

Ratgeber HEV



Beat Unternährer,
Vorstandsmitglied HEV Zugerland

Grosse Umweltchancen

In der Schweiz ist der Strommix bezüglich CO₂-Bilanz bereits heute Weltklasse. Er setzt sich aktuell aus rund 55 Prozent Wasserkraft und 35 Prozent Kernenergie zusammen. Der Anteil der erneuerbaren Energien war bislang dank der Wasserkraft bereits beachtlich, soll aber im Rahmen der Energiestrategie 2050 weiter steigen. Verbesserungspotenzial besteht aber insbesondere auf der Nachfrageseite.

Älteres Haus verbraucht rund 3000 Liter Heizöl

Am Beispiel eines Einfamilienhauses lässt sich dies anschaulich illustrieren: Der Heizenergiebedarf eines älteren Einfamilienhauses ohne energetische Sanierung beträgt rund 3000 Liter Heizöl pro Jahr, was 30000 kWh entspricht. Ein modernes Einfamilienhaus hingegen benötigt noch etwa 10 Prozent davon, das heisst, sage und schreibe den Faktor 10 weniger. Bei Mehrfamilienhäusern dürfte der Sachverhalt ähnlich sein. Auch mit der Berücksichtigung der grauen Energie für eine bessere Isolierung ist der Faktor auf die gesamte Lebenszeit gerechnet ähnlich hoch. Nun muss man wissen, dass rund 20 Prozent des durchschnittlichen Energiebedarfs pro Person für das Heizen benötigt wird (inklusive Heizenergie für Gewerbe, Industrie, Schulen). Mit flächendeckenden Massnahmen am Gebäudepark wäre somit schon sehr viel erreicht.

Revision eines Gesetzes schafft die nötigen Anreize

Um eine Beschleunigung der Sanierungen zu erreichen, ist es aus politischer Sicht wichtig, geeignete Anreizsysteme wie Förderbeiträge, Lenkungsabgaben und insbesondere mehrjährige steuerliche Erleichterungen zu schaffen. Mit der anstehenden Teilrevision des Energiegesetzes hat der Kanton Zug hier die Möglichkeit, die richtigen Anreize zu setzen. Dabei sollte der Gesetzgeber auch sinnvolle Ausnahmen für Härtefälle (Kosten-Nutzen, Finanzierungspotenzial des Eigentümers) vorsehen. Es ist nun aber auch in jedermanns Verantwortung, seinen Beitrag für eine nachhaltigere Schweiz auch ohne staatliche Unterstützung zu leisten. Die Technologien haben wir, nun müssen wir sie flächendeckend anwenden. Positiv stimmt mich, dass wir damit nicht nur nachhaltiger werden, sondern auch Komfort hinzugewinnen.

Projekt

Leckeres für Hund und Katz

«Schmatzi» verkauft gesunde, nachhaltig produzierte und vor allem leckere Hunde- und Katzenguetzli. Hinter dem Namen stehen Schüler der Kanti Menzingen.

Jasmine Kündig

Im Rahmen eines Schulprojekts im Fach Wirtschaft und Recht startete das Team Schmatzi sein Leckerli-Unternehmen. «Wir wollten ein originelles Projekt auf die Beine stellen», erzählt Nino Nussbaumer, der für die Administrationsarbeit zuständig ist. Durch die Liebe zu ihren Haustieren fanden die fünf Schüler der Kantonsschule Menzingen zusammen.

Das Team Schmatzi setzt bei der Produktion seiner hausgemachten Guetzli auf qualitativ hochwertige, gesunde und ökologische Zutaten. «Im Gegensatz zu industriell hergestellten Hunde- und Katzenleckerlis weiss man bei unseren Guetzli ganz genau was drin ist», erklärt Quentin Möckli, der die Internetkanäle des Miniunternehmens betreut.

Leckerlis werden in Jute- stätt in Plastiksäckli verkauft

Im September starteten die 15- und 16-jährigen Zuger mit ihrem Projekt. Zuerst musste das passende Rezept gefunden werden. «Wir haben verschiedene Rezepte aus dem Internet ausprobiert und die besten ausgewählt», erzählt Angela Ehrbar, die für die Produktion der hausgemachten Leckerlis verantwortlich ist.

Das Thema Nachhaltigkeit haben die fünf Kantischüler stark in ihr Projekt miteingeflochten. Die Zutaten beziehen sie direkt aus der Region. «Durch sollen die Transportwege möglichst kurz gehalten werden», erklärt Livio Schillinger, der das Marketing für Schmatzi betreibt. So kommen die Eier beispielsweise aus Ägeri und das Mehl aus Menzingen. Weiter erzählt Nino: «Für die Hundeguetzli verwenden wir Ab-



Franco Rogenmoser (von links), Livio Schillinger, Angela Ehrbar, Nino Nussbaumer und Quentin Möckli produzieren Hunde- und Katzenleckerlis mit Zutaten aus Menzingen und Ägeri.

Bild: pd

schnitte und Fleischreste vom Menzinger Metzger. So wollen wir zu einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen beitragen.» Die Guetzli werden zudem nicht in einem einfachen

«Im Gegensatz zu industriell gefertigten Leckerlis weiss man bei unseren genau, was drin ist.»

Quentin Möckli,
Kantonsschüler

Plastiksäckli, sondern in schönen, kleinen Jutetäschchen verkauft, die man weiterverwenden oder gleich wieder mit neuen Schmatzi-Leckerlis füllen kann.

Mit seinem Projekt nimmt das Team Schmatzi zudem am Wettbewerb des «Company Pro-

gramme» von Young Enterprise Switzerland («YES») teil. Das schweizweite Programm bietet Jugendlichen die Möglichkeit zu erleben, was es heisst, Unternehmerin oder Unternehmer zu sein. Die 16- bis 20-jährigen Teilnehmerinnen und Teilnehmer gründen ein Miniunternehmen und führen dieses während eines Schuljahres. Über 200 Teams aus der ganzen Schweiz nehmen dieses Jahr am Wettbewerb teil. Natürlich strebt auch das Team Schmatzi eine Platzierung unter den Top 25 und damit die Qualifikation für das nationale Finale an.

Sie wollen 200 Säckli bis Weihnachten verkaufen

Kürzlich war Produktionsstart und die Website ist online gegangen. Gelernt haben die fünf aber schon einiges. «Wir bekommen einen guten Einblick in die Welt der Start-ups und sehen, wo Probleme und Schwierigkeiten liegen können», erzählt Franco Rogen-

moser, der das Unternehmen nach aussen als CEO repräsentiert. «Wir lernten auch im Team zu arbeiten», fügt Angela an. Gerade in Zeiten von Corona muss man als Unternehmer flexibel und kreativ sein. So lernten die fünf Schüler, sich immer wieder auf neue Situationen einzustellen. «Eigentlich hatten wir geplant, unsere Produkte an Weihnachtsmärkten zu verkaufen. Diese sind nun mehrheitlich abgesagt worden. Wir überlegen uns nun, die Guetzli in eigenen Ständen an Orten zu verkaufen, wo Hundebesitzer gerne mit ihrem Haustier spazieren gehen», erzählt Livio Schillinger.

Neben einer Topplatzierung beim Wettbewerb von «YES» hat sich das Team zum Ziel gesetzt, bis Weihnachten 200 Säckli zu verkaufen. Ein Säckli enthält rund 100 Gramm Guetzli und kostet 6 Franken. Bestellt werden können sie auf www.schmatzi.shop.

Ägerital

Kirche unterwegs in den Quartieren

Die Pandemie verhindert vieles, wie das Zusammenkommen, um den Advent feierlich zu begehen. «Darum haben wir nach einer beweglichen und tauglichen Form kleiner Adventsfeiern gesucht», sagt Jürg Rother, reformierter Pfarrer in Ägeri, zum Projekt «Kirche unterwegs in den Quartieren im Ägerital». Das ganze Team der Bezirkskirche, zusammen mit Behördenmitgliedern und Freiwilligen, wird in Unter- und Oberägeri durch die Quartiere ziehen. Eine kurze Andacht inklusive einer Geschichte wird via Lautsprecher und Mikrofon weitherum hörbar sein. «Menschen können vom Balkon oder ihrem Garten aus teilnehmen», erklärt Rother. Die «Vorbeikommandacht» finden statt am Donnerstag, 17., und Freitag, 18. Dezember, jeweils ab 16.30 bis 19.30 Uhr. Die vier Teams ziehen durch Unter- und Oberägeri. ar

WWZ

Die Erdgaspreise werden sinken

Zum 1. Januar 2021 senkt WWZ die Erdgaspreise gegenüber den aktuell gültigen (und seit mehreren Jahren rabattierten) Tarifen um durchschnittlich 1,6 Prozent. Die neuen Tarife widerspiegeln die veränderten Marktentwicklungen und Infrastrukturkosten. Dies führt dazu, dass die Preise sich je nach Kundensegment sehr unterschiedlich entwickeln.

Gemäss den Mustervorschriften im Energiebereich (MuKEN 2014) gilt in den meisten Kantonen beim Heizungsersatz, dass der Energiebedarf künftig durch mindestens 10 Prozent erneuerbare Energie abgedeckt werden muss. Mit der Erhöhung des Biogasanteils auf 10 Prozent im WWZ-Standardprodukt und einer einfachen Upgrade-Möglichkeit auf 20 Prozent (und auch mehr) bietet WWZ ihren Kundinnen und Kunden im Haushalts-/Gewerbesegment passgenaue Lösungen für ihren Wohnkanton. pd

Gastronomie

Heizpilze werden temporär erlaubt

Die Gastronomie, Hotellerie, Kultur, der Detailhandel und ähnliche Branchen können Heizungen im Freien einsetzen. Ein Freipass ist dies nicht.

Die Corona-Pandemie und insbesondere die verschärften Massnahmen des Bundes gegen das Coronavirus, die seit dem 29. Oktober schweizweit gelten, stellen für Restaurants, Bars und ähnliche Betriebe eine enorme Herausforderung dar. Die vom Bund erlassene ausgedehnte Maskenpflicht gilt neu auch im Aussenbereich von Restaurants, Läden und dergleichen. Neben der Tatsache, dass die Gäste solcher Betriebe aufgrund der kühleren Temperaturen während der Wintermonate nicht im Aussenbereich bewirtet werden können und die Massnahme des Distanzhaltens die

Platzkapazitäten im Innenbereich stark einschränkt, ist ein wirtschaftlicher Betrieb in vielen Fällen kaum möglich.

Heizpilze dürfen nur bis Ende April 2021 genutzt werden

Zur Abhilfe dieser Situation wurden in verschiedenen Kantonen entsprechende politische Vorstösse eingereicht, die eine temporäre Aufhebung des Verbots von Heizungen wie Heizpilze und Heizstrahler im Freien verlangen. Mit der Erheblicherklärung des Postulats von Karen Umbach und Rainer Leemann betreffend «Hilfe für unsere Gastrobetriebe leisten» wurde eine entsprechende Verordnungsanpassung für den Kanton Zug initiiert. Auch der Regierungsrat hat Verständnis für das vorgebrachte Anliegen der Gastronomie und anderer Betriebe, den Aussenraum in dieser Ausnahmesituation auch in der kalten Jahreszeit nutzen

zu können. Er teilt zudem die Sorgen um die von der Corona-Pandemie besonders betroffenen wirtschaftlichen Tätigkeiten. Hinter diesen Tätigkeiten stehen Löhne und Erträge, die existenziell für die Menschen und auch für die Betriebe sind. In Umsetzung des Postulats hat der Regierungsrat darum die Verordnung des Energiegesetzes angepasst, womit die Branchen Gastronomie, Hotellerie, Kultur, Detailhandel und ähnliche befristet vom 5. Dezember bis Ende April 2021 Heizpilze und Heizstrahler im Freien nutzen können. Die Lärm- und feuerpolizeilichen Vorschriften müssen allerdings eingehalten werden. Zudem rät der Regierungsrat den Betrieben, in erneuerbare Systeme zu investieren, da solche Heizungen schon heute zugelassen sind und somit auch in Zukunft entsprechend genutzt werden können. ar

Zuger Märliunntig

Märli online schauen

Der Märliunntig fand in einem andren Rahmen als sonst statt. Er war dennoch ein voller Erfolg. Die Märlivideos können angeschaut werden.

Die Verantwortlichen des Zuger Märliunntigs sind mit der diesjährigen Ausgabe vom Dezember sehr zufrieden. «Ausnahmslos alle Besucherinnen und Besucher haben sich an die geltenden Regeln gehalten», sagt Vereinspräsidentin Nicolett Theiler. «Die vielen wertschätzenden Rückmeldungen zeigen uns, dass es sich sehr gelohnt hat, den Zuger Märliunntig trotz Einschränkungen durchzuführen.» Nicolett Theiler betont das grosse Engagement aller Beteiligten, die auf kreative Weise umsetzten, was im Rahmen des Möglichen war. Sämtliche Theatervorstellungen im Theater Casino Zug waren ausverkauft.

Die Ausgabe 2020 des Zuger Märliunntigs beschränkte sich auf den Innen- und Aussenraum des Theaters Casino Zug. Am Tag der Veröffentlichung wurden die vorproduzierten Märli-Videos fast 2000-mal angeklickt. Rege genutzt wurden vom Publikum auch die Livestreamings, welche je eine Vorstellung der Bühnenproduktionen «Drü Insl» von Triplett und «Caruso als Detektiv» der Kammer Solisten Zug in die Wohnzimmer der Familien sendeten. «Pro Livestreaming wurden über 500 Klicks verzeichnet», freut sich Anja Hartmann, Vorstandsmitglied des Zuger Märliunntigs. Noch bis zum 31. Dezember können die aufgezeichneten Livestreams auf der Webseite www.maerliunntig.ch angeschaut werden. «Die beiden Ensembles haben diesem Vorschlag spontan zugestimmt. Das ist nicht selbstverständlich und freut mich sehr», sagt Anja Hartmann. ar