

# Chapeau!



Foto: zvg

## Olga Hänni und Nicole Weisswange

*Köstlichkeiten aus Foodwaste*

**Wenn zwei Menschen mit guten Ideen zusammenfinden, kann daraus etwas Besseres entstehen.** So war es bei Olga Hänni und Nicole Weisswange.

Früher arbeitete Olga Hänni, 31, in der Entwicklungszusammenarbeit, in New York und dem Libanon

(ZP 131). Sie hoffte, Konflikte zu lösen, die Welt vielleicht ein Stück besser zu machen. Doch je mehr sie verstand, desto skeptischer wurde sie. Sie fühlte sich nicht mehr wohl in der Rolle der Westlerin und fand, dass lokale Initiativen zu wenig Unterstützung erfuhren. Es dümmerte ihr: «Wenn ich wirklich etwas verändern will,

muss ich nicht das Schlechte bekämpfen, sondern selbst Gutes tun.» Sie kehrte zurück, liess sich zur Gemüsegärtnerin ausbilden und entschied, den Biohof ihrer Eltern im bernischen Heimenhaus in Kirchlindach weiterzuführen.

**Anfang 2016 bekam sie eine E-Mail** von Nicole Weisswange: Haben Sie auf Ihrem Hof überschüssiges Gemüse, das ich zu Eingemachtem verarbeiten könnte? Weisswange, 30, zuvor in der Öffentlichkeitsarbeit von foodwaste.ch tätig, trieb das gleiche Bedürfnis um wie Olga Hänni: selbst Gutes zu schaffen. «Ich wollte eigenhändig jene Lebensmittel retten, die bereits auf dem Feld verloren gehen», sagt sie. Hänni war interessiert, auch wenn auf dem 17 Hektar-Hof weitaus weniger weggeworfen wird als in Grossbetrieben. Seither verarbeiten die zwei Frauen zu krummes, zu kleines oder überschüssiges

Gemüse zu Ygmachts & So, bereits über 40 verschiedene Produkte sind entstanden. Darunter Pesto aus Radisli-Laub, Chips aus mehrbeinigen Pastinaken oder Gurkenrelish aus unförmigen Gurken.

**Viel zu tun gibt es vor allem im Sommer**, wenn viele der über 200 Familien, die der Hof mit einem Gemüse-Abo beliefert, in den Ferien sind. Dann werden etwa Tomaten in Anti-Pasti verwandelt, die man so auch im Winter geniessen kann. Die Neuheiten verkauft das Team auf Märkten oder über den Catering Service des Hofes. «Es ist ein Gemeinschaftsprojekt des ganzen Hofes und freiwilligen Helfern», betont Hänni. So wie sie immer betont, dass es nicht um sie gehe, sondern um die Sache. Eben um Ygmachts & So. Chapeau! *Samanta Siegfried*  
[www.heimenhaus.ch](http://www.heimenhaus.ch)



Foto: zvg

## Robert und Christine Zollinger

*Die Saat ist aufgegangen*

**Die beiden müssen ein bisschen verrückt gewesen sein**, als sie vor 34 Jahren im Thurgau auf einem Hektar Land mit der ersten biologischen Samenzucht der Schweiz begannen. Christine und Robert Zollinger waren nicht nur erfüllt von jugendlicher Begeisterung, sie waren auch tüchtig und hartnäckig – und die

Schweiz kann froh sein darum. Denn als der Bio-Boom einsetzte und biologisches Saatgut knapp wurde, war sogar das renommierte Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) dafür, Bio-Samen auf die Schnelle zu produzieren: Samen einmal ohne Chemie vermehren – ein Bio-Ferienlager gewissermassen – sollte genügen. Keine Rede von echter Zucht von Saatgut unter biologischen Bedingungen. Dank den Zollingern ist die biologische Zucht von Saatgut heute Standard, wenn auch nicht ein zwingender. Bio-Gemüseproduzenten, die die Grossverteiler beliefern, verwenden immer noch Saatgut aus dem Schnellverfahren.

**Robert und Christine Zollinger hatten auch Glück:** 1992 konnten sie einen zehn Hektar grossen Hof im sonnigen Unterwallis übernehmen, 2002 einen benachbarten Hof mit nochmals 17 Hektar und vor einigen Jahren eine Gärtnerei mit Gewächshäusern. Nicht nur

das Geschäft mit Saatgut gedieh, auch die Familie: Auf den 1. Juli übernehmen die Söhne Tulipan, Til und Tizian den Betrieb. Falk, der vierte Sohn, ist noch um Studium. Sie sorgen in Zukunft dafür, dass die Pflanzenvielfalt in den Schweizer Gärten erhalten bleibt. Denn die Biodiversität im Gemüseanbau ist noch nicht gewonnen. Dazu braucht es nicht nur Menschen wie die Zollingern, sondern Gemüseproduzenten, Hobbygärtner und Konsumenten, die nicht mit je einer Sorte Gurken, Tomaten oder Auberginen zufrieden sind, sondern auch mal «Lange Zürcher», «Froschkönigs Goldkugel» oder einen «Obsidian» geniessen wollen. Dass sie es können, verdanken sie nicht zuletzt den Zollingern. Hut ab und vielen Dank!

*Christoph Pfluger*

Wer wissen möchte, wie Radieschen, Salat oder Blumenkohl im blühenden Stadium aussehen, wird sich am **Tag der offenen Tür in der Samengärtnerei Zollinger am 8. Juli** in Les Evouettes kaum sattsehen können. Weitere Infos und Katalog: [www.zollinger.bio](http://www.zollinger.bio)

## Louise Schneider

### Hartnäckige Kämpferin

Als Louise Schneider im April in Bern die Schweizer Nationalbank mit dem Schriftzug «Geld für Waffen tötet» besprayte und daraufhin von der Polizei abgeführt wurde, war das Medienecho riesig – und das nicht bloss hierzulande, sondern auch international. Die Aktion wurde anschliessend von der Gruppe für eine Schweiz ohne Armee (GSoA) geschickt für die Lancierung der neuen Kriegsgeschäfte-Initiative genutzt. Louise Schneider dagegen schien vom medialen Interesse sichtlich überrascht und betonte, dass die Sprayerei ihre eigene Idee gewesen sei.

Ob all dem Medienrummel um das «Sprayer-Grosi» geriet fast in Vergessenheit, dass sich Louise Schneider schon ihr halbes Leben lang mit viel Herzblut und Entschiedenheit für den Frieden engagiert. Die inzwischen 86-Jährige wuchs im bernischen Neuenegg in einem linken,

pazifistischen Arbeitermilieu auf, sie machte zuerst eine Bürolehre und war dann viele Jahre als Sozialarbeiterin tätig. Gemeinsam mit ihrem Mann Paul, der diesen Januar verstarb, wehrte sie sich schon früh gegen Waffen, sie setzte sich für die Armen oder Sans Papiers ein und nahm Pflegekinder bei sich auf. Im Geiste des christlichen Sozialismus, dem sich Louise Schneider bis heute verpflichtet fühlt, lancierte die Aktivistin vor 15 Jahren den Ostermarsch. Auch war sie bei der Gründung der GSoA dabei, die 1982 aus der Friedensbewegung hervorgegangen ist, und wurde auch schon mal – wegen ihrer hartnäckigen und offensiven Art – als «Geheimwaffe» der GSoA bezeichnet. Tatsächlich ist für Louise Schneider die Strasse der politische Ort, nicht die Partei. Sie glaubt, wie sie immer wieder sagt, an «das Senfkorn, das Berge versetzen kann». Und daran, dass sie noch lange für den Frieden

kämpfen werde. Überhaupt könne sie diese seltsame Meinung der Leute nicht verstehen, das Alter habe nichts mit Überzeugungen zu tun. «Eine Überzeugung ist eine Überzeugung», sagt Louise Schneider, «und die werde ich behalten, bis ich sterbe.» Was hoffentlich noch lange nicht der Fall sein wird. Klaus Petrus



Foto: zvg

## Verein MacherSchaft

### Gute Werkstätten für alle

Diese Geschichte beginnt im Jahr 2014, als in Basel verschiedene handwerklich begeisterte Personen genug davon hatten, alleine in ihren isolierten Räumlichkeiten zu arbeiten. Erste Gemeinschaftswerkstätten wurden verwirklicht und 2016 schliesslich der Verein «MacherSchaft» gegründet. Nachdem die Stiftung Habitat die Basler Aktienmühle erwarb, stellte sie dem Verein einen Teil der Räume zur Verfügung. Nach einer zweijährigen Umbauzeit werden die daraus entstandenen Werkstätten nun Ende Juni eröffnet.

«Jede Person soll in der MacherSchaft ihre handwerkliche Leidenschaft verwirklichen können», sagt Nicolai Diamant vom Vorstand. Seit zwei Jahren ist er dabei und schwärmt, wenn er von den verschiedenen Möglichkeiten erzählt, die er dadurch erhielt. So hätte er beispielsweise ohne die Holzwerkstatt nie so einfach Zugang zu einer 4fach-Kombimaschine gehabt. «Für diese tonnenschwere Maschine würden mir als Einzel-

ner einfach der Platz und das Geld fehlen», sagt er. Wer in den Werkstätten aktiv sein will, kann dies auf zwei Arten: Entweder man wird Mitglied und bezahlt zum Jahresbeitrag (Fr. 240.–) nur noch das Verbrauchsmaterial, oder man wird Nutzer und bezahlt einen geringeren Jahresbeitrag (60.–), dafür aber zum Verbrauchsmaterial jeweils 4.– Franken Stundengebühr.

Mittlerweile ist der gemeinnützige Verein auf über fünfzig Mitglieder angewachsen und verfügt über jeweils eine Holz-, Glas-, Ton-, Velo- und Textilwerkstatt sowie ein kleines Labor. Im Herbst soll es zudem erste Workshops geben, in denen handwerkliches Wissen weitergegeben wird. Wie sich die MacherSchaft weiterentwickle, hänge jedoch von den Mitgliedern ab. «Wir setzen auf die Mitgestaltung der Nutzer», sagt Nicolai Diamant.

Offene Werkstätten, in denen man gemeinsam kreativ sein kann: Die MacherSchaft scheint mit ihrem Konzept ein Bedürfnis getroffen zu haben.



Foto: zvg

Wir ziehen den Hut und wünschen viel Leidenschaft für die kommenden Ideen! Nicole Gisler

Weitere Informationen: [www.macherschaft.ch](http://www.macherschaft.ch)