



Spitzfindig: Das Kantonsgericht gibt der Glarner Kantonbank zwar recht, von der nachgewiesenen Schadenssumme soll ihr aber weniger als die Hälfte bezahlt werden. Bild Maya Rhyner

Kantonsieg mit Wermutstropfen

Eigentlich hat das Kantonsgericht die Verantwortlichkeitsklage der Glarner Kantonbank gegen ihre ehemaligen Organe aus der Ära Arpagaus praktisch vollumfänglich gutgeheissen. Weil die Beklagten die geforderte Schadenersatzsumme aber kaum je begleichen können, macht das Gericht massive Abstriche.

von Marco Häusler

Sie rannten mit offenen Augen ins offene Messer. So könnte man zusammenfassen, was die beklagten ehemaligen Bankräte, ehemaligen Geschäftsleitungsmitglieder und die ehemalige Revisionsstelle KPMG AG der Glarner Kantonbank (GLKB) 2005 bis 2008 taten.

Ihre aggressive Expansionsstrategie mit sogenannten Ausserayongeschäften, insbesondere mit der Finanzierung von Start-up-Unternehmen ausserhalb des Kantons, scheiterte kläglich und führte laut der Klägerin GLKB allein in der Jahresrechnung 2008 zu einem Abschreiber von fast 97 Millionen Franken.

Die damalige Geschäftsleitung unter der Führung von Chief Executive Officer (CEO) Bernt Arpagaus sei besondere Risiken eingegangen und habe damit ihre Pflichten verletzt, befand das Kantonsgericht nun (gestrige Ausgabe). Pflichtverletzung gelte auch für den damaligen Bankrat, der es versäumt habe, das Kreditgeschäft angemessen zu regeln. Er habe auch die Geschäftsleitung nicht adäquat überwacht und «relevante Fehlentwicklungen bei der Kreditvergabe pflichtwidrig nicht erkannt».

Als dritter im unheiligen Bund habe die Revisionsstelle – damals die Zürcher KPMG AG – zwar sogar vertieft geprüft, ob die Bank bei ihren Kreditengagements die regulatorischen Anforderungen eingehalten habe – «und dies vorbehaltlos bejaht, obgleich es nicht der Realität entsprach.»

Die Firma hätte auf die Risikosituation der Bank hinweisen müssen, findet das Kantonsgericht, «was sie pflichtwidrig unterliess».

Von der Replik bis zur Quadruplik Hätte nur eine der beklagten Organe anders oder eben pflichtbewusst gehandelt, wäre der Schaden zumindest wesentlich geringer ausgefallen. Eingeklagt hatte die GLKB unter dem ausdrücklichen Vorbehalt weiterer Forderungen vorerst eine Schadenssumme von rund 37 Millionen Franken.

Nach dem nur schriftlich geführten komplizierten Verfahren mit Klage, Gegenklagen, Repliken, Dupliken und sogar einer Quadruplik verblieben davon laut Gericht vorerst rund 34 Millionen Franken. Bezahlen sollen alle Beklagten zusammen nun aber «nur» 16 Millionen Franken.

Begründet wird das vom Gericht unter anderem damit, dass eine Begleichung der ganzen Schadenssumme vor allem die acht beklagten Privat-

personen «wohl gänzlich und bis an ihr Lebensende in den finanziellen Ruin beziehungsweise in den Privatkonkurs» treiben würde.

Kanton trägt Mitverantwortung

Ausserdem bürdet das Gericht dem Kanton Glarus eine «Mitverantwortung» auf. So habe die Landsgemeinde 2003 mit der Totalrevision des Kantonbankengesetzes den Grund für eine «risikobehaftetere, expansivere Geschäftsstrategie» gelegt.

Unter anderem damit argumentiert auch der damalige Geschäftsführer. Die Landsgemeinde habe eine neue Ära eingeleitet, zitiert das Kantonsgericht Arpagaus in indirekter Rede. Die neue Strategie habe auf die Erschliessung ausserkantonaler Märkte

gezielt, der Tenor habe auf Expansion und Wachstum gelaute.

Wie fast alle Beklagten das gegenseitig tun, schiebt auch Arpagaus den «Schwarzen Peter» vor allem weiter und vergisst selbst die Medien nicht, die ihm mit ihrer Berichterstattung einen hohen finanziellen und einen Reputationsschaden zugefügt hätten. und auch wie fast alle Beklagten argumentiert Arpagaus zudem mit der Finanz- und Wirtschaftskrise in den Jahren 2007 und 2008, die «massgeblich zum behaupteten Schaden beigetragen» habe.

Noch nicht rechtskräftig

In immerhin einer Widerklage gibt das Gericht Arpagaus recht – auch wenn ihm die GLKB sein Guthaben von knapp 1000 Franken nicht auf ein Konto der Credit Suisse überweisen muss. Es wird ihm stattdessen verrechnet, wenn er seinen Anteil am Schadenersatz von über 2 Millionen Franken begleicht.

Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig und dürfte nach aller Voraussicht mindestens bis ans Obergericht weitergezogen werden.

Und noch völlig offen ist, ob die beklagten Privatpersonen für ihre Haftung allenfalls auf die Zürich Versicherung zurückgreifen können.

2

Millionen Franken

soll **Bernt Arpagaus**, der damalige **CEO der GLKB**, seinem ehemaligen Arbeitgeber als **Schadenersatz** bezahlen.

Drei Fragen an ...

Maurice Pedergrana

Bankenprofessor an der Hochschule Luzern – Wirtschaft



1 Hat Sie das deutliche Urteil des Kantonsgerichts zur Verantwortlichkeitsklage der Glarner Kantonbank überrascht?

Es hat mich überrascht. Aber ich bin zugleich erfreut, dass ein Gericht in einer wichtigen Frage jetzt so entschieden hat. In den letzten Jahren haben Gerichte viel zu oft anders entschieden bei Verantwortlichkeitsklagen, bei denen man vom Rechtsempfinden her eigentlich ein vergleichbares Urteil erwartet hätte –

zum Beispiel bei der Solothurner Kantonbank oder bei der Swissair.

2 Hat das Urteil Signalwirkung?

Es hat verschiedene Signalwirkungen. Kantonal- oder Regionalbanken sind bei der Besetzung ihrer Aufsichtsorgane besonders gefordert, nicht den Wohnsitz im jeweiligen Kanton, sondern die Sachkunde und das unabhängige Urteilsvermögen in den Vordergrund zu stellen. Die zweite Signalwirkung ist negativ. So befürchte ich, dass bald jeder

Verwaltungsrat überprüft, ob er mit seiner Haftpflichtversicherung persönlich genügend gut abgesichert sei.

3 Glauben Sie, dass das GLKB-Urteil auch vor Ober- oder Bundesgericht Bestand hätte?

Die Verfehlungen des Bankrates oder auch der Revisionsstelle sind derart krass, dass ich es nicht verstehen würde, falls eine wirtschaftskompetente Gerichtsbehörde bei einem Weiterzug zu einer grundsätzlich anderen Beurteilung käme. (mar)

Leserbriefe

Wir Luchsinger sind besorgt

Die zwei riesigen, jedes Jahr wunderschön blühenden, unter Heimatschutz stehenden Rosskastanienbäume, das Wahrzeichen der nun öden Luchsinger Allmeind, sind umgesägt und abtransportiert. Mitsamt Findling und Bänken. Sie dienten seit Generationen unzähligen Wanderern und Velofahrern als Rastplatz, vielen Spaziergängern, Kindergärtnern und Schulreisen als beliebter Treffpunkt und weidendem Vieh in heissen Sommern als Schattenspender. Kinder freuten sich über heruntergefallene Kastanien, kreative Floristinnen sammelten sie für Arrangements.

Der Grund sei ein heruntergefallener Ast. Ich frage die Verantwortlichen: «Tut einer Ihrer Gliedmassen den Dienst nicht mehr, bringt man Sie deswegen um?» Man hilft Ihnen mit allen Kräften. Alles wird unternommen, um Sie zu retten.

Das lässt sich auch bei Bäumen bewerkstelligen. Sie sind ebenso wertvolle Lebewesen, wie Sie es sind. Wir Luchsinger sind entsetzt. Das Geschehene ist erneut ein Schritt näher zum Aussterben des Glarner Hinterlandes. Alles geht unter, die Kenntnisse über frühere Zeiten, Flora und Fauna sind nicht mehr relevant. Wir sind besorgt.

Trudi Hefti-Rüegg aus Luchsingen

INSERAT

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Lammierstück mit Fetagemüse

Zutaten für 4 Personen

4 Thymianzweige
3 Lammierstücke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Olivenöl
1,5 dl Rotwein
1,5 dl Bouillon
40 g Butter, eiskalt

Feta-Gemüse

4 Peperoni, gelb und rot
½ Bund Spargel, grün
1 EL Olivenöl
2 Zwiebeln, grob geschnitten
2 Knoblauchzehen, Scheiben
50 g Oliven, schwarz
100 g Feta
½ Bund Basilikum

Zubereitung

1. Ofen auf 80° C vorheizen und Blech mitwärmen. Thymianblätter von Zweigen streifen. Fleisch salzen, pfeffern und Thymian darüberstreuen. Öl erhitzen, das Fleisch rundum darin ca. 4 Min. braten. Auf Blech legen und ca. 25 Min. niedergaren. Bratensatz mit Wein und Bouillon ablöschen auf die Hälfte einkochen lassen.

2. Inzwischen fürs Gemüse Peperoni entkernen, in grobe Stücke schneiden. Spargelenden frisch anschneiden, schräg vierteln. Beides im Olivenöl bei mittlerer Hitze 15 Min. braten, regelmässig umrühren. Zwiebeln, Knoblauch und Oliven begeben, 5 Min. mitbraten.

3. Sauce erhitzen, Butter in Stücke schneiden, unter Sauce rühren. Feta zerbröckeln, mit Basilikumblättern unter Gemüse mischen, mit dem Fleisch anrichten.

Tipp: Dazu knusprig gebackenes Pitabrot servieren. Es passt aber auch Polenta oder Risotto.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

frisch und fründlich **Volg**
www.volg.ch