

Fortsetzung

Preisen anzubieten. In der Schweiz gibt es schon knapp 5'000 Partner, wie Bäckereien, Supermärkte, Restaurants etc., die mitmachen. Das Ganze funktioniert über eine Smartphone-App. Mehr als 1.5 Mio. Menschen in der Schweiz retten mit «Too Good To Go» Essen bzw. Nahrungsmittel. Bisher sind allein in der Schweiz fast 4 Mio. Tonnen Esswaren verwertet worden.

Die Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) ist der älteste Verein in der Schweiz, im Jahr 1759 gegründet, und beschäftigt sich mit dem Thema nachhaltige Ernährung. In Partnerschaft mit Food Waste Schweiz (foodwaste.ch) organisiert die OGG Foodsave Bankette in verschiedenen Städten. Damit wird nicht nur die Problematik Food Waste angegangen, sondern auch ein wichtiger sozialer Beitrag für die Gesellschaft geleistet. Food Waste Schweiz organisiert auch Anlässe wie «deine Stadt tischt auf» und bietet Kurse zum Thema «Zero Waste»-Kochen an.

### Wie können wir selber handeln?

Selbst die kleinsten Veränderungen in unseren täglichen Gewohnheiten können einen Unterschied machen, um Food Waste in den Haushalten zu reduzieren. Hier ein paar Tipps:

**Beim Einkaufen:** Um Food Waste zu vermeiden ist es wichtig, das Essen für den Haushalt im Voraus zu planen. Das Vermeidungspotenzial ist beim Einkaufen am grössten.

Beim Einkaufen neigen wir dazu, die schönsten Produkte auszuwählen und Produkte mit kleinen Fehlern abzulehnen. Rund ein Drittel aller Früchte und

**FOOD WASTE**  
Informationen, Links und  
Geschenkideen zum Thema  
auf unserer Website:



Gemüse wird wegen «mangelnder Ästhetik» weggeworfen. Viele fehlerhafte Produkte schmecken aber genauso gut.

Wir empfehlen, nicht hungrig einkaufen zu gehen. Wir wissen alle, was dann passieren kann!

**Haltbarkeit:** Wissen Sie, was der Unterschied zwischen dem Verbrauchs- und dem Haltbarkeitsdatum ist? Das Verbrauchsdatum wird bei gekühlten, frischen oder verderblichen Produkten verwendet. Werden Lebensmittel nach dem Verbrauchsdatum konsumiert, können sie so verdorben sein, dass eine Gefährdung der Gesundheit nicht ausgeschlossen werden kann.

Die Haltbarkeitsdaten auf Lebensmitteln sind oft irreführend und verwirrend. Dieses Datum ist eine Schätzung des Herstellers, bis wann das Produkt seine spezifische Qualität behält. Wenn das Datum abgelaufen ist, kann es aber noch ohne weiteres gegessen werden, auch wenn es allenfalls etwas von seinem Geschmack eingebüsst oder seine optimale Textur verloren hat. Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Produkt nach abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch geniessbar ist, benutzen Sie am besten Ihre Sinne. Wenn es in Ordnung aussieht, gut riecht und einwandfrei schmeckt ist das Produkt noch bestens geniessbar.

**Wieder- und Weiterverwertung:** Das Anliegen, Foodwaste zu vermeiden, kann zu kreativen und überraschenden Lösungen führen. Widmen Sie einmal pro Woche eine Mahlzeit der Restenverwertung: verwandeln Sie die Resten in ein ganz neues Menü. Viele Rezeptideen finden Sie online!

### Ökopolis macht mit

Wir von Ökopolis widmen unseren Auftritt am Weihnachtsmarkt Gattikon dem Thema Food Waste. Wir werden nach dem Motto «Zero Waste» hergestellte Köstlichkeiten zum Probieren anbieten und viel Informationen zum Thema zur Verfügung stellen.

Sue Jennings



## AGENDA

### Filmpodium Thalwil

Gemeinsam mit dem Filmpodium Thalwil zeigen wir am 3. Mai 2022 den Film «I am Greta» von Nathan Grossman. Der Film gibt einen Einblick ins Leben von Greta Thunberg. Er zeigt die Klimaschutz-Aktivistin nicht nur im Rampenlicht, sondern auch in vielen privaten Momenten: auf strapaziösen Reisen, im Kreis ihrer Familie, in Hotelzimmern oder zwischen aufreibenden Terminen mit Momenten von Heimweh, Erschöpfung, Überforderung. «I am Greta» gewährt überraschende Einblicke in die faszinierende wie zerbrechliche Persönlichkeit der jungen Schwedin, in die Motivation für ihr Engagement und in ihren Umgang mit dem Asperger-Syndrom. Ein gefühlsstarker, dichter, intelligenter Film über eine Mut-Macherin, die unermüdlich für eine bessere Zukunft kämpft.  
[filmpodiumthalwil.ch](http://filmpodiumthalwil.ch)

### Café International

Das Café International ist offen! Der Konversationstisch und die Spaziergänge finden wieder statt. Am ersten Donnerstag im Monat ist Spielabend und das Café bleibt bis um 22 Uhr geöffnet, an den anderen Donnerstagen ist von 14 bis 18.30 Uhr offen. Je nach Corona-Situation werden Anfang 2022 wieder Abendanlässe ins Programm aufgenommen. Im Innenraum herrscht Zertifikatspflicht.  
[cafeinthalwil.ch](http://cafeinthalwil.ch)

### Repair Café

Reparieren statt Wegwerfen:  
26. März 2022, 12 bis 16 Uhr  
[repaircafe-thalwil.ch](http://repaircafe-thalwil.ch)

### Weihnachtsmarkt Gattikon

Lassen Sie sich an unserem Ökopolis-Weihnachtsstand von Köstlichkeiten überraschen! Termin: 11. Dezember 2021, 11 bis 17 Uhr

### Ökopolis Wahlpodium 2022

Als überparteilicher Verein organisieren wir auf die Gemeindewahlen vom 27. März 2022 hin wieder ein Podium mit allen GemeinderatskandidatInnen; voraussichtlicher Termin: 7. März 2022  
[oekopolis.ch](http://oekopolis.ch)

Verein ÖKOPOLIS® Thalwil

# AKTUELL



Nr. 17 / November 2021

## Energiewende gegen den Klimawandel

**Wie weiter nach dem Schweizer NEIN an der Urne zum CO<sub>2</sub>-Gesetz? Die Generalversammlung des Vereins Oekopolis vom 24. August 2021 stand deshalb ganz im Zeichen von «Klimawandel» und «Energiewende».**

Das vergangene Jahr hat uns mit extremer Hitze, Trockenheit, Sturzfluten, Überschwemmungen und Waldbränden hautnah einen Vorgeschmack auf die lang vorhergesagte Klimakatastrophe gezeigt und den Eindruck hinterlassen, dass wir in einer neuen

Ära der Wetterextreme leben. Dieser Eindruck wird auch im neusten Bericht des Weltklimarates IPCC bestätigt, den uns Georg Klingler von Greenpeace an der Generalversammlung des Vereins präsentiert hatte.

Fortsetzung nächste Seite

## EDITORIAL



### Liebe Leserinnen Lieber Leser

Das neuste AKTUELL fokussiert auf ein Thema, das mit Konsum und Haushalt zusammenhängt, mit «Human Ecology», wie es die Amerikaner nennen: «Food Waste». Schlecht haushalten kann heissen, ungeplant und unbedacht einzukaufen, z.B. Nahrungsmittel, die später nicht gebraucht werden und vom Kühlschrank direkt in den Abfall wandern. Das ist nicht nur sinnlos, sondern auch ökonomisch und ökologisch schlecht. Im zweiten Beitrag berichten wir über das Referat zur Energiewende, das Dr. Ruedi Meier im Anschluss an unsere GV vom 24. August gehalten hatte.

Im Rahmen von 20 Jahre Ökopolis hatten wir im vergangenen November als letzte Baumpflanzaktion im Gerbi-Areal eine Linde gesetzt. Es wurde auch eine Gedenktafel geschaffen, welche wir am 1. September bei unserem Bäumchen feierlich angebracht hatten. Auf der Gedenktafel steht ein Sinnspruch: Die Linde kommt 300 Jahre, steht 300 Jahre, und vergeht 300 Jahre (alte Volksweisheit). Das bedeutet, eine Linde wächst, steht und stirbt über einen Zeitraum von drei

Mal 300 Jahren. Ein nachhaltiges Geschenk also, eines für unsere Kindeskiner, für die kommenden dreimal 10 Generationen Menschen! Zehn Generationen, 300 Jahre, die Linde als Zeitreisende - Was war vor 300 Jahren, was wird in 300 Jahren sein?

Historisch, in den Jahren um 1720, waren die Kolonialreiche etabliert, Wasserkraft wird intensiv genutzt, aber: die Dampfmaschine ist erfunden (1712) und wartet auf ihre Zukunft. Der CO<sub>2</sub>-Gehalt liegt bei 278 ppm, Westeuropa kämpft mit einer Pandemie (Pest), Frankreich leidet unter einer harten ökonomischen Krise (Hyperinflation des Papiergeldes), England schlittert in eine Rezession, weil die sog. Südseeblase platzt... in einem Hoch ist China, das damals massiv expandiert.

Gut geht es auch der Kunst, populäre Weltliteratur wird geschaffen (Daniel Defoe, Robinson Crusoe), sowie fantastische Musik, namentlich die brandenburgischen Konzerte von J.S. Bach. Und hier? Ancien Regime, ein Bauerndorf am See: die alte Darstellung zeigt, wie es etwa ausgesehen



Vergangene Idylle: Lithographie H. Müller 1859 (Chronik Gemeinde Thalwil)



Zukünftige Idylle? (aus «Star Wars»)

haben könnte. Seit 1578 besteht eine Gerberei am Seeufer, das Gebäude auf dem Gerbi-Areal wird 1975 abgebrochen, Platz frei für eine Seeanlage.

Und wie ist die Zukunft unserer Linde im Gerbi-Areal? Sie nimmt mit ihren Blättern Luft auf, die CO<sub>2</sub>-Konzentration liegt bei 419 ppm. Mindestens eine Menschen-generation lang, bis 2050, wird das CO<sub>2</sub> in der Atmosphäre noch zunehmen. Und auch im Jahr 2320, wenn unsere Linde ausgewachsen ist, wird der CO<sub>2</sub>-Gehalt – gemäss Modellrechnungen – noch immer im Bereich von 400 ppm liegen. Wohlige Wärme oder brutale Hitze, wir wissen es nicht. Machen wir uns ein Bild von Thalwil in 300 Jahren, vielleicht zwischen Star Wars und Matrix. Möglicherweise ergehen sich dann Roboter in künstlichen Intelligenzforen über die Frage, ob es eigentlich je auch so etwas wie eine menschliche Intelligenz gegeben haben könnte...

Mit Augenzwinkern und herzlichen Grüssen

Jürg Stünzi, Präsident

## IMPRESSUM

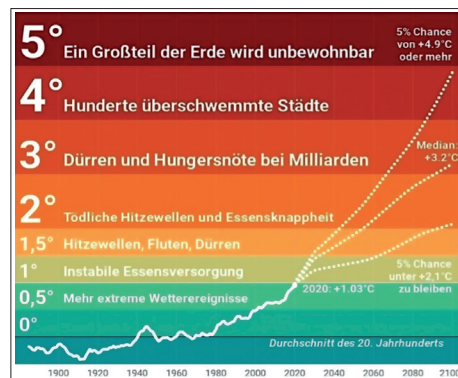
**Herausgeber:**  
Verein Ökopolis Thalwil  
8800 Thalwil  
Telefon 043 443 59 45  
[oekopolis.ch](http://oekopolis.ch), [mail@oekopolis.ch](mailto:mail@oekopolis.ch)  
PC 87-559917-2

**Redaktion:** Jürg Stünzi

**Gestaltung:** Tom Porro, Richterswil

**Druck:** Schnelldruck Thalwil

**Auflage:** 170 Ex.



**Globale Temperaturabweichung in Grad Celsius (Quelle: taz, 2021)**

Der Klimawandel schreitet schneller voran als bisher befürchtet. Hat man früher über mögliche Zukunftsszenarien diskutiert, zeigt der aktuelle Bericht auf, dass wir bereits mittendrin stecken. Alle Indikatoren haben sich verschlechtert, die derzeitige CO<sub>2</sub>-Konzentration ist höher als jemals zuvor in der Menschheitsgeschichte. Kipppunkte, wie das Verschwinden des Amazonas-Regenwaldes oder der antarktischen Eiskappe, werden möglicherweise bald erreicht sein – mit unvorhersehbaren Folgen. Der Bericht zeigt aber auch auf, dass wir noch die Chance haben, mit einer beherzten Energiewende die globale Erderwärmung auf ca. 1.5°C zu begrenzen.

Im zweiten Teil des Vortrags erläuterte Ruedi Meier von «energie-wende-ja», wie die Energiewende auch nach dem Nein zum CO<sub>2</sub>-Gesetz möglich wäre. Er streicht hervor, dass die Energiewende auch eine grosse Chance ist, für Wirtschaft, Industrie und Gewerbe. Im Vordergrund steht die technische Innovation, die Transformation von Ressourcennutzung, Infrastruktur und Konsum, um die bestehenden «fossilen» Strukturen ersetzen. Es ist aber auch eine gesellschaftliche Chance, ganz grundsätzlich die Wege hin zu einer nachhaltigen Entwicklung zu erkunden und zu verankern.

Eine zentrale wirtschaftspolitische Voraussetzung ist die Internalisierung der externen Kosten. Wer nicht-erneuerbare Ressourcen wie Öl, Gas, etc., nutzt, soll möglichst alle Kosten dieses Energiekonsums bezahlen, d.h. auch diejenigen für Umweltschäden und für das Verbrauchen dieser Ressourcen, die

späteren Generationen nie wieder zur Verfügung stehen werden.

Der Ansatz dazu ist die Lenkungsabgabe, die CO<sub>2</sub>-Abgabe. Sie bezweckt, den Verbrauch fossiler Energieträger weniger attraktiv zu machen. Dies soll dazu führen, dass es sich lohnt, weniger zu verbrauchen und in neue Ersatztechnologien zu investieren. Die Einnahmen werden primär an die Bevölkerung rückverteilt, um die Sozialverträglichkeit zu gewährleisten. Ein Anteil der Mittel kann auch für Klimaschutz-bezogene Investitionen genutzt werden, zum Beispiel für Infrastrukturen, die allen zugute kommen. Es ist höchste Zeit, dass diese Zusammenhänge – im Prinzip unbestritten und längst bekannt – kommuniziert und verstanden werden. Daraus abgeleitet ergeben sich die folgenden Schritte und Massnahmen:

**Mobilitätsbereich:**

Treibstoffabgabe mit vollständiger Rückverteilung an Bevölkerung und Wirtschaft:

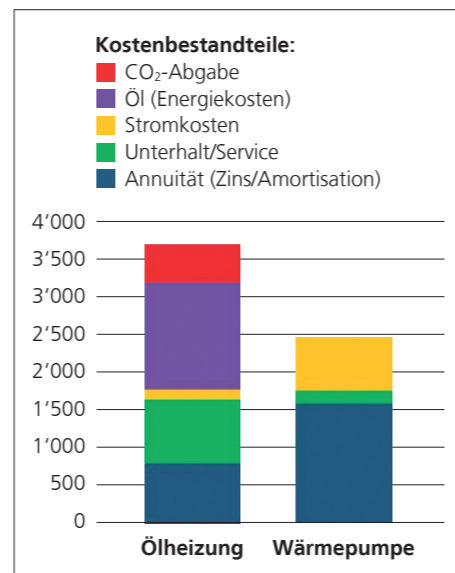
- Der angestrebte Abgabensatz beträgt 25 Rp./Liter Diesel bzw. 23 Rp./Liter Benzin (entspricht 96 CHF/t CO<sub>2</sub>).
- Die Teilkompensation von Treibstoffemissionen läuft Ende 2021 aus.

**Gebäudebereich:**

Es wird ein Leitbild für den Gebäudepark geschaffen:

- Die Heizsysteme sollen erneuerbare Energiequellen nutzen, unter Einbezug von Dach und Fassaden, möglichst mit Überschüssen über das ganze Jahr.
- Moderne Gebäudetechnik mit digitalen («smarten») Leitsystemen.
- Erhöhte Autarkie mit Speichern und mit Entkoppelung von externen Energie- und Stromnetzen.
- Hohe Wärmedämmung bei Neubauten als Norm, bei Sanierungen soweit möglich.
- Die gesetzlichen Anforderungen sind auf die neuen Leitlinien auszurichten. Viele bestehende Regelungen genügen den neuen Anforderungen nicht. Es gilt, diese in einfacher Form und vollzugstauglich auf die Neuen auszurichten.

Bei einem Heizungsersatz ist die Wirtschaftlichkeit von grosser Bedeutung: Die Grafik der Jahreskosten zeigt, wieviel günstiger die langfristigen laufenden Kosten neuer Heizsysteme sind.



**Relevante Jahreskosten (CHF) im Vergleich Ölheizung – Wärmepumpe (Einfamilienhaus)**

**Fazit:**

1. Die Entwicklung der vergangenen 100 Jahre ist nicht nachhaltig, sie führt uns zu einem Klimawandel, der das Überleben kommender Generationen gefährdet.
2. Ein wichtiger, überfälliger Schritt gegen die Ursache des Klimawandels ist die Energiewende.
3. Die Wende ist als Megatrend angelaufen, wir sollten sie unterstützen und nutzen. Der Durchbruch liegt in Griffnähe, wenn es uns gelingt, die Preissignale richtig zu setzen.
4. Der nachhaltige Weg führt über Energieeffizienz, erneuerbare Energien und die Reduktion der Treibhausgase; langfristig ist dies nicht nur zukunftsgerichteter, sondern auch kostengünstiger als die bisherige fossile Wirtschaft.
5. Wir sind gefordert, uns aktiv einzusetzen, zu informieren, zu kommunizieren... und voranzugehen.

Weitere informative Unterlagen finden Sie auf [oekopolis.ch](http://oekopolis.ch)

Roland Meier



ÖKOPOLIS®

## Food Waste

Wenn Lebensmittel in den Abfall wandern, ist das eine sinnlose Vergeudung. Food Waste, der Verlust von geniessbaren Lebensmitteln, kann beim Herstellen, Bearbeiten, Transport, Verkauf, Konsum oder im Haushalt entstehen.

**Wie bedeutend ist das Problem?**

In der Schweiz landen jedes Jahr 2,6 Mio. Tonnen Lebensmittel im Abfallimer – bei den Produzenten, in Läden, Restaurants und privaten Haushalten. Mindestens zwei Drittel davon sind vermeidbar, das heisst, die Lebensmittel wären zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung und bei rechtzeitiger Verwendung geniessbar gewesen. Hierzulande gehen

somit jedes Jahr rund 190 kg / Person geniessbare Lebensmittel verloren.

**Was sind die Auswirkungen?**

Auch in der Schweiz trägt der Bereich Ernährung zur Umweltbelastung wie CO<sub>2</sub>-Emissionen und Biodiversitätsverlust sowie zu Ressourcenverbrauch von Land, Wasser und Energie bei. In diesem Bereich macht Food Waste 25% aus.

Nebst den ökologischen Folgen hat Food Waste auch ökonomische Konsequenzen. Weggeworfene Lebensmittel verursachen überall entlang der Produktions- und Wertschöpfungskette Kosten, welche schliesslich durch die KonsumentInnen bezahlt werden müssen.

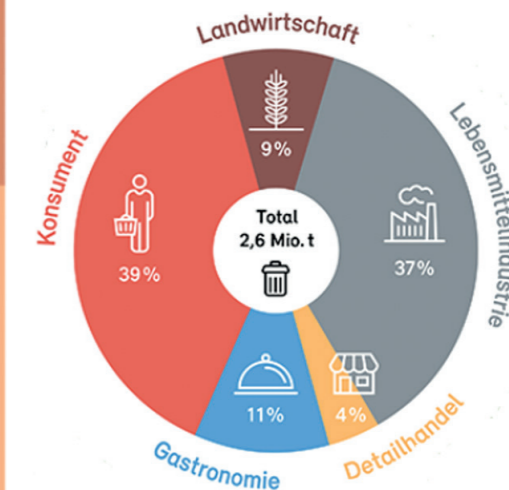
Die Umweltbelastung einer Tonne Food Waste variiert stark, je nachdem, welcher Teil der Wertschöpfungskette und welche Produkte betroffen sind.

**Welche Lebensmittelabfälle belasten die Umwelt am meisten?**

Das Institut für ökologisches Systemdesign der ETH Zürich hat die Umweltauswirkungen von vermeidbaren Lebensmittelverlusten berechnet, die durch den Konsum der Schweiz verursacht werden. Die Lebensmittelkategorien mit der grössten Umweltbelastung pro Kilogramm Food Waste sind Fleisch, Kaffee- und Kakaobohnen, Butter, Eier, mit dem Flugzeug importierte Produkte sowie Öle und Fette, Fisch und Käse. Bei diesen Produkten sollte besonders darauf geachtet werden, sie nicht zu verschwenden. Auch die Verluste von Früchten, Gemüse und Kartoffeln sind trotz geringerer Umweltbelastung umweltrelevant, weil hier oft grosse Mengen weggeworfen werden.

**Wann entsteht der Lebensmittelabfall am meisten?**

Die Gesamtmenge der Lebensmittelabfälle in der Schweiz aus der Entsorgungsperspektive sieht so aus:



**Welche Lösungen sind vorhanden?**

Zum Glück wurden in verschiedenen Bereichen einige grossartige Lösungen entwickelt.

Zum Beispiel die Organisation «Too Good To Go», die in der Schweiz sowie in anderen Ländern tätig ist. Sie hat das Ziel, noch geniessbare Esswaren zu retten und den Konsumenten zu guten

Fortsetzung nächste Seite



ÖKOPOLIS®