

Rundbrief

Newsletter von eppenberger-media gmbh
Ausgabe 3 / Februar 2010

David Eppenberger, Winkelstrasse 23, 5734 Reinach, www.eppenberger-media.ch, Telefon 062 771 02 91



Editorial

Erstaunt blicken meine Augen auf das grossformatige Bild in der Zeitung «Sonntag». Darauf zu sehen: Ein Massengefängnis mit über hundert drahtigen Betten, zwischen den Reihen bewegen sich Männer in orangenen Arbeitskleidern. Vermutlich ein Gefängnis in den USA, denke ich mir. Gleich darunter steht unübersehbar in grossen Buchstaben: «Gefängnis-Rekord: Schweizer Knast zu 186 Prozent belegt». Mein Blick schwenkt ungläubig zurück zum Bild: Sieht es so in Schweizer Gefängnissen aus? Wohl kaum. Die Bildlegende liefert aber nicht mehr Klarheit: «In Schweizer Gefängnissen wirds eng: zu viele Häftlinge, zu wenig Platz.» Die Redaktorin lässt mich irritiert im Regen stehen. Das Beispiel zeigt: Die Medienkrise trifft den Journalismus mitten ins Herz. Mangelnde Sorgfalt ist eine direkte Folge von gekürzten Redaktionsbudgets. Die Konsequenzen für die Branche sind fatal.

David Eppenberger



Reportage in den holländischen Paprika-Gewächshäusern in Westland. Ein Höhepunkt im Jahr 2010.

David Eppenberger

Rückblick

Das erste Geschäftsjahr als «GmbH» verlief erfolgreich. Die Auftragslage der inhabergeführten eppenberger-media gmbh entwickelte sich gut. Für Reportagen reiste ich nach Deutschland, Holland und Spanien. Ein wichtiges Standbein der Firma ist weiterhin das Mandat für die Betreuung der Fachzeitschrift «der Gemüsebau». Für den Landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) erarbeitete ich Broschüren und Infoposter. Neue Kunden – beispielsweise die Schindler Aufzüge AG in Ebikon – kamen dazu. Eine Abwärtstrend besteht bei den Arbeiten für Zeitungen: Die sehr tiefen Honorare decken die Kosten leider oft nicht mehr. Trotzdem schaue ich sehr zuversichtlich ins Jahr 2010.

Auf der Spur der Tomate

Im Jahr 2009 machte ich mich auf die Fährten der Tomate. Sie führten mich vom eigenen Garten zu den farbigen Hämikertomaten ins Luzerner Seetal über diverse Schweizer Gewächshäuser bis nach Holland und Spanien. Mein Antrieb? Die geschmacklosen Tomaten, die gerade auch jetzt wieder haufenweise in den Verkaufsregalen aufliegen. Eine Haupteckkenntnis meiner Recherchen: Bei der Zucht der «modernen» Tomatensorten korrelieren die Eigenschaften Haltbarkeit und Geschmack negativ. Beides gleichzeitig geht nicht. Eine marrokanische Tomate kann gar nicht aromatisch schmecken, weil sie sonst auf der langen Fahrt im Lastwagen bei der Ankunft

in der Schweiz längstens im eigenen Saft ertrunken wäre. Fazit: Das Gute liegt ganz besonders bei den Tomaten in der Nähe. Und für die wahren Tomaten-Gourmets schlägt die Stunde sowieso erst im Sommer. Saisongerecht halt! Wenn beispielsweise die farbigen Hämikertomaten auf den Marktständen in Zürich und Luzern auftauchen. Oder die eigenen Tomaten im Garten reif werden. **Aus den Tomaten-Recherchen sind mehrere Artikel entstanden. Sie finden sie auf www.eppenberger-media.ch.**

Hightech im Biogewächshaus

Holländische Bio-Tomaten während des ganzen Jahres. Das ist die Vision des Gemüseproduzenten Arno Jonker von der Firma Bijo aus Gravenzande an der holländischen Nordseeküste. Was nach energetischem Unsinn tönt, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als technologisch ausgefeiltes Anbausystem unter Glas. Es erfüllt auf dem Papier alle Anbaukriterien des biologischen Landbaus. Im Zentrum steht ein neu gebautes 2,6 Hektaren grosses Hightech-Gewächshaus. Bei diesem wird die in grossen Mengen im Gewächshaus anfallende Wärme im Sommer in eine Tiefe von 170 bis 200 Metern in Sandschichten gepumpt. Diese sind mit Grundwasser gesättigt und kön-

Artikel im Internet

Die publizierten Artikel finden Sie auf www.eppenberger-media.ch. Dort können Sie diese als RSS-Feed abonnieren. Ich arbeite für folgende Publikationen: AZ, Sonntag, Bauernzeitung, Schweizer Bauer, bio aktuell, Handelszeitung, HANDEL HEUTE, K-Geld, NLZ, Mediendienst LID, SBB Kundenmagazin via, ecolife, oliv, next floor u.a.

nen die Wärme speichern. In der kalten Jahreszeit wird das 18 Grad warme Wasser zurückgeholt und mit Hilfe einer Wärmepumpe auf 50 bis 55 Grad erwärmt. [...]

Lesen Sie den ganzen Artikel auf www.eppenberger-media.ch.

Ein salziger Trip

Salz ist Salz. Denkste! Schon einmal etwas von Halen Môn oder Sal Ahumada gehört? Für den Salzladen in Schweizerhalle durfte ich in die Welt des Salzes eintauchen. Salze geräuchert über Eichen- und Olivenholz, oder an der Sonne getrocknetes und von Hand geerntetes Meersalz. Ich entdeckte eine ungeahnte Salzvielfalt. Im Auftrag der Kommunikationsagentur convex gmbh erarbeitete ich die Inhalte für Broschüren mit Rezepten, Kinowerbung und Plakate.



Welt der Lifte

Der Lift steht in einem Schulhaus in der Stadt Bern. Äusserlich grau. Eigentlich nichts Besonderes. Der Auftrag der Firma Schindler Aufzüge AG: Machen Sie daraus einen Text für eine von unseren Publikationen. Storytelling war also angesagt. Entstanden ist Folgendes (Textauszug): «Der Aufzug in der Eingangshalle erscheint äusserlich so grau wie immer. Doch umso grösser ist die Überraschung nach dem Öffnen: Zwischen neuen Abschlussüren leuchten Halogenlämpchen wie Sterne am Himmel an der Decke der Kabine. Die Wände strahlen in rot, der Boden ist hellgrau mit Glitter versetzt und das moderne Tableau mit handlichen Chromstahl-Knöpfen

ausgestattet. Was für ein Unterschied zu früher, als der Schultag jeweils noch im anonymen, graugrünen Lift begann. Was war passiert?» [...]

Infoposter

Für den Landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) erarbeitete ich das redaktionelle Konzept für ein übersichtliches Infoposter über den Schweizer Milchmarkt. Nach dem gleichen Prinzip wird in Kürze ein Plakat des Schweizer Gemüsemarktes erscheinen.



Unsere Dienstleistungen:

- Artikel für Zeitschriften
- Firmenbroschüren
- Internet-Texte
- Kundenbriefe
- Medienmitteilungen
- Newsletter
- Organisation Medienanlässe
- Programmierung Website
- PR-Texte
- Recherchen

Und dann noch dies

Im Juni erwartet unsere Familie noch einmal Nachwuchs. Haben Sie bitte Verständnis, wenn es in dieser Zeit einen Tag länger dauern sollte, bis ich Ihre E-Mails beantwortet habe.

© **eppenberger-media gmbh**