



**LEBENSMITTEL
ALIMENTS**

FORUM

***FachFrauen Umwelt
Professionnelles En Environnement***



LIEBE FACHFRAUEN CHÈRES PROFESSIONNELLES

Neue FachFrauen / Nouvelles Professionnelles

Sonia Angelone, Zürich
Estelle Berset, Zürich
Sabine Bödefeld, St. Pauls (BZ)
Sarah Bösch, Zürich
Nathalie Chèvre, Lausanne
Corina Del Fabbro, Zürich
Karin Dreyer, Sissach
Natascha Eisenhut, Zürich
Séverine Evéquoz, Lausanne
Denise Frehner, Flawil
Claudia Frisch, Regensdorf
Katharina Gati, Wettingen
Nicole Grundmann, Aarau Rohr
Miriam Haltiner, Zürich
Katrín Haltmeier, Bern
Claudia Hegglin, Zürich
Caroline Heiri, Stäfa
Harriet Hinz, Delémont
Beatrice Howald, Uetikon
Alice Johnson, Aathal-Seegräben
Barbara Küttel, Küssnacht am Rigi
Sibylle Menet, Zürich
Nathalie Menetrey Perrottet,
Le Mont-sur-Lausanne
Martina Mittler, Wettingen
Anna Mosimann, Zürich
Rebecca Müller, Bern
Martina Nöthiger, Zürich
Romana Rechsteiner, Winterthur
Astrid Rensch, Trun
Judith Reusser, Bern
Andrea Rothenberger, Gontenschwil
Susan Rothenberger, Schwarzenburg
Ute Sakmann, St. Gallen
Maria Sautter, Zürich
Rahel Tommasini, Niederglatt
Sabine Ulmann, Grub
Franziska Widmer, Kirchberg
Katharina Wild, Zürich
Mirjam Würsch, Würenlos
Franziska Wyss, Zürich
Malika Wyss, Cudrefin
Kristina Wyss-Böhni, Frauenfeld
Vera Zahner, Nussbaumen TG

Herzlich willkommen bei den FFU.
Bienvenu chez les PEE.



Barbara
Ackermann

Claudia
Frick

Julia
Baumann

Marianne
Suter

Norina
Bürkler

Stephanie
Reist

Etwas weniger als zehn Prozent des Bruttoeinkommens geben wir Schweizer und Schweizerinnen für Lebensmittel aus. Im Jahre 1945 betrug dieser Anteil noch 34 Prozent. Lebensmittel sind extrem billig geworden. Der Einsatz von Dünger und Maschinen in der Landwirtschaft sowie der Import aus Billiglohn-Ländern ermöglichten diese Entwicklung. Doch oft ging die erhöhte Produktion auf Kosten der Umwelt und der Produzierenden. Mit verschiedenen Labels werden daher Produkte ausgezeichnet, die bestimmte Standards für fairen Handel und umweltgerechte Landwirtschaft auszeichnen. In diesem Forum werfen wir einen Blick auf das Thema Lebensmittel und Lebensmittelproduktion.

Wir, das sind Barbara, Claudia, Julia, Marianne, Norina und Stephanie, das neue Redaktionsteam. Das «alte» Redaktionsteam hat sich nach sechs Jahren intensiver und ausgezeichneter Arbeit für das FORUM zurückgezogen und die Zügel uns sechs Frauen in die Hand gegeben. Auf der zweitletzten Seite des FORUM stellen wir uns kurz vor.

Speziell begrüßen möchten wir die welschen Leserinnen. Das Netzwerk der Fachfrauen Umwelt soll künftig noch mehr Fachfrauen aus der Romandie miteinbeziehen. In Zukunft wird das FORUM deshalb vermehrt französische Texte und Zusammenfassungen enthalten. Für dieses FORUM hat es noch nicht gereicht; zu neu war alles für uns. Wir bitten um Verständnis.

Wir freuen uns sehr auf die vor uns liegenden Ausgaben des FORUM und wünschen Euch viel Spass beim Lesen!

SÜSSE SCHOKOLADE – WIRKLICH?

Osterzeit ist Schoggihasenzeit. Doch Schokolade mit einem Bio- oder einem Fairtrade-Label gibt es nur wenige. Die Nachfrage sei noch zu gering, sagen die Grossverteiler.

Von Norina Bürkler und Claudia Frick, FORUM

Appetit auf Schokolade haben Herr und Frau Schweizer. Durchschnittlich verspeist jede von uns jährlich um die 12 Kilogramm Schokolade, also ein Kilogramm pro Monat. Kein anderes Land hat einen so hohen Pro-Kopf-Verbrauch.

Wenig Fairtrade-Schokolade bei den Grossverteilern

Doch von diesen 12.5 Kilogramm stammen nur 0.5 Prozent aus Fairtrade-Produktion; ein sehr kleiner Anteil! Zertifiziert wird die Schokolade in der Schweiz durch Max Havelaar. Über 90 Sorten diverser Schokoladentypen tragen mittlerweile das Label. Doch bei den Grossverteilern finden sich nur wenige: Migros beispielsweise bietet aktuell fünf Tafel-Schokoladen verschie-

dener Geschmacksrichtungen an mit dem Gütesiegel von Max Havelaar. Die Tafeln sind gleichzeitig mit dem Bio-Label ausgezeichnet.

Die Gründe, wieso nicht mehr Fairtrade-Schokolade angeboten wird, erklärt Nathalie Eggen, Mediensprecherin der Migros, wie folgt: «Die Nachfrage nach Fairtrade-Schokolade bewegt sich in der Schweiz auf tiefem Niveau. Die Migros hat Versuche mit Produkteinführungen gemacht, die aber nicht sehr erfolgreich waren. Seit Herbst 2009 haben wir wieder mehr Produkte im Angebot, denn die Migros möchte den fairen Anbau von Kakao unterstützen.» Die Migros bietet aber beispielsweise für Ostern momentan keine Fairtrade-Schokolade an.

Coop bietet Fairtrade-Schoggihasen an

Coop hingegen bietet vier Osterhasentypen und zwei Ostereili-Typen in Naturaplan-Fairtrade-Qualität an. Gemäss Mediensprecher Nicolas Schmied von Coop lässt sich zwar eine klar zunehmende Tendenz der Nachfrage nach Fairtrade-Schokolade feststellen, allgemein sei aber die Nachfrage nach solcher Schokolade gering. Coop ist derjenige Grossverteiler in der Schweiz, der auch während des ganzen Jahres am meisten Max-Havelaar-Schokolade anbietet: Sieben Tafelschokoladen und ein Milch-Branchli mit dem Max-Havelaar-Label gehören zum Sortiment. Produziert wird diese Schokolade von der Coop-Tochter Chocolats Halba. Gemäss eigener Aussage sind bereits über

Kakaobohnen werden von Hand geerntet und ermöglichen vielen Bäuerinnen ein Einkommen.





Kakaobauern, die für ein Fairtrade-Label produzieren, müssen sich zu Kooperativen zusammenschliessen. Gemeinsam sorgen sie für die Vermarktung ihrer Bohnen.

in New York und London gehandelt. Zusammen mit den unvermeidlichen Kursschwankungen ist so ein stabiler Kakaopreis nicht möglich. Leidtragende sind die kleinen Kakaobauern. Sie haben bei dem ohnehin sehr tiefen Kakaobohnen-Preisniveau bei zusätzlichen Preisstürzen fast kein Einkommen mehr. Für die Kakaobauern ist es zudem schwierig, auf schwankende Nachfrage zu reagieren. Denn es dauert bis zu sechs Jahre, bevor ein Kakaobaum eine gute Ernte abwirft. Der Handel mit Schokolade ist aber für einzelne Länder eine Frage des Überlebens. In Ghana und der Elfenbeinküste beispielsweise leben 90 Prozent der Bevölkerung vom Kakaoanbau.

Kooperativen – gemeinsam stark

Bei einer stabilen Preispolitik setzen die Fairtrade-Organisationen an. Die Ernte wird den Bauern vorfinanziert, so dass sie nötige Investitionen tätigen können.

Die Bauern schliessen sich in der Regel zu Kooperativen (Produzentenorganisationen) zusammen, welche die Ver-

marktung ihrer Bohnen übernehmen. Diese Kooperativen müssen einige Bedingungen erfüllen, damit sie als Fairtrade gelten:

- In den Betrieben und Produktionsgenossenschaften müssen Entscheidungsprozesse nach demokratischen Regeln organisiert sein. Sie müssen politisch unabhängig sein.
- Sozialverträglicher Anbau: angemessene Bezahlung aller Beschäftigten, keine Sklaverei, keine illegale Kinderarbeit, keine gesundheitsschädlichen Arbeitsmethoden etc.
- Nachhaltiger Anbau
- Keine Benachteiligung von Frauen und anderen Bevölkerungsgruppen

Die Kakaobauern müssen einen Teil des Mehrertrags aufgrund der Fairtrade-Produktion in Gemeinschaftsprojekte wie Trinkwasserversorgung, Schulen oder Gesundheitsvorsorge investieren.

Schokoladehersteller, die eine Fairtrade-Schokolade produzieren möchten, müssen ebenfalls verschiedene Vorschriften einhalten: Sie müssen den Bauern festgelegte Mindestpreise zahlen und die Kakaobohnen direkt bei ihnen bzw. den Kooperativen kaufen und möglichst langfristige Beziehungen anstreben. Alle Zutaten – auch der Zucker – müssen fair gehandelt sein. Fairtrade-Schokolade darf keine gentechnisch veränderte Bestandteile enthalten.

15 Prozent des verwendeten Kakao Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Und das, obwohl es sehr schwierig sei, solch zertifizierte Kakaobohnen einzukaufen.

Spekulationsobjekt Kakao

Nur 0.1 Prozent des weltweit gehandelten Kakao ist mit einem Fairtrade-Label zertifiziert. Der Handel mit konventionellen Kakaobohnen ist längst ein Geschäft geworden, an dem Spekulanten viel Geld verdienen können: Über drei Millionen Tonnen Bohnen werden jährlich an der Kakaobörse

Der Kakaobaum

Der Kakaobaum ist eigentlich keine afrikanische Pflanze, sondern stammt aus Mittelamerika. Kakaobäume brauchen gleichmässige Wärme und eine hohe Boden- und Luftfeuchtigkeit, damit sie gedeihen. Dies ist vor allem in Gebieten rund um den Äquator der Fall. Seit dem 19. Jahrhundert wird aber auch in Afrika Kakao angebaut. Unterdessen stammt der grösste Teil der Kakaobohnen aus afrikanischen Ländern sowie Indonesien, Malaysia, Brasilien und Ecuador.

Der Kakaobaum wird über 10 Meter hoch. In Plantagen wird er allerdings zurückgeschnitten. Die Früchte wachsen direkt an den Ästen und wiegen bis zu einem halben Kilogramm.



Fairtrade und Bio: eine gute Kombination

In den Anfängen des fairen Handels spielte der Umweltschutz nur eine geringe Rolle. Inzwischen nehmen jedoch die nachhaltige Entwicklung und eine umweltverträgliche Produktionsweise einen immer wichtigeren Stellenwert ein. Ökologische Mindestanforderungen sind heute Bestandteile der Fairtrade-Zertifizierung.

Der grösste Teil der Fairtrade-Schokolade ist auch mit dem Bio-Label ausgezeichnet und garantiert damit neben der sozialen Nachhaltigkeit auch eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen. Ungefähr 86 Prozent der Max-Havelaar-Schokolade trägt unterdessen auch das Bio-Label. Auch das Biolabel soll künftig nur an Produzenten vergeben werden, die hohe soziale Standards berücksichtigen (siehe Box «Knospe-Label wird sozialer»).

Wer also Fairtrade und Bio-Schokolade konsumiert, trägt einiges zu einem menschenwürdigen und ökologischen Kakaoanbau bei.

Wertschöpfung in Europa

Schokolade wird vor allem in den Industrieländern konsumiert und traditionellerweise auch hier hergestellt, denn die technologischen Anforderungen an die Schokoladeproduktion sind sehr hoch. Der Kakao durchläuft eine ganze Reihe von mechanischen und thermischen Verfahrensstufen, die genauestens festgelegt und kontrolliert sind.

Doch neben dieser technischen Sicht ist es auch aus ökologischer Sicht nicht sinnvoll, das Endprodukt Schokolade in den Anbauländern zu produzieren. Die Schokolade wiegt mehr als die Kakaobohnen, der Transport der Schokolade würde deshalb für den Transport mehr Energie benötigen als der Transport der Kakaobohnen. Wenn die Schokolade in der Schweiz hergestellt wird, kann bei der Produktion zudem Schweizer Milch verwendet werden.

Die Anbauländer erhalten pro konsumierte Tafel Schokolade nur sehr wenig Geld. Nicht einmal fünf Prozent der gesamten Wertschöpfung entfallen auf die Anbauländer. Doch diese fünf Prozent ermöglichen den Produzierenden ein Einkommen – besonders bei einem fairen Handel.



© J. Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH

Die Samen des Kakaobaums, die Kakaobohnen, sind in der Frucht von Fruchtfleisch umgeben. Die Kakaobohnen und das Fruchtfleisch werden zusammen einige Tage liegen gelassen, so dass die Bohnen fermentieren. Danach werden sie getrocknet und an die Schokoladenhersteller geliefert.

Nachfrage bestimmt Angebot

Fairtrade- und Bioschokolade ist etwas teurer als herkömmliche Schokolade, ermöglicht aber einen weiteren kleinen Schritt Richtung Nachhaltigkeit. Und was nachgefragt wird, kommt früher oder später auf den Markt.

Zwei der grössten Schokoladeverarbeiter und -produzenten sind die Schweizer Firmen Nestlé und Barry Callebaut. Wir haben die Möglichkeit, mit unserem Kaufverhalten oder mit Aktionen wie Protestbriefen bei diesen Firmen oder Grossverteilern mehr Fairtrade und Bio-Schokolade zu verlangen.

Eine Übersicht über alle Schokoladen mit dem Max Havelaar Label und über deren Verkaufsstellen findet sich auf der Webseite von Max Havelaar. ○

Weitere Informationen

Erklärung von Bern: www.evb.ch
Max Havelaar: www.maxhavelaar.ch

Knospe-Label wird sozialer

Um das Bio-Suisse-Label zu erhalten, mussten bei ausländischen Produkten bis anhin nur minimale Standards zur Einhaltung der örtlichen Arbeitsgesetze nachgewiesen werden.

In Zukunft sollen die sozialen Anforderungen erhöht werden. Dies wird in zwei Schritten geschehen: Als erstes werden die Sozialstandards auch für ausländische Betriebe verbindlich kontrolliert. In der Schweiz sind solche Standards bereits eingeführt und werden kontrolliert.

Als zweites folgt eine umfassende Fair-Trade-Richtlinie, wie Fachfrau Karin Nowack - zuständig für die Qualitätsentwicklung bei Bio-Suisse - erklärt: «Wenn alles nach Plan läuft, soll das Knospe-Label ab dem Jahr 2013 verbindlich mit Fairtrade-Richtlinien ergänzt werden. Das heisst: alle Bio-Suisse Produkte aus Entwicklungsländern müssen dann auch Fairtrade-zertifiziert sein». Der Standard sind die Richtlinien der internationalen Fairtrade-Organisation FLO, zu der auch Max Havelaar gehört.

CO₂-OPTIMIERT SCHMECKT ES AUCH DEM KLIMA

Lebensmittel kaufen wir täglich ein. Und wenn frau weiss, auf was zu achten ist, kann sie damit gleichzeitig auch einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Der Verein «eaternity» zeigt, worauf zu achten ist. **Von Jasmin Klett und Judith Ellens**

Das Klima hat sich in den letzten Jahrzehnten erwärmt, das bestreiten unterdessen nur noch die wenigsten Wissenschaftler und Politiker. Will man die durch den Klimawandel entstehenden Schäden und Kosten in einem vertretbaren Rahmen halten, sollte der globale Temperaturanstieg 2 Grad Celsius nicht überschreiten.

Dies ist leichter gesagt als getan, denn die Ursachen für den Klimawandel sind vielfältig. Wo also kann eine einzelne Person mit der persönlichen Reduktion der Treibhausgas-Emissionen beginnen?

Der Verein eaternity setzt sich für klimafreundliches Essen ein

Der beste Weg, die eigene CO₂-Bilanz zu optimieren, bietet sich beim Einkauf von Lebensmitteln. Lebensmittel sind die grös-

ten Klimasünder im Bereich Konsum: 31 Prozent der konsumbedingten Emissionen in Europa gehen auf das Konto unseres Essens. In diesen Emissionen sind Produktion, Transport, Lagerung, Zubereitung und die Entsorgung der Lebensmittel erfasst.

Wie man im Alltag am besten seine persönliche Klimabilanz in Bezug auf die Ernährung verbessert, zeigt der Verein «eaternity». Die Vision von eaternity ist, klimafreundliche Ernährung als einen festen gesellschaftlichen Wert zu etablieren. Dazu möchte der Verein die Zusammenhänge von Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen.

Pilotversuch in der ETH-Mensa

Die Vision der klimafreundlichen Ernährung konnte eaternity Ende 2009 an der

ETH Realität werden lassen: Unter dem Motto «weniger CO₂ - 100 % Geschmack» bot die Betreiberin der ETH-Mensa, die SV Group Schweiz, in Zusammenarbeit mit der ETH im Rahmen eines Pilotprojekts zum ersten Mal während dreier Wochen ein klimafreundliches Mittagsmenü im Physikrestaurant der ETH Hönggerberg (Science City) an. Zusätzlich wurde die Öffentlichkeit durch Poster, Broschüren und einem Infostand informiert.

Das CO₂-optimierte Menü produzierte gegenüber einem herkömmlichen Fleisch-Menü 65 Prozent weniger CO₂. Während dreier Wochen konnten so durch eine bewusste und klimafreundliche Ernährung ungefähr 1.1 Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Erreicht wurde dies dank täglich rund 370 vegetarischen und CO₂-optimierten Menüs.

Eine Hochrechnung zeigt, dass pro Woche mindestens fünf Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden könnten, wenn alle Mensa-Besucherinnen und -Besucher klimafreundlicher essen würden.

Durchschlagender Erfolg

Die Aktion bekam viel Aufmerksamkeit und positives Feedback von den Besuchern. Die Mehrheit der Befragten findet Klimaschutz wichtig und wünscht sich eine Fortsetzung des Projektes. Die Artikel in verschiedenen Medien und die Besucherstatistiken der Vereinswebseite zeigen, dass mit der Aktion viele Leute erreicht wurden. Auf Facebook hat die Aktion bereits über 200 Fans. Das Projekt wurde ausgezeichnet mit dem dritten Platz des Prix NATURE - dem Schweizer Nachhaltigkeitspreis.

Zudem durfte der Verein eaternity sein Projekt während der Klimakonferenz in Kopenhagen einer internationalen Gruppe präsentieren. Verschiedene Interessenten



eaternity

**Weniger CO₂
100 %
Geschmack**

Klimafreundliches Mittagsmenü
im Physikrestaurant Science City

23. November bis 11. Dezember 2009

Pilotprojekt an der ETH Zürich: Ende 2009 bot das Physikrestaurant der ETH Hönggerberg während dreier Wochen ein klimafreundliches Mittagsmenü an.



Das Team der Aktion im Physikrestaurant in der Science City. Von links: Bigna Stoffel, Jonas Landolt, Jasmin Klett, Manuel Klarman, Judith Ellens.

aus dem In- und Ausland haben sich beim Verein gemeldet und möchten ähnliche Projekte umsetzen.

Der Erfolg der Pilotwochen an der ETH wird im Moment von den beteiligten Parteien gemeinsam ausgewertet. Ziel ist es, klimafreundliches Essen künftig als festen Bestandteil des Menu-Angebots der ETH-Mensen anzubieten.

Was kann der einzelne Haushalt tun?

Klimafreundliche Ernährung ist aber auch im privaten Bereich einfach umsetzbar. Die drei wichtigsten Grundsätze sind:

- Pflanzliche Produkte sind den tierischen vorzuziehen. Denn die Tierhaltung ist besonders ressourcenintensiv und verursacht mehr Treibhausgas-Emissionen als der Anbau von Pflanzen.
- Beim Kauf von Obst und Gemüse sind saisonale Produkte zu bevorzugen, die nicht in Gewächshäusern angebaut und – falls sie von weit her kommen – mit dem Schiff und nicht dem Flugzeug transportiert wurden.

Dank der CO₂-Waage können verschiedene Lebensmittel bezüglich ihrer CO₂-Bilanz verglichen werden, beispielsweise 100 Gramm Reis mit 100 Gramm Pasta oder 1 Esslöffel Butter mit 1 Esslöffel Pflanzenöl. So wird auf spielerische Weise vermittelt, welche Nahrungsmittel eher klimaschädlich oder klimafreundlich sind. Die CO₂-Waage wurde kreiert von Bigna Stoffel, Vorstandsmitglied eaternity.

- Durch den Kauf von regionalen Produkten werden die Transportwege kurz gehalten und die regionalen Landwirte unterstützt.

Zudem gibt es viele Hinweise, dass mit dem Kauf von Bio-Produkten die Klimabilanz weiter verbessert wird.

Grosse Unterschiede bei vegetarischen Produkten

Auch wenn pflanzliche Nahrungsmitteln tierischen vorzuziehen sind, ist nicht automatisch jedes vegetarische Essen klimafreundlich. Wer auf Fleisch verzichtet, produziert zwar indirekt bis zu 50 Prozent weniger klimaschädliche Gase, einzelne vegetarische Produkte weisen aber eine sehr



© Peter Breitingen

schlechte Klimabilanz auf. Dazu gehören unter anderem Käse, Rahm und Butter. Ein klimafreundliches Gericht ist also nicht gleichzusetzen mit jedem vegetarischen Gericht.

So verursacht beispielsweise der Anbau von Reis sehr viele Treibhausgase: Die Mikroorganismen im Boden gefluteter Reisfelder produzieren grosse Mengen des Treibhausgases Methan. Schätzungen gehen davon aus, dass Reisfelder für 20 Prozent der globalen Methan-Emissionen verantwortlich sind. Auch Pommes frites sind nicht unbedingt klimafreundlich wegen des energieintensiven Trocknungs- und Verarbeitungsprozesses der Kartoffeln.

CO₂-Rechner hilft entscheiden

Weil es manchmal schwierig ist, die mit einem Lebensmittel verknüpften Emissionen selber abzuschätzen, hat der Verein eaternity einen CO₂-Rechner entwickelt. Damit können die CO₂-Äquivalente der einzelnen Nahrungsmittel berechnet werden.

Der Rechner sowie Informationen zu klimaschonenden Lebensmitteln und komplette Menus sind auf der Webseite des Vereins zu finden: www.eaternity.ch

Judith Ellens studiert Umweltnaturwissenschaften an der ETH Zürich und koordiniert beim Verein eaternity die Projekte. Jasmin Klett hat an der Uni Konstanz Soziologie, Geschichte und Jura studiert und arbeitet für ein Projekt zur Wiederansiedlung von Wildpferden in der Mongolei. Beim Verein eaternity ist sie für die Kommunikation und die Pressearbeit verantwortlich. Alle Arbeiten bei eaternity sind ehrenamtlich.

«LOCAVORES» IN DER SCHWEIZ

Die Idee der regionalen Versorgung ist nicht neu. Seit einigen Jahren bekommt die Bewegung jedoch neue Schubkraft: «Locavores» in Kalifornien oder die «regionale Vertragslandwirtschaft» in der Westschweiz beispielsweise. Seit Ende 2009 gibt es eine solche Initiative auch in der Region Bern. **Von Barbara Ackermann, FORUM**

Die «Agriculture contractuelle de proximité», wie die regionale Vertragslandwirtschaft in der Westschweiz heisst, erlebte in den letzten Jahren einen unerwarteten Boom. Die Idee ist ganz einfach: Wenn Konsumentinnen ihre Lebensmittel direkt von den Bäuerinnen beziehen, profitieren beide: Die Konsumentinnen bekommen qualitativ hoch stehende Ware zu einem guten Preis und die Betriebe erhalten einen fairen Preis und eine Abnahmegarantie. Dazu schliessen die Parteien einen Vertrag ab, meist für ein Jahr. In vielen Projekten ist die Mitarbeit der Konsumentinnen von einigen Stunden oder Tagen pro Jahr erwünscht.

Momentan bieten rund 25 Betriebe in der Westschweiz solche Verträge an, der Kreis der beteiligten Haushalte vergrössert sich zunehmend. Welche Produkte die Landwirte anbauen und wie oft und in welcher Menge die Haushalte die Produkte kaufen, hängt von den Verträgen ab, die je nach Projekt sehr unterschiedlich sein können.

In der Deutschschweiz war bis jetzt vor allem der Direktverkauf ab Hof üblich, der Vertragsanbau ist mehr oder weniger unbe-

kannt. Die Betriebe, die Vertragslandwirtschaft anbieten, lassen sich an einer Hand abzählen. Einer der grossen Betriebe ist die Genossenschaft Agrico auf dem Birsmattehof in Therwil/BL (www.birsmattehof.ch), die seit 1981 besteht. Sie liefert heute wöchentlich rund 1400 Gemüseabos aus. Die Tendenz sei steigend und auch das öffentliche Interesse gross, freuen sich die Genossenschafterinnen.

Die zahlreichen welschen Aktivitäten scheinen anzustecken: Seit dem 15. Dezember 2009 bietet der neu gegründete Verein soliTerre (www.soliterre.ch) die Vertragslandwirtschaft auch in der Region Bern an. Konsumentinnen können sich für ein Jahr verpflichten, wöchentlich einen Korb mit Produkten sechser Biobetriebe aus der Umgebung zu kaufen. Im Korb befinden sich Kartoffeln, Gemüse, Obst und sporadisch andere Nahrungsmittel wie Most, Konfitüre oder Mehl. Die Auslieferung startet im März 2010.

Auch in der Region Zürich sind neben den bereits bestehenden Projekten in Winterthur (www.stadtlandnetz.ch) und

Locavores

Unter dem Namen «Locavores» machte sich vor vier Jahren in San Francisco eine Gruppe umweltbewusster Menschen dafür stark, nur noch Lebensmittel aus einem Umkreis von 160 Kilometern zu essen. Mittlerweile ist die tolerierte Distanz auf 240 Kilometer angehoben worden. www.locavores.com

Thalheim (www.xylem.ch) neue Projekte im Entstehen, beispielsweise das Projekt «ortoloco - Die regionale Gartenkooperative» (www.ortoloco.ch) und das Projekt «Food-Cooperation» (www.gemeinschaften.ch > food coop).

Dank solchen Angeboten wird es einfacher, sich nach den Grundsätzen der «Locavores» (siehe Box) zu ernähren: Erlaubt sind nur Nahrungsmittel und Getränke, die in der Schweiz produziert wurden. Wer mag, kann einen Selbstversuch starten. ○



© Barbara Ackermann

Zwei Pionier-Projekte

- Jardin de Cocagne – Schlaraffengärten in Sézeguin GE: Erstes Projekt in der Schweiz. Gemüseabo jede zweite Woche und Mitarbeit bei der Produktion. Heute sind 400 Haushalte beteiligt. www.cocagne.ch
- L’Affaire Tourne Rêve – Vertragsanbau auf Getreide und Oelsaaten in Genf. Produktion von Linsen, Polentamais, Mehl, Honig, Fruchtsaft, Haferflocken, Bulgur und mehr. Lieferung zweimal jährlich an über 1500 Haushalte. www.affairetournerreve.ch

30 JAHRE BIOLÄDEN

Wer Bio- oder Fairtrade-Produkte kaufen will, musste dazu früher extra in einen Bioladen gehen. Heute werden diese Produkte auch von Grossverteilern angeboten. Die Bioläden haben aber nach wie vor ihren berechtigten Platz im Lebensmittelmarkt. **Von Jeannette Högger**

Sie haben meist eine lange Geschichte, manche schon 30 Jahre – die Bioläden in der Schweiz. Viele sind während der 70- und 80er Jahre gegründet worden; zu einer Zeit als auch 3.-Weltläden aufkamen. Einige dieser 3.-Welt- und Bioläden haben sich zusammengetan und sowohl Bio- wie auch Fairtrade-Produkte angeboten. Doch diese Läden sprachen lange Zeit nur eine bestimmte Klientel an. Diese war mit der Vision einer Welt mit fairem Handeln und umweltschonender Produktion der Zeit weit voraus. Während vieler Jahre kam kaum Kundschaft aus anderen Kreisen dazu.

Generationenwechsel findet statt

Seit «Bio» auch von den Grossverteilern geführt wird, hat sich das Ansehen der biologisch produzierten und fair gehandelten Produkte verbessert. Dazu beigetragen haben sicherlich die Werbekampagnen für Bioprodukte sowie verschiedene Skandale um herkömmliche Lebensmittel. Davon profitierten auch die Bioläden. Der Kundenkreis hat sich erweitert und die Ideen der idealistischen Weltverbesserer von damals sind mehrheits- und salonfähig geworden.

Bioläden haben sich unterdessen im Lebensmittelmarkt fest etabliert und die Kundinnen schätzen die Freundlichkeit, Aufmerksamkeit, die professionelle Beratung und vor allem die erstklassigen Produkte, die in einem Bioladen zu finden sind.

Viele der Läden machen momentan einen Generationenwechsel durch. Manche gehen ein, weil keine Nachfolgerin gefunden wird. Andere entstehen neu, geführt von einer jungen Generation, die ebenso enthusiastisch ans Werk geht wie ihre Vorgängerinnen vor 30 Jahren.

Jeannette Högger ist FFU-Mitglied und Mitarbeiterin eines Bio-Ladens in Frauenfeld.

Das Verkaufsteam vor seinem Bioladen. Von links: U. Beyeler, J. Schneider, J. Högger, A. Schiffer (Geschäftsleitung).



© Ch. Lampart

«Randalierende Lehrerinnen»

Auf das niederschmetternde Nein der eidgenössischen Abstimmung zum Frauenstimmrecht am 1. Februar 1959 reagierten die Lehrerinnen des Basler Mädchengymnasiums mit einem Streik. Damit protestierten sie gegen die erneute Missachtung ihres staatsbürgerlichen Rechtsanspruches. Ihre ungewöhnliche Aktion wurde von den einen harsch kritisiert, andere gratulierten. Mit einer Gedenktafel, einer Feier zum 50-jährigen Jubiläum und dieser Publikation wurden die kühnen Lehrerinnen gewürdigt. Historische Dokumente, Artikel über die Protagonistinnen sowie Radiosendungen auf einer CD ergänzen Berichte von Zeitzeuginnen. Leicht lesbar und zuweilen humorvoll verfasst, wird dieses Kapitel Frauengeschichte zu Recht aus dem Vergessen geholt. Krattiger, Ursa (Hrsg.): „Randalierende Lehrerinnen“. Der Basler Lehrerinnenstreik vom 3. Februar 1959. Neujahrsblatt der GGG Nr. 188/2010. 2009. Schwabe Verlag, Basel. 224 Seiten, mit CD. Fr. 35.-.

«Der Kampf um gleiche Rechte»

Zum 100-jährigen Jubiläum des Schweizerischen Verbands für Frauenrechte (SVF/adf) wurde dieser sehr empfehlenswerte Band mit fundierten französischen, deutschen und italienischen Beiträgen veröffentlicht. Zahlreiche Autorinnen erörtern ergriffene und verpasste Möglichkeiten sowie Schwierigkeiten auf dem Weg zur rechtlichen Gleichstellung der Frau. Kurzbiografien stellen einige hartnäckige und weitsichtige Frauen (und einen Mann) vor, die sich für das Ziel der Gleichberechtigung unerschrocken eingesetzt hatten. Schweiz. Verband für Frauenrechte (Hrsg.): Der Kampf um gleiche Rechte. 2009. Schwabe Verlag, Basel. 420 Seiten. Fr. 42.-.

Unsere Zukunft zurückgewinnen

Das absehbare Ende der Erdölvorräte, die Klimaerwärmung und der weltweit wachsende Hunger betreffen die gesamte Menschheit. Mit diesem Buch legt Vandana Shiva, Physikerin und Philosophin, ein überzeugendes, provokatives und eindringliches Plädoyer für ein radikales Umdenken zur Bewältigung dieser Krisen vor. Zukunftsfähig seien nicht CO₂-Emissionshandel und Biobrennstoffe, sondern CO₂-Steuer, alternative Energien sowie die Reduktion des übermässigen Energie- und Ressourcenverbrauchs der Reichen. Handlungsstrategien sollten sich nicht an unseren Bedürfnissen, sondern an den gegebenen und verletzlichen Ressourcen dieses Planeten orientieren. Zudem seien soziale Gerechtigkeit und lokale Mitspracherechte unverzichtbare Faktoren. Zahlreiche genau recherchierte Beispiele veranschaulichen die spannenden Analysen und Forderungen der Autorin. Damit regt sie zweifellos zum Nachdenken und Umsetzen an. Shiva, Vandana: Leben ohne Erdöl. Eine Wirtschaft von unten gegen die Krise von oben. 2009, Rotpunktverlag. 264 Seiten. Fr. 32.-.

CHANCE FÜR DIE GEOTHERMIE AUCH IN ZÜRICH?

Nachdem das Basler Geothermieprojekt endgültig abgebrochen wurde, hoffte die Stadt Zürich, im Untergrund auf nutzbares Thermalwasser zu stossen. Die FFU-Regionalgruppe Zürich besuchte Mitte Januar die Bohrstelle beim Triemli und diskutierte über den Sinn solcher Vorhaben. **Von Edith Oosenbrug**

Adrienne Frei, die Koordinatorin der Zürcher Regionalgruppe, hatte den Nagel auf den Kopf getroffen: Das Thema Geothermie zieht. Dreissig FachFrauen konnten teilnehmen an der Führung zur Erkundungsbohrung beim Zürcher Triemli, doch viele mehr wären an dem hochaktuellen Anlass interessiert gewesen.

Ein Pionierprojekt für Zürich

Diejenigen, die Platz gefunden hatten im Infopavillon der Elektrizitätswerke Zürich (ewz), bekamen denn auch eine Fülle von Informationen rund um das Bohrprojekt: Im Sinne der 2000-Watt-Gesellschaft möchte die Stadt Zürich den Energiebedarf langfristig mit erneuerbaren Ressourcen decken. Die Bohrung beim Triemli soll nun zeigen, ob Erdwärme für die Energiezukunft Zürichs eine bedeutende Rolle übernehmen kann.

Unbekannter Untergrund

Bis in 3200 Meter Tiefe soll gebohrt werden. Die Projektleiter hoffen, dort in einer kristallinen Gesteinsschicht auf Klüfte mit

Thermalwasser von mindestens 80 Grad Celsius zu stossen. Dieses Wasser soll für die Heizung des Triemli-Quartiers genutzt werden. Am 14. Januar 2010 war die Bohrung bereits bis auf 2400 Meter tief vorgestossen. Diese Tiefe reicht noch nicht, um eine Aussage über den geologischen Untergrund und das Vorhandensein von Thermalwasser zu machen.

Grosser Aufwand ohne Nutzen?

Die Frage, ob sich der riesige Aufwand lohne, löste denn auch lebhafte Diskussionen aus zwischen FachFrauen und den beiden Vertretern des ewz: Sind die seismischen Risiken, wie sie in Basel vorhanden waren, in Zürich ausgeschlossen? Wie sieht es aus mit der Lärmbelästigung der Nachbarschaft? Ist denn die graue Energie dieses Projekts bekannt? Lohnen sich die Investitionen von 40 Millionen Franken, wenn man im besten Fall (bei einer thermischen Leistung von 2600 kW) 250 Personen im Quartier mit Heizenergie versorgen kann? Da wären ja noch x Bohrungen für Zürich nötig ...!

«Ja, sicher», meinten denn auch die ewz-Vertreter. «Doch wie überall im Umweltbereich zählt doch zu Beginn jeder einzelne Beitrag.» Immerhin könnten damit 750'000 Liter Heizöl pro Jahr eingespart werden. Und was die Lärmbelastung betrifft: Dass die Bohrung kaum hörbar ist, davon konnten sich die Zürcher FachFrauen bei einem Rundgang überzeugen. Die Baustelle selbst kann aus Sicherheitsgründen nur von einer Besucherplattform aus beobachtet werden. Und da es inzwischen auch schon dunkel geworden war, waren keine Details zu erkennen. Sichtbar war aber allemal, wie gross Baustelle und Maschinerie sein müssen, um ein Loch von maximal 60 Zentimeter Durchmesser zu bohren! Gross war inzwischen auch der Hunger. Und so diskutierten die FachFrauen bei einem gemeinsamen Abendessen rege weiter – und knüpften wieder ein paar neue Kontakte!

Der Fortschritt der Bohrung kann live verfolgt werden auf www.geothermie.ewz.ch



© Edith Oosenbrug

Nachtrag

Ende Januar wurde klar, dass an der Stelle der Bohrung weniger Thermalwasser vorhanden ist als erwartet. Aus dem geplanten Geothermie-Kraftwerk wird also nichts. Dank einer Krediterhöhung um 2.5 Millionen auf total 22.5 Millionen Franken kann die Bohrung aber weitergeführt werden, um die Informationen über den Untergrund zu vervollständigen. Das vorhandene warme Wasser soll für eine weniger starke Wärmenutzung als vorgesehen verwendet werden.

Blick in den Untergrund: Die Zürcher FachFrauen bestaunen die Gesteinsproben aus dem Bohrkern, die im ewz-Infopavillon ausgestellt sind.

Ruth Bossardt

Alter: 52 Jahre
Wohnort: Adliswil
Ausbildung: Handelsmatur, Gemüsegärtnerin,
 Weiterbildungen: Journalismus, Projekt-
 management, «Gestalten mit Pflanzen»,
 naturnaher Garten- und Landschaftsbau
Tätigkeit: Redaktorin bei den Staudenfreunden,
 Journalismus, Pflanzplanungen, Kurse
Erreichbar: ruth.bossardt@gmx.ch



Das erste Mal mit dem Virus infiziert wurde ich im Garten meiner Grossmutter, das zweite Mal – nun definitiv unheilbar – schlug der Pflanzenvirus in einem Selbstversorgungsgarten im Tessiner Bergdorf Ces zu. Seither gehört die Leidenschaft für Gärten und Pflanzen zu meinem Leben. Mein Jus-Studium brach ich ab, da ich je länger je mehr nicht mehr an der Uni, sondern im Garten war. Diesen bewirtschaftete ich zusammen mit Freunden. So wechselte ich vom Hörsaal nach draussen um das Gärtnerhandwerk zu erlernen – ich machte die Lehre zur Gemüsegärtnerin, denn ich wollte praktisch etwas für Umwelt und Ernährung tun. Nach der Lehre arbeitete ich am FiBL, das damals noch in der Pionierphase war. Später unterrichtete ich längere Zeit Gartenbau an einer land- und hauswirtschaftlichen Schule und stellte dort den Schulgarten auf Bioanbau um. Nicht allen Umstehenden gefiel das damals! Allen Unkenrufen zum Trotz gelang es mir aber, den Eigenbedarf der Schule – ungefähr 100 Menus pro Tag – zu 100 Prozent mit Biogemüse, Beeren und Kräutern zu decken. Mit der Zeit interessierte ich mich immer mehr auch für Gartengestaltung und Blumen. Mehrere Jahre lang war ich verantwortlich für die tropische und subtropische Sammlung im Botanischen Garten Fribourg. Plötzlich hatte ich Hunderte von exotischen Schützlingen, es war wunderbar, sie jeden

Morgen auf einem Rundgang beim Giessen zu begrüssen. Die Nutzpflanzen jedoch ziehen sich wie ein roter Faden durch meinen Lebenslauf: Ich realisierte ein Gewächshaus für tropische Nutzpflanzen und baute beispielsweise Papaya, Guajaven, Kakao, Sesam und Baumwolle an. Für Führungen mit Kindern und Erwachsenen entwickelte ich ein Spiel zu all diesen Pflanzen. Neben meinem Hauptberuf schrieb ich seit Längerem für verschiedene Zeitschriften zum Thema Gärten und Pflanzen und machte eine Weiterbildung in Journalismus. Eine weitere folgte mit «Gestalten mit Pflanzen». Ich bin eine angefressene Pflanzenspezialistin und –verwenderin geworden.

Vor fast 10 Jahren entschloss ich mich, ins Wallis zu ziehen und wohnte fortan in einem Weiler von Visperterminen. In diesem Bergdorf ist Selbstversorgung noch kein Fremdwort und ich war umgeben von Gemüsegärten, Aprikosenbäumen, Schwarznasenschafen und Weinbergen. Die vielen Aprikosen verleiteten mich beim Kochen zum Entwickeln neuer Rezepte. Schliesslich entstand daraus ein Aprikosenkochbuch, das von einem Verlag herausgegeben wird.

Während mehrerer Jahre machte ich zudem die Planung für den Schlossgarten in Wildegg mit alten Gemüsen, Getreiden, Färbepflanzen inklusive Saatgutvermehrung. Zudem erhielt ich Gelegenheit, ein Projekt mit historischen Blumen aufzubauen. ProSpecieRara-Schaugärten in der Stadtgärtnerei Bern und im Wenkenhof in Riehen sind Früchte dieser Arbeit. Im Moment bin ich auf Stellensuche, mit 50+ ist es nicht einfach, mit meinem Fähigkeitsprofil wieder eine interessante Stelle zu finden. Doch untätig bin ich nicht: In der Freizeit gestalte ich meinen Garten zuhause neu, denn unterdessen habe ich das Haus und den Garten meiner Grossmutter übernommen, bin also wieder zurück im Garten, wo ich infiziert wurde. Ende Februar ist zudem das Kochbuch «Blüten für die Küche» über essbare Blumen erschienen, wo ich mitgewirkt habe – mit Tipps, welche Dahlien besonders gut munden.

Nicole Bachmann

Alter: 30 Jahre
Wohnort: Böttmingen, BL
Ausbildung: Studium in Zoologie und
 Umweltwissenschaften, HLM
Tätigkeit: Zoopädagogin im Zoo Basel
Erreichbar: bachmann@zoobasel.ch



Ich gehöre nicht zu den Biologinnen, die schon immer wussten, was sie machen wollen. Meine Eltern besaßen ein Elektrogeschäft in Luzern, aber im Familien- oder Bekanntenkreis hatte nie jemand studiert. Meine Eltern standen jedoch immer hinter meinen Entscheidungen und Interessen. Nach dem Gymnasium zog es mich zu den Naturwissenschaften, aber ich suchte ein Studium, das mir eine bestimmte Bandbreite offen liess. Biologie in Zürich schien ideal. Tatsächlich: Zusammen mit Umweltwissenschaften, Ethik für Biologen und der Ausbildung als Lehrerin für Mittelschulen (HLM) konnte ich meine vielfältigen Interessen ausleben.

Wahrscheinlich wurde der Grundstein für mein Interesse an der Natur während meiner langen und intensiven Pfadi-Zeit gelegt: Ich habe viel Zeit im Wald bei jedem Wetter verbracht, viel Neues entdeckt und konnte Menschen für die Welt begeistern. Im Studium kamen dann viele Mosaiksteinchen zusammen: Eine Feldarbeitswoche im Natur- und Tierpark Goldau mit kurzem Schnuppern in der Zoopädagogik führte zu einer siebenjährigen Tätigkeit als Rangerin in Teilzeitarbeit neben Studium und anderen Jobs. Bei einem Praktikum im SVS-Naturschutzzentrum Neeracherried entdeckte ich die Vogelwelt. Und dann im November 2007, als ich ein Jahr lang drei befristete Teilzeitstellen und eine Ausbildung

koordinierte, klappte es mit einer tollen Stelle: Ich wurde Assistentin in der Zoopädagogik im Zoo Basel.

Unterdessen sind zwei Jahre vergangen. Mein Job gefällt mir immer noch sehr gut: Im Zolli gibt es unglaublich viel zu entdecken und ich kann die Menschen für die Natur begeistern. Zudem ist meine Arbeit sehr vielseitig. Das Thema Futter und Ernährung beispielsweise ist im Zoo ein zentrales und spannendes Thema. Heu ist nicht einfach Heu, Stroh nicht einfach Stroh. Alles sollte wenn möglich regional oder sonst nicht allzu umweltbelastend produziert und auch noch preiswert sein. Futter bietet oft auch eine zusätzliche Beschäftigung für die Tiere. Oft führe ich im Zoo Schulklassen herum und zeige dann auch die Metzgerei. Damit berühre ich zwei Tabuthemen: Schlachten und Sterben. Die Tiere sind jedoch immer schon tot, wenn wir kommen. Sie sind entweder bereits zum Füttern parat oder hängen noch ab. Nach dem ersten Schock sind die Schülerinnen und Schüler immer sehr interessiert. Sie stellen Fragen und versuchen sich eine Meinung zu bilden. Sie kamen noch nie auf die Idee, wie ein Gaffer zu fotografieren oder zu filmen. Vielen hat man noch nie gesagt, wie das Schnitzel auf ihren Teller kommt und sie haben es sich auch noch nie überlegt. Bis jetzt waren ihre Favoriten, die Löwen und ihre Jungtiere, einfach nur süß. Ohne die rosarote Brille sehen sie jedoch auch die Faszination und Wunder der Natur klarer und schöner. Und das winzige, frischgeborene Sumpfspringäffchen, das im Fell der Mutter hängt, bekommt für sie auf einmal eine zusätzliche Bedeutung.

Nach zwei Jahren «Sesshaftigkeit» habe ich letztes Jahr die Nase wieder einmal etwas über den Tellerrand gestreckt und die Welt der Pflanzen entdeckt. Deshalb freue ich mich auf den Feldbotanikkurs, den ich bald besuchen werde.

RETRAITE: JUBILÄUMSJAHR UND PERSONELLE ÄNDERUNGEN

Der FFU-Vorstand zog positive Bilanz: Die guten Erinnerungen an das Jubiläumsjahr überwiegen eindeutig die zwischenzeitlich turbulente Phasen! Das neue Jahr wird weniger spektakulär sein. Allerdings kommt es auf der Geschäftsstelle nach zehn Jahren zu einem Wechsel: Sandra Gloor übergibt die Fäden an eine Nachfolgerin. **Von Tina Billeter, FFU-Vorstand**

Die frostige Bise pfiß uns um die Ohren, als wir in La Ferrière im bernischen Jura aus dem Zug stiegen. Im Hotel «de La Chaux-d'Abel» wurden wir herzlich empfangen, was uns etwas mit dem Wetter versöhnte.

In diesem kleinen Hotel scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Genau das brauchten wir auch: Einen Ort zum Rückzug, um zurückzulehnen und das FFU-Jubiläumsjahr Revue passieren zu lassen. Einen Ort, um aufzutanken und uns für das kommende Jahr zu rüsten. Einige Änderung stehen an...

Raum für Rückblick und Ausblick

Wir, das sind die sieben Vorstandsfrauen Andrea Haslinger, Britta Tschanz, Gaby Abt, Gudrun Hoppe, Laura Hochuli, Sandra Gloor und Tina Billeter. Zur Unterstützung unserer Retraite hatten wir die FachFrau und Biologin Christine Ziegler eingeladen. Ihr Büro interact 'schafft raum für dialog, ideen und lösungen'. Genau das brauchten wir - und Christine hielt, was sie versprach! Ausreichend mit Gipfeli und Kaffee eingedeckt, eröffneten wir unsere Retraite mit

einem Rückblick auf das Jubiläumsjahr. Beeindruckend viel war gelaufen: So wurde beispielsweise die Website in neuem Kleide und zweisprachig aufgeschaltet und eine neue Regionalgruppe in der Romandie gegründet. Zusammen mit der Übersetzung der Datenbank und aller FFU-Prospekte auf französisch ist nun ein grosser Schritt in Richtung Romandie getan.

Erfolgreiches FFU-Jubiläum

Das 20-Jahr-Jubiläum des FFU zog sich wie ein rotes Band durch das ganze letzte Jahr. Das FORUM wurde um eine goldene Prägung reicher, die Praktikantin Sasha Roderer baute das übersichtliche FFU-Archiv auf und Bleistifte, Mittli und Postkarten wurden produziert. Zahlreiche Jubiläumsaktivitäten jagten einander: Die selbst zu vereinbarenden Blind Dates «FachFrau trifft FachFrau», das FFU-Geburtstagskuchen-Schlemmen mit den Regionalgruppen, das unvergessliche Jubiläumsfest am Bielersee und die vier Feierabend-Podien zu Grünräume, 2000-Watt-Gesellschaft/Energie, Mobilität und Kleidung.

Dem Vorstand liessen die vielen Aktivitäten kaum Verschnaufpausen zu. Dennoch, wohligh zurückgelehnt und den Blick über die Jurahöhen schweifen lassend erfüllten uns die Erinnerungen an das Jubiläumsjahr mit grosser Genugtuung und leisem Stolz auf das gemeinsam Erreichte.

Nachfolge gesucht

Zwei grosse Veränderungen stehen im neuen Jahr an: Sandra Gloor wird im Sommer 2010 die Leitung der FFU-Geschäftsstelle einer Nachfolgerin übergeben - nach zehn erfolgreichen Jahren! Weil eine erfolgreiche Nachfolgeregelung auch immer eine bewusste Übergabe des Wissens beinhaltet, einigten wir uns darauf, dass Sandra ihre Nachfolgerin während einiger Wochen intensiv einführen soll.

Neue 10%-Geschäftsstelle in der Romandie

Die zweite Veränderung wird in der Romandie stattfinden: Die FachFrauen möchten verstärkt in der Romandie Fuss fassen. Unsere Vorstandsfrau Laura Hochuli wird



Der FFU-Vorstand: Von links: Tina Billeter (Ressort Mitgliederwerbung, Finanzen), Britta Tschanz (Internet, Webseite), Andrea Haslinger (Mitgliedervernetzung), Gudrun Hoppe (Innovation), Laura Hochuli (Romandie), Gaby Abt (Gleichstellung), Sandra Gloor (Strategie, Geschäftsstelle). Nicht auf dem Bild: Milena Conzetti (PR).



Die Aktivitäten für das FFU-PEE-Jahr 2010 entstehen: Die Vorstandsfrauen Tina Billeter, Laura Hochuli und Andrea Haslinger (von links) bei der Planung.

dazu die Geschäftsstelle Romandie in einem 10-Prozent-Pensum aufbauen. Sie ist Ansprechperson für alle französischen Anliegen und Anfragen und wird Netzwerk-Aktivitäten organisieren, die Mitgliederwerbung intensivieren und kleinere Texte übersetzen. Laura nimmt ihre Tätigkeit im Januar auf.

Im Endspurt der 5-Jahres-Strategie

Eine weitere Veränderung ist der Rücktritt von Gudrun Hoppe aus dem Vorstand nach mehr als zehn Jahren Tätigkeit. Eine neue Vorstandsfrau steht aber bereits in den Startlöchern.

Sobald sich die zwei neuen Frauen auf der Geschäftsstelle und im Vorstand eingearbeitet haben, werden wir gemeinsam eine neue Vorstandsstrategie ausarbeiten. Bis dahin gilt noch unsere «5-Jahresstrategie 2005-2010». Um die darin festgehaltenen ressortspezifischen Ziele zu erreichen, bleibt uns noch ein Jahr. Der Endspurt hat begonnen! Ob wir alle unsere Ziele erreichen werden, wird sich an der nächsten Reتراite weisen – wir sind zuversichtlich!

Links / Liens

www.waterfootprint.org

Analog zum ökologischen Fussabdruck gibt es seit 2002 auch den waterfootprint. Eine umfangreiche Webseite mit zahlreichen Publikationen und spannenden Informationen, beispielsweise diesem Vergleich: Für eine Kartoffel braucht es 25 Liter, für eine Tasse Kaffee 140 Liter und für einen Hamburger 2400 Liter virtuelles Wasser.

www.wfto.com

Die World Fair Trade Organization vereint weltweit Organisationen, Firmen und Netzwerke, die sich ausschliesslich zu Fairtrade bekennen.

www.fairtrade.net

Die Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) vereint 19 Label-Initiativen in 23 Ländern. In der Schweiz ist dies Max Havelaar.

www.faircustomer.ch

Internetmarktplatz rund um nachhaltige Produkte.

Inserate / Annonces



Wilde Vielfalt!

www.wildstauden.ch

ALKENA Gesichtspflege mit Bio Seide
 Basel - Zürich - Aarau - Luzern - St. Gallen
www.alkena.ch



claro
 FAIR TRADE

Das Korn meiner Vorfahren
 Erfahrungswissen für unsere Generation.

www.claro.ch

UMZUG NACH BRASILIEN

Die Biologin Janine Rossmann Lanz ist im Oktober 2008 mit ihrem Mann und ihrer Tochter nach Sucre in Bolivien ausgewandert und berichtete im FORUM über diese Zeit. Anfang dieses Jahres ist die Familie nach Brasilien gezogen. **Von Janine Rossmann Lanz**

Bereits Ende November hatte ich meinen letzten Arbeitstag beim Kleinunternehmen Sobre la Roca in Sucre. Die letzten Wochen in Bolivien gingen viel zu schnell vorüber und der Abschied von unseren bolivianischen Freunden war tränenreich und emotional. Kurz nach Weihnachten war Stichtag für den Umzug. Nach vielen Abklärungen zum Thema kostengünstiger Umzug schickten wir schliesslich 120 Kilogramm unseres Haushalts auf vier Pakete verteilt per Post. Mit weiteren 120 Kilogramm haben wir uns ins Flugzeug gesetzt. Alles andere haben wir verkauft oder verschenkt. Das Flugzeug brachte uns von unserer bisherigen Heimat – der Hochebene (Altiplano) mit kargen und erodierten Hügeln – nach Asunción in Paraguay. Dort lernten wir während unseres Zwischenhalts die grüne Landschaft und die gemütlichen Menschen des Tieflands kennen. Danach ging es mit dem Bus weiter.

Der kleine Unterschied Bolivien - Brasilien

In den ersten Januartagen kamen wir in Capanema, unserer neuen Heimat-Kleinstadt an. Die Stadt liegt im brasilianischen Bundesstaat Parana, welcher auch die Iguazu-Wasserfälle beheimatet. Heute leben hier ungefähr 20'000 Einwohner. Im Gegensatz zu Sucre sind die Strassen sauber, es lungern keine streunenden Hunde herum und die Autos und Busse ziehen keine schwarzen Russwolken hinter sich her. Die Leute sind fast alle weisser Hautfarbe, denn es sind die Nachkommen von Einwanderern aus Deutschland, Italien, Polen, Russland und der Ukraine. Diese Immigranten haben sich mit den Guarani-Ureinwohner durchmischt, deshalb gibt es hier keine stolzen Cholitas (traditionell gekleidete Frauen) oder eine in Ehren gehaltene Ureinwohnerschaft wie in Bolivien.



Eine Quartierstrasse in Capanema, der neuen Heimat von Janine Rossmann Lanz.

In Capanema gibt es acht grosse Supermärkte und sieben Möbelgeschäfte, aber keine offenen Gemüse- und Früchtemärkte, wie sie in Sucre so häufig sind. Dafür können wir die Früchte und Gemüse aus dem Supermarkt direkt anknabbern und müssen keine langanhaltende Störung der Darmflora befürchten. Mir persönlich fehlt



Die gebana AG Brasil handelt mit Fairtrade- und Bio-Soja.

in der Stadt ein Café. Da hier traditionellerweise im Kreise der Familie Chimarao (Mate-Tee) und nicht Kaffee getrunken wird, ist das Fehlen des Cafés aber verständlich.

Neues Haus und neue Arbeit

Bereits eine Woche nach unserer Ankunft hatten wir fast alles organisiert, was nötig war: Wir haben eines der typischen bunten Häuschen gefunden und mit dem Auspacken des Gepäcks begonnen. Unsere Haushaltshilfe hat bereits einen Vormittag gearbeitet und die Krippenleiterin haben wir auch kontaktiert. Unsere Tochter wird ab Februar jeweils morgens in die Krippe gehen. Es geht alles schneller als in Bolivien: Wir sind bereit für die Arbeit, die Projekte warten auf uns.

Einige kennen die gebana AG wahrscheinlich; die Firma verkauft Bio und Fair-Trade-Produkte auch in der Schweiz im Direktversand. Die gebana Brasil handelt mit Bio- und Fair-Trade-Soja. Mein Mann und ich werden beide für diese Firma arbeiten: Ich im Qualitätsmanagement zu 60 Prozent und mein Mann zu 80 Prozent im Projektmanagement. In Capanema ist die gebana Brasil die zweitgrösste Arbeitgeberin; die grösste ist die Hühnerschlachtereier. Sie verarbeitet um die 100'000 Hühner pro Tag im Dreischichtbetrieb. So sind unterschiedliche Ausrichtungen der Agroindustrie auf kleinstem Raum vertreten.

Mit diesem Bericht verabschiede ich mich aus dem FORUM. Besucherinnen und Besucher sind jederzeit herzlich willkommen in Capanema, der Kleinstadt am Ende der Welt. ○

DAS NEUE FORUM-REDAKTIONSTEAM



BARBARA ACKERMANN

Umweltingenieurin und Hochbauzeichnerin.
 Ich ess gerne Kräuter, frisch ab der Weid,
 ein feines Essen, auf Holz zubereit.
 Geniess Wein, die Ruhe im Wald.
 Ja ich glaub, ich gehör auf die Alp.

CLAUDIA FRICK

Das Studium der Umweltnaturwissenschaften war genau richtig für mich. Zwar fehlten die wirtschaftlichen Zusammenhänge, doch ich habe sie mir in einem Nachdiplomstudium nachgeholt. Und dank der Ausbildung zur Wissenschaftsjournalistin kann ich nun auch Wissen weitergeben. Themen aus der Landwirtschaft mag ich besonders und was in der Schweiz wächst, ess ich auch gerne. In meiner Freizeit bin ich meist in der Nähe von Trabrenn-Pferden anzutreffen oder ich flitze mit dem Velo durch die Gegend.



JULIA BAUMANN



Liebingsberuf: Umweltingenieurin
 Liebingsessen: Borlotti Bohnen mit Reis. Hauptsache vegetarisch,
 saisonal und vor allem in guter Gesellschaft.
 Liebingsfreizeitbeschäftigung: Reisen, Kochen und Essen. Bevorzugt in
 Kombination. Denn den besten Einblick in ein fremdes Land
 bekommt man in der Küche und beim Essen.

MARIANNE SUTER

Nach dem Studium der Umweltnaturwissenschaften hat's mich in die Landwirtschaftsecke verschlagen. Da jongliere ich vor allem mit Gesetzesartikeln und Nährstoffbilanzen. Ich produziere also nicht direkt Essbares, trage aber ein Mosaikteilchen bei, dass in der Schweiz gute Lebensmittel wachsen können – die ich natürlich auch gerne esse. Letzter kulinarischer Höhenflug: Älplermakronen nach drei Wochen Japan mit Reis, Reis, Reis...



NORINA BÜRKLER



Mit Schoggi habe ich nicht sehr viel am Hut, mit Hasen dagegen mehr. Ich liebe es, in einen knackigen Fenchel zu beissen und es richtig krachen zu lassen. Trockenes Heu überlasse ich hingegen lieber meinem Pferd. Studiert habe ich Umweltingenieurwesen und darf mich nun auch PR-Fachfrau nennen.

STEPHANIE REIST

Nach der Matura wollte ich etwas Handfestes studieren, ging an die ETH und wurde Forstingenieurin. Danach studierte ich Musik und bin seit meinem Lehrdiplom mehrheitlich als Klavierlehrerin und Chorleiterin tätig. Fein kochen und essen geniesse ich, Gleichstellungsfragen bewegen mich, zudem bin ich entdeckungsfreudig und lese ausgesprochen gerne. Ohne die bodenständige, vielseitige Kartoffel fände ich unseren Speisezettel um einiges ärmer. Und einen Sommer ohne sonnentrunkene schwarze Kirschen kann ich mir kaum vorstellen.



FachFrauen regional / Groupes régionaux PEE

Aargau

Sporadische Treffen und Anlässe. Kontaktfrauen: Verena Doppler (doppler@agrofutura.ch) und Andrea Lips (lips@agrofutura.ch)

Basel

Sporadische Treffen zum Mittagstisch und zu regionalen Veranstaltungen. Die Termine werden jeweils per Rundmail angekündigt. Anmeldung und Aufnahme in die Basler Mailingliste bei Natalie Oberholzer, geno@sunrise.ch

Bern

Mittagstisch in jedem Quartal, Anmeldung und Infos bei Britta Tschanz: britta.tschanz@gmail.com

Weitere Veranstaltungen, Anmeldungen und Infos bei Myriam Angehrn: angehrn@conrads.ch

Jura-Südfuss

Treffen zum gemeinsamen Nachtessen. Kontaktfrau: Anita Huber, Olten
Tel. 062 296 28 24, anita.huber@freesurf.ch

Romandie

Le groupe romande se rencontre tous les deux mois environ, sous diverses formes: souper, conférence-apéritif ou visite guidée dans la région lémanique. Membre contact de Romandie: Laura Hochuli, laura.hochuli@ch.mcd.com

Thun

Abendveranstaltungen ca. 3 - 4 mal im Jahr. Die Einladung erfolgt jeweils per Rundmail. Anmeldung und Aufnahme in die Thuner Mailingliste bei Renate Lorenz
Tel. 033 244 10 23, r.lorenz@gsh-huenibach.ch

Zürich

Nachtessen und sporadische Veranstaltungen. Kontaktfrau: Adrienne Frei,
Tel. 044 491 23 72, frei.adrienne@bluewin.ch

Zentralschweiz

Abendveranstaltungen ca. 2 - 3 mal im Jahr. Die Einladung erfolgt jeweils per E-Mail. Kontaktfrau: Gertrud Osman, Tel. G: 041 228 60 63, gertrud.osman@lu.ch

Impressum

Herausgeberinnen / Editeur FachFrauen Umwelt

Geschäftsstelle / Direction

Sandra Gloor, Wuhrstrasse 12, 8003 Zürich
Tel./Fax 044 450 68 09, info@ffu-pee.ch, www.ffu-pee.ch

Layoutkonzept / Concept de mise en page Dominique Girod

Layout / Mise en page Martina Mittler

Redaktion / Rédaction Barbara Ackermann, Claudia Frick, Julia Baumann, Marianne Suter, Norina Bürkler, Stephanie Reist

Auflage / Exemplaires 1200

Für das nächste Forum ist zuständig / Responsable pour la prochaine édition: Julia Baumann, baumajul@gmail.com

Redaktionsschluss / Délai de rédaction 20. April 2010

Agenda

Mittwoch / Mercredi, 5. Mai

Mittagstisch der Regionalgruppe Bern.

Samstag / Samedi, 8. Mai

Generalversammlung 2010 im Entlebuch.

Dienstag / Mardi, 1. Juni

Treffen der Regionalgruppe Thun. Abendrundfahrt auf dem Thunersee.

Samstag / Samedi, 25. Juni

Anlass der Regionalgruppe Zentralschweiz. Führung durch den Bodenlehrpfad bei Steinhausen im Kanton Zug.

Mittwoch / Mercredi, 10. November

FFU-Delegiertentreffen in Olten (für alle FachFrauen, die in einer Arbeitsgruppe oder einem Gremium mitarbeiten).