

«Der Ausbau des Glasfasernetzes wird länger dauern und teurer»

Urs Schaeppi wehrt sich gegen Vorwürfe, die Swisscom diskriminiere die Konkurrenz beim Glasfaserausbau.

Interview: Stefan Ehrbar

Das Bundesverwaltungsgericht bestätigte kürzlich Massnahmen der Wettbewerbskommission (Weko). Sie dürfen Ihr Glasfasernetz nicht ausbauen wie erhofft. Haben Sie damit gerechnet?
Urs Schaeppi: Das hätte ich nicht erwartet, vor allem, weil es um vorsorgliche Massnahmen geht. Auch der Ablauf war aussergewöhnlich. Normalerweise wird über vorsorgliche Massnahmen sehr schnell entschieden. Nun hat das Gericht fast zehn Monate benötigt für einen Entscheid mit sehr weitreichenden und einschneidenden Folgen.

Sie ziehen nun vor das Bundesgericht. Wie fahren Sie bis zu einem Entscheid fort?
Urs Schaeppi: Die Unsicherheit ist Gift für Investitionen. Wir überprüfen unsere Strategie. Alle Optionen sind offen.

Sie wollten bis 2025 etwa 60 Prozent aller Haushalte mit Glasfaser bis in die Wohnung (FTTH) erschliessen. Ist das noch möglich?
Urs Schaeppi: Dieses Ziel ist in Frage gestellt.

Im Urteil heisst es, die Mehrkosten für die Methode P2P betragen nur 20% gegenüber P2MP (siehe Box).
Urs Schaeppi: Der Ausbau wird substanzial länger dauern und er wird teurer, wenn Swisscom gezwungen wird, nur noch in P2P zu bauen. Dank unserer Strategie, die

Schweiz möglichst rasch flächendeckend mit schnellem Internet zu erschliessen, haben wir heute eine Abdeckung mit 90 Prozent mit Ultrabreitband. Unser Ziel war immer auch, möglichst rasch ebenso abgelegene Gebiete zu erschliessen. Jetzt wollen wir die Netze für weitere 30 Prozent der Haushalte noch schneller machen, und zwar mit P2MP. Das ist «state of the art». Die ganze Welt baut danach.

Wenn Sie das nicht dürfen?
Urs Schaeppi: Dann müssen wir Strassen aufreissen, um die Kabelkanäle grösser zu machen. In den Städten sind die in der Regel gross genug für genügend Fasern von der Zentrale bis zum Kabelschacht, nicht aber auf dem Land. Dort bringen wir oft nicht genügend Fasern für P2P in den bestehenden Kanälen unter und müssten extra bauen.

Die Richter schreiben: P2MP ist «eine Einschränkung der technischen Entwicklung».
Urs Schaeppi: Das sehe ich nicht so. P2MP ist die Technologie mit der höchsten Dynamik. Wir bieten damit Geschwindigkeiten von 10 Gigabit pro Sekunde. Das gibt es nur in wenigen anderen Ländern.

Andere Anbieter werden mit P2MP zu Wiederverkäufern.
Urs Schaeppi: Wir bieten Mitbewerbern mit sehr attraktiven Produkten Zugriff auf unsere Netze, den viele mit grossem Erfolg nutzen. Die Nachfrage nach unseren Netz-zugangsprodukten ist sehr hoch,



Swisscom-Chef Urs Schaeppi (61) warnt vor langsamerem Glasfaserausbau. Bild: Britta Gut (Worblaufen, 1. Juni 2021)

Darum geht es im Streit

Bisher baute die Swisscom ihr Glasfasernetz mit der «Point to Point»-Methode (P2P): Mehrere Fasern werden von der Zentrale zum Verteilerschacht und von dort in die Haushalte gezogen. Nun will sie auf «Point-To-Multi-point» (P2MP) wechseln. Von der Zentrale zum Schacht wird nur eine Zuleitung gezogen. Die Firma Init7 zeigte die Swisscom 2020 bei der Weko an, die den Wechsel vorsorglich verbot. (ehs)

sie sind wettbewerbsfähig. Unsere Netze sind offen, auch wenn uns das Gegenteil unterstellt wird. Für andere Betreiber wie Kabelnetze, die selber über 80 Prozent der Haushalte abdecken, gilt das übrigens nicht. Da fühlen wir uns nicht fair behandelt. Wir kriegen Auflagen, aber konkurrierende Netzbetreiber können machen, was sie wollen.

Die Richter schreiben, die Swisscom weiche vorsätzlich vom Branchenstandard P2P ab, auf den sich 2008 alle Anbieter geeinigt haben.

Von diesem Vorwurf distanzieren wir uns klar. Damals ging es um die Frage, wie die Firmen beim Glasfaserausbau in Städten kooperieren, um Parallelbau zu vermeiden. Wir haben uns darauf geeinigt, dass wir dort mit vier Fasern ausbauen. So muss in den Häusern nicht jedes Mal das Kabel neu gelegt werden, wenn Kunden den Anbieter wechseln. Wir legen auch heute noch vier Fasern vom Schacht in die Wohnungen, daran halten wir uns. Es wurde aber nie entschieden, dass es auch von unserer Zentrale zum Verteiler vier Fasern pro Nutzungseinheit braucht.

Das Gericht interpretiert die Vereinbarung so.

Das sehen wir anders. P2P war nie als Technologie für ländliche Gebiete gedacht. Es ging um die Städte. Dort sind P2P-Netze ohne aufwendige Tiefbauarbeiten möglich, auf dem Land nicht.

Im europaweiten Vergleich gibt es kaum Länder mit weniger FTTH-Anschlüssen als die Schweiz. Da läuft doch etwas falsch.

Das ist eine falsche Sichtweise. Relevant ist, wie viel Leistung Kunden in ihrem Haushalt erhalten. Die Technologie dahinter interessiert sie nicht. In Sachen Breitbandversorgung ist die Schweiz führend, weil wir einen Infrastrukturwettbewerb haben und die Swisscom flächendeckend investiert hat.

Paradeplatz



Harry Hohmeister. Bild: Keystone

Diese Woche trat Ex-Swiss-Chef **Harry Hohmeister** an einem Podium des Branchenverbands Iata in Madrid auf – und verlieh sowohl als Lufthansa-Manager als auch als Vater seinem Ärger Ausdruck. Schlicht «verrückt» seien die heutigen Prozesse an Flughäfen für die Dokumentenkontrolle. Wenn man noch mit Kindern reise, sei alles noch mühsamer, sagte Hohmeister, der einen erwachsenen Sohn und ein 6-jähriges Kind hat.

Da steckt zu wenig Fleisch drin – in doppelter Hinsicht. Ein Twitter-User postete diese Woche ein Bild einer Migros-Verpackung mit vegetarischem Ofenaufschnitt. Einmal zu, einmal geöffnet. Siehe da: Wie oft gesehen bei anderen Produkten, war sie bloss zu etwa zwei Dritteln gefüllt. Weniger Food Waste, wird sich Migros-Chef **Fabrice Zumbrennen** gedacht haben – und Plastic Waste vergessen haben.

Die SBB von CEO **Vincent Ducrot** müssen sparen. Das fängt im Kleinen an: Ein Foto der Twitter-Nutzerin «Pandaqueen» zeigt ein neues Wartehäuschen, das nicht nur unbeheizt ist, sondern dem auch die Türe fehlt. «Das wird lustig im Winter», schreibt sie. Vielleicht sind die Bähnler aber auch nur optimistisch und die Züge fahren künftig so pünktlich, dass niemand mehr warten muss.

Ei, Ei, Ei – die Migros macht auf Huhn

Der Detailhändler präsentiert das erste vegane gekochte Ei der Welt. Es schmeckt erstaunlich ähnlich, ist aber in Plastik verpackt.

Was war zuerst: das Huhn oder das Ei? «Bei unserem Produkt ist diese Frage einfach zu beantworten», sagt David Wallmer, Markenverantwortlicher für vegane Produkte bei der Migros. «Wir brauchen kein Huhn.» Er sagt dies im Rahmen der Präsentation von «The Boiled», dem weltweit ersten veganen Ei. Hart wie ein gekochtes Ei und in Plastikfolie verpackt soll es ab November in den grösseren Filialen in Zürich, Luzern, Genf und Basel erhältlich sein. 4.40 Franken kostet ein Pack mit vier Eiern, das sind rund 50 Prozent mehr, als man für ein Sechser-Pack Schweizer Eier bei der Migros bezahlt (2.95 Franken).

Stolz präsentieren die Exponenten der Migros an diesem Freitagvormittag im aargauischen Buchs die Weltneuheit. Aber die Frage stellt sich: Warum braucht es ein veganes Ei? Wer auf tierische Produkte verzichten will, konnte das auch bisher problemlos. Wallmer sagt: «Viele Menschen werden vegan aus ethischen Gründen, nicht weil sie tierische Produkte nicht mögen. Für die braucht es

Alternativen, viele von ihnen vermischen das Ei.» Dies hätten internationale Marktstudien ergeben. Wie gross das Marktpotenzial ist, dazu gibt es von der Migros keine Zahlen.

Aber es geht auch nicht nur darum, die Produktpalette für Veganerinnen und Veganer zu erweitern. Die Lancierung des ersten veganen Eies ist auch ein Statement des Detailhändlers. Wallmer: «Wir meinen es ernst mit pflanzenbasierten Nahrungsmitteln.» Dafür gebe es keinen besseren Beweis als die Lancierung von «The Boiled». Es geht also auch um Marketing. Man will ein Zeichen setzen, um zu zeigen, dass man die Zeichen der Zeit erkannt hat. Denn Veganismus liegt im Trend. Eng damit verbunden: das Thema Nachhaltigkeit.

In Plastik statt in Eierschale

Eine Ökobilanz können die Macher des Pflanzen-Eies nicht vorweisen. Aber man sei daran, wobei man die Zahlen erst nächste Woche erwarte. Nur eines kann Wallmer sagen: «Es ist zu erwarten,



So sieht es aus, das vegane Ei aus der Migros-Fabrik.

Bild: sel

ten, dass es weniger Energie braucht für die Herstellung eines veganen Eies.» Wie auch immer die Resultate der Studie sein werden: Das vegane Ei ist in Plastik verpackt. Und die Zutatenliste umfasst satte 14 Positionen. Vom Sojaproteinisolat bis hin zum Farbstoff Carotine.

«Das Ei lässt sich ganz leicht aus der Folie lösen», sagt Simone Codoni, Migusto-Köchin und Rezeptautorin, bei der Präsentation des veganen Eies in der Showküche. Das Ei lässt sich halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Aber es ist und bleibt fest. Zum Backen eignet es sich

also nicht. Für Sandwiches, Salate oder dergleichen dagegen schon. Und dann wird uns das Ei serviert. Zur Degustation.

Wie es schmeckt? Erstaunlich ähnlich wie das Original. Einzig die Konsistenz des Eiweisses weicht stärker ab. Es hat weniger Biss. Das Eigelb da-

gegen hat die mehlig-weiche Konsistenz, die gelbe Farbe – zum Verwechseln ähnlich. Lucie Kendall nickt, als sie das Urteil hört. Sie ist die Entwicklerin der Weltneuheit, der Kopf hinter dem veganen Ei. Dreieinhalb Jahre hat sie daran gearbeitet. Bis zum Schluss waren rund 20 Leute und vier Partnerunternehmen involviert.

Konsistenz und Haltbarkeit

Kendall sagt: «Die zwei unterschiedlichen Konsistenzen waren eine der ganz grossen Herausforderungen.» Neben der Haltbarkeit. Da setzt man auf Hochdruck-Pasteurisierung, die bisher vor allem bei Fruchtsäften zum Einsatz kommt. Man hat alles unternommen, damit das Pflanzen-Ei möglichst wie ein Hühnei aussieht. Kleine Abweichungen waren jedoch unumgänglich, damit das Produkt nicht nur schön aussieht oder gut schmeckt, sondern auch wirtschaftlich ist. Denn auch ein veganes Ei muss rentabel sein.

Sébastien Lavoyer