

LOMO

VON JOHANNES BINOTTO

Luftverbesserung

Nun scheinen ja die ärgsten Hundstage ausgestanden zu sein. Doch die Möglichkeit bleibt, dass in den nächsten Tagen die Temperatur wieder steigt und damit auch die Ozonbelastung. «Drinnen bleiben» raten Luft- und Gesundheitsexperten in solchen Fällen. Doch darf man eigentlich das Fenster offen haben, wenn draussen Ozonschwaden vorbeiziehen? Umweltspezialisten geben Entwarnung. So las ich in einem Bio-Ratgeber, dass sich Ozon in der Regel sehr schnell auf Oberflächen, «zum Beispiel auf Möbeln» abbaut.

Dieser Teilsatz liess mich aufhören. Seither frage ich mich, wieso man das, was drinnen funktioniert, nicht auch draussen anwendet. Sollte man zwecks Verbesserung der



Luft nicht am besten das ganze Wohnungsmobiliar auf die Strasse stellen? So gesehen gewinnt auch die allsommerlich geführte Diskussion über Für und Wider von Strassenbeizen eine neue Dimension. Im Namen der Umwelt sollten die Stadtbehörden ihre Wirte eigentlich drin bestärken, vor ihren Lokalen Lounges mit möglichst grossen Sofas einzurichten. Monoblockstühle hingegen sind nicht erlaubt, jedoch nicht nur aus ästhetischen Gründen, sondern weil sie zu wenig Oberfläche für den Ozonabbau bieten. Ob der Nachricht vom Ozonabbau durch Möbel dürften auch die Sportler aufatmen. Fortan ist es kein Problem mehr, in der Hitze joggen zu gehen, man muss einfach noch ein Badzimmerschränkchen schultern.

Wer sich auf sein Auto Betten und ein paar Stühle packt, schafft es damit vielleicht, die Luftbelastung, die er mit seinen Abgasen produziert, wieder auszugleichen. Auch sollten Sportvelos künftig Halterungen für Küchentische oder Schlafzimmerkommoden haben, die man an besonders heissen Tagen auf der Fahrradtour mit sich führen könnte. Oder man montiert kurzerhand Räder an die Möbel und benutzt diese gleich selbst als Sportgerät. Ich warte nur darauf, dass am nächsten Züri-Triathlon auf den Plakaten steht: «sponsored by Möbel Pfister».

Einblicke in eine englische Tradition

In den Ländern des Commonwealth gehört Cricket zu den Nationalsportarten. In der Schweiz fristet das Duell zwischen «Bower» (Werfer) und «Batsman» (Schlagmann) eher ein Nischendasein. Der Winterthur Cricket Club veranstaltet darum im Abstand von drei Jahren auf der Sportanlage Deutweg ein Turnier.

Am kommenden Wochenende ist es wieder so weit: Ab 10 Uhr treten sechs Teams gegeneinander an. Eine eigene Mannschaft am Start hat nebst den Städten Schaffhausen, Zürich und Prag auch ein Zürcher Pub. Gespielt wird nach internationalen Regeln, die für das Turnier leicht angepasst wurden. Von den Regeln sollte man ein bisschen Ahnung haben, sagt Organisator Graham Deacon. Sonst sei das Zuschauen wohl langweilig, wobei der Winterthur Cricket Club interessierten Zuschauern gerne mit Erklärungen behilflich ist. Der Final wird am Sonntag ab 14 Uhr ausgetragen. (mcl)

Grösstes Solarkraftwerk der Stadt

Der Bauzulieferer Briner baut auf seiner Halle in der Grüze eine Fotovoltaikanlage, die Strom für etwa 50 Familienhaushalte liefert. Ihre Leistung entspricht den Solaranlagen auf den Fussballstadien von Zürich, Basel oder St. Gallen.

Rund 1,3 Millionen Franken investiert das Winterthurer Traditionsunternehmen Briner in sein Sonnenkraftwerk. Es wird aus 1050 Fotovoltaikmodulen bestehen, die zu Spitzenzeiten 230 Kilowatt Strom liefern. Pro Jahr dürfte das rund 200000 Kilowattstunden ergeben, was etwa dem Stromverbrauch von 50 bis 60 Familien entspricht.

Die Firma Briner, die Stahl, Rohre und weitere Teile an Baufirmen liefert, ist in der Grüze domiziliert. Von den vier Hallen werden bis Mitte September deren zwei mit Solarpanels bestückt. Die anderen beiden Hallen benötigen in den nächsten 15 Jahren ein neues Dach, sodass man vorläufig auf eine Nutzung der Sonnenenergie verzichtet. Ein späterer Ausbau des Kraftwerks sei jedoch nicht ausgeschlossen, sagt Christian Huggenberg.

Er ist Verwaltungsrat der Familienfirma Briner und treibende Kraft hinter dem Solarprojekt. Und er ist als Initiant von Blue Tech in Winterthur kein Unbekannter. Blue Tech ist sowohl ein Fachkongress als auch eine Informationsplattform und engagiert sich für effiziente Energielösungen. Mitte September findet der Anlass zum dritten Mal statt – diesmal im Casinotheater und auf dem Neumarkt.

Sein Antrag sei vom Briner-Verwaltungsrat einstimmig unterstützt worden, sagt Christian Huggenberg; sein Bruder Kaspar ist Verwaltungsratspräsident. «Mit dem Bau eines eigenen Solarkraftwerks wollen wir ein unternehmerisches Zeichen setzen und einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung der Stadt Winterthur leisten», wird Kaspar Huggenberg in einer Mitteilung von gestern zitiert.

Erfahrung mit Grossanlagen

Das Briner-Solarkraftwerk wird etwa gleich viel Strom liefern wie die beiden städtischen Anlagen auf dem Stadtwerk-Gebäude im Tössfeld und dem Bauernhof Ifang in Zell zusammen. Es lässt sich punkto Grösse und Leistung mit den Anlagen im Letzigrund, im St.-Jakob-Park und auf der St. Galler Fussballarena vergleichen. An den Anlagen dieser Stadien sowie an der landesweit grössten auf dem Stade de Suisse in Bern war die Zürcher Ingenieurfirma Energiebüro AG beteiligt, die nun auch bei Briner plant und baut. Deren Geschäftsführer Roland Frei stammt ebenfalls aus Winterthur.

Zum Einsatz kommen Solarmodule der japanischen Firma Sharp, die in England produziert werden. «Dieses



Dieser Tage begann die Montage des Solarkraftwerks auf dem Hallendach. Bild: pd

Unternehmen hat eine 50-jährige Erfahrung und garantiert, dass die Panels auch in 25 Jahren noch 80 Prozent Leistung abgeben», erklärt Frei. Der Strom werde ins Netz eingespeist, Stadtwerk habe sich für drei Jahre bereit erklärt, den Strom abzunehmen. Für die Zeit danach laufe das Anmeldeverfahren für die kostendeckende Einspeisevergütung des Bundes. Frei rechnet mit rund 50 Rappen pro Kilowattstunde.

Stadtrat Matthias Gfeller (Grüne), reagierte Ogi-mässig auf die Botschaft von Briner: «Freude herrscht!» Stadtwerk könne und wolle zwar nicht unendlich viel Solarstrom abnehmen, garantiere aber gerne für die drei ersten Jahre. Gfeller erwartet, dass weitere Firmen Briners Beispiel folgen, sich für drei Jahre auf Stadtwerk abstützen und dann einen Teil des unternehmerischen Risikos tragen. (MARTIN GMÜR)

SIE BEGEGNEN MIR... am Grill des Restaurants Römerpark: Ronney Dähler (18)

«In der Küche wird es bis 35 Grad warm»

«Um elf Uhr stehe ich auf und esse etwas Kleines zum Zmittag. Etwa um halb eins gehe ich ins Restaurant und arbeite bis zehn Uhr abends durch. Mit zwei kurzen Pausen um drei und halb sechs. Zurzeit bin ich in der Spätschicht eingeteilt. Sonst arbeitet man entweder von acht bis siebzehn Uhr oder von zehn bis neunzehn Uhr. Ich mag die Morgenschicht, da muss man doch nicht zu früh aufstehen und ist rechtzeitig fertig. Über Mittag ist auch am meisten

los im Restaurant, es wird oft hektisch und man muss sich gut konzentrieren bei der Arbeit. Ich denke, dann lerne ich auch am meisten.

Während der Spätschicht leert sich das Restaurant oft um etwa acht Uhr, und wir haben Zeit, das Essen für den nächsten Mittag vorzubereiten und den Menüplan zu studieren. Es gibt jeweils ein Fleisch-, ein Fisch- und ein Vegimenü. Aber es ist halt langweilig, wenn niemand mehr essen kommt. Jetzt im Sommer stehe ich abends hin-

ter dem Grill und bereite das à la carte bestellte Fleisch zu. An Hitzetagen ist es angenehm, da draussen zu stehen, wo wenigstens ein Lüftchen geht. Am heissesten Tag dieses Jahres war es in unserer Küche 35 Grad – das war ziemlich anstrengend. Man musste sich ständig den Schweiß abtupfen, es soll ja alles hygienisch bleiben.

Ich wollte seit meiner Kindheit Koch werden. Ich arbeite gerne mit Lebensmitteln und mag es, den Leuten mit einem guten Essen eine Freude zu

bereiten. Zwar sehe ich sie nicht, weil ich in der Küche bin, aber das Servicepersonal kommt jeweils vorbei und berichtet uns von zufriedenen Kunden. Ich selbst will nie im Service arbeiten. Ich gehe nicht gern auf Menschen zu und arbeite lieber im Hintergrund.

Vor einem Jahr habe ich die Atestlehre zum Küchenangestellten in einem anderen Betrieb begonnen. Ich verkrachte mich jedoch mit der Chefin wegen der Schulnoten und wechselte deshalb nach einem halben Jahr ins Restaurant Römerpark. Hier haben wir ein gutes Team: Wir kommen miteinander aus, der Umgang ist unkompliziert. Wenn ich in einem Jahr diese Lehre abschliesse, möchte ich einen Notenschnitt von einer Fünf haben, damit ich die Lehre zum Koch anhängen kann. Ich muss dann in einen anderen Betrieb wechseln, weil dies eine städtische Lehrwerkstatt ist, die den Aufenthalt auf zwei Jahre beschränkt.

Sonntags, wenn nicht viel los ist, probieren wir Neues aus, und verwenden Lebensmittel, die noch gut sind, aber nicht mehr verkauft werden können. Auch sonst ist der Chef offen für Menüvorschläge. Ich probiere gerne aus was zusammenpassen könnte. Am liebsten kreierte ich Pâtisserie, weil man die am besten dekorieren kann.

Unsere Gäste sind mittags vor allem Hemdenträger, viele Angestellte der Axa oder Swica. Abends kommen häufig Mitglieder des Tennisclubs, dem Haus und Grundstück gehören. Am Essen haben die wenigsten etwas auszusetzen. Nur Anfang Sommer, als ich die Grillkarte noch nicht ganz im Griff hatte, ist teilweise Fleisch zurückgekommen, weil es nicht durchgebraten war. Aber wirklich kompliziert ist das Grillieren nicht, weil wir nur Fleisch anbieten, das richtig durch sein muss, also keine Filets oder so.

Um 21 Uhr gehen die letzten Gäste. Ich bleibe alleine in der Küche und putze. Dafür brauche ich etwa eine Stunde. Danach verabede ich mich mit Kollegen, falls sie noch unterwegs sind. Das ist eigentlich der einzige Nachteil am Job, dass es während Spätschichten nicht einfach ist, Freunde zu treffen. >>>



Hatte nur am Anfang des Sommers manchmal Probleme mit dem Grillieren: Lehrling Ronney Dähler. Bild: Marc Dahinden

|AUFGEZEICHNET VON DEBORAH STOFFEL