ENERGIE DETEKTIV news
Nr. 1, März 2012

Aus Energie wird Essen

Was isst du da, Laura? Erdbeeren. Die gibt es doch erst im Sommer! Woher kommen die denn? Sicher aus Spanien. Na und? Dafür sind sie bio! Und woher kommt deine Mandarine? Ähm, wahrscheinlich auch aus Spanien … Eben! Aber Mandarinen haben dort wenigstens Saison und kommen nicht aus dem Treibhaus. Und sie sind nicht mit dem Flugzeug transportiert worden. Lars, es ist Februar! Es gibt bei uns keine frischen Früchte! Äpfel, Birnen: Ist das nichts? Aber die kommen aus dem Kühlhaus! Hast du das nicht gewusst? Und das Kühlhaus braucht auch Energie! Oje! Das wird ja immer komplizierter! Was kann man denn da überhaupt noch essen?

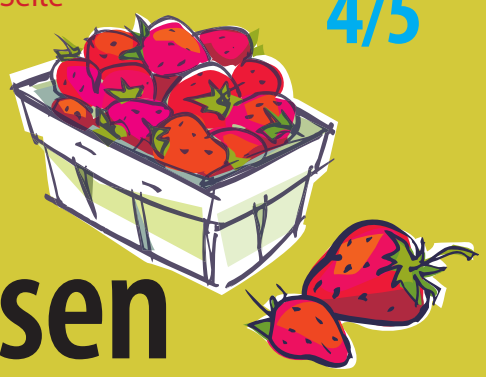
Vielleicht haben du oder deine Eltern sich das auch schon gefragt. Einfach ist es nicht. Aber es gibt ein paar Tipps. Du findest sie auf Seite 2.

Das alles und noch vieles mehr findest du in diesem Newsletter:

Ewiger Sommer
Erdbeeren gibt es bei uns praktisch das ganze Jahr über zu kaufen. Wie man herausfindet, wann Erdbeeren wirklich reif sind, liest du auf Seite 2

Gurken vom Balkon
Sein Essen kann man auch selber machen. Nein, nicht einfach selber kochen, sondern selber anpflanzen. Wie das mit Gurken geht, zeigen wir dir auf Seite 3

Vom Rind zum Kind
Lauras Lieblingsessen sind Hamburger und Pommes. Bis sie auf ihrem Teller liegen, haben sie einen langen Weg hinter sich. Was unterwegs alles passiert, steht auf Seite 4/5



Essen auf dem Müll
Etwa ein Drittel unseres Essens landet im Abfall. Die Baselbieterin Fay Furness setzt sich dafür ein, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden. Weshalb sie ihren Kindern schon ein Menü aus dem Abfallcontainer gekocht hat, erzählt sie auf Seite 6

Irgendwo auf der Welt ist immer Sommer

Laura und Lars haben wieder einmal Streit. Was braucht weniger Energie: Äpfel aus der Schweiz, Bio-Erdbeeren aus Spanien oder Mandarinen aus Spanien?

Unsere Grosseltern hatten es da einfacher: Zu essen gab es, was gerade reif war. Heute kann man die meisten Früchte und Gemüse das ganze Jahr über kaufen. Irgendwo auf der Welt ist immer Sommer.

Fragt sich nur, ob es schlau ist, im Winter Bohnen aus Afrika oder Spargeln aus Südamerika zu essen. Denn der Transport des Gemüses braucht viel Energie. Oft ist dazu ein Flugzeug nötig.

Und wer hat nun Recht: Laura oder Lars? Das ist gar nicht so einfach. Aber es gibt drei einfache Regeln, an die du dich halten kannst:

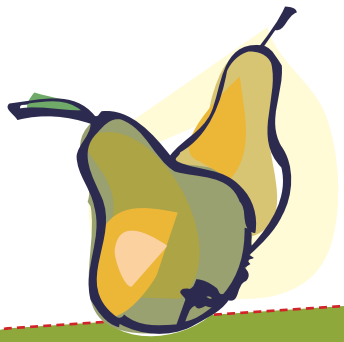
1. **Je näher, desto besser**
   In Gemüse und Früchten, die aus der Schweiz kommen, steckt weniger Energie als in ausländischer Ware. Selbst um einen Schweizer Apfel bis im April im Kühlhaus zu lagern, braucht es weniger Energie als für den Transport eines frischen Apfels aus Neuseeland.

   ⇢ **Und wie weisst du, woher eine Frucht kommt?** Meist steht es auf der Etikette. Wenn nicht: Frag das Personal im Laden!

2. **Nicht aus dem beheizten Gewächshaus**
   Es gibt eine Ausnahme zur 1. Regel: Ein Schweizer Salat aus einem geheizten Gewächshaus braucht mehr Energie als ein Salat, der im Ausland im Freien gewachsen ist. Gemüse und Früchte, die bei uns gerade Saison haben, schmecken ja auch besser.

   ⇢ **Und woher weisst du, was gerade Saison hat?** Oft steht es auf dem Etikett, ob eine Tomate aus dem Gewächshaus kommt. Falls nicht, muss man eine Saisontabelle zu Rate ziehen. Eine solche Tabelle findest du auf www.energiedetektive.ch/cms/downloads.html

3. **Zu Fuss, mit dem Velo oder dem Tram einkaufen**
   Dein Apfel kann noch so frisch sein – wenn für den Einkauf das Auto aus der Garage geholt wird, ist der Energievorsprung gegenüber dem Apfel aus Neuseeland sofort wieder weg.

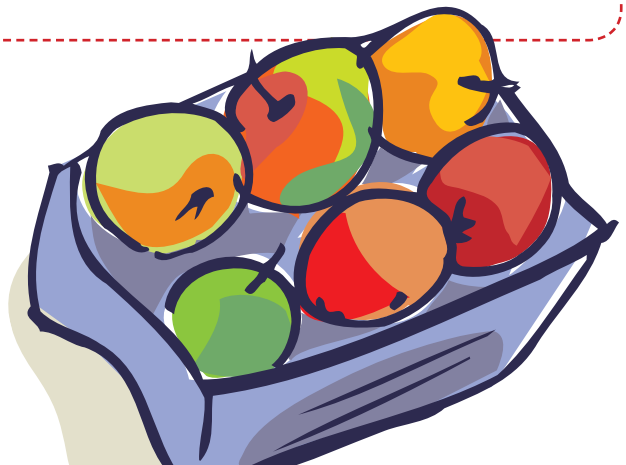


⇢ **Wer Gemüse und Früchte essen will, für die möglichst wenig Energie verbraucht wurden …**

… kauft Ware aus der Schweiz,
… die nicht aus einem beheizten Gewächshaus stammt und
… lässt das Auto in der Garage.

Bio oder öko?

Der Hinweis «bio» hat übrigens nichts mit der Herkunft zu tun. Er bedeutet, dass die Ware von einem Bauernhof stammt, der keine chemischen Spritzmittel und Kunstdünger verwendet.



Gemüse aus der Stadt: Ernten, wo man isst

© Bilder: GU Pflanzenratgeber, Leckeres vom Balkon und ihop.nu/tonja/index.php/300

Willst du mehr über das Gärtnern auf dem Balkon oder auf der Terrasse wissen?

Im Buch «Leckeres vom Balkon» (Joachim Mayer, GU-Verlag, 2010) steht alles Nötige darüber. Es kostet 12 Franken.

Dein Essen kannst du dir auch selber machen – oder, besser gesagt, anbauen. Gemüse, Früchte und Kräuter lassen sich sogar in Töpfen auf dem Balkon ziehen.

Welches ist dein Lieblingsgemüse? Gehören Gurken, Tomaten, Peperoni, Auberginen, Brokkoli, Erbsen, Radieschen, Zucchetti oder Salat dazu? Alle diese Gemüsesorten lassen sich in Töpfen auf dem Balkon und der Terrasse züchten. Auch Beeren oder Früchte wie Erdbeeren und Kiwis kann man in Kübeln ziehen.

Wie das geht? Das ist gar nicht mal so schwer. Zum Beispiel Gurken: Zuerst einmal besorgst du dir einen Topf und füllst ihn mit Pflanzenerde. Dann kaufst du Gurkensamen, am besten Minisalatgurken, die man schon essen kann, wenn sie 10 Zentimeter lang sind. Die Samen steckst du in die Erde.

Die Samen solltest du zwischen Anfang April und Anfang Juni setzen. Die Erde muss während der Keimzeit feucht, aber nicht nass sein. Ins Freie dürfen die jungen Gurkenpflänzchen erst ab Mitte Mai, wenn es sicher nicht mehr kalt wird. Die jungen Pflanzen sind nämlich noch empfindlich. Übrigens: Wenn du die Gurken nicht selber säen willst, kannst du auch Setzlinge kaufen.

Ein Gurkenpflanze rankt sich weit in die Höhe, sie kann weit über 2 Meter hoch werden. Deshalb braucht die Pflanze ein Gitter oder ein paar Stecken, an denen sie sich mit ihren Ranken festhalten kann. Wenn der Haupttrieb zu lang wird, kannst du ihn kappen. Dann wachsen auch mehr Seitentriebe – und hoffentlich auch mehr Gurken.

Pflanzen in Töpfen brauchen viel Wasser, vor allem im Sommer. Am besten giesst du am Morgen früh oder am Abend, wenn es nicht zu heiss ist. Und wenn du alle zwei oder drei Wochen etwas Bio-Dünger ins Wasser giesst, wachsen die Gurken besser. Übrigens: Falls sich Wasser im Unterteller sammelt, sollst du es ausgiessen. Topfpflanzen haben nicht gerne nasse Füsse.

Woher Lauras Hambu

Hamburger und Pommes: Das ist Lauras Liebling Geburtstag fürs Zmittag versprochen. Aber bev viel Arbeit und viel Energie.

4

WEG DES TIERFUTTERS >

Futteranbau

Transport

Tierfutterfabrik

Transport

Gras

Anbau, Ernte

Transport

Stall

Transport

Schlachthaus

Transport

Hamburgerfabrik

Transport

Kühllager

Transport

Verkaufsladen

WEG DES FLEISCHS >

Mit dem Kühllastwagen werden die Waren aus eine grosse, gekühlte Lagerhalle gefahren. Vo sie mit einem anderen Kühllastwagen in den L und in die Tiefkühltruhe gesteckt.

Die Lastwagen, Schiffe und landwirtschaftlichen laufen mit Benzin und Diesel, die aus Erdöl gemach Öl wird in Saudi-Arabien aus dem Boden gepumpt fen und Lastwagen nach Europa gebracht und hier arbeitet.

Die Verpackung b Plastik ist aus arab schwedischem Hol packung in speziel Holz, Plastik und Kart

Die Maschinen in den F kühlgeräte, der Einkaufsla von Lauras Eltern werden Strom betrieben. Der Stro Wasserkraftwerken in der

Vom Rind zum Hamburger

Das Fleisch für Lauras Hamburger stammt von einem Rind aus der Schweiz. Das Rind frisst Gras und Heu, das der Bauer von der eigenen Wiese hat. Dazu frisst es Kraftfutter aus Getreide und Soja, das der Bauer eingekauft hat. Das Getreide stammt aus Kanada, die Sojabohnen aus Brasilien. Sie sind mit riesigen Traktoren und Maschinen gesät, mit Spritzmittel vor Schädlingen geschützt und gedüngt. Dünger und Spritzmittel sind in einer Fabrik hergestellt worden. Ein Schiff hat die Bohnen und Körner nach Europa gebracht, mit Bahn und Lastwagen sind sie in die Tierfutterfabrik gefahren worden.

Im Alter von zwei Jahren wird das Rind mit dem Lastwagen ins Schlachthaus gefahren. Dort wird das Tier geschlachtet und zerlegt. Aus einem Teil des Fleischs werden Hamburger gemacht. Sie werden in Plastikfolien verpackt, tiefgefroren und in Kartonschachteln gesteckt.

Vom Laden n

Lauras Vater fährt mit dem Au hause stellt er den Backofen u Hunger. Deshalb brät er alle vi alle Pommes in den Ofen. Die er in den Abfall.

urger und Pommes kommen

gsessen. Ihr Vater hat es ihr an ihrem
or das Essen auf dem Tisch steht, braucht es

s der Fabrik in
n dort werden
aden gebracht

Maschinen
nt sind. Das
, mit Schif-
weiterver-

esteht aus Plastikfolie und Karton. Der
pischem Erdöl gemacht, der Karton aus
z. Hergestellt und bedruckt wird die Ver-
llen Fabriken. Für den Transport von Öl,
on sind Schiffe und Lastwagen nötig.

abriken, die Tief-
den und die Küche
mit elektrischem
om kommt aus
n Alpen.

nach Hause

to zum Einkaufen. Zu-
nd den Herd an. Er hat
er Hamburger und steckt
leere Verpackung wirft

Laura putzt einen Hamburger und einen Haufen Pommes frites weg. Vom zweiten Hamburger mag sie nur noch die Hälfte. Auch etwa die Hälfte der Pommes bleiben übrig. Die Resten landen wieder bei der Verpackung: im Abfall.

5

Von der Kartoffel zu den Pommes frites

Der Bauer hat im Frühling die Kartoffeln mit einer Maschine in den Boden gesteckt. Er hat sie gedüngt und gegen Schädlinge und Krankheiten gespritzt. Dünger und Spritzmittel sind in einer Fabrik hergestellt worden. Im Herbst hat der Bauer die Kartoffeln mit einer weiteren Maschine aus dem Boden geholt und sortiert. Kartoffeln müssen eine bestimmte Grösse haben, damit sie im Laden verkauft oder weiterverarbeitet werden können. Alle anderen Kartoffeln wirft der Bauer weg. Oft ist das etwa ein Drittel der Ernte.

Die Kartoffeln werden in die Pommes-frites-Fabrik gefahren. Dort werden sie von Maschinen gewaschen, geschält, in Stäbchen geschnitten und in 150 Grad heissem Öl vorfrittiert. Dann werden die Pommes frites abgekühlt, tiefgefroren und verpackt.

Das Frittieröl stammt von Erdnüssen aus Südamerika, von Sonnenblumen aus Rumänien und von Ölpalmen aus Malaysia. Mit Schiffen und Lastwagen wird es nach Europa gebracht.

Essen ist kein Abfall!

Fay Furness ist Mutter von drei Kindern und lebt im Baselbiet. Sie setzt sich mit der Organisation Foodwaste.ch dafür ein, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

Fay Furness mit den Fundsachen aus einer Abfalltonne.

Fay Furness, Sie haben aus dem Abfall Essen gesammelt und damit für Ihre Familie gekocht. Warum?

Das war ein Experiment. Ich habe gelesen, wie viel Lebensmittel von Läden weggeworfen werden, und wollte sehen, ob es auch bei uns so ist. Und es ist tatsächlich so! Um zu beweisen, dass die gefundenen Lebensmittel noch gut sind, setzte ich sie meinen Kindern vor. Ich würde sie ja niemals mit verdorbenem Essen in Gefahr bringen! Im Juni 2011 habe ich vier Fünftel unseres Essens aus dem Abfall geholt. Es hat uns nicht geschadet. Aber weil ich meine Familie zum grössten Teil biologisch, vollwertig und saisonal ernähre, waren die vielen Fertigprodukte vom Müll auf Dauer keine Lösung. Trotzdem: Meine Kinder haben es aber sehr genossen, als ich eines Tages über 100 Snickers aus einem Container nach Hause brachte.

© Bilder: z.Vg.

Wie viel Essen landet bei uns im Abfall?

Mindestens ein Drittel unserer Lebensmittel landet auf dem Müll, vielleicht sogar mehr. Doch nicht alles, was weggeworfen wird, geht in die Kehrichtverbrennung. So gibt zum Beispiel Migros Frischprodukte, die sie nicht mehr verkauft, in die Biogasanlage. Und das ist ja auch gut so. Aber oft wird dabei vergessen, dass viel mehr Energie benötigt wurde, um die Lebensmittel herzustellen, als was wir aus einer Biogasanlage je wieder herausholen können. Es ist keine Lösung für unsere Probleme mit der Lebensmittelverschwendung.

Warum landet so viel Essen im Abfall?

Unsere Grosseltern und Urgrosseltern haben fast keine Lebensmittel weggeworfen. Sie haben ihr Mehl von den Müllern gekauft, um selber frisches Brot zu backen. Was übrig war, haben sie zum Beispiel in Semmelknödel umgewandelt. Damals musste man hart arbeiten, um genügend Essen auf den Tisch zu bekommen. Heutzutage ist das anders. Wir habens eilig und eine Packung Tortellini kann schnell zwischen Musikstunde und Fussballtraining aufgetischt werden. Für das Portemonnaie spielt das fast gar keine Rolle: In der Schweiz geben wir nur 7% unseres Geldes für Lebensmittel aus, zur Zeit unserer

Snack statt Müll

Magst du geröstete Kürbiskerne? Man kann sie für viel Geld im Laden kaufen. Sinnvoll ist das nicht, denn es steuert zur Lebensmittelverschwendung bei. Bei der Herstellung der Kerne wird das Kürbisfleisch nämlich meist weggeworfen. Das ist doch schade!

Wenn deine Mutter im Herbst eine Kürbissuppe macht, muss sie die schleimigen Kerne nicht wegwerfen. Daraus kannst du nämlich einen leckeren Snack machen. Dazu putzt du die Kerne, so dass kein Kürbisfleisch mehr dranhängt, fügst ein bisschen Salz und Olivenöl dazu und schiebst die Kerne in einer Schale für 20 Minuten in den Backofen. Guten Appetit!

Urgrosseltern waren es 40% und mehr. Wenn wir so wenig Geld fürs Essen ausgeben, ist es nicht verwunderlich, dass wir so sorglos damit umgehen. Wir werfen nämlich auch vieles zuhause weg: 40% der verschwendeten Lebensmittel – also fast die Hälfte – werden von den Leuten zuhause weggeworfen, also von dir, deiner Mutter, deinem Vater oder deiner kleinen Schwester.

Nicht nur wir selbst und die Läden werfen Essen weg. Ein Teil davon wird schon verschwendet, bevor er überhaupt in den Laden kommt.

Wenn ich in den Laden gehe, greift meine Hand automatisch nach den schönsten, grössten Äpfeln. Die verformten oder fleckigen Äpfel lasse ich liegen. Als ob meine Hand nicht anders könnte. Auch der nächste Kunde lässt die unschönen Äpfel liegen. Am Schluss glaubt der Händler, er müsse diese Äpfel wegwerfen, weil niemand sie will. Deshalb kauft er dem Bauern solche Äpfel schon gar nicht mehr ab. Und dem Bauern bleibt nichts anderes übrig, als sie wegzuwerfen oder liegen zu lassen.

Was können wir tun, damit weniger Essen weggeworfen wird?

Vielleicht ist es an der Zeit, mit den Händlern zu reden. Aber gehen wir an den Kundendienst im Coop und sagen: «Hey, ich möchte wieder fleckige Äpfel kaufen!» Das braucht fast so viel an Mut, wie aus einem Abfallcontainer das Abendessen herauszufischen. Am besten teilen wir es dem Händler mit, indem wir etwas nicht mehr kaufen. Wenn Migros merkt, dass viele von uns unsere Frischprodukte direkt beim Bauern holen, werden sie ihr System ändern. Sie möchten ja nicht, dass wir anderswo einkaufen. In Amerika gibt es Märkte, auf denen man nur einkaufen kann, wenn man einen Vertrag unterschreibt: Man kauft den Bauern regelmässig Lebensmittel ab und bezahlt dafür viel weniger Geld. So finden auch kleine, verformte und verfleckte, aber superfrische Äpfel einen Abnehmer.
Gleichzeitig können wir in der eigenen Küche wachsam sein. Ich glaube, dass wir viel bewirken können, wenn wir uns bei den Händlern melden, Briefe an Produzenten schicken und die eigenen Mütter mit Empfehlungen plagen, wie man mit Essen anders umgehen könnte. Wenn Kinder in der ganzen Schweiz sich gegen Lebensmittelverschwendung zu Wort melden, wird sich sicher vieles ändern.

Mehr zum Thema Lebensmittelverschwendung findest du unter: www.foodwaste.ch

ENERGIE DETEKTIV

events

Energiedetektive pflanzen Gemüse im Einkaufswagen

© Bild: Tilla Künzli, Keinkaufswagen

Kleine Gärten auf Rädern:
Solche (K)Einkaufswägelchen werden die Energiedetektive bepflanzen.

Am Mittwochmorgen, 9. Mai 2012, ist in ganz Basel-Stadt keine Schule. Die Energiedetektive treffen sich dann zum nächsten Energy-Event. Dieses Jahr geht es – wie auch in diesem Newsletter – um Essen und Energie.

Du füllst zusammen mit Tilla Künzli 20 ausgediente Einkaufswagen mit Erde und Kompost. Dann bepflanzt du sie mit Gemüse- und Kräutersetzlingen. Jetzt sind es keine Einkaufswagen mehr, sondern Keinkaufswagen – kleine Gärtchen, aus denen man Gemüse oder Kräuter pflücken kann. Bist du auch dabei? Dann merke dir schon mal den Termin vor. Anmelden kannst du dich mit beiliegendem Talon.

Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt

Amt für Umwelt und Energie

ENERGIE DETEKTIVE

8

Energiedetektive sind Mädchen und Jungen zwischen 8 und 16 Jahren, die sich für Energiethemen interessieren und gemeinsam Aufregendes erleben wollen.

Die Mitgliedschaft sowie alle Aktionen und Anlässe sind kostenlos.

Kontakt
Amt für Umwelt und Energie
Stromspar-Fonds Basel
Marcus Diacon
Postfach, 4019 Basel
Telefon 061 639 23 63
mail@energiedetektive.ch
www.energiedetektive.ch

In Zusammenarbeit mit

robispel aktionen

RADIO X
mehr Kontrast

Illustrationen: Domo Löw

Quellenangaben für diese Nummer: ETH Zürich; Badische Zeitung; Landwirtschaftlicher Informationsdienst; Kassensturz; Leckeres vom Balkon, GU-Verlag 2010; Tagesanzeiger

Jacken kaufen statt waschen?

«Neue Jacke kommt billiger als die alte waschen! Zeit ist Geld.» Das stand im Winter auf diesem Plakat in einem Schaufenster in Zürich. Stimmt das wirklich? Energiedetektive werden misstrauisch, wenn sie das lesen. Wie ist es möglich, dass Jacken so billig sind? Wo wurden sie wohl geschneidert? Wie lange hat die Schneiderin daran gearbeitet? Und wie viel Geld hat sie dafür verdient? Genug, um damit für ihre Kinder Essen zu kaufen? Oder musste vielleicht sogar ein Kind die Jacke schneidern? Wie kam die Jacke überhaupt in die Schweiz? Wer verdient damit Geld? Energiedetektive merken: Hier stimmt etwas nicht! Und ganz abgesehen davon: Kostet es wirklich 5 Franken, wenn man eine Jacke wäscht?

© Bild: Tagesanzeiger

Natur Messe 2012 ohne die Energiedetektive

In den letzten paar Jahren waren die Energiedetektive jeweils mit einem Stand an der Natur-Messe zu Gast. Dieses Jahr müssen wir leider eine Pause einlegen. Wenn möglich werden die Energiedetektive aber nächstes Jahr wieder an der Messe sein. Auch die Umwelttage Basel-Stadt, an denen die Energiedetektive letztes Jahr mitgemacht haben, finden erst 2013 wieder statt.

Dafür finden die gemeinsamen Veranstaltungen mit den Robi-Spiel-Aktionen während der Schulferien wieder statt (siehe Agenda). Oder du meldest dich für den Energy-Event vom Mittwochmorgen, 9. Mai 2012, an. Dieser Morgen ist in Basel-Stadt nämlich schulfrei. Mehr dazu steht auf der Seite 7, den Talon für die Anmeldung findest du ebenfalls in diesem Newsletter.

Agenda

2. bis 12. April	Kinderferienstadt der Robi-Spiel-Aktionen
9. Mai 2012	Energy-Event während der Basler Schulsynode
2. bis 6. Juli	Tageslager mit den Robi-Spiel-Aktionen
11. Sept. 2011	Seifenkistenrennen im Margarethenpark
1. bis 5. Oktober	Kinderferienstadt der Robi-Spiel-Aktionen
3. bis 10. Oktober	Tageslager mit den Robi-Spiel-Aktionen