Journal

Terrasse der «Spätzlipfanne» ist bald bereit für die ersten Gäste

ANDELFINGEN Bald kann man den Ausblick über Andelfingens Marktplatz gemütlich von der neuen Terrasse der «Spätzlipfanne» geniessen. Nachdem in diesem Frühling die Generalversammlung der Landi Andelfingen als Besitzerin und Betreiberin des Gastwirtschaftslokals einen entsprechenden Kredit von 153 000 Franken genehmigt hatte, sind jetzt die umfassenden Bauarbeiten teilweise bereits ausgeführt worden. Die neue Terrasse im ersten Stock, auf selber Höhe wie das Restaurant, direkt über dem Eingangsbereich des Dorfladens wird rund zwei Dutzend Gästen Platz bieten. Am kommenden Freitagabend sind die Genossenschaftsmitglieder, Behörden, Nachbarn geladen und umliegenden Geschäfte und am Samstag die Gäste und die restliche Bevölkerung zur Einweihung geladen. *(RoMü)*

Polizeimeldungen

Zu schnell gefahren – im Auto befand sich Diebesgut

KLEINANDELFINGEN Ein junges Pärchen ist anlässlich einer Nachfahrmessung gestern Nachmittag in Kleinandelfingen verhaftet worden. Eine Verkehrspolizeipatrouille war kurz vor 14 Uhr auf der Autobahn A4 in Fahrtrichtung Winterthur unterwegs, als sie von einem Fahrzeug mit stark übersetzter Geschwindigkeit überholt wurde. Umgehend folgten die Kantonspolizisten dem Auto und führten eine Nachfahrmessung durch. Diese ergab, dass der Fahrer die signalisierte Höchstgeschwindigkeit von 100 Stundenkilometer um 38 Stundenkilometer überschritt. Im Autoinnern wurde Diebesgut aus einer Arztpraxis im Kanton Schaffhausen sichergestellt. Der 19-jährige Fahrzeuglenker und seine 18-jährige Beifahrerin wurden verhaftet. Beide sind rumänische Staatsangehörige und halten sich als Touristen in der Schweiz auf. *(r.)*

Starker Rauch und Mottbrand in Rafzer Einfamilienhaus

RAFZ Beim Brand in einem Einfamilienhaus in Rafz ist am späten Dienstagabend ein Sachschaden von über 100 000 Franken entstanden. Verletzt wurde niemand. Kurz nach 22 Uhr ging bei der Feuerwehr Zweckverbund Rafz-Wil die Meldung ein, dass eine starke Rauchentwicklung festgestellt worden sei. Als Ursache der Emission stellten die Löschkräfte in einem Einfamilienhaus einen Brand fest. Den Mottbrand im ersten Obergeschoss der Liegenschaft konnten sie rasch löschen. Der entstandene Russ- und Rauchschaden an Gebäude und Einrichtungen wird auf über 100 000 Franken geschätzt. Die Bewohner der Liegenschaft waren zum Zeitpunkt des Brandausbruchs nicht zu Hause. Die Ursache des Feuers ist zurzeit noch unklar. Der Brandermittlungsdienst der Kantonspolizei Zürich klärt diese derzeit ab. An der Fassade der Liegenschaft an der Rietgass ist nicht viel zu sehen. Einzig die offenen Fenster verraten, dass es im Innern gebrannt hat. Ein Nachbar hat von sehr starker Rauchentwicklung erzählt. *(r.)*

Einzig die offenen Fenster deuten noch auf den Brand hin. Bild Ruedi Fretz

Meistens abends lernten die 24 Jungforscher und Studenten die Feldarbeit in Rheinau kennen – hier bei der Zwiebelernte. Bild Aimee Shreck/World Food System Center

In Rheinau wird die Welt ernährt

Eine Reise durchs «World Food System» genossen zwei Wochen lang 24 Studierende aus 14 Ländern auf Gut Rheinau. Die Mission der Forscher: nichts weniger als die Ernährungssicherheit für 9 Milliarden Menschen im Jahr 2050.

RHEINAU Ist es nachhaltiger, Äpfel aus dem Ausland einfliegen zu lassen oder Schweizer Äpfel sechs Monate lang zu kühlen? Wie nachhaltig ist die zunehmende Verwendung der Nahrungsmittel Soya oder Mais zum Produzieren von Treibstoff oder als Tierfutter für die globale Ernährungssicherheit? Mit 20 Experten zum Thema Welternährungssystem setzten sich 24 Studentinnen, Jungforscher und Doktoranden (die meisten weiblich) zwei Wochen lang mit solchen Fragen in Rheinau auseinander.

Und zwar in einem zweiwöchigen Camp (Summer School) des «ETH Zurich World Food System Center» (WFSC). Die zentrale Frage, mit der sich das Kompetenzzentrum beschäftigt, lautet: Wie kann die immer grösser werdende Weltbevölkerung nachhaltig und gesund ernährt werden? Das Sommercamp der Forscher in Rheinau versuchte zu ergründen, welche Rolle die nachhaltige Landwirtschaft dabei spielt: «Wir versuchen, die weltweiten Zusammenhänge des Ernährungssystems interkulturell und interdisziplinär zu begreifen», erklärt Projektmanager Bastian Flury, der gemeinsam mit der Geschäftsführerin des Centers, Michelle Grant, die Forschungswochen erstmals durchführt. «Denn je länger, je mehr sind wir der Meinung, dass es einen ganzheitlichen Ansatz braucht.» Geografen, Molekularbiologen, Agronomen, Umweltwissenschaftler und andere Forscher sollen sich daher über ihre angestammten Disziplinen hinaus austauschen. Das Camp wird finanziell unterstützt von der Stiftung Mercator Schweiz. Geeignet dafür schien der mit 130 Hektaren grösste Landwirtschaftsbetrieb im Kanton Zürich, das Gut Rheinau der Stiftung Fintan. Es haben sich 113 Studenten und Doktoranden aus 40 Ländern beworben, am Ende wurden deren 24 aus 14 Ländern vom 10. bis 24. August nach Rheinau eingeladen. Sie übernachteten im ehemaligen Gasthaus Löwen, wo Ende September die biodynamische Schule eröffnet wird.

Und der Aufenthalt auf dem Demeterbetrieb mit Besuchen von ökologisch nachhaltigen Betrieben in der Schweiz sowie Grosshändlern wie Coop zeigt auch, was unter «nachhaltig» verstanden wird: Nämlich der möglichst schonende Umgang mit der Natur und deren immer knapper werdenden Ressourcen. So wurden in halb- bis ganztägigen Blöcken interdisziplinär Fragen der Biodiversität, des Klimawandels, der nachhaltigen Landnutzung, natürlicher Ressourcen und Agrarökosysteme sowie der Produktionsmethoden durchleuchtet. Zum Programm gehörte etwa ein Abstecher zu landwirtschaftlichen Betrieben im Biosphärenreservat Entlebuch, zum Tropenhaus in Wolhusen, zum Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick oder zu einem Permakulturprojekt im Emmental.

Vernetzung der Führungspersonen

Welche Bilanz ziehen die Organisatoren nach dem Camp? «Unsere Erwartungen haben sich mehr als erfüllt. Wichtiger aber ist für uns, dass die Teilnehmenden den Kurs als inspirierend und als guten Zugang zum Welternährungssystem beurteilt haben», sagt Co-Leiter Flury. Auch sei es gelungen, die multinationale Gruppe zu einem Team zusammenzuschweissen. «Das ist ein erfolgreicher Start zur Bildung von verantwortungsvollen, global und vernetzt denkenden zukünftigen Führungspersonen im Ernährungsbereich – ein Ziel, das wir langfristig anstreben.»

Die Arbeit auf dem Feld, die Verpflegung mit frischen Produkten direkt von den Fintan-Betrieben einerseits, aber auch der Austausch mit Martin Ott und anderen Fintan-Vertretern anderseits und generell der Aufenthalt inmitten eines grossen, nachhaltigen landwirtschaftlichen Betriebes seien für die konkrete Erfahrung und Arbeit wichtig. Der Praxisbezug ist eines der Elemente, das den Agrarforschern in Rheinau besonders gefiel. So etwa Jared aus Kenya (siehe Kasten): Wenige Tage zuvor ist er erstmals Traktor gefahren. Und wer weiss, vielleicht kann der eine oder andere «Rheinauer Schüler» der Landwirtschaft neue Impulse oder Denkanstösse geben. Doch der Erkenntnisweg ist bekanntlich lang und steinig. *(M. G.)*

Organisator ETH World Food System Center

Gründung 2011 entstand das Kompetenzzentrum für Welternährung mit dem Gedanken, den Beitrag der ETH an der Forschung um zentrale Fragen der Welternährung zu steigern. Das Center betätigt sich in Forschung, Vermittlung und Bildung.
Stiftung Mit Mitteln der Stiftung Mercator Schweiz werden im Center Projekte in den Bereichen Biolandwirtschaft, Landnutzung, Ressourcen, Klimawandel und Agrarökosysteme gefördert.

Forschende aus aller Welt Im Gespräch mit Danielle (CH), Jared (Kenya) und Jia Qi (China)

RHEINAU Danielle, die Umweltingenieurin mit schweizerisch-britischen Wurzeln, schätzt die zwei Wochen in Rheinau sehr: Man lerne Menschen von überall auf der Welt kennen und geniesse den Einblick in andere Aspekte der Ernährungskette. «Die meisten hier beschäftigen sich von Hause aus nur mit einem Teil des ganzen Ernährungssystems», sagt sie während einer Unterrichtspause. Dem stimmt der Kenyaner Jared bei, der ein Masters-Diplom zum Thema Klimawandel absolvierte. Ihn interessiert, wie in Afrika frisches Gemüse für den asiatischen und mitteleuropäischen Markt produziert wird – und welche direkten Auswirkungen dies auf das Ökosystem in Kenya hat. «Es gibt viele ökologische Einflüsse auf die Regionen, welche dieses Gemüse produzieren», sagt Jared nachdenklich. Den Zusammenhang zwischen dem ökologischen Einfluss (Herbizide, Wasserhaushalt) und dem Konsumenten und dessen Verhalten gelte es, wissenschaftlich zu ergründen.

Die 24-jährige Agroökonomin Jia Qi aus China studiert im Rahmen ihrer Forschung die Ernährungsgewohnheiten der ländlichen Bevölkerung in Teilen Chinas. «In China lebt immer noch ein Zehntel der Einwohner unter der Armutsgrenze. Sie leben meist auf dem Land und arbeiten in der Landwirtschaft. Wir wollen herausfinden, wie die Landwirtschaft und die Ernährung ihnen ein gesünderes Leben verschaffen kann.» Sie möchte durch einen systemischen Ansatz neue Lösungswege beschreiten, sich aber auch austauschen und «etwas aus China nach Europa bringen – und umgekehrt».

Sie könne auch durchaus – im Gegensatz zum medienvermittelten Bild – positive Erfahrungen aus ihrem Heimatland einbringen. «Ich finde es sinnvoller, direkt zu kommunizieren miteinander. Und in der weltweiten Produktion sowie dem Handel von Nahrungsmitteln spielt China eine sehr wichtige Rolle.» China importiere sehr viel. «Wir könnten uns mit unseren eigenen Ressourcen nicht ernähren. Das wiederum ist auch ein Problem für den afrikanischen Kontinent», sagt sie mit einem Blick zu Jared, der nickt. Ausserdem sei sie aus China sehr rigid geführte Schulen gewohnt. Hier in Rheinau werde sogar Kunst und Forschung miteinander verbunden!

Genau das versucht einige Minuten später Klaus Elle im Kaisersaal: Ein Wissenschafter gibt gerade seine Gedanken zum Einfluss des Konsumentenverhaltens auf die Nahrungskette und weltweite Produktion preis. Elle entwirft derweil mit Farbstiften wolkenartige Gebilde, indem er seinen Gedanken auf dem Papier freien Lauf lässt. Der Künstler ist fester Bestandteil der beiden Ausbildungswochen auf Gut Rheinau. Elle, der seit 2005 Innovationstrainer ist, versteht die künstlerische Arbeit als Teil eines Erkenntnisprozesses. «Ich glaube an die Kreativität jedes Einzelnen, man muss sie nur wecken und damit die Bereitschaft zum innovativen Handeln erhöhen.» *(M. G.)*

Im Kaisersaal oder im Hotel Löwen wurde das Ernährungssystem der Zukunft diskutiert. Bild Mark Gasser