

Ausgabe 3/2018

energie

Das Magazin der Regio Energie Solothurn

Freunde des Weins

Wie das Vini-Al Grappolo
zur Institution wurde

Seite 6

Sonnenenergie im Kaffee

Seite 10

Sonnenenergie auf dem Prüfstand

Seite 20

Gedruckt
in der
Region

Wa(h)lfamilie in der Wüste

Für viele ist es mit nichts anderem vergleichbar: das «Burning Man»-Festival in den USA. Innert einer Woche entsteht im Wüstensand Nevadas eine kleine Stadt und verschwindet danach spurlos wieder. Übrig bleiben Erinnerungen – etwa an Kunstobjekte wie den «Space Whale», den die Bloggerin Susi Maier 2016 fotografiert hat. Eine lebensgrosse Buckelwal-mutter und ihr Kalb wurden aus Stahl und einem Glasmosaik erschaffen. Scheinbar schwebend, stehen sie für den Wert von Gemeinschaft und der Erhaltung natürlicher Lebensräume. Die Kunstwale reisen nun durch die USA. Und begegnen vielleicht Bekannten aus der Wüste wieder.

strom-online.ch/stahlwal



Ein Sommer mit vielen Sonnentagen und warmem Wetter liegt hinter uns. Draussen in der Natur oder in einem sommerlichen Restaurant, bei Sport, Erholung oder nach der Arbeit haben wir die Zeit genossen und Energie tanken können.

Sonne getankt haben auch die Trauben in Italien, die dereinst als Wein auf unseren Tischen stehen werden. Italienischem Wein hat sich das «Vini-Al Grappolo» verschrieben, das seit 30 Jahren gute Tropfen aus unserem südlichen Nachbarland nach Solothurn bringt. Die Betreiber wissen aus Erfahrung, wie wichtig Sonnenkraft ist, damit Gehaltvolles entstehen kann. Das Haus in der Vorstadt ist aber nicht nur Weinhandlung, sondern auch Restaurant. Und als solches setzt es auf Nachhaltigkeit und Schonung der Ressourcen. Gekocht wird mit Biogas, geheizt mit Fernwärme, und verwendet werden regionale Produkte. Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 6.

Einer, der ebenfalls weiss, wie wichtig Sonnenkraft ist, ist Bernhard Mollet. Der Inhaber und Geschäftsführer der Oetterli & Co. AG setzt für seine Produktion auf eine Photovoltaikanlage auf dem Dach der Kaffeerösterei und auf den Service der Regio Energie Solothurn: Wir betreiben und unterhalten die Anlage, damit die 108 Module zuverlässig jenen natürlichen Strom liefern, welchen die Rösterei benötigt. Was das Bernhard Mollet bringt, erfahren Sie auf Seite 10. Das sind nur zwei Beispiele, die eine moderne und sinnvolle Energieversorgung darstellen. Sie zeigen auch, woran wir bei der Regio Energie Solothurn glauben: Die besten Lösungen für die Region finden sich auch in der Region.

**Felix Strässle,
Direktor
Regio Energie
Solothurn**



Regio Energie Solothurn
Rötistrasse 17, 4502 Solothurn

Hauptnummer	032 626 94 94
Pikett Strom	032 622 47 61
Pikett Gas/Wasser/Fernwärme	032 622 37 31
Energieberatung	032 626 94 67

- 4 Spotlights** Die Herbstmesse ruft
- 6 Vini-Al Grappolo** Wie Italien nach Solothurn kam
- 10 Solar-Contracting** Energie im Kaffee
- 12 Interview** Yasmine Calisesi über die Frage, ob wir CO₂ nicht doch aus der Luft saugen sollten
- 14 Gemeinschaft** Viele schreiben sie sich auf die Fahnen, die «Sharing Economy». Doch nur wenige nehmen sie so ernst wie die Teilnehmer und Initianten des Projekts «Pumpipumpe». Über das Wie und Warum des Teilens
- 18 Infografik** Strom vor Ort verbrauchen – so funktioniert es
- 20 Sonnen-Dächer** Wie viel Strom liefert die Sonne rund um Solothurn?
- 21 Apps für Eltern** Smartphone und Tablet im Kinderzimmer? Aber bitte doch!
- 22 Voliere Solothurn** Im Einsatz für die Vögel
- 23 Preisrätsel** Herbstwochenende im Engadin zu gewinnen
- 24 Stroooohm!** Strommast auf dem Dach





Willkommen an der HESO 2018!

Vom 21. bis zum 30. September ist wieder HESO-Zeit. Auch die Regio Energie Solothurn zeigt sich mit einem Stand. Unter dem Motto «Ihr Haus – Ihr Beitrag für eine nachhaltige Zukunft» erfahren Sie, wie das Haus zum Energiesystem von morgen wird. Entdecken Sie die Welt der Energie, gewinnen Sie tolle Preise – wir freuen uns auf Sie am Stand 419 in Halle 4.



Barriere aus Licht

Ein Fussgängerstreifen, der aktiv leuchtet und nicht nur das Scheinwerferlicht der Autos reflektiert: Das wirkt wie eine optische Barriere und sorgt damit für mehr Sicherheit. Erfunden hat den leuchtenden Übergang die niederländische Firma **Lighted Zebra Crossing**. LEDs sorgen für die Beleuchtung. Die in den Asphalt eingelassenen Leuchtkästen widerstehen auch dem Gewicht voll beladener Lastwagen. Im Herbst 2017 wurde ein erstes Modell in eine Strasse im niederländischen Eerbeek integriert. lightedzebracrossing.com

Plastik gehört nicht in den Grünabfall

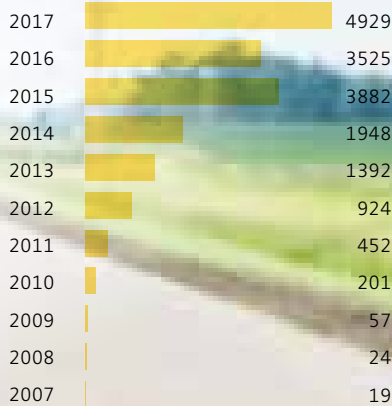


Immer öfter befinden sich Plastiksäcklein und andere Kunststoffabfälle im Grüngut von Städten und Gemeinden. Das ist ein grosses Problem, unabhängig davon, ob der Bioabfall nur kompostiert oder in einer Biogasanlage zu Biogas und Dünger verarbeitet wird. Das Plastik muss nämlich manuell vom Grüngut getrennt werden, und auch dies gelingt nicht vollständig. Plastik im Dünger heisst also Plastik auf den Gemüsefeldern.

Immer mehr Elektrofahrzeuge – aber immer noch wenige

Vertreter der Elektrizitäts- und der Mobilitätsbranche haben sich im Mai 2018 mit Vertretern von Bund, Kantonen und Städten auf folgendes Ziel verständigt: Der Anteil der Elektrofahrzeuge an den Neuzulassungen soll bis 2022 auf 15 Prozent steigen. 2017 belief sich dieser bei den Personenwagen (ohne Hybridfahrzeuge) erst auf 1,56 Prozent. Der Anteil an den Neuzulassungen ist nicht zu verwechseln mit dem Anteil am gesamten Bestand: Dieser betrug 2017 erst 0,32 Prozent (14 539 rein elektrisch angetriebene Personenwagen bei einem Gesamtbestand von 4 570 823).

Neue Inverkehrsetzungen elektrischer
Personenwagen nach Jahr



Fast jeder kennt heute das «Vini-Al Grappolo» in Solothurn. Das verdankt der über 30-jährige Betrieb einer Hingabe zur Italianità und Natürlichkeit – beim Menschen und beim Rohstoff.

Der Wein. Die Menschen. Die Wärme.



Italien-Botschafter in Solothurn: Fabian Vogel, Nicole Plüss, Rolf Schöb und Jean-Claude Käser (v.l.) empfangen die Vini-Gäste mit Herzlichkeit. Linda Flury und Lukas Heutschi (nicht im Bild) komplettieren das Team.



Auch vermeintliche Kleinigkeiten wie eine Tasse Espresso werden im «Vini» mit Liebe kredenzt.

An diesem Morgen liegt Italien noch im Schlaf. Auf Weinblätter, die ihr schützendes Geflecht über den Innenhof legen, tropft leiser Nieselregen. Eine Laune des Sommers, die die Solothurner Vorstadt erreicht hat. Italien in Solothurn? Ja, das gibt es. Denn vor über 30 Jahren hat das «Vini-Al Grappolo» die Italianità in die Aarestadt gebracht, und dort lebt sie seither.

Im «Vini», so die Kurzform des Restaurants mit Vinothek, ist es noch ruhig. Erst in ein paar Stunden, wenn der Regen hoffentlich verschwunden ist, öffnet das Restaurant für die Mittagsgäste. Rolf Schöb, Mitglied der Geschäftsleitung, steht hinter der Bar und lässt einen Espresso durch die Kolbenmaschine laufen.

Italien für jedermann

Rolf Schöb erinnert sich. Obwohl er erst wenige Jahre nach der Gründung des Vini dazugestossen ist, kennt er die gastronomischen 80er-Jahre noch gut. Damals wurden in den «Leuen», «Bären», «Sternen» und «Trauben» des Landes nur Schweizer und französische Weine getrunken, dazu oft nur in eher bescheidener Literqualität. Dass gerade Italien hervorragende Tropfen abwirft, war nördlich der Alpen noch nicht bekannt. «Auch wenn es heute selbstverständlich klingt, mussten wir damals den Leuten beibringen, dass auch aus Italien guter Wein kommt.»

Und so war es bei einem Ferienaufenthalt im «Belpaese», als die drei Schweizer Markus Hubler (inzwischen verstorben), Joseph Misteli und Jürg Tanner die Idee hatten, italienischen Wein direkt in die Schweiz zu importieren. Das Vini war geboren, zunächst noch als Weinhandlung, die schon bald eine eigene Küche und eine Gaststube erhielt.

Wer einen Blick in die aktuelle Weinkarte wirft, bemerkt, dass keine Flasche im Vini mit mehr als hundert Franken zu Buche schlägt. Nicht selbstverständlich für einen Weinspezialisten, der jüngst sogar

vom renommierten «Falstaff»-Magazin ausgezeichnet wurde. Die Preise erklären sich durch den Direktimport. Der Zwischenhandel entfällt.

Diesen Preisvorteil gibt das Vini seinen Kundinnen und Kunden weiter. Denn guten Wein zu geniessen, sei längst nichts Elitäres mehr, darum solle sich auch jeder eine gute Flasche im Vini gönnen können. Bloss keine Berührungsängste. «Übrigens», fügt er hinzu und streckt die Hand aus: «Ich bin der Rolf.» Im Vini ist man am liebsten per Du.

Naturprodukte

In der Gaststube werden Tische und Stühle zurechtgerückt. Aus der Küche nebenan drückt Wärme nach draussen. Es ist eng im kleinen Kochabteil, in dem Fabian Vogel schnell von einer Seite zur nächsten wechselt. Auf dem Herd brutzeln Zucchetti-Feta-Tätschli, das vegetarische Mittagsmenü. Unter den schweren Gusseisenpfannen schimmern blaue



Für Kenner und Geniesser: Rolf Schöb in der Vinothek des Vini. Das Vini kennt jeden Winzer persönlich.

Nicht überkandidelt, dafür menschlich: Im Vini treffen sich Menschen aller Couleur. Seit über 30 Jahren.





In die Vini-Küche kommen nur Produkte, von denen die Gastgeber überzeugt sind.



Im Vini steht der Mensch im Zentrum. Nachhaltiges Wirtschaften ergibt sich da von selbst.

**«Die Menschen
machen das Vini zu dem,
was es ist.»**

**Rolf Schöb, Delegierter der Geschäftsleitung,
Vini-Al Grappolo**

Koch Fabian Vogel in seinem Rayon. Nicht nur die Küche, sondern auch die Lieferanten kennt er genau.



Flammen. Gekocht wird mit Gas, Biogas, genauer gesagt. Zum Kochen gebe es nichts Besseres, meint Fabian Vogel. Einerseits sei mit Gas die Hitze sofort verfügbar, andererseits koche man eben wortwörtlich auf einer Flamme und könne so wunderbare Röstaromen in die Gerichte zaubern. Wie zum Beweis lässt er etwas Weinsud über den Pfannenrand schwappen, worauf eine Stichflamme die Küche erhellte. Die Temperatur steigt noch ein paar Grad, Fabian Vogel lacht und filetiert Fenchelstücke.

Warum setzen die Vini-Köche auf Biogas? Nicht nur des Geschmacks wegen, sondern weil überall im Haus das Prinzip der Nachhaltigkeit angewendet wird. Wenn das Gemüse vom Bauern aus der Region kommt, das Fleisch von Schweizer – meist sogar regionalen – Produzenten, warum dann nicht auch die Energie? Bereits vor sieben Jahren hat sich das Vini an das Fernwärmenetz der Regio Energie Solothurn angeschlossen. Dann kam das Angebot, auf Biogas zu wechseln, was das Vini nach kurzem Rechnen gerne angenommen hat. Kochen mit Naturprodukten, in der Pfanne und darunter. So das Vini-Motto.



Darum schwören Profis auf Kochen mit Gas: schnelle Hitze, Röstaromen, spontan flambieren.

Der Bezug zu den Produkten kommt im Vini nicht von ungefähr. Die Namen der Produzenten von Fleisch, Gemüse & Co. sind mehr als Einträge auf der Speisekarte – Fabian Vogel und seine zwei Kollegen Lukas Heutschi und Marcello Brunner in der Küche statten «ihren» Bauern und Metzgern regelmässig Besuche ab. So wissen sie, was wie zustande kommt, und können das Gespräch suchen, sollte die Qualität einmal nicht stimmen.

Die Reise zu den Quellen des Genusses bringt dabei nicht nur Gewissheit, sondern auch Inspiration. Immer wieder finden die Köche des Vini auf der ganzen Welt Ideen, die in die Karte des Restaurants einfließen. Doch trotz dem Blick in die weite Welt und dem festen Stand in der Region: Das Vini bleibt der mediterranen Küche treu.

Kenner von Wein und Winzern

Und dem Wein aus Italien. Immer wieder reist das Vini-Team in den Süden, besucht die Weinbauern, deren Flaschen es in den Norden exportiert und mit denen es häufig eine langjährige Beziehung verbindet. Vom Hinterhofbetrieb bis zur Hochglanzkellerei ist alles dabei, jede Flasche hat ihre Geschichte.

So weiss das Vini-Team auch, woher der Wein kommt, den es kredenzt.

Denn die Vielfalt, sie ist auch beim Fokus auf ein Land gross: Über 400, je nach Quelle sogar 600 Traubensorten gibt es im Land des Stiefels. Viele wie Barbera, Nebbiolo oder Sangiovese sind in der Schweiz wohlbekannt, andere weniger bis gar nicht. Genau solche Weine will das Vini den Gästen vorstellen. Viele kommen genau deswegen: um Neues zu entdecken. Andere haben bereits ihre Liebessorten, die sie immer wieder bestellen.

Herzlichkeit statt Fassade

Wie jedes Restaurant lebt auch das Vini von seinen Gästen. Und mit ihnen. Das Team lebt vor, dass erst die Menschen das Vini zu dem machen, was es ist. Unter-

einander wird ein humaner Umgang gepflegt und auch dem Gast weitergegeben. Da ist keine Luxusfassade, die bröckelt, sobald etwas nicht nach Plan läuft, sondern Herzblut und Einsatz.

Die Gäste danken es mit Treue: Schon längst ist das Vini über Solothurn hinaus bekannt. Das Publikum ist so bunt wie die Weinauswahl: Künstler, Angestellte, Geniesserinnen, Paare. Was sie suchen? «Sicher guten Wein und eine gute Küche», antwortet Rolf Schöb. Er überlegt, fügt dann hinzu: «Und Herzlichkeit.»

— Text: Paul Drzimalla




Naturprodukte in der Pfanne und darunter: Das Vini setzt auf das Prinzip der Nachhaltigkeit.

! Gut zu wissen

Biogas – erneuerbar, klimafreundlich und regional

Biogas ist ein erneuerbares Gas, das – ein Gasanschluss vorausgesetzt – sofort und ohne Zusatzinstallation zur Verfügung steht. Biogas respektive erneuerbares Gas wird aus Küchenabfällen, Grüngut, Klärschlamm oder aus überschüssigem erneuerbarem Strom gewonnen. Das Biogas der Regio Energie Solothurn stammt zu 100 Prozent aus regionalen Anlagen.

regioenergie.ch/erdgasbiogas/biogas oder 032 626 94 42



Die Oetterli & Co. AG röstet und verkauft Kaffee – ein Produkt, in dem Emotionen stecken. Und neu auch ein Stück Solothurner Energie.

Solothurner Sonnenaroma





Kaffeebohnen stammen aus Übersee. Doch erst die richtige Röstung verleiht ihnen das spezielle Aroma.



Voller Emotionen und immer mit persönlichem Bezug: Für Bernhard Mollet ist Kaffee kein Produkt wie alle anderen.

Ist Solothurn eine Kaffeestadt? Auf jeden Fall ist es eine Stadt mit eigenem Kaffee, ausgezeichnetem sogar: Seit Juni dieses Jahres stellt die «Stadtrösterei» den ersten Röstmeister der Schweiz. Sie gehört zur Oetterli & Co. AG, die seit über 100 Jahren in der Aarestadt Kaffee röstet. Der Kaffee schmeckt gut wie eh und je, und doch ist etwas anders. In ihm steckt seit Juli die Sonne der Stadt. Auf ihrem neuen Röstereigebäude in der Vorstadt hat die Oetterli & Co. AG eine Photovoltaikanlage errichten lassen, die die Kaffeerösterei mit Strom versorgt.

Kühl gerechnet

«Natürlich waren wir froh, dass man uns diese Lösung nach der Neubauphase quasi abgenommen hat», sagt Bernhard Mollet, Geschäftsführer und Inhaber der Rösterei. Denn: Die Anlage wird im Contracting betrieben. Die Regio Energie Solothurn hat sie finanziert und gebaut und wird sie während 20 Jahren betreiben und unterhalten. Und so sicherstellen, dass die 108 Photovoltaikmodule auf dem Röstereidach zuverlässigen Strom liefern. Die Oetterli & Co. AG bezahlt lediglich einen monatlichen Beitrag für Betrieb, Unterhalt und Finanzierung der Anlage. «Übers Ganze gesehen, geht die Rechnung auf», erklärt Bernhard Mollet.

Ein grosser Teil des Sonnenstroms fliesst ins Innere des Gebäudes. Dort befindet sich das Kaffeelager, wo der wertvolle Rohstoff auf das Rösten wartet. Konstant 16 Grad Celsius müssen die Bohnen haben, damit sie frisch bleiben und ihre Qualität stimmt. Ausserdem kommen Kaffeebohnen nach wie vor in Jutesäcken daher. Unweigerlich setzen sich im groben Stoff kleine «Mitreisende» aus Übersee fest, die bei zu hohen Temperaturen ein Eigenleben entwickeln – eine Besonderheit, die zwar nicht jeder Kaffeetrinker, wohl aber jeder Kaffeeröster kennt. Bleibt der Sack jedoch kühl, regt sich nichts im Kaffeelager.

Herzblut statt Zeigefinger

Es könne ja nicht sein, dass er im Sommer, wenn die Sonne auf sein Dach scheine, er den Innenraum mit importiertem Strom klimatisiere, sagt Bernhard Mollet. Deshalb habe er früh seinen Energieversorger kontaktiert und nach einer Lösung gefragt, die die heimische Sonne nutzbar macht. Nein, er sei kein Idealist, der mit erhobenem Zeigefinger Umweltschutz predige.

«Doch ich bin ein Unternehmer», sagt Bernhard Mollet, «und ich erachte es als meine Aufgabe, zu zeigen, wie man hier bei uns einen Beitrag leisten kann, ohne auf Lebensqualität zu verzichten.»

Einen Beitrag zum schonenden Ressourceneinsatz.

Bernhard Mollet sieht Kaffee als Herzensangelegenheit. «Kaffee ist ein Produkt, zu dem jeder einen ganz persönlichen Bezug hat», erklärt er. Deshalb solle auch jeder erleben können, wie Kaffee entstehe. Etwa in der Stadtrösterei, wo der beste Röster der Schweiz die sinnlichsten Mischungen zaubert. Mit Solothurner Seele und Solothurner Sonne. — Text: Paul Drzimalla

! Gut zu wissen

Contracting

Die Energiequelle einer Liegenschaft zu ersetzen, bedeutet eine grosse Investition. Immer häufiger kommt deshalb ein sogenanntes Contracting-Modell zur Anwendung. Dabei überträgt der Kunde – also der Contracting-Nehmer – einem Dienstleister – dem Contractor – sämtliche Aufgaben rund um die Energieanlage. Also nicht nur Planung und Unterhalt, sondern je nach Vertrag auch Betrieb und Finanzierung. Der Contracting-Nehmer bezieht die Energie zu einem vorher definierten Tarif. Auch die Regio Energie Solothurn bietet Energie-Contracting an. Contracting-Nehmer geniessen mehrere Vorteile:


- Sie treten die Risiken an uns ab
- Sie benötigen kein Personal
- Sie betreiben Umweltschutz, der sich rechnet
- Sie geniessen Versorgungssicherheit
- Sie haben einen einzigen Ansprech- und Servicepartner
- Sie profitieren von flexiblen, auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Lösungen
- Sie behalten ihre Entscheidungsfreiheit dank kündbarer Verträge
- Sie können sich auf unseren Pikettendienst verlassen

Weitere Informationen:
regioenergie.ch/contracting oder
 032 626 94 40

Lässt sich das Problem der Klimaerwärmung lösen, indem CO₂ aus der Atmosphäre entfernt wird?
Yasmine Calisesi vom Bundesamt für Energie erläutert Potenziale und Risiken.

«Wir müssen alle Möglichkeiten ausschöpfen»

— Interview: Alexander Jacobi —

 strom-online.ch/
climeworks



- Wie funktioniert's? -

CO₂-Filter in Hinwil

Climeworks, ein Spin-off der ETH Zürich, wurde 2009 gegründet. Die Ingenieure Christoph Gebald und Jan Wurzbacher haben eine Technologie entwickelt, die CO₂ aus der Luft filtert. Die erste kommerzielle solche Anlage steht seit 2017 auf dem Dach der Kehrriichtverwertung Zürcher Oberland in Hinwil. Sie nutzt zu ihrem Betrieb Niedertemperatur-Abwärme aus der Kehrriichtverbrennung und entfernt pro Jahr 900 Tonnen CO₂ aus der Luft. Das abgeschiedene CO₂ wird an einen Gemüsebaubetrieb verkauft, wo es im Gewächshaus durch Begasung das Pflanzenwachstum fördert. Dabei gelangt das CO₂ teilweise wieder in die Atmosphäre. Bei einem Projekt in Island hingegen, an dem Climeworks beteiligt ist, wird CO₂ aus der Luft gefiltert und anschliessend in mineralischer Form – also als Feststoff – in Basaltgestein gespeichert und so der Atmosphäre dauerhaft entzogen.

Die Menschheit bläst jedes Jahr rund 35 Mrd. Tonnen Kohlendioxid (CO₂) in die Atmosphäre. Darum erwärmt sich das Klima. Was lässt sich dagegen tun?

Wir können einerseits weniger CO₂ austossens: durch die Nutzung erneuerbarer statt fossiler Energien sowie durch die Steigerung der Energieeffizienz. Andererseits lässt sich CO₂ aus der Atmosphäre entfernen. Lösungen zu Letzterem nennt man «Negative Emissions Technologies» (NET), also Technologien negativer Emissionen.



Auf dem Dach der Kehrriechterverwertung Zürcher Oberland in Hinwil saugen achtzehn Ventilatoren (linke Seite) Umgebungsluft an, um daraus das CO₂ zu entfernen.

Wie erzeugt man negative Emissionen?

Beispielsweise durch die Bildung von Biomasse und – mit verstärkender Wirkung – anschließende CO₂-Abscheidung und -Speicherung: Ein Wald, der heranwächst, bindet das CO₂ der Luft durch Fotosynthese. Dauerhaft ist diese Entfernung von CO₂ aus der Atmosphäre aber nur, wenn bei der Verbrennung oder anderen Umwandlungen der Biomasse die sogenannte CCS-Technik angewendet wird. Allerdings kann die Bildung von Biomasse fruchtbaren Boden verbrauchen, der dann für die Nahrungsmittelproduktion nicht mehr zur Verfügung steht.

Worum geht es bei der CCS-Technik?

CCS bedeutet «Carbon Capture and Storage». Hierbei entfernt man das CO₂ aus Abgasen, beispielsweise in Zementfabriken und der chemischen Industrie, und deponiert es unterirdisch, zum Beispiel in salzwasserhaltigen Gesteinsformationen oder leeren Gas- und Ölfeldern. Diese Technik wird schon seit rund zwanzig Jahren angewandt. Bis jetzt gibt es weltweit allerdings erst sieben Grossanlagen – sie scheiden jährlich 30 Mio. Tonnen CO₂ ab und speichern sie danach. Das entspricht nur 0,9 Promille des weltweiten CO₂-Ausstosses.

Gibt es noch weitere Möglichkeiten?

Das Schweizer Unternehmen Climeworks hat eine Technologie entwickelt, die CO₂ aus der Luft filtert (vgl. Kasten). Im Frühjahr 2017 ging in Hinwil eine Demonstrationsanlage in Betrieb, die vom Bundesamt für Energie unterstützt wurde. Die Anlage scheidet CO₂ aus der Umgebungsluft ab und leitet dieses anschliessend in ein Gewächshaus zu. Dort wird es als Dünger eingesetzt. Die Technologie

scheint vielversprechend. Lässt sich zum Betrieb Abwärme nutzen, werden durch den Bau und den Betrieb der Anlage pro Tonne aus der Luft entferntes CO₂ nur 100 Kilogramm CO₂ emittiert (sog. graue Emissionen), also nur 10 Prozent.

Machen die Technologien zur Abscheidung von CO₂ aus Abgasen oder aus der Atmosphäre den Einsatz erneuerbarer Energien oder die Steigerung der Energieeffizienz überflüssig?

Das Ziel, die weltweite Klimaerwärmung auf weniger als 2 Grad Celsius zu beschränken, ist anspruchsvoll. Wir dürfen uns deshalb nicht auf eine einzelne Massnahme beschränken, sondern müssen alle verfügbaren Möglichkeiten ausschöpfen. So sind die Internationale Energie-Agentur (IEA) und der Weltklimarat (IPCC) übereinstimmend der Auffassung, dass das Klimaziel ohne NET nicht erreicht werden kann. Doch der Einsatz von NET hat auch Grenzen, die nicht zuletzt durch die Kosten und die fehlende Akzeptanz für diese Technologie bedingt sind.

Gut zu wissen

Bakterien am Werk

Das Hybridwerk der Regio Energie Solothurn hat seit Sommer 2018 um 700 Milliarden neue Mitarbeiter: sogenannte Archaeen (Urbakterien). Sie helfen, Strom auf biologische Art in Gas zu verwandeln. Dazu verwerten die Mikroorganismen Wasserstoff, der im Hybridwerk durch Elektrolyse entsteht, und das Klimagas CO₂, welches aus der Abwasserreinigungsanlage in Zuchwil zugeleitet wird. Der Prozess ist eine neue Art der Power-to-Gas-Technologie, bei der Strom aus erneuerbaren Quellen im Gasnetz gespeichert wird. Die Anlage im Hybridwerk ist Teil des Europäischen Forschungsprojekts «STORE&GO», das die Weiterentwicklung der Power-to-Gas-Technologie, unter anderem durch erneuerbare Gase, untersucht.



Zur Person

Yasmine Calisesi

ist promovierte Atmosphärenphysikerin. Seit 2007 leitet sie am Bundesamt für Energie das Pilot-, Demonstrations- und Leuchtturmprogramm.



Bern. Länggasse. Susan Glättli (links) besitzt eine Leiter, die meist ungenutzt im Keller liegt. Mit dem Aufkleber oben signalisiert sie Quartierbewohnerinnen und -bewohnern wie Justine Stäheli (unten), dass jeder bei ihr die Leiter ausleihen kann.

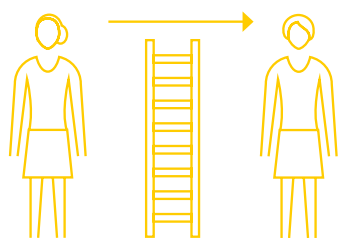


**«Gemeinsam geht alles besser.
In unserer Gesellschaft
müssen wir besser auf unsere
Ressourcen achten.»**

Justine Stäheli, Bern

«Sharing Economy»: Mit den Aufklebern des Vereins Pumpipumpe wird der Briefkasten zum Kraftwerk für eine neue Art des Umgangs mit Konsumgütern.

Die Energie des Teilens



Pumpipumpe ist ein soziales Netzwerk zur gemeinsamen Nutzung von Konsumgütern. Offline.

Sechs Jahre ist es her, doch davon weiss Justine Stäheli noch nichts, als sie an der Tür klingelt. Nur dass sie eine Leiter braucht. Und hier eine findet. Sie weiss das wegen des Bildchens am Briefkasten, das sie während eines Spaziergangs in ihrem Quartier entdeckt hat. In der Länggasse, Berns ursprünglichem Arbeiterquartier und Hort vieler Genossenschaften. Dort, wo alles begonnen hat.

Vor sechs Jahren ist die Offline-Tauschbörse Pumpipumpe an die Briefkästen gegangen. Das Prinzip: Aufkleber zeigen an, was im Haushalt an Gegenständen zu leihen ist. Einfacher geht's kaum.

«Kein Zufall», lächelt Lisa Ochsenbein, «die Länggasse war schon immer ein Ort, wo die nachbarschaftliche Hilfe selbstverständlich ist.» Lisa Ochsenbein ist die Gründerin des Vereins Pumpipumpe, und in der Länggasse ist die Idee ent-

standen. «Der Briefkasten ist das ideale Nutzerinterface», sagt die Industriedesignerin, die damals in einem Berner Atelier selbstständig arbeitete; gemeinsam diskutierten die Kreativen neue Projekte und Ideen und kamen fast zwangsläufig immer wieder auf das Thema der Überflussgesellschaft zu sprechen. Bei einem Abendbier war's, Lisa Ochsenbein dachte an ihren übervollen Keller, und plötzlich war die Idee zu einer neuartigen Tauschplattform ganz ohne Internet geboren. Heute muss man sagen: Offline ist sie nicht geblieben.

Nach mehr als sechs Jahren und der Aufschaltung einer Online-Karte vieler gekennzeichnete Briefkästen soll nun bald eine App für das Smartphone erscheinen. Keine Kapitulation vor dem digitalen App-Überfluss: Die Software soll den Kerngedanken von Pumpipumpe verstärken, dass Menschen miteinander über die Kleber am Briefkasten ins Gespräch kommen, die sich nie zuvor gesprochen haben. «Darf ich deine Bohrmaschine für eine Stunde haben?» «Gerne. Und was machst du so im Leben?» Justine Stäheli ist gespannt, sie kennt die Anbieterin der Leiter nur flüchtig. Von der Idee ist sie überzeugt: «Gemeinsam geht alles besser!»

Teilen ist schwer

In der Konsum- und Wachstums-gesellschaft ist das «Sharen» (Teilen) von Produkten und Dienstleistungen gar nicht so einfach, denn das gemeinsame Nutzen läuft dem ständigen Mehr, Mehr, Mehr zuwider.

Der Begriff «Sharing Economy» fasst unterschiedlichste unternehmerische Modelle zusammen: Die kommerziellen Netzwerke wie Uber oder Airbnb stehen unter Beschuss, weil sie durch das Nutzen fremder Ressourcen und Arbeitskraft bloss ihre unternehmerischen Risiken auslagern. Zahlreiche Kleininserate-Plattformen verlängern das Leben von Gegenständen, Nischenportale vermitteln Fachkräfte, Kinderkleider oder sogar Senioren für kleinere Arbeiten. Lokale Tauschnetze, teilweise sogar mit einer eigenen Tauschwährung (eingesetzt als Gutschrift), gibt es vielerorts seit Jahrzehnten.

Viele Projekte der «Sharing Economy», die vor ein paar Jahren noch zur Schweizer



Aufkleber am Briefkasten signalisieren, welche Gegenstände hier ausgeliehen werden können.



Das Gespräch ist erwünscht: Pumpipumpe verbindet den Nutzen mit einem sozialen Gedanken.



Justine Stäheli ist gespannt: Sie kennt Susan Glättli nur flüchtig.



Susan Glättlis Leiter steht meist unbenutzt im Keller. Sie leiht sie gerne aus.

«Die Aufkleber von Pumpipumpe sind ein starkes Statement gegen unsere Überflussgesellschaft.»

Susan Glättli, Bern



Der Aufkleber von Pumpipumpe bringt zwei zusammen, die sich bisher nur flüchtig gekannt haben: Justine Stäheli (links) und Susan Glättli.



Sharingszene zählten, sind bereits wieder verkümmert. Pumpipumpe gibt es immer noch, steht aber ganz am unteren Ende der Kommerzskala, «denn wir fördern die unmittelbare, kostenlose Ausleihe», sagt Lisa Ochsenbein. Es ist jedem selbst überlassen, wie er die Ausleihen regeln will. Lisa Ochsenbeins erstes Pumpipumpe-Objekt waren Schneeschuhe. Sie hat den Aufkleber bei einem Nachbarn in der Länggasse entdeckt und kurz darauf zum ersten Mal in ihrem Leben eine Schneeschuhtour unternommen. Sie lacht: «Pumpipumpe inspiriert zu neuen Hobbys.» Oder hilft beim Montieren: Bohrmaschinen sind laut einer Umfrage das begehrteste Pumpipumpe-Objekt. Nicht etwa die namensgebende Fahrradpumpe, die man sich natürlich auch «pumpen» (Berndeutsch für «ausleihen») kann.

Die Sharing Economy ist in Fahrt. Pumpipumpe wächst nach wie vor: Fast 10 000 Briefkästen sind laut der Online-Karte mit Klebern versehen, in der Schweiz, in Deutschland, neu auch in Frankreich. Der digitale Eintrag ist freiwillig, die analoge «Klebziffer» dürfte weit höher liegen, denn Teilen boomt. Gemäss einer Studie von Deloitte (2015) greifen 55 Prozent der Schweizer bereits auf die «teilende Wirtschaft» mit Gemeinschaftssinn zurück. Andere Quellen sind zurückhaltender. Ein Viertel der Schweizer Bevölkerung nutzt laut Bundesamt für Statistik Angebote der Sharing Economy. Sicher ist: Die Sharing Economy wird als aufstrebender ökonomischer Trend gehandelt. Eine Studie der Beratungsfirma PwC prognostiziert ein Wachstum des weltweiten Marktvolumens auf 325 Milliarden US-Dollar im Jahr 2025.

Kleber als Statement

Trotzdem bestehen offensichtlich noch Berührungängste. «Es ist selten, dass jemand klingelt, weil er oder sie die Kleber am Briefkasten gesehen hat», sagt die freie Journalistin Susan Glättli, deren Hausgemeinschaft als eine der ersten in der Länggasse damals mitmachte. Aus Überzeugung. Bis heute: «Die Kleber von Pumpipumpe sind ein starkes Statement, ein Hinweis darauf, dass wir nicht alles besitzen müssen.» Lisa Ochsenbein würde ihr beipflichten. Aus ihrer Sicht ist Pumpipumpe ein gesell-

schaftskritisches Projekt, das sich gegen die unbeschränkte Wirtschaftsmaxime des Wachstums richtet. Salopp gefragt: «Wie viele Leitern braucht das Land?» Die effiziente Nutzung, die Pumpipumpe und andere, kommerziellere Projekte anstreben, hat einen Haken: Sie führt zum sogenannten Rebound-Effekt. Einsparungen führen früher oder später anderswo zu einem erhöhten Verbrauch. Beispielsweise sind laut Studien wegen des immer einfacheren Zugangs zu Car Sharing mehr Autos unterwegs. Andere vermuten weniger, doch die intensiver genutzten geteilten Fahrzeuge müssten häufiger ausgetauscht werden.

Teilen ist noch schwerer

Lisa Ochsenbein und ihre Mitpumperinnen und Mitpumper wollen das Bewusstsein für den Wert der Konsumgüter wecken, und als Industriedesignerin bezieht sie auch nachhaltige Aspekte mit ein. Smartere Objekte will sie und Hersteller, die sich über Materialflüsse schon beim Design Gedanken machen. Die Bohrmaschine, die nur 18 Minuten in ihrem ganzen Objektleben gebraucht wird; die Schneeschuhe, die im Keller auf Schnee warten; die Leiter, die man nur alle paar Jahre braucht. Der Strom, den man zu viel hat und statt dem Energieversorger gleich dem Nachbarn überlässt, oder die Photovoltaikpanels, die man gemeinsam anschafft und nutzt, oder Häuser, in die man gemeinsam investiert – die Sharing Economy breitet sich dank Digitalisierung und Smartphones weiter aus.

Bei Projekten wie Pumpipumpe geht es vor allem ums Vertrauen, dass die Objekte heil zurückkommen. Und dass man Fremde nach den Objekten fragen, seine Scheu überwinden muss.

Susan Glättli hört ihre Sonnerie. Sie hält inne, öffnet überrascht. Draussen steht Justine Stäheli und blickt sie erwartungsvoll an. «Tschou! Du hast doch eine Leiter?» Eine rhetorische Frage. Die Antwort klebt am Briefkasten. Susan Glättli bittet sie herein und serviert einen Kaffee, eine Plauderei entwickelt sich, über die Länggasse, das Teilen, über alles, was die beiden Frauen so machen im Leben. Die Aufkleber sind mehr als nur ein Statement: ein Versprechen, jederzeit miteinander ins Gespräch zu kommen.

— Text: Bruno Habegger



Pumpipumpe soll auch via App und Online-Karte seine analogen Tugenden behalten: Die Begegnung steht im Zentrum.

Gut zu wissen

Arbeitsplatz und Elektroauto teilen

Seit 2017 ist «Coworking», also das Teilen von Arbeitsplätzen und Ideen, auch in Solothurn daheim. Im «Uferbau» direkt an der Aare kann jetzt aber nicht nur der Bürotisch gemeinsam genutzt werden: Direkt vor dem Coworking-Space steht ein elektrischer VW e-up zur Verfügung. Entstanden ist das Projekt in Zusammenarbeit mit der AMAG Zuchwil, die das Fahrzeug stellt, und der Regio Energie Solothurn, die es mit erneuerbarem Strom von der hauseigenen Solaranlage auf dem nahegelegenen Betriebsgebäude speist. Zweiradfreunde finden am gleichen Standort ein E-Bike der ebenfalls im Uferbau angesiedelten Firma ASFALT Cycles. Flexibel arbeiten, flexibel pendeln.

coworkinguferbau.ch

Der zeitgleiche Eigenverbrauch von lokal selber produziertem Strom – zum Beispiel aus einer Photovoltaikanlage – bietet wirtschaftliche Vorteile.

Eigenverbrauch – allein und in Gemeinschaft

— Text: Alexander Jacobi

Wer selber Strom erzeugt, darf die selbst produzierte Energie am Ort der Produktion ganz oder teilweise selber verbrauchen. Das nennt sich Eigenverbrauch. Erst wenn das Stromnetz in Anspruch genommen wird, liegt kein Eigenverbrauch mehr vor. Eine Voraussetzung für Eigenverbrauch ist, dass Verbrauch und Produktion gleichzeitig erfolgen.

Während beim Strombezug aus dem Netz nicht nur die Energie, sondern auch die Netznutzung bezahlt werden muss, entfällt beim Eigenverbrauch das Netznutzungsentgelt. Es ist deshalb finanziell interessant, den Eigenverbrauchsanteil zu erhöhen.

Eigenverbrauch ist in der Schweiz seit Anfang 2014 zulässig. Seit Anfang 2018 darf der Anlagenbesitzer den selbst produzierten Strom nicht nur selber verbrauchen, sondern am Ort der Produktion auch verkaufen, z. B. an die Mieter eines Mehrfamilienhauses.

Ohne Eigenverbrauch

Die volle lokale Stromproduktion wird ins Netz eingespeist. Der komplette Verbrauch wird aus dem Netz bezogen.

Mit Eigenverbrauch (Einfamilienhaus)

Ein Teil der lokalen Stromproduktion kann zeitgleich vor Ort verbraucht werden. Der Rest wird ins Netz eingespeist. In dem Zeitraum, wo die lokale Produktion den momentanen Verbrauch nicht decken kann, wird Strom aus dem Netz bezogen.

Mit Eigenverbrauch (Mehrfamilienhaus)

Befinden sich am Ort der Stromproduktion mehrere Endverbraucher (z. B. Mieter oder Stockwerkeigentümer), so können sie sich zu einer Eigenverbrauchsgemeinschaft zusammenschliessen. Voraussetzung ist, dass die Stromproduktion und alle Stromendverbraucher am selben Punkt ans Stromnetz angeschlossen sind. Einem Mieter oder Stockwerkeigentümer ist es gestattet, sich für die Grundversorgung durch den Netzbetreiber zu entscheiden (also nicht an der Eigenverbrauchsgemeinschaft teilzunehmen), aber nur zum Zeitpunkt der Einführung des gemeinsamen Eigenverbrauchs durch den Anlageeigentümer.



Betreiber der lokalen Stromproduktionsanlage kann neben dem Eigentümer der Liegenschaft auch eine Drittpartei wie eine Solargenossenschaft oder der lokale Stromversorger sein.



Wer eine Anlage mit Eigenverbrauch plant, muss frühzeitig mit seinem Netzbetreiber Kontakt aufnehmen (gemäss Energiegesetz mindestens drei Monate im Voraus).



Bei Eigenverbrauchsgemeinschaften obliegt die korrekte Abrechnung des Strombezugs und des Eigenverbrauchs dem Anlagen-eigentümer, also nicht dem Stromversorger. Diverse Energieversorger bieten aber Dienstleistungen an, die dem Eigentümer das Messen der Stromflüsse und das Abrechnen erleichtern.

Steigerung des Eigenverbrauchs

a) Durch Optimierung des Stromverbrauchs

Wer Verbraucher dann einschaltet, wenn seine Stromproduktion läuft (bei einer Photovoltaikanlage zum Beispiel bei Sonnenschein), kann seinen Eigenverbrauch steigern. Gut möglich ist dies beispielsweise bei einer Waschmaschine oder einer Wärmepumpenheizung.

Keine signifikante Optimierung möglich:



Beleuchtung



Kühlschrank, Tiefkühler



Computer/Büro, Fernsehen, Musik

Nutzungsanpassung kann lohnenswert sein:



Kochherd, Backofen

Bewusster Einsatz durch Nutzer oder automatische Ansteuerung:



Geschirrspüler



Elektromobilität



Waschmaschine, Tumbler

Automatische Ansteuerung:



Lüftung



Heizung, Warmwasser

Batterie

b) Durch einen Stromspeicher

Überschüssiger Strom aus der Eigenproduktion lässt sich in einer Batterie speichern und zu Zeiten mangelnder Produktion wieder verbrauchen. Im Bereich Einfamilienhaus sind solche Lösungen aber noch nicht oder erst knapp wirtschaftlich (Stand: 2018). Ein Spezialfall eines Stromspeichers ist der Akku eines Elektroautos, der ebenfalls zur Erhöhung des Eigenverbrauchs beitragen kann.

102 Photovoltaikanlagen betreibt die Regio Energie Solothurn in der Region für ihre Kunden. Was die «SONnen-Dächer» leisten und wie effizient sie sind, hat nun erstmals eine Auswertung des gesammelten Zahlenmaterials ergeben.

Von Dächern lernen



Die Anlage von Richard Egli in Derendingen ist eine von 102 des Projekts «SONnen-Dächer».

Heute versorgen in der Schweiz Photovoltaikanlagen bereits 200 000 Haushalte mit Energie. Doch wie gross sind die Möglichkeiten der Sonnenenergie? Diese Frage hat sich die aRegio Energie Solothurn gestellt und hierfür vor vier Jahren die «SONnen-Dächer» lanciert.

Viel Sonne, viel Leistung

Der Solothurner Energiedienstleister schenkte 100 Hausbesitzerinnen und -besitzern in der Region Photovoltaikanlagen mit Rundumservice: Die Regio Energie bezahlt, plant und installiert die Anlage und übernimmt während der 15 Jahre nach Installation auch deren Unterhalt. Danach geht die Anlage an die Hauseigentümerinnen und -eigentümer über. Zwei Musteranlagen erhöhten die Zahl der Sonnendächer auf 102. Diese Anlagen liefern dem Energiedienstleister auch wichtige Erkenntnisse über die Eigenschaften von Photovoltaikanlagen in Bezug auf deren Leistung und geografische Lage sowie Ausrichtung. 2016 war das erste Jahr, in welchem alle 102 Anlagen

in Betrieb waren. Erstmals seit Lancierung des Programms konnten deshalb die entsprechenden Daten über die Leistung von Photovoltaikanlagen ausgewertet werden.

Die erfreuliche Feststellung: Die Stromproduktion liegt über den Erwartungen, die 2014 bei der Lancierung definiert worden waren. Damals gingen die Verantwortlichen von einer Jahresleistung von 3952 kWh je Dach aus. Der effektive Produktions-Gesamtwert von 2016 lag jedoch bei durchschnittlich 4241 kWh – 7 Prozent über dem geplanten Soll.

Einen Einfluss darauf hatten sicher die überdurchschnittlich vielen Sonnentage jenes Sommers: Zahlen aus der Stadt Bern zeigen, dass die Sonne 2016 insgesamt 1760 Stunden geschienen hat, was rund 80 Stunden über dem Normwert der Jahre 1981 bis 2010 liegt. Doch auch wenn man die Mehrleistung aufgrund der höheren Zahl Sonnentage berücksichtigt, liegen die Anlagen über den Erwartungen. Grund dafür könnte die optimale Ausrichtung der gewählten Dächer sein.

Nebel vs. Dachfirst

Aus den Daten jeder einzelnen Anlage können die Verantwortlichen der Regio Energie Solothurn Schlüsse über deren Leistungsgrad ziehen. So lässt sich etwa ablesen, dass in höher gelegenen Gemeinden wie Oberdorf und Langendorf zwar das Produktionsniveau etwas höher liegt, es aber in tiefer gelegenen Gemeinden wie Solothurn oder Derendingen Anlagen mit nahezu gleich hoher Produktionsmenge gibt. Dies deutet darauf hin, dass der Faktor Nebel, welcher in höher gelegenen Gemeinden naturgemäss weniger vorkommt, 2016 zwar einen Einfluss gehabt hat, Faktoren wie Ausrichtung, Neigung, Beschattung und Sonnenstunden jedoch eine ebenfalls einflussreiche Rolle spielen. Anlagen in tiefer gelegenen Gemeinden wie Solothurn, Derendingen oder Zuchwil weisen demnach eine grössere Leistungsbreite auf: Sie produzieren während Nebeltagen im Winter weniger Strom, andererseits aber im Sommer mindestens ebenso viel oder mehr als Anlagen auf den Jurahöhen, sofern sie eine optimale Ausrichtung, Neigung und keine Beschattung aufweisen.

Eine weitere Theorie bestätigen die «SONnen-Dächer»: 7 der 102 PV-Anlagen sind auf einem Flachdach installiert, alle in Solothurn. Verglichen mit den 21 Solothurner Schrägdachanlagen produzieren die Flachdachanlagen weniger Strom als Schrägdachanlagen. Die Ausrichtung der Panels hat also einen Einfluss auf die Leistung. Jedoch: Die Differenz der Solothurner Dächer liegt bei 4 Prozent. Was alle Hausbesitzer freuen dürfte: Rund 27 Prozent des Stroms der «SONnen-Dächer» verbrauchten sie selbst. Der Rest floss ins Stromnetz.

Smartphones sind aus dem Leben nicht mehr wegzudenken. Kinder erhalten immer früher eines. Mit Apps können Eltern Kinder unterstützen.

App-arate für Kinder und Eltern

— Text: Bruno Habegger —

Ein Foto mit dem Zeigefinger wegwischen, diese Bewegung scheint den Kleinen angeboren. Und auch sonst lernen sie von Mama und Papa, dass das Smartphone so wichtig ist, dass man alles um sich herum vergisst. Sogar die eigenen Kinder.

Nüchtern betrachtet, sind Smartphones nützliche Helfer im Alltag und Vorboten der Digitalisierung von Wirtschaft und Gesellschaft. Kinder davon fernzuhalten, wäre nicht nur sinnlos, sondern auch naiv. Sie benötigen digitale Kompetenz. Mit sinnvollen Apps für Kinder beruhigen die Eltern nicht nur ihr schlechtes Gewissen, sondern fördern ihren

digitalen Nachwuchs. Experten sind sich einig, dass das Smartphone kein Spielkamerad oder gar ein Babysitter sein darf. Den Gebrauch sollte man von früh an zeitlich beschränken und die Regeln gemeinsam mit dem Kind abmachen.

Die wichtigste wohl überhaupt: eine Atmosphäre des Vertrauens. Und keine Heimlichkeiten. Ausser gegenüber Chatpartnern.

Weitere Tipps zur Förderung der Medienkompetenz bei Kindern und Jugendlichen: jugendundmedien.ch



Suchmaschine

blinde-kuh.de

Der Klassiker. Wissen und Suchen. Mit kindgerechten Nachrichten.

App-Ratgeber

apps-und-moritz.ch

Expertengeprüfte Apps für Kinder. Nach Alterskategorien und ausführlich beschrieben.

Chat

monster-messenger.com

Eltern müssen neue Chat-Kollegen ihrer Kinder erst genehmigen.

Schulsoftware

antonapp.com

Für die Grundschule. Selbst zu Hause lernen. 20 000 Aufgaben in allen Fächern.

Direkt oberhalb des Betriebsgebäudes der Regio Energie Solothurn steht ein veritabler Kleinzoo: die Voliere Solothurn. Zwei eingefleischte Weststädter sorgen dort jahrein, jahraus für das Wohl der Vögel und für Sauberkeit.

Feder-Freunde

«Unser Lohn sind die vielen Komplimente von Passantinnen und Passanten», sagt Walter Ferndriger. Zusammen mit seiner Frau Caterina ist er an fünf Tagen in der Woche jeden Morgen in der Voliere anzutreffen. Und das ohne Unterbruch, denn sie machen keine Ferien. «Entweder hat man Tiere oder Ferien», erklärt Caterina Ferndriger. Die beiden betreuen nicht nur die 180 Papageien, Sittiche, Wachteln, Finken und Kanarienvögel in der Anlage auf der Chantierwiese, sondern auch Hühner, Kaninchen und Katzen bei sich zu Hause in der Solothurner Weststadt. Sie engagieren sich bei den Züchtern in der Kleintiersiedlung Brunnmatt, beim Pilzverein und sorgen bei der Ornithologischen Gesellschaft für die Pflege der Nistkästen rund um die Stadt.

Schon lange da und breit verankert

Diese Ornithologische Gesellschaft stellt auch seit über 100 Jahren die freiwilligen Helferinnen und Helfer, die während 20 Wochenstunden in der Voliere zum Rechten sehen. Die erste Solothurner Voliere stand in der Nähe des Bieltors. Seit 1954 befindet sie sich am heutigen Standort. Die Einrichtung, die einzig und allein der Freude der Passantinnen und Passanten dient, wird seit ihren Anfangszeiten mit Spenden finanziert. Zu den regelmässigen Sponsoren gehört auch die Regio Energie Solothurn, die jährlich einen namhaften Betrag beisteuert. Vor allem aber ist die Voliere breit verankert: Über 700 Privatpersonen sorgen mit kleinen und grösseren Spenden dafür, dass Futter eingekauft und der Gebäudeunterhalt bezahlt werden kann.



Caterina und Walter Ferndriger sind jeden Werktag in der Voliere Solothurn anzutreffen. Die Mitglieder der Ornithologischen Gesellschaft widmen einen Grossteil ihrer Freizeit den gefiederten Bewohnern der Voliere.

Rituale und besondere Aufgaben

Wenn Walter und Caterina Ferndriger am frühen Morgen in die Voliere kommen, spielt sich immer dasselbe Ritual ab. Zuerst holen sie die beiden Publikumsliebblinge Chica und Pauli aus den Kojen in die Futterküche. Dann trinken die zwei Tierfreunde einen Kaffee, bevor sie das Frischfutter vorbereiten. Die intelligenten und lernwilligen Graupapageien sitzen ihnen dabei auf den Schultern und plappern und pfeifen. Sie lieben die Abwechslung ebenso wie das Herumschäkern mit ihren Betreuern. Die täglichen Rundgänge für Fütterung und Reinigung sind eingespielt. Aber fast immer gibt es auch besondere Aufgaben: etwa

wenn es gilt, einer brütenden Wachtelhenne ein ruhiges Plätzchen zu sichern, sich den Patienten in der Krankenstation zu widmen oder zwei Streithähne zu trennen. Und wenn bei der gefiederten Belegschaft gerade alles ruhig läuft, wird zusätzlich die Bepflanzung der Anlage erneuert, der Musikautomat repariert oder eine Sonderreinigung durchgeführt.

— Text: Michael Hug

Mehr zur Voliere und zu ihren Bewohnern:
volieresolothurn.ch

Spendenkonto: CH65 0878 5016 0037 4930 8
Regiobank Solothurn
Ornithologische Gesellschaft Solothurn

Mitmachen und gewinnen!

Ausflug über Land zur Zeit der Baumblüte	Fussball-spieler-position	▼	Mitwirkung, Unterstützung, Hilfe	storchähnli. Vogel	▼	▼	in diesem Moment	▼	schädl. EDV-Programm	Inhaltslosigkeit
▶	▼		▼	Anzug, Uniform	▼		▼	▼	▼	▼
			Menschen oh. Kontakt	▶						
	5		Rückstossflugkörper						3	
Bett (frz.)			▼			frz. Autor † (André)	▶			
schott. Dichter †	▶				7	Ort im Kt. Glarus	▼			
▶					Passionsspielort im Tirol	▶			vertrauter Freund	
				8	einträchtig					
exakt, sorgfältig		Schweizer Verleger †	▶			Fragewort	▶		▼	
		Druckbuchstabe	▼			Afrikaner	▼			
▶				unempfindlich	▶					Zubehör, Sonderausstattung
				Sohn Agamemnons	▼					6
Gully	englische Schulstadt	▶				deutsch-frz. TV-Sender	▶			▼
textile Stoffart	Fluss durch Bern	▼				Kosmos, Universum	▼			
▶	▼					▼				
			Flussbarsch	▶				9		
▶			gefragt, en vogue		1			Megatonne (Abk.)	▶	
Kantonsparlament			▼					Montag (Abk.)	▼	
Getreideart		2			Feuchtnasenne auf Madagaskar		4			
Einbringen der Früchte	▶					blassroter Farbton	▶			

1

2

3

4

5

6

7

8

9

- Drei Möglichkeiten, wie Sie mitmachen können:
1. Rufen Sie an unter Telefon 0901 908 118 (1 Franken pro Anruf) und sagen Sie nach dem Signalton das Lösungswort, Name und Adresse.
 2. Senden Sie uns eine Postkarte mit der Lösung an Infel AG, «energie»-Preisrätsel, Postfach, 8099 Zürich.
 3. Geben Sie das Lösungswort online ein: energie-preisraetsel.ch



Teilnahmeschluss
12. Oktober 2018

Das Lösungswort des letzten Preisrätsels lautete: «ELEKTRISCH»

Wir gratulieren:
1. Preis Eva Bumann, St. Niklaus: iRobot Roomba 89i
2. bis 4. Preis Erika Brun, Lohn-Ammannsegg; Heidi Riner, Schafisheim; Elisabeth Bühler, Riniken: Buch «Elektrisiert»

Ihr Feedback freut uns.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung: Infel AG, Redaktion «energie», Postfach, 8021 Zürich
redaktion@strom-zeitschrift.ch

Impressum
95. Jg. | Erscheint vierteljährlich | Heft 3, 21. September 2018 | ISSN-1421-6698 | Verlag, Konzept und Redaktion: Infel AG; Redaktion: Bruno Habegger, Christine Spirig, Alexander Jacobi, Paul Drzimalla, Art Director: Jörg Fassmann; Layout: Flurina Frei | Druck und Distribution: Vogt-Schild Druck AG | Anzeigen: Daniela Bahnmüller, db@verlagsberatung.ch |

gedruckt in der schweiz



1. Preis im Wert von CHF 1000.–

Herbstliche Sonne in St. Moritz
Zu zweit den goldenen Herbst im Engadin geniessen! Für Wanderer, aber auch für Biker ein Genuss. 3 Tage für 2 Personen im Hotel Restaurant Pizzeria Sonne St. Moritz. Übernachtung im neu renovierten Alpenchic-Zimmer mit Frühstücksbuffet und 3-Gang-Menü. Gültig bis 30. November 2018.
sonne-stmoritz.ch



2. bis 4. Preis im Wert von CHF 39.–
Buch: Geschichte einer Schweiz unter Strom
Strom, das Symbol einer Schweiz, die sich durch Pionierleistungen und Innovationsgeist zu einem der reichsten Länder der Welt wandelte: Das Buch von Steven Schneider beleuchtet den Wandel der Elektrizitätsbranche anhand von über 200 Bildern.
hierundjetzt.ch

Die Rätselpreise wurden von den Anbietern freundlich zur Verfügung gestellt.

Mast-Recycling

Wenn dereinst, wie geplant, im Wallis sechs ausgediente Hochspannungs-Strommasten abgebaut werden, kann es gut sein, dass sie sich später auf einem Bahnhofsdach wiederfinden. Joseph Desruelle hat für seine Masterarbeit an der ETH Lausanne genau diesen Fall untersucht. Am Computer hat er die Masten in Teile zerlegt und aus ihnen ein neues Dach für den Bahnhof Lausanne entworfen. Gegenüber einem kompletten Neubau spart seine Variante 80 Prozent an grauer Energie. Nicht einmal ein Fünftel der 16 000 Stahlträger, welche die sechs Masten hergäben, bräuchte er dafür. Jetzt nur noch ein paar unbedachte Bahnhöfe finden ...

