

DIGITAL

Fragen & Antworten

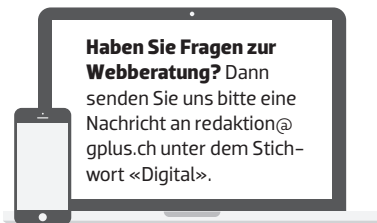


Marcel Thomann, Wirtschaftsinformatiker

Wie erstelle ich eine Unternehmensseite bei Facebook?

Dazu benötigt es lediglich einen kostenlosen Facebook-Account. Melden Sie sich auf Facebook an und klicken Sie oben rechts auf das kleine Dreieck und auf «Seite erstellen». Wählen Sie die entsprechende Kategorie aus und befolgen Sie die weiteren Schritte. Füllen Sie die nötigen Angaben zu Ihrem Unternehmen ab und teilen Sie die erstellte Seite mit Ihren Freunden und Bekannten. Nun finden Kunden Ihr Unternehmen auf Facebook und können sich mit Ihnen unkompliziert austauschen.

www.facebook.com



TORFAUSSTIEG

Absichtserklärung

(rp) In der Schweiz darf seit 1987 kein Torf mehr abgebaut werden. Jährlich werden aber geschätzt bis zu 524 000 Kubikmeter Torf importiert. Um auch im Ausland Umweltschäden zu vermindern, hatte der Bundesrat 2012 das Torfausstiegskonzept verabschiedet. Um die Zierpflanzenproduzenten bei der Umstellung auf torfgeduzierte/torf-freie Substrate zu unterstützen, läuft ein begleiteter Versuch bei zehn Betrieben. Die Vertreter des Detailhandels, des Gartenbaus, der Erdenproduzenten, JardinSuisse und der Bund haben nun eine Absichtserklärung unterschrieben, um die Torfverwendung zu reduzieren, was Herstellung, Angebot und Verbrauch von Sackerden angeht. www.jardinsuisse.ch



© Christian de Marchi

Junggärtner unter sich

(jsu) Im Juli fand zum 58. Mal der Kongress der europäischen Junggärtner CEJH (Communauté Européenne des Jeunes de L'Horticulture) statt. Dieses Jahr ging es ins Südtirol. Neben einem touristischen Rahmenprogramm lockten spezielle Besichtigungen, etwa des Jungpflanzenbetriebs Planta in Brixen oder der Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran.

Aus der Schweiz waren Nadine Schenk, Karin Suhner und Peter Stadelmann dabei. Karin Suhner nimmt seit 2012 an den CEJH-Kongressen teil. Die jährlich stattfindenden Exkursionen sind für sie eine

Bereicherung: «In dieser Woche kann ich meinen beruflichen Horizont erweitern. Ein Wiedersehen ist immer sehr familiär.» Peter Stadelmann hofft, zukünftig enger mit den europäischen Junggärtnern zu kooperieren. «Am Kongress herrschte eine gute Atmosphäre», sagt der Präsident der Arbeitsgemeinschaft Europäischer Gartenbaulehrerinnen und Gartenbaulehrer. Er ist erfreut, dass der Präsident der CEJH, Rikard Jansson aus Schweden, an einer Zusammenarbeit interessiert ist. 2018 findet der CEJH-Kongress in Malmö (Schweden) statt.

Gute Umweltnoten für unsere Tomaten

(rp) Tomaten sind nach dem Rübli das beliebteste Gemüse und haben vom April bis November Saison. 2016 belief sich der Pro-Kopf-Konsum von Tomaten auf 6,93 Kilogramm. Mit einem Marktanteil von rund 58 Prozent kam im Jahresdurchschnitt mehr als die Hälfte der Tomaten aus der Schweiz (Quelle SZG). Eine vom Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) in Auftrag gegebene Studie untersuchte die Gesamtweltbilanz der Schweizer Gewächshaus-tomaten. Sie hat ergeben, dass hiesige Tomaten die Umwelt insgesamt weniger stark belasten als diejenigen aus südlichen Produktionsländern. Schweizer Tomaten schnitten mit 987 Umweltbelastungspunkten (UBP) besser ab als die Tomaten aus dem Mittelmeerraum mit durchschnittlich 1646 bis 2006 UB. Der Unterschied lag

insbesondere darin, dass die Mengen ausgestossener Wasserschadstoffe und Pflanzenschutzmittel, die in den Boden gelangen, bei der Schweizer Tomatenproduktion deutlich geringer sind. Hinsichtlich Heizenergie gibt es noch Verbesserungspotenzial, ein gutes Resultat erreichten die Schweizer Betriebe dagegen bei der Sozialbilanz.



© zVg

Schweizer Tomaten sind nachhaltig.

BOCKKÄFER

Auf dem Vormarsch



© Wikimedia

(rp) In Deutschland und Holland machen sich die zuständigen Behörden Sorgen wegen zweier Arten von Bockkäfern, die als Holzschädlinge bekannt sind. Der Asiatische Moschusbockkäfer (Bild links) ist 2016 in Bayern aufgetaucht. Um seine Verschleppung aufzuhalten, bittet die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) um Mithilfe. Anwohner von Quarantänazonen sind dazu angehalten, ein Auftreten des Käfers dem nächsten Pflanzenschutzamt zu melden. Ausserdem sind sie verpflichtet, die Wirtspflanzen (Arten der Gattung *Prunus* wie Kirsche oder Aprikose) zu kontrollieren und Schnittgut gesondert zu entsorgen.

In Holland ist der Zitrusbockkäfer (Bild rechts) das Sorgenkind. Er wurde auch schon in der Schweiz nachgewiesen. (Anmerkung der Redaktion: Hier wurden alle vier Befallsherde bekämpft, laut Beat Wermelinger von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft). Eigentlich galt der Schädling in Holland als ausgerottet, doch kürzlich entdeckten Kontrolleure der Behörde für Lebensmittel- und Warensicherheit ein Exemplar in der Provinz Nordbrabant. Es war offenbar importiert worden und man hofft, dass es sich um einen Einzelfall handelt. Im Herbst finden weitere Kontrollen statt. www.lfl.bayern.de

PFLANZENSCHUTZ

Hilfreiche Broschüre

(rp) Die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie der deutschen Hochschule Weihenstephan-Triesdorf hat in Zusammenarbeit mit dem Institut für Gartenbau eine neue, umfassende Broschüre mit dem Titel «123 Schadbilder an Pflanzen: eine Auswahl zum Gartenbau» herausgegeben. Diese soll in erster Linie Studierenden das Lernen erleichtern, steht jedoch für alle Interessierten zum Download auf der Website bereit. Die wichtigsten Schadursachen (Pilze, Insekten, Milben, Nagetiere) werde kapitelweise mit Bild und Beschreibung vorgestellt. www.hswt.de

Auf Kaffeesatz wachsen Pilze

(rp) Wie kommt man in der Stadt an lokal und nachhaltig produzierte Pilze? Eine innovative Antwort auf diese Frage liefern die «Stadtpilze»: Durch Upcycling wird das Abfallprodukt Kaffeesatz zum Nährboden für leckere Edelspeisepilze made in Basel. Über einen Aufruf des «Urban Agriculture Netz Basel» trafen sich die Pilzbegeisterten erstmals Ende 2015 und lancierten kurz darauf das Pilzprojekt. Erste Experimente wurden im eigenen Keller durchgeführt. Das Konzept der Pilzzucht auf Kaffeesatz vermochte auch die Jury der «Innovation Basel 2016» zu überzeugen. Die «Stadtpilze» gewannen den Innovationspreis, der erstmals von den Basler Zünften und Ehrengesellschaften vergeben wurde.

Dann wurden geeignete Räumlichkeiten gesucht und im März 2017 auch gefunden. Auf rund 150 Quadratmetern sollen nun lokal und nachhaltig produzierte Seitlinge für Basel und Umgebung gezüchtet werden. Um die Kellerräume für die Pilzzucht herzurichten, haben Armin Sirch, David Jucker und Matthias Nebel nebst dem Startkapital und etlichen Stunden Arbeit auch eine grosse Menge Herzblut investiert. Im Mai 2017 wurde die Stadtpilze GmbH im Handelsregister eingetragen.

Der Slogan «Lokal. Nachhaltig. Lecker!» ist Programm. Upcycling und Recycling wird gelebt; wo immer möglich, wird «Altes» neu verwendet. In Plastikkübeln aus der Gastronomie, die gewaschen und wiederverwendet werden, wachsen die Seitlinge auf dem gesammelten Kaffeesatz. Je nach Sorte reifen die Pilze

während drei bis vier Wochen und landen innert kürzester Zeit auf dem Teller. Ein Lastenrad mit Elektromotor liefert die nötige Unterstützung und so bewegen sich die Stadtpilze leise und emissionslos durch Basel.

Um die Produktion zu erweitern und dabei so nachhaltig wie möglich zu gestalten, stehen weitere Investitionen an: Wärmerückgewinnung für die Lüftungsanlage, ein Kühlsystem zur Lagerung und die Herstellung der eigenen Pilzbrut (Myzel). Da Pilzmyzel unter sterilen Bedingungen vermehrt wird, sind verschiedene Laborgeräte notwendig. Um die Professionalisierung der Anlage zu ermöglichen, wandten sich die «Stadtpilze» per Crowdfunding an die Bevölkerung.

Die hiesige Pilzkultur zu fördern und auch exotische Arten in der Schweiz bekannter zu machen, sind die langfristigen Ziele der Stadtpilze GmbH. Das wollen sie mit Workshops und Kochkursen erreichen. Ursprünglich haben Pilze in fast allen Kulturen einen festen Platz in der Ernährung. Der Schweizer Konsum ist aber relativ gering. Ernährungswissenschaftlich gesehen haben Pilze jedoch grosses Potenzial: ihr Protein- und Kaloriengehalt ist vergleichbar mit Spinat und Brokkoli, doch enthalten sie keine Stärke und sehr wenig Glukose, was sie für Diabetiker zu einer ausgezeichneten Kohlenhydratquelle machen. Des Weiteren enthalten Pilze überdurchschnittlich viel Ballaststoffe und sogar Vitamin D2.

www.stadtpilze.ch



© Chatama/Wikimedia

Die Stadtpilze Basel produzieren unter anderen Sorten auch Limonenseitlinge auf dem als Nährboden verwendeten Kaffeesatz. Die Pilze wachsen in der Natur auf Holz.