









#### BACKSTAGE

Oben: Für Joan Minder war das Shooting mit Nicole Glaus ein Heimspiel – der Fotograf ist gebürtiger Berner.
Mitte: Hotelplan-Suisse-Chef Daniel Bühlmann störten die Schneeflocken kein bisschen. Die Kamera von Fotografin Mirjam Kluka hingegen war froh um den Schirm.
Unten: Fotografin Sara Merz suchte per Instagram-Aufruf nach grauhaarigen Models und war von den vielen wunderbaren Frauen begeistert.





lang tauschte sie Alltagsklamotten

Teile und verlor auch nach zwölf

gegen nachhaltig produzierte Designer-

Stunden Posieren nicht ihr ansteckendes

Lachen. Unsere Cover-Story ab Seite 12

Meghans Insel Tofino? Vancouver Island? Als uns Autorin Manuela Enggist

eine Reisegeschichte über die Gegend

anbot, mussten wir erst Google Maps

Vancouver Island im Südwesten von

befragen. In der Zwischenzeit kennt man

Kanada dank seinen berühmten Bewoh-

nern: Harry, Meghan und Baby Archie

haben dort – weit weg vom royalen Zirkus – ein vorläufiges Zuhause gefunden.

Eine gute Wahl! Unsere Geschichte erzählt

sind. Der ehemalige Fischerort bietet viel

von Menschen, die das Glück gesucht

haben und in Tofino fündig geworden

## EDITORIAL IMMER WIEDER NEUES WAGEN

**Grauer Glamour** Mode ist keine Frage des Alters. Das beweisen unsere vier Models in der Modestrecke: Alle sind über sechzig Jahre alt, alle standen zum ersten Mal vor der Kamera. Aber egal, wie viel Erfahrung man im Leben gesammelt hat, etwas Neues braucht immer Mut: «Wo sollen bloss die Hände hin?», fragten sie sich. «Wie stehe ich entspannt da?» Fotografin Sara Merz sorgte während des Shootings für Auflockerung, indem sie kurzerhand ihre Playlist mit Siebzigerjahre-Hits startete. Als Sängerin Mina «Parole parole» durchs Studio schmetterte, fiel das Posieren plötzlich viel leichter. Die beschwingte Stimmung schlug sich auch in der Kleiderwahl nieder. In Sachen Fashion zeigten sich die grauhaarigen Damen experimentierfreudiger als manch junge Frau. Unsere Modegeschichte ab Seite 50 Plötzlich bekannt Als SRF-Meteorologin Nicole Glaus vor einem Jahr das erste Mal «Meteo» moderierte, hatte sie ihren Auftritt gründlich geprobt und durchgespielt. Mittlerweile fallen ihr die Auftritte leichter, und sie hat sich daran gewöhnt, dass ihr jeweils eine halbe

Million Menschen zuschauen. Höhen-

flüge sind deswegen bei der gebürtigen

Zugerin jedoch fehl am Platz: Statt an

Cüpli-Events zu gehen, fährt sie lieber

in die Berge und macht Skitouren. Wir

trafen Nicole Glaus in der Stadt Bern,

wo sie mit ihrem Partner lebt. Einen Tag

Natur, Ruhe und Raum, um sich selbst zu verwirklichen. «Back to Basics», die Reisereportage ab Seite 42

Neues altes Daheim Glück und Ruhe – viel Ruhe! – hat auch der ehemalige Skirennfahrer Didier Cuche gefunden. Er lebt mit seiner Familie seit Kurzem im ökologisch umgebauten elterlichen Bauernhaus. Dieses liegt so idyllisch und abgelegen im Berner Jura, dass unser Team nur mit Mühe den Weg dorthin fand. Der Besuch bei Familie Cuche ab Seite 30

Viel Freude mit SI GRUEN!

Barbara Halter und Lisa Merz





#### COVER

Foto: Joan Minder
Styling: Arianna
Pianca/Style Council
Hair & Make-up:
Jarmila Kovacovsky
Assistenz: Chris Kuhn
Outfit: Mantel von
Suncoo Paris, bei Maiuki,
Oberteil von Mara
Hoffman, bei Kari Kari,
Hose von Navy Boot,
bei Globus, Ohrringe
von Studio Mason



#### Starter

- **6 Jane Fonda:** Die 82-jährige Schauspielerin protestiert wie die Klimajugend
- 8 Olafur Eliasson: Der Künstler und Uno-Botschafter stellt in Zürich aus

#### Storys

- **12 Nicole Glaus:** Die SRF-Meteorologin fordert mehr Tempo beim Klimawandel
- **20 Brot backen wie die Profis:** Drei Heimbäcker erzählen von ihrer Teig-Passion
- **24 Daniel Bühlmann:** Mit dem COO von Hotelplan Suisse im Obergoms
- **30 Didier Cuche:** Der Ex-Skirennfahrer zeigt sein neues, nachhaltiges Zuhause
- **36 Roger Nordmann:** Der Präsident von Swissolar über die Energiewende
- 38 Namuk: Raus, Kinder! Diese Schweizer Outdoor-Firma liefert die Kleider dazu42 Vancouver Island: Viel Natur und kreative
- Bewohner machen Tofino so besonders **50 Fashion:** Vier Frauen über sechzig präsen-
- tieren bunte, selbstbewusste Mode

  60 Ein Weekend im Safiental: Das versteckte
  Juwel im Bündnerland
- **66 «Le Cerf»:** Im bekanntesten Chalet von Rougemont VD isst man bodenständig und in illustrer Gesellschaft

#### Trend

- **74 Schweizer Design:** Funktional und schön das zeichnet die Produkte des Zürcher Ateliers Volvox aus
- **76 Plastik aus dem Meer:** Tide Ocean fertigt Neues aus recyceltem Kunststoff
- **80 Ich fahre GRUEN:** Para-Sprinterin Abassia Rahmani und ihr Toyota Corolla Hybrid



















Im roten Mantel, mit beigem Schal und lauter Stimme führt Schauspielerin Jane Fonda die «Fire Drill Fridays»-Demonstration beim Capitol Hill in Washington D.C. an.

KLIMAALARM «Das ist das erste Mal, dass ich für zivilen Ungehorsam festgenommen wurde und es fühlt sich gut an!», sagte Jane Fonda, nachdem sie in Washington D.C. in Handschellen abgeführt worden war. Vier Monate lang demonstrierte die 82-jährige Schauspielerin jeden Freitag beim Capitol Hill gegen den Klimawandel. Unterstützt wurde sie dabei von Prominenten wie Joaquin Phoenix oder Susan Sarandon. «Fire Drill Fridays» nennt sie ihre Bewegung, angelehnt an Greta Thunbergs berühmte Aussage «Unser Haus steht in Flammen». Auch wenn sich Jane Fonda bei der Klimajugend inspirieren lässt, sie ist ein alter Hase im Demonstrieren. In den Siebzigerjahren erhielt sie wegen ihres Engagements gegen den Vietnamkrieg den Spitznamen Hanoi Jane, sie protestierte ausserdem gegen den Irakkrieg und für Frauenrechte. Wieso sie nun wieder auf die Strasse geht? «Ich bin seit Langem Klimaaktivistin, und gerade ändert sich was. Das Thema ist sehr dringend geworden.» www.janefonda.com

#### **GRÜNER ALS GOOGLE**

**BÄUME ERSUCHEN** Ecosia funktioniert wie eine gewöhnliche Suchmaschine – und belohnt seine Nutzer zusätzlich mit einem guten Gefühl. Die Grundidee des deutschen Gründers Christian Kroll: Du surfst im Netz, wir pflanzen Bäume. Das klingt gut, ist in Realität aber etwas komplizierter. Nicht die Suche selbst, sondern der Gewinn durch die Werbeeinnahmen fliesst in ein **Regenwald-Projekt.** Dafür aber zu hundert Prozent. Ein weiterer Pluspunkt: Die Ecosia-Server werden mit erneuerbaren Energien betrieben. **www.ecosia.org** 



#### **SAGS MIT BLUMEN**

IMMERGRÜN Schnittblumen und der Valentinstag geben ein ganz schlechtes Paar ab. Die Ökobilanz von Rosen ist jetzt im Winter miserabel – entweder kommen sie per Flieger oder wachsen in geheizten Treibhäusern. Doch es gibt eine schöne Alternative: Trockenblumen von Ariu. Das kleine Unternehmen hat im Sommer 10 000 Schweizer Bio-Blumen getrocknet und zu Bouquets gebunden. Diese halten mindestens sechs Monate. www.arui.ch

«Unser Traum ist eine Show, die ohne Einwegplastik und überwiegend mit Solarstrom auskommt.» Coldplay-Sänger Chris Martin will erst wieder auf Tour, wenn diese CO<sub>2</sub>-neutral ist.





FÜR ALLE SINNE Ob Moos, Wasser, Nebel oder Eis: Die Natur und ihre Phänomene sind Konstanten in Olafur Eliassons Werk. Die Installationen des dänischisländischen Künstlers zeigen neben der Schönheit unseres Planeten aber auch seine Verletzlichkeit. Wiederholt hat er zum Beispiel schmelzende Eisblöcke in Städten inszeniert. Zurzeit kann man seine Arbeiten im Zürcher Kunsthaus selbst erleben. In der Schau «Symbiotic seeing» geht es um das Zusammenspiel aller Akteure auf der Erde – und das auf eine schöne, friedliche Art. Seine wichtigste Arbeit ist eine Raum-

installation für die Sinne. Winzige Strudel, Strömungen und Wirbel rauschen über den Köpfen der Betrachter. Der Nebel reagiert auf die Körperwärme der Besucher. Dazu spielt ein robotischer Arm live auf einem Cello. Die Ausstellung macht glücklich und verzaubert durch all die glitzernden, gläsernen, schillernden, verspielten Körper und Oberflächen. Sie bietet aber auch viel Raum zum Nachdenken. Bis 22. März. www.kunsthaus.ch

#### **HOST STATT HOTEL**

VERREISEN Intime und nachhaltige Reise-Erlebnisse verspricht die Plattform Fairbnb. Anders als beim grossen Bruder dürfen die Vermieter nur eine Wohnung oder ein Haus anbieten. Dazu wird die Hälfte der Buchungsgebühr in ein soziales Projekt investiert. Im Angebot sind bisher: Venedig, Barcelona, Bologna, Valencia, Amsterdam und Genf. www.fairbnb.coop



#### **DEN RICHTIGEN RIECHER**

SCHÖN VERWÖHNT Kosmetikerin Lara Schurter liebt gute Düfte, spannende Texturen und ästhetische Verpackungen. Als sie im Jahr 2015 von einem längeren Italien-Aufenthalt nach Zürich zurückkehrte, vermisste sie im Supermarkt das Angebot von ansprechender Naturkosmetik. Sie beschliesst, ihr eigenes Unternehmen zu gründen: Green Lane ist Shop und Spa in einem. Für ihre Treatments verwendet Lara Schurter ausschliesslich natürliche Produkte, setzt auf sanft statt schnell und liegt damit voll im Trend. www.greenlane.ch

«Jeder kann entscheiden, ob er vegan leben will oder mit dem Fahrrad fährt. Das ist alles gut. Aber was wir brauchen, ist eine politische Veränderung.» Christiane Paul, Schauspielerin



Als nachhaltigste Detailhändlerin der Welt bietet die Migros in praktisch allen Sortimentsbereichen nachhaltige Produkte an. Das macht nachhaltiges Einkaufen nicht nur abwechslungsreich, sondern auch sehr einfach.

**MIGROS** 



## Eine krumme Sache

Eigentlich weiss es jedes Kind: Lebensmittel sind zu wertvoll, um im Müll zu landen. Trotzdem werden Tonnen von geniessbaren Produkten jedes Jahr entsorgt. Was hilft gegen Food-Waste? Machen Sie unseren Test!



| 1 «NOSE TO TAIL»: WAS FÜR FLEISCHSTÜCKE KOMMEN BEI        |               |                |
|---|---------------|----------------|
| IHNEN AUF DEN TELLER?                                     |               |                |
| O Egal was, Hauptsache, Fleisch – und davon viel!         | $\rightarrow$ | 60             |
| O Ich esse vor allem Stücke vom Tier, welche bei uns weni | g             |                |
| nachgefragt werden, wie Zungenwurst, Nierli oder Gna      | gi.           |                |
| Andernorts werden diese zu Delikatessen verarbeitet.      | $\rightarrow$ | 8              |
| O Ich bevorzuge edle, kostbare Fleischstücke.             | $\rightarrow$ | 90             |
| O Ein bisschen was von allem, täglich Fleisch oder Wurst. | $\rightarrow$ | 29             |
| O Ein bisschen was von allem. Ich esse jedoch nicht mehr  |               |                |
| als dreimal in der Woche Fleisch.                         | $\rightarrow$ | 5              |
| O Ich bin Vegetarier/in oder Veganer/in.                  | $\rightarrow$ | 1 🖁            |
|   |               | .e<br>E        |
| 2 WAS MACHEN SIE MIT ESSENSRESTEN?                        |               | <u>.</u>       |
| O Die landen bei mir direkt im Müll.                      | $\rightarrow$ | g g            |
| O Ich verarbeite sie zu schmackhaften Resten-Menüs.       | $\rightarrow$ | 2              |
| O Ich verfüttere sie den Haustieren oder gebe             |               | ages           |
| Sie in den Kompost.                                       | $\rightarrow$ | 5 <sup>E</sup> |
| O Resten entstehen bei mir gar nicht erst. Ich kaufe und  |               | 1 6 2 5 0      |
| koche immer nur so viel, wie ich tatsächlich essen mag.   | $\rightarrow$ | 0 ಕ್ಷ          |
|   |               |                |

#### 3 WIE PLANEN SIE IHRE LEBENSMITTELEINKÄUFE? O Bevor ich einkaufe, werfe ich einen Blick in den Kühlschrank und schreibe eine Liste, an die ich mich halte. O Ich entscheide spontan im Laden und lasse mich von Aktionen leiten, auch wenn ich so mehr kaufe, als ich essen kann. $\rightarrow$ 5 O Ich entscheide im Laden und kaufe gezielt reduzierte Angebote, deren Ablaufdatum kurz bevorsteht. 4 WELCHE ROLLE SPIELEN VERPACKUNGEN BEI **IHREM EINKAUF?** O Wenn eine Verpackung die Haltbarkeit eines Produkts verlängert, wähle ich diese. Ansonsten versuche ich, unnötige Verpackung zu vermeiden. O Ich verzichte auf Verpackungen – auch wenn das bedeutet, dass ein Produkt schneller verdirbt. O Da mach ich mir keine Gedanken. Ich kaufe das Produkt so, wie es angeboten wird. 5 ACHTEN SIE AUF DIE ÄSTHETIK VON OBST UND GEMÜSE? O Ja. Grösse, Färbung und Form von Produkten wie Äpfeln und Rüebli sollen möglichst einheitlich sein O Darüber habe ich mir eigentlich noch nie Gedanken gemacht. $\rightarrow$ 5 O Meine Produkte dürfen individuell daherkommen. Ich achte speziell darauf, dass auch leicht angeschlagene, kleinere oder unförmige Unikate gegessen werden. **→** 3 6 WIE HALTEN SIE ES MIT DEM MINDESTHALTBAR-KEITSDATUM? O Da bin ich strikt. Was das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat, muss weg. O Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen heisst für mich,

#### 7 WELCHEN STELLENWERT HABEN LEBENSMITTEL FÜR SIE?

O Mir ist bewusst, was es braucht, um gute Lebensmittel herzustellen. Ich kaufe lieber weniger, dafür solche von guter Qualität und aus Bio-Produktion.

dass ich nun einfach genauer hinschaue, am Produkt

rieche und teste, ob es noch geniessbar ist.

O Stellenwert? Ohne Essen geht es nicht, mir ist aber egal, woher die Produkte kommen oder wie sie produziert werden.  $\rightarrow$  5

#### **AUSWERTUNG**

O Bis zu 30 Punkte

schonenden Umgang mit Lebensmitteln. Vielleicht können Sie auch andere dafür begeistern? O 31 bis 60 Punkte → Durchschnitt – und Sie wissen vermutlich selbst ganz gut, was Sie besser machen könnten. Tun Sie es! O Mehr als 60 Punkte → Gelegentlich eine vegetarische Mahlzeit und ein bewussterer Umgang mit tierischen Lebensmitteln würde Ihren Speiseplan deutlich

→ Bravo! Sie haben einen umwelt-

umweltfreundlicher machen.



weggeworfen

#### **BESSER LEBEN**

Viele Lebensmittel werden weggeworfen, weil wir zu viel und zu wählerisch einkaufen. Das ist schade um die Produkte, die aufgewendete Arbeit bei ihrer Herstellung und die verschwendeten Ressourcen. Aber auch Ihr Portemonnaie leidet. Die jährlichen Kosten für vermeidbare Lebensmittelabfälle liegen in der gesamten Schweiz bei über fünf Milliarden Franken. Das sind etwa 620 Franken pro Person! Mit Voraussicht beim Einkauf und Kreativität beim Verwerten landen die Lebensmittel genau dort, wo sie hingehören – in Ihrem Magen.

- O Kaufen Sie nie hungrig ein. Und fühlen Sie sich stolz, wenn nur wenige Produkte im ultragrossen Einkaufskorb liegen.
- O Die richtige Lagerung kann die Haltbarkeit von Lebensmitteln massiv verlängern. Die Einkäufe also möglichst schnell an ihren korrekten Lagerort bringen.
- O Die meisten Lebensmittel sind weit über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus geniessbar (aufgepasst bei Fleisch, Fisch, Milchprodukten, Gemüse und Obst). Setzen Sie dafür Ihre Sinne ein: Schauen, riechen und schmecken Sie.



Der WWF unterstützt Menschen dabei, ihren ökologischen Fussabdruck zu verringern. Für eine Standortbestimmung bietet der WWF den Footprint-Rechner im Internet und in der WWF Ratgeber-App an. Konkrete Tipps und Tricks ebenfalls



Swisscom unterstützt als Partnerin den WWF Footprint-Rechner und die WWF Ratgeber-App. www.wwf.ch/footprint





«Beim Klimaschutz geht mir vieles zu langsam. Globale Ziele sollten viel schneller umgesetzt werden.»

Mehrmals in der Woche steht Nicole Glaus auf dem wohl berühmtesten Dach der Schweiz. Wenn sie dort oben für SRF-Meteo die Wettervorhersage moderiert, schauen ihr über eine halbe Million Menschen zu. Seit einem Jahr arbeitet die Zugerin für eine der beliebtesten Livesendungen der Schweiz – an ihre plötzliche Bekanntheit musste sie sich noch gewöhnen. Und auch daran, dass sie die Worte für ihre Prognosen gezielt auswählt. Doch die Nervosität der ersten Auftritte hat sich gelegt, die 30-Jährige ist definitiv im Zürcher Leutschenbach angekommen. Hier treffen wir sie auch zum Interview. Vor den Fenstern der Cafeteria dominiert grauer Beton, der Himmel ist mit Nebel verhangen, und die Strassen schimmern nass.

#### GRUEN: Nicole Glaus, draussen sieht es gar nicht gut aus. Wurden Sie heute schon gefragt, ob sich das Wetter übers Wochenende bessert?

Ausnahmsweise nicht. Sonst sind meine Freunde da sehr zuverlässig. Vor allem jetzt im Winter, wo wir oft zusammen in den Bergen unterwegs sind und das Wetter eine wichtige Rolle spielt. Werden Sie auch von Leuten auf der

Ja, das kommt ab und zu vor und ist immer noch etwas ungewohnt, obwohl ich jetzt schon ein Jahr lang die «Meteo»-Sendung moderiere.

Strasse angesprochen?

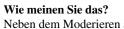
#### Verhalten Sie sich anders, seit Sie in der Öffentlichkeit stehen?

Nein, generell nicht. Es sind eher kleine Dinge: zum Beispiel, dass ich jetzt zweimal überlege, ob ich im Zug ein privates Telefon mache oder nicht. Bis jetzt hatte ich zum Glück nur schöne Begegnungen. Viele sagen: «Ah, Sie sind ja die Wetterfee!»

#### Mögen Sie diese Bezeichnung?

Es ist ein bisschen zweischneidig. Einerseits verstehe ich, warum mich die Leute so nennen. Der Begriff ist historisch verwurzelt und wurde über Generationen verwendet. Andererseits sehe ich mich eher als Wetterfrosch.





Neben dem Moderieren auf dem Dach erstelle ich auch Wetterprognosen, Karten und Diagramme. Das muss ich den Leuten häufig erklären.

#### Haben Sie es als Frau in dieser Position schwerer als Ihre männlichen Kollegen?

Es kommt sicher häufiger die Frage, ob ich wirklich etwas vom Wetter verstehe. Wenn ich dann sage, dass ich Klimawissenschaften studiert habe, ist die Sache klar.

#### Warum haben Sie sich für dieses Studium entschieden?

Weil ich nach dem Bachelor in Geografie das Gefühl hatte, dass das Klima ein aktuelles Thema ist und bewegt. Die physikalischen Vorgänge und auch die Auswirkungen auf die Gesellschaft haben mich schon immer fasziniert.

#### Was hat Sie während des Studiums besonders beschäftigt?

Ich habe mich auf Klimarekonstruktionen fokussiert. Also darauf, wie das Wetter in der Vergangenheit verlaufen ist. Es ist erstaunlich: Aus einem Seesediment, das man in den Händen halten kann, erkennt man, wie das Klima vor tausend Jahren ausgesehen hat. Man kann zum Beispiel ablesen, wie häufig es in einer Region zu Hochwasser kam.

#### Demnach haben Sie sich intensiv mit dem Klimawandel auseinandergesetzt?

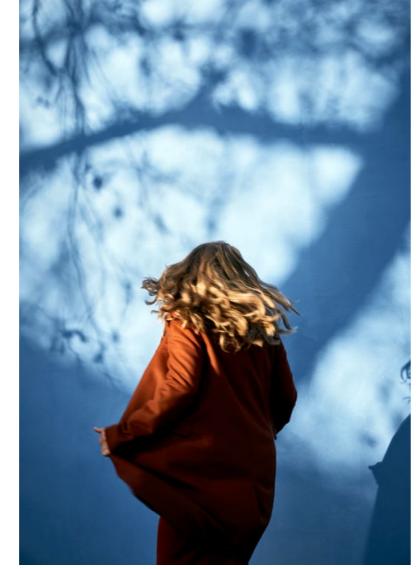
Ja, und das Thema ist wahnsinnig komplex. Ich habe natürlich sehr viel gelernt. Was hingegen bis heute geblieben ist: die Machtlosigkeit, die ich diesem Problem gegenüber immer wieder verspüre.

#### Wie meinen Sie das?

Vieles geht mir einfach zu langsam. Globale Ziele sollten viel schneller umgesetzt werden. Das Thema wird wahnsinnig politisiert, obwohl es eigentlich hauptsächlich um Wissenschaft geht. Das finde ich problematisch.

#### Dass ieder mitredet?

Genau. Wenn Teilchenphysiker neue Ergebnisse präsentieren, kommen auch nicht sofort zehn Politiker und stellen alles infrage. Bei der Klimaerwärmung geht es um einen aktuellen Wissensstand. Man kann ungefähr abschätzen, was in einer gewissen Zeitspanne passieren wird. Je länger wir warten, desto schwieriger wird es, die Folgen rückgängig zu





Sobald es wieder wärmer wird, trifft man Nicole Glaus in der Badi. «Am liebsten irgendwo an der Aare», sagt sie. Um sich fit zu halten, trainiert die Moderatorin im Sommer auf dem Rennvelo.



«Ich sehe keinen Grund, warum man nicht alarmiert sein soll. Da muss man sich gut überlegen, ob man Kinder bekommen möchte.»



machen. Sind die Gletscher einmal geschmolzen, gibt es kein Zurück. Macht Ihnen das Angst?

Ich sehe keinen Grund, warum man nicht alarmiert sein soll. Angst verspüre ich vor allem in Bezug auf zukünftige Generationen. Da muss man sich gut überlegen, ob man Kinder bekommen möchte.

#### Haben Sie sich schon entschieden?

Wegen des Klimawandels würde ich persönlich nicht auf Kinder verzichten. Schliesslich braucht es auch weiterhin gute Menschen, um die Natur zu schützen.

#### So wie Greta? Was halten Sie von der Aktivistin?

Ich finde es wichtig, dass es Menschen gibt, die sich mit Vehemenz für den Umweltschutz einsetzen. Diese Unermüdlichkeit und Kompromisslosigkeit, die Greta an den Tag legt, bewundere ich. Viele sagen, das sei zu extrem. Ich finde: Wenn man etwas erreichen möchte, muss man auch etwas Aussergewöhnliches wagen. Gerade die junge Generation braucht doch solche Vorbilder. Ein 60-jähriger Klimaforscher hat da einen schwierigen Stand.

unterwegs sind. Wo trifft man Sie an?
Im Winter fast jedes Wochenende auf
Skitouren oder beim Telemärklen auf der
Piste. Am liebsten im Berner Oberland
wie etwa in Mürren oder Grindelwald.
Im Wallis gehört auch die Lauchernalp
zu meinen Favoriten.

Stellt sie einmal eine falsche Wetterprognose, ärgert sich Nicole Glaus am nächsten Tag: «Hochnebel ist besonders heikel», sagt sie.

#### Ihr Hobby braucht aber einiges an Material.

Ja, und das sorgt bei mir und vielen Kollegen für einen ständigen inneren Konflikt. Einerseits möchte ich draussen in der Natur sein, und andererseits will ich dazu das beste Equipment nutzen. Ein Materialverschleiss und ein schlechtes Gewissen sind da vorprogrammiert. Was tun Sie dagegen?

Ich wähle gewisse Punkte aus, die für mich machbar sind, und überlege immer, was ich noch verbessern könnte.

#### Wie sieht das konkret aus?

Seit einigen Jahren achte ich zum Beispiel darauf, woher meine Kleider kommen. Dabei bevorzuge ich ökologisch und fair produzierte Stücke - das mache ich auch beim Sportmaterial.

#### Meiden Sie Verpackungen?

Ja. Ich wähle immer jenes Produkt aus, das weniger verpackt ist. Gemüse kaufe ich oft vom Bauernhof. Exotische Produkte und Kaffee bestelle ich über Gebana. ein Unternehmen, das direkt Waren von Bauern bezieht und ohne Zwischenhändler arbeitet. Gerade habe ich dreizehn

Kilo Orangen aus Griechenland erhalten. Von Zero Waste bin ich aber noch weit entfernt.

#### Wie verreisen Sie?

Ich plane meine Ferien so, dass ich möglichst nicht fliegen muss. Nach Skandinavien nahm ich zum Beispiel den Nachtzug und die Fähre. Einmal angekommen, war ich mit dem Velo unterwegs.

#### Besitzen Sie ein Auto?

Nein, ich pendle jeden Tag von der Stadt Bern, wo ich mit meinem Freund wohne, nach Zürich. Auch da gäbe es noch klimafreundlichere Varianten. Zum Beispiel direkt in Zürich zu wohnen. Ich bin mir das sehr bewusst.

Sie scheinen jeden Ihrer Schritte zu hinterfragen. Sind Sie eine Perfektionistin? Mir selber gegenüber sehr. Wenn ich das Gefühl habe, ich könnte noch mehr

herausholen, versuche ich das. Oft denke ich im Nachhinein auch, ich hätte etwas besser machen müssen.

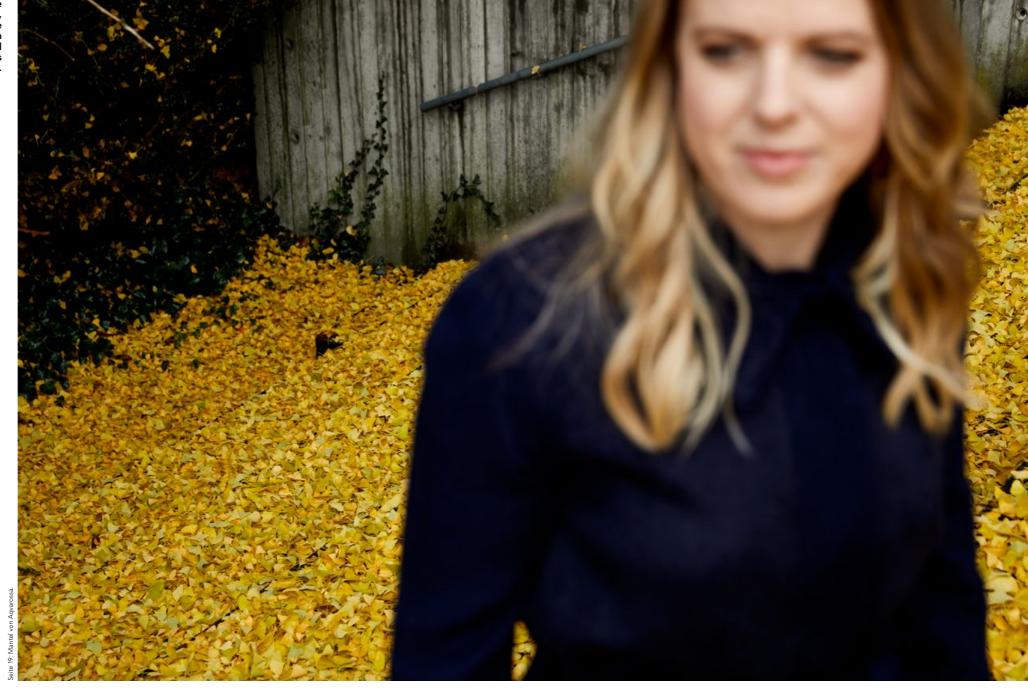
#### Dann haben Sie Mühe, sich auf dem Bildschirm zu sehen?

#### Welches Wetter mögen Sie am liebsten?

Ganz klar, wenn es schneit. Ich liebe es, in den Bergen unterwegs zu sein, und auch während der «Meteo»-Sendung auf dem Dach sind Schneeflocken nützlich, sie lenken so schön von meinen Versprechern ab (lacht).



Sagen wir es mal so: Ich habe mich daran gewöhnt. Was ich noch lernen muss. ist, manchmal das Foifi grad sein zu lassen. Das ist gerade bei Liveübertragungen wichtig. Letzte obligate Frage:



«Einerseits möchte ich in der Natur sein, andererseits will ich das beste Sport-Equipment nutzen – ein ständiger Konflikt.»

**DER GRUEN-FOOTPRINT** Wie bewusst isst und kauft Nicole Glaus ein? 1 Fleisch 2 Resten 2 2 3 Einkaufsliste 4 Verpackungen 3 5 Ästhetik 2 6 Haltbarkeit 1 7 Stellenwert der Lebensmittel **Total Punkte** 18 Punkte = Bei Nicole Glaus müssen Früchte und Gemüse nicht perfekt sein, damit sie auf den Teller kommen. Dank ihrer unkomplizierten Einstellung und bewusstem

Einkaufsverhalten erzielt die TV-Meteorologin

Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz für SI GRUEN ent-

wickelt. Der Test soll für den Alltag sensibilisieren und Spass bereite

Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint auf den Seiten 10 und 11.

ein super Ergebnis.







Text: Barbara Halter

Als ich kürzlich für einen längeren Aufenthalt in New York City den Koffer packte, verstaute ich zwischen meinen Kleidern vorsichtig ein Schraubglas mit Sauerteig. Wie daheim wollte ich auch in New York mein eigenes Brot backen. Es kam etwas anders: Erst funktionierte der Backofen nicht, dann gab es keine Waage in der Wohnung. Doch wenn ich ganz ehrlich bin, fehlte mir vor allem die Musse. Die Stadt hatte anderes vor mit mir.

Brotbacken braucht Hingabe und Zeit. Vor allem jene Art des Brotbackens, wie sie zurzeit von einer wachsenden Anzahl von

Heimbäckern betrieben wird. In den Küchen werden aus Mehl und Wasser Sauerteigkulturen herangezogen. Andere arbeiten nur noch mit wenigen Gramm Hefe. Freunde rennen nach Haus, weil sie ihren Teig ziehen und falten müssen. Auf Instagram halbieren Leute mit viel Gedöns Brote und halten stolz das luftige Innenleben ihrer Werke in die Kamera: #breadporn heisst das dann. Spinnen die alle? Wieso dieser Aufwand, wenn man Brot doch gleich um die Ecke kaufen kann? Die Antwort zur ersten Frage: ja, vielleicht. Zweite Antwort: weil wirklich gutes Brot leider nicht so oft vorkommt wie Bäckereien in der Innenstadt. Vielerorts wird mit eingekauften Backmischungen gearbeitet. ->

#### CLAUDIO DEL PRINCIPE

Im Kühlschrank des 53-jährigen Basler Kochbuchautors und Texters lagert meist ein fertiger Teig, der Stück für Stück zu Ciabatta, Pizza oder Baguette verarbeitet wird. Brotmässig gibt es für Claudio Del Principe nur eins: Sauerteig!

Für meinen Foodblog Anonyme Köche wollte ich vor zehn Jahren herausfinden, wieso das Brot in meinem italienischen Heimatdorf so aromatisch schmeckt. Pinocchio, wie der Dorfbäcker von allen genannt wird, führte mich durch die Räume und wies auf ein Glas mit Lievito Madre: Dieser hat mein Vater aus einer überreifen Birne. Wasser und Mehl vor über fünfzig Jahren angesetzt.> (Der was?), frage ich. Von Lievito Madre - Weizensauerteig - hatte ich noch nie etwas gehört. Für mich tat sich ein neues Universum auf! Aber es dauerte noch Jahre, bis ich mir zutraute, selbst einen Sauerteig anzusetzen und damit zu backen. Anfangs zog ich Exemplare so flach wie Asbestplatten aus dem Ofen. Es verging sicher ein Jahr, bis das Brot so aussah und schmeckte, wie ich mir das vorgestellt hatte. Anfangs muss man sich die Fertigkeiten fürs Backen erst aneignen und ein Gefühl für den Teig bekommen. Dazu ist es wichtig, dass Temperaturen und Gehzeiten stimmen. Ich lass dem Teig viel Zeit, arbeite aber intuitiv. Backen ist für mich eine sinnliche Angelegenheit. Ein Rührgerät brauche ich nicht, ich mache alles mit den Händen. Auch beim Wägen nehme ich es nicht aufs Gramm genau. Unsere Grossmütter kamen auch ohne Digitalwaage aus. Mein Appell an alle Hobbybäcker: Entspannt euch, gebt die Kontrolle ab, und lasst die Mikroorganismen im Teig arbeiten!

Um Zeit zu sparen, werden die langen Gehzeiten des Teigs mit Zusatzstoffen beschleunigt. Brot ist schon seit Längerem zu einem Industrieprodukt geworden. Darüber kann man sich ärgern - oder selbst zu Mehl, Wasser, Salz und Hefe greifen. Ein guter Start ist das No-Knead Bread. Das 2006 in der «New York Times» publizierte Rezept hat sich im Netz zu einem Selbstläufer entwickelt. Seine Essenz: wenig Trockenhefe, kein Kneten (no knead), viel Zeit und ein feuerfester gedeckter Topf. Öffnet man zum ersten Mal nach Ende der Backzeit den Topf, wirkt das wie eine Droge. Man will mehr! Und ist überwältigt ob dem knusprigen Brot.

Möglicherweise war es das schon – und man bleibt glücklich beim No-Knead Bread. Vielleicht lechzt das Ego aber auch nach Grösserem. Zur Natur des Heimbäckers gehört der Ehrgeiz wie das Salz zum Brot. «Mehr» bedeutet in diesem Fall meist das Backen mit Sauerteig. Oder das perfekte Formen eines Baguettes. Das Herstellen von Croissants, die so schmecken wie in den Frankreich-Ferien.

So einfach wie mit dem No-Knead Bread wird das nicht mehr gehen. Der Ärger wird kommen, versprochen. Ein misslungenes Irgendwas aus dem Ofen zu ziehen, frustriert gewaltig. Doch dies soll niemanden abhalten. Das nächste gelungene Brot riecht dafür umso besser. Backen ist eine perfekte Übung in Achtsamkeit – es fühlt sich so gut an, die Finger in einen klebrigen Teig zu stecken. Darum wird mein Sauerteig auch nach seinem Ausflug in die USA wieder aktiviert. Mit viel Geduld.



teig: Katharina Arrigoni, 47, liebt die Vielfalt. Ursprünglich tätig in der Werbung, entwickelt sie heute Rezepte für ihre Seite Besonders-Gut und ihre Bücher und gibt Brotbackkurse – ab Mai in der eigenen Brotwerkstatt in Ennetbaden AG.

Mit dreiundvierzig befand ich mich in einer schwierigen Lebensphase, hatte gerade keinen Job mehr und begann aus einer Laune heraus mit Brotbacken. Der Umgang mit dem Teig wirkte wie eine Meditation und erdete mich. Ich inszenierte meine Brote und stellte die Bilder auf meinen Blog. Die Reaktionen waren überwältigend, mit Brot kann man so viele Menschen erreichen. Ich arbeite exakt und messe alles: die Temperatur des Teigs, des Raums, des Ofens. Der Teig erfordert viel Hingabe, Zuversicht und Mut. Man muss ihn spüren. Er ist immer der Chef. Für ein gutes Brot müssen die richtigen Bedingungen und das richtige Timing geschaffen werden. Ich backe mit Hefe oder Sauerteig. Nie beides zusammen! Hefe verwende ich ganz sparsam, dafür bekommt der Teig viel Zeit. Angefangen habe ich mit einem Weizenbrot mit Hefe und beschäftigte mich dann intensiv mit Sauerteigkulturen. Eineinhalb Jahre lang backte ich täglich ein Sauerteigbrot. Bis ich zufrieden war. Man muss probieren, probieren, probieren. Doch der Aufwand wird belohnt. Der Moment, wenn die Leute in meinen Kursen ihre Brote aus dem Ofen ziehen, ist immer emotional. Da stehen Manager – von ihren Frauen zum Kurs angemeldet – völlig ergriffen da.



«Wie aus Mehl, Wasser, Salz und viel Zeit ein Lebensmittel entsteht, fasziniert mich immer wieder.»

## **TIPPS**FÜR ANFÄNGER

#### BÜCHER





gern die Bücher des Franzosen Richard Bertinet. Zum Beispiel «Backwerkstatt», bei Dorling Kindersley. In ihrem eigenen Buch «Schweizer Brot» erklärt sie, wie man ursprüngliche Brote mit wenig Hefe und langen Gärzeiten herstellt. Zurzeit arbeitet Arrigoni an einem neuen Buch,

das im Herbst wieder im Verlag Schweizer

GRUNDLAGEN

Katharina Arrigoni

empfiehlt Anfän-

#### **BROTBACKKURSE**

Landliebe erscheinen wird.

BACKSCHULE MÜHLERAMA Die Backstube im Mühlerama Tiefenbrunnen in Zürich bietet ein stimmungsvolles Ambiente. Es unterrichten erfahrene Heimbäcker, darunter auch Claudio Del Principe und Magnus Zwyssig. Die Kurse sind begehrt und vielfältig: Vom Basiskurs für Sauerteig bis zum Herstellen von Croissants ist alles dabei. www.muehlerama.ch

#### **AUSRÜSTUNG**

WAS BRAUCHT MAN? Magnus Zwyssig schwört auf einen Gusseisentopf, um das Brot zu backen. Katharina Arrigoni kann nicht ohne Teigkarten arbeiten, Claudio Del Principe plädiert für hochwertiges Mehl aus der Schweiz. Zu Beginn reichen Schüsseln, Messbecher und Küchenwaage aus, ein Gusseisentopf empfiehlt sich sehr und führt schnell zu knusprigem Brot.



Brotbackkurs im Zürcher Mühlerama, das gleichzeitig ein Museum ist.

#### MAGNUS ZWYSSIG

Unter dem Namen Sunday\_ Bread stellt Magnus Zwyssig, 45, Fotos seiner Brote auf Instagram. Aus Sauerteig macht er auch süsses Gebäck wie Babka oder Panettone. Das Backen ist für Zwyssig vor allem Leidenschaft, er arbeitet bei der Baudirektion des Kantons Zürich.

Brotbacken hat für mich etwas Magisches. Wie aus den Zutaten Mehl, Wasser und Salz und viel Zeit ein Lebensmittel entsteht, fasziniert mich immer wieder von Neuem. Wenn ich am Samstag ein Brot backen will, beginne ich am Mittwoch- oder Donnerstagabend. In meinem Kühl-



Das Sauerteigbrot wird in einer Gusseisenpfanne gebacken.

und ein Roggensauerteig in Einmachgläsern. Je nach Rezept nehme ich einen davon aus dem Kühlschrank und füttere ihn mit Mehl und Wasser, um die Mikroorganismen zu aktivieren. Damit ein luftiges, aromatisches Brot entsteht, muss sich der Teig langsam entwickeln können. Das dauert viele Stunden, wirklich aktiv bin ich währenddessen aber nur immer wieder kurz: Ich mische die Zutaten, ziehe und falte den Teig, forme das Brot. Das sind alles sinnliche Tätigkeiten, man muss riechen, schmecken, tasten, fühlen. Der lange Prozess wirkt zudem entschleunigend und fördert Achtsamkeit. Obwohl ich immer gleich vorgehe, schmeckt mein Brot jedes Mal leicht unterschiedlich. Das Wetter hat einen Einfluss, die Temperatur – und natürlich ich als Bäcker. Ich fühle mich ja nicht jeden Tag gleich. Aus meiner Kindheit habe ich eine starke Erinnerung an das Luzerner Sauerteigbrot unseres Dorfbäckers. Bis jetzt habe ich diesen Geschmack noch nie erreicht. Wenn ich ehrlich bin, möchte ich auch gar nicht an den Punkt kommen.

schrank stehen zwei Sorten Weizen-



23

und erdet

mich.»

an dem mein Brot perfekt ist.

24 25



Für einen, der im Moment überall auf der Welt sein könnte, wirkt Daniel Bühlmanns Wahl ziemlich bescheiden. Für das Interview treffen wir ihn in Geschinen VS im Obergoms, wo der Hotelplan-Suisse-COO ein Ferienhaus besitzt. «Geschle» zählt 59 Einwohner, einen See und bietet Anschluss an fast hundert Kilometer präparierte Langlaufloipen. Bereits im November schweben erfahrungsgemäss die ersten Schneeflocken vom Himmel, bedecken Wiesen, Strassen und Dächer, machen leise, was ohnehin schon ruhig war. Wenn alles weiss ist, fühlt sich Daniel Bühlmann im Bergdorf am wohlsten. Dann präpariert der 61-Jährige seine Langlaufski und gleitet so oft – und schnell – wie möglich durch die Landschaft. GRUEN: Herr Bühlmann, Sie sind in Langenthal BE aufgewachsen und wohnen bei Bülach in Zürich. Was hat Sie ins Wallis verschlagen? Das Velofahren. Weil ich im Sommer auf dem Rennrad trainiere, suchte ich nach einem schneesicheren Ort. um im Winter mit Langlauf fit zu bleiben. Sobald es schneit, verbringen ich und meine Frau fast jedes Wochenende hier in unserem Ferienhaus. Dann machen Sie ziemlich viel Ferien in der Schweiz. Ja. das darf man als Chef eines Reiseunternehmens fast nicht laut sagen (lacht). Liegen Sie damit im Trend? Bleiben die Schweizer wieder öfters im eigenen Land? Von einem Trend würde ich nicht sprechen. Aber es gab im letzten Jahr einen Zuwachs.

das sehen wir vor allem bei

unserer Marke Migros Ferien. Mit dieser buchen mittlerweile knapp sieben Prozent unserer Kunden Ferien in der Schweiz. Welche Orte sind beliebt? Neben den Skiferien-Packages sind das Städtetrips oder Weekends im Tessin. Auch die kürzlich eröffneten Swisspeak Resorts in Zinal hier im Wallis und im Berner Meiringen verzeichnen gute Reservationen. Die Ferienwohnungen von Interhome, die auch bei uns gebucht werden können, sind vor allem bei Familien beliebt. Versucht Hotelplan Suisse

#### Versucht Hotelplan Suisse aktiv, die Schweiz für Ferien attraktiv zu machen? Nein, das ist nicht unsere

Aufgabe. Wir bieten primär Tourismus in andere Länder an. In erster Linie möchten wir die Bedürfnisse unserer Kunden stillen und ihnen die Welt zugänglich machen. Wie verbringen Herr und Frau Schweizer ihre Ferien

am liebsten?

Wie?

Ganz klassisch: am Strand, in einer Stadt oder auf individuellen Rundreisen. Immer beliebter wird es, in den Herbst- statt den Sommerferien zu verreisen. Fragen die Kunden auch nach nachhaltigen Angeboten? Ja, und wir reagieren darauf.

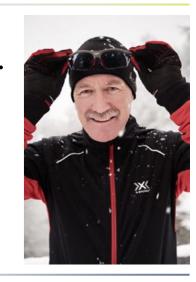
Wir haben zum Beispiel einen neuen Katalog mit Zugreisen lanciert. Darin offerieren wir achtzig Angebote in den umliegenden Ländern.

### Kann man hier von einem Trend sprechen?

Schon eher, ja. Obwohl die Buchungen sich noch auf kleinem Niveau befinden. Trotzdem überlegen immer mehr Leute, wie sie am klimafreundlichsten unterwegs sein können.

Betrifft das nur die Reiseart oder auch die Hotelauswahl?

«Ich überlege mir genau, wie ich reise. Nach Südafrika gehe ich eher drei als zwei Wochen. Nach Paris mit dem Zug statt dem Flugzeug.»



Einige Kunden fragen gezielt nach nachhaltigen Unterkünften. Sie wollen wissen, wie das Hotel geführt wird und was dieses für die Umwelt macht. Welche Punkte entscheiden, ob ein Hotel nachhaltig geführt wird?

Da gibt es verschiedene Kriterien. Viele sind für uns Europäer selbstverständlich. Zum Beispiel, ob den Angestellten gesetzeskonforme Arbeitsverträge ausgestellt werden. Oder ob die Küche mit lokalen Produkten arbeitet und ob Wasser und Strom gespart werden.

#### Es gibt unzählige Labels, die Nachhaltigkeit im Tourismus zertifizieren. Auf welche kann man sich verlassen?

kann man sich verlassen?
Es stimmt, im Moment herrscht bei den Zertifizierungslabels noch etwas Wildwuchs. Die Fachstelle Arbeitskreis Tourismus und Entwicklung, kurz akte, bietet einen Label-Guide an, der aufzeigt, welche Labels vertrauenswürdig sind und welche nachhaltigen Kriterien abgedeckt werden. Bei Hotelplan Suisse arbeiten wir mit

der Zertifizierungsorganisation Travelife zusammen und haben insgesamt über 400 zertifizierte Hotels im Angebot.

#### Gibt es Destinationen, die besonders umweltfreundlich sind? Ja, zum Beispiel Costa Rica.

Das Land nimmt im Ökotourismus eine Vorreiterrolle für Schwellenländer in Lateinamerika ein. So werden Naturschutzgebiete und Biodiversität gefördert.

Aber trotzdem muss man dorthin fliegen. Ist Reisen und Nachhaltigkeit nicht per se ein Gegensatz?

Nein, für mich nicht. Ich glaube, man muss das eine tur

und das andere nicht lassen.

Das heisst, dass ich mir genau überlege, wie ich reise. Nach Südafrika gehe ich eher drei als zwei Wochen. Oder nach Paris kann ich genauso gut den Zug anstatt das Flugzeug nehmen. Tourismus kann auch zum Umweltschutz beitragen.

Wie das?

Tourismus ist für viele Länder eine gute Einnahmequelle. So geben die Einheimischen auf ihre Umgebung acht, weil ihr Einkommen davon abhängt. Sehenswürdigkeiten werden geschützt und erhalten.

#### Der Massentourismus zerstört aber viel. Was tut Hotelplan Suisse dagegen?

Neben den genannten Massnahmen machen wir die
Leute darauf aufmerksam,
dass es auch Sinn machen
kann, während der Nebensaison Ferien zu verbringen.
Oder dass es im Hinterland
von Mallorca ebenso schöne
Plätzchen wie an vorderster
Strandlage gibt.

#### Hotelplan Suisse kompensiert alle Geschäftsflüge. Wie sieht es bei den Kunden aus?

In 28 Prozent der Buchungsdossiers in den Filialen werden Flüge kompensiert. Das vor allem, weil wir sie in der Filiale aktiv über diese Kompensationsmöglichkeit informieren. Was, wenn die Kunden online

#### Was, wenn die Kunden onl buchen?

Dann liegt die Zahl bei weniger als einem Prozent. Über diesen Unterschied bin ich selber erstaunt. Womit das zu tun hat, wissen wir nicht. Wir



Daniel Bühlmann kauft am liebsten lokal ein Auch im Goms. Käse gibts von der Bio-Bergkäserei, Gemüse von den benachbarten Bauern und Fleisch vom Metzger.

«Hotelplan Suisse hat sich aus Tierschutzgründen entschieden, keine Delfinarien mehr auszuschreiben.»

werden jetzt versuchen, die Möglichkeit für die CO2-Kompensation besser in den Buchungsverlauf zu integrieren. Hotelplan Suisse unterstützt das Projekt Ocean Care, welches sich für den Schutz der Meerestiere einsetzt. Ist demnach das Schwimmen mit Delfinen aus den Katalogen gestrichen worden? Wir haben uns aus Tierschutzgründen entschieden, keine Delfinarien mehr in den Katalogen oder online auszuschreiben, und bieten Alternativen an, bei denen man die Tiere in freier Wildnis beobachtet. Wie grün leben Sie privat? Ich bin sehr naturverbunden und auch in meiner Freizeit am liebsten draussen. Sport hat für mich einen grossen Stellenwert. Ich organisiere jeweils für die Schweizer Biathlon-Elite das Trainingslager auf Kreta. Trainieren Sie auch selber? Ja. Vor ein paar Jahren habe ich noch an Ultra-Cycling-Wettkämpfen teilgenommen. Dafür trainierte ich sechs Tage pro Woche und ging jeweils vor oder nach der Arbeit zwei Stunden aufs Velo.

#### **Und heute?**

Trainiere ich weniger, absolviere aber im Jahr noch immer 8000 bis 10000 Kilometer auf dem Velo. Im Sommer fahre ich fast täglich von meinem Wohnort bei Bülach nach Glattbrugg an den

Auf Safari in Südafrika wird

Das dauert etwa zwanzig bis

dreissig Minuten.

#### Welches ist Ihre liebste Feriendestination?

Hauptsitz von Hotelplan Suisse.

es mir nie langweilig. Ansonsten bin ich im Sommer überall da, wo man Rennvelo fahren kann: auf Mallorca und Kreta, in Österreich oder Deutschland. Meistens verreisen meine Frau und ich mit dem Auto und verladen es streckenweise auf den Zug. So können auch die Velos mit.

Was macht Ihre Frau, wenn Sie Ihre Kilometer abspulen? Sie ist Hobby-Ornithologin und fotografiert Vögel – dank ihrer Passion entdecke auch ich immer wieder neue Orte.

#### **DER GRUEN-FOOTPRINT** Wie bewusst isst und kauft Daniel Bühlmann ein? 1 Fleisch 2 Resten 2 2 3 Einkaufsliste 4 Verpackungen 3 5 Ästhetik 3 2 6 Haltbarkeit 7 Stellenwert der Lebensmittel 1 18 **Total Punkte** 18 Punkte = Bestnoten für den Chef von Hotelplan Suisse. Der gesunde Lifestyle von Daniel Bühlmann macht auch vor seiner Küche nicht halt: Am liebsten kauft er deshalb Lebensmittel beim benachbarten Bauern ein. Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz für

SI GRUEN entwickelt. Der Test soll für den Alltag sensibilisiere

und Spass bereiten. Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint

#### **WOOD CUBE**

## Wo man sich bei Anlässen trifft und noch etwas lernt

Wie lassen sich grosse Events ökologischer gestalten? Die BKW unterstützt mit ihrem Fachwissen Veranstalter – und macht in ihrem Wood Cube neue umweltfreundliche Lösungen für das Publikum erlebbar.

1973 zählte die Schweiz 2150 Gletscher, heute sind es noch rund 1400. Das ist Fakt. Der Klimawandel ist gerade in den Bergen nicht mehr zu übersehen. Und schon gar nicht mehr zu ignorieren. Uns allen ist bewusst, dass er sich nur gemeinsam bremsen oder bestenfalls stoppen lässt. Doch was können wir als Unternehmen, als Gesellschaft und als Einzelperson tun?

Wirtschaftlich und nachhaltig Die BKW als Energie- und Infrastruktur-Dienstleisterin bringt Wirtschaftlichkeit mit Nachhaltigkeit in Einklang. So haben wir vor über zwanzig Jahren mit Partnern auf dem Mont-Crosin im Berner Jura den ersten Windpark der Schweiz errichtet. Letztes Jahr haben wir als erstes Schweizer Unternehmen einen



Bei Grossanlässen kann man im BKW Wood Cube Nachhaltigkeit erleben.

Green Bond lanciert – eine Anleihe, deren Gelder in nachhaltige Projekte fliesst. Ökologische Präsenz Wir arbeiten laufend an Lösungen für eine lebenswerte Zukunft und setzen diese auch selbst ein. Für alle

erlebbar wird das im BKW Wood Cube, unserem idealen Stand für Grossanlässe. Er ist schlicht im Design, ökologisch und mobil. Unser Wood Cube ist weitgehend energieautark. Dank der modularen Lösung BKW Home Energy, bestehend aus einer PV-Anlage auf dem Dach und nachhaltiger Bauweise mit eingebautem Steuerelement, versorgt sich der Cube weitgehend selbst mit Energie. Am Weltcup-Spektakel in Adelboden haben rund 5000 Skibegeisterte den Wood Cube besucht und sein stressfreies Ambiente und seine Wärme genossen.

Nachhaltigkeitspartnerin von Grossanlässen Bei Weltcuprennen wie in Adelboden und Wengen tritt die BKW als Nachhaltigkeitspartnerin auf. Sie hilft mit ihrem Fachwissen mit, Aspekte wie Transport, Abfall, Sicherheit und Energie umweltfreundlicher zu gestalten. Dieses Jahr wurden an den Schweizer Weltcuprennen erstmals Solarleuchten eingesetzt.

#### Zermatt Unplugged **Gewinnen Sie Tickets**



Fünf Tage Musik auf 1600 Metern über Meer vor imposanter Kulisse: Vom 14. bis 18. April 2020 treten über 30 internationale und nationale Künstler am Zermatt Unplugged auf – auf 13 Bühnen im Dorf und auf dem Berg. Die BKW ist Haupt- und Nachhaltigkeitspartnerin des einzigartigen Anlasses. Schauen Sie im BKW Wood Cube vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Gewinnen Sie zudem 1×2 Tickets für das Zermatt-Unplugged-Konzert von Kaiser Chiefs vom 17. April 2020. www.bkw.ch/si-verlosung

#### **DIDIER CUCHE**

# Das Bijou des Skikönigs

Wie im Paradies.
Didier Cuche als
Bauherr im Ziel.
Auf dem Fundament
des elterlichen
Bauernhofs schuf
er in Kooperation
mit BKW Building
Solutions sein
neues Familienheim.

Text: Thomas Renggli Fotos: Gian Marco Castelberg

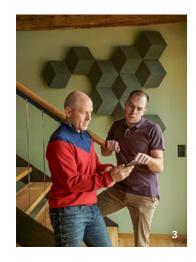
Es ist Winter im Berner Jura. Aber die Sonne wärmt schon fast mit frühlingshafter Intensität. Die dünne Schneedecke reflektiert die Strahlen zu einem zauberhaften Farbenspiel. An den Flanken des Chasserals tänzeln ein paar Wolken im sanften Wind. Es ist die Welt von Didier Cuche, 45: «Wir haben hier unser Paradies gefunden», sagt der frühere Skistar lachend und streicht seinem Töchterchen Amélie. 1. zärtlich übers Haar. In der Küche ist seine Ehefrau Manuela, 35, zusammen Sohn Noé, 4, mit handfesteren Dingen beschäftigt: Die beiden kneten den Teig für frisches Brot, der Vater beobachtet das fröhliche Treiben aus der Distanz: «Sie machen das gerne – und sie machen es gut. Da störe ich besser nicht.» Vor acht Jahren gab Didier Cuche seinen Rücktritt vom alpinen Spitzensport. Doch an Ausstrahlung hat der fünffache Kitzbühel-Sieger nichts verloren: Sein Lachen ist so herzlich. als stünde er zuoberst auf dem

Siegerpodest, seine Antworten kommen spontan und direkt wie früher im Scheinwerferlicht. Auf die Frage, wie er den Schritt vom umjubelten Athleten zur Privatperson geschafft habe, sagt er: «Wenn du im Skiweltcup unterwegs bist, ist dies wie in einem Schnellzug. Und nach dem Rücktritt stehst du vor einem Regionalzug, in dem es keinen Sitzplatz freihat.» Der Sportler fand seinen Platz im neuen Leben – auch dank der Begegnung mit Manuela. Am Rande des Weltcup-Finals in Lenzerheide 2014 lernten sich die beiden kennen, drei Jahre später heirateten sie am selben Ort. Heute sagt Didier Cuche: «Im Sport erfolgreich zu sein, ist nicht leicht. Aber ein guter Vater und ein guter Ehemann zu sein, ist noch schwieriger. Ich gebe jeden Tag alles dafür, um diesem Anspruch gerecht zu werden.» Cuche erzählt dies vor der Eingangstür des Familienheims. Das wunderschön umgebaute elterliche Bauernhaus ist seit einigen Wochen das Zuhause von Didier und seinen Liebsten: «Mit dem Einzug ist ein Traum in Erfüllung gegangen.» Die zweijährigen Renovationsarbeiten hatten zuvor →











einiges seiner Schaffenskraft und Nerven gefordert: «Der Umbau war meine zentrale Aufgabe.» Entsprechend zufrieden ist er mit dem Resultat: «Jetzt haben wir genau, was wir brauchen.» Während der letzten Phase des Umbaus im Sommer 2019 wohnte die Familie teilweise in einem kleinen Wohnwagen – für Cuche kein Problem und für die Kinder sogar ein grosses Erlebnis: «Noé wollte schon immer mal Campingferien machen. Dies hat er nun ausreichend gehabt», erzählt der Vater lachend. Und die Mutter ergänzt: «Wir hatten uns so gut an die knappen Platzverhältnisse gewöhnt, dass ich mir im grossen Haus zunächst fast ein wenig verloren vorkam.» Mittlerweile geniesst Manuela aber die Vorzüge. Dazu gehören auch die neuesten Errungenschaften, was Umweltverträglichkeit und Energieeffizienz betrifft. Der Strom kommt von einer Photovoltaikanlage auf dem Garagendach. Dank einer Fläche von hundert Quadratmetern können jährlich rund 14000 kWh Strom erzeugt werden. Silvan Büchli von der zuständigen ISP Electro Solutions AG in Solothurn erklärt: «Obwohl die Temperaturen auf über tausend Metern über Meer nicht so hoch sind, kann die Anlage ein Maximum an Strom produzieren.» Damit speist Cuche unter anderem sein Elektro-Auto, den Audi

- 1 Handarbeit. Manuela ist von Beruf Ärztin. Doch auch als Bäckerin macht sie eine hervorragende Figur.
- 2 Connaisseur. Der gelernte Metzger Cuche schätzt zum Fleisch einen edlen Tropfen.
- 3 Fernsteuerung. Gebäude-techniker Jérôme Faehndrich erklärt Cuche, wie der Backfen funktioniert.
- 4 Elektropower. Die Geschwindigkeit kommt bei Didier Cuche heute aus der

- 1 Familienmensch: Cuche geht in seiner Rolle als Vater voll auf: «Wir wollen unseren Kindern eine intakte Welt hinterlassen.»
- 2 Flugwetter: Noé lässt das Modellflugzeug steigen. Im Hintergrund die PV-Anlage auf dem Garagendach.

«Aber das verging schnell: Didier Cuche ist sehr zugänglich.» Die Kooperation führte auch in technischer Hinsicht zu einem bestechenden Resultat. Die Einrichtungen des Hauses können nach neuestem technischem Standard von einem iPhone oder einem Tablet aus gesteuert werden. «Von der Hi-Fi-Anlage, die im ganzen Gebäude abgerufen werden kann, bis zur Heizung, den Storen und den Geräten – alles kann zentral gehandhabt werden. Wir bauten auch eine Wetterstation ein, die ihre Daten an die Anlage liefert. Sowie eine E-Ladestation», so Faehndrich. Bleibt noch die Frage, wie sich Didier Cuche als Bauherr bewährte? Fachmann Faehndrich stellt ihm ein hervorragendes

Zeugnis aus: «Er hört gut zu, überlegt gründlich und fällt klare Entscheide - es war eine Freude, mit ihm zusammenzuarbeiten.» Cuche selber sieht es in der Selbstwahrnehmung ähnlich: «Die Arbeiter wussten immer ganz klar, was ich wollte. Bei einem solchen Projekt kann vieles schiefgehen. Deshalb ist es wichtig, dass man die richtigen Partner hat.» Didier Cuche und BKW Building Solutions haben alles richtig gemacht. Sowohl im Interieur wie von der Aussenansicht ist das neue Heim des früheren Skistars ein Bijou. Und dass Cuche damit auch etwas für die Umwelt macht, ist für den stolzen Familienvater entscheidend: «Wir wollen unseren Kindern doch eine möglichst intakte Welt hinterlassen.»

Dieser Beitrag entstand in Zusammenarbeit mit BKW.



#### GANZHEITLICHE GEBÄUDETECHNIK

Von der Elektrik über die Heizung bis hin zum Solardach und der E-Ladestation: BKW Building Solutions vereint sämtliches Know-how, das man für die Planung, Realisierung und Wartung von Gebäuden braucht, unter einem Dach. Sie bietet schweizweit integrierte Installationslösungen an – sowohl für Privathäuser als auch für Gewerbe- und Industriebauten. Das gilt nicht nur für neue Gebäude, sondern auch für Sanierungen. www.bkw.ch/buildingsolutions



E-Tron. Je nach Strombedarf

fliesst die Energie aus der

Speicher oder zurück ins

PV-Anlage ins Haus, in den

Netz: «Ich möchte so weit wie

Cuche. Auch optisch überzeugt

möglich autonom sein», sagt

der Bau: «Wir haben auf ein

In-Dach-System gesetzt. Das

heisst, die Panels bilden das

Dach und werden nicht auf die

Ziegel aufgebaut», so Büchli.

Für Cuche ist diese Art der

Energiegewinnung zukunfts-

weisend – und im gewissen

für sein Leben im Skizirkus:

Sinne auch eine Kompensation

«Mit unseren vielen Flugreisen

können wir keine guten Vorbil-

der sein – umso wichtiger ist es

für mich, jetzt möglichst um-

weltfreundlich zu leben. Als

Familienvater sieht man die

verbindet Didier Cuche viele

emotionale Erinnerungen. Als

Bub sei er im Sommer oft hier

gewesen, viele Stunden habe

er in den Wiesen gespielt oder

sei durch die Wälder gestreift:

«Dieser Ort ist ein Teil meiner

Haus spiegelt meine Herkunft.»

Heute im alten Zustand darin

zu wohnen, wäre aber unmög-

lich gewesen. Deshalb ent-

schied er sich zusammen mit

Manuela für den Umbau. Als

Partnerin für sein Umbaupro-

jekt wählte der Schweizer des

Solutions. Das ist die Gebäude-

Es war die richtige Wahl. Die

Unternehmen der BKW Ge-

bäudetechnik Gruppe bieten

umfassende Lösungen rund

um den Hausbau an. Sie sind

chen Elektro, Solar, Heizung,

Lüftung, Klima, Kälte, Sanitär

und Spenglerei. Und sie pla-

nen, realisieren und warten.

Vor dem ersten Termin mit

Didier Cuche sei er schon

etwas nervös gewesen, erin-

nert sich Jérôme Faehndrich

von Inelectro in Pruntrut JU,

der Gebäudetechnik Gruppe.

einem der Unternehmen

spezialisiert in den Berei-

Jahres 2011 BKW Building

techniksparte der BKW.

Lebensgeschichte – und das

Mit seinem neuen Heim

Welt mit ganz anderen Augen.»

#### **SUZANNE THOMA**

## Wir müssen Städte neu denken

9 9 Am 20. Dezember 2019 hat die BKW Geschichte geschrieben: Sie hat mit Mühleberg das erste Kernkraftwerk der Schweiz vom Netz genommen. Der Zuspruch der Gäste aus Politik und Wirtschaft am feierlichen Abschaltanlass war ausgezeichnet - und das Medieninteresse enorm. Als ich in das Meer von Kameras und Mikrofonen blickte und den Journalisten einem nach dem anderen Auskunft gab, habe ich mir kurz gedacht: So muss sich Wendy Holdener nach einem wichtigen Skirennen im Zielraum fühlen. Wie im Spitzensport sind auch in der Wirtschaft solche Meilensteine nur mit einem Team möglich. Weder habe ich selbst die Abschaltknöpfe gedrückt, noch stehe ich in den kommenden 15 Jahren regelmässig auf dem Areal, wo die Stilllegung vonstattengeht. Doch als CEO der BKW trage ich die Hauptverantwortung für dieses Pionierprojekt. Ich tue das mit Zuversicht, Selbstbewusstsein und Stolz. Die vielen positiven Rückmeldungen, gepaart mit der wirtschaftlichen Entwicklung der BKW, festigten meine Überzeugung: Der Entscheid zur Abschaltung, den wir im Jahr 2013 getroffen haben, war



Der frühe Entscheid war auch deshalb richtig, weil er Kräfte für den Wandel der BKW freigesetzt hat: Aus dem eher behäbigen Berner Energieversorger ist ein internationales Netzwerk mit über 100 Unternehmen geworden. Wir haben unsere Strategie auf nachhaltige Energiesysteme, smarte Dienstleistungen und Infrastrukturen ausgerichtet. Mit der Kompetenzmarke BKW Building Solutions bringen wir unsere Lösungen dort ein, wo ein

bedeutender Teil der CO2-Emissionen anfällt, nämlich im Gebäudepark. Parallel dazu hat BKW Engineering ihren Schwerpunkt im Bereich ressourceneffizienter Gebäudeplanung entscheidend verstärkt und setzt auf höchste Standards für ökologisches Bauen und nachhaltige Architektur. Themen wie der Klimawandel, die Urbanisierung und Digitalisierung treiben uns seit Jahren an. Doch nicht nur wir, sondern die ganze Gesellschaft ist

wir auch unsere Häuser, Städte, Strassen und Versorgungsinfrastrukturen neu denken und bauen. Die BKW stellt dafür die Kompetenzen und Instrumente zur Verfügung. Dank neuen Technologien stehen Wirtschaftlichkeit, Wohlstand und Nachhaltigkeit nicht im Widerspruch. Auch finanziell sind wir nachhaltig, denn als börsenkotiertes Unternehmen müssen wir am Ende des Tages Gewinn erwirtschaften. In unserem internationalen Netzwerk arbeiten über 10000 Mitarbeitende voller Innovationsfreude: Sie planen, bauen, betreiben und warten komplexe technische Infrastrukturen. Als Chefin dieser Leute will ich gemeinsam mit Stakeholdern und Kunden umdenken und umschalten. Damit die Nachfolgerinnen von Wendy Holdener auch in 30 Jahren noch Ski fahren können.

gefordert. Gemeinsam müssen

Suzanne Thoma ist CEO der BKW Gruppe, einer international tätigen Energie- und Infrastrukturdienstleisterin mit Sitz in Bern

#### < INNOVATION >

# Digitale Neuerungen verändern das Bauwesen

Ist die Treppe am richtigen Ort? Kreuzen sich Leitungen? Dank einer neuen Methode kann man Gebäude in 3-D erleben, bevor sie überhaupt gebaut sind.

Die Innovation kommt aus Skandinavien und England – und etabliert sich langsam auch in der Schweiz. Sie heisst BIM. Das ist die Abkürzung für «Building Information Modeling», zu Deutsch Gebäude-Informations-Model. Was das digitale System kann? Es lässt Gebäude real und erlebbar werden, bevor auch nur ein Stein auf den anderen gesetzt wurde. Herkömmliche Baupläne sind zweidimensional, das moderne BIM ist in 3-D: Alle am Projekt beteiligten Planer, vom Architekten bis zum Haustechniker, erstellen ihre digitalen Modelle mit den relevanten Strukturen und Gebäudedaten. Der BIM-Spezialist fügt diese anschliessend zu einem einzigen Modell zusammen und die Bauwilligen können mit Hilfe einer Virtual-Reality-Brille einen Rundgang durch ihr zukünftiges Gebäude machen. «Durch die gemeinsame Datenplattform haben alle Zugriff auf die aktuellsten Informationen», sagt Markus Zurflüh, Leiter Portfolio-Management und Konzernimmobilien bei BKW. «So kann man detaillierter planen – und Fehler früher erkennen.»

#### Durch BIM entstehen Gebäude auf eine neue Weise - was in Zukunft die Kosten senken kann

BKW sammelte bei der Errichtung des Werkhofs in Luterbach SO erste Erfahrungen. Markus Zurflüh: «Es war ein Pilotversuch, wir hatten keine Vergleichsmöglichkeiten.» Es zeigte sich: Durch BIM wird die Planung viel früher konkret und bereitet so den Boden für eine effizientere und günstigere Realisierung. Eine der



Dank BIM und Virtual-Reality-Brille hat man beim Bauen schon im Vorfeld den Durchblick.

«Wenn man BIM beherrscht, hat man zukünftig sicher Vorteile auf dem Markt.»

Markus Zurflüh

#### **ZUKUNFT@BKW**

BKW bietet Rundum-Lösungen für energieeffiziente Gebäude. Eingebaute Anlagen und Einrichtungen werden künftig miteinander kommunizieren. BIM beschleunigt diese Entwicklung. www.bkw.ch/gebaeudetechnik

Fragen, die sich bei der Organisation des Projektteams auftat: Wann holt man welche Beteiligten ins Boot? «Manchmal prallten da Welten aufeinander, da keine einheitlichen Leitlinien existieren» erinnert sich Zurflüh. Die neue Arbeitsweise auf der gemeinsamen Plattform erfordert Disziplin. «Änderungen müssen mitgeteilt und durch die Planer koordiniert abgearbeitet werden. Dies bedingt, dass die Mailbox der Plattform regelmässig kontrolliert wird», so Zurflüh. Er betont, dass die Anwendung von BIM in der Schweiz noch in den Kinderschuhen steckt. Er ist jedoch überzeugt: «Wenn man BIM beherrscht, hat man zukünftig sicher Vorteile auf dem Markt.» Für Markus Zurflüh ist klar: «Wir gehen diesen Weg weiter. Sobald uns BIM in Fleisch und Blut übergegangen ist, wird Bauen günstiger und insbesondere auch effizienter.»

richtig!

Die BKW Gruppe www.bkw.ch Lehre und Ausbildung www.bkw.ch/lehre

Der Ausstieg aus der Kernenergie hat begonnen. Wie gelingt es, bis 2050 klimaneutral zu werden? Swissolar-Präsident und SP-Nationalrat Roger Nordmann hat einen Plan.



#### **ROGER NORDMANN**

# «Solarstrom ist patriotisch»

Interview: Cilgia Grass Fotos: Kurt Reichenbach

Die Session ist vorbei, das Bundeshaus wirkt wie ausgestorben. Einen treffen wir jedoch in der Wandelhalle an: Roger Nordmann, 46. Der Lausanner ist Fraktionschef der SP und seit 2004 im Nationalrat, Als Präsident von Swissolar, dem Schweizerischen Fachverband für Sonnenenergie, hat Nordmann einen Plan für die Energiezukunft der Schweiz. Diesen erklärt er in seinem Buch «Sonne für den Klimaschutz».

GRUEN: Roger Nordmann, am 20. Dezember ging mit Mühleberg das erste Schweizer Kernkraftwerk vom Netz. Wie decken wir die nun fehlenden fünf Prozent Strom ab? Photovoltaik produziert schon vier Prozent des Schweizer Stroms. Mit den übrigen neuen erneuerbaren Energien wie Biomasse, Wind- und Kleinwasserkraft ist man schon bei acht Prozent. Die grosse Hürde kommt, wenn man später die beiden grossen Kernkraftwerke Gösgen und Leibstadt vom Netz nimmt. Sie wollen das Problem mit Solarenergie lösen. Dafür brauchen wir aber massiv mehr Solaranlagen. Wir haben schon jetzt 20-mal mehr Solarstrom als vor zehn Jahren. Und wir brauchen nochmals 20-mal mehr als heute, wenn wir die KKW ersetzen und genügend sauberen Strom für die Elektroautos und die neuen Wärmepumpen haben wollen. Nur so kann man das Klima wirklich schützen und den Ölverbrauch Richtung null senken! Was hat die Photovoltaik den anderen erneuerbaren Energien voraus? Sie löst nur wenig Widerstände aus, und

ihr Potenzial liegt noch weitgehend brach. Würde man alle geeigneten Fassaden und Dächer mit Panels ausrüsten, könnte man 67 Terawattstunden Strom erzeugen. Denkbar sind auch Anlagen auf Lärmschutzwänden, Parkplatzdächern oder schwimmend auf Stauseen. Mittlerweile ist die Photovoltaik die günstigste Technologie, um eine neue Kilowattstunde Strom zu gewinnen.

#### Viele Hausbesitzer halten Solaranlagen immer noch für zu teuer.

Teuer ist auch eine Reise mit der Familie nach Thailand oder der Kauf masslos übertriebener SUV. Jeder kann sich aber

fragen: Will ich nicht lieber günstigere Ferien machen, ein vernünftigeres Auto kaufen und dafür eine Solaranlage für 10000 bis 15000 Franken installieren? In eine Solaranlage zu investieren, ist ein patriotischer Akt, denn sie nützt allen. Worauf muss man als Hausbesitzer bei der Installation einer Anlage achten? Man sollte mit einer zertifizierten Firma arbeiten. Informationen gibt es unter www.solarprofis.ch. Und die Anlage sollte das ganze Dach bedecken. Ob man auf 30 oder 60 Quadratmetern Solarpanels installiert, macht kostenmässig nicht viel aus. Aber die Produktionsüberschüsse können ins Netz eingespeist und anderswo genutzt werden. Angesichts des Strombedarfs macht das Sinn. Die BKW bietet massgeschneiderte Solarlösungen an. Das Unternehmen hat neu eine Partnerschaft mit

### Swissolar. Was für Vorteile bringt diese Zusammenarbeit mit sich?

Man lernt voneinander. Die BKW bringt mit der Partnerschaft zudem zum Ausdruck, dass sie ihr Engagement für die Solarenergie ausweitet. Für uns von Swissolar ist es wichtig zu zeigen, dass auch grosse Firmen in die Solarenergie investieren und diesen Weg beschreiten. Wie sieht es bei Ihnen privat aus?

Läuft zu Hause alles mit Solarstrom? Nein. Wir wohnen in einem über 100-jährigen Mehrfamilienhaus mit einem Dach voller Ecken und Kanten. Es ist leider unmöglich, eine Solaranlage zu installieren. Zudem ist das Haus denkmalgeschützt. Wir haben aber am Estrichboden und an der Kellerdecke eine Wärmedämmung angebracht sowie viele Fenster ersetzt. Somit konnten wir den Heizungsverbrauch um 30 Prozent senken.

#### Sie haben eine 14-jährige Tochter und einen 15-jährigen Sohn. Was versuchen Sie Ihren Kindern mitzugeben?

Das, was ich Ihnen soeben erzählt habe, hören die beiden zum tausendsten Mal. Die zwei sind relativ radikal. Sie wollen nicht fliegen und gehen demonstrieren. Sie machen das gut.

#### Schafft es die Schweiz, bis zum Jahr 2050 klimaneutral zu werden?

Vielleicht nicht vollständig. Aber drei Viertel sind besser als nichts. Ich bin zuversichtlich, dass es gelingen kann.

Dieser Beitrag entstand in Zusammenarbeit mit BKW.



«Man sollte mit einer zertifizierten Firma arbeiten und das ganze Dach mit Panels decken.»

#### **NACHHALTIGE** SOLAR-LÖSUNGEN

Die Nachfrage nach Photovoltaikanlagen steigt und damit auch das Bedürfnis zur optimalen Nutzung des Stroms sowie die Betreuung im Betrieb. Die BKW bietet Installateuren und Energieversorgern modulare Gesamtlösungen für ihre Kunden, die über die Montage der Solaranlage hinausgehen.

www.bkw.ch/home-energy



1 In der Natur fühlt sich die Familie von Namuk-Gründer Franz Bittmann am wohlsten. Von links: Sohn Levi, 12, Mutter Natascha, 41, Vater Franz, 43, Tochter Juni, 6, und Sohn Mika, 10. 2 Die Glastür im Büro dient auch als «Mood Board». Hier werden Ideen für neue Produkte und Kollektionen entwickelt. Die witzigen Tiercartoons finden sich auf den Kleidern und der Website von Namuk



# Kleider für kleine Abenteurer

Die Kids von Namuk-Gründer Franz Bittmann sind echte Wildfänge. Zum Glück! Sonst wäre die Outdoor-Marke vielleicht nie erfunden worden.

Text: Marlies Seifert/Fotos: Ornella Cacace

Mit ruhiger Miene beobachtet Levi, wie seine jüngeren Geschwister Mika und Juni am Pfäffikersee herumtollen. «Heute kann man sich gar nicht mehr vorstellen, dass Levi der Grund für unsere Geschäftsidee war», sagt Franz Bittmann. Ein richtiger Wildfang sei sein Sohn gewesen, immer auf 180. Mutter Natascha nickt lächelnd: «Spielsachen brauchte er keine, er war lieber den ganzen Tag draussen.» Schnell stellte sich heraus, dass Levis Kleider seinem Bewegungsdrang nicht standhielten. «Alles war in Windeseile zerschlissen. Er war ständig komplett durchnässt», erinnert sich Natascha. Als Levi in die Waldspielgruppe kam, tüftelten seine Eltern deshalb am perfekten Overall. Stoffresten zum Experimentieren gab es genügend, Schneiderkünste auch. Schon zu Schulzeiten hatte Franz im Handarbeitsunterricht seine eigenen Snowboard-Jacken genäht. Im Bekanntenkreis sprach sich das schnell herum. Erst entwarf der Schüler Jacken für Freunde,

dann für Freunde von Freunden. «Irgendwann liess ich die ersten hundert Jacken in Tschechien anfertigen, dann ging alles ganz schnell» – die Outdoor-Bekleidungsfirma Eleven war geboren!

Im Zuge des abnehmenden Snowboard-Hypes wurde die Produktion der Erwachsenenkleider eingestellt; Know-how und Technologie wurden auf die Herstellung von Kleidern für Ein- bis Zwölfjährige übertragen. «Bei Kinderkleidern wird immer gespart. An Materialien wird nur das günstigste günstigen verwendet», ärgert sich Bittmann. Mit Namuk setzt er deshalb genau dort an: Funktionskleidung für Kinder, die nach denselben Ansprüchen wie für Erwachsene gefertigt werden.

#### Eine hohe Lebensdauer bringt weniger Konsum – das ist nachhaltig!

Dazu gehören auch zahlreiche Extra-Features: ein integrierter Nuggihalter, ein verstecktes Abfalltäschli und – der grösste Segen für Eltern – ein rücksei-

#### **DER GRUEN-FOOTPRINT** Wie bewusst isst und kauft Familie Bittmann ein? 1 Fleisch 2 2 Resten 3 Einkaufsliste 4 Verpackungen 3 5 Ästhetik 6 Haltbarkeit 7 Stellenwert der Lebensmittel **Total Punkte** 18 Punkte = Wenig Fleisch bis vegetarisch, Einkaufen beim Bio-Bauern vis-à-vis – und bei drei Kindern stellt sich das Problem mit den Resten sowieso nicht: So erzielt Familie Bittmann ein Glanzresultat.

#### «Textil ist eine dreckige Branche, innerhalb der wir versuchen, saubere Lösungen zu finden.»

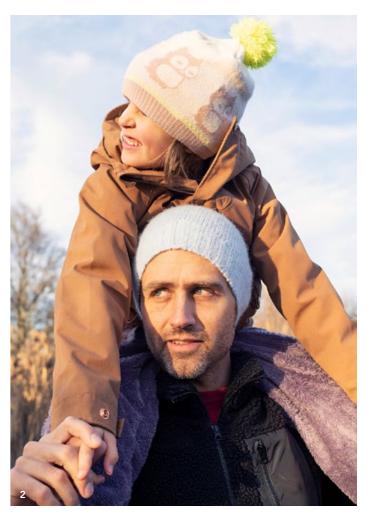
tiger Reissverschluss für den schnellen Gang zum WC. So viel Innovation hat natürlich ihren Preis. Ein Skianzug für Kleinkinder kostet schlappe 250 Franken. «Uns ist klar, dass das teuer ist», gibt Bittmann zu. Aber wenn man die Lebensdauer bedenke – die Modelle werden oft an vier oder mehr Kinder weitergegeben –, dann wirke der Betrag plötzlich nicht mehr so hoch. «Ausserdem ist das doch viel nachhaltiger!» Verantwortung dem Planeten

Verantwortung dem Planeten gegenüber ist bei Namuk ein grosses Thema. Das Credo: der nachwachsenden Generation eine möglichst intakte Welt zu hinterlassen. Dazu wird zum Beispiel auf Recycling gesetzt. Ein Teil der Streetwear-Kollektion wird komplett aus Reststoffen gefertigt. Im Fall von Defekten ist Namuk kulant und bietet einen Reparaturservice an. Produziert wird gemäss Nachfrage. Sollte es trotzdem mal einen Überschuss geben, werden die Kleider an ein Kinderheim in Rumänien gegeben. Ausserdem besitzt Namuk diverse Zertifikate, die den Einsatz möglichst grüner und tierfreundlicher Rohstoffe belegen. «Das machen wir in erster Linie fürs eigene Gewissen, nicht fürs Marketing», so Bittmann. Im Dschungel von Gütesiegeln sei es für den Kunden fast unmöglich, sich zurechtzufinden. Auch gängige Klischees zu den Produktionsbedingungen erfordern Aufklärungsarbeit. «Europa ist nicht

und in China gibt es nicht nur Kinderarbeit», weiss Bittmann, der regelmässig die für ihn tätigen Fabriken in Portugal und Asien besichtigt. «Wir haben nie behauptet, dass wir die Grünsten sind», sagt der 43-Jährige. In der Bekleidungsindustrie sei das gar nicht möglich, ist er überzeugt. «Es ist eine dreckige Branche, innerhalb der wir versuchen, die jeweils sauberste Lösung zu finden.» Dabei müsse man bedenken, dass der Kunde nicht bereit sei, jeden Preis zu zahlen. Und dann ist da noch eine Hürde: der kleine Endverbraucher. «Kinder sind brutal ehrlich». so Bittmann. «Wenn ein Pulli unbequem ist, dann wird er nicht angezogen - egal ob er biologisch abbaubar ist oder nicht.» Im Atelier in Wetzikon tüftelt das Team gerade an einem Multitalent aus robustem Cordura-Gewebe, «Eine Hose für Schule, Hochzeit und um draussen herumzutollen - das ist Nachhaltigkeit für uns!» Levi ist den Namuk-Entwürfen längst entwachsen. Dem bald 13-Jährigen fehlen nur noch wenige Zentimeter, bis er seinen Vater überragt. «Ich sage Papa schon lange, er soll endlich grössere Grössen herstellen!», wirft Mika ein. Der Zehnjährige möchte sich nur ungern von seiner plüschigen Lieblingshose verabschieden. Bittmann winkt sichtlich verlegen ab. Auch die eigenen Kinder können halt brutal ehrlich sein.

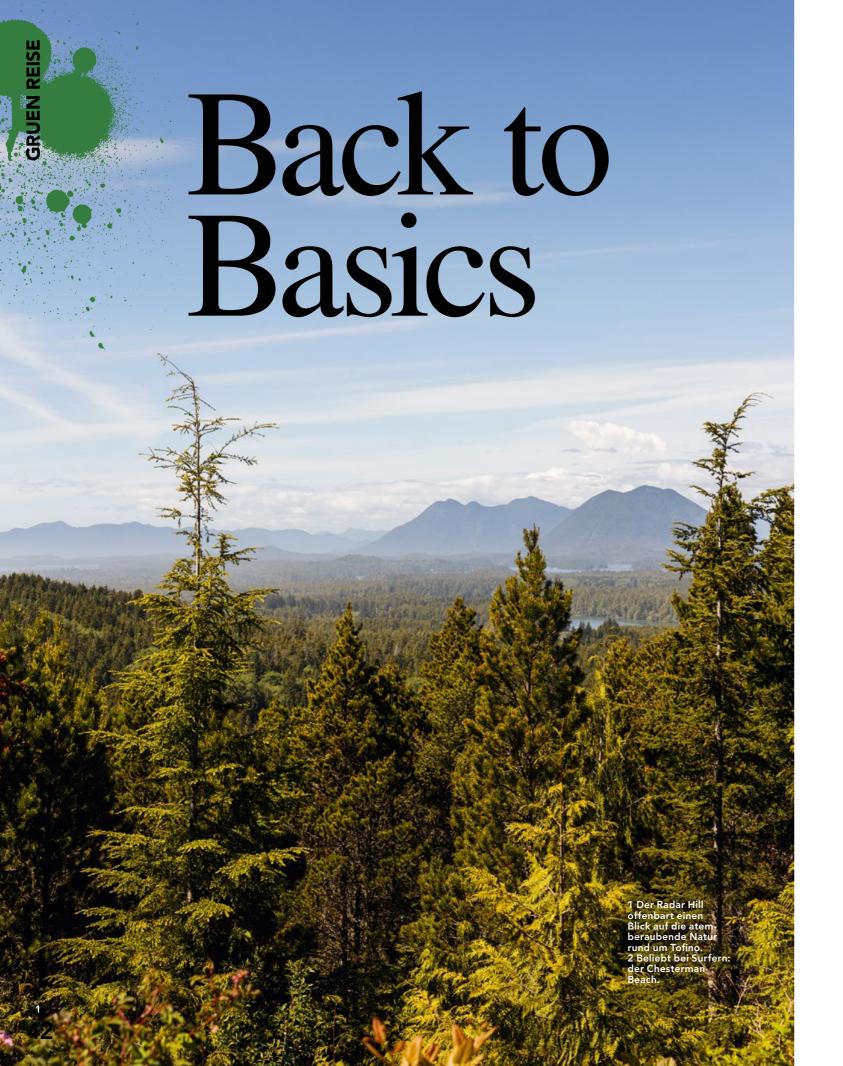
über jeden Zweifel erhaben,













Tofino an der Westküste Kanadas zieht Surfer und Kreative an. Auf Touren kann man Bären beobachten oder mehr über die Geschichte der indigenen Bevölkerung erfahren.

Text: Manuela Enggist/Fotos: Claudia Link



1 Terrell Lamb paddelt mit Besuchern im Kanu auf dem Pazifik und erzählt Geschichten seiner Vorfahren. 2 Wer Bären sehen will, ist bei Keith Phillips richtig.

Kaum hörbar, lautlos, wie es nur Menschen können, die dies schon lange machen, lässt Terrell Lamb das Paddel in den Pazifik gleiten. Gekonnt steuert er das Kanu durch das zerklüftete Küstengebiet des Clayoquot Sound vor Tofino. Es ist früh am Morgen. Das Meer liegt ruhig da. Auch das Wasser ist gerade erst am Erwachen.

Lamb gehört zur indigenen Gruppe der Tla-o-qui-aht First Nations und arbeitet für Swell Education. Dieses kleine Unternehmen ist gänzlich in der Hand von First Nation People. So werden die Ureinwohner Kanadas genannt. Ihr Ziel ist es, den Touristen die Geschichte der indigenen Bevölkerung und deren Interaktion mit der Natur näherzubringen. Die Touren finden im traditionellen Fortbewegungsmittel der Tla-o-qui-aht First Nations statt: dem Kanu.

Während der Fahrt erzählt Lamb von seinen Vorfahren und der Suche nach seiner eigenen Identität. Die Situation der Urvölker in Kanada ist noch immer schwierig. Lamb wuchs in zwei Welten auf, wusste lange nicht, wohin er gehört: «Streifzüge durch die Natur und der Kampf meiner Vorfahren zum Schutz der hiesigen Wälder haben mich dazu gebracht, mich mehr mit meiner Geschichte auseinanderzusetzen.» Mittlerweile sieht er sich als Botschafter seines Stammes, obschon er lange gezögert hat, diesen Job anzunehmen: «Jeden Tag seine Geschichte zu erzählen, ist nicht einfach. Aber ich glaube, ich kann damit etwas zum Verständnis der indigenen Völker und der Umwelt beitragen.»

Damit steht Lamb nicht alleine da. Als in den Achtzigerjahren Holzfirmen die Region grossflächig roden wollten, formierten sich Einheimische, Zugezogene, Indigene sowie «Hier gibt es noch unberührte Landschaft. Wo Bären und Wölfe zu Hause sind und nicht wir Menschen.» Terrell Lamb



Besucher in friedlichen Massenprotesten, um sich für die Rettung der jahrhundertealten Baumriesen einzusetzen. Der Konflikt ging als War of the Woods in die Geschichte Kanadas ein.

Der einstige Fischerort, der heute um die 2000 ganzjährige Einwohner zählt, liegt entlegen an der kanadischen Westküste auf Vancouver Island. In Tofino landet niemand zufällig. Die Strasse, die einen in drei Stunden Autofahrt vom Hafen Nanaimo quer über die Insel führt, endet am Meer. Sackgasse wäre das falsche Wort. Vielmehr ist der Ort ein Anziehungspunkt für Menschen voller Ideen und Tatendrang. Ihr oberstes Gebot: so lokal und unabhängig wie möglich. Fast-Food-Ketten und Franchisegeber wie McDonald's, Starbucks und Tim Hortons sind verboten. Eine Seltenheit in Kanada. Stattdessen entdeckt man bei einem Bummel durch den Ort lauter unabhängige Boutiquen, Läden und Kunstgalerien.

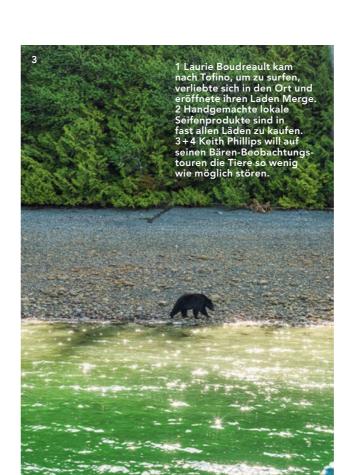
#### Es gibt Menschen, die kommen, um zu surfen – und dann für immer bleiben

So hat auch Laurie Boudreault aus Québec City ihren Weg hierhin gefunden. Ursprünglich kam sie wie so viele Besucher im Sommer zum Surfen nach Tofino. «Dann hat mir dieser Ort mein Herz genommen, und ich blieb.» In ihrem Concept-Store Merge, einer Mischung aus Surfshop, Secondhandund Schmuckladen, verkauft sie vor allem handgemachte Waren von kanadischen Designern und Künstlern. Sie selbst ist Grafikund Modedesignerin und arbeitet hinter der Verkaufstheke an ihrer Schmuckkollektion. Typisch für Tofino: Die Öffnungszeiten variieren. Boudreault richtet sich nach den Wellen zum Surfen: «Bei den Kunden habe ich die Chance, dass sie am nächsten Tag wiederkommen. Bei den Wellen weiss man das nie so genau.»

Ein wenig ausserhalb gelegen, in einer alten, umgebauten Industriehalle, backen Cassidy McCaughan und Brendan Foell in der Bäckerei Summit Bread Company seit Mai 2018 ihre Brötchen. McCaughan stammt ursprünglich aus Winnipeg, zog für einen Job nach Tofino und lernte ihren späteren Freund und Geschäftspartner Foell kennen. Sie arbeiteten zwar beide in angesagten Restaurants, hatten aber Lust, etwas











1 Der Totempfahl im Anchor Park ist ein Geschenk der Tla-o-qui-aht First Nations für Tofino. 2 Auf dem Rainforest Trail im Pacific Rim National Park.















#### Die Natur ist allgegenwärtig, Bären und Wölfe nennen Tofino ihr Zuhause

Tofino hat für seine Grösse eine ungewöhnlich hohe Dichte an Spitzenköchen und Restaurants und hat nicht von ungefähr schon seit Jahren einen Ruf als Reiseziel für Foodies. Erfolgsgeschichten gibt es viele zu erzählen. Berühmtheit erlangten beispielsweise die orangefarbenen Trucks von Tacofino, die mit ihrem Konzept «Fast Slow Food» nicht nur Tofino, sondern die gesamte Westküste Kanadas eroberten und heute auch in Victoria und Vancouver präsent sind. Jeder Taco wird von Hand in der kleinen Küche des Trucks hergestellt. Den Fish-Taco mit fangfrischem Fisch, Kohl und selbst gemachter scharfer Sauce bestellt man gerne gleich ein zweites Mal. Eine Reise hierhin lohnt sich aber nicht nur aus kulinarischer Sicht. Auch die Natur hat viel zu bieten. Der Pacific Rim National Park, der kurz vor Tofino endet, ist ein Paradebeispiel dafür: Den dichten Regenwald, in welchem vor allem die bis zu hundert Meter hohen Sitka-Fichten herausstechen, kann man auf sorgfältig angelegten Wanderwegen erkunden. Sehr beliebt: der Rainforest Trail, der auf Schildern die Zyklen der Regenwälder erklärt. Die Strände sind vor allem bei Surfern beliebt, die sich im Neoprenanzug in die kühlen Wellen werfen. Sie eignen sich aber auch für Spaziergänge und Tierbeobachtungen. Beim Übergang des Long Beach in den Comber Beach lebt auf zwei vorgelagerten Inseln eine Seehundkolonie. Wenn sich in der Ferne graubraune Punkte auf den Felsen bewegen, schleunigst den Feldstecher rausnehmen! Im März und im Oktober kann man hier zudem Grauwale beobachten, die entlang der Pazifikküste zwischen ihren Winterund Sommerquartieren wechseln. In ruhi-





gen Buchten leben sogar Orcas. Auch die Wälder bieten Lebensraum für Wildtiere wie Weisskopfseeadler, Schwarzbären und Wölfe. Warnschilder an den Wanderwegen erklären, wie man sich bei einem Zusammentreffen verhalten soll. Die Aussicht, unterwegs auf Wildtiere zu treffen, ist jedoch gering. Sie meiden die Menschen.

Wer trotzdem das Verlangen hat, Schwarzbären in freier Wildbahn zu sehen, ist bei Keith Phillips richtig. Der Kanadier, der schon als Junge seine Sommer in Tofino verbrachte, bietet mit seiner Firma West Coast Aquatic Safaris Bären- und Wal-Beobachtungstouren an. Die Chance, Bären zu sichten, ist am frühen Morgen und am späten Abend während der Ebbe am grössten. Dann suchen die Tiere unter Steinen und im Schlamm nach proteinreichen Muscheln, Krebsen und Austern. Phillips hat sich schon während seiner Ausbildung Gedanken zu einem nachhaltigen Tourismus auf dem Meer gemacht. Als Guide für diverse Firmen sah er, wo andere Fehler machten, und wollte diese nicht wiederholen. So liess er seine Schiffe nach seinen Vorstellungen bauen. Mit dem Resultat, dass die Motoren kaum mehr ein Geräusch im Wasser machen und der Spritverbrauch minimal ist. «Wenn ich den Touristen den Lebensraum der Bären zeige, wird vielen klar, wie wichtig es ist, diesen auch zu

Zurück zu Terrell Lamb, der sich auch am Abend wieder bereit macht, aufs Meer hinauszupaddeln. Er plant eine andere Route. Der Wind hat sich gedreht. Gewisse Küstenabschnitte steuert er aber – unabhängig von den Bedingungen - bewusst nie an. «Hier gibt es noch Landschaften, die gänzlich unberührt sind. Wo Bären und Wölfe zu Hause sind und nicht der Mensch.» Lamb hofft, dass dies für immer so bleibt.

#### WHERE TO GO

ÜBERNACHTEN Ocean Village Resort Gemütliche Holzhütten am Meer mit eigener Küche. www.oceanvillageresort.com ESSEN Tacofino Frische Tacos aus dem orangefarbenen Foodtruck. www.tacofino.com SHOPPING The Factory Drei Künstler, drei verschiedene Angebote: Schmuck, Lederwaren und Fotografie. www.thefactorytofino.com Merge Hier gibt es Keramik, Schmuck, Mode und vieles mehr. www.mergetofino.com **UNTERNEHMEN West Coast Aquatic Safaris** Mit Keith Phillips auf Bären- oder Wal-Beobachtungstour. www.whalesafaris.com Swell Education Das Unternehmen wird von First Nation People geführt und bietet neben Kanutouren mit einem Guide auch Surfunterricht und Survival-Training in der Natur an. www.tofinopaddle.com







50 51



Lesley Riwar, 63



Claudia Coray: Seidenoverall, IKOU TSCHÜSS. Seidenhalstuch, SPORTMAX. Lesley Riwar: Schlauchkleid und Tuch, CLAUDIA BERTINI. Ohrclips aus Silber, STUDIO MASON.





mit Schwarz.»







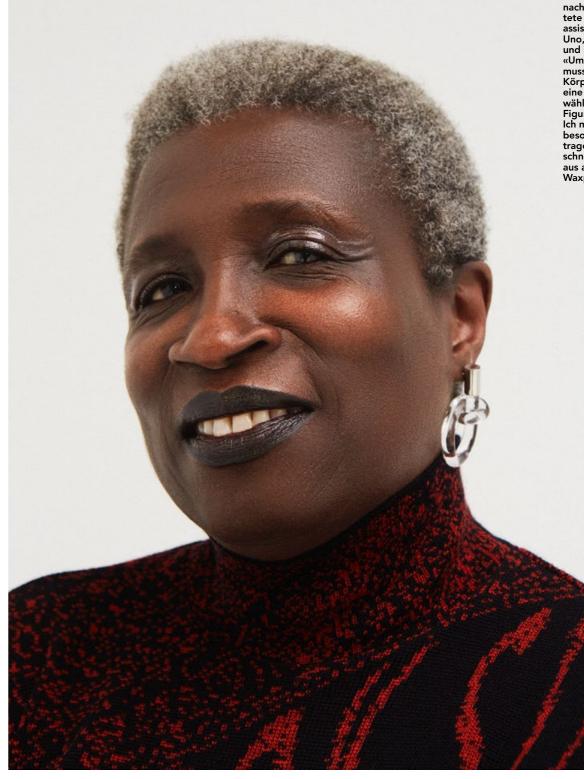
Claudia Coray, 65

Die ausgebildete Realschullehrerin führte in St. Gallen ein Restaurant und arbeitet heute in einem Lehrmittelverlag. «Kleider sind mehr als eine Hülle. Mit Hilfe Hülle. Mit Hilfe von Mode lanciere ich meinen Auftritt. Über die Jahre habe ich mir zu Hause eine eigene Boutique zusammengestellt. Der Stil meiner Kleider ist vielfältig und vor allem eines: nicht konventionell!»



Lesley Riwar, 63

Die gebürtige Ghanaerin kam 1977 zum Studieren nach Genf und arbei-tete als Direktionsassistentin bei der Uno, auf Botschaften und in Banken. «Um gut auszusehen, muss man seinen Körper kennen und eine Garderobe wählen, die der Figur schmeichelt. Ich mag Hosen, zu besonderen Anlässen trage ich massge-schneiderte Kleider aus afrikanischen Waxprint-Stoffen.»



Claudia Coray: asymmetrisches Kleid, **AFTER WORK STUDIO**. Einohrschmuck aus Plexiglas, MILKO BOYAROV. High Heels, ZIGN, bei Zalando. Lesley Riwar: Feinstrickpullover, AFTER WORK STUDIO. Ohrschmuck aus Plexiglas, MILKO BOYAROV.



#### **EXTRAGROSS**

Hanfhose Dita Pant von Mara Hoffman aus ihrer Extended-Sizes-Kollektion. Sitzt in der Taille, mit Bundfalten und Seitentaschen. Bei www.marahoffman.com, ca. CHF 349.-



#### FÜR WOLF UND ROTKÄPPCHEN

Unisex-Beanie aus feiner Merinowolle in der Farbe Bubblegum. Bei www.colorfulstandard.com, ca. CHF 35.-



#### **GEHÖRT IN JEDEN SCHRANK**

Gut geschnittenes weisses T-Shirt aus ökologischer Baumwolle und fair produziert. Bei www.glore.ch, ca. CHF 30.-

# Big Beauty

Alles ist gross bei Rapperin Lizzo: die Stimme, die Songs, der Körper, die Inszenierung und die Liebe zu sich selbst! Text: Karin Anna Biedert

«Liebe deinen Körper, und scheiss drauf, was die anderen über dich sagen», so lautet ein Zitat der US-amerikanischen Sängerin Melissa Jefferson alias Lizzo. Jahrelang hat sie einen Kampf gegen ihren Körper geführt – und schliesslich Frieden geschlossen. Heute ist die 31-Jährige glücklich trotz Übergewicht und wird als Vorbild der Body-Positivity-Bewegung gefeiert. Die Emotionen der letzten Jahre verarbeitet sie in ihrer Musik. Vor allem der Song «My Skin» ist Ausdruck davon. Daneben macht sie sich auch für die Gleichberechtigung und gegen Rassismus stark. Mit Witz und Selbstironie bespielt Lizzo ihre Social-Media-Kanäle und nimmt ihre Fans in eine bessere Welt mit. Eine Welt, in der die Körper erfrischend rund und in ihrer naturgegebenen Form daherkommen. Danke, Lizzo!



#### SCHMUCKES STÜCK

Gliederketten-Armband aus recyceltem Messing mit Roségold. Auch mit Gelbgold und in einem Farbton erhältlich. Bei www.shopmachete.com, ca. CHF 115.-

# Pflege-Rituale

Schauspielerin Milla Jovovich mag privat einen natürlichen Look ohne Make-up. Seren, Masken und ab und zu etwas Rouge verleihen ihrer Haut eine gesunde Frische. Text: Kristina A. Köhler





#### GEMÜSE-KICK

Gesichtsserum mit Grüntee-, Grünkohl- und Spinat-Extrakten für mehr Festigkeit und Glätte. Von Youth To The People, bei Sephora, ca. CHF 67.-



#### **ZAUBER-BALSAM**

Der SOS-Körperbalsam mit Arnika von Ilapothecary hilft bei Verspannungen. Bei www.lookfantastic.de, ca. **CHF 50.**–

#### APFEL-BÄCKCHEN

Rouge! Das ist Milla Jovovichs Tipp gegen müdes Aussehen. Den cremigen Blush-Puder ihres Lieblingsbrands RMS gibt es in drei Farbnuancen. Bei greenlane.ch ca. **CHF 30.**–



#### EINMAL ABTAUCHEN BITTE

Die Mermaid-Maske von Leahlani aus Honig und Algen-Extrakten sorgt für klarere Haut. Bei www.natkind.ch, ca. CHF 47.-



#### SUPERHELDIN

Hause in Los geles halten sie re drei Kinder

GRUEN FASHION

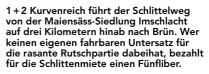












3 Keramik aus dem Selbstbedienungsladen Spensa in Safien Platz. Die Schalen und Tassen kommen vom Glaspass. Dort töpfert Annelies Tester-Maag die Schönheiten auf über 1800 Metern von Hand.

4+7 Zwei Bergbauern-Familien betreibe die Schlittelbeiz, von der aus man nach dem einstündigen Aufstieg einen herrlichen Ausblick in die Surselva geniesst. Gäste werden mit hofeigenen Produkten verpflegt.

5 Lamas und Kamele im Bündnerland? Im Safiental - oder genauer gesagt auf dem Biohof der Bandlis - ist alles möglich.

6 Im Gasthaus am Brunnen in Valendas wird auf Sterne-Niveau gekocht. Das Läckerli-Parfait mit Orangensalat ist ein Gedicht!



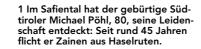




Es ist so eine Sache mit den Geheimtipps: Soll man sie mit diebischer Freude für sich behalten? Oder doch lieber teilen, weil das die Freude sprichwörtlich verdoppelt? Nehmen wir das Safiental. Auf der Autobahn kurz blinzeln – schon verpasst man die richtige Ausfahrt. Sucht man die Region auf der Landkarte, wird der Blick schnell vom schillernden Snowboard-Hotspot Laax abgelenkt. Aber wer die richtige Abzweigung erwischt, der dringt über schwindelerregende Haarnadelkurven zu einem verborgenen Schatz vor.

«Schickt uns ja nicht zu viele Leute vorbei!», sagt Toni Bobe denn auch nur halb im Scherz, als wir ihn und seine Partnerin Michèle Hürlimann im 13-Seelen-Weiler Camanaboda besuchen. Beide arbeiten seit vielen Sommern auf Safier Alpen – sie als Hirtin, er als Käser. «Irgendwann fragten wir uns, was wir tun können, um auch die restlichen Monate hier leben zu können», erzählt Michèle, die von Montag bis Mittwoch an der Primarschule in Safien Platz acht Kinder von der ersten bis sechsten Klasse unterrichtet. So entstand die Idee für das Hotel Camana. Aus dem alten Schulhaus des Orts wurde ein kleines Gästehaus mit fünf Zimmern und einer gemütlichen Gaststube, die dank den für ein Haus im Walserstil ungewöhnlich grossen Fenstern den Blick auf die umliegende Bergwelt freigibt. «Einen schöneren Flecken könnten wir nicht finden. Es ist ein bisschen so, wie das ganze Jahr auf der Alp zu sein», schwärmt Michèle. Im Sommer könne sie Kräuter sammeln, im Winter Ski fahren. Toni stimmt mit ein: «Die Schwünge vor der eigenen Haustür – das ist Luxus!» Und den teilen die beiden zwischen Weihnacht und Ostern mit ihren Gästen. Nach einer Schneeschuhwanderung oder Skitour wartet nicht nur das von A bis Z hausgemachte Essen (unbedingt in ein «Totabeinli» reinbeissen!), sondern auch ein Bad im Holzzuber. Am liebsten würden wir im wohlig warmen Wasser bleiben, bis wir schrumplig werden, doch die Zeit drängt. Wir haben ein Date mit einem Trampeltier! Ja, richtig gelesen. Im Safiental gibts Kamele. Als wir auf dem **Hof Gädemli** in Safien Platz ankommen, aalen sie sich gerade in den letzten Sonnenstrahlen. Nur zwei Stunden pro Tag schafft es die runde Scheibe zu dieser Jahreszeit hinter den steilen Felswänden hervor. Hofherrin Angelika Bandli

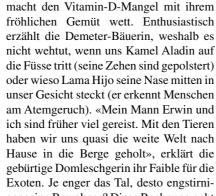
aradies gefunden.



2 Ob Linzertorte, Früchtekuchen oder Bündner Nusstorte – hier oben in den Bergen ist alles selbst gemacht.

3 Einfach schnell aus dem Fenster schauen - und schon wird klar, wieso das Berghotel Alpenblick in Tenna seinen Namen verdient hat.

4+5 Nach einer Schneeschuh- oder Skitour kann man im Hotel Camana die kalten Glieder im heissen Zuber aufwärmen. Für Entspannung sorgt auch der von Hand gepflückte Blüemlitee.





«Einen schöneren Flecken könnten wird nicht finden. Es ist ein bisschen so, wie das ganze Jahr auf der Alp zu sein.»

fröhlichen Gemüt wett. Enthusiastisch erzählt die Demeter-Bäuerin, weshalb es nicht wehtut, wenn uns Kamel Aladin auf die Füsse tritt (seine Zehen sind gepolstert) oder wieso Lama Hijo seine Nase mitten in unser Gesicht steckt (er erkennt Menschen am Atemgeruch). «Mein Mann Erwin und ich sind früher viel gereist. Mit den Tieren haben wir uns quasi die weite Welt nach Hause in die Berge geholt», erklärt die gebürtige Domleschgerin ihr Faible für die Exoten. Je enger das Tal, desto engstirniger seine Bewohner? Diese Rechnung geht im Safien eindeutig nicht auf.

















Die Abfahrten sind kurz, dafür ist man in drei Minuten wieder auf dem Berg. Im Nu vergeht die Zeit – bis der Solarlift über Mittag schliesst.

ruten schmale Schienen abzieht, sie mit Hobeln in die richtige Form bringt, zuerst trocknet und dann einweicht, um sie schliesslich zu einem kunstvollen Korb zu flechten. «Fragt ja nicht, wie lange ich an einer Zaine arbeite», mahnt der pensionierte Käsermeister. «Ich zähle keine Stunden! Am Schluss muss es einfach recht aussehen.» Sagts und richtet den Blick wieder auf die flinken Hände in seinem Schoss, während der Abend über Tenna einbricht. Zeit einzuchecken! Das Berghotel Alpenblick schaut auf eine über 120-jährige Geschichte zurück. Zuletzt wurde es für Schul- und Ferienlager genutzt, bevor es 2016 in den Besitz des Vereins Tennaplus überging. Seither weht ein frischer Wind durch die Heimatstil-Gemäuer. Die schlichten Zimmer wurden liebevoll aufgewertet; Küchenchef Sascha Skraban tüftelt mit Bergbauern aus der Region an



«Aufgewachsen bin ich auf einem Bio-Bergbauernhof in Zalön. Auch wenn ich jetzt in Chur lebe, bin ich immer noch am Safier Vereinsleben beteiligt – unter anderem in einer unserer sage und schreibe drei Theatergruppen. Im Winter bin ich oft auf den Ski. Die Touren in der Region sind relativ einfach. Mein Favorit ist der Hofer Grat. Ganz hinten im Tal gibt es eine relativ strenge Langlaufloipe, auf der ich früher oft trainiert habe. Danach kehre ich gerne im Gasslihof, einer gemütlichen Besenbeiz in Thalkirch, ein. Was mir am Safiental gefällt: Wenn man will, ist hier fast alles möglich. >>> Lukas Buchli, 40, ehemaliger Mountainbike-Profi

Lokale Leckereien gibts im Safiental viele, Lavendelsirup zum Beispiel. Die achtjährige Lou hat am Wegesrand eine andere Delikatesse entdeckt: frisch gepflückten Eiszapfen. En Guete!

Bergküche aufzupeppen. In den kommenden Jahren soll der «Alpenblick» in ein nachhaltiges Boutique-Hotel mit innovativem Foodlab verwandelt werden. Für das Acht-Millionen-Franken-Projekt werden Investoren gesucht. Dass es sich lohnt, gross und grün zu denken, sehen wir am nächsten Tag. Seit 2011 steht in Tenna der erste Solarskilift der Welt. «Einen Sessellift konnten wir uns nicht leisten, darum wollten wir uns mit etwas Besonderem abheben», erzählt Genossenschaftspräsident Edi Schaufelberger. Der Anblick der 246 Solarpanels ist eindrücklich. Über den Köpfen der Liftfahrer hängend, erzeugen sie pro Jahr 90 000 Kilowattstunden Strom - 14-mal mehr, als für den Betrieb nötig ist. Überschüsse werden ins Stromnetz eingespeist. Seit seinem Bestehen schreibt der Skilift schwarze Zahlen - und das bei einem Tageskartenpreis von 25 Franken. So richtig stolz ist Edi aber auf etwas anderes: die Pistenlänge. «4,5 Kilometer mit nur 450 Meter Lift – das soll uns erst mal einer nachmachen!» Natürlich, die einzelnen Abfahrten sind kurz, dafür ist man innerhalb von drei Minuten auch schon wieder auf dem Berg. Im Nu vergeht die Zeit - bis der Lift von 12 bis 13 Uhr schliesst. «Die Mittagspause ist uns heilig», sagt Edi.

neuen Gemüsesorten, um seine moderne

Einverstanden! Wir entscheiden uns für die Weiterfahrt nach Valendas und gönnen uns im Gasthaus am Brunnen ein Schlemmermenü. 15 GaultMillau-Punkte hat sich das Wirtepaar mit seinen originellen Regionalgerichten (Frito misto mit Misoxer Lachs!) erkocht. «Ein Gemeinschaftserfolg, den wir nur dank den einheimischen Produzenten erreichen konnten», gibt sich Chef Matthias Althof bescheiden. Frisch gestärkt geht es noch mal auf den Berg. Rund eine Stunde dauert die Wanderung vom Bergdorf Brün zur Maiensäss-Siedlung Imschlacht. Oben angekommen, entfaltet sich vor der Schittelbeiz Brün das Panorama der Surselva. Gegenüber carven die Massen an den Hängen des Crap Sogn Gion hinab. Hier ist es so still, dass man das Rauschen der Rheinschlucht hört. Verstohlen lächeln wir in uns hinein. Mit so vielen Leuten mussten wir unseren Schatz nicht teilen.





#### **EIN WOCHENENDE IM SAFIENTAL**

#### **ERLEBEN**

1 SCHLITTELBEIZ BRÜN Nach einer Stärkung auf der Sonnenterrasse saust man auf dem gut präparierten Weg zurück ins Tal. Samstag und Sonntag von 12 bis 17 Uhr geöffnet. Imschlacht, 7122 Valendas. www.schlittelbeiz.ch

2 SOLARSKILIFT TENNA Gross ist das Skigebiet Tenna nicht, dafür kostet die Tageskarte auch nur 25 Franken. Mittwochs gibt es ein Nachtskifahren. Täglich geöffnet: Gäste mit regionalen Köstlichkeiten ver-9.30-12 und 13-16 Uhr. Ausserberg 6, 7106 Tenna. www.solar-skilift.ch

3 YAK UND LAMA HOF GÄDEMLI Bei einem Besuch kann man den Tieren der Familie Bandli näherkommen. Am besten vorher kurz anrufen. Im Sommer werden auch Lama-Trekkings angeboten. Talstrasse 21, 7107 Safien Platz. Tel. 081 647 12 05. www.bandli.ch

4 NATUREISFELDER Bei entsprechender Witterung werden von Einheimischen in Versam und Safien Platz Natureisfelder erstellt, die gratis benutzt werden können. www.safiental.ch/tourismus/aktiv/ winter/eislaufen/

#### **GENIESSEN**

5 GASTHAUS AM BRUNNEN Direkt am grössten Holzbrunnen Europas werden wöhnt. Zum Haus gehört auch ein kleines, von Stararchitekt Gion A. Caminada umgebautes Hotel. Am Platz 11, 7122 Valendas. www.gasthausambrunnen.ch

6 HOTEL CAMANA Gemütliches Lokal mit Gästezimmern, Sauna und Holzzuber, Spezialität des Hauses ist das Raclette mit selbst gemachten Beilagen. Camanaboda, 7109 Thalkirch, www.hotelcamana.ch

#### **EINKAUFEN**

7 SPENSA Honig, Keramik, Salsiz oder Tee – in einem alten Stall werden Produkte aus dem ganzen Safiental angeboten. Bar oder mit Twint. Geöffnet von 8.30 bis 18 Uhr! Talstrasse 21, 7107 Safien Platz.

#### www.spensa.ch

**8 KORB-WERKSTATT** Die Zainen von Michael Pöhl erhält man in der Spensa – oder beim Macher selbst. Dort ist die Auswahl grösser. 7106 Tenna, Tel. 081 302 87 52.

#### ÜBERNACHTEN

9 BERGHOTEL ALPENBLICK Einfache. aber gemütliche Einzel-, Doppel- und Familienzimmer, teils mit WC/Dusche auf der Etage. Halbpension empfohlen! Das Drei-Gang-Abendessen ist vorzüglich. Mitte 28, 7106 Tenna. www.alpenblick.ch







1 «Le Cerf» – der Hirsch – heisst berühmte Gäste wie Einheimische willkommen. Die neuen Besitzer führen das Restaurant im Sinne von Familie Hählen weiter. 2 Chefkoch Michaël Burri.

**«LE CERF»** 



# Glamour & Volksmusik

Der «Cerf» in Rougemont VD wurde aufgefrischt und bleibt doch seinen Wurzeln treu – zur Freude aller Gäste.

Text: Elsbeth Hobmeier/Fotos: Fabian Häfeli

In der rustikalen Wirtsstube gingen in den letzten sechzig Jahren die Schönen und die Reichen dieser Welt ein und aus: Liz Taylor, Roger Moore, Lady Di, Claudia Schiffer oder Gunter Sachs sind nur einige der bekannten Namen aus dem Gästebuch des Café Le Cerf. Doch das Chalet mit dem imposanten Hirschkopf war stets auch Ziel der Einheimischen. Hier herrschte Stimmung, hier spielte die Musik, hier wirteten der charmante Musikant und Skilehrer Köbi Bach und seine Frau und später Tochter Jacqueline Hählen-Bach.

Entsprechend gross war die Angst, als Jacqueline Hählen im Frühling 2018 beschloss, den «Cerf» aus Altersgründen zu schliessen. «Das darf nicht sein. Dieser einzigartige Treffpunkt muss erhalten bleiben», waren sich vier Freunde mit engem Bezug zum Dorf Rougemont einig. Sie machten das nötige Kleingeld locker, kauften das Haus, räumten es – zum Entsetzen der Nachbarn – zunächst einmal leer, renovierten alles und räumten dann die Stühle, die Tische, die Bilder, die Kuhglocken und all die ausgestopften Tiere wieder ein. Der neue alte «Cerf» wurde Anfang 2019 wiedereröffnet.

«Es ist alles, wie es immer war», freut sich Jacqueline Hählen, die hier jeden Morgen ihren Kaffee trinkt. Einen grossen Wunsch deponierte die einstige Wirtin bei den neuen Besitzern: Im «Cerf» soll weiterhin musiziert werden. Die Auftritte ihres Vaters Köbi Bach mit der Singenden Säge sind legendär, später spielte ihr Ehemann Toni Hählen regelmässig auf. Volksmusik gehört zum Lokal wie das Fondue und das Raclette.

Also wird weiterhin musiziert. Jedes Wochenende. Und in der Hochsaison gar jeden Abend. Das Lokal mit seiner einmaligen Ambiance ist gerettet, die Stimmung ebenso. Geändert wurde einzig das Angebot aus Küche und Keller – es ist weit vielseitiger geworden. Die Karte schrieb ein Starchef: Edgard Bovier, der seit dreissig Jahren in Rougemont wohnt und in Lausanne im Hôtel Palace vier Lokale mit insgesamt 59 GaultMillau-Punkten führt. Er ist ein grosser Freund der Produkte des Pays-d'Enhaut und widmete dem berühmten Alpkäse der Region, dem L'Etivaz, gar ein Buch. Mit seiner kulinarischen Handschrift prägt er jetzt «Le Cerf». Für Edgard Bovier war immer eines klar, «es soll rustikal bleiben. Mit Preisen, die auch einheimische Gäste bezahlen können.» Also kein Schickimicki, sondern eine ehrliche









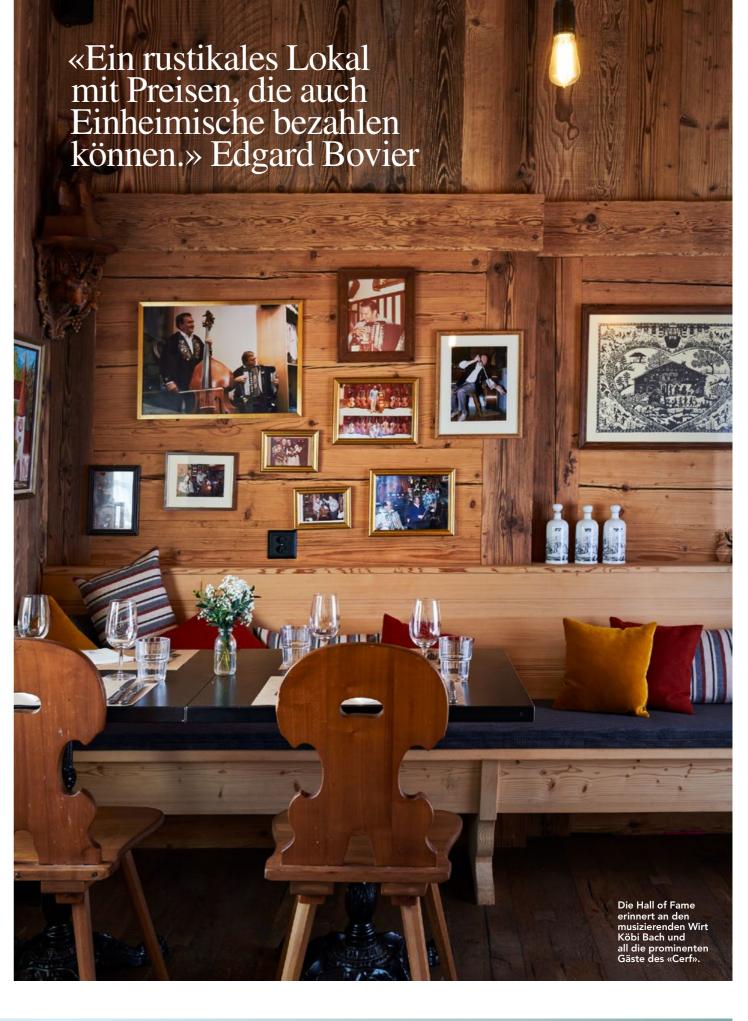
1+4 Vor der Wiedereröffnung wurde die Wirtsstube geräumt, renoviert - und dann alles wieder an den gewohnten Platz gestellt 2 Ein Fondue auf der Sonnenterrasse: die einstige Wirtin Jacqueline Hählen mit Starkoch Edgard Bovier (I.) und Chef Michaël Burri. 3 Die Singende Säge wird auch weiterhir im «Le Cerf» gespielt.

Küche, die in die Gegend passt. Mit einem Tagesteller für neunzehn Franken und einem Weissen für vier Franken das Glas. Serviert werden Käsetarte mit Krautstielfüllung, Ravioli mit Bergkräutern, Soupe du Chalet und Käsekugeln namens Malakoff. Neu gibt es auch Fisch, Simmentaler Rind mit Markknochen und Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Rösti. Und für Veganer sogar Galettes aus Quinoa und Tofu.

#### Das Fondue d'Edgard kommt so gut an, dass man es bereits im Laden kaufen kann

Pièce de Résistance ist und bleibt jedoch das Fondue: im schwarzen Topf das traditionelle, würzige Le Cerf nach dem Originalrezept von 1958. Und im roten Caquelon das samtige, cremige Fondue d'Edgard aus zwölf Käsen verschiedener Reifegrade, über das auf Wunsch schwarze Trüffel gerieben werden. «Ich habe es speziell für dieses Lokal kreiert», sagt Edgard Bovier. «Die Mischung kommt bei den Gästen derart gut an, dass man sie inzwischen in einigen Westschweizer Läden kaufen kann – und hoffentlich auch

bald in Zürich», fügt er lachend an. Bovier, ein Wirtesohn aus Saint-Léonard im Wallis, hat auch Erinnerungen an seine Eltern in den «Cerf» mitgebracht. «Das Rezept für den geräucherten Speck stammt von meinem Vater, das Sorbet de Joséphine mit Abricotine ist meiner Mutter gewidmet, die den Aprikosenschnaps als einziges alkoholisches Getränk schätzte.» Apropos Alkohol: Die Weinkarte bietet viel Feines aus den Waadtländer Rebbergen. In der Abteilung Champagne und Prosecco







Edgard Bovier (l.) hat die Rezepte ausgetüftelt, Michaël Burri setzt sie tagtäglich um.

«Ich bin glücklich in dieser wunderschönen Gegend, ich liebe die Natur.» Chef Michaël Burri

findet sich die Grande Cuvée von Krug für 195 Franken. «Das ist schweizweit wohl der günstigste Preis für diese Exklusivität», betont Edgard Bovier.

Bovier hat zwar die Rezepte ausgetüftelt und die Speisekarte zusammengestellt, an den Herd geholt hat er jedoch einen jungen Waadtländer Küchenchef. Michaël Burri wurde von Jacky Vuillet in La Conversion VD ausgebildet und wirkte vier Jahre in der Auberge Saint-Gabriel in Montréal, Kanada, bevor er nach Rougemont wechselte. «Ich bin glücklich in dieser wunderschönen Gegend, ich liebe die Natur und die hiesigen authentischen Produkte», betont er. Mit seinem Team macht der 33-Jährige einen ausgezeichneten Job. Der «Cerf» mit seiner Gaststube, dem neuen Gastraum im ersten Stock sowie der schönen Terrasse mit Blick auf die Pisten der Videmanette ist immer gut gebucht. Und die Gäste, seien sie berühmt oder nicht, sitzen zumeist dicht an dicht.

#### MANGOLD-TARTE MIT ETIVAZ-KÄSE



Für 4 Personen

- 200 g Mehl
- 50 g Butter
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Eigelb
- 0,4 dl Wasser
- \_4 g Salz

- 250 g grüne Mangoldblätter (Krautstiel)
- 50 a Zwiebeln
- 50 g vom weissen Teil des Mangolds
- \_0,5 dl Olivenöl
- \_3 Eigelb
- \_\_\_\_1,5 dl Milch
- \_1,5 dl Rahm
- \_ 100 g Etivaz-Käse, gerieben 1 Knoblauchzehe, gepresst
- einige Thymianblättchen

#### Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mischen, zu einer Kugel formen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die grünen Mangoldblätter in heissem Wasser blanchieren und klein schneiden. Die Zwiebel und die weissen Teile des Mangolds klein schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

Den Teig 2 mm dick ausrollen, eine Kuchenform (Ø 28 cm) damit auslegen und die Masse einfüllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 30 bis 40 Minuten backen. Lauwarm servieren, nach Belieben mit einigen Blüten bestreuen.



Seit mehr als 400 Jahren wird in der Moulin de Sévery feinstes Nussöl gepresst. Familie Bovey führt die Mühle, welche eine der letzten ihrer Art in der Schweiz ist, und hält so das alte Handwerk lebendig.

Text: Lisa Merz Fotos: Stephan Rappo

Hier, versteckt am Ufer des Flusses Morges, wird geerntet, geschält, gepresst - und das seit Urzeiten. «Die erste urkundliche Erwähnung der Moulin de Sévery stammt aus dem Jahr 1228. Wir führen sie in der siebten Generation», sagt Maveline Bovey. Zusammen mit ihrem Vater Jean-Luc und Schwester Dessilia leitet sie die Ölmühle Mitten im Kanton Waadt, «Ich kann mich erinnern, wie wir schon als Mädchen mit unserem Vater Öl abfüllten.»

Auch der betriebseigene Walnusshain war für die Kinder ein Paradies. Immer Mitte

Oktober hiess es allerdings: anpacken! Denn im Herbst beginnt die Ernte der Nüsse. Diese werden nicht vom Baum gepflückt, sondern vom Boden aufgelesen. Ganze 1500 Kilo sind es pro Jahr. Den Rest kauft die Familie von Schweizer Bauern hinzu.

Bevor die Nüsse nach traditioneller Weise verarbeitet werden, müssen sie zwei Monate lang trocknen. Danach werden sie maschinell geknackt und von der Schale befreit. Die Walnusskerne kommen anschliessend in einen Trichter, wo sie durch eine Metallschnecke zerquetscht werden. Das Öl wird durch ein feines Netz gepresst, so bleiben die trockenen Bestandteile hängen. Vor der Abfüllung wird das Ganze mithilfe einer Gaze gefiltert.







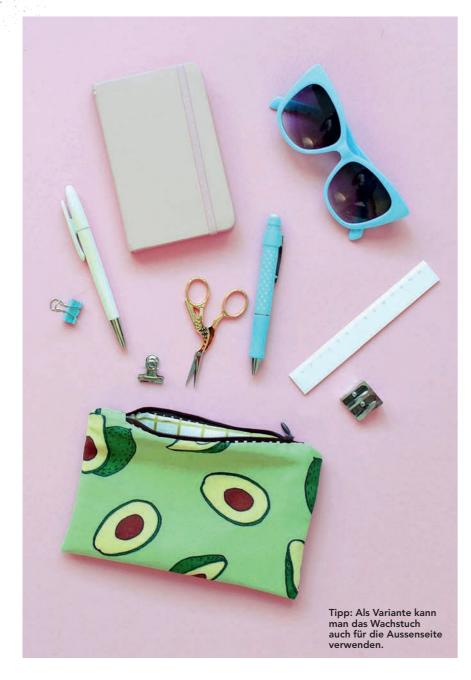
1 Die in der Mühle zu Öl verarbeiteten Walnüsse wachsen auch im eigenen Hain. 2 Kaltpressung: eine Spezialität der Boveys. 3 Das Slow-Food-Baumnussöl gibts im Coop

«Natürlich ist diese oft manuelle Produktionsart im Gegensatz zur vollautomatischen Herstellung sehr aufwendig aber wir möchten dieses uralte Handwerk bewahren», sagt Maveline Bovev, «Und auch junge Menschen sollen erfahren, wie gut authentische Aromen schmecken.» Neben verschiedenen Nussölen produziert Familie Bovey auch Essig, Senf, Marinaden und Trockenobst.

In der Moulin de Sévery finden regelmässig Führungen statt - wer möchte, kann sogar die eigene Nussernte mitbringen, schälen, pressen und sein ganz persönliches Öl kreieren.

## A Girl's Best Friend

Das abwaschbare Futter aus Wachstuch ist der Clou bei dieser kleinen Kosmetiktasche. Denn wer hat sich nicht schon über ausgelaufene Pflegeprodukte geärgert?





Die kleinen Stoffstücke je zu den Enden des Reissverschlusses legen: Wachstücher darunter mit der rechten Seite nach oben, Baumwollstoff darüber mit der rechten Seite nach unten legen. Mittig mit einem einfachen Steppstich mit dem Reissverschluss zusammennähen. Die detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitung ist online verfügbar.



Reissverschluss mit der Oberseite nach unten auf die rechte Seite eines der beiden Baumwollstücke legen und einnähen. Wachstuch mit rechts auflegen, Stücke an der oberen Kante fixieren und alle drei nahe an den Zähnen des Reissverschlusses aufeinandernähen. Anschliessend nächste Schicht Baumwollstoff rechts auf rechts auf den Baumwollstoff legen und nach demselben Prinzip festnähen. Zweites Stück Wachstuch rechts auf rechts auf das erste legen und alle Schichten aufeinandernähen.



Reissverschluss öffnen und den Stoff so wenden dass die Wachstuchschichten und die Baumwollschichten jeweils rechts auf rechts aufeinanderliegen. Stöffschichten ringsherum mit 1 cm Nahtzugabe aufeinandernähen, dabei Wendeöffnung lassen. Mit der Schere die vier Ecken abschneiden, Tasche wenden und die Wendeöffnung mit einem knappkantigen Steppstich schliessen Innenstoff in die Tasche stecken – und voilá!

#### DAS WIRD BENÖTIGT

- Stoff aus Baumwolle Wachstuch • Reissverschluss • Nähmaschine
- mit Reissverschluss-Nähfuss • Bügeleisen • Schere • Nähgarn
- Schnittmuster via www.makeri.st/avoc

#### **VORBEREITUNG**

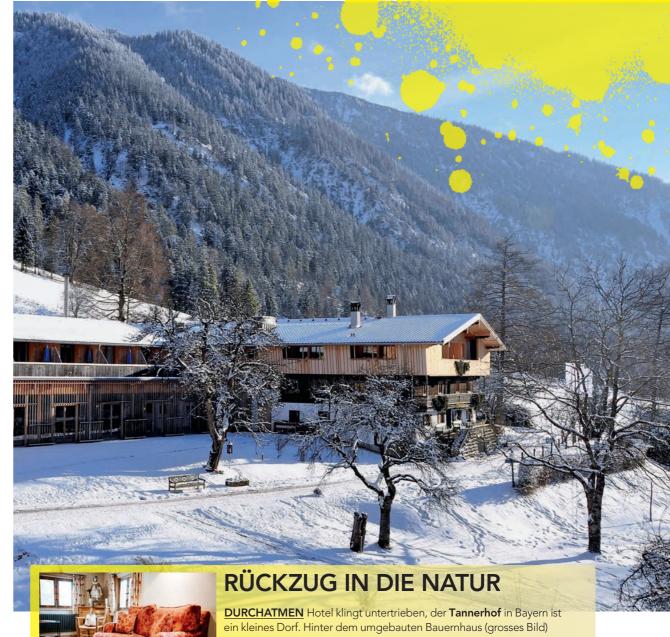
Schnittmuster ausdrucken und Stoffstücke zurechtschneiden:

- 2 × Wachstuch für die Innenseite
- 2 × Baumwollstoff für die Aussenseite • je 2 × kleine Stoffstücke aus beiden Materialien zum Einfassen des Reissverschlusses

#### Makerist ist die erste Adresse für Handarbeit im Netz: Hier lässt sich online entspannt ein kreatives Hobby lernen und täglich Neues rund ums Nähen, Stricken und Häkeln entdecken. Eine detailliertere Anleitung für die Kosmetiktasche finden Sie unter www.makeri.st/avoc

# GRUEN

DESIGN FUTURE SHOPPING AUTO



gruppieren sich Gästechalets und moderne Holzhäuser. In den Zimmern herrscht eine behagliche Atmosphäre. Sie haben keinen Fernseher, bieten dafür Ausblicke in die Natur. Statt WLAN bekommt man Stille, Therapien und Massagen oder macht eine Fastenkur. www.natur-hotel-tannerhof.de Die Schönheit des Zufalls

Für ihr Label Atelier Volvox entwirft Lea Gerber Vasen, Kerzen und Schalen. Sie spielt mit verschiedenen Materialen und schafft Überraschendes.

Text: Silvana Degonda/Fotos: Zoe Tempest

Manchmal spielt der Zufall eine Im Jahr 2010 gründeten die grosse Rolle im Leben. So auch bei Lea Gerber, 40. Sie nimmt eine kupferne Blumenvase in die Hand und betrachtet sie. Die Vase hat einen orange-grün verfärbten Rand. «Ich lasse sie in einer Werkstatt mit Feuer bearbeiten – nach einem traditionellen Verfahren. Durch die Flammen entsteht diese Färbung. Die kann man nicht beeinflussen. Das ist Zufall. Jedes Stück ist darum ein Unikat.» Die Vase mit dem Namen Alba verkauft die Designerin Lea Gerber in ihrem Laden Atelier Volvox in Zürich, unweit des beliebten Idaplatzes, abseits der grossen Bahnhofstrasse. Der Parkettboden knarrt, die Wände sind hoch, durch das Schaufenster dringt viel Licht.

Der Name Volvox kommt von der mikroskopisch kleinen Volvox-Alge. Diese besteht aus mehreren Einzelorganismen, die sich zu einer Kugel zusammenschliessen. So schafft sie es, genügend Nährstoffe aus dem Wasser aufzunehmen und zu überleben. Ähnlich startete auch Lea Gerber mit ihrem Projekt. Während des Studiums als Industriedesignerin schloss sie sich mit zwei Mitstudenten und einer Freundin zusammen. «Auch das geschah eher zufällig. Es passte einfach zwischen uns», sagt sie.

vier in Zürich Atelier Volvox, eine Werkstatt, wo sie vor allem Auftragsarbeiten machten und später mit einer eigenen Kollektion von Einrichtungsprodukten begannen.

Ein erster Kassenschlager war der «Outsider». Recycelte und auf die Innenseite ausgestülpte Stofftiere. Über die Jahre kamen weitere Produkte hinzu: die «Rohlinge», Kerzenständer aus Kupfer und Messing, das «Brüderchen», ein stummer Diener aus Nussbaum, und die «Ephelis», eine Schüssel aus emailliertem Stahl. Seit 2015 gibt es die Kollektionen auch im eigenen Laden zu kaufen. Alle Produkte werden lokal, sozial fair, nachhaltig und bezahlbar in Kleinserien von Handwerksunternehmen und betreuten Werkstätten heraestellt.

Lea Gerber wuchs in der Stadt Bern auf. «Nach der Schule wusste ich lange nicht, was ich machen soll. Ich wollte mich kreativ austoben und mit den Händen arbeiten.» Holz passte ihr immer gut – das Material gefällt ihr bis heute. Gerber suchte sich eine Lehrstelle als Schreinerin und fand sie auf dem Land im Emmental. «Das war mega spannend.» Die Arbeit gefiel ihr, doch irgendwie fehlte der kreative Teil. «Ich wollte nicht nur die







vase Alba herzustellen, drücken Handwerker das Kupfer auf eine Form und erhitzen es mit einer Flamme 2 Die Kerzen sind und werden danach sieht jedes Stück anders aus. 3 Die Salzdose Saliera wird in der Toskana hergestellt, wo seit Jahrhunderten Alabaster verarbeitet wird. 4 Aus Blättern hat natürlichen Stoff-



«Ich wollte nicht nur die ausführende Hand sein. Ich wollte überlegen, welche Formen Sinn machen.»



ausführende Hand sein. Ich wollte überlegen, welche Formen Sinn machen.» Aus diesem Grund studierte sie anschliessend Industriedesign an der Zürcher Hochschule der Künste. Heute führt Lea Gerber den Laden alleine. Ihre Kollegen sind

ausgestiegen und starteten neue Projekte. «Es ist nicht immer nur einfach», sagt sie. Wie andere kleine Läden kämpfe auch sie ums Überleben. «Zum Glück schätzen unsere Kunden Produkte mit einer Geschichte dahinter - die sorgfältig entworfen und in kleinen Serien handwerklich produziert werden.»

Eines der beliebtesten Objekte aus Gerbers Kollektion ist die «Saliera», eine Salzdose. Hergestellt aus Alabaster. Das ist eine natürliche Form von Gips, die sich anfühlt wie Stein und optisch an Marmor erinnert. Die Prägung, die bräunlichen Streifen, sind auch wieder Zufall, weil sie natürlich entstehen. An der Form tüftelte Gerber lange. Sie wollte eine Salzdose ohne Öffnung für den Löffel. Entstanden ist eine Dose mit einer Löffelschale aus Ahornholz, die im Inneren Platz findet. «Es war mir sehr wichtig. das sie funktional ist und schön aussieht.» Dem Zufall überlässt die Designerin nämlich nur ganz gezielt seine Bühne.

#### LEA GERBER MEIN SCHWEIZER **DESIGN**

Grafik «Mir gefallen die Tarotkarten des Zürcher Kollektivs Weicher Umbruch mit ikonischen Figuren und Symbolen aus der Pop-Kultur.» Schmuck «Die oxidgeschwärzten Silber-Fingerringe der Schmuckherstellerin Luzia Vogt mag ich.» Keramik «Ich finde die handgefertigten Schalen und Platten in natürlichen Farben der Keramik-Designerin Jolanda Eberhard sehr schön.»

# Handyhülle aus Ozean-Abfall

Dem Basler Start-up Tide Ocean ist es gelungen, Plastik aus dem Meer zu recyceln. Aus dem Granulat und den Fasern werden Uhrengehäuse, Schuhbändel und Kleider produziert. Für das innovative Verfahren wurden die beiden Gründer kürzlich ausgezeichnet.

Text: Lisa Merz



In Thailand arbeitet Tide Ocean mit der Schweizer Stiftung Jan & Oscar zusammen. Vor Ort sammeIn **Angestellte** das Plastik ein, sortieren, waschen und schreddern es, bevor es in die Schweiz verschifft wird Wer ein Start-up gründet und mit neuen Materialen experimentiert, sollte auf einiges gefasst sein. Die Basler Firma Tide Ocean SA musste zum Beispiel den Schweizer Zöllnern erklären, dass sie keinen Abfall, sondern einen wertvollen Rohstoff importiert. «Wir sammeln Plastik aus den Ozeanen und an Stränden und verarbeiten dieses in der Schweiz zu einem Granulat oder zu Fasern. Damit können neue Produkte wie Möbel, Kleidung oder Accessoires hergestellt werden», erklärt Mitbegründer Marc Krebs.

Sein Geschäftspartner Thomas Schori kommt aus der Uhrenindustrie. «Für unsere Armbänder aus Kunststoff waren wir auf Polyester angewiesen», erklärt er. «Vor drei Jahren habe ich mir überlegt, wie man dafür bereits vorhandenes Plastik verwenden kann. Und so kam ich auf den Kunststoffabfall aus dem Meer.» Für die Umsetzung der Idee wandte sich Thomas Schori an die Hochschule für Technik Rapperswil. Bis dahin konnte Plastikabfall aus dem Ozean aufgrund der schweren Belastungen und Beschädigungen durch das Salzwasser und UV-Strahlen kaum wiederverwertet werden. Doch die Forscher entwickelten ein neues Verfahren. Seit der Gründung des Unternehmens im Sommer 2019 konnte Tide Ocean damit bereits fünfzig Tonnen Kunststoff recyceln.

Das Plastik stammt aus der Karibik und aus Südostasien. «Das Abfallproblem ist dort immens», sagt Marc Krebs. «Die Leute leben sozusagen mit dem Müll.» Einheimische Arbeiter sortieren und waschen vor Ort



«Wir wollen die Weltmeere säubern und die Leute sensibilisieren: Plastik gilt als Wegwerfprodukt, ist aber ein wertvoller Rohstoff.» 1 Aus Alt mach Neu: Gebrauchter Kunststoff wird sortiert, gewaschen, geschreddert und zu Granulat oder Fasern verarbeitet.

2 Die beiden Gründer Marc Krebs (l.) und Thomas Schori mit einem Zahnrad aus Ozeanplastik.

3 Jährlich sterben weltweit etwa 100000 Meerestiere aufgrund von Kunststoffabfall.



PET-Flaschen, Plastiktüten, Verpackungen und Shampooflaschen und schreddern sie zu Flocken. In dieser Form wird der Rohstoff in Säcken in die Schweiz verschifft und verarbeitet. «Unser Ziel ist es, dass der letzte Produktionsschritt auch gleich vor Ort gemacht werden kann», sagt Thomas Schori. Bis dahin wird der Transport CO<sub>2</sub>-kompensiert und die Herstellung in der Schweiz mit Solarstrom betrieben. Das Granulat wird an der Hochschule für Technik in Rapperswil geprüft und bei einem Schweizer Recyclingspezialisten hergestellt. Dabei werden die gelieferten Flocken zuerst verflüssigt und danach in Form gebracht – Zusätze braucht es keine

#### In Zukunft möchte Tide Ocean das Plastik nicht mehr in die Schweiz verschiffen

Wäre es nicht einfacher, mit Kunststoff aus der Schweiz zu arbeiten? «Sicher», sagt Marc Krebs. «Aber hier funktioniert das Recyclingsystem bereits gut, und die Ozeane sind voll mit umweltschädlichem Kunststoff.» Tide Ocean möchte nicht nur die Weltmeere säubern, die Firma will auch die Leute sensibilisieren. «Plastik gilt allgemein als Wegwerfartikel, dabei ist es ein wertvoller Rohstoff. Wir wollen helfen, den Kreislauf zu schliessen, indem wir bereits vorhandenen Kunststoff wiederverwerten», sagt Marc Krebs. Paradoxerweise ist das teurer, als wenn man neues Plastik aus fossilem Erdöl einkauft.

Das Interesse für das recycelte Material ist da. «Wir haben vor allem Anfragen aus der Modeindustrie», sagt Thomas Schori. Bereits realisiert sind Uhrengehäuse und Schuhbändel. So wird aus einem Abfallprodukt wie einer Einwegflasche ein langlebiger Alltagsgegenstand. Wenn dieser ausgedient hat, kann man ihn fachgerecht entsorgen.

Mit der neuen Methode hat Tide Ocean im letzten Jahr den deutschen Materialica Design + Technology Award gewonnen. Seither wird das Schweizer Start-up mit Anfragen überhäuft. Auch viele Privatpersonen melden sich. «Einige wollen uns sogar ihr gesammeltes Plastik vom letzten Strandurlaub bringen», sagt Marc Krebs. «Das ist nett gemeint, aber leider können wir damit nichts anfangen. Wir brauchen grössere Mengen.»

Viel wichtiger sei es daher, dass Firmen den Vorteil von recyceltem Plastik erkennen und umdenken. Davon profitiert nicht nur die Umwelt, sondern auch die Wirtschaft: Eine Studie der Uno zeigt, dass die vom Plastikabfall verursachten Schäden in den Weltmeeren jährlich dreizehn Billionen US-Dollar kosten

#### **ZAHLEN & FACTS**

**Im Jahr 2050** wird laut dem Dame Ellen MacArthur Report 2016 gewichtsmässig mehr Plastik in den Ozeanen schwimmen als Fische.

**13 Millionen Tonnen** Kunststoff werden jährlich in die Weltmeere entleert.

**5,25 Trillionen Plastikteile** schwimmen auf der Meeresoberfläche und wiegen insgesamt etwa 269000 Tonnen – das ergibt mehr als elf US-Freiheitsstatuen.

**40 Prozent** des neu produzierten Kunststoffs werden zu Verpackungen verarbeitet, welche nur einmal gebraucht und dann zu Abfall werden.

# Wohlfühlprogramm

Der Winter bleibt noch ein Weilchen. Unser Tipp gegen den Blues: eine Kurkuma Latte anrühren, sich auf dem Sofa in eine weiche Decke kuscheln und «Junge Macherinnen» lesen. Redaktion: Barbara Halter





#### **LUST AUF SÜSSES**

Schokoriegel aus knusprigen Waffelstückchen und einer Espressocreme-Füllung aus. Bei Alnatura, 45 g CHF 1.25



#### MINIMALISTISCH

Ohrringe The Face Gold von der Berner Designerin Anna Z'Brun, die in Bali lebt und arbeitet. www.lessolides.com CHF 126.-

3



#### **KURKUMA LATTE**

Gewürzmischung für Goldene Milch, hergestellt in der Aargauer Bio-Gewürzmühle Chalira. www.chalira.ch, 100 ml CHF 14.50





PASST AUCH ALS XL-SCHAL

Gestreifte Merinodecke, gewoben in Deutschland. In drei Farbdesigns. Bei www.arnowolf.ch, 195×130 cm CHF 280.- 5



KAPSELN KOMPOSTIEREN

Bio-Kaffee, fair angebaut in Peru, vertrieben in der Schweiz. www.tropicalmountains.com, 21 kompostierbare Kapseln CHF 13.40

6



#### **BASIC IN BLAU**

Herrenjacke von Avant Premiere, gefüttert mit einem Material aus recycelten PET-Flaschen. Bei Manor CHF 149.-



#### **SAUER MACHT LUSTIG**

Scharfer Ingwer und Zitrone sorgen für einen erfrischenden Kick: Karma Ginger Shot. Bei Coop, 60 ml **CHF 2.95** 

8



Schlüsselkette aus einem marokkanischen Stoffband, hergestellt von einer Frauen-Organisation. www.yoomee.ch CHF 49.-

9



#### **EIN LÖFFELCHEN SONNE**

Cremiger, süsser Dessert: Joghurt griechischer Art mit Mandeln und Honig. Von Migros Bio, 150 g CHF 0.95

10



#### **GEPFLEGT IM SCHLAF**

Reichhaltige Anti-Aging-Nachtcreme Ultra Sensitive mit Hanföl für empfindliche und irritierte Haut. Coop Naturaline CHF 12.95



#### WILDE TRÄUME

Einteiliger Kinderpyjama aus Bio-Baumwolle mit gefütterter Kapuze und Reissverschluss. www.pyjamatz.ch, ab CHF 109.-



#### **ZUM VERLIEBEN**

15

Handtasche Little Sis aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder, in vier Farben erhältlich. www.frei-form.ch CHF 449.-

13

#### **GOOD VIBES ONLY**

16

18

Das Räuchern mit Weissem Salbei sorgt für eine harmonische Atmosphäre. Und riecht gut! www.yogatanja.com CHF 14.-



#### WALLISER WOLLE

Der kleine Brand Hä? verkauft neben Mützen auch die Wolle von Walliser Schwarznasen schafen. www.ha-wear.com CHF 8.90



#### AB IN DIE BERGE

Warme Füsse: Diese Hüttenfinken sind aus Resten von Skisteigfellen und Schafwolle entstanden. www.doghammer.de CHF 70.-



#### **GESUND SNACKEN**

Schmecken wie selbst getrocknet: Schweizer Apfelringe aus biologischer Landwirtschaft. Von Migros Bio, 120 g CHF 6.50



#### SCHWEDISCHE STRÜMPFE

Netzsocken Vera von Swedish Stockings aus



Recycling-Polyamid. Verschiedene Farben. www.shop.olivesandleos.com CHF 21.-



#### **INSPIRIERENDE GESPRÄCHE**

Politikerin, Autorin, Designerin, Weinbloggerin – das sind vier der zwölf Schweizerinnen, die im Buch «Junge Macherinnen» porträtiert werden. In den kurzweiligen Interviews sprechen die Frauen über ihren Werdegang, ihre Vorbilder, aber auch darüber, wie sie mit Ängsten und Misserfolg umgehen. Hinter dem Buch steckt ebenfalls eine Macherin: Autorin Rachele De Caro gibt ihr Buch im eigenen Verlag heraus. www.edition-decaro.ch, CHF 49.-



#### NATÜRLICH CLEAN

Handseife Rosmarin/Kirschblüte von Sekken. Hergestellt in der Schweiz, ohne Palmöl oder Parabene. www.sekken.ch CHF 24.-



#### WÄRMT KÖRPER UND SEELE

Pro-Montagna-Kräutertee mit Pfefferminze, Melisse und Edelweiss aus den Schweizer Bergen. Bei Coop, 15 Beutel CHF 5.95

**79** 

19





Antrieb Hybrid (2.0-R4-Benziner + E-Motor), 184 PS (135 kW), Automat **Fahrleistungen** 0–100 km/h 7,9 s, Spitze 180 km/h

Normverbrauch 5,6 l/100 km, 127 g/km CO<sub>2</sub>-Ausstoss, Energie A **Masse** L/B/H 4,37/1,79/1,44 m, 1500 kg, Laderaum 313–1024 Liter

Preis ab CHF 38200.- (Basis-Hybrid 1.8 HSD, 122 PS, ab CHF 31 300.-)

Die Goldmedaillen-Gewinnerin Abassia Rahmani ist eine der schnellsten Schweizerinnen -«einfach ohne Beine», wie die Para-Sprinterin sagt.

Interview: Timothy Pfannkuchen Fotos: Andreas Graber

Eine der erfolgreichsten Athletinnen der Schweiz - humpelt zum Fotoshooting. Ui, eine Trainingsverletzung? Nein, nur Pech: Bei einem Winterspaziergang ist Abassia Rahmani, 27, auf Eis ausgerutscht: Knieprellung. «Für das Foto geht es ohne

Krücken», sagt die Sprinterin. Tut das weh? «Schon», sagt sie und lacht. Die aus Wila ZH stammende, in Winterthur ZH lebende Para-Sportlerin spricht höchst eloquent und lacht gerne – aber alles leise. Ein stiller Mensch, der viel liest: Da unterschätzt man schnell mal ihre Power, ihren Drang nach «Action, viel Action», wie sie anfügt. Nichts kann sie bremsen. Nicht mal jener Preis, den sie als Teenager zahlte, um zu überleben. Ein sonst meist harmloses Bakterium hatte eine gefährliche Infektion ausgelöst. Rahmani ist dem Tod näher als dem Leben, zur Rettung amputieren die Ärzte ihre Unterschenkel. Doch bald steht sie wieder auf eigenen Beinen oder vielmehr Prothesen - und Blades, Sportprothesen.

GRUEN: Abassia Rahmani, wie reagieren Sie, wenn man Sie «behindert» nennt? In der Situation war ich nie – da hat sich die Gesellschaft weiterentwickelt. An sich ist die Aussage ja korrekt, nur negativ besetzt. Ich sage da: Ich bin ein Mensch, einfach

ohne Beine.

Auf denen ist sie eine der schnellsten Para-Sprinterinnen der Welt: EM-Bronze 2016 über 100 Meter, 4. Rang an den Paralympics über 200 und an der WM 2017 über 400 sowie EM-Gold 2018 über 200 Meter, Parallel zum Sport holt Rahmani ihre Matura nach, um ab Herbst Sportmanagement zu studieren.

Genesung konnte ich Wettkampf-Prothesen ausprobieren. Einfach wieder rennen – pure Glücksgefühle!»

«Fünf Jahre nach der

Als 16-Jährige sind Sie ohne Unterschenkel aus dem Koma erwacht. Wie behält man da trotzdem seinen Lebensmut?

Zuerst fällt man in ein Loch. Diese Zeit zur Reflexion braucht man. Ich habe rational mein Leben hinterfragt und bin nach einem halben Jahr zum Schluss gekommen, dass alles ausser Vollgas geben null Sinn macht. Stören Sie die Narben, die Ihre lebensgefährliche Erkrankung hinterlassen hat? Nein. Andere haben Tattoos, ich Narben. Sie sind Para-Profiathletin. Wie kam das? Ich war schon immer sportlich, und fünf Jahre nach der Genesung und einem KV-Abschluss konnte ich erstmals Wettkampf-Prothesen ausprobieren. Ich war Feuer und Flamme. Die Leichtigkeit, das Tempo, einfach wieder rennen – pure Glücksgefühle!

Könnten Sie ohne Sport leben? Durchdrehen würde ich! Schon nach einer

WM zu pausieren, macht mich kribbelig. Auch in der Freizeit hat Sport Priorität, etwa Snowboarden. Ich komme ja auch aus einer Schwinger-Familie!

#### Wie fühlt sich eine EM-Goldmedaille an?

Auf dem Podest schwebt man auf einer Glückswolke! Aber meine grössten sportlichen Momente waren in Rio und als ich mal gegen «Zweibeiner», wie ich es nenne, schneller war. Ihr Ziel sind sicher die Paralympics in Tokio?

Ja – ein realistisches Ziel. Das steht aber erst nach der Para-EM im Juni fest Letztes Jahr hatten Sie Pech: An der WM in Dubai wurde Ihre Paradedisziplin. der 200-Meter-Sprint, gestrichen.

Leider, aber ich war mit Rang 12 über 100 Meter zufrieden: Saison-Bestleistung trotz Stolperer, weil der Start super lief. Das macht mich zuversichtlich, denn der Start ist heikel: Ich spüre den Boden ia nicht. sodass der Instinkt zur Vorsicht mahnt. Ich starte gefühlt ins Nichts. Das braucht Mut.

Was leider ebenfalls noch immer Mut braucht, ist, für Klimaschutz einzustehen. Was sagen Sie zu den Jugendprotesten? Ich finde das super! Es ist toll, wie wach die Jugend ist: Das sind jene Menschen, die künftig in Parlamenten sitzen. Es geht in die einzig richtige Richtung.

Denken Sie selbst auch ökologisch? Definitiv ja. Ich sage das nicht, weil es so schön modern tönt – sondern weil es mir wirklich wichtig ist. Was ich für die Umwelt tun kann, das tue ich auch! Ich bin ja sehr naturnah im Tösstal aufgewachsen, wohne bewusst am Waldrand, fahre Velo und vermeide Plastik. Mich macht nichts hässiger. als wenn jemand die Natur vermüllt.

Wie stehts um Ihre «Flugscham»? Berufsbedingt ist es leider unvermeidlich, dass ich fliege. Wenn es angeboten wird, kompensiere ich den CO<sub>2</sub>-Ausstoss.

Fahren Sie deshalb auch einen Hybrid? Ja, ich will den ökologischen Fussabdruck klein halten. Mein Toyota Corolla Hybrid ist der beste Kompromiss: Ich fahre viel. ÖV geht meist nicht, da ich verschiedene Beine dabei habe - je nach Schuhen und Training. Zudem sieht der Corolla cool aus und versteht sich perfekt mit dem Handy.

Sie sind eine junge Frau, und Hybride gelten oft als eher langweilig ...

> ... was keiner, der mit mir gefahren ist, danach noch glaubt! Ich fahre den stärkeren 184-PS-Hybrid, der vereint Sparen und Sport. Toyota ist da Pionier. Übrigens genau wie im Parasport-Sponsoring. Ihre Mutter ist Schweizerin, Ihr Vater stammt aus Algerien. Ist Ihr Fahrstil schweizerisch korrekt oder algerisch chaotisch? Ich fahre zügig, aber stets korrekt: Meine Mentalität ist durch und durch

schweizerisch.

#### $\rightarrow$ GRUEN FAHRTIPP

**BREITE KOSTET SPRIT** So

cool sie aussehen: Grössere Räder und Breitreifen kosten nicht nur Komfort, sondern wegen schlechterer Aerodynamik und mehr Rollwiderstand ähnlich wie falscher Luftdruck bis zu 0.5 l/100 km extra. Weniger ist mehr, zu-

mal man die Räder als Fahrer

nur selten sieht.





**ANITA LEHMEIER** 

## Mein Green Deal

Miliange de Klimajugendo hat das Rennen gemacht – es ist Wort des Jahres. Von klugen Köpfen als das wichtigste auserkoren. Das, was in aller Munde ist. Oder sein sollte. Nur ists jetzt mit dem Drüberreden nicht getan, man sollte da auch mitmachen. Dem Wort eine Tat folgen lassen. Obwohl ich mich sonst wohlweislich hüte, der Jugend hintenherzudackeln – ich habs getan. Während meiner Ferien habe ich mich mal mega klimajugendlich verhalten. Ich habe die Klimaneutralität geprobt, das emissionslose Leben geübt.

Für den einmonatigen Selbstversuch, meinen persönlichen Green Deal, legte ich die Latte hoch – es Bitzeli stinkä mueses äim – und nahm mir den Höhlenmenschen als Vorbild, einen garantiert klimaneutralen Urahnen. Also: kein Fernflug, nix heiss geliebte Tropen, bye-bye Asia-Trip. Dafür gemütliche Ferien daheim in der Wohnhöhle. Bei Kerzenlicht auf dem Sofa eingekuschelt (wir haben die Raumtemperatur brav runtergefahren, gell!), mit möglichst emissionsfreien Tätigkeiten wie Dösen, Lesen, Lismen. Und – ja, zugegeben, das gibt einen Tolggen im Reinheft und ist keineswegs Höhlenmensch-klimakonform – viel Flimmerkiste, dem postmodernen Höhlenfeuer.

Wie langweilig, meinen Sie. Weit gefehlt! Ich war gethrillt, mit jedem klugen Buch und jeder neuen Doku zum Thema Klima mehr. Ich kniete mich tagelang in die Materie rein, habe mir die globale Grosswetterlage durch den Kopf wehen lassen, man will ja schliesslich fundiert mitreden. Haarsträubend und hoch spannend die ganze Geschichte – das Narrativ, in Klugdeutsch –, leider ohne Happy End für uns, höchstwahrscheinlich. Ganz sicher, wenn wir die Sache nicht höchst pronto ernst

nehmen und angehen. Dass keine Zeit mehr für Langeweile ist, machte denn auch die höchste Schweizerin vor der Welt am WEF im feuerroten Kleid klar mit den Worten: <The world is on fire!>, die Welt steht in Flammen.

Wie gut, bin ich nicht herumgejettet, sondern brav daheimgeblieben, habe meinen Fussabdruck maximal minimiert und auf klimajugendlich gemacht, denke ich mir auf meinem Sofa. Sogar die Flug-Mango, mein Guilty Pleasure, habe ich gestrichen, Klima und Jugend zuliebe. Das alles hilft beiden sicher enorm ...

#### «Die Flug-Mango habe ich gestrichen, Klima und Jugend zuliebe.»

Bei dem Gedanken komme ich mir vor wie die Maus, die ins Meer pisst und stolz schreit: gäng sövu! Ein schlechter Scherz, da kann man nur laut lachen drüber, ein bisschen hysterisch sogar. «Klimahysterie» ist übrigens das Unwort des Jahres. Quasi der grusige Gegenspieler des (guten) Wortes. Das, welches man nun nicht mehr laut sagen oder auch nur leise denken sollte. Es meint das Abtun des Themas, das Negieren der Fakten, das Lächerlichmachen all der Menschen, die sich sorgen, egal ob jung oder alt.

Vielleicht kommt es ja mit dem Klima nicht so schlimm. Aber das wäre dann kaum meinen eingesparten Flugmeilen und -Mangos zu verdanken, sondern diesem neuen Thriller mit dem Namen Coronavirus.

#### Impressum

Leitung Publikumszeitschriften Stefan Regez

Leitung GRUEN Nina Siegrist

**Redaktionsleitung** Barbara Halter, Lisa Merz

Mitarbeit Karin Anna Biedert, Silvana Degonda, Manuela Enggist, Cilgia Grass, Elsbeth Hobmeier, Kristina A. Köhler, Anita Lehmeier, Timothy Pfannkuchen, Thomas Renggli, Marlies Seifert

**Bildredaktion** Susanne Märki (Leitung), Regula Revellado

Grafik/Produktion Martina Mayer Müller (Leitung/Layout), Jonas Messmer; Pirmin Beeler, Anna Haas (Illustration)

Satztechnik Dominic Koch

Design Beling Thoenen Design

Bild be arbeitung

Ringier Redaktions-Services

**Korrektorat** Irène Müller, Susan Winkler

Verlag Ringier Axel Springer Schweiz AG, Flurstrasse 55, Postfach, 8021 Zürich, Tel. 058 269 20 00, gruen@schweizer-illustrierte.ch

Leiter Content- & Marketing-Partnerschaften Thomas Passen Sales Publikumszeitschriften Tanja Schwarz

Vermarktung Admeira SA, Flurstrasse 55, Postfach, 8021 Zürich, Tel. +41 58 909 99 62, salesservices@admeira.ch

Anzeigenpreise und AGB www.admeira.ch

Chief Executive Officer Bertrand Jungo CCO & Managing Director Print & Digital Frank Zelger Business Unit Director RASCH Beniamino Esposito Media Service Print Esther Staub

**Druck** Swissprinters AG, 4800 Zofingen, Tel. 058 787 30 00

**Papier** Inhalt: Perlentop Satin 70 g/m²; Umschlag: WFC, matt gestrichen, FSC-Mix, 200 g/m²

gedruckt in der **schweiz** 

::swissprinters



# Blühen Sie auf. Seite für Seite.



Schweizer LandLiebe, Mit Liebe gemacht.

Rotdecken Sie weser Aber schop, landfiebe, ch