



Foto: Heike Grasser

Prix NATURE 2010: Hoffnungsträger Bertrand Piccard, Gewinner «Generation Zukunft» Andres Wirz von Solafrika.ch und Moderatorin Eva Nidecker (v.l.n.r.)

Drei Preise für die Nachhaltigkeit werden an der NATUR Gala verliehen

- Der Hauptpreis des «Prix NATURE Swisscanto» in Höhe von 10 000 Franken zeichnet innovative Projekte aus, die mit Erfolg einen besonders grossen Beitrag zur Nachhaltigkeit im Bereich Natur, Landschaft und Umwelt leisten.
- Als «Hoffnungsträger» zeichnet die NATUR Trübsgesellschaft eine Persönlichkeit aus, die andere durch ihr Tun ermutigt, sich für eine nachhaltige Entwicklung zu engagieren.
- Die Gäste der Gala entscheiden, wer den Preis in der Kategorie «Generation Zukunft» über 10 000 Franken erhalten soll. Die Jury hat aus zahlreichen Dossiers sieben Bewerbungen auf eine Shortlist gesetzt (siehe Artikel).

Junge Initiativen für Nachhaltigkeit

Prix NATURE Swisscanto «Generation Zukunft»

Der «Prix NATURE Swisscanto» prämiiert 2011 zum zweiten Mal Eingaben in der Kategorie «Generation Zukunft». Sieben innovative Projekte auf der Shortlist der Preiskategorie «Generation Zukunft» zeigen, wie diese Tätigkeiten nachhaltiger gestaltet werden können.

VON PIETER POLDERVAART

Ferienplanung nach CO₂

Die Planung von Ferien ist häufig fast so spannend wie der Urlaub selbst. Doch wer die Anreise zur gewählten Destination selbst buchen will, verbringt meist Stunden damit, eine passende und möglichst günstige Route zu finden. Umweltbewusste Zeitgenossen überlegen sich zudem, welches Verkehrsmittel am umweltverträglichsten abschneidet. Wie kompliziert die Reiseplanung trotz

Internet ist, musste auch Jochen Mundinger erfahren, als er vor fünf Jahren seine Reise an einen Mathematikkongress buchen wollte und dafür mehrere Stunden im Internet verbrachte. «Das motivierte mich, eine Internet-Plattform zu entwickeln, die alle Ansprüche von umweltbewusst Reisenden erfüllt», so Mundinger. Das Tool www.routerank.com berechnet neben Preis und Zeitaufwand der Reisen in PW, Bus, Bahn oder Flugzeug auch, welche CO₂-Emissionen je nach Wahl des Verkehrsträgers entstehen. Wer klimaneutral reisen will, erhält die Möglichkeit geboten, seine CO₂-Emissionen direkt über die Stiftung Myclimate zu kompensieren.

Sonnenstrom für Woody Allen

Zumindest Reisen im Kopf unternehmen auch die Gäste des «Cinéma Solaire»: Der Berner Reto

Schmid und der Winterthurer Christof Seiler radeln mit je einem Veloanhänger an Orte, wo es sonst kein Kino gibt, und präsentieren selten gezeigte Streifen etwa von Woody Allen. Die Energie für die Projektion sammeln sie tagsüber mit ebenfalls mitgeführten Solarpanels ein und speichern den Strom in Batterien. «Das wahrscheinlich kleinste Open-Air-Kino der Schweiz weckt die Neugierde an der Solartechnologie und ist für die regionalen Energieversorger eine Möglichkeit, auf ihre erneuerbaren Produkte aufmerksam zu machen», erklärt Schmid, der daneben gemeinsam mit einer Firma eine energieeffiziente Dusche entwickelt.

Beim Essen ans Klima denken

Der Zürcher Verein Eaternity beispielsweise will die Öffentlichkeit fürs klimabewusste Essen sensi-

bilisieren. Dazu entwickelt der Vereinsvorstand CO₂-optimale Menüs, welche die ETH-Messung während dreier Wochen analysiert. Diese setzen beispielsweise Kartoffelcurry statt Reis, imter auf Nüssli- statt Eisberg, oder auf Kokosmilch statt Kuhmilch. «Besonders klimawirksam sind tierische durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen und so die CO₂-Emissionen zu planen», so Judith Ellermann von Eaternity. Berechnungen haben gezeigt, dass ein CO₂-optimales vegetarisches Menü mindestens 30 Prozent besser abschneidet als ein konventionelles Vegi-Gericht und sogar 70 Prozent umweltschonender ist als ein herkömmliches Fleischgericht. Im Februar stellt Eaternity im Internet einen CO₂-Rechner online, mit dem unterschiedliche Klimabelastungen einzelner Menüs abgefragt werden kann.

Fisch frisch vom Dach

Besonders gut abschneiden dürfte in diesem CO₂-Rechner Fisch aus einheimischer Aquakultur. Eine solche – kombiniert mit Gewächshäusern – will das Unternehmen UrbanFarmers lancieren, und zwar nicht auf der grünen Wiese oder in Industriequartieren, sondern wenn möglich auf Flachdächern in Städten. Entscheidend ist, dass die Gewächshäuser über einen geschlossenen Wasserkreislauf verfügen. Denn die Abfälle der Fischzucht dienen als Düngemittel für Gemüse, das in der gleichen Anlage produziert wird. «Durch die lokale Erzeugung verkürzen wir die Warenlogistik und schaffen Arbeitsplätze», erklärt Geschäftsführer Roman Gaus. Geplant sei, sich in Genossenschaften zu organisieren, um die Investitionen zu schultern und gleichzeitig den Absatz sicherzustellen.

Trinkwasser dank Sonnenlicht

Während in unseren Breitengraden Sonnenenergie häufig noch

als Spielerei abgetan wird, kann Solartechnologie im Süden entscheidend zur Lebensqualität beitragen oder sogar Leben retten: Das Institut für Solartechnik an der Hochschule Rapperswil entwickelte den «SwissWaterKiosk». Ziel ist es, ohne die Zuhilfenahme fossiler Energie oder Chemikalien aus verschmutztem Wasser Trinkwasser zu generieren. Das Ausgangswasser wird grob gefiltert und dann mit einem Wärmetauscher auf 65 Grad erhitzt. Anschliessend fliesst es direkt in den Sonnenkollektor, wo es bei 82 Grad desinfiziert wird, denn abkochen bei 100 Grad ist laut Fachleuten nicht nötig. Die Technologie ist nicht nur preiswert, sondern sie wird auch von der Bevölkerung akzeptiert, wie Pilotanlagen in Bangladesch, Tansania und Mozambique zeigen. «Bis Ende 2011 wollen wir das Modell optimieren, damit anschliessend Hilfswerke, Private und Regierungen die Idee übernehmen können», so Projektleiter Lars Konersmann.

Milch neu verpackt

Weniger mit Lebensmitteln als mit deren Verpackung beschäftigt sich Gabi Lunkenheimer. Sie entwickelte Verpackungen für Past- und UHT-Milch, die je nach Füllmenge faltbar sind. Mit 0,1 Millimeter Wandstärke ist der Materialaufwand minimal, reicht aber aus, um die Stabilität zu gewährleisten. Anstelle einer Etikette werden die Inhaltsangaben direkt auf die Hülle aufgebracht. Innovativ ist auch der Verschluss, eine Kugel im Innern der Verpackung, die beim Ausgiessen die Öffnung freigibt und sie beim Schliessen wieder abdichtet. «Das Design eignet sich nicht nur für Milch, sondern auch für andere Verpackungen von Food und Non-Food», erklärt Tüftlerin Gabi Lunkenheimer. Denn die Faltbarkeit reduziert das Volumen und damit die Energie beim Transport. Schliesslich kann das Monomaterial PE-HD problemlos rezykliert werden.

Kompostieren in der Küche

Ein Recycling bodenständiger Art ist das Kompostieren. Doch gerade in Stadtwohnungen wandern Küchenresten noch allzu häufig in den Kehricht, weil die Gelegenheit fürs Kompostieren fehlt. Fast ein Drittel unseres Hausabfalls besteht aus organischem Material. Dieses Problem will der Innenraum-Komposter von Liliane Funke beheben, den die Industriedesignerin im Rahmen ihrer Diplomarbeit an der Fachhochschule Nordwestschweiz entwickelte. Ein ausgeklügeltes Belüftungs- und Filtersystem verhindert Gestank in der Wohnung, wobei der Komposter ohne Strom auskommt. «Das Gerät könnte dazu beitragen, dass Grünabfälle auch ohne Garten korrekt entsorgt werden und man gleichzeitig Pflanzenerde für den Eigenbedarf produziert», so Liliane Funke, selbst eine begeisterte Balkongärtnerin.

Weitere Infos:

www.prixnature.ch

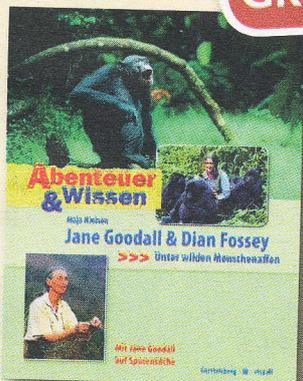
natur+kosmos

Jeden Monat lesen, was uns weiterbringt.

Gewinnen Sie jeden Monat wertvolle Impulse, neue Denkansätze und Anregungen für den Alltag und darüber hinaus. **natur+kosmos** steht für die ganze Vielfalt des Lebens, heute – und morgen.



GRATIS



Jane Goodall & Dian Fossey

Dieses Buch nimmt Sie mit auf die Fährte der wilden Menschenaffen:

Jane Goodall geht mit der Autorin Maja Nielsen noch einmal auf Spurensuche und erzählt von ihren faszinierenden Erlebnissen während ihrer rund 30 Jahre andauernden Forschung in Tansania. Ein berührendes Buch über zwei mutige, einzigartige Frauen, das Leser jeden Alters mitnimmt in die Wildnis Afrikas und die Welt der grossen Menschenaffen.

Sichern Sie sich die nächsten 3 Ausgaben mit 35 % Preisvorteil und das Buch von Jane Goodall & Dian Fossey über Menschenaffen gratis dazu!

Bestellen Sie jetzt die nächsten 3 Ausgaben von **natur+kosmos** mit **35 % Preisvorteil** für **11,50 €** (Ausland 13,40 € / 21,10 CHF)

natur+kosmos, Leserservice, Heuriedweg 19, 88131 Lindau
Phone 01805/260153* Fax 01805/260154*

*0,14 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

direktabo.de

Online bestellen:

www.direktabo.de/natur/messe