

# Bauen+Brauen

Die Zeitung zur Neubau-Eröffnung der Brauerei Erusbacher & Paul AG

BRAUEREI  
**Erusbacher  
&  
paul**

Herausgegeben von der Xaver Meyer AG und der Brauerei Erusbacher & Paul AG

Villmergen, April 2019



## Grösser, schöner, moderner

Wir haben unsere Brauerei neu gebaut.



**20 Jahre Brauerei  
Erusbacher & Paul AG**

Seite 2



**Der Brauereiumzug: eine  
planerische Meisterleistung**

Seite 4



**Einzigartig in der Region:  
Das «Wirtshaus zur Brauerei»**

Seite 5



Die Firmengründer Hansruedi Schädeli (links) und Otto Sorg bei der Installation der Flaschen-Reinigungsanlage. Kleines Bild: «Der LT» – das legendäre erste Fahrzeug.

2005 fusionierte die Brauerei Sorg & Schädeli mit der Firma bier paul und wurde in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Seither tritt sie unter dem Namen Brauerei Erusbacher & Paul AG auf. Neben der Braustätte in Villmergen führt sie auch den Brauereiladen an der Idastrasse 28 in Zürich.

### Der Schritt zum Neubau

In den letzten Jahren erfreuten sich die Biere unserer Firma immer grösserer Beliebtheit, so dass wir unsere Ausstossmenge kontinuierlich steigern konnten. 2014 wurde klar, dass die Platzverhältnisse am alten Standort längerfristig unseren Anforderungen nicht mehr genügen würden. Verschiedene Projekte und Ausbauvarianten wurden geprüft und wieder verworfen, bis wir im Sommer 2016 beschlossen haben, einen Neubau zu realisieren.

Nach einer relativ kurzen, aber intensiven Planungs- und Bewilligungszeit erfolgte am 25. Oktober 2017 der Spatenstich für den Neubau am Mattenweg 1 in Villmergen. Der erste Sud im neuen Gebäude wurde am 4. November 2018 eingebracht. Das Wirtshaus zur Brauerei mit integriertem Braui Shop feierte schliesslich am 11. Januar 2019 seine Eröffnung.

### Kurz und bündig...

- Gründung 2000 als «Brauerei Sorg & Schädeli»
- 7 Mitarbeiter in der Brauerei
- rund 10 Voll- und Teilzeit-Mitarbeiter im Wirtshaus
- gehört zu den 22. grössten von rund 1000 angemeldeten Brauereien in der Schweiz
- aktuelle Kapazität der Gär- und Lagertanks: 1240 hl
- 2018 wurden 835 000 Flaschen und 19 000 Fässer abgefüllt

# Die Geschichte der Brauerei Erusbacher & Paul AG

Seit fast 20 Jahren hat Villmergen wieder eine Brauerei. Nach einem guten Jahrhundert brauereifreier Zeit gründeten Hansruedi Schädeli und Otto Sorg im Jahr 2000 die Brauerei Sorg & Schädeli.

### Seit der Schulzeit...

Anfang der 1980er Jahre lernten sich Hansruedi Schädeli und Otto Sorg jun. in der Bezirksschule Wohlten kennen. Die Freundschaft der Beiden blieb auch nach der gemeinsamen Schulzeit bestehen. Mitte der 1990er Jahre begann Otto Sorg mit einer Ausbildung zum Bierbrauer. Nach der abgeschlossenen Lehre folgte das Studium zum Diplom-Braumeister an der Technischen Universität München in Weihenstephan.

In dieser Zeit wurde von den beiden Jugendfreunden die Idee einer eigenen Brauerei entwickelt. Wie ein gutes Bier brauchte auch dieses Vorhaben genügend Zeit, um zu gären und zu reifen. Nachdem die Finanzierung gesichert war und die passenden Räumlichkeiten an der Büttikerstrasse in Villmergen gefunden worden waren, erfolgte Anfang 2000 mit dem Eintrag ins Handelsregister die offizielle Gründung der Brauerei Sorg & Schädeli.

Ab Juli 2000 begann der Umbau einer alten Fabrikhalle. Schon bald konnten die neuerworbenen Anlagen und Maschinen eingebaut werden. Während noch an den Abfüllanlagen gewerkt wurde, braute Braumeister Otto Sorg bereits die ersten Sude. Am 30. September 2000 wurde am Brauereieröffnungsfest erstmals das Erusbacher Bräu ausgetrennt. Über 2000 Besucher konnten an diesem denkwürdigen Anlass einen ersten Eindruck unserer handwerklichen Kleinbrauerei und der darin gebrauten hochwertigen Biere gewinnen.

### Neue Marke, neue Firma

Das Jahr 2002 brachte einen wichtigen Meilenstein in der Entwicklung unserer Firma. Ab Oktober wurden die bier paul Biere des Zürcher Brauers Ralf Paul in Villmergen gebraut. Seine Marke bier paul wurde in der Stadt Zürich bald schon als Inbegriff guter Biere wahrgenommen und erfreut sich seither eines ausgezeichneten Rufes.



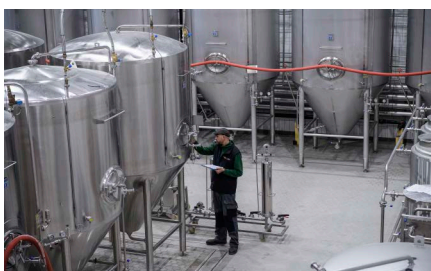
Das Sudhaus kurz vor der Eröffnung des «Wirtshaus zur Brauerei»: nicht nur das Herzstück unserer Produktion, sondern ein wichtiges Element der Innenarchitektur.

## Die neue «Brau» im Überblick

Bei der Planung der neuen Brauerei wurde das Hauptaugenmerk auf energieeffizientes und ressourcenschonendes Arbeiten gesetzt. Die Raumaufteilung wurde konsequent auf die Arbeitsprozesse abgestimmt.

Fürs Bierbrauen braucht es Wärme, um die Würze zu erhitzen und zu kochen. Ein grosser Teil dieser Energie kann über Wärmetauscher zurückgewonnen werden, wobei Heisswasser entsteht. Dieses Wasser wird wieder zum Brauen oder

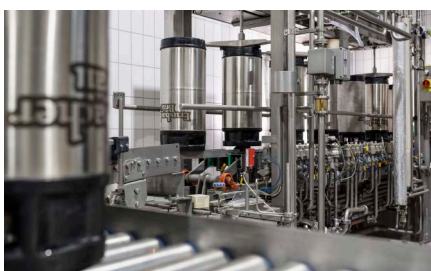
für die Reinigung von Fässern eingesetzt. Um die Biere während der Gärung und Lagerung bei kühlen Temperaturen zu halten, muss Kälte erzeugt werden. Die dabei entstehende Abwärme wird zum Heizen des Gebäudes verwendet.



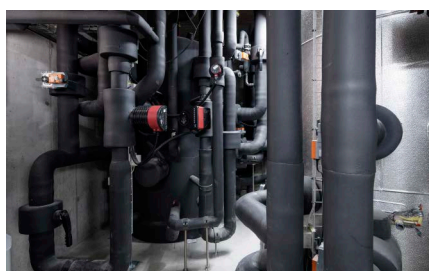
**Gär- und Lagerkeller** mit einer Kapazität von 1240 hl sowie Reserve für künftiges Wachstum.



Der Einpacker in der **Flaschenfüllerei** kann über 6000 Flaschen pro Stunde in Harasse stellen.



Im **Fassreiniger und -füller** wird Heisswasser aus der Energierückgewinnung verwendet.



**Kälte- und Wärmeschichtenspeicher**: das Herzstück des intelligenten Energiemanagements.

### Wer hätte das gedacht?

Diese Frage stellen wir uns immer wieder, wenn wir unsere neue Brauerei von aussen ansehen, ins Innere gehen und die Räume, Produktionsanlagen und Leitungsinstallationen auf uns wirken lassen. Dass wir einmal in einer so modernen Brauerei arbeiten dürfen, hätten wir uns im Jahr 2000 nie träumen lassen. Damals, als wir unseren ersten Sud an der Büttikerstrasse ansetzten.

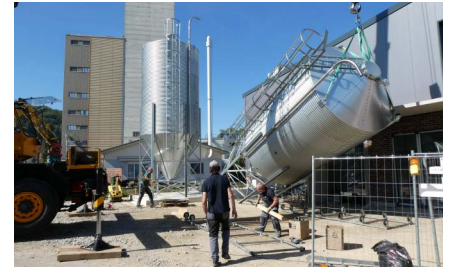
Seither durften wir Millionen von Flaschen und Zehntausende von Fässern mit Bier füllen und verkaufen. Irgendwann haben wir realisiert, dass der Platz zu knapp wird und wir einen Neubau brauchen.

Damit begann die Zeit der Fragen: Wo bauen wir? Wie bauen wir? Was bauen wir? Wer macht uns welche Installationen? Und die wichtigste Frage überhaupt: Wie finanzieren wir das Unterfangen?

Viele Fragen waren nicht einfach zu beantworten. Aber mit der Unterstützung wichtiger Geschäftspartner konnten wir Lösungen finden. Es ist uns ein Bedürfnis, den folgenden Firmen unseren Dank auszusprechen: Xaver Meyer AG, Neue Aargauer Bank, Ingenieurbüro Stenz AG, Esau & Hueber, BFDtec, BdB Bier Know-How-GmbH, von Ins AG. Herzlichen Dank – ohne euch hätten wir diesen Meilenstein nicht geschafft! Natürlich gilt unser Dank auch allen anderen am Bau beteiligten Firmen, Unterstützern und Beratern. Wir sind froh, konnten wir immer auf euch zählen.

Das Team der Brauerei Erusbacher & Paul AG wünscht allen viel Freude an der neuen Brauerei und hofft, euch möglichst oft in unserem Wirtshaus zur Brauerei, im Biergarten oder im Braui Shop anzutreffen.

Im Namen der Geschäftsleitung,  
Otto Sorg



Innerhalb von nur zwei Wochen umgezogen und wieder produktionsbereit: das Sudwerk

## Der Brauereiumzug – eine planerische Meisterleistung

Man kann sich fast nicht vorstellen, was unser Brauereiteam von Oktober bis Dezember geleistet hat. Die kompletten Produktionsanlagen mussten von der Büttikerstrasse an den Mattenweg verlegt werden, ohne dass die Kunden auf das geliebte Bier verzichten mussten.

Obwohl der Neubau nicht annähernd fertig war, begannen Installationsfirmen bereits im Mai 2018 mit dem Verlegen von kilometerweise Kabel, Wasser-, Produkt-, Kühl- und Dampfleitungen. Dies war notwendig, damit ab Oktober die Produktionsanlagen eingebracht und angeschlossen werden konnten. Am 17. Oktober 2018 wurden in der alten Brauerei die letzten zwei Sude gebraut.

**Nach nur zwei Wochen wieder bereit**  
Direkt danach wurde das Sudwerk demontiert, in das neue Gebäude transportiert, aufgestellt, mit einem zusätzlichen Kochsystem ergänzt, komplett neu verrohrt und elektrisch angeschlossen. Ausserdem wurde eine neue Sudwerksteuerung installiert. Etwas mehr als zwei arbeitsintensive Wochen später

konnte am 04. November 2018 der erste Sud eingebraut werden.

In der Zwischenzeit wurde am alten Standort Bier in Flaschen und Fässer abgefüllt und dabei ein Gär-/Lagertank nach dem anderen entleert. Die leeren Tanks wurden etappenweise zum neuen Standort gebracht und dort mit dem Kran übers Dach in den neuen Gär- und Lagerkeller gehievt. Dort wurden die Kühlung und die Temperatursteuerung angeschlossen und schon waren die Tanks bereit zur Befüllung mit neuem Bier. In der alten Brauerei sind die letzten Flaschen am 23. November 2018 abgefüllt worden. Anschliessend wurde die Füllerei umgezogen, mit einigen neuen Maschinen ergänzt und am 7. Dezember 2018 liefen bereits am neuen Ort die ersten Flaschen vom Band.

Wir haben nicht nur den Umzug, sondern die gesamte Bauzeit der Brauerei in Text und Bild festgehalten. Viele weitere Impressionen unter <http://neubraui.erusbacher-paul.ch>



**Das neue «Wirtshaus zur Brauerei»**

## **Einzigartig in der Freiamter Gastronomie**

Bier da geniessen, wo es gebraut wird. Was während vieler Jahrhunderte ganz normal war, wurde erst in den letzten Jahren wieder entdeckt. Unser neues «Wirtshaus zur Brauerei» knüpft an genau diese Tradition an und interpretiert sie auf zeitgemässe Art neu.

Schon viele Jahre vor dem Spatenstich am Mattenweg studierten die Inhaber der Brauerei Erbsbacher & Paul AG an möglichen Gastronomiekonzepten herum. Klar war immer: es müsste etwas Besonderes werden, das Angebot sollte eng mit der Braukultur verbunden sein. Der Entscheid zum Neubau der Produktionsräumlichkeiten bot die einmalige Chance, ein Brauerei-Restaurant von Grund auf neu zu konzipieren.

**Wo man gerne und mehrmals hingeht**  
Im Januar 2019 war es soweit: das «Wirtshaus zur Brauerei» öffnete seine Türen – übrigens bewusst als «stille Eröffnung» ohne grosse Ankündigung. Das Team um Angelika Kuschnik sollte

bis zur Einweihung verschiedene Ideen ausprobieren und verfeinern können. Nach fast vier Monaten darf man feststellen: das «Wirtshaus zur Brauerei» ist ein echter Erfolg. Viele Besucher schätzen das einmalige Ambiente. Auch das Obergeschoss für Gruppen bis zu 50 Personen wird bereits regelmässig gebucht.

«Was uns besonders freut, sind die Gäste, die schon kurz nach dem ersten Besuch erneut vorbeischaun», sagt Angelika Kuschnik. Sie begrüsst die Besucher oft persönlich und legt viel Wert auf ein herzliches Ambiente. Ein wichtiger Teil des Angebots sind natürlich die Biere, die alle frisch gezapft

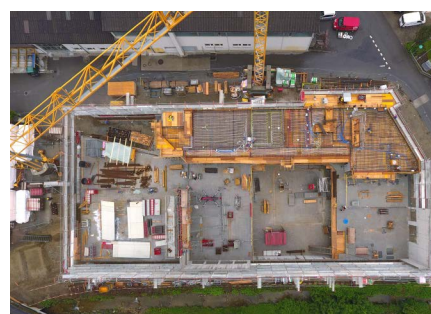
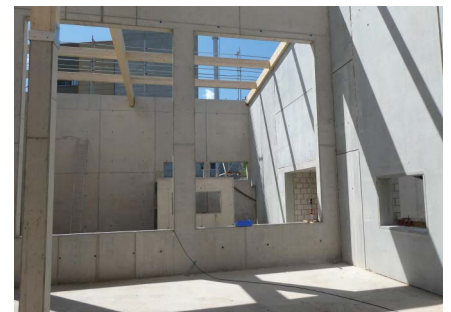
werden. Darunter übrigens immer auch wieder Sorten, die exklusiv und nur für kurze Zeit im «Wirtshaus» erhältlich sind. Die eher kleine, aber feine Speisekarte wurde sorgfältig auf die Kombination mit Bieren abgestimmt und laufend leicht verändert: so ist etwa der Wirtshaus-Burger bereits ein heimlicher Klassiker, aber in immer neuen Variationen.

### **Der Biergarten zum Schluss**

Ende April 2019 endet nun die vorläufige letzte Etappe des Neubaus: an der südlichen Stirnseite eröffnet der neue Biergarten. Die warmen Monate können kommen – das «Wirtshaus zur Brauerei» ist bereit.

# 24 Monate von der Idee bis zur Eröffnung

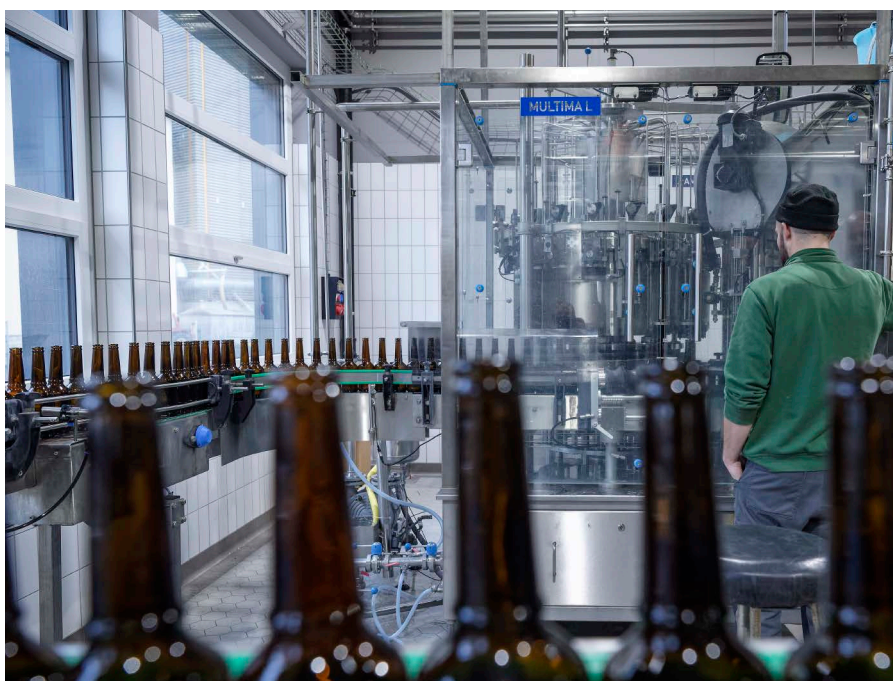
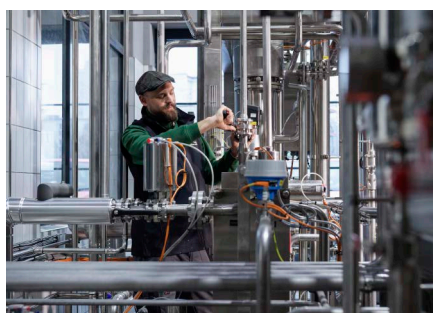
Weitere Bilder und Notizen zum Bauverlauf finden Sie online unter [neuebraui.erusbacher-paul.ch](http://neuebraui.erusbacher-paul.ch)



Am Anfang stand die Analyse der Produktionsprozesse

# Modern, grosszügig, energiesparend

Der Grundriss der neuen Brauerei bildet unseren Brauprozess fast 1:1 ab. Und er lässt Raum für weiteres Wachstum.



**[Zwischenseite fällt weg]**



# Bauen+Brauen

Die Zeitung zur Neubau-Eröffnung der Brauerei Erusbacher & Paul AG

**Xaver Meyer AG**

Architektur. Bau. Elementbau. Gartenbau.

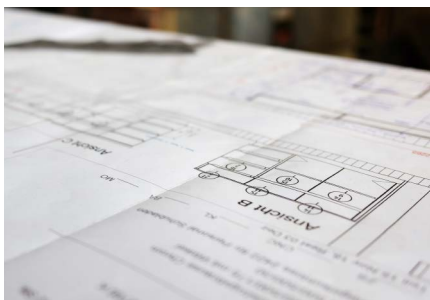
Herausgegeben von der Xaver Meyer AG und der Brauerei Erusbacher & Paul AG

Villmergen, April 2019



## Vom Bauprojekt bis zur Bauvollendung

Totalunternehmerprojekt am Beispiel der Brauerei Erusbacher & Paul AG



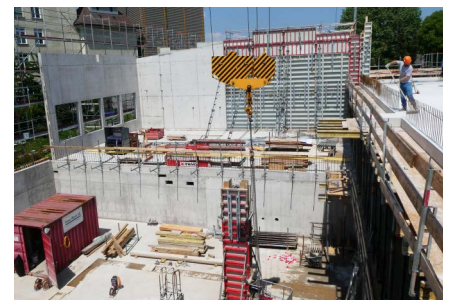
**Totalunternehmer versus  
Generalunternehmer**

Seite 2



**Innen- und Aussenarchitektur  
aus einem Guss**

Seite 3



**«Viele waren stolz, an diesem  
Projekt mitzuwirken»**

Seite 5

# Totalunternehmer versus Generalunternehmer

Tritt die Xaver Meyer AG als Total- oder Generalunternehmerin (GU) auf, erbringen wir sämtliche Bauleistungen für die Errichtung eines Bauwerks und schliessen mit unserem Kunden einen Total- oder Generalunternehmervertrag ab.

Als Total- oder Generalunternehmerin sind wir einzige Vertragspartnerin unserer Kunden und haben die volle Verantwortung für die Gesamtleistung zu tragen. Bei vorliegenden Mängeln, die beim gewerksweisen Unternehmereinsatz nicht eindeutig zugeordnet werden können, braucht sich der Kunde nur an uns als Generalunternehmerin zu wenden.

Nicht zu den Generalunternehmerleistungen gehören die Planungsleistungen. **Werden die Planungsleistungen zusätzlich übernommen, spricht man vom Totalunternehmer (TU).** Die Bauleistungen werden beim General-/Totalunternehmervertrag häufig funktional umschrieben. Ausserdem wird die Vergütung darin regelmässig pauschalisiert.

Zweifellos benötigt der Generalunternehmer eine zusätzliche Vergütung für seine Koordinationsleistungen. In der Regel wird der Generalunternehmer

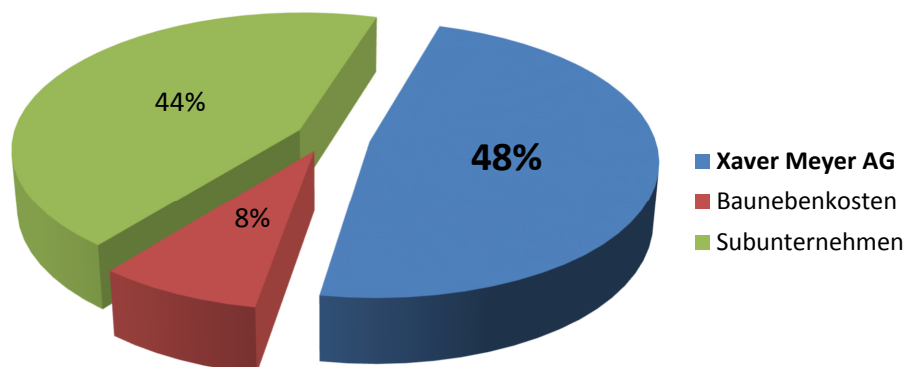
daher die Preise der von ihm beauftragten Subunternehmer durch einen sogenannten GU-Zuschlag erhöhen.

Im Gegenzug spart der Bauherr viele Koordinierungsaufgaben und überträgt die Risiken (Termin-, Koordinations- und Schnittstellenrisiken) an den Generalunternehmer.

Ausserdem hat der Generalunternehmer eine grössere Markterfahrung als der Auftraggeber (Bauherr) und wird Subunternehmen beauftragen können, welche nicht nur qualitativ einwandfreie, sondern auch kostengünstige Leistungen erbringen können. Dieser Einkaufsvorteil wird in der Regel an den Auftraggeber weitergereicht.

Wir als Totalunternehmerin können auf die genannten GU-Honorare und Zuschläge verzichten, da wir die Planungs- und Baumanagementleistungen im eigenen Architekturbüro ausüben. So entstehen keine zusätzlichen Kosten.

**Totalunternehmer-Projekte beinhalten auch die Planungsleistung.** Das Resultat sind weniger Koordinationsaufwand und insgesamt geringere Kosten – hier der Kostenschlüssel für das Neubauprojekt Brauerei Erusbacher & Paul AG in Villmergen.



## Geschätzte Leser,

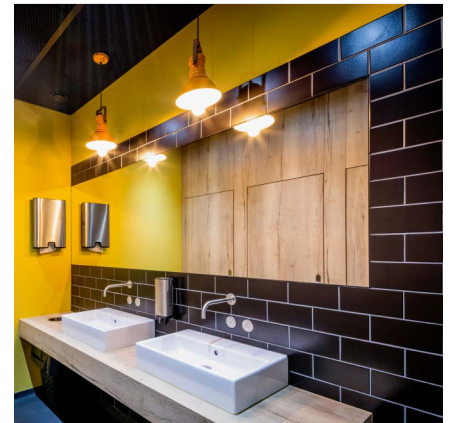
Nach nur zwei Jahren Planung und Umsetzung konnte im Januar 2019 das neue Brauereigebäude der Brauerei Erusbacher & Paul AG Villmergen in Betrieb genommen werden. Eine rekordverdächtige Meisterleistung! Dieser Meilenstein konnte nur dank klarer Vorstellungen seitens Bauherrschaft sowie überdurchschnittlichem Effort aller am Bau Beteiligten (Behörden, Planer und Handwerker) erreicht werden. Das neue Brauereigebäude bietet nicht nur viel mehr Platz für die Bierproduktion, sondern erfährt mit dem eingebauten «Braui Shop» und dem neuen «Wirtshaus zur Brauerei» zusätzlichen Charme.

Der Neubau auf dem ehemaligen Betriebsareal der Xaver Meyer AG am Mattenweg in Villmergen ist für uns eine Herzensangelegenheit. Als Totalunternehmerin konnten wir unsere Leistungsfähigkeit in den Bereichen Architektur, Bau, Elementbau und Gartenbau unter Beweis stellen.

Wir gratulieren der Bauherrschaft Brauerei Erusbacher & Paul AG zu diesem gelungenen Neubau und wünschen ihr viel Erfolg! Es ist ein grosser Meilenstein in ihrer erfolgreichen Firmengeschichte. Umso mehr freut es uns, unseren Teil dazu beigetragen zu haben.

Wir bedanken uns herzlich für die Auftragserteilung, das in uns gesetzte Vertrauen sowie die jederzeit gute Zusammenarbeit.

Alex Meyer, CEO Xaver Meyer AG



Die Innenarchitektur von Atelier West Architekten AG, Baden

## Die Einladung zum Verweilen

Raumklang ist das Zusammenspiel von Material, Farben, Licht und Formen. «Wie ist der Klang des Wirtshauses zur Brauerei» haben wir uns gefragt, als wir begonnen haben, die Gastronomiefäche zu bespielen.

Schnell war klar, dass traditionelle Materialien kombiniert mit dem industriellen Kontext der Produktion in Einklang gebracht werden sollen.

Die Bauherrschaft hat sich einen Raum gewünscht, der trotz seiner Höhe von über sieben Metern gemütlich wirkt und zum Verweilen einlädt. Die langen Eichentische, das Sichtmauerwerk und die Sprossenfenster erinnern an ein Wirtshaus in München und auch die emaillierten Lampen kommen aus der Tradition des Brauhauses. Ein faszinierender Blick öffnet sich den Besuchern in das Herzstück der Brauerei, wo mit viel Sorgfalt das Bier entsteht. Im Sommer öffnet sich der Raum zum neuen Biergarten hin und wird hoffentlich nicht nur der Bauherrschaft, sondern auch vielen Besuchern Freude bereiten.



Stefan Wetzel



Guadalupe Falguera



Jedes Industriebauprojekt ist ein Unikat – der Bau einer Bierbrauerei verlangt umfangreiche Kenntnisse in den Bereichen Haustechnik, betriebliche Prozesse und gesetzliche Vorschriften in der Lebensmittelproduktion.

# Herausforderung Industriebau

Die Planung von Industrie- und Gewerbebauten verlangt im Vorfeld eine fundierte Analyse der Betriebsabläufe. Diese Fakten müssen bereits beim ersten Entwurf einfließen.

Industrie- und Gewerbebauten gehören neben dem Wohnungsbau sowie den Bauten für Bildung und Verwaltung zu den Kernkompetenzen der Xaver Meyer AG.

Die Projektierung verlangt ein hohes Mass an Kenntnissen: Zukünftige Nutzer und Funktionalität des Bauobjekts sowie Fragen der Wirtschaftlichkeit. Zudem muss ein optimales Arbeitsumfeld geschaffen werden, das reibungslose Arbeitsabläufe ermöglicht. Dabei darf nicht vergessen werden, dass in diesen Bauten Menschen arbeiten. Das Arbeitsumfeld muss daher so gestaltet werden, dass ein angenehmes Arbeitsklima für die Mitarbeiter entsteht.

Unser gesammeltes Know-how und unsere langjährige Erfahrung sind die Basis für eine professionelle Bauabwicklung.

Industrie- und Gewerbebauten gehen zahlreiche Überlegungen und eine lange Planungsdauer voraus. Wir stellen uns dieser anspruchsvollen Aufgabe gern. Unsere Auftraggeber dürfen sicher sein, dass wir auch für komplexe Aufgaben eine gute Lösung finden.

Sie möchten Industrie- oder Gewerbebauten planen und gestalten lassen? Dann wenden Sie sich an uns. Ihre Ziele und Wünsche stehen bei der Planung und Gestaltung klar im Vordergrund.

## Die Xaver Meyer AG

### Gründungsjahr

1907

### Haupttätigkeiten

- Betrieb eines Architekturbüros
- Übernahme von Totalunternehmeraufträgen
- Baumeisterarbeiten
- Aussenwärmedämmung
- Umbau, Renovationen und Kundenmaurerarbeiten
- Herstellung von Betonelementen
- Gartenbauarbeiten / Gartenpflege
- Immobilienverwaltungen

### Mitarbeiter

Total	160
Architektur/Innenarchitektur	35
Bau	75
Elementbau	30
Gartenbau	10
Administration	6
Immobilien	4



**Marko Marinkovic**  
Projektleiter  
Xaver Meyer AG



**Fabian Pertl**  
Bauleiter  
Xaver Meyer AG

## Schlüsselfunktion Bau- und Projektleitung

# «Viele waren stolz, an diesem Projekt mitzuwirken»

In nur 24 Monaten von der Idee zur Eröffnung: Projektleiter Marko Marinkovic und Bauleiter Fabian Pertl über die Herausforderungen beim Neubau der Villmerger Brauerei.

### Die Vorgaben

«Die Planungsphase war sicher knapp. Schon zu Beginn war klar, dass der Umzug im Herbst erfolgen muss, wenn die Bierproduktion am geringsten ist. Zudem wollte die Bauherrschaft möglichst viele lokale Anbieter berücksichtigen, es waren schlussendlich gegen 80%. Für eine Brauerei sind die Anforderungen bezüglich Hygiene, Feuchtigkeitsbeständigkeit und Wärmedämmung sehr hoch. Die Firmeninhaber legen viel Wert auf ökologische Aspekte und schonenden Energieverbrauch. Vor allem aber mussten noch während der Bauzeit die Produktionsanlagen verlegt und in Betrieb genommen werden.»

### Die grösste Herausforderung

«Bauprojekte entstehen immer im Team. Wir arbeiten oft mit Unternehmen, die wir gut kennen, aber auch immer wieder mit neuen Zulieferern. «Teamforming» ist eine absolut entscheidende Kompe-

tenz, hier muss es einfach passen. Da bringt es auch nichts, Firmen gegeneinander auszuspielen. Wir merkten aber auch, dass trotz manchmal unterschiedlicher Meinungen viele Zulieferer stolz darauf waren, an diesem Projekt mitwirken zu dürfen.»

### Die Besonderheiten beim Brauereibau

«Die drei Eckpfeiler Kosten, Termine und Qualität sind bei allen Bauprojekten etwa ähnlich. Aber Produktionsbetriebe wie eben Brauereien sind eine Art «Handschuh», wo man sich vorab stark mit Prozessen beschäftigt, anders als etwa beim Bau von reinen Lageräumlichkeiten.»

### Die wichtigste Erkenntnis

«Aus rein fachlicher Sicht ist das Thema Haustechnik in einer Brauerei absolut zentral. Im Rückblick hätte man diesen Bereich vielleicht noch konsequenter in die ersten Entwürfe einbeziehen sollen.»

### Die Bauherrschaft

«Das grosse Engagement des Kunden war sehr wichtig, um den engen Terminplan überhaupt einhalten zu können. Dass die Produktion ohne Unterbruch aufrechterhalten werden konnte, ist eine planerische Meisterleistung des ganzen Teams.»

### Das persönliche Erlebnis

«Für uns sind Bauprojekte, wo man etwas für die Öffentlichkeit schafft, immer eine ganz besondere Aufgabe. Man weiss, dass man den Bau vielleicht sogar selber in vielen Jahren wieder betreten und nutzen wird. Die meisten Projekte enden mit der Schlüsselübergabe, dieses Projekt nicht.»