VISION 2035

Gemeinsam die Stadt verändern
Ensemble, changeons la ville

EDITION 21

Aufmöbeln, Tauschen, Reparieren

Nicht alle Wege führen zum Kübel. Manche zweigen vorher ab. Zum Glück.

Seiten 4 + 5

Une vie sans poubelle

Wie das geht und was ein x-beliebiger Bieler Müllsack so alles zum Vorschein bringt.

Seiten 6 + 7

Bio, local et végétarien, c'est bien(ne)

Entre le bestseller Eating animals et les recommandations de l'OMS, y a-t-il un juste milieu ?

Seite 9

Was nicht gebaut ist, kann man ändern

Das Komitee «Westast so nicht» stellt sich entschieden dem Bieler Autobahnwahnsinn entgegen.

Seiten 12 + 13

Die Kinder hämmern und sägen wieder

Petits architectes visionnaires, la saison 2.

Seite 15

JA - «FÜR EINE GRÜNE WIRTSCHAFT»
OUI - «POUR UNE ÉCONOMIE VERTE»
ABSTIMMUNG / VOTATION 25.9.16
GRÜNE
LES VERTS
BIEL / BIENNE

Imprimerie Deltagraph
Rue du Faucon 17, 2500 Bienne 3
Tél. 032 341 55 41 - Fax 032 342 63 81
info@deltagraph.ch - www.deltagraph.ch
Des idées pour faire sourire le papier

Ihre Sachen in guten Händen
• Gratis Abholdienst
• Räumungen
• Umzüge
Details + Preise: www.laglaneuse.ch
Obergasse 13 | 2502 Biel
Di–Fr 10–18 h | Sa 9–16 h
032 322 10 43

Vos biens dans de bonnes mains
• Enlèvements gratuits
• Débarras
• Déménagements
Détails + prix: www.laglaneuse.ch
Rue Haute 13 | 2502 Bienne
Ma–Ve 10–18 h | Sa 9–16 h
032 322 10 43
Ein Betrieb der Gemeinnützigen Gesellschaft Biel GGB | Une entreprise de la Société d'utilité publique Bienne SUPB

Hier könnte
Ihr Inserat stehen
info@vision2035.ch

Schlau wie ein Fuchs?
Setzen Sie auf klimaneutrale Drucksachen

Für weitere Informationen
rufen Sie uns an unter
032 344 29 29 oder
www.ediprim.ch
myclimate Protect our planet
ediprim

PHÉNIX
COOPERATIVE
GENOSSENSCHAFTSLADEN
Biologische Lebensmittel
und Naturkosmetik
Regionales Gemüse-und Früchteangebot
Frisches, regionales Brot
Feine Milchprodukte
Getreide
Käse
Säfte
Tee
...und vieles mehr
Bahnhofstr.4, Rue de la gare 4, 2502 Biel/Bienne
032 323 22 62

☐ Ich möchte **ABONNENT/IN** der Zeitung werden
und zahle Fr. 25.- Jahresbeitrag
J'aimerais devenir **ABONNÉE** du journal
et je paie Fr. 25.- annuellement

☐ Ich möchte ein **FÖRDERABO** lösen
und zahle Fr. 50.- Jahresbeitrag
J'aimerais un **ABO DE SOUTIEN**
et je paie Fr. 50.- annuellement

☐ Ich möchte **MITGLIED** im Verein werden
und zahle Fr. 75.- Jahresbeitrag (inkl. Abo)
J'aimerais devenir **MEMBRE** de l'association
et je paie Fr. 75.- annuellement (abo inclus)

☐ Ich unterstütze die Vision 2035 als **GÖNNER/IN**
und zahle Fr. 100.- oder mehr (inkl. Abo)
Je veux **SOUTENIR** Vision 2035
et je paie Fr 100.- ou plus (abo inclus)

VISION 2035 **Ensemble, changeons la ville**
Gemeinsam die Stadt verände

Name / Nom:
Vorname / Prenom:
Adresse:
E-Mail oder /ou Tel:

Einsenden an:
Vision 2035, Rainstrasse 4, 2503 Biel-Bienne

Monetskonfi
vom Konfimaa

selbstgemachte Konfitüren
aus Wildfrüchten und Gartenobst

Ich liefere monatlich persönlich
per Velo an die Haustür
mit dem Jahresabo
für Fr. 95.-

Konfimaa
Janosch Szabo
079 367 53 77 oder
janosch.szabo@gmail.com

IMPRESSUM

Vision 2035
Zeitung für die Wende
Journal pour un nouveau cap

Druck/Impression
Ediprim AG/SA
Fritz-Oppliger-Strasse 15
2504 Biel/Bienne
www.ediprim.ch

Auflage/Tirage
2500 Exemplare/exemplaires

Layout, Cover & Illus S. 3,10,16
Andreas Bachmann, grafikartelier.ch

Redaktion/rédaction
und/et Korrektorat/Correctorat
Janosch Szabo
Andreas Bachmann
Gaia Renggli
Mathias Stalder

AutorInnen/Auteur-e-s
Andreas Bachmann
Barbara Schwickert
Daniel Sigrist
David Vieille
Dieter Jenzer
Gaia Renggli
Gregor Kaufeisen
Janosch Szabo
Marc Schütz
Mathias Stalder
Rita Jaggi
Stefanie Zesiger
Thomas Zahnd
Urs Scheuss

Übersetzungen/Traductions
Gaia Renggli
Nassima Rahmani

Mit einer Spende helfen Sie
die Kosten dieser Zeitung zu decken
Aidez-nous à couvrir les frais
de ce journal par un don

Konto bei Alternativer Bank Schweiz
Vision2035 / Rainstr. 4 / 2503 Biel
IBAN CH10 0839 0034 2133 1000 0

Ein Abonnement kostet Fr. 25.—
oder als Förderabo Fr. 50.—
für 4 Ausgaben
Mitgliedschaft Fr. 75.— (Abo inklusive)

Un abonnement coûte 25.—
abonnement de soutien 50.—
pour 4 numéros/année
la cotisation de membre 75.— (journal inclus)

Die nächste Ausgabe erscheint im Sept 2016
La prochaine édition paraît à en sept. 2016

Vision 2035
Rainstrasse 4
2503 Biel
info@vision2035.ch

JA
ZUR ABSTIMMUNG AM 5. JUNI 2016 ÜBER DAS «BEDINGUNGSLOSE GRUNDEINKOMMEN»

Editorial

Schrott

Damals in der guten alten Zeit gab es keinen Abfall. Alles war wirklich einfach, ausser Adam und Eva hatten wieder einmal Krach. Heute, das wissen alle, exportieren wir unseren Elektroschrott nach Indien oder Afrika, die atomaren Abfälle nach Russland und die Hausabfälle in die Kehrichtverbrennungsanlage. Müll ist eben auch nur ein Geschäft.
Abfall ist omnipräsent und unheimlich stark verknüpft mit einer Produktionsweise, die nicht mit Nachhaltigkeit trumpft, auch wenn der Salat biologisch ist und das Müesli ebenso. Es sind aber auch die tausenden von Transportkilometern, die auf die Ökobilanz schlagen, nicht zu vergessen der stete Begleiter Plastik.
Unser Wohlstand, entschuldigen sie bitte die Wortwahl, ist zum Kotzen. Wir produzieren von allem zu viel, wir besitzen von allem zu viel, wir konsumieren zu viel. Allein die fast eine Milliarde Menschen, welche nahe am Hungertod leben, sollte uns rasend machen. Der deutsche Journalist Wolfgang Uchatius schrieb einst: «Ein Mensch benötigt zum Leben etwa 2500 Kilokalorien, ein paar Liter Wasser und etwas Sauerstoff. Er benötigt das jeden Tag, in jedem Jahr. Er braucht nicht morgen mehr als heute und übermorgen noch mehr.» So einfach ist das.

Wir erliegen natürlich oft den Reizen, die uns die Werbebranche an jeder Ecke um die Ohren schlägt - Zwischen 2›500 und 5000 Werbebotschaften pro Tag. Schätzungen gehen soweit, dass wir uns pro Woche alleine 12 Stunden mit Werbung befassen. Heute wird eingekauft aus purer Langeweile und für das kurze erhebende Gefühl des Glücks. Doch warum? Warum muss immer mehr verkauft werden, mehr Besitz angehäuft und mehr Gewinn erzielt werden? Richtig, es geht um Wirtschaftswachstum, am liebsten ungebremst. Nun ist die Fortschrittslokomotive allerdings ins Keuchen geraten. Die mag auch nicht mehr so richtig. Die Werbebotschaften und Glücksversprechen sind doch zu plump. Irgendwann wäscht einfach jedes Waschmittel sauber, und der Hund furzt auch beim besten Hundefutter.

Viel grundlegender aber ist die Frage: Wer kauft den ganzen Schrott? Real gesehen schwindet die Kaufkraft. 90% der Beschäftigten in der Schweiz hatten, gemäss einer Studie der Gewerkschaft Unia im Zeitraum 2002 - 2012, immer weniger Geld im Beutel. Grund dafür sind auch die steigenden Lebenskosten, insbesondere bei der Krankenkasse. Und die Löhne stagnieren. Sprich: weniger Geld = weniger Konsum.

Die arte-Dokumentation «Kaufen für die Müllhalde» von Cosima Dannoritzer zeigt es überdeutlich. In vielen Produkten wird eine geplante absichtliche Verringerung der Lebensdauer eingebaut – geplante Obsoleszenz genannt. Das Ziel ist nicht mehr, dass die Produkte so lange wie möglich halten, sondern so lange wie nötig. Günstige Produktion, schneller technologischer Fortschritt, schnell wechselnde Moden, geringe Reparabilität = geringe Haltbarkeit. Die Fundamente der Wegwerfgesellschaft bedienen auch hier kapitale Interessen. Eben auch nur ein Geschäft. Dagegen formiert sich nicht bloss Kritik sondern auch konkretes Handeln. Die Décroissance-Bewegung zum Beispiel, welche sich gegen die schädlichen Auswirkungen der Wirtschaft wehrt und mit dem Mythos bricht, dass ökonomisches Wachstum zum Wohlergehen der Menschen führe. Dennis Meadows, der Autor des 1972 erschienenen Buches «Die Grenzen des Wachstums», bemerkte in einem «Spiegel»- Interview: «Entweder erkennt man rechtzeitig die Notwendigkeit für Veränderungen und leitet sie ein, oder man wird später dazu gezwungen.» Konkrete kleine Schritte hin zur ökologischen und sozialen Wende finden sich auch wieder in dieser Ausgabe. Ein grosser Schritt kann am 5. Juni 2016 getan werden. Das Grundeinkommen kommt zur Abstimmung. Ja stimmen!

Mathias Stalder

Aufruf

Unsere nächste Ausgabe widmen wir ganz der «Zeit» in all ihren Facetten. Sie erscheint als Spezialnummer im Vorfeld der wiederbelebten Nacht der 1000 Fragen, die am 22. Oktober in der Bieler Altstadt über die Bühnen geht. Wer schon jetzt einen Moment Zeit hat, darf uns gerne mit einer Idee oder gar einem Beitrag beglücken. Wir suchen originelle, kritische, provozierende, tiefgründige und visionäre Ansätze, um der Zeit zu begegnen, ihr den Puls zu fühlen und sie zu hinterfragen. Einsendungen aller Art ab sofort und bis spätestens am 15. Juli an info@vision2035.ch

Übrigens ist die Nacht der 1000 Fragen bis in den Herbst an allen First Fridays in der Bieler Altstadt mit Interventionen zu Gast: www.firstfriday.ch

Editorial

Nos déchets

Au bon vieux temps, il n'y avait pas de déchets. Tout était vraiment simple, à part Adam et Eve qui s'engeulaient déjà. Aujourd'hui, tout le monde le sait, nous exportons nos déchets électroniques vers l'Inde et l'Afrique, nos déchêts radioactifs vers la Russie et nos déchets ménagers sont brûlés à l'incinérateur de la déchetterie. La gestion des ordures n'est qu'un business de plus.
Les déchets sont omniprésents et fortement liés à une production qui ne se distingue pas par sa durabilité, même si la salade est bio et le muesli aussi. Les milliers de kilomètres de transport pèsent lourd dans le bilan écologique, à ne pas oublier, le facteur plastique qui est partout.

Notre bien-être, excusez mon vocabulaire, c'est de la connerie. Nous produisons trop de tout, nous possédons trop de tout, nous consommons trop. Rien que le petit milliard de personnes qui souffre de sous-nutrition devrait nous rendre fous. Le journaliste allemand Wolfgang Uchatius écrivait: « Un être humain a besoin pour vivre d'environ 2500 calories, quelques litres d'eau et de l'oxygène. Il a besoin de ça tout les jours de l'année. Demain, il n'aura pas besoin de plus et après-demain non plus. » C'est aussi simple que ça.

Nous sommes à la merci de la tentation, piège que les publicitaires nous tendent sans répit, entre 2500 et 5000 fois par jour. Selon des estimations nous investissons 12h par semaine à évaluer des publicités. Aujourd'hui on achète par pur ennui et pour le petit in-stant de satisfaction que cela procure. Mais pourquoi? Pourquoi devons-nous vendre tou-jours plus, amasser toujours plus, faire toujours plus de profit? Pardi! La croissance éco-nomique, et de préférence sans limite. Mais maintenant le moteur s'est mis à cracher. Ça ne tourne plus. Il arrive un moment où, n'importe quelle lessive lave, et où le chien pète, peut importe la marque des pâtés qu'il a mangés.

La question principale est de savoir: Qui achète toute cette merde? Le pouvoir d'achat s'amenuise. Entre 2002 et 2012, 90% des personnes actives en Suisse avaient dans le porte-monnaie toujours moins d'argent, selon une étude du syndicat Unia. L'une des rai-sons est le coût de la vie qui augmente, en particulier les primes des assurances mala-dies. Et les salaires stagnent. Cela veut dire: moins d'argent = moins de consommation.

Le documentaire réalisé par Cosima Dannoritzer pour la chaîne Arte « Prêt à jeter » le montre de façon exemplaire. De nombreux produits sont programmés pour durer moins longtemps. On appelle cela l'obsolescence programmée. Le but n'est plus de produire quelque chose qui dure le plus longtemps possible mais quelque chose qui dure aussi longtemps que nécessaire. Une production bon marché, un progrès technologique rapide, des goûts qui changent vite, une réparation impossible = une durée de vie réduite. Les bases d'une société de consommation servent aussi les intérêts du capitalisme. Ce n'est finalement qu'un business. En réaction, il n'y a pas que des critiques mais aussi du con-cret. Le mouvement de la décroissance, par exemple, s'oppose aux conséquences néfas-tes de l'économie et casse le mythe de la croissance économique comme bienfaiteur de l'humanité. Dennis Meadows, auteur du livre paru en 1972 « Les limites de la croissance » faisait remarquer dans une interview donnée au Spiegel: « Soit on reconnaît assez tôt la nécessité d'un changement et on l'organise, soit on y est forcé. » De petits pas vers un changement écologique et social se trouvent à nouveau dans cette édition. Un grand pas peut être fait le 5 juin 2016. Le revenu de base passe aux urnes: votez oui!

Mathias Stalder

Appel

Nous consacrons notre prochain numéro au thème du « temps » sous toutes ses coutures. Le journal paraîtra comme numéro spécial en avant-première à la Nuit des 1000 questions qui aura lieu dans le vieux Bienne le 22 octobre prochain. Si vous avez du temps et une idée ou un sujet d'article, faites-le nous savoir dès maintenant. Nous recher-chons des contributions originales, critiques, provocatrices, sérieuses ou visionnaires afin de donner vie au temps, le retrouver, le questionner. Envois possibles dès maintenant et jusqu'au 15 juillet à info@vision2035.ch

D'ailleurs, la Nuit des 1000 questions s'invite avec ses innovations dès maintenant et jus-qu'à l'automne aux First Fridays en vieille ville : www.firstfriday.ch

Häuser der Zukunft

Wie ein Phönix aus der Asche werden seit einiger Zeit Modelle eines autarken und zukunftsfähigen Hauses aus dem Abfall unserer Zivilisation gebaut. Genannt werden sie Earthships. Der Besuch eines solchen gibt Einblicke.

———————
Gregor Kaufeisen
———————

Tatsächlich! Als wir an dem windig kalten Märztag eintreten, umhüllt uns eine wohlige Wärme. Einige Bretter, Maschinen und Werkzeuge verstellen noch den Weg. Ansonsten ist es der Gemeinschaft Schloss Tempelhof gelungen, in nur wenigen Monaten das erste legale Earthship Deutschlands zu bauen.

«Earthship» heisst in etwa Erdenschiff und ist ein Haus das vollkommen autark funktioniert. Es heizt sich selbst, produziert Strom, Nahrung und Gas, sammelt Wasser und reinigt die Abwässer. Vater dieser Häuser ist Michael Reynolds. Bereits vor fast 40 Jahren baute er die ersten Earthships in seiner Heimat, den USA. Angesichts der fortschreitenden Umweltzerstörung war es dem Architekt ein Anliegen, ein Haus zu entwickeln, das losgelöst von den Systemen unserer Zeit funktioniert; vom zentralisierten Wasser- und Abwassersystem ebenso wie von der Produktion und Verteilung von Strom, Gas, Nahrungsmitteln und anderen industriellen Materialien, und nicht zuletzt vom Geldsystem. Ein konventionelles Haus ist von diesen Systemen abhängig und hält sie ständig am laufen. Mit dem Bau der Earthships sagt Reynolds Nein zu einer Lebensweise, die auf Pump funktioniert und die Erde belastet, und Ja zu einer ökologischen und autonomeren Daseinsweise. Die Earthships sollen nicht wie gemeine Häuser den Planeten belasten, sondern mit ihm interagieren und an seine Phänomene ankoppeln, damit sich natürliche Zyklen wieder schliessen können. Dem Menschen sollen die Häuser vor allem eines wieder geben: mehr Freiheit und Unabhängigkeit.

Bauliches und soziales Experiment

Das Öko-Dorf Schloss Tempelhof liegt in der Nähe von Stuttgart und bietet momentan Wohn- und Arbeitsraum für rund 140 Menschen. Nebst eigener Landwirtschaft, einer Freien Schule und einem Café, wird auf dem Tempelhof viel Wert auf die Gemeinschaftsbildung gelegt. Für Max Thule, einen der Initianten des Projekts, ist das Earthship somit sowohl ein architektonisches

wie auch ein soziales Experiment. Den zukünftigen Bewohnern war es ein Anliegen, innerhalb der grösseren Gemeinschaft des Tempelhofs einen kleineren Rahmen für mehr Nähe und Zusammenleben zu schaffen, ohne dabei in die traditionellen Familienstrukturen zurückzufallen. Das Earthship soll künftig als Essens-, Gemeinschafts- und Versorgungsraum dienen. Rund um die Baustelle gruppiert sich eine regelrechte Wagenburg. Rund 25 Menschen wohnen in 14 Bau- und Zirkuswagen, darunter auch Familien mit kleinen Kindern.
Zurzeit werden die letzten Feinarbeiten erledigt, Kabel angeschlossen, die Photovoltaikanlage montiert, das Badezimmer mosaikförmig gepflättelt. Eine derartige Stimmung habe er noch nie auf einer Baustelle erlebt, sagt Max und erzählt wie zeitweise bis zu 60 Menschen aus aller Welt bis spät in die Nacht hinein arbeiteten, während andere die Baustelle in eine Disco verwandelten. Unentgeltlich, versteht sich. Allein die Tatsache, an einem Stück revolutionärer Baugeschichte teilzuhaben und davon zu lernen und zu zehren, schien die vielen Freiwilligen zusammenzuschweissen.

Natürliche Phänomene

Grundsätzlich besteht das Earthship aus zwei Elementen, welche sich zwei natürliche Wärmequellen zunutze machen: den Boden und die Sonne. Das eine Element ist ein U-förmiges Modul, dessen Wände den Wohnraum von drei Seiten umschliessen. Mit Erde voll gepackte Autoreifen stellen die Hauptelemente dieser Wände dar. Die daraus entstehende breite und dichte Masse dient als natürlicher Wärmespeicher, welcher den Sommer hindurch aufgeladen wird und im Winter konstant Wärme abstrahlt. Das zweite Grundelement besteht aus einer nach Süden ausgerichteten und für das Einfangen der Wintersonne optimal geneigten Glaswand. Die Eigenschaften eines Gewächshauses können so für die Wärmeregulierung des Hauses genutzt werden, unterstützt durch ein simples aber raffiniertes Lüftungssystem. Darüber hinaus müssen zahlreiche weitere ausgeklügelte Bauelemente miteinbezogen werden, um das Haus ganzjährig bewohnbar zu machen.
Eine weitere Spezialität sind die Materialien, aus denen ein Earthship gebaut wird. Nicht zu unrecht betitelt die Presse die Bauten zum Teil als Müllhäuser. Alte Autoreifen und Dosen kommen zum Einsatz, so wie anderes Recycling-Material, das vor dem Bau zusammengetragen wird. Erde, Lehm und Holz sind weitere wichtige Bestandteile. Um den Einsatz von Beton kommt man allerdings auch auf dem Schloss Tempelhof nicht herum – teilweise aus Stabilitätsgründen, aber auch weil es für gewisse Zwecke schlicht und einfach praktischer und ökonomischer ist.
Für Mike Reynolds spielt nebst ökologischen Überlegungen ein monetärer Gedanke eine wichtige Rolle. Die Häuser sollen bezahlbar sein und von Jedem und Jeder gebaut werden können. Dabei sind wir aber an einem der Knackpunkte angelangt. Das Earthship auf dem Tempelhof ist mit seinen rund 350'000.- Euro Baukosten nicht billig, auch wenn Max Thule meint, bei einem nächsten Bau rund einen Drittel davon einsparen zu können. Die Amerikaner rund um Michael Reynolds verlangen zudem einen stolzen Beitrag für die Pläne, Beratungskosten sowie Bauhilfe und -anleitung. Zweifelsohne stellt das Earthship aber eine Grundlage dar, die individuell angepasst werden kann und für weitere Entwicklungen bereit ist.

Steine im Weg

Das Earthship auf dem Tempelhof haben die Behörden offiziell bewilligt, unter einem Paragraphen namens «Experimentelles Wohnen.» Dennoch mussten einige Kompromisse beim Bau eingegangen werden. Trotz der Errichtung eines riesigen Wasserreservoirs, um Regenwasser aufzufangen, wurde beispielsweise die Verlegung von Frisch- und Abwasserkanälen verlangt. Staatliche Gesetze und Vorgaben sind auf den Bau konventioneller Häuser samt der von ihnen benötigten umweltschädlichen Systemen ausgerichtet. Es stellt sich die Frage, ob freiere Ideen wie diejenige des Earthships es schaffen, die vielen Steine wegzusprengen, die will, muss sich unweigerlich Gedanken über seinen Lebensstil machen. Scheinbar unendliche Ressourcen wie Strom, Raum, Wasser, etc. werden plötzlich zu dem, was sie wirklich sind: ein kostbares Gut.

Als wir das Earthship auf dem Schloss Tempelhof verlassen wollen, stolpern wir über die Einfassungen für die Pflanzen, die künftig gleich hinter der Glaswand gedeihen sollen – selbst Bananen- und Feigenbäume. Gleichzeitig dienen die Pflanzen als Kläranlage fürs Abwasser. Das schmutzige Wasser, das am einen Ende des Pflanzenbeckens einfliesst, wird durch die verschiedenen Erdschichten und die Wurzeln der Pflanzen gereinigt und kann schliesslich am anderen Ende des Beckens entnommen werden. Mit diesem Wasser kann beispielsweise die Toilettenspülung betrieben werden, wobei die Fäkalien aufgefangen und in einem separaten Behälter zu Gas umgewandelt werden. So schliessen sich die Zyklen.

Gregor Kaufeisen interessiert sich für alternative und autonomere Lebensweisen, hat Ethnologie studiert und baut gerne selbst Gemüse an.

INFOBOX

Earthships weltweit und in Biel

Weltweit soll es bereits über 2500 Earthships geben – viele davon in Ländern, deren behördliche Hürden weniger gross sind. Einige wurden als Teil von Hilfsprojekten gebaut, zum Beispiel nach dem Tsunami 2004 in Indonesien. Die Baucrew von Michael Reynolds reist pausenlos um den Globus um neue Earthships zu bauen. Zahlreiche Bauprojekte werden zudem auf eigene Faust durchgeführt. Die Website der European Earthship Builders United bietet eine Übersicht über bereits gebaute Earthships in Europa. Sie ist aber kaum vollständig. In der Schweiz gibt es zahlreiche interessierte Menschen, allerdings noch kein offizielles Projekt.

In Biel formiert sich allmählich eine Gruppe, die die Planung eines Earthship-Prototypen in Angriff nehmen möchte. Wer Interesse hat, daran mitzuarbeiten, melde sich doch bei unserem Autor Gregor Kaufeisen unter lagaffe@riseup.net.

Links:
http://eebu.earthshipeurope.org/
http://www.earthship-tempelhof.de/
http://earthship.com/

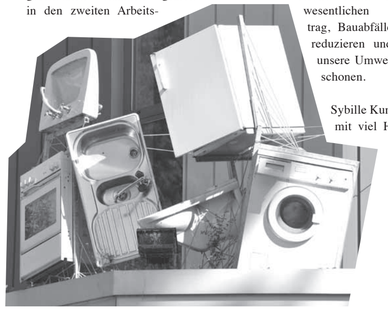
Syphonie für Mensch & Umwelt

Geschichten des Gelingens

Bekommt ein Lavabo nach dem Abbruch seines Daheims die Chance auf ein zweites Leben, ist das eine «Geschichte des Gelingens». Im zweiten Teil dieser Serie geht es um die Bieler Bauteilbörse «Syphon».

———————
Rita Jaggi
———————

«Syphon» ist eine Sozialfirma, die gleich zwei Geschichten des Gelingens beinhaltet: Sie bietet stellenlosen Menschen Arbeitsplätze und integriert sie in einem geschützten Rahmen gezielt in den zweiten Arbeitsmarkt; damit erhöht sich auch deren Chance auf eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt.
Gleichzeitig ist Syphon eine Bauteilbörse: gut erhaltene Bauteile aus Renovationen und Abbruchliegenschaften werden demontiert, zur Wiederverwendung aufbereitet und als Second-Hand-Ware zu einem günstigen Preis verkauft.
Im gut organisierten Verkaufslager findet man so ziemlich alles, was in einem Bad oder in einer Küche gebraucht wird: Badewannen, Waschmaschinen, Lavabos, Kühlschränke, Kochherde usw., wie auch allerhand Bauteile, um ein Haus zu bauen oder zu renovieren. Syphon erfüllt damit einen wesentlichen Beitrag, Bauabfälle zu reduzieren und so unsere Umwelt zu schonen.



Sybille Kunz ist mit viel Herzblut Personalleiterin bei Syphon. Ein paar Fragen an sie.

Sybille Kunz, wie finden die stellenlosen Menschen den Weg zu Syphon?
Die Mitarbeitenden werden von ihren zuständigen Sozialarbeitenden bei uns angemeldet. Für die einen ist es die einzige Möglichkeit, eine regelmässige Tätigkeit zu haben, für die anderen ist es eine Etappe in Richtung Zukunftsperspektive. Oft hat ein Platz bei Syphon zum Ziel, die Leistungs- und Belastungsfähigkeit auszuloten. Auch der Bedarf nach Kontakten mit andern Menschen kann ausschlaggebend sein für eine Anmeldung, oder schlicht und einfach die bisher erfolglose Stellensuche.

Was ist das Ziel dieser Firma?
Die Wiederverwendung! Unser ganzes «Sortiment» würde entsorgt werden, oder irgendwo herumgammeln. Dieser Werterhalt der vorhandenen Ressourcen kann nur mit der Unterstützung erbracht werden, die Syphon in Form der Arbeitsplätze erhält. So können unsere Mitarbeitenden eine sinnvolle Tätigkeit ausüben.

Gibt es Erfolgsgeschichten?
Zahlreiche, ja! Die offensichtlichen Erfolgsgeschichten sind unser Team von ungefähr 40 Mitarbeitenden, die hier täglich ihren Beitrag zur Bauteilbörse leisten, sowie die drei Stockwerke voller Bauteile, Küchen und Bäder für unsere Kundschaft.
Zu meinen Lieblings-Erfolgsgeschichten gehören zum Beispiel:

- die heroischen Schilderungen der Demontage-Equipe nach einem Einsatz auf einer Baustelle.
- der Mitarbeiter, der sich am Feierabend im blauen «Syphon-Werkstattkittel» auf den Heimweg macht.
- der Stammkunde, der uns «mein Eldorado» nennt.
- der Zeitungsartikel, in dem ein lokaler Betrieb dem Lehrling, einem ehemaligen Syphon-Mitarbeiter, zum Lehrabschluss gratuliert.
- die Mitarbeitenden, die jeden Morgen deutlich vor Arbeitsbeginn hier eintreffen und mit den Kollegen ihren Kaffee trinken.
- die strahlenden Augen der Kundin, die hier endlich «ihren Schüttstein» gefunden hat.

Gut erhaltene Bauteile werden aufbereitet. Foto: Tangi Zahn www.tangi.ch

Was braucht es im Besonderen für Ihre Tätigkeit als Personalverantwortliche bei Syphon?
Es braucht Respekt für die Menschen und für die Natur, wie auch für vom Mensch Geschaffenes. Und es braucht Achtung und Wohlwollen für unsere Mitarbeitenden, die es irgendwann nicht mehr geschafft haben mitzuhalten mit den Schnellen in der Gesellschaft. Bei Syphon können sie soviel tun wie ihnen möglich ist, und auf diesem Weg ihren Beitrag für die Gesellschaft leisten: Da geht es um Würde!
Gleichzeitig braucht es ein ausgeprägtes Flair für Gebrauchtes, denn wir haben hier «aller gattig Rustig»! Es braucht geschickte Hände, die gerne Materialien berühren, Begeisterungsfähigkeit für Gebrauchtes, Neugierde beim Entdecken der Bauteile, Geduld, Hartnäckigkeit...
Und es braucht mein professionelles Know-How in den Bereichen Pädagogik, Erwachsenenbildung, Leitung und Projektarbeit.

Was treibt Sie persönlich an?
Mein Idealismus, mein ökologisches Bewusstsein und mein ausgeprägtes Interesse an Menschen: So kann auch ich einen sinnvollen Beitrag für die Gesellschaft leisten, und gleichzeitig meinen Lebensunterhalt verdienen.

Rita Jaggi ist Teil einer Lese- und Gesprächsgruppe, die sich in Biel mit Wachstumsthemen kritisch auseinandersetzt.

Für mehr Informationen zu Syphon:
info@syphon-biel.ch
www.syphon-biel.ch

Sauvetage avant la déchetterie

Ou comment prolonger la durée de vie d'appareils et d'objets défectueux pour contrer l'obsolescence programmée par l'industrie.

———————
Andreas Bachmann
Traduction: Nassima Rahmani
———————

Au fond, il ne devrait pas y avoir de repair cafés. Au fond, les produits qu'on achète devraient être conçus de manière fiable et intelligente, de sorte à durer une éternité ; ce serait bon pour notre porte-monnaie, pour notre environnement et pour les ressources de la planète – qui sont de toute façon disponibles en quantités limitées. Ce n'est pourtant pas le cas. La faute en incombe d'une part aux entreprises : en intégrant de manière souvent délibérée des éléments fragiles dans des produits à bas prix et de qualité médiocre, elles s'assurent des chiffres d'affaires exponentiels, des bénéfices perpétuels et des bonus à scandale. D'autre part, nous, consommateurs, sommes aussi responsables de cette situation, puisque nous achetons pas cher en croyant réaliser une bonne affaire.

L'obsolescence programmée désigne cette pratique qui consiste à fabriquer des produits en planifiant la date à laquelle ceux-ci devraient casser ou s'abîmer afin d'obliger les consommateurs à racheter de nouveaux produits, bercés par l'illusion que ces nouveaux objets ou appareils dureront plus longtemps la fois suivante. Heureusement, les gens prennent de plus en plus conscience de ces méthodes et réagissent : en France, une loi a été votée l'année passée contre l'obsolescence programmée, punissant ces pratiques de deux années de prison et de 300 000 euros d'amende. Bien qu'elle soit difficile à appliquer, elle signale un changement de paradigme, car qui voudrait risquer une pareille punition ? À quand un geste similaire en Suisse ? Et pourquoi la durée légale de garantie n'est-elle pas étendue à cinq, voire dix années au lieu des deux années actuelles ? Cela obligerait les fabricants à accroître la qualité de leurs produits. Ou encore, pourquoi ne pas les obliger à reprendre les appareils cassés et à recycler les matières premières ? Finalement, tout ce qui n'est pas intégralement réintroduit dans le circuit n'ouvre aucune perspective à long terme. Les déchets sont quasiment une erreur système. Nous avons encore du chemin à faire pour apprendre et changer les choses. En attendant, les cafés-réparation fleurissent ici et là. La Suisse compte déjà une quarantaine de ces initiatives, la plupart situés en ville. Ces rendez-vous réguliers sont ouverts à tous et, selon les cas, offrent de réparer appareils électriques, meubles, vélos ou jouets, de raccomoder vêtements et sacoches, etc. Des bénévoles et des artisans habiles de leurs mains réparent ou aident à réparer (sans garantie toutefois).

J'ai eu l'occasion d'observer de près le fonctionnement d'un café-réparation à Berne, à la « Turnhalle » du Progr.

À mon arrivée, en début d'après-midi, un panneau à l'accueil indiquait combien d'appareils avaient été déjà auscultés et réparés pour la plupart. Au fond de la salle, un comptoir sert du café et des gâteaux ; dans la salle, des tables rangées par thème et, à chaque table, des mains humaines en pleine activité, équipées d'outils trifouillant dans des appareils démontés. Sur les tables, un pot de verre sert à collecter les dons (valorisation du pot de confiture !).

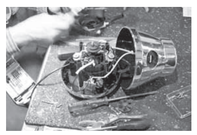
La scène montre sous une lumière crue l'envers du décor scintillant vendu dans les magazines sur papier glacé et les publicités du petit écran. Partout s'étalent des cadavres électroniques : imprimantes laser,

mixeurs, lecteurs de CD, sèche-cheveux ; des textiles déchirés ; des objets en bois… Une équipe s'est même constituée pour s'occuper des smartphones, une autre est spécialisée dans Linux. Beaucoup d'habileté, de savoir-faire, d'expérience et une bonne dose de solidarité sont déployés ici pour sauver le monde des objets d'un aller simple vers la déchetterie, dans la mesure du possible. Parfois, il faut d'abord trouver l'erreur, à savoir la partie défectueuse où se niche l'obsolescence programmée, et colmater la brèche ou commander une pièce de rechange. Parfois, la partie défectueuse est reproduite à l'aide d'une imprimante 3 D.

Le repair café de Berne existe depuis environ une année et ouvre une fois tous les deux mois. Tout un chacun peut y apporter ses objets bons pour la casse et leur accorder ainsi une seconde vie. Ce geste permet de

préserver les ressources de la planète et d'avoir un aperçu intéressant sur les entrailles d'un appareil, sans compter qu'il est toujours exaltant de réussir à se dégager de l'entrave asphyxiante des entreprises et de leur logique orientée vers le profit. Un lien d'affection pourrait même naître avec l'objet récupéré, lorsqu'au lieu de s'en débarrasser immédiatement pour en racheter un nouveau, prétendument mieux, on le porte vers ceux et celles qui le sauveront. Tandis que les entreprises sabotent volontairement les appareils, ici, on leur ôte leur défaut, biffant par là-même leur date de péremption préprogrammée.

Je me demande à quoi pensent les deux jeunes femmes qui regardent un volontaire muni de ses pinces défaire le mécanisme d'un mixeur afin



de localiser le problème. J'espère secrètement qu'elles pestent contre la piètre qualité de l'appareil et se promettent d'en acheter un meilleur la prochaine fois, mais j'espère aussi que l'appareil pourra être réparé, se rendant utile encore quelques années dans la cuisine de ces jeunes femmes. Je pense à ce que j'ai vu en Inde : là-bas, tout se répare, sans exception. Les matières premières sont trop précieuses, trop chères et trop difficiles à obtenir. En revanche, les gens ont du temps devant eux et en profitent pour déployer leur habileté et leur ingéniosité à réparer les pannes. Si nous réfléchissions davantage au fait que les ressources sont limitées et par conséquent à leur valeur, nous aurions aussi un autre comportement en termes de consommation. Nous ne tomberions plus dans le piège des publicités qui vantent leurs gadgets à tout-va et aurions une réflexion plus poussée sur les technologies dites d'avenir. On cherche actuellement à nous vendre la révolution industrielle 4.0, comme si de posséder plus de machines, de robots ou de drones pouvait résoudre les problèmes face auxquels les trois premières révolutions n'ont été d'aucun secours. Mais d'où pourraient bien venir les ressources nécessaires aux millions, aux milliards d'appareils qui devraient être remplacés toutes les quelques années ? Il suffit d'y penser un tout petit peu pour réaliser que la facture sera trop lourde. Nous sommes déjà face à des montagnes de déchets d'appareils défectueux qui croissent sans interruption et qui, trop souvent, sont rejetées vers l'Afrique pour y entretenir des pollutions environnementales. Le total des déchets électroniques représente chaque année quelque 40 millions de tonnes – d'après les calculs des organes environnementaux européens. Si l'on chargeait cette masse dans une série de conteneurs, la chaîne ainsi constituée ferait la moitié de la planète. Ce n'est pas ce qu'on appelle une perspective d'avenir.

Nous allons être contraints d'appréhender notre consommation d'appareils électriques de manière cohérente. Par ce biais, nous ferons peut-être l'expérience libératrice de remettre en question leur utilité : celle-ci n'est souvent qu'apparente ; se passer de ces objets semble un sacrifice au premier abord, mais nous verrions rapidement tous les aspects positifs : qui achète moins a besoin de gagner moins d'argent et peut donc dégager davantage de temps pour réaliser ce qui lui fait plaisir, libérer de la place chez soi et vivre d'une manière plus favorable à l'environnement.

Info: www.repaircafe-bern.ch

Es ist also höchste Zeit für ein Repair-Café in Biel; wer eröffnet hier eins? Wer hat Fähigkeiten, die er/sie gerne dafür einsetzen möchte? Wer repariert, näht, schreinert, flickt gerne? Wer hat ein technisches, elektrisches, kreatives Flair und möchte mithelfen, Ressourcen und die Umwelt zu schonen?

Bitte meldet Euch bei uns (info@vision2035.ch), wir führen interessierte Leute zusammen. Der schweizerische Konsumentenschutz bietet auch seine Unterstützung für die Entstehung neuer Repair-Cafés an.

Glücksrausch mit Kleidertausch

Wie wir mit unseren schönen, aber kaum getragenen Kleidern doch noch Spass haben, Leute kennenlernen und Ressourcen schonen können.

———————
Andreas Bachmann
———————

In den letzten Jahren bin ich immer besser darin geworden, Dinge gar nicht erst zu kaufen. Ich kann relativ unbeschadet den süssen Sirenenstimmen aus den Regalen mit ihrem «Kaaauuf miiich!» widerstehen, oder den verkaufsfördernden Superrabattschildchen bei C&A&H&M&Co. Manchmal unterstützt mich dabei mein Supermantra: «Brauche ich das wirklich? Wirklich?». Nachdem dieses Mantra dann ein paar Runden durch mein Gehirn und eine Extrarunde durch mein Herz gedreht hat, kann ich meist loslassen, einfach weitergehen und erstaunlicherweise ist dieser erst so verlockende Kaufimpuls nach nur wenigen Minuten restlos verschwunden. Freiheit ist nicht, sich alle Dinge kaufen zu können, sondern Dinge nicht kaufen zu müssen.

«I bruche nöii Schue,
i bruche Gucchi-Täschli,
i bruche e nöie Duft,
i choufe tuusig Fläschli…, … i bruche aus,
wie die Görls usem Heftli».
Steffe La Cheffe

Dennoch erliege ich hin und wieder einer Verlockung und kaufe mir ein schönes Hemd, das ich dann doch nie anziehe, oder eine Hose, die mir eigentlich gar nicht steht. Und so ergeht es in der Schweiz noch vielen Menschen, welche jährlich die über 35'400 Tonnen Kleider kaufen, die, laut Lilly Sulzbacher, der Mediensprecherin von Texaid, irgendwann in der Altkleidersammlung landen (davon gehen 30'000 Tonnen unsortiert in die Absackanlange, wo sie für den Export verpackt werden und in anderen Ländern manchmal die einheimische Textilindustrie zerstören).
Der Inhalt unseres Kleiderschranks sagt ähnlich viel über uns aus, wie unser CV, unser Büchergestell oder unser Fortbewegungsmittel.

«Ich kann allem widerstehen, nur nicht der Versuchung»
O. Wilde

Und was tun wir jetzt mit diesen im Kaufrausch getätigten Fehlkäufen, dich sich platzfressend in unserem Kleiderschrank stapeln und uns trotz den tollen Labels nicht glücklich machen? Kompostieren geht noch nicht, also schenken wir sie weiter (etwa an Flüchtlinge: siehe Visionszeitung Nr. 20), geben sie in die Kleidersammlung oder aber wir tauschen sie ein und verbringen dabei eine gute Zeit.

Die fünf Schwestern Johanna, Antonia, Sophia, Anna-Katharina und Franziska tauschen seit rund zehn Jahren Kleider, mit stets zunehmender Begeisterung. Erst tauschten sie untereinander und als sie merkten, wieviel Spass und Freude darin steckt, begannen sie, auch ihren Freundeskreis mit einzubeziehen. Vor drei Jahren, nach einem Besuch der Winterthurer Tauschbörse, beschlossen sie, ihren Freundeskreis auf ganz Biel auszudehnen und haben seither schon ein paar öffentliche Tauschbörsen an wechselnden Orten organisiert. Das gemeinsame Einrichten mit den anderen Schwestern macht Spass, ebenso die Bar, das Essen, die Barmusik, manchmal sogar Live-Musik, überhaupt die ganze Atmosphäre und natürlich die Kleider; da hat's oft spannende Sachen. Dazu all die vielen Leute, die positiven Rückmeldungen und stets auch die Frage: Wann organisiert ihr die nächste Börse?

Nächste Kleidertauschbörse:
Samstag, 21. Mai, 13 bis 17 Uhr
Kontrollstrasse 19, Biel

Wie läuft die Tauschbörse ab?
Ganz einfach: Ihr bringt schöne Kleider mit, die ihr aber nicht mehr gebrauchen könnt, und gebt sie am Empfangstisch ab. Ein Team wird eure Kleider entgegennehmen, entsprechend einsortieren und ihr erhaltet einen Gutschein für dieselbe Anzahl Kleider. Aber besser nur fünf Kleider bringen, die wirklich noch in Ordnung sind, als deren 20. Jetzt beginnt der Spass: ihr könnt in völlig entspannter Atmosphäre die bunten Kleiderstangen, Regale und Auslagen durchsehen und eure Tausch-Gratiskleider aussuchen. Wo sonst kommt man ohne Geld zu neuen guten Kleidern? Und wo sonst kann man beim Kleidershopping auch noch an einer Bar abhängen, etwas essen und mit anderen Bielerinnen und Bielern über Zukunftsvisionen philosophieren und die Vision2035 lesen?

Die Tauschbörse ist nicht profitorientiert, sondern läuft nach dem Motto «low budget, no profit, lots of fun». Die anfallenden Kosten werden idealerweise mit der Bar und dem verkauften Essen gedeckt. Es gibt aber zusätzlich ein Spendenkässeli, um ein mögliches Defizit zu verhindern.

Die Kleider, die am Schluss liegen- oder hängenbleiben, werden dem Durchgangszentrum gespendet.

Andreas Bachmann ist Grafiker, Illustrator, und sehr an Themen rund um Gesellschaft, Konsum und Ökologie interessiert.

Fotos: Anja Fonseka, www.anjafonseka.ch

Une vie sans poubelle

Tout ce qu'on achète finit un jour ou l'autre à la poubelle. Afin de limiter ce gaspillage de ressources, il suffit de changer quelques mauvaises habitudes. Une fois qu'on commence à s'intéresser à ce qu'on jette, difficile de s'arrêter tant c'est bénéfique, efficace et bon pour le moral.

———————
David Vieille
———————

Si on évaluait l'évolution des sociétés inversement au nombre de déchets qu'elles produisent, la nôtre serait bien bas sur l'échelle.
La raison à cela? Notre attachement inconscient aux objets qu'on possède. C'est comme si on était relié à tous ces objets par des fils imaginaires qui nous retiennent, nous entravent, nous empêchent d'avancer librement.
Simplifier ce qu'on possède permet de se simplifier la vie, et par extension de gagner du temps, d'être plus efficace, d'aller à l'essentiel dans ce qu'on entreprend.
Béa Johnson, une Française vivant en Californie avec son mari et ses 2 ados, s'est lancée de façon radicale dans cette aventure, en expérimentant un mode de vie «zéro déchet».
Elle a écrit un livre* traduit en plusieurs langues, et donne des conférences dans le monde entier afin de présenter son mode de vie basé sur 5 principes à suivre dans l'ordre:
Refuser, Réduire, Réutiliser, Recycler, Composter.

J'ai pour ma part commencé l'expérience avec ma copine. Premiers résultats : en 3 mois, nous n'avons produit que 2 sacs de 17 litres de déchets incinérables. Cela permet de faire du tri dans ses placards et dans sa vie. Enfin, on respire et on voit ce qu'on a chez soi.

1. REFUSER le superflu
(le déchet le plus facile à traiter est celui que l'on n'a pas produit)

• dire «non» aux produits à usage unique ou ayant une durée de vie de quelques minutes : bouteilles, serviettes en papier, sacs plastiques, etc. Quand on demande à Béa pourquoi elle apporte ses bocaux vides et sacs en tissu au supermarché, elle répond simplement «J'ai pas de poubelle» :
• refuser les objets promotionnels, stylos, gadgets en plastique, babioles gratuites
• apposer un autocollant «stop pub» sur la boite aux lettres, renvoyer ou se désinscrire des courriers promotionnels nominatifs (idem avec les emails)
• refuser les cartes de visite. En principe, on a déjà l'email ou le numéro de la personne.
• demander vos factures et relevés par email (banque, assurances, électricité, téléphone, internet, etc)
• pour Noël ou les anniversaires, offrez des cadeaux dématérialisés, des cadeaux d'expérience plutôt que des objets: concert, activité, sortie, massage, soin, thé en vrac… En offrant du matériel, on incite les gens à nous offrir du matériel en échange. Inspirez-vous des smart-box pour avoir des idées. Pensez aussi à un kit zéro déchet: lingettes démaquillantes, gourde, un livret de vos recettes maison, sacs en tissu, lunchbox.

2. RÉDUIRE ce dont on a besoin
• Remplacer les dizaines de produits ménagers (pour les WC, les robinets, le carrelage, la cuisine, le calcaire, les vitres, etc) par du vinaigre et du savon liquide.
• Limiter sa garde-robe à ce qu'on met le plus souvent et donner ce qu'on garde «au cas où» ! Dans un mode de vie zéro déchet comme celui de Béa Johnson, tout devrait rentrer dans un bagage à main. Pratique quand on veut partir en vacances…
• Messieurs, utilisez un rasoir de sécurité et faites sécher les lames afin de les conserver plus longtemps. En fin de vie, les recycler avec les métaux.
• Utiliser du savon pour tout: corps, cheveux, lessive à la main...
• Diluer des copeaux de savon dans de l'eau chaude en guise de produit vaisselle et de savon liquide.
• Remplacer les disques démaquillants par des carrés en tissus lavables.
• Remplacer le dentifrice par du bicarbonate de soude.

3. RÉUTILISER
Au lieu d'acheter des produits jetables, achetez réutilisable:
• brosse en bois, chiffons en tissu et grattoir en acier à la cuisine
• bocaux en verre au lieu des sacs de congélation. Récupérez et lavez les verrines au lieu de les jeter.
• faire des furoshiki pour emballer votre lunch, ou des cadeaux
• donner à ses invités des serviettes en tissu lavables à la place des serviettes en papier. C'est psychologique: une serviette en papier, on la jette facilement ; une serviette en tissu, on la respecte et on ose moins la salir :)
• apporter des sacs réutilisables au supermarché, éviter les sacs plastiques pour les fruits et légumes, mettre son pain dans une taie d'oreiller. Souvenez-vous que les emballages coûtent en moyenne 15% du prix du produit. Les éviter, c'est faire des économies.
• trouver les magasins qui vendent en vrac (magasins bio par exemple): céréales, pâtes, riz, légumes secs, lessive et produit vaisselle, thé/café, etc.
• acheter d'occasion dans les magasins de seconde main ou sur internet (leboncoin.fr, anibis.ch, ebay.fr, ricardo.ch, etc). Demander au vendeur d'envoyer la commande sans plastique, juste du papier/carton de récup.
• Revendez ou donnez ce que vous n'utilisez jamais sur internet, dans les brocantes, gratiferias, magasins de seconde main, sites de vente en ligne
• acheter de la qualité qui dure plus longtemps et peut être réparée
• repérer les marques avec une longue garantie, voir garanties à vie (chaussettes, parapluie, casseroles, électroménager) et faites les réparer ou remplacer si besoin.

4. RECYCLER
Il ne s'agit pas de recycler au maximum. Si on consomme moins, on a moins à recycler. Mais pour tout ce qu'on achète, préférer le bois (brosses à dent), le verre, le carton, le métal. Attention aux plastiques recyclables, ils sont souvent transformés en produits qu'on ne peut plus recycler (chaises de jardin, jouets, objets du quotidien).

5. COMPOSTER
• Si vous achetez des fruits et légumes bio, pas besoin de les éplucher. Les épluchures représentent environ 10% du poids des légumes, et il y a plein de vitamines dans la peau!
• On peut aussi composter les cartons de papier WC et de Sopalin, les ongles et cheveux, le papier sulfurisé, les coton-tiges en carton+coton, etc.

Une vie plus simple, recentrée sur l'essentiel
La famille de Béa Johnson produit 1L de déchet par an depuis plusieurs années.
En suivant ce mode de vie, leur budget a diminué de 40%. Ils consomment moins qu'avant et se contentent de ce qu'ils ont.
Ils sont aussi en meilleure santé, ont moins d'allergies, et n'utilisent plus de médicaments depuis qu'ils ont appris à connaître quelques plantes médicinales.
Lorsqu'ils partent en vacance, ils louent leur maison et leur voiture sur des sites internet, ce qui leur paye une partie de leurs vacances. Enfin, leurs liens familiaux se sont resserrés car ils font plus de choses ensemble.
Je confirme cette expérience.

«Acheter, c'est voter»
On a un pouvoir en tant que consommateur : on l'appelle d'ailleurs le «pouvoir d'achat».
Lorsqu'on achète un bien, on encourage la production de ce bien. Pour ma part, j'ai décidé d'agir à mon échelle en votant pour moins d'emballage, moins de gadgets, plus de produits locaux, plus de simplicité.

Dernier levier d'action : le pouvoir de proposer des alternatives. C'est donné à tout le monde. Par exemple, Béa a proposé à sa caisse maladie de remplacer les cartes d'assuré en plastique renouvelées tous les ans, par des cartes compostables en carton. La compagnie a suivi sa proposition et grâce à elle, des millions d'assurés américains ont désormais une carte en carton dans leur porte-feuille.

Il y a des solutions pour tout. Cela demande un peu de flexibilité, d'organisation et de volonté (et encore, seulement au début) mais reste de l'ordre du possible. Ce qui semblera normal à la maison, à savoir ne pas produire de déchets, finira un jour par devenir la norme.

Curieux et optimiste, David Vieille est toujours à la recherche de nouvelles solutions et alternatives durables.

En savoir plus:
• La «ultimate list» des alternatives (en images) sur le site « Trash is for Tossers »
• Le blog de Béa: zerowastehome.com
• Le livre Zéro déchet, Béa Johnson, éd. Les Arènes, 2013, € (poche éd. J'ai lu : 7,60€)
• Suivez les pages facebook de Zero Waste Home, Trash is for tossers, Zero Waste France...
• Téléchargez l'appui «Bulk» qui recense les magasins de vrac dans le monde entier.
• Partagez vos astuces anti-gaspi, anti-déchets
• Interpellez les élus, les magasins dont vous êtes client, votre boss, vos amis, etc.
• Regardez la conférence de Béa Johnson (moins de 30 minutes) sur Youtube : «Maison Zéro Déchet (FR) »

Müll ist nicht gleich Müll

«Wenn viele kleine Leute an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, können sie das Gesicht der Welt verändern», lautet ein afrikanisches Sprichwort. In diesem Sinne hat eine Projektgruppe des Bieler Jugendparlaments sich zum Ziel gesetzt, die Stadt Biel flächendeckend mit Mülltrennstationen auszurüsten.

———————
Stefanie Zesiger
———————

Seinen Anfang nahm unser Projekt «RecyBiel» im September 2012. Anhand von Nachforschungen sowie einem Treffen mit Chris Ruegg von der IGORA-Genossenschaft für Aluminium-Recyling erfuhren wir Einiges über die verschiedenen Recyclingsysteme in der Schweiz. Uns wurde bewusst, dass die Höhe des Fremdstoffanteils eine wichtige Rolle spielen wird. Je weniger Müll im falschen Container landet, umso wahrscheinlicher ist es, dass die Stadt unseren Vorschlag umsetzen wird. Für Biel existierten diesbezüglich bislang keine Zahlen. Was wäre also naheliegender gewesen, als solche selber zu ermitteln? So haben wir uns kurzerhand dazu entschlossen, temporäre Recyclingstationen aufzustellen und zu betreiben. Da die Projektgruppe aus lediglich sieben Jugendlichen bestand, war es uns nicht möglich, in der ganzen Stadt Trennstationen aufzustellen und zu bewirtschaften. Wir mussten uns auf ein kleineres Gebiet beschränken und entschieden uns für den Strandboden.

Sammeln, lagern, wägen
Am 5. Juli 2013 starteten wir in die Testphase. Dazu stellten wir die teils von Swiss Recycling teils von der Stadt Biel zur Verfügung gestellten Recyclingcontainer neben den bereits vorhandenen konventionellen Mülltonnen auf. Doch erst dann begann die eigentliche Arbeit. Da die BesucherInnen die Container fleissig fütterten, mussten sie auch wieder geleert werden. Jeden Abend machte sich ein Zweierteam mit Veloanhänger und frischen Müllsäcken ausgerüstet auf den Weg zum Strandboden, um die Mülltonnen zu leeren. Die gefüllten Säcke wurden aus den Containern geholt und mit einem vorgefertigten Kleber versehen. Auf dem Kleber war das jeweilige Datum, der Recyclingwertstoff (PET, Alu, Glas) sowie die Sammelstelle ersichtlich. Die Recyclingsäcke wurden anschliessend ins Büro des Jugendparlaments transportiert und dort bis zur Auswertung gelagert. Diese fand zwei Mal wöchentlich statt. Wir wogen und notierten jeweils das Gesamtgewicht des Sackes, das des Recyclingwertstoffes sowie die Fremdstoffe.

232 Kilo wertvoller Abfall
Nach drei Wochen ging unsere Testphase zu Ende. Nun wartete Arbeit am Schreibtisch auf uns - Werte sortieren, Resultate kalkulieren, das Ergebnis interpretieren.
Unser Fazit? Viele Faktoren haben einen massgeblichen Einfluss auf das Trennverhalten der Bevölkerung. Ist der Abstand zwischen Mülleimer und Recyclingbehälter zu gross oder ist ein Behälter bereits gefüllt, ist mensch oft zu faul zum Trennen. Dass sich der Deckel der Glassammelbehälter öffnen liess war ein weiteres Problem. So wurden darin neben Glas auch ganze Müllsäcke entsorgt. Insgesamt sind wir aber mit unserem Projekt sehr zufrieden. In den drei Wochen konnten wir 232 Kilo wertvollen Abfall vor der direkten Verbrennung bewahren. Dies entspricht 87 Prozent des gesamthaft gesammelten Mülls. Wir haben gesehen: Wenn die Möglichkeit da ist, entsorgen die Menschen ihren Müll getrennt. Nicht selten bekamen wir bei unseren abendlichen Leerungen positive Rückmeldungen von Passanten.

In der Hoffnung, dass die Stadt Biel in Zukunft selbst ein ähnliches System betreiben wird, legten wir der Direktion für Bau, Energie und Umwelt einen ausführlichen Bericht vor – mit Erfolg! Im Juni 2014 startete die Stadt ein Pilotprojekt und stellte am Bieler Strandboden Trennstationen auf, welche das Landschaftswerk den Sommer über bewirtschaftete. Wieder waren die Resultate durchaus positiv. So wollte man die Idee übernehmen und in ein städtisches Beschäftigungsprogramm überführen. Doch im Sommer 2015 liessen die Trennstationen auf sich warten. Die uns bekannte Begründung: Es fehle an Ressourcen. Glücklicherweise gibt es aber Leute, die an unserem Projekt Gefallen gefunden haben und deshalb im Stadtrat ein überparteiliches Postulat eingereicht haben. Sie fordern das Projekt zurück.

Keine einsamen Mülleimer mehr!
An der Stadtratssitzung im März dieses Jahres wurde das eingereichte Postulat besprochen. Das Ergebnis ist ernüchternd. Zwar wird der Gemeinderat erneut eine Umsetzung in Form eines Beschäftigungsprogramms prüfen, eine Erweiterung der Sammelstellen auf dem ganzen Stadtgebiet wird jedoch ausgeschlossen. Wie wir nun weiter verfahren wollen, haben wir noch nicht entschieden. Sicher ist: Die negative Reaktion des Stadtrats kann unsere Visionen nicht erlöschen: Eine Stadt, in welcher es keinen einsamen Mülleimer mehr gibt. Eine Stadt, in welcher neben jedem Mülleimer auch Trennstationen stehen. Eine Stadt, die den Wert des Abfalls wahrnimmt und verantwortungsvoll damit umgeht.

Stefanie Zesiger ist 20 Jahre alt und macht zur Zeit einen Sprachaufenthalt in der Romandie. Trotz der örtlichen Distanz ist sie nach wie vor im Bieler Jugendparlament tätig. Neben der Mitarbeit am Recyclingprojekt und der Organisation des Jugendkulturfestivals ArtBeat Bienne war sie während drei Jahren im Vorstand des Jugendparlaments tätig.

Mehr Infos: www.jupabiel.ch

Game of thrown away

Was wohl in all den Müllsäcken drinnen ist, die jede Woche an den Bieler Strassen stehen? Uns hat die Neugier getrieben und wir haben uns einen x-beliebigen Sack geschnappt, im Büro aufgeschlitzt, ausgeweidet und den Inhalt ausgebreitet, so dass alles ans Licht kommt. Wir erlauben uns ein paar Bemerkungen.

Übrigens: Aus der Abfallstatistik im Geschäftsbericht der Stadt Biel geht hervor, dass jede Einwohnerin und jeder Einwohner von Biel jährlich einen Berg von gut 260 Kilogramm Hauskehricht verursacht. Müssten wir das stemmen, würden wir zusammenbrechen. Stattdessen leidet leise ächzend die Umwelt unter den Abgasen, den Aschen, Schlacken und Filterstäuben und den Abfällen aus der Rauchgas- und der Abwasserreiningung, die alle bei der Müllverbrennung anfallen.
Vielleicht ein Ansporn, etwas zu ändern?
Der Text nebenan von David Vieille zeigt Möglichkeiten auf.

Pizzaschachtel:
Die Sackgebühr von Fr. 1.10 für einen 35-Liter Müve-Sack schmerzt wohl zu wenig. Der Pizzakarton nimmt viel Platz in Anspruch. Unnötigerweise, öffnet doch vier Mal im Jahr das Strasseninspektorat seine Tore an der Portstrasse 27 für eine gratis Karton- und Elektroschrottentsorgung. Das nächste Mal am 28. Mai von 8 bis 13 Uhr. Also: sammeln und vorbeibringen. Karton ist ein Wertstoff, der recycelt wird.

Shampooflasche:
Dusch- und Haarseifen wären praktisch verpackungsfrei.

Brot:
Drei Scheiben abschneiden und dann das Brot vertrocknen lassen? Wie bitte? In einer Welt, wo Zigtausende Hunger leiden, geht das irgendwie gar nicht. Klar, wahrscheinlich ist irgendwas dazwischengekommen, eine Geschäftsreise oder so. Aber wegschmeissen braucht man das Brot deshalb noch lange nicht. Paniermehl lässt sich draus machen ebenso wie «Arme Ritter», hierzulande auch «Fotzelschnitten» genannt. Nichts einfacher als das, und lecker obendrein. Rezepte mit altem Brot gibt es im Internet hunderte.

Mouchoirs
En moyenne, on souffre d'un rhume 3 fois par an par adulte. Puisque jeter les mouchoirs en papier dans les wc est une très mauvaise idée (ils bouchent les canalisations car leur cellulose ne se décompose pas aussi vite que celle du papier wc), j'ai opté en cas de grosse rhinite pour le rouleau de papier wc recyclé. Peu importe dans quoi on se mouche, le nez sera irrité, et le baume de camomille ou de menthol du mouchoir n'y changera rien. Et mes mouchoirs en papier-wc finissent eux dans les wc, cela prend moins de place que dans la poubelle.

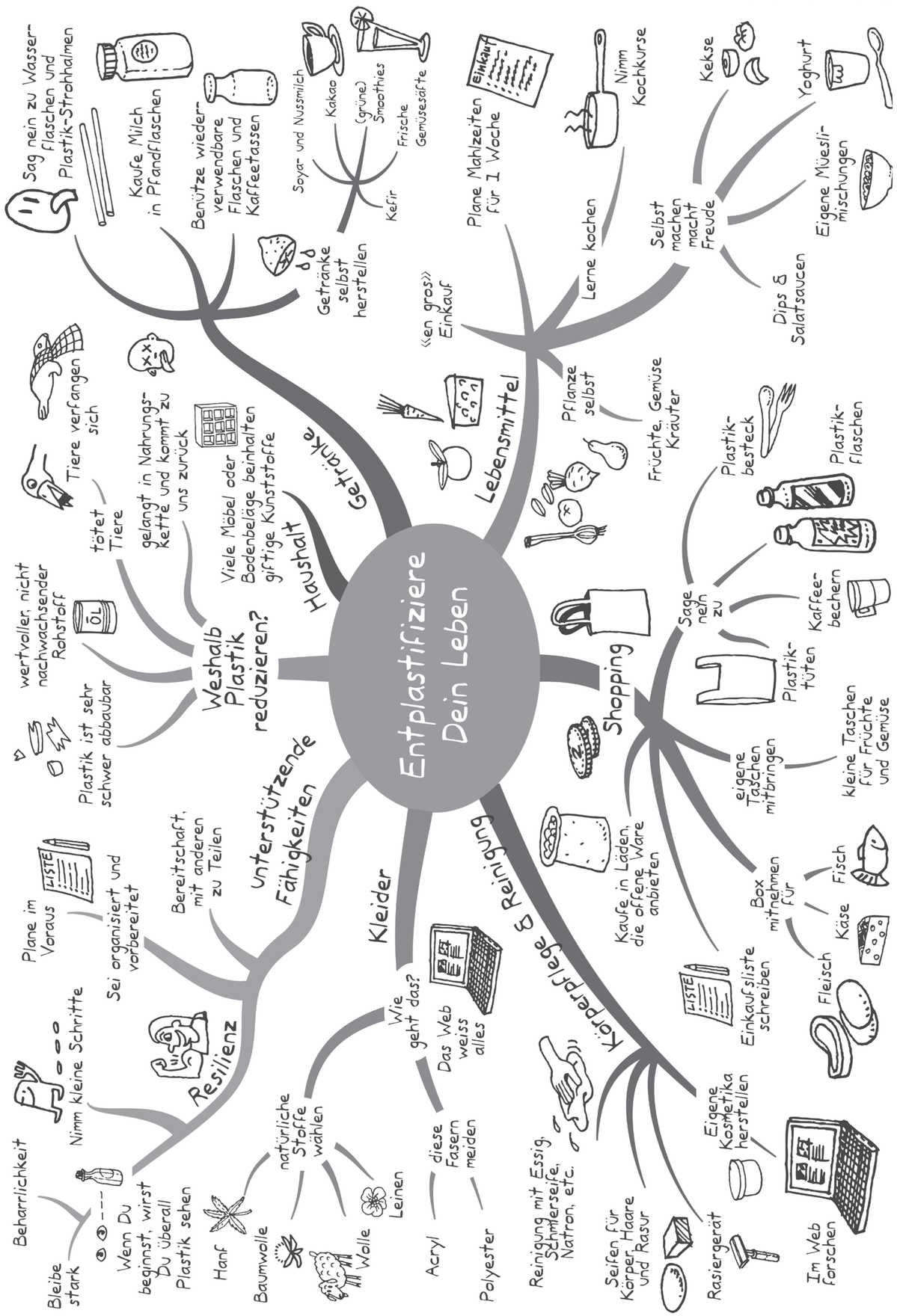
Badezimmer-Plastiksack:
Kleiner Tipp: Verpackungen von WC-Papier, Haushaltspapier oder Windeln eignen sich bestens um zum Beispiel solche Badezimmerabfälle zu sammeln. Dafür brauchts nicht extra neuwertige Plastiksäcke.

Abfalltrennung:
Bravo, die Flasche zum Korken ist im Altglas gelandet. Ebenso fehlen Metall-Konserven, PET- und HDPE-Flaschen, Batterien, Elektrogeräte, Chemikalien, Bomben… und auch unsere letzte Visionszeitung ist nicht im Müll gelandet – gut so!

Alufolie mit Essensresten:
Ein trauriges Beispiel von Foodwaste und Recyclingsünde in einem. Zumindest die Reste in den Mülleimer kratzen, die Alufolie kurz mit kaltem Wasser abspülen und dann in die Metallsammlung geben, wäre drinnen gelegen.
Laut einem Bericht von WWF Schweiz und foodwaste.ch werfen Schweizerinnen und Schweizer in ihren privaten Haushalten jährlich fast eine Million Tonnen einwandfreier Lebensmittel weg. Pro Kopf und Tag bedeutet das fast eine ganze Mahlzeit.

Plastikmüll:
Was uns besonders auffällt, sind die vielen Plastikverpackungen.
Weltweit werden jährlich geschätzte 200 bis 250 Millionen Tonnen Plastik hergestellt, wovon etwa ein Viertel auf das Konto von Europa geht. Mit rund 35% haben Kunststoff-Verpackungen den grössten Anteil am Kunststoff-Verbrauch.

Die Herstellung von 1 kg Plastik benötigt etwa die doppelte Menge an Erdöl, das ein wertvoller nicht nachwachsender Rohstoff ist. Die Vermeidung von kurzlebigen Einwegverpackungen ist ein wichtiger Beitrag im sorgsamen Umgang mit Rohstoffen. Tipps dazu sind im Artikel von David Vieille auf der gegenüberliegenden Seite und in der Grafik auf der letzten Seite zu finden.



Nach einer Inspiration von learningfundamentals.com.au

Bio, local et végétalien, c'est bien(ne)

La défense d'une agriculture biologique et locale, une alimentation qui se passe de l'élevage industriel, du transport de denrées alimentaires qui font le tour du monde avant d'atterrir dans l'assiette du consommateur, semble, en théorie acquise. Et pourtant...

———————
Gaia Renggli
———————

Nourrir l'humanité aujourd'hui équivaut dans l'esprit de nombreuses personnes au terme productivité. Or, malgré une productivité poussée au maximum, c'est à dire une agriculture industrielle, intensive et chimique, produite à moindre coût (financièrement parlant), transportée à moindre coût à travers le monde (encore une fois, financièrement parlant) et un élevage (volaille et bétail confondus) intensif et industriel, c'est aujourd'hui encore environ 800 millions de personnes qui souffrent de la faim dans le monde. **Si la science ne nous permet pas aujourd'hui de nourrir l'humanité à sa faim, on peut sérieusement mettre en doute la probabilité qu'elle en sera capable demain.** Le système alimentaire mondial est d'une part complexe et imprévisible, et d'autre part c'est une question de répartition inadéquate, et non de pénurie qui affame une partie du monde. De plus, à l'heure actuelle environ 40% de la production céréalière mondiale sert à nourrir le bétail et non des humains.

Eating animals ?

Lorsqu'on aspire à un mode de vie écologique et durable, on se doit de défendre prioritairement une agriculture mondiale biologique et un régime végétalien ou absent de tout produit en provenance d'élevages industriels. Si un doute vous assaille suite à ces propos radicaux, la lecture de Faut-il manger les animaux ? (Édition de l'Olivier 2010) du romancier américain Jonathan Safran Foer finira de vous convaincre d'adopter un régime végétarien pour la santé de la planète, des animaux et de l'humanité. L'auteur s'est lancé dans une recherche approfondie concernant notre rapport aux animaux, les origines de ce lien, notre rapport à la nourriture et les coutumes et rites qui entourent les repas pris en commun et finalement la provenance de la viande qui atterrit dans l'assiette du consommateur américain (cela dit, l'auteur s'emploie, chiffres à l'appui, à donner une idée réaliste de la situation en Europe, qui n'est guère plus enviable, mis à part peut-être l'absence de « soupe fécale », le système de refroidissement américain des carcasses de volailles voir p. 177-178). Il s'est lancé dans cette enquête après avoir appris qu'il allait devenir père, un moment charnière dans la vie, idéal pour remettre en question certaines habitudes et pratiques. Évidemment, changer ses habitudes personnelles ne changera rien dans l'immédiat à la situation des élevages et abattoirs industriels. Mais partager son repas avec des omnivores permettra d'avoir une influence sur l'alimentation de son entourage, et engendrera fatalement des discussions.

Ci-dessous se trouvent un certain nombre d'affirmations, questions, ou agressions passées en revue que subissent les personnes qui se nourrissent sans viande ou sans produits d'origine animale, et suivent un régime essentiellement végétal, local et biologique.

Me? Never. Only corned-beef, jerky and sausages.

La première remarque qui tombe est généralement celle du plaisir gustatif fourni par la consommation de viande associée à une absence de plaisir fournie par la consommation exclusive de produits d'origine végétale. Cette angoisse est liée au fait que le précieux savoir-faire ancestral d'une cuisine saine, gustative, et bon marché (cela signifiait autrefois locale et principalement végétarienne) disparaît progressivement. Le plus souvent, ceux qui affirment ne pas pouvoir se passer de viande, ne cuisinent pas plus de 10 fois l'an. On mange aujourd'hui toute l'année des courgettes et des tomates bourrées de pesticides, de fongicides et d'eau. Les variétés de légumes les plus productives et résistantes sont généralement celles qui ont le moins de goût. Pas étonnant qu'on ne veuille pas se passer de viande. Et pourtant, c'est rarement d'une véritable pièce de viande dont il s'agit mais plus souvent de charcuterie, de jambon cuit, de viande hachée ou de lardons que nous consommons quotidiennement sur le pouce. S'il est vrai que les sandwichs végétariens vendus dans les commerces ne sont pas toujours très bons et que l'offre de sandwichs végétaliens est quasi inexistante, ce n'est pas suffisant pour se risquer à dire que la cuisine sans produits animaux est triste et fade. Composer et préparer un bon repas prend du temps. Planifier et préparer les repas d'une semaine (ne serait-ce qu'un seul par jour) prend encore plus de temps et demande de l'organisation. Cette activité est souvent associée à une corvée. On aimerait y passer le moins de temps possible en n'en retirant autant de plaisir que possible. Autant dire avoir le beurre, l'argent du beurre et la crémière avec !

Une bonne sauce, svp !

Il n'y a pas de miracle. Les plats préprépares, les surgelés, les prêts-à-manger sont une aide précieuse pour gagner du temps mais contiennent trop souvent des matières premières de mauvaise qualité, trop de gras saturés, de sel, de sucre et moins d'éléments nutritifs (à moins de les payer très chers). Ils ne peuvent pas constituer la base d'une alimentation saine et doivent être consommés le moins souvent possible. Outre ces aspects, ils produisent beaucoup de déchets, leur préparation industrielle consomme énormément d'eau et d'énergie et ils sont souvent bien plus chers que des fruits et légumes frais. De plus, leur goût est altéré car leur fraîcheur n'étant pas parfaite, ils sont en conséquence souvent remplis de conservateurs, d'additifs et d'exhausteurs de goût. Ceux-ci transforment notre goût en produisant un effet d'accoutumance. Que les accros de l'aromat et du mirador lèvent la main !
Changer ses habitudes demande de la volonté et de l'ouverture d'esprit. Pourquoi ne pas tester immédiatement l'une des idées de recettes suivantes en choisissant de se nourrir un jour par semaine sans produits d'origine animale. Avec les repas surgelés et pré-préparés on a oublié l'utilité des épices, des herbes aromatiques, des graines grillées. On a également oublié comment faire une sauce, élément - ô combien - indispensable même sur un plat de pâtes ou de riz. Il y a deux sauces très faciles à faire, végétaliennes, et qui accompagnent parfaitement un plat de riz ou d'épeautre perlé. La sauce numéro un est celle au tahin (pâte de sésame) qui se verse sur un plat de riz aux légumes sautés. On appelle ce plat génériquement « buddha bowl ou rainbow bowl ». Ce qui se cache dans la sauce est très simple : 2 cuillères à soupe d'eau chaude mélangées à deux cuillères à soupe de tahin et deux cuillères à soupe de jus de citron frais, saler, poivrer et battre le tout avec une fourchette ou un petit fouet, disposer sur un bol de riz et de nombreux légumes (l'effet multicolore, d'où le terme rainbow) cuits et crus, par exemple des carottes, des poireaux, des champignons, de la betterave.
La sauce salvatrice numéro deux convient pour un plat chaud ou froid. C'est une sauce au cresson qui assaisonne magnifiquement une salade de farro (épeautre). Elle se compose de 4 ingrédients. Mettre deux poignées de cresson lavé et égoutté, deux cuillères de jus de citron, deux cuillères d'huile d'olive et une poignée d'amandes dans un petit mixeur (type hachoir). Mixer le tout en une sauce plus ou moins homogène en fonction de votre sens de l'esthétique. En garnir votre salade. Déguster.

assiette végétarienne qui fait saliver

Le bio, c'est du greenwashing, paraît-il

Une deuxième remarque qui revient régulièrement concerne le biologique. Combien de fois entendra-t-on encore que le biologique ne peut pas nourrir l'humanité ? Et qu'il est donc illusoire de se nourrir exclusivement de fruits et légumes exempts de traitements chimiques.
C'est une inquiétude qui fleure dans les pays industrialisés quand l'idée d'une transition à grande échelle vers le biologique est avancée. Ce questionnement est absurde. Nous savons que 800 millions de personnes souffrent de la faim chaque jour. Nous savons que mondialement le nombre de personnes obèses est plus grand que le nombre de personne mal-nourries. Tout cela est le fruit du système actuel, de la répartition inadéquate, de la surproduction, de la sacro-sainte croissance économique. Quand on voit le nombre de denrées alimentaires qui passent à la poubelle dans les pays industrialisés, on peut se demander sérieusement pourquoi la production n'est pas réduite en fonction des invendus et des déchets. Pourquoi ? Parce que réduire la production va à l'encontre de la logique de la croissance économique. Mieux vaut produire plus et tout vendre en gros, et jeter ensuite les invendus au bout de la chaîne, telle est la logique actuelle.

Source: gallica.bnf.fr / bibliothèque nationale de France

Le rendement de l'agriculture biologique est inférieur, c'est vrai. C'est une agriculture qui demande un plus grand savoir-faire, une plus grande expérience et un travail manuel plus important en comparaison de l'agriculture traditionnelle. Mais c'est un travail plus intéressant et plus dynamique pour le paysan. Et il est rémunéré plus justement. En conséquence, le prix de vente des fruits et légumes biologiques est plus élevé. Cela n'en fait pas pour autant des produits réservés aux mieux nantis et il faut se battre pour qu'ils redeviennent la norme.

Prions le dieu Monsanto, pour que la récolte soit bonne

Si la part du budget réservé à l'alimentaire diminue constamment depuis 1960, et ceci entre autre grâce à la productivité agricole - elle représentait alors en moyenne 35% du budget contre 12,5% aujourd'hui - le panier de la ménagère s'est sensiblement modifié. Les fruits et les légumes ont cédé la place aux produits transformés et aux plats préparés. Autant dire, de mauvaises habitudes. S'il est vrai que les pesticides chimiques développés peu avant la Deuxième Guerre mondiale ont largement contribué à améliorer la santé publique, en augmentant entre autre le rendement des terres agricoles ce qui a permis de nourrir une population et une économie affamée par la guerre, on pourrait aujourd'hui s'en passer. Imaginez que leur utilisation a doublé tous les dix ans entre 1945 et 1985 ! Cela a largement rempli les poches de compagnies comme Monsanto et Dow chemical (producteurs de PCB, de l'agent orange, entre autres) avant que le potentiel des biotechnologies n'explose et que ces compagnies ne se détournent de la chimie industrielle pour concentrer leurs forces au rachat intensif des semences et à la création de produits phytosanitaires et d'OGM. Les effets néfastes de l'épandage d'herbicides et des pesticides chimiques sont très nombreux. Tout d'abord, les parasites combattus développent une résistance aux substances chimiques utilisées et c'est un véritable cercle vicieux, ensuite la terre et l'eau sont polluées et contaminées et deviennent peu à peu impropres à la consommation et infertiles, s'ensuivent les troubles divers (en particulier de la reproduction) observés chez de nombreuses espèces animales en contact avec les pesticides. Pour finir, les effets sur la santé de l'homme, consommateur d'un cocktail de pesticides, sont inconnus mais ne sauraient être réjouissants à long terme. La santé de l'humain, venons-y !

Consommer moins de viande pour consommer plus de légumes ?

On entend parfois encore certains douter que les régimes végétariens ou végétaliens soient bons pour la santé. Pourtant, manger des fruits et des légumes est toujours bon pour la santé alors que manger de la viande ne l'est pas. L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a conclu finalement au terme d'une étude scientifique menée par le Centre international de Recherche sur le Cancer (CIRC) que la consommation de viande rouge et de viande transformée (viande ou mélange de viandes ayant été transformées par salage, fermentation, durcissement, fumage,) était cancérigène pour l'humain. La nouvelle est tombée l'automne dernier et a fait un certain bruit dans les médias. Il suffirait de 50 grammes par jour de viande transformée (par exemple : charcuterie, viande séchée, hot-dog, pâté, corned-beef) pour faire augmenter le risque du cancer colorectal de 18% environ. La viande transformée étant classée dans le groupe 1 (classification du CIRC, agents reconnus comme cancérigènes pour l'homme) tout comme le tabac et l'amiante par exemple. En Suisse, en 2015, il s'agit de 51,4 kg de viande (toutes viandes confondues) consommés par habitant c'est à dire 140 grammes par jour et par personne, et ce tous les jours.

Parmi les recommandations de l'OMS, qui rappelle qu'une mauvaise alimentation et la sédentarité sont d'importants facteurs de risque de maladie, citons :

- équilibrer l'apport énergétique
- limiter l'apport énergétique provenant des graisses et réduire la consommation de graisses saturées et d'acides gras trans
- consommer d'avantage de fruits et légumes, de légumineuses, de céréales complètes et de fruits secs
- limiter la consommation de sucres libres
- limiter la consommation de sel, veiller à consommer du sel iodé

L'OMS ajoute : « Améliorer des habitudes alimentaires ne relève pas du seul individu, c'est aussi un problème sociétal. C'est pourquoi cela demande une approche multisectorielle, multidisciplinaire, ciblée en fonction des populations et culturellement adaptée. » De plus, la faible consommation de fruits et légumes à l'échelle planétaire est considérée comme l'un des 10 principaux facteurs de risque de mortalité. L'OMS estime que la consommation insuffisante de fruits et légumes est responsable mondialement de près de 19% des cancers gastro-intestinaux, 31% des cardiopathies ischémiques (maladies cardio-vasculaires tel un infarctus du myocarde) et 11% des accidents vasculaires cérébraux.

L'agriculture contractuelle biologique de proximité

Donc, oui, pour la santé de la planète, des animaux et des humains il faut manger toujours plus de fruits et légumes bios, locaux (de saison), achetés si possible directement au producteur au juste prix et pourquoi pas, les déguster crus, cela prend moins de temps à préparer et préserve les vitamines ! Mais tout ça, vous le saviez déjà, en théorie...
Passons à la pratique. Comme alternative aux marchés, il existe l'agriculture contractuelle, les fameux paniers de légumes qui ont le vent en poupe partout. L'association Terrevision, par exemple, approvisionne Bienne chaque semaine en légumes, en fruits et en aliments divers de première fraîcheur issus de l'agriculture biologique et régionale, comme on peut le lire sur leur site internet (www.terrevision.ch). Il s'agit d'un système d'agriculture contractuelle avec paniers hebdomadaires livrés dans un centre de distribution (d'ailleurs l'association est à la recherche d'un nouveau lieu de distribution).
Pour qu'aucune pression ni spéculation ne soient exercées sur les producteurs et les denrées alimentaires, il est nécessaire de lier le consommateur au producteur avec un contrat sur le long terme. Dans notre société libérale et de consommation, nous n'avons plus l'habitude de penser ainsi. Puisque le choix est grand dans les supermarchés, on y a un sentiment de liberté et d'abondance qui procure une sécurité et un bien-être. Mais pour le paysan qui doit faire face à la jungle du marché ou à une mauvaise météo qui pourri la récolte, c'est l'angoisse assurée. Si vous décidez de manger local, vous risquez vite de ne plus vous sentir à l'aise au supermarché. Vous n'êtes pas libres d'acheter ce que vous voulez, vous êtes libres d'acheter ce qui est en vente ici. C'est une grande différence. Le prix des paniers de fruits et légumes de l'association Terrevision n'est pas excessif et la quantité d'un petit panier hebdomadaire fr. 20.- couvre pratiquement les besoins en fruits et légumes hebdomadaires de deux personnes. De plus, la qualité et le goût d'une carotte qui est vraiment fraîche est une révélation pour les papilles des abonnés aux emplettes de supermarchés.

Gaia Renggli vit et travaille entre Bienne et Genève momentanément.

Da wächst was

Food-Waste ist als Problem längst erkannt. Neue kreative Projekte befassen sich damit und schaffen sinnvolle und regionale Initiativen der Lebensmittelrettung. Ein kleiner Rundgang.

— — — — — — —
Mathias Stalder
— — — — — — —

Seit März 2014 werden in einer ehemaligen Gärtnerei in Rüti bei Büren «Chrut und Rüebli» nach den Prinzipien von Permakultur angebaut, wie Marianne Brändle gegenüber Vision 2035 sagt. Christian Siegrist wird sich künftig um diesen Zweig, der alte Sorten und Wildkräuter umfasst, kümmern. Brändle schreibt auf ihrer «Liliths Garden»-Website: «In unserem Paradiesgarten wachsen nur liebevoll und ohne Chemie behandelte Pflanzen. Auch dem Boden und seinen Millionen Bewohnern wird höchster Respekt erwiesen, im Wissen, dass die Erde unsere Nahrung hervorbringt.» Das noch junge Projekt wurde seit 2015 um weitere Produkte ergänzt: Vegan hergestellte Lebensmittel wie Smoothies und Eingemachtes konkret: «...weil wir der Erde nicht mehr Ressourcen nehmen möchten als wir ihr wieder geben können, sind alle unsere Produkte rein pflanzlichen Ursprungs.»

Vor gut einem halben Jahr ist nochmal ein neues Projekt dazugestossen: «Zwöiti Schangs für Bio» heisst es und betrifft Gemüse, das aufgrund seiner Unkonformität nicht in den Handel kommt. Krumme Gurken, fleckige Kartoffeln, verdrehte Karotten und zu klein geratene Äpfel fallen durch bei den Handelsnormen. Gemäss Food Waste Schweiz landet ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel auf dem Weg zum Teller im Abfall oder wird verschwendet. Das sind jährlich zwei Millionen Tonnen.

Den ProduzentInnen bleibt nichts anderes übrig, als schon bei der Ernte auszusortieren um die Normen einhalten zu können. Deshalb arbeitet Marianne Brändle aktuell mit drei Biobäuerinnen und -bauern aus ihrer Region zusammen und bietet dieses Gemüse nun ebenfalls an. Schuld am Restgemüse sind die Grossverteiler sowie die Normen der EU und der Schweiz hinsichtlich Grösse, Aussehen und Qualität des Gemüses und der Früchte in den Auslagen der Läden. Wer sich gerne durch den Normen-Dschungel kämpfen möchte, sei an folgende Homepage verwiesen: www.qualiservice.ch.

«Bio für Jede» ist eine erfrischend neue Bewegung von Lebensmittelretterinnen. Sie vertreiben seit zwei Jahren den Ausschuss des biologischen Gemüsemarktes. Das Gemüse wird den Bauern werterhaltend abgekauft und dann jeder und jedem zum freien Preis zur Verfügung gestellt. Mittlerweile gibt es fünf Standorte in der Deutschschweiz: Zürich, Bern, Baden, Rapperswil und Luzern.
Das Thema ist auch in der Gastronomie angekommen. Mirko Buri verarbeitet als erster Koch in der Schweiz im Restaurant «Mein Küchenchef» in Köniz Food-Waste und bietet dazu auch einen Lieferdienst an. Überflüssig zu erwähnen, dass es keinen Sinn macht qualitativ gute Lebensmittel wegzuwerfen, zu kompostieren oder in die Biogasanlage zu bringen. Obengenannte Projekte schaffen neue Vertriebsstrukturen und verbinden diese, wie «Bio für Jede», mit politischem und kulturellem Engagement für den Wandel.

Und natürlich tragen auch wir als Konsumentinnen und Konsumenten mit unserem Kaufverhalten nicht unwesentlichen zu dieser Situation bei. Also: retten Sie bitte bei ihrem nächsten Einkauf den kleinen schrumpligen Apfel;-), Sie HeldIn!

Lebensmittel-Rettungsaktionen gibt es auch anderweitig: zum Beispiel das klassische Containern bei den Supermärkten. Kürzlich durfte ich eine Lieferung degustieren: Parmesan, Fisch, Sandwichs, Gemüse, Aufschnitt und Fisch. Beachtlich, was da alles weggeschmissen wird. Andere hingegen gehen auf Lebensmittelläden zu, so wie Seraina Fritzsche, Mitinitiantin der RestEssBar Winterthur. Aktuell beteiligen sich 30 Personen aktiv an dem Projekt und nehmen von sechs regelmässigen Anbietern Nahrungsmittel entgegen. Diese wandern in den öffentlichen Kühlschrank mitten in der Altstadt und können dort kostenlos abgeholt werden. Ihr Manifest «Gratis für Alle - Zugänglich für Alle - Non Profit» ist Programm. Seraina's Aufforderung: «Die Leute müssen sich der Lebensmittelverschwendung bewusst werden, und dass wir alle unser Konsumverhalten ändern müssen.» Die Freude und das Engagement am Projekt ist spürbar: «Wir bekommen laufend Komplimente und Danksagungen, das ist wirklich sehr sehr schön.» Und so breitet sich die Idee über weitere Städte aus. Es gibt mittlerweile Kühlschrank-Standorte in Luzern, Schaffhausen, Olten, Kreuzlingen, Frauenfeld und St. Gallen.

Aktuelles aus den Projekten

Liliths Garden eröffnet im Juni an der Solothurnstrasse 2 in Grenchen ein Lokal für einen wöchentlichen Lagerverkauf. Marianne Brändle ist ausserdem jeden Samstag mit ihren Produkten auf dem Solothurner Markt in der Altstadt.
Mehr Infos: lilithsgarden.ch

Im Restaurant «Mein Küchenchef» an der Landorfstrasse 7 in Köniz findet am 25. Juni 2016 ab 14 Uhr die Veranstaltung «Wir retten Gemüse» statt - mitorganisiert von Pius Christ (bioloco.ch). Das Motto: Mit gutem Sound von Marco Repeto verarbeiten wir gemeinsam überschüssiges Gemüse. Gratis Essen für alle HelferInnen!
Mehr Infos: mein-kuechenchef.ch

Bio für Jede sammelt aktuell per Crowdfunding für ein neues Hauptquartier für die Rüebli-Revolution.
Mehr Infos: biofürjede.ch

Die Initianten der RestEssBar geben gerne ihr Wissen an alle Interessierten weiter, damit überall RestEssBars entstehen. Auf ihrer Website ist eine ausführliche Anleitung zur Gründung einer Initiative zu finden.
Mehr Infos: restessbar.ch

Ein Blick über Tellerrand und Gartenzaun
Podium am Freitag 20. Mai 2016, 18.30 – 21.30 Uhr,
Kunstmuseum Solothurn

Diskutiert werden Fragen wie: Wie kann eine lokale Ernährungsstrategie aussehen? Welchen Beitrag kann eine urbane Landwirtschaft leisten? Können Stadtpärke landwirtschaftlich genutzt werden? Welchen Nutzen bringen Gemeinschaftsgärten einer Stadt? Podium mit Max Bottini, Initiant des Projektes erntema(h)l, Mathias Stalder (Uniterre) und lokalen AkteurInnen.
Das Projekt «erntema(h)l!» entwirft symbolisch die solidarische Gemeinschaft. Initiiert vom Kunstverein Solothurn und konzipiert von Künstler Max Bottini wird es diesen Sommer vor allem die Parkwiese südlich des Kunstmuseums Solothurn beleben. Dort entsteht nebst einer Hähnchenzucht ein temporärer Gemeinschaftsgarten mit 36 Beeten. Setzlinge von 40 Pflanzenarten aus biologischer Anzucht stehen nun bereit. Am Freitag 20. und Samstag 21. Mai heisst es: auf zum gemeinsamen Anpflanzen!

www.erntemahl.ch, www.uniterre.ch

Impulse für die Transformation von Stadt und Land
Tagung am 22. November 2016 im Von-Rütte-Gut in Sutz.

Die Schweizerische Akademische Gesellschaft für Umweltforschung und Ökologie (saguf) stellt ihre Jahrestagung 2016 unter den Titel «Urbane Agrikultur – Impulse für eine nachhaltige Transformation von Stadt und Land». Sie bietet den unterschiedlichen Akteuren in Urbaner Agrikultur aus Theorie und Praxis eine Austauschplattform. Darüber hinaus wer-den Möglichkeiten und Potentiale diskutiert, die eine Urbane Agrikultur – in all ihrer Vielfalt vom Gemeinschaftsgarten bis zum stadtnahen landwirtschaftlichen Betrieb – für eine nachhaltige Entwicklung von Städten und Landwirtschaft bietet. Eingeladen sind Vertreter/-innen zivilgesellschaftlicher Initiativen ebenso wie Personen aus Stadt- und Kantonsverwaltungen, landwirtschaftliche Unternehmen, und Forschende.

Anmeldung und weitere Informationen ab Juni auf:
www.naturwissenschaften.ch/organisations/saguf/events

Food Waste trifft auf Urban Gardening
Berner Umwelttag am 4. Juni 2016, 10 - 16.30 Uhr,
Tramdepot Burgerzniel

Das Tramdepot wird an diesem Tag Markt- und Ausstellungsplatz zum Thema Nachhaltigkeit. Bei Kaffee und Kuchen erzählen engagierte Personen, wie sie sich mit dem Anbau oder dem Wegwerfen von Lebensmitteln befassen. Mit dabei unter anderen VertreterInnen von:

- Äss-Bar, die in Zusammenarbeit mit verschiedenen Bäckereien in speziellen Verkaufsstellen Backwaren und Patisserie vom Vortag zu einem stark vergünstigten Preis verkauft. (www.aess-bar.ch)
- Zero Waste Switzerland, das die Bevölkerung motivieren möchte, neue nachhaltigere Gewohnheiten anzunehmen, und Anregungen geben möchte zur Abfallreduktion. (www.zerowasteswitzerland.ch)
- Zollinger Samen, die im im Garten des Tramdepots die Vielfalt von Gemüsesorten und gentechfreiem Saatgut zeigen. (www.zollinger-samen.ch)

Neben dem Standbetrieb gibt es Workshops für Kinder, Filmvorstellungen, Musik, nachhaltige Speisen, die Möglichkeit, essbare Insekten zu degustieren und vieles mehr.
Der Berner Umwelttag findet an 11 weiteren Standorten über die ganze Stadt verteilt statt, mit Repair-Café, Bring- und Holtag, Flohmarkt, PflanzBar…

Das ganze Programm unter:
www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/nachhaltigkeit/umwelttag

March against Monsanto & Syngenta
Demonstration: Samstag, 21. Mai 2016, 14 Uhr,
Barfüsserplatz Basel

Einige wenige Grosskonzerne wie Monsanto, Syngenta, Bayer, BASF und DuPont/Dow dominieren den globalen Markt für Saatgut und Pestizide und streben nach noch mehr Macht und Profit. Der Konzern Syngenta mit Hauptsitz in Basel ist weltweiter Marktführer für Pestizide und Nummer drei im Verkauf von Saatgut.
Syngenta treibt die Agrogentechnik und Patentierung von Leben voran und übernimmt zunehmend Kontrolle über unsere Ernährungssysteme. Produkte, wie das hochgiftige in Europa verbotene Pestizid Paraquat und krebsfördernde Stoffe wie Atrazin und Glyphosat gefährden die menschliche Gesundheit und sind beteiligt am massiven Verlust der Biodiversität. Syngentas Neonikotinoide sind Mitverursacher des Bienensterbens.
Die Machtkonzentration im Agrobusiness ist schon jetzt erschreckend und nimmt durch Firmenfusionen weiter zu. 2013 kontrollierten lediglich drei Marktführer über die Hälfte des weltweiten Pestizid- und Saatgutmarktes. Mit der anstehenden Übernahme durch ChemChina würde Syngenta zu einer noch viel einflussreicheren weltweiten Gift- und Gentechschleuder in China, dem Fernen Osten und Afrika. Bei einer chinesischen Verstaatlichung droht zudem ein weiterer Verlust an Transparenz.
Mit intensivem Lobbying vertreten Grosskonzerne wie Syngenta ihre ureigenen Wirtschaftsinteressen bei Zulassungsverfahren und Freihandelsabkommen und untergraben demokratische Strukturen. Vom Versprechen für mehr globale Ernährungssicherheit bleibt dagegen nichts übrig.

www.marchagainstsyngenta.ch

Natur in Biel – jetzt vernetzt

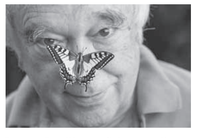
Biel und Region haben neu eine Umwelt- und Naturplattform für alle Events, Erlebnisse, Exkursionen und Veranstaltungen rund um Umwelt- und Naturaktivitäten. Die in diesem Frühjahr lancierte Internetplattform hat zum Ziel möglichst alle Organisationen im Bereich der Umwelt- und Naturangebote aus Biel/Bienne, dem Seeland und dem Berner Jura ins Boot zu holen. An Bord sind bereits der Bieler Vogelschutzverein Milan, Bioterra Seeland, die Naturschule Seeland, Wildrose, Amstutz Trekking & Natur, Energiestadt Biel sowie Blumengeschichten mit dem wilden Blumenfeld im Mösliquartier. Hier ein paar Perlen aus der gemeinsamen Agenda:

FESTIVAL DER NATUR
BIODIVERSITÄT ERLEBEN

Festival der Natur, 20. - 22. Mai: Am Wochenende des internationalen Tages der Biodiversität gibt es in Biel und gleichzeitig schweizweit eine Vielzahl an Veranstaltungen, Informationsständen und Exkursionen aus dem Themenbereich Natur, Artenvielfalt, Landschaft und Ökologie. Koordination in Biel: Energiestadt Biel.
Programm unter: www.festivaldernatur.ch

Unkräuter, Kurs-Vormittag, 28. Mai, 9 - 13 Uhr: Unter dem Titel „des einen Kraut, des anderen Leid", zeigt der erfahrene Gartengestalter Fredi Zollinger in einem Biogarten in Finsternhennen, wie Giersch, Ackerwinde und Co. am ehesten in den Griff zu bekommen sind. Im zweiten Teil erfahren die Teilnehmenden Wissenswertes und volksheilkundliche Anwendungen der «Un»-Kräuter von den Kräuterkundigen Prisca und Hans Peter MüZu. Organisation: Bioterra Seeland.
Anmeldungen bis 21. Mai an Katrin Tschopp (032 392 34 62), danach ohne Platzgarantie.

Bieler Jura entdecken, Exkursion 4. Juni, ab 10 Uhr: Die Geländesportler und Pfadspezialisten Anna-Barbara und Max Etter folgen mit geländegängigen Familie schmalen Wegspuren, erklimmen steile Hänge, geniessen Ausblicke, entdecken spielerisch die Umgebung und erzählen Kulturelles und Geschichtliches. Willkommen sind Familien mit Kindern ab 6 Jahren. Organisation: Natur Schule See Land.
Anmeldungen: info@natur-schule-see-land.ch oder unter 032 322 37 08.



Papa Papillon, Schmetterlings-Event, 11. Juni, 13.30 - 15 Uhr: Auf dem wilden Selbstpflück-Blumenfeld im Mösliquartier flattern an diesem Tag im Rahmen des Möslifestes die Schmetterlinge. Der Berner Schmetterlingszüchter Marc de Roche alias Papa Papillon erzählt inmitten von Blumen über hier heimische Falter, wie es ihnen geht, wie man sie fördern kann und welch unglaubliche Reisen manche machen. Im Anschluss an den Vortrag Verkauf von Schmetterlingspflanzen als Setzlinge. Organisation: Blumengeschichten. Weitere Infos auf: www.blumengeschichten.ch

Alle diese Anlässe und weitere finden sich auf der Naturnetz-Plattform:
www.naturnetz-reseau-nature.ch/

«Die Natur kennt keine Abfälle»

Wer ruckzuck zum grössten Arbeitgeber im Quartier werden möchte, braucht nur eins zu tun: die Grüntonne in die Ferien schicken und im Garten oder auf dem Bal-kon einen Kompost anlegen. Keine Hexerei, wie Beat Anker, Kompostexperte der Bioterra Regionalgruppe Seeland, im Interview aufzeigt.

— — — — — — —
Janosch Szabo
— — — — — — —

Kompost selber machen. Warum soll ich das tun, wenn ich beim Grossverteiler um die Ecke für wenig Geld einen Sack voll kaufen kann?
In erster Linie, weil Grüngut und Rüstabfälle kein Abfall sind. Dazu degradieren wir sie aber, wenn wir sie in der Tonne an die Strasse stellen. 150 - 200 Kilo pro Einwohner der Schweiz und Jahr sind das übrigens. Das muss nicht sein. Wir wollen doch unseren Garten beleben und nicht die Grünabfuhr. Die bezahlen wir mit unseren Steuergeldern. Und wenn wir dann Komposterde kaufen, zahlen wir gleich noch ein zweites Mal.

Gibt's auch qualitative Argumente?
In der Tat. Gekaufter Kompost ist praktisch klinisch tot, weil er mit Hitze bedampft wurde, um jegliche Keimung von Unkrautsamen auszuschliessen. Er wird sich mit dem Gartenboden vermischt zwar umgehend bevölkern. Eigener Kompost ist aber von Anfang an lebendig und ich weiss was drinnen ist. Das ist etwas ganz anderes.

Nun gut, was muss ich tun?
In erster Linie sammeln. Praktisch alle organischen Materialien, Rüstabfälle aus der Küche ebenso wie Grüngut, das im Garten anfällt, eignen sich zum Kompostieren - die Natur kennt schliesslich keine Abfälle. Zum Sammeln empfehle ich zwei Kompostgitter ausgekleidet mit luftdurchlässigem Kompostplastik und einem Deckel: eines für die laufende Sammlung von Grüngut, das zweite für die Umschichtung, wenn des erste voll ist. Empfehlenswert ist eine von vornherein optimale Durchmischung von trockenem und nassem Material. Noch besser ist, zwei Mal im Jahr eine Kompostmiete aufzusetzen…

Moment, das braucht ja richtig viel Platz.
Unser Herz braucht auch Platz. Und der Kompost ist das Herz des Gartens: Pulsierend, im Kreislauf bewegend, ihn mit allen notwendigen Stoffen versorgend. 10 Prozent der Gartenfläche, sagt man, müsse dem Kompost zugestanden werden.

Und wenn ich nur einen Balkon habe?
Auch da gibt es Lösungen: speziell für den Balkon entwickelte geschlossene Kompostbehälter, die bestens funktionieren. Wichtig ist einfach, die darin arbeitenden Lebewesen fortlaufend mit neuem Material zu ernähren, damit sie nicht verhungern. Ganz besonders gern mögen sie übrigens Kaffeesatz. Das ist wie Doping für die Kompostwürmer.

Wie kommen die eigentlich da rein?
Wie bei Allem gibt es das Nötige zu kaufen: Sogenannte Kompoststarter oder ein gar ein Set Kompostwürmer. Man kann sich das Leben aber auch ganz einfach mittels ein bisschen guter Komposterde von Freunden oder Nachbarn ins Haus holen. In einer einzigen zünftigen Hand voll wimmeln mehr Lebewesen als Menschen auf unserem Planeten. Das sollte reichen, um den Kompostierprozess in Gang zu setzen.

Aber Zitrusfrüchte und Bananenschalen sollte ich nicht rein tun, oder?
Solange sie biologischer Herkunft sind, spricht überhaupt nichts dagegen. Einzig rate ich, die Schalen etwas zu zerkleinern, bevor man sie in den Kompostbehälter gibt. Weil generell gilt «je kleiner die Teile desto schneller der Verrottungsprozess» gibt es Kompostfreaks, die alles konsequent in 1 cm grosse Stückchen schneiden. Ich sage nur: es geht auch bequemer.

Stichwort «bequemer». Muss ich - jetzt wieder im Falle von Gartenbesitz - wirklich zuerst sammeln und dann eine Miete aufsetzen? Geht das nicht beides auf einmal?
Doch, aber es ist in diesem Falle schwieriger die richtige Durchmischung zu erreichen. Auf die kommt es nämlich an. In einem Kompost braucht es nebst nassem Material wie Rüstabfälle immer auch trockenes Material: Häckselgut, trockene Pflanzenstängel, Laub, Stroh oder Heckenschnitt, und zwar am besten mit dem Gertel in handbreite Stücke zerkleinert. Nur so kriege ich einen luftigen Kompost hin, in den genug Sauerstoff für die zersetzenden Lebewesen dringen kann. Und das lässt sich beim Aufsetzen einer Kompostmiete einfach besser erreichen als wenn ich in nur einem Gitter oder Behälter kompostiere und dann ständig auf diese Durschmischung achten muss. Aber es geht schon auch.

Und was passiert, wenn ich dieser Durchmischung keine Beachtung schenke?
Dann findet ein unerwünschter sauerstoffarmer Prozess statt und der Kompost beginnt bald einmal zu stinken, wie der Mist vom Bauern. Viele Leute machen zum Beispiel den Fehler, Rasenschnitt direkt nach dem Mähen in grossen Mengen auf den Kompost zu werfen. Das führt zu Fäulnis. Deshalb: Rasenschnitt immer zuerst ein bisschen antrocknen lassen, schon hat er für den Kompost eine ganz andere Qualität. Ausserdem wenn möglich mit anderem Material mischen.

Und wenn ich in meinem Gärtchen keines habe? Soll ich dann den Nachbarn um Heckenschnitt oder Laub bitten?
Klar, Austausch ist immer gut. Vielleicht nimmt er ja dafür gerne ein bisschen vom vielen Rasenschnitt.

Wie sieht es eigentlich mit problematischen Unkräutern wie Giersch, Quecke oder Winden aus?
Guter Punkt. Auch die kompostiere ich, lasse sie aber zuerst zwei drei Tage an der Sonne liegen. Dann sind sie kein Problem mehr. Einzig bei eher seltenen Krankheiten wie Kohlhernie muss man aufpassen und die befallenen Pflanzen am besten im Hauskehricht entsorgen. Rosenzweige und Brombeerenruten würde ich, wenn ich keine Möglichkeit hätte sie zu häckseln, auch eher in die Grüntonne geben.

Zum Schluss noch die zentrale Frage: Wann ist mein Kompost reif?
Da gibt es verschiedene Anhaltspunkte. Erstens: Nimm eine Hand voll davon und drücke sie zusammen. Tritt Saft aus, ist die Komposterde zu nass, bröckelt sie völlig auseinander, ist sie zu trocken. Zweitens: Rieche daran. Kompost sollte wie Walderde duften. Drittens: Mache den Kressetest. Gib dazu ein zwei Handvoll der zu testenden Komposterde in ein grosses Glas, säe Kressesamen drauf, drücke sie fest und verschraube das Glas. Wächst die Kresse unter diesen Umständen krüppelartig und gelblich, ist der Verrottungsprozess noch nicht abgeschlossen, spriesst sie grün und aufrecht ist der Kompost reif.

Links:
Fürs Biogärtnern ganz allgemein:
www.bioterra.ch
Für alles rund ums Kompostieren:
www.kompostberatung.ch
Für kaufbare Wurmkomposter:
www.wormup.ch oder www.biogarten.ch
Für einen Do-it-yourself-Balkonkomposter:
www.silviameister.ch (unter Merkblätter)

Die Kompostarbeiter

In einem gut gepflegten Kompost leben erstaunlich viele Lebewesen. Sie arbeiten Tag und Nacht und verwandeln die kompostierbaren Abfälle in den wertvollen Reifkompost.

Bakterien
Pilze
Kompostwürmer
Springschwänze
Asseln
Tausend- und Hundertfüssler
Schnecken
Milben
Spinnen

Wissenswertes zu all diesen Lebewesen und ihrer Funktion im Kompost auf www.kompostberatung.ch in der Rubrik «Wissen».

Illustrationen: Julien Gründisch

Initiative für Ernährungssouveränität

Die Bauerngewerkschaft Uniterre hat mit 108'680 von der Bundeskanzlei beglaubigten Unterschriften die «Initiative für Ernährungssouveränität» am 30. März 2016 erfolgreich eingereicht. Uniterre hat sich mit über 70 Organisationen, darunter auch die Vision 2035, für die Initiative eingesetzt. Das Begehren verlangt, die einheimische bäuerliche Landwirtschaft zu fördern und auf eine Versorgung mit überwiegend hiesigen Lebens- und Futtermitteln zu achten. Ausserdem sollen gerechte Preise festgelegt und gentechnisch veränderte Organismen verboten werden. In ihrer Medienmitteilung schreibt Uniterre: «Handel ist grundsätzlich nützlich, es sei denn, er gerät ausser Kontrolle und schwingt sich in der Form des Freihandels zum alles beherrschenden System auf. Anstatt die grossen Nahrungsmittel- und Agrokonzerne weiterhin zu privilegieren. Mit der Initiative zeigen wir Wege auf, wie der Handel fairer gestaltet werden kann, um so die bäuerliche und regionale Lebensmittelversorgung zu erhalten.» Damit hat die schweizerische Stimmbevölkerung erstmals die Möglichkeit weltweit über die Einführung der Ernährungssouveränität abzustimmen.

Mathias Stalder

Umweltgerechtes Wirtschaften

Am 25. September stimmen wir über die Initiative „Für eine nachhaltige und ressourceneffiziente Wirtschaft", kurz „Grüne Wirtschaft", ab. Sie hat zum Ziel, Umweltprobleme wie Klimawandel, Verschmutzung und Zerstörung von Lebensräumen mit einem neuen Ansatz umfassend zu bekämpfen. Der Weg dahin führt über eine bessere Nutzung der Ressourcen. Wiederverwenden, reparieren, rezyklieren statt wegwerfen. Langlebige und reparierbare Produkte statt Wegwerfware. Erneuerbar, nachwachsend und von der Natur abbaubar statt Übernutzung.

— — — — — — —
Barbara Schwickert
— — — — — — —

Wenn alle Menschen auf der Welt so konsumieren würden wie wir in der Schweiz, bräuchte es die Rohstoffe von fast drei Planeten. Wir leben auf Kosten der nächsten Generationen. Dazu kommt, dass rund 70% der Umweltbelastung unseres Konsums im Ausland stattfindet.
Deshalb verlangt die Initiative „Grüne Wirtschaft" konkret, bis 2050 einen langfristigen und global tragbaren Ressourcenverbrauch (ökologischer Fussabdruck).
Beispiele für umweltgerechtes Wirtschaften gibt es bereits viele. Auch in Biel. Wir fördern erneuerbare Energien und Energieeffizienz. Beide finden in der Bevölkerung grosse Akzeptanz. Da wir die Wertstoffe von Haus zu Haus einsammeln, sind die Menschen auch gerne bereit, diese Wertstoffe der Kehrichtabfuhr gesondert mitzugeben. So unterstützen wir die Wiederverwertung (siehe Text in rechter Spalte).
Doch braucht es auch Suffizienz, also Verhaltensänderungen, mit dem Ziel, dass die wertvollen Ressourcen gar nicht mehr im heutigen Ausmass verbraucht werden. Das tönt nach Verzicht, nach Einschränkung… ist es aber nicht! Es gibt bereits heute viele spannende Projekte, die erfolgreich und lustvoll umgesetzt werden.
Oft steht dabei das Teilen im Zentrum. Warum brauche ich alles selber und meine Nachbarin auch? Wir können vieles teilen statt selber besitzen. Teilen bedeutet auch, mit Menschen in Kontakt zu kommen. Als Dank für die ausgeliehene Bohrmaschine lade ich den Nachbarn ein, mein neues Werk zu bestaunen, um nur ein Beispiel zu nennen. Darum sind auch Projekte wie Nachbarschaftshilfe sehr wichtig. Sie tragen zur Suffizienz bei und stärken die Kontakte in den Quartieren.
Diese Ausgabe der Vision 2035 zeigt viele weitere Beispiele. Ich bin stolz auf das Engagement der Menschen in Biel, die die ersten Schritte hin zu umweltgerechtem Wirtschaften unternehmen. Braucht es da aber die Initiative „Grüne Wirtschaft" überhaupt noch?
Ja, denn wir sind erst am Anfang des Weges. Die Regeln der Wirtschaft sind heute so, dass die Zerstörung unserer Lebensgrundlagen lukrativ ist. Umso mehr freut mich, dass der Bundesrat das Anliegen der Initiative aufgenommen und dem Parlament nötige Gesetzesänderungen vorgeschlagen hat. Leider wollte das Parlament nichts davon wissen und hat alle Vorschläge abgelehnt. Deshalb werde ich am 25. September ein grosses Ja zur Initiative „Grüne Wirtschaft" einlegen. Machen Sie es bitte auch so. Vielen herzlichen Dank!

Barbara Schwickert, Gemeinderätin,
Direktorin Bau, Energie und Umwelt

Was aus dem Bieler Recycling-Sammelgut wird

Grünabfälle machen den bedeutendsten Teil der Separatsammlungen aus. In Biel waren es 2015 total 3555 Tonnen, das entspricht gut 65 kg pro Einwohnerin und Einwohner. Dieses Grüngut liefert die Stadt Biel der Berom AG in Brügg. Diese verrechnet eine Verwertungsgebühr von zwischen 90 und 140 Franken pro Tonne, je nach Art und Qualität des Materials, nimmt eine Grobsortierung vor, schreddert das Material und überführt es dann an andere Firmen: ein Grossteil, 65-70 Prozent, kommt in die Vergärungsanlage der Kompogas AG in Aarberg (alles wasserhaltige Material wie Rüstabfälle und Rasenschnitt) beziehungsweise in eine Biomasse-Verbrennungsanlage in Bern (grössere Holzabfälle guter Qualität). Der Rest wird von der Kompogas AG in Grenchen kompostiert. Eine Zahl noch dazu: 1 Tonne Grünabfälle ergeben 3 Kubik geschreddertes Material. Daraus wird schliesslich 1 Kubik Kompost, der verkauft wird. Abnehmer dieser wertvollen Erde sind vor allem Landwirtschaftsbetriebe. Bei der Berom AG können aber auch Private und Gartenbaubetriebe Kompost beziehen.

Altpapier, das die Bielerinnen und Bieler einmal im Monat an die Strasse stellen dürfen, steht an zweiter Stelle der Recyclingmaterialien. In den letzten vier Jahren hat die Menge des gesammelten Altpapiers allerdings um 13% abgenommen auf zuletzt 2572 Tonnen oder umgerechnet 47 kg pro Kopf (Stand 2014). Strasseninspektor Silvan Kocher sagt dazu auf Anfrage: «Mit den elektronischen Medien hat die Produktionsmenge der Printmedien kontinuierlich abgenommen. Die rezessionsbedingte Reduktion von Inseraten hat auch zu weniger umfangreichen Tageszeitungen geführt.» Das eingesammelte Altpapier wird in Biel auf Bahnwagen verladen und dem Altpapierwerk Utzenstorf zugeführt. Dieses stellt daraus wieder Zeitungspapier her.

Bieler Altglas, auf Platz drei, wird nicht etwa eingeschmolzen und zu neuen Flaschen verarbeitet sondern zu Isolationsmaterial. Seit 2007 bekommt das monatlich gesammelte Altglas die Firma Misapor in Dagmersellen, die daraus Schaumglasschotter herstellt, das beispielsweise zur Wärmedämmung eingesetzt wird. 2014 lieferte Biel 1897 Tonnen Altglas, sprich 34.5 kg pro EinwohnerIn.

Bleiben noch Altmetall und Aluminium. Da kamen 2014 bei den zweimonatlichen Sammlungen knapp 232 Tonnen zusammen, welche die Stadt Biel verkauft. In ihrem Geschäftsbericht ist dazu vermerkt: «Die Erlöse für Altmetall blieben weiterhin auf tiefem Niveau.» Der Ertrag betrug Fr. 35'068.–
Der Bieler Strasseninspektor Silvan Kocher sagt zudem auf Anfrage: «Biel befürwortet die Kreislaufwirtschaft und bietet als einzige Stadt ihren Bürgerinnen und Bürgern eine Sammlung von Haus zu Haus an.» Dass die Wertstoffe einfach direkt vor die Haustüre gestellt werden können, schätze die Bevölkerung und beeinflusse wiederum die Kreislaufwirtschaft.

Janösch Szabo

Westast so nicht!

Der Autobahn-Ostast ist gebaut. Mit dem Westast droht nun die Stadtzerstörung! Das muss verhindert werden. Doch welche Macht kann das Nationalstrassengesetz in seine Schranken weisen? Das Komitee «Westast so nicht!» hat den visionären Kampf aufgenommen. Was nicht gebaut ist, kann man ändern!

— — — — — — —

Daniel Sigrist, Thomas Zahnd,
Komitee Westastsonicht!

— — — — — — —

Die Geschichte beginnt vor ziemlich genau 56 Jahren. Am 12. Juni 1960 verabschiedete das eidgenössische Parlament den sogenannten Netzbeschluss, der festlegte, welche Autobahnen in der Schweiz gebaut werden sollen. Die A5 gehörte dazu. Wie die Autobahn durch oder um Biel herum geführt werden soll, wurde nicht definiert. Als unverrückbar gilt aber: Was im Netzbeschluss enthalten ist, wird gebaut.

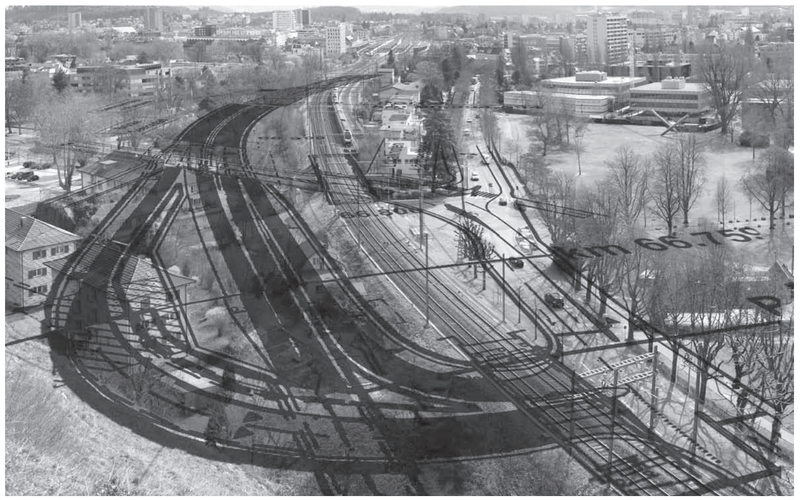
Und wie! Vierspurig vom Brüggmoos bis zum Vingelztunnel, viele Meter tief und wegen der Anschlüsse zwei enorme Löcher in die Stadt reissend. Das alles für 2 Milliarden Franken und mehr.

Stadtwanderer Benedikt Loderer bringt es auf den Punkt: «Der Bau dieser Autobahn ist ein gewaltiger Eingriff in die Stadt, es ist keine Umfahrung, sondern ein Durchbohren, getreu dem eidgenössischen Grundsatz: Wenn wir ein Problem nicht lösen können, können wir es immer noch vergraben. Das Geld dafür haben wir.»

Zerstörungsachse Autobahn A5-Westast

Der Westast der Autobahn A5 reicht von der Verzweigung Brüggmoos bis zum Anschluss Rusel am Westportal des Umfahrungstunnels Vingelz. Er soll auf dieser ganzen Strecke vierspurig gebaut werden. Der Vingelztunnel, in den er mündet, derweil ist zweispurig. Zur Autobahn A5-Westast gehört auch der Zubringer rechtes Bielerseeufer, der den Verkehr aus Richtung Ipsach auf die A5 führen soll.

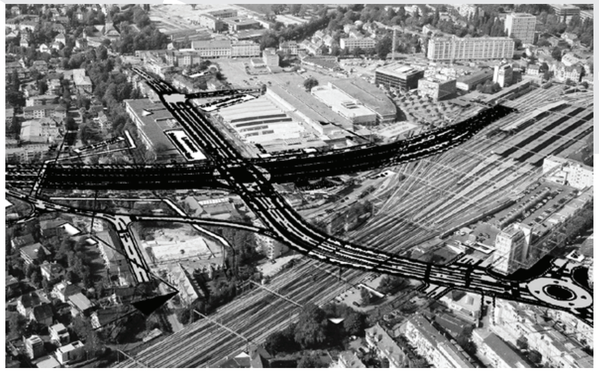
Lange wurde davon ausgegangen, dass die Autobahn A5-Westast gänzlich unterirdisch verlaufen würde. Dies sah das vom Bundesrat 1999 genehmigte generelle Projekt vor. Im September 2007 machten aber Bund und Kanton klar, dass es einen offenen Abschnitt beim Autobahnanschluss Bahnhof geben würde. Begründet wurde dies mit verschärften Sicherheitsvorschriften seit den grossen Tunnelunfällen im Mont Blanc und Gotthard. Damit die Lüftung gewährleistet werden kann, braucht es eine teilweise offene Autobahn. Der Preis: zwei riesige Löcher, ein kaputtes Stadtzentrum.



Massiver Eingriff in den Erholungsraum: Der geplante offene Autobahnanschluss am Strandboden

Was droht?

Die offenen Autobahnanschlüsse am Bahnhof und Strandboden zerstören den Stadtraum. Sie werden wie Magnete wirken und zusätzliche Autos in die Stadt pumpen, und das bei einem Verkehrsaufkommen, das bereits jetzt zu 80 Prozent hausgemacht ist. Durchgangsverkehr, für den die Autobahn eigentlich gedacht ist, gibt es in Biel nur wenig. Wie auch immer: Die Verkehrsmodelle zeigen jedenfalls, dass am Ende der 15-jährigen apokalyptischen Bauerei nicht weniger, sondern mehr Verkehr auf den Bieler Strassen zirkulieren wird. Die an anderen Orten gebauten Autobahnsünden werden in Biel wiederholt, in Zürich oder Bern werden sie teuer repariert.



Der geplante offene Autobahnanschluss am Bahnhof: Wer soll dort wohnen?

Autobahnanschluss Strandboden

In der Seevorstadt ist ein Halbanschluss vorgesehen. „Halbanschluss" bedeutet, dass man nur in eine Fahrtrichtung ein- bzw. ausfahren kann. Der Autobahnanschluss Strandboden besteht aus zwei grossen Löchern, unterbrochen durch die Seevorstadt. Das Loch im Krautkuchen soll 100 Meter lang und 25 Meter breit werden. Die Fahrbahn liegt 11 Meter tiefer. Der prächtige Baumbestand wird geopfert, denn der Autobahnbau kennt keine Gnade. Das zweite Loch entsteht am Rande der Jurakante, direkt unter dem Pavillon. Die Häuser im Geviert von Jurafuss - Bahndamm - Alpenstrasse sind zum Abbruch verurteilt. Das elliptisch eingequetschte Loch hat eine Länge von 160 Metern und eine Breite von 55 Metern. Längsseitig sind die Zu- und Abfahrtsstreifen vorgesehen. Die Fahrbahn der Autobahn liegt 11 Meter tiefer.

Der Autobahnanschluss Strandboden ist also insgesamt 260 m lang, 25 m bis 55 m breit und 11 m tief - ein gigantisches Loch; ein Unort am Seeufer. Ein beträchtlicher Teil des Strandbodens wird umgestochen und in eine betonierte Verkehrsmaschine umgestaltet. Mehr als 250 Bäume werden gefällt.

Rosskastanienallee entlang der Neuenburgstrasse

Damit der Autobahnanschluss Strandboden verkehrstechnisch reibungslos funktioniert, wird die eindrückliche Rosskastanienallee aus den 1920er-Jahren entfernt: 35 mächtige, hochgewachsene Bäume. Die Begründung aus dem Bericht zum Ausführungsprojekt: „Verursacht durch den Autobahnanschluss Strandboden und die neue, verbreiterte Neuenburgstrasse, können die alten Bäume nicht mehr erhalten bleiben. Die Neupflanzung ermöglicht es, die Baumreihe in der richtigen Lage als präzise runde Linie vom Strandboden bis in die folgende Gerade der Neuenburgstrasse Richtung Vingelz zu ziehen."

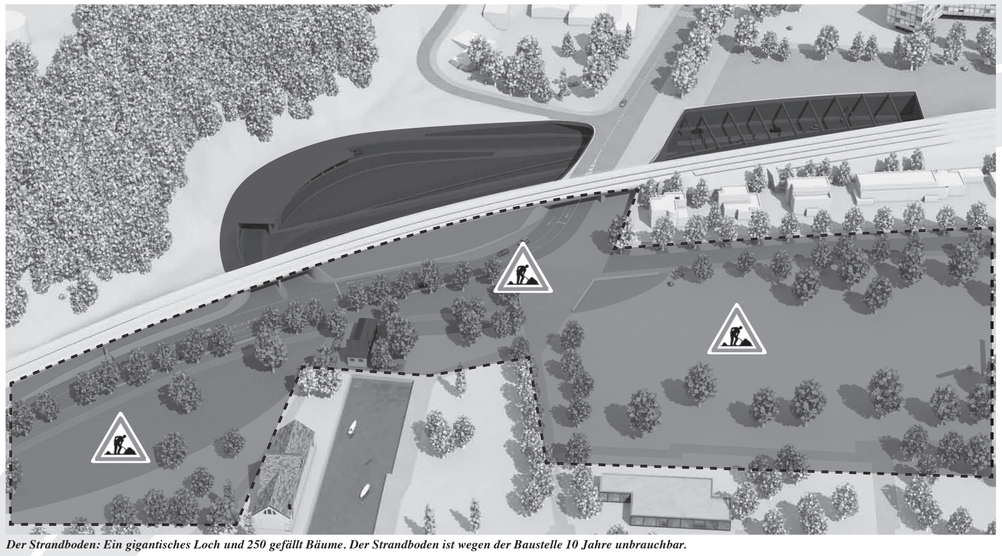
Die neu gepflanzten Linden und Spitzahorne werden in den Jahren 2045 - 2050 voraussichtlich einen Kronendurchmesser von 6 Metern aufweisen und ca. 9 Meter hoch sein. Die bestehenden Bäume sind 30 Meter hoch.

Auf dem Strandboden werden der Autobahn Bäume und Häuser geopfert, konkret der Bootsverleih der Neptun AG und alle Häuser im Geviert Bahndamm - Alpenstrasse. Während mehr als 10 Jahren wird dieses Gebiet von der Baustelle belegt. Der übrig bleibende schmale Streifen am Seeufuer ist lärmig und staubig. Wir Stadtbewohnerinnen und Stadtbewohner können die Erholung am See über Jahre hinweg vergessen! Der Autobahnbau nimmt keine Rücksicht auf Gefühle und Sentimentalitäten. Die Autobahn zerstört das romantische Bild, durchschneidet die Flanier-, Spiel- und Erholungszone Strandboden und hinterlässt den Autobahnanschluss Strandboden.

Autobahnanschluss Bahnhof

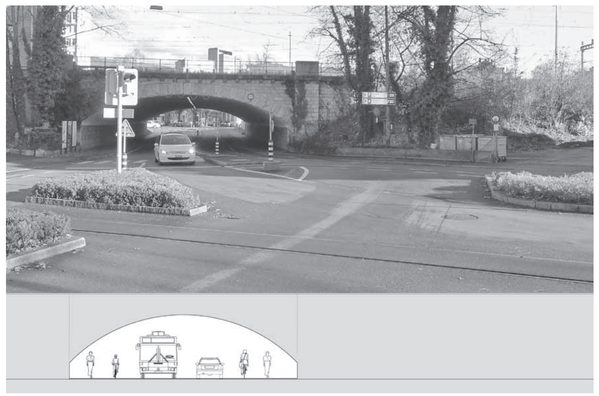
Mitten in der Stadt, unmittelbar neben dem Bahnhof, dem Neubau Campus Biel / Bienne der Berner Fachhochschule und dem InnoCampus ist die Autobahnmaschine auf drei Etagen geplant. Der Autobahnanschluss Bahnhof ist mit Abstand das aufwändigste und komplexeste Bauwerk des A5-Westastes. Das monströse Bauwerk besteht aus einem Vollanschluss im Zentrum von Biel (man kann in beide Fahrtrichtungen auf die A5 ein- bzw. ausfahren). Die Autobahn mit einem 275 Meter langen und 45 Meter breiten offenen Abschnitt liegt im Verlauf der Salzhausstrasse. Auf der untersten Ebene – 14 Meter unter dem bestehenden Boden – liegt die Fahrbahn. Auf der nächsthöheren Ebene – immer noch unter Terrain – befindet sich ein grosser Anschlusskreisel mit einem Durchmesser von 60 Metern. Zwei Rampen verbinden diesen mit dem städtischen Strassennetz. Lokalverkehr, Velofahrer und Fussgängerinnen zirkulieren auf der obersten Ebene, auf Terrainhöhe. In dem gigantischen Loch des Autobahnanschlusses Bahnhof fände die ganze Altstadt Nidau Platz.

(Fortsetzung auf Seite 13 oben)

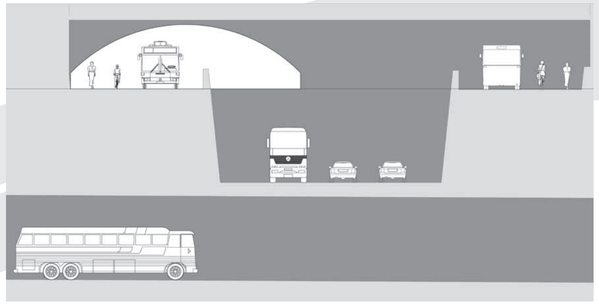


Quelle: Webseite TBA Kanton Bern. Hervorhebungen Vision2035

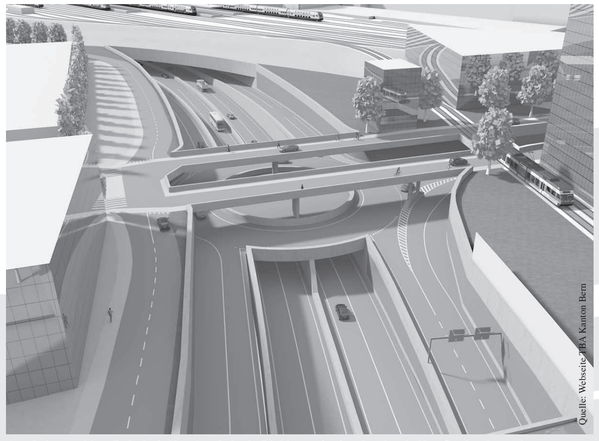
Der Strandboden: Ein gigantisches Loch und 250 gefällt Bäume. Der Strandboden ist wegen der Baustelle 10 Jahre unbrauchbar.



Unterführung Murtenstrasse heute. Hier soll der geplante Autobahnanschluss gebaut werden.

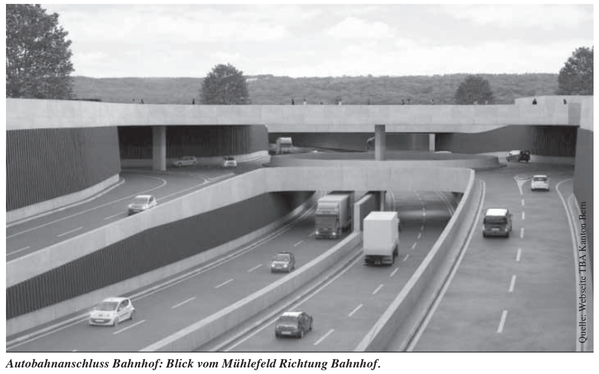


Unterführung Murtenstrasse geplant: Dreistöckig und dreimal so breit.



Quelle: Webseite TBA Kanton Bern

Autobahnanschluss Bahnhof: 1km Autobahn in Biel kostet fünf mal mehr als 1km Gotthardtunnel.



Quelle: Webseite TBA Kanton Bern

Autobahnanschluss Bahnhof: Blick vom Mühlefeld Richtung Bahnhof.

Murtenstrasse

Der Durchschlag unter den Bahngeleisen, der die Murtenstrasse in Richtung Innenstadt führt, wird mehr als verdoppelt: in der Breite von heute 15 auf 35 Meter, in der Höhe von 3.5 Metern auf ejnen Graben von bis zu 12 Metern Tiefe. Die Autobahn wird damit an den Kreisel Verresius angeschlossen. Dabei ist noch unklar, wie und ob man den Bahnhof zu Fuss, mit dem Velo oder dem Bus in nützlicher Zeit erreichen kann, zum Beispiel aus dem Mühlefeld oder dem Gurnigelquartier.

Salzhausstrasse

Während der Bauzeit wird die Salzhausstrasse / Murtenstrasse während 5 bis 10 Jahren für jeglichen Verkehr – auch Fuss- und Veloverkehr – gesperrt. Der Verkehr soll auf der neuen Keltenstrasse, der Aebistrasse mit der zu schmalen Unterführung und der Zukunftsstrasse geführt werden.

Weidteile

Die Autobahn führt in diesem Gebiet nicht durch einen unterirdischen Tunnel, sondern durch einen geschlossenen Kasten, der stellenweise mehr als 3 Meter aus dem Erdreich ragt. Dieser Kasten ist viel breiter als die heutige Strasse, das Quartier wird immer noch von Verkehrsanlagen zerschnitten.

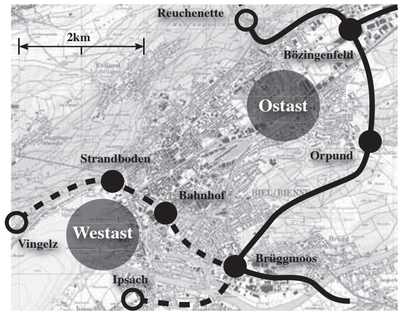
Was kostet das?

1 km Westast kostet rund fünf mal mehr als 1 km Gotthardtunnel. Die Autobahn A5-Westast ist unvorstellbar teuer. Für deren Bau sollen Fr. 2'000'000'000 (2 Milliarden) bezahlt werden – ohne die verkehrlich flankierenden Massnahmen, die auch noch Fr. 75'000'000 (75 Millionen) kosten sollen. Die Kostenschätzungen sind vage, beträchtliche Mehrkosten sind absehbar, wenn man bedenkt, dass die Bagger erst 2025 auffahren werden.

Das Vorhaben wird den Kanton Bern mindestens Fr. 250'000'000 (250 Millionen) kosten – kein Klacks für den finanziell arg angeschlagenen Kanton! Was geflissentlich übersehen wird, sind die hohen Betriebs-, Unterhalts- und Energiekosten. Die Lüftung, Beleuchtung und speziell die Grundwasserschutzmassnahmen für die Autobahn A5-Westast werden jährlich auf rund Fr. 2'000'000 (2 Millionen) zu stehen kommen, wie das Komitee «Westast so nicht» aufgrund eingehender Recherchen schätzt.

Was tun?

Autobahnanschlüsse in der Stadt sind für Biel unverträglich. Doch was kann man tun? Am einfachsten wäre, wenn die Autobahnbauer einen Tunnel vom Brüggmoos nach Twann bohrten. Dies wäre viel billiger, es würden keine Löcher in die Stadt gerissen und die Weidteile nicht mit einem aus dem Erdreich ragenden Kasten verschandelt. Eine Stadt wie Biel mit rund 55'000 EinwohnerInnen braucht nicht fünf Autobahnanschlüsse: die Anschlüsse Bözingenfeld, Orpund und Brüggmoos genügen.



5 Autobahnanschlüsse sind zuviel für Biel

Es gibt weitere Alternativen: In Biel ist mit dem Westast eine Nationalstrasse der 2. Klasse geplant, Richtung Twann führt sie als Strasse 3. Klasse weiter. In Twann fahren Velos und Traktoren auf der Nationalstrasse; in Biel ist wegen der hohen Anforderungen alles überdimensioniert. Eine Umklassierung des Streckenabschnitts zwischen Brüggmoods und Strandboden in eine Nationalstrasse 3. Klasse würde Spielraum für bessere Lösungen schaffen, für die es keine Autobahnanschlüsse braucht. So könnte beispielsweise die heutige Bernstrasse vom Brüggmoos bis in die Seevorstadt in einen städtischen Boulevard umgebaut werden, mit Alleen, Plätzen und langsamerem Verkehr als heute. Im Kanton Bern gibt es einige Beispiele von Strassen, die mit viel Verkehr auch für Fuss- und Veloverkehr gut funktionieren, z.B. die Seftigenstrasse in Wabern oder die Hauptstrasse in Köniz, auf der Tempo 30 gilt.

Wird die Autobahn eröffnet, rechnen die Autobahnbauer auf vielen Strassen mit mehr Verkehr als heute. Auch die Staus auf der Seevorstadt werden bleiben, und die Altstadt wird nach wie vor wegen der stark belasteten Kanalgasse von der übrigen Stadt getrennt sein. Die Autobahnanschlüsse bringen also nichts. Weshalb ist das so? In Biel wird mehr Auto gefahren als anderswo, wie der Mikrozensus Mobilität und Verkehr aufzeigt, im Rahmen dessen letztmals 2010 das Verkehrsverhalten der Schweizer Bevölkerung erhoben wurde. Wenn andere Schweizer Städte mit weniger Autoverkehr auskommen, sollte es auch die Stadt Biel schaffen – wie sie es übrigens auch während der Expo 02 geschafft hat. Übergeordnete Zielsetzungen in der Agglomeration Biel verlangen eine Reduktion des Autoverkehrs: Städteinitiative, Agglomerationsprogramm, Regionales Gesamtverkehrs- und Siedlungskonzept, Energiestadt usw.: die Verkehrsreduktion ist zwingend! Die Stadtbehörden und Projektverantwortlichen müssen handeln. Gefordert sind Taten statt Lippenbekenntnisse.

Wie das Komitee „Westast so nicht" aus gut unterrichteten Quellen weiss, zweifeln selbst innerhalb der projektierenden Stellen des Bundesamtes für Strassen und des Kantons Bern immer mehr Beteiligte am Projekt. Ebenso wird den Bieler PolitikerInnen langsam bewusst, auf was sie sich eingelassen haben. Die Zweifel sind begründet: die extrem hohen Kosten und die zu erwartenden Mehrkosten; der fehlende Nutzen; fünf Autobahnanschlüsse auf engstem Raum für eine Kleinstadt; die offenen Wunden am Bahnhof und Strandboden; die Opposition der Bieler Bevölkerung und die ungewisse Realisierung der flankierenden Massnahmen. Sie ist ungewiss, weil die Kosten nicht gesichert sind. Sie sollen nämlich zu einem grossen Teil von Biel getragen werden. Die Bieler Bevölkerung hat bekanntlich vor Kurzem die Umgestaltungen von Bahnhofplatz und Neumarktplatz mit dem Argument der Verschleuderung von Steuergeldern abgelehnt. Deshalb werden wirksame flankierende Massnahmen ebenfalls an der Volksabstimmung scheitern. Zur Erinnerung: Über das Grossprojekt Autobahn A5 gibt es keine Volksabstimmung!

Zeitplan

Die öffentliche Planauflage ist für Oktober 2016 vorgesehen.

Die Autobahn soll im Jahr 2035 eröffnet werden – Vision 2035 hingegen steht für eine andere Lebensqualität!

Daniel Sigrist und Thomas Zahnd sind diplomierte Raum- und Verkehrsplaner FH FSU. Sie führen gemeinsam die planum biel ag und waren unter anderem an der Projektentwicklung der autofreien Siedlung «Wohnen am Fabrikgässli» und der Gründung der Genossenschaft FAB-A beteiligt.

www.westastsonicht.ch

INFOBOX

Das Komitee «Westast so nicht!» wurde am 19. November 2015 gegründet. Es zählt bereits über 70 Mitglieder, laufend kommen neue dazu. Ziel ist, den Bau des Autobahn A5-Westastes in der vorliegenden Form zu verhindern und die Grundlage für eine zukunftsgerichtete Stadtentwicklung zu schaffen.

Das Komitee führt unter anderem öffentliche Stadtwanderungen entlang der Zerstörungsachse A5 durch.
Die nächsten Termine: Mo, 23. Mai, 20 Uhr, **Do, 26. Mai,** 18 Uhr, **Di, 7. Juni,** 18 Uhr, **Sa, 11. Juni,** Zeit noch offen.
Treffpunkt: Talstation Magglingenbahn.

Mitglied werden: Anmeldung über www.westastsonicht.ch;
Jahresbeitrag: CHF 20.— PC-Konto 61-723340-2

Kinderseite

Liebe Kinder Dies ist eure Seite. Ihr, die ihr die Welt so ursprünglich und unbekümmert und voller Neugier mit alten Augen erkundet, seid auch Teil der Vision. Mehr noch: Ihr seid es, die uns die Kraft gibt, beständig an der Verwirklichung zu arbeiten, uns immer wieder aufzuraffen, bei allem Leid auf dieser Erde, einzustehen, für unsere Träume von einer besseren, gerechteren, gesünderen und liebenswürdigeren Welt. Für uns und für euch. Liebe Kinder, lasst uns eure Wünsche, Visionen und Ideen wissen. Denn wer kann besser als ihr, wovon ihr träumt, was ihr zu dem und jenem denkt, ihr drückt es einfach aus. Und das ist gut, was Sache ist? Ihr sagt, was euch nicht passt, ganz unverblümt - auch was ihr wollt.

Theos Maus und ihre Reise im Süssmost-Karton

Es war einmal eine kleine Maus mit feinem braunen Fell, die gehörte einem kleinen Bub namens Theo. «Plüschmaus» nannten sie die Erwachsenen durchwegs, ja selbst Theos etwas älterer Bruder brauchte dieses Wort, wenn er fies sein wollte. Einzig Theo wusste, wer sie wirklich war. Eine Maus, die jenen Plüschmäusen aus dem Warenhaus verblüffend ähnlich sah, in der aber richtiges Leben steckte. Sie wollte niemanden damit erschrecken, weshalb sie sich des Tages schön ruhig hielt. Nach dem Eindunkeln aber gab es kein Halten mehr. Dann wurde sie quicklebendig, kam aus ihrer Ecke in Theos Bettchen hervor, schnüffelte herum, quietschte leise und liess sich, sobald Papa oder Mama nach dem Gutenachtlied das Zimmer verlassen hatten, von Theo alles erzählen, was er den ganzen Tag lang so erlebt hatte. Danach, wenn ihm die Augen zugefallen waren, machte sie sich selbst auf die Socken, um Abenteuer zu erleben.

Sie hatte so schon beinahe das ganze Haus erkundet. Einmal in einem Anfall von Wagemut, als im Sommer das Fenster einen Spalt breit offen gestanden hatte, war sie sogar vom Kinderzimmer bis zum Wohnzimmer und wieder zurück auf der Dachrinne balanciert. Aus dem Augenwinkel hatte sie im Garten unten zwei Katzenaugen leuchten sehen. Und über ihren Kopf war ein grosser schwarzer Vogel hinweggerauscht. Sie hatte Theo von diesem Wahnsinnsausflug nie erzählt. Er hätte sonst sicher immer alle Fenster geschlossen.

Einzig der Keller war noch nicht bis in die letzte Ecke erforscht. Eine weitere Expedition dorthin stand nun auf dem Programm. Es war ein Spätsommerabend. Draussen regnete es. In der Küche schnappte sich Theos Maus einen vom Tisch gefallenen Apfelschnitz als Proviant, dann versteckte sie sich nahe der Wohnungstür, um auf die Rückkehr von Herrchen und Hund von ihrem Abendspaziergang zu warten. Hinter die Tür legte sie einen Gummiball aus dem Kinderzimmer, der, kaum wurde die Tür geöffnet, von ihr angestossen geräuschvoll den Gang entlangrollte. Der Trick klappte fast immer. Die Aufmerksamkeit der Rückkehrer war zumindest für einen Moment beim Ball, während sie, die Maus, unbemerkt ins Treppenhaus hinaus huschen konnte.

So auch an diesem Abend. Ratzfatz hatte sie das Treppengeländer erklommen und rutschte nun auf dem Handlauf in einem Affenzahn die zwei Stockwerke bis zur Haustür hinunter. In der ersten Kurve konnte sie noch an sich halten, in der zweiten aber entfuhr ihr unweigerlich ein Freudenschrei. Doch den hörte schon niemand mehr, genauso wenig wie den dumpfen Aufprall, den es jeweils gab, wenn die Maus über das Ende des Geländers hinaussegelte und alle Viere von sich gestreckt an der Haustür landete, ihrem Bremsblock. Das Manöver hatte sie lange genug geübt, um sich nicht zu verletzen.

Jetzt aber ab in den Keller, rein ins Abenteuer. Es gab da zwischen all dem Gerümpel so unendlich Vieles zu entdecken. Und erst die vielen Turngeräte, die man hier ungestört ausprobieren konnte. Einen alten Liegestuhl, ein rostiges Velo und das beste von allem: ein ausrangierter Wäscheständer, an dessen dünnen Stangen man sich als Maus vorzüglich entlanghangeln und Klimmzüge üben konnte bis einem schier die Arme abzufallen drohten. So ging es auch in dieser Nacht rund im Keller, während oben im Haus die Kinder und bald auch die Erwachsenen seelig schliefen. Jedoch, auch Theos Maus wichen irgendwann die Kräfte. Sie musste unbedingt ein Nickerchen machen, nur ein halbes Stündchen. Dafür eigneten sich besonders die Süssmostkartons, die in einer Ecke lagerten. Schwupps hineingekrochen war man schon in Sicherheit. Denn auch wenn nun plötzlich jemand des nachts in den Keller hinunter stieg, was äusserst selten vorkam, konnte sie niemand sehen. Ein vorzügliches Versteck.

In dieser Nacht allerdings verfiel Theos Maus statt nach einem Weilchen wieder aufzuwachen in einen tiefen Schlaf. Sie hatte wohl einfach zu viele Abenteuer erlebt in den letzten Nächten. Jedenfalls war sie bei Sonnenaufgang immer noch nicht zurück in Theos Bettchen oben im zweiten Stock, sondern wachte erst auf, als sie ruckartig samt Süssmostkarton hochgehoben wurde. Was für ein Schreck. Sie rieb sich die Augen, sah aber nichts. Ihre Ohren sagten ihr, dass jemand sie nun die Kellertreppe hinauftrug, oder besser gesagt ihren Nickerchen-Süssmostkarton und wohl auch gleich noch die anderen sieben Stück. Dann ging alles ganz schnell. Dieser Jemand packte die Kartons auf den Gepäckträger eines Velos, das erkannte sie an den Geräuschen und daran, dass sie ordentlich zusammengedrückt wurde. An eine Flucht war nicht mehr zu denken. Kurz darauf nahm der Jemand Fahrt auf. Der Maus pfiff Wind um die Ohren, eine Ritze hatte sich im Boden des Süssmostkartons durch das Zusammendrücken aufgetan. Da hindurch konnte sie jetzt ein bisschen etwas sehen: Autos, Häuser, Bäume. Wusch, wusch, wusch. Sekundenbruchteile lang. Sie schloss die Augen, krallte sich im Karton fest und machte ein kleines Angstpipi.

Die Fahrt dauerte eine gefühlte Ewigkeit. Dann nahm der Jemand die Kartons und damit auch sie vom Gepäckträger, schleppte den Packen in sein Haus, eine steile Treppe hoch, quetschte alles in einen Sack, löschte das Licht und ging. Stille. Theos Maus atmete tief durch, so gut es ging in dem gefalteten Karton. War das nun wirklich alles geschehen oder bloss ein böser Traum? Ihr noch immer rasendes Herz sagte: es war wirklich geschehen. Wobei, auch Alpträume können Herzrasen verursachen, wie ihr plötzlich einfiel. Also fragte sie zur Überprüfung ihre Ohren. Die sagten «kein Traum», weil sie unbekannte Menschenstimmen von unten hörten. Die Nase war gleicher Meinung. Sie roch eine Umgebung, die sie noch nie gerochen hatte. Und die Augen würden gleich sehen, was nun feststand: sie hatte diese windige Reise an einen ihr völlig fremden Ort wirklich gemacht - und überlebt. Vorsichtig suchte sie den Ausgang aus dem Karton. Einfacher gesagt als getan war. Der Jemand hatte die Kartons ziemlich zusammengequetscht.

Janosch Szabo

Wo Theos Maus nun gelandet ist und wie ihre Reise weitergeht, erfährst du in der nächsten Vision.

Schreibt uns Geschichten, zeichnet, malt Ideen für die Zukunft. Wir freuen uns auf eure Post an: Vision 2035, Rainstrasse 4, 2503 Biel oder info@vision2035.ch

Ecrivez-nous des histoires, des dessins, et vos idées pour un joli monde. On se réjouit de recevoir des nouvelles: Vision 2035, Rue du Crêt 4, 2503 Bienne ou info@vision2035.ch

Retour du chantier des enfants !

Cette année encore, les enfants de Bienne auront la possibilité de taper du marteau et de creuser la terre. Depuis à peu près un mois, le chantier des enfants a rouvert ses portes – cette fois-ci sur une friche de la rue des cygnes.

– – – – – – – –
Marc Schütz
Traduction: Nassima Rahmani
– – – – – – – –

Des caisses traînent un peu partout et l'air résonne de coups de marteau, de bruits de scie et de cris d'enfants. Dans des nuages de poussière et un parfum de feu de bois, ça bouge et ça travaille, avec des casques jaunes qui ponctuent le tableau. Mais quelque chose contraste par rapport à un chantier normal : au lieu d'adultes, il s'agit là d'enfants en âge scolaire ! Rue des cygnes, au pied de la gare de marchandises, le second chantier des enfants a ouvert ses portes en plein cœur de Bienne. Cette année, l'association initiatrice de ce projet a pu obtenir une friche gratuite de l'Espace Real Estate SA. Elle offre la possibilité de construire et de créer à des enfants de tous horizons socio-culturels : à partir de matériaux de tous genres, planches, palettes et poutrelles, les petits travailleurs construisent des cabanes, des labyrinthes et même des tours d'immeubles. Indifférents aux barrières linguistiques, ils se comprennent et nouent des amitiés en jouant. Les plus âgés développent ainsi leurs aptitudes sociales et motrices, quant aux plus jeunes, ils remuent le sable et s'arrosent d'eau, en marge du chantier, sous la garde d'un adulte.
La nouvelle saison a bien commencé, et il est vite apparu que le chantier attirait nettement plus d'enfants cette année que la précédente, en bordure du grand chantier de la Gurzelen et des aires Gygax et Omega (cf. n° 18 de Vision 2035). Les enfants sont cette fois plus de 200 à profiter de ce chantier d'un nouveau genre.

Auf der Kinderbaustelle hat es auch für die Kleinsten genügend Platz zum buddeln und baggern

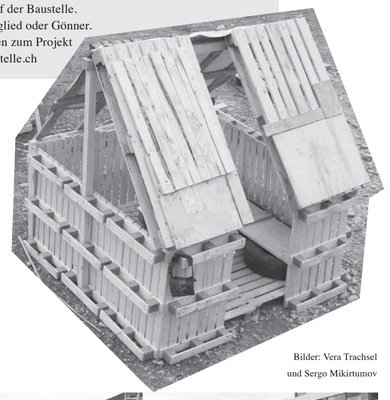
Marc Schütz est président de l'association «Le Chantier des enfants», «KaosPilot», père de deux enfants et joueur passionné de carrom.

Le Chantier des enfants de Bienne est ouvert tous les mercredis, vendredis et samedis de 14 h à 18 h.
L'encadrement et l'aide sur place sont assurés par des personnes en formation ou expérimentées dans les domaines culture sociale / arts et éducation / artisanat et travail manuel.

Dates importantes pour 2016 :
fête du chantier des enfants le 15 août ;
fête de clôture le 15 octobre.

Möglichkeiten, die Kinderbaustelle zu unterstützen
- handwerklich, als Mensch mit Erfahrung, der gerne auf freiwilliger Basis Kindern zeigt, wie man mit Hammer und Säge umgeht.
- gastfreundlich, mit einem Nachmittagseinsatz im Eltern- und Freunde-Bistro auf der Baustelle.
- finanziell, als Mitglied oder Gönner.

Nähere Informationen zum Projekt auf www.kinderbaustelle.ch



Bilder: Vera Trachsel und Sergo Mikirtumov

Eine Murmelbahn kann man im Laden kaufen oder auf der Kinderbaustelle selber machen.

Was, du weisst nicht wie man Kartoffelstock auf dem Feuer kocht?

Ärmel zurück krempeln, den Pinsel aus dem Eimer fischen und weiter geht's!

Liebe Erwachsene, trinkt nur schön euren Kaffee, wir bauen schon mal unsere eigene Stadt.

Endlich sind die neuen Fertighäuser für die Kinderbaustelle geliefert worden.

Fête du Robi-Fest
Der abenteuerliche Robinsonspielplatz am Stadtrand lädt am 4. Juni 2016 zum grossen Fest. Ab 11.30 mit Zmittag, Tombola, Musik, Spiele und Animation. Bei Regen findet der Anlass im Festzelt statt. Das Zirkus-Atelier findet ab 14 Uhr statt, das Abenteuer Theater von Atelier 6/15 um 15.30 Uhr und Magie mit Rafel gibt es ab 16.30 Uhr. Die Hermanos Perdidos (Gelato Gypsy) spielen ab 18 Uhr.
Goldgrubenweg 76 in Mett
(Bus Nr. 1 bis Vorhölzli)
http://robibielbienne.blogspot.ch

Neues Leben für alte Bücher

Not macht erfinderisch – so auch Mirjam Kuhn, die Initiantin der beiden Bücherkabinen am Juraplatz und bei der Haltestelle Tiefenmatt an der Brüggstrasse, die vor mehr als einem Jahr eröffnet wurden.
Beim Aufräumen der rege genutzten Kabinen trifft sie immer wieder auf viele nicht mehr brauchbare Bücher. Sie schmeisst sie weg, säckeweise, frustrierend ist das. Also macht sich Mirjam Gedanken, wie man die Bücher in einer anderen Form weiterverwenden kann, auch um weniger Müll zu generieren. Sie hat eine Idee und setzt sie gleich selbst um. Nun stehen die ersten «Literaturgärten» zum Kauf bereit. Sie bestehen aus einem Buch, einem Abflussrohr, Kresse (Bio Suisse Zollinger Samen) und sind mit Maisstärkekleister verleimt.

Man kann sie bestellen unter: literaturgarten@gmx.ch.
Sie kosten 20 Franken.

Der Erlös fliesst in den Unterhalt der Bücherkabinen.

Entstanden sind auch Bücherhocker, die aber nicht zu kaufen sind. Mirjam möchte sie einem Verein spenden.

Janosch Szabo

Kleinanzeigen — petites annonces

Kleinanzeigen erstellen
Insertion de petites annonces

Breite/ Largeur: 4.7cm
Höhe/ Hauter: nach Bedarf / selon les besoins

Deine Postadresse und Telefonnummer muss für die Redaktion ersichtlich sein.
La rédaction doit connaître ton adresse postale et ton numéro téléphone.

Mehrfachschaltungen möglich / Possibilité de réinserer l`annonce

Inserat inkl. Bargeld an:
Annonce et argent liquide à:

Vision2035
«Kleinanzeigen»
Juravorstadt 9, 2502 Biel
Annoncen.Vision2035@gmx.ch

Die Inserate werden in der Reihenfolge des Eintreffens berücksichtigt und in der nächsten Ausgabe publiziert.
Les annonces sont traitées par ordre d`arrivée et publié dans la prochaine édition.

Preis für folgende Rubriken:
35 Rp./mm in der Höhe
Coût pour les rubriques suivantes:
35 Ct./mm à la hauteur

- Vermietung / Location
- Kauf / Verkauf / Vente
- Kursangebote / Offres de cours
- Ferienangebote / offres de vacances
- Dr. Love Kontakte / Contacts (Chiffre, plus 6.— Bearbeitungsgebühren/ Nachsendung)
- Dienstleistungen / Services

Preis für folgende Rubriken:
25 Rp./mm in der Höhe
Coût pour les rubriques suivantes:
25 Ct./mm à la hauteur

- Wohnen / Logement
- Arbeit / Travail,
- Verschiedenes / Divers

Folgende Rubrik ist kostenlos:
La rubrique suivante est gratuit:

- Gratis oder Tauschen / à donner gratuitement ou à échanger

Konto: Alternative Bank Schweiz
Vision2035, Rainstr. 4, 2503 Biel
IBAN CH10 0839 0034 2133 1000 0

Kursangebote • Offres de cours

yogaś citta-vṛtti-nirodhaḥ
einfachYoga
Workshops
Unterricht
Coaching
www.einfachyoga.ch

*

entspannt erziehen
oder wie Beziehung
auch in hektischen
Erziehungszeiten wieder
stabil und wertvoll wird
www.gordontraining-biel.ch

*

MantraMobile
chanten (singen)
in Biel/Bienne
www.mantramobile.ch

Kursangebote • Offres de cours

Müzu Wildkräuter Magglingen Kurse für Kinder & Erwachsene

Essbare Wildpflanzen
Heilkraft der Wildkräuter
Naturbelassene Kräuterprodukte

Verkaufsstellen unter
http://müzu.ch oder nach
Absprache direkt ab Hof

Anmeldung und Information:
Müzu, Burgerweg 36, 2532 Magglingen
Tel. 032 322 08 03
http://müzu.ch info@belena.ch

Zusammenarbeit mit
www.natur-schule-see-land.ch

Dienstleistungen • Services

Kauf • Verkauf • Vente

Schöne Tomatensetzlinge zu verkaufen

Über 30 Sorten von der Goldkugel bis zur weissen Perle. Rote, Orange, Gelbe, Weisse. Selbstgezogen aus selbst gewonnenen Samen.

Richtpreis: Fr. 3.- pro Setzling.
Interessiert?
Dann melde dich rasch bei:
Janosch Szabo,
079 367 53 77 oder
janosch.szabo@gmail.ch

Gratis • Gratuit

Hier könnten Sie
gratis
Dinge anbieten,
die Sie
nicht mehr benötigen,
die aber noch
einwandfrei
und zum Wegwerfen
viel zu schade sind.

Schenken bereitet
nachhaltig Freude!

Tauschen • A échanger

Gesucht zuverlässige Person, die vom 3. Juli bis 12. August zu unserem Garten und Haus schaut und Katz und Maus betreut.

Wir bieten Unterkunft in altem Bauernhaus zwischen Bern und Biel. Nähe öV.

Wenn du dich angesprochen fühlst, melde dich bei Ruth 077 454 68 58.

*

Wir suchen für unsere Laufenten "Franz & Ferdinand" einen Entenstall (eine ausrangierte Hundehütte könnte es auch tun).

Zu vergeben haben wir ein faltbares Mountainbike. Tauschhandel oder Bezahlung nach Absprache.

Kontakt: Annette Grünig
annette.gruenig@gmx.ch
032 341 25 16

Der Rückschritt beginnt aufzufallen

Wie lange schuften wir noch für den Traum des Fortschritts? Beschert uns die Industrialisierung nicht tatsächlich Rückschritte? Ein Essay, das Fragen aufwirft.

———————
Dieter Jenzer
———————

«Schaffet dir oder sit dir öpper»? (arbeiten Sie oder sind Sie wer?), fragte einst die adelige Madame Demeuron während eines Banketts ihr Gegenüber. Dieses Ereignis kursiert als einer der Witze über ein Original der bernischen Patrizierszene. Natürlich spricht es darauf an, dass wer hat, deswegen nichts tun muss, und deswegen jemand ist.
Etwas anders wahrgenommen steckt in dieser merkwürdigen Frage eine tiefere Wahrheit. Denn bin ich wer, wenn ich nichts tue? Oder bin ich nur dann wer, wenn ich etwas tue, weil ich etwas kann und weil ich etwas habe? Oder einfach: Unter welcher Bedingung bin ich wer?

In der Bibel steht: «Und Gott sprach: Ich bin der ich bin.»
Das tönt im ersten Augenblick geheimnisvoll, aber je mehr ich mich in die Aussage vertiefe, erscheint sie mir als maximale Auszeichnung, weil ohne jegliche Bewertung, mit der sich ein Wesen beschreiben kann. Nun «ketzerisch» gefragt: Habe nicht auch ich, haben nicht wir alle das Recht zu sagen: «Ich bin der ich bin»? Ohne Wenn und Aber?
Vielleicht wollte Gott den Menschen einen Tipp geben, wie wir sein können, wenn wir nur wollen: einfach da sein, ohne sich mit irgendetwas auszuzeichnen, ohne irgendeinen Nachweis zu erbringen.
Doch gestehen wir uns als Mitglieder einer Industriegesellschaft diesen «Luxus» zu? Mitnichten. Unsere Kultur strotzt nur so von Auszeichnungen und Nachweisen. «Kannst nix, hast nix, bist nix», kriegen jugendliche «Taugenichtse» zu hören.
Und wenn du nichts nachzuweisen hast zu deiner Tätigkeit hier auf Erden, hast du dann keine Lebensberechtigung? Willst du dir dann eine Kugel geben? In die Drogen einsteigen? Dich beim IS engagieren? Eine Bank überfallen?
Auch wenn ich danach deswegen im Gefängnis lande, so hinterlasse ich mindestens Spuren. Ich habe dann etwas getan.
Warum haben wir diese Kultur der täglichen Rechtfertigungen, um einen Platz in dieser Welt einnehmen zu dürfen? Wie ist es so weit gekommen? Welche Folgen ergeben sich daraus? Und vor allem: Wollen wir das weiter so praktizieren? Wem nützt das wirklich ?

Es ist nicht mein Ziel, diese Fragen hier zu beantworten, sondern eher ein paar Blitzlichter auf heutige Entwicklungen in Bezug auf diese zu werfen.

Ich stelle mir vor ich komme in ein Land, in dem sämtliche Obstbäume 5 bis 10 Meter in die Höhe ragen. Um die Früchte zu ernten, wurden spezielle Hebebühnen entwickelt, die nur von speziell ausgebildten Obstpflückern bedient werden. Nur das Obst von diesen hohen Bäumen ist auf dem Markt zugelassen. Die ursprünglichen Obstgärten wurden systematisch entfernt. Die Früchte selbst sind als Medikamente deklariert und nur in Apotheken erhältlich.

Diese höllische Vorstellung versinnbildlicht die heutige Situation in den Industriestaaten. Denn in diesen wurden nicht nur die Produkte und Dienstleistungen sondern auch die Erziehung und Bildung sowie das ökonomische Verhalten der Menschen industrialisiert, woraus sich ein Paradoxon ergibt: Anstatt direkter, unabhängiger und schneller kommen sie hauptsächlich auf Umwegen dazu, ihre Bedürfnisse zu befriedigen.
André Gorz zeigt dies am als Beispiel der Einführung des Automobils.
«Dem Anschein nach verlieh es seinem Besitzer eine grenzenlose Unabhängigkeit, denn es ermöglichte ihm, sich zu Zeiten und auf Wegen seiner Wahl fortzubewegen. In Wirklichkeit aber war die Kehrseite eine radikale Abhängigkeit, im Unterschied zum Reiter, Kutscher, oder Radfahrer:
Im Hinblick auf die Energieversorgung, auf die Reparatur kleinster Schäden, eine Abhängigkeit von den Fachleuten für Vergasung, Schmierung, Zündung und dem Austausch genormter Ersatzteile.»
Und Gorz fährt fort: «Dieses Fahrzeug sollte ihn zwingen, eine Menge von kommerziellen Dienstleistungen und Industrieprodukten in Anspruch zu nehmen, die nur Dritte ihm liefern konnten. Die scheinbare Autonomie des Besitzers verschleierte seine radikale Abhängigkeit.
Wenn das Auto die Oberhand behalten soll, bleibt nur eine Lösung: Die Städte auszubreiten über Hunderte von Kilometern, entlang gewaltiger Strassen, Autobahnvororten. In den Vereinigten Staaten wurde dies gemacht.»

Ivan Illich fasst das Resultat in eindrucksvollen Zahlen zusammen:
«Der typisch amerikanische Mann wendet 1600 Stunden auf, um sich 7500 Meilen fortzubewegen: das sind weniger als 5 Meilen pro Stunde. Er sitzt darin, während es fährt, während es still steht. Er arbeitet, um das Geld dafür zu verdienen.
In Ländern, in denen eine Transportindustrie fehlt, schaffen die Menschen dieselbe Geschwindigkeit und bewegen sich dabei wohin sie wollen. Der Fussgänger legt in einer dem Transport gewidmeten Stunde ebenso viele Kilometer zurück wie der Autofahrer, widmet seinen Fortbewegungen insgesamt jedoch fünf- bis zehnmal weniger Zeit als dieser.»
Daraus folgert Illich: «Je mehr schnelle Fahrzeuge in einer Gesellschaft verbreitet werden, desto mehr Zeit verbringen und verlieren die Leute – ab einer bestimmten Schwelle – mit ihrer Fortbewegung. Letztlich sorgt das Auto für mehr Zeitverluste als für Zeitersparnisse und schafft grössere Entfernungen als es überwindet. Heute arbeiten die Menschen einen erheblichen Teil des Tages, um das Geld zu verdienen, das sie brauchen, um überhaupt zum Arbeitsort zu kommen.»

Nebst dem Auto gibt es eine Menge weiterer Produkte bzw. Einrichtungen, die ähnliche Strukturen von Umwegen schaffen: Zum Beispiel Einkaufszentren, industriell verarbeitete Nahrungsmittel, Papierproduktion aus Monokulturen von Eukalyptus, Goldgewinnung.
Was dazukommt ist, dass solche Produktionsstätten einen riesigen Bedarf an grauer Energie verschlingen, teure Umweltreparaturen zur Folge haben, über die Wirtschaftsförderung oder indirekt subventioniert werden, und sinnentleerte Arbeitsplätze schaffen.

Am Beispiel Automobil fahre ich fort, um die möglichen positiven Folgen aufzuzeigen, wenn Menschen nicht mehr bereit sind, den zur Gewohnheit gewordenen Umwegen zu folgen, sondern zu entdecken beginnen, «was am Wegesrand wächst», und wenn sich ihnen unverhofft ein anderer, direkter Zugang zur Befriedigung ihrer Bedürfnisse erschliesst.

Dazu schreibt Ivan Illich: «Die Menschen werden die Fessel des übereffizienten Transportes an dem Tag zerbrechen, an dem sie den nunmehr voll erblühten Horizont ihrer Verkehrsinsel (gemeint ist das Wohnquartier) schätzen und häufige Verfrachtung in die Ferne fürchten lernen.»
Und nochmal André Gorz: «Damit man seine «Insel» lieben kann, muss sie zuerst bewohnbar gemacht werden, muss das Viertel oder die Gemeinde wieder zu dem von allen und für alle menschlichen Tätigkeiten geformten Mikrokosmos werden, wo die Leute arbeiten, wohnen, sich entspannen, sich bilden, kommunizieren, sich austoben und den Ort ihres gemeinsamen Lebens gemeinsam gestalten.»

Es braucht also weit mehr als eine Reduktion des Autoverkehrs. Es braucht andere Lebensinhalte in der Stadt, die der übereffizienten Mobilität ihre Attraktivität streitig machen. Hier zwei Beispiele:

Urban Gardening: Das Gärtnern in der Stadt boomt seit Beginn des 21. Jahrhunderts in den europäischen Städten. Eine wachsende Vielfalt von neuen urbanen Gartenaktivitäten verweist darauf, dass das Gärtnern ungeahnte Perspektiven auf den Lebensraum Stadt eröffnet.
Repair-Cafés: Sie sind eine praktische Massnahme und Selbsthilfeunternehmung. Hier treffen sich Leute mit defekten Gebrauchsgegenständen und versuchen in gemeinsamer Aktion möglichst viele davon zu reparieren. (siehe Artikel auf Seite …)

Weitere Aktivitäten und Einrichtungen der urbanen Kultur sind:
Vertragslandwirtschaft, Saatgutbörsen, Obst-Allmenden, offene Werkstätten, Spielbrachen, Nähcafés, Outdoorküchen, Velobörsen, FabLabs etc.
Diese neuen «Stadtinhalte» haben nicht nur das Potential zu einer anderen Mobilität, weil sie zu Fuss oder per Fahrrad erreichbar sind. Sie können auch den Lebensinhalt des Städters verändern. Denn es steht jedem offen, sich an diesen «offenen Kulturorten», von denen manche sowohl lokal als auch international vernetzt sind, zu beteiligen: Jeder kann säen und ernten, mitmachen und zuschauen, lernen und lehren, geben und nehmen – ganz im Sinne der newwork-newculture-Bewegung des amerikanischen Philosophen Fritjof Bergmann: «Arbeit soll Energie geben, nicht nehmen.»

Um dabeizusein oder mitzutun, brauchen wir weder Auszeichnungen noch Nachweise. Denn diese neue urbane Kultur entsteht meist freiwillig, oft aus Lust und persönlicher Eigeninitiative. Und damit bin ich wieder beim Einführungsthema: Es genügt wenn wir sind die wir sind. (Hallo Gott, wir haben's kapiert!)

Dieter Jenzer wohnt in La Chaux-de-Fonds, ist Mitinitiant des Bieler Gemeinschaftsgartens «Arbre à Palabres», macht Weidenbau, Gestaltung und Animation von Naturspielplätzen und LandArt beim Tierpark Biel-Bözingen und betreibt das Freiluftatelier auf der Robinsonspielwiese Nidau.

Literatur:

André Gorz:
«Auswege aus dem Kapitalismus: Beiträge zur politischen Ökologie»

Ivan Illich:
«Selbstbegrenzung: eine politische Kritik der Technik»

Frithjof Bergmann:
«Neue Arbeit, Neue Kultur»

Christa Müller:
«Urban Gardening - Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt»

«Stadt der Commonisten: Neue urbane Räume des Do it yourself»

Eine kleine Welt zu entdecken
Spieltage für Kinder und Erwachsene

Am 9. und 10. Juli 2016 findet im Camping Sutz ein Spielwochenende statt, am Samstag mit Atelierbetrieb, am Sonntag mit freien Spiel-Erlebnissen, jeweils 10 - 16 Uhr.

- Geschicklichkeitsspiele aus Recyclingmaterial mit Jesus Alberto Reyes,
- Hütten bauen und kleine Landschaften gestalten mit Dieter Jenzer,
- Trommeln, Singen und Denkspiele mit Koffi Owoussi
- Harfenspiel auf beschnitzten Holzharfen mit Nis Wichtermann
- Traditionelle Spiele aus Holz mit Walter Wyser
- Karate mit Frieda Ryser

Anmeldungen und Fragen an Organisator Walter Ryser: 079 326 77 65 oder E-Mail: info@barryryser.ch.
Von Mai bis Oktober finden zudem weitere Seminare und Workshops statt, wo es traditionelles Handwerk zu erleben gibt und man seine eigenen Träume und Visionen entwickeln kann. www.barryryser.ch

Ein klares Ja

Die Hoffnungen und Erwartungen wurden am 3. April übertroffen. Zwei Drittel stimmten für das neue Budget 2016 der Stadt Biel und damit für eine lebendige und vielfältige Stadt.

———————
Urs Scheuss
———————

Nachdem die Stimmberechtigten am vergangenen 15. November das Abbau-Budget 2016 deutlich abgelehnt hatten, ist nun klar: die Bielerinnen und Bieler wollen eine lebendige und vielfältige Stadt. Und sie sind bereit, dafür auch mehr Steuern zu zahlen. Sie wollen keinen weiteren Abbau bei den Beiträgen an die für die Stadt so wertvollen sozialen und kulturellen Institutionen. Sie wollen auch keinen Abbau bei den Schulen und weiteren wichtigen Leistungen der Stadt. Das ist ein unbestreitbares Zeichen an die Politik, dass ein erneuter Abbau im Budget 2017 und das Infragestellen des Erreichten inakzeptabel sind.

Dieses Ergebnis ist das Verdienst einer beispiellosen Bewegung von Menschen, die sich unermüdlich und solidarisch für eine vielfältige und lebenswerte Stadt einsetzen. Es ist der Erfolg der Hartnäckigkeit und des Zusammenhalts der sozialen und kulturellen Organisationen und Institutionen des Komitees «Biel für alle – Bienne pour tous».

Klar ist aber auch, dass das neue Budget ein Konsens ist. Leider ist es nicht gelungen, alle Forderungen einzubringen. Auch im neuen Budget fehlt zum Beispiel die Verbilligung der Bus-Abos für Menschen, die AHV/IV-Ergänzungsleistungen beziehen. Das Sparen auf dem Buckel der Ärmsten ist nicht zu Ende. Auch die verlangten Verbesserungen für das städtische Personal fehlen.

Der erfolgreiche Kompromiss gibt unserer Stadt aber wieder eine Perspektive. Das neue Budget ist ein erster Schritt raus aus der Abwärtsspirale von Steuersenkungen und Leistungsabbau. Mit dem neuen Budget werden endlich die unverantwortlichen Steuergeschenke der letzten Jahre, die zu verhängnisvollen Mindereinnahmen geführt haben, wenigstens teilweise kompensiert.

Der Ball ist nun wieder beim Gemeinderat und dem Stadtrat. Das Budget 2017 wird im Herbst beraten. Im November kommt es in die Volksabstimmung. Das erfreuliche Abstimmungsergebnis vom 3. April sowie die jeweils erste Ablehnung der Abbau-Budgets 2014 und 2016 sind ein deutliches Signal. Im September wählen die Bielerinnen und Bieler ausserdem die Mitglieder des Gemeinderates und des Stadtrates für die Jahre 2017 bis 2020. Dies ist eine weitere Chance, der Abbau-Politik einen Riegel zu schieben.

Urs Scheuss, Politologe, Fachsekretär Umwelt-, Energie- und Verkehrspolitik der Grünen Schweiz, Präsident Grüne Biel

www.bielfueralle.ch
www.biennepourtous.ch
www.facebook.com/bielfuerallebiennepourtous
info@bielfueralle.ch