



Der Schweizerische

Hauseigentümer

Fachzeitung für Haus- und Stockwerkeigentum

Hauseigentümerversand Schweiz – www.hev-schweiz.ch

AZA 8032 Zürich

EIGENTUM&POLITIK

Energie – Neuer CO₂-Grenzwert ab 2023.

Stand beim CO₂-Gesetz



In der vergangenen Herbstsession hat das Parlament das neue CO₂-Gesetz verabschiedet. Der Gebäudebereich war bereits unter dem bisherigen CO₂-Gesetz mit der CO₂-Abgabe auf Brennstoffen und den Sektorzielen betroffen. Die Abgaben werden mit dem neuen Gesetzesvorschlag noch ausgebaut. Zusätzlich wird ab 2023 ein neuer CO₂-Grenzwert eingeführt. SEITE 3

INHALT

Meier meint: Amtliche Virus-Mutation	3
Aus dem Bundeshaus: Geschäftsraummiete	5
Zwangseingriff in Geschäftsmietverträge	7
Neophyten erkennen und selbst handeln	9

BAUEN&WOHNEN



Küche – In Zukunft wird uns die Küche beim Planen, Organisieren und Kochen unterstützen.

Die Küche von morgen ist vernetzt

Unsere Küchengeräte werden in Zukunft noch mehr untereinander und mit uns kommunizieren. Der Blick in den Kühlschrank wird von überall her möglich sein, und intelligente Systeme werden

uns Rezeptvorschläge mit zu Hause vorhandenen Vorräten vorschlagen ... Solche Systeme sind nicht nur äusserst praktisch, sondern sie erlauben es auch, Foodwaste zu reduzieren und Geld zu sparen. SEITE 19

INHALT

Zerowaste – Leben fast ohne Abfall	21
Neuheiten aus der Küche	23
10 000 Jahre Esskultur	25

FREIZEIT&REISEN



Garten – Ist es sinnvoll oder nicht, Vögel im Winter zu füttern?

Winterfütterung kurz erklärt

Muss man die einheimischen Kleinvögel in der kalten Jahreszeit unterstützen und ihnen Futter zur Verfügung stellen? Diese Frage hat sich schon manch ein Tierfreund gestellt. Zwingend notwendig ist eine Fütterung von Menschenhand nicht, sie kann aber gerade für geschwächte Tiere hilfreich sein. Wichtig ist vor allem, dass das richtige Futter verabreicht wird und nicht einfach Essensreste hingestellt werden. Ein weiterer wichtiger Punkt ist auch die Hygiene. So sollen sich Kot und Vogelfutter nicht mischen können. Denn verunreinigtes Futter kann schnell einmal zur Verbreitung von Krankheiten unter den Vögeln führen. Hält man sich bei der Vogelfütterung an ein paar Regeln, darf man sich mit gutem Gewissen am Schauspiel der sich verpflegenden Vögel vor dem eigenen Fenster erfreuen. SEITE 29

INHALT

Reisen: Worauf gilt es jetzt zu achten?	30 / 31
Küchenevents: Eine neue Küche gefällt?	30
Hockey-Cup: Gewinnen Sie Tickets	30
Kreuzworträtsel und Sudoku	33

RAT&RECHT

Bauen – Sicherheitsleistungen sind für Bauherren wichtig.

Bauen mit Sicherheiten



Erfahren Sie, wie Sie als Neueigentümer oder Bauherr sicherstellen können, dass die vereinbarten Kosten, Termine und Leistungen eingehalten und vertragsgemäss ausgeführt werden und der Unternehmer nach Fertigstellung die Mängelbehebung vornimmt. SEITE 11

INHALT

Wer zahlt bei Einbruch in Mietwohnung?	11
Mietstreitigkeiten regeln	13
Tipps zum Werkvertrag	14
Bundesgericht: Was gilt als Wohnung?	15
Abrechnungstool immoShome	16
Mit Resilienz die Zukunft meistern	17

Promotec Rohrsanierung – Qualität vom Leader.

Bei rostigen Wasserleitungen gibt's Besseres, als herkömmliche Ersatz-Verfahren. Das patentierte und preisgünstige Promotec®-Rohrsanierungssystem mit gesundheitlich unbedenklicher Beschichtung. Ganz ohne lärmiges Aufklopfen der Wände und ohne Wasserunterbruch. Promotec Rohrsanierung ist innovativ, schnell und preisattraktiv: eine saubere, sanfte und nachhaltige Lösung ohne bauliche Massnahmen.

Bestellen Sie unsere Unterlagen.

Promotec Service GmbH
4153 Reinach
Tel. 061 713 06 38, www.promotec.ch



Cheminée **20% Sonderrabatt** Sanierungen ohne Umbau!

-Für alle offenen Cheminées
-Mehr Heizleistung: von 15% auf 82%
-Montage innerhalb 2 Stunden
-Gratisberatung in der ganzen Schweiz
-Infopaket inkl. Referenzen anfordern

HEIN
Feuerkonzepte
6374 Buochs
Tel. 041 622 00 18
www.feuerkonzepte.ch

Seit 1977

Für schräge Fenster und Wintergärten eine passende Lösung

Jede Form. Jeder Winkel.




schanz
Rollladensysteme
Klima und Schutz nach Mass.

Rufen Sie kostenlos an, unter:
0800 / 900 50 55
info@schanzstoren.ch
www.schanzstoren.ch

Mit LED-Beleuchtung

FLEXO

Innovative Handlauf-Systeme

Treppensicherheit für alle. Mit normgerechten Handläufen für Innen- und Aussentreppe. Sehr grosse Auswahl und schnelle Lieferung inkl. fachgerechter Montage zum günstigen Festpreis.

FORDERN SIE NOCH HEUTE KOSTENLOS PROSPEKTE AN!

Gratis-Tel. 0800 04 08 04
www.flexo-handlauf.ch

Direkt zum Partner in Ihrer Region:
flexo-handlauf.ch/partner-in-ihre-region.html

SIBIRGroup service

Allmarkenservice für Ihr Zuhause

Telefon 0844 848 848 / service@sibirgroup.ch



Waschmaschinen-Streik im dümmsten Augenblick

Schweizweiter Allmarkenservice für die Küche und den Waschkraum.

Ein Unternehmen der V-ZUG AG
www.sibirgroup.ch

ntb BÜRKLIG AG
Tel. 041 469 60 70
Feuchte • Keller • Schimmel
www.ntb-sanierung.ch

ntb
ANALYSEN UND SANIERUNGEN

LISA
Nie mehr Lichtschacht reinigen!

- Trittfest
- Rostfreier Edelstahl
- Bei Selbstmontage: 25% Rabatt
Gratislieferung
- Lieferfrist LISA ca. 7 Arbeitstage
- Online-Shop

Jetzt auch regensicher.

Rutschmann AG
Mückengitter nach Mass
8548 Ellikon an der Thur
Tel. 052 369 00 69 - www.rutschmann.swiss

«Wenn schon zuhause – dann gemütlich. Ofen und Kamin montiert ab 7'500 Franken.»

Wenger Kilian, Schwingerkönig 2010



Cheminée- und Ofenausstellungen in Bern, Illnau, Villeneuve
Telefon 0848 800 802 – alpinofen.ch

alpinofen
die feuermacher

KENNZAHLEN LANDESINDEX DER KONSUMENTENPREISE

Basis: Mai 2000 = 100

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
2016	106.3	106.5	106.8	107.1	107.3	107.4	107.0	106.9	106.9	107.0	106.8	106.7
2017	106.6	107.2	107.4	107.6	107.8	107.7	107.3	107.4	107.6	107.7	107.6	107.6
2018	107.4	107.8	108.2	108.5	108.9	108.9	108.6	108.6	108.7	108.9	108.6	108.3
2019	108.0	108.5	109.0	109.2	109.6	109.5	109.0	109.0	108.9	108.9	108.6	108.5
2020	108.3	108.4	108.5	108.1	108.1	108.1	108.0	108.0	108.0			

Basis: Dezember 2005 = 100

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
2016	101.0	101.2	101.5	101.8	102.0	102.1	101.6	101.5	101.6	101.7	101.5	101.4
2017	101.3	101.8	102.0	102.3	102.4	102.3	102.0	102.0	102.3	102.3	102.3	102.2
2018	102.1	102.5	102.9	103.1	103.5	103.5	103.2	103.2	103.3	103.5	103.2	102.9
2019	102.7	103.1	103.6	103.8	104.1	104.1	103.6	103.5	103.4	103.2	103.1	103.1
2020	102.9	103.0	103.1	102.7	102.7	102.8	102.6	102.6	102.6			

Basis: Dezember 2010 = 100

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
2016	96.9	97.1	97.4	97.7	97.9	98.0	97.6	97.5	97.5	97.6	97.4	97.3
2017	97.3	97.7	97.9	98.1	98.3	98.2	97.9	97.9	98.2	98.2	98.1	98.1
2018	98.0	98.3	98.7	98.9	99.3	99.3	99.1	99.1	99.1	99.3	99.0	98.8
2019	98.5	98.9	99.4	99.6	99.9	99.9	99.4	99.4	99.3	99.0	98.9	98.9
2020	98.7	98.9	98.9	98.6	98.6	98.6	98.5	98.5	98.5			

Basis: Dezember 2015 = 100

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
2017	100.0	100.4	100.7	100.9	101.0	100.9	100.6	100.6	100.9	100.9	100.9	100.8
2018	100.7	101.1	101.5	101.7	102.1	102.1	101.8	101.8	101.9	102.1	101.8	101.5
2019	101.3	101.7	102.2	102.4	102.7	102.7	102.1	102.1	102.0	101.8	101.7	101.7
2020	101.5	101.6	101.7	101.3	101.3	101.4	101.2	101.2	101.2			

Neueste Werte abrufbar auf: www.hev-schweiz.ch

HYPOTHEKARISCHER REFERENZZINSSATZ FÜR MIETEN

gültig ab	2012	2. März	2. Juni	4. September	4. Dezember
%		2.5	2.25	2.25	2.25
	2013	2. März	4. Juni	3. September	3. Dezember
%		2.25	2.25	2.0	2.0
	2014	4. März	3. Juni	2. September	2. Dezember
%		2.0	2.0	2.0	2.0
	2015	3. März	2. Juni	2. September	2. Dezember
%		2.0	1.75	1.75	1.75
	2016	2. März	2. Juni	2. September	2. Dezember
%		1.75	1.75	1.75	1.75
	2017	2. März	2. Juni	2. September	2. Dezember
%		1.75	1.5	1.5	1.5
	2018	2. März	2. Juni	4. September	4. Dezember
%		1.5	1.5	1.5	1.5
	2019	2. März	4. Juni	3. September	3. Dezember
%		1.5	1.5	1.5	1.5
	2020	3. März	3. Juni	2. September	
%		1.25	1.25	1.25	

AKTUELLE ZINSSÄTZE DER HEV HYPOTHEK

Strategie/ Modelle	geeignet für Erwartungshaltung	von *	bis *
Hypothek HEV1	stark steigende Zinsen	1.08%	- 1.31%
Hypothek HEV2	moderat steigende Zinsen	0.99%	- 1.22%
Hypothek HEV3	konstant bleibende Zinsen	0.89%	- 1.13%

* Stichtag: 13.10.20 Zinssatz ist abhängig von individueller Risikobeurteilung
Broschüre unter 044 254 90 20 oder unter www.hev-hypothek.ch

RICHTSATZVERGLEICH von einigen bedeutenden Kreditgebern*

Stichtag: 13. Oktober 2020

Anbieter	Trend zur Vorwoche	variabel	3 Jahre fest	5 Jahre fest	8 Jahre fest
Allianz Suisse	↔	2.500	1.000	1.000	1.000
Appenzeller KB	↔	2.500	0.800	0.950	1.000
AXA Winterthur	↔	n.a.	0.630	0.670	0.750
Bäloise Bank SoBa	↔	n.a.	0.680	0.740	0.860
Bank Cler	↔	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Basler KB (BKB)	↔	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Bernerland Bank	↔	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
BVK	↔	n.a.	0.600	0.650	0.740
Bank Avera	↔	n.a.	1.050	1.080	1.170
Credit Suisse (CS)	↔	2.850	1.060	1.080	1.210
Generali	↔	2.750	0.950	0.950	0.950
Glarner Kantonalbank	↔	2.875	1.060	1.100	1.150
Graubündner KB (GKB)	↔	n.a.	1.060	1.110	1.210
Helvetia Versicherungen	↔	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Luzerner KB	↔	n.a.	0.990	1.040	n.a.
Migros Bank	↔	2.250	n.a.	n.a.	n.a.
Raiffeisen Schweiz	↔	2.625	0.960	1.060	1.180
Regiobank Solothurn	↔	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
St. Galler KB	↔	n.a.	1.100	1.100	1.150
Swiss Life	↔	n.a.	0.850	0.850	0.860
Julius Bär	↔	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Valiant	↔	2.950	1.060	1.080	1.160
Zuger KB	↔	2.500	1.080	1.100	1.180
Zürcher KB (ZKB)	↔	n.a.	1.080	1.100	1.150
Zürich Versicherungsgesellschaft	↔	n.a.	0.620	0.660	0.800

* Richtsatzvergleich für 1. Hypotheken, gute Schuldnerbonität bei selbst genutztem Wohneigentum (VZ).

IMPRESSUM

Hauseigentümer Baselland Luzern

Die bedeutendste Publikation für Haus- und Wohneigentum.
Verkaufspreis Fr. 2.10/Jahresabonnement: Inland Fr. 39.50, Ausland Fr. 49.50.
Erscheint am 1. und 15. des Monats.
WEMF-beglaubigte Auflage «Der Schweizerische Hauseigentümer» 298 804 Ex.
«Der Schweizerische Hauseigentümer Luzern» 19 063 Ex.
«Der Schweizerische Hauseigentümer Baselland» 17 366 Ex.
«Der Schweizerische Hauseigentümer Gesamtauflage» 335 233 Ex.

Der Schweizerische Hauseigentümer
Herausgeber:
Hauseigentümerverband Schweiz (HEV Schweiz)
Markus Meier (Me), Direktor und Chefredaktor
Sekretariat und Redaktion:
Seefeldstrasse 60, Postfach, 8032 Zürich
Tel. 044 254 90 20, Fax 044 254 90 21
www.hev-schweiz.ch, E-Mail: info@hev-schweiz.ch
Redaktion:
Silvia Rossi (Ro), Leitung
Yvonne Lemmer (Le)
Lilian Fritze (Fr)

Der Schweizerische Hauseigentümer Baselland/Verantwortlich für Inhalt:
Hauseigentümerverband Baselland
Altmarktstrasse 96, 4410 Liestal
Tel. 061 927 64 17, Fax 061 927 65 50
E-Mail: hevbl@hev-bl.ch
Adressänderungen bitte über Ihre HEV-Sektion melden!

Der Schweizerische Hauseigentümer Luzern/Verantwortlich für Inhalt:
Hauseigentümerverband Luzern
Hallwilerweg 5, 6003 Luzern
Tel. 041 211 12 13
E-Mail: info@hev-luzern.ch
Adressänderungen bitte über Ihre HEV-Sektion melden!

Druck: Mittelland Zeitungsdruck AG
Neumattstrasse 1, 5001 Aarau

Inserate: Fachmedien
Zürichsee Werbe AG
Laubisrütistrasse 44, 8712 Stäfa
Tel. 044 928 56 11, Fax 044 928 56 00
E-Mail: hev@fachmedien.ch

Bestellungen, Bücher, Formulare, Adressänderungen, Fragen, Abonnement:
Tel. 044 254 90 20
E-Mail: info@hev-schweiz.ch

Redaktion: Dominique Heller
Inserate: Fachmedien
Zürichsee Werbe AG
Laubisrütistrasse 44, 8712 Stäfa
Tel. 044 928 56 11
Fax 044 928 56 00
E-Mail: hev@fachmedien.ch

Redaktion: Kurt Bischof
Inserate: Fachmedien
Zürichsee Werbe AG
Laubisrütistrasse 44, 8712 Stäfa
Tel. 044 928 56 11
Fax 044 928 56 00
E-Mail: hev@fachmedien.ch

Über unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Korrespondenz geführt. Die Redaktion behält sich vor, Beiträge zu kürzen. Für den Inhalt der Beiträge zeichnet der jeweilige Autor verantwortlich. Inserate und Produktinformationen stellen keine Empfehlung des Hauseigentümerverbandes Schweiz dar. Alle Rechte vorbehalten. Die im «Schweizerischen Hauseigentümer» publizierten Texte dürfen nur mit ausdrücklicher Zustimmung der Redaktion ganz oder teilweise kopiert oder weiterverwendet werden.

Die Küche von morgen: Mehr als eine Hightech-Zentrale

Was vor bald hundert Jahren aufgrund zehn Quadratmetern mit der ersten funktionalen Einbauküche begann, ist heute ein Hightech-Zentrum. Immer häufiger wird uns die Küche der Zukunft beim Planen, Organisieren und beim Kochen unterstützt. «Internet of Things» heisst das Zauberwort.

PHILIPP DREYER
Journalist

Als sich Jacques Tati 1958 in der französischen Filmkomödie «Mon Oncle» in seiner Hightech-Küche umsaht und sich auf liebenswerte Weise darüber lustig machte, lachte das Publikum. Heute ist die moderne Küche die «Seele» der Wohnung. Erst um 1960 gehörten zur Standardausrüstung einer Einbauküche der Kühlschrank und später die Abwaschmaschine. Bis heute dient die erste Einbauküche der Welt als Basismodell für moderne Küchen. Die Tendenz zur grossen Wohnküche begann in den 60er-Jahren mit den amerikanischen Kochsendungen. Die Fans wollten nicht nur die Gerichte nachkochen. Sie wollten dies in offenen Küchen wie in den Kochshows tun.

«Die offene Küche gehört heute zum Standard in einem Neubau und hat sich in den letzten Jahren immer mehr zum Mittelpunkt des Wohnbereichs entwickelt», sagt Rainer Klein, Geschäftsleiter des Branchenverbandes Küchen Schweiz. Geht es darum, die Zukunft der Küche zu gestalten, hat der Schweizer Designer Alfredo Häberli klare Vorstellungen. In seiner Vision sieht ein futuristischer Herd wie ein Tablet aus und kann überall hingestellt werden. Zum Beispiel direkt auf den Esstisch. Der transportable Herd sei ein Fortschritt in der Entwicklung der Küche, meint der Designer. «Ebenso wird es in der Zukunft kleine, tragbare Herdplatten geben, die es ermöglichen, überall und völlig autonom und unabhängig zu kochen.» Nötig werde hierfür die Synchronisierung mit Hilfe einer speziell für Smartphones entwickelten App sein. Neben dem Kochherd hat der Designer auch den Kühlschrank völlig neu entworfen: Er präsentiert sich als waagrechtes Präsentiergestell mit durchsichtigen Wänden. «Bis anhin kennt man Kühlschränke nur in vertikaler Form, meine Version ist als Sideboard konzipiert», erklärt Hä-

berli. «So muss der Kühlschrank nicht dauernd geöffnet werden, um nachzuschauen, was noch vorrätig ist.»

Den Menschen unterstützen

«Mit Hilfe der Digitalisierung lassen sich in der Küche Geräte vernetzen; diese führen die Benutzer dank Smartphone oder Tablet durch die Kochprozesse», sagt Rafael Duss, Leiter Produktentwicklung bei Veriset, der grössten Schweizer Küchenproduzentin der Schweiz. «Chancen dürften aber nur Entwicklungen haben, die den Menschen unterstützen und nicht ersetzen.»

Hört es sich nicht wie Science-Fiction an, dass es heute möglich ist, den Geschirrspüler von jedem Ort aus mit Hilfe einer Internetverbindung zu



Der transportable Herd als Zukunftsvision.

starten, den Ofen vorzuheizen oder den Inhalt des Kühlschranks zu überprüfen? «Die Hightech-Trends der Zukunft sind in der Gegenwart angekommen», sagt Rainer Klein. «Alles ist vernetzt und durch Smartphone oder Tablet jederzeit steuerbar und unter Kontrolle.» So zeigt die Kamera im Backofen, ob zum Beispiel der Kartoffelgratin bereits genug Kruste hat. Wenn nötig kann man direkt via Bildschirm und in Echtzeit den Kochprozess steuern. Fast alle Geräte werden in Zukunft mit Hilfe eines Touchscreens bedient und haben etliche Zusatzfunktionen. Ebenso wenig fehlen darf ein Tastenfunktion mit «Gelling-Garantie».

Neue Möglichkeiten mit Stolpersteinen

Dies alles ist möglich durch die Entwicklung intelligenter Haushaltsgeräte und moderner Haustechnik, dem sogenannten «Internet der Dinge». Dieser Sammelbegriff steht für Technologien einer globalen Infrastruktur, die es ermöglicht, physische und virtuelle Gegenstände miteinander zu vernetzen und sie durch Informations- und Kommunikationstech-



Wie ein Sideboard: ein vertikaler Kühlschrank mit transparenten Wänden.

niken zusammenarbeiten zu lassen. Produktentwickler Rafael Duss dämpft die Euphorie etwas: «Durch, dass Haushaltgeräte immer häufiger gleichzeitig online und in Gebrauch sind, ergeben sich einerseits neue Möglichkeiten, andererseits hat der Benutzer auch ein Problem: Für jedes Gerät und jede Marke muss der User eine separate App installieren und kann sie nicht auf einer unabhängigen Plattform ansteuern.» «Im Moment sprechen wir eher von digitalen Helfern als von einer eigentlichen digitalen Küche, denn ein ganzheitlicher Ansatz fehlt bisher.»

Der smarte Kühlschrank denkt mit

Tür auf – Licht an – Tür zu – Licht aus. Das wird bei Kühlschränken bald zur Vergangenheit gehören. Im Kühlschrank von morgen werden kleine LEDs ständig leuchten. Die Lämpchen strahlen ein spezielles UV-Licht aus, das Gemüse, Früchte oder Fleisch länger frisch halten soll. Das Gerät saugt Gerüche an und misst deren Bakteriengehalt. Dadurch geben die elektrischen Lichtquellen in Rot, Gelb und Grün an, ob beispielsweise das Fleisch noch verwendet werden kann.

Nicht nur im Kühlschrank finden viele Innovationen statt. Auch die Aussenseite wird sich verändern. Der «Family Hub» aus dem Hause Samsung ist mit einem riesigen WLAN-fähigen Touchscreen an der Aussentür ausgestattet und soll als Kommunikationszentrum für den ganzen Haushalt dienen. Kochrezepte, Fotos, Terminkalender und Youtube-Videos können direkt über den Bildschirm gezeigt werden. Ebenso können Mails abgerufen werden. Der «Smartshopper» soll beim Zusammenstellen der Einkaufsliste helfen. Sind Lebensmittel allmählich aufgebraucht, speichert das Programm diese und druckt zum Schluss einen Einkaufszettel aus. Das Multimedia-Gerät soll auch jenen Konsumenten helfen, die ratlos vor den Regalen im Supermarkt stehen. Über drei Kameras sendet der «Family Hub» ihnen per App Bilder vom Inneren ihres Kühlschranks.

Food Waste reduzieren

Neue Hightech-Lösungen ermöglichen bisher ungeahnte Funktionen. «Um Food Waste zu minimieren, hilft ein Blick per Smartphone in den Kühlschrank», erklärt Rafael Duss. «Wir sind dabei, intelligente Systeme zu entwickeln, die Rezepte mit Vorräten, die kurz vor dem Ablauf sind, vorschlagen und alle benötigten Lebensmittel online und möglichst lokal bestellen oder in eine digitale Einkaufsliste übertragen.» Ergänzt werde das Ganze mit Kräutern, die dank digital gesteuertem Licht- und Klimaverhältnisse in der eigenen Küche wachsen. Nach dem Kochen reinigt ein Saug- oder Wischroboter den Boden automatisch, und die Abfälle werden fachgerecht entsorgt. Abwaschen und Putzen übernimmt ein Roboter. Eine

Traumvorstellung für Hausfrauen und Hausmänner!

Noch futuristischer wirkt der «Smart Instaview»-Kühlschrank von LG Electronics. Sein Display wird durch zweifaches Klopfen transparent und zeigt das Innere des Kühlschranks. Dadurch kann man sich einen Überblick über die Lebensmittel verschaffen, ohne zuvor die Tür öffnen zu müssen. Auf diese Weise werde der Kälteverlust reduziert, gleichzeitig Energie gespart und die Lebensmittel blieben länger frisch, betonen die Projektverantwortlichen.

Trotz allem ist eine Frage erlaubt: Wo bleiben bei all den Hightech-Funktionen die sinnlichen Kocherlebnisse, von denen experimentierfreudige und begeisterte Hobbyköche oft schwärmen?



Die verschiedenen Geräte werden via Touchscreen vernetzt.

BILD VERISET



Der «Smart Instaview»-Kühlschrank: Sein Display wird durch zweifaches Klopfen transparent.



Der «Family Hub»-Kühlschrank mit grossem Touchscreen.

BILD SAMSUNG



Wichtige Utensilien für den Einkauf im Unverpackt-Laden sind Gläser, Stoffbeutel und Tupperware-Behälter. BILD ZVG

Zerowaste einfach erklärt

- **Z wie «Zerowaste»:** Den Zerowaste-Lifestyle hat die Franko-Amerikanerin Bea Johnson ins Leben gerufen. Eigentlich ist das Prinzip von Zerowaste nichts Neues – vieles wird wieder so gemacht oder vorgelebt wie zu Omas Zeiten: Einkaufen im Tante-Emma-Laden; mit einer Papiertüte bzw. einem Stoffbeutel unverpackte Lebensmittel einkaufen gehen; wieder mehr selbst (ein)machen.
- **E wie «Einkaufen»:** Von dort kommt der Müll meistens ins Haus bzw. in die Küche. Bio-Nahrungsmittel sind oder waren oftmals in Plastik verpackt, während die herkömmlichen Lebensmittel offen oder unverpackt angeboten werden. Beim Bauer oder im kleinen Dorfladen einzukaufen, unterstützt den Verkauf von regionalen Produkten. Oft sind diese auch weniger verpackt. Damit setzt man ein Zeichen für weniger Abfall in der Küche.
- **R wie «Recycling»:** In der Schweiz wird vieles recycelt. Wir sind Meister im Abfalltrennen. Doch Recycling allein ist leider nicht die Lösung. Besser ist es, einen Gegenstand wiederzuverwenden, indem man zum Beispiel secondhand einkauft oder etwas ausleiht, anstatt es neu zu kaufen. Gerade bei Küchengeräten findet man Gutes und Günstiges im Brockenhaus. Das ist ressourcenorientierter, als online neu zu bestellen. Wichtig: Die Zerowaste-Bewegung orientiert sich an den 5 «R's» von Bea Johnson (Englisch): Refuse (brauche ich es wirklich?) – Reduce (reduzieren) – Reuse (wiederverwenden) – Recycling – Rot (kompostieren).
- **O wie «ohne»:** Ohne Verpackung wird ein Lebensmittel schnell schimmelig und faul? Benutzen Sie leere Gläser von Konfitüren, Saucen und Co., und verwenden Sie diese als Aufbewahrungsbehälter: Mehrweg statt Einweg. Oder haben Sie schon einmal etwas von Bienenwachstüchern gehört? Diese ersetzen die Frischhaltefolie oder Aluminiumfolien in der Küche. Angefangene Essensreste einfach damit einwickeln und wiederverwenden. Picknick-Brote können so problemlos auf die Wanderung mitgenommen werden, ohne dass Abfall entsteht.
- **W wie «Waste»:** Das englische Wort für Abfall bedeutet in der Zerowaste-Bewegung nicht nur Abfall, sondern auch der Umgang mit unseren Ressourcen. In der Schweiz entstehen pro Person und Jahr ca. 700 bis 730kg Abfall (Quelle BAFU 2014, 2017). Im Vergleich zu anderen europäischen Ländern liegen Herr und Frau Schweizer damit auf Platz 3 (Quelle Euro-Stat2016). Wenn man es international anschaut und pro Tag vergleicht, liegt die Schweiz mit 2,61 kg Siedlungsabfall pro Person/Tag sogar vor den USA (2,58kg) und China (1,0kg) (Quelle WorldEconomicForum 2015).
- **A wie «Ameisen»:** Mehr Biodiversität für unsere Insekten zu fördern, ist ein grosses Thema im Moment. Mit einem eigenen Kompost im Garten oder durch die Möglichkeit, Rüstabfälle mit der Kompostabfuhr der Gemeinde zu entsorgen, tut man bereits enorm viel. Denn Lebensmittel müssen nicht verbrannt werden. Durch das Kompostieren wird für uns Ungenussbares wieder zu Erde und zu neuem Leben für viele Insekten.
- **S wie «Selbermachen»:** Kennen Sie das Wundermittel «Natron»? Daraus lassen sich nicht nur Kuchen und Brot backen, sondern auch Waschmittel, Putzmittel und vieles mehr herstellen. Im Internet findet man unzählige Rezepte für DIY-Produkte. Natron erhält man in fast allen Unverpackt-Läden im Offenverkauf.
- **T wie «Tara»:** Wenn Sie bereits «unverpackt» einkaufen, ist dies kein neuer Begriff für Sie. Auf der Website vom Verein ZeroWaste Switzerland finden Sie unzählige Adressen aus der Schweiz, wo sie unverpackt einkaufen können. Bringen Sie Ihre leeren Gefässe, Stoffbeutel oder Gläser mit und stellen Sie diese zuerst auf die Waage. Das Leergewicht wird Tara genannt und wird am Schluss an der Kasse vom Gesamtgewicht der Einkäufe abgezogen. So bezahlen Sie nur das, was Sie auch wirklich kaufen und mitnehmen.
- **E wie «Einstieg»:** Aller Anfang ist schwer. Beginnen Sie mit etwas Einfachem. Verwenden Sie zum Beispiel Ihre eigene Trinkflasche? Indem Sie die Flasche bei einem Brunnen auffüllen, ersetzen Sie je nachdem mehrere PET-Flaschen pro Tag oder pro Woche. Kennen Sie die Stoffbeutel, die im Supermarkt anstelle der dünnen Plastiksäcke angeboten werden? Sie können darin auch verschiedene Gemüsesorten oder Früchte einkaufen und die Klebetiketten auf den Beutel kleben. So vermeiden Sie unzählige Plastiksäckli und Müllberge in der Küche.

Quelle: Franziska Rosenbaum

Interview – In der Schweiz entstehen pro Person und Jahr ungefähr 700 bis 730kg Abfall. Wie lässt sich der Müll reduzieren? Die Hauseigentümer-Redaktion hat bei Franziska Rosenbaum, Mitglied von ZeroWaste Switzerland, nachgefragt.

Weniger Abfall!

■ **HAUSEIGENTÜMER:** Frau Rosenbaum, Sie sind Mitglied bei ZeroWaste Switzerland und versuchen, in Ihrem Alltag so wenig Abfall wie möglich zu produzieren. Wie viel Müll hatten Sie im letzten Monat?

FRANZISKA ROSENBAUM: Ich lebe mit meinem Mann in einem Zweipersonenhaushalt und schätze, dass wir im Monat ungefähr einen 17-Liter-Abfallsack füllen. Manchmal ist es viel weniger, dann wieder ein bisschen mehr. Die Abfallmenge hängt von verschiedenen Faktoren ab: wie häufig wir Besuch hatten oder von schönem und schlechtem Wetter und unseren entsprechenden Aktivitäten. Im letzten Monat landeten zum Beispiel vier alte Mountainbike-Pneus im Müll, die wir ersetzen mussten.

■ **Gerade in der Küche entsteht viel Abfall. Wo ist es am einfachsten, mit dem Reduzieren zu beginnen?**

Meiner Meinung nach kann man mit einem Kompost schon sehr viel bewirken. So landen Rüstabfälle nicht im Müll, sondern werden kompostiert. In einigen Gemeinden gibt es aber leider immer noch keine Kompostabfuhr. Weiter lässt sich bei Getränken Abfall vermeiden: Wir haben immer zwei bis drei verschiedene Sirupsorten in Glasflaschen zu Hause und kaufen keine PET-Flaschen mehr ein. Das Bier holen wir in Pfandflaschen beim lokalen Getränkemarkt. Nur noch die Milch und Milchersatzprodukte kaufen wir in Getränkekartons, die wir dann sammeln und separat an den dafür vorgesehenen Stellen entsorgen beziehungsweise recyceln lassen.

■ **Stichwort Einkaufen: Worauf achten Sie beim Einkaufen, damit nicht zu viel Abfall mit nach Hause kommt?**

Ich habe meistens eine grosse Stoffeinkaufstasche mit diversen kleinen Stoffbeuteln und alten Papiertüten dabei, wenn ich im herkömmlichen Supermarkt einkaufe. Diese fülle ich mit Früchten und Gemüse oder auch mit Nüssen und Gebäck. Etwa einmal im Monat kaufe ich in einem Unverpackt-Laden ein und mache dort dann gleich den Grosseinkauf.

■ **Unverpackt einkaufen zu gehen ist nicht jedermanns Sache. Manche finden es unhygienisch, wenn Lebensmittel nicht verpackt sind. Verstehen Sie diese Bedenken?**

Ehrlich gesagt kann ich die Bedenken nicht ganz nachvollziehen. Die Lebensmittel stehen im Unverpackt-Laden nie ganz unverpackt da, sondern werden auch in verschlossenen Behältern angeboten. Die Hygienevorschriften müssen genau eingehalten werden. Für mich persönlich hat das Unverpackt-Einkaufen viele Vorteile: kein bzw. weniger Abfall, die Lebensmittel kommen nicht mit Plastik in Kontakt, und man kann von der Menge her genau so viel einkaufen, wie man wirklich braucht. Dadurch lässt sich auch Foodwaste vermeiden. Gerade für einen Singlehaushalt finde ich das Einkaufen im Unverpackt-Laden sehr geeignet.



Küche: Die unverpackt eingekauften Lebensmittel werden daheim in Gläsern aufbewahrt. BILDER ZVG



Wie vermeidet man unnötigen Abfall in der Küche?

BILD EISENHANS – STOCK.ADOBE.COM

■ **«Unverpackt einzukaufen eignet sich gerade für Singlehaushalte.»**

■ **Die Corona-Krise hat dem Take-away-Essen und der Food-Heimlieferung einen grossen Schub verliehen. Was ist da zu beachten, damit nicht zu viel Verpackungsabfall anfällt?**

Das ist tatsächlich ein schwieriges Thema. Wenn man ein bisschen sucht, findet man vielleicht einen Lieferanten, der ein Mehrwegsystem anbietet. Oder man bringt sein eigenes Gefäss an den Take-away-Stand mit und lässt es auffüllen. Am einfachsten ist es wohl, sich etwas mehr Zeit zu nehmen, um vor Ort zu essen und so den Verpackungswahn zu stoppen.



Einkaufen im Unverpackt-Laden: Wie es funktioniert, wird ganz links auf dieser Seite beim Punkt «T wie Tara» erklärt.

■ **Weiter hat die Corona-Krise das Selberbacken von Brot gefördert. Das müsste eigentlich ganz im Sinne der Zerowaste-Bewegung sein, nicht?**

Ja, natürlich. Auch ich habe während des Lockdowns, aber auch schon vorher, vieles selbst gebacken und mache es auch heute noch. Neben Brot,

Kuchen und Süssgebäck stelle ich zum Beispiel Joghurt selbst her, um die Plastikbecher zu vermeiden.

■ **Wie lassen sich Familienmitglieder oder Partner motivieren, darauf zu achten, weniger Abfall zu produzieren? Was sind Ihre Erfahrungen?**

Das ist nicht einfach. Meine Eltern und mein Mann sind das beste Beispiel dafür: Sie lassen sich nicht von mir motivieren, und ich habe es aufgegeben! Man muss es selbst wollen. Ein wichtiges Argument, das ich immer wieder bringe, ist, dass man mit weniger Abfall automatisch auch Geld sparen kann. Und weniger Müllsäcke herumtragen muss ...

■ **Zum Schluss: Welches Lebensmittel, das es im Moment nur verpackt gibt, gönnen Sie sich von Zeit zu Zeit?**

Da gibt es sogar viele. Mein Leben besteht nicht nur aus Verzicht. Chips mag ich zum Beispiel sehr gerne – und die gibt es bislang nur verpackt. Oder für meine Sport-Hobbys kaufe ich neue und verpackte Gegenstände wie die zu Beginn des Interviews erwähnten Velo-Pneus. Beim Sport möchte ich auch nicht auf meine einzelnen verpackten Kontaktlinsen verzichten.

ZUR PERSON / ÜBER ZEROWASTE

Franziska Rosenbaum (36) ist seit 2018 Mitglied bei ZeroWaste Switzerland und war eineinhalb Jahre Zerowaste-Botschafterin für die Ostschweiz. ZeroWaste Switzerland ist ein gemeinnütziger Verein, der durch seine Aktivitäten und Mitglieder die Bevölkerung und Akteure aus Wirtschaft und Gemeinwesen dazu inspiriert und dabei unterstützt, Abfälle an der Quelle zu reduzieren.

www.zerowasteswitzerland.ch

Reklame

Bauen Sie auch in der Waschküche auf Qualität.

Einfach & robust

WYSS MIRELLA
schweizerisch seit 1909

041 933 00 74 / wyss-mirella.ch / 6233 Büron

Küchengeräte – Backen, kochen und gemütlich gemeinsam essen, das steht im Herbst und Winter wieder vermehrt auf dem Programm. Diese Neuheiten aus der Küche erleichtern dank cleverer Funktionen die Essenszubereitung.

Ein Gruss aus der Küche

Die kühleren Herbst- und Wintermonate stehen bevor, und wir verbringen wieder mehr Stunden daheim. Das sorgt für Zeit und Musse zum Kochen, Backen, Ausprobieren neuer Rezepte und das gemeinsame Geniessen. Beim Zubereiten der Speisen dürfen wir auf Unterstützung zählen. Die neuesten Küchengeräte verfügen über intelligente Funktionen. Überkochendes Wasser auf der Herdplatte? Trockener Braten? Verbrannte Crêpes? Ein Sonntagstopf, der zu wenig oder zu lang gebacken wurde? Dank neuer, intelligenter Funktionen kann dies (fast) nicht mehr passieren. Ausserdem sorgen die neuesten Kochfelder für viel Flexibilität beim Kochen – sie haben keine starren Kochzonen mehr, sondern passen sich an die verwendeten Töpfe an. *Le*



Assisted Cooking bieten die «SenseCook»-Kochfelder von Electrolux, die per Touchscreen steuerbar sind und über intelligente Funktionen verfügen: Der «SenseFry»-Bratsensor schafft ebenmässige Hitze und beste Bratergebnisse. «SenseBoil» verhindert dank Siedesensor das Überkochen, indem die Temperatur automatisch nach unten angepasst wird. «SensePro» mit Wireless-Speisethermometer misst die Kerntemperatur des Lebensmittels und bringt optimale Resultate.

Alles unter Kontrolle beim Backen? Mit «FoodView» von Miele hat man das Backofeninnere stets im Auge. Eine Kamera überträgt farbechte Bilder in HD-Qualität aus dem Garraum aufs Smartphone oder Tablet. Hat das Brot noch nicht die gewünschte Bräune, ändert man die Garzeit oder Temperatur einfach vom Smartphone aus.



Die neuesten Electrolux-Backofen-Modelle haben eine «Steamify»-Funktion. Man gibt die gewünschte Gartemperatur ein und «Steamify» passt die Dampfeinstellungen automatisch an.



Der integrierte Kerntemperatur-Sensor informiert, wenn das Poulet oder der Braten wie gewünscht gar ist.



Wärme- oder Vakuumschubladen bieten zahlreiche Funktionen wie Tassenwärmen für optimalen Kaffeegenuss oder Vakuumieren von Lebensmitteln als Vorbereitung für Vacsine. Die vollintegrierte Vakuumier- und Wärmeschublade von V-Zug verschwindet hinter der Küchenfront.



Neben «FoodView» verfügen die neuen Backöfen der Generation 7000 von Miele über die intelligente Funktion «TasteControl». Mit TasteControl sind Anwender beim Braten und Backen auf der sicheren Seite, denn ein Nachgaren und damit Austrocknen von Speisen am Ende eines Garvorgangs findet nicht mehr statt. Die Backofentür öffnet sich einen Spalt, und das Kühlgebläse transportiert die heisse Luft nach draussen. Innerhalb von fünf Minuten sinkt die Temperatur dabei um rund 100°C, bevor sich die Backofentür automatisch wieder schliesst.



Mit «activeLight» ersetzt Siemens Knöpfe und Bedienfelder durch blaues Licht und intelligente Technik. Man stellt das Kochgeschirr, unabhängig von Grösse und Form, auf eine beliebige Stelle, und die automatische Zonenauswahl erkennt, wo die Pfanne oder der Topf stehen, und markiert sie durch blaue «activeLight»-Lichtstreifen.

Das Vollflächen-Induktionskochfeld mit integriertem Muldenlüfter von White House vereint Kochen und Lüften: Gerüche werden leise und effektiv abgesaugt. Auf Wunsch mit domaPlasma-Luftreinigungssystem.



Viel Flexibilität hat der Koch beim neuen FullFlex-Induktionskochfeld von V-Zug. Das Kochfeld verzichtet ganz auf vorgegebene Kochzonen. Dank modernster Induktoren erkennt FullFlex automatisch die Position und Grösse des Kochgeschirrs. Bis zu sechs Pfannen lassen sich dadurch beliebig auf der Glaskeramikfläche platzieren.

Haushaltstipp – Backblech reinigen und Energie sparen beim Backen.

Blitzblankes Backblech

Zur Reinigung von Backblechen eignen sich sowohl kommerzielle Putzmittel als auch Hausmittel. Kommerzielle Putzmittel sind sehr effektiv, oft aber chemisch und daher mit Vorsicht zu verwenden. Beachten Sie die Einwirkungszeit des jeweiligen Produkts und wischen Sie das Backblech danach mit einem feuchten Lappen mehrmals ab.

Wer lieber keine herkömmlichen Putzmittel verwenden möchte, kann folgende Tipps beachten: Sie können Verschmutzungen präventiv vorbeugen, indem Sie tropfendes Fett direkt mit einem Backpapier auffangen.

Hausmittel statt Chemie?

Tragen Sie auf das verschmutzte Backblech eine Paste aus Natron und Wasser (Verhältnis 1:1) auf, lassen Sie es über Nacht einwirken und wischen Sie es am nächsten

Morgen mit einem feuchten Lappen ab. Achten Sie darauf, dass Sie den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Wenn sich dicke, spröde Krusten gebildet haben, können Sie diese vorsichtig mit einem Plastik oder Holzschaber abtosen.

Einfache Energiespartipps für den Backofen

Haben Sie gewusst, dass Sie bei den meisten Gerichten auf das Vorheizen des Backofens verzichten können? Ja, das stimmt! Ausgenommen sind empfindlichere Speisen wie beispielsweise Teige oder Filets.

Und auch während des Backens können Sie Energie sparen: Bei Backzeiten über 40 Minuten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Backdauer ausschalten und dann die restliche Nachwärme nutzen. Ganz einfach, aber sehr effektiv! *Pd*



Nach dem Backen ruft die Putzarbeit...

WEITERE INFOS

Weitere Haushaltstipps finden Sie im Blog von V-Zug unter: <https://blog.vzug.com>

RAUM UND WOHNEN SONDEREDITIONEN TRENDMAGAZIN Fr. 8.50

küche & bad

Die neuesten Ideen für Küche und Bad

Spezialausgabe für nur Fr. 8.50

200 Seiten Inspirationen und Ideen mit dem Schweizer Ausbaumagazin www.kueche-und-bad.ch

10 000 Jahre Esskultur

Dank Archäozoologie, der Lehre vom Schlacht- und Küchenabfall, lässt sich die Esskultur bis zu 10 000 Jahre zurückverfolgen. Fazit: Der Mensch war im Lauf der Zeit zunehmend weniger wild auf Wild; dafür wurden seine Tischsitten zunehmend verschwenderisch.

HEINI HOFMANN
Wissenschaftspublizist

Lockerer Umgang mit tierlichen Ressourcen verläuft parallel zu steigendem Fleischverbrauch auf Basis von Nutz- statt Wildtieren. Der Speisezettel unserer Vorfahren seit vorgeschichtlichen Zeiten wird heute mit modernen Methoden der Archäozoologie anhand von Essabfällen, vor allem Knochen, rekonstruiert. Dies erlaubt Rückschlüsse auf Ernährungsgewohnheiten, jagdliche Auslese unter den Wildtieren, Schlachtabfall der Nutztiere und Zerlegungsmethoden.

Beispiele aus vier Epochen

Der Mensch hat sich im Lauf der Evolution zum Nahrungsspezialisten entwickelt, zum Gemischtkostesser mit guten Möglichkeiten, eiweissreiche Nahrung tierischen Ursprungs zu nutzen. Dafür sprechen Gebiss und Verdauungssystem. Das Essen von Wild war zu Beginn eine der Möglichkeiten, die Nahrung energetisch anzureichern.

Über vier Epochen lässt sich verfolgen, wie das Wildbret mit der aufkommenden Nutztierhaltung und zunehmenden Zivilisation an Bedeutung verlor. Wurde der Fleischkonsum in der Mittelsteinzeit noch ausschliesslich über Wild und Fisch gedeckt, war dies in der Jungsteinzeit nur noch gut zu einem Drittel der Fall. Im Mittelalter sank der Wildanteil am gesamten Fleischkonsum auf bescheidene fünf Prozent, und heute liegt er noch bei knapp über einem Prozent.

Jäger der Mittelsteinzeit

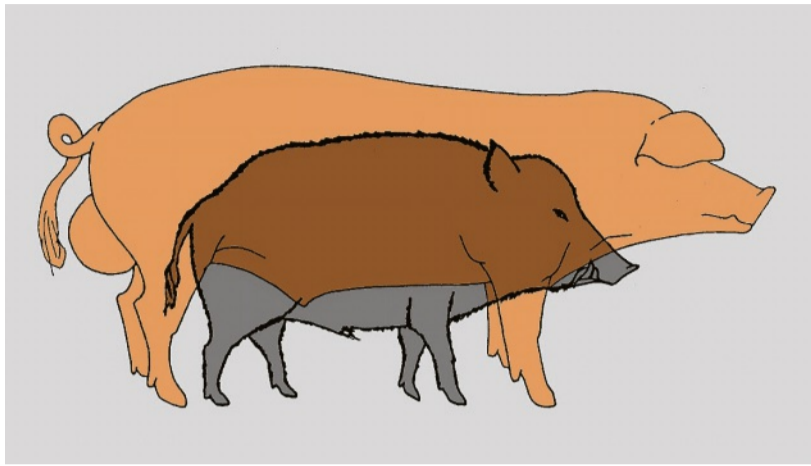
Als die letzte Eiszeit zu Ende ging, breitete sich über das Gebiet der heutigen Schweiz eine strauchige Tundra aus, die langsam aufkommendem Waldwuchs wich. Das war 8000 bis 5000 Jahre vor der Zeitrechnung. Die Menschen der Mittelsteinzeit (Mesolithikum) streiften, in Höhlen und Zelten wohnend, als nomadisierende Jäger durch die wald- und wildreiche Gegend. Aus Feuerstein fertigten sie Werkzeug und Waffen.

Der Fleischanteil ihrer Nahrung bestand zu hundert Prozent aus Wildbret. Ein solcher Siedlungsplatz der Mesolithiker war jener der Birmatten-Basisgrotte bei Nenzlingen in einer Felshöhle des Birstals. Über 15 000 Knochen und Splitter fanden die «Abfallzoologen» bei den Ausgrabungen, doch nur knapp 2000 waren bestimmbar.

Keine Verschwendung

Obschon sich kleine Knöchelchen und Fischgräten schlecht erhalten, liess sich folgern: Die Birmatten-Bewohner basierten in ihren Jagdgründen auf Bibern, Ottern, Fischen und Fröschen aus der Birs, Hirsch und Wildschwein von der Talsohle und Gams ab den Jura-höhen. Wenn sie zur Keule auch Früchte und Nüsse assen, dachten sie dabei wohl noch nicht an Nouvelle Cuisine ...

Doch in einem waren sie uns weit überlegen, nämlich in der Sparsamkeit, im ökonomischen Umgang mit den mühsam erbeuteten Ressourcen. Beutetiere wurden bis aufs Letzte verwertet, selbst kleinste Knöchelchen eröffnet, um das fett-



Während die Jagdbeute so zur Verfügung steht, wie sie die Natur erschuf, hat der Mensch das domestizierte Nutztier durch langfristige Zuchtselektion im Sinne markanter Produktionssteigerung verändert; so wurde etwa die sportlich-elegante Wildsau zum massigen Fleischtier. BILD ABT

reiche Mark zu nutzen. Was würden die Mesolithiker wohl denken, wenn sie sähen, wie die heutige Konsumgesellschaft Innereien, Euter, Schweinsfüsse und manchmal sogar Kalbsköpfe als Schlachtabfall behandelt oder männliche Eintagsküken und alte Suppenhühner massenweise entsorgt?

Bei allen Siedlungsplätzen im Birstal kamen die Archäozoologen zum Schluss: Dominant im Speisezettel waren Wildschwein und Hirsch, und dies vor Biber, Reh, Gams und Dachs. Andere Mesolithiker-Siedlungen im Mittelland unterschieden sich von den jurassischen in der Wildbret-Hitparade: mehr Elch, dafür keine Gams.

Jägerbauern der Jungsteinzeit

Um 5000 v. Chr. lebten die ersten «Bewegten»; sie stellten alles auf den Kopf. Statt den Tieren jagend nachzustellen, zähmten und züchteten sie diese, und Pflanzen kultivierten sie. So wurden die sesshafte Viehzüchter und Ackerbauern, die mit Rodungen die Landschaft veränderten. Ihre Siedlungen errichteten sie vermehrt an Seen, was Wassertransporte und Fischfang ermöglichte.

Auch ihr Hausrat wurde komfortabler: fein gearbeitetes Werkzeug aus Materialien wie Feuerstein, Knochen und Hirschgeweih, ergänzt durch Gefässe aus Ton. Bekannt aus der Jungsteinzeit (Neoli-

thikum), rund 5000 bis 2000 Jahre v. Chr., ist das Siedlungsgebiet von Twann am Bielersee, wo mehr als 200 000 Knochen ausgegraben worden sind, die zusammen mit vorgefundenen Pflanzenresten archäologische Lebensmittellisten ergaben.

Mehr Rind, weniger Hirsch

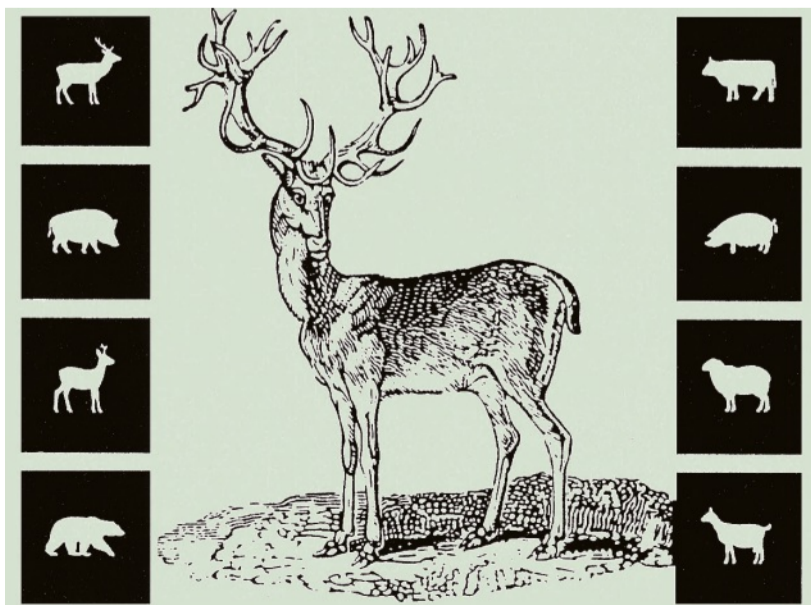
Bei rund 14 000 Knochenfunden liess sich die Art bestimmen. Die Haustiere dominierten jetzt mit 65 Prozent auf dem Speisezettel gegenüber dem Wild. Grösster Fleisch-, aber auch Milch- und Düngelieferant war das Rind, vor Schaf und Ziege. Trotzdem spielte die Jagd mit 35 Prozent Wildbretanteil immer noch eine markante Rolle, vor allem der Rothirsch. Aber auch Wildschwein und Reh lieferten tierisches Eiweiss. Daneben konsumierten die Neolithiker kultivierte und gesammelte wilde Pflanzen.

Schon damals gab es so etwas wie Ernährungslandschaften mit erheblichen Abweichungen auf dem Speisezettel: So ernährten sich die jungsteinzeitlichen Siedler am Burgäschisee (notabene nicht weit entfernt vom heutigen Museum für Wild und Jagd auf Schloss Landshut, Utzenstorf) fast ausschliesslich von Wildtieren, während sich die Fleischration ihrer Zeitgenossen vom unteren Zürichsee zu achtzig Prozent auf Haustiere abstützte. Goldküste schon damals?

Haus- kontra Wildtiere

Nahm das Wildbret nach der letzten Eiszeit noch eine zentrale Rolle in der Ernährung ein (vorab Hirsch, Wildsau, Reh und Bär), wurden im Verlauf der Zivilisation vermehrt Haustiere zu Fleischlieferanten (Rind, Schwein, Schaf und Ziege). Heute spielt das Weidwerk ernährungstechnisch nur noch eine marginale Rolle. Das landwirtschaftlich produzierte ist anstelle des wild gewachsenen Fleisches getreten.

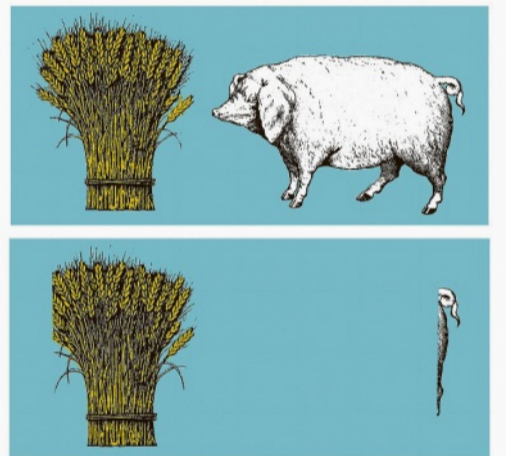
Parallel dazu änderten die Verbrauchersitten: von sparsamem Nutzen zu sorglosem Verschwenden. Würden wir die Schlachtkörper unserer Nutztiere ebenso gründlich verwerten wie die Steinzeitmenschen ihre Wildtierbeute (damals zu fast hundert, heute bloss zu fünfzig Prozent), bräuchten wir viel weniger Schlachttiere, mit positiven ökologisch-ökonomischen Konsequenzen. Vielleicht müsste sich unser verschwenderische Nutztierkonsum wieder auf die naturnahen Gepflogenheiten der Jagd zurückbesinnen!



Anhand von Schlacht- und Küchenabfällen aus grauer Vorzeit rekonstruiert die Archäozoologie die Speisekarte unserer Vorfahren. BILDER NMB

VERGLEICH NÄHRUNGSKALORIEN

Wir essen heute zwar weniger Wild, aber insgesamt mehr Fleisch und überhaupt von allem reichlich, was ein Vergleich zwischen Mitteleuropäern und Äquatorialafrikanern zeigt, nämlich ein extremes Nord-Süd-Gefälle der Nahrungskalorien: Der Durchschnittsschweizer konsumiert pro Kopf und Tag 9209 kJ (Kilojoule) aus pflanzlichen und 5940 kJ aus tierischen Produkten (rechts oben), der Bewohner am Äquator lediglich 8552 pflanzliche kJ und sage und schreibe bloss 138 tierliche kJ, das heisst 43-mal weniger. Bildlich gesprochen bleibt ihm vom Schwein nicht viel mehr als der Schwanz.



Bauernjäger des Mittelalters

Zur Gründungszeit der Eidgenossenschaft dominierte die Viehzucht, und dennoch war des Jägers Lust noch keineswegs erloschen, so dass Wilhelm Tell nicht von ungefähr als Gamsjäger charakterisiert wird, wenn Sohn Walther das Lied «Mit dem Pfeil, dem Bogen» singt und Jäger Werni beteuert «Das wissen wir, die wir die Gamsen jagen».

«Bleib heute nur dort weg. Geh lieber jagen», rät Hedwig ihrem Tell, und selber brummt er in den Bart, während er hinterm Holunderstrauch auf Gessler lauert. «Das Geschoss war auf des Waldes Tiere nur gerichtet, meine Gedanken waren rein von Mord». Wie auch immer, sicher ist: Zwanzig Kilometer Luftlinie östlich von Bürglen, wo Tell gelebt haben soll, lag auf 1650 m ü. M., oberhalb des glarnerischen Braunwalds, die «Alpwüstung» Bergeten, von der man Genaueres weiss.

Primär Rind, marginal Wild

Diese Siedlung war im 13./14. Jahrhundert jeweils im Sommerhalbjahr bewohnt. Die alpine Hirtenbevölkerung hinterliess nur wenig Abfall: ein paar Hufeisen und lediglich knapp 500 Knochen, von denen keine 300 bestimmbar waren. Immerhin war festzustellen: Fleischlieferanten auf Bergeten waren die melkbaren Hornträger, vorab das Rind, aber auch Ziege und Schaf.

Knochen- und Jagdwaffenfunde wiesen zudem darauf hin, dass daneben auch gejagt wurde, nämlich Bär, Gams, Murmeltier und Hase. Womit auch gesagt ist, dass Schiller für seinen «Tell» gründlich recherchiert hat. Doch dass die Jagd bereits auf dem absteigenden Ast war, belegen auch andere Ausgrabungen der gleichen Epoche in den Alpen

und im Mittelland: Der Wildbretanteil am konsumierten Fleisch betrug nur noch fünf Prozent.

Konsumenten der Gegenwart

Jahrhunderte nach unserer Zeit dürfte es die Archäozoologie noch schwieriger haben; zwar hinterlässt unsere Konsum- und Wegwerfgesellschaft unendlich mehr Ernährungsmüll (an die fünf Millionen Tonnen), doch weniger in Form von Knochen als vielmehr in der von Konservenbüchsen.

Wild spielt auf dem Teller der modernen Gesellschaft nur noch eine marginale Rolle: nur gut ein Prozent des gesamten Fleischkonsums. Dementsprechend lautet die Fleischstatistik: Mehr als 440 000 Tonnen Schlachtgewicht von Nutztieren und gut 70 000 Tonnen Fische, Weich- und Krustentiere stehen rund 5000 Tonnen Wildbretgewicht (Haar- und Federwild) gegenüber.

Ein Drittel einer Sau

Von den rund 5000 Tonnen Gesamtwildbret sind rund 2800 Tonnen importiert (grossenteils von gefarmten Tieren) und nur rund 2200 Tonnen der einheimischen Wildbahn entnommen. Die helvetische Gehegehaltung (Damwild) steuert rund 60 Tonnen dazu bei.

Der aktuelle Jahresfleischkonsum eines Durchschnittsschweizers beträgt – ohne Knochen – gut 50 Kilogramm, fast zweimal so viel wie am Ende des letzten Weltkriegs. Doch hiervon stammen nur knappe 500 Gramm, weniger als ein Hundertstel, von Wildtieren, und davon wiederum nur knappe 200 Gramm aus einheimischer Jagd. Im Gegensatz dazu verschlingt der Durchschnittsdeutsche einen Drittel einer Sau pro Jahr, abgesehen vom Fleisch der anderen Nutztiere.