



ALBERT  
KOECHLIN  
STIFTUNG

## MEDIENMITTEILUNG

---

### **Eisspeicher der JOP Josef Ottiger+Partner AG, Rothenburg und die Fleischmanufaktur der Ueli-Hof AG, Ebikon mit dem Umweltpreis 2018 der Albert Koechlin Stiftung ausgezeichnet**

**Die Albert Koechlin Stiftung würdigt die Firma JOP Josef Ottiger+Partner AG und die Ueli-Hof AG mit den Umweltpreisen 2018. Die Preise werden zum dreizehnten Mal vergeben. Sie sind mit je 40'000 Franken dotiert.**

Mit der Vergabe dieser zwei Umweltpreise verweist die Albert Koechlin Stiftung einerseits auf die Wichtigkeit einer ganzheitlichen, energiesparenden Sichtweise beim Bau von Anlagen zur Wärmeerzeugung und Kühlung von Gebäuden. Andererseits ist sie überzeugt, dass die von der Ueli-Hof AG angewandten hohen Qualitäts- und Tierethikstandards zukunftsweisend sind.

#### **Eisspeicher der JOP Josef Ottiger+Partner AG in Rothenburg**

Die beiden Gewerbegebäude am Buzibachring in Rothenburg sind mit einer innovativen Anlage für Heizung und Kühlung ausgerüstet, welche durch die Firma JOP Josef Ottiger+Partner AG geplant wurde. Das Herzstück der Anlage bildet der 440 m<sup>3</sup> grosse Eisspeicher, welcher mit normalem Trinkwasser gefüllt ist. Der Eisspeicher dient im Winter zur Gewinnung von Heizenergie und im Sommer wird damit gekühlt. Die Anlage ist ein Objekt mit Pioniercharakter: Nicht der grösste Eisspeicher in der Schweiz aber der komplexeste. Alle Komponenten sind exakt aufeinander abgestimmt.

Die JOP AG beschäftigt zurzeit 40 Mitarbeitende, welche in den Fachrichtungen Heizung, Lüftung, Sanitär, Sprinkler, Wasserversorgung und in der Bädertechnik tätig sind.

#### **Bio-Fleischmanufaktur der Ueli-Hof AG in Ebikon**

Die Geschichte der Ueli-Hof AG begann 2002 auf dem Bio-Hof Mättwil nahe Luzern. Im Zentrum steht eine stetig wachsende regionale Gemeinschaft von Bio-Bauern. Diese halten ihre Tiere artgerecht nach den Richtlinien von Bio Suisse und von der Ueli-Hof AG.

Der Transportweg in das 2014 eröffnete Schlachthaus der Ueli-Hof Bio-Fleischmanufaktur ist für die Tiere sehr kurz. In der Fleischmanufaktur wird das Bio-Fleisch nach traditionellen handwerklichen Methoden zu einer breiten Auswahl an Spezialitäten verarbeitet. So hält die Ueli-Hof AG die ganze Wertschöpfungskette wie auch die Einhaltung seiner hohen Qualitäts- und Tierethik-Standards in den eigenen Händen. Neben der Metzgerei in Ebikon werden vier Verkaufslokale in Sursee, Meggen, Luzern und Horw betrieben. Auf dem Fundament dieser aktiv gelebten und auch kommunizierten Philosophie ist das Unternehmen zu einem der regional führenden unabhängigen Bio-Fleisch-Anbieter herangewachsen.

Albert Koechlin Stiftung

Reussteg 3  
CH-6003 Luzern  
Tel. +41 41 226 41 20  
Fax +41 41 226 41 21

mail@aks-stiftung.ch  
www.aks-stiftung.ch

## Der Umweltpreis der Albert Koechlin Stiftung

Seit 2005 vergibt die Albert Koechlin Stiftung jährlich Umweltpreise. Die Umweltpreise werden an natürliche Personen, an Personengruppen oder an juristische Personen vergeben, die sich durch besondere Leistungen im Sinne der Handlungsgrundsätze der Albert Koechlin Stiftung für das Engagement im Ressort Natur, Umwelt, Lebensraum ausweisen.

## Unabhängige Fachjury

Für die Vergabe des Umweltpreises hat die Albert Koechlin Stiftung eine unabhängige, sechsköpfige Fachjury eingesetzt.

## Preisvergabe am 8. Juni 2018

Die Umweltpreise werden am 8. Juni 2018 im Rahmen einer Feier übergeben.

Luzern, 9. April 2018

---

### Für Fragen:

Eisspeicher

Claudia Zemp, Geschäftsleiterin, Telefon 041 269 30 49 c.zemp@jop.ch

André Himmelrich, Geschäftsleiter, Telefon 041 269 30 42, a.himmelrich@jop.ch

Metzgerei Ueli Hof

Martin Schmitz, Geschäftsführer, Telefon 041 911 22 24, m.schmitz@uelihof.ch

Albert Koechlin Stiftung:

Philipp Christen, Projektleiter, Telefon 041 226 41 36, philipp.christen@aks-stiftung.ch

---

### Bilder Eisspeicher



1



2



3

- 1 Die beiden Geschäftshäuser am Buzibachring
- 2 Adrian Locher (links) Projektleiter Heizung und Raffael Odermatt (rechts mit Brille) Projektleiter Lüftung im Technikraum vor Wärmepumpe
- 3 Geschäftsleitung Josef Ottiger+Partner AG  
André Himmelrich (links) und Claudia Zemp (rechts) vor Eisspeicher

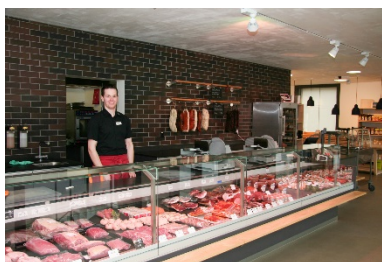
### Bilder Bio-Fleischmanufaktur



1



2



3



4

5

- 1 Eröffnung Bio-Fleischmanufaktur 2014
- 2 Stand Ueli-Hof AG an O Sole Bio
- 3 Verkaufsladen Ebikon
- 4 Martin Schmitz, Geschäftsführer
- 5 Ueli Unternährer, VR-Präsident

Bilder unter: <https://www.dropbox.com/sh/q3dt6hh7pgg7pw8/AAD5yKPfahDaSZtfLomY34Nra?dl=0>