

Stromverteilung | Neues Unterwerk Turtmann eröffnet. Zwei Millionen Franken für mehr Versorgungssicherheit

«Wir sind bereit für die Energiestrategie 2050»

TURTMMANN | Nach zweijähriger Planungs- und Bautätigkeit hat die ReLL AG gestern das neue Unterwerk Turtmann in Betrieb genommen.

Neben dem Unterwerk Turtmann, das die Stromversorgung von Agarn, Turtmann, Unterems, Oberems, Ergisch und des Turtmantals sicherstellt, gibt es im Bezirk Leuk noch je ein Unterwerk in Steg und Leuk. Diese wurden bereits in den letzten Jahren für eine höhere Versorgungssicherheit aufgerüstet. Allerdings war dort kein vergleichbar grosser Umbau nötig, wie in Turtmann.

Ausfälle reduzieren

Im Prinzip verfügt man im Unterwerk Turtmann jetzt über dieselbe Anlage, wie in Steg und Leuk und ist somit auch hier auf dem neusten Stand. Das neue Werk, das etwas über zwei Millionen Franken gekostet hat, ist ein reiner Betonbau und steht im Grund unterhalb des alten Gebäudes. «Das alte Unterwerk ist in die Jahre gekommen. Der Neubau war nötig auch aufgrund künftiger Entwicklungen. Da brauchte es etwas Leistungsstärkeres», sagt Manuel Schnyder, Betriebsleiter Netz bei der

ReLL AG. Eines der Hauptziele der Erneuerung ist die Versorgungssicherheit: Hatte man vorher nur einen Transformator, verfügt man jetzt mit deren zwei bei einem Ausfall über Umschaltmöglichkeiten, um die Versorgung aufrechtzuerhalten. «Wir hoffen, dass dadurch die Ausfälle minimiert werden können. So sind wir besser abgesichert.» Im Zuge des Autobahnbaus wurden die beiden Unterwerke Steg und Turtmann miteinander verbunden. So wird es künftig auch möglich sein, dass bei einem Ausfall des einen, das andere Unterwerk übernehmen kann.

Hinter den künftigen Entwicklungen, die Schnyder anspricht, stecken zum Beispiel die Umstellung von neun auf 16 Kilovolt, dezentrale Einspeisungen und erneuerbare Energien. Diese Spannungsumstellung war das zweite wichtige Ziel, das man mit dem Neubau verfolgt hat: «16 Kilovolt ist sozusagen die Standardspannung im Oberwallis, deshalb können die neuen Transformatoren auch auf 16 Kilovolt umgeschaltet werden.» Vom Kraftwerk her läuft das Unterwerk maschinenbedingt noch auf neun Kilovolt. «Das Ziel ist es, das Verteilernetz in den näch-



Eröffnung. Manuel Schnyder, ReLL-Betriebsleiter Netz erklärte am Donnerstag wie das neue Unterwerk Turtmann funktioniert. FOTO WB

ten fünf bis zehn Jahren auf 16 Kilovolt zu bringen. Von da an wird es dann auch möglich sein, die Unterwerke Turtmann und Steg bei einem Ausfall zusammenzuschliessen.»

Für Zukunft gerüstet

Die neuen Transformatoren und Schaltanlagen sind so di-

mensioniert, dass sie künftigen Herausforderungen standhalten: Um die höheren Netzkapazitäten zu bewältigen, die in der Zukunft etwa aufgrund dezentraler Einspeisungen oder erneuerbarer Energien benötigt werden, ist das neue Unterwerk mit zwei Acht-Megavoltampere-Transforma-

toren ausgestattet. Somit sei man «bereit für die Energiestrategie 2050», so Schnyder: «16 Megavoltampere sind installiert und vier derzeit in Bezug. Damit ist unser Unterwerk gerüstet für einen möglichen Zubau aus der Region.» Zum Thema Energiewende sagte Roberto Schmidt, Staats-

ratspräsident und ehemaliger ReLL-Verwaltungsrat: «Heute erleben wir eine zweite Elektrifizierung. Nicht dank Greta oder ihrer übertriebenen Klimaphobie, sondern dank der Entscheidung, die fossilen Energien langfristig durch erneuerbare zu ersetzen, vor allem durch Strom.» **tma**

FREIZEIT-TIPP

Unterwegs mit der (Sp)eisenbahn...

Das längste Gourmetrestaurant der Schweiz



Mit einem 8-Gänger und einmaligen Weinen werden Sie im Panoramawagen verwöhnt.

Geniessen Sie eine Reise der Extraklasse! Auf den 106 Bahnkilometern zwischen Visp und Disentis werden Sie vom Starkoch Klaus Leuenberger mit einem 8-Gang-Gourmetmenü bekocht.

16 Gault-Millau-Punkte

Klaus Leuenberger (55) hat während 20 Jahren im Restaurant «St. Georg» in Ernen gross aufgekocht. Seit dem Frühling 2018 ist er im «Ernergarten» zu Hause. Von Berg und Tal – lautet sein Motto. Leuenberger kocht, was ihm die Natur bietet.

Beste Weine aus Salgesch

Begleitet wird das Menü von feinsten Weinen der Kellerei Cave Biber aus Salgesch.

Die Philosophie von Cave Biber ist, die richtigen Rebsorten am optimalen Standort anzubauen und so eine grösstmögliche Qualität zu erreichen.

Konzert in Disentis

In Disentis gibt es eine einstündige Pause, wo dieses Jahr ungewöhnliche Klänge in der Klosterkirche erklingen.

Zwei Generationen der Briger Familie Steiner (Mama Dorothee, Orgel, und Sohn Nathanael, Trompete) spielen spezielle Kompositionen... Lassen Sie sich überraschen...

«Bitte einsteigen – und geniessen!»

Gourmetmenü inklusive Weine und Mineral

Amuse Bouche

Gommer Cholera mit Steinpilz-Tatar und Vogelbeeren
Heida 2018

Kalte Vorspeise

Hirsch-Trockenfleisch-Carpaccio
Cornalin 2018

Suppe

Pastinaken-Creme mit Rilette
Grand Cru 2015

Warme Vorspeise

Gefüllter Tropenhaus-Stör auf Brennnessel- und Himbeeren Pesto
Chardonnay Reserve 2014

Hauptgang

Kalbsschulterfilet pochiert im Apfelwein Topinambur-Terrine + Strudel vom Karotten Trio
Merlot Reserve 2014

Vor Dessert

Holunder-Variationen Sorbet/Likör/Brownie

Käse

Käse-Raritäten aus dem Goms
Birnen in Portwein von Jürg Biber
Cabernet Franc 2014

Dessert

Warmer Joghurt-Heidelbeeren-Auflauf mit Mais-Halbgefrorenem
Valfado 2008

Koch Klaus Leuenberger



16
Gault-Millau

Gourmetfahrten

Exquisit Reisen & Speisen mit Klaus Leuenberger, Restaurant Ernergarten/Hotel Berglandhof

Visp ↔ Disentis
Visp ab 10.54 Uhr – Disentis – Visp an 18.56 Uhr
Samstag, 23. und Sonntag, 24. November 2019

Preis: CHF 215.–* (Bahnfahrt, 8-Gang Gourmetmenü, Weine Cave Biber Salgesch, Mineral, Kaffee, Konzert Familie Steiner Dorothee (Orgel) und Nathanael (Trompete) in der Klosterkirche Disentis
*Inklusive An- und Abreise nach/ab Visp ab allen MGBahn Bahnhöfen.

Weitere Infos und Buchung online oder unter Tel. +41 (0)848 642 442

Wir bringen Sie ins Erlebnis.
www.mgbahn.ch/kulinarik

