

Irgendwann wird jeder konfrontiert

ZUG red. Mit einer modularen Weiterbildungsreihe bietet Palliativ Zug neu interessierten Schulen, Vereinen, Unternehmen und der Bevölkerung die Möglichkeit, sich über das Thema Palliative Care vertiefter zu informieren und weiterzubilden. Palliative Care ist ein Begriff, der noch nicht breit bekannt und etabliert ist. Und doch haben die meisten von uns irgendwann Berührungspunkte im nahen oder weiteren Umfeld. Die eigene Mutter erkrankt mit 65 Jahren an Alzheimer, der gute Freund muss mit der Diagnose Blasenkrebs leben, oder die Arbeitskollegin leidet mit 45 Jahren an Parkinson.

Steigender Bedarf

«Mit der Zunahme von chronischen Erkrankungen ist Palliative Care ein Thema, welches mitten im Leben beginnt», sagt Birgit Hermes, Leiterin Beratungs- und Informationsstelle von Palliativ Zug, und betont gleichzeitig, dass Palliative Care sich nicht nur mit dem Sterben auseinandersetzt. Das Interesse, aber auch die Wissensdefizite darüber seien auch nach Abschluss der nationalen Strategie Palliative Care noch gross.

Deshalb richtet Palliativ Zug sein Weiterbildungsangebot neben Fachinstitutionen neu auch an alle anderen Interessierten. «Wir denken insbesondere an Schulen, Vereine oder Unternehmen, für die unser Angebot attraktiv sein könnte», so Hermes weiter. Die Weiterbildung ist modular aufgebaut und umfasst sechs in sich geschlossene, auch einzeln buchbare Veranstaltungen.

HINWEIS

Informationen zu den einzelnen Modulen gibt es unter www.palliativ-zug.ch/veranstaltungen/weiterbildung.html

So wird aus dem Essen Biogas



Gerri Widmer auf seiner Sammeltour in Steinhausen (links). Die Speisereste werden im Biomasse-Kraftwerk in Hünenberg zu Biogas weiterverarbeitet. Im Bild Mitarbeiter Köbi Suter (rechts unten).

Bilder Stefan Kaiser

Das Zitat



«Die Mieten waren relativ tief, das hat den Bootsbesitzern wohl zu wenig wehgetan.»

So mutmasst Reto Iten, Präsident der Korporation Oberägeri. Denn seit Jahren wurden viele Boote auf dem Trockenplatz vernachlässigt. Damit soll nun aber Schluss sein. 29

CHAM Bauer Gerri Widmer sammelt seit 1981 Speisereste ein. Früher verfütterte er sie den Schweinen – heute wird daraus Energie gewonnen.

RAHEL HUG
rahel.hug@zugerzeitung.ch

Friesencham, 7 Uhr morgens. Der Weiler liegt noch im Schlaf, Nebelschwaden hängen über den Häusern, noch ist es dunkel. Landwirt Gerri Widmer ist schon seit über einer Stunde auf den Beinen und hat bereits einen Teil der Stallarbeit erledigt. Der 55-Jährige bauert seit rund 30 Jahren, auf seinem Hof hält er Mastschweine und Muttertiere. Die Schweinezucht ist aber nicht sein einziges Standbein. Jetzt, um 7 Uhr, schwingt Widmer sich auf seinen Traktor und macht sich auf den Weg in Richtung Steinhausen. In den kommenden zwei Stunden wird er in Restaurants, Altersheimen und Kliniken die Speisereste aus den vergangenen Tagen einsammeln. Am Schluss bringt er die Abfälle in die Anlage der Biomasse Energie AG in Hünenberg (siehe Box), wo daraus CO₂-neutrales Biogas gewonnen wird.

Erste Station: Zugerland-Bistro

Als erste Station steuert Gerri Widmer das Bistro im Einkaufszentrum Zugerland an. Langsam dämmert es, und auf den Strassen kehrt Leben ein. Routiniert parkiert er seinen Traktor mitsamt Anhänger im Hinterhof. 24 leere, desinfizierte Behälter hat er dabei, die er nun gegen volle austauschen wird. Widmer zieht seine Handschuhe an, blickt in den bereitgestellten Container und lädt ihn auf seinen Wagen. «Diesmal ist nicht viel drin», stellt er fest. Unter anderem hat der Gastrobetrieb eine Pflanze entsorgt. «Das war wohl die Dekoration», vermutet der Landwirt. Und schon geht es weiter: Als Nächstes wird er bei den Steinhauser Restaurants Schnitz und Gwunder sowie Rössli vorbeifahren.

«Speiseresten-Express» heisst das kleine Business, das Gerri Widmers Nachbar einst aufgebaut und er nach dessen Tod 1981 übernommen und weitergeführt hat. Damals gab es das Biomasse-Kraftwerk in Hünenberg noch nicht. Die biogenen Abfälle dienten einem ganz anderen Zweck: Sie wurden den Schweinen verfüttert. «Für die Zucht benötigt man eiweissreiches Futter», erklärt Gerri Widmer. «Die Essensreste waren dafür perfekt.» Seit 2011 ist das Verfütern von Speiseresten aus Gastrobetrieben an Nutztiere verboten – wegen der Gefahr von Tierseuchen. Ein Umstand, den Gerri Widmer bedauert. «Seitdem muss ich viel mehr Futter dazukaufen. Das Soja darin stammt aus Brasilien – ein ökologischer Wahnsinn», ärgert sich der Bauer. Doch Vorschriften sind Vorschriften. Widmer suchte nach einer neuen Möglichkeit, die Essensreste aus der Region loszuwerden und damit sein Geschäft weiterzuführen. Er trat in Kontakt mit den Initianten des Hünenberger Kraftwerks. Dieses wurde

zunächst lediglich für die Verwertung von Gülle konzipiert. Eine zusätzlich eingebaute, sogenannte Hygienisierungsanlage ermöglichte es schliesslich, auch Speisereste zu verarbeiten. Widmer hatte den perfekten Partner gefunden.

Geruch stört nicht

Inzwischen ist der «Speiseresten-Express» bei einer Cateringfirma im Chamer Industriegebiet angekommen. Seine «Tour d'Ennetsee» führt Gerri Widmer weiter zum Restaurant Blinker, zum Lorzensaal, zur Andreas-Klinik und zuletzt zum Alterszentrum Büel. Rüstabfälle, Knochen, Kaffeesatz, Reste einer Schoggi-creme, Eierschalen, Salat, und vieles mehr landet hier im Abfall. Der teils strenge Geruch stört Gerri Widmer nicht im geringsten. «Das gehört zum Kreislauf, es ist etwas ganz Natürliches», erklärt er.

Durchschnittlich sieben Tonnen Speisereste sammelt der dreifache Familienvater pro Woche ein. «Ich bin jeden Tag unterwegs, ausser am Sonntag», sagt er.



«Es ist ein idealer Nebenerwerb.»

GERRI WIDMER,
LANDWIRT

Fernwärme für 1800 Haushalte

HÜNEBERG rah. Das Biomasse-Heizkraftwerk in der Fildern wurde im Frühjahr 2011 eröffnet. Trägerfirma ist die Biomasse Energie AG (BiEAG), die aus Vertretern der Gemeinde, der Korporation und der Elektro-Genossenschaft Hünenberg zusammengesetzt ist. Im Jahr 2015 wurden in der Anlage insgesamt 11 956 Megawattstunden Heizwärme und 2273 Megawattstunden Strom produziert. Total sind 1814 Wohneinheiten an das Fernwärmenetz angeschlossen.

Das Kraftwerk produziert auf drei Arten Strom und Wärme: Hauptlieferanten sind die Holzschnitzelheizung sowie das Blockheizkraftwerk, welches Abfälle und Gülle verarbeitet. Für Spitzenzeiten und Notfälle steht ein Gasheizkessel zur Verfügung.

Biogas entsteht, indem Mikroorganismen Biomasse abbauen. Dieser Vorgang passiert in den sogenannten Fermentern, in denen die Masse aus Gülle und Co-Substraten (dazu gehören Essensreste) erwärmt wird.

Das ist nötig, um seine 34 Kunden «bedienen» zu können. Dazu gehören unter anderem auch das Theater Casino Zug, das Seniorenzentrum Mülimatt in Oberwil oder das Glencore-Restaurant Fontana in Baar. Als Widmer den Dienst 1981 übernommen hat, fing er klein an: «Zu Beginn konnten wir die Kunden an einer Hand abzählen», berichtet er. Sein Geschäft habe mit der Zeit stetig wachsen können, wobei er in den letzten Jahren wieder einige Kunden verloren habe: «Wenn Restaurants von einer Kette übernommen werden, organisieren sie auch die Entsorgung neu.» Ausserdem spüre er die Konkurrenz aus den Nachbarkantonen: «Es gibt im Aargau beispielsweise Firmen, die bis zu 70 Tonnen am Tag einsammeln.» Im Kanton Zug ist neben Widmer noch ein weiterer zugelassener Dienstleister tätig: die Hürlimann Bio Trans AG mit Sitz in Allenwinden.

Milchwirtschaft aufgeben

Zwar leisten Gerri Widmer und seine Kunden mit dieser Art der Entsorgung einen Beitrag zur nachhaltigen Energiegewinnung, letztlich ist das Geschäft für den Bauer aber reine Überlebensstrategie. «Als Landwirt muss man heute innovativ sein», erklärt Widmer, der früher auch Milchwirtschaft betrieb, diese jedoch 1991 aufgegeben hat. Pro Container, den er einsammelt, verdient er zwischen 10 bis 15 Franken. «Es ist ein idealer Nebenerwerb.»

Es ist 9 Uhr. Die Tour von Gerri Widmer neigt sich dem Ende zu. Den Anhänger gut gefüllt mit vollen Behältern, fährt er in Richtung «Biogasi», wie er das Kraftwerk in der Fildern nennt. Hier nimmt Mitarbeiter Köbi Suter die Container entgegen und leert sie. Die Speisereste gelangen in eine Art Mühle, wo sie zerkleinert werden und später in den Kreislauf der Gasgewinnung eingespeist werden. Zuletzt entsteht erneuerbare Energie für Wärme und Strom – es schliesst sich ein Kreislauf, der auf unseren Tellern seinen Anfang genommen hat. Gerri Widmer ist überzeugt, dass die Gewinnung von Biogas zukunftsfruchtig ist: «Es besteht noch viel Potenzial, auch in der Landwirtschaft.»