

K A T H Y

Fokus

Über die existenzielle Verbindung von Klima und Ernährung

Gesunder Planet und gesunde Menschheit



Zeitspiegel

**Global denken,
lokal handeln**

Interview

**Ueli Unternährer-Frey und
Lydia Frey Unternährer**

Reportage

**Food Waste:
Ein Drittel
landet im Abfall**



Liebe Leserinnen und Leser

Der Mensch ist ein vernunftbegabtes Wesen und strebt von Natur aus nach Wissen. Dabei zieht er die ersten Erkenntnisse aus der Wahrnehmung, wobei das Sehen eine herausragende Rolle spielt.

Im Gegensatz zu anderen Lebewesen hat der Mensch aus der Sicht des Philosophen Aristoteles darüber hinaus die Fähigkeit, aus der Erfahrung zu lernen.

Mit Blick auf das Weltgeschehen und insbesondere auf den Umgang mit der Natur und allem Lebendigen scheint ihm diese Fähigkeit teilweise abhandenzukommen. Dies ist im Grossen wie im Kleinen zu beobachten.

«Die anderen sollen zuerst!» ist eine gängige Aussage, welche einerseits die eigene Ohnmächtigkeit ausdrückt und einen andererseits von der Übernahme von Verantwortung trügerisch entlastet. Als vernunftbegabtes Wesen sind wir alle in die Pflicht genommen, unseren Möglichkeiten entsprechend Verantwortung für unser Denken, Reden und Tun zu übernehmen und zum Wohle der ganzen Schöpfung zu handeln.

Gerade die Erkenntnis, dass Millionen von Menschen auf unserem Erdenrund von Hunger betroffen sind und dass klimatische Veränderungen je länger desto mehr für ganze Regionen und Länder zur existenziellen Herausforderung geworden sind oder noch werden, ist ein Appell an das Gewissen eines jeden Menschen. Jede und jeder Einzelne kann einen Beitrag leisten. Veränderung fängt im Kleinen an.

Die vorliegende Ausgabe von KATHY befasst sich mit dem menschlichen Verhalten gegenüber der uns von Gott anvertrauten Schöpfung und insbesondere mit unserem (un-)bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln und soll Lust auf mehr machen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

Benedikt Wey, Pastoralraumpfarrer

Kaleidoskop Seite 3

Fokus Seite 4

Gesunder Planet und gesunde Menschheit Über die existenzielle Verbindung von Klima und Ernährung

Interview Seite 8

Echter Geschmack im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt Ueli Unternährer-Frey und Lydia Frey Unternährer

Reportage Seite 11

Food Waste ***Ein Drittel landet im Abfall***

Zeitspiegel Seite 15

Global denken, lokal handeln

Spiritualität Seite 18

Gott will mit uns die Erde verwandeln

KATHYS Tipp Seite 21

Agenda Seite 22

Kolumne Seite 23

BILDNACHWEIS NACH SEITEN

1	HappyAprilBoy/Shutterstock	12–13	Peter Müller–Herger
2	Marcel Bucher	15	Jakob Ineichen
3	rtr.ch	16	Jakob Ineichen, Martin Heini
4	A-S-L/iStock	17	Martin Heini
5	JGA/Shutterstock	18	Anton Gvozdkov/Alamy Stock
6	udra11/Shutterstock, Shutterstock	21	Christoph Läser
7	aywan88/iStock, Bernadette Thalmann	22	Marco Finsterwald, Ursula Kälin, Florian Meier, Stojan Krkuleski, Urban Schwegler
8–10	Sylvan Müller		
11	nito100/iStock	23	Zoltan Bagosi/Alamy Stock

IMPRESSUM

Herausgeber:	Pastoralraum Horw Neumattstrasse 3 CH-6048 Horw	Telefon +41 41 349 00 60 info@kathhorw.ch www.kathhorw.ch
Chefredaktion:	Martin Heini, Projekte & Kommunikation Pastoralraum Horw	
Projektleitung/Konzept:	Christian Wick, WickPR AG, Kommunikationsberatung	
Gestaltung:	Daniel Bieri, Design und Kommunikation	
Korrektorat/Druck:	Brunner Medien AG	
Auflage:	3700 Exemplare	
Erscheinungsweise:	4 Ausgaben pro Jahr – März, Juni, September und Dezember	
Alle Rechte vorbehalten.	Nachdruck, auch nur auszugsweise, ist nur mit Zustimmung des Pastoralraums Horw und mit Quellenangabe gestattet.	

Hausmetzgete in Schlans



Noch bis vor ein paar Jahren schlachteten manche Familien ihre Schweine selbst. Heutzutage ist die Hausmetzgete der Pfisters in Schlans die einzige in der Surselva. Die Regisseurin Bertilla Giossi begleitete die Familie während des ganzen Tages der Schlachtung. Beginnend beim Wasseraufkochen für das Abbrühen des Schlachtschweins über den Todestoss bis zum gemeinsamen Nachtessen mit Voressen vom eben geschlachteten Schwein.

Bei den Pfisters hat die Hausmetzgete Tradition. Die sechs Geschwister führen fort, was sie bei ihren Eltern gesehen und gelernt haben. Früher schlachtete ihr Vater die eigenen Schweine und jene der Nachbarn. Heute verrichtet Silvio, der jüngere Bruder, diese Arbeit.

«Wenn man einem Tier das Leben nimmt, gibt es auch Momente, in denen man ein schlechtes Gewissen hat. Man fühlt sich überhaupt nicht gut.»

Neben seiner Pferdezucht hält Silvio Pfister auch noch drei Schweine. Jedes Jahr Ende November werden zwei von ihnen geschlachtet. Für diesen Tag der Schlachtung kommen jeweils alle sechs Geschwister zusammen. Die Arbeiten werden je nach Vorlieben und Fähigkeiten aufgeteilt. Silvio, von Beruf Bauer und Metzger, schlachtet das Schwein. Die zwei Brüder und die jüngere Schwester helfen ihm dabei, während die anderen beiden Schwestern das Mittag- und Abendessen für Gross und Klein zubereiten.

Silvio Pfisters Schweine gehören zur Rasse Schwarzes Alpenschwein, eine Rasse, die in den letzten Jahren wiederangesiedelt wurde. Bei Silvio Pfister wird das Schwein nicht zum Schlachtort getrieben, sondern herbeigelockt. Man hört nicht ein einziges Quietschen oder Kreischen. Alle warten ab, bis das Tier aus eigenem Willen an den Ort seines Schicksals kommt.

«Geduld ist das Beste, was man in solchen Momenten haben kann.»

Zum Töten seiner eigenen Schweine braucht Silvio Pfister keine Bewilligung, er muss sich allerdings an zwei Prämissen halten:

Zum einen muss er das Tierschutzgesetz einhalten. Dieses schreibt vor, dass die Person, welche das Tier tötet, über Kompetenz und Wissen verfügt, und dass das Tier nicht leiden muss. Die zweite Bedingung ist, dass das Fleisch nicht verkauft werden darf, sondern ausschliesslich für den Eigenbedarf bestimmt ist.

«Ich habe Verständnis, dass viele Leute kein Fleisch essen. Zum Teil werden die Tiere miserabel gehalten und in Grossmetzgereien geschlachtet, wo man oft besser nicht hinschaut, wie es dort zu und her geht. Ich sage immer: Man muss die Tiere recht behandeln, solange sie leben. Dann darf man sie auch mit gutem Gewissen essen.»

Silvio Pfister verarbeitet das ganze Tier. Die Speckseiten, Schinken und Schultern werden gepökelt und getrocknet. Die Zunge kommt ebenfalls in die Salzlake und wird danach in der Suppe gekocht. Die kleinen Fleischstücke und das Fett werden zu Sied- und Blutwürsten verarbeitet. Von den Innereien wird einzig die Lunge nicht verwendet. Die Leber gibt es am Tag der Metzgete zum Mittagessen.

Am Abend versammeln sich alle Helfer*innen nochmals in der Stube, dieses Mal um die gelungene Metzgete zu feiern. Zum Festmahl wird das Voressen des soeben geschlachteten Schweins aufgetragen.

«Wir zelebrieren all diese Emotionen und die Anspannung den ganzen Tag über. Am Abend wird man von diesem Druck befreit. Das gibt gute Gefühle der Gemeinschaft.»

Zitate: Silvio Pfister, Bauer und Metzger

Text: Bertilla Giossi/rtr.ch

Übersetzung aus dem Rätoromanischen: Martin Heini

«Meztga da chasa a Schlans»

Der Dokumentarfilm «Meztga da chasa a Schlans» wurde 2022 von RTR Radiotelevisioni Svizra Rumantscha produziert und in der Sendung «Cuntrasts» ausgestrahlt. Der ausdrucksstarke und feinfühlige Film fand grosse Beachtung und wurde an den 58. Solothurner Filmtagen 2023 dem Deutschschweizer Publikum vorgestellt.

Originalsprache Rätoromanisch (Sursilvan), mit deutschen Untertiteln.



Kostenlos zu sehen auf www.rtr.ch

Dauer 26 Min.

Verwenden Sie dazu den nebenstehenden QR-Code.



Gesunder Planet und gesunde Menschheit

Über die existenzielle Verbindung
von Klima und Ernährung

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Zum Leben brauchen wir Menschen mehr als nur Ernährung. Das sagt auch schon die Bibel. Ums Essen kommen wir aber auch nicht herum. Dieser Tatsache ist sich schon die jüdische Tradition sehr bewusst. Verschiedenste Essensregeln und -rituale von Fastenzeiten, Speisevorschriften bis hin zu rituellen Mählern wie dem Pessachmahl prägen sie. Essen ist Lebenserhalt und kann immer auch Fest sein.

Die Redewendung «Du bist, was du isst!» zeigt die existenzielle Bedeutung der Ernährung auf der individuellen Ebene. Die Auseinandersetzung mit dem Zusammenhang zwischen Klima und Ernährung führt zur Einsicht, dass diese Aussage durchaus erweitert werden kann auf die Menschheit. Unsere Zukunft global als Zivilisation hängt (auch) daran, wie das, was wir essen, sich zusammensetzt, wie produziert und verarbeitet wird. Mit der «Planetary Health Diet» ist Zukunft für eine Zivilisation in planetaren Grenzen möglich.

Essen und Religion

Die auf der jüdischen aufbauende christliche Tradition wird um ein besonderes Mahl herum aufgebaut. Jesus, der von seinen Feinden als «Fresser und Säufer» diffamiert wurde, hat sich immer wieder mit Menschen an den Tisch gesetzt, gegessen und Gemeinschaft gefeiert. Beim Abschiedsmahl vor seinem sich andeutenden gewaltsamen Tod setzte er ein Zeichen mit einer Neuinterpretation von Elementen des jüdischen Pessachmahls. Er teilte Brot und Wein mit der Tischrunde und deutete sie als Erinnerungszeichen an ihn und an das, was er vorgelebt hatte.

Die ersten Anhänger*innen der Jesusbewegung haben sich auch nach seinem Tod, angetrieben von ihrer Auferstehungserfahrung, neu getroffen und auch dann immer wieder miteinander gegessen. Sie haben im rituellen Mahl Brot und Wein geteilt und deren Bedeutung neu auf Jesus bezogen. Im Anschluss daran wurde in den Urgemeinden auch immer schon nährendes Essen miteinander geteilt und die Armen wurden damit gespeist.

Essen ist Leben in Verbundenheit

Wir sprechen heute bei unserem katholisch-traditionellen rituellen Mahl von Eucharistie, was Danksagung bedeutet und als Ritual des grossen Danks für das von Gott geschenkte Leben und das neue Leben der Auferstehung verstanden werden kann. Die Kommunion, die wir in Form der einfachen Hostienbrote teilen, ist Symbol für die verbindende und Gemeinschaft (lat. communio) bildende Kraft, die im gemeinsamen Essen steckt. Was und wie wir essen, besonders im religiösen Kontext, deutet unser Leben.

Unser Leben *ist* Kommunion, Gemeinschaft und Verbundenheit: Christus als menschengewordener Gott verbindet uns mit den Menschen um uns herum. Die göttliche Liebe als alles verbindendes und lebenserhaltendes Christus-Prinzip bindet uns ein in die Schöpfung, in all das, wodurch und mit dem zusammen wir leben. Wir *sind* Communio, Gemeinschaft, zusammengehalten von der verbindenden Kraft Gottes: Liebe.

Die Menschheit verändert den Planeten fundamental

Unsere Rituale drücken unsere biologisch-systemische Eingebundenheit und existenzielle Verbundenheit mit Natur und Planet aus. Die systemische Betrachtung unseres Seins legt es auch aus wissenschaftlicher Sicht nahe: Was wir alltäglich essen, hat einen Einfluss auf uns, unsere Gesundheit und es hat auch Auswirkungen auf den Planeten und seine Wechselwirkungen.

Erdgeschichtlich sind die vergangenen 10000 Jahre von einem recht stabilen Klima geprägt. Die Geowissenschaft spricht vom Erdzeitalter des Holozän. Es ist zentral wichtig für unsere Zivilisationsgeschichte. Seine relativ stabilen klimatischen Bedingungen haben die Entwicklung von Landwirtschaft und parallel dazu zu einer Städtkultur, die zu verschiedenen technischen Revolutionen beigetragen hat, erst ermöglicht. Dass Landwirtschaft funktioniert, ist abhängig von einigermaßen zuverlässigen Jahreszeiten mit relativ stabilen Wetterzyklen.

Das galt bis vor ca. 100-150 Jahren. Seit dann steigen die globalen Durchschnittstemperaturen in einem riesigen Tempo bleibend über Werte, die es in den vergangenen 10000 Jahren nie gegeben hat. Wissenschaftlich erfasste Temperaturreihen und



«Du bist, was du isst.» Im Zusammenhang zwischen Klima und Ernährung kann diese Redewendung durchaus erweitert werden auf die Menschheit.

Messungen bestätigen die Klimamodelle, die einen wesentlichen Zusammenhang zwischen dem CO₂-Gehalt der Atmosphäre und der globalen Durchschnittstemperatur feststellen. Der Anstieg des CO₂-Gehalts ist, mit der Radiokarbonmethode nachgewiesen, 100% menschengemacht. Er ist verursacht durch die massive Förderung von fossilen Brennstoffen (Kohle, Öl und Gas) und ihre Verbrennung zur Gewinnung von Energie seit der Industrialisierung bis heute.

Überhitzung durch zusätzliches CO₂

Durch diese Verbrennung ist «alter», in der Erde eingelagerter Kohlenstoff aus der Zeit der Dinosaurier als CO₂ in die Atmosphäre gelangt, und zwar in einem Mass, das den Anteil von CO₂ in der Atmosphäre um die Hälfte erhöht hat (von 280ppm auf heute über 420ppm). Das einmal ausgestossene CO₂ bleibt in der Atmosphäre, sammelt sich an und steigert den Treibhauseffekt, der zu einer Überhitzung der Erde führt. Das bringt unser Klima aus dem Gleichgewicht. Die Jahreszeiten sind weniger zuverlässig.

Erhöhte Luft- und Meerestemperaturen führen zu veränderten Wetterdynamiken. Es kommt zu mehr Extremwetterereignissen: Es gibt mehr und stärkere Stürme. Hitzewellen und Dürren auf



der einen und Starkregenereignisse mit Überschwemmungen auf der anderen Seite. Das Eis, das an den Polen und in Gletschern teilweise seit Jahrhunderten gespeichert ist, schmilzt. Die Meeresspiegel steigen. Die Trinkwasserspeicher werden kleiner. Forscher rechnen bereits jetzt sicher mit 27 cm Meeresspiegelerhöhung bis zum Jahr 2100. Bis Ende des Jahrhunderts müssen wir je nach Klimaschutz von einem halben Meter bis zu einem Meter ausgehen, wenn wir einfach so weiter machen wie bisher. Extreme Szenarien gehen noch höher: «In Grönland sind noch etwa sechs Meter Meeresspiegel gespeichert, in der Antarktis etwa 60 Meter», sagte kürzlich Klimaforscher Reto Knutti von der ETH Zürich in einem Interview mit nau.ch.

Der Meeresspiegelanstieg bedroht grossflächig Gebiete in jetzt schon armen Ländern wie Bangladesch, aber auch Pazifische Inseln, weil die zusätzliche Wassermenge auch die Verheerung bei Sturmfluten verstärkt oder ganze Inseln einfach buchstäblich im Meer versinken. Hier wird die Ungerechtigkeit im Ganzen sehr gut sichtbar. Denn diejenigen, die am meisten unter den Folgen der Klimakrise leiden, sind überwiegend nicht diejenigen, die sie verursacht haben und verursachen.

Die fünf Kerninfos zum Klimawandel in nur 20 Worten:

1. Er ist real.
2. Wir sind die Ursache.
3. Er ist gefährlich.
4. Die Fachleute sind sich einig.
5. Wir können noch etwas tun.

Quelle: klimafakten.de

Ernährung liefert und verbraucht Energie

Die Lage ist also sehr ernst. Es geht für uns als Menschheit darum, die CO₂-Emissionen (und die anderen Treibhausgase) maximal zu reduzieren. Darum sind auch wir als Schweizer und Schweizerinnen und als Individuen mitverantwortlich, unseren Treibhausgasausstoss zu minimieren. Unsere Ernährung hat ne-

ben dem generellen Überkonsum und der Mobilität (v.a. Flüge und fossilbetriebene Individualmobile!) das grösste Potenzial zur CO₂-Reduktion auf individueller Ebene.

Die pflanzlichen Lebensmittel, die wir konsumieren, werden heute oft mit grossem Energieaufwand von fossilbetriebenen Landwirtschaftsmaschinen angebaut und geerntet. Je nach globalem Produktionsstandort sind aber auch die Arbeitsbedingungen und Abhängigkeiten der Arbeitenden in der Landwirtschaft problematisch: lange Arbeitszeiten in Hitze, Belastung durch Pestizide, schlechte Bezahlung bis hin zu Sklaverei-ähnlichen Verhältnissen.

Auch der Transport und die Weiterverarbeitung zu sogenannten Convenience-Produkten (vorverarbeiteten Produkten oder Fertig Mahlzeiten) verbraucht wiederum (meist noch immer fossil erzeugte) Energie. Über die Lieferkette hinweg müssen viele Lebensmittel energieintensiv gekühlt und gelagert werden.

Wenn pflanzliche Lebensmittel zur «Fleischproduktion» an Tiere verfüttert werden, braucht es bis zu einem 20-Fachen davon, um am Ende für uns Menschen denselben Nährwert zu erreichen. Für deren Produktion (v.a. Futtersoja) werden vielerorts alte Regenwaldbestände abgeholzt oder abgebrannt, womit zusätzlich gespeichertes CO₂ in die Atmosphäre gelangt. Tierische Produkte sind daher generell sehr energie- und CO₂-intensiv, und es braucht auch viel mehr Wasser als zur Herstellung der meisten pflanzlichen Nahrungsmittel. Dort, wo Futtersoja für den Export angepflanzt wird, fehlt die Fläche für die menschliche Nahrung vor Ort.



Ernährung als grosser Hebel

Marco Springmann, Leiter des «Programme on the Future of Food» der Oxford Martin School sagt: «Ohne eine Änderung hin zu einer gesünderen und ressourcenschonenden Ernährungsweise, die weit weniger tierische Lebensmittel beinhaltet, gibt es kaum eine Chance den Klimawandel ausreichend zu begrenzen.» (in: Mensch, Erde, Hirschhausen, 141).

Prof. Johan Rockström PhD vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung & Stockholm Resilience Centre sagt: «Die globale Nahrungsmittelproduktion bedroht die Stabilität und die Widerstandsfähigkeit des Klimas. Sie ist die grösste Ursache für

die Umweltzerstörung und die Überschreitung der planetaren Grenzen. Zusammengefasst ist das Ergebnis katastrophal. Eine radikale Umgestaltung des globalen Ernährungssystems ist darum dringend erforderlich. Wenn wir nicht handeln, riskiert die Welt, die UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung zu verpassen und die Grenzen des Pariser Abkommens zu überschreiten.» Wir stehen vor einem doppelten Problem: Die aktuellen Produktionsweisen verstärken die Erhitzung und die stärkere Erhitzung gefährdet die Erträge und die Nahrungsmittelversorgung der Menschheit. Die klimatischen Grundlagen für die Lebensmittelproduktion verändern sich so schnell, dass in vielen Anbaugebieten die Landwirtschaft nicht mit den notwendigen Anpassungen in den Produktionsweisen oder in der (z.B. hitzeresistenten) Artenauswahl hinterherkommt. Die Auszehrung der Böden durch intensive Produktion und ihre Auswaschung durch häufiger auftretende Starkregenfälle gefährdet ihre langfristige Fruchtbarkeit. Es kommt zu Ernteeinbussen und -ausfällen.

Die Diät für einen gesunden Planeten

Als Einzelne*r kann ich meinen individuellen CO₂-Fussabdruck verkleinern und tierische Produkte maximal reduzieren. Die Umstellung von einer Ernährung mit viel Fleisch- und Milchprodukten, wie sie bei uns üblich ist, zu einer mit hauptsächlich pflanzlichen, nicht verarbeiteten und weitgehend lokalen Produkten senkt die Belastung der Atmosphäre von rund fünf Tonnen CO₂-Äquivalenten auf weniger als eine Tonne! (Quelle: Klimagesprache Fastenaktion)

Die «EAT-Lancet Commission», eine interdisziplinäre Gruppe von Wissenschaftler*innen, hat Lebensmittel und deren Umweltbelastung vom Feld bis auf den Teller betrachtet. So wurde ein Modell der Ernährung auf wissenschaftlicher Basis erarbeitet, mit dem künftig zehn Milliarden Menschen ernährt werden können, ohne dass dabei der Planet überlastet wird. Es ergibt sich eine grundsätzlich «flexitarische» Ernährungsform, die ein Minimum an tierischen Produkten beinhaltet. Idealerweise werden diese auch noch in einer bodenaufbauenden Landwirtschaftsform erzeugt.

Diese sogenannte «Planetary Health Diet» schont nicht nur die Ressourcen, hält planetare Grenzen ein und beschränkt so auch die CO₂-Belastung, sondern ist auch gesundheitlich vorteilhaft. Sie würde geschätzt etwa elf Millionen vorzeitige Todesfälle durch ernährungs(mit)bedingte Erkrankungen verhindern.

Einfach gesagt sollte das Essen vom Volumen her etwa zur Hälfte aus Gemüse und Obst bestehen; die andere Hälfte sollte, gemessen am Kaloriengehalt, hauptsächlich aus Vollkornprodukten, pflanzlichen Eiweissquellen, ungesättigten pflanzlichen Ölen und (optional) bescheidenen Mengen an tierischen Eiweissquellen bestehen.

Einfach anfangen

Ein möglicher individueller erster Schritt könnte sein, an bestimmten Wochentagen kein Fleisch oder keine Tierprodukte mehr zu essen und dann spannende neue Rezepte auszuprobieren.

Es geht darum, lustvoll Neues zu entdecken und den Gewinn der Veränderung zu erleben. So entdecken wir vielleicht auch neuen Wert von «Fastenzeiten». Im individuellen Handeln stossen wir allerdings auch an Grenzen. Lange eingespielte Strukturen



machen das individuelle Bemühen oft lächerlich oder führen es ad absurdum. Es braucht neue Strukturen, die das ökologische und sozial-gerechte Handeln erleichtern und «normal» oder «logisch» machen. Dazu braucht es auch gesellschaftliche und politische Veränderungen und Regelanpassungen. Wir (in der Schweiz und im planetaren Norden) haben Jahrzehnte über unsere Verhältnisse gelebt. Also eigentlich über die Verhältnisse, die der Natur eine Regeneration unserer «verbrauchten» Ressourcen ermöglicht hätten.

Die Planetary Health Diet zeigt: Es ist möglich, für alle Menschen genug und gesundes Essen zu produzieren und dennoch in den planetaren Grenzen zu bleiben. Gehen wir's gemeinsam an? Es lohnt sich für uns und unsere Zukunft. En Guete!

QR-Code Download Fokus-Artikel mit Grafiken und Links



Der Artikel inklusive Grafiken und weiterführenden Links steht auf www.kathorw.ch/themenmagazinkathy für den Download zur Verfügung. Er kann auch mit dem nebenstehendem QR-Code heruntergeladen werden.



Roman Ambühl, Ehemann und Vater von zwei erwachsenen Töchtern, ist Pfarreiseelsorger in St. Johannes Zug. Er versteht sich als SINNsorger und engagiert sich auch in der Freizeit für Ökologie und das Gemeinwohl.

Bewusster Fleischkonsum

Echter Geschmack im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt



Mit viel Herzblut führen Ueli Unternährer-Frey und Lydia Frey Unternährer den Hof Mättwil in St. Niklausen. Das Landwirtepaar setzt sich aus tiefster Überzeugung für eine artgerechte Tierhaltung und für einen verantwortungsvollen Fleischgenuss ein. KATHY hat die beiden auf ihrem idyllischen Hof besucht und sich mit ihnen über ethische Werte und ihr Lebensprojekt, die Ueli-Hof Bio-Metzgerei, unterhalten.

Ueli und Lydia, ihr seid Bauern mit Leib und Seele. Was ist so faszinierend an diesem Beruf?

Draussen, mit den Tieren zu sein, das bedeutet pure Freiheit. Das Zusammenspiel der Natur, in der alles miteinander vernetzt ist, fasziniert. Jeder Tag bringt Neues, nie wird es langweilig. Das ist nicht einfach ein Job. Uns braucht es hier, jeden Tag, wenn nötig 24 Stunden. Das ist kein Honigschlecken, sondern täglich eine Herausforderung.

Das Mättwil in St. Niklausen ist die Geburtsstätte der Ueli-Hof-Bio-Metzgerei. Letztes Jahr konnte diese ihr zwanzig-jähriges Bestehen feiern. Welche Vision stand am Anfang dieser Erfolgsgeschichte?

Während es früher üblich war, die Tiere auf dem Hof zu schlachten und zu verarbeiten, wurde die Fleischverarbeitung im Zuge der Industrialisierung zentralisiert. Als in den Achtzigerjahren der Luzerner Schlachthof beim heutigen Südpol geschlossen wurde, mussten alle Tiere zum Schlachten in die Grossschlachthöfe nach Oensingen und Basel transportiert werden.

Wir erinnern uns noch gut an den Tag, als wieder einmal ein Kalb, zu dem wir so lange gut geschaut hatten, abgeholt wurde. Morgens um sieben Uhr wurde es in einen Lastwagen gepfercht. Um 16 Uhr bekamen wir einen Anruf, dass der Transporter im Stau steht. Eine solche Situation ist keine Ausnahme und verursacht viel Stress bei den Tieren.

Nach diesem Schlüsselerlebnis war klar, dass wir etwas ändern mussten, auch wenn dies eine Herkulesaufgabe zu sein schien. Schliesslich konnte die eigene Bio-Metzgerei in Ebikon realisiert werden. Die Idee dahinter war, von der Aufzucht über das Schlachten bis hin zum Vertrieb die Verantwortung selber zu tragen.

Die Ueli-Hof AG steht für einen bewussten Fleischkonsum, der im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt steht. Was ist damit gemeint?

Man muss sich entscheiden: Will man Fleisch essen, so muss dafür ein Tier sterben. Wenn man das nicht will, dann muss man auf den Fleischkonsum verzichten. Letztlich ist es eine Frage des Respekts. Wenn wir schon Fleisch essen, dann soll das Tier mindestens gut gehalten sein. Und zwar bis zu seinem Tod. Es soll nicht am Schluss seines Lebens noch im Dreistöcker durch die halbe Schweiz gekarrt werden. Wir pflegen eine Beziehung zu unseren Tieren. Sie sind für uns nicht einfach eine Ware, sondern wir behandeln sie mit Res-

pekt. Wir wollen den Fleischkonsum nicht ankurbeln, sondern ihn bewusst hinterfragen. Unsere Devise lautet: lieber weniger, dafür aber im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt.

Das Tierwohl liegt euch am Herzen. Worauf legt ihr besonderen Wert bei der Tierhaltung?

Wir versuchen, den natürlichen Bedürfnissen der Tiere optimal gerecht zu werden. Neben dem geltenden Tierschutzgesetz gibt es verschiedenste Rahmenbedingungen von den Label-Organisationen. Mit unseren eigenen Richtlinien gehen wir sogar noch einen Schritt weiter.

Das beginnt bei den Platzverhältnissen. Diese sind viel grosszügiger bemessen als sonst üblich. Unsere Schweine beispielsweise haben freien Auslauf und können jederzeit hinaus auf die Weide. Dank der artgerechten Haltung können die Schweine ihrem wesensgerechten Verhalten ohne Einschränkungen nachgehen.



Die Herdengrösse halten wir bewusst klein und haben fünf bis zehn Muttersäue. Diese werden nicht «synchronisiert», sondern werden dann trächtig, wenn es auf natürliche Weise klappt. Zum Abferkeln kommen sie in einen speziellen Familienstall und kehren erst nach zwei bis drei Wochen zur Herde zurück. Die Ferkel bleiben viel länger bei der Muttersau und erhalten eine viel längere Säugezeit.

Die Bauern der Ueli-Hof-Erzeugergemeinschaft erfüllen die Anforderungen des Knospe-Labels von Bio Suisse. Zusätzlich anerkennen sie die von Ueli-Hof definierten Richtlinien, die darüber hinausgehen.

Mit den eigenen Richtlinien betonen wir unsere Eigenständigkeit. Wir beschränken beispielsweise die Transportzeit auf ein Minimum. Die Fahrt vom Hof zur Metzgerei darf höchstens zwei Stunden dauern und muss auf dem direkten Weg erfolgen. Mit dieser Zeitspanne geben wir auch Bio-Bergbauern aus dem Urserental eine Chance. Ihnen bliebe sonst keine andere Option als der Grosshandel mit viel längeren Transportwegen.

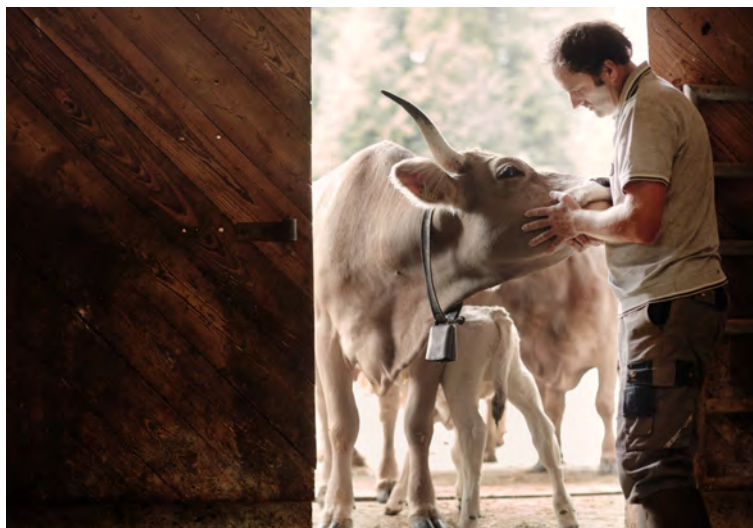
In den Richtlinien, die man übrigens auf unserer Website lesen kann, geht es uns auch um Transparenz. Jedes Fleischstück, das wir verkaufen, trägt eine Lotnummer. Anhand dieser kann rückverfolgt werden, von welchem Hof das Fleisch stammt.

In den Richtlinien ist auch zu lesen, dass eine positive Mensch-Tier-Beziehung für die Tierhalterinnen und Tierhalter selbstverständlich ist. Versteht sich das nicht von selbst?

Davon sind wir leider weit entfernt. Es wird drauflos produziert. Vielerorts zählt nur der Umsatz pro Quadratmeter. Das ist die geltende Schulmeinung und wird in der Ausbildung nach wie vor vermittelt. Man darf nicht immer nur die Bauern verantwortlich machen. Letztlich ist es die Gesellschaft, die das toleriert. Jeder Einzelne muss sich überlegen, was er will. Das beginnt im Laden, wenn er sich entscheiden muss, welches Produkt er kaufen soll. Es ist ja schon schön, an die Selbstbestimmung zu appellieren. Aber letztlich hat es die Politik in der Hand, die Rahmenbedingungen zu definieren.

Was bedeutet es für dich, Ueli, ein Tier zum Schlachthof bringen?

Es ist jedes Mal eine Herausforderung, von einem Tier Abschied zu nehmen. Ich setze mich wöchentlich mit dem Tod auseinander. Gestern brachte ich wieder zwei Jungtiere nach Ebikon. In solchen Momenten bin ich ganz in mich gekehrt, dann will ich mich durch nichts anderes ablenken lassen.



Während der Durchschnittskonsument vor allem an den sogenannten Edelstücken interessiert ist, setzt ihr auf «Nose to Tail». Was muss man sich darunter vorstellen?

Wegen der grossen Nachfrage kaufen vielen Metzgereien Einzelstücke wie Filets oder Entrecôtes zu (zum Beispiel aus Argentinien). Diese Edelstücke machen aber nur einen kleinen Teil eines Rindes aus. Daneben gibt es noch ganz viele andere Teile.

Bei uns wird immer das ganze Tier verarbeitet. Wenn ein Tier sterben musste, können wir doch nicht einfach die Hälfte wegschmeissen. Wir kaufen auch nichts zu. In der Konsequenz können nicht alle Kundenwünsche erfüllt werden. Dabei setzen wir auf das Verständnis der Konsumenten. Die besten Kunden sind jene, die sich erkundigen, was gerade im Angebot ist. Für uns gibt es keinen Abfall. Die Knochen werden beispielsweise für die Herstellung von Jus ausgebrüht. Wir produzieren

auch Hundefutter. Seit Neuem haben wir sogar einen Abnehmer für das Rindsleder gefunden, der damit Schuhe herstellt.

Wäre es nicht konsequent, ganz auf Tierhaltung zu verzichten und voll auf vegetarische oder vegane Ernährung zu setzen?

Wir müssen unsere Ernährungsgewohnheiten überdenken. Wer den ganzen Tag vor dem Bildschirm verbringt, braucht sicher weniger Energie als jemand, der körperliche Arbeit verrichtet. Letztlich stehen wir alle in der Verantwortung. Weniger wäre mehr. Oder wie wir zu sagen pflegen: Fleisch ist die Beilage.

Es ist aber auch zu bedenken, dass in unserem Land auf grossen Flächen Gras wächst. Als Wiederkäuer kann die Kuh das für den Menschen unverdauliche Gras verwerten und somit einen grossen Beitrag zur Biodiversität leisten. Ohne sie sähe unsere Landschaft ganz anders aus. Das kann man in Randregionen, die nicht mehr bewirtschaftet werden, beobachten, wo es zu negativen Umwelteinflüssen kommt, weil alles verbuscht.

Der Hofladen auf Mättwil führte damals zur Gründung der Ueli-Hof AG. Wie werden eure Produkte heute vermarktet?

Unsere beiden Verkaufsstellen an der Moosmattstrasse Luzern und in Ebikon haben von Dienstag bis Samstag geöffnet. Sie machen etwa ein Drittel des Umsatzes aus. Ein weiteres Drittel fällt auf Gastrobetriebe und Grosshaushaltungen wie Altersheime oder Spitäler. Der Rest geht in den Wiederverkauf. Vielversprechend ist der Webshop, den wir kurz vor Corona lanciert hatten und der sich gut entwickelt. Gegenüber den Läden hat er den Vorteil, dass genau auf Bestellung zubereitet werden kann und es darum kaum Verderb gibt.

Man liest immer wieder vom enormen Preisdruck, den die Grossverteiler auf die Produzenten ausüben. Haben da lokale Bio-Produzenten überhaupt eine Chance?

Zweifellos ist der Preisdruck gross. Trotzdem sind wir überzeugt, dass die biologische Landwirtschaft die Zukunft sein muss. Wir können doch nicht nur noch Hors-Sol-Gemüse und Laborfleisch herstellen!

Während Corona hatten sich die Prioritäten plötzlich total verschoben. Den Leuten war es wichtig, was und wie sie assen. Sie kochten mit lokal produzierten Bio-Produkten und assen zu Hause. Jetzt ist wieder alles beim Alten. Man verpflegt sich wieder auswärts, ohne etwas zu hinterfragen. Man könnte sich ja auch in der Kantine für die Herkunft der Produkte interessieren und den Küchenchef fragen, ob sie bio sind.

Vor noch nicht allzu langer Zeit wurde ein grosser Teil des Haushaltbudgets für Lebensmittel ausgegeben. Heute spricht alles vom Spardruck. Letzten Endes müssen die Konsumenten entscheiden, wofür sie ihr Geld ausgeben wollen. Wir alle tragen Verantwortung für unsere Umwelt. Jeder Einzelne kann dazu einen Beitrag leisten.

Interview: Martin Heini

Food Waste

Ein Drittel landet im Abfall



Wir sind aufgefordert, zwischen Acker und Teller weniger geniessbare Lebensmittel fortzuwerfen, Food Waste zu vermeiden: im Privathaushalt ebenso wie in öffentlichen Betrieben. KATHY wollte wissen, ob auch in Horw das Anliegen aufgegriffen worden ist. Und hat zwei Stationen besucht.

Es geht rassig zu und her in der Grossküche des Alterszentrums Kirchfeld in Horw. Küchenchef Stephan Dahinden überwacht das Beladen der Wärmewagen mit Einzelportionen für die Pflegeabteilung. Die Essensausgabe für jene Bewohnerinnen und Bewohner des Kirchfelds und für Tagesgäste, die ihr Mittagessen im Restaurant La Vita geniessen, erfolgt später.

Auf das Thema Food Waste und die erste Bekanntschaft mit dem Anliegen angesprochen, bekennt er: «In jeder Küche gab es schon immer Lebensmittelabfälle, man hat nur nicht von Food Waste geredet. Und Verschwendung war früher nicht ein derart präsent Thema, wie es nun dank der elektronischen Medien geworden ist. Auch weil das Ausmass der Verschwendung früher geringer war.»

Vor der Arbeit im Kirchfeld arbeitete Dahinden in einem Catering-Betrieb. Die Kundinnen und Kunden dort haben ohne genaues Wissen um effektiven Verbrauch Essen bestellt – Rückschub und Abfallmenge waren daher immer gewaltig. Dahinden betont, dass in der Gastronomie den Kunden grundsätzlich vermehrt die Möglichkeit zur Mitnahme von übriggebliebenem angeboten werden sollte.

Die damals initiierte Zusammenarbeit der Catering-Firma mit der Brancheninitiative United Against Waste, einer weltweit tätigen Firma, hatte aufgrund verschiedener Messperioden bei der Lebensmittelverarbeitung zu einer spürbaren Eindämmung der Verschwendung geführt. Unter anderem hatten auch die hohen Kosten der verschwendeten Lebensmittel erschreckt. (In der Schweiz wirft im Durchschnitt jeder Haushalt jährlich Lebensmittel im Wert von rund 600 Franken weg!) Seine Erfahrung im Catering mit der anschliessenden externen Betriebsanalyse bringt Dahinden auch in der Arbeit im Kirchfeld ein: Die Mitarbeitenden werden umfänglich sensibilisiert; praxisgerechte und innovative Lösungsansätze haben zu einer grossen Reduktion von Lebensmittelabfällen geführt. Dabei erfährt er auf jeder Ebene viel Unterstützung, besonders von Geschäftsleiter Marco Müller.

Schon auf dem Acker

«Auf jeder Ebene» – die ersten essbaren Lebensmittel werden bereits auf dem Acker abgeschoben: Weil sie zu klein, zu gross, zu krumm, zu «hässlich» sind. Zehn Prozent der Verschwen-

dung passieren bei der landwirtschaftlichen Produktion. Der Schweizer Bauernverband macht dafür die strengen Handelsnormen verantwortlich, welche der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) und der Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels Swisscofel mit seinen «Schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Gemüse» vorgibt. Zwar sind die Bestimmungen per Anfang Juni 2023 für 65 Gemüsesorten angepasst worden. Eine Salatgurke darf neu eine maximale Krümmung von zwei Zentimetern auf zehn Zentimeter Länge aufweisen. Und ein Rhabarberstängel schafft es nicht erst mit 28, sondern schon mit 24 Zentimeter Länge in das Verkaufsgestell. Bei bestimmten Gemüsesorten sind neu «kleinstflächige, trockene Schalenfehler» zulässig. Dennoch bleibt über ein Fünftel der geernteten Kartoffeln auf dem Feld liegen, weil sie «nicht passen». Bei der Verarbeitung im Handel werden weitere zu «Abfall». Von 100 geernteten Kartoffeln landen nur 34 auf dem Teller. Denn nach der «Aussortierung» auf und neben dem Acker passiert weiterer Verlust beim Transport und bei der Lagerung vor Ort.

Damit Gemüse mit Schalenfehlern oder leichten Verfärbungen auch tatsächlich gekauft wird, sind die Detailhändler gefordert: mit Sensibilisierungsmassnahmen, Werbung und spezieller Präsentation in den Auslagen. Bereits heute gibt es bei Coop die Gemüseabteilung UNIQUE mit «Gemüse für die Launen der





Kühlschrank-Gotti Heidi Rösch freut sich darüber, dass der Kühlschrank nicht leer ist.

Natur», bei Migros können mit der kostenlosen App «Too Good To Go» übrig gebliebene Lebensmittel vor der Verschwendung gerettet werden.

Die Kirchfeld-Wärmewagen werden abgeholt. Dafür, dass möglichst wenig Essbares zurückkommt, ist bereits die langfristige Menüplanung mitentscheidend. Danach erfolgen eine genaue Kalkulation und ein gezielter Einkauf. Küchenchef Stephan Dahinden präzisiert: «Die gezielte Planung und die Zubereitung ziehen sich hin bis zur Verteilung, wo jeder Teller pro Person gemäss Erfahrungswerten nach Gewicht gefüllt wird. Aber immer so, dass jede und jeder genug auf dem Teller hat.»

Aufbereiten statt wegwerfen

Gestaffelt kommt später das leere Essgeschirr in die Küche zurück, wo der grosse Abwasch läuft. Nicht gar alle Teller sind leer. Chefkoch Stephan Dahinden kann damit leben. «Wir stellen mehrmals am Tag für rund 160 Personen eine Mahlzeit bereit. Alles, was zurückkommt wird sortiert, wenig wird zu Abfall. Beilagen und Fleisch werden unter Einhaltung des Lebensmittelgesetzes heruntergekühlt und zu pürierter Nahrung für Personen, die unter Kau- und Schluckstörungen leiden, verarbeitet.» Anderes wird in kommende Menüs integriert. Es kommt wenig zurück, weil alle Mitarbeitenden der Kirchfeld-Gastronomie für Food Waste sensibilisiert sind, vom Einkauf bis zum Service.

Nach dem Essen übriggebliebenes kann mit etwas Fantasie auch im Privathaushalt wiederverwertet werden. Jede Person wirft in Schweiz pro Jahr rund 90 Kilogramm essbare Lebensmittel weg. Auf den ganzen Produktions- und Verkaufsweg umgerechnet gar 330 Kilogramm pro Person und Jahr, wie eine Studie der ETH Zürich gezeigt hat. Die grössten Verluste fallen bei Brot, Fisch und Gemüse an. Über die Hälfte der produzierten Brot- und Backwaren werden weggeworfen (bei der Verarbeitung, in Restaurants und in Haushalten). Von produziertem Fisch und Gemüse wird weniger als die Hälfte verspeist. Die Lebensmittelverschwendung im Privathaushalt und in der Gastronomie ist besonders deshalb gravierend, weil in diesem Fall schon die vorausgegangene Produktion, Verarbeitung, Lagerung, und der Transport viele Ressourcen «für die Katz» verbraucht und Emissionen verursacht haben.

Und wenn schon vor dem Kochen festgestellt wird, dass da im Kühlschrank oder daneben zu viel eingekauftes vorhanden ist, das nicht in nützlicher Frist auf den Teller kommen kann? Auch im Privathaushalt kann Verschwendung bereits mit einer guten Menüplanung vermindert werden. Und nach einem Blick auf die Vorräte mit einem gezielten Einkauf gemäss Einkaufsliste – nicht jede Aktion darf zum Zupacken verleiten. Es geht weiter mit der richtigen Lagerung der Lebensmittel im Haushalt: was liegt in welcher Etage im übersichtlichen Kühlschrank, was lagert auf dem hitzefreien Balkon?

Madame Frigo auch in Horw

Und wenn einmal zu viel eingekauft wurde oder wenn der Kühlschrank vor der Abreise in die Ferien noch nicht leer ist, dann wartet da noch die «Madame Frigo»: der öffentliche Kühlschrank auf dem Horwer Gemeindehausplatz. Schweizweit bieten sich weit über hundert solcher «Gemeinschaftskühlschränke» als Tauschplattformen für noch geniessbare Lebensmittel in Städten und Dörfern an. Unter dem Motto «Bring, was du willst; nimm, was du brauchst!» können Privatpersonen, aber auch Detailhandels- oder Gastronomiebetriebe zu jeder Tages- und Nachtzeit vor allem Obst und Gemüse, verschlossene Produkte wie z.B. Käse (Verbrauchsdatum darf nicht überschritten sein; Mindesthaltbarkeitsdatum schon) im Kühlschrank platzieren; oberhalb des Kühlschranks auch Nüsse und Brote jeder Art. Nicht eingelagert werden dürfen Fleisch, Fisch, Alkohol und bereits geöffnete und verarbeitete Produkte. Aber alles – bringen ebenso wie holen – ist völlig kostenlos.

In Horw hat ein am 19. Mai 2022 eingereichtes Postulat der L20-Fraktion des Einwohnerrates mit 20 Unterzeichnenden aus verschiedenen Parteien die Initialzündung zum Kühlschrankprojekt gegeben. In der Folge wurden durch die Gemeinde unter der Federführung des Bereichs Natur und Umwelt via

Tipps *gegen die Verschwendung* *im Privathaushalt*

Wochenmenüplan erstellen

~

*Vor dem Einkaufen Blick in den Kühlschrank
und auf den Gemüse- und Obstvorrat*

~

Einkaufsliste erstellen

~

Auch «mindere Qualität» kaufen

~

*Gemüse und Obst nicht in grossen
Abpackungen kaufen*

~

*Produkte öfter frisch und gezielter
einkaufen, anstelle von grossen
Wochenendeinkäufen*

~

Richtig lagern

~

*Nebst dem Blick auf das Verbrauchs- und
Verfalldatum abgelaufene Produkte auch
selber testen: anschauen, riechen, kosten.
Vieles bleibt länger essbar. Das «Mindest-
haltbarkeitsdatum» bezeichnet lediglich
eine 100%ige Qualität, keinen Endtermin
für den Verzehr!*

~

*Essensreste aufwärmen oder zu neuem
Gericht verarbeiten statt wegwerfen*

~

«Blickpunkt» freiwillige Kühlschrank-Gottis und -Göttis gesucht, die unter der Woche den Kühlschrank regelmässig kontrollieren. An einem von der Gemeinde organisierten Infotreffen wurde von der Gemeindevertretung, von interessierten Freiwilligen und von einer Vertretung des schweizerischen Vereins Madame Frigo die Organisation festgelegt. Nachdem genügend Freiwillige gefunden waren – in einem zweiten Anlauf meldeten sich neben Heidi Rösch auch Stefanie Bretscher, Lars Albisser, Susanne Meier und Manuela Evelyne Pedrazzetti –, konnten in Absprache mit dem Bereich Immobilien der Gemeinde Horw verschiedene Standorte geprüft und schliesslich der Gemeindeplatz gewählt werden: Er steht im Dorfzentrum, hat Stromanschluss, ist überdacht und zwischen Migros, Post, Coop und Apotheken an einem belebten Ort.

Wird das Angebot genutzt? «Auf Facebook gab es zur Eröffnung viele positive Rückmeldungen», sagt Jara Badawi vom Gemeindebereich Natur und Umwelt. Bei einem Augenschein vor Ort sagt Kühlschrank-Gotti Heidi Rösch: «Wir sind noch in den Anfängen. Gemäss Aussagen der Organisation Madame Frigo dauert es mindestens ein halbes Jahr, bis ein neuer Standort bekannt und gut genutzt wird.» Und prompt macht eine Passantin Halt, schaut hinein und freut sich, dass sie fürs Mittagessen zwei farbige Peperoni vorfindet.

Heidi Rösch betont: «Wir freuen uns auf eine rege Nutzung des Kühlschranks und werden das Projekt weiterhin unter die Leute bringen. Doch ist es auch normal und richtig, der Bevölkerung für die hemmungsfreie öffentliche Nutzung Zeit zu lassen. Unsere Vision aber ist klar: Madame Frigo integriert sich in Horw und trägt an prominenter Lage zum Umdenken gegen Food Waste bei – ganz nach dem Motto von Madame Frigo: Bring, was du selber nicht mehr brauchst, und hol dir, was dir zu Hause gerade noch gefehlt hat.»

Im Rahmen der UNO-Ziele für nachhaltige Entwicklung (UN-Sustainable Development Goals SDGs) hat sich die Schweiz verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelverluste zu halbieren. Es fehlt aber an verbindlichen Zielvorgaben und an konkreten Massnahmen. 2025 will der Bund prüfen, ob ein Aktionsplan mit 14 Massnahmen und dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren, auf gutem Weg ist. Wir alle können, so wie Stephan Dahinden im Kirchfeld und die Engagierten bei Madame Frigo, unseren Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten: Demnächst vor dem Einkaufen einen Blick in den Kühlschrank und auf den Gemüsevorrat werfen und uns dann einen Abstecher auf den Gemeindehausplatz leisten. Madame Frigo wartet.

Peter Müller-Herger

Global denken, lokal handeln



In unmittelbarer Nähe zum dichtbesiedelten Ballungszentrum Luzern-Süd stellt die Horwer Halbinsel ein wertvolles Naherholungsgebiet an traumhafter Lage dar. In dieser einmaligen Oase produzieren viele initiative Horwer*innen naturnahe und nachhaltige Lebensmittel und leisten damit gleichzeitig einen aktiven Beitrag für eine intakte Umwelt. Stellvertretend für sie alle lassen wir Sebastian Ineichen vom Gemüsebaubetrieb Mattli, das Winzerpaar Walter und Heidi Deschwanden und den Imker Otti Erni zu Wort kommen.

«Ganz nach dem Motto *«global denken, lokal handeln»* versuchen wir hier im Mattli kleine Lösungsbeiträge für grosse Probleme zu leisten.»

«Seit dem Jahr 2017 leben und wirken wir auf dem Gemüsebaubetrieb Mattli in Kastanienbaum. Von Anfang an wirtschafteten wir aus Überzeugung nach biologischen Prinzipien und sind ein zertifizierter Knospe-Betrieb. Im Biolandbau dreht sich vieles um den Boden. In einer Handvoll fruchtbarem Ackerboden leben offenbar mehr Mikroorganismen als Menschen auf dem Planeten. All die winzigen Erdbewohner wollen gehegt und gepflegt werden, wenn der Boden seine vielfältigen



Das Team von Gmües Mattli: Peter Gisler, Sebastian Ineichen Colantuoni und Cristina Colantuoni (v.l.n.r.)

Funktionen erfüllen soll und wir schlussendlich schmackhafte und gesunde Lebensmittel ernten wollen. Deshalb düngen wir nicht in erster Linie die Pflanzen, sondern füttern die Mikroorganismen, welche organisch gebundene Nährstoffe aufschliessen und sie so für die Pflanzen verfügbar machen.

Wir versorgen mit unserem Gemüse ungefähr 500 Haushalte in der näheren Umgebung mit saisonalem Gemüse, sind aber wiederum vom ganzen Planeten motiviert. Ganz nach dem Motto *«global denken, lokal handeln»* versuchen wir hier im Mattli kleine Lösungsbeiträge für grosse Probleme zu leisten. Neben genügend gutem und gesundem Essen stellt sich je länger je mehr auch die Frage, wer künftig wo zu welchen Bedingungen was arbeiten darf (oder muss).

Eine sich rasch verändernde Umwelt (Klimawandel und Biodiversitätskrise) verschärft diese Herausforderungen. Wir bearbeiten deshalb den Boden so schonend wie möglich und versuchen, Kohlenstoff im Boden zu behalten (oder im besten Fall gar zu fixieren). Das hilft gegen die Klimaerwärmung und macht unseren Anbau resilienter gegenüber Wetterextremen. Andererseits bilden wir Fachpersonen aus und investieren stetig in die Verbesserung der Arbeitsbedingungen.

Dies in einem Sektor, in dem die Ausbeutung von Mensch und Tier im Zuge der grünen Revolutionen auf die Spitze getrieben wurde und wird.

Wir sind überzeugt, dass eine lokale und standortangepasste Lebensmittelproduktion einen wichtigen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft aller Bewohner*innen dieser Erde leisten kann.»

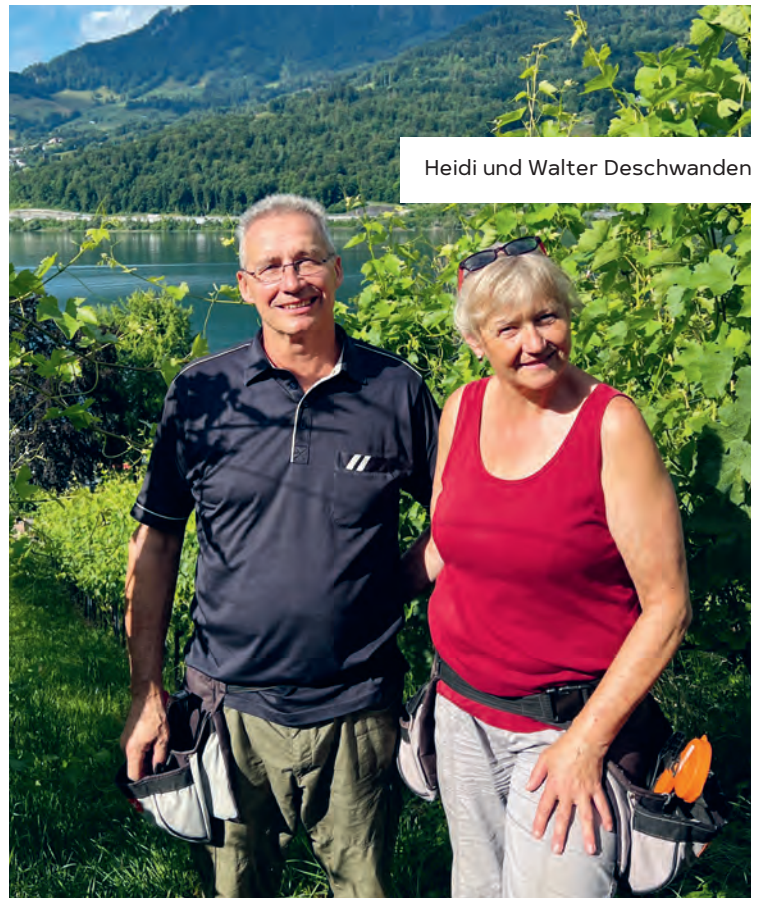
Sebastian Ineichen, Gmües Mattli

«Die Natur gibt uns vieles vor, ob wir wollen oder nicht. Das fordert uns oft heraus und verlangt viel Geduld.»

«Am 1. Januar hatten wir völlig überraschend den Horwer Kulturpreis erhalten. Das war für uns eine Riesenfreude. Der Preis unterstreicht, dass Wein nicht nur ein Naturprodukt, sondern auch ein uraltes Kulturgut ist.

Vom Rebberg bis in die Flasche sind unzählige Arbeitsschritte nötig. Auf einer Hektare hegen und pflegen wir 5200 Weinstöcke. Dabei können wir auf viele freiwillige Helfer zählen. Gibt es einen schöneren Arbeitsort als hier vor dieser einmaligen Kulisse mit dem Pilatus und dem See?

Für das Keltern ist Philipp Stalder zuständig. Er bringt seine reiche Erfahrung als Weintechnologe ein. Nach dem Ausbau reift der Wein in unserem Keller. Wir produzieren also zu



Heidi und Walter Deschwanden

100 Prozent vor Ort. Dadurch sind wir unabhängig und können voll und ganz hinter unseren Produkten stehen. Wenn man das ganze Jahr im Rebberg gearbeitet hat, ist es gut, wenn man die Trauben selber verarbeiten kann und nicht weggeben muss wie ein Kind, das man zur Adoption freigibt. So haben wir die Garantie, dass nur in die Flasche kommt, was hier gewachsen und gereift ist. Das macht unseren Wein authentisch und einzigartig.

Entscheidend für die Qualität ist das Mikroklima. Die Lage unseres Rebbergs ist ideal: Die Ausrichtung gegen Südwesten sorgt für viel Sonne, der kühlende See für den Temperatureausgleich. Die optimale Bodenbeschaffenheit bietet beste Voraussetzungen für einen vorzüglichen Wein.

Wenn Frost und Hagel Schäden anrichten oder wenn die Rebe die jungen Triebe wegfressen und der Dachs sich an den reifen Trauben vergreift, tut das schon weh. Auf der anderen Seite geniessen wir aber auch das Zusammenleben mit den Tieren. Es ist ein ständiges Nehmen und Geben mit der Natur.

Um Topqualität zu ernten, betreiben wir einen grossen Aufwand. Jedes Jahr spannen wir rund zehn Kilometer Netze, um die Trauben vor der Kirschessigfliege, der Wespe und den Vögeln zu schützen. Die Lese erfolgt von Hand, es wird nur gesundes Traubengut verarbeitet. Alles, was schimmelig oder vom Pilz befallen ist, wird aussortiert.

Die Natur arbeitet nicht so gleichspurig wie die Wirtschaft. Sie tickt in einem anderen Rhythmus und gibt uns vieles vor, ob wir wollen oder nicht. Das fordert uns oft heraus und verlangt viel Geduld. Es ist entscheidend, den optimalen Reifepunkt zu treffen. Gewisse Aromen bringt man nur in den Wein, wenn man Nerven hat und abwarten kann. So entstehen unverwechselbare Weine mit Charakter. In ihnen möchten wir weitergeben, was die Natur uns schenkt.»

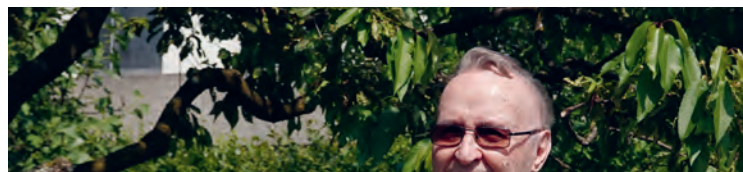
Heidi und Walter Deschwanden, Weinbau Sonnenrain

«Bienen tragen unsere Zukunft mit. Ohne ihre Hilfe fallen unzählige Lebensmittel weg.»

«Die Imkerei zieht sich wie ein roter Faden durch mein Leben. Schon als Bub war ich von den Bienen fasziniert und half meinem Vater beim «Beiele». Sie existieren bereits seit Hunderttausenden von Jahren und haben sich seither nicht wesentlich verändert. Die Geheimniswelt dieser Lebewesen beschäftigt mich bis heute. Ich beobachtete und las viel, hörte Vorträge, schaute Filme an, diskutierte mit Kollegen und Forschern. Trotz vieler Erkenntnisse, auch mit Hilfe der modernen Technik, bleiben unerklärliche Geheimnisse. Das Staunen über die Bienen bleibt.

Von ihnen können wir vieles lernen. Das Bienenvolk ist ein Superorganismus. Leben ist nur in der Gemeinschaft möglich. Weder die Königin noch die Arbeitsbienen oder die Droh-

nen überleben als Einzelwesen. Während bei uns Menschen oftmals Einzel- und Gruppeninteressen dominieren, steht beim Bienenvolk die Gemeinschaft im Vordergrund.



Imker aus Leidenschaft: Otti Erni



Die Bienen tragen unsere Zukunft mit. Ohne ihre Hilfe fallen unzählige Lebensmittel weg. Denn die Bestäubung vieler Blüten stützt das vielfältige Ökosystem. Albert Einstein soll gesagt haben: «Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr.»

Viele Beobachtungen geben zu denken: grüne Wiesen ohne Blütenpflanzen, einseitige Nutzung der Natur, übermässiger Einsatz von Spritzmitteln und Dünger, sorgloser Umgang mit Abfällen, neue Rekorde bei den Flugpassagieren...

Doch es gibt auch Grund zur Hoffnung: Wunderbare, vielfältige Gärten und öffentliche Anlagen, Ökoflächen, Naturschutzgebiete und Ausgleichsflächen zeigen, dass ein Umdenken im Gang ist. Viele Menschen tragen vermehrt Sorge zur Natur, besuchen Bienenkurse und pflegen Bienen.

Mit seinem grossartigen Dokumentarfilm «More than Honey» hat der Schweizer Regisseur Markus Imhoof dem Filmpublikum bewusst gemacht, wie gefährlich wir leben. Tragen wir also Sorge zu den Bienen und zur Natur!»

Otti Erni, Imker

Beitrag von Martin Heini



Gott will mit uns die Erde verwandeln

Gott hat dem Menschen die Schöpfung zur sorgsamten Pflege anvertraut. Im staunenden Sich-Erinnern erfährt sich der Mensch als Teil der Schöpfung mit besonderer Verantwortung. Der Mensch als vernunftbegabtes Wesen ist fähig, Kausalzusammenhänge zu begreifen, die letztlich zu Konsequenzen in seinem Denken, Tun und Fühlen führen sollten.

Der Mensch als staunendes Wesen

In der Natur komme ich immer wieder ins Staunen. Stehe ich beispielsweise vor einer mächtigen und jahrzehntealten Eiche, wird mir das Wunder unserer Schöpfung stets aufs Neue bewusst: Einst fiel eine kleine Eichel auf den Boden, keimte und konnte sich dort von einem anfänglich zarten und schutzbedürftigen Pflänzchen während Jahren und Jahrzehnten zu einem stattlichen Baum entwickeln. Manchem Sturm war sie ausgesetzt, trotzte eisiger Kälte und brütender Hitze und musste so mancher Nässe und etlichen Trockenheitsperioden widerstehen. Unzähligen Insekten, Vögeln und Tieren bietet diese Eiche einen Lebensraum. Sie spendet wohlthuenden Schatten und mannigfache Nahrung. Ja selbst ihre abgebrochenen Äste, sogenanntes Totholz, haben eine Funktion: Sie dienen als Lebensraum für viele Insekten, können uns in einem Feuer Wärme spenden oder werden durch ihren Zerfall zu neuer Erde, welche wiederum anderen Pflanzen als Nahrung dient.

So hat jede einzelne Pflanze und jedes Lebewesen auf unserer Erde eine bestimmte «Berufung», welche auf die Umwelt ausgerichtet ist. Das Wunder der Natur, welches sich in einem selbstverständlich erscheinenden Zusammenspiel der einzelnen Player manifestiert, lässt einen so zum Staunenden werden.

Die Schöpfung – Leihgabe Gottes an den Menschen

Unsere Erde ist ein von Gott geschaffenes Wunderwerk, welches uns Menschen von Gott anvertraut wurde. Im Schöpfungsbericht steht dazu:

«Dann sprach Gott: Lasst uns Menschen machen als unser Bild, uns ähnlich! Sie sollen walten über die Fische des Meeres, über die Vögel des Himmels, über das Vieh, über die ganze Erde und über alle Kriechtiere, die auf der Erde kriechen. Gott erschuf den Menschen als sein Bild, als Bild Gottes erschuf er ihn. Männlich und weiblich erschuf er sie. Gott segnete sie und Gott sprach zu ihnen: Seid fruchtbar und mehrt euch, füllt die Erde und unterwerft sie und waltet über die Fische des Meeres, über die Vögel des Himmels

und über alle Tiere, die auf der Erde kriechen! Dann sprach Gott: Siehe, ich gebe euch alles Gewächs, das Samen bildet auf der ganzen Erde, und alle Bäume, die Früchte tragen mit Samen darin. Euch sollen sie zur Nahrung dienen. Allen Tieren der Erde, allen Vögeln des Himmels und allem, was auf der Erde kriecht, das Lebensatem in sich hat, gebe ich alles grüne Gewächs zur Nahrung. Und so geschah es. Gott sah alles an, was er gemacht hatte: Und siehe, es war sehr gut.»

(Gen 1,26-31a)

*«Gott gab uns Atem, damit wir leben.
Er gab uns Augen, dass wir uns sehn.
Gott hat uns diese Erde gegeben,
dass wir auf ihr die Zeit bestehn.*

*Gott gab uns Ohren, damit wir hören.
Er gab uns Worte, dass wir verstehn.
Gott will nicht diese Erde zerstören.
Er schuf sie gut, er schuf sie schön.*

*Gott gab uns Hände, damit wir handeln.
Er gab uns Füße, dass wir fest stehn.
Gott will mit uns die Erde verwandeln.
Wir können neu ins Leben gehn.»*

KG 575

Gott als Eigentümer der Schöpfung hat also den Menschen lediglich als Verwalter eingesetzt. Die Schöpfung ist somit eine Leihgabe. Es ist der Wille Gottes, dass der Mensch die Verantwortung für seine gute Schöpfung trägt. Der Mensch soll nicht über die Welt herrschen. Gott hat eine Schöpfung im Sinn, in der der Mensch zusammen mit allem, was lebt, in eine geschwisterliche Gemeinschaft des Daseins hineingestellt ist.

Das Lied «Gott gab uns Atem, damit wir leben» nimmt den Schöpfungsbericht auf und attestiert: «Er schuf sie gut, er schuf sie schön.» Mehr noch: «Gott will nicht diese Erde zerstören.» Damit wird auch indirekt die Gefähr-

dung der Schöpfung angesprochen. Der Mensch hat den Auftrag, zur Schöpfung und zu uns selbst, die wir darin leben, Sorge zu tragen.

Wenn wir anerkennen und uns bewusst sind, dass die Schöpfung gut und schön geschaffen ist, werden wir Mittel und Wege finden, dieses Wunderwerk zu erhalten.

Der Mensch – Herausforderung für die Schöpfung

Leider behandelt der Mensch die Erde oftmals wie ein Objekt, welches man grenzenlos ausbeuten kann. Schmerzlich müssen Menschen wie auch Flora und Fauna mit den Konsequenzen leben und darunter leiden. Leichtfertig verbrauchen wir die endlichen Ressourcen der Natur und entziehen so die Lebensgrundlage für künftige Generationen. Brachial greift der Mensch mittels unnatürlicher Methoden in das Geschehen der Natur ein. Und obwohl man sich der Probleme bewusst ist, sind nur wenige Veränderungen im Verhalten der Menschheit sicht-

bar. Trotz dessen, dass eigentlich jede und jeder ausrechnen kann, wie gross ihr und sein ökologischer Fussabdruck ist, tun wir uns schwer mit Veränderungen. Sobald es einen selbst betrifft, ist man oftmals nicht mehr bereit, subjektiv empfundene Einschränkungen in Kauf zu nehmen. Wir tun so, als müssten wir nie sterben. Eine Konsequenz davon ist, dass uns die Lebensgüter jederzeit und für immer zur Verfügung stehen sollen.

Die besondere Stellung des Menschen innerhalb der Schöpfung

Gott hat den Menschen als sein Ebenbild geschaffen. Damit ist ein ganz klarer Auftrag verbunden: Wir sollen im Auftrag Gottes die Verantwortung für die Schöpfung übernehmen. Das heisst, dass wir die Welt mitgestalten und sie erneuern sollen. Im Lied heisst es: «Gott will mit uns die Erde verwandeln.» Diese Verantwortung können wir aber nur übernehmen, wenn wir uns bewusst werden, dass die Schöpfung nicht aus leblosen Dingen mit einem bestimmten Marktwert besteht, sondern aus lebenden, notfühlenden Wesen.

Dr. Manuel Stinglhammer, wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Departement für katholische Theologie der Uni Passau, schreibt in einer Predigt dazu:

«Wir müssen wieder ein Gespür dafür bekommen, dass die Schöpfung einen eigenen Wert hat, der ihr von Gott selbst verbriefte ist. So sehr ich den Einsatz der Jugendlichen weltweit für «Fridays for Future» und alle ökologischen Bewegungen begrüsse und gut finde, möchte ich doch sagen, dass ich auch hier eine Form von Denken entdecke, das den Menschen in den Mittelpunkt stellt und nicht das unverzweckbare Lebensrecht der Schöpfung selbst. Auch hier geht es darum, mit neuen Techniken des Menschen die Schöpfung zu retten – vor allem um des Menschen willen. Aber es geht um mehr. Es geht darum, dass sich der Mensch wieder bewusst zum Hüter seiner Mitgeschöpfe macht, weil die Welt ihm nicht allein gehört und er sie teilen soll mit einer Schöpfung, von der er nur ein Teil ist.»

Gott gab uns Augen, Ohren, Hände und Füße, damit wir zusammen mit allem, was lebt, eine geschwisterliche Gemeinschaft pflegen. Diese kann aber nur Wirklichkeit werden, wenn der Mensch wieder zum dankbar Staunenden über das Wunder der Schöpfung wird.

Dankbar staunend – dazu bedarf es eines achtsamen Wahrnehmens unserer Umwelt mit allen Sinnen. Solange sich

der Mensch als Objekt der göttlichen Schöpfung begreift, wird er Teile dieser Schöpfung auf Gott zurückführen und sich zu Dank verpflichtet wissen.

Erntedank

Allen Religionen ist es eigen, dass sie «die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit», wie es in jeder Eucharistiefeier von den Gaben des Brotes und Weines heisst, als Gottesgeschenk betrachten.

An vielen Orten wird in den Herbstmonaten Erntedank gefeiert. Wir schauen zurück und danken Gott für all die Früchte, das Getreide, das Gemüse, die Blumen, die Kräuter... Dankbar feiern wir die Gaben der Natur. Es ist ja alles andere als selbstverständlich, dass die Natur uns Jahr für Jahr genügend Nahrungsmittel schenkt. Schmerzlich bewusst wird uns das, wenn die Ernte durch Unwetter, Hagel oder Dürre zerstört wird.

Das Erntedankfest führt uns vor Augen, dass der Mensch seinen Teil zu einer guten und reichhaltigen Ernte beitragen muss, indem er sorgsam mit der Schöpfung umgeht. Gott hat uns dazu beauftragt und uns dazu Augen, Ohren, Hände und Füße geschenkt, um unseren Teil zu leisten und unsere Verantwortung wahrzunehmen. Dadurch wird im Menschen Dankbarkeit hervorgerufen, weil er sich eingebunden in den Naturkreislauf erfährt, von der auch die Nahrungsgewinnung abhängig ist.

«DANKEN» ist eng mit «SICH-ERINNERN» verbunden. Denn nur wer zurückschaut und sich an die unzähligen kleinen Samen erinnert, wird erkennen können, dass es nicht die Kraft des Menschen war, der die Pflanzen und Tiere wachsen liess. Denn nur wer in der Lage ist, dies zu begreifen, hat Grund zum Danken. Danken und erinnern sind für uns Christen eng miteinander verknüpft: Wir erinnern uns der Gnade, die Gott uns in seiner Schöpfung, aus der wir leben, geschenkt hat.

Im Erntedankfest erinnern wir uns der Taten Gottes und danken ihm für das Leben der Welt, für seine Schöpfung und für das Heil in seinem Sohn Jesus Christus. Im gemeinsamen Feiern nehmen wir wahr, dass Dank zum Menschen gehört, denn niemand verdankt sich selbst.

Benedikt Wey



Warum toben die Völker?

Die Psalmvertonungen von Felix Mendelssohn und Jaakko Mäntyjärvi

Vor zwei Jahren überraschten die Basler Madrigalisten unter der Leitung von Raphael Immoos in der voll besetzten Pfarrkirche St. Katharina mit einer beeindruckenden Neuinterpretation von Bachs Johannespassion und einer Schauspielerin. Diesmal steht ein spannender Vergleich dreier identischer Psalmen aus der Sicht des 18. und 21. Jahrhunderts auf dem Programm. Man darf gespannt sein!

Lebten wir ein paar Jahrhunderte vor Christus, würden wir die Haltung des Psalmisten wohl teilen, dem Feind mit Zorn, Rache und Gewalt zu begegnen. Von Gottes Grimm ist dort die Rede: «Du sollst sie mit eiserner Keule zerschlagen, wie Krüge aus Ton zerschmettern.» Diese Sichtweise aus Psalm 2 beurteilen wir heute, rund 2500 Jahre später, etwas anders. Ein Blick auf den Gazastreifen zeigt, dass das Rezept aus dem Alten Testament nicht funktioniert hat.

In der Frage des Friedens im Ukraine-Krieg stehen sich zwei gegensätzliche Positionen gegenüber. Die einen wollen Waffen und reagieren mit Gegengewalt auf Gewalt, um Frieden zu erzwingen. Friedens- und Konfliktforscher hingegen verweisen auf den Dialog, der irgendwann so oder so unausweichlich kommen muss, spätestens dann, wenn beide Kriegsparteien erschöpft, die Armeen zerschlagen, das Waffenlager leer, die Schulden unermesslich und das Leid und die Armut der Bevölkerung unerträglich geworden sind. Irgendwann muss verhandelt werden, ob man will oder nicht.

Das gilt nicht nur heute, das galt im Zweiten und im Ersten Weltkrieg und das galt auch im 19. Jahrhundert, als Felix Mendelssohn 1842/43 seine berühmten Psalmen op. 78 vertonte. Die drei Psalmen erfüllen qualitativ höchste Ansprüche und werden zu Recht mit den Motetten Bachs verglichen. Doch die Zeit war allerdings eine andere. Die Französische Revolution hatte auch in Deutschland deutliche Spuren und Verwüstungen hinterlassen. Als nach dem Wiener Kongress 1815 die konservativen Kräfte wieder das Sagen hatten, kämpfte sich das Bürgertum erneut

nach oben. Schlagworte wie Zensur und Einschränkung der Presse- und Meinungsfreiheit, die uns heute nicht unbekannt sind, führten zu rigorosen Einschränkungen (Karlsbader Beschlüsse 1819) und schliesslich zu einer erneuten Revolution 1848/49. Auffallend ist in diesem Zusammenhang Mendelssohns Wahl der beiden Oratorien Elias und Paulus, wobei letzteres durch die ästhetische Schönheit der Zeit besonders von der eigentlichen Brutalität des Inhalts ablenkt. Ähnliches gilt für Mendelssohns op. 78.

Wenn es stimmt, dass kriegerische Entscheidungen in erster Linie emotional und weniger rational getroffen werden, wofür z.B. die Gräueltaten des Nationalsozialismus sprechen, dann müssen wir als Musizierende die emotionale Wirkung von Musik stärker reflektieren. Vielleicht hat sich der finnische Komponist Jaakko Mäntyjärvi (*1963) gerade deshalb von den drei Psalmen Mendelssohns inspirieren lassen und sie in die heutige Tonsprache und Denkweise übersetzt.

Mäntyjärvi bezieht Stellung und beantwortet die Frage «Warum toben die Völker?» mit einer völlig sinnfreien Tonfolge. Anstelle von Gegengewalt erhalten seine Psalmvertonungen an den dramatischen Stellen Mendelssohns eine nachdenkliche, in sich gekehrte, introvertierte und meditative Note. Da ist nichts mehr von Stolz, hoffnungsvollem Siegespalaver oder Fanfargeschmetter zu hören. Im Gegenteil: Mit dem griechischen «Eli, Eli, lama asabthani?» für «Mein Gott, warum hast du mich verlassen?» schafft Mäntyjärvi den Bezug zum Neuen Testament, zur Passionsgeschichte, in der selbst Jesus an Gottes Macht (ver-)zweifelt – eine berührende, ehrliche und absolut nachzuvollziehende, authentische Reaktion. Dies muss auch musikalische Konsequenzen haben.

Warum toben die Völker?

Sonntag, 12. November 2023, 17.00 Uhr

Pfarrkirche St. Katharina Horw

mit den Basler Madrigalisten (Raphael Immoos, Leitung)

und Martin Heini, Orgel

Weitere Infos auf www.musikkathorw.ch

Hier finden Sie eine Auswahl von Veranstaltungen, die im Pastoralraum Horw stattfinden. Nähere Angaben sowie eine Übersicht über sämtliche Anlässe publizieren wir jeweils im monatlich erscheinenden Pfarreiblatt und auf der Website www.kathhorw.ch.

Sonntag, 10. September, 17.00 Uhr
Kulturmühle Horw

Übergabe Förderpreis 2023

Das Projekt «Singen macht stark», ein musikalisches Erzählspiel für Kinder von Mirjam Bühlmann und Kurt Meier, wird mit dem Förderpreis 2023 der Gemeinde Horw in der Höhe von 15 000 Franken unterstützt. Mirjam Bühlmann ist Musik- und Bewegungspädagogin und arbeitet in Horw. Kurt Meier ist als Theater- und Religionspädagoge im Pastoralraum Horw tätig.



Samstag, 23. September, 11.15 Uhr
Pfarrkirche St. Katharina

Resonanzen

Musik und Wort zwischen Himmel und Erde zum Thema «dem Ruf folgen». Zu den Gedanken von Benedikt Wey über den heiligen Bruder Klaus spielen Sabine Stoffer, Barockvioline, und Pierre-Augustin Lay, Barockcello (siehe Bild), Pius Strassmann, Blockflöte, und Martin Heini, Truhenorgel, Werke von Georg Philipp Telemann.

Sonntag, 24. September, 10.30 Uhr
Bruderklausekirche

Patrozinium

Mit einem Festgottesdienst feiern wir das Patrozinium der Bruderklausekirche in

Kastanienbaum. Sie ist dem heiligen Niklaus von Flüe geweiht. Die Festpredigt hält Pfarrer Benedikt Wey. Der Kirchenchor Kastanienbaum unter der Leitung von Denise Fournier singt die Deutsche Messe von Franz Schubert. Anschliessend sind alle zum Apéro eingeladen.



Samstag/Sonntag, 21./22. Oktober
Erntedank

An diesem Wochenende feiern wir Erntedank. In den beiden Sonntagsgottesdiensten spielt das Blechblasquintett BBQ unter der Leitung von Trix Renkewitz. Der Gottesdienst um 9.00 Uhr in der Bruderklausekirche mit anschliessendem Apéro wird von Bäuerinnen mitgestaltet. Nach dem Familiengottesdienst um 10.30 Uhr in der Pfarrkirche St. Katharina sind die Familien zum gemütlichen Spaghetti-Plausch im Pfarreizentrum eingeladen.

Sonntag, 12. November, 17.00 Uhr
Pfarrkirche St. Katharina

Warum toben die Völker?

Die Basler Madrigalisten unter der Leitung von Raphael Immoos singen Psalm-Vertonungen von Felix Mendelssohn und Jaakko Mäntyjärvi. Dazu spielt Martin Heini (Orgel) Mendelssohns Sonate A-Dur. Das Chorkonzert mit dem renommierten professionellen Vokalensemble bildet den Auftakt zur Konzertsaison 2023/24 von Musik zu St. Katharina Horw, in welcher der Verein sein 25-jähriges Bestehen feiert.

Weitere Infos siehe KATHYS Tipp Seite 21.



Samstag, 25. November, 11.15 Uhr
Zentrumskapelle

Resonanzen

Musik und Wort zwischen Himmel und Erde mit Stojan Krkuleski (Soloklarinettist des Luzerner Sinfonieorchesters), Carla Deplazes (Klavier) und Peter Müller-Herger (Texte). Auf dem Programm stehen Werke von Eugène Bozza, Felix Mendelssohn und George Gershwin.



Sonntag, 26. November, 10.30 Uhr
Pfarrkirche St. Katharina

Patrozinium

Wir feiern die heilige Katharina von Alexandrien, die Schutzpatronin der Pfarrei St. Katharina Horw. Die Festpredigt hält Thomas Lang (siehe Bild), Pastoralraumleiter der Katholischen Kirche Stadt Luzern. Der Kirchenchor Horw unter der Leitung von Clara Kost gestaltet den Festgottesdienst musikalisch.

Dienstag, 28. November, 19.30 Uhr
Pfarreizentrum

Kirchgemeindeversammlung

Das Haupttraktandum der ordentlichen Kirchgemeindeversammlung der römisch-katholischen Kirchgemeinde Horw ist das Budget 2023.

Von Rauchern und anderen Schnippern

Beide standen an der Bushaltestelle und rauchten. Als der Blauweisse anrollte, liessen sie die Stummel fallen, traten kurz drauf und stiegen ein. Wenn Zigarettenkippen in Flüsse und Seen gelangen und von Tieren mit Nahrung verwechselt werden, bleiben sie unverdaulich im Magen liegen. Dort scheuert der Kunststoff Zelluloseacetat die Magen- und Darmschleimhaut wund, das liegendegebliebene Mikroplastik lässt im Magen keinen Platz übrig für richtige Nahrung und lässt Tiere kläglich verhungern.

Bei der Recherche zu Food Waste bin ich auf diese Art des täglichen folgenreichen Wegwerfens gestossen. In den harmlos ausschauenden Kippen können bis zu 7000 verschiedene, für die Umwelt giftige kupfer-, chrom-, blei- und arsenhaltige Chemikalien stecken. Bis zu 4,5 Billionen Stück – wer immer die gezählt hat – werden jährlich achtlos weggeschnippt: eigentlich nikotinhaltiger Sondermüll, aus dem das Regen- und Flusswasser Nervengift löst. Weggeworfene Zigarettenkippen sind der häufigste Abfall in der Landschaft, verschmutzen nicht nur die Umwelt, sie belasten Kanalisationen und landen nach einem Verrottungsprozess von über einem Jahrzehnt als Mikroplastik letztlich im Meer und in der Nahrungskette.

Nicht nur Zigarettenkippen werden gedankenlos weggeschnippt. Ganze Fussgängerzonen sind mit Kaumgummiresten tapeziert – in Singapur fasst ein erwischter Kaugummispucker eine 1000-Dollar-Strafe. Wegwerfen ist in den vergangenen Jahrzehnten derart zu einem Zeitkennzeichen verkommen, dass neue Wörter geprägt wurden: Wegwerfmentalität, Wegwerfgesellschaft, Wegwerfkultur, Wegwerfwindeln... Windeln: nicht ein Ende, aber eine Verringerung der vollgekackten Plastikwindelberge ist seit einiger Zeit in Sicht. An die Stelle von den rund 6000 Stück Pampers, die ein Kleinkind bis zum re-

gelmässigen Töpfcheneinsatz braucht, genügen rund 30 Stück der neuen Stoffwindeln mit Einlage. Testen!

Uns längst dem Windelalter Entwichenen hält die Wegwerfgesellschaft noch andere Anreize bereit. Sie definiert sich ja als «eine Gesellschaft, in der gebrauchte oder defekte Gegenstände vorschnell weggeworfen statt gereinigt, repariert, abgeändert und wiederverwendet werden». Es ist die Visitenkarte einer Wohlstands- und Überflusgesellschaft, die das stotternde Gerät einfach wegwirft und ein neues kauft. Dabei helfen in über 200 Repair-Cafés in der Schweiz Reparaturprofis in kostenlosen Reparaturveranstaltungen dabei, etwas gegen die Abfallberge zu unternehmen. Leicht machen es uns die Gerätehersteller allerdings nicht: die Dinge sind nicht mehr verschraubt, sondern verklebt; nach Ablauf der Garantiezeit gibt noch so manches Gerät in einer Ecke den Geist auf, auf ein Ersatzteil hofft es vergeblich.

«Du siehst ja gar nicht, was für abgelatschte Absätze du hast», meinte sie. «Aber das ist ein derart bequemer und eigentlich noch schöner Schuh», gab ich zurück, «wo hat der andere noch seine kleine Werkstatt?» Ach ja, gleich gegenüber dem Kreisel tüftelt er, hat die Qualität meiner Schuhe gerühmt und neue Absätze aufgeklebt. Ich latsche wieder topfeben. Willkommen in der schnipperfreien Reparaturgesellschaft!

Peter Müller-Herger





***«Letzten Endes müssen die Konsumenten entscheiden,
wofür sie ihr Geld ausgeben wollen.
Wir alle tragen Verantwortung für unsere Umwelt.»***

(Ueli Unternährer-Frey und Lydia Frey Unternährer)

KATHY Nr. 11
September 2023

Pastoralraum Horw
Neumattstrasse 3
CH-6048 Horw
www.kathhorw.ch

Gedruckt auf umweltfreundlichem FSC- und
ISO-14001-zertifiziertem Papier.
ECF (elementary chlorine free) gebleicht.
Träger des EU-Ecolabels.