

on und Diskriminierung



Medienpädagoge Bernhard Stotz (M.) erklärt der neunten Klasse im bernischen Walkringen, was Hassrede ist – und wie man sich dagegen wehrt.

Die Jugendlichen aus Walkringen ziehen nach dem Kurs eine positive Bilanz. «Ich werde in Zukunft aufmerksamer darauf achten», sagt Seline. Ausserdem wissen die Schüler nun Bescheid, was zu tun ist, wenn sie oder ihre Freunde betroffen sein sollten. «Hilfe holen bei den Eltern oder Vertrauten», sagt Jamiro (15).

Unsoziales in sozialen Medien

Hassrede und Cybermobbing sind Phänomene, die in den sozialen Medien auftauchen. **Beim Cybermobbing bekommen einzelne Personen** Hass in Form von Nachrichten, Bildern und Kommentaren zu spüren. Täter kennen ihre Opfer meist persönlich. Bei Hassrede hingegen **richtet sich der Hass gegen ganze Gruppen** wie Ausländer oder Frauen. Täter bedienen sich hierbei oftmals Stereotypisierungen, drohen Gewalt an, streuen Fehlinformationen und verwenden herabwürdigende Sprache.



nolen
rm oder
ten,
mand
en ist.»



Badrutts-Palace-Chef Richard Leuenberger will in der Nobel-Berghütte El Paradiso ein öffentlich zugängliches Restaurant betreiben.

Blick Spar-Report Die Bauteilbörse Basel setzt auf reparieren und wiederverwerten

Sie stehen fein säuberlich in Reih und Glied: Dutzende Küchengeräte, Fenster und Lavabos. Die Teile haben eines gemeinsam: Sie sind gebraucht und stammen aus Häusern, die abgebrochen wurden. Und sie sind praktisch neuwertig. Kein Wunder, denn heute werden vor allem Gewerbeliegenschaften und Bürogebäude schon nach wenigen Jahren abgebrochen.

Ein Fall für Manuel Herzog (35), Leiter der Bauteilbörse Basel, und seine sieben Mitarbeiter. «Alle vom Fach», wie er betont. Die bauen Brauchbares aus, bereiten es auf und verkaufen es im Internet und in einer 800 Quadratmeter grossen Halle in Münchenstein BL. Bauherren, Architekten und Handwerker decken sich dort mit Material ein.

Die Nachfrage ist gross und Herzog überzeugt: «Das ist die Zukunft!» Die Kreislaufwirtschaft sei das Rezept gegen die Verschwendung wertvoller Ressourcen. Noch werde in der Baubranche zu viel weggeworfen und recycelt statt wiederverwendet. Dabei könnte man so einfach Abfall vermindern, Rohstoffe erhalten, den CO₂-Ausstoss verringern und den Verbrauch von Energie senken, wenn man Produkten ein zweites Leben schenkt.

Auf seinen Touren durch die Baustellen erlebt Manuel Herzog so einiges. «Da werden Hunderte Fenster in die Deponie gekarrt – fünf Jahre alt, mit guten Dämmwerten», sagt er. Er habe schon Backöfen gerettet, die noch nie gebraucht wurden. «Sogar Kirchenbänke haben wir schon weiterverwertet. Der Rohstoff Holz ist begehrt.»

Auch komplette Küchen hat die Bauteilbörse im Angebot. Die werden primär von Privaten gekauft. Vor allem einzeilige Küchen, die Nachfrage nach

Hier wirft keiner Geld aus dem Fenster



Manuel Herzog leitet die Bauteilbörse Basel – und schenkt Baumaterial ein zweites Leben.

Massküchen sei gering. «Am besten gehen aber Fenster und Altholzparkett weg», sagt er. Von gewissen Haushaltsgeräten verkauft er nur Einzelteile. «Hauswarte finden bei uns fast alles für Waschmaschinen oder Geschirrspüler, die nicht mehr hergestellt werden.»

Wer sich bei der Bauteilbörse eindeckt, kann auch ganz schön Geld sparen. Ein Lavabo von Laufen kostet 60 Franken, ein Glaskeramik-Kochfeld von Electrolux mit sechs Monaten Garantie 109 Franken. Ein Dampfbackofen von Gaggenau

(Neupreis 4795 Fr.) kostet noch 999 Franken und ein vier- bis fünfjähriges Fenster zwischen 450 und 500 statt neu 1700 Franken.

In seinem Job kämpft Manuel Herzog oft gegen die Zeit. «Oft erfahre ich zu kurzfristig von verwertbaren Objekten und kann nicht mehr reagieren», sagt er. Zudem müsse alles schnell gehen, oft habe er höchstens zwei Tage Zeit zum Ausbauen. Lagerflächen seien teuer. «Es macht wirtschaftlich keinen Sinn, Fenster zwei Jahre lang einzulagern.»

Auch ganz Grosse wie Ikea setzt auf die Kreislaufwirtschaft. Der schwedische Möbelgigant kauft Kundengebrauchte Möbel ab. So bekommt man etwa für das Kultgestell Billy immerhin noch 21 Franken. Allemal besser, als es vors Haus zu stellen.

Das Geld erhält man in Form von Einkaufsgutscheinen. Das Möbel wird von Ikea weiterverkauft. Die Produkte werden schon so entworfen, dass sie repariert, wiederverwendet, verkauft oder recycelt werden können. PATRIK BERGER

Erfolgs-App Too Good To Go ist beliebt, aber auch umstritten Für die Food-Retter zählt jeder Rappen

Samstagabend, kurz vor Ladenschluss in der Volg-Filiale in Freienstein-Teufen ZH. Auf dem Joghurt prangt ein Kleber: 50 Prozent Rabatt. Dazu: «Rette mich!» Das Joghurt darf nur noch heute verkauft werden, nach dem Wochenende ist das Ablaufdatum überschritten. Volg verkauft den Becher zum Spottpreis, damit er nicht im Abfall landet.

Die Idee mit den Rabattkleberli wird zunehmend im Digitalen weitergesponnen. Bei Händlern angesagt ist vor allem die App Too Good To Go (TGTG; «zu gut, um es wegzuerwerfen») mit über 1,5 Millionen Nutzern in der Schweiz.

Das Geschäftsmodell ist so simpel wie erfolgreich: Detailhändler, Bäckereien, Hotels oder sogar Airlines bieten übrig gebliebene Lebensmittel in der App reduzierten Preisen an. User reservieren die Menüs online – ohne genau zu wissen, was sie



Mette Lykke (l.), hier auf einem Promo-Bild, will Essensreste retten.

schlussendlich kriegen. Noch am selben Tag holen sie diese ab.

Chefin der dänischen Erfolgs-App ist Mette Lykke (40). Sie positioniert ihre Firma gekonnt als Lebensmittelretterin. «Wir wollen überall da sein, wo es Essen zu retten gibt. Jede Mahlzeit zählt», sagt Lykke im Gespräch mit Blick. Natürlich zählt für sie auch jeder Rappen. Denn Gewinn macht Lykke noch keinen: «Wir schreiben rote Zahlen.»

Auf der TGTG-App finden sich bekannte Firmen: Migros, Coop, Swiss. Täglich

kommen neue Brands dazu. Ikea will bald mitmischen und über TGTG übrig gebliebene Hotdogs und Köttbullar verscherbeln, wie Blick weiss. Eine Zusammenarbeit ist gut fürs Image. Die Kunden sparen dank der Tiefpreise Geld und tun etwas Gutes.

Das Potenzial ist für Lykke so gross wie das Ausmass der Lebensmittelverschwendung. In der Schweiz landen pro Kopf jedes Jahr 300 Kilogramm Essen im Abfall. Zum Vergleich: In Italien sind es 130, in Norwegen gerade einmal 70 Kilo.

Lykkes Unternehmen ist in 17 Ländern aktiv. In der Schweiz gibt es TGTG seit drei Jahren, 5000 Restaurants und Läden machen mit, von der Trend-

bäckerei in Zürich bis zum Volg in Freienstein-Teufen. Drei Millionen Mahlzeiten seien bereits gerettet worden.

Lykke muss aber auch Kritik einstecken. Schliesslich kann man sich mit der App bereits am frühen Morgen ein Abendmenü vom Inder um die Ecke reservieren. Kaum möglich, heisst es, dass es sich dabei wirklich um Reste handelt. Restaurants kalkulierten die Bestellungen via TGTG-App von Beginn weg ein.

«Restaurants und Bäckereien wollen zwei Stunden vor Ladenschluss nicht schon ausgeschossen sein. Sie produzieren also immer ein bisschen zu viel», verteidigt sich Lykke. Schliesslich wüssten die User nicht, was sie am Abend bekommen. Sie kriegen im Restaurant ein Überraschungsmenü, beim Detailhändler eine Wundertüte.

Gratis geben die Firmen ihre Überschussware nicht ab. «Die Läden decken so ihre Kosten. Aber wir sind nicht als zusätzliche Einkommensquelle gedacht», betont sie. Ihr Unternehmen selbst streicht von den Betrieben eine Kommission von 2.90 Franken ein. Das Essenspäckli im Volg Freienstein-Teufen kostet 5.90 Franken. Fast die Hälfte davon fliesst an Lykkes Firma als Vermittlerin.

SARAH FRATTAROLI

