

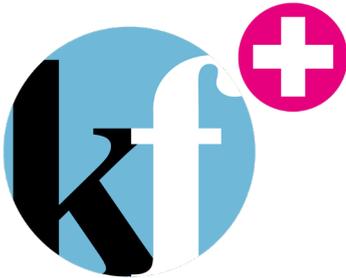


Verpackung
nützt und schützt:
54. Swiss Packaging Award
Seiten 40-45

Value-based Healthcare
Mehr Qualität statt Quantität Seite 10

Wird Laborfleisch
der neue «Game-Changer»? Seite 20

Vorstand



Babette Sigg, Präsidentin
Konsumentenrechte



Muriel Brinkrolf
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, Läderach Schokolade

Geschäftsstelle

Carl-Philipp Frank, Kommunikation

Matthias Haari, Leitung Rechtsberatung

Nina Mungo, Rechtsberatung

Babette Sigg, geschäftsführende Präsidentin

Barbara Streit, Leitung Administration

Ruth Dickenscheid, Kommunikation

Beda Stadler, Gesundheitswesen

Peter Sutterlüti, Post, Service Public

Ursula Trüeb, Lebensmittelsicherheit

Stephan Wehrle, öffentlicher Verkehr

Gabriela Winkler, Energie

Paul Zwiker, Codex Alimentarius

Agro-Star 2023
Seite 05

Stromversorgung
Seite 06

Energiesparen
Seite 08

**Koordinierte Versorgung
dank Wahlfreiheit und
Rose d'or**
Seite 09

Value-based Healthcare
Seite 10

Fitness
Seite 12

Big Data und Gesundheit
Seite 14

Digitales Bezahlen
Seite 16

E-Voting
Seite 18

Laborfleisch
Seite 20

**Mindesthaltbarkeits-
datum**
Seite 22

Olma wird AG
Seite 24

Handystrahlung
Seite 26

Grill-FAQ
Seite 28

Carna Libertas
Seite 30

**Nachhaltig einkaufen
Kerzenjeger**
Seite 32

**Nachhaltig einkaufen
Lable 17**
Seite 34

Events
Seite 36

**Bewässerungssystem
für eine grüne Zukunft**
Seite 37

Photovoltaik
Seite 38

Swiss Packaging Award
Seite 40

EFAS
Seite 46

Roundtable
Seite 48

Kollektivmitglied
Seite 50

Babettes Schlusswort
Seite 51

Liebe Leserin, lieber Leser

Auch in dieser Ausgabe des kf finden Sie wieder spannende und informative Artikel. Ich habe alle Texte mit Freude und Interesse gelesen. Auch Sie können sich auf eine interessante und spannende Lesereise durch die unterschiedlichsten Themen freuen. Ein besonderes Highlight war für mich der Artikel «Game-Changer – Laborfleisch» von unserem Gast-Autoren Dr. Uwe Knop. Die Themen rund um die fleischlose Ernährung stossen bei mir auf grosses Interesse, zumal ich selbst seit 17 Jahren aus ethischen Gründen auf Fleisch verzichte. Mit Freude habe ich festgestellt, dass sich auch das kf für einen massvollen Fleischkonsum einsetzt und Mitglied bei Carna Libertas ist. Schon heute findet man in den Supermarktgeregalen ein beachtliches Sortiment verschiedener Alternativen, die sehr schmackhaft sind. Wenn das Laborfleisch in Geschmack, Aussehen und Konsistenz dem Original noch näher kommt, könnte das wirklich eine neue gewaltfreie (R)Evolution sein, die auch den eingefleischtesten Omnivoren davon überzeugt, einen Tag pro Woche vegetarisch oder gar vegan zu leben.

Natürlich will ich Ihnen nicht vorschreiben, was auf den Teller kommt, das muss jeder selbst entscheiden. Ich möchte Ihnen nur einen Denkanstoss geben, die eigene Essgewohnheiten zu hinterfragen und sich Gedanken zu machen, welche Auswirkungen das eigene Essverhalten auf die Gesundheit und die Umwelt hat. Es ist nicht immer leicht, alte Gewohnheiten abzulegen und es kostet immer Überwindung, etwas Neues auszuprobieren, aber wie heisst es so schön: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt!

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 keine Binnen-i. Wir setzen auf generisches Maskulinum und stehen dazu.





Herzlich willkommen beim kf, Ruth und Nina!

Seit diesem Mai durften wir neue Mitarbeiterinnen auf unserer Geschäftsstelle begrüßen. Für die Kommunikation konnten wir Ruth Dickenscheid gewinnen, die an der Berner Fachhochschule, Departement Wirtschaft, studiert und beim kf eine Teilzeitstelle angenommen hat. Das vorliegende Magazin ist bereits eine Kooperation – man könnte sagen, Ruth wurde bereits am ersten Arbeitstag ins kalte Wasser geworfen. Sie bringt Freude und Enthusiasmus ins kf, und es scheint uns nach ein paar wenigen Wochen, als sei sie schon lange bei uns! Nina Mungo bewarb sich für die Stelle als Rechtsberaterin, und dank

ihrer Fachkenntnis und ihrer zuvorkommenden Art eignet sie sich hervorragend dafür; nicht nur für allgemeine Anfragen, sondern auch für unsere Ombudsstellen. Die gebürtige Liechtensteinerin studiert Rechtswissenschaften an der Universität Bern und befindet sich im zweiten Semester des Master-Studiums. Die praktische Erfahrung beim kf wird ihr auf ihrem künftigen beruflichen Weg hilfreich sein, sei es als Juristin oder als Anwältin.

Wir wünschen unseren beiden neuen Mitarbeiterinnen viel Erfüllung und freuen uns auf die Zusammenarbeit!

**Aus Erfahrung
stark in
Kommunikation.**

rubmedia 

Agro-Star 2023: mit Charisma und Dynamik zum Gewinnen

Den Agro-Star Suisse erhält jedes Jahr eine Persönlichkeit, die sich in besonderer Weise um die Schweizer Landwirtschaft verdient gemacht hat. Aus drei Finalisten wählt eine unabhängige Fachjury den Gewinner aus. Die Preisverleihung des Agro-Star Suisse wird jedes Jahr im Rahmen der Eröffnungsfeier der Tier&Technik ausgezeichnet. Der Preis wird von der Fachzeitschrift Schweizer Bauer mitgetragen und durch die Mobiliar unterstützt.

Dieses Jahr wurde der Berner Fritz Rothen aus Mattstetten bei Schönbühl BE zum Agro-Star Suisse 2023 gekürt. Mit der Auszeichnung würdigt die Jury seinen jahrelangen Einsatz in der Geschäftsleitung von IP-Suisse. «Mit seiner dynamischen und charismatischen Art hat Fritz Rothen langfristig das Label zu einem wichtigen Teil der Geschichte der Schweizer Landwirtschaft gemacht. Nach über 33 Jahren Engagement für die IP-Suisse und somit die Schweizer Landwirtschaft hat Fritz Rothen die Auszeichnung als Agro-Star Suisse zweifellos verdient», ist Prof. Dr. Pietro Beritelli, Jurypräsident und Vize-Direktor des Instituts für systematisches Management und Public Governance an der Universität St. Gallen, überzeugt. «Mit der Auszeichnung zum Agro-Star Suisse habe ich keineswegs gerechnet. Ich freue mich riesig. Der Austausch mit den Praktikern aus der Landwirtschaft und gleichzeitig die Vermarktung von qualitativen Produkten war für mich stets eine erfüllende Aufgabe. Dass dies nun auf diese Weise gewürdigt wird, schätze ich sehr», sagt Fritz Rothen.

Im Einsatz für das «Marienkäfer»-Label

Von 1989 bis 2022 setzte sich Fritz Rothen für das Label IP-Suisse ein. Als Mitbegründer und Geschäftsführer leistete er einen massgeblichen Beitrag zur Entwicklung des schweizweit bekannten «Marienkäfer»-Labels. Das grosse Engagement von Fritz Rothen an der Schnittstelle zwischen Herstellung und Handel wirkte sich auf den Erfolg der Labelorganisation aus, zu welcher schweizweit über 18'000 Produ-



Fritz Rothen,

Mitbegründer und Geschäftsführer IP-Suisse

zentinnen und Produzenten gehören. Der heute 65-Jährige absolvierte ursprünglich die Ausbildung zum Landwirt. Nach einigen Jahren Arbeit auf verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben studierte er auf dem zweiten Bildungsweg an der ETH Zürich Agronomie. Anschliessend war er zehn Jahre lang als Landwirtschaftslehrer und Berater an der Rütli Zollikofen, heute Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum Inforama Rütli bei Zollikofen BE, tätig. Sein landwirtschaftlicher Hintergrund prägte ihn auch während seiner Tätigkeit bei der IP-Suisse. Als Versteher der landwirtschaftlichen Praxis sowie Kenner der Anliegen seitens Vermarktung konnte er im Interesse beider Seiten die IP-Suisse und ihre Richtlinien weiterentwickeln. So war es Fritz Rothen stets eine Herzensangelegenheit, die Interessen der Bäuerinnen und Bauern abzuholen und sich mit ihnen auszutauschen.

Die Fachjury setzt sich aus folgenden Personen zusammen:

- **Prof. Dr. Pietro Beritelli**, Vize-Direktor des Instituts für Systemisches Management und Public Governance an der Universität St.Gallen
- **Gian Bazzi**, Die Mobiliar, Generalagent Agentur St.Gallen
- **Priska Frischknecht**, Geschäftsführerin Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- **Josef Meyer**, Präsident des Schweizerischen Verbands der Zuckerrübenpflanzer
- **Babette Sigg**, Präsidentin Konsumentenforum kf
- **Daniel Salzmann**, Chefredaktor Schweizer Bauer
- **Claudia Winkler**, Olma Messen St.Gallen, Messeleiterin Tier&Technik



Die sichere Stromversorgung schaffen wir (nur) gemeinsam

Die sichere Stromversorgung der Schweiz wird enorme Anstrengungen brauchen, die wir nur gemeinsam im Zusammenspiel von Energieunternehmen, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft meistern können. Denn für die Energiezukunft gilt: Einen «free lunch» gibt es nicht. Und jeder in unserer Gesellschaft kann einen Beitrag leisten.



Die letzten Monate haben gezeigt, was Experten schon lange prophezeien: Die Stromversorgungssicherheit der Schweiz ist gefährdet. Der russische Angriffskrieg auf die Ukraine hat zu einer Energiekrise in ganz Europa geführt. Strom- und Gaspreise sind zeitweise regelrecht explodiert. Zudem wurde die Stromproduktion durch weitere Faktoren wie eine extreme Trockenheit oder Korrosionsprobleme bei französischen Kernkraftwerken beeinträchtigt. Vielen wurde bewusst: Eine sichere Stromversorgung ist nicht selbstverständlich – und es braucht enorme Anstrengungen, um diese in Zukunft sicherzustellen.

Die Herausforderungen sind in der Tat gross. Die Schweiz produziert aktuell etwa so viel Strom, wie sie über das ganze Jahr verbraucht. Im Sommer können wir Strom exportieren, im Winter hingegen sind wir auf Stromimporte aus der EU angewiesen.



Hinzu kommt: Der Strombedarf wird weiter steigen, insbesondere aufgrund der Elektrifizierung von Heizungen und dem Verkehr. Gleichzeitig werden die hiesigen Kernkraftwerke ab den 2030er-Jahren sukzessive vom Netz gehen.

Die Folge: Der Schweiz fehlen im Jahr 2050 rund 50 TWh Strom pro Jahr – zum Vergleich: heute produziert sie rund 60 TWh pro Jahr.

Die gute Nachricht: Technisch ist eine sichere Stromversorgung auch 2050 möglich, wie Axpo in ihrem Modell berechnet hat (Link: powerswitcher.axpo.com). Damit uns das gelingt, muss vieles zusammenpassen, denn die Energieversorgung ist ein komplexes Gesamtsystem. Die Herausforderungen müssen offen, pragmatisch und ideologiefrei angegangen werden. Oft ist das Gegenteil der Fall und es gibt mit Blick auf das Energie-Trilemma immer noch eine weit verbreitete Realitätsverweigerung. Energie-Trilemma heisst, dass man nicht gleichzeitig maximale Versorgungssicherheit, maximalen Umweltschutz und minimale Energiepreise haben kann.

Wollen wir eine sichere Stromversorgung, braucht es Kompromisse. Es ist deshalb unverständlich, warum es praktisch gegen jedes neue Projekt Einsprachen hagelt. Wenig zielführend ist auch, dass es immer noch viel zu viel Zeit und Mühe kostet, um Genehmigungen für den Bau neuer Erzeugungskapazitäten überhaupt zu erhalten. Stromversorgung als komplexes Gesamtsystem heisst, dass es nicht DIE Technologie gibt, die uns alle Energieprobleme lösen könnte. Vielmehr braucht es einen intelligenten Mix: Wasserkraft und Photovoltaik müssen eine zentrale Rolle spielen, ergänzt mit Wind und Biomasse und für die Bandenergie im Winter beispielsweise mit CO₂-neutralen Gaskraftwerken. Die Kernkraftwerke sollen so lange betrieben werden, wie sie sicher sind. Weiter müssen wir die Stromnetze fit machen für die wachsende Stromnachfrage und den zunehmenden Anteil an erneuerbarer und dezentral erzeugter Energie. Zudem ist es eine Illusion, dass die Schweiz eine Energie-Autarkie, zu akzeptablen Kosten, erreichen kann. Es wird immer Importe brauchen, deshalb müssen wir das Verhältnis mit der EU regeln, beispielsweise mit einem Stromabkommen. Und was es vor allem braucht: einen viel schnelleren und massiven Ausbau der erneuerbaren Energien in der Schweiz.



Als grösste Schweizer Produzentin von erneuerbarer Energie haben wir eine besondere Verantwortung, die wir sehr ernst nehmen. Deshalb flossen rund 70 Prozent der Investitionen der letzten zehn Jahre in den Ausbau und Unterhalt des Schweizer Produktionsparks oder den Ausbau der Übertragungsnetze. Im Bereich Photovoltaik hat Axpo ihre Ausbauziele auf 1,2 GW versechsfacht und wird allein in die Schweizer Photovoltaik bis 2030 rund 1,5 Milliarden investieren.

Axpo plant, noch mehr erneuerbare Energien in der Schweiz zu bauen. Doch noch sind die Rahmenbedingungen für Investitionen nicht ideal, auch wenn die Politik kürzlich etwa mit der Solaroffensive gute Schritte in die richtige Richtung gemacht hat. Was aber weiterhin notwendig ist: eine massive Beschleunigung und Steigerung der Erfolgswahrscheinlichkeit von Bewilligungsverfahren. In der Schweiz dauert es Jahrzehnte, bis z.B. ein Windpark errichtet werden kann, die Chancen eines Gelingens sind zudem zu tief. In Frankreich geht es von der Baueingabe bis zur Aufnahme der Produktion normalerweise nicht mehr als fünf Jahre, und die Chance des Erfolgs vor Gericht sind bei einer professionellen Projektführung hoch.

Wenn wir eine sichere Stromversorgung der Schweiz wollen, müssen wir alle Teile der Lösung sein. Die Politik muss die richtigen Rahmenbedingungen und Anreize setzen, damit der Ausbau neuer Produktionskapazitäten überhaupt möglich ist. Die Energieunternehmen stehen in der Pflicht, ihr umfassendes Know-how einzusetzen, innovativ zu sein und so viel Produktionskapazitäten zuzubauen, wie möglich ist. Die Konsumenten, also Gesellschaft und Wirtschaft, wiederum müssen akzeptieren, dass Versorgungssicherheit einen Preis hat. Die Umweltschutzorganisationen müssen das Interesse der Versorgungssicherheit ebenfalls anerkennen und in die Güterabwägung einbeziehen. Es braucht Kompromissbereitschaft, denn auch bei der Energie gilt: Einen «free lunch» gibt es nicht. Die Herausforderung ist gross, und

wir alle müssen unseren Beitrag leisten. Ich bleibe optimistisch, dass wir das zusammen schaffen. Wir bei Axpo tragen als grösste Energieproduzentin der Schweiz jeden Tag mit Herzblut unseren Teil dazu bei und setzen uns mit aller Kraft dafür ein, dass die Versorgung auch in Zukunft sicher bleibt.



Christoph Brand ist Chief Executive Officer (CEO) der Axpo Gruppe. Axpo ist die grösste Schweizer Strom-Produzentin, die Nr.1 bei der Produktion von erneuerbarer Energie und betreibt mehr als 100 Kraftwerke. Der klimafreundliche Schweizer Strommix aus Wasserkraft, Biomasse und Kernenergie zeichnet sich durch sehr geringe CO₂-Emissionen aus. Axpo hat die Ambition, der Gesellschaft mit innovativen Energielösungen eine nachhaltige Zukunft zu ermöglichen. Mehr als 6'000 Mitarbeitende verbinden Erfahrung und Know-how mit der Leidenschaft für Innovation und der gemeinsamen Suche nach immer besseren Lösungen. Axpo setzt dabei auf innovative Technologien, um die sich stets wandelnden Bedürfnisse ihrer Kunden in über 30 Ländern in Europa, Nordamerika und Asien zu erfüllen.

Energiesparen im Homeoffice: so einfach geht's

Seit uns das Coronavirus heimgesucht hat, sind viele Menschen auf den Geschmack gekommen und arbeiten gerne bisweilen von zu Hause aus. Computer, Smartphone und weitere Geräte verbrauchen im Homeoffice allerdings viel Energie. Wenn Sie von zu Hause aus arbeiten, lohnt es sich, ein paar Punkte zu beachten, um den eigenen Stromverbrauch zu senken. EnergieSchweiz vom Bundesamt für Energie hat folgende Tipps für Sie:

1. Alles an einer Steckleiste

Im Homeoffice kommen oft mehrere Geräte wie Laptop und Monitor zum Einsatz. Durch eine zentrale Steckleiste, an welcher alle Geräte angeschlossen sind, kann effizient Energie gespart werden. Schliessen Sie alle Ihre Kabel an eine Steckleiste und schalten Sie diese nach getaner Arbeit vollständig aus. Damit verhindern Sie den stromfressenden Stand-by-Modus: Geräte auf Bereitschaft! Testen Sie mit der Hand: Wenn ein elektronisches Gerät im Stand-by-Modus warm ist, verbraucht es unnötig Strom. Erfahren Sie auf Energybox, wie viel Energie Ihre elektronischen Geräte im Stand-by-Modus verbrauchen. Denn Stand-by bedeutet nicht, dass Ihre Geräte ausgeschaltet sind. Geräte wie Set-Top Boxen oder Stereoanlagen sind die meiste Zeit im Stand-by-Modus und verbrauchen dadurch jährlich mehr Strom, als sie in Betrieb verursachen. Trennen Sie mit einer Steckleiste mit nur einem Klick gleichzeitig ganze Gerätegruppen vom Netz. Die Geräte werden dadurch nicht beschädigt. Es verlängert höchstens die Aufstartzeit, falls ein Software-Update durchgeführt wird.

2. Nicht verwendete Programme schliessen

Sie befinden sich gerade in einer Telefonkonferenz und im Hintergrund laufen noch viele Programme die gerade nicht verwendet werden? Es lohnt sich, diese zu schliessen. Dadurch wird der Computer oder Laptop entlastet, läuft schneller und verbraucht weniger Energie.



3. Arbeiten ohne Internet- verbindung erledigen

Bei Arbeiten, die ohne Internetverbindung erledigt werden können, lohnt es sich, die Verbindung zum Netz des Arbeitgebers oder gleich zum Internet zu trennen. Dadurch wird das Netz entlastet und läuft schneller. Gleichzeitig wird wertvolle Energie gespart und der Akku geschont. Nutzen Sie hingegen gezielt die Zeit, in welcher Sie mit dem Netz verbunden sind, für den Upload und Download von Daten.

4. Mehr Konzentration dank regel- mässigem Lüften

Zwar kein Energiespar-Tipp, aber trotzdem sehr hilfreich ist das Lüften. Durch frische Luft wird die Konzentration gesteigert und das Raumklima fühlt sich angenehmer an. Sie regulieren mit regelmässigem Fensteröffnen die Raumtemperatur im Arbeitszimmer und die Luft wird nicht zu trocken. Davon ausgenommen ist die Heizperiode. In diesem Fall empfiehlt es sich, den Raum kurzzeitig durch Stosslüften mit Frischluft zu versorgen.

5. Effiziente Geräte kaufen

Wenn Sie neue Geräte für das Homeoffice kaufen, achten Sie auf energieeffiziente Produkte. Beim Kauf eines Computerscreens zählt nicht nur der Kaufpreis, sondern auch die langfristig anfallenden Stromkosten. Dank der Energieetikette

können Sie die Energieeffizienz auf einen Blick beurteilen. Prüfen Sie, ob das bestehende Gerät noch repariert werden kann und nutzen Sie die bestehenden clever. Lesen Sie vor dem Kauf die Energieetikette der IKT-Geräte für Unternehmen.

6. Recyceln Sie Bürogeräte korrekt.

Ausgediente Bürogeräte können Sie kostenlos in jedem Geschäft abgeben, das vergleichbare Produkte anbietet. Dabei spielt es keine Rolle, wo Sie Ihr Gerät gekauft haben. Sie können es auch kostenlos bei einer SWICO-Sammelstelle entsorgen. Mehr Informationen zum Recycling von elektronischen Geräten erhalten Sie auf SWICO Recycling.

7. Pausen machen und fein kochen

Morgens eine Kaffee-Pause einzulegen hilft, an etwas anderes zu denken als an die Arbeit. Sie tanken dabei Energie, und folglich arbeiten Sie mit mehr Motivation weiter. Wärmen Sie zum Zmittag Reste vom Vortag auf. Damit verhindern Sie Lebensmittelverschwendung.

Mit diesen Tipps können Sie ganz einfach im Homeoffice Energie sparen, effizienter arbeiten und zugleich die Arbeit von zu Hause aus mehr geniessen.

Koordinierte Versorgung dank Wahlfreiheit

Auch wenn das KVG in den letzten 10 Jahren mit manchen Revisionen schlechter geworden ist, sind die soliden Grundpfeiler Wahlfreiheit für die Versicherten sowie Wirksamkeit, Zweckmässigkeit und Wirtschaftlichkeit für die versicherten Leistungen immer noch erkennbar. Dank der Wahlfreiheit können sich die Versicherten für die Standardgrundversicherung oder für ein alternatives Versicherungsmodell (AVM) entscheiden. Wer die Standardgrundversicherung wählt, will sämtliche zugelassenen Leistungserbringer selbst auswählen und ist folglich auch für die Koordination selbst verantwortlich. Wer ein AVM wählt, schränkt die Wahlfreiheit freiwillig ein und bekommt dafür einen Prämienrabatt, weil die Untersuchungen und Behandlungen je nach AVM unterschiedlich koordiniert werden. Mit den AVM beweisen Leistungserbringer, Versicherer und Versicherte, wie ein kleiner Freiraum im überregulierten KVG auf der Basis von Vertragsfreiheit blüht. Nun will der Bundesrat einen zusätzlichen Leistungserbringer, der koordiniert. Die Kritik in

der Vernehmlassung und an einem Hearing der nationalrätlichen Gesundheitskommission war vernichtend. Die Kommission beauftragte deshalb das BAG, zusammen mit den Akteuren Vorschläge zu erarbeiten. Anstatt an den drei runden Tischen ergebnisoffen nach Lösungen zu suchen, versteifte sich das BAG allzu sehr auf die Verteidigung des bundesrätlichen Vorschlags, ohne die Mehrheit der Akteure von den Vorteilen eines zusätzlichen Leistungserbringers für die Versicherten und Patienten überzeugen zu können. Nun muss das Parlament entscheiden, ob die koordinierte Versorgung reguliert und standardisiert wird, oder ob die AVM mit zusätzlichen Anreizen (Mehrjahresverträge für Versicherte; mehr Flexibilität beim Einsatz, bei der Zusammenarbeit der Leistungserbringer, bei den Leistungen, bei der Vergütung und bei der Prämienberechnung) auch für ältere und chronisch kranke Versicherte attraktiver werden sollen.

Felix Schneuwly,

Fachbeirat Gesundheit, Konsumentenforum

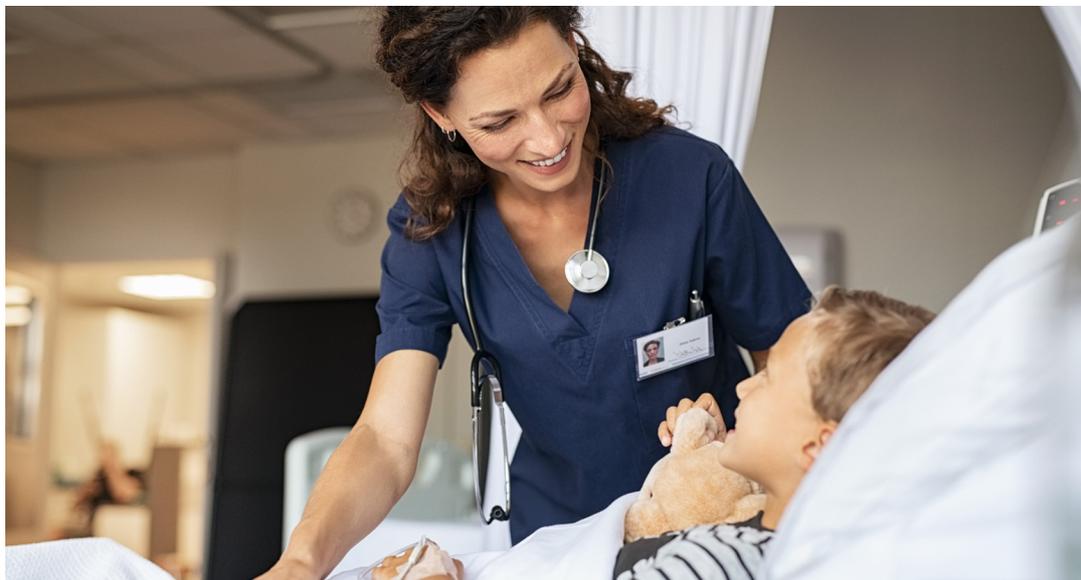


Rose d'or ... La Couronne

Wer kennt sie nicht: Gutscheine. Sie sind fein und erfreuen den Beschenkten... bis sie in einer Schublade verschwinden und lange nach dem Ablaufdatum entdeckt werden. Kulanz ist bei den Unternehmen oft nicht zu erwarten, was die anfängliche Freude zu Ärger und Misllaunigkeit wandelt. So erlebt in der 500-jährigen «La Couronne» in der barocken Ambassadorsstadt Solothurn, dem Ersten Haus am Platz. Beim letzten Besuch, während der Solothurner Filmtage, war das reservierte Zimmer beim Heimkommen lange nach Mitternacht nicht parat. Kein Grund zur Aufregung, die fehlenden

Decken und Kissen wurden prompt nachgeliefert, und als Pflasterli gab's noch zwei Aperogutscheine, einzulösen in der hauseigenen Bar. Jahre später waren diese nicht mehr gültig; mittlerweile hatte sogar das Management gewechselt. Auf sanfte Intervention klappte es dann aber doch noch; und der Prosecco schmeckte dann gleich doppelt fein. Unsere Rose d'or geht somit an die La Couronne in Solothurn; da weiss man einfach noch, was Gastfreundschaft bedeutet, und «aber das hämmer no nie gmacht» oder «da chönnt ja jede cho» ist im Vokabular nicht vorhanden!

Value-based Healthcare: Mehr Qualität statt Quantität



Mit dem Ansatz Value-based Healthcare (VBHC) soll eine optimale Behandlungsqualität durch eine konsequente Orientierung der Zufriedenheit und den Präferenzen der Patienten erreicht werden. Gleichzeitig wird die Vergütung an klinische und von Patienten berichtete Qualitätsindikatoren geknüpft. Alle Massnahmen zielen darauf ab, das Gesundheitswesen durch die Vermeidung unangemessener Behandlungen zu entlasten und die Patienteninteressen ins Zentrum zu rücken. In einem Pilotprojekt erarbeitet die Groupe Mutuel mit dem Universitätsspital Basel und dem Hôpital de la Tour in Meyrin momentan ein entsprechendes Modell.

Das Schweizer Gesundheitssystem gilt als sehr gut, aber auch als teuer. Die hohen Kosten im Gesundheitswesen werden unter anderem durch Fehlanreize in der Abgeltung von Leistungen verursacht, die nicht in erster Linie auf Qualität, sondern auf Quantität ausgelegt sind. Es wird vorrangig die Menge vergütet, während die Qualität zwar vorausgesetzt, aber kaum gemessen oder aus Patientensicht erhoben wird. Dies führt dazu, dass Leistungserbringer einen Anreiz haben, möglichst viele Therapien und medizinische Leis-

tungen durchzuführen. Über- und Fehlversorgung sind daher weit verbreitet, wie zum Beispiel beim künstlichen Kniegelenk, das in der Schweiz fast doppelt so häufig wie im OECD-Durchschnitt eingesetzt wird.

«Unnötige medizinische Eingriffe verteuern nicht nur das Schweizer Gesundheitswesen, sondern sind auch gefährlich für die Patienten. Wir müssen sicherstellen, dass das Richtige richtig gemacht wird. Hierfür braucht es ein Umdenken im System», stellt Dr. Thomas J. Grichting, Generalsekretär der Groupe Mutuel fest.

Value-based Healthcare setzt neue Anreize

Die sogenannte Value-based Healthcare, also eine nutzenbasierte Gesundheitsversorgung, stellt den Nutzen für den Patienten ins Zentrum. Sie strebt die bestmögliche Versorgung für jeden Patienten innerhalb der bestehenden Ressourcen an. Dies indem auf die Indikations- und Outcome-Qualität gesetzt wird, wie sie vom Patienten empfunden wird. Sie setzt also unter anderem einen aktiven Einbezug des Patienten sowie dessen Verbesserung der Symptome, der Lebensqualität etc. nach einer Behandlung, erhoben

durch PROMs (Patient-reported Outcome Measures), voraus. Ob eine Operation an der Hüfte erfolgreich war, wird entsprechend nicht mehr nur daran gemessen, ob die Patientin das Spital zum vorgesehenen Datum verlässt, sondern beispielsweise auch daran, ob ihre Schmerzen verschwunden sind, sie mehr Beweglichkeit und Lebensqualität erlangt hat und nicht aufgrund von Komplikationen erneut behandelt werden muss.

Ein erfolgreicher Einsatz von Value-based Healthcare verlangt in einem ersten Schritt eine enge Zusammenarbeit aller Beteiligten und eine aktive Involvierung des Patienten. Ein weiterer Schritt ist es, die Qualität und die Kosten über den ganzen Patientenpfad hinweg zu betrachten und die Qualität der Behandlung an die Vergütung zu koppeln.

«Die bestmögliche Behandlungsqualität für die Patienten hat für uns oberste Priorität. Damit diese gewährleistet werden kann, ist es essenziell, Anreize zu schaffen, um qualitativ hochwertige, das heisst angemessene und wirksame Leistungen zu erbringen. Dabei soll jedes Krankheitsbild individuell mit einheitlichen Kriterien hinsichtlich der Qualität der erbrachten

Leistungen bewertet werden, wobei die Ergebnisse transparent sind. Auf diese Weise entsteht ein positiver Qualitätswettbewerb zwischen den Anbietern, und die Patienten werden besser informiert und integriert», erläutert Dr. Grichting.

«Pay for Patient Value»

Die Groupe Mutuel hat zusammen mit dem Universitätsspital Basel und dem Hôpital de La Tour ein Pilotprojekt gestartet, um die Implementierung von Value-based Healthcare sowie deren Tarifierung an einem konkreten Behandlungspfad aufzuzeigen und zu ermitteln. Als erstes Beispiel im Projekt «Pay for Patient Value» dient der Hüftgelenkersatz, einer der häufigsten chirurgischen Eingriffe. Parameter der Erfolgsmessung sind beispielsweise das Schmerzniveau und die Funktionsweise der Hüfte, aber auch die ungeplanten Wiederaufnahme- oder Revisionsraten. Diese werden bis zu einem Jahr nach der Operation erhoben. Mit diesen Daten wird zurzeit eine theoretische Finanzierung mit einer Zusatzvergütung getestet. Parallel dazu wird der Ansatz der Value-based Healthcare weiterentwickelt; insbesondere, um auch die ambulanten Leistungen abdecken zu können. In Zukunft soll das Projekt auf neue Partner und Pathologien ausgedehnt werden. Das Universitätsspital Basel und das Hôpital de La Tour setzen bereits heute auf PROMs und erfassen diese für eine Vielzahl von Krankheitsbildern.



Dr. Thomas J. Grichting

Generalsekretär und Mitglied der Generaldirektion der Groupe Mutuel



Dr. Florian Rüter

Leiter Abteilung Qualitätsmanagement & Value Based Healthcare der Medizinischen Direktion des Universitätsspitals Basel



Rodolphe Eurin,

CEO Hôpital de La Tour

Interview mit Dr. Florian Rüter und Rodolphe Eurin

Wieso setzen Sie auf PROMs?

«Klassische Qualitätsindikatoren wie Mortalitätsraten, Infektionsraten usw. sagen wenig über den Behandlungserfolg aus Patientensicht aus. PROMs geben uns Hinweise zur Lebensqualität der Patienten nach einer Behandlung. Ausserdem erhöhen sie die Zufriedenheit der Patienten und verbessern die Beziehung zwischen Arzt und Patient», sagt Dr. med. Florian Rüter, Leiter der Abteilung Qualitätsmanagement und Value-based Healthcare des Universitätsspitals Basel.

«Medizinische Leistungen müssen messbar sein, um überhaupt deren Qualität feststellen und vergleichen zu können. Es verbindet medizinische Teams wieder mit ihrem humanistischen Anspruch, Ergebnisse zu liefern, die für Patienten von Bedeutung sind. Das soll sich am Ende dann auch auf die Bezahlung der medizinischen Leistung auswirken. Die Ärzte haben damit ein Tool, mit dem sie noch besser analysieren können, an welcher Stelle des Patientenpfades sie Verbesserungen einführen können und wo eventuell Schwachstellen liegen», erklärt Rodolphe Eurin, CEO Hôpital de La Tour.

Was versprechen Sie sich vom gemeinsamen Projekt?

«Wir sind überzeugt, dass dieses Projekt aufzeigt, dass der Value-based-Healthcare-Ansatz nicht nur ein grosser Schritt zu mehr Patientenzentrierung im Alltag ist, sondern auch zur Kostensenkung im Gesundheitssystem beiträgt», so Dr. Rüter.

«Die Implementierung von Value-based Healthcare bedingt ein 'Out-of-the-Box'-Denken sowie Fortschritte in der Digitalisierung. Durch vermehrten Datenaustausch gibt es auch weniger Doppelspurigkeiten. Ausserdem fordert es einen neuen Leistungsanspruch anhand der Qualität der erbrachten Leistungen», sagt Herr Eurin.

«Am schönsten ist's, wenn's hudlet!»

Dort, wo früher Drogensüchtige traurige und weltweite Berühmtheit erlangten, hat die Stadt Zürich ein kleines Paradies entlang der Limmat, kurz nach dem Zusammenfluss mit der Sihl, geschaffen. Die alte Bahntrasse ist nun ein kilometerlanger Spazierweg geworden, gesäumt von heimischen Bäumen und Büschen. Gerade jetzt, im Frühling, ist es besonders zauberhaft. Auch verschiedene Attraktionen wechseln sich ab und bieten den Spaziergängern diverse Zerstreung. Eine davon stellt das kf hier vor; denn ein Outdoor-Fitnessclub, das scheint doch etwas Neues und Aufregendes zu sein!

«No walls, no limits» unter diesem Motto wird im Container Gym auf dem ParkPlatz-Areal am Letten trainiert. Die einzigartige Alternative zu herkömmlichen Fitnessstudios ist genau das Richtige für Frischluftsuchende und Sportbegeisterte. Das Training unter freiem Himmel fordert nicht nur den Körper, sondern es braucht auch etwas Disziplin und Willen, bei jeder Witterung nach draussen zu gehen. Aber es lohnt sich, denn das Gefühl nach dem Training ist unbezahlbar.

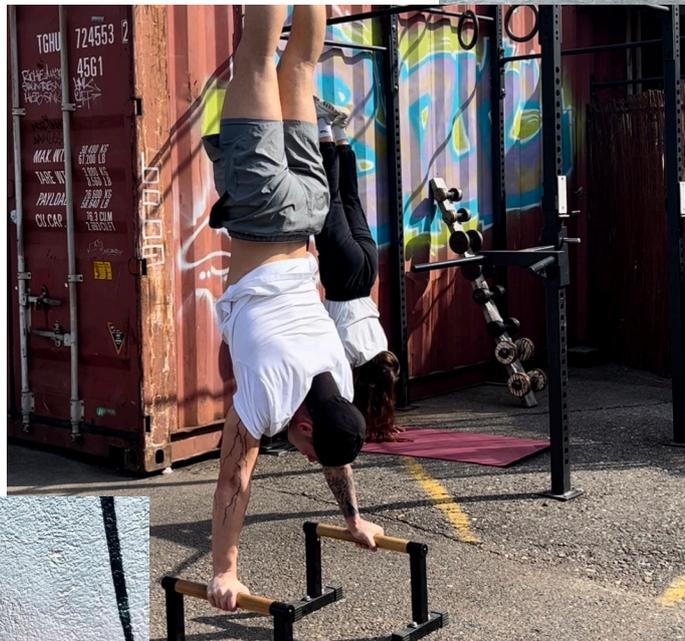
Ob Anfänger oder Profi – die Türen im Container Gym stehen allen Sportinteressierten offen. Der Fokus der Fitness-Community liegt auf Offenheit, Toleranz und Austausch. Davon überzeugt auch das weitreichende Angebot - neben knallharten Workouts für eher Fortgeschrittene werden auch Stunden angeboten, in welchen die Basics von Krafttraining erklärt werden. Daneben gibt es noch weitere Angebote wie entspannte Yogastunden oder aber auch speziellere Stunden wie Handstandkurse oder Bootcamps. Ebenfalls im Angebot stehen regelmässige Workshops, in welchen externe Trainer ihres Know-how der Containergym-Community weitergegeben wird. Diese Kurse reichen von Springseilworkshops bis zu einem Workshop über den weiblichen Zyklus im Bezug auf Training. Somit geht es beim Container Gym nicht nur um das Training selbst, sondern auch darum, gutes und fundiertes Wissen weiterzugeben und sich gegenseitig weiterzubringen. Zusätzlich können sich die Teilnehmer an unserem Power-Brunch gegenseitig besser kennenlernen und sich austauschen. Der Gedanke hinter dem Konzept: Krafttraining ist wichtig für eine gesunde Entwicklung und Erhaltung des Körpers. Nicht zu verachten ist dabei aber auch die geistige Gesundheit und ein gesunder, nachhaltiger Lebensstil. Zum Angebot des Container Gyms gehören diverse Gruppentrainings für alle Fitness-Levels, wie oben kurz angedeutet. Die Coaches gehen dabei speziell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Gruppe und jedes Einzelnen ein und können dadurch ein individuelles und nachhaltiges Training garantieren. Für diejenigen, die lieber selbständig und unabhängig trainieren wollen, bietet das Gym verschieden lange Mitgliedschaften an, mit welcher sie vollen Zugang zu allen Fitnessgerä-

ten und Trainingsbereichen haben. Ob Kraft, Ausdauertraining oder Yoga, hier wird darauf geachtet, dass die eigenen Trainingsziele erreicht werden. Wer interessiert ist, sein individuelles Wissen und Können noch ein Level höher zu bringen, für diejenigen stehen auch Personal-Coachings zur Verfügung. Dabei gehen die Trainer individuell auf die jeweiligen Bedürfnisse und Ziele ein und betreuen die Kunden falls erwünscht auch über eine längere Zeit. Auch unsere Nachwuchs-Fitnessstars kommen hier nicht zu kurz. Das Container Gym bietet spezielle Kursangebote an, bei denen sich Kinder und Jugendliche in Ausdauer, Kraft, Schnelligkeit, Koordination und Beweglichkeit verbessern können. Die erfahrenen Trainer motivieren mit spielerischen Fitnessübungen und steigern so die Lust der nächsten Generation, einen gesunden und aktiven Lebensstil zu führen.

Nach einem erfolgreichen Training lädt die benachbarte Parki Bar zum Entspannen und Austauschen ein. Für diejenigen, die nach dem Training noch eine weitere Herausforderung suchen, steht ein gemeinsamer Sprung in die erfrischende Limmat, die direkt am Gym liegt, nichts im Wege. Oder auch ein gemeinsames Ping-Pong kann einem immer wieder von neuem begeistern und die Lust auf einen weiteren Gym-Besuch steigern.

Ebenfalls bietet das Containergym eine einzigartige, von Hand gebaute Outdoordusche an. Für diejenigen, die nach dem Sport gleich zur nächsten Verabredung gehen müssen, sorgt diese mit Pflanzen und Lichter beschmückte Outdoordusche für ein einmaliges Dschungelfeeling, ganz im Herzen von Zürich. Das Container Gym ist Teil eines Kulturprojekts, das auf dem ParkPlatz-Areal zu Hause ist und steht nicht nur für körperliche Fitness, sondern auch für eine gesunde und bewusste Lebenseinstellung mit dem Umgang mit Menschen und sich selbst. Weitere Informationen auf: www.containergym.info

Valerie Knöpfel & Kristiano Draxl
Autoren



Fotografien: containergym-Crew

Big Data kann die Solidarität im Gesundheitssystem erweitern

Eine neue Studie zeigt, wie Gesundheitsfachleute und Bürgerinnen und Bürger auf die Digitalisierung des Gesundheitswesens schauen: Es soll weiter digitalisiert werden – mit dem Menschen im Mittelpunkt. Der Staat setzt den rechtlichen Rahmen. Jeder entscheidet selber über seine Daten. Das grosse Potential des Datenteilsens für die Stärkung der Solidarität ist noch nicht erkannt.

Ob im Operationsaal, in der Diagnostik oder auf der Neugeborenenstation: Die medizinische Versorgung wird mehr und mehr zur Datenmedizin. Ob Krankenkassen-, Spital- oder Zyklus-App, Online-Arztkonsultation oder elektronisches Patientendossier: Die Gesundheit wird zunehmend vermessen. Was heisst das für

das Gesundheitssystem? Welche Chancen und Risiken bringt die Digitalisierung im Hinblick auf die Solidarität? Und wer soll im digitalisierten Gesundheitssystem wofür Verantwortung tragen? Diese Fragen sind brisant.

Die Stiftung Sanitas Krankenversicherung wollte Antworten dazu aus der Bevölkerung haben. Dafür hat sie schweizweit den Dialog mit Gesundheitsfachleuten und «Menschen wie du und ich» gesucht. Das Beratungsunternehmen Sensor Advice ist durch die Schweiz gereist und hat zugehört. Die Diskussionen mit knapp 80 Personen wurden dokumentiert und in der Studie «Gesundheit digital – Solidarität und das Gesundheitswesen der Zukunft» aufgearbeitet.

Im Alltag erlebbare Vorteile

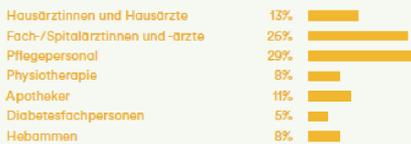
Das grosse Fazit aus den Stimmen der Leute lautet: der digitale Wandel ist nicht zu stoppen, und er soll zugunsten der Menschen weitergehen. Bürgerinnen und Bürger schätzen Krankenkassen- und Gesundheits-Apps. Die «digitalen Helfer» erleichtern administrative Prozesse und die Beobachtung des Gesundheitszustands. Das macht die Vorteile der Digitalisierung ganz konkret im Alltag für jeden erlebbar. Auch Gesundheitsfachleute sind der Meinung, dass digitale Datensysteme heute schon viel zu einer effizienten und vernetzten Arbeitsweise beigetragen haben. Besonders in datenintensiven Gesundheitsberufen wie in der Intensivmedizin, wo schnelles Monitoring und Analysen grosse Vorteile für Patientinnen und Patienten bringen, ist das der Fall.

Gesundheit digital: Solidarität und das Gesundheitswesen der Zukunft im Dialog

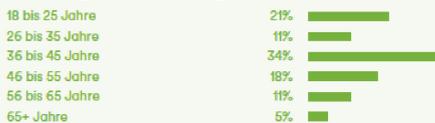
Geschlecht alle Dialoggruppen



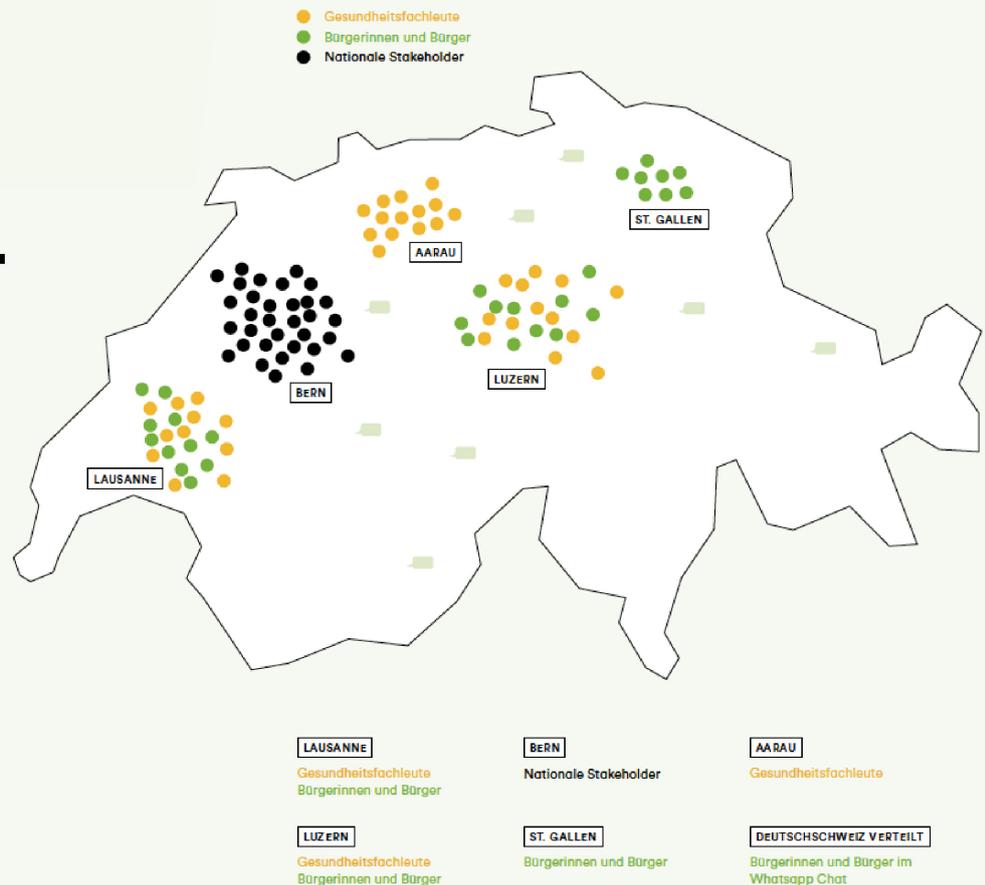
Berufe Gesundheitsfachleute



Alter Bürgerinnen und Bürger



Branchen nationale Stakeholder





Mehr Komfort für alle Seiten

Hausärzte sehen einen erheblichen Nutzen darin, in Zukunft mehr ortsunabhängige Leistungen wie den «digitalen Hausbesuch» anzubieten. Auch wenn ein Teil der Klientel noch skeptisch ist und der Beweis, dass die Betreuungsqualität dieselbe bleibt, immer wieder zu erbringen ist, sind die neuen Wege in der Summe komfortabler für beide Seiten. Ein Teil der Bürgerinnen und Bürger bestätigt das. Sie schätzen die Möglichkeiten von WhatsApp-Chats und Onlinebuchungssystemen, um ihren Arzt zu konsultieren oder mit ihrer Ärztin zu kommunizieren.

Interprofessionalität zwischen Gesundheitsfachleuten fördern

Die Gesundheitsfachleute schätzen besonders digitale Tools, die ihnen die Beurteilung des Gesundheitszustands von Patientinnen und Patienten und deren Behandlungen erleichtern. Aber auch Systeme, die die Informationsübermittlung zum Beispiel zwischen Spital, Hausarzt und Therapeuten betreffen, sind im Berufsalltag wichtig. Der Benefit für die Patientinnen und Patienten liegt auf der Hand, wenn alle betreuenden Stellen Zugriff auf dieselben Informationen haben. In der Zusammenarbeit zwischen den Disziplinen stärken digitale Informationssysteme die Interprofessionalität. Diese Vorteile werden aber getrübt durch technische Schnittstellenprobleme zwischen verschiedenen Systemen und die fehlenden Datenstandards.

Datensicherheit und nichtdiskriminierende Regeln als Bedingung für das Vertrauen

Den Vorteilen eines digitalen Systems steht aber eine oft genannte Befürchtung gegenüber: Die Angst vor Stigmatisierung

und Datenmissbrauch. Denn unsere Gesundheitsdaten sind hochsensibel und persönliche Daten. In einem solidarischen Gesundheitssystem soll Datentransparenz nicht dazu führen, dass Menschen mit negativen gesundheitlichen Voraussetzungen oder solche, welche über wenig Gesundheitswissen verfügen, benachteiligt werden. Datensicherheit und nichtdiskriminierende Regeln sind für viele eine zentrale Bedingung für das Vertrauen in ein digitalisiertes Gesundheitssystem. Doch wer soll dafür die Verantwortung tragen?

Kein Zwang zum Datenteilen

Der Staat soll den rechtlichen Rahmen für das digitale Gesundheitssystem setzen und Gesundheitsdaten nutzen, um die Gesundheit der Bevölkerung zu fördern. Dabei soll er aber die Menschen nicht zum Datenteilen verpflichten. Das Gleiche gilt auch für andere Akteure aus dem Gesundheitswesen. Ihnen werden Daten unter der Bedingung gegeben, dass neue und bessere Therapien und Dienstleistungen entstehen. Gesundheitsfachleute und Bürgerinnen und Bürger lehnen jede Pflicht, persönliche Daten zu teilen, ab – das gilt sogar für anonymisierte Daten. «Selbst entscheiden» steht für die meisten ganz oben auf der Agenda, wenn es um die eigenen Gesundheitsdaten geht. Die Menschen sind bereit, «Selbstverantwortung» wahrzunehmen, fordern aber gleichzeitig auch Datensicherheit und Transparenz über die Verwendung der Daten. Was heisst das für die Solidarität im Gesundheitswesen?

Der Blick auf die Solidarität

Als Solidarität im Gesundheitswesen verstehen die meisten das gemeinschaftliche Tragen von finanziellen und sozialen Risi-

ken, das Füreinander-Einstehen sowie den diskriminierungsfreien Zugang zu medizinischen Leistungen. Dass das Teilen von Daten der Allgemeinheit nützt und damit die Solidarität stärken kann, ist noch wenig in den Köpfen verankert. Daten werden primär als persönlicher Besitz gesehen und nicht als Gut, welches durch Analyse und Weiterverwendung – zum Beispiel in der Forschung – wertvoller wird. Dabei ist das Potential von Gesundheitsdaten enorm; für die Einzelnen wie auch für die Gesellschaft.

Heike Scholten,
CEO Sensor Advice

sanitas Stiftung

sensor
advice

Die Stiftung Sanitas Krankenversicherung möchte ein möglichst breites Bild und vielfältige Perspektiven auf die Fragestellungen rund um die Digitalisierung des Gesundheitssystems und die Solidarität zeichnen und in den Diskurs einbringen. Mehr Einblicke zur durch Sensor Advice durchgeführten Dialogreihe «Gesundheit digital» sind auf der Webseite zum Projekt abrufbar. Die Studie ist im Rahmen der SGGP-Schriftenreihe als Buch und e-book erschienen und kann hier bestellt werden: www.sggp.ch/publikationen/schriftenreihe

Digitales Bezahlen: ein Motor für die Schweizer Wirtschaft

Digitales Bezahlen hat eine hohe Bedeutung für den Wirtschaftsstandort Schweiz, und im Zuge der Pandemie hat sich sein Wachstum weiter beschleunigt. Neue Produkte ermöglichen einem noch grösseren Kreis von Personen den Zugang zum E-Commerce und unterstützen den Handel bei der Digitalisierung. Um die Sicherheit und Stabilität der komplexen Infrastruktur zu gewährleisten, sind verschiedene Akteure involviert.

Bedürfnisse und Verhalten der Konsumenten ändern sich fortlaufend – das gilt auch für das Bezahlen. Gerade während der Pandemie beschleunigte sich der Trend zur Nutzung digitaler Bezahlösungen noch einmal deutlich. Fast alle Menschen in der Schweiz bezahlen inzwischen kontaktlos, und auch Smartphone und Smartwatch werden zunehmend benutzt, um die Rechnung an der Kasse zu begleichen. Auch Transaktionen im Online-Handel nehmen zu, und besonders Bestellungen über Mobilgeräte sind nicht mehr wegzudenken. Dies hilft Händlern dabei, ihre Waren und Dienstleistungen einem grossen Nutzerkreis anzubieten und so ihre Geschäftsfelder zu erweitern.

Auf Konsumentenseite war für die Teilhabe am Online-Handel früher oft eine Kreditkarte notwendig. Seit der Einführung moderner, multikanalfähiger Debitkarten in der Schweiz vor rund drei Jahren wendet sich das Blatt. Mittlerweile gibt es in der Schweiz allein rund zwanzig Anbieter von Visa-Debitkarten, mit denen Konsumenten nicht nur wie gewohnt im Geschäft, sondern auch online bzw. in-App bei Händlern in mehr als 200 Ländern und Regionen auf der ganzen Welt einkaufen können. Diese Entwicklung sehe ich als einen Beitrag zur finanziellen Inklusion, aber auch zu mehr Wettbewerb in einem Markt, in dem lange Zeit vor allem eine nicht E-Commerce-fähige Bankkarte weit verbreitet war.

Wohin geht die Reise beim Bezahlen

Dieser Wettbewerb fördert Innovation und die Entstehung neuer Produkte, die Banken für Konsumenten verfügbar machen. Beispiele dafür sind Krypto-Karten oder das Auto, das selbst zum Zahlungsmittel wird. Und nicht zuletzt Lösungen wie Click to Pay, die die Online-Kartenzahlung für Konsumenten vereinfachen, ohne dass für Händler zusätzliche Gebühren durch Unternehmen wie Visa anfallen. Innovationen im Zahlungsverkehr sind elementar für die Wirtschaft, denn sie schaffen zeitgemässe Lösungen und Zugang zum Konsum im Laden wie im Netz und kurbeln diesen an. Und der private Konsum machte 2022 allein rund die Hälfte des BIP der Schweiz aus. Im Zuge der Digitalisierung spielt gerade beim Thema Geld zusätzlich Vertrauen eine elementare Rolle: Das Bezahlen muss sicher sein und zuverlässig funktionieren. Daher hat allein Visa in den letzten fünf Jahren mehr als 9 Milliarden US-Dollar in Cybersicherheit investiert und ein

resilientes System ermöglicht, das 99,9999% aller Transaktionsanfragen auch abgewickelt hat. Künstliche Intelligenz ist hier Standard bei der Betrugsbekämpfung, und Innovationen wie die Token-Technologie sorgen dafür, dass echte Kartendaten gar nicht erst sichere Backendsysteme verlassen.

Wie bei jeder Zahlungsart – sei es Bargeld, Karten oder andere Bezahlformen – sind die Bereitstellung des Systems und die Möglichkeit, Zahlungen anzunehmen, mit Kosten verbunden. Bei einer Kartenzahlung, das im System von einem sogenannten Scheme wie Visa organisiert wird, sind vereinfacht gesprochen vier Parteien verbunden. Ein Käufer, ein Händler sowie die kartenausgebende Bank des Konsumenten (Issuer) und die Finanzinstitution des Händlers, die ihn mit dem Zahlungsnetzwerk verbindet («Acquirer»). Ein Acquirer ist eine Bank, die Kredit- und Debitkartenzahlungen im Auftrag eines Händlers abwickelt). Die Kostenstruktur bei digitalen Transaktionen im Handel basiert auf drei Elementen: der Händlergebühr (1.), die der Acquirer gegenüber dem Händler erhebt und die in der Regel die zwei weiteren Gebühren enthält; die Interchange (2.), die vom Acquirer an den Issuer gezahlt wird sowie die Scheme-Gebühr (3.), die der Acquirer ans Scheme zahlt.

Während die Interchange-Sätze je nach Transaktionsart festgelegt und für Visa-Zahlungen hier öffentlich einsehbar sind, liegt die Scheme-Gebühr bei einer beispielhaften 100-Franken-Inlandtransaktion mit Visa Debit bei unter 3 Rappen. Die endgültigen Kosten für den Händler hängen von der Händlergebühr ab, die allein zwischen Acquirer und Händler ausgehandelt wird und variieren kann. Acquirer garantieren u.a., dass Händler ihr Geld nach einem Einkauf bekommen, Issuer schützen Konsumenten vor finanziellem Betrug und ermöglichen neue Bezahlprodukte in Zusammenarbeit mit den Schemes, die den Rahmen setzen und die Sicherheit des Netzwerks gewährleisten. In einer globalisierten Welt braucht es sichere Bezahlssysteme, die nach klaren Regeln ablaufen und es Schweizer Händlern wie Konsumenten ermöglichen, zuverlässig zu bezahlen und bezahlt zu werden – egal ob zu Hause, auf Auslandsreisen oder im Internet. Klar ist, das digitale Bezahlen lässt sich nicht im Alleingang organisieren, sondern nur in Partnerschaft mit lokalen Händlern und Finanzunternehmen.



Kurzinterview – drei Fragen an Santosh Ritter. Lohnt sich die Akzeptanz von digitalen Kartenzahlungen eigentlich für Händler?

Die Akzeptanz bietet Händlern klare Vorteile und unterstützt sie dabei, ihren Kunden bequeme, sichere und zuverlässige Bezahlvorgänge anzubieten. Die Zahlungsgewohnheiten der Menschen ändern sich – rund ein Drittel der Menschen in der Schweiz meidet hierzulande inzwischen Geschäfte, in denen sie nur bar zahlen können. Digitale Bezahlmöglichkeiten sind zudem ein Mittel, um die Bindung zur jungen Generation zu erhalten, die inzwischen eher das Portemonnaie als das Smartphone zu Hause lässt. Des Weiteren erweitern Händler ihre Zielgruppe, in dem sie Besuchern aus anderen Ländern eine währungsunabhängige Bezahloption anbieten und gleichzeitig online Kunden auf der ganzen Welt erreichen können. Und nicht unerwähnt bleiben sollte, dass Händler bei erfolgreicher Authentifizierung eine Zahlungsgarantie erhalten und damit die Kosten für Zahlungsausfälle sinken. Nicht zuletzt sinken Kosten für das Bargeld-Handling, von den Personalkosten über Transport- und Wechselgeldbeschaffung bis hin zu Betrug und Überfall-Risiken. Ich empfehle Händlern grundsätzlich, die Preise für die Akzeptanz von Kartenzahlungen zu vergleichen. Händler haben die Möglichkeit, aus verschiedenen Angeboten zu wählen.

Wie stehen Sie zur Interchange-Gebühr?

Die Interchange-Gebühr erfüllt eine Reihe von Funktionen: Sie trägt dazu bei, dass Investitionen in die Sicherheit des

elektronischen Zahlungsverkehrs getätigt werden. Weiter ermöglicht die Interchange-Gebühr den Banken, innovative Produkte im Schweizer Markt zu lancieren und diese weiterzuentwickeln. Nicht zuletzt hilft sie den Banken, die Konsumenten vor finanziellen Verlusten bei Betrug zu schützen. Wir sind an einer ausgewogenen Gebührenstruktur interessiert, die die Interessen aller Marktteilnehmer ausbalanciert, denn Visa verdient oder erhält keinen Anteil an der Interchange. Auch wenn die Interchange nur einen Teil der Akzeptanzkosten ausmacht und wir diese nicht festlegen, ist es uns ein Anliegen, dass die Kosten für den Handel akzeptabel bleiben. Gäbe es die Interchange-Gebühr nicht, hätten die kartenherausgebenden Finanzinstitute Schwierigkeiten, die Kosten zu decken, die ihnen durch den Betrieb ihrer Kartendienste entstehen. In diesem Fall würden die kartenherausgebenden Finanzinstitute nicht mehr in Innovationen investieren, eventuell die Ausgabe von Karten ganz einstellen oder sie müssten die Gebühren für ihre Dienstleistungen erhöhen, was schliesslich den Konsumenten trifft.

Welche Innovationen können wir beim Bezahlen denn in Zukunft erwarten?

Ein sehr konkretes Beispiel ist sicher Click to Pay, dessen Einführung in der Schweiz bereits läuft. Click to Pay ist eine neue Checkout-Lösung für den E-Commerce, mit der die Branche die Kartenzahlung mit Kredit- und Debitkarten aller grossen Anbieter ähnlich einfach und bequem machen wird, wie wir es vom kontaktlosen Bezahlen im stationären Handel kennen. Zudem erwarte ich, dass Peer-to-Peer-

Zahlungen zwischen Konsumenten über neue Kanäle mittelfristig weiter an Relevanz gewinnen werden – dies ist auch ein Bereich, in dem wir Schweizer Banken mit unserer Technologie unterstützen können.

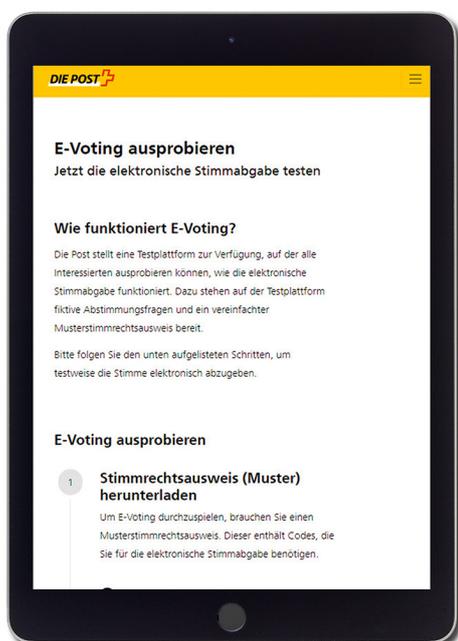
Grundsätzlich denke ich, dass Bezahlprozesse in Zukunft nicht nur immer digitaler, sondern auch weiter in den Hintergrund rücken und somit quasi «unsichtbarer» werden. Die Menschen interessieren sich mehr fürs Einkaufen als fürs Bezahlen – sichere und gleichzeitig bequeme Lösungen setzen sie dabei voraus. Das schliesst ein, dass neue Formfaktoren hinzukommen könnten, ähnlich wie das bereits etablierte Smartphone oder auch das Auto, das selbst bereits ein Zahlungsmittel ist. In Zukunft wird es denke ich auch in der Schweiz ganz normal sein, wenn zum Beispiel unser Fahrzeug selbst den Ladevorgang, die Tankfüllung oder die fällige Parkgebühr bezahlt. Der Grundstein für so etwas wurde dieses Jahr bereits gelegt als Visa in Kooperation mit Mercedes-Benz Mobility natives In-Car-Payment in unserem Nachbarland Deutschland eingeführt hat.



Santosh Ritter
Country Manager Visa
Schweiz & Liechtenstein

E-Voting – sicher und bequem von zu Hause aus abstimmen

E-Voting ist in der Schweiz schon bald wieder Realität: in den Kantonen Basel-Stadt, St. Gallen und Thurgau kommt das neue System der Post am Urnengang vom 18.06.2023 zum Einsatz. Aber bereits heute können sich auf einer Testplattform alle Interessierten einen ersten Eindruck davon machen, wie die elektronische Stimmabgabe funktioniert.



Seit bald 175 Jahren ist die Post Dreh- und Angelpunkt, wenn es darum geht, Informationen sicher und vertrauensvoll zwischen Menschen hin- und her zu transportieren. Das hat sich auch im digitalen Zeitalter nicht verändert. Privatpersonen, Unternehmen und Vertreter der öffentlichen Hand können sich darauf verlassen, dass die Post bei der elektronischen Kommunikation eine vertrauenswürdige Ansprechpartnerin ist. Die Post verfügt über eine der grössten IT-Abteilungen in der Schweiz. Ihre Cybersecurity wehrt monatlich rund 100 gezielte und 10'000 Viren-Angriffe ab. Zudem hat die Post über die letzten Jahre gezielt Kompetenzen aufgebaut, um komplexe Applikationen, die sensible Daten verarbeiten, inhouse zu entwickeln. Im Kryptografiezentrum in Neuenburg hat die Post ihr neues E-Voting-System für die Schweiz entwickelt.

Eingehend geprüft – durch ethische Hacker und im Auftrag des Bundes

Wie funktioniert E-Voting überhaupt? Neu können alle Interessierten die elektronische Stimmabgabe kennenlernen und selbst ausprobieren. Dafür hat die Post eine Testplattform (demo.evoting.ch) bereitgestellt. Aber ist E-Voting auch sicher? Die Antwort: Ja, es ist sicher. Die Post hat mit der Entwicklung des Systems vor Jahren begonnen und dieses auf die neuen rechtlichen Grundlagen des Bundes ausgerichtet. Diese enthalten hohe Anforderungen an die Sicherheit. Das gesamte System wurde 2021 offengelegt, um mithilfe sogenannter ethischer Hacker Schlupflöcher oder Sicherheitsrisiken zu entdecken. «Ethisch» bedeutet in diesem Zusammenhang, dass es sich um Computer-Experten handelt, die jedoch nicht mit kriminellen Absichten Systeme hacken, sondern um einen Beitrag zur Sicherheit zu leisten.

Diese Art der partizipativen Sicherheitsprüfung ist ein wichtiger Teil der Cybersecurity-Strategie der Post. Auch andere Systeme wurden auf diese Art und Weise wirksam und effizient überprüft. Wichtigstes Ziel: den bestmöglichen Service anbieten und die Sicherheit kontinuierlich zu kontrollieren. Zudem wurde das System einer Prüfung durch den Bund unterzogen, welcher dafür unabhängige Experten beigezogen hat.

Überprüfungsmechanismen für Stimmberechtigte und Wahlkommission

Beim E-Voting werden die Daten anonymisiert verarbeitet und verschlüsselt übertragen. Die Post hat zu keinem Zeitpunkt Zugriff auf persönliche Informationen der Stimmberechtigten. Nur so kann auch im digitalen Raum das Stimmgeheimnis gewahrt bleiben. Für die Abstimmenden bietet das neue E-Voting-System der Post eine Möglichkeit zur Prüfung, ob die Stimme korrekt in der elektronischen Urne eingegangen ist. Auf der anderen Seite kann die kantonale Wahlkommission nach Schliessung der Urne mithilfe einer separaten Software allfällige Manipulationen und Unregelmässigkeiten aufdecken.



Somit gibt es mit dem E-Voting-System der Post erstmals in der Schweiz die vollständige Verifizierbarkeit für elektronische Wahlen und Abstimmungen.

Startschuss in drei Kantonen

Die Testplattform steht allen Interessierten in der Schweiz und im Ausland offen. Das E-Voting selbst wird jedoch erst in drei Kantonen und für einen ausgewählten Kreis an Stimmberechtigten verfügbar sein. Im Juli 2022 hat der Bund die rechtlichen Rahmenbedingungen für die elektronische Stimmabgabe festgelegt. Diese besagt, dass nur ein Teil der Stimmberechtigten ihre Stimme via E-Voting übermitteln darf. Konkret bedeutet das, dass 30 Prozent der kantonalen und 10 Prozent der nationalen Stimmberechtigten online abstimmen dürfen. Diese entscheiden dabei selbst, welche Art der Stimmabgabe sie bevorzugen. Zu den ersten drei Kantonen, die E-Voting anbieten werden, gehören Basel-Stadt, St. Gallen und Thurgau. In allen drei Kantonen können Auslandsschweizer Stimmberechtigte elektronisch abstimmen. Im Kanton Basel-Stadt ist dies zusätzlich für im Kanton wohnhafte Menschen mit Behinderungen möglich

und im Kanton St. Gallen für Stimmberechtigte in fünf Pilotgemeinden. Der erste virtuelle Urnengang wird am 18. Juni stattfinden. Ob das System auch bei den Nationalratswahlen 2023 zum Einsatz kommt, ist noch offen.

E-Voting – mehr als nur ein Versuch

E-Voting entspricht einem Bedürfnis und erleichtert den Alltag der Bevölkerung. Denn gemäss einer Deloitte-Studie würden 84 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer gerne manchmal oder immer ihre Stimme elektronisch abgeben. Mit ihrem E-Voting-System will die Post einen Beitrag leisten, die Demokratie im Zeitalter der Digitalisierung sicher weiterzuentwickeln. So, dass auch bei der politischen Mitwirkung wie beim Einkaufen oder Rechnungen gilt: es stehen verschiedene Kanäle offen, und die Menschen wählen selbst, wann sie welche Möglichkeit nutzen wollen.

Die Schweizerische Post

«Game-Changer» auf dem Teller? Gehört Laborfleisch die Zukunft?

Die amerikanische Lebensmittelbehörde FDA (Food and Drug Administration) hat in den USA nun das zweite Laborfleischprodukt genehmigt. Da stellen sich zwei essenzielle Fragen: Ist das ein Vorbild für die EU und die Schweiz? Und: Was können wir von der neuen Technologie erwarten; wird Laborfleisch der neue «Game-Changer»?

Wird Laborfleisch die «neue (R)Evolution» menschlicher Ernährung?

Ja. Das kann durchaus eine Revolution auf Teller, Grill und Spiess werden. Denn wir befinden uns in einer wachsenden Phase des Flexitarismus, in dem Fleischkonsum besonders aus ethischen Gründen kritisch bewertet und daher der Konsum kontinuierlich reduziert wird. Trotzdem essen auch diese Menschen gerne Fleisch, weil es ihnen gut schmeckt – denn es ist ernährungsphysiologisch betrachtet ein absolut hochwertiges Lebensmittel, wenn die Qualität stimmt. Habe ich nun die Wahl zwischen «ein Tier musste für mich sterben» oder «gleiches Fleisch ohne Tier-tod», dann wird der Konsum zugunsten «todfreiem» Laborfleisch wieder steigen – vorausgesetzt, es ist mit echtem Fleisch in allen sensorischen und ernährungsphysiologischen Faktoren vergleichbar.

Welche Vorteile hat Laborfleisch gegenüber «normalem» Fleisch?

Ganz klar steht hier die ethische Frage im Fokus: «Es muss kein Tier gezüchtet, gehalten und getötet werden, damit ich Fleisch essen kann.» Dieser Kernaspekt dominiert alles andere. Hinzu werden wahrscheinlich Umwelt-Themen kommen, aber dafür ist es noch zu früh, denn bis dato weiss niemand, in welchem





Massstab und welchen Bereichen die Massenproduktion von Zellfleisch Klima und Umwelt mehr oder weniger schädigt als konventionelle Viehzucht.

Thema «Sicherheit»: Welche Gefahren bringt Laborfleisch für den menschlichen Verzehr?

Wenn es eine Zulassung erhält (es gibt ja in der EU bislang noch nichts zu kaufen), dann wird es sicher sein. Denn bevor ein neues Lebensmittel in Europa verkauft werden darf, muss es einen Zulassungsprozess durchlaufen und durch die zuständigen Behörden als sicher zertifiziert werden. Das wird durch die Novel-Food-Verordnung geregelt, in der die Sicherheit von Zellfleisch gründlich geprüft wird. Liegt die Zulassung vor, gilt das neue Lebensmittel als sicher. Und darauf kann man sich grundsätzlich verlassen.

Und wie sieht der Impact von Laborfleisch auf die Umwelt aus?

Da es bislang nur in Testlaboratorien respektive in kleinen Mengen hergestellt wird, lässt sich diese Frage noch nicht klar beantworten. Erst wenn Zellfleisch zu einem Alltagsprodukt im Supermarkt wird, können die entsprechend relevanten Klima- und Umweltbilanzen erstellt werden. Meine persönliche Vermutung ist: Es wird in puncto Umweltbelastung besser als konventionelles Fleisch abschneiden.

Die wichtigste Frage: Schmeckt Laborfleisch anders als unser bisheriges Fleisch?

Gute Frage, wenn nicht gar die entscheidende Frage für den Erfolg! Ich kann sie leider noch nicht beantworten, da ich noch kein Laborfleisch probiert habe. Und Geschmack ist bekanntlich stets individuell unterschiedlich. Und genau davon wird die Akzeptanz der Verbraucher und der potentielle Erfolg abhängen: Schmeckt Zellfleischsteak genauso gut wie ein echtes saftiges Rumpsteak, beisst und kaut es sich genauso angenehm, riecht es köstlich, passt die Sensorik, esse ich es mit intuitivem Genuss? Und: Was sagt der Darm, wie gut wird es verdaut, wie fühlen sich die Menschen nach dem Verzehr? Das werden die entscheidenden Fragen sein.

Wovon wird der Erfolg neben dem Geschmack noch abhängen?

Ganz klar: Vom Preis. Wenn sich nicht nur wohlhabende Flexitarier das Kunststeak leisten können, sondern es für die breite Masse der Bevölkerung erschwinglich sein wird, dann kann es ein wirklicher «Game Changer» auf dem Teller werden.

Uwe Knop

Autor, Ökotrophologe & med. Berater
Seine pointierten Texte finden auch den Weg ins kf-Magazin.

Mit Auge, Nase und Zunge gegen Food Waste

Und schon wieder landet das Joghurt im Abfall! Viele Lebensmittel werden weggeworfen, obwohl sie noch einwandfrei sind. Der Grund: das aufgedruckte Datum ist abgelaufen. Wer jedoch seinen Augen, seiner Nase und Zunge traut, weiss, dass Lebensmittel fast immer bedenkenlos über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumierbar sind. Der Reflex, diese Lebensmittel zu entsorgen ist trotzdem stark. Zur Vermeidung von Food Waste hat der Bund wissenschaftlich gestützte Leitlinien erarbeitet, welche uns Konsumentinnen und Konsumenten auffordern, unsere Sinne zu nutzen.

600 Franken Food Waste pro Kopf und Jahr

In der Schweiz landen jährlich drei Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. Das sind 330 kg vermeidbarer Lebensmittelverlust pro Person und Jahr im Wert von durchschnittlich 600 Franken. Schon aus finanziellen Gründen sollten wir kein Interesse daran haben, geniessbare Lebensmittel fortzuwerfen. Und doch werden 37% der landwirtschaftlichen Produktion weggeworfen. Diese unfassbare Ressourcenverschleuderung belastet die Umwelt erheblich. Auf der Fläche von zwei Dritteln des Schweizer Ackerlandes und knapp der Hälfte des Weidelandes werden Lebensmittel nur für den Abfall produziert! Food Waste ist zu einem wichtigen Nachhaltigkeitsthema geworden. Die Schweiz hat 2015 gemeinsam mit über 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet und sich dabei verpflichtet, die Lebensmittelverluste bis ins Jahr 2030 zu halbieren. Das ist ein ambitioniertes Ziel, das wir aber erreichen müssen, um die Wende zu schaffen.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) statt Verbrauchsdatum (VD)

Im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV wurden zwei Leitfäden zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten erarbeitet, die im September 2021 veröffentlicht wurden. Die wichtigste Empfehlung: Die Umstellung von Verbrauchsdatum (VD) auf Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Die Kundinnen und Kunden sind sich gar nicht bewusst, dass es zwei Datierungsarten gibt. Die Angaben sind kleingedruckt und fallen einem kaum ins Auge. Die Lebensmittel können in der Regel weit über das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumiert werden. Vorsicht ist bei leichtverderblichen Waren geboten wie Fisch, Hackfleisch und Aufschnitt. Diese Produkte müssen weiterhin mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden und dürfen nicht nach Ablauf des

Datums konsumiert werden. Nun müssen die Hersteller und Detailhändler in die Pflicht genommen werden, um dafür zu sorgen, dass der Wechsel vom Verbrauchs- zum Mindesthaltbarkeitsdatum sichtbar kommuniziert wird und Wirkung entfalten kann. Die zwei grossen Lebensmittelverleiher Coop und Migros sind dabei in der Verantwortung, sie geben in der Branche den Takt an. Wenn sie alle ihre Produkte auf MHD umstellen und das augenfällig kommunizieren, ist ein wichtiger Schritt zur Vermeidung von Food Waste getan.

Maximale Mindesthaltbarkeit mit MHD+ nutzen

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum gibt es aber zusätzlich Luft nach oben. Die meisten Produkte sind lange über das MHD hinaus einwandfrei geniessbar. Deshalb gibt es das sogenannte MHD+. Auch dafür hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV grünes Licht signalisiert. Das MHD+ hilft besonders privaten Haushalten, Lebensmittelverluste zu vermeiden. Lebensmittel mit einem abgelaufenen Datum sollen mit den Sinnen geprüft werden: Wie sehen sie aus? Wie riechen sie? Wie schmecken sie? Auge, Nase und Zunge helfen uns zu beurteilen, ob Lebensmittel noch geniessbar sind. Das MHD+ gibt uns dafür eine Richtschnur. Das Datum MHD+ gibt an, wieviel Tage bei korrekter Lagerung Lebensmittel über das jeweilige MHD hinaus konsumiert und abgegeben werden können, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken. Mehl, Reis, Teigwaren und Schokolade sind 360 Tage (MHD360) über das Datum unbedenklich geniessbar. Quark, Joghurt und Salami sind 14 Tage (MHD14) über das Datum hinaus. Selbst rohe Eier, Milch und Kleingebäcke sind 6 Tage über des MHD haltbar (MHD6) einwandfrei und unbedenklich zu konsumieren. Eine entsprechende Tabelle «Genuss ohne Risiko» kann über diesen Link heruntergeladen werden: www.tischlein.ch/ueber-uns/aktuell/datierung-von-lebensmitteln

COOP und Migros sind in der Verantwortung

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV hat einen wichtigen Schritt getan und seine Regeln im Umgang mit «abgelaufenen» Lebensmitteln auch für den Handel grundlegend geändert, um Food Waste zu vermeiden. Betriebe dürfen in einem begrenzten Zeitfenster Lebensmittel mit einem abgelaufenen MHD in Verkehr bringen oder an Organisationen wie «Tischlein deck dich» abgeben. Selbstverständlich müssen diese Produkte entsprechend gekennzeichnet werden. Dadurch kann der Handel einen Grossteil der jährlich über 100'000 Tonnen Lebensmittelabfälle vermeiden, die allein im Detailhandel anfallen. Zudem ist Tiefkühlen statt Fortwerfen erlaubt. Der Handel darf sogar geeignete, frische Produkte wie Fleisch durch Tiefkühlen und damit 90 Tage länger in den Umlauf bringen, selbstverständlich auch mit entsprechender Kennzeichnung.

Es ist entscheidend, ob die Grossverleiher wie Coop und Migros sich am Kampf gegen Lebensmittelverschwendung engagieren. Sie haben es in der Hand, flächendeckend das MHD und das MHD+ einzuführen und es für die Kundschaft sichtbar bekannt zu machen. Vorläufig sind sie noch sehr zurückhaltend und sträuben sich gegen diese neuen Regelungen. Als Konsumentinnen und Konsumenten können wir auf die Grossverleiher Druck ausüben und an ihre Verantwortung im Kampf gegen Food Waste appellieren. Coop und Migros mit ihrer marktdominierenden Stellung können einen wichtigen Beitrag leisten, um die Lebensmittelverluste im Handel und in privaten Haushalten zu reduzieren.

Martina Munz

Autorin, Nationalrätin SH

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Mehl Teigwaren & Reis Salz & Gewürze, Essig Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre Schokolade & Süswaren Tee & Kaffee						Mindesthaltbarkeitsdatum		
Fett/Öl Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser Dosen-konserven Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -saucen Frühstückscrealien, Knäckebrot, Zwieback								
Tiefkühl-produkte		Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft		UHT-Milch, Butter, Hartkäse			Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse		Pökelwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz		Eier gekocht			vorverpackte Backwaren	
Eier roh		Past-milch		Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen				

← Möglichkeit: Einfrieren → **Produkte mit Verbrauchsdatum**

Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)	<p>Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.</p> Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Reibkäse Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse	Verbrauchsdatum
	<p>Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.</p> *z.B. Patisserie **z.B. unverpacktes Frischfleisch	

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepraxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.



- VD Verbrauchsdatum
- MHD Mindesthaltbarkeitsdatum
- MHD+ Mindesthaltbarkeitsdatum plus Anzahl Tage

Olma Messen St. Gallen: Eine Ostschweizer Erfolgsgeschichte im Wandel

Die Olma Messen St. Gallen verfolgen eine Wachstumsstrategie, welche noch vor der Pandemie initiiert wurde. Heute sieht die Welt anders aus. Die gute Nachricht: Die Olma Messen sind wieder auf Kurs. Und wie! Nach drei schmerzhaften Jahren schrieb das Unternehmen 2022 trotz verkürztem Jahr einen operativen Gewinn. Die Richtung ist klar, das Ziel ambitioniert: Von CHF 30 Mio. Umsatz in den guten Jahren soll sich dieser bis 2031 auf CHF 40 Mio. entwickeln. Dank der neuen Halle 1 vergrössert sich auch das Gelände und erhält einen Leuchtturm mit Anziehungskraft. Mit den neuen Olma Aktien entsteht die wohl grösste Ostschweizer Community. Wann sehen wir uns in St. Gallen?

Die Zeit während der Pandemie nutzten die Verantwortlichen, Strategie und Businessplan auf Herz und Nieren zu prüfen. Die drei Schwerpunkte sind gesetzt, die Ziele ambitioniert: Die Weiterentwicklung des Messegeschäfts, der Ausbau des Veranstaltungsgeschäfts und der Aufbau von Zusatzgeschäften. Die Wertschöpfung erfolgt durch die eigenen Erlebnismarken und Dienstleistungen, welche von Emotionen und Begeisterung leben. Wie lassen sich diese harten und weichen Faktoren verbinden? Mit einem motivierten Team, konsequenter Marktorientierung und Produktentwicklung sowie der Verlängerung der Wertschöpfungskette innerhalb des Kerngeschäfts.

OLMA, OFFA und vieles mehr

Die beliebtesten Treffpunkte im Ostschweizer Kalender sind OLMA und OFFA. Doch die allermeisten Veranstaltungen bei den Olma Messen – rund 140 sind es

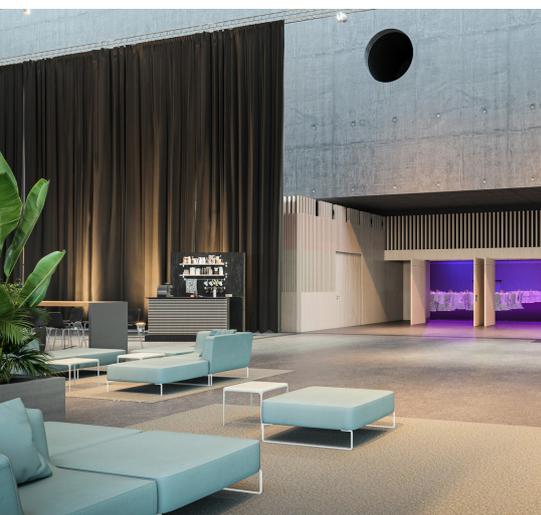
jährlich – finden dazwischen statt. Politische, wirtschaftliche, sportliche, medizinische, gesellschaftliche und weitere Themen finden in den Räumen und Hallen einen passenden Rahmen. Rund 800'000 Gäste sind es, die jährlich auf dem Olma Gelände tagen, debattieren, konsumieren, lernen und lachen. Die neue Halle 1 erweitert ab Frühling 2024 das Olma-Areal und bietet mehr Raum und Flexibilität für Veranstaltungen. Das Gelände wächst damit von 30'000 m² auf 43'000 m². Für die gezielte Marktbearbeitung arbeiten die Olma Messen in fünf Geschäftsfeldern: Corporate Events, Kongresse / Tagungen, Kultur, Sport und Gastmessen.

Ein neuer Leuchtturm entsteht:

Die Halle 1

Was sich heute noch als Grossbaustelle mitten in St. Gallen präsentiert, wird schon bald als lebendiger Messe- und Begegnungsort Fahrt aufnehmen. Die Vermie-

tung läuft auf Hochtouren, erste Verträge sind unter Dach und Fach. Die neue Halle 1 verleiht dem gesamten Areal der Olma Messen ein neues Gesicht. Mit der Erweiterung des Geländes bauen die Verantwortlichen auch die Dienstleistungen aus. Im Veranstaltungsgeschäft entwickeln sie sich zur Full-Service-Anbieterin: Von der Konzeption über die Durchführung bis zur Nachbearbeitung. Die neue Halle 1 wirkt anziehend, noch bevor sie fertiggestellt ist und am ersten Märzwochenende 2024 offiziell eröffnet wird. Über 240 Veranstaltungsanfragen erreichten die Olma Messen 2022. Wer einen Blick auf die eindrückliche Baustelle werfen will, bucht am besten eine Führung: www.olma-halle1.ch/baustellenfuehrungen



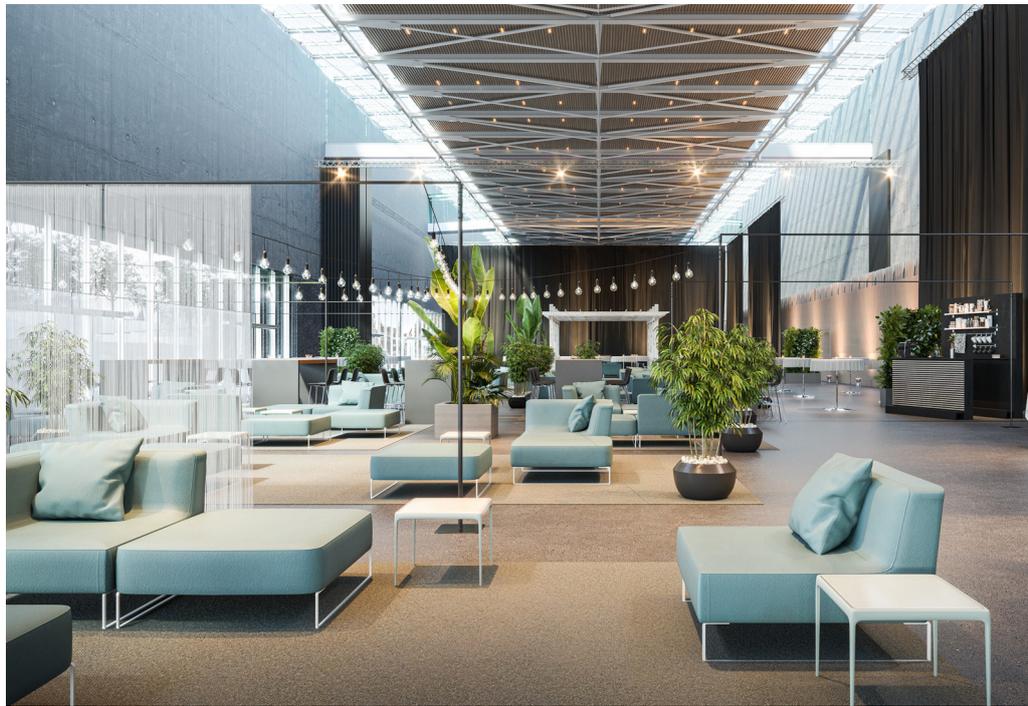
Die Olma Messen St. Gallen

Die Olma Messen St. Gallen sind der bedeutendste Begegnungsort der Ostschweiz und einer der grössten drei Messestandorte der Schweiz. Rund 90 Mitarbeitende sorgen dafür, dass auf dem Messegelände jährlich rund 800'000 Menschen im Rahmen von Messen, Kongressen und Events zusammenfinden – sei es mit Eigen- oder Gastformaten. Die Genossenschaft zählt zu den grössten und wichtigsten Messeveranstalterinnen der Schweiz und ist gleichzeitig ein wichtiges Stück St. Galler Identität. Mit ihren zahlreichen Ausstellern, Veranstaltern und Besuchern sind die Olma Messen ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für die Region. Gemeinsam generieren sie in der Ostschweiz (SG, AI, AR, TG) jährlich CHF 177 Mio. Franken Umsatz. Mit den Aktivitäten sind ebenfalls Beschäftigungseffekte von rund 1'350 Vollzeitstellen verbunden. Mit der neuen Halle 1 erweitern die Olma Messen ihr Gelände und ihr Angebot. www.olma-messen.ch



Olma Aktien zeichnen und zur Ostschweizer Community gehören

Wer Liebhaberaktien wie die Olma Aktien zeichnet, schätzt auch den sozialen Teil: Die Aktionäre und Aktionärinnen dürfen sich auf eine GV mit attraktivem Rahmenprogramm sowie pro Aktie je einen OFFFA- und OLMA-Tageseintritt freuen. Vor allem aber sind die neuen Aktien eine Investition in den Wirtschaftsstandort Ostschweiz. www.olma-aktien.ch



Christine Bolt

CEO der Olma Messen St.Gallen AG

Von der Genossenschaft zur Aktiengesellschaft: Drei Fragen an Christine Bolt, CEO Olma Messen St. Gallen AG

Christine Bolt, die Genossenschaffer haben am 28. April 2023 der Umwandlung in eine Aktiengesellschaft einstimmig zugestimmt. Was bedeutet dieser Meilenstein?

Es ist ein weiterer grosser Schritt für die Zukunftsfähigkeit der Olma Messen St. Gallen und bildet die Basis für unsere finanzielle Zukunft. Andere grosse Schweizer Anbieter von Live-Kommunikation sind schon lange eine AG. Sie ist ein adäquates Rechtskleid für unsere Herausforderungen.

Was können Sie schon heute zur ersten Generalversammlung der neuen AG sagen?

Die erste GV findet am Dienstag, 16. April 2024 statt. Die aufmerksamen Fans wissen, dass dies der OFFFA-Dienstag ist. Mehr verraten wir noch nicht.

Wie geht es weiter?

Wir freuen uns, dass dieser wichtige Meilenstein erreicht ist, aber viel Zeit zum Durchatmen bleibt nicht. Unser wichtigstes Ziel ist es nun, die zweiten CHF 10 Mio. im Rahmen der Aktienkapitalerhöhung zu beschaffen. Eine ehrgeizige Aufgabe, die wir mit Elan und Zuversicht angehen. Auch unsere Mitarbeitenden waren 2022 stark gefordert und 2023 hat erfolgreich begonnen. Gemeinsam arbeiten wir an der Umsetzung der Strategie31, an der Produktentwicklung, der Vermarktung der Halle 1 und der Weiterentwicklung unserer Organisation. Den Mitarbeitenden gebührt ein grosses Dankeschön. Sie leisten Grossartiges!



Mobilfunkstrahlenbelastung nimmt mit 5G ab

Das Bundesamt für Kommunikation (BAKOM) hat seinen Bericht zu elektrischen Feldstärken von adaptiven Antennen publiziert. Die Messergebnisse bestätigen, dass adaptive Antennen die Funksignale reduzieren. Damit verkleinern 5G-Mobilfunkantennen die Strahlung für Nicht-Nutzer messbar. Das BAKOM führte vom Herbst 2021 bis Frühling 2022 eine entsprechende Messkampagne zur Berechnung der Strahlenbelastung adaptiver und konventioneller Antennen durch.

Bereits im Juni 2022 veröffentlichte das Bundesamt für Umwelt (BAFU) einen ersten Monitoringbericht zur nichtionisierenden Strahlung. Dieser bestätigte, dass die Strahlenbelastung der Bevölkerung deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten liegt und die Strahlung durch Funkanwendungen rückläufig ist – trotz der massiv steigenden Datenübermittlung. Dazu trägt 5G bei. Es ist der effizienteste Mobilfunkstandard, der mehr Daten in kürzerer Zeit übertragen kann und erstmals dynamische Mobilfunktechnologien, so genannte adaptive Antennen, einsetzt. Die neuen Technologien tragen dazu bei, die Strahlung weiter zu reduzieren.

Neuster Bericht bestätigt Vorteile von adaptiven Antennen

Adaptive Antennen sind ein wichtiges Element der neuen Mobilfunktechnologie 5G. Der Ausbau des 5G-Netzes wird mit solchen Antennen vorangetrieben. Anders als konventionelle Antennen senden sie Signale zielgerichtet auf die Empfangsgeräte aktiver Nutzer. Strahlung fällt deshalb nur dann an, wenn Daten gesendet oder empfangen werden. Und nur dort, wo die Daten auch benötigt werden.

Die Antennen sind also in der Lage, ihre Strahlungsleistung anzupassen – oder eben: zu adaptieren. Dadurch sinkt die Strahlenbelastung für Nicht-Nutzer. Der neuste BAKOM-Bericht zu den elektrischen Feldstärken bestätigt den Vorteil der adaptiven Antennen gegenüber konventionellen, die bei alten Mobilfunktechnologien wie 4G oder 3G verwendet werden.

Bei konventionellen Antennen erhöht sich bei der Übertragung von Daten die Strahlung im gesamten Wirkbereich einer Antenne. Es spielt somit keine Rolle, an welches Endgerät Daten gesendet werden und wo sich die Nutzer befinden. Es sind sämtliche Menschen im Wirkungsbereich einer konventionellen Antenne gegenüber Funksignalen exponiert. Ihr Wirkungsbereich ist damit viel breiter und involviert eine Vielzahl von Personen. Bei den adaptiven Antennen hingegen stehen die Funksignale nur beim Empfänger und in seiner unmittelbaren Umgebung an. In der sonstigen Umgebung erhöht sich die Strahlung während der Datenübertragung nicht. Der Vorteil gegenüber den konventionellen Antennen ist so-

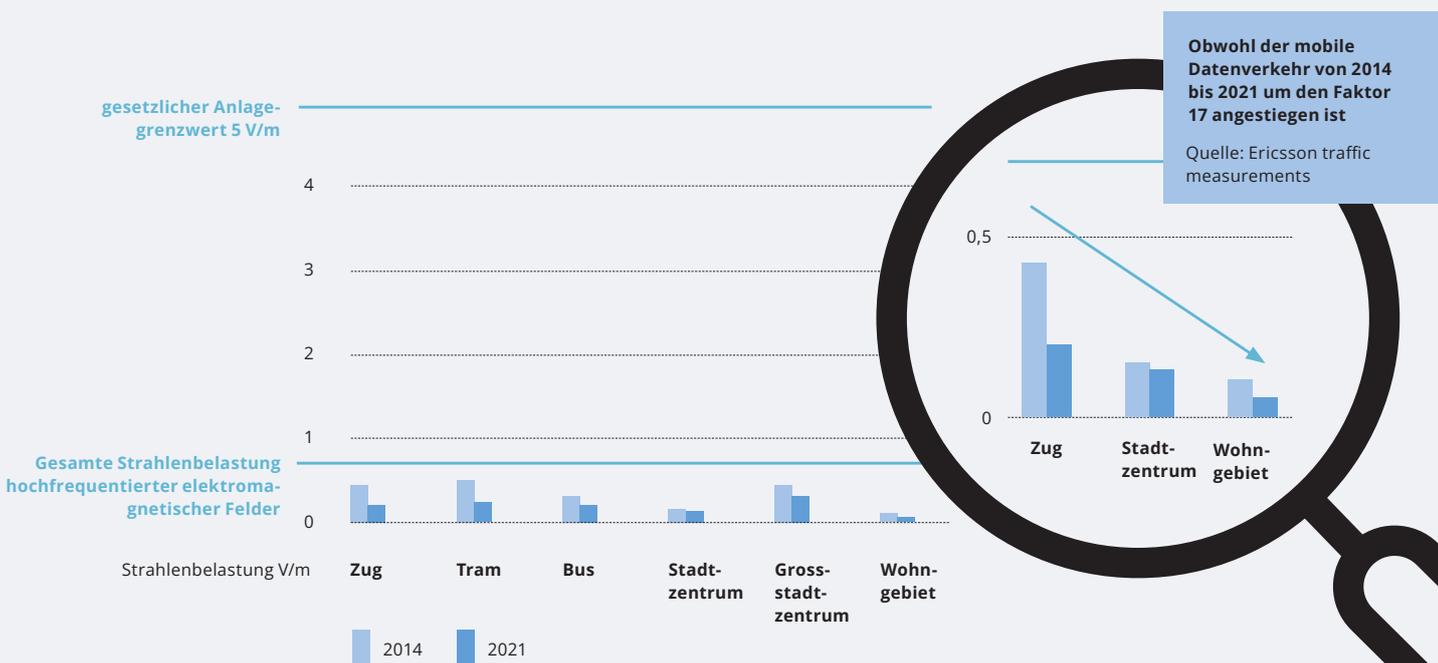
mit, dass Kunden, die ihr Smartphone nicht nutzen, nicht von Funksignalen betroffen sind und sich damit die individuelle Strahlenbelastung reduziert.

Strahlenbelastung nimmt mit 5G ab

Insgesamt zeigt sich auf Basis dieser beiden Berichte, dass mit 5G der Gesundheitsschutz weiterhin gewährleistet ist und die neuen Antennen zu einer weiteren Reduktion der Strahlenbelastung beitragen. Die gemessenen Funksignale adaptiver Antennen sind im Durchschnitt, wenn die Antenne Daten überträgt, deutlich kleiner als bei konventionellen Antennen. Diese Erkenntnis stützt die Ergebnisse aus dem vom BAFU veröffentlichten Ergebnisbericht vom Juni 2022. Die Strahlung durch Funkanwendungen ist seit 2014 rückläufig und liegt mit einem Mittelwert von 0.1 und 0.7 V/m deutlich unter dem Mobilfunkanlagegrenzwert von 5 V/m.

Konsumentenforum

Sinkende Strahlenbelastung durch hochfrequenzierte elektromagnetische Felder trotz steigendem Datenverkehr



Quelle: Bundesamt für Umwelt (BAFU)



Es ist angeglüht: «Grillieren Sie, was Ihnen schmeckt – ohne Angst vor ungesunden Grillmythen»

Kaum strahlen die ersten Sonnenstrahlen warm vom Himmel, startet in Schweizer Gärten, auf den Terrassen und Balkonen die heiss geliebte Grillsaison. Genauso laut wie der innere kulinarische Vorfrendeschrei sind jedoch auch die mahnenden Stimmen vieler Gesundheitsapostel, die vor allerlei Gefahren auf dem Grill warnen. Kein Wunder also, dass es zahlreiche wundersame Empfehlungen und Regeln rund ums Grillieren gibt. Welche davon ins Reich der Mythen und Märchen gehören, das erfahren Sie – rechtzeitig vorm ersten Grillieren – nun nachfolgend.

Sehr dunkelknusprig ge(b)ratenes Grillgut gilt als krebserregend – was ist dran?

Es gibt bis heute keinen einzigen wissenschaftlichen Beweis, dass der Genuss von dunkel grilliertem Fleisch jemals Krebs verursacht oder gefördert hat. Krebs ist eine individuell-multifaktorielle Erkrankung ohne klar definierbaren Auslöser – das heisst, die Tumore entstehen immer aus dem Zusammenspiel einer Vielzahl individueller Lebensstilfaktoren, und die Ärzte wissen nie genau, woher er kam und was ihn letztlich ausgelöst hat. Ergo gilt: Auch wenn beim Grillieren grundsätzlich gesundheitsschädliche Substanzen entstehen können, so heisst das noch lange nicht, dass diese Stoffe die Gesundheit auch tatsächlich schädigen – die Dosis macht das Gift, und das Grillieren im Sommer ist sicher nicht «giftig». Ausserdem ist unser Geschmack ein guter Gesundheitsindikator: Wenn Fleisch zu schwarz angekohlt oder verkohlt ist, dann schmeckt es einfach nicht mehr, der Körper lehnt es ab. Ansonsten ist der Bräunungs- und Knuspergrad natürlich individuell reine Geschmackssa-

che. Wer in der schönen Jahreszeit also gerne grilliert, der sollte sich über die «Gesundheitsgefahr Grillrost» keine Gedanken machen, sondern sein grilliertes Fleisch mit echtem Hunger und allen Sinnen geniessen – denn das liefert gesunde Gefühle der Befriedigung.

Was kann man noch tun, damit das knusprige Grillieren „gesünder“ wird?

Viele Menschen essen intuitiv viel scharfen Senf, Zwiebeln, Knoblauch oder intensive Pfeffer-Chili-Würzungen zu ihrem Grillfleisch. Warum? Weil dem Körper das gut tut und bei der gesunden Verdauung hilft. Wissenschaftliche Beweise, dass diese scharfen Beigaben die potentiell gesundheitsschädlichen Grillstoffe vollumfänglich „neutralisieren“, die gibt es natürlich nicht (weil es in der Ernährungsforschung für nichts Beweise gibt) – aber hier reicht der Appell an den gesunden Menschenverstand: Unser Körper wird schon wissen, warum er all die vielfach pharmakologisch, also stoffwechsel-aktiven Scharfstoffe zum Fleisch dazu „haben will“.

Vom Grillieren von geräuchertem Rippli und anderen gepökelten Fleischsorten wird vehement abgeraten – also besser weiterhin nur im Sauerkraut garen?

Die Warnrufe erschallen deshalb alljährlich, weil beim Grillieren von Pökelfleisch Nitrosamine entstehen können – und diese werden als potentiell krebserregend angesehen. Doch auch hier gilt wie immer und allgemein bei «Ernährungswarnungen»: nichts wird so heiss gegessen, wie es gekocht wird. Das heisst, wer sich gelegentlich ein Kasseler grillieren will, weil es ihm so fein schmeckt, der

muss sicher nicht gleich an Krebs vom Grill denken. Meines Wissens ist kein einziger Fall bekannt, dass eine Krebserkrankung auch nur annähernd auf den Verzehr von grilliertem Pökelfleisch zurückzuführen war.

Grilliertes vom Gasgrill soll wesentlich weniger aromatisch sein wie Holzkohle-Grillgut – ist das so?

Ja, das ist die klassische Gretchenfrage der Grillphilosophen. Es stimmt natürlich... nicht. Denn wie aromatisch etwas schmeckt, das ist individuelle Geschmackssache – und über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Der eine mag den intensiven Rauchgeschmack der feurigen Grillkohleglut lieber, dem anderen schmeckt das Fleisch vom Gasgrill besser, weil die Hitze einwirkung exakter steuerbar ist. Und wer beides kombinieren möchte, für den gibt es ebenfalls die perfekte Lösung: Moderne Gasgrills haben Rauchkammern, in denen Smoking-Chips für das gewünschte Raucharoma des Grillguts sorgen.



Wie sieht es mit dem Anfeuern via Grillkohleanzünder aus: verwenden oder weglassen?

Stellen Sie diese Frage den puristischen Hardcore-Grillierern, so lautet die Antwort: nie mit Grillkohleanzünder! Alle anderen können selbstverständlich auch Grillanzünder verwenden, um die Glut schneller zu entfachen. Wer es gerne natürlich-ökologisch mag, der sollte keine chemischen Anzünder einsetzen, sondern solche auf Basis von Pflanzenöl und Holz. Eine gute Alternative, schneller zur Glut zu kommen, sind Grillkamine – diese kleinen Metalleimerchen mit Luftzuglöchern benötigen keine Grillanzünder, sondern sorgen allein mit dem Kaminzugeffekt dafür, dass die Grillkohle nach etwa 20 Minuten durchgeglüht und einsatzbereit ist. Also auch hier: Für jeden gibt es die individuell passende Lösung.

Soll man mit Bier, Wein oder anderen Getränken das Fleisch noch auf dem Grill „löschen“?

Klares Nein – das sollte man besser lassen! Welches Getränk man auch immer über das Grillgut schüttet, es führt stets zum gleichen negativen Doppel-Effekt: Sowohl die Glut als auch das übergossene Fleisch kühlen ab. Hinzu kommt: Die Flüssigkeit verdampft sofort in der Grillglut – das wiederum wirbelt Asche auf, die am nassen Fleisch kleben bleibt oder dem Grillmeister und den Gästen ins Gesicht fliegt. Und das will keiner. Ergo: Bier besser trinken als in den Grill gießen.

Manche „Grillkenner“ behaupten, dass man Fleisch besser gar nicht direkt auf den Grill legen sollte?

Auch das ist eine Geschmacksfrage. Bei offenen Grills bekommt Fleisch eine intensivere Grillgeschmacksnote, wenn Steak & Co. direkt über der Glut grillieren anstatt neben der Grillkohle liegen und garen. Beim indirekten Grillieren in Grillkugeln hingegen ist es egal: hier liegt die Grillkohle in Körben am Rand des Grills, das Fleisch dazwischen auf dem Rost. Durch die geschlossenen Grillkugel erhalten Steak und Co. auch dabei das gewünschte Grill- und Raucharoma.

Gibt es Lebensmittel, die auf keinen Fall grilliert werden dürfen?

Grundsätzlich gibt es keine Grillwarnung für irgendein Lebensmittel. Alles, was Ihnen schmeckt, können Sie grillieren. Das gilt besonders für Vegetarier und Veganer: einfach ausprobieren, was fleischfrei grilliert am besten „lukullisch performt“. Der Vielfalt kreativer Kombinationen sind keine kulinarischen Grenzen gesetzt!

Ich habe keine Zeit – kann ich tiefgefrorenes Fleisch, Fisch oder Gemüse direkt aus der Kühltruhe auf den Grill legen?

Möglich ist das, aber man sollte es besser lassen. Denn Würstchen oder Steak können aufgrund der hohen Hitze aussen schon fixfertig grilliert und gebräunt sein, aber innen sind sie noch eiskalt. Daher gilt: das gewünschte Grillgut vorher besser auftauen, soviel Zeit muss sein.

Grilliertes, gebratenes oder geschmortes Fleisch – was ist für die Gesundheit am besten?

Das wiederum ist die Gretchenfrage aller Ernährungsapostel – hier streiten sich die gesundheitsorientierten Geister je nach Ernährungsideologie. Fakt ist: Es gibt keinen wissenschaftlichen Beweis, dass die eine Zubereitungsmethode gesünder ist als die andere. Denn es gibt noch nicht einmal gesunde Lebensmittel: "Die Einteilung in gesunde und ungesunde Lebensmittel hat keinen Sinn", so das Fazit der sieben großen Institutionen der Ernährungswissenschaft in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Ob grillieren, braten oder schmoren – das hängt vom Fleisch ab und von den Geschmacksvorlieben. Gesünder ist in jedem Fall, was einem besser schmeckt – denn nur, was man gerne isst, kann auch gesund sein.

«Hände weg von unseren Tellern»

Der Verein CarnaLibertas verteidigt das Essen von Fleisch und wehrt sich gegen Bevormundungsversuche. Die Vorstandsmitglieder Heiner Birrer und Peter Zimmermann erklären die Hintergründe. Bauern sind im Verein, in welchem auch das Kf Einsitz hat, willkommen.

«Schweizer Bauer»: Wie ist es zur Gründung des Vereins CarnaLibertas gekommen?

Heiner Birrer: Peter Zimmermann, Geschäftsführer des Vereins CarnaLibertas, stellte fest, dass immer mehr Fehlurteile und Vorurteile zum Fleisch kursieren. Eine kleine Minderheit in unserer Gesellschaft macht einen grossen Wirbel, erzählt Dinge, die ganz einfach nicht stimmen und das Fleisch in ein schlechtes Licht stellen. Ich sagte zu ihm: Wir sollten proaktiv Gegensteuer geben und nach vorne an die Front gehen und falsche Äusserungen richtigstellen. Das Ziel muss sein: Wer am Samstagabend mit seiner Liebsten ein Stück Fleisch isst und dazu ein Glas Wein trinkt, soll nicht ein schlechtes Gewissen haben, sondern es mit gutem Gefühl geniessen. Ich regte an, dass man hierzu einen Verein gründen könnte. Peter war sofort begeistert von dieser Idee und sagte seine Mithilfe zu. Seither ist Peter der Motor des Ganzen. Er war ja trotz zweimaliger Impfung schwer an Corona erkrankt, lag monatelang auf der Intensivstation, seine Frau sagte mir, dass er sich während der Genesung am meisten für CarnaLibertas interessiert hat. Das zeigt sein Herzblut für diese Sache! Ich komme vom Praktischen her und führe mehrere Firmen im Fleischbereich.

Peter Zimmermann: Ich war während Jahren neben anderen Mandaten u.a. im Hightech- und Körperpflegebereich als selbständiger PR-Spezialist für den SFF tätig. Daher habe ich mich mit der Lebensmittel- und Ernährungsthematik seit langem auseinandergesetzt. Mit CarnaLibertas geht es uns nicht nur ums Fleisch, sondern generell um die Bevormundung der Leute, was das Essen betrifft. Wir sind keine Lobbyorganisation für Fleisch und auch keine Absatzförderungsorganisation. Im Vorstand sind einige Leute, die in der Fleischbranche tätig sind, aber auch die Konsumentenvertreterin Babette Sigg Frank, der Arzt Sven Besek, und unser Präsident Hartmuth Attenhofer ist Publizist und war für die SP Kantonsratspräsident und Statthalter in Zürich. Alle schauen verantwortungsvoll auf das Ganze. Wir versuchen der Bevormundung beim Essen einen Riegel zu schieben, die überall auf dem Vormarsch ist. Und da

hier besonders das Fleisch unter Druck ist, steht dieses auch bei uns im Vordergrund, aber nicht nur.

CarnaLibertas hat den Beinamen «Verein für verantwortungsvollen Fleischgenuss». Was heisst das bezüglich Menge des Konsums?

PZ: Allgemein kann man sagen, dass der Konsum nachhaltig sein sollte. Nachhaltigkeit ist nicht vereinbar mit Überborden oder Ausuferern. Es geht nicht darum, täglich zwei riesige Steaks zu essen. Verantwortungsvoll hat auch mit Nachhaltigkeit und Respekt zu tun.

HB: Auch bei mir gibt es manchmal fleischlose Tage. Dagegen wehre ich mich nicht. Aber ein grosses Problem habe ich mit Leuten, die ihre Kinder vegan ernähren. Denn das schadet diesen, das ist kriminell. In Australien ist soeben ein Ehepaar deswegen verurteilt worden, die Kinder wurden ihnen weggenommen. Diese vegan ernährten Kinder hinkten in der Entwicklung Gleichaltrigen um mehrere Jahre nach. Auch dieses Beispiel zeigt, dass nichts Falsches macht, wer ein Stück Fleisch isst.

Bezüglich Umwelt will ich nachfragen. Sie meinen, es werde zuwenig auf die Gesamtheit der Umweltauswirkungen in unserer Gesellschaft geschaut und es werde innerhalb der Tiere auch nicht genügend differenziert?

HB: Das ist so. Sie können auch fast nirgendwo lesen, dass unsere Tiere sehr viele Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie fressen. Wir importieren nicht alles Futter! Bei der Schokoladeindustrie, bei der Reisindustrie, bei den Zuckerfabriken, bei den Mühlen und anderen mehr fallen Nebenprodukte an, die ohne Tiere weggeworfen werden müssten. Proviande hat dies vor einiger Zeit eindrücklich zusammengestellt. Und denken Sie an das Grasland! Auf zwei Drittel der weltweiten Agrarflächen kann nur mit Tieren Eiweiss gewonnen werden. Wollen wir jetzt oben in den Alpen Mais und Kartoffeln anbauen? Nein, wir brauchen diese Flächen für die Welternährung, Tiere gehören da drauf, und am Ende muss man halt ein Tier töten, damit der Mensch es essen kann. Aber ich sage, es ist doch nicht

schlecht, wenn das Tier ein schönes Leben hatte und am Ende seines Lebens eine sinnvolle Aufgabe hat, nämlich seinen Körper hinzugeben, um uns Menschen zu ernähren. Das ist doch eine sinnvolle Aufgabe für ein Tier auf dem Planeten! Ich bin überzeugt, dass viele Haustiere weniger gut und weniger artgerecht gehalten werden als beispielsweise eine Kuh, die in Adelboden z' Alp gehen kann.

Wo ist die Freiheit zum Fleischessen aktuell am stärksten bedroht?

PZ: Im Februar hat das Neuenburger Kantonsparlament eine Motion überwiesen, wonach es in staatlichen oder vom Staat subventionierten Institutionen wie unter anderem Altersheimen weniger Fleischprodukte, dafür aber «nachhaltigere» Nahrungsmittel serviert werden sollen. Die Regierung der Stadt Zürich will, dass Restaurants, auch die privaten, eine Charta unterschreiben, wonach sie einen gewissen Anteil vegetarische und vegane Gerichte auf der Speisekarte haben müssen. Das sei freiwillig, heisst es jetzt. An der Uni Luzern versuchte man im Jahr 2021, das Fleisch aus der Unikantine zu verbannen. Wir vom Verein hätten vor der Uni einen Wurststand aufgebaut. Aber sie mussten dann zurückkreben. Im Gefängnis Zürich-West werden vorläufig festgenommene Personen rein vegetarisch gepflegt, auch da haben wir protestiert, und der Gemeinderat von Zürich hat soeben einen Vorstoss überwiesen, welcher die Stadtregierung auffordert zu prüfen, wie das Menuangebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben so gestaltet werden kann, dass pflanzenbasierte Menüs zur Standardoption werden. Das sind nur Beispiele für viele Vorstösse in dieser Richtung. Und auf Bundesebene soll die Agrarpolitik zur Ernährungspolitik umgebaut werden, und auch da ist vielfach die Rede, dass weniger Fleisch gegessen werden soll. Unserer Meinung nach hat der Staat bei der Zusammenstellung unseres persönlichen Menuplans nichts zu suchen. Wir wehren uns gegen jede Art derartiger Bevormundungsversuche. Hände weg von unseren Tellern.

Sollen auch Landwirte und Landwirtinnen Mitglied im Verein CarnaLibertas werden?

PZ: Auf jeden Fall. Die zunehmende Bevormundung beim Essen und das verbreitete Schlechtreden tierischer Lebensmittel trifft auch die Bauernfamilien, die mit der Tierhaltung ihren Lebensunterhalt verdienen. Wir engagieren uns auch dafür, dass wir Allianzen mit landwirtschaftlichen Organisationen bilden können. Der Mitgliederbeitrag beginnt bei 20 Franken im Jahr. Anmelden kann man sich unter carnalibertas.ch



Zu den Personen

Heiner Birrer und Peter Zimmermann sind beide Vorstandsmitglieder des Vereins Carna Libertas. Heiner Birrer ist gelernter Metzger, bildete sich weiter und wurde Unternehmer. Er ist Mitinhaber und Leiter der Lucarna-Macana AG und der Zentralschlachthof Hinwil AG und weiterer Firmen, die in der Fleischverarbeitung tätig sind. Zudem ist er im Verwaltungsrat der Proviande. Peter Zimmermann ist Inhaber und Chef der Huber&Partner PR AG. Er war während Jahren neben anderen Mandaten u.a. im Hightech- und Körperpflegebereich als selbständiger PR-Spezialist für den Schweizer Fleisch-Fachverband tätig.

Daniel Salzmänn
Interview & Foto

Dieses Interview wurde zuerst auf schweizerbauer.ch publiziert.

Gourmandisen und Wohnaccessoires statt Suppenwürfel und Bodenwischse



Solothurn, die schönste Barockstadt der Schweiz, bietet den auswärtigen Besuchern viel mehr als die bekannten Filmtage und die St. Ursen-Kathedrale. Wer die Fussgängerbrücke über die Aare vom Bahnhof kommend überquert, landet in der reizenden Altstadt. Viele anmächelige Läden mit Angeboten, wie sie in grösseren Städten nicht mehr zu finden sind, verlocken zum Kauf. Besonders aufgefallen ist Urs Jegers ehemaliges Kolonialwaren-Comptoir.

Das Eckhaus «ennet der Schaal, schattenhalb» wird erstmals im Jahr 1522 als Eigentum von Niklaus Wengi d. J. († 1549) fassbar, der dann 1533 während der Reformation den Aufstand der Neugläubigen durch sein engagiertes Auftreten unblutig beendet hat. Heute gehört es zu den bedeutenden Bauten des 19. Jahrhunderts, die die lange Geringschätzung dieser Architekturperiode schadlos überlebt haben. Bereits im Mittelalter verfügte die Liegenschaft an der Hauptgasse und an

der Schaalgasse über eine optimale Lage, befanden sich doch dort der Kornmarkt resp. der Fleischmarkt (die sog. Schaal).

Zwischen 1834 und 1841 nahmen der Stadtrat und Negotiant Franz Zetter sowie sein Sohn Franz Anton Zetter (1808–1876) in mehreren Etappen einen weitreichenden Umbau vor, bei dem das Geschäftshaus sein heutiges Aussehen erhielt. Daran erinnert heute noch die in einem hoch oben platzierten Eckquader eingehauene Inschrift: «ZETTER 1841». Franz Anton Zetter war vorwiegend Kaufmann, betätigte sich aber auch als Dekorationsmaler, Kunstfreund und Kunstsammler. Berühmt geworden ist er aber mit der Entdeckung der sogenannten «Solothurner Madonna» von Hans Holbein d. J. in der Allerheiligenkapelle in Grenchen und deren Überführung nach Solothurn. Drei Jahre, bevor er das Haus von seiner Mutter durch Abtretung übernahm, liess sein gleichnamiger Sohn Franz Anton Zetter-Collin, von dem im Kunstmuseum ein ein-





drückliches Portraitgemälde von Albert Anker existiert, im Jahr 1877 das Erdgeschoss mit dem Laden neu einrichten. Es kamen eine komplett neue Schaufensteranlage und Ladeneinrichtung dazu. Es handelt sich dabei um die älteste noch erhaltene Schaufensteranlage in der Stadt. Danach bleibt das Haus von grösseren Veränderungen verschont. Nachdem das Haus 1918 durch die Familie Froelicher erworben worden ist, führt heute Urs Jeger in dritter Generation das Geschäft. 2008 wurden die Fassaden restauriert; sie besitzen nach der Restaurierung wieder ihre ursprüngliche Farbigkeit und die einstigen ornamentalen Bemalungen.

Das älteste Geschäft der Stadt wird nun seit knapp 40 Jahren von Urs Jeger geführt – nach dem Vater und dem Grossvater, der noch Mehl, Suppenwürfel und Bodenwische verkaufte. Aus dem einstigen Kolonialwarenladen ist inzwischen ein Spezialwarenladen geworden – eine Fundgrube für schöne Dinge, die man sich und anderen gerne schenkt: Gourmandisen für Feinschmecker, Textilien und Wohnaccessoires, eine grosse Auswahl an Tapeten und eine ebenso grosse an Kerzen, wie es die Kunden von einem „Kerzenjeger“ – so werden Urs Jeger und sein Geschäft genannt – erwarten. Die Erweiterung des Sortiments und die Vergrößerung der Ladenfläche haben dem

Geschäft eine neue Klientel gebracht: junge und ältere Leute, die gerne kochen und Freude an Produkten von kleinen regionalen Herstellern haben, wie sie bei ihm im Laden angeboten werden. Zu finden sind spezielle Delikatessen aus der Schweiz, aber auch aus Frankreich und Italien. Über auserlesene Olivenöle aus Ligurien und Spanien, Eier- und Hartweizenteigwaren aus Italien, Oliven- und Tomatenpasten, Pommeau aus der Normandie, Wein aus Frankreich und Italien, Säfte aus heimischen Früchten, Fleur de Sel aus Mallorca, Calissons aus der Provence, Tartufi aus Italien sowie Schokolade aus kleineren Manufakturen, etc. findet man fast alles. Nebst einer grossen Vielfalt von Bienenwachs-, Tisch-, Duft- und Outdoor-Kerzen in verschiedensten Formen und Farben ist das Geschäft auch eine Fundgrube für auserlesene Geschenke wie hochwertige Schals aus Kaschmir und Seide sowie Tischtücher aus Leinen und Baumwolle sowie Wohnaccessoires, Gläser und Lampen. Aber auch die Auswahl an Tapeten hat das Interesse v.a. auch einer jüngeren Kundschaft geweckt. Noch bis vor einigen Jahren galten Tapeten als verstaubt. Die heutige Generation hingegen hat keinerlei Berührungsängste mehr beim Gestalten ihrer Wohnung mit bedrucktem Papier, sei es auch nur für ein Zimmer oder eine Wand. Wie einst Stadtrat Franz Anton Zetter (1808– 1876), dessen Name



noch immer über der Eingangstür steht. Er war es, der an der Hauptgasse 36 das erste Tapetengeschäft von Solothurn gegründet hat. Die Tapeten von heute kommen aus Frankreich (Paris), England, Belgien und Skandinavien. Aber auch wertvolle Handdrucktapeten sind zu finden. Die Philosophie von Urs Jeger ist immer gleich geblieben: Lieber klein, dafür authentisch bleiben. Auch nach beinahe 40-jähriger Geschäftstätigkeit ist Urs Jeger stets auf der Suche nach Nischen und probiert viele Produkte, um herauszufinden, was zum Geschäft passen könnte.

Der Name „Kerzenjeger“ hat noch einen anderen, einen närrischen Grund. Jedes Jahr, am 13. Januar, steht die ortsansässige Narrenzunft Honolulu bei Urs Jeger vor der Tür und fordert, was ihr zusteht: eine Kerze für die Narrenlampe. Die Schenkung ist per Servitut gesichert und geht an den jeweiligen Besitzer der Liegenschaft über. Daran ändert sich auch nichts, sollten die Jegers – Urs und seine Schwester Marianne – das Haus eines Tages veräussern.

Von Verkauften aber kann im Moment keine Rede sein. Die beiden haben vor einigen Jahren (2015) den an ein mittlerweile in Konkurs gefallenes Sportgeschäft vermieteten ersten Stock des Hauses in ein Esszimmer mit einer grossen modernen Küche eingerichtet. Die Belétagé, wie sie die Räumlichkeiten nennen, kann für Dîners am langen Tisch sowie für Apéros im Stehen oder Sitzungen und Tagungen gemietet werden.

www.kerzenjeger.ch
www.beletage-so.ch

Unaufgeregte Eleganz für jeden Tag

Seit 2017 ist LABEL17 daran, vom Zürcher Seefeld aus die Strassen zu erobern: zum Einen mit den eigenen Taschen- und Accessoire-Kreationen, zum Anderen mit dem eigenen Geschäft - das für sich schon ein Bijou darstellt - LABEL17 STUDIO. In diesem wird neben ebendiesen Produkten aus Leder und Lammfell auch ein ergänzendes Sortiment an Einrichtungsgegenständen angeboten. Aber der Reihe nach: gegründet mit der Vision, durch traditionelles Kunsthandwerk ein modernes, hochwertiges Produkt zu schaffen.





Der Designansatz von LABEL17 ist so schlicht wie anspruchsvoll: hauptsächlich Leder und Lammfell, aber auch Leinen oder Seil in ihrem natürlichen Zustand werden in den Kreationen verarbeitet. So entsteht regelmässig eine eigene Kollektion von Taschen und Accessoires sowie Lifestyle-Produkten, die als Statement für sich stehen oder alle zu einer ästhetischen Einheit kombiniert werden können.

Im Austausch mit Handwerksbetrieben in der Schweiz, Marokko, Italien und Griechenland entstehen moderne Stücke basierend auf alten Techniken - das macht die handgefertigten Produkte von LABEL17 zeitlos. Die Marke zeichnet sich unter anderem durch Produkte aus, die mit traditioneller Flechttechnik von Hand gefertigt werden - das sogenannte «Tressé». Das französische Wort «Tressé» beschreibt das Handwerk des kunstvollen Verflechtens. «In unserem Fall nützen wir dieses Verfahren für das Flechten von Leder», sagt die Designerin Cristina McDaniel.

Das pflanzlich gegerbte Nappa-Leder wird in Marokko an ein Netzwerk von Frauen verteilt, welche dieses in Heimarbeit zu geflochtenen Teilen verarbeiten. Die Heimarbeit ermöglicht ihnen eine Erwerbstätigkeit in ihrem Zuhause und gewährt dadurch die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, ohne traditionelle und kulturelle Muster zu brechen. «Die geflochtenen Teile werden danach in einem kleinen Leder-Atelier - nach unserem Design - zur Tasche zusammengenäht, so kann ich mit den Kunsthandwerkern direkt zusammenarbeiten.» - darauf legt Cristina McDaniel besonderen Wert.

Um die daraus entstehenden Taschen, Schuhe, Accessoires etc. nicht nur in Boutiquen und über den gehobenen Detailhandel zu verkaufen, eröffneten die beiden

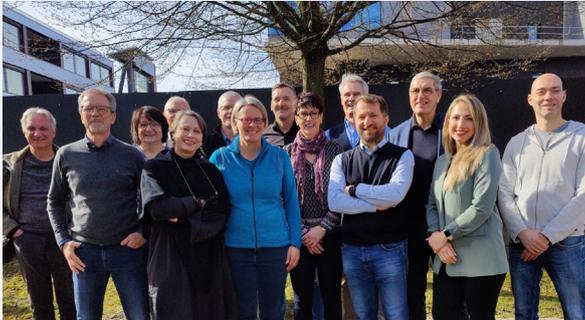
Macher hinter der Marke, Cristina McDaniel und David Pfrommer, im November 2019 in einer ehemaligen Autowerkstatt im Zürcher Seefeld-Quartier ihr eigenes Geschäft: das LABEL17 STUDIO war geboren und bot bald mehr als die eigene Kollektion. Diese wurde ergänzt durch ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment an Einrichtungsobjekten, Büchern und Duftkerzen. Schon bald nach Eröffnung wurde die Location zum Anziehungspunkt der Kunden, Nachbarn und Passanten.

Im Herbst 2021 war die Zeit reif für den Umzug in ein prominenteres Lokal: diesmal war es ein ehemaliges Handwerkerhaus in unmittelbarer Nähe zum Opernhaus, welches freistehend im Seefeld-Quartier in Zürich im Dornröschen-Schlaf gewartet hat: nach etlichen Stunden Streichen, Bauen und Herumwerken bietet sich heute an der Brotgasse 3 in Zürich die Gelegenheit, über zwei Stockwerke allerlei zu entdecken, was das Leben lebenswerter macht.

Das LABEL17 STUDIO könnte mit seiner Optik und dem angebotenen Sortiment auch in einer x-beliebigen Weltstadt stehen, stattdessen bietet sich ein Besuch mitten in der Schweiz, im Zürcher Seefeld an.



Events von denen wir gerne Reden



Verpackungen nützen und schützen, das zeigte sich einmal mehr am Packaging Award 2023: Jurymitglied und kf-Präsidentin Babette Sigg mit der Fachjury. Während zweier Tage werden jeweils die Preisträger ermittelt. Siehe auch Seite 40.

Bereits zum dritten Mal fand der «Onco-Roundtable» statt; initiiert und organisiert vom Konsumentenforum. Hier unsere Präsidentin mit Caroline Hobi, MSD (Mitte), die den Anlass massgeblich finanziell unterstützte, sowie Karin Richter, Zumbühl Communication, die mit Charme und Fachwissen den Anlass moderierte. Rechts: Dr. Tobias Keller und Lukas Golder von gfs Bern präsentierten die neueste Studie, Prof. Dr. med. Milo Puhan berichtete aus dem klinischen Onco-Alltag. Siehe auch Artikel Seite 48.



Foto Klaus Duffner



Foto Reto Martin

Auch bei der Jurierung und der Verleihung des Agrostars, der jeweils anlässlich der «Tier&Technik» in St. Gallen verliehen wird, ist das kf dabei. Hier mit Preisträger Fritz Rothen (siehe Artikel Seite 5) und dem Jurypräsidenten Prof. Dr. Pietro Beritelli, Hochschule St. Gallen.



Foto Sandra Blaser

Future Health Basel. Wie kann das Gesundheitswesen von der Digitalisierung profitieren, und welche strukturellen Massnahmen sind nötig, um die Kostenspirale zu bremsen? Jean-Christophe Britt, Head Scientific & Regulatory Affairs, Philip Morris Switzerland, im Gespräch mit unserer Präsidentin.



Gala-Abend Viktor-Award. Der «Oskar des Gesundheitswesens» wurde dieses Jahr in Bern verliehen. Unsere Präsidentin strahlt mit Gastgeber Geri Staudemann von santémedia um die Wette. Verliehen wurden die Awards für die Kategorien «Herausragende Persönlichkeit»; «Medizinische Meisterleistung»; «Newcomer des Jahres»; «Beste Spitaldirektion»; beste Spitalküche». Das kf gratuliert!



Verleihung des Doron-Preises. Dieses Jahr ging er an Dr. med. Nathalie Urwiler (im Bild mit unserer Präsidentin), die sich mit dem Gang an die Gerichte gegen ihre missbräuchliche Kündigung am Inselspital in Bern wehrte. Sie erhielt Bestätigung – ihre Klage wurde gutgeheissen. Zivilcourage für Chancengleichheit am Arbeitsplatz! Der Herr im Hintergrund ist fasziniert und skeptisch gleichermassen!

Bewässerungssystem für eine grüne Zukunft

Das Startup-Unternehmen Boum AG (Boum: Berndeutsch für Baum; Anm. der Red.) setzt auf ein intelligentes Bewässerungssystem, um den Wasserverbrauch zu reduzieren und die Wasserressourcen zu schonen. Diese innovative Technologie soll dazu beitragen, grünere Städte zu schaffen.

Denn die Urbanisierung nimmt weiter zu. Bereits heute leben 57 % der Weltbevölkerung in Städten. Diese bieten wenig Lebensraum für die Natur und werden durch den Klimawandel zu heiss. Um die Lebensqualität zu verbessern und die Natur in die Städte zurückzuholen, haben sich die Gründer von Boum zum Ziel gesetzt, die Natur zu den Menschen zurückzubringen.

Die Mission

Die kahlen und grauen Balkone und Terrassen der Stadt sollen in einem grünen Pflanzenmeer erstrahlen. Um ihre Vision zu verwirklichen, haben der Biologe Matthias Erb, der Geophysiker Ludwig Auer und Johnny Gerber ein Smart-Home-Produkt für den Aussenbereich entwickelt, das völlig autonom funktioniert. Aus dieser innovativen Idee wurde das Start-up Unternehmen Boum AG. Das intelligente Bewässerungssystem von Boum AG benötigt weder einen Strom- noch einen Wasseranschluss. Mithilfe eines Solarpanels wird genügend Energie erzeugt, um die Bewässerung zu betreiben. Das Bewässerungssystem ist sehr einfach zu bedienen und zu installieren. Das Unternehmen bietet eine vollständige Anleitung für die Installation des Systems, um sicherzustellen, dass die Kunden das System einfach und effektiv nutzen können.

Die ganze Magie steckt im Deckel des Wassertanks

Eine Reihe von Sensoren misst den Wasserverbrauch und sendet die Daten an eine App. Diese ist über WLAN mit dem Wassertank verbunden. Die App liefert einen kompletten Überblick über Füllstand, Wasserverbrauch und Balkontemperatur. Dank der App haben nicht nur Pflanzenliebhaber alles im Griff, sondern auch Globetrotter, denn das System eignet sich auch für Menschen, die gerne und lange unterwegs sind. Einmal am Tag versorgt die Pumpe die Töpfe mit der richtigen Menge an Wasser, sodass die Pflanzen weder austrocknen noch übergossen werden. Alle Töpfe haben einen Wasserspeicher, durch die Kapillarwirkung der Pflanzen wird das Wasser nach oben gezogen; so nehmen sich die Pflanzen nur so viel Wasser, wie sie wirklich benötigen. Diese Art der Bewässerung hilft dabei, den Wasserverbrauch zu reduzieren und die Wasserressourcen zu schonen, indem sie unnötige Bewässerung vermeidet. Die Nachhaltigkeit spiegelt sich nicht nur in der Bewässerung, sondern auch in den Töpfen. Sie bestehen aus recyceltem Kunststoff, sind bruchfest und haben einen UV- sowie Frostschutz. Durch diese Eigenschaften sind die Töpfe sehr langlebig.

Das Herzstück der Bewässerung ist die Elektronik. Diese wird vom Boum-Team in ihrer Werkstatt von Hand gefertigt. Das automatische Bewässerungssystem von Boum AG ist eine innovative Technologie, die dazu beitragen kann, den Ertrag von Pflanzen zu erhöhen und die Umwelt zu schonen.

Der Hauptsitz von Boum AG befindet sich in der Berner Länggasse. Von da aus kann Boum AG mit seinem Engagement für Nachhaltigkeit und Innovation das Problem «an der Wurzel packen». Das Unternehmen hat Potential, die Branche zu verändern und kann dazu beitragen, eine nachhaltigere Zukunft zu schaffen. Denn mithilfe des Bewässerungssystems von Boum AG soll aus jeder grauen Stadt eine grüne Oase werden.

Ruth Dickenscheid
Konsumentenforum



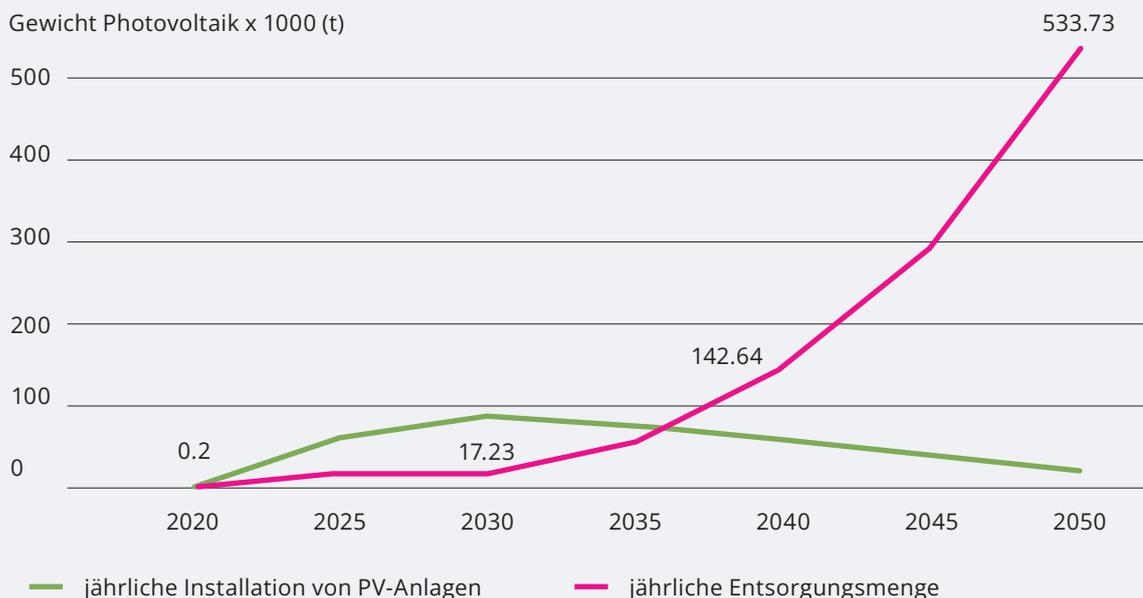
Photovoltaik: Fortschritte im Recycling und Re-use

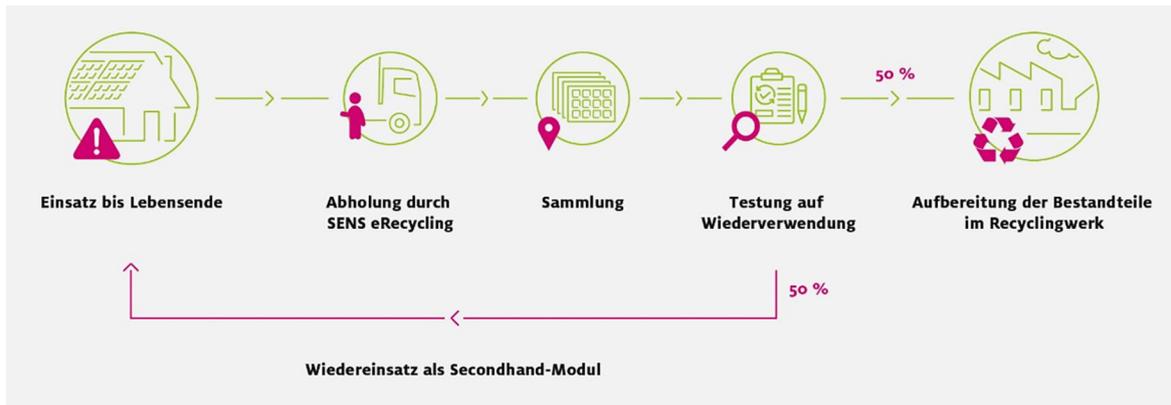
Die Installation von Photovoltaik-Anlagen in der Schweiz steigt rasant. Die riesigen Mengen an PV-Modulen werden in rund 30 Jahren jedoch das Ende ihrer Lebensdauer erreichen und wieder erneuert werden müssen. SENS eRecycling ist sich dieser ökologischen Herausforderung bewusst und hat gemeinsam mit Swissolar bereits 2013 ein Rücknahmesystem entwickelt, damit eine fachgerechte Entsorgung garantiert werden kann. Neu sucht sie mit der Berner Fachhochschule und weiteren Partnern nach einer digitalen Lösung, damit die Module, die noch genügend leistungsfähig sind, geprüft und als Secondhand-Module weiterverwendet werden können.

Der Photovoltaik-Markt in der Schweiz zeigt seit 2017 in nur eine Richtung: bergauf. Allein im Jahr 2021 wuchs die neu installierte Leistung gegenüber 2020 um 43%. Ein Jahr zuvor waren es sogar 46%, und 2022 soll ein neuer Höchststand von über 1000 Megawatt (MWp/Jahr) erreicht worden sein. Irgendwann werden jedoch die riesigen Mengen an PV-Modulen, die heute auf Dächern, Fassaden, entlang von Strassen oder auf Industrieflächen verbaut werden, ihre Lebensdauer erreicht haben.



Während Hersteller diese mit 25 Jahren angeben, gehen die Experten von Swissolar von 30 bis 40 Jahren aus. Wie auch immer: klar ist, dass die Menge an ausrangierten PV-Modulen in den kommenden Jahren stark zunehmen wird. Das ist sich auch SENS eRecycling bewusst. Bereits 2013 hat sie deshalb mit Swissolar ein gemeinsames Rücknahmesystem mit vorgezogenem Recyclingbeitrag aufgebaut. Seither nimmt sie ausgediente oder beschädigte PV-Module zurück und sorgt dafür, dass diese fachgerecht entsorgt werden. Während im Jahr 2020 nur rund 200 Tonnen ausrangierter oder defekter PV-Module ins Recycling gelangten, erwartet SENS eRecycling im Jahr 2030 bereits 17 000 Tonnen. Bis 2050 werden es gemäss aktuellen Prognosen von IRENA, Swissolar und Wambach jährlich rund eine halbe Million Tonnen sein.





Der Prozess für Wiederverwendung und Recycling von PV-Modulen. Rund 50% der zurückgenommenen Photovoltaikmodule wären gemäss der Berner Fachhochschule noch für eine Secondhand-Anwendung nutzbar.

Re-Use dank digitalem Pass

Bei rund der Hälfte der jährlich ausrangierten PV-Module würde gemäss Experten der Berner Fachhochschule jedoch die Leistung ausreichen, dass sie als Secondhand-Module weiterverwendet werden könnten. Der Einsatz solcher Module wäre insbesondere dort interessant, wo die Sonnenenergie nur temporär genutzt wird, z. B. auf Parkhäusern, Berghütten oder Altgebäuden, die bald abgerissen werden oder wo das Geld für eine neue Anlage nicht ausreicht. Weil sich mit einer solchen Zweitnutzung die künftige Abfallmenge deutlich verringern liesse, haben sich SENS eRecycling und Swissolar mit der Berner Fachhochschule sowie weiteren Partnern aus der Schweizer PV-Industrie zusammengeschlossen, um den heutigen Prozess der Abholung, Sammlung und des Recyclings von PV-Modulen durch ein zusätzliches Testverfahren für die Wiederverwendung zu ergänzen.

Prozess für die Wiederverwendung und des Recyclings von PV-Modulen

Kernelement des gemeinsamen Projekts ist die Entwicklung eines digitalen Passes, der bereits vor der ersten Demontage eines PV-Moduls Daten zu dessen Herstellung, zu allfälligen Reparaturen oder seiner aktuellen Leistung ermitteln soll. Auf der Grundlage dieser Angaben, die in einer zentralen Datenbank gesammelt werden, soll anschliessend entschieden werden, ob sich eine Wiederverwendung der PV-Module lohnt. Falls ja, werden die geprüften Module mit einem Label versehen und zu einem günstigeren Preis auf dem Secondhand-Markt verkauft. Beschädigte oder nicht mehr genügend leistungsfähige Module sollen wie bis anhin dem Recycling zugeführt werden.

PV-Module sind kein Sonderabfall

Die kristallinen PV-Module, die heute fast ausschliesslich in der Schweiz verbaut werden, sind frei von Schadstoffen und gehören damit nicht zum Sonderabfall. Im Gegenteil enthalten sie wertvolle Rohstoffe, die neu aufbereitet eine neue Funktion übernehmen können. So wird zum Beispiel das Glas, aus dem die PV-Module zu 90% bestehen, zu Glaswolle verarbeitet und auf dem Bau als Dämmmaterial (zur Isolation) weiterverwendet. Auch die in den PV-Modulen enthaltenen Metalle wie Eisen, Aluminium oder Kupfer werden 1:1 für die Schmelzwerke aufbereitet. Die Kunststoffolie schliesslich, die für den Zusammenhalt der PV-Module sorgt, wird entweder in einer Kehrichtverbrennungsanlage verbrannt und dort in Wärme oder Strom umgewandelt oder zur Wärmeerzeugung für die Zementproduktion genutzt. Heute gelangen rund 75% der gebrauchten Rohstoffe von PV-Modulen zurück in den Rohstoff-Kreislauf.

Über SENS eRecycling

SENS eRecycling ist die Schweizer Expertin für die nachhaltige Entsorgung von ausgedienten Elektro- und Elektronikgeräten im und um das Haus, Leuchtmitteln und Leuchten, Photovoltaik sowie Antriebs- und Industriebatterien. Mit hohen Qualitätsansprüchen trägt die Stiftung SENS massgeblich dazu bei, Standards im eRecycling zu setzen. Die im SENS-Rücknahmesystem erbrachten Leistungen werden über die marktkonforme vorgezogene Recyclinggebühr (vRG) finanziert. 1200 Hersteller, Importeure und Händler, mehr als 600 Sammelstellen sowie über ein Dutzend Recyclingbetriebe sind dem SENS-Netzwerk angeschlossen. SENS eRecycling ist Mitglied bei Swiss Recycling und dem weltweiten Kompetenzzentrum für Elektroschrott, WEEE Forum. Im Jahr 2020 feierte SENS eRecycling ihr 30-jähriges Bestehen. Mehr Infos auf eRecycling.ch.

Verpackung nützt und schützt. 54. Swiss Packaging Award

Wie stets im Juni wurde soeben der Swiss Packaging Award 2023 vergeben, dies im Beisein von kf-Präsidentin Babette Sigg. Mit 48 Einsendungen hatte die Jury eine beachtliche Anzahl von Einsendungen zum Beurteilen. Was dem Wettbewerb gut in die Karten spielte, war die kurz vorangegangene Verpackungsmesse in Zürich, an welcher nochmals gezielt und aktiv auf den Wettbewerb hingewiesen werden konnte. Stefan Jüde, Präsident der Jury, erläutert kurz:

Dieses Jahr wurden in den Kategorien diverse Änderungen vorgenommen. Die Kategorien Technik und Konstruktion wurden zusammengeführt. Des Weiteren wurde der Sonderpreis «Kreislaufwirtschaft» abgeschafft. Diese stand in «Konkurrenz» mit dem Nachhaltigkeitspreis. Dafür schuf die Jury in diesem Jahrgang einen neuen Preis: «Special Jury Award». Dieser Preis kann, muss aber nicht vergeben werden.

Nach vielen Stunden der Jurierung, diverser kontroverser und kritischer Diskussionen war sich die Jury einig und wählte die diesjährigen Swiss Packaging Award

Gewinner. Die gesamte Jury gratuliert allen Nominierten und natürlich den Gewinnern des begehrten «Packaging-Ei». Auch dieses Jahr werden alle Gewinner des Swiss Packaging Awards wieder zur Teilnahme am World Star zugelassen.

Was zu erwähnen ist, dass auch dieses Jahr wieder drei Nachwuchsobjekte eingereicht wurden. Es ist erfreulich zu verfolgen, wie kontinuierlich diese Kategorie in den letzten Jahren an Konstanz gewonnen hat. Danke an unsere Nachwuchsentwickler für die tollen Einsendungen.



Kategorie NACHHALTIGKEIT

Sieger: Bio-Net

Wer kennt sie nicht – diese kleinen Plastiktöpfe, welche sich beim Einpflanzen jedes Frühjahr neben Dir stapeln ... Mit Bio-Net ist damit Schluss! Es handelt sich hier um ein direkt im Boden kompostierbares Material, so dass das Bio-Net einfach an der Pflanze gelassen werden kann – es gibt keinen Abfall mehr. Die Netzstruktur fördert das Wachstum der Pflanze und reduziert Dünger- und Wasserbedarf. Die Netze sind zudem so konstruiert, dass sie stapelbar sind und auf den bestehenden Anlagen verarbeitet werden können. Einfacher geht schon fast nicht mehr.

Einsender, Hersteller & Auftraggeber:

BACHMANN FORMING AG

Entwickler: Jörg Nusbaum



Nominiert: Echovai Flasche

Bier trinkt sich aus einer Glasflasche ... vielfach sind diese jedoch Einwegbinde und somit nicht nachhaltig. Hier setzt die Echovai-Linie von Vetropack an – eine neue Mehrwegflasche mit dem Gewicht einer Einwegflasche. Damit sinken die Transportaufwände um ein Vielfaches (da auch bessere Auslastung von LKW möglich) – und die ökologischste von allen Verpackungen, die Mehrwegglasflasche, zeigt sich von einer noch "grüneren" Seite.

Nominiert: Schaerer ProCare

Verpackungen haben eine Schutzfunktion – sie können aber auch weitere Funktionen übernehmen; wie beispielsweise ProCare von Schaerer; der neuen Verpackung für Kaffeemaschinenreiniger. Die Verpackung ist hier gleichzeitig auch der Behälter, wo – aus ursprünglich 600g Pulver – 60 Liter an Flüssigreiniger bereitgestellt werden. Man transportiert nur gerade das Pulver im ProCare-Beutel ... denn Wasser ist bei einer Kaffeemaschine immer vorhanden.





Kategorie CONVENIENCE



Sieger: Optimierte Verpackung für Implantate

Im Operationssaal ist schnelles, hygienisches Arbeiten gefragt. Dabei hilft dieser Siegelnahtbeutel für Implantate: Die grossflächigen Aufreisslaschen lassen sich auch mit behandschuhten Händen sicher fassen. Die spitz zulaufende Peel-Siegelnaht lässt sich mit wenig Kraft öffnen. Die Verdickung in der Naht verhindert, dass die Verpackung weiter geöffnet wird als nötig. So ist das Implantat gegen Herausfallen gesichert und lässt sich dennoch leicht entnehmen. Für die Jury eine Verpackung, die exakt die Convenience bietet, die im heiklen Einsatzort Operationssaal gebraucht wird.

Einsender & Hersteller: MULTIVAC Export AG

Auftraggeber: Stryker GmbH

Entwickler: MULTIVAC Export Ag in Zusammenarbeit mit Stryker GmbH

VivaPen

Adhäsive, mit denen Zahnrestaurationen befestigt werden, sind meist in Fläschchen verpackt, werden in Portionsschälchen vordosiert und mit Spritzen appliziert. VivaPen kombiniert diese Funktionen. Das Adhäsiv wird direkt aus dem Pen dosiert. Das stiftähnliche Design, die Dosierung mittels Druckknopf und die integrierte Kanüle ermöglichen einen exakt dosierten Auftrag. Das sorgt nicht nur für ein wesentlich einfacheres Befestigen von Zahnersatz, sondern vermindert auch den Materialverbrauch. Für die Jury eine beispielhafte Convenience-Lösung.



Nominiert: Flawa iQ / Nachfüllmodul für digitalen Notfallkoffer

Flawa iQ ist ein Notfallkoffer für den betrieblichen Einsatz, der Convenience beim Notfalleinsatz und beim Nachbestellen verbrauchter Produkte bietet. Die Verpackungen der Notfallprodukte sind grafisch eindeutig gekennzeichnet. Das jeweils erforderliche Produkt wird im Notfall schnell erkannt. Klar definierte Perforationen ermöglichen schnelles Entnehmen der Notfallprodukte. RFID-Chips registrieren, wenn ein Produkt verbraucht oder abgelaufen ist, und lösen Nachbestellungen automatisch aus. Für die Jury bietet der Koffer Rundum-Convenience, die lebensrettend sein kann.



Kategorie DESIGN

Sieger: Victorinox 125 Jahre Swiss Army Knife

Die repräsentativ konzipierte Verpackung für das Projekt 125 Years Swiss Army Knife widerspiegelt auf faszinierend gestaltete Weise die Zeitreise des Schweizer Offiziers- und Sportmessers. Die limitierte Replica von 1897 wird in der aufgefalteten Verpackung als „Zeitkapsel“ stilvoll als Unikat vorgestellt. Die Verpackung erzählt von Beginn an eine Geschichte, bis man letztlich zum Inhalt gelangt. Die perfekt ausgeführten Verpackungsfunktionen und die ästhetische Gestaltung zusammen mit dem Produkt ergeben eine neuartige Einheit, die als Design-Konzept vollumfänglich überzeugt. Das Zusammenspiel von perfekt gestalteter Verpackung und der ausgewogenen Produktgrafik ergibt ein extravagantes Design und stellt das Produkt im offenen Zustand in den Fokus.

Einsender & Hersteller: Rheinpack GmbH

Auftraggeber, Entwickler & Design: Victorinox AG



Nominiert: Tattoo Mender

Tattoo Mender sind hochwertige Spezialprodukte zur Hautpflege nach dem Tätowieren. Die Kartonverpackung entfaltet sich auf vier Seiten und offenbart das eigentliche Produkt. Die Verpackungslinie ist bewusst visuell auffällig gestaltet und erzielt eine glaubwürdige Wirkung für das vegane Produkt. Die Verpackungsserie besticht durch die hohe Übereinstimmung von Produkt- und Verpackungsdesign, durch die glaubwürdige, aber gleichzeitig eigenständige Verpackung. Ebenso durch die differenzierte Produktgrafik mit hoher Verkaufattraktivität. So bilden die ausgeführten Verpackungsfunktionen und die ästhetische Gestaltung eine Einheit, die vom Design her überzeugt und die Markenwerte bestens transportiert.

Nominiert: WILHELM Apfel Liqueur-Flasche

Durch eine zweiseitig bedruckte Etikette auf der Rückseite und einer kleinen veredelten Etikette auf der Vorderseite der Flasche wird ein spannender 3D-Effekt erzielt. Insbesondere die wirkungsvolle Dekorationsetikette (Rückseite innen) besticht durch den Überraschungseffekt, der beim Betrachten durch die Flasche entsteht. Bedingt durch die leicht ovale Flasche und den klaren Inhalt entsteht eine dreidimensionale Wirkung des anmutig gestalteten Apfelbaumausschnitts, die den Konsumenten auf emotionaler Ebene berührt. Mit diesem wirkungsvollen Effekt entsteht der überraschende Durchblick für den klaren Apfel-Liqueur und überträgt die Markenbotschaft auf ideale Weise



Kategorie MARKETING

Sieger: vom Meeresplastik zur Kultflasche

Handy meets #tide ocean material! Erfolgreiches Marketing orientiert sich an relevanten Kundenbedürfnissen und Marktpotentialen. In den letzten Jahren verstärkt sich der Wunsch von Konsumenten nach Verpackungen, die wiederverwendbar oder rezyklierbar sind. Diesem Anspruch wird diese neue Spülmittelflasche gerecht: gesammeltes Plastik aus dem Meer wird von der Biplast AG verwandelt. Ideal und 100% stimmig: aus dem Wasser, in eine blaue Flasche, in die Küche, zum Wasser, zum Handspülen – alles für eine saubere Angelegenheit. Zurück zur Verkaufsstelle gebracht, kommt diese Flasche zurück in den Kreislauf. Ein gelungenes, sauberes Marketingkonzept.

Einsender & Auftraggeber: Mibelle AG

Hersteller: Biplast AG

Entwickler: tide ocean SA



Nominiert: Elagueur FELCO 250 63

Die Firma Bourquin SA hat mit der Entwicklung der neuen Primärverpackung für die FELCO Heckenschere eine echte Herausforderung gemeistert. Die Verpackung vereint Funktionalität, Ästhetik und Nachhaltigkeit perfekt und stärkt zudem durch eine grosszügige Kommunikationsfläche die Markenpräsenz am POS. Als Verpackungsmaterial wurde ausschliesslich Karton verwendet, was umweltbewussten Kunden entgegenkommt und gleichzeitig viel Gestaltungsspielraum für die Sichtbarkeit im Regal bietet. Ein überzeugendes Gesamtkonzept unter Berücksichtigung der Kundenbedürfnisse.

Nominiert: Second Skin plus

Wenn man aus Zwei Eins machen kann, dann schauen wir als Jury schon ganz genau hin. Für ein erfolgreiches Marketingkonzept gilt es, Kundenbedürfnisse zu erkennen, diese als schlüssiges Gesamtkonzept zu präsentieren und neue Märkte zu erschliessen. Das «Second-Skin» der Bachmann Group AG erfüllt dies. Statt PET-Tray und Flowpack: ein siegelbares Kartontray. Zusammen mit einer möglichen Siegelung der Kavitäten wird aus der Familienpackung auch noch die Klein-Portionengrösse für unterwegs. Eine Verpackung mit Potential.



Kategorie TECHNIK



Sieger: Echovai von Vetropack

Die Robustheit von Mehrwegglas wurde durch höheres Gewicht gewährleistet. Das hohe Gewicht ist der Grund, dass in der Schweiz lediglich 5% der Flaschen im Mehrweggebrauch sind. Durch einen innovativen Härtingsprozess der Glasoberflächen gelingt bei Echovai-Flaschen der Spagat zwischen reduziertem Gewicht und hoher Stabilität. Gewichtsreduktion um 30%, Steigerung der Innendruckwerte um Faktor 2 und geringere Abnutzung steigert die Umlaufzahlen.

Die Jury findet, dass die anspruchsvolle und massentaugliche Härtingung von Glas in der dritten Dimension ein Meilenstein der Ingenieurskunst darstellt. Mit Echovai ist die Mehrwegflasche im 21. Jahrhundert angekommen.



Nominierung: Verpackungskonzept für Elektrogeräte

Das Konzept ist Teil der Montagelinie einer Kaffeemaschine und zugleich eine Transportverpackung für den sicheren Versand in die ganze Welt. Als Montagehilfe konzipiert, wird die Maschine auf dem Sockel montiert und die Verpackung wächst mit dem Bau des Geräts mit. Am Ende der Fertigungslinie ist die montierte Maschine fertig verpackt und bereit für den Versand. Die Verpackungseinheit aus Wellpappe verzichtet dank der cleveren Konstruktion auf jegliches Zusatzmaterial. Die Verpackung integriert eine Hebevorrichtung im Boden, ein Paletten-System ist somit nicht mehr notwendig.



Nominierung: Shape Cup

Diese durchdachte Lösung revolutioniert das Bechergeschäft. Die markante Kunststoffeinsparung gegenüber herkömmlichen Bechern ohne Einbussen beim Design überzeugt und entspricht dem heutigen Zeitgeist. Tolles Design und optimale Funktionalität durch minimale Materialstärke erreicht – eine stimmige Lösung in allen relevanten Punkten. Und durch eine optionale Prägung erhält der moderne Becher noch mehr Wirkung.

Kategorie SONDERPREIS DER JURY



Echovai von Vetropack

Weltweite erste Mehrwegflaschen aus thermisch gehärtetem Leichtglas (SPA-0036)

Leichter, stabiler, abriebfester: Die Vorteile von thermisch gehärtetem Leichtglas werden bei Flachglas seit langem genutzt. Jetzt lassen sich diese Vorteile erstmals auf dreidimensionale Glas-Hohlkörper übertragen. Basis dafür sind technische Innovationen bei der Flaschenherstellung, die in einem mehrjährigen Prozess entwickelt wurden. Damit lassen sich Mehrwegflaschen herstellen, die 30 Prozent leichter sind und länger halten als herkömmliche. Eine schon ökologische Mehrwegverpackung wird dadurch noch einmal deutlich ökologischer. Für die Jury ein «Gamechanger» in der Verpackungsglas-Produktion, der den erstmals vergebenen Sonderpreis verdient.



Einheitliche Finanzierung: Endlich ist EFAS in Reichweite eines Durchbruchs!

Haben Sie das gewusst? Wenn Sie im Spital behandelt werden, zahlt Ihr Krankenversicherer 45% und Ihr Wohnkanton 55% der versicherten Kosten. Alle ambulanten Behandlungen, ob im Spital erbracht, beim Hausarzt oder der Hausärztin inklusive Spezialisten, über Physiotherapie etc. werden jedoch vollumfänglich von Ihrer Krankenversicherung, also über die Prämien, getragen. Diese ungleiche Finanzierung von stationären und ambulanten Leistungen führt zu Fehlanreizen auf beiden Seiten: die Kantone wollen die Ambulantisierung fördern, womit sie finanziell entlastet werden. Und solange eine ambulant durchgeführte Operation mehr kostet als 45% der Kosten einer medizinisch gleichwertigen stationären Behandlung, haben die Krankenversicherer keinen Anreiz, die unter Vollkostensicht allenfalls günstigere ambulante Leistung einzufordern. Das würde gegen die Interessen ihrer Versicherten laufen.

Dabei sind sich alle einig, dass der Entscheid über eine Behandlung aus medizinischer und patientenorientierter Sicht getroffen werden muss und nicht von finanziellen Fehlanreizen beeinflusst sein soll. Im Jahr 2009 reichte die Aargauer Mitte-Nationalrätin Ruth Humbel eine parlamentarische Initiative ein, um den schon lange bekannten Fehlanreiz mit einer einheitlichen Finanzierung ambulanter und stationärer Leistungen – kurz EFAS – zu beseitigen. Die Idee dabei ist, dass die Finanzierung weiterhin durch Steuer- und Prämien gelder getragen wird. Bezahlen sollen künftig jedoch unabhängig von der Behandlungsmodalität nur die Krankenversicherer mit einer einheitlichen Beteiligung der Kantone. EFAS hätte mehrere positive Auswirkungen: neben den gleichen positiven Anreizen für Kantone und Versicherer verleiht EFAS der integrierten Versorgung einen weiteren Schub, da die Prämienrabatte für diese Modelle erhöht werden können. Dazu wird die Verlagerung der medizinischen Leistungen in den ambulanten Bereich

Fehlanreiz

Medizinisch gleichwertige Behandlungen werden ...

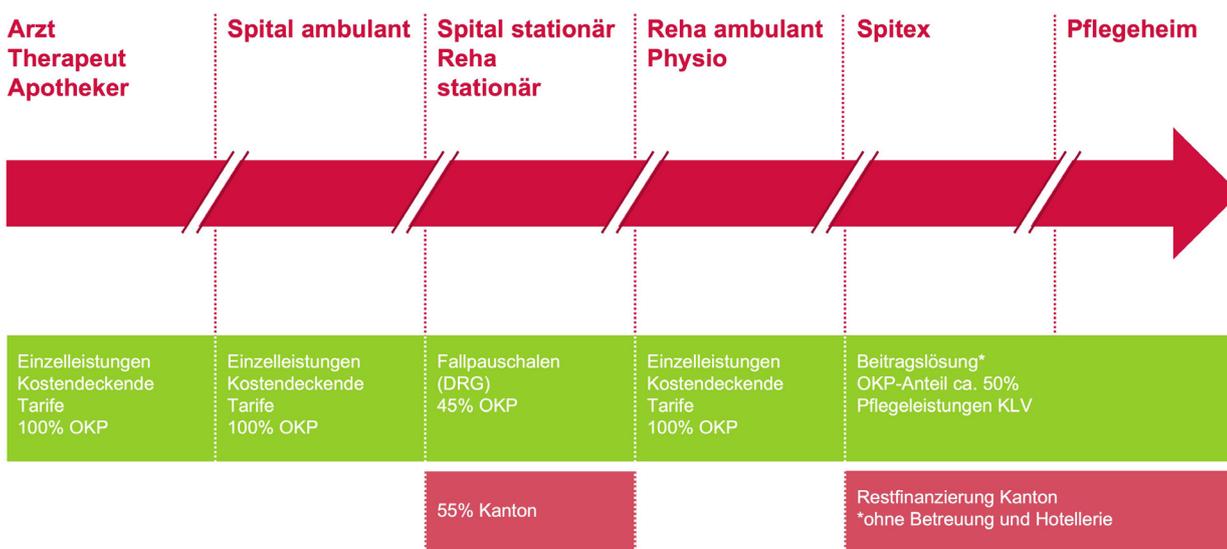


... über verschiedene Tarife unterschiedlich hoch vergütet.



... zu 100% (ambulant) oder zu 45% (stationär) mit Prämien finanziert.

Ungleiche Finanzierung: Schwächt das Denken in Behandlungsketten



sozialverträglicher gemacht aufgrund der prozentualen Mitbeteiligung der Kantone über den gesamten «Topf» der Leistungen. Nach 14 Jahren im Parlament befindet sich die ausgereifte EFAS-Vorlage jetzt an einem wichtigen Punkt: nachdem die vorberatende Kommission drei Jahre über der Vorlage gebrütet hatte, nahm der Ständerat die Vorlage am 1. Dezember 2022 an; er hat allerdings mehrere Differenzen zur nationalrätlichen Version geschaffen. Insbesondere soll die Pflege vier Jahre nach Inkrafttreten von EFAS in das neue System integriert werden. Dazu sollen die Kantone mehr Steuerungsmöglichkeiten erhalten. Unter anderem sollen sie den Zugang zu allen Einzelrechnungen im Spitalbereich erhalten und bei Nichterfüllung der formalen Voraussetzungen die Kostenübernahme verweigern können. Dazu will man sie aufgrund der neuen Mitfinanzierung ambulanter Leistungen auch in die Tariforganisation für ambulante Behandlungen aufnehmen. Schliesslich sollen die Kantone neben der geltenden Zulassungsbeschränkung für Ärztinnen und Ärzte bei überdurchschnittlich wachsenden Kosten in einem Kanton weitere Steuerungsmöglichkeiten mit der Zulassung weiterer Leistungserbringer im ambulanten Bereich erhalten. Nun ist der Ball wieder bei der SGK-N. Diese hat die

Differenzbereinigung im Januar 2023 aufgenommen und das Geschäft an ihrer Sitzung im April beraten. Die von der Kommission beschlossenen Anträge sollen vor deren Unterbreitung an den Nationalrat nochmals an der nächsten Sitzung im Juli 2023 geprüft werden. Was bereits klar ist: die Kommission hat der Integration der Pflege zugestimmt, möchte jedoch grössere Änderungen am Konzept vornehmen. Insbesondere soll der Einbezug der Pflege flexibel und nur dann erfolgen, wenn im Pflegesektor die notwendige Kostentransparenz hergestellt und die Volksinitiative «Für eine starke Pflege» vollständig umgesetzt ist. Gemäss Medienmitteilung der Kommission kann davon ausgegangen werden, dass der Nationalrat in der kommenden Herbstsession 2023 über die Anträge seiner Kommission beraten wird. Falls der Nationalrat eine gewisse Kompromissbereitschaft zu den Forderungen der kleinen Kammer zeigt, könnte EFAS noch in dieser Legislatur seinen langen und steinigen parlamentarischen Weg beenden. Dann würden ab dem 1. Januar 2027 alle medizinischen Leistungen, egal ob ambulant oder stationär durchgeführt, «aus einer Hand» finanziert – die grosse Frage ist heute, unter welchen Bedingungen und ab wann die Pflegeleistungen darin mitinbegriffen sind.

kf-Roundtable Lungenkrebs-Screening: Wer übernimmt die Kosten?

Bereits zum zweiten Mal hat das Forschungsinstitut gfs.bern im Auftrag von MSD Schweiz (Merck Sharp & Dome AG) eine repräsentative Umfrage zur Qualität der Krebsversorgung in der Schweiz durchgeführt (1). Die am 3. OncoRoundtable in Bern präsentierten Daten bestätigen eine grundsätzlich hohe Zufriedenheit der Schweizer Bevölkerung. Allerdings besteht der deutliche Wunsch nach Verbesserung in den Bereichen Prävention und Früherkennung. Dass ein gut implementiertes Lungenkrebs-Screening sehr erfolgreich sein kann, zeigt das Beispiel Grossbritannien.

In der aktuellen gfs-Untersuchung zeigten sich rund 90% aller Teilnehmer mit der Krebsversorgung in der Schweiz zufrieden. Im Vergleich zu den Daten des Vorjahres wurden fast alle abgefragten Parameter (z.B. Medikamentenversorgung, Zeit bis zur Therapie, Koordination der beteiligten Gesundheitspersonen) sogar leicht besser eingeschätzt. Nach Ansicht von Dr. Tobias Keller von gfs.bern läuft die Krebsversorgung in der Schweiz nach der Pandemie wieder im «Normalbetrieb».

Eine Mehrheit fordert: den Krebs früh erkennen!

Für die aktuelle Untersuchung wurden rund 1250 Personen telefonisch und online kontaktiert. Rund 11% der Befragten waren persönlich von einer vergangenen oder aktuellen Krebserkrankung betroffen. Zwar sei die Bewertung der Versorgungssituation in der Schweiz insgesamt sehr gut, trotzdem könne man aus der Sicht der Befragten hinsichtlich Krebs-Früherkennung, -Prävention und -Nachsorge noch deutlich mehr machen. «Das ist ganz eindeutig ein Bedürfnis», sagte Lukas Golder von gfs.bern. Tatsächlich waren für die meisten Befragten die Früherkennung (96%) und die frühe Behandlung von Krebs (94%) ein überaus wichtiger Aspekt. 41% der Betroffenen wären froh gewesen, wenn ihre Erkrankung früher erkannt worden wäre und 31%, wenn sie früher Informationen zur Prävention gehabt hätten. Diese offensichtlich zu lange Zeit bis zur Krebsdiagnose sei ein «eindeutiger Schwachpunkt», so Keller.

Empfehlung für ein Lungenkrebs-Screening

Wie könnte eine solche Früherkennung aussehen? Mitte November 2022 wurde vom nationalen Screeningkomitee nach 10-jähriger Beratung empfohlen, in der Schweiz ein Lungenkrebs-Screening mit tief dosierter Computer-Tomographie (CT) einzuführen. Da Lungenkrebs im Frühstadium noch gut behandel- und heilbar ist, gilt ein Lungenkrebs-Screening als eine sehr aussichtsreiche Methode, um Leben zu retten. Allerdings werden heute immer noch die meisten Lungentumore erst in fortgeschrittenem Stadium entdeckt. Entsprechend schlecht sind die Heilungschancen für die Betroffenen (5-Jahresüberleben: 15%). «Fundamental ändert sich nur etwas, wenn wir das Lungenkarzinom in einem frühen Stadium diagnostizieren», sagte Prof. Dr. med. et phil. Milo Puhan von der Universität Zürich.

Lung Health Check: Von den Briten lernen

Derzeit wird in vielen Ländern über ein Lungenkrebs-Screening nachgedacht. In einer grossen niederländisch-belgischen Studie mit rund 15'500 aktuellen oder ehemaligen Rauchern war ein solches Screening im ersten und nach einem, drei und fünfzehn Jahren mit einem signifikanten Überlebensvorteil nach zehn Jahren verbunden. So sank die Lungenkrebs-Sterblichkeit bei Frauen um 33 Prozent und bei Männern um 24 Prozent. Allerdings sei die Implementierung des Screenings in die Praxis eine enorme Herausforderung, erklärte Puhan. So habe man in den USA die Studienmethoden einfach in die Praxis übertragen, «und das hat überhaupt nicht funktioniert», so der Epidemiologe. Tatsächlich nahmen dort weniger als 5% der entsprechenden Risikopopulation das Angebot zur Früherkennung an. Ganz anders in Grossbritannien: Dort wurde der Fokus auf Gesundheitsversorgung und Prävention gelegt und in einem Lung Health Check «nebenbei» auch auf die Vorteile eines Krebs-Screenings aufmerksam gemacht. Ganz wichtig: «Das war nicht das „Modell Unispital“, sondern man fuhr mit drei gigantischen Trucks – inklusive CTs – zu den Leuten und arbeitete lokal mit Hausärzten und örtlich gewachsenen Strukturen zusammen». Die Beteiligung war mit über 50% ausserordentlich hoch.

In der Schweiz ist man bislang noch abwartend. Allerdings wurde unter dem Eindruck der positiven englischen Erfahrungen auch hierzulande von einer interdisziplinären Expertengruppe kürzlich ein nationales Modell vorgelegt. Dabei sollte es sich um einen «Lungengesundheitscheck» handeln, nicht zuletzt um Ängste und Stigmatisierungen zu vermeiden. Zudem wurde eine Risikostratifizierung vorgenommen, die Faktoren wie Alter, Rauchstatus, Packungsjahre, Ausbildung, COPD oder Familienanamnese einschliesst. Neben standardisierten Diagnosekriterien, klaren Kommunikationswegen zu den Hausärzten, sollte auch ein Rauchstopp von den Betroffenen anvisiert werden, erklärte Puhan. Natürlich sind für ein solches Programm erhebliche finanzielle Mittel erforderlich. Derzeit rechnet man mit Kosten pro Teilnehmer für Screening plus Beratung von etwa 500 Franken. «Aber auch damit wären alle Aufwendungen noch nicht gedeckt», gab Puhan zu bedenken. Bislang ist unklar, wer die Finanzierung übernehmen soll. Ein derzeit laufendes Lausanner Pilotprojekt habe der Kanton finanziell unterstützt, so der Experte. Da die Prävention kantonal und nicht national geregelt ist, könnte zudem der Zugang zu den Screenings zu ungleich geregelt sein und damit zu unterschiedlichen Chancen führen. Hier ist nun die Politik gefordert.

Den vollständigen Artikel finden Sie auf: www.konsum.ch
Mehr Informationen unter: www.leben-mit-lungenkrebs.ch
www.gfsbern.ch und www.msd.ch

Dr. Klaus Duffner
Text, Interviews & Fotos



**Prof. Dr. med. et phil. Milo Puhani,
Universität Zürich**

Direktor des Instituts für Epidemiologie, Biostatistik und Prävention der Universität Zürich und Mitglied Expertengruppe zum Lungenkrebs-Screening in der Schweiz.

«Die Erreichbarkeit der Leute ist ein ganz grosses Thema.»

«Das Screening sollte in einer Hand sein.»

Herr Prof. Puhani, wo stehen wir beim Lungenkrebs-Screening?

In der Schweiz wird die wissenschaftliche Evidenz für ein Lungenkrebs-Screening heute als ausreichend anerkannt. Die nationale Krebs-Screening-Kommission hat eine grosse Arbeit zu diesem Thema durchgeführt und vergangenen November eine Empfehlung ausgesprochen, dass ein Lungenkrebs-Screening mit low-dose Computer-Tomographie in der Schweiz angeboten werden soll. Wir haben uns in den vergangenen zehn Jahren mit einem Modell auseinandergesetzt, das in der Schweiz Akzeptanz finden könnte – und wie es sich implementieren liesse. Diese Implementierung ist bei Krebserkrankungen der springende Punkt und mindestens so wichtig wie die wissenschaftliche Evidenz.

Wo liegen die Barrieren?

Da gibt es eine ganze Reihe von Barrieren. So beeinträchtigen Ängste und Stigmatisierungen der Raucher die Akzeptanz der Leute. Auch die unterschiedliche Organisation von Screenings in den einzelnen Kantonen ist noch eine Barriere, ebenso wie die Finanzierung des Screenings. Von Lungenkrebs sind häufiger Menschen betroffen, die soziographisch etwas schlech-

ter gestellt sind. Bei einem relativ hohen Selbstbehalt wird es schwieriger, diese Leute zu überzeugen.

Was kann die Schweiz von den Briten lernen?

Wir müssen in der Schweiz nicht bei null beginnen. Unsere Expertengruppe war in Manchester und konnte viele extrem gute Informationen mitbringen. Die Engländer haben es uns vorgemacht. Sie haben ein Programm implementiert, in das beispielsweise Fussballclubs und andere Vereine involviert sind. Wenn das Screening nur von den Unispitälern angeboten wird, funktioniert das nicht. Die beste Variante ist eine Kombination über Hausärztinnen und Hausärzte und lokale und kommunale Strukturen. Man muss von der Implementierung her denken, denn die Erreichbarkeit der Leute ist ein ganz grosses Thema.

Wie würde das Schweizer Gesundheitssystem von einem nationalen Screening profitieren?

Die Qualität des Gesundheitssystems würde sich ganz klar erhöhen. Allerdings würde man durch kleinteilige Aktionen nicht die Qualität einer nationalen Lösung erreichen. Das Screening sollte am Schluss schon einen lokalen Flavor haben, allerdings sollte es auf nationaler Ebene in einer Hand sein.

«Wir müssen die Tumore früher erkennen»

Herr Emmenegger, Sie waren selbst von einem Lungenkarzinom betroffen. Wie wurde Ihre Erkrankung entdeckt?

Nach meiner Diagnose COPD vor vier Jahren habe ich sofort mit dem Rauchen aufgehört. Vor drei Jahren litt ich unter Atemnot und dachte, das würde mit meiner COPD-Vorerkrankung zusammenhängen. Der Lungenarzt stellte dann aber einen Stadium-1-Tumor fest. Dieser Krebs wäre früher oder später auch ohne die Symptome erkannt worden, da bei COPD regelmässig zur Verlaufskontrolle ein CT gemacht wird. Das ist zwar kein Screening, hat aber den gleichen Effekt.

Was würde ein Lungenkrebs-Screening bringen?

Die meisten Patienten werden erst im fortgeschrittenen Stadium 3 oder 4 diagnostiziert. Davon wollen wir wegkommen, denn

da ist es fast immer zu spät. Mit einem Screening wollen wir versuchen, die Tumore bereits im Stadium 1 zu erkennen. Damit steigt die Chance, den Lungenkrebs zu überleben.

An wen würde sich das Screening

«Ein negativer Screeningtest darf kein «Freibillet» zum Weiterräumen sein.»

richten?

An ehemalige und aktuelle Raucher, die die Absicht haben, sich einem Rauchentwöhnungsprogramm anzuschliessen. Ein negativer Screeningtest darf kein «Freibillet» zum Weiterräumen sein. Das wäre komplett sinnentleert.



Michael Emmenegger

ehrenamtlicher Co-Präsident der Schweizer Patientenorganisation «Leben mit Lungenkrebs».

Kf-Kollektivmitglied VFAS: Einsatz für den unabhängigen und freien KFZ-Handel

Der Verband freier Autohandel Schweiz VFAS wurde 1956 in Zürich gegründet, als Zusammenschluss von unabhängigen Autounternehmern aus der Region Zürich. Der zentrale Verbandszweck gilt seit damals und bis heute unverändert: die Vertretung der Interessen des freien KFZ-Handels in der Schweiz. Und seit 2019 ist der VFAS dem kf als Kollektivmitglied beigetreten.

Der VFAS setzt sich für seine Mitglieder und die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten bei Behörden, Politik und Medien für faire Rahmenbedingungen im Autohandel ein. Die VFAS-Mitglieder erwirtschaften ihren Umsatz in der Schweiz, die Wertschöpfung der Branche bleibt damit im Landesinnern. Dies sichert Arbeitsplätze und Wirtschaftswachstum.

Mehr unternehmerische Freiheit

Wichtigstes strategisches Ziel des VFAS ist es, im Sinne seiner Mitglieder zu handeln und ihnen die Freiheit eines selbständigen Unternehmers zu gewährleisten oder wieder zu erlangen. Auch die Vertretung ihrer unternehmerischen Interessen und Anliegen bei Politik, Behörden und Wirtschaftsträgern ist dadurch gewährleistet. In jüngerer Vergangenheit wurden mehrere Motionen im Nationalrat eingereicht, die sich für fairere Rahmenbedingungen im Automobilhandel einsetzen. Der VFAS ist erfreut über die Bemühungen im Sinne einer liberalen Marktwirtschaft und unterstützt die entsprechenden Vorstösse.

Weniger Bürokratie: Schluss mit unnötigen Zertifikaten

Eine Motion von Nationalrat Fabio Regazzi (Mitte/TI) fordert einen Bürokratieabbau bei der Fahrzeugzulassung von nicht-europäischen Fahrzeugen. Neu soll für PW, die nicht nach Schweizer- oder EU-Vorschrift gebaut sind, die Zulassungsvoraussetzungen/Anforderungen

bezüglich Insassenschutz bei Front- und Seitenaufprall sowie Fussgängerschutz klar festgelegt werden. Bisher verlangen die Strassenverkehrsämter zur Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen solcher Fahrzeuge von den Importeuren individuelle Bestätigungen. Dies schafft zusätzliche Bürokratie, ohne dass daraus ein Mehrwert für die Sicherheit entsteht.

Zulassung von EU-Fahrzeugen ohne Umwege

Dezidiert kämpfte der VFAS – auch mit Unterstützung des kf – für eine vereinfachte Zulassung von Fahrzeugen mit EU-Genehmigung. Diese sollen durch Vorweisung der EU-Übereinstimmungsbescheinigung in digitaler Form (eCoC) ohne vorheriges Vorführen beim Strassenverkehrsamt eingelöst werden können. Seit Jahresbeginn wurden bereits über 35'000 Neuzulassungen über die neue Zulassungspraxis «IVI» vorgenommen. Der VFAS wird sich weiterhin mit Vehemenz dafür einsetzen, dass die vereinfachte Zulassung zum Standard wird, die Benachteiligung von Fahrzeugen ohne Schweizer Typengenehmigung beseitigt wird und Zulassungen somit schneller und zu tieferen Kosten getätigt werden können. Mit dem Abbau von unnötiger Bürokratie und Handelshemmnissen werden fairere Rahmenbedingungen geschaffen, die den Garagisten und ihren Kunden zugutekommen – ganz im Sinn des VFAS und seiner Mitglieder.



VFAS – der Branchenvertreter des freien Autohandels

Der Verband freier Autohandel (VFAS) vertritt die Interessen von KMU. In seiner über 60-jährigen Verbandsgeschichte steht der VFAS für freie Marktwirtschaft und kämpft gegen Markteinschränkungen, Handelshemmnisse und unnötige, kostentreibende Bürokratie. Gerne zeigen wir Ihnen im persönlichen Gespräch auf, was wir konkret für Sie machen und warum sich eine Mitgliedschaft mehr als ausbezahlt, egal ob Sie Autohändler, Garagist, Werkstattbetreiber oder freier Importeur sind. Werden Sie Mitglied bei Ihrem Branchenvertreter VFAS und profitieren von regelmässigen Informationen aus erster Hand und attraktiven Geschäftsvorteilen: Anmeldung auf www.vfas.ch oder per Telefon 056 619 71 32.

Babettes Schlusswort



Auf der Geschäftsstelle des kf haben wir, wie alle KMU und NGO, bisweilen grosse Postversände zu tätigen. Zu diesem Zweck haben wir uns vor kurzem online ein Hand-Wägeli bestellt, damit wir diese Pakete nicht mehr mühselig zur Poststelle zu schleppen haben. Traurig, aber wahr: dieses Wägeli ist bei uns nie angekommen. Der lebenswürdige Suchdienst der Post, der alle Hebel in Bewegung setzte, konnte nicht weiterhelfen. Fazit: ein frecher Dieb hatte das Päckli, das im Geschäftshaus im 3. Stock vor unserer Türe abgelegt wurde, gestohlen. Damit sind wir nicht allein. Diebstähle von Lieferungen kommen immer wieder vor. Kein Wunder, hat die Post reagiert; dies zum Beispiel mit myPost24-Automaten vor den Poststellen, wo man nach einer Mitteilung auf dem Natel sein Päckli bequem und jederzeit auslösen und abholen kann. Ist die Päcklipost, will heissen der Pöstler, der das Paket heimbringt, deshalb verschwunden? Im Gegenteil. Päckliversand ist ein immer schneller wachsendes Geschäftsmodell. Waren und Dienstleistungen online zu bestellen, das ist courant normal, stationärer Einkauf grenzt schon fast an Luxus: schaut, ich habe noch Zeit dafür!

So, wie wir uns im Laufe der Jahrzehnte verändern, passt sich auch unsere Schweizerische Post stetig den neuen Bedürfnissen an. Briefpost? Ein schwindendes Geschäft. Da kommen schon Spargelüste auf: so soll zum Beispiel künftig die A-Post nur noch an drei Tagen zugestellt werden. Da staunen Konsument und Konsumentin. Prädikat dieser Idee: ungenügend und untauglich. z' Züri würden wir sogar sagen: «Gaht's no?» Dieser A-Service, für den wir notabene ja auch etwas mehr zahlen, darf keinesfalls eingeschränkt werden. Auch in Zeiten der Digitalisierung gibt es noch Situationen zuhauf, wo eine Sendung an-

derntags ankommen muss. Diesen Service public wollen wir Konsumenten auf jeden Fall weiterhin in Anspruch nehmen dürfen.

Noch ein Wort zu unserem Bargeld, über dessen Verbleib in einer digitalen Welt immer wieder spekuliert wird. Unserem stilvollen, designten (Nötli) und altvertrauten (Münz) Bargeld. Das Schönste (so scheint es uns Schweizern) und Wertvollste (sagen die anderen), das einerseits unverändert seit vielen Jahren – es sind tatsächlich noch Zehnrappler aus dem Jahr 1879 im Umlauf – ist und andererseits stets den neusten Sicherheitsstandards angepasst wird, hat einen Stellenwert, welcher das virtuelle Konto nie haben wird. Und sind wir ehrlich: ein Fünfliber in der Hand oder ein Schnägg im Portemonnaie: das ist noch etwas, der hat einen Wert, den gibt man nicht so gern her! Und auch heute schätzen es Schulkinder oder Dreikäsehochs, wenn sie für ein gutes Zeugnis oder einen ausgefallenen Zahn einen echten Batzen erhalten. Um aber nicht in Sentimentalitäten und Nostalgie zu versinken, hier noch ein schlagendes Argument pro Bargeld: der Krieg in Europa hat gezeigt, dass wir uns nicht mehr uneingeschränkt auf steten Energiefluss, auf funktionierende elektronische Geräte rund um die Uhr verlassen können. Durchaus möglich, dass wir uns künftig mit temporären Energie-Einschränkungen abfinden müssen. Da kann es sein, dass der Banco- oder Postomat lahmgelegt ist.

Ein Loblied auf das Bargeld! Und übrigens. Wir haben jetzt ein Wägeli. Stationär gepostet. Sicher ist sicher!

Herzlich, Ihre

Babette Sigg Frank

Präsidentin Schweizerisches Konsumentenforum kf



Impressum

Herausgeber

Schweizerisches Konsumentenforum kf
Belpstrasse 11
3007 Bern

Tel. 031 380 50 30

info@konsum.ch
www.konsum.ch
Twitter: @kf_schweiz

Redaktion

Kommunikation
Babette Sigg, Ruth Dickenscheid

Konsumhelden

Carl-Philipp Frank

Gestaltung

Fruitcake Werbung+Presse AG

Druck

Michel Kläy
Rubmedia AG, Bern

Auflage

1'500 Stk.

Beratung

Tel. 031 380 50 34
beratung@konsum.ch

Präsidentin/Geschäftsführerin

Babette Sigg Frank

**ALLE COOKIES
GELÖSCHT?
BACK MIT UNS
DEINE WEBSITE.**

fruitcake  ch

www.konsum.ch