



2023

Das Jahr der Wahlkrimis
und anderen Thrills

Seiten 16-17

Interview mit Bestseller-Autor
Bruno Heini

Gefahrenherd Elektrogerät

Das ESTI stellt Mängel fest Seite 24

Die Erde dankt: Kampf gegen

Mikroplastik im Vormarsch Seite 10

Vorstand



Babette Sigg, Präsidentin
Konsumentenrechte



Muriel Brinkroff
Gesundheitswesen & Digitalisierung



Delia Scullo
Sozialpolitik



Liliane Legrand
Gesundheitswesen



Susanne Staub
Landwirtschaft



Carmela Crippa
Umwelt & Recycling

Fachbeirat

Heinz Beer, Nachhaltigkeit

Beat Blumer, Hotellerie, Gastronomie

Gregor Dürrenberger, Strom, Mobilfunk

Felix Frey, Energie

Ursula Gross, Recht

Ivo Gut, Mehrwertsteuer

Lahor Jakrlin, Medien/Werbung

Margrit Kessler, Gesundheitswesen

Urs Klemm, Lebensmittel

Tanja Kocher, Kommunikation

Blanca Ramer, Energie, Mobilität

Petra Rohner, e-Commerce, Direktverkauf

Pascal Rudin, Kinder- und Jugendrecht

Felix Schneuwly, Krankenkassen

Politischer Beirat

Monika Rügger

Nationalrätin SVP, Kt. Obwalden

Anna Giacometti

Nationalrätin FDP, Kt. Graubünden

Ombudsstellen

Rolf Büttiker, Fleisch

Iwan Bischof, Textilpflege

Noëmi Schöni, E-Commerce

Matthias Haari, Tankstelle GAV

Matthias Haari, Läderach Schokolade

Geschäftsstelle

Claude Catsky, Kommunikation

Matthias Haari, Leitung Rechtsberatung

Albin Puthenpurackal, Rechtsberater

Babette Sigg, geschäftsführende Präsidentin

Barbara Streit, Leitung Administration

Beda Stadler, Gesundheitswesen

Peter Sutterlüti, Post, Service Public

Ursula Trüeb, Lebensmittelsicherheit

Stephan Wehrle, öffentlicher Verkehr

Marc Wermelinger, Ernährung

Gabriela Winkler, Energie

Paul Zwiker, Codex Alimentarius

Events

Seite 06

Zuriga, die nachhaltigste Kaffeemaschine

Seite 08

Silofolien-Recycling

Seite 10

Forum elle

Seite 11

Intervallfasten

Seite 12

Konsumhelden

Seite 14

Essen wird teuer

Seite 15

Bruno Heini, Thriller-Autor

Seite 16

Fleisch statt Fake!

Seite 18

Future Food

Seite 20

Eva's Apples

Seite 22

Mangelhafte Elektrogeräte

Seite 24

Whiteside-Kerzen

Seite 26

Strommix statt Wasserkraft

Seite 28

Kreislaufwirtschaft

Seite 30

Gentechnik

Seite 32

Klimaneutrale Handschuhe

Seite 34

Speise-Insekten

Seite 36

Ein Fall für Albin

Seite 38

Babettes Schlusswort

Seite 39

Herausgeber

Schweizerisches Konsumentenforum
Belpstrasse 11
3007 Bern

Tel. 031 380 50 30

info@konsum.ch

Twitter: @kf_schweiz

www.konsum.ch

Redaktion

Claude Catsky
Kommunikation

Gestaltung

Fruitcake Werbung+Presse AG

Druck

Beat Winnewisser
Rubmedia AG, Bern

Auflage

1'500 Stk.

Beratung

Tel. 031 380 50 34
beratung@konsum.ch

Präsidentin/Geschäftsführerin

Babette Sigg Frank

**kf - wo die Sprachwelt
noch in Ordnung ist.**

Das kf hat sich entschieden, die Genderdiskussion zugunsten Wesentlicherem auf später zu verschieben. In unserem Magazin finden Sie keine *, keine: und auch keine Binnen-i. Wir setzen auf generisches Maskulinum und stehen dazu.



Wahljahr oder Qualjahr?



Liebe Leserin, lieber Leser

Sie halten gerade die erste Ausgabe unseres kf-Magazins im neuen Jahr in Händen. Bereits ist der Januar schon Geschichte, und der Februar sagt schon bald ciao. Und die Welt dreht sich inzwischen weiter wie verrückt.

Trotzdem ein paar Worte zum Jahresanfang.

Vieles wird neu und ungewohnt sein, auch im 2023. Mich miteingeschlossen, denn wie Sie vielleicht bemerkt haben, bin ich neu hier. Sie werden also von einem echten, schreibenden Menschen empfangen und (noch) nicht von einem humorlosen, digitalen anonymen Chatbot-Schreibroboter namens Chat-GPT oder einem Nachfolger von R2-D2, dem blechernen Freund von Luke Skywalker aus Star Wars. Und das ist auch gut so.

Und weil es ein spezielles Jahr sein wird, beginnen wir das erste Heft des Jahres auch mit etwas Ungewöhnlichem: nämlich einer Story über einen Schweizer Thriller-Autor, der sich mit seinen mittlerweile fünf Krimis, die allesamt im Deutschen Gmeiner-Verlag erschienen sind, still und klammheimlich in den Bestsellerlisten nach vorne geschlichen hat und trotzdem (und zu Unrecht) bislang noch nicht gross in den Schlagzeilen gewesen ist; er ist Suspense und Thrill gewohnt und weiss, wie man Spannung erzeugt.

Denn das Jahr 2023 ist bekanntlich ein eidgenössisches Wahljahr, welches ganz sicher für manch spannenden und aufregenden Wahlkrimi in der Schweiz sorgen wird. Und bestimmt auch für mehr als genug Thrills international, um es mal ein wenig salopp auszudrücken. Von

der Ukraine über die USA und China bis Nordkorea und den Iran, um nur ein paar Brennpunkte zu erwähnen. Ein Krimi läuft ja bereits vor unserer Haustür bzw. vor den Pforten des Bundeshauses – jener in der Causa Amtsgeheimnisverletzung beim BAG. Happy-End noch nicht in Sicht. Die Nacht der langen Messer, so das vielzitierte und überstrapazierte Klischee aus Bundesbern, ist ja längst vorbei und hat doch eine grössere Überraschung hervorgebracht als vielerorts angenommen – vor allem in Basel und im Jura. Aber Politiker und Parteien kämpfen ja nicht in erster Linie mit Küchenmessern (mit Ausnahme vielleicht auf den Polit-Plakaten der Sünneli-Partei), sondern fahren anderes schweres Geschütz auf: messerscharfe Analysen, verletzende Worte, böse und hinterhältige Intrigen und verbale Attacken gegen den Gegner.





Da klingt schon an, was uns in diesem Jahr der Wahlen ebenfalls noch erwartet und bevorsteht. Nämlich auch die dementsprechenden Qualen, etwa beim morgendlichen Öffnen unserer mit Wahlwerbe-Flyern bis obenhin vollgestopften Briefkästen mit den Konterfeis der dauergrinsenden Kandidatinnen und Kandidaten. Pardon – der Kandidatenden natürlich. Oder heisst das gendertech-nisch korrekt jetzt eher Kandidierenden? Jedenfalls: die Wahlwerbe-Flyer enthalten bekanntlich öfters mindestens genauso viele falsche Versprechungen und Lobhudeleien wie die ganz normalen, alltäglichen Werbe-Mailings für alles Mögliche und Unmögliche, denen wir Konsumenten

Tag für Tag ausgesetzt sind – und auf die wir manchmal reinfallen und Enttäuschungen erleben, wenn dann Produkt XY nicht so ist wie vorgegaukelt. Umso schöner, ist das Konsumentenforum auch im neuen Jahr mit Rat und Tat für Sie da, wenn es gebraucht wird. Natürlich weiterhin eher bei Problemen mit Produkten und Dienstleistungen, weniger bei Sorgen wegen nicht eingehaltenen Wahlversprechen.

Apropos Enttäuschungen. In vielen Kantonen tobte oder tobt immer noch die all-jährliche Fasnacht. Und da schliesst sich der Kreis: Denn auch hier gibt's garantiert einen Aschermittwoch nach der grossen Party, wenn die letzten Masken gefallen

sind, das Konfetti von der Strasse gefegt ist, sich eine gewisse Ernüchterung breitgemacht hat und so manche mit einem bösen Kater erwachen.

Was ich selbstverständlich niemandem wünsche. Viel lieber viel Vergnügen beim Lesen.

Und natürlich nachträglich, aber hoffentlich nicht zu spät, ein glückliches neues Jahr.

Herzlich
Claude Catsky
Kommunikation und Redaktion



Luzern, TVL/ASVA: Die Tierärztliche Vereinigung für Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz (TVL) feierte im September im KKL ihr 175jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass wurde eine Festschrift erstellt, für welche unsere Präsidentin einen Beitrag aus Sicht der



TVL, **Dr. vet. Michel Lazlo** (2.v.r.) und mit den EU-Referenten aus Deutschland, Herrn **Dr. Holger Vogel** und Frau **Magister Andrea Leutgöb-Ozlberger** aus Österreich. Ebenso eingeladen: **Prof. Hans Wyss**, Direktor des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. (Fotos: Dinah Kürsteiner)



Konsumenten leistete. Die Einladung als Ehrengast nahm sie freudig an; hier mit dem Präsidenten der

kundenfokussierte Projekte ein und bewarben sich für den Award. Präsident **Mario Tibolla**, Geschäftsführer **Markus Hungerbühler** und unsere Präsidentin Babette Sigg genossen den Abend, der gleichzeitig das 25jährige Jubiläum von Callnet zelebrierte, sichtlich. Fotos zVg



Zürich, Customer Relations Award (CRA): Rund 200 Gäste feierten gemeinsam die für den Customer Relations Award nominierten Unternehmen. Die Gewinner der sechs Kategorien Customer Focus, Customer Experience, Innovation, Employee Focus, Newcomer und Field Service Management wurden von einer Jury des Verbandes der Callcenter, die Swiss Contact Center Association, Callnet, ausgezeichnet. Zahlreiche Schweizer Unternehmen sämtlicher Branchen reichten innovative und



Luzern, Swiss Empack / SVI, Packaging Talks: Sie sind schon legendär, die Podiumsgespräche des SVI, die jeweils während der Empack, der Verpackungsmesse für die neuesten Produkte, Trends und Technologien inmitten der Aussteller stattfinden. Die gesamte Branche findet sich ein, um den Konsumenten, aber auch B2B Verpackungen oder Lösungen zu ermöglichen, die schützen, aber auch den Nachhaltigkeitsanforderungen entsprechen. Unsere Präsidentin wurde bereits zum zweitenmal von Geschäftsführer **Andreas Zopfi** zum Gespräch geladen – denn zu guter Letzt sind es ja auch die Konsumenten, die mit der korrekten Entsorgung von Verpackungsmaterial dazu beitragen, dass Kreislaufwirtschaft keine leere Worthülse mehr bleibt.

Willkommen beim kf!



Als ehemaliger Vizedirektor des Schweiz. Obstverbandes, vor allem aber als Geschäftsführer des Branchenverbandes Swisscofel war Marc Wermelinger nicht nur in der Branche geachtet, sondern auch bei diversen weiteren Organisationen für seine Fachkenntnis und ebenso für sein lebenswürdiges Auftreten und seine grosse Hilfsbereitschaft bekannt. Nachdem er als Geschäftsführer von Swisscofel zurück-

getreten ist, hat sich das kf diesen grossen und tollen Fisch geschnappt und ihn in die Reihe der Persönlichkeiten, die sich ehrenamtlich, aber mit Freude und Überzeugung für die einzige liberale Konsumentenorganisation des Landes engagieren, gestellt. Wir freuen uns sehr, lieber Marc, dass wir Dich somit nicht aus den Augen verlieren, sondern den Kontakt sogar intensivieren können!

**Aus Erfahrung
stark in
Kommunikation.**

rubmedia 

Ein feines Händchen für Espresso und Nachhaltigkeit

Letztes Jahr gab es einen Riesenhype um eine kleine braune Kugel, mit der die Migros den nachhaltigen und ökologischen Kaffeegenuss ohne Alu-Kapsel propagierte und sich als Pionier inszenierte. Wie aber steht's bei den Kaffeemaschinen selber, nämlich bei deren Herstellung, mit der Nachhaltigkeit? Es gibt tatsächlich einen Schweizer Unternehmer, der das längst in die Tat umgesetzt hat. Aber ganz von vorne. Weil er bei der Suche nach einer guten Espressomaschine nicht fündig wurde, begann Moritz Güttinger kurzerhand selber eine zu entwickeln. Das kann man natürlich durchaus so machen – vor allem dann, wenn man selber ein passionierter Tüftler und studierter ETH-Ingenieur ist wie er. Aus der Idee wurde ein Projekt und aus dem Projekt eine Firma: Zuriga. Bis heute ist diese in der Hand des Gründers, der schon früh auf Innovation und Nachhaltigkeit setzte – lange bevor die Migros die Nachhaltigkeit beim Kaffee für sich entdeckte.

2015 war der eigentliche Startschuss für Zuriga. Weil er mit seiner Espressomaschine nicht zufrieden war, schraubte der studierte Ingenieur Moritz Güttinger diese kurzerhand auseinander und ging der Sache buchstäblich so richtig auf den Grund. Die dort drin verwendete Technik überraschte und enttäuschte ihn. «Aus dem letzten Jahrhundert», war sein lapidares Fazit. Die Idee für eine eigene Kaffeemaschine war geboren. Aus der Idee wurde schliesslich ein Unternehmen, welches mittlerweile dreissig Mitarbeiter beschäftigt, Tendenz steigend, und drei Produkte produziert und verkauft: die Espressomaschine E2, den Klassiker, die Espressomaschine mit Dampf E2-S und die Zuriga Kaffeemühle G2.

Aber die Geschichte war noch lange nicht zu Ende, sie hatte erst begonnen. Normalerweise bauen Firmen nämlich entweder Kaffeemaschinen oder Kaffeemühlen oder sind nur in der Entwicklung der Maschinen tätig. Und dazu gibt's separate Designstudios, Importeure und Wiederverkäufer sowie Reparaturwerkstätten. Dass aber alles unter einem Dach und von Grund auf entwickelt, designt, produziert, verkauft und repariert wird wie bei Zuriga, ist doch ziemlich einzigartig in der Schweiz. Denn dort sitzt nämlich das Entwicklungsteam gleich neben der Montage, der Kommunikationsabteilung und dem Kundendienst. Und das Store-Team ist regelmässig in der Manufaktur unterwegs. Dank dieser Nähe werden Produkte entwickelt, die später einfacher repariert werden können. Was zu weniger Abfall, weniger unnötigen Transportwegen und weniger Ressourcenverschleiss führt.

Die Kaffeemaschinen-Manufaktur von Zuriga befindet sich in Zürich-Altstetten, wo übrigens traditionellerweise schon immer geschraubt, gebohrt und poliert wurde: nämlich in den ehemaligen SBB-Werkstätten. Die Maschinen dort sind zwar auch heute noch robust, aber nicht mehr ganz so gross wie früher. Anstelle von Lokomotiven und Waggons der SBB, die dort repariert und gewartet wurden, werden hier jetzt die Kaffeemaschinen sorgfältig, fachmännisch und mit grosser Passion von Hand zusammengebaut. Kaffee trinken benötigt Ressourcen, die Produktion von Maschinen auch. Darum wird nicht auf Vorrat produziert, sondern erst, wenn eine Maschine bestellt wird. Das ist ein gutes Beispiel für nachhaltiges Wachstum, selbst wenn so mancher Kunde mehr als dreimal leer schlucken musste, weil es etwas länger dauerte mit der Lieferung seiner Kaffeemaschine. Überhaupt setzte man bei Zuriga von Anfang an auf konsequente, umfassende und smarte Nachhaltigkeit auf allen möglichen Ebenen, ohne daraus grossartige PR-Storys inszenieren zu wollen. Still, effizient und in aller Bescheidenheit.

Nachhaltiger dank kurzer Wege

Die Manufaktur befindet sich mitten in der Stadt Zürich, weil man dort arbeiten wollte, wo man auch lebt. Da die Location Zürich ein eher teures Pflaster ist, wird primär mit Zulieferern aus der Schweiz zusammengearbeitet. Nicht aus reiner Vaterlandsliebe, sondern weil man der Überzeugung ist, dass Nähe ein sehr wichtiger Faktor ist – nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit, sondern auch deshalb, weil kurze Wege regelmässige Besuche

und den regen Austausch ermöglichen und damit auch dasselbe Qualitätsverständnis garantieren.

Ökologischer weil langlebiger

Die Kaffeemaschinen von Zuriga werden so konstruiert und gebaut, dass sie ein Leben lang halten. Und dann auch nachfolgenden Generationen weitergegeben werden können. Darum ist auch die Service- und Reparaturwerkstätte gleich neben der Montagestrasse. Dort werden im Einsatz stehende Maschinen repariert und nachher so sorgfältig geprüft, dass auch das Innere der Maschinen beim Verlassen der Fabrik nicht von neuen Maschinen zu unterscheiden ist. Und von aussen sogar noch ein wenig schöner aussehen.

Und last not but least – wie könnte es auch anders sein –, besteht die Espresso-Maschine von Zuriga zu allem Überfluss natürlich auch gleich noch den (nicht EMPA-zertifizierten!) individuellen Geschmackstest: der Autor dieses Beitrags, welcher vielen chicen In-Espresso-Bars der Stadt teilweise eher kritisch gegenübersteht bzw. -sitzt, weil diese nicht immer durch den besten Original italienischen Kaffeegeschmack, sondern eher durch gar viel Pipapo und Tamtam wie zum Beispiel die hingezwirbelten Milchschaum-Kunstwerke auf der Crema auffallen, konnte sich einigermaßen objektiv und eigenhändig von der ausgezeichneten Qualität des Kaffees "della casa Zuriga" überzeugen. Das Verdikt: molto bene, grazie mille.



Die Erde wird es uns danken: der Kampf gegen Mikroplastik im Vormarsch

Das Recycling von Silofolien nimmt Fahrt auf: die vor gut einem Jahr ins Leben gerufene Organisation ERDE Schweiz hat am 31. Oktober 2022 ihre erste ordentliche Mitgliederversammlung durchgeführt. Es zeigt sich bereits jetzt, dass das Rücknahmeziel 2022 von 1'200 Tonnen Erntekunststoffen, sogenannten Agrarkunststoffen, übertroffen wird.

Jährlich kommen in der Schweiz geschätzte 6'000 – 8'000 Tonnen Folien in den Umlauf, davon wurde bisher nur ein Bruchteil rezykliert. Deshalb hat KUNSTSTOFF.swiss, der Verband der Schweizer Kunststoffindustrie, zusammen mit der deutschen RIGK GmbH den Verein ERDE Schweiz ins Leben gerufen. Ein Rückblick auf die Presseberichte und die Rückmeldungen von Landwirten, Entsorgern und weiteren Interessengruppen zeigt, dass erweiterte Möglichkeiten zur Sammlung und Abgabe fürs Recycling von Landwirtschaftsfolien ein grosses Bedürfnis sind. Dieses bringt nicht nur wertvolles Material wieder in den Kreislauf, sondern vermeidet eine weitere Verschmutzung der Agrarflächen mit Mikroplastik.



Sammelziele erreicht

Die Sammlung der Agrarkunststoffe unter ERDE Schweiz läuft offiziell bereits seit dem 4. April letzten Jahres. Sie wurde drei Monate lang über Social Media, Presseberichte und durch Mailings an landwirtschaftliche Verbände beworben. Bereits nach den ersten Monaten der Sammelaktivität zeichnet sich ab, dass das Sammelziel von 1'200 Tonnen im ersten Jahr nicht nur erreicht, sondern übertroffen wird. So können – hochgerechnet per 31. Oktober 2022 – durch die aktuell rund 100 Sammelstellen bereits 1'850 Tonnen gesammelt werden.

Präsident Kurt Röschli betont: «Das Recycling einer solchen Menge Kunststoff spart rund 2080 Tonnen CO₂ ein.» Das entspricht in etwa der CO₂-Emission von rund 770 mit Benzin betriebenen Autos, die zusammen jährlich eine Wegstrecke von 9'240'000 Kilometer zurücklegen (Basis 12'000km p.a.). Bei einer Sammelmenge von 1'850 Tonnen Folien bleiben nach dem Sortieren und Reinigen etwa 1'300 Tonnen Kunststoff im Kreislauf.

Dichtes Sammelstellennetz und das Sammelsystem

Das bereits recht dichte Sammelstellennetz soll 2023 nicht nur in der Deutsch-, sondern auch in der Westschweiz zusammen mit neuen Partnern erweitert werden. Dadurch können im Jahr 2023 noch mehr Kunststoffe gesammelt und somit recycelt werden. Das Sammelsystem von ERDE Schweiz zeichnet sich besonders dadurch aus, dass ausser Entsorgern und Werkstoffhöfen auch Akteure aus der Landwirtschaft wie Landwirte, Lohnunternehmer, Folienhändler und Maschinenringe integriert sind, die alle als Sammelstellen teilnehmen können. Ein Maschinenring ist eine Vereinigung, in der sich landwirtschaftliche Betriebe zusammenschliessen, um Land- und Forstmaschinen gemeinsam zu nutzen sowie landwirtschaftliche Arbeitskräfte bei Überkapazitäten zu vermitteln. Die einzelnen Vereinigungen können als Verein oder als Genossenschaften organisiert sein. Auch werden die Mengenströme, insbesondere der Rücklauf, durch einen externen und unabhängigen Sachverständigen kontrolliert und auditiert, die gesammelten Kunststoffe werden in ausschliesslich zertifizierten Verwertungsanlagen recycelt.

Das System ist schweizweit einheitlich, und die Sammlungen werden finanziell durch die Hersteller unterstützt. Zudem sind die grossen Folienhändler durch ihr Engagement und ihr Netzwerk wichtige Vereinsmitglieder. Das klf findet: eine tolle Initiative!

Über ERDE Schweiz

ERDE Schweiz ist ein Rücknahme- und Recyclingsystem für Siloballenfolien und Netze in der Schweiz, das aktiv zu nachhaltiger Agrarwirtschaft in der Futtermittelproduktion und im Obst- und Gemüseanbau beiträgt. Der unabhängige Verein ERDE Schweiz – assoziiertes Mitglied des Dachverbands der Schweizer Kunststoffindustrie KUNSTSTOFF.swiss – ist zusammengesetzt aus Herstellern, Händlern, Entsorgern und Partnerverbänden. Mehr Infos: www.erde-schweiz.ch

Verena Jucker





Wenn Frauen auf Duttli gehen: Forum elle, die Frauenorganisation der Migros

Gottlieb Duttweiler, Gründer der Migros, hatte vor mehr als 60 Jahren die Idee zu einer Frauenorganisation. Er wollte Frauen vernetzen und ihnen eine Plattform für den Austausch bieten. Das hat sich bis heute bewährt.

Alle, die gemeinsame Ausflüge, interessante Referate oder kulturelle Besichtigungen in freundschaftlicher, herzlicher Atmosphäre mögen, sind bei Forum elle willkommen. Denn was interessiert uns Frauen? Alles natürlich! Wie könnte es anders sein! Es geht um das Leben, die Gesellschaft, die Umwelt und die Gesundheit, die Vergangenheit und die Zukunft. Forum elle ist genau deswegen ein Forum: ein Ort, wo Frauen zusammenkommen, um die unterschiedlichsten Themen genauer anzuschauen und sich darüber auszutauschen. Betriebsbesichtigungen und Blicke hinter die Kulissen werden enorm

geschätzt. Vorträge, Workshops, Ausflüge, gemeinsame sportliche Aktivitäten und richtig viel Kultur prägen das Programm der Sektionen.

Wir sind Mitglied beim kf, weil wir viele gemeinsame Themen haben: Nachhaltigkeit, Information und Vernetzung – eine wichtige Kooperation gerade in der heutigen Zeit. Wir sind in der ganzen Schweiz unterwegs; 16 Sektionen in der Deutschschweiz, der Romandie und im Tessin bieten grossartige Veranstaltungen an. Stöbern Sie doch einmal auf unserer Homepage www.forum-elle.ch.

Beatrice Richard-Ruf
Zentralpräsidentin Forum elle
info@forum-elle.ch

Kontroverse um das Intervallfasten: Essstörung statt Wunschfigur?

Eine aktuelle Studie hat gezeigt: Besonders bei Frauen ist die beliebte Abnehmethode «Intervallfasten» mit allen möglichen Formen von Essstörungen verbunden. Woran liegt das?

Nicht nur seit der Dauerpromotion durch den bekannten TV-Mediziner Eckhardt von Hirschhausen ist Intervallfasten als Methode zur Gewichtsreduktion extrem beliebt. Auch zahlreiche Studien scheinen die vermeintliche Wunderwirkung zum Wunschgewicht – durch das Einhalten unterschiedlich langer, kalorienfreier Zeitfenster des Nicht-Essens – zu bestätigen. Doch das ist nur die eine Seite der Medaille – und viele Menschen bekommen leider auch nur diese zu Gesicht. Abgesehen davon, dass weder Langzeitdaten zu harten klinischen Fakten noch zu dauerhaften Nebenwirkungen vorliegen, liegt jedoch folgendes vor: Inzwischen zeigt eine ganze Phalanx wissenschaftlicher Publikationen viele Facetten potentiell-negativer Effekte des Intervallfastens. Ganz frisch ins Konzert krasser Korrelationen gesellt sich folgende ...

... neue Studie: Intervallfasten ist mit Essstörungen aller Art verbunden!

Die Forscher analysierten in ihrer aktuellen Untersuchung die Daten von mehr als 2.700 Jugendlichen und jungen Erwachsenen einer grossen kanadischen Studie. Dabei stellten sie fest: Intervallfasten ist besonders bei Frauen mit dem gesamten Spektrum bekannter Essstörungen wie Essanfällen oder bewusstem Erbrechen verbunden. Bei den Zeitfenster-essfixierten Männern hingegen bestand eine höhere Wahrscheinlichkeit, exzessiv und zwanghaft Sport zu treiben. Geschlechterübergreifend hatte fast die Hälfte der Studienteilnehmer intervallgefastet, was der Hauptautor als bedenklich bewertete - und sein Fazit dementsprechend dramatisch ausfiel:

Warnung vor dem Intervallfasten!

Die aktuellen Studienergebnisse seien eine Warnung für alle Fachkräfte: Ärzte, Mediziner und Co. sollten Intervallfasten nicht als Mittel zur Gewichtsabnahme empfehlen. Des Weiteren fordert der Studienleiter: «Wir brauchen mehr Aufklärung im Gesundheitswesen und ein größeres Bewusstsein in der öffentlichen Popu-

lärkultur – einschliesslich der sozialen Medien – für die potentiellen Schäden des Intervallfastens.» Denn zum jetzigen Zeitpunkt seien die vielzitierten Vorteile noch unklar und nicht durch die Forschung belegt. Gleichzeitig würden die potentiellen Schäden immer deutlicher erkennbar.

Die Gretchenfrage: Henne oder Ei?

Bei diesen Korrelationen stellt sich wie immer die Frage nach Ursache und Wirkung, nach Henne und Ei: verursacht oder verstärkt Intervallfasten das Auftreten von Essstörungen? Oder tendieren Essgestörte eher zum Intervallfasten? Oder gibt es ganz andere Gründe? Wie immer gilt hier das ökotrophologische Universalcredo: nichts Genaueres weiss man nicht... Was man aber inzwischen sicher weiss: Intervallfasten ist sicher nicht der "heilige Gral nachhaltiger Gewichtsreduktion". Das haben bereits zahlreiche Studien vorher gezeigt. Das Gleiche gilt im Übrigen für den Low-Carb-Hype um das Weglassen von Brot, Pasta und Kartoffeln. Nachhaltige Gewichtsreduktion hat nichts mit irgendwelchen Trenddiäten, Esshypes oder dem Bann einzelner Lebensmittel(gruppen) zu tun. Hier kommt es auf ganz andere individuelle Faktoren an.

Erfolgreich abnehmen UND Wunschgewicht langfristig halten – so geht´s!

Um im kommenden Sommer mit erschlankter Wunschfigur auftreten zu können, sollte man sich schon jetzt intensiv mit dem Wie beschäftigen. Denn: erfolgreiches und vor allem nachhaltiges Abnehmen bedarf nicht nur einer tiefgehenden Lebensanalyse, ehrlicher Selbstreflexion sowie gut durchdachter Vorbereitung und Planung, für die man sich ausreichend Zeit nehmen sollte – auch für die Phase der moderaten Gewichtsreduktion durch langfristige Lebensstil- und Ernährungsumstellung sollten mindestens sieben Monate avisiert werden, in denen man jeweils überschaubare zwei Kilogramm entspannt verliert. Der aktuelle Paradigmenwechsel auf dem Weg zum Wunschgewicht heisst: Individuell passgenau abnehmen.

Uwe Knop

Diplom-Oecotrophologe
www.echte-esser.de





Ohne Mampf kein Kampf

Während ich diese Zeilen tippe, sitze ich mit Sonntagabends-Blues im Zug Richtung Porrentruy, auf dem Weg zur Kaserne. Ich stecke nämlich gerade mitten im alljährlichen WK (Wiederholungskurs der Armee für die Unwissenden). Das Fazit der ersten beiden Wochen: es ist streng, die Tage sind lang, und das Klima ist saukalt. Die eisige Bise, die derzeit durch die Ajoie fegt, geht einem bis an die Knochen. Damit unsere Leser jetzt nicht ein allzu schlechtes Bild meiner Erfahrungen aus dem Dienst haben, muss auch, nebst all dem patriotischen Gesäusel, wie wertvoll und wichtig die Armee für die Schweiz ist, welches ich zwar auch richtig finde, hier aber nicht allzu sehr darauf eingehen möchte, etwas Positives dabei sein: das Essen. Im Gegensatz zu den letzten WK speist unser Bataillon dieses Jahr vorzüglich. Nicht nur die Menüvielfalt ist diesmal scheinbar gewachsen (es gibt nicht jeden zweiten Tag Polenta), sondern auch die Qualität der Mahlzeiten hat zugenommen. Sicherlich haben wir dies dem Umstand zu verdanken, dass der Küchenchef heuer selbst Gastronom ist und zwei Restaurants führt. Es würde ihm

wohl gegen die Berufsehre gehen, wenn er uns schlecht verpflegen würde. Letzens gab es Cervelat mit Käse, das Ganze noch im Speck ummantelt und mit einer gehörigen Portion Spinatspätzli dazu. Ein Soldatentraum.

Aber wir sollten nicht zu harsch mit den bisherigen Küchenchefs ins Gericht gehen. Schliesslich sind sie, wie wir alle im Leben, an Auflagen gebunden, allen voran das Budget. Wenn ich mich recht erinnere, stehen der Armeeküche rund 8.10 Schweizer Franken pro Person PRO TAG zur Verfügung. Dabei inbegriffen sind Zmorgen, Zmittag und Znacht sowie der sogenannte «Zwipf», die Zwischenverpflegung. Machbar, denkt sich jetzt der eine: Im Aldi gibt's ja die guten Teigwaren aus Polen für 80 Rappen das Pack, dann noch eine billige Sauce dazu und voilà. Aber so einfach geht es nicht, denn die zweite Auflage ist eben auch eine happige. Alle verwendeten Produkte müssen aus der Schweiz stammen. Das ist natürlich gut und recht, wir würden ja schön blöd dastehen, wenn man uns im Kriegsfall plötzlich den Handel abschnürt und wir dann keine polnischen Teigwaren mit spanischer Sauce mehr zu Essen hätten. Und die Armee unterstützt dabei auch noch die heimische Wirtschaft. Die Arbeit der Küche macht sie dabei aber ungleich schwieriger, denn wie wir alle wissen, sind Schweizer Produkte im Vergleich einen schönen Batzen teurer als ausländische Produkte.

Und als wäre es nicht schon genug, muss auch noch mindestens einmal am Tag Fleisch auf dem Menü stehen. Das hat aber mehr praktische als ideologische Gründe: Fleisch ist nun einmal sehr nahrhaft und proteinhaltig. Klar gibt es nicht jeden Tag Rindsfilet, aber das muss es auch nicht. Solange es nicht gerade zur Schuhsohle gekocht ist, sind die meisten happy. Und: meiner Erfahrung nach würde das halbe Bataillon durchdrehen, wenn es ein paar Tage lang kein Fleisch mehr gäbe. Allerdings schlägt das Fleisch auch aufs Budget, und so werden die Handlungsräume der Küche immer beschränkter.

Und trotzdem schafft sie es immer wieder. Trotzdem haben wir jeden Tag genug zu essen auf dem Tisch, um dann von 6 bis 23 Uhr durchzubüezen. Trotzdem muss keiner hungern. Darum ein Hoch auf all die Küchenchefs, die Quartiermeister, die Fouriere und die armen Teufel in der Fassmannschaft. Denn schon seit Anbeginn der Zeit gilt: ohne Mampf kein Kampf.

Carl-Philipp Frank

Schweizerisches Konsumentenforum Kf



Von Cornflakes-Tigern und Amtsschimmel: die schleichende Entmündigung des Konsumenten



Im vergangenen Jahr sind die Preise für Lebensmittel um vier Prozent gestiegen. Es ist der höchste Anstieg seit langem. Wie stark diese Teuerung ins alltägliche Leben durchschlägt, hängt selbstredend mit der finanziellen Situation in den Haushalten ab: je knapper die finanziellen Mittel, desto deutlicher ist der Preisanstieg spürbar. Doch wie es scheint, machen die steigenden Preise mittlerweile auch Konsumenten zu schaffen, die anderen Kriterien als dem Preis ein grösseres Gewicht bei der Konsumententscheidung geben. Der überraschende Konkurs der Reformhaus-Gruppe Müller zeigt, dass selbst Reformhauskonsumenten Lebensmittelpreise als wichtiges Kaufkriterium sehen. Nachhaltigkeit hat eben auch eine wirtschaftliche Dimension. Essen muss bezahlbar sein!

Preise für Nahrungsmittel sind auch eine Folge von politischen Entscheidungen. Wer die Regulierungen für Produzenten und Konsumenten hochfährt, den Markt abschottet und den Handel mit dem Ausland erschwert oder Innovationen bei den heimischen Produzenten behindert, der wird steigenden Preisen nur wenig entgegensetzen können. Leider stehen die Zeichen der Zeit eher für mehr Dirigismus und Konsumentenerziehung. Das treibt die Preise weiter an. So sind beispielsweise Ampelsysteme für Lebensmittel bereits Realität. Dieser sogenannte «Nutri-Score», der Auskunft darüber geben soll, wie gesund oder eben ungesund das entsprechende Lebensmittel ist, basiert zwar noch auf der Freiwilligkeit der Anbieter. Doch wie ein Bericht des Bundes vom Dezember 2022 zeigt, nimmt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen in der Thematik eine zunehmend aktive Rolle ein. Für 2023 sind gemäss dem Bericht weit mehr als nur staatliche (d.h. von Steuerzahlenden finanzierte) «Kommunikationsmassnahmen» geplant. Dabei ist bis heute fraglich, ob diese Kennzeichnungen tatsächlich zu einem gesünderen Konsumverhalten anregen. Das mögen Marginalien sein, sie sind aber Zeichen dafür, dass der Konsument auf seine Kosten zunehmend angeleitet und schleichend entmündigt wird.

Jüngstes Beispiel: wenn es nach der WHO geht, dürfen schon bald keine Tiger mehr auf Cornflakes-Packungen abgebildet werden, Schoggi-Samichläuse sollen nicht mehr lachen, und Fast-food-Ketten gehören am besten gleich ganz verboten. So zumindest die Vision zweier WHO-Vertreterinnen, die unlängst an einem vom Bund organisierten Anlass auftraten. Es dürfte eine Frage der Zeit sein, bis solche Ansinnen auch in der Schweiz auf fruchtbaren Gesetzesboden fallen. Gleichzeitig verpasst man es, sich bietende Chancen zu nutzen. So tut sich die Schweiz beispielsweise schwer mit den neuen Züchtungstechnologien. Solche könnten die Pflanzen resistenter gegen Trockenheit oder Schädlinge machen und damit den hiesigen Bauern mittelfristig helfen, ihre Ernten auch bei schwieriger werdenden klimatischen Verhältnissen zu retten und damit «Food Waste auf dem Acker» zu verhindern.

Viele dieser Ansätze sind nichts anderes als eine Verbesserung bestehender Züchtungsmethoden. Verschiedene Länder haben den Anbau denn auch schon seit längerem freigegeben. Hierzulande liegt der Ball beim Bundesrat, nachdem das Parlament 2022 entschieden hat, dass es für diese neuen Züchtungsmethoden endlich eine Ausnahmeregelung vom Gentechnikgesetz geben soll. Bis aber eine liberale Regulierung in Kraft tritt, wird es noch Jahre gehen. Somit bleibt den Bauern ein wichtiger Baustein im Kampf um ihre Ernten vorenthalten, mit den entsprechenden Effekten für die Produktionskosten, die sich dann auch im Portemonnaie von uns Konsumenten niederschlagen.

Bevormundete Bauern, denen Innovationen verboten werden, und zunehmend entmündigte Konsumenten, welche indirekt für die eigene Erziehung aufkommen müssen, sind schlechte Voraussetzungen für eine nachhaltige Versorgung mit hochstehenden, preiswerten Lebensmitteln. Mit ideologisch und dirigistisch getriebenen Erziehungsmassnahmen und Verhinderungspolitik wird die Preisspirale kaum zu bekämpfen sein.

Dieser Artikel erschien erstmalig in der NZZ, 6.2.2023
Babette Sigg Frank

Facettenreiches Multitalent: Thriller-Autor Bruno Heini



Zur Person.

Bruno Heini wurde am 4. September 1960 in Luzern geboren und wuchs auch in seiner Heimatstadt auf. Seine Eltern sind Bäcker/Konditor- und Gastronomie-Unternehmer und heute in Pension. Zusammen mit seinem Bruder Hans übernahm er 1983 den elterlichen Familienbetrieb. Nach der Matura folgte unter anderem ein Marketing-Studium an der Cornell University in den USA. Heute wohnt er mit seiner Frau Judith, mehreren Katzen und umgeben von vielen Büchern und einem Saxophon über den Dächern von Luzern. Verheiratet ist er mit der Rocksängerin Judith Heini (geb. Flüeler).

Er ist ein talentierter, geistreicher Buchschreiber mit Esprit und Witz. Das merkt man spätestens dann, wenn man eine seiner Lesungen besucht. Seine Bücher sind spannend und unterhaltsam geschrieben, das Luzerner Lokalkolorit in seinen Romanen ist unverkennbar – trotzdem auch für Nichtluzerner amüsant. Bruno Heini ist aber vor allem ein wahres Multitalent, wie man es nicht oft sieht. Anfang der 1980er Jahre schloss er seine Ausbildung als Tenorsaxophonist an der Jazzschule Luzern ab und war dann als professioneller Musiker tätig. Er tourte in den 80er und 90er-Jahren in verschiedensten Rockbands und Formationen durch ganz Europa und absolvierte Hunderte von Konzerten und Auftritten, bis hin nach China. Einer davon war jener mit dem

legendären Schweizer Musiker Phil Carmen, der mit "On my way in LA" einen Welthit landete. Ein weiterer Höhepunkt in seiner Musiker-Karriere war das Amt als offizieller musikalischer Leiter des "House of Switzerland" an der Olympiade 2008 in Peking, wo er unter anderem mit Schweizer Sportlegenden und Goldmedaillengewinnern wie Roger Federer, Stan Wawrinka und Fabio Cellarer Zeit verbrachte.

Seine Karriere als Schriftsteller begann er als Autor eines Marketing-Sachbuches, welches er im Anschluss an sein Studium an der Cornell University in den USA verfasste.

Zu dieser Zeit entdeckte er seine Passion und auch seine Begabung zum Schreiben.

Als Thriller-Autor entdeckt hat ihn im Jahr 2016 der deutsche Gmeiner-Verlag, der bis heute insgesamt 5 Bücher von ihm veröffentlichte. Bereits mit seinem Erstlingswerk "Teufelssaat" schaffte er es auf Anhieb in die Taschenbuch-Bestsellerliste. Es folgte sein vielbeachtetes zweites Werk, "Engelsknochen", welches ebenfalls gute Kritiken erhielt. Sein dritter Thriller "Höllenvut" erreichte gar Platz 3 in der Taschenbuch-Hitparade. Sein insgesamt fünftes Buch "Auf die Knie!" erschien erst gerade Ende letzten Jahres.

Du schreibst Thriller – warum so brutal?

Das wirklich Erschreckende an meinen Thrillern ist, dass sie der Wirklichkeit sehr nahekommen. Lies mal die Zeitungen. Erinnerst Du Dich an den 4-fach Mord in Rapperswil? Klar gibt es Leute, die sich an Gewaltszenen stören mögen. Diesen aber entgegen: Die Wirklichkeit ist noch viel schlimmer. Allerdings bin ich in meinem täglichen Leben alles andere als blutrünstig. Ich hege auch keine sinnliche Beziehung zu Blut. Bis vielleicht dann und wann mal eine Blutwurst.

Wie erzeugt man Spannung?

Eines der Stilmittel ist die „Ungewissheit“ (Suspense). Hierbei weiss der Leser mehr als der Held im Krimi. Die Spannung entsteht, indem der Leser beispielsweise darüber informiert ist, dass ein Killer hinter der Türe lauert, wenn der Held die Wohnung betritt. Er fiebert mit den Helden mit, er sieht das katastrophale Ereignisse kommen, möchte dem Helden helfen, kann es aber nicht. Aber: Dies funktioniert nur, wenn der Autor vorgängig den Helden sympathisch gemacht hat, sonst ist es dem Leser egal, wenn eine Dampfbake eins auf die Rübe kriegt.

Thriller oder Krimi – wo ist der Unterschied?

Im Krimi klärt der Detektiv ein Verbrechen auf, ohne selber in Gefahr zu geraten. Im Thriller verhindert der Held oder die Heldin eine Straftat und gerät bei deren Aufdeckung persönlich in Lebensgefahr, indem er als Jäger zum Gejagten wird. Zusätzlich geht es im Thriller darum, eine durchgängige Spannung und permanenten Nervenzitgel (Thrill) entstehen zu lassen, so dass die Lesenden mit dem Helden mitfiebern, der sich immer wieder in akuter (Lebens-)Gefahr befindet. Im Allgemeinen bewegt sich im Krimi der Held auf das "Böse" zu, im Thriller kommt es zu ihm.

Woher holst Du die Inspiration für deine Thriller?

Jeden Tag draussen vor der Tür, im vollen Leben, aber auch zu Hause bei meiner Frau, dann aus den 5 Tageszeitungen, die ich jeden Tag lese – insbesondere die Luzerner Zeitung, den Tages-Anzeiger, den Blick etwas weniger, das läuft ja oft eher unter Fiktion –, also überall dort, wo regelmässig über unglaubliche, aber wahre Räubergeschichten berichtet wird. Und natürlich auf unseren Reisen im in- und Ausland, kurz: überall, wo es etwas zu beobachten gibt oder wo man kreative Impulse bekommt.

In deinen Kriminalromanen ist eine Frau die Heldin, die couragierte Warenhaus-Detektivin Palmer. Wieso nicht ein Mann?

Ich möchte zeigen, dass es ganz viele Frauen gibt, die stärker sind als Männer. Ich bin ja selber mit einer solchen Frau verheiratet.

Welche Autoren haben Dich besonders inspiriert?

Gepackt haben mich die ersten drei Bücher von Thomas Harris: Schwarzer Sonntag, Roter Drache, Schweigen

der Lämmer. Seine später folgenden Romane haben mich aber enttäuscht. Insofern erhält Michael Connelly von mir einen höheren Notendurchschnitt für alle seine Bücher insgesamt. Besonders „Das zweite Herz“. Genauso inspirieren mich aber auch Regisseure, denn ich betrachte meine Bücher während des Schreibprozesses gerne als kleine Filme. Das hilft dabei, mir Figuren und Setting plastisch vorzustellen.

Welches ist dein Lieblings-Detektivfigur aus bekannten Serien oder Spielfilmen?

Einer davon ist sicher Peter Ustinov als Hercule Poirot in den Agatha Christie-Verfilmungen "Death on the Nile" und "Evil under the Sun". Oder die legendäre Margaret Rutherford als Miss Marple. Aber auch der schrullige Columbo in der gleichnamigen TV-Serie hat meine Sympathie. Sehr beeindruckt bin ich von Hannibal Lecter, dem von Thomas Harris erfundenen, kulturell und intellektuell hochbegabten Mörder. Meisterhaft, wie es der Autor beim Leser schafft, Faszination für einen Menschenfresser zu erwecken.

Wie gehst Du vor beim Schreiben?

Erst bringe ich auf 5 Seiten eine Idee zu Papier. Daraus entwickle ich dann ein zwanzigseitiges Manuskript. Dieses verfeinere ich auf achtzig bis hundert Seiten mit ersten Dialogen. Dann folgt der erste Entwurf, darauf der zweite. Schreiben ist ein Knochenjob. Oft ist es quälend, manchmal zum Verzweifeln, aber auch grossartig. Man ist mit seiner Geschichte allein, mit seinen Figuren, mit der Stimmung im Buch. Und nach einiger Zeit geschieht etwas Wunderbares: Man beginnt in der Geschichte zu leben.

Ein Krimi lebt auch von raffinierten Details, oder nicht?

Der Teufel steckt im Detail! Ich erinnere mich: Als Kinder weilten wir öfters auf dem Bauernhof meines Onkels Sepp in den Ferien. Dieser hat mir verboten, Äpfel vom Baum zu pflücken, um sie zu essen. Da mir diese aber besser schmeckten als die auf dem Boden liegenden Früchte, habe ich halt den Apfel gegessen, während er noch am Ast gehangen ist.

Wie stehst du als Unternehmer, Musiker und Buchautor eigentlich zu Konsumentenorganisationen und zum Konsumentenschutz?

Sehr Positiv. Ohne Konsument kann das beste Produkt nicht bestehen, wenn's nicht gekauft wird. Und ein Konsument hat Anrecht auf 100% der angepriesenen Leistung – nicht nur beim Rolls Royce für eine Million, sondern auch beim Weggli für CHF 1.–. Auch hier gilt das Leistungsprinzip.

Magst Du gerne Interviews?

Ja, insbesondere das Happy-End.

Interview: Claude Catsky

kf



Standpunkt: das Volk will Fleisch statt Fake

Zurück in die Armut! Schreibt die Politik dem Volk vor, was es essen soll, ist grösste Vorsicht geboten. Denn sie behauptet, Fleisch sei schlecht für das Klima. Das ist Unsinn. Die Politik zeigt damit nur, dass sie das eigentliche Problem nicht lösen will. Ein Plädoyer von Hartmuth Attenhofer, Präsident CarnaLibertas.

Vor Urzeiten weilte ich zu Besuch bei ferneren Verwandten im «sozialistischen Arbeiter- und Bauernparadies» DDR (Deutsche Demokratische Republik, 1949 – 1990). Wir sassen in der engen Stube zusammen und redeten über allerlei und über unsere unterschiedliche Lebensart. In der Parteizeitung «Neues Deutschland» hatte ich einen Artikel gelesen, der sich mit Butter auseinandersetzte. Butter, las ich, sei nicht gesund. Darin stecke zu viel Cholesterin, wurde ein universitärer Ernährungswissenschaftler zitiert. Und ein Parteifunktionär sagte allen Ernstes, man solle doch bitte weniger Butter essen, das sei gut für die Volksgesundheit. Ich fand am Stubentisch, das sei ja nicht ganz falsch, denn Cholesterin sei.... Weiter kam ich nicht, denn die Leute am Tisch winkten wirsch ab, lächelten milde und klärten mich auf: Wenn ihr Staat sage, Butter sei ungesund, dann heisse das nur, dass die gesamte DDR-Butterproduktion gegen Devisen ins Ausland verkauft worden sei. Die Regale sind leer! So einfach sei das. Ich schluckte leer und bekannte betroffen, bei uns in der Schweiz sei es umgekehrt: Wenn bei uns die Butterberge zu hoch gewachsen seien, ergreife der Staat Massnahmen zu Absatzförderung. Dann schrieben unsere Zeitungen, Butter sei gesund, denn da sei viel Vitamin A und D drin... Wir – ich aus dem kapitalistischen Westen, und meine Verwandten im sozialistischen Osten – waren uns am Stubentisch einig: unsere Regierungen sind zu Volkserziehern verkommen. Sie schreiben uns subtil oder brachial vor, was auf unsere Teller zu kommen habe. Einmal mit «guten» Absichten, einmal mit «bösen». Aber immer mit einem Appell ans schlechte Gewissen.

Behördliche Preistreiberei

Zurzeit sind die Volkserzieher in der Schweiz wieder tüchtig am Werk. In den Zeitungen, im Radio und im Fernsehen liest, hört und sieht man beinahe täglich, die Welt gehe wegen des «Klimawandels» unter. Wer weniger Fleisch isst, rettet die Welt. Wer gar kein Fleisch isst, rettet die Welt sofort. «Esst weniger Fleisch!», trötet es ständig aus den Amtsstuben des Bundes und mehreren Kantonen und Gemeinden. Und Presse, Radio und TV beten es eifrig nach. Eine Gruppe von vierzig bun-

desamtlich gesponserten Wissenschaftlern empfahl kürzlich allen Ernstes eine CO₂-Steuer auf Lebensmittel und höhere Importzölle auf tierische Produkte. Damit könne das Klima gerettet werden. Dass das aber die Konsumpreise von Milchprodukten, Fleisch und Eiern in die Höhe treiben wird, sagten sie natürlich nicht. Leidtragende dieser Preistreiberei sind die Haushalte mit tiefen und mittleren Einkommen. Die Reichen aber könnten sorglos weiter schlemmen.

Warum lassen sich Wissenschaftler für solche rigiden Massnahmen gewinnen? Sie haben Angst, dass ihnen die Felle davonschwimmen. Die Politik ist durch den seit Jahren von den Medien propagierten Vegetarismus weichgeklopft worden. Und es ist die Politik, die die Hochschulen und die Universitäten alimentiert. Wer also jetzt im Elfenbeinturm nicht spurt, verliert Lehraufträge. Das war schon in der inzwischen untergegangenen DDR so. Wes Brot ich ess, des Lied ich sing. Und das Volk hat zu gehorchen.

Wachstum macht die Erde warm

Nun kann man natürlich sagen, der Klimawandel zwingt uns gewisse Verhaltensänderungen auf. Das ist tatsächlich ein paar Gedanken wert. Nur ist Klimawandel eine völlig natürliche Erscheinung, die unsere Erde, seit es Klima gibt, heimsucht. Und das seit 3,5 Milliarden Jahren. Problematisch ist nur, dass sich die Erde tendenziell in einer Phase der Erwärmung befindet, die sich in einem bisher noch nie nachgewiesenen Tempo bewegt. Man spricht vom «menschgemachten Klimawandel». Auch das ist nicht falsch, lässt aber Interpretationsmöglichkeiten zu. Zurzeit leben auf der Erde acht Milliarden Menschen. Die verbrauchen über doppelt so viele Lebensmittel, wie die vier Milliarden Menschen, die vor fünfzig Jahren auf der Erde lebten. Damals warnte der Club of Rome mit seiner weltweit diskutierten Denkschrift «Grenzen des Wachstums» vor massiven Umweltschäden wegen der drohenden Überbevölkerung und dem damit verbundenem allgemeinem Wachstum. Aber leider hat die weltweite Politik die Warnungen in den Wind geschlagen. Nun stehen wir vor dem Problem, dass in elf Jahren die

Menschheit bereits neun Milliarden Köpfe zählt. Diese eine Milliarde plus wird 12,5 Prozent mehr Lebensmittel, Strom, Bodenschätze, Landfläche und so weiter verbrauchen als heute. Sie wird 12,5 Prozent mehr Klimaerwärmung generieren als heute. Aber uns nimmt man den Wurstsalat weg und behauptet, damit sei das Klima gerettet. Lug und Trug.

Gelänge es der Menschheit, das masslose Bevölkerungswachstum zu bremsen und mit klugen Massnahmen sogar zu senken (2-Kind-Politik), sänke auch der Ausstoss umweltschädigender Stoffe, die jeder Mensch zwangsläufig generiert. Damit liesse sich die Klimaerwärmung drosseln und vielleicht stoppen, bestenfalls sogar umdrehen. Weil aber die Politik zu schwach ist, populationsdynamische Überlegungen anzustellen, propagiert sie den Fleischverzicht. In meiner Kindheit gab es, wenn überhaupt, nur einmal Fleisch pro Woche. Meine Familie lebte am Rande der Armut. Politiker, Wissenschaftler und Journalisten, die heute den rigiden Fleischverzicht fordern und bejubeln, wollen die Bevölkerung zurück in die Armut treiben.

Fertig mit Fake-Fleisch

Doch im Volk regt sich Widerstand. Zwar macht sich männiglich Gedanken über die Klimaerwärmung und versucht da und dort mit kleinen Verhaltensänderungen etwas zum «besseren Klima» beizutragen – und sei es nur zur Beruhigung des eigenen Gemüts. Auch aus Gwunder und um mitreden zu können, vertilgt man halt einmal ein Fake-Fleisch, ein chemisch aufbereitetes Erbspüree, ein gefälschtes Tartar aus Randensalat. Scheusslich schmeckt es ja nicht, bewahre!, aber gut ist anders. Jedenfalls lassen sich die Leute den Spass am Leben nicht so einfach nehmen. Das hat der Grossverteiler Coop in einer breiten Studie herausgefunden. Der Trend zu Fleischalternativen ist eingeschlafen, hat Coop festgestellt. Coop bleibt vermehrt auf dieser Ware sitzen. Da helfen auch keine «2 für 1»-Aktionen. Die Regale quellen über mit dem denaturierten Erbspüree. Die Kundschaft will richtiges Fleisch, echten Genuss. Denn ein Steak bleibt ein Steak und eine Bratwurst bleibt eine Bratwurst.

Neuartige Lebensmittel: hat «Future Food» auch tatsächlich Zukunft?

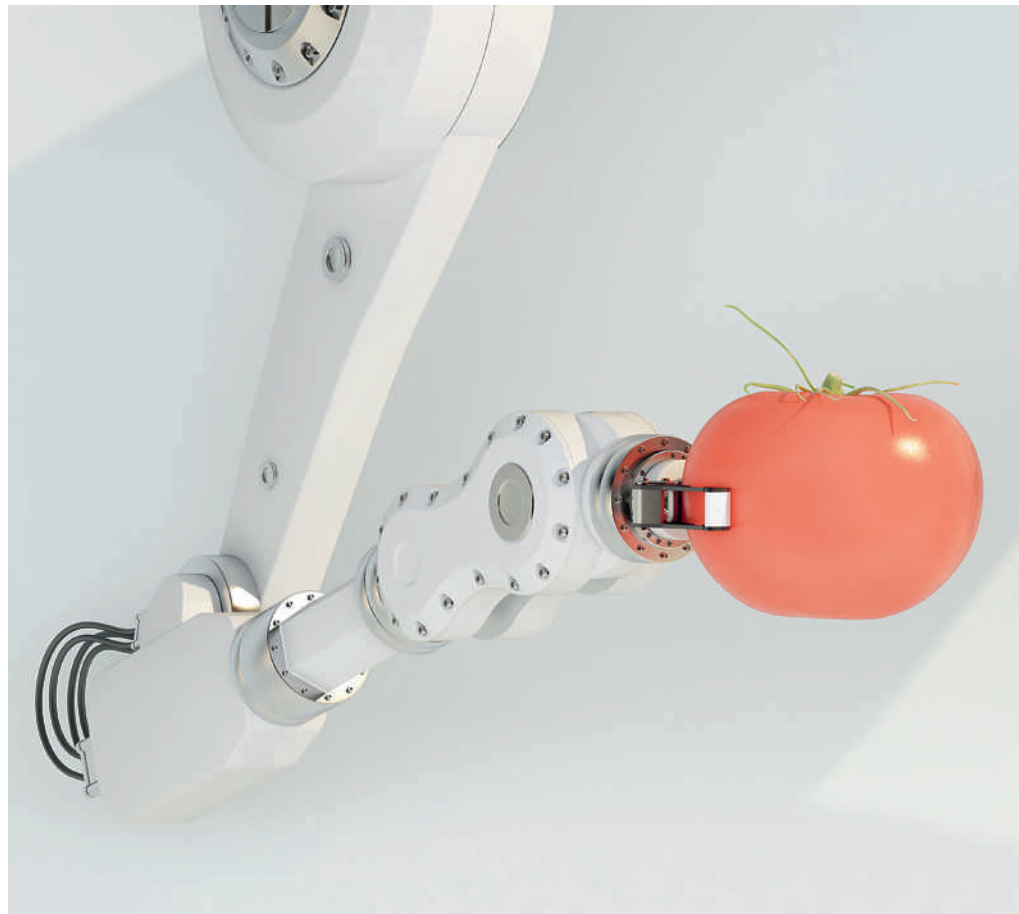
Neuartige Lebensmittel wie pflanzliches Fleisch oder Milch aus dem Bioreaktor sind buchstäblich in aller Munde. Dennoch ist der Weg für «Future Food» von der Entwicklung bis in den Einkaufskorb oft steinig. Was braucht es, damit sie sich bei Konsumentinnen und Konsumenten durchsetzen können?

Die Landwirtschaft steht vor einer der grössten Herausforderungen der nahen Zukunft. Bis im Jahr 2050 werden nach Prognosen der Vereinten Nationen ungefähr zehn Milliarden Menschen auf der Erde leben. Sie alle brauchen Nahrung. Gleichzeitig erschwert der Klimawandel die Produktionsbedingungen vielerorts. Fruchtbare Land wird immer knapper. Der Druck auf sämtliche natürliche Ressourcen nimmt zu. Aber auch die finanziellen Ressourcen werden knapper: Krisen wie Kriege und die Pandemie liessen Staatsfinanzen schrumpfen. Wie sollen unter diesen Bedingungen genügend Lebensmittel hergestellt werden, die erschwinglich und gesund sowohl für die Menschen als auch für den Planeten sind? Ernährung als grosser Hebel

Ein grosser Hebel liegt in der Ernährung, beziehungsweise den Ernährungsgewohnheiten der Menschen. Mehr pflanzliche Nahrung und weniger Tierisches wären sowohl der Gesundheit der Menschen als auch des Planeten dienlich. Eine Rückkehr zur guten alten Ernährungspyramide also. Besonderes Augenmerk kommt den Proteinen zu. Sie stammen heute zu einem grossen Teil aus tierischen Produkten wie Fleisch, Milchprodukten oder Eier. Die Forschung an und die Entwicklung von alternativen Eiweissen läuft derzeit auf Hochtouren. Die Idee: Wenn man tierische Proteine künftig «tierlos» herstellen würde, könnten enorme Mengen an Ressourcen wie Futtermittel und Landflächen eingespart werden. Gleichzeitig könnten insbesondere wiederkäuende Tiere weiterhin dort gehalten werden, wo eine andere Art der Landnutzung nicht möglich und auch aus Biodiversitätsgründen sinnvoll ist – zum Beispiel in der Schweiz, wo 70 % der Landwirtschaftsflächen Grasland sind.

«Tierprodukte» ohne Tiere

Das israelische Start-up «Remilk» geht in diese tierlose Richtung. Dem Cleantech-Startup ist es gelungen, Milch auf



Basis tierfreier Milchproteine mittels mikrobieller Fermentation herzustellen. Das Spezielle dabei: Die Milch von «Remilk» ist kein Milchersatz, sondern erhebt den Anspruch, in Zusammensetzung und Geschmack gleich wie natürliche Kuhmilch zu sein. Die Forscher haben dazu das Milchprotein-Gen von Kühen kopiert und es in einen Mikroorganismus eingepflanzt. Mittels Fermentation werden die Milchproteine in einem Bioreaktor vervielfältigt. Das Endresultat ist Milch, aber ohne den Ressourcenverbrauch der Viehzucht.

Alternativen zu Fleischprodukten sind ebenfalls im Trend. Viele Konsumenten möchten weniger Fleisch essen oder auf Ersatzprodukte ausweichen. Das Schweizer ETH-Spin-off «Planted» stellt Fleisch-

ersatzprodukte her, die auf pflanzlichen Proteinen basieren. Es braucht lediglich Erbsen, Rapsöl und Salz. Die Textur und der Geschmack des pflanzlichen Fleisches kommen dem Original sehr nahe. Neben den pflanzlichen Alternativen könnte Fleisch künftig auch aus dem Labor kommen. Beim sogenannten «In Vitro»-Fleisch werden Muskelstammzellen von Rindern in der Petrischale zu Vermehrung und Wachstum angeregt. Daraus können ganze Steaks gezüchtet werden, wie das israelische Start-up «Aleph Farms» bereits im Jahr 2018 gezeigt hat.

Geschmack und Preis entscheidend

Die Entwicklung hin zu ressourceneffizienten und nachhaltigeren Proteinalternativen ist zu begrüssen. Es zeigt sich einmal



mehr, wie entscheidend Unternehmergeist und Innovation im Bereich Lebensmittel und Nachhaltigkeit sind. Ob sich die tierlose Milch oder das tierlose Fleisch auf dem Markt als Ergänzung durchsetzen, ist noch fraglich. Konsumentinnen und Konsumenten halten häufig an Bewährtem fest. So hat eine Umfrage von Sotomo gezeigt, dass gerade einmal neun Prozent der Schweizer Bevölkerung bereit sind, sich der Umwelt zuliebe von Produkten aus dem Labor zu ernähren. Damit «Future Food» wirklich eine Zukunft hat, müssen die Produkte sowohl geschmacklich als auch kulturell an die jeweiligen Regionen angepasst sein. Sonst werden sie nicht gekauft. Und auch der Preis spielt eine wichtige Rolle. Solange die Alternative teurer ist als das Original, werden Konsu-

menten zurückhaltend sein. Nachhaltige Produkte sollten keine Frage des Einkommens, sondern für alle erschwinglich sein. Ansonsten sind sie nicht nachhaltig.

Wer A sagt, muss auch B sagen

Wenn in Zukunft weniger Proteine von Tieren stammen sollen, müssen diese durch pflanzliche Alternativen ersetzt werden. Das bedeutet, dass in Zukunft deutlich mehr Pflanzen wie Erbsen, Soja oder Raps angebaut werden müssen. Der Klimawandel erschwert den Anbau von Ackerpflanzen in vielen Regionen der Erde jedoch bereits heute. Die Wahrscheinlichkeit für extreme Witterungsverhältnisse wie Hitzeperioden und Trockenheit, aber auch Starkregen und Überschwemmungen nehmen zu. Durch die Klimaerwärmung

breiten sich Schädlinge in Regionen aus, in denen es für sie vorher zu kalt war. Der Schädlingsdruck auf viele Kulturpflanzen wird grösser.

Landwirtinnen und Landwirte brauchen Antworten auf diese Herausforderungen. Zu den Antworten zählen ein moderner Pflanzenschutz sowie neue Züchtungstechnologien wie etwa die Genom-Editierung. Herkömmliche Züchtungsmethoden wie klassische Kreuzung können mit dem Tempo des Klimawandels nicht mithalten. So nimmt die Züchtung einer neuen Apfelsorte durch Kreuzung deutlich mehr als zehn Jahre in Anspruch. Das dauert zu lange. Wer mehr pflanzliche Nahrung – insbesondere Proteine – will, muss auch offen gegenüber Pflanzenschutz und neuen Züchtungstechnologien sein. Wenn Bauern ihre Ernten nicht ausreichend schützen können, bleibt der pflanzenbasierte Burger ein Nischenprodukt.

Regina Ammann,

Leiterin Business Sustainability & Public Affairs Schweiz, Syngenta
Nicole Borel, Leiterin Kommunikation & Public Affairs, Bayer Schweiz

«Future Food» war auch das Thema am Swiss-Food Talk vom 1. Februar. Im Zentrum des Talks standen alternative Proteinprodukte wie die «echte» tierlose Kuhmilch des Start-ups «Remilk». Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen diskutierten zudem darüber, was es braucht, damit alternative Proteine sowohl für Hersteller als auch für Konsumenten attraktiver werden. Der gesamte Talk kann auf www.swiss-food.ch angeschaut werden.

«Eva's Apples» – wird Veganismus massentauglich?



Der kürzliche Konkurs der Reformhaus-Müller-Kette mit ihren schweizweit 37 Läden schockierte die kleine, aber treue Kundschaft der Bioläden. Ausweichen könne man ja zu den Detaillisten, so die gängige Meinung, denn diese hätten ja die Zeichen der Zeit erkannt und ihre Sortimente entsprechend angepasst. Doch zeigt die Schliessung, wie fragil der Biomarktsektor bei den kleinen und Läden mittlerer Grösse ist. Braucht es Bioläden, und ganz speziell solche mit veganem Angebot in der heutigen Zeit überhaupt noch? Ist dieses Anliegen nicht genau so wie die Energiewende längst in der Mitte und bei allen verantwortlichen Stellen sowie Akteuren angekommen?

Als «Eva's Apples», der erste Veganladen in Zürich, vor rund zehn Jahren am Schaffhauserplatz in Zürich eröffnete, dachte niemand daran, dass heutzutage eine grosse Auswahl an veganen Produkten in jedem grösseren Coop, Migros und Co. erhältlich sein würde. Und ein Geschäft, das ausschliesslich pflanzliche Produkte anbot, schien nichts weiter als eine Utopie. Eva Kelemen, die Gründerin von «Eva's Apples», kam mit ihrem Vater als Flüchtlingskind in die Schweiz. Ihre Geschichte zur veganen Pionierin hört sich wie eine Erfolgsstory aus dem Bilderbuch an. Ob Lebensmittel, Schuhe, Nagellack und Haarfarbe oder Kosmetika: alles gibt es rein vegan bei «Eva's Apples» oder über den eigenen Onlineshop zu kaufen.

Mittlerweile lebt die Gründerin in Ägypten und widmet sich ihrer neuen Tätigkeit als Gesundheits- und Ernährungsberaterin und für psychologische Beratungen. Die Technik mit Möglichkeiten wie Zoom und Skype macht es möglich. Und seit April 2021 wird der Laden von Wendelin Matawa Keller-Hilfiker und seiner Frau Andrea geführt. Keller-Hilfiker ist in der veganen Szene bereits ein alter Hase und organisierte so die Veganmania als grösstes veganes Strassenfest und andere Grossevents mit. Als Sporttherapeut und Ernährungsberater weiss er, was bei einer veganen Ernährung zu beachten ist, wo es Knackpunkte gibt und welche Mängel nichts mehr als ein weit verbreiteter Mythos darstellen.

Das als Quartierladen aufgebaute Geschäft gleicht einem Mix aus Treffpunkt, Schulungsort und Verkaufsstelle. Nicht selten treffen sich dort Gleichgesinnte oder Freunde auf einen Smoothie, zum Plaudern oder um News betreffend Veganismus auszutauschen. Ähnliches

trifft auf die wenigen neueren veganen Läden zu. Während früher viele Kunden von «Eva's Apples» nur diesen einen Laden in ganz Zürich zur Auswahl hatten, können sie heute vieles davon im Coop, Migros und Co. kaufen oder bequem von Zuhause online bestellen. So z.B. die Alternativen aus Cashew zu Käse der Firma New Roots aus dem Raum Thun. «Eva's Apples» hatte als Pionierin vieles, das heute überall zu kaufen ist, als Erste im Sortiment. Um dem Geschäft weiterhin einen Hauch von Exklusivität und Einzigartigkeit zu geben, beschäftigt sich das Team des Ladens täglich mit Produktrecherche für Neuigkeiten. Neben vielen bekannten Produkten findet man Spezialitäten wie auserlesene Pralines und Truffles, Burger aus einheimischen Nüssen mit ausgefallenen Namen wie Hazelburger oder sogar Rohkostprodukte für die ganz Hartgesottene. Es lohnt sich auf für Omnivore, das reichhaltige Sortiment zu bestaunen und sogar das Eine oder Andere in den Einkaufskorb zu legen und den persönlichen kulinarischen Horizont zu erweitern.

Keller-Hilfiker erzählt aus seinem Alltag. Als Inhaber eines Kleinbetriebs kümmert er sich um vieles selber: Bestellungen, Kunden- und Personalgespräche, Beratungen am Abend nach Ladenschluss, Mitarbeit im Verkauf, Weiterentwicklung, Strategie und Kommunikation. Seine Frau Andrea erledigt daheim die Administration. Oder hilft zumindest mit, falls Haushalt, Betreuung der Kinder und einer Tätigkeit als Mal- und Kunsttherapeutin es zulassen. Schnell wird klar: hier schwingt ein grosses Mass an Idealismus für die vegane Lebensweise mit.

Andrea Hilfiker-Keller nimmt es gelassen: «Reich wird man damit sicherlich nicht. Doch wir tun, was uns überzeugt. Und dies ist uns wichtiger». Ob aus ökologischen Gründen, Fragen des Tierrechts oder gar gesundheitlichen Gründen, die ebenfalls gerne auch angeführt werden, ist es Tatsache, dass vor allem junge Menschen viel öfters als noch vor zehn oder zwanzig Jahren eine vegane Lebensweise wählen. Und dieser Trend entwickelt sich weiter, was von Swissveg in Auftrag gegebene Umfragen belegen. (www.swissveg.ch/veg-umfrage)

Heisst dies, dass die Werbung von Migros während des Veganuary «Bald heissen wir V-igros, wenn es so weitergeht», eines Tages eintreffen könnte? Wohl eher nicht, denn trotz aller Social-Medien-Kampagnen, Veganuary und Medienarbeit von Interessensvertretern wie der Swissveg und der veganen Gesellschaft Schweiz ist es



immer noch ein marginaler Prozentsatz (0.6 %) an Menschen in der Schweiz, der vegan oder vegetarisch (5 %) lebt. Das entspricht rund 42'000 respektive 304'000 Menschen. Veganismus in der Schweiz zeigt, was eine kleine Gruppe, die entschlossen auf ein Ziel hin arbeitet, zu erreichen imstande ist. Eine verschwindend kleine Minderheit hat dieses Thema in den öffentlichen Diskurs hineingetragen, was man durchaus als eine Meisterleistung ansehen könnte. Doch lassen wir uns davon nicht täuschen – sie bleibt die Ausnahme und ist keine Norm. Im «Eva's Apples» am Schaffhauserplatz in Zürich will

man von all dem nichts wissen. Hier ist die vegane Lebensweise allgegenwärtig, und man glaubt weiterhin an die Utopie einer veganen oder zumindest grossteils veganen Welt. Ein schönes, funktionierendes Beispiel hat man ja bereits und auch einen Ort, um sich wohlfühlen. «Eva's Apples» feiert zeitgleich mit dem Little Shop of Ethics in Schaffhausen am Samstag, 1. April, sein zehnjähriges Jubiläum. Mehr Infos unter www.evas-apples.ch

Schweizerisches
Konsumentenforum kf



Elektrogeräte: jedes Neunte mangelhaft

Elf Prozent der im Jahr 2021 durch das Eidgenössische Starkstrominspektorat (ESTI) überprüften elektrischen Erzeugnisse wiesen Mängel auf. Insgesamt mussten 117 Verkaufsverbote ausgesprochen werden. Weiter wurden neun Rückrufe und Sicherheitswarnungen von elektrischen Geräten publiziert.

Die Marktüberwachung durch das ESTI wird schweizweit durchgeführt und erfolgt gemäss der Verordnung über elektrische Niederspannungserzeugnisse. Elektrische Erzeugnisse für Haushalt, Büro, Gewerbe und Industrie werden stichprobenweise auf ihre Konformität und Sicherheit hin überprüft.

Gesamthaft wiesen 163 Erzeugnisse formelle oder technische Mängel auf, was elf Prozent aller kontrollierten elektrischen Erzeugnisse entspricht. Darin enthalten sind 106 Erzeugnisse mit sicherheitstechnischen Mängeln, welche zu potentiellen Gefahren wie Stromschlag, Verbrühung, Rauchbildung oder Brand führen können.

Bei einer möglichen Gefährdung von Personen oder beim Fehlen von Konformitätsnachweisen kann das ESTI das Bereitstellen eines Erzeugnisses auf dem Markt verbieten. Im Berichtsjahr wurden aus diesen Gründen 117 Verkaufsverbote ausgesprochen. Betroffen waren dabei aufgrund von gezielten Überprüfungen verschiedenartige Geräte für Haushalt und Büro, Ladegeräte, Powerbanks und Akkus sowie spezielle Geräte zur Luft- und Oberflächendesinfektion. Diverse Produkte für den industriellen Einsatz in explosionsgefährdeten Zonen (ATEX-Bereiche) in Industrie und Gewerbe wurden verboten. Zusätzlich waren wiederum zahlreiche elektrische Erzeugnisse mit einem unzulässigen ausländischen Stecker von einem Verkaufsverbot betroffen.

Die Abgabe von Elektrogeräten mit einem ausländischen Stecker (insbesondere Schuko-Stecker) ist in der Schweiz grundsätzlich verboten, da beim Versuch des Einsteckens in die Steckdose oder durch Fehlmanipulationen an der Steckverbindung spannungsführende Teile berührt werden können. Ausserdem können solche Steckverbindungen im Betrieb überlastet werden und dadurch einen Brand auslösen. Konsumentinnen und Konsumenten sollten solche Elektrogeräte direkt am Verkaufsort zurückweisen und dem ESTI mittels Kontaktformular unter www.esti.admin.ch eine Meldung erstatten.

In vierzig Fällen haben Wirtschaftsakteure in der Schweiz in Zusammenarbeit mit dem ESTI mangelhafte Produkte vom Markt genommen. In neun Fällen wurden diese Rückrufe oder Sicherheitswarnungen zusätzlich auf den Kommunikationskanälen des Büros für Konsumentenfragen BFK publiziert. Dies betraf Klimageräte, Powerbanks, USB-Ladegeräte, tragbare Ladegehäuse, UV-C-Desinfektionsgeräte und drahtlose Ladegeräte für Smartphones. Konsumenten sollten beim Kauf von Elektrogeräten auf einen korrekten Schweizer Stecker, einen erreichbaren und kompetenten Kundendienst, verständliche Bedienungsanleitungen und auf am Gerät angebrachte Prüfzeichen achten. Ein anerkanntes Schweizer Prüfzeichen ist das freiwillige Sicherheitszeichen des ESTI.

Mit dem Sicherheitszeichen zertifizierte Geräte sind unter www.esti.admin.ch veröffentlicht. Geräte mit anerkannten Prüfzeichen weisen höhere Ansprüche an die Produktesicherheit nach und bieten Konsumenten damit einen Mehrwert.

Peter Flury

Leiter Marktüberwachung/Sicherheitszeichen
Eidgenössisches Starkstrominspektorat ESTI

Hinweis an Konsumenten: Vorsicht bei privaten Einkäufen von auffallend preisgünstigen elektrischen Geräten auf Online-Plattformen (Webshops) ohne eine erreichbare Schweizer Adresse des Betreibers oder Anbieters. Vielfach sind die angebotenen Geräte Nachahmer-Produkte mit lückenhaften Produkteprüfungen, welche über eine längere Betriebsdauer aufgrund von minderwertigeren elektrischen Bauteilen und einer rudimentären Bauweise unsicher sind oder werden können. Für Konsumenten ist dies von Auge nur schwer oder gar nicht erkennbar.



Unsere Rose d'Or für ...



Digitalisierung ist eine feine Sache und erleichtert uns den Alltag, und dies in immer mehr Bereichen. Von den öffentlichen Verkehrsmitteln sind wir dies schon längst gewohnt. Wer kann sich noch erinnern, ein Billet am Schalter gelöst zu haben? Doch nur noch – und auch dies immer seltener – bei Auslandsreisen, um sich nicht mit Webseiten und möglicherweise unverständlicher Sprache auseinandersetzen zu müssen!

Nein, heute sind wir alle mit Apps unterwegs, lösen und entwerfen unsere digitalen Abonnemente oder Tageskarten oder Billets einfach und geschwinde mit dem Handy. Aber... wie schnell hat man die falsche Taste ge-

drückt, und man sieht sich mit Mehrfach- oder Fehlkäufen konfrontiert. Da ist man über einen funktionierenden Kundendienst dankbar. Ob per Mailverkehr und somit beinahe noch persönlich oder über eine entsprechende Funktion in der App - sehr guter und prompter Service bzw. Kundendienst wurde dem Preisträger attestiert. Es sind nicht immer die grossen und medial gerühmten Taten, sondern oft die kleinen Gesten, welche unseren Alltag liebenswerter und unkomplizierter machen. Somit geht unsere Rose d'or an die Bern-Lötschberg-Simplonbahn BLS; und wir gratulieren herzlich zur Auszeichnung!

Babette Sigg Frank

FRUIT | CAKE

[fru:tke:k] Substantiv, neutrum

ist immer für dich da; ist enorm vielfältig (Branding, Website-Programmierer, Projektleitung, Ratgeber, Partyplaner, Dog-sitter, uvm) und scheint niemals müde zu werden; strotzt vor Kreativität; kann schlecht Nein sagen; ist witzig

Synonyme: die Werbeagentur

Wir lüften das Geheimnis: warum es daheim fein duftet – die Story der Whiteside & Co.

Das kf etabliert sich je länger, je mehr als Entdeckerin von spannenden, nachhaltigen und aussergewöhnlichen Unternehmen und stellt diese gern der Leserschaft vor. Hier ist ein positives Käuferlebnis praktisch garantiert. Heute: die Kerzenmanufaktur Whiteside & Co. in Zürich.



«Ich heisse Rachel Whiteside Braumandl, und ich bin die Gründerin von Whiteside & Co. Dies ist meine Geschichte, wie ich meine Kerzenfirma gegründet habe. Ich bin 2003 von England in die Schweiz gezogen, nachdem ich ein Jahr zuvor meinen jetzigen Mann am Strand von Marbella kennengelernt hatte. Ich hatte keine Ahnung, welche Nationalität er hatte, und ich arbeitete damals als selbständige Massagetherapeutin mit hochkarätigen und prominenten Kunden in den gehobenen Gegenden Londons wie Chelsea, Knightsbridge und Mayfair.

Bald fand ich heraus, dass er Schweizer war und er und seine Familie seit 1904 ein etabliertes Zinngeschäft, Braumandl Zinn, in der Altstadt von Zürich führten. Nach einem Jahr des Kennenlernens und des Hin- und Herpendelns zwischen London und Zürich beschlossen wir, dass ich meine Massage-

praxis vollständig nach Zürich verlegen sollte, was ich im Januar 2003 tat. Ich konnte mir schnell einen Kundenstamm aufbauen, auch aufgrund der vielen Expats hier in Zürich. Ich machte einen Crashkurs nicht nur in Deutsch, sondern auch in Schweizerdeutsch, das ich unbedingt lernen wollte, um in die Schweizer Familie zu passen, der ich mich angeschlossen hatte, und um mich nicht ewig als Ausländerin zu fühlen. Nach einiger Zeit beschloss ich mit meinem unternehmerischen Denken, in meiner Klinik britische Biokosmetik und Kerzen zu verkaufen. Ich hatte mich schon seit vielen Jahren für Kerzen interessiert und sah, wie beliebt die Naturkerzen waren, die ich verkaufte. Wegen familiärer Verpflichtungen und um Zeit für die Erziehung unserer beiden Kinder zu haben, musste ich 2008 ein paar Jahre pausieren, aber schon bald kehrte ich in meine Massagepraxis zurück.

Im Jahr 2020 schliesslich, als unsere Kinder etwas älter waren, hatte ich endlich Zeit, eine weitere Geschäftsidee zu entwickeln, die mein Massagegeschäft ergänzen würde. Dann schlug das Coronavirus zu, und die Welt wurde zum Stillstand gezwungen. Ich genoss die Zeit, die wir zu Hause hatten, ganz ohne Stress und Zeitplan. Das gab mir, wie vielen anderen Menschen auch, die Möglichkeit zum Nachdenken - Raum in meinem Kopf, um kreativ zu werden.

Im Mai 2020 beschloss ich, die mehr über die Kunst der Kerzenherstellung zu erfahren und zu erlernen. Mein Hauptziel war es, Kerzen so natürlich und nachhaltig wie möglich herzustellen, ohne dabei Paraffin zu verwenden. Da ich aufgrund von Reisebeschränkungen nicht an einem Kurs in England teilnehmen konnte, begann ich meine eigenen Nachforschungen, bestellte



die benötigten Rohstoffe und begann zu experimentieren.

Dieser Prozess des Herstellens, Testens und Entwickelns einer Produktpalette nahm viel Zeit in Anspruch, und ich ahnte nicht, wie lange es dauern würde, die Wissenschaft hinter der Kerzenherstellung zu erlernen. Ich hatte das Glück, dass ich ein Atelier innerhalb der Geschäftsräume meines Mannes benutzen konnte, wo ich alle Tests und Forschungen durchführen konnte. Whiteside & Co war die logische Wahl für den Markennamen, da jedes Element der Entwicklung im eigenen Haus durchgeführt wurde. Mein Bruder, der als Musikkomponist und Grafikdesigner in London arbeitet, hat das Logo mit der Flamme über dem W entworfen, das mir sehr gut gefällt, und mein Mann ist der Verkaufsexperte im Laden und eine unverzichtbare Hilfe bei Verpackung und Versand.

Kurz vor Weihnachten 2020, als Whiteside & Co als Marke entwickelt war, konnten wir

mit dem Verkauf der ersten Kerzen in unserem Geschäft beginnen, und Whiteside & Co war gegründet...

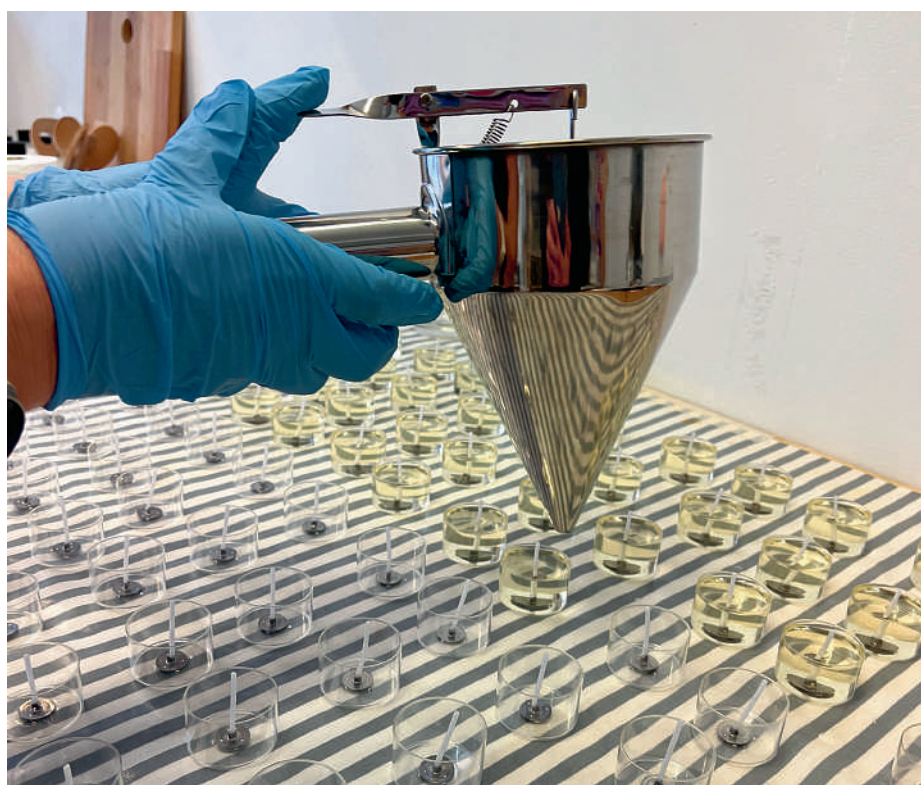
Es dauerte nicht lange, das Interesse von Firmenkunden geweckt wurde, was wiederum eine rasche Steigerung der Produktionskapazität bedeutete. Unter anderem durften wir auch die FIFA als Kunden begrüßen. Es war eine schnelle Lernkurve, bei der viele andere Faktoren eine Rolle spielten, wie z. B. die Erstellung massgeschneiderter Verpackungen, das Etikettendesign und rechtliche Verträge, aber es hat sich gelohnt, und wir entwickeln uns immer weiter.

Die Weihnachtssaison 2022 war ein großer Erfolg, und wir freuen uns auf die neuen Projekte, die für 2023 geplant sind und auf die Entwicklung neuer Produkte und Ideen.

Derzeit umfasst unser Sortiment an natürlichen Duftkerzen vier verschiedene Größen, von Mini bis XXL, sowie duften-

de Teelichter und Raumdufte. Wir haben über zwanzig verschiedene Düfte zur Auswahl und verwenden eine natürliche Mischung aus Soja-/Kokosnusswachs zusammen mit hochwertigen Duftölen, darunter die Bodyflow-Reihe (benannt nach meiner Massagefirma), die mit reinen ätherischen Ölen für ein 100% reines Wellness-Gefühl kombiniert werden. Unsere Kerzen kosten ab CHF 24.- bis CHF 200.- für unsere XXL-Kerzen.

Ich habe Kerzen schon immer geliebt, sowohl sie als Geschenk zu erhalten als auch zu verschenken. Ich liebe es, wie Düfte und Gerüche unsere Stimmung beeinflussen können. Ob als Geschenk oder für sich selbst: das Ritual, eine Kerze auszuwählen, ihr Design zu bewundern und ihren Duft zu genießen, verleiht dem Vorgang eine tiefe und persönliche Note. Ich wollte, dass unser Sortiment nicht nur nachhaltig, sondern auch ehrlich ist. Deshalb habe ich jede Kerze nach Orten benannt ist, welche ich und meine Familie bereist haben. Unsere Kerzenkollektion widerspiegelt somit unsere persönlichen Reiseerfahrungen. Die Düfte, die auf dem Geruch von lokalen Kräutern, Früchten und Pflanzen basieren, wurden speziell ausgewählt, um Reiseerinnerungen zu wecken. Sie bringen uns zurück an Orte, die wir bereist haben oder welche auf unserer Wunschliste stehen. Vielleicht werden diese Düfte Sie ebenfalls inspirieren?»



Whiteside & Co

www.whitesideandco.com

Geschäft Niederdorf
Zähringerstrasse 20
8001 Zürich

info@whitesideandco.com
Tel.: 076 386 0628.

Frischer Wind für die Klimawende: Strommix statt reine Wasserkraft

Die Energie- und Klimakrise führt uns deutlich vor Augen: wir müssen in die einheimische Energie investieren. Siebzig Prozent unserer Energie ist fossil; sie stammt meist von autokratischen Regimes. Jedes Jahr schicken wir rund acht Milliarden Franken für Erdöl und Erdgas ins Ausland. Dieses Geld investieren wir besser im eigenen Land und bauen damit eine unabhängigere Energiezukunft. Fossile Heizungen müssen ersetzt und der Verkehr elektrifiziert werden. Mit der Dekarbonisierung brauchen wir viel erneuerbare Energie aus Wasser-, Wind- und Sonnenenergie.



Die Wasserkraft ist dabei das Rückgrat unserer Stromversorgung. Bereits trägt sie sechzig Prozent dazu bei und stellt mit ihren Pumpspeicherwerken die Energieversorgung auf stabile Beine. Doch weil die Technologie in der Schweiz ein Grosse Erfolg ist, steigt der Druck, zusätzliche Bäche zu stauen und Landschaften unter Wasser zu setzen. Der Runde Tisch Wasserkraft hat fünfzehn neue Grosswasserkraftwerke identifiziert, die für die Energiewende gebaut werden sollen. Zudem sind Hunderte weitere Kraftwerke in der Planung. Die ökologischen Folgen der Wasserkraftnutzung geraten dabei in Vergessenheit.

Kein Leben ohne intakte Gewässer

Die Biodiversitätskrise und die Klimakrise sind zwei Seiten der gleichen Medaille. Ohne lebendige Gewässer kein Leben. Seit den 1980er Jahren stösst die Wasserkraft immer mehr in die letzten unberührten Gewässerlandschaften vor. Heute gibt es nur noch fünf Prozent intakte Gewässer. Alle übrigen sind genutzt oder sogar übernutzt. Doch Gewässer sind Lebensräume, über achtzig Prozent der Tier- und Pflanzenarten in der Schweiz sind auf Feuchtgebiete angewiesen. Doch leider sind die allermeisten Auenflächen verschwunden und mit ihnen siebzig Prozent der Insekten-Biomasse. Kein anderer Lebensraum hat derart unter uns Menschen gelitten wie die Fliessgewässer. In der Schweiz gibt es über 2700 Kilometer Restwasserstrecken mit einer stark reduzierten Wasserführung, künstlichen Abflussschwankungen und beeinträchtigtem Geschiebehalt. Mit grosszügigen Subventionen und lockeren Umweltvorschriften wird das verbleibende Potential der Wasserkraft systematisch ausgepresst; dies auf Kosten der Gewässerlebensräume und ihrer Artenvielfalt.

Schädliche Kleinstwasserkraftwerke

Kleinstwasserkraftwerke schädigen die Biodiversität in hohem Masse und sind zudem ineffizient und teuer. Von den rund 1600 Wasserkraftwerken in der Schweiz sind mehr als Hälfte Kleinstwasserkraftwerke. Diese neunhundert Kleinstwasserkraftwerke produzieren zusammen weniger als ein Prozent des Schweizer Wasserkraftstroms. Für diese Kraftwerke werden die

letzten naturbelassenen Seitenbäche in den Bergtälern gefasst, mit verheerender Auswirkung für die Fischwanderung und alle anderen Gewässerlebewesen. Das Verhältnis zwischen ökologischen Auswirkungen und energetischem Nutzen steht in einem krassen Missverhältnis. In Deutschland werden ein Förderstopp und ein Rückbau dieser Kraftwerke gefordert. Nicht so in der Schweiz, denn die Kassen klingeln. Die kürzlich lancierte Initiative «Jede Kilowattstunde zählt» will auf Kosten der Natur die Kleinstwasserkraft fördern. Die Initiative ist ein Wolf im Schafspelz. Ihre Annahme hätte eine enorme biodiversitätsschädigende Wirkung für wenig energetischen Nutzen. Die Kosten würde die Umwelt durch Artenverlust und der Staat durch hohe Subventionen zahlen.

Wasserkraft ist rentabel für Gemeinden und Kantone

Die Wasserkraftlobby setzt sich ohne Rücksicht auf die Natur durch. Jüngst wurden die Subventionen für Kleinstwasserkraft sogar auf sechzig Prozent der Investitionskosten erhöht. Mit Subventionen und Wasserzinsen fließen jährlich rund eine Milliarde Franken zu den Kantonen, Gemeinden und Wasserkraftbetreibern. In den letzten fünfzehn Jahren sind 364 neue Wasserkraftwerke in Betrieb gegangen, das sind rund ein Viertel aller Wasserkraftanlagen. Die Hälfte davon sind Kleinstwasserkraftwerke mit einer schlechten Ökobilanz. Vom oftmals beklagten Stillstand beim Ausbau der Wasserkraft kann also keine Rede sein. Wer behauptet, die Umweltverbände wie Aqua Viva blockierten den Zubau von Wasserkraft, liegt also schlicht falsch. Umweltorganisationen sind die Anwälte der Natur; sie pochen lediglich darauf, die geltenden Gesetze einzuhalten. Die Gewässer leisten ihren Beitrag zur Energiewende.

Guter Strommix als Alternative

Während die Wasserkraft zu über 95 Prozent genutzt ist, gibt es bei Photovoltaik und Wind noch ein riesiges Ausbaupotential. Allein auf den geeigneten Dächern könnten 67 TWh mit Solarpanels zugebaut werden. Das ist mehr als der gesamte Stromverbrauch der Schweiz, der sich zurzeit auf rund 60 TWh beläuft. Jedes Haus kann zu einem Kraftwerk werden, die Son-

ne scheint für alle gratis. Zudem gibt es viel Infrastruktur wie Parkplätze, Lärmschutzwände und Perron-Überdachungen, die mit Photovoltaik bestückt werden könnten, und dies ohne ökologischen Schaden und ohne Widerstand der Bevölkerung. Man kann den Zubau von erneuerbarer Energie aus einer Kostenperspektive oder aus einer ökologischen Sicht betrachten, die Lösung heisst immer: Photovoltaik! Heute sind die Gestehungskosten von Solarstrom bei rund 4 Rappen pro Kilowattstunde, bei der Wasserkraft sind es fast 10 Rappen, bei Kleinstwasserkraft sogar bei 50 Rappen. Nebst der Sonne muss aber auch der Wind genutzt werden. Er kann uns den dringend benötigten Winterstrom liefern. Mit genügend Windkraft kombiniert mit alpinen Solaranlagen und den bestehenden Pumpspeicherkraftwerken wäre die Schweiz für den Winter ideal aufgestellt. Wir brauchen einen guten Strommix für eine sichere und weitgehend unabhängige Energieversorgung.

Abwägen von Naturschutz und Nutzen

Beim Zubau von erneuerbaren Energien braucht es Kompromisse. Schutz- und Nutzinteressen müssen gut gegeneinander abgewogen werden. Zurzeit hat sich die Waagschale Richtung Nutzinteressen stark verschoben. Natur-, Umwelt- und Landschaftsschutz sind Werte, die aber nicht bedenkenlos unserem Energiehunger geopfert werden dürfen. Jahrelang wurde der Umbau unseres Energiesystems auf erneuerbare Energien verschlafen. Es ist löblich, dass es nun endlich vorwärtsgeht. Doch schütten wir jetzt das Kind nicht mit dem Bade aus! Wir müssen auf einen Strommix mit möglichst kleinen, ökologischen Folgeschäden setzen. Renaturierungsprojekte sind teuer und können zerstörte Landschaften und Naturwerte nur behelfsmässig ersetzen.

Die Klimawende wird uns gelingen, wenn wir Energie-, Klima- und Biodiversitätskrise gemeinsam meistern.

Martina Munz
Nationalrätin



Kreislaufwirtschaft und Cradle to Cradle®: «The New Green Deal»

Ein wichtiger Schritt zu einer CO₂-neutralen, nachhaltigen, giftfreien und geschlossenen Kreislaufwirtschaft ist getan: Anfang Februar 2021 nahm das EU-Parlament den Vorschlag der Kommission für den «New Green Deal» an. Dieser soll bis 2050 erreicht werden. Mit diesem Faktum ist «der Punkt überschritten», und es gibt kein Zurück mehr. Und es ist klar: die ambitionierten Ziele können nur durch eine Kreislaufwirtschaft erreicht werden. Wie steht es mit dieser in der Schweiz?

Sowohl Politik wie auch Unternehmen machen viel zu wenig, um nach einem echten Kreislaufprinzip zu wirtschaften. Die Schweiz gehört weltweit zu den «Top-3-Ländern» im Produzieren von Abfällen und ist eindeutig und wenig ruhmvoll Weltmeisterin im Abfallverbrennen. Damit werden Ressourcen unwiederbringlich zerstört und können den kommenden Generationen nicht in guter Qualität zur Verfügung gestellt werden. Verbrennen ist somit der falsche Weg. Doch es gibt auch

eine gute Nachricht. Es existieren ein paar Leuchtturmfirmer in der Schweiz, die das Kreislaufprinzip erfolgreich umsetzen.

Cradle to Cradle Certified Zertifizierungs-Produkte-Standard

Cradle to Cradle Certified™ ist ein global anerkannter Bewertungsstandard für sichere, nachhaltige und kreislauffähige Produkte. Produktdesigner, Hersteller und Marken rund um den Globus vertrauen auf den Cradle to Cradle Certified Zertifizierungs-

Produkte-Standard. Er gilt als transformierender Wegweiser, um Produkte mit einer positiven Wirkung für Gesellschaft und Umwelt zu entwickeln. Tausende Produkte sind «Cradle to Cradle Certified»-zertifiziert, von Parfums über Bodenbeläge, T-Shirts und Jeans zu Wasserflaschen und Fensterpflegeprodukten. Eine wachsende Anzahl von Marken, Organisationen und Institutionen anerkennen «Cradle to Cradle Certified»-Zertifizierung als bevorzugten Standard für ihre Kaufentscheidungen.

Cradle to Cradle Certified® bewertet die Sicherheit, Zirkularität und Verantwortung von Materialien und Produkten in fünf Kategorien der Nachhaltigkeitsleistung:



material health

Materialgesundheit: Sicherstellen, dass Materialien für Mensch und Umwelt sicher sind



clean air & climate protection

Saubere Luft und Klimaschutz: Saubere Luft schützen, erneuerbare Energien fördern und schädliche Emissionen reduzieren



water & soil stewardship

Water & Soil Stewardship: sauberes Wasser und gesunde Böden sichern



product circularity

Produkt Kreislauffähigkeit: Ermöglichung einer Kreislaufwirtschaft durch regenerative Produkte und Prozessdesign



social fairness

Soziale Fairness: Menschenrechte achten und zu einer gerechten Gesellschaft beitragen

Zum Beispiel Verpackungsindustrie: eine Emmentaler Firma ist Weltmeisterin von bedruckten Papieren und Verpackungen

Die Migrationsproblematik (siehe Kästli), vor allem im Bereich der Lebensmittelverpackung, ist ein vieldiskutiertes Thema. Hier würde Cradle to Cradle® bedeuten, dass nur Stoffe für Verpackungen eingesetzt werden, die Migration gar nicht zulassen würden. Mit den bedruckten Papieren der Vögeli AG aus dem Emmental wurden erstmals weltweit Verpackungslösungen umgesetzt, die zukunftsfähig sind. Dies ist ein Meilenstein.

Zum Beispiel Textil: Calida macht Wäsche kreislauffähig

Mehr als 200 Produkte von Calida sind bereits Cradle to Cradle Certified® zertifiziert. Um dies zu erreichen, hat Calida einen weiten Weg zurückgelegt. Denn um nach den Cradle to Cradle-Prinzipien zu produzieren, muss auch die gesamte Lieferkette miteinbezogen werden. Bei diesem Prozess ist Calida von epeaswitzerland als akkreditiertem Gutachter für die Cradle to Cradle Certified-Zertifizierung begleitet worden. Diese Partnerschaft war bei Calidas Entwicklung von Pyjamas, Unterwäsche und T-Shirts äusserst wertvoll. Alle für die Produkte verwandten Materialien wie Garn, Label, Knöpfe und Farbstoffe sind transparent und wissenschaftlich bewertet und für gut befunden worden. Auch sie entsprechen also dem Cradle to Cradle-Prinzip und können daher sicher in den biologischen Kreislauf zugeführt werden.

Zum Beispiel Bauen: Bauwerk Parkett für Generationen

Nach vier Jahren Projektarbeit ist seit November 2015 die gesamte Produktion von Bauwerk Parkett am Schweizer Standort, St. Margrethen Cradle to Cradle Certified™ Gold, Silber oder Bronze zertifiziert. Dies ist ein Meilenstein in der Implementierung von Cradle to Cradle® Design in der Industrie! Im Optimierungsprozess waren bis zu fünfzig Lieferanten oder Zulieferer involviert. Bauwerk Parkett musste sein ganzes

Holzklebesystem neu nach dem Cradle to Cradle® Design Konzept definieren und austauschen. Für den Konsumenten wird durch den Kauf eines mit «Silente» ausgestatteten «Cleverpark-Parketts» der Kreislauf geschlossen, da nach jahrelanger Nutzung der Boden wieder ausgebaut und zurück ins Werk geliefert werden kann. Bei Bauwerk wird das Parkett gereinigt und wieder aufbereitet. Mattenreste und Kleber werden auf der Baustelle gesammelt und recycelt. Danach wird das Parkett neu lackiert oder geölt und dem Verkauf wieder zur Verfügung gestellt. Dieser Zyklus kann, je nach Deckschichtdicke, zwei bis vier Mal wiederholt werden. Damit zeichnet sich Bauwerk für einen sorgsam und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen aus, achtet auf die Trennung und Wiederverwertung und sorgt für einen geschlossenen, wohngesunden Kreislauf.

Albin Kälin

CEO, epeaswitzerland gmbh

Dank verbesserter Methoden lassen sich immer häufiger Wechselwirkungen zwischen Verpackungen und den darin eingepackten Lebensmitteln nachweisen. Die meisten Wechselwirkungen sind Stoffübergänge aus der Verpackung in das Lebensmittel, Migration genannt.

Die Migration aus Verpackungsmaterialien hat einen deutlich höheren Einfluss auf die Qualität von Biolebensmitteln als Rückstände von Pestiziden; daher gilt es, diese Risiken möglichst auszuschliessen. Allerdings weisen solche Kontaminationen – im Gegensatz zu Pestizidrückständen – nie auf mögliche Verstösse gegen die Richtlinien hin. Quelle: FIBL/Rossier und Bickel



Ernährungssicherheit in Gefahr?

Die Chancen der modernen Pflanzenzüchtung nutzen

Der Klimawandel schreitet immer schneller voran. Um für unsere Landwirtschaft rasch neue Sorten zu züchten, die unter extremen Bedingungen gut gedeihen, sind herkömmliche Methoden zu langsam. Neue und schnellere Züchtungsverfahren stehen bereit. Doch sie fallen unter das Gentechnik-Gesetz. Dadurch wird dringend benötigter Züchtungsfortschritt in der Schweiz ausgebremst.

Den Anfang unserer modernen Zivilisation verdanken wir der Landwirtschaft. Diese hat es dem Menschen erlaubt, mit Ackerbau und Tierhaltung sesshaft zu werden. Aber eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktion wird immer schwieriger. Laut dem Bericht des Weltklimarats wird Europa eine der Regionen sein, welche die stärksten klimatischen Veränderungen erleben wird. Die Landwirtschaft muss sich schnell daran anpassen. Dazu kommt das Bevölkerungswachstum und damit viele zusätzliche Menschen, die ernährt werden wollen. Dies sind grosse Herausforderungen für die Landwirtschaft in der Schweiz und weltweit.

Züchtung wie vor 80 Jahren

Die klassische Pflanzenzüchtung in der Schweiz hat heute den Herausforderungen der Landwirtschaft wenig entgegenzusetzen. Wir züchten noch genauso wie vor achtzig Jahren: durch Kreuzen und Mutagenese. Die Mutagenese ist eine Züchtungsmethode, bei der chemische oder durch Strahlung erzeugte, zufällige genetische Veränderungen entstehen. Beide Methoden werden rege genutzt. Alle von uns haben ziemlich sicher schon Pasta, Bier oder Sonnenblumenöl aus Pflanzen konsumiert, die so gezüchtet wurden. Kein Problem, weil Mutagenese in den vielen Jahren bestätigt hat, dass sie sicher ist. Deshalb ist sie erlaubt. Sie verursacht jedoch Tausende von zufälligen genetischen Veränderungen in der Pflanze und ist unpräzise (Abb. 1a). Die klassische Züchtung durch Kreuzung hat sich ebenfalls bewährt. Sie ist jedoch ungenau und ineffizient, weil sie lange dauert (Abb. 1b).

Neue Züchtungsmethoden stehen bereit

Die Züchtung hat in den letzten Jahren zwei revolutionäre Innovationen erlebt. Erstens: Neueste Technologien erlauben es uns, in etwa einer Woche die komplette Erbinformation (DNA) einer Pflanze zu entschlüsseln. Dies eröffnet ganz neue Möglichkeiten, und wir verstehen dadurch viel besser, wie sich Pflanzen beispielsweise an Hitze anpassen oder erinnern können. Der zweite entscheidende Durchbruch ist das sogenannte «Genome Editing», für dessen Erfindung der Nobelpreis vergeben wurde. Diese Methode ermöglicht es, die DNA eines Organismus punktgenau zu verändern. In der Tat kann man damit sogar nur einen einzelnen Buchstaben in der DNA modifizieren (Abb. 1c).

Präziser, schneller, sicherer

Diese Fortschritte in der Pflanzenzüchtung sind fundamental. Wir halten nun das «GPS für die Pflanzen-DNA» in den Händen. Wir kennen alle Gene der wichtigen landwirtschaftlichen Kulturpflanzen und können sie genauestens beeinflussen. Dank dieser Errungenschaften sind neue Züchtungsverfahren viel präziser, sicherer und schneller. Und Geschwindigkeit ist wichtig, weil der Klimawandel rascher voranschreitet, als die Forscher mit klassischer Züchtung angepasste Sorten entwickeln können. Wenn wir nicht handeln, werden die Erträge sinken, was sich negativ auf die Ernährungssicherheit der Schweiz und auf die Einkommen der Landwirtinnen und Landwirte auswirken könnte.

Pflanzenschutzmittel reduzieren

Gleichzeitig steigen die Anforderungen an eine nachhaltige und produktive Landwirtschaft. Die Gesellschaft fordert unter anderem, dass der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduziert wird. Auch dafür können neue Züchtungsmethoden ein Teil der Lösung sein. Man kann auch schneller Sorten züchten, die weniger anfällig oder gar resistent gegen bestimmte Krankheiten sind und deshalb weniger Pflanzenschutzmittel benötigen. Dies wiederum hat direkt einen positiven Effekt auf die Biodiversität.

Quinoa aus Bolivien ja, Schweizer Weizen nein

Genome Editing fällt in der Schweiz unter das Gentechnik-Moratorium und darf nur im Labor und in sehr streng regulierten Feldversuchen angewendet werden. Es braucht deshalb dringend einen angepassten legalen Rahmen, denn momentan wird jede neue Züchtungsmethode, egal wie sie funktioniert, schlichtweg verboten – einfach, weil sie neu ist.

Ein Vergleich: Man kann heute nach Bolivien oder Peru fliegen, Quinoa-Samen einsammeln und relativ einfach, unter Berücksichtigung internationaler Verpflichtungen, in der Schweiz anbauen. Quinoa enthält über 33'000 neue Gene und 1.5 Milliarden DNA-Buchstaben, die es so im Schweizer Ökosystem noch nie gab. Hier gibt es keine Sicherheitsbedenken, und es scheint niemanden zu stören. Wenn wir aber in der DNA einer Schweizer Weizensorte einen einzigen Buchstaben verändern, ist das



verboten. Obwohl solche Änderungen auch spontan in der Natur auftreten können, dürfen solche Pflanzen nur unter grossem administrativem und logistischem Aufwand angebaut werden (Abb. 2). Das macht aus Sicht der Wissenschaft keinen Sinn.

Die Chancen nutzen

Es gibt also wichtige Gründe, neue Züchtungsverfahren einzusetzen und mit ihnen den Herausforderungen der Landwirtschaft und der Umwelt zu begegnen – gemeinsam mit der klassischen Züchtung. Die Schweiz sollte auch in diesem Bereich wissenschaftliche Erkenntnisse einsetzen und Innovationen bestmöglich unterstützen. Wir sollten die bestehenden Chancen nutzen.

Etienne Bucher, Leiter Genomdynamik bei Pflanzen Agroscope

Etienne Bucher hat in Basel studiert und an der Wageningen University in den Niederlanden seine Doktorarbeit in Pflanzenvirologie abgeschlossen. Dann interessierte er sich für Epigenetik (Wien, AU; Genf und Basel) und befasste sich dann mit Pflanzengenomen (Angers, FR) und wie sich Pflanzen an Stress erinnern und anpassen. Er leitete das internationale Konsortium, welches das Apfelgenom entschlüsselte. Heute untersucht er bei Agroscope, wie Pflanzen sich rasch an den Klimawandel anpassen können, um dieses Wissen in der Zucht direkt einzusetzen.

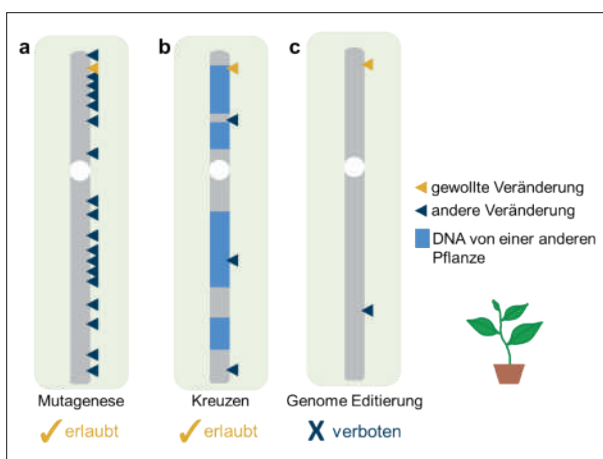


Abbildung 1. Drei verschiedene Züchtungsmethoden und deren gesetzlicher Status. a) klassische Mutagenese: wird durch Chemikalien oder Strahlung ausgelöst. Nebst der gewünschten Veränderung (goldenes Dreieck) gibt es sehr viele zufällige. b) Kreuzung von zwei Pflanzen der gleichen Art: auch dabei entstehen viele Mutationen. c) Genome Editing: die bislang genaueste Züchtungsmethode verursacht meist nur die gewünschte Mutation (goldenes Dreieck), andere Veränderungen sind selten (schwarzes Dreieck). Obwohl Genome Editing im Vergleich zu den erlaubten Methoden die DNA der behandelten Pflanze am wenigsten beeinträchtigt, ist sie in der Schweiz verboten.



Abbildung 2. Die Protected Site von Agroscope in Zürich-Reckenholz. Sie ist derzeit der einzige Ort in der Schweiz, wo Pflanzen im Feld erforscht werden können, die unter das Gentechnik-Gesetz fallen.

Bild © Agroscope, Carole Parodi

Wir haben's in der Hand, etwas zu tun: klimaneutrale Handschuhe made in Tirol

Noch hält uns der Winter fest im Griff, und was hält unsere Hände besser warm als funktionelle Handschuhe? Sei es beim Wintersport, bei Aktivitäten ausser Haus oder wo auch immer. Der Blick über die Landesgrenzen ins östliche Tirol zeigt, dass die Schweiz die Innovation nicht gepachtet hat, sondern dass auch andernorts Erstaunliches entsteht. Besonders erfreulich ist es, wenn sich neue Produkte ganz und gar der Nachhaltigkeit verschrieben haben. Wie in diesem Beispiel die Osttiroler Firma Zanier, welche die erste 100% klimaneutrale Handschuhmarke weltweit lancierte.

CEO Markus Zanier hat sich 2019 freiwillig Nachhaltigkeitsstandards gesetzt, die auf die SDG (Sustainable Development Goals, Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen) aufbauen. Alle unvermeidbaren Emissionen der Produktion und des Unternehmens werden von Climate Partner bilanziert und durch ausgewählte, internationale Natur- und Klimaschutzprojekte ausgeglichen. Unabhängige Organisationen kontrollieren die genaue Höhe dieser Einsparungen. Die Klimaneutralität ist durch und durch transparent und für jeden nachvollziehbar. Mit Produkten wie dem ersten, notabene veganen Handschuh, der zu 100 % den Recyclingkreislauf schliesst, setzt Zanier Zeichen.

Dabei strebt der Tiroler Familienbetrieb seit 1969 stets nach der höchsten Qualität und erreicht diese nicht zuletzt durch die Kooperation mit Experten: die Bergrettung Tirol und die Grossglockner Bergführer müssen sich unter widrigsten Bedingungen auf ihre Handschuhe verlassen können. Ski-, Board-, Bike- und Flugsportathleten in den Alpen liefern Zanier wertvolle Impulse aus der Praxis.

Nebst dem Sport sind Innovation und Nachhaltigkeit Motor des Handschuhspezialisten. Schon 1999 entwickelte Zanier als Pionier die weltweit ersten Heizhandschuhe und hat seither die Kompetenz im Heizsegment signifikant ge-

steigert. Auch der erste Handschuh mit integriertem GPS stammte von Zanier. Das Unternehmen arbeitet laufend an Verarbeitungstechniken für noch mehr Wärme, Schutz und Komfort für Outdoor-Enthusiasten und ist als Handschuhspezialist stets Vorreiter bei innovativen Materialien und verbessertem ökologischen Fußabdruck.

Diese Nachhaltigkeitsphilosophie ist ein Commitment als Familienbetrieb - an die Natur, an die nachkommenden Generationen und der einzig richtige Weg in die Zukunft. Alle von Zanier verursachten Emissionen werden ausgeglichen, unabhängig wo und durch wen diese in der Wertschöpfungskette entstehen: ob in der Produktion, beim Transport oder in der Firmenzentrale in Innsbruck, durch das Team oder durch Partnerfirmen.

Vegan, klimaneutral, recycelt und recycelbar - ein Outdoor-Handschuh als Nachhaltigkeits-Statement. Der gemeinsam mit dem Fair-Fashion Label Bleed Clothing entwickelte Handschuh ist ein ökologisches Leuchtturmodell und wurde bereits mit dem Green Product Award 2020 und dem Ispo Sustainability Achievement Award 2021 prämiert. Alle Materialien des BLEED X ZANIER sind vegan und hochfunktionell, die synthetischen Materialien zusätzlich auch bluesign®- sowie oeko-tex®-zertifiziert. Das bewährte Fleecefutter aus recyceltem PES ist langlebig, robust und überzeugt mit hervorragender Wärmeleistung. Für die Verstärkung der Innenhand wurde ein robustes Korkmaterial gewählt.

Der stylische Print auf der Oberhand ist wasserbasiert. Der Handschuh eignet sich ganzjährig für alle Outdoor-Aktivitäten. Und zu guter Letzt, wenn das Produkt sein Lebensende erreicht hat: Closing the Loop! Zanier nimmt die Handschuhe nach ihrer Lebensdauer zurück und schliesst so gemeinsam mit Partner Sympatex® über dessen Wear-to-Wear-System den Recyclingkreislauf.

Martin Senfter



Speise-Insekten tragen zur Ernährungssicherheit der Schweiz bei

In den vergangenen Wochen war das Thema der Speiseinsekten in aller Munde. Thematisiert wurde im Blätterwald die Zulassungen weiterer neuartiger Lebensmittel (auch Novel Food genannt) in der EU. Folgend wird die rechtliche Situation in der EU und der Schweiz erläutert, die Marktlage aufgezeigt und inwiefern Speiseinsekten künftig für die Wahrung unserer Ernährungssouveränität und unseres Ernährungssystems wichtig werden.

Speiseinsekten sind seit gut sieben Jahren ein Thema in der Diskussion von Politik und Behörden. Mittels dem Novel Food konnte hier Rechtssicherheit geschaffen werden. Am 24. Januar 2023 trat die Durchführungsverordnung für teilweise entfettete Hausgrille (*Acheta domestica*) in Kraft. Somit sind mittlerweile vier verschiedene Insektenarten in allen Mitgliedsländern der Europäischen Union zugelassen. Namentlich die Europäische Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*), der Mehlwurm (*Tenebrio molitor*), der Buffalowurm (*Alphitobius diaperinus*) und wie erwähnt die Hausgrille. Somit dürfen diese Insekten als Ganzes, als auch in verarbeiteter Form in Lebensmittel verwendet werden und an Kunden zum Genuss abgegeben werden.

Alle Insekten, welche in der Europäischen Union und in der Schweiz auf den Markt gebracht werden, müssen den strengen rechtlichen Anforderungen gerecht werden. So müssen sie ausschliesslich in kontrollierten Zuchten gezüchtet und mit zugelassenen Futtermitteln gefüttert

werden. In der Verarbeitung sind strenge mikrobiologische Grenzwerte einzuhalten, damit sie überhaupt auf den Markt gebracht werden können. Zudem müssen Produkte, welche Speiseinsekten enthalten, klar als solche deklariert sein. Bio-Suisse hat als erste Zertifizierungsstelle entsprechende Standards konzipiert und somit ermöglicht, dass in der Schweiz die weltweit ersten biozertifizierten Insekten verkauft werden konnten. Durch die Schweizer Lebensmittelgesetzänderung im Rahmen des Projektes «Largo» wurde 2017 eine Harmonisierung zu den EU-Lebensmittelgesetzen vollzogen. Folglich sind die in der EU via Novel Food-Gesetz zugelassenen Lebensmittel auch in der Schweiz ohne zusätzliche Bewilligung verkehrsfähig, sofern sie die Bestimmungen der entsprechenden Durchführungsverordnung einhalten.

Wieso sind Speise-Insekten für unsere Ernährung wichtig und für unser Ernährungssystem sehr sinnvoll? Dafür sprechen drei gute Gründe: Einerseits sind Insekten sehr gesund, denn sie sind nicht

nur reich an hochwertigen Proteinen mit sämtlichen essenziellen Aminosäuren und können gut entsprechend vom menschlichen Körper aufgenommen werden, sondern enthalten auch wertvolle ungesättigte Fettsäuren wie Omega 3 und 6, welche beispielsweise auch in Fisch oder in Avocados vorkommen. Zusätzlich sind unentbehrliche Mikronährstoffe enthalten wie Eisen, Kalzium, Magnesium oder Zink und verschiedene A und B Vitamine inkl. Vitamin B12. In der tiergerechten Zucht der Insekten wird komplett auf Antibiotika und Hormone verzichtet, somit 100% Natur pur.

Andererseits sind Insekten in ihrer Zucht sehr ressourceneffizient und dadurch äusserst umweltschonend. So benötigen sie, im Vergleich zur konventionellen Nutztierhaltung wie Rinder, zehnmal weniger Futtermittel, hundertmal weniger Wasser und stossen bis zu tausendmal weniger CO₂ aus. Insekten werden in «Vertical farming» Systemen gezüchtet und sind somit sehr platzsparend.





Letztlich sind Insekten auch für die lokale Kreislaufwirtschaft prädestiniert. Die Insekten werden in der Schweiz kosteneffizient gezüchtet und nutzen hier anfallende Seitenströme der Lebensmittelproduktion. So werden Weizenkleie (Abfall aus der einheimischen Mehlproduktion) oder Melasse (Abfall aus der hiesigen Zuckerproduktion) dafür verwendet. Somit ist es möglich, in der Schweiz hochwertige Lebensmittel für den lokalen Konsum zu produzieren und unsere Abfälle «upzyceln». Neben den Insekten entsteht in der Zucht noch ein hochwertiges Düngemittel, das in der Landwirtschaft zweckmässig eingesetzt werden kann.

In der Schweiz bietet Essento seit dem Jahr 2017 erfolgreich ein breites Produktsortiment mit Speise-Insekten an, welches von Riegeln und Snacks bis hin zu ersten klimaneutralen Burgern und Balls reicht. Die dafür verarbeiteten Insekten stammen aus der Insektenzucht Ensectable in Endingen (Aargau), die weltweit erste biozertifizierte Insektenfarm. Die Produkte werden schweizweit in grösseren Coop-Filialen verkauft und sind auch online erhältlich. Die Nachfrage nach lokal und nachhaltig hergestellten Produkten hat in den vergangenen Jahren zugenommen. Zudem zeigen Studien, dass über 58% der Befragten überzeugt sind, dass Insekten in Zukunft auf unseren Speiseplan gehören. Zur Förderung ist der Schweizer Verband SwissInsects aktiv, der regelmässig Workshops und Informationsveranstaltungen zum Thema organisiert und Schulklassen besucht.

Die Schweiz hat mit der Zulassung, zu welcher das Konsumentenforum im Rahmen der Vernehmlassung tatkräftig beigetragen hat, im August 2017 bewiesen, als Pionierin für nachhaltige Ernährung unterwegs zu sein. Nun geht es darum, in Zusammenarbeit mit der Politik die Voraussetzung des Marktumfeldes weiter zu verbessern, damit der Sektor der Bevölkerung ermöglichen kann, sich lokal, nachhaltig und gesund zu ernähren.



Streitfälle aus dem Alltag des Konsumentenforums, heute: Die gelieferte Ware, die gar nie bestellt wurde

An einem verregneten Donnerstag erreichte uns eine Anfrage von Konsument M. aus Z.:

«Was kann ich tun, wenn ich Ware erhalte, die ich gar nie bestellt habe?»

Konsument M. wurde offensichtlich eine Ware geliefert, welche er gar nie bestellt hatte. Herr M. befand, dass sich der Kundenservice des Unternehmens ganz offensichtlich getäuscht hatte und schenkte dem nicht weiter allzugrosse Beachtung, weshalb die zu ihm gelieferte Ware mehrere Wochen bei ihm zu Hause liegen blieb. Währenddessen beschützte Herr M. die Ware mit einigem Aufwand vor Wind und Regen. Das besagte Unternehmen, welches die Ware fälschlicherweise geliefert hatte, reagiert weder auf seine zahlreichen E-Mails noch auf seine Telefonanrufe. Zu seiner grossen Überraschung flatterte ihm dafür aus heiterem Himmel ein kostenpflichtiger Mahnbrief mit einer Betreibungsandrohung in seinen Briefkasten, welche gegen ihn eingeleitet werde, falls er die – notabene gar nicht bestellte – Ware nicht fristgerecht bezahlen würde.

Herr M. fiel erst einmal aus allen Wolken, fühlte sich erst völlig hilflos und war bald einmal ausser sich vor Wut – und fragte dann das Konsumentenforum an, was er jetzt in dieser Angelegenheit rechtlich unternehmen könne, um sich dagegen zu wehren.

Hier die Antwort von Albin Puthenpurackal, Rechtsberater beim kf:

"Der geschilderte Sachverhalt ist leider kein Einzelfall. Heutzutage geschehen solche Vorfälle immer häufiger, da sich der Konsum bzw. die Käufe je länger je mehr ins Internet verlagern. Im folgenden möchte ich unseren geschätzten Leserinnen und Lesern eine kurze Anleitung geben, was man in einem solch verzwickten Fall unternehmen kann.

Zunächst muss dem Unternehmen mitgeteilt und klargemacht werden, dass ein solcher Kaufvertrag nie zustande gekommen ist und dass Sie als Käufer weder die Mahnung noch sonstige Rechnungen bezahlen werden.

Denn die Beweislast, dass ein Kaufvertrag vorliegt, liegt beim Verkäufer gemäss Art. 8 ZGB. Das heisst also, dass das Unternehmen aufgefordert wird, die besagte Forderung zu beweisen, dies zum Beispiel mittels eines schriftlichen Bestellscheins.

Zweitens sollten Sie die unbestellte Ware sicherheits halber an das Unternehmen zurücksenden und die Rücksendequittung in jedem Fall aufbewahren, damit Sie im Falle einer Betreibung nachweisen können, dass Sie die Ware auch tatsächlich zurückgeschickt haben. Sie können aber auch, wenn es sich um einen grösseren Gegenstand wie zum Beispiel einen Fernseher oder ein Sofa handelt, eine angemessene Nachfrist ansetzen, um den Gegenstand vom Unternehmen abholen zu lassen. Nach Ablauf dieser Frist können Sie die Ware vernichten, wegwerfen oder selber gebrauchen, weil der Käufer nicht mehr verpflichtet ist, die unbestellte Ware mangelfrei zu erhalten.

Falls es zu einem späteren Zeitpunkt zu einer Betreibung kommen sollte, dann haben Sie innerhalb von zehn Tagen die Möglichkeit, Rechtsvorschlag zu erheben. Wenn Sie sicher sind, dass es sich um eine unberechtigte Forderung handelt, nutzen Sie auf jeden Fall die Möglichkeit des Rechtsvorschlags, denn andernfalls kann die Beseitigung der Betreibung sehr mühsam werden. Nun liegt der Ball beim Unternehmen: Dieses muss nachweisen, dass es sich um eine berechtigte Forderung handelt. In unserem Beispiel wird das dem Unternehmen ganz bestimmt nicht gelingen. Damit sind Sie von sämtlichen Forderungen befreit, und Sie haben auch keinen Eintrag im Betreibungsregister zu befürchten.

Nichtsdestotrotz empfehle ich Ihnen, bei einem solchen Vorfall die Dinge aussergerichtlich zu regeln, da ansonsten viel Zeit, Mühe, Kosten und Energie in etwas investiert werden muss, was gar nicht nötig wäre."

Gerne helfen wir Ihnen bei Problemen wie diesem. Kontaktieren Sie uns: Telefon 031/380 50 34.

Albin Puthenpurackal

Babettes Schlusswort



Obwohl das Jahr nicht mehr jung ist – einen Sechstel haben wir bereits hinter uns -, beschäftigt mich etwas, das ich kurz vor Jahresende in einer unserer Tageszeitungen gelesen habe. «Vorsätze für's neue Jahr: 26 Ideen, wie wir alle ein wenig freundlicher werden». Oha, denkt man (also: ich), da kann man nur profitieren. Flugs gelesen... und enttäuscht zurückgelehnt. Türe aufhalten. Platz in Tram und Zug machen. Trinkgeld geben. Foto für ein Pärchen aufnehmen. Bettler grüssen. Langsamer einkaufen und nicht gestresst reagieren, wenn jemand vergessen hat, sein Öpfeli zu wägen. Und so weiter. Ganz unter uns: das praktizieren wir doch alle schon längst und immerdar; spätestens, seit unsere Eltern uns damals diese einfachen Regeln beigebracht haben. Meinen wir. Scheint aber nicht der Fall zu sein. Denn seit ich diesen Artikel gelesen habe, ploppen überall Freundlichkeitsempfehlungen auf. Nach Nachhaltigkeit und Achtsamkeit nun Freundlichkeit... haben wir hier ein weiteres Modewort, das bald inflationär verwendet wird und somit an Kraft verliert? Natürliche Freundlichkeit zu haben, das ist aber offenbar gar nicht so gottgegeben. Habe ich einfach Glück mit der Auswahl meiner Mitarbeiter für die Geschäftsstelle des Schweizerischen Konsumentenforums kf, der einzigen liberalen Konsumentenorganisation des Landes? Denn oft wird mir rückgemeldet, man hätte sich so nett und liebenswürdig um Probleme und Problemen gekümmert. Wie mich das jeweils freut!

Meine Lieblingsempfehlung ist übrigens: mit Wildfremden plaudern. Genau wie der Autor dieser Empfehlung (es ist übrigens der unvergleichliche Bruno Ziauddin. Lesen Sie unbedingt seine «Gummihälse») habe ich dies

anfangs der Neunzigerjahre in New York gelernt. Ich fand es toll, dass ich in jedem Laden so nett begrüsst wurde; etwas, das ich von Zürich leider, leider gar nicht kannte (die Zeiten haben sich, das muss ich fairerweise sagen, doch auch hierzulande etwas in Richtung Kundenzufriedenheit geändert). Und selbstverständlich war mir klar, dass wir nicht gleich Best Friends for ever sein mussten, um zu lächeln und ein paar Worte zu wechseln! Das Fremde-Ansprechen, das praktiziere ich seit da an täglich und mit Freude. Am liebsten kombiniert mit einem kleinen Kompliment. Denn ich finde bei jedem etwas Bemerkenswertes. Und wenn es ein Tattoo oder ein besonderes Parfum ist. Und ich habe immer. IMMER. Erfolg damit. Ja, ich darf mich durchaus als Freude-Produzentin bezeichnen. Als Frau darf ich mir das Ansprechen leisten, als Mann hätte ich vermutlich schon öfters eins auf die Nase bekommen! Falls Sie aber dereinst einmal eine Unbekannte anspricht und Sie auf Ihre schönen Schuhbänder oder den flotten Haarschnitt anspricht: das bin vermutlich ich. Es sei denn, dies hätte Schule gemacht. Wie wäre ich stolz darauf, mitgeholfen zu haben, dass die Welt etwas freundlicher wird!

An eine der sechsundzwanzig Empfehlungen kann ich mich allerdings nicht halten: auf dem Trottoir niemanden überholen. Um nicht den Eindruck zu erwecken, der andere sei zu wenig schnell. Denn es gäbe einfach zu wenig Platz für Langsamkeit; und es gehe auch um Wertschätzung dem Langsameren gegenüber. Nun denn: ich arbeite in Bern, als Zürcherin, da bin ich meist die Einzige mit strammem Schritt. Ja, wo käme ich denn hin, wenn ich mich anpassen müsste....

