

andere seite

des Bezirks Andelfingen

Auflage: 14 000
18. Jahrgang

die andere seite
Tel. 052 316 13 55
redaktion@andereseite.ch

Ausgabe 72
Februar 2015



Foto: MachineHeadz / iStock und 1506905 / Fotolia (Montage)

Schwerpunkt:

Lebensmittel- verschwendung

- Der Verschwendung Paroli bieten
- Die Einkaufsliste ist das A und O
- Private Eigeninitiative ist nötig

Brennpunkt:

- Bed and Breakfast-Angebote
- Berufsbesichtigungen mit neuem Rekord
- Bauma und Sternenberg fusionierten

Parteiseiten:

- SP: Für alle statt für wenige! Kantonsratswahlen
- Grüne: Kantonsrats- und Regierungsratswahlen
- EVP: Kantonsrats- und Regierungsratswahlen

				<p>KandidatInnen der SP Weinland KANTONSRAT LISTE 2</p> <p>Mario Fehr (bisher) und Jacqueline Fehr in den Regierungsrat</p> <p>AM 12. APRIL LISTE 2 WÄHLEN! www.sp-weinland.ch</p>
<p>MARKUS SPÄTH-WALTER (bisher), Feuerthalen</p>	<p>DOMINIQUE SPÄTH Feuerthalen</p>	<p>ALBERT WISS Rheinau</p>	<p>EUGEN STAUB Dachsen</p>	

WIR PACKEN AN! 

farbe macht frisch

**antonelli gmbh
malerbetrieb**

Rheinau und Neuhausen

Büro:
Wurzikerweg 2
8462 Rheinau

Werkstatt:
Wüscherstrasse 1
8212 Neuhausen

Telefon 052 319 24 68
Fax 052 319 24 88
antonelli-gmbh@bluewin.ch

antonelli
malerbetrieb



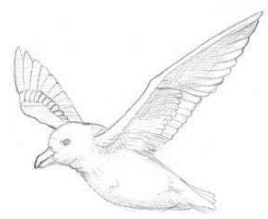
BRAUN & KLÖTI AG
HEIZUNGEN DORF

Strehlgasse 24
8458 Dorf
Tel. 052 317 33 71
Fax 052 317 36 89
Filiale Basadingen

Planung und Montage
Service und Reparaturen

Gesundheitspraxis Nathalie Waespi
Breitestrasse 1, 8451 Kleinandelfingen
Telefon 052 317 30 06/078 792 19 66
www.licht-kraft-energie.jimdo.com

- Fussreflexzonen- & Rücken-Kopfmassage
- Hot Stone Massage (Massage mit heissen Steinen und Öl)
- Licht & Farbtherapie (Selbstheilungskräfte aktivieren, Lymphdrainage uvm)
- Lebensberatung



Toyota Prius in der vollendeten III. Generation

*Lassen Sie sich den Toyota Prius
unverbindlich erklären
und testen Sie ihn
bei uns in Marthalen.*



*Das Vollhybrid-Original seit 1997.
Um Längen voraus.*



Garage Paul Corrodi AG
Ruedelfingerstrass 13
8460 Marthalen
Telefon 052 511 12 22
info@corrodiauto.ch
www.corrodiauto.ch






Inhalt

Schwerpunkt: Lebensmittelverschwendung

- 6 Der Verschwendung Paroli bieten
- 7 Die Einkaufsliste ist das A und O
Private Eigeninitiative ist nötig
- 9 Ein Kühlschrank für alle
Vorschläge für Restenverwertung
- 11 Lebensmittelverschwendung –
auch ein Thema in der Schule?
Wohin mit unverkauften
Lebensmitteln?

Brennpunkt

- 5 Pro Weinland
Gemeindefusionen
Naturzentrum Stübisallmend

Mietseite

- 13 KLAR!Schweiz: «Fazit eines jungen
Fachgruppenleiters» (Interview)

Parteiseiten

- 16 SP: Für alle statt für wenige!
Interview mit den Kandidierenden
der Kantonsratswahlen
- 18 Grüne: Kantonsrats- und
Regierungsratswahlen
- 20 EVP: Kantonsrats- und
Regierungsratswahlen

Rubriken

- 12 La columna
- 22 Lesefutter
- 24 agenda

editorial

«Lasst sie Kuchen essen», soll die französische Königin Marie Antoinette gesagt haben. Die vier Worte versinnbildlichen die Dekadenz einer kleinen Elite des 18. Jahrhunderts – und den Alltag der heutigen westlichen Welt. Wer alles im Überfluss hat, braucht



Foto: ZVG

kein angekohltes Brot und kein muffiges Joghurt zu essen. Diese Grundhaltung führt nun aber dazu, dass heute gemäss einer Studie der UNO weltweit jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Nahrung weggeworfen werden – rund ein Drittel aller für den Verzehr hergestellten Lebensmittel.

Im Kern geht es auch hier um die leidige Frage: Bringt das Engagement des Einzelnen wirklich etwas? Sollten nicht eher die Rahmenbedingungen generell verbessert werden? Natürlich müssen alle für sich entscheiden, wie und was sie essen oder eben nicht essen. Einzelne Initiativen helfen aber mit Informationen und Aktionen bei der Entscheidungsfindung. Die andere Seite stellt eine Auswahl an interessanten Aspekten zusammen und stellt innovative Projekte vor, die zur zunehmenden Wegwerfkultur im Ernährungsbereich Gegensteuer geben.

Trotz aller wertvollen Engagements kommen wir nicht umhin, die gesetzlichen Rahmenbedingungen anzupassen. WWF Schweiz hat im Dezember 2014 einen ersten Schritt gemacht und die Petition «Lebensmittelverschwendung stoppen» beim Bund eingereicht.

Natürlich esse auch ich lieber frische Weggli als einen bröseligen Sandsturm zum Zmorge. Doch manchmal täte unserer Gesellschaft ein kleines Teufelchen auf der linken Schulter gut, das despektierlich seufzt: «Lasst sie trocken Brot essen».

Dominique Späth

impresum

Die andere Seite des Bezirks Andelfingen erscheint viermal pro Jahr und wird in einer Auflage von 14 000 Exemplaren gratis in alle Haushaltungen des Bezirks verteilt.

Spenden werden gerne entgegen genommen:
Weinländer Pressegemeinschaft GP/SP/EVP
PC 84-10879-5

Nächste Ausgabe Nummer 73

Erscheint in der Woche 21 (18. 5. – 22. 5. 2015)
Inserateannahmeschluss: 30. April 2015
Schwerpunkt: Naturschutz – Landwirtschaft

Herausgeber

Bezirksparteien SP, Grüne, EVP; Trägerverein
andere Seite des Bezirks Andelfingen

Redaktion

Roly Brunner (rb – Seite der SP), Erna Straub-Weiss (es – Seite der Grünen), Martina Straub (ms), Margrit Wälti (mw – Seite der EVP), Alfred Weidmann (aw), Dominique Späth (ds),

Elisabeth Ritter (er), Ursula Frei, Jürg Keller, (Layout)

Titelbild: Schade um diese Lebensmittel

Redaktionsadresse: die andere Seite, Margrit Wälti, Schiblerstrasse 4, 8444 Henggart, Tel. 052 316 13 55, E-Mail redaktion@andereSeite.ch

Inserate

Bruno Hefti, Rheinau, Tel. 052 319 29 25
inserate@andereSeite.ch; Mediadaten 2015

Gestaltung, Druck

Picture-Planet GmbH, Winterthur
DZZ Druckzentrum Zürich AG, 8045 Zürich

Internet

www.andereSeite.ch



Ihre Pizzeria im Weinland



Silvia Braun-Breiter
Landstrasse 35
Tel 052 317 25 25

Ruhetag : Sonntag und Montag
8450 Andelfingen www.weinlandpizza.ch

Schön, mit Ihnen zu bauen.

LANDOLT

Hoch- + Tiefbau. Neu- + Umbau.
Renovieren + Sanieren. Gross + Klein.
Landolt + Co. AG. 8451 Kleinandelfingen
TEL +41 52 305 29 29. www.landolt-bau.ch



«Ich wähle Jacqueline Fehr, weil sie als geschickte, erfahrene und konstruktive Politikerin eine echte Bereicherung für die Zürcher Regierung ist.»

Markus Späth-Walter, Historiker,
Kantonsrat, Präsident SP-Fraktion

Komitee
«Jacqueline Fehr am
12. April 2015 in
den Regierungsrat»

www.jacqueline-fehr.ch



- Spesenfreies Konto
- Keine Bancomat-Gebühren
- 24 h Bankgeschäfte

Für Ihre Gehaltszahlungen optimal geeignet:
Das Privatkonto bei der Ersparnikasse.

Ihre Vorteile:

- Kostenlose Kontoführung.
- Kostenloser, detaillierter Monatsauszug, kostenloser Kontoabschluss jährlich per 31.12., keine Transaktionskosten.
- Zahlungsverkehr im In- und Ausland mittels easy Zahlungsauftrag, Dauerauftrag, Bank-Einzahlungsschein, Lastschriftverfahren (LSV) oder bargeldlos mit Maestro-Karte oder Kreditkarten.
- Zahlungsverkehr im In- und Ausland mittels easy Zahlungsauftrag, Dauerauftrag, Bank-Einzahlungsschein, Lastschriftverfahren (LSV) oder bargeldlos mit Maestro-Karte oder Kreditkarten.
- Keine Gebühren am Bancomat bei Geldbezug mit unserer Maestro-Karte in der Schweiz. Das gilt auch für bankfremde Geldautomaten beim Bezug von Schweizer Franken.

Mehr Möglichkeiten.



**ERSPARNIKASSE
SCHAFFHAUSEN**

Die Bank. Seit 1817.

Schaffhauserstr. 26,
8451 Kleinandelfingen
Telefon 052 304 33 33

www.ersparnikasse-weinland.ch



Nachhilfeunterricht Primar- und Sekundarschule

Mathematik, Deutsch
Aufnahmeprüfung Mathematik

Primarlehrerin
mit heilpädagogischer
Zusatzausbildung
und ehemaliger
Sekundarlehrer
unterstützen Kinder mit
Schulproblemen.

Kostenlose Schnupperlektion

Nachhilfeunterricht Rheinau

Rita und Bruno Wälte

Tel. 052 319 15 31

rwaelte.11@gmail.com

Verschiedenes

Naturzentrum Thurauen

Das Naturzentrum Thurauen hat das neue Programm zusammengestellt. Neben den bewährten Exkursionen zum Biber und in die Greifvogelstation mit Vorträgen über die Rauchschnalbe oder den Weissstorch können auch kreative Aktivitäten wie Weidenflechten oder Filzen gelernt und ein Workshop in Naturfotografie erlebt werden. Das gedruckte Programm ist ab Februar erhältlich bei Naturzentrum Thurauen, Steubisallmend 3, 8416 Flaach oder im Internet. www.naturzentrumthurauen.ch



Foto: Margrit Wälti

Gemeindefusionen

Der Kanton Zürich hat seit 1. Januar 2015 wieder eine Gemeinde weniger. Nach zwei Fusionen bleiben noch 169 Gemeinden. Die ersten beiden Gemeinden, die fusioniert hatten, waren Bertschikon und Wiesendangen. Die neue Gemeinde Wiesendangen startete vor einem Jahr. Die zweite fertig geplante Fusion ist zwischen Bauma und Sternenberg erfolgt. Die Gemeinde Sternenberg mit ca. 350 Einwohnern und Einwohnerinnen musste sich entscheiden, wen sie um Aufnahme fragen soll. Bauma hat sich mit Sternenberg einigen können. Auch in unserem Bezirk ist das Thema aktuell, z. B. im Flaachtal und im Stammertal. Es ist anzunehmen, dass der Kanton Zürich in den nächsten Jahren noch weitere Fusionen erleben wird.



Foto: Margrit Wälti

Redaktion andere seite sucht ...

... Leute, die gerne hie und da einen Artikel schreiben würden. Die Zeitung erscheint viermal im Jahr. Haben Sie Freude am Schreiben und sind Sie interessiert am Geschehen im Weinland? Dann wenden Sie sich an Margrit Wälti, Tel. 052 316 13 55 oder über E-Mail an redaktion@andereseite.ch

Aktiv für das Zürcher Weinland

ProWeinland

In den letzten Monaten erfolgten verschiedene erfolgreiche Aktivitäten, ausgelöst durch die Förderorganisation ProWeinland.

Bed and Breakfast Angebote

Mit dem Hinweis auf das fehlende Angebot von Bed and Breakfast-Unterkünften lud ProWeinland im November 2014 zu einer Informations-Veranstaltung in Andelfingen ein. Die Geschäftsleiterin der Organisation BnB Schweiz, Dorette Provoost, informierte die Anwesenden, wie wenig es braucht, um ein erfolgreiches Angebot zu lancieren. Vor allem auch, dass die administrativen Hürden sehr klein sind. Mit über 50 Teilnehmenden übertraf der Aufmarsch die Erwartungen bei weitem.

In einer 2013 veröffentlichten Diplomarbeit von Tamara Waser (Andelfingen) wird klar aufgezeigt, dass im Zürcher Weinland eine echte Nachfrage an authentischen, preiswerten Unterkünften als Alternative zu den wenigen verfügbaren Hotelbetten besteht. Die Zahl der Logiernächte in Bed and Breakfast-Unterkünften ist steigend. Schweizweit hat sie sich in den letzten fünf Jahren verdoppelt. BnB ist ein ergänzendes Angebot zu den bestehenden Hotels und Gasthäusern. Im Zürcher Weinland gibt es zurzeit 17 BnB-Anbieterinnen in Andelfingen, Benken, Buch am Irchel, Dachsen, Dorf, Feuerthalen, Flaach, Flurlingen, Guntalinen, Henggart, Oberstammheim, Ossingen und Uhwiesen. Bald wird in Alten noch eine BnB-Unterkunft dazukommen.

www.zuercher-weinland.ch/unterkunft/bed_breakfast/seite/1

Adventsfenster-Wettbewerb

Der von ProWeinland zum zweiten Mal durchgeführte Adventsfenster-Wettbewerb auf der facebook-Seite Zürcher Weinland wird immer beliebter. Weit über 31 000-mal wurde der von ProWeinland organisierte facebook-user-Adventsfenster-Wettbewerb unter www.zuercher-weinland.ch gesehen und fast 1300-mal wurde mitgemacht. Das sind Steigerungsraten gegenüber dem Vorjahr von plus 65 resp. 58 Prozent (Teilnehmende). Unter den 24 Personen, die alle Wettbewerbsfragen richtig beantwortet hatten, wurde die Andelfingerin Franziska Hirt als Gewinnerin des Gutscheins des Restaurants Traube in Rudolfingen ausgelost. Gleichzeitig mit dem Adventsfenster-Wettbewerb wurden die facebook-

Nutzer aufgerufen, die Seite Zürcher Weinland mit «gefällt mir» zu markieren. Das angestrebte Ziel von 1000 «Likern» per Ende Jahr konnte nicht ganz erreicht werden. Per 22. Januar 2015 haben aber bereits 977 Personen ihr «Like» abgegeben. Das ist immerhin knapp jeder dreissigste Einwohner (inkl. Babys und Kinder) im Zürcher Weinland – aber die «Liker» kommen aus der ganzen Welt.



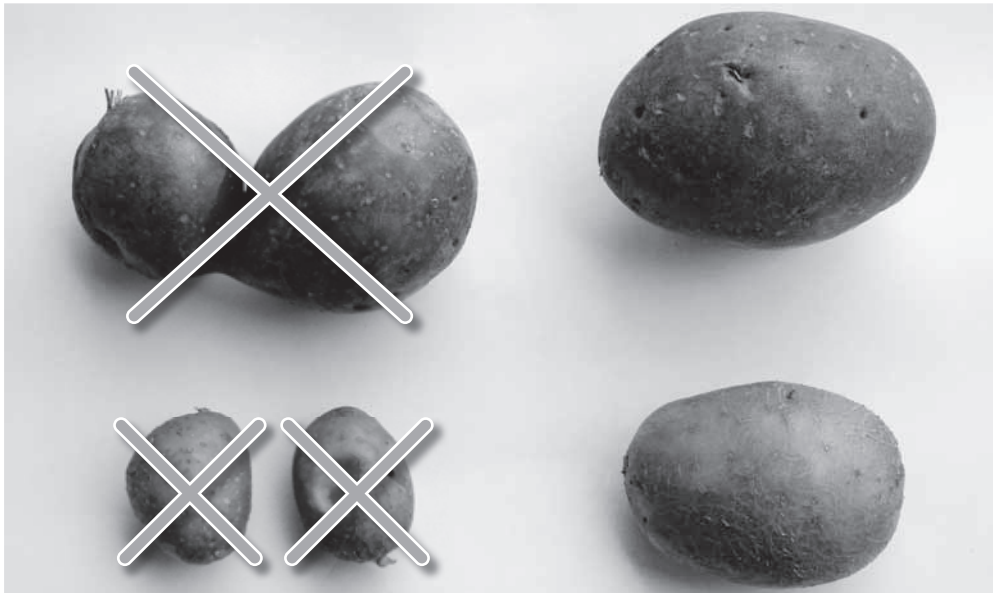
Berufsbesichtigungen mit neuem Rekord

Das von ProWeinland geführte Berufsbildungsforum Bezirk Andelfingen (BBFA) konnte mit einer neuen Rekordzahl an Berufsbesichtigungsmöglichkeiten für die Oberstufen-Schülerinnen und -Schüler aufwarten. Nicht weniger als 155 Besichtigungsmöglichkeiten offerierten 76 verschiedene Betriebe mit 77 unterschiedlichen Grundausbildungsmöglichkeiten den Schülerinnen und Schülern der zweiten Oberstufe im Bezirk Andelfingen. Das sind so viele wie nie zuvor. Damit können sich die jungen Menschen einen ersten Einblick in die verschiedensten Berufe verschaffen und werden bei der oft nicht einfachen Berufswahl effizient unterstützt. Die Berufsbesichtigungen, die von den Schulen als Ergänzung zum Berufswahlunterricht unterstützt werden, führen oft zu einer Schnupperlehre. Deshalb sind auch die dieses Jahr wieder geplanten Informationsstunden in den Schulen sehr wichtig. Dabei stehen Lehrmeister und Lernende den Oberstufenschülern Red und Antwort.

Die Organisation der Berufsbesichtigungen ist eine der Kernaufgaben des BBFA, das seit März letzten Jahres bei der Förderorganisation ProWeinland integriert ist. Weitere Aktivitäten sind in Vorbereitung. So ein runder Tisch mit Schulen und Betrieben oder auch gemeinsame Anlässe mit dem BIZ Winterthur.

www.proweinland.ch/berufsbildungsforum/berufsbesichtigungen

Foto: Alfred Weidmann



Kartoffeln, die nicht der Norm entsprechen, werden aussortiert.

Lebensmittelverluste in der Schweiz: ein Drittel geht verloren

Der Verschwendung Paroli bieten

Nahrungsmittelverschwendung («Food Waste») ist ein Thema, das uns zum Denken und Handeln auffordert. Mit dem Vermeiden von Lebensmittelverlusten könnten wir sowohl Geld sparen wie auch Umweltbelastung und Ressourcenverschwendung vermindern. Die Menge an Lebensmitteln, die weltweit verdirbt oder weggeworfen wird, würde bei weitem zur Ernährung der Hungernden dieser Welt genügen.

Von Alfred Weidmann

Eine ausführliche Analyse 2007 ergab, dass auch in unserem Land ein Drittel der Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht von Menschen gegessen werden, verloren geht. In der ganzen Lebensmittelkette vom Acker bis auf den Teller kommt es zu mehr oder weniger grossen Verlusten, je nach Art der Verarbeitung. Wenn wertvolle Nahrungsmittel wegen Überfluss und fehlender Wertschätzung im Abfall landen, wird dies als «Verschwendung» bezeichnet. Im Dezember 2014 reichte der WWF eine Petition ein, mit der Forderung an die Politik, das Food-waste-Problem aktiv anzugehen. Gemeinsam mit allen Beteiligten sollen Lebensmittelverluste stark reduziert werden.

Wo entstehen welche Verluste?

Die Verluste in der Landwirtschaft werden auf mindestens 13% geschätzt. Früchte und Gemüse bleiben auf dem Feld liegen, weil sie zu gross, zu

klein oder zu unförmig sind. In der Verarbeitungsindustrie betragen die Abfälle 30% und kommen hauptsächlich durch das Aussortieren «minderwertiger» Ware zustande. Bei den Kartoffeln landen zuletzt noch 40% der geernteten Menge im Magen, denn viele gesunde Kartoffeln mit einwandfreier Qualität erfüllen die Normen und Erwartungen nicht und gelangen deshalb nicht in den Verkauf. Der Rest wird verfüttert, auf dem Feld kompostiert oder landet im Abfall. Ähnlich sieht es bei den Äpfeln aus, wo wegen rigorosen Grössenvorschriften nur ein Teil der Ernte vom Handel übernommen wird. Hier gäbe es ein grosses Potenzial für Produzenten und Konsumenten, auch von der Norm abweichende Produkte zu vermarkten, über andere Kanäle wie Hofläden, Bauernmärkte oder ein Gemüseabo-System.

Die grössten Verluste in Privat-Haushalten

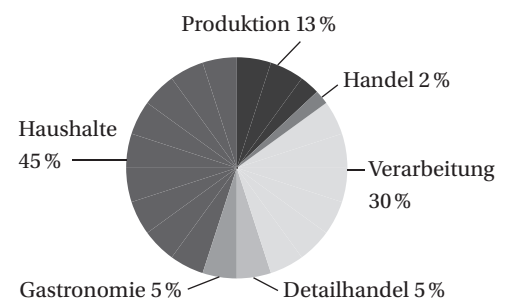
Entgegen allgemeiner Erwartungen fallen die grossen Verluste nicht im Detailhandel (5%) und im Grosshandel (2%) an, sondern beim Endkon-

sum: 45% bei den Konsumenten und 5% in der Gastronomie. Es wird geschätzt, dass Schweizer Haushalte 117 Kilo Lebensmittel pro Jahr und Kopf wegwerfen. Dies entspricht etwa einem Fünftel des täglichen Einkaufs oder fast einer Mahlzeit pro Tag. Hier liegt ein grosses Einsparpotenzial. Jeder Schweizer Haushalt wirft im Mittel pro Jahr Lebensmittel im Wert von 500 bis 1000 Franken weg. Schweizerinnen und Schweizer investieren also mehrere Milliarden Franken in Lebensmittel, die gar nie auf dem Teller landen. Die Kosten der dabei verursachten Umweltschäden sind dabei noch nicht inbegriffen.

Bewusst einkaufen und konsumieren

Natürlich lassen sich nicht alle Essensreste im Abfall vermeiden, aber mit bewussterem Konsum kann Abfall stark vermindert werden. Schon im Haushaltunterricht lernen Schülerinnen und Schüler das bewusste Einkaufen mit Wochenmenüplanung, Einkaufslisten und Kochmengenplanung. Um Verluste zu vermeiden, lohnt es sich,

- vor dem Einkauf einen Blick in den Kühlschrank zu werfen,
- Resten mit kreativen Rezepten weiterzuverwenden,
- mit optimaler Lagerung die Lebensdauer der Produkte zu verlängern,
- häufiger, dafür gezielter einzukaufen, statt grosse Wocheneinkäufe zu tätigen,
- abgelaufene Produkte sorgfältig zu prüfen, da sie oft noch länger geniessbar sind.



Wo die Verluste anfallen

Mit dem Engagement aller Stufen der Lebensmittelkette könnten wir mindestens einen Drittel der heutigen Lebensmittelverluste verhindern und damit in der Schweiz jährlich so viel CO₂ einsparen wie 500 000 Autos verursachen. Ausserdem trägt bewusstes und massvolles Essen zu guter Gesundheit bei.

Link: www.wwf.ch/foodwaste/

Planung, Phantasie und Flexibilität in der Restaurantküche

Die Einkaufsliste ist das A und O

Helen Rapold, Wirtin im Restaurant Buck, versucht möglichst wenige Lebensmittel zu verschwenden. Das erfordert aber eine sorgfältige Planung.

Von Elisabeth Ritter

«S hätt, solange s hätt» steht am Ende der Speisekarte im Restaurant Buck in Rheinau. «S hätt, solange s hätt» bedeutet für die Wirtin, lieber etwas weniger vorzubereiten als zu viel, das dann im Mülleimer landet. «S hätt, solange s hätt», dieser Grundsatz ermöglicht Helen Rapold auf einfache Weise der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen.

Die Arbeit der Wirtin beginnt mit der Planung. Zuerst wird für die Woche ein Menu-Plan erstellt. Nebst dem fixen Angebot werden im Buck während der Woche auch zwei bis drei Mittagmenüs serviert. Darauf basierend schreibt die Wirtin die Einkaufsliste. Das Fleisch wird vom Metzger aus der Region vakuumiert geliefert, so dass es ohne weiteres für etliche Tage im Kühlschrank aufbewahrt und nach und nach verwendet werden kann. Beim Gemüsebauern in der Umgebung kauft sie kistchenweise Saisongemüse. Täglich wird dieses von Hand gerüstet. «Wir verwenden kleine und grosse, krumme und ebenmässig gewachsene Kartoffeln und Karotten, und schälen



Helen Rapold

diese von Hand, das produziert weniger Abfall» erklärt Helen Rapold. An schönen Sommertagen, wenn viele Ausflügler zum Essen kommen, bedeutet es, dass bis zu zehn Kilo Karotten bereit gemacht werden müssen, nebst Harassen voll von Salat. Alle Rüstabfälle, die dabei entstehen, werden in einer speziellen Mulde aufbewahrt. Ist die

se gefüllt – etwa drei-, viermal pro Jahr – wird sie von der Firma TRELAGE AG in die Biogasanlage, die in Marthalen von Jakob und Martin Wipf betrieben wird, geführt. Dort dienen die Abfälle der Energiegewinnung.

Flexibilität und Phantasie sind nebst der Planung ebenfalls wichtig, um im Restaurant keine Lebensmittel zu verschwenden. Werden von den Gästen beispielsweise weniger oder keine Röstportionen verlangt, setzt die Wirtin aufs Mittagsmenu ein Essen, in dem die bereits gekochten Kartoffeln Verwendung finden. Bei der Metzgerei im November gibt es kaum Abfälle, wird doch das ganze Tier verwertet. Rapold erachtet es als überaus wichtig, dass alles Fleisch, nicht nur Lendchen und Nierstück, verwendet wird. Aus den billigeren Teilen des Schweins werden vom Störmetzger Würste zubereitet, die, geräuchert, auch während der folgenden Monate noch munden werden.

Speiseresten vom Teller hingegen werden in den Müll geworfen. Sie zu den Rüstabfällen in die Mulde zu geben, hat sich als ungünstig erwiesen. Marder haben sich an den Abfällen gütlich getan und dabei grossen Unrat produziert. Altes Brot vom Tisch hingegen wird getrocknet und nachher den Tieren verfüttert. Altes Brot aus der Küche wird ebenfalls getrocknet und zu Paniermehl verarbeitet. Einwandfreie Resten dürfen die Angestellten nach Hause nehmen.

Mit Planung, Flexibilität und dem Grundsatz «S hätt, solange s hätt» schafft es Helen Rapold, (fast) keine Lebensmittel wegwerfen zu müssen.

Verein foodwaste.ch

Private Eigeninitiative ist nötig

Food Waste ist der global verwendete Begriff für Lebensmittelverschwendung. Die UNO veröffentlichte 2011 eine Studie mit Zahlen zur Problematik. Der WWF Schweiz trug 2012 Daten zusammen zur Situation in der Schweiz. Die wichtigen Erkenntnisse zu vermitteln und eine Reduktion der Verschwendung anzustossen, hat sich der Verein foodwaste.ch zum Ziel gesetzt.

Von Dominique Späth

2012 hat WWF Schweiz in Zusammenarbeit mit foodwaste.ch die Studie «Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen» veröffentlicht. Gemäss den Verfassern wurden darin erstmals die Lebensmittelabfälle in der Schweiz zwischen Feld und Teller geschätzt. Entgegen landläufiger Meinung kam dieser Bericht zum Schluss, dass in den Haushalten 45% des Verlustes von einwandfreiem Essen anfällt. Im Grosshandel (2%), im Detailhandel (5%) und in der Gastronomie (5%) gehe verhältnismässig wenig verloren.

Nach der Veröffentlichung dieser Zahlen wurde foodwaste.ch gegründet, eine unabhängige Schweizer Informations- und Dialogplattform

zum Thema Lebensmittelverschwendung. Mit diversen Projekten versucht der Verein, aufzuklären und aufzurütteln. Da die Haushalte für die grösste Vergeudung verantwortlich sind, setzt die Initiative mit ihrer Arbeit hauptsächlich dort an.

Im Sommer 2014 beispielsweise lud foodwaste.ch in Bern alle Interessierten zum Essen ein: Aus unverkäuflichen, aber geniessbaren Lebensmitteln wurden Gerichte gekocht und kostenlos verteilt. Zum Umdenken anregen wollen auch das jährliche Food Waste Forum und «Food Waste – die Ausstellung», die ab März 2015 an verschiedenen Standorten interaktiv über die Problematik informiert. foodwaste.ch appelliert hauptsächlich an die Eigeninitiative und schlägt kleine Verhaltensänderungen im Alltag von Privatpersonen vor. Das Engagement des Vereins sowie seiner Un-

terstützer ist durchaus löblich und nötig – doch damit ist es nicht getan. Es braucht Richtlinien, die von der ganzen Bevölkerung verlangen, ihr Verhalten zu ändern. In diese Richtung geht die Petition vom WWF Schweiz, die vergangenen Dezember in Bern eingereicht wurde. Sie fordert von Parlament und Bundesrat, ein offizielles Ziel zur Reduktion von Lebensmittelverlusten zu formulieren. Bis 2025 sollen diese um die Hälfte reduziert werden.

foodwaste.ch, wwf.ch/foodwaste, fao.org/food-loss-and-food-waste/ (Erährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)



Aktion «Deine Stadt tischt auf»: Feines aus unverkäuflichen Lebensmitteln.



Perfekt
abgeschnitten.



Braun Series 3 340s-4
Präzision Trimmer, LED Anzeige
Voll abwaschbar

NUR CHF: 159.00

Das passende Zubehör zu
jedem Rasierer – bei uns
erhältlich!

Meier Elektro
wenn es um Strom geht...
052/305 2205
8450 Andelfingen

Eine ausweglose Situation?
Weshalb nicht gleich mit Mediation?

mediation | nordostschweiz

www.mediation-nordostschweiz.ch

Im Bezirk Andelfingen: Peter Oberholzer, Tel. 052 745 22 66
und Elisabeth Rietmann, Tel. 079 829 58 44

Gärtnerei
Regula Bänninger

1001 Pflanzenspezialitäten
für Garten, Balkon, Wohnung

 bunte Gärtnersträusse

 Gewürz-Variationen

Tel. 052/317 42 66 Alte Steinerstrasse 19
8451 Kleinandelfingen

**Das Optiker-Fachgeschäft
in Ihrer Nähe**

SUTER OPTIK 
Ihren Augen zuliebe.

Weinlandstrasse 12
8451 Kleinandelfingen
052 317 50 80

Montag geschlossen
Di – Fr 08.30 – 12.00
14.00 – 18.30
Sa 08.00 – 14.00

www.suteroptik.ch

CHANCEMENT

SUPERVISION
COACHING

Y
O
G
A

THERAPIE
UNTERRICHT



AYURVEDA-YOGA.CH
8450 ANDELINGEN
+41 52 317 32 80

Verein RestEssBar in Winterthur

Ein Kühlschrank für alle

In Winterthur rettet der Verein RestEssBar Lebensmittel vor der Mülltonne und bringt sie mit dem Velo zu einem Kühlschrank. Alle können sich dort gratis bedienen, wenn sie sich vorgängig beim Verein anmelden.

Von Sarah Weibel, Winterthur

Nicht nur rumnörgeln, sondern aktiv etwas dagegen tun, das haben wir uns zum Ziel gesetzt und im Februar 2014 zu fünft den Verein RestEssBar gegründet. In einer täglichen Tour sammeln wir seit April Lebensmittel (Gemüse, Früchte, Brot) aus verschiedenen Läden, die sonst in der Abfalltonne gelandet wären. Diese bringen wir mit dem Fahrrad zu unserem Kühlschrank beim Obertor 27/29 in Winterthur, mitten in der Altstadt. Dort sind die geretteten Lebensmittel für alle jederzeit und gratis zugänglich. Wer etwas davon haben will, muss jedoch schnell sein, nach maximal zwei Stunden ist alles bis auf den letzten Apfel weg. Es hat sich herumgesprochen. Der Andrang ist gross. Zu den Abnehmer und Abnehmerinnen gehören Menschen unterschiedlichen Alters – vom Jugendlichen bis zur 93-jährigen Dame. Man kommt beim Einräumen mit den verschiedensten Menschen ins Gespräch. Die einen haben wenig Geld und sind froh um das Gratisessen und die Anonymität beim Abholen, andere finden es eine tolle Sache und kommen sporadisch vorbei. Wie-

der andere sind einfach nur neugierig und beim Öffnen des Kühlschranks erstaunt und geschockt, dass unversehrte, absolut einwandfreie Lebensmittel einfach so weggeschmissen werden. Eine Tatsache, die man als Konsument und Konsumentin wahrscheinlich weiss, aber wenn man es mit eigenen Augen sieht, dann ist das was ganz anderes. Man versteht die Welt nicht mehr. Ein Bewusstsein für die Thematik zu schaffen, das ist uns neben dem Anliegen, Lebensmittel zu retten ebenfalls sehr wichtig. Das Problem fängt beim eigenen Kühlschrank an.

Mittlerweile haben wir einen zweiten Kühlschrank aufgestellt, wir machen rund 50 Abhol-touren im Monat mit 26 freiwilligen Helfer und Helferinnen. Wir stehen mit anderen motivierten Menschen aus verschiedenen Städten in Kontakt, die das Gleiche auf die Beine stellen wollen. Wir unterstützen sie, so gut es geht mit unseren Erfahrungen und unserem Wissen. Denn so einfach geht das leider nicht. Das Lebensmittelgesetz und die Bewilligung sind die erste Hürde, nachdem man einen Standort gefunden hat. Danach braucht man vor allem drei Dinge: Zeit, viele hel-



Foto: zVg

Es dauert nicht lange, ist der Kühlschrank wieder leer.

fende Hände und Ladenbesitzer, die ihre Waren lieber weitergeben als sie wegzuerwerfen.

Die vielen positiven Rückmeldungen aus der ganzen Schweiz und dem Ausland motivieren uns jedoch immer wieder aufs Neue weiterzumachen. Auch in der Hoffnung, dass sich das Projekt zu einem Selbstläufer entwickelt und von anderen kopiert wird.

www.restessbar.ch

Vorschläge für Restenverwertung

Die Resten-Verwertung ist ein probates Mittel, um der Lebensmittelverschwendung im Haushalt vorzubeugen.

Aus der Küche von Elisabeth Ritter und vom Ratgeber des WWF

Auflauf aus gekochten Kartoffeln und Gemüseresten

Zutaten: gekochte Kartoffeln, Gemüseresten gekocht, Käse, Rahm, Butter, evtl. Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter

Zubereitung: Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte in eine geölte oder ausgebutterte Auflaufform geben, gekochtes Gemüse darüber schichten, Käseresten darüber streuen und den Rest der Kartoffeln einschichten. Pfeffer, wenig Salz und Kräuter darüber streuen. Den restlichen Käse darüber raffeln, Butterstücklein darauf geben und Rahm darüber giessen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens etwa 40 Minuten backen.

Tipp: Statt der gekochten Kartoffeln können ebenso gut Teigwaren verwendet werden.

Bauern-Omelette

Zutaten: Eine Handvoll gekochte Gemüseresten, 1 Zwiebel fein gehackt, evtl. 2 Knoblauchzehen gehackt, angedünstet, Kartoffel- oder Teigwaren-Resten, 1 Cervelat, geschnitten, 100 g Mehl, 2 Eier, 1 dl Milch, 1 dl Wasser, 2 Prisen Salz, Öl oder Butter zum Braten

Zubereitung: Aus Eiern, Milch, Wasser, Salz und Mehl den Omeletten-Teig herstellen. Omeletten-Teig etwas ruhen lassen. Eine Portion in die heisse Bratpfanne geben. Einen Viertel der übrigen Zutaten darauf verteilen. Die Omelette auf halber Hitze ausbacken, dann wenden und fertig backen. Ergibt vier Omeletten.

Fotzelschnitten

Zutaten für 4 Personen: 3 Eier, 4 dl Milch, 1 Prise Salz, 5 ½ gehäufte Esslöffel Mehl, etwas Zucker, altes Brot in Scheiben

Zubereitung: Die Eier und das Mehl in einer Schüssel mit der Milch verschlagen. Zucker und Salz zugeben und unterrühren. Die einzelnen Brotscheiben in der Eiermilch wenden. Das Öl in der Bratpfanne erhitzen und die eingeweichten Scheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Die Fotzelschnitten auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Zucker und evtl. Zimt darüber streuen. Apfelmus oder andere Früchte passen gut dazu.

Tipp: Weitere Rezepte für übriggebliebenes gibt es auf der Internetseite von www.wwf.ch, [Rezepte www.swissmilk.ch](http://Rezepte.www.swissmilk.ch) www.zugutfuertietonne.de



EVP
Evangelische Volkspartei

«Mit frischer Kraft voraus.»

Nik Gugger

in den Regierungsrat

Werbeartikel machen Freu(n)de byCello



by Cello Marcel Schwerzmann AG
info@byCello.ch | byCello.ch
Tel. 052 533 3299 | 079 545 2244

wir planen und realisieren
ihre bauvorhaben
seit 1985



rheinau • www.archfausch.ch

WEINLANDBÜHNE



ANDELFINGEN

Es Eggli ab

Komödie von John Patrick
Mundartübersetzung Thomas Kromer
Regie: Eva Mann

Löwensaal Andelfingen 20.00 Uhr

Freitag	10. April	2015
Samstag	11. April	2015
Sonntag	12. April	2015
	(Beginn 17.00 Uhr)	
Freitag	17. April	2015
Samstag	18. April	2015
Sonntag	19. April	2015
	(Beginn 17.00 Uhr)	
Freitag	24. April	2015
Samstag	25. April	2015

Vorverkauf ab Freitag 20. März 2015
Mittwoch bis Freitag 14 bis 17 Uhr
Telefon 078 629 20 54
oder
www.weinlandbuehne.ch

Design für das Auge

Komfort für den Fuss

www.schuh-peier.ch



Schuhhändler seit 1882
- nur in Andelfingen

mit Reparatur-Service



Fischli

Papeterie und Lederwaren
Thurtalstr. 4
8450 Andelfingen
Tel. 052 317 10 84, Fax 052 317 12 10

Valentinstag

Viele liebevolle Mitbringsel
zum Valentinstag aus Ihrer
Papeterie

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Fair kaufen

claro

FAIR TRADE

claro Weltladen
Steinberggasse 18, 8400 Winterthur
Di u. Fr: 8 bis 13 | 14 bis 18.30
Mi u. Do: 9 bis 13 | 14 bis 18.30
Samstag: 9 bis 16

Hauswirtschaft Andelfingen

Lebensmittelverschwendung – auch ein Thema in der Schule?

Beim Kochen in der Schule sollen möglichst wenig Resten entstehen. Den Schülern und Schülerinnen ist es nicht gleichgültig, dass die Lebensmittelverschwendung so gross ist.

Von Margrit Wälti

Eine Klasse von Christian Oberholzer, Hauswirtschaftslehrer in der Sekundarschule Andelfingen, hat sich auf ein paar Fragen der Redaktion zur Lebensmittelverschwendung geäussert. Dass ein Drittel der produzierten Lebensmittel weggeworfen wird und man 140 000 Lastwagen damit füllen könnte, finden die Schülerinnen und Schüler schockierend. Eine Schülerin meint, das sei sehr bedenklich, wo man doch wisse, dass viele Menschen hungern müssen. Bei den Jugendlichen zu Hause werden Resten aufgewärmt. Manchmal kommt es vor, dass etwas weggeworfen wird. Mindestens einmal in der Woche, würden Resten aufgetischt, meinte eine Schülerin. Am einfachsten ist es mit dem Brot, das übrig bleibt. In unserer Gegend findet man genug Pferde, Ziegen oder Hühner, die trockenes Brot nur zu gerne fressen

oder picken. Aber jemand gibt zu bedenken, dass Brot auch noch am andern Tag gut zu essen sei. Auf die Frage, warum wir vermehrt darauf achten sollten, nicht so viele Lebensmittel wegzuerwerfen, ergaben sich folgende Antworten:

- «Es sollte uns nachdenklich machen, dass immer noch so viele Menschen Hunger leiden.»
- «Das ist Verschwendung und unverantwortlich gegenüber den Menschen, die Hunger leiden.»
- «Wir sollten mehr Achtung den Menschen gegenüber haben, die zu wenig Nahrung haben.»
- «Besser wäre es, weniger einzukaufen, das würde auch weniger Abgase produzieren. Das Fleisch von Tieren sollte ganz verwertet und nicht nur die besten Stücke verkauft werden.»

Christian Oberholzer gibt zu bedenken, dass allgemein tägliches Essen zu billig ist. Oft würden Nahrungsmittel nach Ablauf des Datums wegge-
worfen, auch wenn sie noch einwandfrei wären.



Foto: Christian Oberholzer

Christian Oberholzer ist Hauswirtschaftslehrer in Andelfingen

Da ist es wichtig, den Schülerinnen und Schülern aufzuzeigen, wie Nahrungsmittel auf ihre Frische beurteilt werden. Es fehle an grundsätzlichem Wissen im Umgang mit Nahrungsmitteln. Oder anders gefragt: «Wo lernen Jugendliche kochen?» In seinem Unterricht, so Christian Oberholzer, lege er Wert auf pädagogische Vermittlung von ökologischen (Saison, Graue Energie, Herkunft usw.) und ökonomischen (Herstellung, Rohstoffe, Werbung usw.) Zusammenhängen. Dabei spielt die Lebensmittelverschwendung auch eine zentrale Rolle.

Mehr zum Hauswirtschaftsunterricht unter wordpress.sek-andelfingen.ch/husi/

Tischlein deck dich

Wohin mit unverkauften Lebensmitteln?

Seit 1999 sagt die Organisation «Tischlein deck dich» der Lebensmittelverschwendung den Kampf an, indem sie nicht verkaufte Lebensmittel vom Grosshandel, von der Landwirtschaft und der Industrie an Bedürftige weitergibt.

Von Margrit Wälti

Eine halbe Stunde, bevor die Abgabestelle im Kirchgemeindehaus Wülflingen in Winterthur öffnet, stehen schon einige Personen mit Einkaufswägelchen bereit. Drinnen sind Männer und Frauen emsig am geordneten Aufstellen der angelieferten Lebensmit-

tel. Pro Woche beziehen in Wülflingen ungefähr 50 Personen für ihre 190 Angehörigen für einen symbolischen Franken verschiedene Lebensmittel. Wer an einer Tischlein deck dich-Abgabestelle Lebensmittel beziehen möchte, benötigt eine Bezugskarte. Die Karte wird ausschliesslich von privaten und öffentlichen Sozialfachstellen ausgestellt. Diese stellen sicher, dass nur Personen, die in einem finanziellen Engpass leben, eine Bezugskarte erhalten. Die Karte ist gleichzeitig auch für die Caritas-Märkte gültig.

Organisation

Tischlein deck dich ist ein Verein mit Statuten und zählt mehr als 2000 Vereinsmitglieder. Für die Umverteilung der Lebensmittel sind 16 Fahrzeuge in Aktion. Sie holen die Waren in einwandfreier Qualität bei den regionalen Verteilplattformen ab und bringen sie zu den 101 Abgabestellen in der Schweiz. Coop ist einer der Hauptsponsoren und unterstützt

Die Schweizer Tafel ist eine weitere Organisation, die seit 2001 nicht verkaufte Lebensmittel verteilt. Ihre Organisation ist anders aufgebaut als Tischlein deck dich.

Die Schweizer Tafel sammelt in 11 Regionen mit 34 Kühlfahrzeugen überschüssige, einwandfreie Lebensmittel bei Grossverteilern, Produzenten und Detaillisten ein und verteilt sie gratis an soziale Institutionen, welche sich um armutsbetroffene und beeinträchtigte Mitmenschen kümmern. Freiwillige Fahrer und Fahrerinnen verteilen 15,8 Tonnen Lebensmittel pro Tag von rund 500 Spendern an mehr als 500 soziale Institutionen.

www.schweizertafel.ch

Tischlein deck dich seit 2005 mit namhaften Beträgen, damit ein schweizweites Lebensmittel-Verteilnetz aufgebaut werden konnte. Prodega/Growa/Howeg Member of Transgourmet stellt seit 1999 Lager- und Büroräumlichkeiten sowie einen Teil der Transportlogistik unentgeltlich zur Verfügung. Dazu gestossen sind Migros, Denner und Manor. Ein wichtiger Hauptsponsor ist auch die Ernst-Göhner-Stiftung.

www.tischlein.ch



Foto: Margrit Wälti

Paletten voll Lebensmittel werden angeliefert.



bauen mit Holz

Robert Schaub AG
8450 Andelfingen
Tel. 052 305 25 15
Fax 052 305 25 10
info@schaub-ag.ch
www.schaub-ag.ch

Galloway Gourmet-Beef

Aus extensiver Weidehaltung
Fertige Portionen
im 5kg oder 10kg Mischpaket



Husemer Weine direkt vom

Husemerhof.ch
Familie Keller
Hausen bei 8475 Ossingen
Tel 052 317 39 32
Natel 079 500 39 32
info@husemerhof.ch
www.husemerhof.ch

Fusspflege **Coiffeursalon
Sunshine** *Massage*
Hair & Nail
Kleinandelfingen, Marthalen und Rheinau
Neu: Kosmetik

Evelin Fiorillo-Keller

Dipl. Friseurmeisterin

Mobile: +41 79 406 15 88
E-Mail: evelin.lukas@bluemail.ch
www.coiffeursalon-sunshine.ch

Sunnegarte AG

Wir gestalten und unterhalten Ihren Traum

Georg Stirnimann
052 301 29 39
www.sunnegarte.ch



Truttikon / Rheinau

la columna

Kreativ mit Gästen

Von Martina Straub

Wenn ich Gäste empfangen habe, habe ich das Gefühl, ich müsse genügend einkaufen und für jede Eventualität vorbereitet sein. Verstärkt wird dieses Gefühl, wenn man die Menschen nicht so gut kennt und es möglicherweise Vegetarier, Veganer oder Allergiker dabei hat oder wenn sich überraschend noch zwei Personen dazugesellen... Ein idealer Nährboden für Food Waste.

In den letzten Jahren habe ich zwei witzige Kochideen kennengelernt, die genau dem entgegenwirken und ausser Kreativität und Spontaneität nichts brauchen:

- **Jeder Gast bringt eine Zutat:** Hier steuert jeder Gast eine bis zwei Zutaten zum Essen bei. Somit wird der gemeinsame Abend nicht zur reinen Ess- und Plauderveranstaltung, sondern zum gemeinsamen Kochevent. Die Diskussion zu Beginn, wie man die verschiedensten Zutaten möglichst kreativ und schmackhaft zu unterschiedlichen Gängen verarbeitet, gehört zum Spass dazu. Natürlich ist es praktisch, wenn der Gastgeber gewisse Grundnahrungsmittel an Lager hat – jedoch kann man darauf vertrauen, dass eine spannende Varietät zusammenkommt. Zudem gilt die sportliche Abmachung, alle Zutaten zu verwerten.

- **Restorant:** Diese Idee braucht etwas mehr Vorlauf, denn jede eingeladene Partei erhält im Vorfeld von einer anderen Partei zwei Zutaten, die bei ihnen im Schrank das Potenzial zum Vergammeln haben – jedoch im Moment noch einwandfrei sind. Diese Zutaten müssen in einen köstlichen Gang «verköcht» werden. Im Vorfeld wird abgemacht, welche Partei für welchen Gang zuständig ist; aufgrund des kochintensiven Hauptganges wird dieser vom Gastgeber zubereitet. Eine ideale Form, um eigene Essleichen in letzter Minute zu verwerten und gleichzeitig erhält man viel Inspiration, wie man ungewöhnliche Zutaten gut integrieren kann.

Beide Varianten machen enorm Spass, da man entweder gemeinsam kocht oder sich gegenseitig bekocht. Der Kochstress der Gastgeber rückt in den Hintergrund, das Zusammensein in den Vordergrund. Dass als Nebeneffekt Nahrungsmittel sehr effizient verwertet werden, bildet das Tüpfelchen auf dem i. Probieren Sie es aus!

Aus der Regionalkonferenz

Fazit eines jungen Fachgruppenleiters

Martin Ott führte ein Gespräch mit Luca Fasnacht. Martin Ott ist Leiter der Fachgruppe Sicherheit und Mitglied der Leitungsgruppe der Regionalkonferenz Zürich Nordost (ZNO). Luca Fasnacht leitet die Fachgruppe SÖW (Sozioökonomische Wirkungsstudie) und ist ebenfalls Mitglied der Leitungsgruppe der Regionalkonferenz ZNO.



Bundesamt für Energie BFE

Radioaktive Abfälle – Regionale Partizipation

Mit der regionalen Partizipation erhalten Gemeinden, organisierte Interessensgruppen und die Bevölkerung aller sechs Standortregionen Gelegenheit, die regionalen Aspekte ins Auswahlverfahren einzubringen.

Definition der regionalen Partizipation: «Die regionale Partizipation im Rahmen des Sachplans geologische Tiefenlager bezeichnet ein Instrument einer Standortregion zur Mitwirkung – im Sinne von Einbezug und Mitsprache – mit dem Ziel der Einflussnahme. Mit diesem Instrument entwickeln und formulieren Bevölkerung, Institutionen sowie Interessengruppen in oder aus einer Standortregion ihre Forderungen, Anliegen, Fragen, Bedürfnisse und Interessen zuhanden des Bundes und der Gemeinden der Standortregion.»

Martin Ott: Luca du bist bald 27 Jahre alt und hast dein Studium als Wirtschaftshistoriker inzwischen abgeschlossen. Du hast dich seit Jahren in das Partizipationsverfahren eingebracht. Wir wollen heute eine Art Zwischenstopp machen, kurz aus dem Zug aussteigen und zurückschauen. Stimmt die Richtung? In welcher Landschaft sind wir angekommen? Hast du diese so erwartet oder hast du Neues gelernt?

Luca Fasnacht: Ich bin tatsächlich schon lange dabei und habe in den vielen Jahren auch schon einiges erlebt. Vor acht Jahren bin ich mit meinen Freunden des Strahlenbundes zu Fuss nach Bern gelaufen, mit Knochen und Schubkarre, um die Verantwortung abzuholen, in welchem Namen die Nagra behauptete, ein Endlager in unserer Region bauen zu wollen. Die regionale Partizipation war noch fern, die Fronten verhärtet und ja, ich konnte mir unter den damaligen Bedingungen nicht vorstellen, in den Zug des Sachplans einzusteigen. Vier Jahre später wurde die Regionalkonferenz gegründet. Und ich habe für mich persönlich entschieden, dass ich meine kritischen Gedanken in den Prozess einbringen

möchte. Also bin ich in den Zug der regionalen Partizipation eingestiegen. Und in den Gesprächen der ersten Sitzungen hat sich gezeigt, dass wir im Weinland gar nicht gänzlich unterschiedlich denken. Gleichzeitig musste ich für mich eine rote Linie ziehen, bis wohin ich in diesem Zug mitfahren möchte. Diese rote Linie sehe ich mo-

«Entgegen aller Versprechungen ist unsere grosse und gewissenhafte Arbeit schlicht desavouiert worden.»

Luca Fasnacht

mentan am Horizont aufziehen. Dabei geht es nicht nur mir so, sondern mehreren Mitgliedern der Fachgruppe SÖW (Sozioökonomische Wirkungsstudie), die ich leite. Und zwar über alle Parteigrenzen hinweg.

Wovon sprichst du genau?

Als rote Linie habe ich auf die erste Seite meines Notizbüchleins geschrieben: «Diskutieren und nicht diktieren.» Das heisst, dass ich solange dabei bleibe, wie Argumente über den Verlauf des Prozesses entscheiden und nicht irgendein starrer, mangelhafter und lernresistenter Plan. Im Falle der SÖW sind wir nun an einem Punkt angelangt, wo sich das BFE (Bundesamt für Energie) als prozessführende Behörde zu entscheiden hat, ob sie auch echte Partizipation zulässt, wenn sie Partizipation sagt. Erst jüngst hat das BFE uns sehr deutlich zu verstehen gegeben, dass die breit abgestützten Argumente unserer Fachgruppe in der Erarbeitung der SÖW Bundesstudie keinen Einfluss hatte – ja gar nicht erst einmal diskutiert werden. Entgegen aller Versprechungen ist unsere grosse und gewissenhafte Arbeit schlicht desavouiert worden.





«Sicherheit ist nicht ein Zufallsprodukt, sondern bedingt Kritikoffenheit insbesondere gegenüber Laien.»

Du sprichst jetzt die SÖW-Studie an. Die SÖW-Studie untersucht, welche Auswirkungen ein Atomendlager auf die wirtschaftliche, soziale und natürliche Dimension in unserer Region hätte. Warum kommt ihr als regionale Fachgruppe nun einstimmig mit der Prozessführung so stark in den Clinch, dass ihr an die Medien gelangt seid, weil man euch nicht mehr anhören will?

Die SÖW dient als Instrument mit unterschiedlichen Zwecken im Prozess. Einerseits ist sie für

«Wir haben viel und äusserst seriös gearbeitet, mitgedacht, Vorschläge eingereicht und müssen nun zur Kenntnis nehmen, dass unser Beitrag, was die SÖW-Studie anbelangt, nicht aufgenommen wird.»

Luca Fasnacht

unsere Fachgruppe Grundlage für weitere Arbeitsschritte, wo wir zusammen mit Planungsverbänden regionale Entwicklungsstrategien zu



erarbeiten haben. Andererseits kommt die Studie in das Dossier, worüber der Bundesrat seinen Standortentscheid zu fällen hat. Die Studie ist damit relevant – weshalb wir eine qualitativ gute Studie einfordern. Eigentlich hätte die Fachgruppe nur sogenannte Zusatzfragen formulieren müssen, wo regional-spezifische Aspekte nochmals tiefer untersucht worden wären. Wir haben uns aber zusätzlich auch mit der Studie an sich auseinandergesetzt. Wir haben uns gesagt, wir müssen die Studie verstehen, um damit weiterarbeiten zu können. Bei der Auseinandersetzung mit der Studie ist uns aufgefallen, dass es verschiedene Punkte gibt, welche aus regionaler Sichtweise so nicht haltbar sind und überarbeitet werden müssen. Beispielsweise werden Auswirkungen auf Boden- und Immobilienpreise nicht untersucht, obschon der Indikator in der Methode vorgesehen ist. Weiter werden in der Studie die Entschädigungen von 800 Millionen Franken für ein Kombilager verrechnet. Dies obwohl solche Entschädigungen rechtlich nicht feststehen. Auch wurde kein Verteilungsschlüssel definiert und die unausweichlichen negativen Auswirkungen des regionalen Finanzausgleichs fehlen und wurden ausgeklammert. Das alles führt zu verzerrten, im Endeffekt falschen Ergebnissen, die zu überarbeiten sind.

Das heisst also, ihr werft den Machern dieser Studie vor, dass sie Messinstrumente nehmen, die eigentlich gar keine brauchbaren Resultate liefern werden. Das ist ziemlich deftige Kritik.

Die Kritik ist schlicht und ergreifend begründet, sachlich hergeleitet, nachvollziehbar und breit abgestützt. Und damit mehr als berechtigt! Grundsätzlich verstehen wir nicht, warum man Experten von irgendwelchen ortsfremden Schreibtischen aus qualitative Aussagen über unsere Region machen lässt. Und wieso man nicht die lokalen Experten der betroffenen Regionen befragt!

Aber genau darum seid ihr ja am Partizipationsprozess dabei, um die regionalen Anliegen in die Studie aufnehmen zu können.

Das haben wir auch gedacht. Und mit dieser Überzeugung sind wir auch in den Prozess eingestiegen. Wir haben viel und äusserst seriös ge-

«Wir brauchen eine neue, echt gelebte Kultur der Partizipation.»

Luca Fasnacht

arbeitet, mitgedacht, Vorschläge eingereicht und müssen nun zur Kenntnis nehmen, dass unser Beitrag, was die SÖW-Studie anbelangt, nicht aufgenommen wird. Deshalb haben wir im November letzten Jahres beschlossen, die Medien über unsere Sichtweise zu informieren. Das war das einzige, was uns übrig blieb. In einem Antrag haben wir nun eine Aussprache mit dem BFE verlangt. Dort geht es nicht nur um unseren fachlichen Beitrag, sondern es geht um das Partizipationsverständnis im Allgemeinen. Dort wird sich dann herausstellen, ob und wie wir überhaupt noch miteinander arbeiten können. In unserer Fachgruppe, in der ich persönlich viele wertvolle und gute Bekanntschaften, über alle gesellschaftlichen Schichten, Grundeinstellungen und Altersgruppen hinweg, machen durfte, wissen wir, dass so wie bis anhin nicht weitergearbeitet werden



Martin Ott leitet die Fachgruppe Sicherheit der Regionalkonferenz.

kann. Wir brauchen eine neue, echt gelebte Kultur der Partizipation.

Wenn ich mich so im Weinland herum höre, gibt es doch viele Leute und gar nicht nur im linken Lager, die empfinden das Konzept des Tiefenlagers als einen Schritt in eine unerträglich grosse Unsicherheit hinein: Hochgiftige Abfälle in 800 m Tiefe einzuschliessen und irgendwann einmal den Schlüssel wegzuwerfen. Und zu hoffen, dass die geologischen Barrieren im Opalinuston überhaupt zum Tragen kommen werden. Wie siehst du das heute?

Ich merke selber, dass ich mich nicht mehr so oft mit derartigen grundsätzlichen Fragen beschäftigen konnte. Ich bin in dieser Hinsicht etwas zu einem Fachtubel verkommen. In der Fachgruppe

«Mich und viele andere Mitglieder hat die aktive Mitarbeit in der Regionalkonferenz noch hellhöriger gemacht – und wir sind sicher in der Sache noch kompetenter geworden.»

Luca Fasnacht

SÖW arbeiten wir immer unter der Grundannahme, dass ein solches Tiefenlager in unserer Region gebaut wird. Natürlich weiss ich von der Endlichkeit menschlichen Handelns und der Fehleranfälligkeit jeglicher Technologie. Und natürlich frage ich mich dann auch, ob wir nicht einmal mehr die Risiken der Atomtechnologie, auch bei der Atomüllentsorgung, fahrlässig unterschätzen. Es ist und bleibt ein Risiko-Projekt mit letztlich nicht prognostizierbaren Auswirkungen. Dürfen wir auf gut Glück hoffen, dass diese Strategie ganz nach dem Motto «aus den Augen aus dem Sinn» wirklich «verhebt» und unseren Nachkommen so aufgebürdet werden darf? Für mich, und nicht nur für mich alleine, bleiben nach wie vor ganz viele ungelöste und entscheidende sicherheitsrelevante Probleme. Probleme, die ihr euch ja in der Fachgruppe Sicherheit annehmt. Eine Arbeit, die ich gespannt verfolge. Auch ich finde, dass wir meilenweit von einer sicheren und gerechten Lösung entfernt sind. Das Verfahren muss im Sinne der Sicherheit ergebnisoffen bleiben, auch wenn dies bedeuten würde, wieder zurück auf Feld eins zu gehen. Ich erwarte, dass man aus Verantwortung für die Sicherheit der Betroffenen die Übung bei offenen Sicherheitsproblemen und Ungewissheiten umgehend abbricht, auch wenn man schon viel Geld in das Projekt gesteckt hat. Wer wird aber die nötige Courage dazu aufbringen? Wer garantiert dafür, dass solche schwierige Entscheidungen wirklich umgesetzt werden? Nach dem bisher

Erlebten müssen noch mächtige Qualitätsschritte gemacht werden, um den Zerreihsproben, die sicherlich dann anstehen, auch nur annähernd gewachsen zu sein. Es braucht die offene und ehrliche Zusammenarbeit mit den Betroffenen. Und diese müssen mitbestimmen können. Sofern die Experten und Beamten unter sich bleiben, wenn der Prozess ähnlich intransparent bleibt wie anhin und damit die unbedingt notwendige öffentliche Kontrolle nicht funktionieren kann, wird jedes Projekt scheitern.



Fotos: Amnigius Ott

«Wenn man jetzt nicht offen ist für Kritik, wie ist es dann erst, wenn gebaut werden soll?»

Die Weinländer Kernfrauen sind bewusst nicht an die Versammlungen zur Bildung der Regionalkonferenzen gekommen oder sind lauthals auf Fässer trommelnd jedes Mal ausgezogen, weil sie sagen, es ist eh schon alles vorgedacht und vorgegeben und man will uns mit dieser Partizipation nur einlullen und beruhigen. Was sagst du dazu?

«Für mich, und nicht nur für mich alleine, bleiben nach wie vor ganz viele ungelöste und entscheidende sicherheitsrelevante Probleme.»

Luca Fasnacht

Ich kann diese Haltung durchaus nachvollziehen. Es gibt ja Aspekte und Geschichten im bisherigen Prozess, die einen nachdenklich machen. Und es braucht auch Menschen, die uns trommelnd auf solche Dinge aufmerksam machen und vielleicht auch dann, wenn unser Zug sich verirren sollte. Mich und viele andere Mitglieder hat die aktive

Mitarbeit in der Regionalkonferenz noch hellhöriger gemacht – und wir sind sicher in der Sache noch kompetenter geworden.

Du bist einer der wenigen Jungen, die sich aktiv im Beteiligungsprozess einbringen. Was motiviert dich und was ist dein bisheriges Fazit?

Zum Glück bin ich nicht der einzige Junge, dem das Thema unter den Nägeln brennt. Denn die Atommüllproblematik wird eben gerade unsere Generation voll treffen und wir Jungen müssen

uns letztlich damit herum schlagen! Ich befürchte, dass unsere Region nach dem 2x2 Vorschlag der NAGRA zu den Favoriten – sogar für ein Kombilager – gehören wird. Das bedeutet, dass wir uns auch weiterhin mit dieser belastenden Sache beschäftigen müssen. Das heisst auch, dass wir uns noch besser formieren müssen und uns noch engagierter für die Sicherheit und Prosperität unserer Region einsetzen sollen. Von vielen Leuten habe ich gehört, dass wir Politiker wählen müssen, die etwas von der Sache verstehen. Für mich selbst ist die Beschäftigung mit einem möglichen Atommülllager eines der zentralsten Motive, weshalb ich für den Kantonsrat kandidiere. Letztlich sind es wir selbst, die es in der Hand haben, für ein sicheres und lebenswertes Weinland zu sorgen!



Für alle statt für wenige!

Die SP Weinland hat für die Kantonsratswahlen ihren bisherigen Markus Späth-Walter und dazu Dominique Späth, Albert Wiss und Eugen Staub nominiert. In ihrem Leben spielt Politik eine wichtige Rolle. Wofür sie stehen und was sie für die Region und den Kanton wollen, lesen Sie im folgenden Gespräch mit den Kandidierenden der Liste 2.



Markus Späth, Albert Wiss

Die Fragen stellte Käthi Furrer,
Co-Präsidentin SP Weinland

Markus Späth, du bist seit acht Jahren Kantonsrat, seit letztem Frühjahr auch Präsident der SP-Fraktion. Was ist in Kürze deine Bilanz aus den zwei Amtsdauern?

Markus Späth: Mit den Grünliberalen und der BDP ist das Politisieren im Zürcher Rathaus schwieriger, anspruchsvoller aber auch spannender geworden. Immer wieder gelingt es, für Umwelt-Anliegen oder für eine vernünftige Wohnpolitik Mehrheiten zu schaffen. In der Finanz- und Steuerpolitik ist das viel schwieriger

ger – hier politisiert die GLP ganz weit rechts. Die schlimmsten Angriffe von SVP und FDP auf die Sozialpolitik und damit auf die Gruppe der Schwächsten in unserer Gesellschaft konnten bisher knapp abgewiesen werden. Wenig Spielraum gibt es dagegen für soziale Fortschritte oder für den Ausbau der frühen Förderung in der Vorkindergarten-Phase – obschon alle Parteien mit Ausnahme der SVP sich verbal dafür einsetzen. Das grösste aktuelle Defizit weist der Kanton bei den Investitionen auf – da verschieben wir Milliarden von Kosten auf die kommende Generation.

Ihr vier tretet für die Erneuerungswahlen des Kantonsrats am 12. April 2015 an. Welches sind eure politischen Schwerpunkte für das Weinland?

Dominique Späth: Ich trete als junge Stimme an. Neben meinem Studium habe ich in diversen Berufsbereichen geschnuppert und mich mit den unterschiedlichsten Menschen ausgetauscht. Ich möchte mich für alle, insbesondere für alle Jungen im Weinland einsetzen: für Schülerinnen, für Studenten, für Lernende, für junge Arbeiterinnen und Eltern.

Albert Wiss: Markus hat die grössten Baustellen genannt. Die Angriffe auf sozial- und rechtsstaatliche Errungenschaften mehren sich. Der gesellschaftliche Zusammenhalt schwindet. Hier will ich zusammen mit der SP Gegensteuer geben.

Eugen Staub: Ich bin gerne und oft mit dem Zug unterwegs. Trotzdem störe ich mich im Weinland an den vielen Unzulänglichkeiten wie den überfüllten Zügen auch ausserhalb der Pendlerzeiten, dem hinkenden Halbstundentakt, den komplizierten Billettautomaten mit kundenunfreundlichen Tarifbestimmungen und weiteren Schwächen. Seit Einführung der S-Bahn ist der öffentliche Verkehr im Weinland eine Baustelle geblieben und wird von ZVV und Turbo mehr schlecht denn recht bewirtschaftet. Das Weinland braucht dringend eine kompetente Vertretung, die sich für den Verkehr der Zukunft einsetzt.

Markus Späth: Der Kampf gegen das Atommüll-Tiefenlager bleibt – so ist leider zu befürchten – ganz weit oben auf der Weinland-Traktandenliste. Die fantastische Naturlandschaft zwischen Thur und Rhein erträgt schlicht und einfach keine grossindustrielle Atommüllfabrik. Mit dem Widerstand in der Regionalkonferenz und im Kantonsrat leisten wir auch einen Beitrag zur sicheren Entsorgung: Der hoch gefährliche Nuklearabfall muss dort gelagert werden, wo es am sichersten ist; er darf nicht im Weinland landen, nur weil wir hier «weit ab vom Schuss» sind. Mit gezielten Investitionen am Rheinfluss (Haltestelle Laufen), in Rheinau (Hauswirtschaftsschule, Restaurant und Inselmuseum) und an der Thur (Renaturierung) soll und kann die Attraktivität unseres Bezirks in den nächsten vier Jahren noch einmal wesentlich verbessert werden.

Für welche Anliegen setzt ihr euch im Kanton Zürich ein? Was sind die Kernbotschaften der SP für die nächsten vier Jahre?

Markus Späth: Folgende vier Anliegen haben für mich höchste Priorität:

1. Das Zürcher Gesundheitswesen darf nicht privatisiert werden.
2. Wohnen muss im ganzen Kanton auch für Menschen mit bescheidenem Einkommen erschwinglich sein.
3. Der Investitionsrückstau im Gesundheits- und im Bildungswesen muss massiv verkleinert werden.
4. Alle Kleinkinder, auch solche aus Risikofamilien, müssen schon vor dem Kindergarten so unterstützt werden, dass sie über die nötigen altersgerechten Sprach- und Sozialkompetenzen verfügen.

Eugen Staub: Der Unterschied zwischen armen und reichen Gemeinden im Kanton ist gross und



Sozialdemokratische Partei
Weinland

wird immer grösser. Hier ist ein neues innovatives Steuersystem notwendig, das die finanzschwachen Gemeinden zulasten der reichen wirksam entlastet. Steuern sind nicht wettbewerbsfähig, denn Standortvorteile sind gegeben und lassen sich nur sehr beschränkt durch besondere Leistungen verändern.

Albert Wiss: Die Kernbotschaft lautet: «Für alle statt für wenige.» Sozialer Zusammenhalt, Teilhabe aller am gesellschaftlichen Leben. Schutz vor Willkür und Unrecht.

Dominique Späth: Das Weinland ist zwar abgelegen und wird in Zürich oft links liegengelassen. Die grossen Probleme betreffen uns aber ebenso wie die Städte und die zentraleren Bezirke: Auch wir müssen beispielsweise die Fehler der ungerechten Unternehmenssteuerreformen II mittragen. Auch wir müssen dafür sorgen, dass unsere Kinder durch gute Betreuung auf allen Stufen gleiche Chancen haben, ihren Weg zu machen. Ich möchte mich dafür einsetzen, dass auch die Stimme des Weinlandes in den zukünftigen Debatten nicht ungehört bleibt.

Politik macht nicht immer Spass, oder doch? Was motiviert euch persönlich, das politische Geschehen mitzugestalten?

Eugen Staub: Die Zukunft mitgestalten zu können ist mir ein Anliegen. Auch übernehme ich gerne Verantwortung, denn das gehört zu meinem Beruf. Mich mit den aktuellen Problemen auseinanderzusetzen und in der Diskussion nach tragbaren Lösungen zu suchen macht mir Spass.

Markus Späth: Spass ist nicht alles, aber ohne Spass ist alles nichts ... Politisieren ist für mich nicht in erster Linie Pflicht. Ich habe Lust, mit-



Eugen Staub, Dominique Späth

zugestalten, um Mehrheiten zu ringen, für ein sozialeres Zürich und eine zukunftsverträgliche Entwicklung zu kämpfen. Ich bin überzeugt, dass sich der Einsatz für diese Ziele lohnt – nicht immer, aber immer öfter!

Dominique Späth: Mich motivieren vor allem die Zusammenarbeit und die Gespräche mit anderen. Hehre Theorien im stillen Kämmerlein auszudenken, ist zwar bewundernswert. Die reale Politik funktioniert aber nur, wenn viele mitanpacken. Auch wenn Sitzungen oft viel Zeit in Anspruch nehmen, schauen dabei die kreativsten Kompromisse heraus, mit denen man konstruktiv weiterarbeiten kann – und das macht durchaus Spass.

Albert Wiss: Politik kann unser Leben nachhaltig verändern. Als Rheinauer freue ich mich auf den Lachs im Rhein, als politisch engagierter Mensch freue ich mich über fröhliche Menschen und neugierige Kinder. «Miteinander gehts besser.»

Zum Schluss bitte eure persönliche Botschaft an die Wählerinnen und Wähler.

Albert Wiss: Wählen ist Pflicht und die SP ein Vergnügen!

Dominique Späth: Der Schweizer Wohlstand basiert auf einem soliden Sozialstaat und einem hervorragenden Bildungssystem. Die SP setzt sich – anders als die meisten Parteien – vehement für deren Erhalt ein. Wer sich nicht blenden lassen will von den leeren Wohlstandsversprechungen der steueroptimierten Grosskonzerne, der wählt am 12. April 2015 die SP mit der Liste 2.

Eugen Staub: Sind Sie für soziale Gerechtigkeit, für Steuergerechtigkeit, für eine nachhaltige Umweltpolitik und für unbesorgtes Bahnfahren im Weinland, dann liegen Sie mit der Liste 2 richtig.

Markus Späth: Wer ein soziales Weinland ohne atomare Grossanlage will, steckt am 12. April mit gutem Gewissen die unveränderte Liste 2 ins Wahlcouvert.

Parolen der SP

zu den Abstimmungsvorlagen vom 8. März 2015

Eidgenössische Vorlagen

- | | |
|--|------|
| 1. VI «Familien stärken! Steuerfreie Kinder- und Ausbildungszulagen» | NEIN |
| 2. VI «Energie- statt Mehrwertsteuer» | NEIN |

Kantonsrats- und Regierungsrats-Wahlen vom 12. April 2015

- | | |
|---|---|
| 1. Kantonsrat Liste 2 SP <ul style="list-style-type: none"> – Markus Späth-Walter, 1953, Historiker, Kantonsschullehrer, Feuerthalen – Dominique Späth, 1987, Historikerin, Feuerthalen – Albert Wiss, 1951, Dipl. Sozialarbeiter, Rheinau – Eugen Staub, 1951, Dipl. Architekt ETH/SIA, Dachsen | 2. In den Regierungsrat wählen wir <ul style="list-style-type: none"> – Mario Fehr, SP (bisher) – Jacqueline Fehr, SP (neu) – Martin Graf, Grüne, (bisher) – Markus Bischoff, AL (neu) |
|---|---|

Ausführliche Porträts der SP-Kandidierenden und weitere Infos zu den Wahlen finden Sie auf unserer Homepage: www.sp-weinland.ch



«Die Stimme der ökologischen und sozialen Verantwortung»

Der Grüne Regierungsrat Martin Graf stellt sich am 12. April der Wiederwahl. Einige Fragen an den Justizdirektor.

Martin Graf, warum kandidieren Sie für eine zweite Amtsdauer?

In der Regierung des Kantons Zürich darf die Stimme der ökologischen und sozialen Verantwortung nicht fehlen – und ich bin motiviert, mich weiter dafür zu engagieren! Ich stehe ein für einen hochwertigen und bürgernahen Service Public und für starke, eigenständige Gemeinden. Als «Kulturminister» engagiere ich mich dafür, dass die Kulturförderung nicht zum Opfer des Spardrucks wird.

Was konnten Sie bisher in der Regierung bewirken?

Wichtige Akzente setzte ich beim kantonalen Integrationsprogramm, beim Aufbau des Kompetenzzentrums Cybercrime, mit der Stärkung des Risikomanagements im Strafvollzug, und beim Ausbau des E-Government. In der Regierung war ich aber auch Anwalt für Lebensqualität, Umwelt und bezahlbares Wohnen.

Was ist die grösste Herausforderung?

Die Bewältigung des Wachstums von Bevölkerung und Wirtschaftsraum. Ich will u. a. eine nachhaltige Raumordnungspolitik, die Erhaltung unseres Kulturlandes, die Wahrung der gültigen Rechtsordnung und eine erfolgreiche Integration von Migrantinnen und Migranten.

Warum soll Mitte-Links stark in der Regierung vertreten sein?

Die Konkordanz lebt von der Vielfalt der politischen Meinungen. Bei einer vielfältigen politischen Zusammensetzung werden Anträge kritischer beleuchtet. Es wird eher hinterfragt. Die Folge sind meist bessere Lösungen.

Food Waste

Können wir uns das leisten?

Essbare Nahrungsmittel in den Abfalleimer werfen zu können, ist eine Luxuserscheinung, welche sich nur Menschen in den reichen Industrieländern leisten können. Wir alle können etwas dagegen tun: Mehr Bewusstsein während des Einkaufs und mehr Kreativität bei der Verarbeitung der Essensreste sind ein Anfang.

Von Thomas McAlavey, Rheinau

Noch nie in der Geschichte hatten wir in der Schweiz ein so breites Angebot an Nahrungsmitteln wie heute. Alle singen ein Loblied auf die Saisonalität und natürlich auch noch gleich auf die Regionalität. Gehe ich dann aber hier im Weinland in den Dorfladen, liegen Blumenkohl und Eisbergsalat aus Spanien im Regal. Diese haben in der Schweiz von Frühling bis Herbst Saison. Federkohl und Nüsslersalat wären die saisonale Alternative dazu. Die Fülle auf dem Esstisch setzt jedoch unsere Wertschätzung dem Essen gegenüber merklich herab. Die Lebensmittelkosten erscheinen uns – verglichen mit jenen in unseren Nachbarländern – zwar ziemlich hoch. Dabei vergessen wir gerne, dass wir auch viel höhere Löhne haben.

Die Schweizer Bevölkerung wendet für die Ernährung 10,2% ihres gesamten verfügbaren Einkommens auf. Nur in vier Staaten weltweit wird laut der US-Landwirtschaftsbehörde günstiger gegessen.

Eine grosse Auswahl bei geringen Ausgaben, das tönt doch wunderbar? Eigentlich schon, ginge damit nicht die Nahrungsmittelverschwendung einher, mit welcher wir heutzutage in der Schweiz konfrontiert sind. Wir werfen einen Drittel der essbaren Nahrungsmittel weg. Für die Produktion der Lebensmittel, welche wir in der Schweiz jährlich wegwerfen, benötigen wir eine Fläche,

die doppelt so gross ist wie der Kanton Zürich! Dies macht ökonomisch und ökologisch gesehen keinen Sinn. Für mich ist dies aber in erster Linie moralisch nicht vertretbar, denn auf unserer Welt hungern mehr als 800 Mio. Menschen. Die 1,3 Mio. Tonnen Nahrungsmittel, welche weltweit weggeworfen werden, würden kalorienmässig ausreichen um 3,5 Mia. Menschen zu ernähren. Wir könnten somit den Hunger besiegen und die negativen Folgen der intensiven Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt minimieren. Denn bis die Nahrungsmittel vom Feld auf unserem Teller sind, werden viele Ressourcen verbraucht: Die Landmaschinen und die Kunstdünger verbrauchen Erdöl, durch die Bodenbearbeitung und die intensive Tiermast werden Treibhausgase freigesetzt und die Produktion von Kraftfutter im Ausland für unsere inländische Tiermast gefährdet dort Weideland und Wälder, welche grosse Kohlenstoffspeicher sind. Leider werden nicht nur pflanzliche Lebensmittel weggeworfen: Auch 19% der Fleischprodukte landen im Abfall. Dass Tiere nur für den Abfall ihr Leben lassen, muss unserer Gesellschaft sauer aufstossen.

Wir Jungen Grünen kämpfen nicht nur politisch gegen Food Waste, auch das letztjährige Weihnachtessen bestand grossmehrheitlich aus Nahrungsmitteln, welche ansonsten im Müll gelandet wären. Und das Essen war sehr lecker!

Parolen der Grünen

zu den Abstimmungsvorlagen vom 8. März 2015

Eidgenössische Vorlagen

- | | |
|--|-------------|
| 1. VI «Familien stärken! Steuerfreie Kinder- und Ausbildungszulagen» | NEIN |
| 2. VI «Energie- statt Mehrwertsteuer» | JA |

Kantonsrats- und Regierungsrats-Wahlen vom 12. April 2015

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Kantonsrat Liste 4 Grüne | 2. In den Regierungsrat wählen wir |
| – Luca Fasnacht, Benken | – Martin Graf, Grüne (bisher) |
| – Regina Frey, Berg am Irchel | – Markus Bischoff, AL (neu) |
| – Thomas McAlavey, Rheinau | – Mario Fehr, SP (bisher) |
| – Thomas Feer, Unterstammheim | – Jacqueline Fehr, SP (neu) |

Besser statt mehr

Unsere Kantonsratskandidatin und -kandidaten



Luca Fasnacht

26, Benken, Wirtschaftshistoriker & Politikwissenschaftler, Mitglied Regionalkonferenz

- Regionale Förderung von erneuerbaren Energien **statt** eine atomare Hochrisikoanlage
- Konstruktive und sachliche Politik zur Förderung des Weinlands **statt** Fundamentalismus und starre Parteigrenzen
- Pflege unserer einzigartigen Natur und verdichtetes Bauen **statt** Zersiedelung
- Zusammenarbeit und Mitbestimmung von Bürger und Behörden **statt** Direktiven und Ohnmacht



Regina Frey

66, Berg am Irchel, Biologin, Präsidentin der Stiftung Paneco, ökologische Projekte in Indonesien und im Naturzentrum Thurauen

- Biodiversität **statt** Monsanto, Coca Cola und McDonald
- Nachhaltige Asylpolitik **statt** Sans-Papiers und Totenschiffe
- Sonnenenergie **statt** Tschernobyl
- Gesunder Menschenverstand **statt** Weinland-Ballenberg



Thomas McAlavey

20, Rheinau, Landwirt, Mitglied Hornkuh-Initiative

- Lebendiges, junges Weinland **statt** uferlose, öde Überbauung
- Kreative Küche **statt** Food Waste
- Respektvolles Miteinander **statt** vergiftetes Klima



Thomas Feer

56, Unterstammheim, Informatiker in kantonaler Bank, Projektleiter, Mitglied Fachgruppe Sicherheit RK Zürich-Nordost und regionale Verkehrskonferenz ZVV

- attraktive Fahrpläne im öffentlichen Verkehr **statt** Wartezeiten
- Energieeffizienz und Energiesuffizienz **statt** Millionen für die Atomlobby
- Gemeinden mit Lebensqualität und starken Dienstleistungen **statt** Sparkorsett



Interparteiliche Wahlveranstaltung

Lernen Sie unsere Kandidaten und Kandidatinnen kennen:

am Montag, 9. März 2015, 20 Uhr im Feuerwehrzentrum Marthalen



Velobörse

**Samstag, 11. April – 10 bis 12 Uhr
im Veloschopf, beim Bahnhof
Andelfingen**



Kantonsrats- und Regierungsratswahlen – Liste 7

Martin Schwager

Leiter Technik in einem nationalen Industrieunternehmen, 55-jährig, Unterstammheim

Seit neun Jahren bin ich als Präsident des Gemeinderates aktiv (vorher acht Jahre als Präsident der RPK). Die lokale Politik ist sehr interessant, da die Entscheidungen direkt im Dorf umgesetzt werden und deren Auswirkungen auch direkt spürbar sind. Die Nähe zu den Menschen und zu den Sachfragen ist einer der Schlüsselfaktoren in der lokalen Politik.

Da die drei erwachsenen Kinder auch schon selbstständig ihren Lebensweg gehen, bleibt Zeit, die vielfältigen Aufgaben zu bewältigen. In meiner persönlichen Freizeit interessiere ich mich neben dem globalen Weltgeschehen und wirtschaftlichen Zusammenhängen für den internationalen Automobilsport. Daneben halte ich mit etwas Sport den Ausgleich.

Bildungspolitik in einer globalen Wirtschaft

In der Bildungspolitik ist vieles in Bewegung – nicht nur in der Schweiz. Internationale Studien in den oberen Schulklassen der Volksschule und den Gymnasien oder Bologna-Modularität bei den Hochschulen und Universitäten prägen die Bil-



Maja Müller, Martin Schwager und Christina Furrer

dungslandschaft. Dabei ist zu beachten, dass die Durchgängigkeit zwischen den einzelnen Bildungssystemen ermöglicht, aber unser hohes schweizerisches Bildungsniveau nicht abgebaut wird! Bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen steht die Entwicklung der Intelligenz und die soziale Kompetenz sowie der allgemeinen und berufsspezifischen Fähigkeiten im Vordergrund. Es ist darauf zu achten, dass der Spass am Lernen über alle Lebensphasen erhalten bleibt.

Zukunftsfähige Mobilität

Klima- und gesundheitsschädigende Faktoren werden auch durch den unvermindert stark zu-

nehmenden Verkehr ausgelöst. Dabei gehen die grössten Belastungen vom Strassen- und Luftverkehr aus. Das Umsteigen auf den ÖV kann den Menschen durch gute flächendeckende Verbindungen sowie eine einfache Tarifstruktur schmackhaft gemacht werden. Zum Umdenken eignet sich das marktwirtschaftliche Instrument des wahren Preises für die Transportdienstleistungen und Infrastrukturen – alle direkten und indirekten Kosten sind vollumfänglich den Verursachern zu belasten. Dabei sollen die einzelnen Verkehrsmittel nicht gegeneinander ausgespielt, sondern sinnvoll kombiniert genutzt werden.

Maja Müller

Mütterberaterin, 59-jährig, Dätwil

Mit vier Geschwistern bin ich in Zihlschlacht im Kanton Thurgau aufgewachsen. Nach Abschluss der Sekundarschule absolvierte ich ein Haushaltjahr, danach folgten zwei Praktika in Kinderheimen, bis ich mit 18 Jahren die Leh-

re als Kinderkrankenschwester beginnen konnte. Ich bin verheiratet und wir leben seit 26 Jahren in Dätwil, wo mein Mann aufgewachsen ist und wir die Scheune seines Elternhauses ausbauen konnten. Hier erlebten unsere vier, unterdessen erwachsenen Kinder, in ihrer Kindheit ideale Bedingungen. Obwohl das Miteinander der Generationen oft herausfordernd war, brachte es auch viele Vorteile. Nach einer längeren Familienpause begann ich in der Mütter- und Väterberatung zu arbeiten und machte berufsbegleitend die Ausbildung zur Mütterberaterin HF. Nun arbeite ich in der Mütter-, Väterberatung in Frauenfeld.

Seit 2008 engagiere mich im Bezirksvorstand der EVP. 2010 wurde ich in den Gemeinderat in Adlikon gewählt. Auch in der Chrischona Andelfingen arbeite ich in verschiedenen Bereichen mit. In meiner Freizeit liebe ich es zu lesen, genieße den Garten und die Bewegung in der Natur.

Sozial- und Familienpolitik

Mir ist es wichtig, dass Familien gestärkt und unterstützt werden. Der Staat soll die Leistungen von Familien anerkennen und ihr Selbstbestim-

mungsrecht respektieren. Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sollte selbstverständlich und die Familienarbeit aufgewertet werden. Generationenübergreifende Leistungen sollen anerkannt und wertgeschätzt werden. Familienfreundliche Quartiere, sowie preiswerte Mietwohnungen müssen gefördert werden. Auch die Wirtschaft ist gefordert mit flexiblen Arbeitszeitmodellen, Teilzeit und Jobsharing Möglichkeiten.

Umwelt

Ein grosses Anliegen ist mir die Umwelt. Die Schweiz verbraucht mehr als doppelt so viele Ressourcen, als ihr aufgrund der Wohnbevölkerung zustehen. Die Folgen sind Klimaerwärmung, die Übernutzung der natürlichen Ressourcen, sowie die zunehmende Belastung mit Schadstoffen. Eine Abkehr von der Wegwerf- und Konsumgesellschaft ist zwingend. Ich konsumiere weniger, dafür wähle ich langlebige Produkte, welche mit einem möglichst effizienten Einsatz von Energie und Rohstoffen zu fairen Preisen gehandelt werden. Stoffkreisläufe sollen geschlossen werden durch Recycling.



www.evpzh.ch

www.evp-bezirk-andelfingen.ch

www.evppev.ch

Christina Furrer

Sekundarlehrerin und Betriebsökonomin, 43-jährig, Henggart

Mit fünf Geschwistern zusammen bin ich auf dem elterlichen Bauernhof in Henggart aufgewachsen. Seit gut zehn Jahren wohne ich wieder in meinem Heimatdorf. Nach der Ausbildung zur Sekundarlehrerin unterrichtete ich mehrere Jahre an der Oberstufe und teilweise an der Berufsschule. Parallel dazu absolvierte ich das Teilzeitstudium in Betriebsökonomie an der ZHAW. Nach einem Abstecher als Office Managerin in einem KMU bin ich nun wieder begeistert als Klassenlehrerin in Feuerthalen tätig. Ein guter Ausgleich dazu ist mein Amt als Mitglied der Rechnungsprüfungskommission in Henggart. In meiner Freizeit pflege ich den Kontakt zu Familie und Freunden, verfolge das Geschehen in Wirtschaft und Politik, lese, musiziere und koche gerne.

Bildung für Kopf, Herz und Hand

Nach wie vor hat dieser Grundsatz eine grosse Bedeutung für mich. Ich setze mich dafür ein, dass Fächer wie Haushaltkunde, Handarbeit und Werken im Pflichtprogramm bleiben und eher ausgebaut werden. Ausserdem steht und fällt die Qualität der Schule mit guten, motivierten Lehrkräften. Wichtig ist mir, dass genug Zeit zur Verfügung steht für das «Kerngeschäft»: das Unterrichten und die Schülerinnen und Schüler. Ich bin ein «Fan» des dualen Bildungssystems. Die berufliche Grund- und Weiterbildung ist auf allen Stufen zu fördern und die Attraktivität der Berufslehren zu erhöhen.

Nachhaltige Wirtschaftspolitik

Der sorgsame Umgang mit der Schöpfung und unseren Ressourcen verpflichtet zu einer nachhaltigen und ethischen Wirtschaftspolitik. Ich setze mich für ein qualitatives Wachstum ein, welches sowohl ökonomisch, ökologisch wie auch sozial nachhaltig ist. Mit der EVP fordere ich eine Umkehr von der rein gewinnorientierten zu einer ethischen Marktwirtschaft, welche das Gemeinwohl über die kurzfristige Gewinnmaximierung stellt. KMUs bilden das Rückgrat der Schweizer Wirtschaft, für sie will ich eine gute Unterstützung.

Alternative Energien fördern

Einerseits müssen wir weiterhin den Fokus aufs Energie sparen und auf eine effizientere Nutzung legen. Andererseits gilt es, neue Energiequellen weiter voranzutreiben. Sonnenenergie, Erdwärme, Biomasse und andere alternative Energien sollen wo immer möglich eingesetzt werden. Es beschäftigt mich sehr, dass für die Endlagerung von radioaktiven Abfällen immer noch keine befriedigende Lösung gefunden wurde.

Verankert in einem Netzwerk von Bildung, Politik, Kirche und Wirtschaft

Nik Gugger in den Regierungsrat

Mehr als 12 Jahre politisierte Nik Gugger für die EVP im Grossen Gemeinderat Winterthur. Seit Herbst 2014 ist er im Kantonsrat als Nachfolger von Ruth Kleiber. 2010 kandidierte Nik Gugger für den Winterthurer Stadtrat. Fast erfolgreich: Er erreichte zwar das absolute Mehr und wurde gewählt, schied aber als überzählig aus.

Von Margrit Wälti

Nik Guggers politischer Rucksack ist gut gefüllt. Er ist engagiert, wahlkampf erfahren und kommunikativ. Dank seinem vielfältigen Netzwerk ist er in Wirtschaft, Politik und Kirche gut verankert. Die christlichen Werte sind ihm im politischen Handeln ein Anliegen. Als Begründer der Winterthurer Schulsozialarbeit und als Sozialunternehmer, der stellenlose und marginalisierte Jugendliche und Erwachsene in den ersten Arbeitsmarkt eingliedert, steht für ihn der Mensch im Mittelpunkt. Die Ressourcen von Menschen zu fördern und sie einzubinden in unsere Gesellschaft, ist ihm ein Herzensanliegen. Die Gründe, warum wir ihn im Regierungsrat sehen:

Nik Gugger integriert

Nik Gugger wurde 1970 als ältestes von drei Kindern in Kerala/Südindien geboren. Seine Eltern arbeiteten dort als Ausbilder im Auftrag des HEKS. Die Kindheit verbrachte er in einer gesellschaftlich stark engagierten Familie in Indien und im Kanton Bern.

Nik Gugger prägt

«Ich denke langfristig, übernehme Verantwortung und beweise Ausdauer. Ich kenne die Sonnen- und Schattenseiten des Lebens aus eigener Erfahrung.»

Nik Gugger führt

Nik Gugger ist Gesamtleiter der ref. Fabrikkirche Winterthur mit elf Mitarbeitenden, Mitgründer und Verwaltungsrat der Herzkraftwerk AG und langjähriger Fraktionschef der EVP-Fraktion im Winterthurer Gemeinderat. Nik Gugger führt so geradlinig, wie er Politik betreibt: transparent, wertschätzend, überzeugend.

Nik Gugger gestaltet

Nik Gugger ist ein Gestalter. Mit seinem Kämpferherz, seinem Verhandlungsgeschick und seiner Sozialkompetenz öffnet er Türen und gewinnt Menschen für seine Ideen.



Fotos: Weltu AG

Kantonsrat Nik Gugger will in den Regierungsrat.

Parolen der EVP

zu den Abstimmungsvorlagen vom 8. März 2015

Eidgenössische Vorlagen

- | | |
|--|------|
| 1. VI «Familien stärken! Steuerfreie Kinder- und Ausbildungszulagen» | JA |
| 2. VI «Energie- statt Mehrwert-Steuer» | NEIN |

Kantonsrats- und Regierungsrats-Wahlen vom 12. April 2015

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Kantonsrat Liste 7 EVP | 2. In den Regierungsrat wählen wir |
| - Martin Schwager, Unterstammheim, 2x | - Nik Gugger, EVP (neu) |
| - Christina Furrer, Henggart | |
| - Maja Müller, Dätwil | |

Frauen Nottelefon Winterthur Beratungsstelle für gewaltbetroffene Frauen

Technikumstrasse 38
Postfach 1800, 8401 Winterthur
Tel. 052 / 213 61 61

www.frauennottelefon.ch

Fachfrauen beraten gewaltbetroffene
Frauen persönlich oder am Telefon,
auf Wunsch auch anonym.

Dabei spielt es keine Rolle, wie lange die
Gewalttat zurückliegt. Die Beratungen sind
kostenlos.

Wir haben Schweigepflicht und beraten
psychologisch, sozial und juristisch.

Kantonal anerkannte
Opferhilfe-Beratungsstelle

Ausserdem: Begleitung im Falle eines
Strafverfahrens, Vermittlung von
Fachpersonen
wie Ärztinnen, Anwältinnen,
Psychotherapeutinnen usw.

Unsere Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr 10-17 Uhr, Mi 13-17 Uhr

Holzspielschöpfli



Erich und Hildegard Ritzmann
Oberdorfstrasse 18
8416 Flaach

Tel. 052 318 17 88

Öffnungszeiten: Mittwoch 14.00 – 18.30
Samstag 09.00 – 13.00

www.holzspielschoepfli.ch

Hoch
auflösend!

TON · ART
HIFI · STUDIO

Wartstrasse 7
8400 Winterthur



Der DDH-1 von amī, Japan ist ein klanglich aussergewöhnlich hochwertiger, universeller Digital-Analog-Wandler, Vorverstärker und Kopfhörerverstärker in einem kompakten Gerät. Die junge japanische Firma amī (audio music interface) wurde von einer Gruppe erfahrener Entwickler gegründet und vereint so grösstes KnowHow in Sachen Wandler – gefertigt wird in Korea. Das klangliche Resultat des Erfindungsweckes spricht für sich. Stichworte: Transparenz, Räumlichkeit und besonders gutes Timing dank geringstem Jitter – weitere Produkte sind bereits in der Pipeline. Der DDH-1 hat Eingänge für asynchron USB bis 192kHz, Toslink-, Coax-S/PDIF und analog (3.5mm). Line-Ausgang fix oder geregelt und Anschluss von Kopfhörern (16-600 Ohm) mit 3.5 oder 6.3mm Klinkestecker. Der DDH-1 ist die perfekte Zentrale einer hochwertigen Schreibtisch-HighEnd-Anlage für Kopfhörer (mit Verstärker oder aktiv). In der HIFI-Anlage überzeugt er ebenso mit HighEnd-Klang, der manchem Top-CD-Player gut anstehen würde. Ausserdem auch für's Unterwegs/Ferien-HighEnd mit Spitzenkopfhörern ev. sogar vom iPad (Kamera-Adapter). Grösse: 11.3 x 4.5 x 14.6 cm (BxHxT)

Nehmen Sie sich Zeit für sich...

- ... Make-up und Beratung mit Dr. Hauschka-Naturkosmetik
- ... Gesichtsbehandlungen mit Dr. Hauschka-Naturkosmetik
- ... Haarentfernung mit Zuckergel
- ... Fusspflege
- ... Massage

Wir freuen uns auf Sie!



HAUTNAH
KOSMETIK, FUSSPFLEGE, MASSAGE

hautnah Andelfingen | Obermühlestrasse 3 | 8450 Andelfingen | Tel. 052 317 07 60 | www.hautnahandelfingen.ch

Links zu Food Waste

Filme

Abfall auf dem Teller, Taste the waste, Frisch auf den Müll – Dies sind die Titel von aktuellen Filmen. Auf YouTube.com kann man sie sehen. Oder bei *Filme für die Erde*.

Filme für die Erde

Filme für die Erde lädt zu Aufführungen von Umweltdokumentarfilmen ein, nach welchen jeder Besucher eine kostenlose «Weitergabe»-DVD dieses Films erhält. Diese soll an Freunde und Freundinnen weitergegeben werden um weitere Menschen zu bewegen. Wer eine DVD mitnimmt, wird zum «Filme für die Erde Botschafter», gibt anderen Menschen Wissen weiter und schafft Bewusstsein über die nötige Wende hin zu Nachhaltigkeit. www.filme fuerdieerde.org

ÄssBar

Die Produkte sind «frisch von gestern» und qualitativ einwandfrei – überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie den Verkaufsladen im Zürcher Niederdorf an der Stüssihofstatt 6 (Querstrasse zum Limmatquai, zwischen

Rudolf-Brun-Brücke und Rathaus). Offen von Montag bis Samstag: ca. 9.00 – ca. 18.30 Uhr.

Papst Franziskus

Er nahm das Thema auf am 28. Oktober 2014: ... Ausserdem werden Tonnen von Lebensmitteln weggeworfen. Das ist wirklich ein Skandal. Hunger ist ein Verbrechen. Ernährung ist ein unveräusserliches Menschenrecht... Die ganze Rede finden Sie auf www.itpol.de/?p=1491

Sternköche greifen zur Feder

Insgesamt 19 Köchinnen und Köche mit Rang und Namen (Ivo Adams, Mirko Burri, Jacky Donatz, Vreni Giger, Tanja Grandits, Rolf Hiltl usw.) beteiligen sich an der Aktion. Sie griffen zur Feder und schrieben eifrig Rezepte. «Das Erste, was man in der Kochlehre lernt, ist sparsam Gemüse und Früchte zu rüsten. Kein brauchbares Lebensmittel soll unnötigerweise weggeworfen werden. *Tischlein deck dich* fügt diesem Gedanken noch den sozialen hinzu: Menschen unterstützen mit beinahe weggeworfenen Lebensmitteln», sagt Ivo Adam. www.tischlein.ch/starkoeche.html

Massage SANFIT Rheinau

SOT-Wirbelsäulenbehandlung
die sanfte Alternative
zur Chiropraktik,
bestens geeignet zur Prophylaxe



Andrea Hausherr
Med. Masseurin FSRK
Poststr. 25
8462 Rheinau
Tel. 052 / 319 41 84
E-mail: sanfit.hausherr@bluewin.ch

Weiteres Massageangebot:

Klassische Massage
Fussreflexzonenmassage
Bindegewebsmassage
manuelle Lymphdrainage
Therapie nach Dr. Marnitz
Schöpfmassage

Zum Thema «Lebensmittelverschwendung» stellt Claudia Malten, Buchhändlerin im Bio Bücher Bistro Lindenmühle (B&B&B) in Andelfingen, einige Bücher und zwei Filme vor.

Kein Essen in den Müll!

Kampf der Lebensmittelverschwendung

Das vorliegende Buch zeigt auf, wie Lebensmittel mit et- was mehr Planung effizienter genutzt werden können und informiert darüber, wie Ge- fahrenpunkte wirklich einzuschätzen sind und be- rücksichtigt werden können. Wer dieses Buch liest, erhält einen neuen Blickwinkel und wird dafür sen- sibilisiert, wie auf einfache Weise das Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann.

Autor: Peter Wöllauer, Innsbruck, Studium der Chemie an der Universität Innsbruck, mehrjähri- ge Tätigkeit im Bereich Anwendungsentwicklung. Heute lebt er als freier Autor in Niederbayern, Ver- lag: Books on Demand, 2012, 52 Seiten, Fr. 8.50



Verwenden statt verschwenden

Nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen

Warum werfen wir wertvolle Le- bensmittel weg? Das Essen, das in Europa im Müll landet, würde zweimal reichen, um alle Hun- gernden der Welt zu ernähren. Viele Verbraucher sind schlicht unsicher, was man noch ruhigen Ge- wissens essen kann und was wirklich in die Ton- ne muss. «Verwenden statt verschwenden!» liefert wertvolle Informationen zu Lebensmittelhygiene, Haltbarkeit, Lagerung und Verwertung. Ein wich- tiger Beitrag für den eigenen Geldbeutel und ein deutliches Zeichen gegen die Dekadenz der Weg- werfgesellschaft.

Autoren: Martin Kunz, Simone Varga-Kunz, Karsten Fehlhaber, Verlag: Mosaik, 2013, 240 Sei- ten, Fr. 27.50



Taste the Waste

Rezepte und Ideen für Essens- retter

Rezepte für den kulinari- schen Widerstand – von Mülltauchern und Spitzen- köchen: ein Kochbuch zum Dokumentarfilm «Taste the Waste» und dem Band «Die Essensvernichter» – von Essensrettern für alle, die sich dem Kampf ge- gen Verschwendung und Geringschätzung von Lebensmitteln genüsslich anschliessen wollen.



Die Köche und Köchinnen, die an diesem Buch mitwirken, sind für verantwortungsvollen Genuss bis zum letzten Krümel und halten Verschwen- dung für eine der schlimmsten Unsitten der Weg- werfgesellschaft. Irgendwann ist deshalb jeder von ihnen auf seine Art zum «Essensretter» geworden. Autoren: Valentin Thurn, Gundula Oertel, Verlag: Kiepenheuer & Witsch GmbH, 2012, 251 Seiten, Fr. 27.50

Taste the Waste (Dokumentarfilm)

Warum schmeissen wir unser Essen auf den Müll

Deutsche Haushalte werfen jäh- rlich Lebensmittel für 20 Milliar- den Euro weg – so viel wie der Jahresumsatz von Aldi in Deutschland.

Mehr als 100 000 Zuschauer sahen «Taste the Was- te» in den deutschen Kinos, mehr als 20 000 in Ös- terreich, der Film lief auf über 30 Festivals weltweit und gewann zehn nationale und internationa- le Preise, darunter den Umweltmedienpreis der Deutschen Umwelthilfe 2011.

Regisseur Valentin Thurn hat mehr als 40 TV-Dok- umentationen und Reportagen als freier Filme- macher u. a. für ARD, ZDF und ARTE gemacht. Er erhielt 2003 den Medienpreis des Entwicklungs- hilfe-Ministeriums und war 2006 für den Deut- schen Fernsehpreis nominiert. Verlag Lighthouse, 2012, DVD, 90 Minuten, Fr. 15.90, Blu-ray, 90 Mi- nuten Fr. 19.50



Das Nichts Wegwerfen Kochbuch

Kochen mit Resten – Tipps, Tricks und tolle Rezepte

Wer kennt ihn nicht – den hungrigen Blick in den Kühl- schrank, gefüllt mit nicht mehr ganz frischem Gemüse, ein paar Joghurtbechern und Resten vom Vortag. Was tun? Wegwerfen und nichts essen? Oder zum nächsten Fast-Food-La- den gehen? Nein! Durch die Verwendung von Resten sind die interessantesten Gerichte der tra- ditionellen Küche entstanden. Dieses Kochbuch erläutert mit zahlreichen Step-by-Step-Fotos und informativen Texten, wie lange Nahrungsmittel und Essensreste aufbewahrt und wie sie für lecke- re Speisen verwendet werden können.

Autoren: Patrik Jaros, Günter Beer, Verlag: Parra- gon, 2007, 256 Seiten, Fr. 7.50



Die Essensretter (Dokumentarfilm)

Auf der Suche nach Alternativen zur Lebensmittelverschwendung

Valentin Thurn hakt nach und sucht in ganz Europa nach Lö- sungen. Dabei trifft er auf viele Menschen, die bei dieser wichtigen Zukunftsfrage nicht mehr auf die Politik warten wollen. Zum Beispiel Familie Kotzur aus Ludwigsburg, die mit einem Abfalltagbuch herausfinden will, wie weit sie ihren Essensmüll verringern kann. «Das hat uns erst so richtig bewusst gemacht, was wir täg- lich in den Mülleimer schmeissen!»

Regisseur Valentin Thurn, Filmsortiment, DVD Video, 2013, 44 Minuten, Fr. 77.90



Für die Tonne

Wie wir unsere Lebensmittel ver- schwenden

Tristram Stuart folgt der Versor- gungskette – von der Landwirt- schaft über die Industrie und Supermärkte bis zu den Verbrau- chern – und entlarvt den Geist der Verschwendung auf jeder Ebene. Er organisierte aufsehenerregen- de Kampagnen zum Thema Lebensmittelver- schwendung. Wenn wir weitermachen wie bisher, so Stuart, drohen uns gigantische soziale und öko- logische Probleme. Doch es gibt Lösungen, mit de- nen wir uns langsam beschäftigen sollten.

Autor: Tristram Stuart ist ein britischer Autor und Aktivist, Verlag: Artemis & Winkler, 2011, 381 Sei- ten, Fr. 28.50



Restlos!

Clever kochen mit Resten

Was tun mit dem trockenen Brötchen, dem kleinen Spa- ghetti-Rest oder der halben Salatgurke? Im Handumdre- hen sind daraus ein leckerer Brotsalat, knusprige Nudel-Puffer oder eine er- frischende Gazpacho zubereitet. Ganz nach dem Motto: Verwenden statt Verschwenden. Die 180 Rezepte zeigen, dass sogar aus «Abfällen» wie Kohlrabiblättern oder Apfelschalen sich etwas Köstliches zaubern lässt. Das Buch für alle, die achtsam und nachhaltig geniessen wollen.

Autorin: Hildegard Möller, Verlag: Kosmos, 2014, 144 Seiten, Fr. 21.90



Agenda

Allgemein

Mo, 9. März, 20 Uhr

Feuerwehrzentrum Fleudenberg Marthalen

Veranstaltung zu den Kantonsratswahlen

BDP, CVP, EVP, FDP, GLP, Grüne, SP

Mo, 9. März, 19.30 – 21 Uhr

ref. Kirchengemeindehaus Andelfingen

Organspende, öffentlicher Vortrag

www.samariter-wyland.ch

Sa, 11. April, 10 – 12 Uhr

Veloschopf Bahnhof Andelfingen

Grüne Velobörse

Hinweis siehe Seite 19

Sa, 11. April, Löwenhof Andelfingen

Bring- und Holtag

Natur und Umwelt

Sa, 7. März, 10 – 13 Uhr

BAHN-HOF Laden, Guntalingen

Die 9-Kräuter Suppe

Heilkräftige Frühlings-Wildpflanzen suchen, verarbeiten und als Gründonnerstags-Suppe geniessen. Anmeldung bis 3. März bei Susi Wyden, Dorfstrasse 34a, Guntalingen.

wydensu@bluemail.ch

Sa, 11. April, 13.30 – ca. 15.30 Uhr

Treffpunkt Werkhof Dachsen

Baumeister Biber

Familienexkursion in die einzigartige Auenlandschaft am Mederbach, seit 2013 unter Schutz

www.nvdu.ch > Jahresprogramm

Fr, 17. April, 19.30 Uhr

Aula Schulhaus Dachsen

Das Wunder des Vogelzugs

Multimedia-Vortrag über dieses Phänomen der Superlative – nehmen Sie Ihr Smartphone mit!

www.nvdu.ch > Jahresprogramm

Kultur

Do, 12. Feb., 20 Uhr, Schlosshalde bei der Mörsburg

Pandoras Jukebox

Puppentheater mit Kathrin Bosshard und Gabriel Meyer

www.schlosshalde-winterthur.ch

So, 15. Februar, 10.30 Uhr

Herminenkeller Ossingen

Kinderkonzert mit Bruno Hächler. Lieder aus der neuen CD «Zwei Streife».

www.gemeindevereinosingen.ch > Veranstaltungen

So, 15. Feb., 17 Uhr, Schlosshalde bei der Mörsburg

Trio Fontane

Noëlle Grübler (Violine), Jonas Kreienbühl (Cello) und Andrea Wiesli. Vielseitige Kammermusik mit Uraufführungen.

www.schlosshalde-winterthur.ch

Sa, 21. Februar, 20 Uhr, Alti Fabrik Flaach

Hohe Stirnen – I bi meh aus eine

Geschichte eines Emmentaler Siedlers in Argentinien – mit Schriftsteller Pedro Lenz und Musiker Patrik Neuhau

www.altifabrik.ch

Mo, 23. Februar, 20 Uhr, Alte Mühle, Gütighausen

Alabama Jazz Band

Weitere Veranstaltungen «Jazz at the Mill»: Montag 16. und 30. März, 13. und 27. April

www.kulturaltemuehle.ch > Veranstaltungen

Sa, 28. Februar, 20.30 Uhr

Besen-Bar Alabama, Stammheim

Blues & Rock Night

FAST EDDY'S BLUE BAND mit mitreissendem, dynamischen Blues und Rock, mit leichten Elementen aus Soul und Funk.

www.besenbar.ch > Events

Fr/Sa, 6./7. März, 20 Uhr

Friedaukeller, Kleinandelfingen

Easy Rider

Ein Roadmovie mit Kultfilmstatus von 1969

www.kultur-friedaukeller.ch

So, 8. März, 17 Uhr, Schlosshalde bei der Mörsburg

Bekannte unbekannt Romantik

Emanuel Rütsche (Cello) und Jun Onaka (Klavier) spielen Werke aus dem 19. Jahrhundert.

www.schlosshalde-winterthur.ch

So, 8. März, 17.15 Uhr

Altes Gemeindehaus Kleinandelfingen

Allegri Quartet London

Ofer Falk, Rafael Todes, Dorothea Vogel, Vanessa Lucas-Smith spielen Mendelssohn und Schubert ...

www.konzertverein.ch

Fr, 20. März, 20 Uhr, Schloss-Saal Andelfingen

The Red Hot Serenaders: Blues/Jazz/Chansons

Musikalische Leckerbissen aus den 20er- und 30er-Jahren mit Rainer Wöffler und Tanja Wirz. Vorreservation empfohlen:

info@kulturimsschloss.ch

Fr, 20. März, 20 Uhr, Alti Fabrik Flaach

Jaap Achterberg –

Die Entdeckung der Currywurst

Eine wunderbare Liebesgeschichte im Hamburg der letzten Kriegstage.

www.altifabrik.ch

Do, 26. März, 20 Uhr

Schlosshalde bei der Mörsburg

Rumpel und Racine

Konzert mit der Sängerin Marianne Racine und der Bassistin Jojo Kunz

www.schlosshalde-winterthur.ch

Sa, 28. März, 20 Uhr, Löwensaal Andelfingen

Anet Corti

«Win-Win – Die perfekte Fehlbesetzung in der Chefetage» heisst das Programm der bekannten Zürcher Kabarettistin.

www.konzertverein.ch

Fr, 10. April bis Sa 25. April, Löwensaal Andelfingen

Es Egli ab

Komödie von John Patrick. Ein Stück mit Witz, Pointen, Überraschungen mit Appell zu Toleranz, Menschlichkeit, Mitgefühl und Fantasie. (Siehe Inserat Seite 10)

www.weinlandbuehne.ch



Mit uns sind Sie immer auf der richtigen Seite.

Velo Gläuser, Andelfingerstrasse 7, 8416 Flaach, 052 318 15 36, info@veloglauser.ch, www.veloglauser.ch
Ihr Spezialist für Elektrowelos, Mountainbikes, Rennvelos, Alltagsvelos, Trekkingvelos, Jugend- und Kindervelos

