

Bewusster kaufen, weniger wegwerfen: Tara Welschinger und Christof Studer leben mit Kater Felix in einer Zweizimmerwohnung in der Stadt Zürich.

ZERO WASTE

Einfach glücklich

Nichts mehr wegwerfen: Das ist das Ziel von Zero Waste. Der Trend aus den USA findet bei uns immer mehr Anhänger. Wie das geht? Tara und Christof zeigen es.



1 Abfall: Ein Körbchen reicht als Mülleimer aus. Alles andere wird recycelt und wiederverwertet. 2 Einkauf: Tara nimmt Stoffbeutel mit und wählt nur Gemüse aus, das offen angeboten wird. 3 Garderobe: In diesem Schrank haben die Kleider von Tara und Christof Platz. 4 Küche: Spezialgeschäfte verkaufen inzwischen Pasta, Nüsse oder Getreide lose. Aufbewahrt werden sie daheim in Gläsern.



1 Bea Johnson ist das Aushängeschild der Zero-Waste-Bewegung. Ihre Familie produziert im Jahr ein Einmachglas Abfall. 2 Abenteurer Rob Greenfield macht mit seinen Aktionen auf Plastikabfall oder Food Waste aufmerksam. 3 Zero-Waste-Läden bieten Lebensmittel offen an. Hier Nature en vrac in Genf.

Text: Barbara Halter
Fotos: Flavio Leone

Der automatische Griff unter die Spüle führt in Tara Welschingers Küche in die Irre. Dort, wo die meisten Menschen ihren Abfall entsorgen, bewahrt sie Vorräte auf. Für den Müll reicht in diesem Haushalt ein Bambuskörbchen. Tara, 42, und ihr Partner Christof Studer, 38, leben nach der Zero-Waste-Philosophie. Sie versuchen, so wenig Abfall wie möglich zu produzieren. Zum Einkaufen nimmt Tara Stoffbeutel, Glasflaschen und Frischhalteboxen mit. Sie verzichtet auf Produkte, die in Plastik eingepackt sind, und stellt Putzmittel selber her. Innerhalb von sechs Wochen füllen Tara und Christof noch einen 17 Liter-Abfallsack.

Es geht noch extremer: Was bei der in Kalifornien lebenden Bea Johnson und ihrer Familie Ende Jahre übrig bleibt, passt in ein Einmachglas. Allen übrigen Müll haben die fünf Johnsons wiederverwendet, recycelt, kompostiert oder – (Regel Nummer eins!) gar nicht in ihr Haus gelassen. Blog-

gerin und Autorin Bea gehört zu den «Gurus» der Zero-Waste-Bewegung. Der Trend erfasst momentan die Schweiz und zeigt sich unter anderem in neuen Spezialgeschäften, die vom Katzenfutter bis zu den Penne alles lose verkaufen. Die Kunden bringen für den Einkauf Stoffbeutel, Dosen oder Flaschen mit. In der Romandie gibt es etwa von der Kette Chez Mamie bereits fünf Filialen. In Bern, Aarau, Luzern oder Zürich eröffnen bald ähnliche Läden. Inspiration für ein Leben ohne Müll findet man im Internet. Neben Bea Johnson teilen dort die 25-jährige New Yorkerin Lauren Singer (bildhübsch und trendy) oder Rob Greenfield (Naturbursche und Abenteurer) ihre Erfahrungen. Dabei wird kein Bereich des Alltags ausgelassen: Lauren Singer plaudert in einem Video ausführlich über Toilettenpapier. In Bea Johnsons Ratgeber «Glücklich leben ohne Müll» gibt es eine Anleitung für Selbstbräuner mit Kakaopulver oder ein Schnittmuster für Slipenlagen aus altem Stoff. Auf ihrem Blog demonstriert Bea ausserdem, wie aus ihrer fünfzehnteiligen Garderobe durch geschicktes Kombinieren fünfzig Looks entstehen – gut aussehen

und Zero Waste sollen sich keinesfalls ausschliessen.

Der neue Lebenswandel von Tara Welschinger begann mit einem Sabbatical: Drei Monate reiste sie nur mit einem kleinen Rucksack durch Asien. «Das war sehr befreiend», erzählt sie. Nach der Rückkehr passte ihr altes Leben nicht mehr zum neuen Gefühl. Tara kündigte ihren Job als Co-Leiterin bei einer Werbeagentur. Sie entrümpelte ihren Besitz, gab ihr Auto weg und zog mit Christof von einem Haus mit Garten in die Zweizimmerwohnung im Zürcher Niederdorf um.

Die Stube ist gleichzeitig Esszimmer und Büro. Ein alter Holzschrank mit ausgehängten Türen beherbergt die Kleider des Paares. «Früher hatte ich ein ganzes Ankleidezimmer», erzählt Tara und kann es selbst nicht mehr glauben. Heute reichen ihr als Garderobe vier Hosen, sieben T-Shirts und einige Jacken. Neben dem Sofa – wie die anderen Möbel auch secondhand gekauft – stapeln sich Bücher aus der Bibliothek. Ausser einigen Comics und Fachliteratur, die Christof für seinen Job als Gärtner braucht, haben sie alle eigenen Bücher verschenkt oder ins Brockenhaus

Fotos: Flavio Leone, Raul Parra

gebracht. «Hat man sich erst überwunden, entwickelt sich das Räumen zum Spleen», sagt Tara. Ein Symbol dafür ist die Besteckschublade in der Küche. Darin liegen: zwei Gabeln, zwei Messer, zwei Esslöffel, zwei Teelöffel.

Für die Umwelt fällt vor allem der unsichtbare, graue Müll ins Gewicht

Tara Welschinger schwärmt von ihrem vereinfachten Leben. Bea Johnson ermuntert ihre Leser zur Nachahmung, «nicht nur, damit es der Umwelt besser geht, sondern auch Ihnen», schreibt sie in ihrem Buch. Zero Waste als ultimatives Rezept zum Glücklichein. Und die Umwelt? Wie relevant ist dieser Lebensstil für unser Klima? Ist tatsächlich jedes Kilo Karotten im Plastiksack bereits eine Sünde? Christoph Meili, Ökobilanz-Experte beim WWF Schweiz, drückt es so aus: «Die

Grundidee von Zero Waste finden wir super: bewusst konsumieren, gebrauchte Gegenstände wiederverwenden, reparieren oder recyceln ist sinnvoll.» Wenig anfreunden kann er sich dagegen mit Bea Johnson, die er an einem Vortrag erlebt hat. «Mit ihrem Eifer, so wenig Abfall wie möglich zu produzieren, belastet sie die Umwelt zusätzlich.» Ihre Autofahrten zur Entsorgungsstelle würden den positiven Effekt des Recyclings zunichtemachen. Bei Lebensmitteln etwa macht die Verpackung nur ein Prozent der Umweltbelastung aus. Für das Klima fällt besonders der unsichtbare, graue Müll ins Gewicht: zum Beispiel der CO₂-Ausstoss von Autofahrten, Flugreisen oder einer Ölheizung.

Der Blick auf den ganzen Kreislauf ist Tara Welschinger wichtig. Bloss einen müllfreien Haushalt zu führen, sei ihr zu wenig. «Dafür habe ich meinen Job nicht gekündigt.» Im März eröffnete sie mit Gleichgesinnten in Zürich den Zero-Waste-Laden Foifi. Neben dem verpackungsfreien Einkauf dient der Ort auch als Treffpunkt für Menschen, die wie Tara genug von der westlichen Wegwerfgesellschaft haben. 🌱

LEBEN OHNE MÜLL DIE TIPPS VON TARA

Wie kauft man Käse ein?

Tara Welschinger: Man nimmt einen Plastikbehälter zum Einkaufen mit und hofft, dass das Personal an der Theke mitspielt. Klappt nicht immer. Zur Aufbewahrung zu Hause den Käse in Bienenwachstücher (die Alternative für Frischhaltefolie) einwickeln.

Fleisch und Fisch?

Gleicher Ablauf wie beim Käse. Fisch kaufe ich auf dem Markt und verarbeite ihn noch am selben Tag.

Wie funktioniert Zähneputzen?

Es gibt kompostierbare Bürsten aus Holz. Zahnpasta kann man aus Natron, Kokosfett und Birkenzucker selber herstellen. Ich verwende noch herkömmliche Zahnpasta mit Fluor.

Gibt es Alternativen für Kloppapier?

Man reinigt sich mit Wasser, zum Beispiel mit einem Closomaten, oder man stellt eine Flasche mit Wasser neben die Toilette. Ich teste nächstens Toilettenpapier aus Bambus, das ist nachhaltiger.

Verwenden Sie Streichhölzer?

Nein. Wir haben einen Gasherdzünder, den kann man im Tabakgeschäft immer wieder auffüllen lassen.

Woher kriegt man Medikamente ohne Verpackung?

Leider nirgends. Früher haben viele Apotheker selber Tabletten hergestellt, dieses Angebot gibt es nicht mehr.

Der Computer ist kaputt. Was tun?

Bei elektronischen Geräten kläre ich immer erst ab, ob es geflickt werden kann. Wenn nicht, frage ich im Freundeskreis nach, ob jemand ein altes, noch funktionierendes Gerät hat. Ich kaufe grundsätzlich nur Secondhand-Ware. Geräte, die man selten braucht wie einen Racletteofen oder eine Bohrmaschine, muss man nicht besitzen, sondern kann sie ausleihen.