

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

GRIJEN

powered by  **BKW**

100% Grün.
100% Lifestyle.

**DANIEL
YULE**

«Skisport und
Klimaschutz?
Ein Dilemma»

Lacht gegen die Krise an!
Patti Basler über
Humor in dieser Zeit

+
Grosses
Wohn-Extra
Daheim im
Tiny House

TATENDRANG

MACHT BIO LOGISCH.

KW06/21



naturaplan



Wir sind Bio-Pionierin und weltweite Bio-Spitzenreiterin mit 4'100 Bio-Produkten, davon 2'700 von Naturaplan.

TATEN-STATT-WORTE.CH



Für mich und dich.



Lisa Merz und Barbara Halter, Redaktionsleiterinnen SI GRUEN.

«Das Tiny House, die Jurte und die ehemalige Fabrik wecken Wohnträume.»

EDITORIAL «DAVOS SCHÖN IST»

Wir sind beide keine grossen Skifans – Slalomstangen und Kuhglockengebimmel wecken bei uns bloss nostalgische Gefühle an früher, als mittags der Fernseher lief und Erika Hess auf dem Podest stand. Ganz anders bei unseren Kolleginnen und Kollegen von der *Schweizer Illustrierten*. Besonders wenn der Name Daniel Yule fällt, geraten diese unisono ins Schwärmen. Die Erwartungen an unseren Cover-Mann waren also hoch! Daniel Yule erfüllte diese mit links und Charme. Zum Shooting im Val Ferret brachte er Thermoskannen (zwei Sorten Tee, very British – wie die Eltern von Yule), Emaille-Tassen und Schöggeli mit. Ausserdem entschuldigte er sich, dass er das Team wegen der aktuellen Corona-Lage nicht bei sich zu Hause empfangen konnte. Die Fotos entstanden kurz vor Beginn der Rennsaison und – rekordmässig schnell – in zwei Stunden. Die Coverstory ab **Seite 10**

Was uns beiden beim Skisport an Leidenschaft fehlt, machen wir beim Thema Wohnen doppelt wett. Minimalismus, Nordic Style, Wabi-Sabi, Mid-Century oder Upcycling? Unser Ding! Das Grösste sind Homestories und Besuche in anderen Wohnungen. Letztere sind zurzeit leider nicht angebracht, und am eigenen Heim hat man sich inzwischen sattgesehen. Aber es gibt Abhilfe! Mit unserem Wohn-Extra bieten wir Einsichten in das Zuhause von ganz unterschiedlichen Menschen. Treten Sie ein! In ein Tiny

House, eine ehemalige Fabrik und in eine Jurte. Alle drei wecken Wohnträume – und machen Mut, sein Leben völlig umzukrempeln. Ab **Seite 40**

Träumen passt auch zu unserer Lingerie-Modegeschichte. Bis die Prinzessin auf der Erbse – unser Model – auf einem Turm von Matratzen posieren konnte, lief aber einiges schief. Bei Ikea blieb unsere Matratzenlieferung erst im Lager liegen, weshalb Grafiker Tim Brühlmann vorsichtshalber schon mal im Netz genügend Ersatz ersteigerte. Das reservierte Firmencar musste urplötzlich zur Fahrzeugprüfung, und als Fashion Director Linda Leitner die letzten Besorgungen machte, versank die Schweiz im Schnee. Mit viel Einsatz und Teamwork kams zu einem Happy End, mit dem wir mehr als glücklich sind. Die Modestrecke ab **Seite 50**

«Davos schön ist», steht auf einer Postkarte im Hotel Edelweiss, wo wir für den «Weekend-Trip» übernachteten. Der Spruch lügt nicht, auch wenn vieles in Davos (wie überall) zurzeit etwas anders ist. Das Restaurant Stall Valär zum Beispiel eröffnete seine Saison am 4. Dezember – und musste am selben Tag gleich wieder schliessen. So viel zur Pandemie, ansonsten ist die Davos-Reportage Corona-freie Zone. Ab **Seite 60**

Viel Freude mit SI GRUEN!

Barbara Halter und Lisa Merz



WER LEBT HIER?
Im Wohn-Extra ab Seite 40 lernen Sie die Bewohnerinnen und Bewohner dieser drei Häuser kennen.

Fotos: Paul Seewer, Olivia Pulver (3)



COVER
Foto: Anoush Abrar, 13Photo
Styling: Noura Gauper
Outfit: Mütze Filippo de Laurentiis, Pullover Hugo Boss, beides Globus Lausanne

Starter

6 Steiner & Madlaina: «Wünsch mir Glück» heisst das neue Album des Zürcher Duos

Storys

10 Daniel Yule: Der Slalomstar über seine Kindheit im Val Ferret – und warum er sich für das Thema Klimawandel starkmacht

18 Bill Gates: Der Microsoft-Gründer gibt seine Milliarden für Gutes aus. Das macht ihn aber für viele verdächtig

22 Patti Basler und Philippe Kuhn: Böse wie immer, aber in der Krise hat die Satirikerin einen Partner gefunden

36 Laura Schälchli: Sie kennt alle Kakao-bauern persönlich, die für La Flor arbeiten

40 Green Living: Zu Besuch in einer Jurte, einem Tiny House und in einer alten, umgebauten Fabrik

50 Lingerie: Schlaflos ist zurzeit nicht nur die Prinzessin auf der Erbse – aber einzig sie sieht dabei so gut aus

60 Ein Weekend in Davos: Bloss nicht nur in der Stadt bleiben! Wir gehen darum ins Sertigtal und hoch auf die Schatzalp

66 Sebastian Rösch: Beim Küchenchef im Restaurant Mesa in Zürich schmecken Fleisch und Veganes gleichermassen gut

Trend

74 Schmuck, inspiriert aus der Antike: Die Berner Goldschmiedin Maura Bernasconi

76 Urban Mining: In der Schweiz wird viel gebaut. Zeit, dass klimabewusster mit Beton und Zement umgegangen wird

80 Ich fahre GRUEN: James Gruntz testet den neuen Citroën ë-C4



22

IM DUO Statt Theater machen Basler und Kuhn nun ihr Apocalypso TV.



66

BAUERNSOHN Chefkoch Sebastian Rösch besucht gern seine Lieferanten.



40

KÜCHE IN MINI Wie ein Paar sein Leben ändert und in eine Jurte zieht.



36

TEAM SCHOGGI Laura Schälchli (links) und die Mitbegründer von La Flor.

Fotos: Anoush Abrar, Roland Tännler, Olivia Pulver (2), Lukas Lienhard, Zoe Tempest, Veronique Hoeggler, Neelmi Ottilia Szabo



10

AM SCHÖNSTEN ORT DER WELT Skifahrer Daniel Yule zu Hause im Val Ferret im Wallis.



74

FEINSTARBEIT Hier entsteht der Schmuck von Maura Bernasconi.



60

EINGESCHNEIT Spaziergang zum Dücanfall im Davoser Sertigtal.



50

SCHLAFLOS Mit dieser Lingerie wird die Zeit daheim zum Traum.

STEINER & MADLAINA

Punk und Wehmut

WIEDER MAL TANZEN Mal rotzig-punkig, dann melancholisch-schön klingen die Songs von Nora Steiner, 26, und Madlaina Pollina, 24. Diese Woche erscheint das zweite Album der beiden Zürcherinnen. «**Wünsch mir Glück**» heisst es, und sie singen darin über Liebe und Rollenbilder («Wenn ich ein Junge wäre») oder Ohnmachtsgefühle, die die Klimakrise auslöst. Alles Themen, «die Nora und ich am Küchentisch besprechen», sagte Madlaina Pollina kürzlich in einem Interview. Sie – ihr Vater ist Liedermacher Pippo Pollina, den Bruder kennen alle als Faber – wollte als Kind eigentlich nie Musikerin werden. Bis sie dann im Gymnasium Nora Steiner traf. Inzwischen touren Steiner & Madlaina mit Band durch die Schweiz, Deutschland und Österreich. Auch für das neue Album ist eine Tour geplant. Die Auftritte sind für Ende Jahr angesetzt, aber auch fürs Openair St. Gallen – Daumen drücken! www.steiner-madlaina.com



Madlaina Pollina (rechts) und Nora Steiner sind seit Gymzeiten ein Duo. Nun erscheint das zweite Album der Zürcherinnen.

MERINOSCHAFE IM JURA

SUPERFEIN Zwei Jahre lang wurde die Wolle der Schweizer Merinoschafe angesammelt. Daraus entstand Garn, das nun zu **Mützen** verstrickt wurde. Moment: Schweiz und Merinoschafe? Ja, das geht! Risikomanagerin Cecile Aschwanden und Bauer Alexander Grädel kauften 2017 in England einige Tiere, um eine Zucht aufzubauen. Die Schafe weiden im Emmental, im Jura und im Thurgau. Die Mützen gibts bei Rotauf. www.swiss-merino.ch



«Es waren mächtige alte Männer, die uns in die Krise geführt haben. Vielleicht helfen uns junge Frauen wieder hinaus.»
Luisa Neubauer, Klimaaktivistin, mit dem eigenem Podcast «1,5 Grad»



STROM MADE IN BALKONIEN

MINI-KRAFTWERK Marie Tuil und ihr Mann Michaël aus Basel nehmen die Dinge gern selbst in die Hand: Ihre Hochzeitsreise nach Äthiopien war der Beginn eines sozialen Kaffeeunternehmens. Ein paar Jahre später, nun zweifache Eltern, wollen sie mehr tun gegen den Klimawandel und verkaufen **mobile Solarpanels** für den Balkon. Es braucht keinen Installateur, eingesteckt werden sie einfach in der Steckdose. Ideal ist ein sonniger Südbalkon, dann machen die Panels im Jahr ungefähr 300 kWh, so viel wie in der gleichen Zeit ein Kühlschrank benötigt. www.solarbalkon.ch

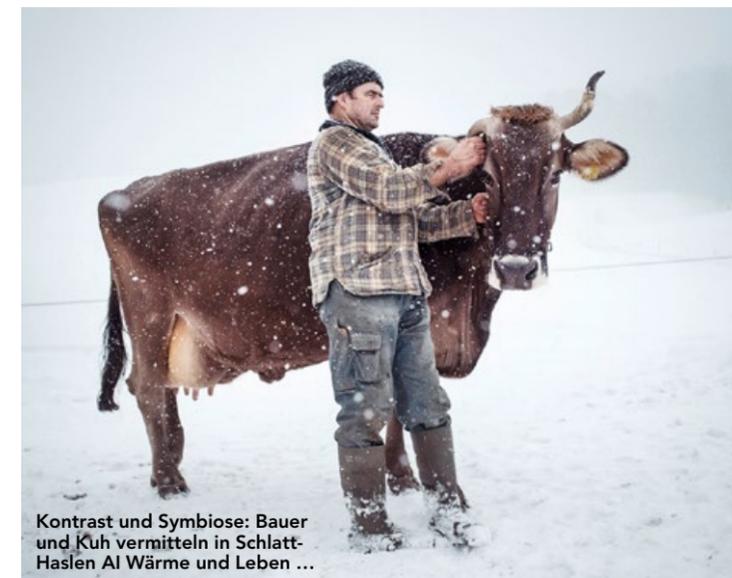
ICH VERSPRECHE ...

JEDER ZÄHLT «... ich kaufe saisonales Gemüse und Früchte». Oder: «... ich stelle die Heizung zwei Grad niedriger». Beides nur kleine Versprechen – aber wenn sich viele daran halten, ist der Nutzen gross. Darum sammelt MyPromise bis zum ersten **Nationalen Klimatag am 27. Mai 2021** persönliche Versprechen. Mitmachen auf www.mypromise.ch

SCHÖN AUF BESTELLUNG



DUFTES PÄCKLI Sozusagen mit Haut und Haaren hat sich Kultkosmetik natürlichen, veganen oder biologischen **Pflegeprodukte** verschrieben. Online oder auch im Geschäft in St. Gallen. Das Angebot reicht von A wie Augenpflege bis Z wie Zahnaufheller. Neben bekannten Naturkosmetikmarken lassen sich auch kleine Labels entdecken. Die Produkte sind auf der Seite auch «by solution» geordnet: Besonders drängende Frage zurzeit? Lösungen für trockene, rissige Hände! www.kultkosmetik.ch

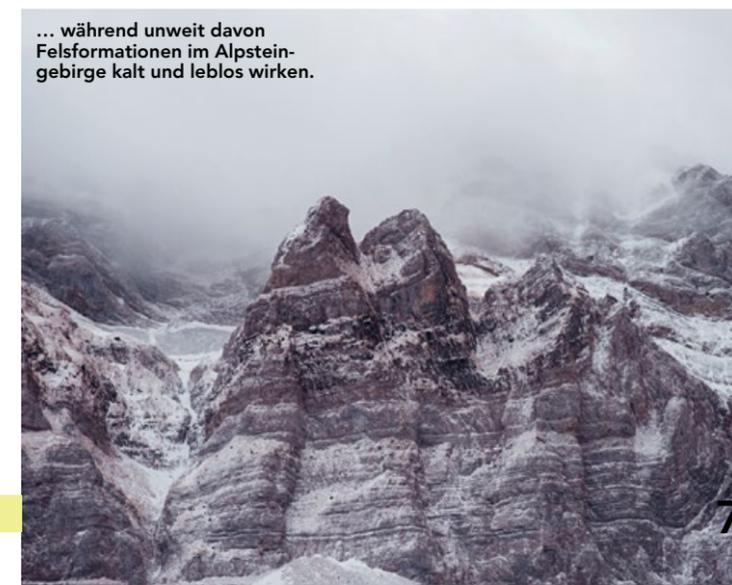


Kontrast und Symbiose: Bauer und Kuh vermitteln in Schlatt-Haslen AI Wärme und Leben ...

Mensch, Tier, Topografie

Fotos: Dominique Merenberg, Dukas, Alfio Tommasini (2), rotauf.ch, zig (2)

MILCHSTRASSE Raue Bergregionen und ihre Bewohner stehen im Zentrum des Fotobands «**Via Lactea**» des Tessiner Fotografen **Alfio Tommasini**. Von 2015 bis 2019 war er in der Schweiz unterwegs. Dann, wenn während der langen Wintermonate Mensch und Kühe in enger Symbiose unter einem Dach leben. «Via Lactea» als Erinnerung daran, dass erst die Milch in Mitteleuropa die heutige Zivilisation ermöglichte. www.editionpatrickfrey.com



... während unweit davon Felsformationen im Alpsteingebirge kalt und leblos wirken.



NACH FÜNF IM URWALD
Die Farbe Grün soll beruhigend wirken. Pflanzen sind daher keine schlechte Idee in Zeiten von Corona und Homeoffice.

DER GRUEN-FOOTPRINT

Wie grün leben Sie zu Hause?

«My home is my castle», heisst es so schön. Das Schloss ist zurzeit mehr denn je Lebensmittelpunkt: Einkaufen, arbeiten, Essen bestellen – alles geht von daheim aus. Wie ökologisch ist dieser Lebensstil?

IHR PERSÖNLICHER GRUEN-FOOTPRINT

1 Arbeitsweg

2 Tägliche Einkäufe

3 Shopping

4 Kochen

5 Bildschirmzeit

6 Stromherkunft

7 Heizen



TOTAL PUNKTE

1 WIE GELANGEN SIE IN DER REGEL ZU IHRER HAUPTBESCHÄFTIGUNG UND ZURÜCK (Z. B. ARBEIT, SCHULE, STUDIUM)?

- Zu Fuss oder per Velo – oder ich arbeite von zu Hause aus. > 0
- Per Auto, etwa 40 Kilometer täglich. > 50
- Per Auto, mehr als 50 Kilometer täglich. > 100
- Ich fahre per ÖV oder E-Bike zur Hauptbeschäftigung. > 5
- Ich fahre nicht täglich bzw. im Schnitt weniger als 30 Kilometer pro Arbeitstag mit dem Auto. > 25

2 WIE ERLEDIGEN SIE DIE TÄGLICHEN EINKÄUFE?

- Ich erledige den Grossteil meiner Einkäufe zu Fuss, per Velo oder ÖV. > 0
- Ich fahre mit dem Auto mehrmals pro Woche in den Supermarkt, auf den Markt oder ins Fachgeschäft. > 5
- Meine Wocheneinkäufe erledige ich mit einer einzigen Autofahrt. > 2
- Meine Wocheneinkäufe erledige ich online. Geliefert wird per Post oder Kurier. > 1

3 WIE SIEHT ES BEI ANDEREN EINKÄUFEN AUS, ZUM BEISPIEL BEI MÖBELN, KLEIDERN, HOBBYARTIKELN?

- Ich fahre mit dem Auto von Geschäft zu Geschäft, bis ich alles beisammenhabe. > 8
- Ich erkundige mich zuerst, z. B. online, wo ich meine Wunschobjekte erhalte, und hole sie gezielt mit dem Auto ab. > 2
- Ich kaufe vorwiegend online, häufig auch mit dem Flugzeug transportierte Produkte aus Übersee. > 7
- Ich erledige alle meine nicht alltäglichen Einkäufe zu Fuss, per Velo, ÖV oder lasse sie per Post/Kurier liefern. > 0

4 WELCHER KOCHTYP SIND SIE?

- Ich setze auf Fertigprodukte. > 9
- Ich koche frisch mit Produkten aus meinem Garten. > 5
- Ich koche frisch mit Produkten vom Supermarkt bzw. vom nahe gelegenen Bauernhof. > 7
- Mein Essen hole ich mir im Take-away um die Ecke. > 10
- Mein Essen hole ich mir im Restaurant. > 15

5 WELCHE GERÄTE NUTZEN SIE PRIVAT MEHR ALS EINE STUNDE TÄGLICH (MEHRERE ANTWORTEN MÖGLICH)?

- Desktop-/Gamer-PC, Spielkonsole. > 5
- Tablet/Laptop, kleiner TV. > 2
- Videobeamer, grosser TV, alter Röhren-TV. > 4
- Smartphone. > 1
- VR-Brille. > 3
- Keines der genannten. > 0

6 MIT WELCHEM STROM BETREIBEN SIE IHRE KOMMUNIKATIONS- UND HAUSHALTSGERÄTE?

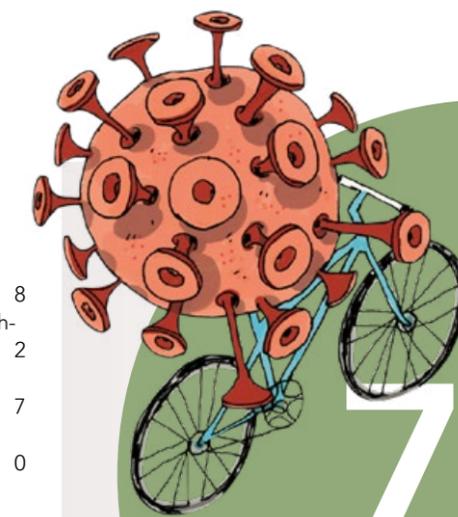
- Mit normalem Strom aus der Steckdose. > 8
- Teilweise mit Strom vom eigenen oder gemeinschaftlich finanzierten Solardach oder Windrad. > 4
- Mit dem Premium-Produkt des lokalen Anbieters – spricht Ökostrom mit dem Label «naturemade star!». > 1

7 WIE WIRD IN IHREM WOHNHAUS GEHEIZT?

- Mit Elektroheizung oder Fernwärme. > 18
- Mit Erdöl- oder Erdgasheizung. > 30
- Mit Erdöl- oder Erdgasheizung in Kombination mit einer kleinen Solaranlage. > 20
- Mit einer Wärmepumpe, einer Holz- oder Pelletheizung oder mit Sonnenkollektoren mit grossem Wärmespeicher. > 4

AUSWERTUNG

- Bis 40 Punkte > Klasse – weiter so.
- 41 bis 100 Punkte > Durchschnitt – das können Sie besser. Checken Sie nochmals Ihre Antworten mit hohen Punktzahlen. Wo können Sie Abstriche machen?
- Mehr als 100 Punkte > Ein Wohn- oder Arbeitsortswechsel könnte Ihren Lebensstil für Sie und unsere Umwelt nachhaltig verbessern.



DIE ZAHL

70%

mehr Velofahrten wurden in der Schweiz seit Beginn der Corona-Krise Mitte März zurückgelegt.

BESSER LEBEN

Die Corona-Krise hat uns gesundheitliche und wirtschaftliche Folgen beschert und manche Menschen in eine finanziell schwierige Lage gebracht. Doch **Corona hat auch Gutes** bewirkt. So haben die Velofahrten in der Schweiz um 70 Prozent zugenommen. 57 Prozent der Befragten einer ETH-Studie gaben an, dass sie seit dem Lockdown **öfter**

als zuvor aufs Velo gestiegen sind. Laut einer anderen Studie verdoppelte sich auch der Anteil der Beschäftigten in der Schweiz, die von zu Hause aus arbeiteten. Velo fahren und Homeoffice entlasten Strassen und Schienen, erzeugen weniger Abgase, Treibhausgase und Lärm und sind gesamthaft umweltfreundlicher als motorisierte Pendlerfahrten.

WEITERE TIPPS

- Videokonferenzen sind bequem und oft auch effizienter als Treffen an weit entfernten Orten, zum Beispiel indem direkt in der Cloud gemeinsam an Dokumenten gearbeitet wird.
- Ein Afterwork-Drink im virtuellen Raum ist gut für die Umwelt, wenn sich dadurch lange Autofahrten einsparen lassen.
- Zurzeit entdecken viele das Kochen für sich. Kombinieren Sie Reste vom Vortag zu neuen Lieblings Speisen, und retten Sie noch gute Lebensmittel vor der Tonne.



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.



DANIEL YULE

Die Natur ist sein Spielplatz

Erfolgreich Skirennen fahren und gleichzeitig klimafreundlich leben – geht das? **SLALOMSTAR** Daniel Yule kennt das Dilemma und sagt, wie er damit umgeht.

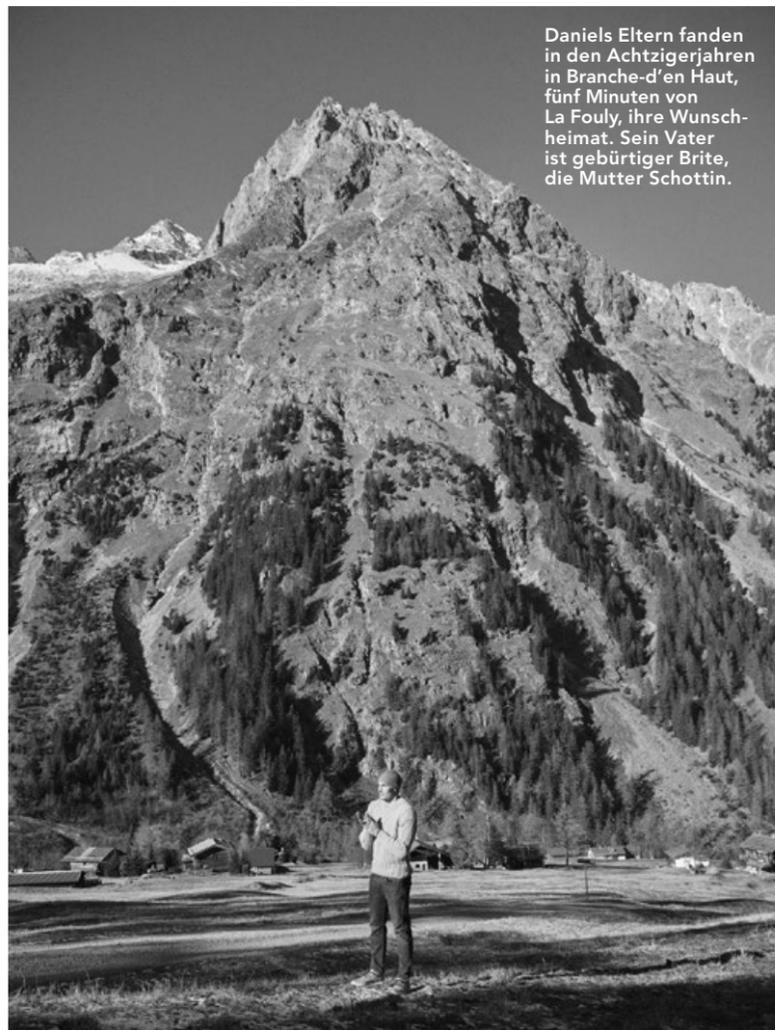
Interview: Barbara Halter
Fotos: Anoush Abrar, 13Photo
Styling: Noura Gauper

Im Val Ferret, westlich des Grossen Sankt Bernhard, ist Skirennfahrer Daniel Yule, 28, aufgewachsen. Heute lebt er dort im Dorf La Fouly.

GRUEN: Daniel Yule, wir haben Sie in Ihrer Heimat im Val Ferret fotografiert. Die Orte haben Sie selbst ausgesucht. Was bedeuten Ihnen diese Plätze?

Einer ist der Lieblingsplatz meines Vaters, man hat dort einen tollen Blick auf das Ende des Tals und das Dreiländereck. Inmitten dieser wilden Landschaft fühle ich mich sehr wohl und entspannt. Früher verbrachte ich jede freie Minute draussen. **Welche Erinnerungen verbinden Sie mit Ihrer Kindheit?**

Fröhliche! Für mich war die Natur ein grosser Spielplatz. Wir bauten im Wald Hütten und stauten unten am Bach das Wasser. Im Winter stand ich ständig auf den Ski, die Eltern haben uns am Morgen beim Lift deponiert und abends um halb fünf wieder abgeholt.



Daniels Eltern fanden in den Achtzigerjahren in Branche-d'en Haut, fünf Minuten von La Fouly, ihre Wunschheimat. Sein Vater ist gebürtiger Brite, die Mutter Schottin.

«In der Natur fühle ich mich frei. Der Blick auf die Berge verändert meine Perspektiven im Leben, gerade wenn ein Rennen mal nicht so gut läuft.»

Welche Bedeutung hat die Natur heute in Ihrem Leben?

Sie ist mein Arbeitsplatz. Wenn ich nicht im Krafraum trainiere, bin ich draussen am Laufen oder Skifahren. In der Natur fühle ich mich frei, sie gibt mir Ruhe. Der Blick auf die Berge verändert auch meine Perspektiven im Leben. Zum Beispiel, wenn ein Rennen mal nicht so gut läuft. Wenn ich danach nach Hause komme, relativieren sich meine Gefühle. Ich weiss zwar, dass mir Ski fahren wichtig ist und ich alles daransetze, erfolgreich zu sein – aber fürs Leben ist es nicht entscheidend, ob ich schnell oder langsam fahre.

Wie beschreiben Sie jeweils den Leuten im Ausland La Fouly, das Dorf, wo Sie herkommen?

Als den schönsten Ort der Welt! (Lacht.) Aber es stimmt, das sage ich wirklich.

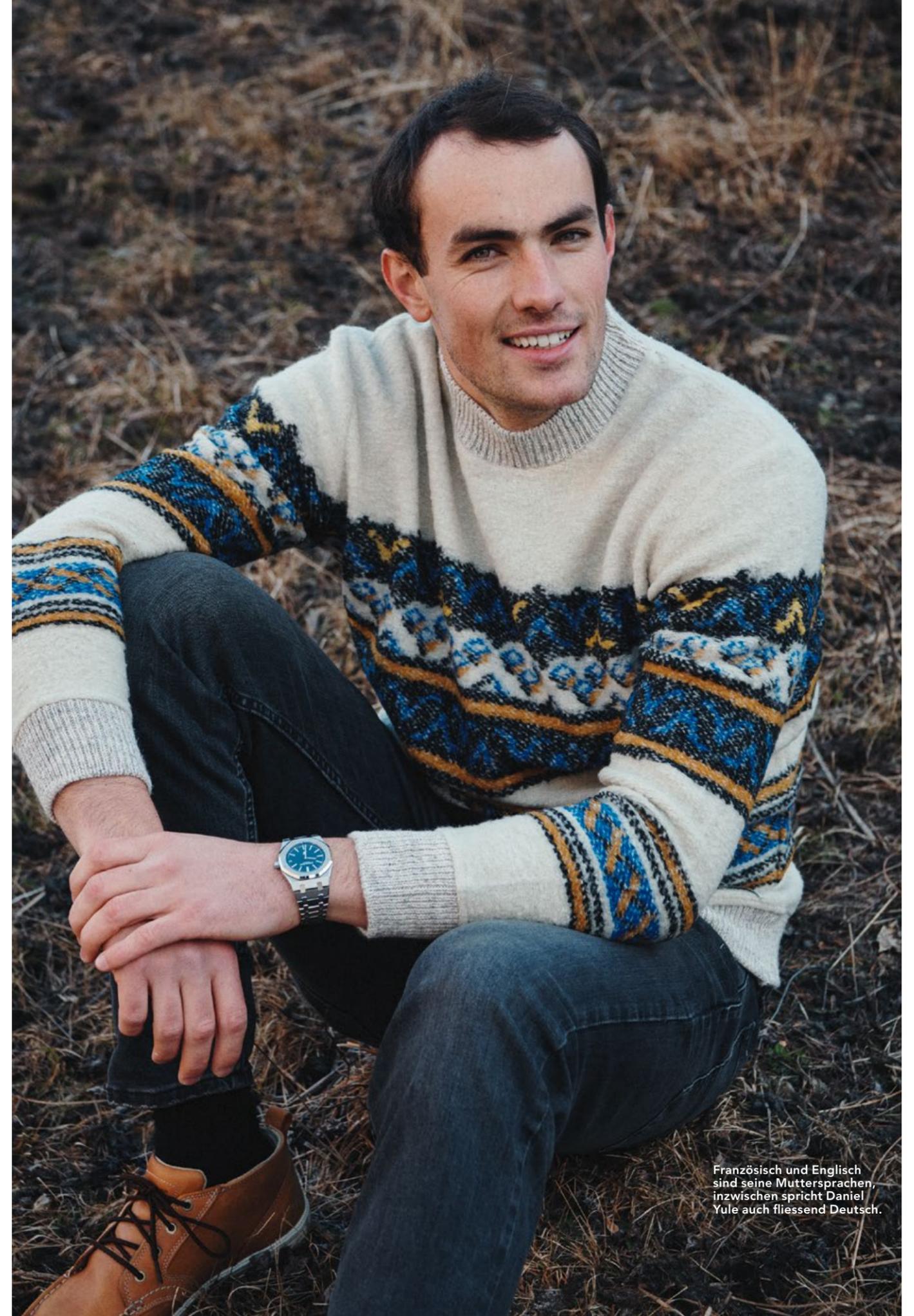
Gibt es nicht auch Momente, in denen Ihnen das Val Ferret zu einsam ist?

Man landet sicher nicht per Zufall im Val Ferret. Das Tal ist sehr klein und intim. Es geht überall steil hoch, die Berge erheben sich gleich vor deinem Gesicht. Aber ich bin von hier in nur einer halben Stunde in Martigny.

Man liest über Sie, dass Sie ein sehr wissbegieriges Kind waren und im Training vieles hinterfragt haben.

Hat man es als Sportler nicht schwerer, wenn man kritisch ist?

Nein, ich glaube nicht. Ich wollte einfach wissen, wieso man eine Übung machen muss. Nur wenn ich etwas verstehe, kann ich es auch umsetzen. →



Französisch und Englisch sind seine Muttersprachen, inzwischen spricht Daniel Yule auch fließend Deutsch.

Sie äussern öffentlich Ihre Meinung, zum Beispiel, wenn es um den Klimawandel geht. Normalerweise schweigen Athleten lieber, als politisch Stellung zu beziehen.

Zuerst: Ich finde nicht, dass der Klimawandel politisch ist. Es ist wissenschaftlich bewiesen, dass es ihn gibt. Man kann darüber diskutieren, ob er menschengemacht ist oder nicht, klar. Aber es ist ein Fakt. Ich stehe einfach für Themen ein, die mir wichtig sind. Jeder, der gern in der Natur ist und beim Spazieren in den Bergen Abfall sieht, stört sich daran. Zum Klimaschutz gehört für mich auch der Umweltschutz. In dreissig Jahren, wenn meine Kinder – falls ich mal welche haben werde – in La Fouly spazieren gehen, sollen sie immer noch so beeindruckt von der Natur sein können, wie ich es heute bin.

Gibt es ein Schlüsselerlebnis, das Ihr Engagement für den Klimaschutz auslöste?

Ja, schon. Das war, als FIS-Präsident Gian Franco Kasper sagte, den Klimawandel gebe es nicht, und kaum einer im Skizirkus auf diese Äusserung reagierte. Da fand ich, es kann doch nicht sein, dass niemand dies hinterfragt. Darum sagte ich öffentlich, dass ich mit ihm nicht einverstanden bin. Wir sind Skirennfahrer und spüren die Auswirkungen des Klimawandels sehr stark. Es wird immer schwieriger, gute Trainingsbedingungen zu finden.

Diese Äusserung machte Gian Franco Kasper in einem Interview im Jahr 2019. Hat sich denn inzwischen im Weltskiverband etwas verändert?

Ein bisschen. Die FIS hat im letzten Jahr einen Sustainability-Report herausgegeben. Man schaut, dass sich etwas bewegt.

Geht es bei der Wahrnehmung des Klimawandels nicht auch um eine Generationenfrage? Kasper ist 77 Jahre alt, Sie werden in ein paar Tagen 28.

Jein. Mein Vater ist auch älter als ich – und er erkennt das Problem. Meine Eltern haben darum auch neuerdings eine Solaranlage auf ihrem Haus.

Als Skirennfahrer müssen Sie viel fliegen und starten an Rennen auf künstlich beschneiten Pisten. Wie gehen Sie mit diesem Widerspruch um?

Das ist ein Dilemma, ja. In dieser Hinsicht bin ich kein Vorbild. Ich bin in erster Linie Spitzensportler und setze alles daran, schneller zu fahren. Wenn es eine Möglichkeit gibt, meine Leistungen auf

umweltbewusstere Weise zu erbringen, dann tue ich das aber sehr gern.

Kritisiert wird oft der immense Aufwand, der betrieben werden muss, damit Skirennen überhaupt stattfinden können. Da wird etwa Schnee mit dem Helikopter angefliegen. Ist das die Lösung?

Zu diesem Thema kann ich als Athlet schwer etwas sagen. Ich sehe aber Verbesserungsmöglichkeiten in der Planung des Rennkalenders. Die Riesenslalomfahrer fliegen zum Beispiel bloss für ein Rennen nach Amerika. Meiner Meinung würde es viel mehr Sinn ergeben, dass man gleich zwei oder drei Riesenslaloms fahren würde, wenn man schon so weit fliegt. Aber ohne Fliegen geht es nicht: Weltcup bedeutet nun mal, dass die Rennen nicht nur in der Schweiz und in Österreich stattfinden können.

Sie unterstützen die Organisation Protect Our Winters und haben ihr schon Teile Ihres Preisgelds gespendet. Wofür wurde dieses Geld verwendet?

Dieses Geld war mit keinem spezifischen Projekt verbunden. Grundsätzlich habe ich mein Preisgeld gespendet, damit sie ihre Projekte durchführen können und öffentliche Aufmerksamkeit bekommen.

Wie aktiv sind Sie bei der Organisation dabei?

Ich bin nicht in alltägliche Dinge eingebunden, mache aber als Ambassador Werbung. Ich weise zum Beispiel mit Social-Media-Beiträgen auf Crowdfundings hin. Im letzten Jahr machten wir zusammen eine Aktion, in der ich all meine Flugreisen für das Skifahren beim Start-up Climeworks kompensierte.

Vor einem Jahr trafen Sie Bundespräsidentin Simonetta Sommaruga zum Gespräch über den Klimawandel. Was soll die Politik gegen die Auswirkungen des Klimawandels tun?

Darf ich da meinen Joker benutzen? (Lacht.) →

«Schönste Gegend der Welt», so nennt der Skirennfahrer Yule seine Walliser Heimat. Etwas abseits fühlt sich die Natur hier an wie im Hochgebirge.



«Fliegt der Weltcup-Tross nach Amerika, wäre es sinnvoll, gleich zwei oder drei Riesenslaloms zu fahren – und nicht bloss ein Rennen.»

DEN WINTER BEWAHREN

Aufräumaktionen in den Bergen, Hüttenwochenenden mit regionalem, biologischem und vegetarischem Essen, Reparaturservice für die Ausrüstung – aber auch Briefe an den Bundesrat mit Forderungen betreffend Flugverkehr: Das sind alles Aktivitäten der Non-Profit-Organisation **Protect Our Winters Schweiz**. Gegründet wurde POW 2007 vom amerikanischen Snowboarder Jeremy Jones, den Schweizer Ableger gibt es seit 2017. Inzwischen ist POW eine **globale Bewegung** mit dem Ziel, die **Outdoor-Gemeinschaft für den Klimaschutz zu mobilisieren**, damit es auch in Zukunft schneereiche Winter gibt. Neben Daniel Yule unterstützen Athletinnen wie Michelle Gisin oder die Snowboarderin Elena Könz die Organisation.

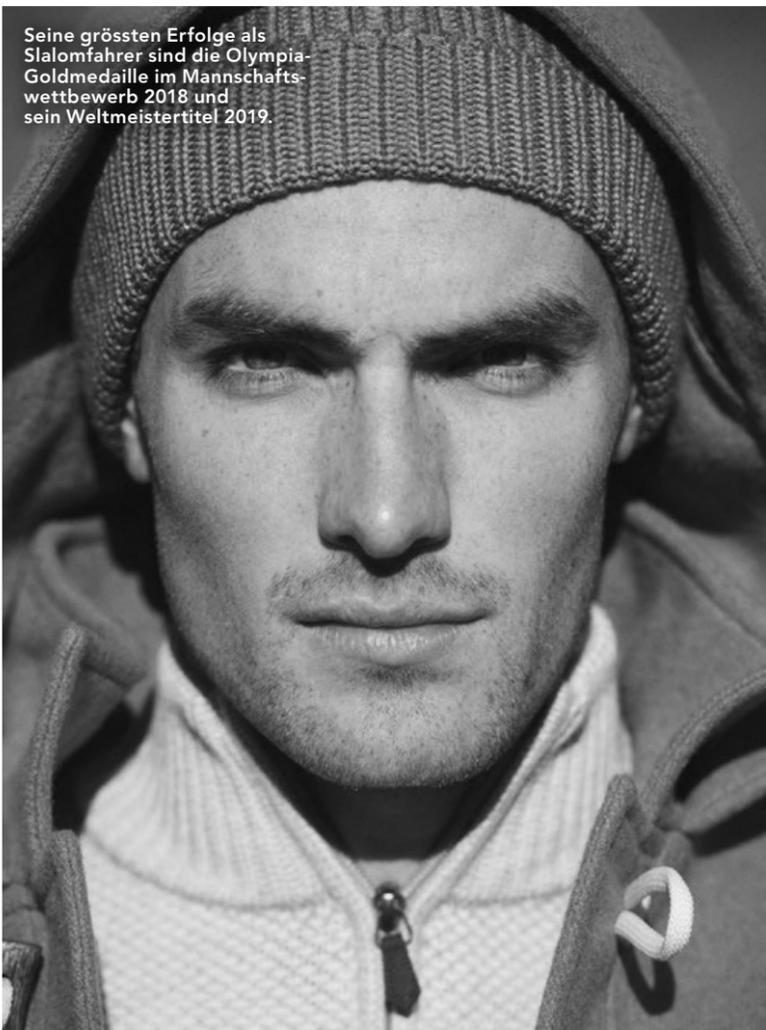
«Ich kaufe mir keine unnötigen Sachen und verschwende nichts. Dieser Lebensstil macht mir Spass.»

Einverstanden. Aber vielleicht können Sie sagen, was Sie in Ihrem Alltag konkret für mehr Umweltschutz tun? Ich kaufe mir keine unnötigen Sachen und will nichts verschwenden – dieser Lebensstil liegt mir sehr und macht auch Spass. Privat habe ich mir wohl seit zwei, drei Jahren nichts Neues mehr

zum Anziehen gekauft. Ich bin nicht so der Modetyp. Ausserdem esse ich viel weniger Fleisch als früher und wenn, dann kaufe ich es bei lokalen Produzenten. **Könnten Sie sich vorstellen, vegetarisch oder sogar vegan zu leben?** Ja, ich glaube schon. Vorerst zählt für mich die richtige Richtung. Es ist sicher



Seine grössten Erfolge als Slalomfahrer sind die Olympia-Goldmedaille im Mannschaftswettbewerb 2018 und sein Weltmeistertitel 2019.



sinnvoll, seinen Fleischkonsum langsam zu reduzieren. Von einem Tag auf den anderen Veganer zu werden, könnte schwierig sein. Wenn ich zu Hause bin, gibt es vielleicht drei- bis viermal in der Woche Fleisch. Ich esse gern viel Gemüse, mein Vater hat einen grossen Garten. **Kennen Sie sich mit Gärtnern auch aus?**

Nein, ich bin der Experte im Vorbeigehen und Mitnehmen, was gerade reif ist. Das ist mein Talent (lacht).

Sie sind viel unterwegs. Wie können Sie sich dann umweltbewusst verhalten?

Das ist schon sehr schwierig. Im Hotel haben wir wenig Einfluss auf das Essen. Einen gewissen Ausstoss von CO₂ kann man nicht verhindern, aber dafür gibt es die Möglichkeit der Kompensation. Das wäre eine Lösung im Skisport.

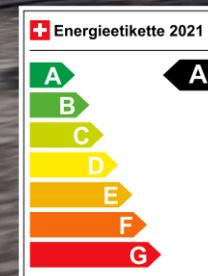
Wie sind Sie mobil?

Ich habe in dieser Saison einen Plug-in-Hybriden von Audi erhalten. Wir Athleten werden viel mehr gepusht, umweltfreundliche Autos zu fahren. Das finde ich sehr positiv.

Wie machen Sie es eigentlich privat mit dem Fliegen?

Ich versuche so oft wie möglich, darauf zu verzichten. Es ist ein Abschätzen und auch eine Sache des gesunden Menschenverstands: Ein Shopping-Weekend in Barcelona buche ich sicher nicht, aber wenn ich in Schottland meine Grossmutter besuche, nehme ich den Flieger. Wenn es um meine Familie geht, möchte ich nicht verzichten. 🌱

TIME TO CHANGE DER NEUE 3008 HYBRID4 MIT 4x4



PLUG-IN HYBRID MIT 300 PS
NIGHT VISION
NEUES PEUGEOT i-COCKPIT®

MOTION & e-MOTION



Der neue PEUGEOT 3008 HYBRID4: Verbrauch kombiniert (WLTP): 1.7 l + 17.4 kWh / 100 km, CO₂-Ausstoss kombiniert (WLTP): 39 g/km. Energieeffizienzklasse: A. Alle Ausstattungsdetails sind modellabhängig serienmässig, nicht verfügbar oder als Option gegen Aufpreis erhältlich. Symbolfoto.

BILL GATES

Klimaretter und Hassfigur

Microsoft-Gründer Bill Gates engagiert sich für die Umwelt und will 95 Prozent seines Vermögens spenden. Verdächtig! Viele fragen sich: Was plant der Milliardär?

Text: Rahel Zingg

«Wir sind für die nächste Epidemie nicht gewappnet», sagt Bill Gates in einer Video-Innovationskonferenz. Der Titel seines Referats: «Der nächste Ausbruch trifft uns unvorbereitet». Gehalten hat er es 2015. Knapp fünf Jahre später treffen seine Befürchtungen ein.

In einem Interview des «Wall Street Journal» sagte er im letzten Frühling dazu: «Ich wünschte, ich hätte mehr getan, um auf die drohende Gefahr hinzuweisen.» Verhindern konnte er Corona nicht. Vorgeworfen werden dem 65-Jährigen jedoch andere Gedankengebäude. Verschwörungstheoretikerinnen und -theoretiker schreien, er habe das Covid-19-Virus erfunden und verbreitet. Er wolle damit veranschau-

lichen, dass er recht hatte. Er wolle die Menschheit durchimpfen und alle mit Microchips ausstatten. Dabei dachte der Milliardär und weltweit drittreichste Mann, die harten Jahre lägen hinter ihm.

Bei Microsoft noch als Chef gefürchtet, widmet sich Bill Gates nun der Philanthropie

Nach dem Verkauf von Microsoft Anfang 2020 wollte er sich ganz in Ruhe auf die Bill & Melinda Gates Foundation konzentrieren. Darauf, die Welt zu retten. Passend dazu erscheint nun Mitte Februar sein Buch «Wie wir die Klimakatastrophe verhindern» im Piper Verlag. Wer ist dieser Mann? Wohltäter, Klimaretter oder bloss Buhmann? →

Hinter diesem Lächeln und der dicken Brille steckt eine Vision, wie man den Planeten rettet.

Foto: Kate Peters/Comour/Getty Images

1 Unterwegs für ihre Stiftung: Bill und Melinda Gates besuchen eine Township in Südafrika.
 2 So soll die Solaranlage der Firma Heliogen in der Wüste von Nevada einmal aussehen.
 3 Impfen zur Selbstbereicherung? In Neuseeland richten sich Verschwörungstheoretiker gegen Gates.



William Henry Gates III wächst mit drei Geschwistern in der Nähe von Seattle auf. Vorgärten und weite, von Bäumen gesäumte Strassen, auf denen Kinder Basketball spielen. Der Vater ist Anwalt. Alle nennen William nur «Trey» wegen der römischen Drei in seinem Namen. Trey sei während seiner Zeit bei den Pfadfindern als der beste Nussverkäufer weit und breit bekannt geworden, wird der Vater in der Biografie «Gates» über den Aufstieg seines Sohnes zitiert. Auf der teuren privaten Grundschule lernt der Junge mit der schrillen, nasalen Stimme den drei Jahre älteren Paul Allen kennen. Er selbst ist gerade neunzehn, als sie zusammen 1975 Microsoft Corporation in Albuquerque, New Mexico, gründen.

Gates ist ein gewiefter Geschäftsmann – selbst wenns um die Rettung der Erde geht

Gates und Allen entwickeln Computerprogramme. Die Gehirne elektronischer Maschinen. Egal ob Arbeitsalltag, Fernsehabend, Zeitungsektüre – der Bildschirm soll zentraler Bestandteil des Lebens werden. Jeder Mausklick macht die beiden mächtiger und reicher. Bei Microsoft fürchten die Angestellten ihren Chef mit der Hornbrille. Fast alle Projekte werden ihm vorgelegt. Und wer – seiner Meinung nach – nicht richtig oder schnell genug antwortet, erlebt einen Wut-

anfall. Bill Gates ist ungeduldig und wird dann auch mal laut wie eine Feuersirene. Eine seiner Mitarbeitenden ist Melinda French, heute seine Frau. Kurz vor ihrer Hochzeit 1994 reisen der 38-Jährige und die 29-Jährige in den Kongo. Gegen Ende des Urlaubs gehen sie am Strand spazieren, sprechen über Armut. Und sie sprechen über ihr Vermögen, über die Millionen, die sie haben. Was tun damit? Eine kleine Stiftung? Er mag die Idee. Sie bringt sie voran, auch sein Vater hilft. Und bald wollen sie mehr als nur ihr Geld spenden. Sie wollen die Welt verändern. Früher träumte Bill Gates von einer Welt, in der in jedem Haus ein

Computer steht. Jetzt träumt er von einer Welt ohne Hunger. Im Jahr 2000 gründet das Ehepaar die Bill & Melinda Gates Foundation. Die Arbeit teilen sie auf. Er fliegt quasi in der Welt links herum, sie rechts. Er schaut mehr auf Krankheiten und den Klimawandel, sie auf Hunger, Kinder, Mütter. 122,2 Milliarden Dollar besitzt Gates aktuell gemäss dem Wirtschaftsmagazin «Forbes». Das entspricht etwa 109 Milliarden Franken. Würde man die Summe in 1000-Franken-Noten aufteilen und diese aneinanderreihen, liesse sich damit die Strecke von Zürich bis nach Sizilien abdecken. Dieses Geld soll weitestgehend

«Ich bin stolz darauf, als einer der Ersten auf die neue Sonnenkonzentrationstechnologie gesetzt zu haben.» Bill Gates

verschenkt werden. 95 Prozent seines Vermögens möchte Bill Gates bis an sein Lebensende für wohltätige Zwecke eingesetzt haben. Auch dann bleiben für seine drei Kinder – heute 18, 21 und 24 Jahre alt – noch knapp 5,5 Milliarden Erbe übrig. Zu seiner Zeit bei Microsoft liegen Bill Gates öffentliche Auftritte nicht. Er fühlt sich dabei sichtlich unwohl. Sobald ihm ein Mikrofon angesteckt wird, schwitzt er. Wippt nervös mit dem Oberkörper vor und zurück, wenn er nachdenkt oder angestrengt zuhört. Nicht einmal als Microsoft um die Jahrtausendwende so cool ist wie die Videoplattform Tiktok heute, fällt ihm das Reden vor aller Augen leicht. Seine Stärken sind sein Geschäftssinn und seine Spürnase für Innovation. 2017 steigt Gates beispielsweise bei Memphis Meats ein, einem kalifornischen Lebensmittel-

technologie-Unternehmen. Das Start-up lässt aus tierischen Stammzellen im Labor Muskelgewebe wachsen. Dieses kann anschliessend zu Fleisch verarbeitet werden, ohne dass je ein Tier getötet werden muss. Ausserdem fallen die schädlichen Klimagase der Massentierhaltung weg. Ein weiteres, im Bereich der Nachhaltigkeit liegendes Unternehmen, in das Gates investiert, ist Renmatix. Von der amerikanischen Ostküste aus entwickelt dieses eine Technologie, die Biomasse mithilfe von Wasser, Druck und Hitze in seine Bestandteile aufbricht. Dabei wird ein Produkt gewonnen, aus dem sich wiederum Biosprit und Kunststoffe herstellen lassen. Eine Alternative zu Erdöl aus nachwachsenden Rohstoffen. Seine neuste Beteiligung heisst Heliogen. Ende vergangenen Jahres verkündete Bill Gates: «Ich bin stolz

darauf, als einer der Ersten auf die neue Sonnenkonzentrationstechnologie gesetzt zu haben.» Zum ersten Mal gelingt es einer Firma, mithilfe der Sonne für die industrielle Nutzung Temperaturen von über 1000 Grad Celsius zu erzeugen. Damit soll die sehr klimaschädliche Zement- und Stahlproduktion eines Tages ohne fossile Brennstoffe auskommen. Im Weiteren könnte man mit dieser Technik auch einen neuen grünen Kraftstoff für Lastwagen und Flugzeuge herstellen. Bisher steht erst eine Pilotanlage von einer Hektare Fläche in Kalifornien. Die erste Grossanlage will Heliogen in der Wüste von Nevada bauen. Bill Gates also ein selbstloser Investor für die Rettung des Klimas? Solche Motive passen für viele nicht zu dem Bild des knallharten Business-Managers. Stattdessen werden ihm niedere Beweggründe wie die Suche nach Steuervorteilen unterstellt oder dass er sich lediglich weiter bereichern wolle. Das sind noch harmlose Vorwürfe im Vergleich zu jenen von heute – womit wir wieder bei den Verschwörungstheorien zur Pandemie wären. Bill Gates wirkt mittlerweile gelassener, wird er in Interviews auf solche Anfeindungen angesprochen, wie etwa in der amerikanischen «The Daily Show» von Trevor Noah. Liegt es am Alter? Hat er das alles einfach schon zu oft gehört? Vielleicht ist die Sache mit unserer Gesundheit und dem Klimawandel auch einfach viel zu ernst.

Das Jahr 2020 erteilte uns wichtige Lektionen: für die nächste Pandemie und zum Klimawandel

Gates ist nach eigenen Aussagen ein Optimist. «Nach Corona und bei der nächsten Pandemie werden wir es besser machen, weil wir nun geübt haben», sagt er in seinem neuen Podcast «Bill Gates and Rashida Jones Ask Big Questions». Das Jahr 2020 habe uns aber nicht nur auf die nächste und übernächste Pandemie vorbereitet, sondern habe uns auch Lektionen zum Klimawandel erteilt. Dazu notiert der Computer-Pionier in seinem Blog «Gates Notes» die drei wichtigsten Punkte als Ausblick auf sein in diesen Tagen erscheinendes Buch. Die Punkte lauten: 1. Wir sollten Wissenschaft und Innovation in den Bereichen Politik, Biologie, Chemie, Physik, Wirtschaft und weiteren folgen. 2. Lösungen müssen auch auf Entwicklungsländer übertragbar sein. 3. Das alles muss jetzt passieren! Es wird sich zeigen, ob seine Visionen erneut ins Schwarze treffen.

Fotos: Brenton Geach / Gallo Images / Getty Images, Lynn Grieveson / Newsroom / Getty Images, Shutterstock

«Humor ist Einstellungssache»

Wie bleibt man lustig, wenn die Welt auf Untergang macht? Ein Gespräch mit Satirikerin Patti Basler und ihrem Bühnenpartner Philippe Kuhn.

Interview: Rahel Zingg/Fotos: Roland Tännler/Hair & Make-up: Simona Stutz

Kabarettistin
Patti Basler und
Musiker Philippe
Kuhn im Foyer des
Millers in Zürich.

«Vergesst uns nicht»: Das Bühnenduo Patti Basler und Philippe Kuhn ist laut genug, auch wenn es in den Theatern gerade still ist.



«Ein grosser Teil unseres Erfolgs ist Glück. Ich würde sogar behaupten, der grösste Teil.» Patti Basler

Sie polarisieren mit ihrer politischen Satire. Selbst jetzt, wo alle Theater geschlossen sind. So auch das Millers in Zürich. Dort treffen wir die beiden zum Interview. Patti Basler und Philippe Kuhn, beide 44, beide aus Baden AG, führen eine «eingetragene Bühnenpartnerschaft». Sie haben ihre Auftritte während Corona ins Internet verlagert. Statt Applaus erhalten sie nun Online-Kommentare, Likes und «manchmal auch Dick-Pics, ungefragte Penisbilder», sagt Basler und legt den Kopf leicht schräg. Eindringlicher Blick. Sie lässt das Gesagte wirken, befindet es mit steinernen Miene als skandalös. So funktioniert ihre Satire. Sie stellt Gegebenheiten fest und damit an den Pranger, macht vor niemandem halt. Auch nicht vor Mitgliedern des Bundesrats. Allen hält sie den Spiegel vor. Gnadenlos.

GRUEN: Patti Basler, möchten Sie sich an dieser Stelle bei jemandem für eine Ihrer satirischen Einlagen entschuldigen?

Basler: Nein.
Kuhn: Jetzt hast du die Gelegenheit.
Basler: Früher, während unserer Vorstellungen, pickte ich üblicherweise jemanden aus dem Publikum. Aus dem Namen der Person entstand dann ab und zu ein Wortspiel, etwas Spontanes. Manchmal tüpfte man da was, und all denen möchte ich sagen: «Nimm es ruhig persönlich, war auch so gemeint. Wenn du dich betroffen fühlst, bist du es auch. Denk mal drüber nach.»
Gibt es Themen, die Ihnen zu heikel sind?
Kuhn: Eigentlich gibt es keine Grenzen, keine Tabus.
Basler: Ausser es geht um Privates. Das ans Licht zu bringen und daraus eine Affäre zu machen, davon sehen wir ab. Solange es seine Politik nicht tangiert.
Kuhn: Oder ihre.
Basler: Es sind doch meistens die Männer.
Kuhn: Weil es mehr Männer in der Politik gibt.
Basler: Nein. Weil Männer die grösseren Grusel sind.

Kuhn: Sexistisch.
Basler (flüstert): Satire.
Privates ist also privat.
Basler: Was die Intimsphäre oder die sexuelle Ausrichtung betrifft, interessiert es mich generell nur, wenn die sexuelle Ausrichtung Patti Basler heisst. Ist ja oft genug der Fall.
Kuhn: So beliebt bist du?
Basler: Ja, ja, Selbstüberschätzung. Aber die muss man auch haben, wenn man auf der Bühne stehen will – mit dir.
Auf welche Abstimmungen freuen Sie sich besonders in diesem Jahr?
Basler: Die Volksinitiative zum Verhüllungsverbot im März bietet voraussichtlich sehr viel komödiantisches Potenzial. Auch hinsichtlich der aktuell gültigen Maskenpflicht.
Welche weiteren Themen werden besonders relevant?
Basler: Das 50-Jahr-Jubiläum des Frauenstimmrechts wird sicher Thema sein. Und die Klimaziele rücken wieder stärker in den Fokus. Darauf konnte man die Politikerinnen und Politiker im vergangenen Jahr wegen der Pandemie nicht richtig festnageln.
Leben Sie selber umweltbewusst?
Basler: Jein.
Kuhn: Doofi Antwort.
Basler: Die Frage kann ich auch nicht abschliessend beantworten. Wenn sie sich auf Fortbewegung bezieht, dann lautet sie Nein. Ich fahre Auto. Aber auch nur zu den Auftritten. Sonst ist es einfach wahnsinnig kompliziert. Aber dafür fliege ich privat überhaupt nicht mehr. Natürlich machte ich auch mal eine Weltreise, als ich jünger war.
Reichte Ihnen die Schweiz als Auftrittsort und die Grösse der Bühnen bisher?
Kuhn: Tatsächlich schrieben wir vor Corona an einem

Programm, mit dem wir in Deutschland und Österreich auftreten wollten. Das fiel natürlich flach.
Wie geht es weiter nach dem Lockdown?
Basler: Wenn alles wieder geöffnet ist, werden alle Künstlerinnen und Künstler auf die Bühnen drängen. Und es wird weniger Auftrittsorte geben, denn viele gehen ein. Einige taten es jetzt schon. Im Ausland traf es die Szene noch stärker, da deren Lockdown viel härter und länger war, die Löhne sowieso tiefer. Nach der Pandemie beabsichtigen wir nicht, den anderen Künstlern in anderen Ländern die wenigen verbleibenden Plätze streitig zu machen.
Sehr solidarisch.
Basler: Wir haben das Privileg, dass wir von unserer Kunst leben können. Wir haben nach wie vor keine existenziellen Probleme – unter anderem auch, weil vom Bund und den Kantonen tatsächlich Zahlungen geflossen sind.
Beruht Ihr Erfolg auf Glück? Oder haben Sie in Ihrer Karriere einfach etwas besser gemacht?
Basler: Ein grosser Teil ist wirklich Glück. Ich würde sogar behaupten, der grösste Teil. Dazu kommt die spezielle Ausrichtung. Ich mache auch viele Textarbeiten – die waren auch während des Lockdowns gefragt. Philippe hat sich sehr viel Wissen im Bereich Videoschnitt angeeignet.
Videos sind also der Schlüssel fürs Überleben?
Kuhn: Wir sind ein kleines, kompaktes Paket und liefern relativ schnell Inhalte. Mein Tonstudio haben wir zum Drehort für Apocalypse TV umgebaut. Von da aus senden wir unsere selbst produzierten Songs wie «Systemrelevant» und alle Beiträge während des Lockdowns. →



«Je tragischer eine Situation, desto eher hat sie auch das Potenzial, lustig zu sein.» Patti Basler

Wie bewahren Sie sich in diesen Zeiten den Humor?

Basler: Momentan hat man nicht viele Ansprechpersonen. Kein Publikum, mit dem man interagieren, auf das man reagieren kann. Das fehlt jetzt natürlich. Dadurch, dass wir uns zu einem Duo zusammengetan haben, gibt es da trotzdem jemanden, mit dem ich sticheln kann. Die Zusammenarbeit hat auf jeden Fall geholfen, die Lebensfreude zu bewahren. Trotz dieser Situation. Kuhn: Patti hat direkt am 13. März 2020 ihre Agenda entsorgt. Aber es war klar, dass wir weitermachen würden. Wir mussten.

Wenn man nicht von Haus aus so lustig ist wie Sie beide: Kann man Humor irgendwie lernen?

Basler: Humor ist keine Frage der Technik. Er ist vielmehr eine Einstellungssache. Man muss sich manchmal fragen: «Will ich mich dieser traurigen Situation hingeben?» – was ja wirklich teilweise auch absolut verständlich ist – «Oder kratze ich da die letzte humoristische Essenz heraus?»

Lachen trotz aller Tragik?

Basler: Je tragischer eine Situation ist, desto grösser ist doch auch das Potenzial, lustig zu sein. Humor und Tristesse als Gegensätze? Im Gegenteil!

Alle Kulturschaffenden leiden. Was können wir, das Publikum, für euch jetzt tun?

Basler: Viele von uns hoffen und sagen: «Vergesst uns nicht.» Aber man soll ja auch an die Kranken denken, an die Krankenpfleger, an die

Ärztinnen, an all die System-relevanten.

Und abgesehen von den guten Gedanken?

Basler: Bestellt eure Bücher nicht bei Amazon, sondern im Buchladen eures Orts. Um nur ein Beispiel zu nennen. Kuhn: Projekte wie das Ghost Festival Ende Februar sind wahnsinnig spannend. Diese Solidaritätsaktion für Schweizer Musikschafter sollte man unterstützen. Aber wir wollen irgendwann auch wieder machen, was wir am besten können.

Live auftreten.

Kuhn: Genau. Darum: Wenn es wieder Licht am Horizont gibt, man in der Freizeit wieder das Haus verlassen und Kulturstätten betreten darf, tut das unbedingt. Basler: Und bitte erinnert euch daran, wie man Unterhaltung jenseits von Sofa und Netflix konsumiert. Im Theater müsst ihr wieder eine Hose anziehen! Kuhn: Also, am besten schon beim Verlassen des Hauses. 🍄

DER GRUEN-FOOTPRINT

So grün leben Patti Basler und Philippe Kuhn.

1 Arbeitsweg	0	0
2 Tägliche Einkäufe	0	0
3 Shopping	2	2
4 Kochen	7	7
5 Bildschirmzeit	3	8
6 Stromherkunft	8	1
7 Heizen	4	30
Total Punkte	24	48

24 und 48 Punkte = Patti Basler ist Klasse, Philippe Kuhn liegt im guten Durchschnitt. Sein wunder Punkt: Er hat zu Hause eine Erdöl- oder Erdgasheizung.



Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz für SI GRUEN entwickelt. Der Test soll für den Alltag sensibilisieren und Spass bereiten. Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint auf den Seiten 8 und 9.

Fotos: Severin Nowacki, Stephan Bögli

MIT DANIEL YULE VOR ORT

Wie nachhaltig ist Wintersport?

Bahnen, Beschneiungsanlagen, Bergbeizen: Wintersport klingt auf den ersten Blick nicht besonders umweltfreundlich. Ausser man setzt auf erneuerbare Energien.



Die Winter werden immer kürzer. Auch Skistar Daniel Yule merkt das. Zwar werde alles gemacht, dass sie die Rennen bei guten Verhältnissen fahren können, «aber als ich noch ein Kind war, bin ich sicher weniger oft im Regen Ski gefahren». Yules Eindruck täuscht nicht: Der Klimawandel ist spürbar. Die Klimaszenarien des Bundesamts für Meteorologie und Klimatologie halten im Bericht «CH2018» fest, dass sich die Anzahl Schneetage in tiefen Lagen seit 1970 schon halbiert hat. Zudem ging das Volumen der Schweizer Gletscher seit 1850 um rund 60 Prozent zurück.

Ist darum Wintersport und Nachhaltigkeit ein Widerspruch? Das Matterhorn glacier paradise in Zermatt auf 3883 Metern über Meer zeigt, wie eine Wintersportanlage umweltfreundlich konzipiert werden kann. «Wir müssen nachhaltig mit unserer Natur umgehen und vorsorgen für die nächsten Generationen», sagt Kurt Guntli, stellvertretender CEO und Bereichsleiter Elektro der Zermatt Bergbahnen. Mit der Photovoltaikanlage kann ein Teil des Energiebedarfs für die höchstgelegene Bergstation Europas gedeckt werden. Gut 35000 Kilowattstunden Leistung liefern die 195 Quadratmeter Solarmodule im Durchschnitt pro Jahr. Das entspricht dem jährlichen Verbrauch von zehn Haushalten, sagt Marc Hauser, Ingenieur für Wind- und Solarenergie bei der BKW. Er hat die Solaranlage auf dem Klein Matterhorn, die seit 2009 in Betrieb ist, im Sommer 2019 komplett saniert. Das Projekt der BKW, das 2010 mit dem Schweizer Solarpreis ausgezeichnet wurde, ist hocheffizient: Es bringt rund 80 Prozent mehr Energie als eine Photovoltaikanlage im Flachland.



Eine Photovoltaikanlage produziert rund 80 Prozent mehr Energie auf 3883 m ü. M. als im Flachland.

Erneuerbare Energien nutzen. Die exponierte Lage in den Alpen sieht Häuser als Chance. Denn auch die Ortschaften unterhalb der Pisten profitieren von mehr Sonneneinstrahlung und Reflexion. Guntli ist ebenfalls überzeugt, dass «das Wintersport-Business trotz aufwendigen Pistenpräparationen und Beschneiungsanlagen, die für einen gesicherten Wintersportbetrieb unumgänglich sind, dank erneuerbaren Energien weitgehend nachhaltig betrieben werden kann». Auch Yule leistet einen Beitrag. Er habe im vergangenen Jahr alle Flüge über das ETH-Start-up Climeworks, das CO₂ direkt aus der Luft filtert, kompensiert. Ausserdem verzichte er auf unnötige Reisen und bilde Fahrgemeinschaften. «Und ich esse viel weniger Fleisch. Das sind Kleinigkeiten, aber ich glaube, irgendwo muss man anfangen.» Und bei Swiss-Ski seien auf diesen Winter hin erstmals Hybrid-Modelle von Audi im Einsatz.

BKW engagiert sich bei Swiss-Ski

Seit sechs Jahren ist die BKW Nachhaltigkeitspartnerin des Schweizerischen Skiverbands Swiss-Ski. Dank ihren umfassenden Kompetenzen in Energie, Gebäude und Infrastruktur bietet sie Lösungen für eine lebenswerte Zukunft – auch im Schneesport. Gemeinsam können wir es schaffen, wenn wir heute schon an morgen denken. Mehr erfahren Sie unter: vordenken.bkw.ch



INNOVATIV



1 Kein Röhrensalat: Aus der Heizungszentrale wird die Energie in die 14 Wohnungen des Hauses verteilt.
2 Leicht fröstelnd: Hausherrin Margrit Meier vor Inbetriebnahme der Heizung im Treppenhaus des Neubaus.



Frau Meier und die Eisheizung

Es klingt wie ein Widerspruch. Doch es ist ein bewährtes System: Heizen mit Eis. Ein Mehrfamilienhaus in Kloten macht sich die vielversprechende Technologie zunutze und spart damit Kosten und CO₂.



«Die Anlage weist eine grosse Rentabilität aus und verursacht geringe Unkosten.»

- 1 Das zentrale Element: der 340 Kubikmeter grosse Eisspeicher im Untergeschoss des Gebäudes.
- 2 Engagierte Bauherrin: Margrit Meier überwacht vom verglasten Balkon aus die Arbeiten am Neubau.
- 3 Endspurt: Noch in den Wintermonaten ziehen die ersten Mieter am Bucheggweg ein.
- 4 Top of Kloten. Afrim Ibrahim kontrolliert die thermischen Solar Kollektoren auf dem Gebäudedach.

Text: Thomas Renggli
Fotos: Sophie Stieger

Margrit Meier wirft einen kritischen Blick auf das Geschehen auf der Baustelle am Bucheggweg in Kloten. Dann lächelt sie milde: «Es läuft alles nach Plan, aber man muss Präsenz markieren und mit den Arbeitern kommunizieren.» Die 76-jährige Seniorin ist die Herrin im Haus – im wahrsten Sinn des Wortes. Sie hat das neue Mehrfamilienhaus mit 14 Wohnungen im Herzen von Kloten eigenhändig auf einem Blatt Papier entworfen: «Ich wusste ja am besten, was ich wollte.» Und dann übernahm sie kurzerhand auch noch die Bauführung: «So lassen sich die Kosten optimieren», sagt sie und führt die Besucher in die helle Attikawohnung des Gebäudes: «Von hier sieht man über ganz Kloten – bis zum Rollfeld des Flughafens.»

Tatsächlich: Hinter den Häuserzeilen erkennt man den A380 der Singapore Airlines, wie er langsam zur Startpiste rollt. «Das ist das grösste Passagierflugzeug der Welt», sagt Frau Meier und zieht den Reissverschluss ihrer Jacke hoch. Noch sind im Neubau die Temperaturen wenig einladend. Doch schon bald wird sich dies ändern. Die ersten Mieter ziehen noch in den Wintermonaten ein

– und dürfen sich dann nicht nur temperaturmässig über eine warme Atmosphäre freuen. Auch finanziell will die Vermieterin ein wohliges Gefühl vermitteln: «Eine Wohnung darf nicht zu viel kosten – gerade bei den Nebenkosten habe ich oft ein schlechtes Gewissen, wenn sie zu hoch ausfallen.»

Aus diesem Grund hat sich Margrit Meier für ein modernes, ökologisches und innovatives Heizsystem entschieden – eine Eisspeicherheizung. Spätestens an dieser Stelle ruzelt der Ausenstehende skeptisch die Stirn: Heizen mit Eis? Das klingt eher wie ein falsch getimter Aprilscherz als nach einer Technologie, die einen über die kalten Monate tragen soll. Frau Meier zeigt sich über diese Einwände erheitert: «Kommen Sie mit ins Untergeschoss. Herr Ibrahim wird Ihnen alles erklären.» Afrim Ibrahim ist der Abteilungsleiter Heizung der für das Heizungssystem verantwortlichen Inag-Nievergelt AG, eines Unternehmens der BKW Building Solutions. «Dieses Heizkonzept besteht aus drei verschiedenen Elementen: einer Wärmepumpe, thermischen Solar Kollektoren, die auf dem Dach befestigt sind, und einem Eisspeicher im Keller.» Dieser Speicher dient als Energiereservoir für Zeiten im Jahr, wenn die Sonne allein nicht ausreicht, um die Häuser zu heizen. Dann holt sich die Wärmepumpe des Sys-

tems die Energie aus dem Eisspeicher.

Durch die präzise Abstimmung der drei Komponenten Eisspeicher und thermische Solar Kollektoren der Walliser Firma Energie Solaire SA und Wärmepumpe der Firma Viessmann (Schweiz) AG arbeitet das Heizsystem äusserst effizient und damit auch mit niedrigen Betriebskosten. Fazit: Eisspeicherheizungen sind eine attraktive Lösung im Bereich der erneuerbaren Heizsysteme. Was kompliziert tönt, erklärt Ibrahim in einfachen Worten: «Da die Wärmepumpe dem Wasser Energie entzieht, wandelt sich die Flüssigkeit nach und nach in Eis um und setzt in diesem Gefrierprozess Wärme frei – Wärme, die zum Heizen der Wohnungen genutzt werden kann.» Dabei handelt es sich um ein innovatives Konzept, das aber mit konventionellen und erprobten Komponenten umgesetzt wird. Ibrahim führt aus: «Die Eisspeicherheizung ist die ideale Lösung für Neubauten und gut isolierte Gebäude. Ihr Wirkungsgrad ist im Idealfall sogar grösser als der einer geothermischen Wärmepumpe.» Was Frau Meier zusätzlich freut: «Die Anlage weist eine gute Rentabilität aus und verursacht geringe Unterhaltskosten.»

Das System funktioniert nach einem Kreislaufprinzip. Sobald die Solar Kollektoren eine Temperatur im positiven Bereich

aufweisen, bringen sie das Eis wieder zum Schmelzen. So wechselt der Aggregatzustand während des gesamten Winters: aus Eis wird Wasser, aus Wasser wird Eis. In den Sommermonaten dagegen wird der Speicher, in dem sich dann Wasser befindet, durch die Solar Kollektoren aufgeheizt – mit dem Ziel, möglichst grosse Energiemengen für den Winter zu speichern.

Margrit Meier steht daneben und nickt zustimmend. Für sie sind diese Erklärungen weder neu noch schwer verständlich. Sie habe sich schon immer für diese Form der Energiegewinnung interessiert – seit ihr Mann in ihrem früheren Zuhause in Hombrechtikon den Dorfbach zur Energieproduktion haben nutzen wollen: «Doch dies funktionierte nicht, weil der Bach zu wenig Wasser führte und zu weit weg vom Haus war.» In Kloten ist Frau Meier auf keinen Bach angewiesen. Das Eisspeichersystem funktioniert tadellos. Deshalb könne sie nun die Nebenkosten für die Mieter von 350 auf 220 Franken senken: «Das gibt mir ein gutes Gefühl.» Ein gutes Gefühl gibt ihr auch, dass sie die Wohnungen weitgehend CO₂-neutral beheizen kann: «Wir sind unabhängig von Öl, von Gas und von Holz. Wir verschwenden keine Ressourcen.»

Sie wolle nicht nur reden, sondern auch handeln, sagt Frau Meier forsch. Bei aller Eupho-



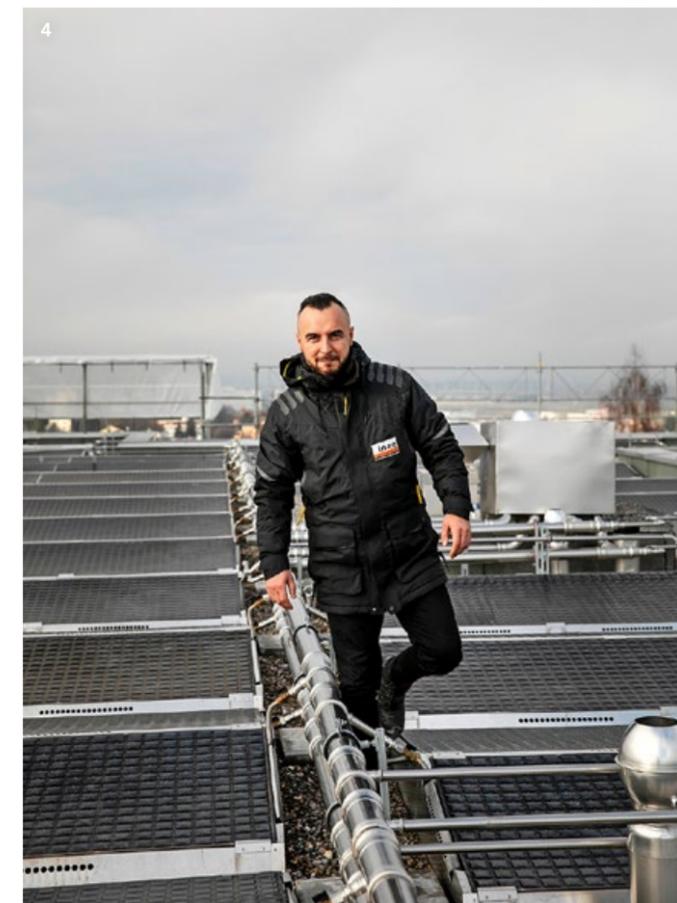
rie gibt Ibrahim zu bedenken, dass das Eisspeicherdepot nicht für jedes Objekt geeignet ist: «Es braucht eine gewisse Grösse wie hier das Mehrfamilienhaus, damit es sich rechnet.» Am Bucheggweg in Kloten ist das System aber die perfekte Lösung. Fachmann Ibrahim geht davon aus, dass Margrit Meier mit ihrem Flair für fortschrittliche Technologien einen Trend auslöst. In Deutschland beispielsweise ist das Verfahren bereits weit verbreitet. Das Stadtarchiv in Stuttgart wird mit einer Eisspeicherheizung betrieben. Sie sei die perfekte Alternative zu einer Erdsonde, sagt Ibrahim: «Sie kostet gleich

viel, die Leistung ist gleich hoch oder gar besser, und sie birgt weniger Risiken. Ich kann wirklich keine Nachteile nennen.» Interessant sei die Technologie auch für grosse Gewerbe- und Bürogebäude, weil die Abwärme, die zum Beispiel beim Kühlen der Computer server entsteht, fürs Auftauen des Eisspeichers genutzt und dort gesammelt werden könne. Mit anderen Worten: Frau Meier am Bucheggweg in Kloten hat den heizungstechnischen Fortschritt zu ihrem persönlichen Standard gemacht. 🌟

Dieser Beitrag entstand in Zusammenarbeit mit BKW.

EXPERTENNETZWERK

Mit 45 Tochtergesellschaften bietet die BKW Building Solutions vielseitige Dienstleistungen in den Bereichen Gebäudetechnik, Gebäudeautomation sowie Informations- und Kommunikationstechnologien (ICT) aus einer Hand.
www.gebaeudetechnikgruppe.ch



SUZANNE THOMA

Die Pioniere der nächsten industriellen Revolution

„Als Chefin der BKW erhalte ich viele Interviewanfragen. Das Börsenmagazin will eine Einschätzung zum Aktienkurs, das Lokalblatt befragt mich zur Zukunft des regionalen Wasserkraftwerks, und die People-Sendung möchte wissen, wie es ist, als Frau einen Konzern zu führen. Doch die Fragen, die ich am häufigsten beantworten darf, betreffen die Wachstumsstrategie der BKW: Weshalb hat der Konzern über 130 Firmen akquiriert? Weshalb breitet sich die Gruppe im Markt der Gebäude- und Infrastrukturdienstleistungen aus? Nimmt sie dort nicht den Klein- und Mittelunternehmen alle Aufträge weg?

Der Dienstleistungsmarkt, in dem die BKW wächst, ist gross und dynamisch. Da hat es Platz für viele kleinere und grössere Player. Gleichzeitig ist es aber auch ein Fakt, dass die Herausforderungen in diesem Markt immer anspruchsvoller werden. Denn die Bereiche Energie, Gebäude und Infrastruktur verschmelzen immer mehr zu einem grossen und zusammenhängenden Ganzen. Die neue Ausgangslage fordert technologisch fitte Unternehmen mit vernetzten Lösungen. Ich denke zum Beispiel an Solaranlagen in Wohnquartieren: Damit die Bewohner des Quartiers den Solarstrom optimal nutzen können, braucht es



Lösungen aus einer Hand – von der Planung der Anlage über die Steuerung bis zur Nutzung für Wärmepumpen oder Elektroautos. Nicht nur einzelne Quartiere, sondern ganze Dörfer, Städte und Länder verändern sich durch die Urbanisierung und die Klimaerwärmung. Wir befinden uns am Beginn der vierten industriellen Revolution. Nach der Mechanisierung, der Elektrifizierung und der Digitalisierung kommt jetzt die Dekarbonisierung, also die Ablösung von fossilen durch

erneuerbare Energieträger. Das bedeutet, dass wir die Produktion und die Verteilung von Energie neu gestalten müssen. Gleichzeitig müssen wir Gebäude und Infrastrukturen ressourcenschonend bauen und unterhalten. Es braucht – überspitzt gesagt – quasi eine energetische Total-sanierung rund um die Welt. Einzelne Firmen können solche komplexe und länderübergreifende Aufgaben selten allein bewältigen. Vielmehr braucht es Netzwerke mit gebündelten Kompetenzen, die mit Pionier-

geist vorangehen und den Bau neuer Systeme ermöglichen. Die BKW hat ihr Netzwerk mit mehr als 130 Firmen in ganz Europa aufgebaut, um eine treibende Kraft für eine nachhaltige Neugestaltung von Gebäuden und Infrastrukturen zu sein. Das Selbstverständnis dazu zieht sie aus ihrer Herkunft: Zwischen 1917 und 1920 hat die BKW in Mühleberg das damals modernste Flusskraftwerk Europas gebaut. Das ist ein grosses Bauwerk, bei dem das Unternehmen nicht nur seine Innovationskraft, sondern auch seine Planungs- und Engineering-Fähigkeiten bewiesen hat. So betrachtet ist unsere Wachstumsstrategie mit dem zusätzlichen Fokus auf Gebäude und Infrastrukturen eine logische Weiterentwicklung unseres Geschäfts. Sie steht im Einklang mit dem, was der Markt und die Kundinnen und Kunden von uns verlangen. Mit unserer Strategie schaffen wir Lösungen, welche die Welt für eine lebenswerte Zukunft braucht.

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

Foto: zvg

So sparen Sie beim Bau Ihrer Solaranlage

Warum alleine mehr bezahlen, wenn es gemeinsam günstiger geht? Urs Rüeegsegger aus Höfen bei Thun profitierte beim Kauf seiner Solaranlage von einem Quartier-Rabatt.

Eine Solaranlage auf dem Dach seines Einfamilienhauses? Dieser Gedanke kam Urs Rüeegsegger immer wieder. «Zumal das auch eine gute Voraussetzung für ein eigenes Elektroauto ist», erzählt er. Als ein Nachbar sich von Spezialisten der BKW sein eigenes Sonnenkraftwerk installieren liess, schaute er deshalb ganz genau hin. «Ich habe gestaunt, wie schnell das ging, denn ich dachte, das sei eine viel grössere Sache. Und ich habe natürlich gefragt, ob er zufrieden sei», erzählt Rüeegsegger. Die Antwort lautete Ja. «Mein Nachbar hat viele Offerten verglichen. Ich wusste, wenn er zufrieden ist, ist das eine gute Sache», sagt der Betreiber eines Fitness- und Gesundheitszentrums weiter. Urs Rüeegsegger nahm Kontakt mit Sandro De Cubellis auf, der das Solaranlage-Projekt bei seinem Nachbarn betreute. Der BKW Account Manager von Home Energy berät Kunden auf Wunsch vor Ort. «Ich fragte Herrn De Cubellis bei seinem Besuch, ob es sich auf den Preis auswirke, wenn noch mehr Nachbarn mitmachen würden», sagt Urs Rüeegsegger. De Cubellis erinnert sich: «Bei dieser Frage ging mir ein Pilotprojekt durch den Kopf, das wir drei Monate früher in Wohlten bei Bern hatten. Dieses war zwar eine Zusammenarbeit zwischen der Gemeinde und der BKW, doch das Prinzip war das gleiche: Je mehr Anlagen gleichzeitig gebaut werden, desto günstiger wird jede einzelne.» Aufgrund dieser Vorgeschichte und weil Urs Rüeegsegger sieben weitere Nachbarn für die Installation einer Solaranlage begeistern konnte, entwickelte BKW Home Energy den Quartier-Rabatt für Private.

Foto: zvg, iStock



Urs Rüeegsegger baut seine Solaranlage mit anderen im Quartier – und profitiert.

Eine Schweizer Innovation mit positiven Auswirkungen für Rüeegsegger: «Ich spare so 3860 Franken», freut er sich.

Das Modell, das je nach Teilnehmerzahl bis zu 15 Prozent Vergünstigung gewährt, bietet aber nicht nur für die Kunden Vorteile. «Wenn wir mehrere Anlagen gleichzeitig projektieren und bauen können, können wir das Material zentralisiert liefern – vom Gerüstbauer bis zu den Sublieferanten. Das senkt die Transportkosten und spart Transportweg», sagt Ralph Waldmeier, Business Development Manager bei der BKW.

SOLARRECHNER

Sie denken über die Installation einer Solaranlage nach? Mit dem Solarrechner der BKW erfahren Sie in wenigen Minuten, ob sich eine Photovoltaikanlage oder ein Stromspeicher für Sie rentiert. www.home-energy.ch/solarrechner

Gerade Letzteres ist den Fachleuten von BKW Home Energy ein besonderes Anliegen. «Das Wichtigste an einer Photovoltaikanlage sind die Nachhaltigkeit und die Umwelt. Deshalb macht es Sinn, auch beim Bau schonend vorzugehen. Der Quartier-Rabatt macht das möglich», betont denn auch Ralph Waldmeier. Noch steckt der Quartier-Rabatt in den Anfängen. Ziel seiner Erfinder ist es aber, ihn nicht nur im Einzugsgebiet der BKW, also in den Kantonen Bern, Freiburg, Waadt, Solothurn und Aargau, anzubieten, sondern möglichst bald auch schweizweit. «Wir sind dabei, mit Partnerfirmen ein nationales Netz aufzubauen», sagt Waldmeier. Falls auch Sie mit dem Gedanken spielen, sich eine Solaranlage zuzulegen: Auf home-energy.ch können Sie online berechnen lassen, wie viele Panels Sie für Ihr Dach benötigen und was die Anlage kosten würde. Dort können Sie auch angeben, falls Sie eine persönliche Beratung wünschen. BKW bietet diese interessierten Einzelpersonen, aber auch Gemeinden an.

SMART FAHREN

Tankstelle der guten Gefühle



1



2



3

«Auf der Suche nach einer neuen Wohnung war eine Elektrotankstelle eine wichtige Voraussetzung.»
Mieter Meinrad Nietlisbach

1 Vermieter Heinz Suter (links) und Silvan Riedweg, Smart Energy Sales Spezialist bei BKW, in der Elektronikkentrale des Neubaus.
2 Mieterin Olivia Herber (mit Tochter Nora): «Mit einem Elektroauto können wir einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.»
3 Energie aus der Buchse: Über Nacht wird das Auto aufgeladen, am nächsten Tag fährt man umweltschonend und kostengünstig.

Sound der Zukunft. Ladestationen gehören in Neubauten zum Standard. An der Dorfstrasse in Dällikon ist man dank des BKW Kompetenzzentrums für smarte E-Mobilitätslösungen der Zeit voraus.

Text: Thomas Renggli / Fotos: Nelly Rodriguez

Riegelhäuser, Bauernhöfe, grüne Wiesen und die sanften Hänge der Lägern ganz in Sichtweite. In Dällikon im zürcherischen Furtal lässt es sich bestens leben. Die attraktive Lage war einer der Hauptgründe, weshalb sich Barbara Meier und Heinz Suter entschieden, ihr altes Bauernhaus komplett neu aufzubauen und gleichzeitig die angrenzende Scheune zu einem Mehrfamilienhaus umzufunktionieren: «Das Projekt war eine Herzensangelegenheit», sagen die beiden unisono.

Schnell war ihnen klar, dass sie sich bei der Auswahl der Heizanlagen und der Elektroinfrastruktur an den neusten Trends orientieren: «Ein Neubau ist immer auch eine grosse Chance, künftige Entwicklungen zu antizipieren. Denn man hat weitgehend Planungsfreiheit», sagt Suter. Zu den wichtigsten Bestandteilen des modernen und nachhaltigen Bauens zählt das Bereitstellen von Infrastruktur für die E-Mobilität. Im Falle des Neubaus in Dällikon sind es die Ladestationen in der Tiefgarage für Hybrid- und Elektroautos. Für Mieter Meinrad Nietlisbach war dies eine Grundvoraussetzung, dass er sich für diese Wohnung entschied: «Wir hatten schon an unserem alten Wohnort eine Ladestation. Dort mussten wir sie allerdings noch selber installieren. Als wir eine neue Wohnung suchten, war für uns klar, dass eine Ladestation vorhanden sein muss.»

In Dällikon profitieren die Mieter vom Know-how des BKW Kompetenzzentrums für smarte E-Mobilitätslösungen. Die Fachspezialisten standen dem Eigentümerpaar während der Planungsphase bis zur Inbetriebnahme beratend zur Seite und trugen damit zum sinnvollen Zusammenspiel von Solarproduktion und den einzelnen Verbrauchern bei. Silvan Riedweg, Smart Energy Sales Spezialist bei BKW, sagt: «Der Erfolg eines solchen Projekts beginnt schon bei der Planung. Nur wenn an den Schnittstellen der verschiedenen Systeme alles reibungslos funktioniert, kann die gewünschte Effizienz erzielt werden.» Der Fachmann streicht das ganzheitliche, intelligente und nachhaltige Energiekonzept hervor – von der Stromproduktion über die Abrechnung bis zur Überwachung des Betriebs. Fachmann Riedweg erklärt: «An einem schönen Sommertag wird durch die Solar-

anlage mehr Energie erzeugt, als dass im Haus gebraucht wird. Dann trägt ein ladendes Elektroauto dazu bei, dass mehr Solarstrom vor Ort verbraucht werden kann.» Für Meinrad Nietlisbach ist dies besonders befriedigend: «Man hat beim Autofahren ein gutes Gewissen, wenn man umweltschonend unterwegs ist – und dabei noch Geld spart.» Die Mieter erhalten die Abrechnung für die Ladungen direkt mit der Stromrechnung. Dies ist möglich, da am Standort ein Zusammenschluss zum Eigenverbrauch umgesetzt wurde und die BKW auch den gesamten Stromverbrauch an die Mieter einzeln aufschlüsselt. Für den Solarstrom zahlen die Mieter übrigens weniger als im Hochtarif aus dem Netz.

Dieser Beitrag entstand in Zusammenarbeit mit BKW.



LA FLOR

Madame Chocolat

Laura Schälchli bricht mit einem Stück Schweizer Tradition. Sie setzt auf Kakao statt viel Zucker und zeigt, dass Schokolade keine Massenware ist.

Text: Lisa Merz/Fotos: Lukas Lienhard, Marie Christine Gerber

1 Laura Schälchli gründet 2017 mit drei Kollegen eine Schokoladenmanufaktur.
2 Vom Rösten der Bohnen bis zum Einpacken der Tafeln macht La Flor alles selbst. Aus Kakaomasse (Bild), Kakaobutter und Zucker entsteht feinste Schokolade.





1 Chocolatier Finn Ramseier verwendet nur biologische Zutaten.
2 Sauer, erdig, würzig: La Flor zeigt, welche unterschiedlichen Eigenaromen schwarze Schokolade haben kann.
3 Laura Schälchli ist auch Slow-Food-Botschafterin und leitet Workshops rund ums Essen.
4 Konsequent im Design und in der Nachhaltigkeit: Die neue Verpackung ist kompostierbar.



Kommt Laura Schälchli am Abend von der Arbeit nach Hause, braucht sie Käse und Brot. «Irgendwann ist auch bei mir Schluss mit Süßem», erzählt die 38-Jährige, während sie durch ihre Schokoladenmanufaktur La Flor im Zürcher Binzquartier führt. Hier, in der ehemaligen Produktion einer Grossbäckerei, sieht es ziemlich anders aus, als man es erwarten würde: Stehlampen statt Fabrikbeleuchtung, leise Gespräche statt Maschinengetöse. La Flor ist Teil des Zürcher Food-Hubs Das Provisorium, sozusagen ein kreatives kulinarisches Grossraumbüro. An Holztischen sitzen vereinzelt Personen und beugen sich über ihre Laptops. Mitten im Raum steht eine offene Industrieküche. «Bei uns kann man auch einen Coworking-Space mieten und fein essen», erklärt Laura Schälchli.

Meistens kocht sie am Mittag fürs Team. Die Liebe zu Lebensmitteln und Produzenten gab vor vier Jahren auch den Ausschlag, um zusammen mit drei Kollegen La Flor zu gründen. Als Mitbegründerin von Slow Food Youth beschäftigte sich Laura Schälchli schon lange mit dem Thema Essen und Genuss. «Das Wichtigste ist die Qualität», sagt sie. «Und die Wertschätzung gegenüber den Produzenten.»

«Das Wichtigste? Die Qualität und die Wertschätzung gegenüber den Produzenten»

Gerade Schokolade sei leider zur Massenware verkommen, man wisse sie nicht mehr richtig zu schätzen. Um den Preis tief zu halten, wird einfach der Zuckeranteil erhöht auf Kosten des teuren Kakao. Dabei ist genau dieser die Grundlage einer guten Schokolade.

«Am besten merkt man das beim Probieren», sagt Laura Schälchli und reicht ein Holzbrett mit verschiedenen Sorten von La Flor. Nur schon die Namen klingen verführerisch: Tesoro Escondido, Hacienda Limon oder Fazenda Vera Cruz. Sie stehen für die jeweiligen Plantagen, auf welchen der Kakao in Handarbeit angebaut und geerntet wird. Eine Tafel, ein Hof – Single-Farm-Herstellung nennt sich dieses Prinzip. «Wir kennen alle Kakaobauern persönlich und brauchen keine Zwischenhändler. So können

wir sie gerecht für ihre Arbeit entlohnen.» Das Fair-Trade-Label sucht man trotzdem vergebens auf den recycelbaren Verpackungen von La Flor. «Die Nachhaltigkeit ist bei uns so selbstverständlich, dass es keinen Hinweis darauf braucht. Zudem möchten wir die Qualität in den Vordergrund stellen und nur mit den besten Rohstoffen arbeiten.» Dafür bezahlt Laura Schälchli auch gerne fünf Dollar pro Kilo. Zum Vergleich: Der Preis für Fair-Trade-Bohnen liegt bei



Links: Kakaobohnen werden samt Fruchtfleisch getrocknet. Unten: Kakao-bohnentransport aus Kolumbien für La Flor mit dem Schiff «Tres Hombres».

Fotos: Olivia Pulver, zvg (2)

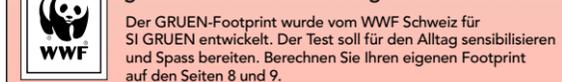
«Nachhaltigkeit ist bei uns so selbstverständlich, dass wir auf der Verpackung keinen Hinweis darauf brauchen.»

DER GRUEN-FOOTPRINT

So grün lebt Laura Schälchli zu Hause.

1 Arbeitsweg	0
2 Tägliche Einkäufe	0
3 Shopping	0
4 Kochen	5
5 Bildschirmzeit	1
6 Stromherkunft	8
7 Heizen	30
Total Punkte	44

44 Punkte = Die Erdölheizung in der Mietwohnung vermässelt Laura Schälchli Bestnoten. Alles andere kann man nicht besser machen – sie baut ihre Möbel aus gebrauchtem Holz und trägt nur Secondhand.



Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz für SI GRUEN entwickelt. Der Test soll für den Alltag sensibilisieren und Spass bereiten. Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint auf den Seiten 8 und 9.

2,4 Dollar. Sind die Früchte geerntet, kommt das Fruchtfleisch inklusive der Samen der Kakaobohnen in Holzkisten. Dort beginnt die für den Geschmack so wichtige Fermentation. Danach werden die Bohnen getrocknet und exportiert. «Letztes Jahr haben wir uns einen grossen Wunsch erfüllt», sagt Laura Schälchli. Anstatt mit dem Containerschiff werden die Kakaobohnen aus Kolumbien mit dem Holzsegelschiff «Tres Hombres» transportiert. In der Schweiz wird der Kakao zuerst von der Firma Felchlin geschält und zerkleinert. Alles Weitere passiert in der Manufaktur von La Flor. Genauer: hinter einer ziemlich unscheinbaren Tür im Zürcher Grossraumbüro. Kaum öffnet Laura Schälchli diese, ist man in feinsten Schokoladenduft ge-

hüllt. In Stahltöpfen wird eine glänzend braune Masse aus Kakao, Kakaobutter und Zucker umgerührt und zu Kuvertüre verarbeitet. Das ist ziemlich einzigartig, die meisten Hersteller kaufen diese ein. Chocolatier Finn Ramseier holt geröstete Brotkrümel aus dem Ofen: «Unsere neuste Kreation, die Dragées Bread Crumbs.» Die Idee für die Kombination von Schokolade und Brotresten war naheliegend. Die Macher der Äss-Bar, welche Brot vom Vortag verkaufen, haben ihr Büro bloss eine Etage höher. Im letzten Jahr gingen bei La Flor so viele Bestellungen ein wie noch nie. Die Corona-Krise macht die Konsumenten bewusster – man tut sich wieder mehr Gutes. Und was passt da besser als ein Stück Schokolade? 🍫

MIT STIL IN EINER ALTEN FABRIK

Karin Keller Müller lebt in einer zum Loft umgebauten Fabrik in Winterthur. Die meisten Möbel hat sie im Brockenhaus, auf dem Flohmarkt oder am Strassenrand aufgespürt. Auch in Abbruchhäusern wurde sie schon fündig. Jeder Gegenstand in ihrem Zuhause hat eine Geschichte.



Texte: Barbara Halter und Lisa Merz

Fotos: Olivia Pulver

Hereinspaziert!

Selten war das Daheim so wichtig – und der Wunsch nach **ANDEREN WOHNFORMEN** grösser. Zu Besuch in der Jurte, im Tiny House und in einer ehemaligen Fabrik.

EINE FAMILIE IM TINY HOUSE Lea und Pierre Biege mit Töchterchen Juno in ihrem Mini-Haus in Albinen VS. Holger haben sie ihr Zuhause gekauft, und «Hallo Holger» heissen auch Blog und Podcast, in denen sie über Minimalismus, Nachhaltigkeit und das Wohnen auf 27 Quadratmetern berichten.

**NOMADEN IN DER JURTE**

Rolf Nungesser (links) und Cristian Reymond haben letzten Frühling ihr Haus gekündigt, einen grossen Teil ihres Besitzes verschenkt und eine Jurte gekauft. Alle paar Monate packen sie ihre Sachen und ziehen um, längerfristig suchen sie aber einen festen Platz, um sich niederzulassen.



«Als Vorbereitung auf das Leben im Tiny House begannen wir systematisch, unseren Besitz und den Wohnraum zu reduzieren.»
Pierre Biege



Was macht ihr, wenn die Kinder mal gross sind? Diese Frage wird uns am häufigsten gestellt, und seit Lea zum zweiten Mal schwanger ist, erst recht. In unserer Generation sind alle mit einem eigenen Kinderzimmer aufgewachsen. Viele können sich das Leben als Familie in einem Tiny House nur schwer vorstellen. Wir machen uns diesbezüglich keine Gedanken. Es gibt tausend Möglichkeiten, das Haus auszubauen, und Sorgen auf Vorrat machen wir uns keine. Wir leben im Hier und Jetzt. Denn: Wer weiss schon, was in zehn Jahren ist? Die Initialzündung hatten wir vor ungefähr fünf Jahren. Lea und ich schauten eine Doku über Minimalismus, in der auch Tiny Houses gezeigt wurden.

Wir wussten sofort: Das ist es! In Österreich entdeckten wir einen Anbieter solcher Häuser und begannen systematisch, unseren Besitz und den Wohnraum zu reduzieren. Wir verzichteten zum Beispiel ein Jahr lang auf einen Esstisch. In Thun wohnten wir erst auf 80 Quadratmetern, dann in Visp auf 39. In der Zeit, als Juno auf die Welt kam, waren es sogar nur noch 16 Quadratmeter. Das war aber sogar für uns zu eng. In Albinen fanden wir dann ein Grundstück und eine Gemeinde, die unseren Plänen mit dem Tiny House offen gegenüberstand. Ich bin hier aufgewachsen, trotzdem testeten wir erst, ob für uns das Leben im abgelegenen Dorf überhaupt funktioniert. Für meine Arbeit pendle ich regelmässig nach Bern. Wir können beide nicht Auto fahren, aber es geht auch ohne. Im Dorf

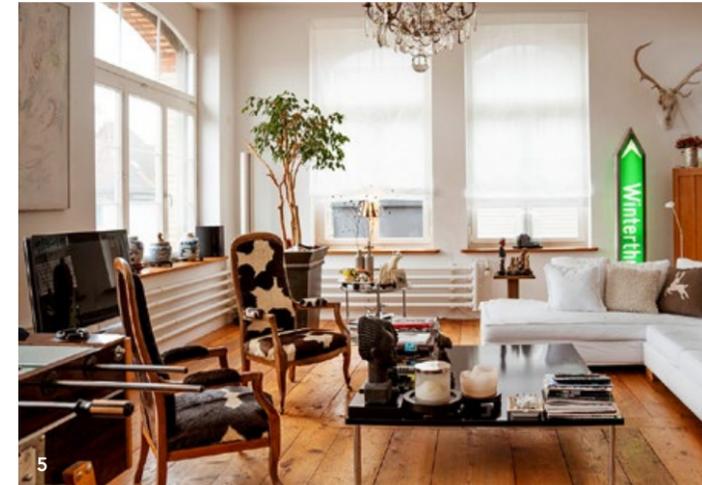
fährt nur siebenmal am Tag ein Bus zum Bahnhof Leuk, aber ich kann die Strecke auch mit dem E-Bike machen und bin fast gleich schnell dort. Ende 2018 haben wir Holger bestellt, im Sommer 2020 sind wir eingezogen. Da das Grundstück am Hang liegt, mussten wir erst ein Fundament bauen – unter Holger befindet sich Berta, unser Hobbyraum. Auch einen Anschluss für Wasser, Strom und an die Kanalisation haben wir. Das ist vorgeschrieben in der Schweiz, obwohl das Tiny House autark ist. Rückblickend sind wir froh um dieses Back-up: Der Wind hat auf dem Dach ein Solarpanel weggerissen. Unsere Photovoltaik-Anlage funktioniert zurzeit nicht mehr und muss geflickt werden. Wir sind zwar beide kreativ, aber handwerklich leider komplett unbegabt.



Lea, 25, und Pierre Biege, 27, leben mit Töchterchen Juno, 1, im Wallis in einem autarken Tiny House. Sie kümmert sich um die wachsende Familie, er ist Geschäftsführer eines nachhaltigen Modelabels.

1 Tiny House Holger hat 27 Quadratmeter Wohnfläche. «Innen wirkt es durch das loftmässige Konzept grösser als erwartet», sagt Pierre Biege. 2 Tisch und Couch im Essbereich können aufgeklappt und ausgezogen werden. Der Boden ist aus Eichenholz, alle Wände sind aus weiss gestrichener und naturbelassener Lärche. 3 Morgens und abends wird der wassergeführte Ofen eingefeuert. Er heizt zwei Radiatoren auf. 4 Die Küche und gleich dahinter das Badezimmer mit Dusche und Komposttoilette. 5 In den Bettschubladen finden alle Kleider Platz. Falls nötig, liesse sich hier auch ein zusätzlicher Rost einbauen. 6 Der Futon, eine Spezialausführung, ist über zwei Meter breit und wird als Familienbett genutzt.





1 KÜferei, Badestube und Kistenfabrik: Das 147-jährige Gebäude, welches in Winterthur ZH steht, hat schon einiges erlebt. Seit zwanzig Jahren wohnen hier Karin Keller Müller, ihr Mann Matthias und ...
 2 ... Kater Jakob.
 3 Die meisten Möbel und Einrichtungsgegenstände hat Karin Keller Müller in Brockenstuben, auf Flohmärkten oder in Abbruchhäusern gefunden. Für die antiken Kacheln im Badezimmer ist sie extra nach Neapel gefahren.
 4 Stilleben: ein alter Überseekoffer, asiatische Schmuckdosen und ganz viele feine Düfte.
 5 Das Wohnzimmer befindet sich in der ersten Etage im zweistöckigen Loft. Ebenso das Schlaf- und die Badezimmer.
 6 Eine Treppe führt hinauf zur Küche mit beidseitiger Terrasse.

«Klar, der Parkettboden knirscht, und im Winter zieht sich das Holz zusammen – aber genau das macht unsere Wohnung aus. Alles hat eine Geschichte.»
 Karin Keller Müller

„Als mein Mann Matthias und ich vor zwanzig Jahren in dieses alte Winterthurer Fabrikgebäude zogen, haben wir uns bewusst für einen offenen Grundriss entschieden. In der unteren Etage befinden sich das Wohn- und Schlafzimmer. Die meiste Zeit verbringen wir in der Küche, welche den ganzen oberen Stock einnimmt. Hier ist es wunderschön hell, und im Sommer ist die Schiebetür zur Terrasse meistens offen. Dann wohnen wir quasi im Grünen. Ich liebe alte Gegenstände. So wie den originalen Parkettboden, von dem wir zum Glück einen Teil retten konnten, ehe die Bauarbeiter beim Umbau alles auf die Mulde warfen. Klar, das Holz knirscht, und im Winter zieht es sich

zusammen – aber genau das macht unsere Wohnung aus. Bei uns hat alles eine Geschichte. Wie das grosse Buffet, das ich einst in einem Brockenhaus entdeckt habe. Obwohl wir damals noch in einer viel kleineren Wohnung lebten, kaufte ich es einfach. Jetzt passt es perfekt in unsere Küche. So geht es mir auch mit den kleinen Dingen. Nur dass dann mit den Jahren meistens eine Sammlung daraus entsteht – irgendwie kommt immer wieder ein Stück dazu. Wie bei den Porzellan-dosen, welche ich von meinen Reisen durch Asien nach Hause brachte. Oder den antiken Nagelpolierer mit dem schönen silbernen Griff sowie den geschnitzten Berner Bären. Ein bestimmtes Einrichtungs-konzept habe ich nicht. Ich kombiniere gern Stücke, die auf den ersten Blick nicht

zusammenpassen. Zum Beispiel einen ausrangierten Strassenwegweiser mit dem Baccarat-Kronleuchter meiner Grossmutter. Oft restauriere ich auch Dinge, welche ich im Brockenhaus oder am Strassenrand finde. Am liebsten Stühle. Diese Leidenschaft habe ich zu meinem Beruf gemacht, als ich vor zehn Jahren eine Polsterwerkstatt eröffnete. Ich muss ganz genau hinhören, um Kundenwünsche richtig zu interpretieren – Geschmack ist individuell. Man muss dabei seinem Bauch vertrauen. Was meiner Meinung nach beim Einrichten nicht geht, sind Kompromisse. Zum Glück gefällt meinem Mann, was ich nach Hause bringe. Zweimal im Jahr miste ich aus und verkaufe selber am Flohmi – aber nur Kleider. Meine Trouvaillen sind mir heilig.



Karin Keller Müller, 65, arbeitete dreissig Jahre als Flight-Attendant. 2011 eröffnete sie die Polsterwerkstatt Vive Les Chaises in Oberwinterthur ZH und haucht alten und ausrangierten Stühlen neues Leben ein.



«Was haben wir uns in den letzten Jahren nie getraut? Was ist das Krasseste, was wir tun können? Denn jetzt ist der Moment dazu!»
Rolf Nungesser

Im März hat uns der Lockdown den Teppich unter den Füßen weggezogen. Ich leite in Zürich eine Eventagentur, Cristian war für sein Projekt gerade noch in Indien gewesen – und dann wumm! Unser Leben fühlte sich plötzlich unsicher, falsch an. Mit der Panik wollten wir nicht mitschwingen. Wir sahen es eher als ein Zeichen des Universums und fragten uns: Was haben wir uns in den letzten Jahren nie getraut? Was ist das Krasseste, das wir tun können? Denn jetzt ist der Moment dazu! Bei mir

war es unser Haus, das ich bis dahin nie loslassen konnte. Es war mein Anker in unserem doch recht turbulenten Alltag. Aus dem Nichts kam der Wandel nicht: Permakultur, Minimalismus und alternative Wohnformen haben uns in den letzten Jahren immer mehr beschäftigt. Wir schliefen auch schon in Jurten. Schliesslich ging es dann ganz schnell – das ist typisch für uns. Innert einer Woche kauften wir eine Jurte, fanden einen Biohof, wo wir sie den Sommer über aufstellen konnten und ich bei der Arbeit mithelfen durfte. Dann kündigten wir unser Haus. Das Räumen fiel uns leicht. Wir gingen durch die Zimmer und

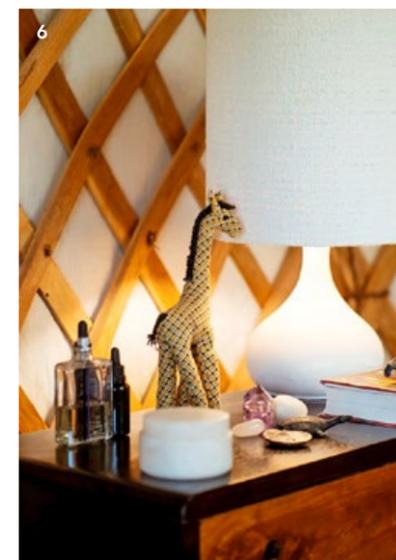
packten jene Sachen ein, die uns am Herzen liegen und in die Jurte passten. Eine Truhe für alle Kleider, das alte Fernsehmöbel als Gestell für den Gasherd, je eine Lampe für die beiden Nachttische. Was wir nicht brauchten, wurde verschenkt oder eingestellt. Lustig war es, als wir unabhängig voneinander ein Plüschtier auswählten. «Ich nehme eine Giraffe mit», sagte ich. Und Cristian: «Ich auch!» Nach dem Sommer auf dem Biohof sind wir im Herbst in die Romandie weitergezogen, zufälligerweise in die Nähe des Orts, wo Cristian aufgewachsen ist. Mithilfe von Freunden ist unser neues Zuhause in

einem Tag eingepackt und andernorts wieder aufgestellt. Das Wohnen in einer Jurte ist in der Schweiz eine rechtliche Grauzone. Wir sind auf einen Gastgeber angewiesen, der uns sein Grundstück zur Verfügung stellt. Und wir ziehen alle paar Monate um. Dieses nomadische Leben passt zurzeit für uns, aber längerfristig suchen wir ein Stück Land, wo wir uns niederlassen können. Wir sind froh um jeden Tipp!

Rolf Nungesser, 48 und Cristian Reymond, 53, sind seit dreissig Jahren ein Paar. Zusammen gründeten sie in Indien die soziale Stiftung Real Time Trust, die Cristian zurzeit von der Schweiz aus betreut.



- 1 Geerdet: Cristian Reymond (links) und Rolf Nungesser beim Mittagessen.
- 2 Gesunde Ernährung ist dem Paar wichtig. Beide erlernten «vor langer Zeit» den Beruf des Kochs. In ihrem neuen Zuhause haben sie nur einen Camping-Gasherd.
- 3 Cristian Reymond trägt seit Jahren keine Schuhe mehr: «Zu viel Komfort macht nur träge.»
- 4 Traditionelle mongolische Jurten bestehen aus Holzgittern, Baumwolle und Filz. Ihr Modell hat sechs Meter Durchmesser, ein Glasfenster und einen Holzboden.
- 5 Geheizt wird mit Holz, geduscht kalt und draussen mit dem Gartenschlauch. Eine Toilette stellen die Nachbarn zur Verfügung.
- 6 Auf jedem Nachttisch steht eine kleine Giraffe.



HOLGER UND SEINE FREUNDE



HAUSBAU Verliebt in Holger? Dann hilft vielleicht dieser Tipp weiter. Lea und Pierre Biege haben ihr Zuhause bei der österreichischen Firma Wohnwagon bestellt. Ihre Mini-Häuser sind **aus Fichtenholz gefertigt** und werden individuell geplant. Je nach Bedürfnis steckt man den Wagen ans Stromnetz, oder er funktioniert autark. Der Innenausbau ist ebenfalls variabel. Lea und Pierre haben sich bei ihrem Zuhause für hochwertige Materialien entschieden, zudem ist Holger fest verankert. www.wohnwagon.at



EINE ANDERE WELT

JURTE STATT WOHNUNG Familienferien, Retreats, Feste – oder einfach ein paar entspannte Tage **mitten in der Natur** erleben: Dafür ist das Jurtendorf bei Luthern Bad LU am Fuss des Napfs der perfekte Ort. Für Besucher stehen Gästejurten zur Verfügung, die mit Betten und einem Holzofen ausgestattet sind. Es wird vegetarisch gekocht. Erleben kann man dies auch im Winter inklusive Sauna. Übrigens: Falls jemand nach einigen Tagen gleich für immer umziehen möchte – die Betreiber des Dorfs verkaufen auch gleich selber Jurten. www.jurtendorf.ch

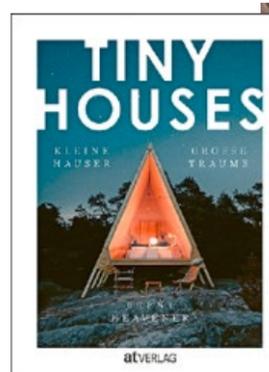


SCHÖN AUFGE-MÖBELT

SECOND LIFE In jedem Keller oder Estrich steht irgendwo ein trauriger Stuhl, der auf seine zweite Chance wartet. Karin Keller Müller ist seine Rettung. In ihrer Polsterwerkstatt **Vive Les Chaises** in Oberwinterthur ZH haucht sie ausgedienten Stühlen und Fauteuils neues Leben ein. Mit viel Liebe zum Detail und einem stilsicheren Gespür für Farbkombinationen fertigt sie einzigartige Stubenhocker. www.vive-les-chaises.ch

KLEINE HÄUSER, GROSSE TRÄUME

DA ZIEHEN WIR EIN Der Bildband «Tiny Houses» weckt Sehnsüchte – wer würde nicht gern mal auf einer Insel in Finnland oder in der Hochebene von New Mexico wohnen? Beim Durchblättern wird zudem klar: Die Tiny-House-Bewegung ist viel mehr als bloss **Wohnen auf kleinstem Raum**. Es geht um Freiheit, umweltbewusstes Leben und Abenteuer. Autor Brent Heavener, bekannt durch seinen Instagram-Account «Tiny House», zeigt Baum- und Berghütten, Familienheime oder Campingvans. www.at-verlag.ch



SINCE 1975

DAS ORIGINAL



MED
HANDCREME MIT
EDELWEISSEXTRAKT

DIE VEGANE



NATURE
HANDCREME MIT
HERZSAMENEXTRAKT

MODE Prinzessin auf der Erbse

Empfindlich? Schlaflos? Kein Wunder – wenn alles kopfstecht wie jetzt. Mit nachhaltiger Lingerie werden die vielen Stunden in der Horizontalen zum süßen Traum.

Fotos: Noémi Ottilia Szabo
Redaktion: Linda Leitner
Set-Design: Studio Végété
Hair & Make-up: Lilith Amrad
Modell: Barathy A., Option



Bralette, **NETTE ROSE**, bei troo.ch.
Bundfaltenhose aus Tencel, **ST. AGNI**,
bei makingthings.ch. Vergoldete
Gliederkette, **LES SOLIDES**. Creolen
aus Gold, Vintage. Gürtel, privat.
Links: High-Waist-Höschen aus biologischer
Baumwolle, **BEAUMONT ORGANIC**.
Korsage aus Leder, **AMORPHOSE**.



Vergoldeter Ear-Cuff mit Schweizer
Jade, HANA KIM, bei karikari.ch.



Trenchcoat in Leder-Optik aus recyceltem
Polyester, DESIGNERS REMIX, bei zalando.ch.
Kompostierbares Set aus Top und Slip,
CALIDA. Gliederkette, LES SOLIDES.
Asymmetrische Ohrringe mit Süßwasserperle,
WOLF CIRCUS JEWELRY, bei karikari.ch.
Vintage-Stiefel, GUCCI.



Strumpfhose und Seidenfoulard,
AFTER WORK STUDIO. String und
Bralette, LEONESSA LINGERIE.

Bierquellen: AFTER WORK STUDIO after-work-studio.com, AMORPHOSE amorphose.net, ANASTASIA BULL anastasiabull.com, ARKET arket.com, BEAUMONT ORGANIC beaumontorganic.com, CALIDA calida.com, COS cosstores.com, DESIGNERS REMIX designersremix.com, FALKE falke.com, HANA KIM hanakim.ch, H&M hm.com, KARI KARI karikarich, LANIUS lanius.com, LEONESSA LINGERIE leonessalingerie.com, LES SOLIDES lesolides.com, MAKING THINGS makingthings.ch, NETTE ROSE netterose.com, OW INTIMATES owintimates.com, RRREVOLVE rrrrevolve.ch, SAMSØE SAMSØE samsøe.com, ST. AGNI st-agni.com, THOUGHTS OF SEPTEMBER thoughtsofseptember.com, TROO troo.ch, WOLF CIRCUS JEWELRY wolfcircus.com, ZALANDO zalando.ch



Woll-Rollkragen zum Drunterziehen,
SAMSØE SAMSØE. Slip aus recyceltem
Kaschmir, COS. Socken, FALKE.
Vintage-Loafer, PRADA. Asymmetrische
Ohrringe mit Süßwasserperle, WOLF
CIRCUS JEWELRY. Perlenkette, Vintage.

Asymmetrischer Body aus Bio-Baumwolle, OW INTIMATES. Perlentäschchen, ANASTASIA BULL. Socken, FALKE. Boots aus pflanzlich gegerbtem Leder, LANIUS, bei rrrrevolve.ch.



Unser herzlichster Dank geht an das Team von Ikea, das es uns mit dem Zurverfügungstellen von neuen Matratzen ermöglicht hat, so hoch zu stapeln. Die Matratzen werden nun ans Frauenhaus in Zürich gespendet.



Kleid mit Fransen, H&M STUDIO. Leinenblazer, ARKET. Spitzenhöschen, THOUGHTS OF SEPTEMBER.



Einsatz an allen Fronten

EHRENSACHE

Für ihr Engagement für die Rechte von Frauen und den Umweltschutz wurde Nina Hoss («Die weisse Massaï», «Barbara») 2013 mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet.

Wer so erfolgreich im Film und auf der Theaterbühne ist wie Nina Hoss, dem bleibt nicht mehr viel Zeit für anderes. Falsch gedacht! Denn die Schauspielerin hat gleich mehrere Projekte, die ihr am Herzen liegen. Redaktion: Nadine Schrick

«Schwesterlein» ist im April Schweizer Oscar-Kandidat für den besten ausländischen Film. Darin spielt Nina Hoss eine Autorin, die um das Leben ihres krebserkrankten Zwillingbruders kämpft. Eine typische Rolle für Hoss, die zurzeit die

begehrteste deutsche Schauspielerin im Film und auf der Theaterbühne ist. Stark ist ihr Engagement auch abseits des Rampenlichts. Wie schon ihr verstorbener Vater Willi – er war Politiker und Gründungsmitglied der Grünen – setzt sich die gebürtige Berlinerin mit verschiedenen Projekten für den Erhalt des Regenwaldes ein. Aber nicht nur das. Auch an den Fridays-for-Future-Demonstrationen nahm die 45-Jährige schon teil und engagiert sich als Terre-des-Femmes-Botschafterin gegen weibliche Genitalverstümmelung. Da bleibt nur zu sagen: Hoss is the Boss!



IM KREISLAUF

Das Berliner Label Ivy & Oak verwendet Bio-Baumwolle und sorgt sich um einen nachhaltigen Lebenszyklus seiner Kleidungsstücke. Blazer Bella Donna, www.ivy-oak.com, ca. CHF 160.–



LEDERLEICHT

Veganes Leder ist in aller Munde. Vorne mit dabei ist das kalifornische Label Agolde, das zeigt, dass auch Lederpieces aus recycelten Materialien ziemlich cool aussehen können. www.farfetch.com CHF 378.–



ECHTE SCHÄTZE

Das marokkanisch-schweizerische Label Yoomee schafft den Spagat zwischen zeitgenössischen Trends und traditionellem Handwerk. Bei www.rrevolve.ch CHF 23.–

VISIONÄRIN

Seit über zehn Jahren produziert die Hamburgerin Alina Schürfeld Schuhe mit tollem Design und aus umweltfreundlichen Materialien. www.alinaschuerfeld.com, ca. CHF 490.–



VITAMINBOMBE

Kulinarisch gesehen kann man aus einem Apfel ganz schön viel machen. Modisch gesehen auch. Denn aus den Abfällen der Apfelsaftherstellung zaubert das Label Nuuwai Handtaschen aus veganem Leder. So fresh! www.nuuwai.com, ca. CHF 90.–



Fotos: Julien Hekimian/Getty Images, zsg (11)

OHNE MAKE-UP

Mit dem Song «Fallin'» schaffte R'n'B- und Soul-Sängerin Alicia Keys, 40, den Durchbruch. Seither hat sie manch roten Teppich überquert. Jenen an den MTV Awards 2016 ganz ohne Make-up. Für diesen Look plädiert Keys bis heute. Jetzt mit ihrer Pflege- linie Keys Soulcare.

Soul-Care

Alicia Keys sorgt mit ihren Songs gepflegt für Wohlbefinden. Neuerdings auch ohne Ton, mit ihrer eigenen Clean-Bauty-Linie für Körper und Geist.

Redaktion: Vanessa Vodermayr



ON FIRE

«It's just a candle and it's on fire», würde Keys jetzt vielleicht singen. Schliesslich gehört die Kerze mit Salbei und Hafermilch zum eigenen Sortiment. www.keyssoulcare.com, ca. CHF 35.–

LÄUFT WIE (EIN-)GESCHMIERT
In diesem Töpfchen von Ere Perez steckt Balsam für Gesicht, Haare, Hände und Seele. Bei www.the-beautykollektive.com CHF 38.–



ROSIG

Regeneration fürs Gesicht: der Rosenwasser-Spray von Susanne Kaufmann mit Hyaluronsäure, Mineralien und Vitaminen. www.susannekaufmann.com CHF 52.–



IN RUHE VERSINKEN

Das Badesalz von Earl of East sorgt für Entspannung und duftet nach Eukalyptus, Minze und Mandarine. Bei www.cult-beauty.co.uk, ca. CHF 30.–



ROLLENDER MASSEUR

Mit dem Jade-Roller von Zoë Alaya wird die Durchblutung angeregt und ein frischer Teint erreicht. Zusätzlich formt er das Gesicht. Bei www.zalando.com CHF 41.–

EIN WOCHENENDE IN DAVOS

Alpenstadt und Sehnsuchtsort

Schlitteln auf der Schatzalp, langlaufen im Sertigtal oder Fonde essen im hippen Pop-up-Restaurant: Davos bietet Stadtleben und Naturerlebnisse in einem.

Text: Barbara Halter
Fotos: Véronique Hoegger

Die rosarote Mütze von Barbara Flury leuchtet als Farbtupfer in der weissen Landschaft. Es schneit im **Sertig**, einem Seitental von Davos, so heftig, dass man zeitweise gar nicht mehr sagen kann, wo die Berge enden und wo der Himmel anfängt. «Der Winter ist nicht nur schönes Wetter», ruft Flury gut gelaunt und stösst kräftig mit ihren Langlaufstöcken ab. Die Loipe hat sie an diesem Morgen für sich allein. Weiter oben, am Ende des Tals, stapfen nur noch ein paar Verwegene mit Tourenski den Berg hoch.

Barbara Flurys rosarote Zipfelmütze zeigt nicht nur ihre Vorliebe für Buntes, sondern ist auch eine Reminiszenz an ihre alte Heimat, das Appenzellerland. Nicht dass sie wehmütig ans Unterland denken würde. «Nach meiner Zeit im Spitzensport vermisste ich schnell den Schnee und wollte wieder in die Berge zurück.» Seit 17 Jahren lebt die ehemalige Profi-Langläuferin in Davos, hat Familie und führt nun im dritten Winter ihre eigene **Langlaufschule**. Damit liegt sie goldrichtig. Die Sportart boomt. Selbst Menschen, die noch nie Wintersport gemacht haben, wollen auf die schmalen Ski. «Das Rote-Socken-Knickerbocker-Image ist vorbei», sagt Flury. Ihre Stunden gestaltet sie individuell. «Vor allem will ich Freude an der Bewegung vermitteln und meinen Gästen einen – vielleicht ganz neuen – Zugang zu ihrem Körper ermöglichen.» →

Das Sertigtal wirkt an verschneiten Tagen mystisch-wild. Ein Abstecher zum gefrorenen Ducanfall ist dann besonders schön.



Raclette-Käseschnitte im Bergrestaurant Strela Alp. Auf der Terrasse hoch über Davos treffen sich Wanderer und Geniesser.



Sonnenhungrige sind auf der Strela Alp richtig, und auf den nahen Skipisten der Schatzalp fühlen sich Langsamfahrer und Kinder wohl.



Seit 2009 laufen die Skilifte auf der Schatzalp wieder – wenn es genug Schnee hat. Künstlich beschneit wird auf dem «Slow Mountain» nicht.

Die Schlittelbahn nach Davos ist nichts für Raser. Gemächlich geht es über 18 Kurven durch den Wald runter in die Stadt.

Barbara Flury ist nur eine von vielen Unterländerinnen, die es nach Davos gezogen hat. Die Alpenstadt scheint auch Sehnsuchtsort zu sein. «Seit ich sechzehn bin, wollte ich in Davos leben», sagt Katharina Blansjaar. Der Traum ging im Sommer 2018 in Erfüllung, und seither hat sie ihren alten Wohnort Zürich kaum mehr gesehen. In Davos Platz betreibt Blansjaar ein **Yoga-Studio** und veranstaltet Retreats, die Yoga mit Langlauf oder auch mit Wandern verbinden. «Als ich startete, war das Angebot an Retreats in der Schweiz dürftig», erzählt sie. «Dem wollte ich etwas entgegensetzen. Es geht doch nicht, dass wir Yoga-Menschen für eine bessere Welt einstehen und gleichzeitig zur Erholung nach Bali fliegen.» Wie viel umweltfreundlicher, kürzer und entspannter ist da eine Reise ins Bündnerland. Das Bedürfnis nach Gesundheit und einem bewussten Lebensstil ist in Davos langsam, aber sicher angekommen, Yoga-Studios gibt es sogar zwei, und auch im kulinarischen Bereich tut sich was. «Wir Davoser hinken den Trends immer etwas hinterher», findet Walter von Ballmoos, Betreiber des Restaurants **Lokal**. Als er

und Küchenchefin Stefanie Hein eröffneten, waren sie noch etwas vorsichtig mit fleischlosen Gerichten.

Im «Lokal» wird mit Passion und ohne Fertigprodukte gekocht und gebacken

Doch Gemüse-Hirse-Burger, Buddha-Bowl und Kichererbsen-Curry wurden von Beginn weg bestellt – selbst von den Einheimischen, dem kritischsten Publikum. Zu verdanken ist dies Stefanie Hein. Ihre Kreationen sind optisch und geschmacklich eine Wucht. Sie kocht mit Passion und ohne Fertigprodukte, bäckt selbst und macht aus einem grünen Smoothie ein kleines Kunstwerk. Nach dem Essen können sich Foodies im «Lokal» ausgiebig über fermentierte Lebensmittel und Rezepte austauschen: Stefanie Hein ist Expertin für Sauerteig, Walter von Ballmoos stellt zu Hause Kombucha her. In einigen Davoser Küchen kursieren schon diverse Ableger von seinem Scoby, dem Pilz, mit dem man das Gärgetränk aus Tee macht. Manchmal braucht es die Ferne, um wieder daheim anzukommen – in diesem Fall

auf der **Strela Alp**. Jann Guler und Nicole Comps reisten durch Kanada und arbeiteten im Unterland, bevor sie vor drei Jahren entschieden, das Bergrestaurant zu übernehmen. Guler ist im Chalet zehn Minuten oberhalb der **Schatzalp** aufgewachsen. Er lernte Koch und Landschaftsgärtner. «Einen Druck, das Restaurant zu übernehmen, gab es aber nie», erzählt er. Passend zum gemütlich-rustikalen Ambiente servieren sie Gerstensuppe, Rösti oder Äpler-Makkaroni. «Wir halten die Karte bewusst klein und kochen mit ausgewählten, regionalen Produkten möglichst viele verschiedene Gerichte», sagt Nicole Comps. Jann Guler macht all die Kuchen selbst. «Betti's Schoggikuchen» bäckt er immer noch nach dem Rezept seines Nanis – die Stammgäste würden ihm eine Abwandlung nicht verzeihen.

Ein Nachmittag auf der Terrasse der Strela Alp zieht sich wunderbar lang hin. Wenn Davos im Schatten liegt, geniesst man hier noch die letzten Sonnenstrahlen. Runter in die Stadt geht es auf dem Schlitten ab der Schatzalp. Die Piste hat genau das richtige Level von etwas Tempo und viel Genuss. Hier kriegt niemand einen Schrecken. →

«Das Rote-Socken-Knickerbocker-Image des Langlaufs ist vorbei.» Barbara Flury



Früher war sie Spitzensportlerin, heute hat Barbara Flury eine Langlaufschule und gibt Privatkurse für ein bis zwei Personen.



1



2



3



4

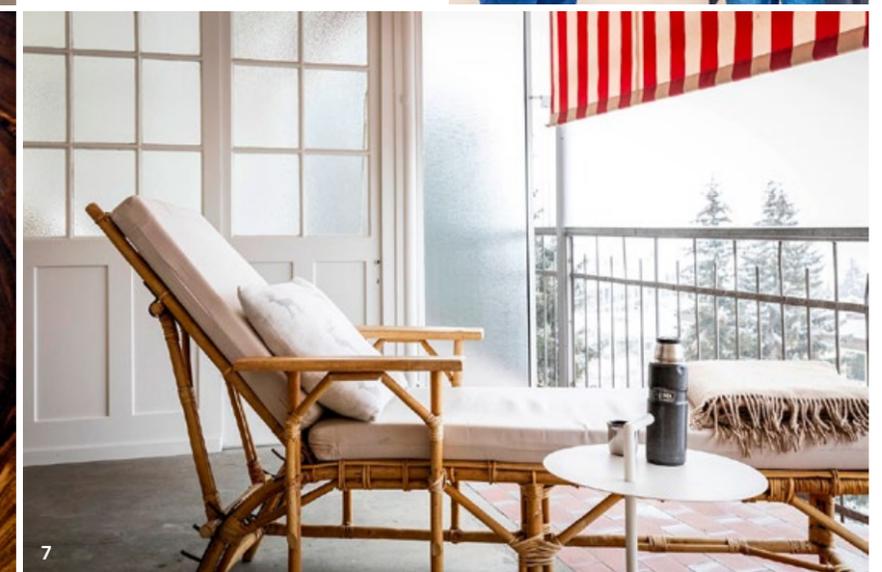
1 Auf dem Davosersee: Katharina Blansjaar führt das Studio Davos Yoga und organisiert Retreats in den Bergen.
2 Fondue, aber nicht mit Hüttenromantik findet man im Pop-up-Restaurant Piz Piz.
3 Auf dem Weg ins Sertigtal unbedingt bei Conrads Hoflädli vorbeischaun. Alle Produkte sind selbst gesammelt, getrocknet oder gebacken.
4 An der Promenade 140 in Davos eröffnete letzten Herbst die Boutique Kimama.
5 Gesund, regional, hübsch angerichtet: Selleriesuppe mit Randen- und Federkohlichips, dazu Naan-Brot im Restaurant Lokal.
6 Lukas Rüegg (links), Geschäftsführer des «Stall Valär», und Chefkoch Paride Giuri. Hier gibts Gerichte aus den Alpenregionen.
7 Nostalgie und Stil: Viele Zimmer im Hotel Edelweiss haben einen eigenen Balkon mit den bekannten Davoser Liegen.



6



5



7



Auf der Strela Alp gibt es Älplikafi und dazu ein Stück von «Nici's Linzertorte». Gebacken von Jann Guler (Bild rechts), der zusammen mit seiner Partnerin Nicole Comps das Berggasthaus führt.



«Druck, das Restaurant zu übernehmen, gab es nie.» Koch Jann Guler, aufgewachsen auf der Strela Alp

Es wird Zeit für Après-Ski! Oder Apéro-Ski, wie dies in der Bar des «**Stall Valär**» in der gediegenen Variante genannt wird. Das denkmalgeschützte Gebäude war früher tatsächlich ein Stall – die Holzwände sind noch unverändert – und gehörte der Familie Valär. Ein Stockwerk über der Bar werden abends Spezialitäten aus dem Alpenraum serviert. Wohl einzigartig für ganz Davos sind die veganen Capuns aus Blumenkohl, Buchweizen und Mandelschaum. Das Gastrokonzept des «**Stall Valär**» stammt von der Zürcher Miteinan-

der GmbH, die diesen Winter in Davos auch das Pop-up-Restaurant **Piz Piz** eröffnet hat. Hier gibt es Fondue, aber etwas anders: Die Räume wurden von Hüttenzauber entrümpelt, und stattdessen leuchtet an der Wand «**Cheesus loves you!**» in Neonschrift. Unorthodox erfrischend!

Keine Hotelsterne, dafür hausgemachte Konfitüren und eine Sauna mit Blick auf die Berge

Bleibt eine gute Nacht im Hotel **Edelweiss**. Die Fassade mit den Balkonen im Jugendstil erinnert an das Hotel Schatzalp und an die Zeit, als Davos ein bekannter Luxus-Kurort für Lungenkranke war. Vom früheren Sanatorium ist im «**Edelweiss**» nicht mehr viel zu spüren. Im gemütlichen Cheminée-Zimmer im Erdgeschoss flackert ein Feuer, die Gäste sind auf dem Weg in den Speisesaal zum Abendessen. Die Stimmung: gediegen und familiär ungezwungen. Sterne sucht man hier vergebens. «**Wir haben uns bewusst dagegen entschieden**», sagt Direktor Tom Umiker. Statt Minibar und 24-Stunden-Zimmerservice gibt es hausgemachte Konfitüren zum Frühstück, eine Sauna mit Blick auf die Berge – und nach einem langen Tag im Schnee eine heisse Dusche, deren Wasser von der Davoser Sonne aufgeheizt wurde. ❄️

TIEFSCHNEE AUF PISCHA

«Mein wichtigster Tipp für Davos? Nicht an einem Ort verharren, sondern sich bewegen! Im Sommer bin ich auf dem Bike unterwegs, im Winter mit den Langlauf- oder Telemarkski. Sehr gern mag ich die klassische **Loipe ins Sertigtal**, die über eine lange Strecke bergauf geht und konditionell anspruchsvoll ist. Zum Telemarken gehe ich oft ins **Pischa-Gebiet**. Bei Neuschnee ist es ein Traum. Inzwischen fährt nur noch eine Gondelbahn, die Skilifte laufen nicht mehr. Übrigens: Seit ich nicht mehr in Davos lebe, kann ich endlich nachvollziehen, wieso so viele Leute den Winter nicht mögen. Im Flachland ist diese Jahreszeit tatsächlich eine Zumutung.» **Gaudenz Flury**, SRF-Meteorologe, ist in Davos aufgewachsen und lebt heute in Fällanden ZH am Greifensee.



EIN WOCHENENDE IN DAVOS

ERLEBEN

1 SCHATZALP Ab Davos fährt eine Standseilbahn hoch. Zum berühmten Jugendstil-Hotel gehört ein kleines Skigebiet, das aus Prinzip nicht künstlich beschneit wird. Winterwanderwege, zum Beispiel zum Strelapass (ca. 1½ Std.). Die Schlittelbahn nach Davos ist bis 23 Uhr beleuchtet, Schlittenmiete bei der Talstation. www.schatzalp.ch

2 SERTIG Das Seitental ist per Auto, mit Pferdeschlitten, Postauto oder auf den Langlaufski erreichbar. Vom 1. Februar bis 15. März von 10.30 bis 14.30 Uhr Zufahrt nur mit Spezialbewilligung. Verpflegung im Restaurant Bergführer oder im «**Walserhuus**» – von dort führt ein Weg zum Ducanfall (ca. 30 Min.). www.sertigtal.ch

3 DAVOS YOGA Katharina Blansjaar und ihr Team unterrichten diverse Yoga-Stile, sie veranstaltet zudem Retreats. Promenade 81, Davos Platz. www.davos-yoga.ch, www.swissyogaretreats.ch

GENIESSEN

5 STRELA ALP Bergrestaurant, 10 Minuten zu Fuss von der Bergstation Schatzalp, Fondue-Abende für Gruppen. www.strelaalp.com

6 LOKAL Promenade 100, Davos Platz. www.lokaldavos.com

7 STALL VALÄR Bei der Talstation Jakobshorn, Brämabüelstrasse 11, Davos Platz. Nur im Winter. www.stallvalaer.ch

8 PIZ PIZ Fondue Temporär im «**Davoserhof**», Berglistutz 2, Davos Platz. www.pizpiz.ch

EINKAUFEN

9 CONRADS HOFLÄDELI Sertigerstrasse 13, Davos Clavadel. www.hofladen-sertig.ch

10 KIMAMA Boutique für Frauen- und Männermode, nachhaltige Labels. Promenade 140, Davos Dorf. www.kimama-rebi.ch

11 GOURMET KÄCH Käse, Spezialitäten von Produzenten aus der Region. Promenade 98, Davos Platz.

ÜBERNACHTEN

12 HOTEL EDELWEISS Sauna, abends Dreigangmenü. Zimmer mit Frühstück ab CHF 150.– (Winter). Rossweidstrasse 9, Davos Platz. www.hotel-edelweiss-davos.ch



1 Sebastian Röschs
Gänsetee, verfeinert
mit Pilzen und Ingwer.
2 «Aufsteiger des
Jahres 2021»: Der
GaultMillau bewertet
Sebastian Rösch mit
17 Punkten.

RESTAURANT MESA



Ein Typ zum Gänsestehlen

Sebastian Rösch kocht im «Mesa» Zürich auf Spitzenniveau – auch vegan. Möglich machts der enge Kontakt zu seinen Produzenten.

Text: Kathia Baltisberger / Fotos: Olivia Pulver

Dass man mit regionalen Produkten kocht, gehört heute zum guten Ton. Dass man aber während eines Lockdowns kurzerhand zu einem Produzenten fährt und ihm hilft, Knoblauch auszubuddeln, einfach weil einem am Herd die Hände gebunden sind, das ist nicht selbstverständlich. Küchenchef Sebastian Rösch, 32, ist so einer, der solche Aktionen anreißt. Seit vier Jahren wirkt er im Restaurant Mesa in Zürich. Sein Motto? Nicht lange fackeln, sondern machen.

Der Bayer hat mittlerweile ein grosses Netzwerk in der Schweiz und pflegt zum Teil freundschaftliche Beziehungen zu den Produzenten. Lilo Meier, die Rosenzüchterin vom Uetliberg, liefert die essbaren Blüten frei Haus und baut exklusiv für Rösch noch jede Menge Kräuter an. Von Toni Odermatt aus Stans NW erhält er die heiss begehrten Molkensäuli. Und Roman Clavadetscher versorgt ihn mit Gänsen. Der Bündner zieht auch Bruderhähne gross – das Töten dieser männlichen Bibeli geht ihm gegen den Strich. Rösch besucht den Geflügelzüchter aus Malans regelmässig oder hilft eben bei der Knoblaucherte. «Dass ich den Kontakt mit diesen Menschen suche, hat sicherlich damit zu tun, dass ich auf einem Bauernhof aufgewachsen bin. Ich gehe auch heute noch gern dorthin», erzählt Rösch.

Der GaultMillau zeichnet den Bayer mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres 2021» aus

Solche Geschichten kommen bei den Gästen an. Sie wissen gern, auf welcher Wiese das Gitzi oder das Rind gegrast hat. Doch macht das ein Gericht automatisch besser? «Durch den engen Kontakt mit den Bauern werden Abläufe besser und Fehlerquellen minimiert», sagt Rösch. Eine gewisse Qualität wird so garantiert. Doch ein gutes Produkt bedeutet nicht zwingend ein gutes Gericht. Etwas Talent ist schon auch gefragt. Toni Odermatt beispielsweise füttert seine Schweine mit der Molke aus der Ziegenkäse-Produktion. Im Sommer sind die Tiere auf der Alp. Durch den vielen Auslauf und die Bewegung wird das Fleisch dunkler und ist im Geschmack kräftiger als gewöhnliches «Schwiinigs». «Mit diesem Fleisch muss man auch umgehen können», sagt Rösch.

Und das kann er. Das haben auch die GaultMillau-Tester erkannt. Im letzten November gab es für Sebastian Rösch



«Bei meiner Oma gab es zur Vorspeise oft ein rohes Ei mit Salz – meist noch warm, weil es eben erst gelegt wurde.»

und das «Mesa» einen Punkt mehr. Und für seine 17 Punkte wurde er mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres 2021» ausgezeichnet. Der Restaurant-Führer bezeichnet den 32-Jährigen als «Zürichs Next Top Chef».

Das «Mesa» ist immer auch ein bisschen eine Wundertüte. Da kommt mal ein profaner Salat auf den Tisch – einfach mit dreissig verschiedenen Kräutern und Blüten. Dann gibts deftige Schweinshaxen, Gans mit Knödel und Rotkraut oder aber Kaisergranat mit Gurke, Litschi, Fingerlimes und Dill. «Mittlerweile habe ich fast nur noch Schweizer Fleisch auf der Karte. Aber ich bin nicht dogmatisch, es gibt immer mal wieder einen Ausreisser», so der Koch.

Rösch wagt etwas, das sich andere Chefs auf diesem Niveau nicht getrauen. Im letzten Jahr hat er ein komplett veganes Menü auf die Karte gesetzt. Bislang gab es dies

nur mittwochs. «Das kam gut an, die Gäste verlangten es auch an anderen Tagen. Doch ich konnte mich den veganen Gerichten nicht so widmen, wie ich es wollte. Obwohl ich überzeugt war von der Idee, war ich oft unzufrieden», erklärt Rösch.

Rösch wagt etwas, das sich andere Chefs nicht trauen: ein veganes Menü fix auf der Karte

Also geht er den radikalen Schritt und verbannet Eier und Käse aus dem Vegi-Menü. «Das macht vieles einfacher. Die ganze Aufregung entfällt, sollte mal ein Veganer unangekündigt kommen. Zudem ist das Menü für laktoseintolerante Gäste geeignet.» Nur ein Nuss-Allergiker könnte noch Probleme bereiten.

Nüsse sind gute Fettlieferanten und eignen sich hervorragend für die vegane Küche.



1 Das «Mesa» gehört zu den gastronomischen Highlights in Zürich.
2 Ausflug nach Malans zu Roman Clavadetscher und seinen Gänsen.
3 Das vegane Macaron mit Himbeeren gibts als Amuse-Bouche.

«Einmal dachte ein Gast, wir hätten ihm Käse untergejubelt. Ich ging dann zu ihm und erklärte, dass es sich beim vermeintlichen Käse um fermentierte Nüsse handle.» Dass Rösch der veganen Küche zugetan ist, überrascht. Vor allem, wenn man seinen kulinarischen Background betrachtet. Aufgewachsen ist er in einem kleinen Ort in Bayern, seine Oma kochte jeden →



«Ein Gast dachte, wir hätten ihm Käse untergejubelt. Es waren fermentierte Nüsse.»

Mittag. «Zur Vorspeise gab es oft ein rohes Ei mit Salz – meist noch warm, weil es eben erst gelegt wurde.» Die Butter produzierte die Grossmutter selbst. Der kleine Sebastian war ein Schleckmaul – und ein Schlitzohr: «Wenn meine Oma Kuchen gebacken hat, versteckte sie ihn immer im Vorratsschrank. Ich habe dann ganz leise versucht, die Tür zu öffnen. Doch die hat so laut geknarrt, das ging gar nicht, ohne erwischt zu werden», erinnert er sich, als wäre es gestern gewesen. Sebastian Rösch ist ein Typ zum Pferde- stehlen. Oder genauer gesagt: Gänse. Denn die bereitet er hervorragend zu. Er brät die Brust auf der Karkasse, damit sich das Fleisch nicht zusammenzieht. Er macht

Gänselebercreme, einen Gänsetee mit Ingwer oder unglaublich gute Gänseravioli. Rösch ist weder Vegetarier noch Veganer, auch wenn bei ihm privat nur noch wenig Fleisch im Teller landet. In der «Mesa»-Küche will er allen Gerichten gleichermaßen Aufmerksamkeit zukommen lassen, seien es jene ohne tierische Produkte, seien es Fleisch- oder Fischmenüs. Pfaffenschnittchen mit Eigelb und Trüffel, Zander blau aus dem Lago Maggiore oder Champignons mit verkohltem Lauch? Es lohnt sich durchaus, zwischen den beiden Menüs hin und her zu springen. Die Amuse-Bouches kommen übrigens meist vegan daher, egal ob Karnivoren am Tisch sitzen oder nicht. Schmecken tuts immer allen. 🍄

LAUCHHERZEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



Für 4 Personen, als Vorspeise

- 2 Stangen Lauch
- 100 g Brotrinde
- 160 g Butter
- 70 ml Weissweinessig
- 30 ml Wasser
- Prise Salz
- Prise Zucker
- 2 g Fenchelsaat

- 2 g Senfsaat
- 100 g junge geschlossene Löwenzahnknospen
- 100 g Ziegenfrischkäse zum Servieren
- wilde Kräuter (Schlüsselblumen, Sauerklee, Majoran) zum Dekorieren

Zubereitung

Heissluft-Ofen auf 190 Grad vorheizen. Den Lauch waschen. Im Ganzen bei 190 Grad Heissluft im Ofen backen, bis die Aussenschicht schwarz verbrannt ist. Die schwarzen Schichten abschälen, bis das perfekt gegarte Lauchherz übrig bleibt.

Die getrockneten Brotrindstücke im Standmixer oder mit dem Pürierstab fein mixen.

Die Butter aufschäumen und das Brotmehl darin braten. Tipp: Kann auch für andere Gemüse wie Spargel oder Rande benutzt werden.

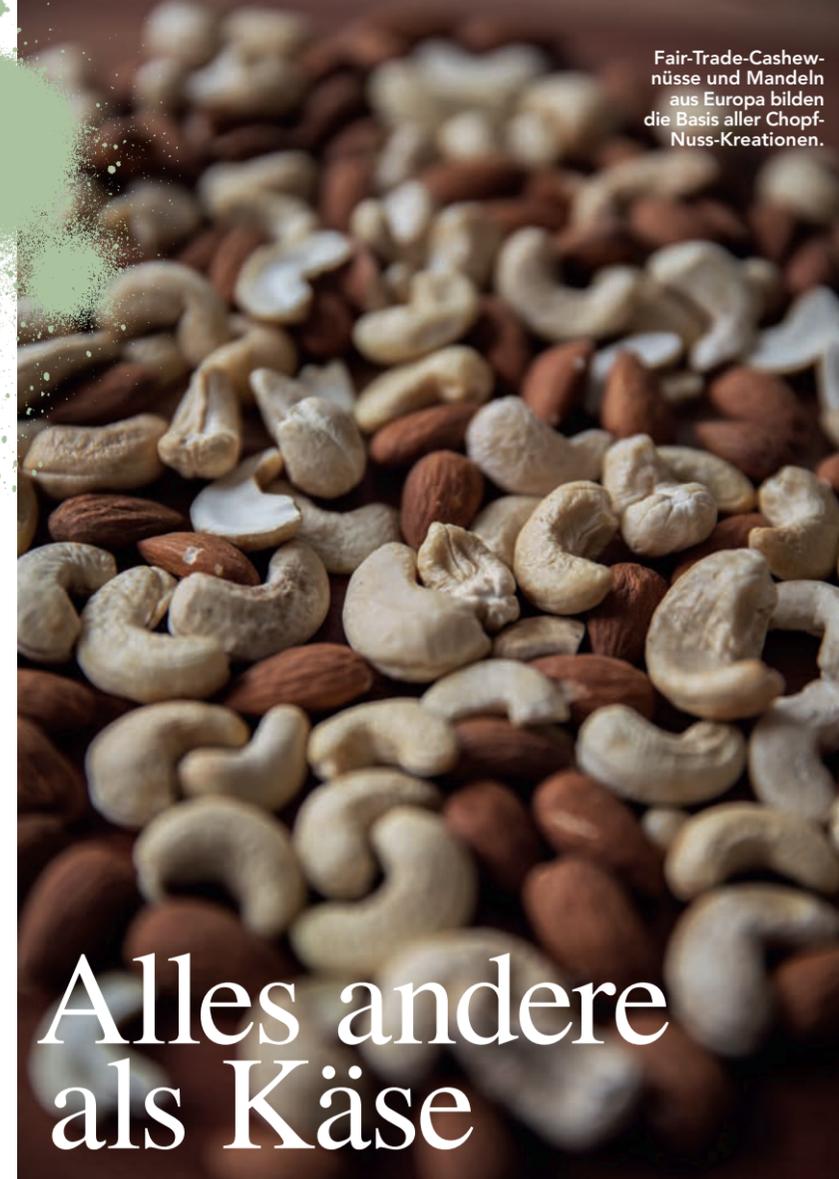
Löwenzahnkapern

Essig und Wasser mit den Gewürzen aufkochen. Die Löwenzahnknospen vorsichtig waschen und in ein steriles Glas geben. Mit dem heissen Sud übergiessen, bis die Knospen bedeckt sind, und Glas verschliessen. Abkühlen lassen. Allfälligen Rest im Kühlschrank aufbewahren.

Anrichten

Den Lauch halbieren und warm auf vier Teller verteilen, Stücke vom Ziegenfrischkäse darüberstreuen. Löwenzahnkapern und Wildkräuter nach Belieben dazugeben. Brotrindbutter darüberträufeln.

GRUEN GENUSS



Fair-Trade-Cashew- nüsse und Mandeln aus Europa bilden die Basis aller Chopf- Nuss-Kreationen.

Alles andere als Käse

Weil Familie Sigrist Parmesan liebte, aber auf tierische Produkte verzichten wollte, tüftelte sie an einem veganen Nussmesan. 2017 lanciert, ist dieser inzwischen so beliebt, dass er nun sogar im Coop-Regal steht.

Text: Lisa Merz
Fotos: Stephan Rappo

Von einem Tag auf den anderen hat Familie Sigrist aus Volketswil ZH beschlossen, vegan zu leben. «Das war erstaunlicherweise überhaupt kein Problem», sagt Sabina Sigrist. «Und das, obwohl wir davor ziemlich oft tierische Produkte gegessen haben.» Nur etwas vermissten alle: Reibkäse. Und irgendwie schmeckten auch die Alternativen nicht so richtig. Ehemann Thomas Sigrist nahm die Herausforderung an, schliesslich arbeitete er vor seiner Umschulung in die Finanzbranche als gelernter Koch. Die Grundlage für den

hausgemachten Nussmesan sind Mandeln und Cashewnüsse. Dazu kommen Gewürze und Kristall-Natursalz – alles natürlich, «das ist uns wichtig», sagt das Ehepaar. Auf Zusätze wie zum Beispiel Stabilisatoren, gehärtete Fette oder Streckmittel verzichten sie. Seit Neustem gibt es auch eine rein biologische Variante. Als Freunde den Nussmesan probierten, wollten alle mehr. Die Sigrists begannen im grossen Stil zu fertigen. Im Laufe der Zeit steigerten sie die Produktion auf 500 bis 750 Portionen pro Tag. Der Name Chopf-Nuss war dank einer Brainstorm-Session schnell gefunden, das Logo zeichnete Thomas Sigrist gleich selber. Die Herstellung aller vier Sorten übernimmt inzwischen das Schweizer Unter-



1 Sabina und Thomas Sigrist: Ehepartner und Chopf-Nuss-Gründer. 2 Den Nussmesan classic gibt es im Coop, weitere Varianten über die Homepage und in kleineren Bio-Läden. 3 Sieht fast aus wie Parmesan: fein gemahlene Mandeln und Cashewnüsse.

nehmen Patiswiss. Das Abfüllen, Etikettieren und den Vertrieb eines grossen Anteils erledigt das Paar noch immer selbst in der eigenen Küche. Bei Grossaufträgen wie für Coop hingegen setzen sie ganz auf externe Partner. «Obwohl wir unseren Nussmesan auch als Alternative zu herkömmlichem Parmesan anpreisen, steht er für sich und hat einen eigenen Geschmack.» Ein zusätzlicher Vorteil: Der Nussmesan ist reich an B-Vitaminen und enthält zwanzig Prozent pflanzliches Eiweiss. 🌱

Kneipp

Glück, das wirkt

Das Leben darf
spannend sein.

DEINE HAUT NICHT.

GLÜCKS-
MOMENTE
SEIT
130 JAHREN

**WERTVOLLES MANDELÖL STÄRKT
UND SCHÜTZT SENSIBLE HAUT.**

Intensive Pflege mit zartem Duft reduziert Spannungs-
gefühle und stellt die natürliche Hautbalance wieder her.
Mehr unter kneipp.world/mandelblüten-serie



Trend

GRUEN

DESIGN FUTURE SHOPPING AUTO



EINMAL ZEITREISE BITTE!

BERGELL Wer würde sich momentan nicht gern in eine andere Zeit beamen! Leider ist das ziemlich unmöglich. Was aber immer geht: eine Reise an einen träumerisch schönen Ort. Zum Beispiel ins Bed & Breakfast **Pontisella** in Stampa GR. Das 173-jährige Patrizierhaus wurde kürzlich aus seinem Dornröschenschlaf geweckt und empfängt nun Gäste. Die Einrichtung ist aufs Wesentliche reduziert, aber immer gemütlich – perfekt, um wieder einmal richtig zu entspannen und Kraft zu tanken. www.pontisella-stampa.ch



Fotos: Jürg Zimmermann

Schmuck wie vom antiken Gemälde

Die Berner Goldschmiedin Maura Bernasconi verkauft nebst Schmuck auch Schoggi. Denn: Ob Gold oder Kakao – bei beiden Rohstoffen ist fairer Handel immer noch nicht selbstverständlich.

Text: Lara Zehnder/Fotos: Zoe Tempest

Obwohl Maura Bernasconis Arbeitsplatz nur eine kleine Ecke in einem grossflächigen Künstleratelier einnimmt, erkennt man ihn von Weitem. Das Herzstück seiner vier Quadratmeter ist eine robuste Werkbank aus Holz. Darunter hängt ein Leder, welches überschüssige Gold- und Silbersplitter auffängt. Auf zwei antiken Holztischen daneben liegen einige ihrer Schmuckstücke. Der silberne Ohrring mit drei kernförmigen Anhängern sticht besonders ins Auge. Die Anhänger sind aus Apfelkernen gegossen, weshalb Bernasconi sich mit einer unerwünschten Kundin rumschlagen musste. «Der Prototyp mit den echten Apfelkernen wurde mir von einer Maus geklaut», erzählt sie. Nebst den silbernen Ohrringen fertigt Bernasconi ihren Schmuck meistens aus Gold. Dieses ist entweder recycelt oder von Max Havelaar zertifiziert. «Das ist zwar teurer als herkömmliches Gold, aber der Gegenpol zum Massenkonsum hat nun einmal seinen Preis», erklärt Bernasconi. Die 30-Jährige achtet nicht nur bei den Materialien auf Langlebigkeit, sondern auch beim Design. Ihr Schmuck ist zeitlos, jedes Stück ein Unikat, das sie zuerst auf einem Blatt skizziert, dann als Prototyp Probe trägt und schliesslich mit feinsten

Handarbeit verwirklicht. Kratzer, Schrammen und Asymmetrien lässt sie absichtlich stehen: «Werkzeugspuren unterstreichen das Handgemachte.» Ihr Stil erinnert an die Antike – und das gewollt. Im Atelier lagert Bernasconi Dutzende Bücher über Edelsteine und Schmuck der letzten 25000 Jahre. «Ich lasse mich gern von uralter Geschichte inspirieren.» Die Faszination für Antiquitäten ist ihr angeboren. «Schon als kleines Kind habe ich bei meiner Nonna im Tessin die alten Möbel bestaunt», erzählt die Goldschmiedin. Aufgewachsen ist Maura Bernasconi in der Stadt Bern. Sie macht das Gymnasium und absolviert danach den gestalterischen Vorkurs an der Zürcher Hochschule der Künste. Schnell merkt sie, dass sie sich dem Handwerk widmen will. Sie schnuppert als Möbelschreinerin, «aber diese Dimensionen waren mir zu gross». Die Liebe zum Detail führt sie schliesslich in die vierjährige Ausbildung zur Goldschmiedin – und zurück in ihre Heimatstadt. «Ich freute mich, meine Lehre in Bern zu machen, musste aber erst mal genug Geld haben, um das ganze Werkzeug zu besorgen.» Goldschmiede müssen von Tag eins an ihr eigenes Werkzeug bei sich tragen. Um Geld zu



- 1 Bücher über Edelsteine und Schmuck der vergangenen 25 000 Jahre inspirieren die Goldschmiedin bei ihren Arbeiten wie diesem Ring mit einem bläulichen Tansanit-Stein.
- 2 Maura Bernasconi vor ihrem Künstleratelier im Berner Lorrainequartier.
- 3 Die robuste Werkbank aus Holz ist das Herzstück des Arbeitsplatzes.
- 4 Auf Papier skizziert Bernasconi jeweils neue Schmuckstücke. Den Prototyp trägt sie erst selbst, bevor sie ihn schliesslich verwirklicht.



«Werkzeugspuren im Schmuck unterstreichen das Handgemachte.»

sparen, kauft sich die damals 22-jährige Maura vieles im Brocki – und lebt auch nach der Ausbildung in einer Wohngemeinschaft mit elf Mitbewohnern. Dort steht ihre Werkbank mitten im Schlafzimmer, Kunden trifft sie wenn möglich in einem Café. «Ich schmiss den Haushalt und arbeitete Teilzeit in der Gastrobranche – das Goldschmieden musste manchmal hintenanstehen», erzählt Bernasconi. Im Juni 2020 fasst sie einen Entschluss: raus aus der WG und rein in die volle Selbstständigkeit! Sie zieht mit ihrem Freund in eine eigene Wohnung und kündigt den Gastronomie-Job. Selbstständig werden während einer Pandemie? Für Maura Bernasconi kein Problem. Ihre Leidenschaft und der Wille sind so gross, dass bald die ersten Läden anklopfen und ihre Schmuckstücke verkaufen wollen. Daneben hat sie ihren Onlineshop: «Kunden kriegen dort erste Eindrücke und ein Preisschild, er ist quasi mein Schaufenster.» Online vertreibt sie auch Schokolade aus Peru. Und zwar aus jener Region, in welcher der Goldabbau Natur und Mensch bedroht. «Lieber verkaufe ich fair produzierte Schoggi statt unfair produziertes Gold», sagt Maura Bernasconi. 🌱

MAURA BERNASCONI MEIN SCHWEIZER DESIGN

Fashion «Miranda Kaloudis bringt mit ihren Accessoires avantgardistisches Design, klare Formen und hohe Qualität unter einen Hut respektive in eine Tasche.»

Illustration «Energie und wilde Farbkombinationen stecken in Eva Rusts Postern, Büchern und Illustrationen.»

Schmuck «Esther Brinkmanns detailreiche Arbeiten, zum Beispiel ihre «Fingervessels», zeigen, wie sie Kunst und Goldschmiedehandwerk gekonnt kombiniert.»



Bauschutt ist kein Müll

Auf dem Bau fallen jedes Jahr 17 Millionen Tonnen Rückbaumaterialien an. Ein Teil davon wird recycelt und als Kies oder Beton wiederverwendet. Doch es gibt auch radikalere Ansätze.

Text: Barbara Halter

Vor etwas mehr als einem Jahr wurde das Kernkraftwerk Mühleberg abgestellt, seitdem läuft der nukleare Rückbau. Zurzeit fallen vor allem Metalle wie Stahl oder Kupfer an. In zehn Jahren, wenn der konventionelle Abriss beginnen soll, kommt dann viel Beton dazu. Insgesamt entstehen laut der BKW, der Betreiberin des Kernkraftwerks, um die 200000 Tonnen Abfall. Da nur ein kleiner Teil davon mit radioaktiven Stoffen in Berührung gekommen ist, bleibt beim Rückbau des Kernkraftwerks mehrheitlich Bauschutt übrig. So wie bei einer ganz normalen Baustelle.

Der Raum für Deponien wird knapp in der Schweiz, und niemand will den vielen Verkehr

Achtzig Prozent des Materials von Mühleberg kann wiederverwendet werden. Beton beispielsweise wird zerkleinert und erneut für die Betonproduktion gebraucht. Urban Mining, Bergbau im Siedlungsgebiet, nennt sich das Recycling von Erzeugnissen des Hoch- und Tiefbaus. David Hiltbrunner von der Abteilung Abfall und Rohstoffe des Bundesamts für Umwelt (BAFU) spricht lieber von Bauabfall-Recycling, da dieser Begriff präziser ist. In der Schweiz fallen jährlich rund 17 Millionen Tonnen Rückbaumaterialien an: Autobahnen, Gemeindestrassen, aber auch Ein-



«Wenn man eine Betondecke wiederverwertet, ist das umweltfreundlicher als das Recycling des Betons.»
David Hiltbrunner, BAFU

familienhäuser. Zwei Drittel davon landen in der Verwertung, ein Drittel wandert in die Deponie. Das Recycling sei im städtischen Gebiet üblicher, sagt der BAFU-Experte: «Dort sind die Transportwege kürzer, die Bauten grösser und die nötige Infrastruktur vorhanden. Auf dem Land geht vieles in eine Deponie. Auch weil es oft die billigste Möglichkeit ist und das Know-how fehlt.» Wie muss man sich eine Deponie vorstellen? Das kann etwa eine alte Kiesgrube sein, die so präpariert wurde, dass keine Schadstoffe ins Grundwasser gelangen können. Steinähnliches, ungefährliches Material kommt in ein Loch, wird abgedichtet und bleibt dort, ohne zu zersetzen. «Die Kantone kommen zurzeit an ihre Grenzen», sagt David Hiltbrunner. «Man findet in der Schweiz kaum noch Raum für neue Deponien.» Eine Deponie braucht viel Platz. Dieser wird in der Schweiz immer knapper, man müsste Wälder und Kulturland opfern. Dazu bringt eine Deponie viel Transportverkehr mit sich, dagegen wehren sich Anwohner.

Fotos: Getty Images, Martin Zeller/baubüro in situ ag (2), zvg

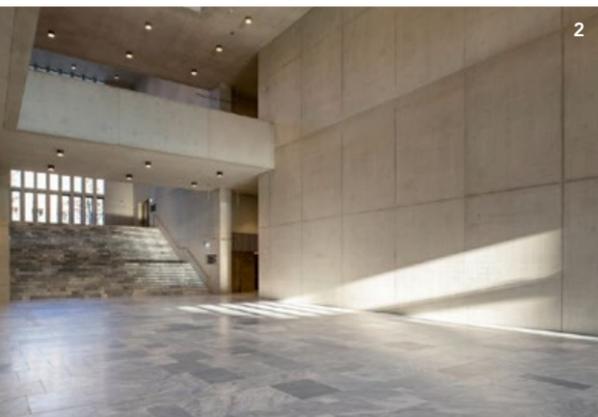
Aus Sicht des knapp werdenden Platzes für Deponien ergibt das Recycling Sinn. Im Moment funktioniert auch der Kreislauf der Wiederverwertung, da in der Schweiz sehr viel gebaut wird und deshalb eine hohe Nachfrage nach Baustoffen besteht. Aus den Abfällen entsteht hochwertiger Recyclingbeton oder einfach Kies, der für Fundamente gebraucht wird.

Recyclingbeton ist gut, doch die Wiederverwertung von Bauteilen noch besser

Die Stadt Zürich stellt mit ihrem Modell der 2000-Watt-Gesellschaft hohe Anforderungen an ihre Bauten. Als Vorbild des nachhaltigen Bauens gilt die Erweiterung des Kunsthauses von Architekt David Chipperfield, die im Herbst eröffnet wird. Neben der Umsetzung eines neuen Energiekonzepts namens Minergie-P-Eco besteht der Bau aus neunzig Prozent Recyclingbeton und treibhausgasreduziertem Zement.

Diese Kombination ist laut David Hiltbrunner entscheidend: «Die Ökobilanz eines Recyclingbetons ist ähnlich wie die eines normalen Betons. Ausschlaggebend ist der Zement.»

Geht es um die CO₂-Emissionen, ist Recyclingbeton leider (noch) nicht die Lösung. Gerade darum weist er auf ein anderes Konzept hin: die Wiederverwendung von Bauteilen. Vielleicht passt hier der Begriff des Urban Mining nochmals: Vor dem Abriss werden alte Gebäude zu Minen, aus denen Türen, Stahlträger oder Fassadenteile geborgen werden. Umgesetzt wurde das Konzept bei der Halle 118 auf dem Sulzer-Areal in Winterthur. Beim Bau wurde der Planungsprozess komplett umgestellt, der Architekt passte laufend seine Planung an. «Wenn man eine ganze Betondecke in einem neuen Bau wiederverwenden kann, ist das viel umweltfreundlicher als das Recycling des Betons», sagt Hiltbrunner. «Denn: Jeder Abfall, der nicht entsteht, ist der beste.»



1 Zwei Drittel des Bauschutts gehen in die Verwertung. Der Rest landet in der Deponie.
2 Der Erweiterungsbau des Kunsthauses Zürich besteht aus neunzig Prozent Recyclingbeton und treibhausgasreduziertem Zement.
3+4 Die Halle 118 in Winterthur beweist, dass Wiederverwendung statt Recycling geht: Bei der Aufstockung der Lagerhalle werden ausschliesslich bereits vorhandene Bauteile aus Rückbauten eingesetzt.

Spaziergang oder Sofa?

«Munter und fröhlich bleiben», so lautet das Motto. Oder: «Abwarten und Tee trinken»! Mit diesen schönen Sachen für drinnen und draussen lässt sich der Winter noch etwas aushalten. Redaktion: Barbara Halter

1



IM HIER UND JETZT

Zenmeister Thich Nhat Hanh hat mit P&T eine Teekollektion mit sechs Mischungen kreiert. www.paperandtea.de, ab ca. CHF 13.–

2



GUT GESAGT

Eine Postkarte im Briefkasten macht den Tag grad etwas schöner. Passend: die Kartenserie Umarmung. www.fideadesign.com CHF 2.–

3



PRINTS MATTERS

Leggings aus Bio-Baumwolljersey des Schweizer Labels Komana mit eklektischen Prints. www.komana.myshopify.com CHF 95.–

4



HOME-BARISTA

Der Bio-Haferdrink Barista von Karma lässt sich für einen Cappuccino aufschäumen. Gesehen bei Coop CHF 3.50

5



EIN WINTER WIE IN NORWEGEN

Pulli mit Reissverschluss von Devold aus reiner norwegischer Schafwolle, hergestellt in Litauen. www.alpineoutfitters.ch CHF 215.–

6



GEMACHT FÜR DIE EWIGKEIT

Spork Titanium von Light My Fire ist Gabel, Löffel und Messer in einem. Erhältlich unter anderem bei Transa. CHF 29.90

7



KUNST AUS DEM DSCHUNGEL

Frauen in Peru besticken jedes Sweatshirt von Hand und erhalten so einen wichtigen Zusatzverdienst. www.hyoo-man.com CHF 380.–

8



WÄRMT DEN KÖRPER

Die Kneipp-Badekristalle mit Eukalyptusöl sind frei von Mikroplastik. Zum Beispiel bei Migros. www.kneipp.com CHF 8.90

9



FIX AUF DEM TELLER

Suppe Bio Wintergemüse aus Rüebli, Kürbis, Pastinaken und Kartoffeln von Naturaplan. Bei Coop CHF 4.50

10



RACLETTE-ABEND

Gschwellti-Korb aus Gräsern und alten Reissäcken, geflochten von burundischen Flüchtlingsfrauen. www.womenraft.ch CHF 50.–

11



HEILIGER RAUCH AUS INDIEN

«Paropakar» bedeutet «anderen helfen». Das tut man mit dem Kauf dieser Räucherstäbchen. www.paropakaram.com CHF 5.–

12



HANDSCHMEICHLER

No. 2 Tal Med Hand Cream mit Extrakten aus Edelweiss und Schachtelhalme. In Apotheken und Drogerien. www.tal.ch, 300 ml CHF 36.–

13



ANGENEHMER DUFT

Die Desinfektionsmittel vom Mikko werden in Zürich entwickelt und in Bern hergestellt. Nachfüllbar. www.mikko.ch CHF 15.–

14



BURGER, TACOS, WRAPS

Das vegane Pouletgeschmetzelte «planted pulled» ist eine gute Alternative zu Schweinefleisch. Exklusiv bei Coop CHF 6.95

15



MACH MAL AUF INTELLEKTUELL

Brille Juuli aus Acetat des Schweizer Start-ups Bonocler. Mit Korrekturgläsern. www.bonocler.com, ab CHF 225.–

16



UNTERWEGS WARM ESSEN

Der Food Pot von Chilly's hält Essen bis vier Stunden warm. In 10 Farben und für 300 oder 500 ml. www.chillysbottles.com, ab CHF 29.–

17



KROSS UND SALZIG

Sticks Rote Bete & Meersalz aus Dinkelmehl und Kartoffelflocken, im Ofen gebacken. Bei Alnatura, 100 g CHF 2.80

20



HAARE HOCH UND CHILLEN!

Wer erinnert sich an die Szene in «Sex and the City», in der sich Carrie über Scrunchies lustig macht? Das war einmal. Die Haargummis erleben grad ein Revival. Das Besondere an den Scrunchies des kleinen Zürcher Labels Las Tias – die Tanten – sind die ausgefranst Ränder. Und die kleine Auflage. Pro Farbe gibt es nur rund zehn Stück. Die drei Freundinnen Isabel, Benita und Julia suchen Stoffe im Brocki zusammen und nähen jedes Stück von Hand. www.lastias.ch/shop, CHF 29.–

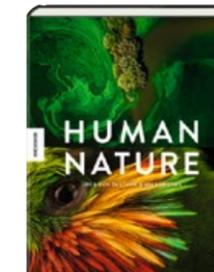
18



FAST WIE MEDIZIN

Ingwertee von Sama Sama wird mit heissem Wasser aufgegossen. Zuckerfrei, vegan, aus der Schweiz. www.samasama.ch, ab CHF 19.–

19



AUF DEM SOFA VERREISEN

Eine Hommage an unseren Planeten – und ein Weckruf. Mit Bildern von den weltbesten Naturfotografen. Knesebeck CHF 52.90

Fotos: zvg

JAMES GRUNTZ

«Ich entscheide bewusst, was nachhaltiger ist»

FACTS & FIGURES CITROËN Ë-C4

- **Antrieb** Elektro, 136 PS (100 kW), 260 Nm@1/min, 1-Stufen-Automat, Frontantrieb, Batterie 50 kWh
- **Fahrleistungen** 0–100 km/h 9,7 s, Spitze 150 km/h, Reichweite 350 km
- **Umwelt** 15,3 kWh/100 km (WLTP), 0 g/km CO₂-Ausstoss, Energie A
- **Masse** L/B/H 4,36/1,83/1,52 m, 1655 kg, Laderaum 380–1250 l
- **Preis** ë-C4 ab CHF 35900.– (Benziner/Diesel ab CHF 23800.–)

Der Singer-Songwriter James Gruntz, 33, ist ein eher stiller Star – und ein erfolgreicher Musiker, dem nur regionale Produkte ins Haus kommen.

Interview: Timothy Pfannkuchen
Fotos: Andreas Graber

Elsässer Nachname, Basler Wurzeln, aufgewachsen im Seeland und wohnhaft in Biel: Bereits die Herkunft von James Gruntz, 33, ist fast so vielfältig wie das Repertoire des musikalischen Autodidakten. Vor gut zehn Jahren eroberte Gruntz die Charts, Hits wie

«Heart Keeps Dancing» etablierten ihn. Ein Popstar – nur dass diese Schublade weder seiner Musik noch ihm gerecht wird: Gruntz tritt bescheiden auf, spricht eloquent und leise und klagt beim Fototermin im Würenlinger Weingut zum Sternen – in der 17. Generation renommiert – nie über das lange Ausharren in beissender Kälte. Als wir ihn auf den verträumten Blick auf einigen der Fotos ansprechen, lacht er und sagt: «Das täuscht, das ist nur zu wenig Schlaf: Ich bin vor bald einem Jahr Vater geworden.»

GRUEN: James Gruntz, man sagt Ihnen Lampenfieber nach. Haben Sie es jetzt?
Nein (lacht). Das hat sich gelegt, sodass ich Konzerte nun sogar genieße. Zwischen

dem Publikum und mir entsteht etwas, das allein nicht reproduzierbar ist. Umgekehrt nehme ich diese intimen Momente allein, wenn ein Song entsteht, intensiver wahr.
Mit 18 Jahren nahmen Sie im Alleingang Ihr erstes Album auf. Sie sind nun 33 Jahre alt. Macht der Job noch Spass?
Ja, definitiv! Wird das Hobby zum Beruf, muss man einfach schauen, dass man über all den Verpflichtungen nicht alles zu ernst nimmt und nicht diese lustigen Momente, die Freiheit und das Spontane verliert.
Ihre Familie ist musikalisch. War Ihnen die Karriere quasi in die Wiege gelegt?
Der Widerstand war sicher geringer. Aber ich habe Geschwister mit anderen Berufen. Ich habe mich einfach in der Musik wohl-

«Wir haben zu häufig das Gefühl, etwas dringender zu brauchen, als wir es tun. Ich lebe Nachhaltigkeit im Konsum.»

gefühl und Erfahrungen darin verarbeitet. Andere schreiben Tagebücher, ich Songs.
Wie fühlt es sich an, erstmals einen Hit von sich selbst im Radio zu hören?
Anfangs war mir das eher unangenehm. Wir waren im Baumarkt, dort lief ich im Radio. Aber Hits entwickeln sich nach und nach, erst bei mir, dann beim Publikum. Das mitzuerleben, das ist wunderschön.
Welches ist Ihr Lieblingsinstrument – die Ukulele aus «Song to the Sea»?
Nein! (Lacht.) Auf der Ukulele kann ich ja nur genau diesen Song. Ich habe Schlagzeug gelernt und Klavier, unterdessen ist mein Lieblingsinstrument aber meine Stimme.
Wie war das Corona-Jahr 2020 für Sie?
Wie für alle Künstler schwierig, aber wir an der Front sind ja privilegiert, werden trotzdem wahrgenommen und können Neues schaffen. Für die hinter der Bühne ist es viel schwieriger. Ich hätte auch ein paar Sachen anders entschieden: Die Veranstaltungsbranche ist voll heruntergefahren worden, obwohl alle Schutzauflagen erfüllt wurden.
Apropos Events: Was sagen Sie zu den Protesten der Klimajugend?
Ich finde das super, denn wir müssen es endlich hinbekommen, die Welt klimatechnisch nicht in die Katastrophe zu führen.
Leben Sie selbst nachhaltig?
Ich denke sicher ökologischer, als ich lebe:

Hierzulande verbraucht man zu viel. Wir haben zu oft das Gefühl, etwas dringender zu brauchen, als wir es tun. Aber ich entscheide mich bewusst für das, was nachhaltiger ist. Nur geht das nicht immer. Früher sind wir als Band Zug gefahren, mussten aber dann abends nach dem Konzert stets den letzten Zug erwischen. Nun fahren wir Bandbus.
Prägt Ökobewusstsein Ihr Konsumverhalten?



Ja. Ich lebe Nachhaltigkeit im Konsum und bin mit mir streng bezüglich Herkunft von Produkten: Schweiz oder ihre Nachbarländer. Und wie Musikinstrumente kaufe ich Möbel oder Kleidung mit dem Anspruch, sie wären für immer.
Für immer scheinen Sie auch Citroën zu fahren. Ihre Eltern fahren diese Marke, Sie von Anfang an ebenfalls. Wieso?
Citroën ist mutig und macht Dinge anders. Das entspricht mir. Man fühlt: Da hat sich wer Gedanken gemacht – auch ökologisch.
Elektroautos wie der neue ë-C4 sind viel ökologischer. Jedoch nicht völlig grün ...
... aber Schritte in die richtige Richtung. Man muss vorausblicken und an Veränderung hin zum Besseren glauben: Ein Zurück zum vermeintlich Guten wäre sinnlos.

Fahren Sie ökobewusst?
Ja, ich bremsen wenig und lasse bewusst ausrollen.
Hören Sie beim Autofahren eigene Songs?
Nur während Neues entsteht. Die Fortbewegung macht nochmals etwas ganz Neues mit der Musik.
Wären Sie kein Musiker, was wären Sie dann?
Früher Bäcker oder Velomech, heute eher Schreiner. Oder ich würde Jus studieren. Ich behaupte jedes Jahr: Nächstes Jahr fange ich an (lacht). ☀

→ GRUEN FAHRTIPP

WALLBOX IST OPTIMAL
Wer Elektroauto fährt, lädt im Regelfall an der heimischen Lade-Wallbox – und das ist gut so: Sie schont den Akku, und besonders am Schnelllader auf Reisen, aber auch an «normalen» Steckdosen können höhere Ladeverluste und also mehr Stromverbrauch auftreten.



ANITA LEHMEIER

DIE GRUEN-KOLUMNE

Nächster Halt: Mars

„Hat man im früheren Leben – also dazumal, als Corona noch für eine exotische Biermarke stand – rumgefragt, was sich die Leute am meisten wünschen, antworteten viele spontan und sehnsüchtig: «Mehr Zeit.» Zeit war ein begehrtes Gut, gar der ultimative Luxus. Dieser Wunsch ging mit Lockdown und Homeoffice-Pflicht für viele in Erfüllung. Insbesondere für Berufspendler. All die Stunden, die man vor Corona in vollen Zügen und Trams verbrachte, stehen nun plötzlich zur freien Verfügung. Immerhin eine positive Sache in diesem ganzen Schlamassel. Und was tun wir jetzt mit der geschenkten Zeit? Freunde treffen, Oma heimsuchen, einkehren, ausgehen, fremdgehen? Ist grad alles umständehalber verboten. Wir sind von oberster Stelle zum Stubenhocken verdonnert. Bleibt also nur noch eins: netflixen. Ich geb's gern zu, ich mache da auch mit, bin Teil dieser neuen Me-too-Bewegung geworden, seit ich nicht mehr ins Büro darf. Statt auf vorbeifliegende Landschaften durchs Zugfenster starrte ich nun gebannt in die virtuelle Welt auf der Mattscheibe. War ich bisher ein Pendlerleben lang auf unserem Schienennetz zweimal die Strecke zum Mond und retour gereist, gondelte ich diesen Winter via Internet noch viel weiter: durchs ganze bekannte Universum. Ein weites Feld, bestens dokumentiert und herrlich virenfrei. Da draussen kann man sich ewig und drei Tage vertun, jeden Lockdown aussitzen. Ich weiss das, schliesslich habe ich all die schönen, bunten Bezahlkanäle und Free-TV-Mediatheken aufs Stichwort Weltraum durchforstet und mir wirklich JEDEN verfügbaren Dok-Film darüber reingezogen. Sehr zum Verdruss meines mitgefangenen Mannes, dem das Thema viel zu abgehoben ist.

Mir kanns zurzeit nicht abgehoben genug sein. Ich liebe es, mit Hubble und Hera, Gagarin und Galileo völlig schwerelos durchs All zu cruisen und mit Armstrong auf dem Mond rumzufedern. Mit meinem neu erworbenen Wissen um den Weltraum hätte ich meiner Meinung nach mindestens einen Bachelor-Titel verdient, bekommen habe ich nur einen popeligen Pulli mit NASA-Logo – vom Christkind aka Mitbewohner. Mit dem Merchandising-Teil hat mein erdverbundener Liebster seinen Beitrag zur Raumfahrt geleistet, wenn auch ungern. Und noch ungerner den reichsten Mann der Welt ein bisschen reicher gemacht.

«Und was tun wir jetzt mit der geschenkten Zeit? Netflixen!»

Schliesslich bezahlt die US-Weltraumbehörde viel Geld an Elon Musk, dass der mit seinen SpaceX-Raketen die Besatzung zur Raumstation ISS hoch- und wieder runterschüttelt. Und der Visionär (oder Spinner? Ich bin mir da nicht sicher, was eher zutrifft) will Touristen und Siedler auf den Mars schiessen. Das werde ich nicht mehr erleben – egal. Das miese Klima da oben behagt mir eh nicht. Viel spannender finde ich sein ÖV-Projekt: den Hyperloop. Damit will Mister Musk Kapseln mit Menschen und Waren mit Schallgeschwindigkeit durch Röhren transportieren; schneller, billiger und umweltfreundlicher. Eine schöne Aussicht für die Zeit nach der Homeoffice-Pflicht. Zumindest diese Zukunft möchte ich noch erleben.

Impressum

Leitung Publikumszeitschriften
Stefan Regez

Leitung GRUEN Nina Siegrist

Redaktionsleitung Barbara Halter,
Lisa Merz

Mitarbeit Kathia Baltisberger,
Cilgia Grass, Anita Lehmeier,
Linda Leitner, Timothy Pfannkuchen,
Thomas Renggli, Nadine Schrick,
Vanessa Vodermayr, Lara Zehnder,
Rahel Zingg

Bildredaktion Regula Revellado

Grafik/Produktion Tim Brühlmann
(Leitung/Layout), Jonas Messmer;
Pirmin Beeler, Anna Haas
(Illustration)

Satztechnik Dominic Koch

Design Beling Thoenen Design

Bildbearbeitung
Ringier Redaktions-Services

Korrektur Irène Müller

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

Foto: Christian Hug

Entspannung zum Abonnieren.



Jetzt nach
Hause liefern
lassen.

Schweizer LandLiebe. Mit Liebe gemacht.

Entdecken Sie unser Abo: shop.landliebe.ch

Gemeinsam die Energie von morgen denken.

Der Klimawandel fordert uns alle, auch den Schneesport. Die BKW bietet Energie- und Gebäudelösungen für eine lebenswerte Zukunft, wie die Photovoltaikanlage am Klein Matterhorn. Auf fast 4000 Metern erzeugt sie 100% erneuerbare Energie und ist bis zu 80% effizienter als auf Meereshöhe.

vordenken.bkw.ch



 **BKW**