 00:06:04 Die Schweizer verzehrten vergangenes Jahr 50 kg pro
 Kopf.
 00:06:08 Die Chinesen ebenfalls.
 00:06:10 In Deutschland waren es 60 kg.
 00:06:13 Und in den USA 101.3 kg pro Kopf.
 00:06:21 Die Produktion von Fleisch hat in den vergangenen 50
 Jahren
 00:06:23 von 80 auf rund 300 Mio. t zugenommen.
 00:06:29 Eine neue, fleischhungrige Mittelschicht
 00:06:32 wächst in den Schwellenländern heran.
 00:06:35 Die Lust auf Fleisch wird die Nachfrage
 00:06:37 in den nächsten fünf Jahren auf 400 Mio. t hochtreiben.
 00:06:42 Mit dem Fleisch explodiert der Bedarf an Tieren,
 00:06:46 und mit den Tieren der Bedarf an Futter.
 00:06:50 20 % des weltweit produzierten Weizens wird Tieren
 verfüttert.
 00:06:56 Beim Mais ist es mehr als die Hälfte.
 00:07:01 Noch extremer ist es bei pflanzlichen Proteinen:
 00:07:04 Zwei Drittel werden zu Tierfutter verarbeitet.
 00:07:07 80 % der weltweiten Sojabohnenernte landen im
 Tierfutter.
 00:07:13 Was an die Tiere verfüttert wird, fehlt den Menschen.
 00:07:18 Die Armen haben das Nachsehen.
 00:07:24 Pflanzliches Protein wird also in grossen Teilen
 00:07:26 zu Tierfutter verarbeitet anstatt Menschen zu ernähren
 -
 00:07:31 das ist fragwürdig, sagt Alexander Mathys von der ETH
 Zürich.
 00:07:36 In meinen Augen ist das grösste Problem,
 00:07:38 dass wir unseren Tieren hochwertiges Futtermittel zu
 fressen geben,
 00:07:42 um das ganze Fleisch zu produzieren, d.h., dieses
 Futtermittel
 00:07:45 könnte auch direkt als Lebensmittel genutzt werden.
 00:07:48 Denken wir nur über Soja nach!
 00:07:51 Zum anderen müssen wir diese proteinreichen
 Futtermittel
 00:07:53 häufig importieren, wie z.B. in der Schweiz,
 00:07:55 wo wir über 290'000 t Soja importieren
 00:07:58 und das meiste von diesem Soja unseren Tieren zu
 fressen geben,
 00:08:01 um die ganze Fleischproduktion zu realisieren.
 00:08:06 Dabei gibt es andere Proteinquellen, z.B. Insekten.
 00:08:10 Das Wasserforschungsinstitut Eawag in Dübendorf und
 die ETH Zürich
 00:08:15 erforschen das Potenzial von Schwarzen Waffenfliegen.
 00:08:19 Sie sollen als Futtermittel eingesetzt werden.
 00:08:22 Ein neues Geschäftsfeld. Liz Horowitz:
 00:08:27 In diesen Käfigen leben Schwarze Waffenfliegen.
 00:08:32 Das Ziel der ETH- und Eawag-Forscher ist,
 00:08:36 dass die Tiere sich paaren und die Weibchen möglichst
 viele Eier legen,
 00:08:40 aus denen Larven schlüpfen.
 00:08:44 Im Fokus der Forschung stehen die Larven der
 Schwarzen Waffenfliege.
 00:08:49 Laut der Welternährungsorganisation FAO
 00:08:53 eignen sie sich hervorragend als Futtermittel.
 00:08:56 Wir erforschen die Konversion von organischem Abfall
 00:09:00 über Schwarze Waffenfliegen-Larven zu hochwertigem
 Protein und Fetten
 00:09:04 zur Nutzung als nachhaltigeres Futtermittel
 00:09:06 für Aquakulturen oder auch Geflügel.

00:09:09 Aquakulturen sind der am schnellste wachsende Zweig der Landwirtschaft.

00:09:13 Ein grosses Problem ist, dass sie zur Überfischung der Weltmeere beitragen.

00:09:18 Denn zur Fütterung der Zuchtfische

00:09:21 werden z.T. wild gefangene Fische verwendet.

00:09:25 Aus schätzungsweise 15 Mio. t Fisch pro Jahr wird Fischmehl produziert -

00:09:31 ein ökologischer Unsinn.

00:09:33 Und eine ökonomische Chance,

00:09:35 denn Fische können auch mit Insekten gefüttert werden.

00:09:40 Das macht sich die Firma Katz Biotech AG

00:09:42 im deutschen Bundesland Brandenburg zunutze.

00:09:45 1,5 Mio. Schwarze Waffenfliegen leben hier.

00:09:48 Ihre Larven sollen dem Fischmehl Konkurrenz machen.

00:09:53 Das ist die Geschäftsidee von Firmeninhaber Heinrich Katz.

00:09:57 In einer einzigen Box leben 400'000 Larven,

00:10:01 24 Mio. im ganzen Raum.

00:10:05 In der Natur überleben so 1-2 % von so einem Gelege.

00:10:10 In der industriellen Fertigung

00:10:12 brauchen wir natürlich Überlebensraten von 90-95 %.

00:10:15 Deshalb behandeln wir die entsprechend gut

00:10:17 und pöppeln die von Anfang an auf.

00:10:19 Die Effizienz von Insekten bei der Umwandlung von Futter

00:10:23 ist im Vergleich zu anderen Tieren hoch:

00:10:28 Aus 100 kg pflanzlichem Futter können 50 kg Insekten produziert werden.

00:10:35 Aber nur halb so viel Geflügel,

00:10:39 13 kg Schwein

00:10:43 und bloss noch 5 kg Rind.

00:10:46 Effektiv als Lebensmittel genutzt, wird heute weniger:

00:10:51 Bei Insekten sind es 40 kg,

00:10:53 beim Geflügel werden 14 kg verzehrt,

00:10:57 vom Schwein lediglich 7 kg

00:11:00 und vom Rind nur 2 kg.

00:11:03 Bei Katz Biotech werden die Larven mit Getreideschrot gefüttert -

00:11:09 das auch in der Schweinemast verwendet wird.

00:11:13 In der Natur würden sie sich auch von Abfällen oder sogar Kot ernähren.

00:11:18 Wenn wir uns z.B. freilaufende Hühnchen angucken:

00:11:21 Da kommt die Fliege, legt ein Ei in den Kot, dann schlüpft die Larve,

00:11:25 das Hühnchen kommt und frisst es mit Genuss -

00:11:28 und wir essen später die Brust des freilaufenden Hühnchens

00:11:31 auch wieder mit Genuss.

00:11:33 Also in diesem unkontrollierten Zustand ist es erlaubt,

00:11:35 aber sobald man es kontrolliert macht,

00:11:37 da ist es aus rein legislativen Gründen verboten.

00:11:40 Biologisch würde nichts dagegen sprechen.

00:11:42 Bisher produziert das Unternehmen 10 t Larven pro Jahr.

00:11:48 Die Larven werden bei 80 °C getrocknet.

00:11:51 Dabei sterben alle relevanten Keime ab.

00:11:53 Das Endprodukt lagert die Firma in solchen 500-kg-Säcken.

00:11:59 Die ETH-Wissenschaftler forschen daran,

00:12:04 welche Abfälle zur Fütterung der Schwarzen Waffenfliege

00:12:08 und ihren Larven genutzt werden könnten.

00:12:10 Das wäre ökologisch und ökonomisch ein wichtiger Schritt vorwärts.

00:12:20 In meinen Augen

00:12:22 ist das wirtschaftliche Potenzial der Schwarzen Waffenfliege enorm.

00:12:25 Wir können auf sehr kleinem Raum

00:12:27 eine grosse Anzahl von Proteinen produzieren.

00:12:29 Wir sind nicht in Konkurrenz

00:12:31 mit existierenden landwirtschaftlichen Nutzungsformen

00:12:33 und wir können die Tiere in grosser Anzahl auf kleinem Raum züchten.

00:12:36 Dies würde natürlich dann auch Möglichkeiten eröffnen,

00:12:40 um den grossen Fischmehlkonsum, den wir derzeit in der Welt vorfinden

00:12:43 von ca. 5 Mio. t weltweit pro Jahr, zu ersetzen.

00:12:46 Wirtschaftlich interessant wird die Produktion von Larven v.a. dann,

00:12:53 wenn es das Gesetz erlaubt,

00:12:57 organische Abfälle aus der Landwirtschaft

00:12:59 oder der Lebensmittelproduktion an die Insekten zu verfüttern.

00:13:04 Auch die Schweizer Firma Bühler ist aktiv im Bereich Insekten.

00:13:09 Allerdings wollte das Unternehmen

00:13:10 aus internen Gründen nicht vor die Kamera treten.

00:13:15 Nicht nur Insektenlarven sind reich an Proteinen, sondern auch Algen.

00:13:21 In verschiedenen Ländern gibt es Firmen, die Algen produzieren.

00:13:25 Eines der ersten Unternehmen, die das in Europa gemacht haben,

00:13:28 befindet sich in der Nähe von Hannover.

00:13:31 Das deutsche Unternehmen macht bereits einen Millionenumsatz.

00:13:36 In diesen Glasröhren wächst die Mikroalge Chlorella heran.

00:13:40 Für die Fotosynthese braucht die Pflanze

00:13:42 Süsswasser, Nährstoffe, Kohlendioxid und Sonnenlicht.

00:13:47 Pionier im Algenanbau ist Jörg Ullmann.

00:13:51 Seit sieben Jahren ist er Geschäftsführer der Firma Roquette Klötze.

00:13:56 Wir haben 500 km Glasröhren hier liegen

00:13:59 mit einem Gesamtvolumen von 600'000 l

00:14:03 und können damit in unserer Saison,

00:14:06 die von ungefähr Mitte März bis Mitte November geht,

00:14:09 30-50 t Biomasse herstellen.

00:14:13 50 t Algen-Biomasse, die auf 1,2 ha hergestellt werden.

00:14:16 Zum Vergleich:

00:14:18 Auf derselben Fläche würden lediglich 7-8 t Weizen wachsen.

00:14:23 Zudem: Die Chlorella-Alge hat einen Proteinanteil von über 50 % -

00:14:28 mehr als Eier oder Fleisch.

00:14:31 Aber auch andere Algenarten sind gefragt.

00:14:35 Wir stellen mittlerweile

00:14:38 ein gutes Dutzend verschiedener Mikroalgen her.

00:14:40 Ein Grossteil davon geht in den Bereich Nahrungsergänzungsmittel

00:14:44 als Pulver oder als Pressling.

00:14:46 Wir verkaufen aber auch Rohstoff an die Lebensmittelindustrie,

00:14:49 an die Kosmetikindustrie und auch an Futtermittelhersteller.

00:14:53 Und unsere Märkte befinden sich weltweit:

00:14:55 Wir verkaufen hier in Europa,

00:14:59 wir exportieren nach Nordamerika, Kanada, USA und auch nach Asien.

00:15:04 Herz des Unternehmens ist das Labor.

00:15:06 Hier bewahrt Roquette Klötze Proben sämtlicher Algen auf.

00:15:15 Algen als Lebensmittel werden seit rund 65 Jahren erforscht.

00:15:19 Nach dem Zweiten Weltkrieg stellte die Weltgesundheitsorganisation WHO

00:15:24 fest, dass ein Viertel der Weltbevölkerung unter Proteinmangel litt.

00:15:28 Man begann, Algen mit einem hohen Proteingehalt

00:15:34 wie Spirulina oder Chlorella zu untersuchen.

00:15:36 Hier im Labor findet im Prinzip die erste Anzucht der Algen statt:

00:15:39 Das beginnt ja alles

00:15:41 mit einer kleinen, einzelligen Pflanze, der Alge.

00:15:44 Und die teilt sich dann einmal am Tag

00:15:46 in zwei bis 16 Tochterzellen,

00:15:48 das ist also ein rasantes Wachstum, das wir hier verzeichnen.

00:15:51 Hier im Labor geht es im Prinzip darum,

00:15:53 das volumenmässig ständig zu vergrössern,

00:15:55 bis wir dann ein Volumen haben,

00:15:57 mit dem wir ins Gewächshaus gehen und die Produktion starten können.

00:16:00 Doch längst nicht alle Algen wachsen schnell genug,

00:16:03 um industriell genutzt werden zu können.

00:16:06 Hier wollen Alexander Mathys und sein Team an der ETH Zürich

00:16:09 Verbesserungen erzielen.

00:16:13 Derzeit wachsen die Algen zu langsam.

00:16:16 Die Konzentration, die wir erreichen können am Ende der Kultivierung,

00:16:20 ist zu gering - und dadurch haben wir zu hohe Kosten

00:16:23 bei der Produktion und Verarbeitung von Mikroalgen.

00:16:26 Mit Hochspannungsimpulsstimulation versuchen die Forscher,

00:16:30 das Wachstum der Algen zu beschleunigen.

00:16:34 Algen haben riesiges Potenzial.

00:16:38 Aus Mikroalgen könnten wir

00:16:40 sehr interessante Fleischersatzstoffe herstellen.

00:16:42 Wir haben die Möglichkeit, die Algenproteine in gewisse Strukturen,

00:16:45 fleischähnliche Strukturen zu bringen,

00:16:47 und so eine pflanzlich basierte,

00:16:49 proteinreiche Ernährung zu ermöglichen

00:16:50 und den Fleischkonsum parallel zu senken.

00:16:53 Viele Algen können aber auch so verzehrt werden, wie sie wachsen.

00:16:57 Koch Pierrick Le Roux sammelt sie am Strand von Brest in der Bretagne.

00:17:02 Algen gehörten jahrhundertlang zu den alltäglichen Lebensmitteln.

00:17:07 Allein an Europas Küsten gibt es rund 500 Algenarten.

00:17:11 13 sind zum menschlichen Verzehr zugelassen.

00:17:14 Sieben oder acht davon verwendet Pierrick Le Roux in seiner Küche.

00:17:20 Hier haben wir die Cheveux de la mer, Meeresshaar.

00:17:25 Sie sind sehr fein und so etwas wie die Cousinen des Meeressalates.

00:17:30 Der Meeressalat ist eine sehr interessante Alge und voll Vitamin C,

00:17:36 mehr als Orangen - viel Kalzium, Mineralstoffe.

00:17:41 Schon heute stecken Algen

00:17:43 in schätzungsweise 70 % aller verarbeiteten Lebensmittel.

00:17:48 Die Zusatzstoffe E400-407 sind aus Algen:

00:17:53 Verdickungsmittel, Emulgatoren, Geliermittel.

00:17:57 Also keine Chemie, sondern Natur.

00:18:02 Auch wenn Pierrick Le Roux mit seinen Algen-Gerichten

00:18:06 die breite Masse nicht erreichen sollte,

00:18:08 haben Algen eine grosse Zukunft.

00:18:12 Die Firma Roquette Klötze

00:18:16 erzielt einen Umsatz im einstelligen Millionenbereich.

00:18:19 Die Produkte werden so gut nachgefragt,

00:18:21 dass die Firma den Bau einer neuen Produktionsanlage

00:18:25 in Angriff genommen hat.

00:18:27 Die Pilotproduktion läuft bereits.

00:18:30 Algen sind natürlich ein Lebensmittel der Zukunft,

00:18:34 weil wir hier tatsächlich riesige Potenziale haben

00:18:38 und wir gerade erst dabei sind,

00:18:40 diese zu begreifen und auch zu heben.

00:18:42 Hier ist sicherlich noch sehr, sehr viel Forschungsarbeit notwendig,

00:18:46 um hier wirklich noch mehr herauszukitzeln.

00:18:49 Und das lässt aber wiederum das Potenzial ein bisschen erahnen,

00:18:52 wenn wir nach nur 65 Jahren Entwicklungsgeschichte der Algenproduktion

00:18:57 schon so einen Erfolg haben,

00:18:59 in welche Richtung das alles noch gehen kann.

00:19:02 Anfang nächsten Jahres

00:19:04 sollen die ersten Algen in der neuen Produktionsanlage wachsen.

00:19:09 So weit unser Schwerpunkt.

00:19:13 Parallelimporte sind ein Mittel gegen die Hochpreisinsel Schweiz.

00:19:18 Etwa in der Automobilbranche.

00:19:21 Auf dem Schweizer Automarkt

00:19:24 sollte trotz der Dominanz weniger grosser Importeure

00:19:27 reger Wettbewerb herrschen

00:19:29 zwischen offiziellen Markenpartnern und freien Autohändlern.

00:19:33 "Stimmt nicht!", sagen Kritiker.

00:19:37 Wer sich ein Auto kauft, geht zu einem offiziellen Vertragshändler.

00:19:42 Dazu gehören auch die beiden grossen Generalimporteure Emil Frey und AMAG.

00:19:46 Oder er geht zu einem freien Anbieter.

00:19:51 Zu denen gehört das Autohaus Kunz im Kanton Aargau.

00:19:55 Die freien Autohändler werben mit Preisnachlässen: je nach Marke

00:19:59 zwischen 10 und rund 40 % gegenüber offiziellen Listenpreisen.

00:20:04 Dies dank sog. Parallelimporte,

00:20:06 die in der Schweiz seit Mitte 2009 auch im Automarkt erlaubt sind.

00:20:10 Das ist Teil des freien Wettbewerbs.

00:20:13 Der Wettbewerb funktioniert garantiert,

00:20:16 denn wir haben zig verschiedene Marken,

00:20:18 die als Player auf dem Markt auftreten.

00:20:22 Da haben wir automatisch einen sehr grossen Wettbewerb.

00:20:25 Der gleichen Meinung

00:20:27 ist auch der zweite grosse Generalimporteur Emil Frey:

00:20:39 Doch freie Autohändler wie Roger Kunz sehen sich unfair angegriffen.

00:20:44 Es hat System, dass viele General- importeure und Hersteller versuchen,

00:20:50 den Direkt- und Parallelimport zu unterbinden.

00:20:53 Wie erleben Sie das konkret?

00:20:55 Wir erleben das beispielsweise mit Garantiebehinderungen,

00:20:58 mit Importbehinderungen.

00:21:01 Kartellrechtsexperte Patrick Krauskopf

00:21:05 war bis 2009 Vizedirektor der Wettbewerbskommission WEKO.

00:21:09 Er kennt die Situation auf dem Schweizer Automobilmarkt a fond.

00:21:13 Die Wettbewerbssituation für Händler, Garagisten

00:21:18 war schon mal besser.

00:21:20 Garagisten werden jetzt durchaus drangsaliert.

00:21:22 Das ist meine Erfahrung von Herstellern, von Importeuren,

00:21:26 wobei das nicht auf alle zutrifft.

00:21:28 Sie haben durchaus Importeure, die eine faire Partnerschaft suchen.

00:21:33 Aber sie haben dann auch andere,

00:21:36 die tatsächlich versuchen, ihre Marktmacht einzusetzen.

00:21:39 Ein Beispiel, wie Hersteller versuchen,

00:21:41 Parallelimporte zu erschweren, bietet Hyundai:

00:21:43 Hyundai macht bei seiner Werksgarantie einen Unterschied,

00:21:46 wie das Fahrzeug in die Schweiz gelangt ist.

00:21:48 Über die Vertretung von Hyundai Suisse in der Schweiz: kein Problem.

00:21:52 Via Direktimport über offizielle Hyundai-Partner in Europa:

00:21:55 kein Problem.

00:21:58 Anders bei parallelimportierten Fahrzeugen

00:22:01 via inoffizielle Fahrzeughändler: Da entfällt die Werksgarantie.

00:22:05 Hyundai begründet den Entzug der Werksgarantie so:

00:22:27 Roger Kunz präsidiert den Verband freier Autohandel Schweiz.

00:22:33 Er hat u.a. deshalb im Dezember vergangenen Jahres

00:22:36 Anzeige gegen Hyundai bei der WEKO eingereicht.

00:22:39 Hyundai hat je länger je mehr

00:22:43 mit Wettbewerbsbehinderungen angefangen und das systematisiert.

00:22:47 Die Spitze es Eisberg war sicher, als Hyundai versuchte,

00:22:50 den Fahrzeugen die Werksgarantie zu entziehen.

00:22:52 Hyundai schreibt dazu:

00:23:10 Versuche, Parallelimporte zu erschweren,

00:23:13 erleben nicht nur freie Autohändler.

00:23:15 Auch offizielle Markenpartner würden drangsaliert.

00:23:19 Sie sind im Autogewerbeverband AGVS organisiert.

00:23:23 Kartellrechtler Patrick Krauskopf vertritt ihre Interessen.

© srf Video 17-09-2018

00:23:28 Was heute passiert, sind ganz subtile Methoden,
00:23:31 mit denen man den Händler zur Raison bringt:
00:23:34 Man verzögert die Lieferzeiten für Ersatzteile,
00:23:38 man weigert sich, Garantieleistungen zu erbringen -
00:23:42 mindestens mit der Zeit -,
00:23:44 man verteuert einzelne Wartungsarbeiten.
00:23:46 Das sind die subtilen Methoden, mit denen man
versucht,
00:23:50 faktisch den Händler unter Druck zu setzen,
00:23:54 von Parallelimporten abzusehen und sich wieder
00:23:58 dem normalen Vertriebskanal in der Schweiz
zuzuwenden.
00:24:02 Die AMAG schreibt:
00:24:08 Die Emil Frey Gruppe liess die Anfrage unbeantwortet.
00:24:18 Patrick Krauskopf hofft nun auf die
Wettbewerbskommission.
00:24:25 Nach meinem Dafürhalten müsste sich die
Wettbewerbskommission
00:24:30 jetzt diesen subtilen Methoden zu- wenden und mit
leading cases sagen:
00:24:37 "Das ist zulässig und das ist nicht zulässig."
00:24:40 Und auf ein solches Urteil wartet die Branche.
00:24:43 Der Fall liegt bei der Wettbewerbs-
kommission seit
00:24:47 Von ihrem Entscheid wird abhängen,
00:24:50 ob der Wettbewerb auf dem Schweizer Automobilmarkt
00:24:54 besser funktionieren wird oder eben nicht.
00:24:59 Das war ein Beitrag von Alexandra Stühff.
00:25:03 Ein Wirtschaftsthema morgen:
00:25:06 "Club: "Finanzkrise - zehn Jahre nach dem Kollaps von
Lehman Brothers".
00:25:13 Hier übernimmt gleich Roger Schawinski.
00:25:17 Sein Gast ist Wolfgang Beltracchi.
00:25:19 Er war einst einer der grössten Fälscher der
Kunstgeschichte.
00:25:22 Heute malt er ganz legal.
00:25:24 Unsere nächste Sendung gibt es wieder in einer Woche.
00:25:26 Wir freuen uns, wenn Sie auch dann dabei sind.
00:25:28 Schönen Abend und eine gute Woche.
00:25:30 SWISS TXT / UT-Redaktion Zürich Jasmin La Micela,
Selma Holenstein