



Ihr letzter Einsatz

Seit fast zwanzig Jahren kümmert sich Ruth Beer bei der Elektra um Kundenanliegen aller Art. Diesen Herbst wird die Kundenberaterin pensioniert.



Rachel Mende,
Leiterin Markt

Liebe Leserin, lieber Leser

Haben Sie Fragen? Dann stellen Sie sie uns! Egal, ob es um unsere Stromprodukte, die Zählerablesung, Ihre Adressänderung oder die Stromrechnung geht: Der Kundenservice der Elektra kümmert sich gerne um Ihre Anliegen. Denn als genossenschaftlich organisiertes und regional verankertes Unternehmen ist uns die Nähe zu Ihnen besonders wichtig. Deshalb ist unser Team stets bemüht, Ihnen schnell, direkt und kompetent weiterzuhelfen – online, telefonisch oder am Schalter.

Jemand, der sich achtzehn Jahre lang um Kundenfragen aller Art gekümmert hat, ist Ruth Beer. Diesen Herbst wird die Fraubrunnerin pensioniert. Im Artikel ab Seite 4 blickt sie auf ihre Zeit bei der Elektra zurück und erzählt, worauf es bei der Arbeit als Kundenberaterin ankommt.

Apropos: Was macht für Sie einen guten Kundenservice aus? Was macht die Elektra gut, wo sehen Sie mögliches Verbesserungspotenzial? Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage unter elektra.ch/meine-meinung. Wir freuen uns auf Ihre Antworten.

Nun wünsche ich Ihnen einen schönen Herbst und viel Zeit zum Lesen des «ready».

Impressum

2. Jahrgang, September 2021, erscheint vierteljährlich
Herausgeber: Genossenschaft Elektra, Jegenstorf, Bernstrasse 40, 3303 Jegenstorf, Telefon 031 763 31 31, info@elektra.ch, elektra.ch
Konzept, Redaktion und Gestaltung: Redact Kommunikation AG, 8152 Glattbrugg; redaktion@redact.ch
Druck: Swissprinters AG, 4800 Zofingen

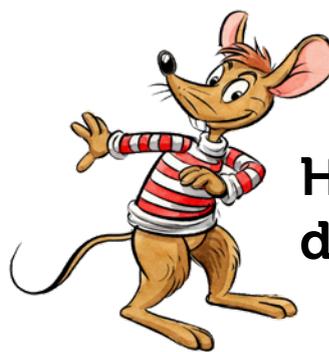


gedruckt in der
schweiz

WILLKOMMEN BEI DER ELEKTRA!

Seit Mai verstärken Corinne Mollet (36) und Marcel Klein (33) den Kundenservice der Elektra. Corinne Mollet ist gelernte Kauffrau und hat bereits acht Jahre in einem Energieunternehmen gearbeitet. Sie freut sich, mit viel Elan auf die Fragen und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden einzugehen. Privat verwöhnt sie ihre Familie gerne mit Selbstgemachtem aus der Küche, am liebsten mit Produkten aus dem eigenen Garten. Marcel Klein (rechts im Bild) ist der neue Abrechnungsexperte bei der Elektra. Den gelernten Kaufmann bringt bei der Arbeit kaum etwas aus der Ruhe. Hitziger geht es in seiner Freizeit zu. Marcel Klein ist ein grosser Fussballfan und spielt leidenschaftlich Golf.

Auch das Team Netze freut sich über Verstärkung. Seit Juni arbeitet Stephan Moser (50) neu als Fachspezialist Mess- und Steuertechnik bei der Elektra. Der gelernte Elektromonteur und Technische Kaufmann ist seit 14 Jahren in der Energiebranche tätig und verfügt über einen breiten Erfahrungsschatz. Den Ausgleich findet Stephan Moser bei seiner Familie, im Garten, beim Biken oder Wandern.



Hier rockt die Maus!

Wer kennt sie nicht, die kleine kecke Maus Jimmy Flitz im rot-weißen Pulli? Am diesjährigen Elektra Kinderevent rockt die «Roland Zoss & Jimmy Flitz-Band» die Bühne in der Aula Hindelbank. Die musikalischen Mundartgeschichten rund um die Maus und ihre Freunde eignen sich für Kinder zwischen vier und neun Jahren. Das erste Konzert findet am Sonntag, **7. November 2021**, um 11.00 Uhr statt, das zweite um 14.00 Uhr. Der Elektra Kinderevent ist kostenlos.

Bestellen Sie Ihre Tickets unter elektra.ch/kinderevent21

Bitte beachten Sie: Der Elektra Kinderevent 2021 findet unter Berücksichtigung/Vorbehalt eventueller Entscheide des Bundesrates hinsichtlich Corona statt. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.



Boomende E-Mobilität

Die Zahl der zugelassenen PKW mit Elektroantrieb in der Schweiz ist im vergangenen Jahrzehnt beinahe exponentiell angestiegen: von knapp über 200 auf weit über 40 000. Auch bei den E-Bikes ist der Boom ungebrochen: 2020 waren über 170 000 elektrische Velos auf den Strassen unterwegs. Neue elektrische Fahrzeuge wie E-Scooter befeuern den Boom der Elektromobilität zusätzlich.



«Freude und Geduld sind das Wichtigste»

Ende Oktober geht Ruth Beer in ihre wohlverdiente Pension. Die langjährige Elektra-Kundenberaterin über unbezahlte Stromrechnungen, einen Polizeieinsatz am Schalter und die Fähigkeit, geduldig zu bleiben.

TEXT LUK VON BERGEN FOTOS CONRAD VON SCHUBERT

An meinen ersten Arbeitstag kann ich mich gut erinnern», sagt Ruth Beer. «Das war an einem 1. Dezember. Ich wurde um acht Uhr in Empfang genommen, und eine Arbeitskollegin zeigte mir alles.» Auch ihre allererste Aufgabe ist der Kundenberaterin noch präsent. «Da musste ich am Computer die ersten Zählerwechsel vornehmen.» Ruth Beer fühlte sich vom ersten Moment an wohl bei der damaligen Elektra Fraubrunnen. «Den Zusammenhalt und das Familiäre fühle ich immer noch, auch wenn sich das Team in all den Jahren natürlich immer wieder verändert hat.» Achtzehn Jahre sind verstrichen seit dem ersten Arbeitstag im Winter 2003. Bald schon steht der letzte Einsatz an. Ruth Beer wird Ende Oktober pensioniert. Zeit, zurückzublicken.

Ein Ohr für jedes Kundenanliegen

Ihre KV-Lehre hat Ruth Beer in den 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts bei den Industriellen Betrieben in Interlaken absolviert. «Da habe ich mir das inhaltliche Rüstzeug für meine spätere Aufgabe bei der Elektra geholt.» Den geduldigen Umgang mit Kundenanliegen und eine dicke Haut hat sich Ruth Beer später im Abo-Service einer Zeitung angeeignet. Ob am Telefon, am Schalter oder seit Jahren auch per E-Mail: «In den entscheidenden Momenten freundlich und ruhig zu bleiben, gehört zu meiner Aufgabe

dazu.» Die Fragen drehen sich beispielsweise um Stromrechnungen und Zahlungsaufschübe. «Kann ich die Rechnung später bezahlen? Ich war gerade in den Ferien.» Oder: «Wieso ist meine Rechnung so hoch?» Klassiker aus Ruth Beers Arbeitsalltag im Kundendienst. «Im Gespräch stellt sich dann oft heraus, dass Kunden Stromfresser wie Elektroöfeli installiert haben oder dass der Fernseher permanent läuft.» Und wie geht sie mit Anfragen nach Zahlungsaufschub um? «Da sind wir von Fall zu Fall auch mal kulant, suchen nach Lösungen und handeln mit Herz», sagt Ruth Beer. «Aber nach der zweiten Mahnung müssen wir schon konsequent sein und einem Kunden leider auch mal den Strom abstellen.»

Der Ton ist schroffer geworden

Die Arbeit im Kundenservice der Elektra ist breit gefächert. «Du musst querbeet über alles im Betrieb Bescheid wissen», bringt Ruth Beer die Aufgabe auf den Punkt. Telefonanfragen an die richtigen Stellen weiterleiten, erklären, wie man einen Stromzähler abliest, Umzüge erfassen, Beratungen zu den Stromprodukten, hin und wieder sogar Kunden beruhigen. «Wir mussten auch schon die Polizei rufen, weil sich ein Kunde am Schalter dermassen unflätig verhalten hat. Natürlich ging es dabei um seine Stromrechnung.» Solche Erlebnisse oder Beleidigungen am →



**Ihre
Meinung ist
gefragt!**

Die Elektra plant, den Online-Service weiter zu optimieren. Dazu brauchen wir Ihr Feedback. Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit und machen bei der Umfrage mit?

Herzlichen Dank!

elektra.ch/meine-meinung

«Ich habe immer mit Freude gearbeitet. Aber jetzt freue ich mich auf die Pension.»

Ruth Beer, Kundenberaterin

Telefon kämen zwar selten vor. Es gebe sogar hin und wieder Kunden, die sich mit einem kleinen Geschenk wie einem Schoggihärzli für eine Auskunft bedanken. «Aber insgesamt ist der Ton in den letzten Jahren schon etwas schroffer geworden. Viele Leute haben keine Geduld mehr, auf eine Dienstleistung zu warten.» Gut, sind viele Services der Elektra auch online und rund um die Uhr abrufbar. «Das ist natürlich schon «gäbig».» Aber der direkte Austausch mit den Menschen am Schalter oder am Telefon habe mit der Digitalisierung deutlich abgenommen. «Dieser Kontakt mit Menschen aller Art wird mir wohl auch in Zukunft ein bisschen fehlen.»

Zwischen Fraubrunnen und Frankreich

Langweilig wird es Ruth Beer und ihrem Ehemann nach der Pensionierung ganz sicher nicht. «Wir verbringen seit über zwanzig Jahren jede freie Minute in Frankreich und haben ein Haus in der Franche-Comté. Da gibt es auch künftig allerhand zu tun.» Das etwa 200 Jahre alte Bauernhaus mit viel Umschwung wird künftig zum hauptsächlichen Lebensmittelpunkt des Ehepaars. «Mir gefallen die französische Sprache, die Kultur, das Essen. Frankreich zieht mich magisch an.» Das Wasser ebenfalls. «Das kommt wohl aus meiner Kindheit. Ich bin als Tochter eines Berufsfischers am Thunersee aufgewachsen. Ohne Gewässer geht's nicht.» Doch wie bereits erwähnt, bestehen die Aufenthalte in Frankreich nicht bloss aus Baden und Fischen in der nahen Saône und aus Faulenzen. «Im und am Haus gibt es immer noch einiges zu renovieren. Zudem möchten wir im Frühling einen Gemüsegarten anlegen.» Klingt nach viel Arbeit. «Ja, das stimmt. Aber keine Angst, der Genuss kommt ganz sicher nicht zu kurz.»

Ein Abgang mit einem Lächeln

Irgendwann findet jedes Berufsleben sein Ende. Im Falle von Ruth Beer fällt der letzte Arbeitstag in den Oktober 2021. «Ich habe immer gerne gearbeitet, aber jetzt bin ich schon froh, pensioniert zu werden und mich anderen Dingen zu widmen», sagt sie. Wie ihr letzter Arbeitstag aussehen soll, weiss Ruth Beer noch nicht. Sie schmunzelt. «Wenn ich das letzte Mal das Headset ablege, ist dann halt einfach Schluss. Aber ich gehe mit vielen positiven Erlebnissen und mit einem guten Gefühl.» Man mag es ihr gönnen – «au revoir, chère Ruth». ←



Mehr Zeit in Frankreich: Ruth Beer möchte ihr altes Bauernhaus in Schwung bringen und einen Gemüsegarten anlegen.

Der Kundenservice der Elektra

Ob Fragen zur Stromrechnung, zu Stromunterbrüchen, zum Ablesen der Zählerstände, zu Namensänderungen oder zu Ihrem Umzug: Der Kundenservice der Elektra ist gerne für Sie da. Zu Bürozeiten persönlich unter 031 763 31 32 und jederzeit auch online. Im Online-Kundencenter können Sie zudem jederzeit auf Ihre Produkte und Dienstleistungen zugreifen, die persönlichen Daten bearbeiten, das Stromprodukt wechseln oder die Rechnungen prüfen.

[elektra.ch/kundenservice](https://www.elektra.ch/kundenservice)

ANDERER KANTON, ANDERE TRADITION

Traditionen und Bräuche sind identitätsstiftend und wirken gemeinschaftsbildend. Meist sind sie uralte, vielleicht etwas speziell und teilweise gar skurril. Drei Schweizer Herbstbräuche und ihre Hintergründe.

TEXT LUK VON BERGEN



Gans, du hast den Kopf ab

Die Gansabhaut im luzernischen Sursee findet jeweils am Martinstag, 11. November, statt. Historiker vermuten, dass der Anlass auf die Zehntenabgabe der Bevölkerung an die Klöster Muri, St. Urban und Einsiedeln im Mittelalter zurückgeht. Wie es der Name verrät, wird an der Gansabhaut einer toten Gans der Hals durchtrennt. Diese Aufgabe ist jungen Frauen und Männern vorbehalten. Sie treten nacheinander auf, sind mit einem stumpfen Dragonersäbel ausgerüstet und haben einen einzigen Versuch frei. Unter ihrer Sonnenmaske sehen sie nichts, was die Aufgabe zusätzlich erschwert. Wer es schafft, den Kopf der Gans abzuhauen, kann sie mit nach Hause nehmen – und als Festmahl verspeisen.

Hier steppt der Bär

Um den Ursprung des Zibelemärits in Bern ranken sich viele Legenden. Eine davon besagt, dass seine Tradition auf dem grossen Stadtbrand von 1405 beruht. Damals, als viele Berner ihr Hab und Gut in den Flammen verloren, kam nämlich Hilfe aus Freiburg. Fortan durften die Kantonsnachbarn im Herbst ihre Zwiebeln in der Hauptstadt verkaufen, so die Legende. Klar ist jedenfalls, dass der Zibelemärit jeweils am vierten Montag im November stattfindet. An diesem Tag karren Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung rund 50 Tonnen Zwiebeln und Knoblauch nach Bern – das meiste davon in Form von Zwiebelzöpfen, Kränzen, Figuren, Kuchen oder Suppen. Offiziell startet der Markt um sechs Uhr früh, wobei inzwischen nicht nur Einheimische wissen, dass der Bär in den Berner Gassen meist schon viel früher steppt ...



«Fürio, de Bach brönn't»

Der Bachfischet in Aarau ist gemäss der lokalen Heinerich-Wirri-Zunft der älteste gelebte und verbrieft Brauch der Schweiz. Seine erste schriftliche Erwähnung im städtischen Ratsprotokoll geht aufs Jahr 1526 zurück. Damals war es üblich, den Stadtbach, der als Lebensader galt, mit einer Sperre stillzulegen, um das Bachbett von Schlamm und Abfällen zu reinigen. Sobald diese Arbeit erledigt war, zogen Kinder mit selbstgebastelten Lampions durch die Stadt und riefen: «Fürio, de Bach brönn't, d Suhrer händ ne aazöndt, d Aarau händ ne glösche, d Chüttiger, d Chüttiger riite uf de Frösche!» Eine Tradition, die auch heute noch jeweils im September gefeiert wird und mit einem Feuerwerk endet, dem sogenannten «Mords-Chlapf».

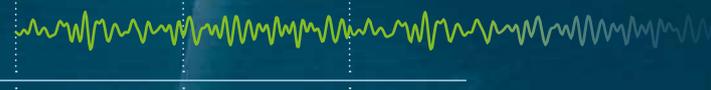
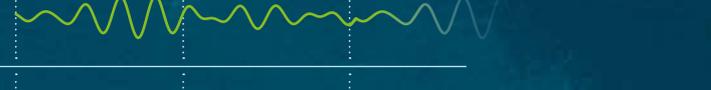
So tickt die innere Uhr

Zeitlupe oder Zeitraffer? Der Mensch erlebt Zeit je nach Bewusstheitszustand höchst unterschiedlich. Erfahren Sie ausserdem, wie viel Zeit wir womit verbringen und wie wir Reize im Vergleich zur Tierwelt aufnehmen.

RECHERCHE ANDREAS TURNER
 INFOGRAFIK D. RÖTTELE, INFOGRAFIK.CH

Bewusstheitszustände und Auswirkungen auf das Zeitempfinden

Das Zeitempfinden des Menschen wird von der Anzahl der Ereignisse, die sequenziell auf ihn einwirken, gesteuert – aber auch von Körpersignalen, Aufmerksamkeitsgrad und Gefühlen.

Zustand	Empfinden	Hirnströme
<ul style="list-style-type: none"> • Höchste Anspannung • Dichter Informationsfluss • Flow 	Zeit vergeht wie im Flug (dehnt sich aber retrospektiv)	Gammawellen (38–100 Hz) 
<ul style="list-style-type: none"> • Konzentration • Normaler Wachzustand • Langeweile/Selbstreflexion 	Zeitempfinden synchron bis schleichend	Betawellen (13–30 Hz) 
<ul style="list-style-type: none"> • Entspannung • Tagträumen • Meditation 	Zeitempfinden verflüchtigt sich	Alphawellen (8–13 Hz) 
<ul style="list-style-type: none"> • Trance • Hypnose • Leichter Schlaf/Träumen 	Zeitempfinden ausgeschaltet	Thetawellen (4–7 Hz) 

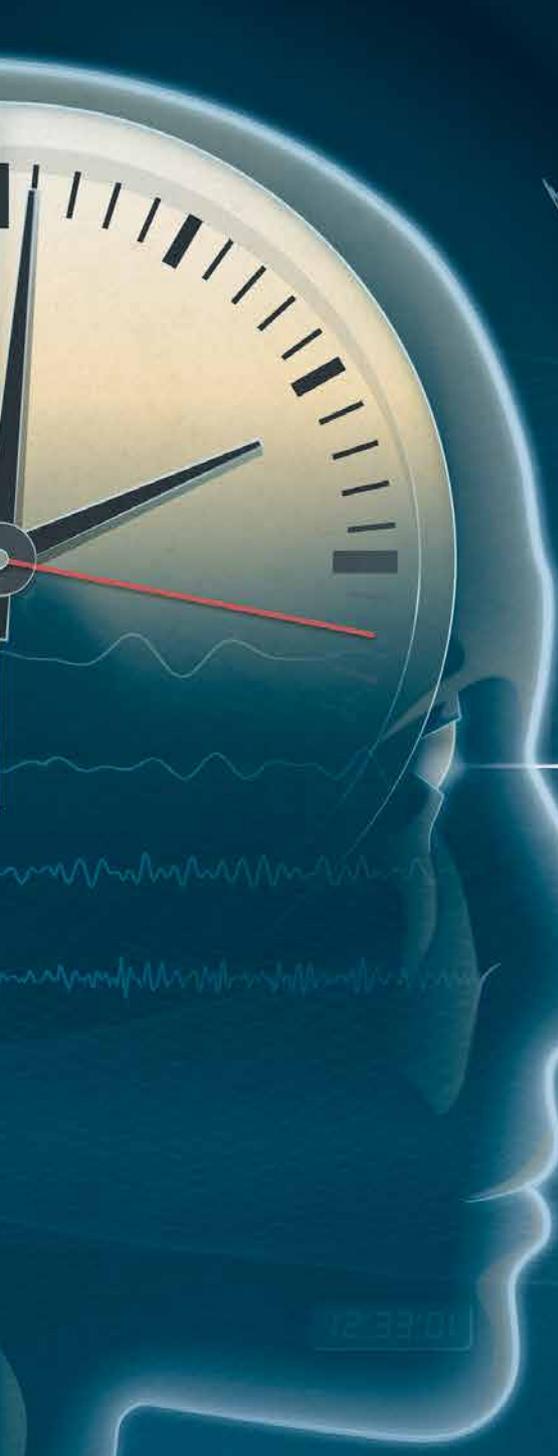
0s 0,5s 1s

Womit wir unsere Zeit verbringen

Aktivitäten und Lebensfunktionen im Lauf eines durchschnittlichen Menschenlebens.

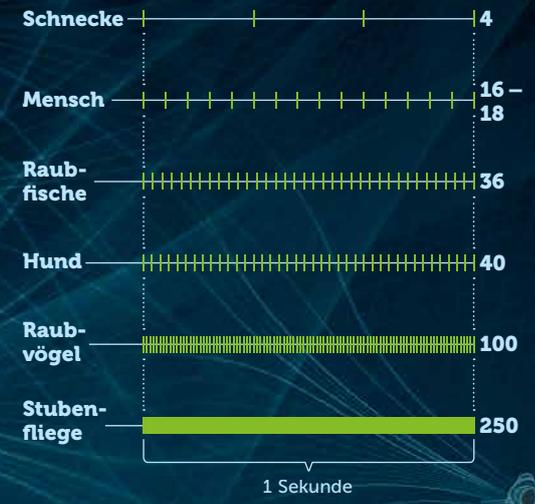


* davon 1,5 Jahre im Restaurant Quellen: P.M. Magazin, Business Insider, Spektrum der Wissenschaft, American Time Use Survey, Spektrum akademischer Verlag



Reizverarbeitung über Sinneseindrücke

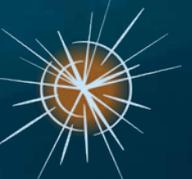
Anzahl visuelle Stimuli pro Sekunde, die verarbeitet werden können



Umstrittene Zeit-Fakten

Vor Beginn der Zeit:

Die Zeit gab es offenbar nicht immer. Massgebende Wissenschaftler vertreten die Meinung, dass sie sich mit dem Rest des Universums erst mit dem Urknall vor 13,7 Milliarden Jahren gebildet hat.



Zeitumstellung:



Benjamin Franklin war es, der 1784 vorgeschlagen hatte, die arbeitenden Menschen an Sommertagen früher zu wecken, damit sie früher zu Bett gingen und somit Kerzenlicht eingespart werden könnte. In Grossbritannien wurde die Sommerzeit 1917 eingeführt, 1981 auch in der Schweiz.

Sommerzeit ade – aber ab wann genau?

Vieles spricht gegen die zweimaljährlich durchgeführte Zeitumstellung: mehr Herzinfarkte und Verkehrsunfälle, die Schwierigkeit, Fahrpläne einzuhalten, Müdigkeit, Konzentrationsprobleme. 2019 hat das EU-Parlament die Abschaffung der Sommerzeit formell beschlossen. Aber noch immer ist alles offen.



5 Jahre Essen*



8 Jahre Arbeiten



17 Jahre Medienkonsum



24 Jahre Schlafen



«Diese eine Superalge gibt es nicht»

Ob als proteinreicher Fleischersatz, alternativer Treibstoff oder Bioplastik: Die Alge gilt als Wunderwaffe im Kampf gegen den Klimawandel. Dominik Refardt, Biologe am Institut für Umwelt der ZHAW in Wädenswil, bremst die Euphorie und mahnt zu mehr Geduld.

INTERVIEW LUK VON BERGEN FOTO MARKUS LAMPRECHT

Herr Refardt, Algen lösen bei vielen Menschen Ekelgefühle aus. Wie sieht's bei Ihnen aus?

Algen haben viele Gesichter. Einige Leute denken an die dunklen Sushi-Blätter aus Grossalgen. Andere wiederum an unguete Gefühle beim Baden im See oder an grüne Verfärbungen im Pool. Googelt man den Begriff, findet man von esoterischen Inhalten bis zu wissenschaftlichen Forschungsergebnissen ziemlich alles. Mir persönlich sind die Algen in den letzten Jahren sozusagen ans Herz gewachsen, sie faszinieren mich. Aber ja, es ist nun eine Aufgabe der Forschung, den Begriff positiver zu besetzen.

Das ist er doch schon. Algen werden gar als Heilsbringer bezeichnet...

Dieses Versprechen ist definitiv zu hoch gegriffen. Die Algenforschung ist ein Gebiet mit viel Potenzial, das stimmt. Aber um ehrlich zu sein: Unter all den Ansagen, die gemacht werden, sind nur wenige wirklich spruchreif.

Weshalb aber werden Algen derzeit so hochgejubelt?

Bei den Algen haben wir es mit äusserst vielfältigen Organismen zu tun. Einerseits

sind sie proteinreich, und einige von ihnen haben seit langem in der japanischen Küche ihren festen Platz. Algen eignen sich aber auch zur Herstellung von speziellen Chemikalien, Farbstoffen und Bioplastik. Allerdings ist Alge nicht gleich Alge. Weltweit gibt es Hunderttausende von Arten mit unterschiedlichen Eigenschaften. Nicht jede Alge ist beispielsweise zum Verzehr oder zur Produktion von Öl geeignet. Diese eine Superalge, die alle Bedürfnisse abdeckt, gibt es nicht.

Wo liegen die Schwierigkeiten in der Erforschung dieses Potenzials?

Da gibt es einige. Beispielsweise konzentriert sich etwa die Hälfte aller Forschungen auf die eher pflegeleichte Chlorella-Alge. Die Erkenntnisse daraus lassen sich nicht 1:1 auf andere Arten übertragen. Zudem verhalten sich Algen unter Laborbedingungen oft anders als in einer Produktionsanlage im Freien. Erste Ergebnisse sind zwar vielversprechend, nun aber folgt der schwierigere Teil, das sogenannte «Upscaling». Es geht also darum, Dinge, die im kleinen Rahmen funktionieren, in einen grösseren Kontext zu stellen. Noch fehlen →



Dominik Refardt (46)

ist Biologe und Dozent am Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Am Standort Wädenswil leitet er unter anderem die Forschungsgruppe Aquakultursysteme. Refardt ist zweifacher Vater und lebt mit seiner Familie im aargauischen Baden.



«Algen haben viel Potenzial, aber die Forschung steckt noch in den Kinderschuhen.»

Dominik Refardt, Biologe

Erkenntnisse, Studien, Statistiken – und Geld. Denn in diesem Forschungsstadium wird vieles schnell sehr teuer.

Sie leiten an der ZHAW die Forschungsgruppe Aquakulturen. Woran arbeiten Sie gerade?

Wir versuchen, Stoffkreisläufe ansatzweise zu schliessen. Algen haben im Wasser eine Reinigungsfunktion, die wir uns zunutze machen könnten. Also geht es für uns darum, Seitenströme, Restprodukte zu finden, die für die Algenzucht nützlich sein könnten. Dass Mikroalgen dereinst unser häusliches Abwasser reinigen, ist eher unwahrscheinlich. Aber dass man sie mit Abwasser aus Biogasanlagen oder aus Fischzuchten füttert, kann funktionieren. Dieses Abwasser, das ohnehin gereinigt werden muss, hat auf die Algen eine düngende Wirkung.

Wie muss man sich diese Forschungsszenerie vorstellen?

Wir haben in den Gewächshäusern der ZHAW ein Anbausystem mit einem Wasserbecken als Bioreaktor. Darin zirkulieren auf einer Fläche von 20m² zirka 200 Liter Wasser. Diesem Kreislauf fügen wir Mikroalgen hinzu und düngen diese mit Phosphor und Stickstoff – oder eben mit einem Abwasser. Ein Vorteil der Algen ist es, dass sie sehr schnell wachsen. Bei guten Bedingungen produzieren wir in zwei Wochen etwa drei Kilo Algen. Ist das geschafft, folgt die nächste Hürde: Die Algen mittels Zentrifuge vom Wasser zu trennen und zu trocknen, braucht viel Energie. Aber eben, unser Ziel ist es, diesbezüglich Erkenntnisse zu gewinnen – weniger Zufall, mehr Wissen.

Zumal die Wirtschaftlichkeit generell ein grosses Thema in der Algenforschung zu sein scheint ...

Es ist wie überall, wo eine Alternative entwickelt werden soll: Es gibt eine marktbeherrschende Konkurrenz, die wesentlich billiger ist, aber oft leider auch unter zweifelhaften Umweltbedingungen produziert wird. Fossile Brennstoffe, Fleisch, aber auch Soja als alternative Proteinquelle sind immer noch zu günstig zu haben. Neue, umweltverträglichere Lösungen setzen sich so nur schwer durch. Aber die Prioritäten werden sich in den nächsten Jahrzehnten verschieben; deshalb ist es

wichtig, bereits heute in die Algenforschung zu investieren.

Apropos fossile Brennstoffe: Wann tanken wir Algentreibstoff?

Machbar wäre es, aber die Produktionskosten sind noch viel zu hoch. Ich schätze, dass es mindestens noch 30 Jahre dauert, bis diese Idee marktreif ist. Kommt hinzu, dass die Ökobilanz von Algen letztlich wohl nicht um Längen besser ist als jene von fossilen Energieträgern. Anbau, Ernte, Infrastruktur und Transport verschlingen Unmengen an Ressourcen. Ein weiteres Thema ist der Dünger. Algen brauchen Dünger, der dann möglicherweise in der Landwirtschaft fehlt.

Sie dämpfen die globalen Erwartungen an die Algen. Gibt es trotzdem Aussicht auf Erfolg?

Es gibt eine Vielzahl an guten und fantasievollen wissenschaftlichen Studien, die aufzeigen, was alles mit Algen gemacht werden könnte. Jetzt braucht es Zeit und Geduld. Ich glaube, uns werden in Zukunft immer öfter Algen begegnen, aber es ist vermessen, bereits von Algen als Heilsbringern zu sprechen.

Sie forschen mit Mikroalgen, die man auch essen kann. Wie schmeckt diese grüne Paste?

Der Geschmack ist eine Mischung aus frischgemähtem Gras, etwas Bitterkeit und einer gewissen Schärfe im Abgang. Es ist ein Geschmack mit Charakter, den man durchaus lieb gewinnen kann. Die Frage ist wohl, wie man diese Grünalgen sinnvoll zubereitet. Ausserdem ist noch unklar, wie man die Proteine aus den Algen herausholt. Hier geht es um sinnvolle Methoden, die Zellulosehülle zu knacken, um die wertvollen Stoffe freizulegen.

Welches Algenprodukt schmeckt Ihnen persönlich am besten?

Ehrlich gesagt kenne ich mich da nicht so aus. Natürlich habe ich schon Sushi gegessen. Und aus unseren Mikroalgen haben wir vegane Hamburger hergestellt. Aber durch den zugefügten Knoblauch und die Gewürze geht der Algengeschmack etwas unter. Auch Algen-Cracker habe ich einmal gegessen, die haben mir durchaus geschmeckt.



Zitronenstrom

Zu Hause selbst eine Batterie bauen? Das geht – ganz einfach! Dieses Experiment ist vor allem für Kinder interessant und macht Elektrizität hörbar.

TEXT TAMARA TIEFENAUER ILLUSTRATION JACQUELINE MÜLLER

So geht's:

Stecke den Eisennagel und die Büroklammer in eine Zitrone und befestige an den Enden je ein Stück Draht. Diesen wickelst du nun um den Stecker deiner Kopfhörer – damit schließt du den Stromkreis, und du hörst den Strom knistern.

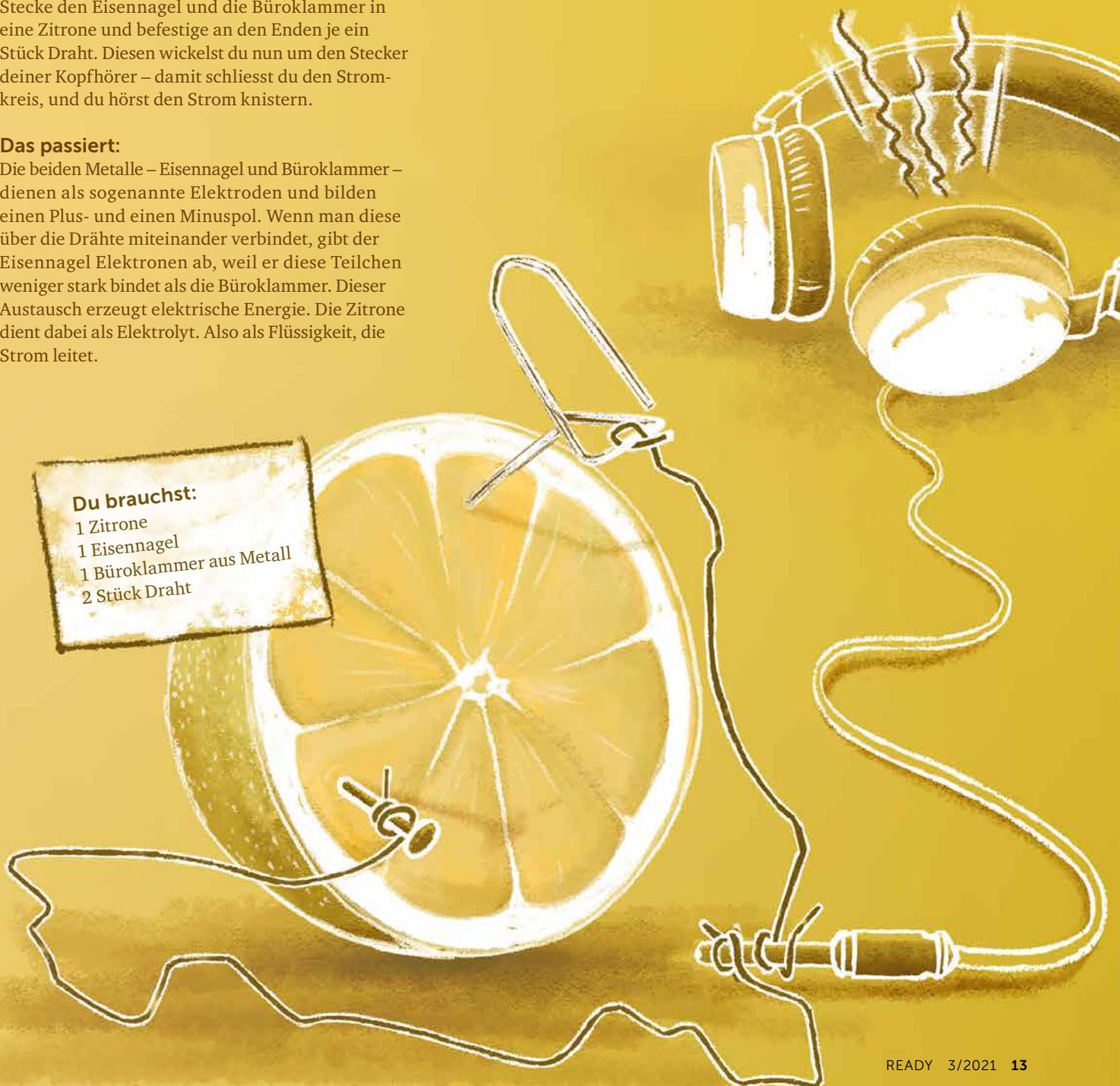
Das passiert:

Die beiden Metalle – Eisennagel und Büroklammer – dienen als sogenannte Elektroden und bilden einen Plus- und einen Minuspol. Wenn man diese über die Drähte miteinander verbindet, gibt der Eisennagel Elektronen ab, weil er diese Teilchen weniger stark bindet als die Büroklammer. Dieser Austausch erzeugt elektrische Energie. Die Zitrone dient dabei als Elektrolyt. Also als Flüssigkeit, die Strom leitet.

Du brauchst:

- 1 Zitrone
- 1 Eisennagel
- 1 Büroklammer aus Metall
- 2 Stück Draht

Knister



Die perfekten Ver-mmmh-h-h-icelles!

Diese Vermicelles sind vielleicht rasch ge-, aber bestimmt nicht so schnell vergessen: So zaubern Sie den Schweizer Dessertklassiker auf den Teller – in weniger als einer Stunde.

TEXT LUK VON BERGEN

Das Rezept

1. Vanillestängel in der Milch aufkochen
2. Geschälte Marroni beifügen und zugedeckt ca. 20–30 Min. weichkochen
3. Vanillestängel entfernen
4. Zucker begeben und einige Minuten köcheln lassen
5. Die Mischung mit dem Stabmixer pürieren, bei Bedarf noch etwas Milch zufügen

Zum Anrichten drapieren Sie die ausgekühlte Marroni-Masse durch die Vermicelles-Pressen direkt auf die Teller. Garnieren Sie die Vermicelles nach Belieben mit Rahm, Schokostreuseln, Glace, Meringues, kandierten Kirschen, aufgeschnittenen Früchten oder ganzen Traubenbeeren.
En Guete!

Die Zutaten

- 2,5 dl Milch
- 1 Vanillestängel (längs halbiert)
- 50 g Zucker
- 2 EL Kirsch
- 500 g geröstete und geschälte Marroni

Gut zu wissen ...
Luftdicht verpackt ist die Vermicelles-Masse einige Tage im Kühlschrank haltbar – tiefgekühlt etwa zwei Monate.

Finden Sie das Lösungswort?

Einfach mitmachen

Schreiben Sie uns eine E-Mail an wettbewerb@redact.ch und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der untenstehenden Preise. Nennen Sie uns im Betreff bitte direkt das Lösungswort. Im Textfeld teilen Sie uns Ihren Vor- und Nachnamen, Ihren Wohnort inklusive Postleitzahl sowie Ihre Telefonnummer mit. Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2021.

Alternativ können Sie uns auch eine Postkarte schicken an:

Redact Kommunikation AG,
Europa-Strasse 17, 8152 Glattbrugg.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Rätseln!

Teilnahmebedingungen: Über diesen Wettbewerb führen wir keine Korrespondenz. Die Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Gestalt, Statur	↘	Bergspitze (roman.)	↘	Bratensaft Pfeilbogeneil	dt. Maler † 1917 (Max)	↘	Tongeschlecht	↘	Widerhall Mähgerät	↘	Aufstachelung
Werk e. Künstlers	→				Trunkenheit Haarentfernung	→		↻ 7			↘
unnachgiebig metallh. Mineral	→						Waldtiere Statuenrumpf				↻ 8
↘			grosse Eile Europarakete			↻ 1		Elend, Bedrängnis Busse	↻ 6		
loyal		Auslöser heisses Getränk		↻ 4							allg. üblich: gang und ...
↘	↻ 5					Tadel d. Mund betreffend					
↘				Blume Töpfermaterial		↻ 9			alter Klavierjazz (Kw.)		subarkt. Hirsch
Babykost Musikrichtung	→				schweiz. Nobelpreistr. † (Physik)	→					
Titelfigur b. Klaus Schädelin †		Drama v. Ibsen †		↻ 2			Radmittelhülse				
↘					unwahre Behauptungen	→					↻ 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Das Lösungswort der letzten Ausgabe war «Fahrrad».

1. Preis



E-Scooter

Die kluge und effiziente Fortbewegung: Wir verlosen den neuen Segway MAX G30 mit einer Höchstgeschwindigkeit von 20km/h und einer Reichweite bis zu 65km. Herausragend sind der gut dosierbare Gashebel in Kombination mit Tempomat sowie die verschleissfreie Rekuperationsbremse. Egal, ob für Freizeit, Shopping oder Pendeln, ob sportlich oder energiesparend: Mit dem wendigen Scooter gelangen Sie schnell und unkompliziert an Ihr Ziel.

Gesamtwert des Preises: 850 Franken



2. Preis Outdoor-Rucksack

Auf der Bergwanderung alles dabei – mit dem Trion Spine 35 von Mammut. Selbst schwierige Aufstiege sind damit kein Problem mehr, dank dem Rückensystem mit Active-Spin-Technologie und integrierter Höhenverstellung.

Gesamtwert des Preises: 310 Franken

3. Preis Männerhandtasche

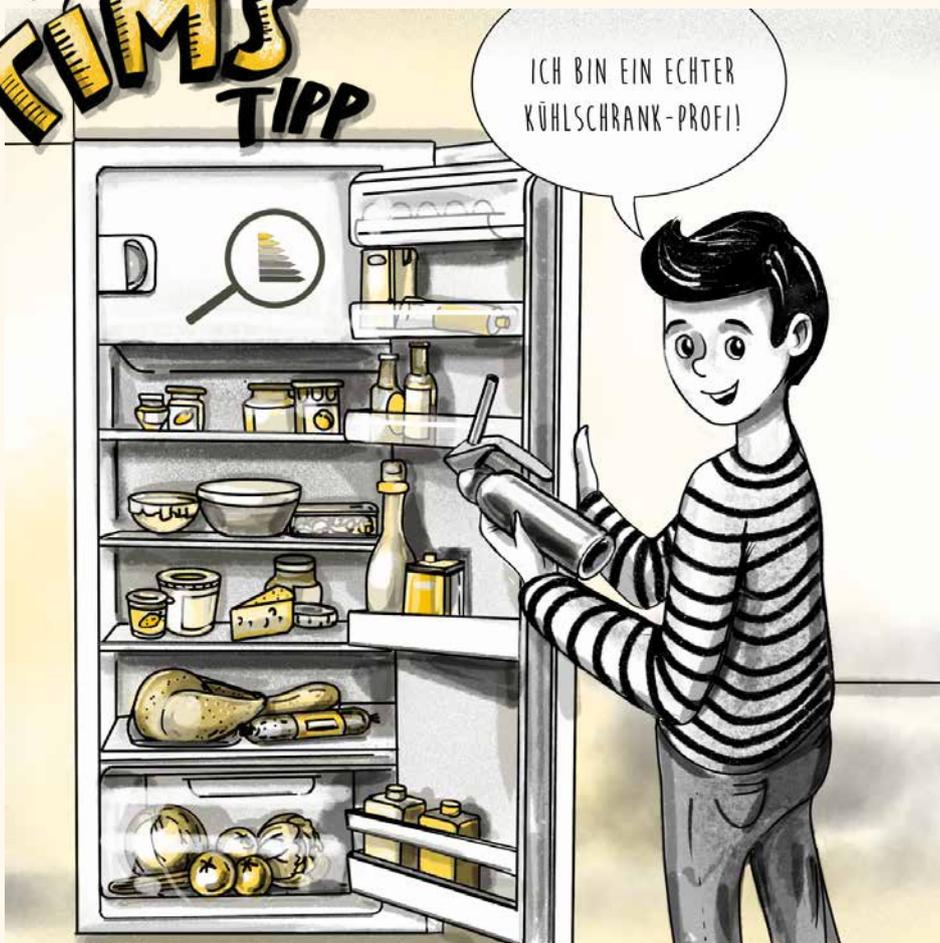
Nicht nur für Männer: Wir verlosen eine mit Leckereien wie Bündnerfleisch, Rohschinken, Bergsalsiz und Monsteiner Hausbier gefüllte Werkzeugkiste. Im Bündner Genuss-Shop von Albert Spiess finden Sie eine grosse Auswahl an weiteren Spezialitäten und Geschenkideen.

Gesamtwert des Preises: 89 Franken

Albert Spiess Direkt Shop, 7302 Landquart, shop.albert-spiess.ch



TIMS TIPP



Cool bleiben lohnt sich

Unser alter Kühlschrank war ein richtiger Energiefresser! Aber jetzt haben wir ein neues Gerät gekauft. Und ich habe viel dazugelernt.

1. Der Kühlschrank ist für bis zu einem Viertel des Stromverbrauchs im Haushalt verantwortlich. Achten Sie deshalb beim Kauf auf das Energielabel. Mit einem Gerät der grünen Effizienzklasse sparen Sie Energie und Geld.
2. Stellen Sie die Kühlschranktemperatur auf 7 °C, die des Gefrierfachs auf -18 °C. Eine Faustregel: Ist die Butter gerade noch streichbar, stimmt die Temperatur.
3. Da warme Luft steigt, ist die Temperatur oben höher als unten. Damit die Lebensmittel möglichst lange haltbar bleiben, lagern Sie diese so:

Oben: gekochte Speisen, geöffnete Konfitüren/Konserven

Mitte: Milchprodukte

Unten: leicht Verderbliches wie Fleisch und Fisch

Gemüsefach: Gemüse, Salat

Türe oben: Eier, Butter

Wollen Sie noch mehr Tipps? Besuchen Sie mich unter elektra.ch/blog.
Nun esse ich selbstgemachte Vermicelles, das Rezept dazu auf Seite 14.

Ich wünsche Ihnen bunte Herbsttage.
Tim

 **elektra**

Genossenschaft
Elektra, Jegenstorf
Bernstrasse 40
3303 Jegenstorf

031 763 31 31
info@elektra.ch
elektra.ch