

## FÜR EIN KONFLIKTARMES NEBENEINANDER

### DIE NATURSCHUTZVERBÄNDE WOLLEN GESUNDE WOLFSBESTÄNDE IM GANZEN ALPENRAUM.

Pro Natura, WWF Schweiz, BirdLife und die Gruppe Wolf setzen sich für die Koexistenz von Wolf und Nutztier ein. Sie anerkennen auch die Notwendigkeit von Massnahmen. Dazu kann auch der Abschuss von Problemwölfen gehören. In einer gemeinsamen Mitteilung betonen sie, dass sie Eingriffe in Wolfsbestände nie kategorisch abgelehnt haben. Den Fokus ihrer Arbeit richten sie aber auf die Förderung der Koexistenz von Wolf und Nutztieren. Um diese weiter



Ein Wolf aus dem Calanda. Dort entstand 2011 das erste Rudel.

zu fördern, brauche es einen Herdenschutz, gute Entlohnung von genügend Alppersonal sowie finanzielle Unterstützung für Nutztierhalter, Beratung, Dialog und Anerkennung der von den Älplerinnen und Älplern geleisteten Arbeit. Wichtig sei, dass jetzt alle Akteure gemeinsam auf eine konfliktarme Koexistenz hinarbeiten. Ziel müsse jetzt sein, ein Lernumfeld zu schaffen, in dem alle Beteiligten ihr Wissen einbringen. Die Erfahrungen des diesjährigen Alpsommers seien gemeinsam auszuwerten und Massnahmen sollen ergriffen werden. Dafür setzen sich die Naturschutzorganisationen praktisch und politisch ein. [www.pronatura.ch](http://www.pronatura.ch)



## CUISINE SANS FRONTIÈRES

### DER KITCHEN BATTLE-ERLÖS GEHT AN EIN PROJEKT IN BURKINA FASO.

Bei der letztjährigen Benefizveranstaltung kochten in gewohnter Manier verschiedene Teams gegeneinander live auf der Bühne, diesmal jedoch zugunsten eines Projektes von Cuisine sans frontières in Burkina Faso. An elf Abenden wurde in Bern, Luzern und Zürich um die Wette gekocht, und zwar mit hochwertigem Fleisch und Fisch, saisonalem Gemüse, Früchten und Milchprodukten von lokalen Produzenten sowie der einen oder anderen unerwarteten Zutat, wie zum Beispiel Hafer Amazake, einem süssen Reisbrei. Das Vier-Gang-Menü wurde von den Gästen

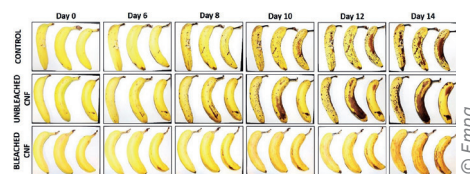
und der fünfköpfigen Jury genossen und anschliessend beurteilt. Insgesamt 150 000 Franken wurden für das Foyer Fama gesammelt, einem Haus in der Hauptstadt Ouagadougou, in dem vertriebene Frauen und ihre Kinder Schutz finden. In der grossen Gemeinschaftsküche können sie sich versorgen sowie Gerichte und Snacks herstellen, die sie in der Stadt verkaufen. Damit verdienen sie ihren Lebensunterhalt, können ihr Leben langfristig selbständig meistern und finden Anschluss an die lokale Bevölkerung.

[www.cuisinesansfrontieres.ch](http://www.cuisinesansfrontieres.ch)

## ÖKOMANTEL STATT PLASTIKFOLIE

### DIE EMPA HAT NEU EINE BIOSCHUTTSCHICHT FÜR FRÜCHTE UND GEMÜSE ENTWICKELT.

Nach mehr als einem Jahr Arbeit haben Forschende der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (Empa) eine spezielle Cellulose-Schutzschicht präsentiert, die auf Früchte und Gemüse aufgetragen wird. In Tests konnte damit die Haltbarkeit von Bananen um über eine Woche verlängert und somit die Lebensmittelverschwendung deutlich verringert werden. «Das grosse Ziel ist, dass solche natürlichen Beschichtungen in der Zukunft viele erdölbasierte Verpackungen ersetzen können.», sagt



Gustav Nyström, Leiter der Forschungsabteilung. Dieser neuartige Öko-Mantel wird aus ausgepressten Frucht- und Gemüseschalen hergestellt. Er wird entweder auf die Früchte gesprüht oder als Tauchbad auf die Produkte aufgetragen und ist einfach abwaschbar. Er kann aber auch problemlos mitgegessen werden. Nun wird die Cellulose-Schicht in den nächsten zwei Jahren bei einem Detaillisten und einem Obst- und Gemüselieferanten getestet und weiter verbessert.

[www.empa.ch](http://www.empa.ch)