

dokument

Luzern, 25.11.2015. Medienorientierung der ZHB

«Feierabend in der ZHB». 1. Staffel, 3. Folge am Donnerstag, 3.12.2015, 18:00 in der ZHB Luzern, Standort Sempacherstrasse

Ein brandaktuelles Thema: No waste!

„Feierabend in der ZHB“, heisst das neue Gesprächsformat mit spannenden Gästen, heissen Themen und kühlen Getränken. Beim nächsten Mal, am 3.12.2015 geht es um ein Thema, das in der Vorweihnachtszeit besonders aktuell ist. No waste! Konsum- und Abfallreduktion bis zum vollständigen Verzicht: Philosophie, Ideologie oder einfach leben? Im Gespräch: Gabriela Schenker, Umweltberatung Luzern, Fabian Langensteiner, Gastrounternehmen *Zum guten Heinrich* und Martin Brassler, Fachreferent Philosophie ZHB Luzern.

Unser Lebensstil muss einfacher werden oder die Erde erträgt uns nicht mehr

Nachhaltiges Wirtschaften und der schonende Umgang mit Ressourcen sind heute schon fast selbstverständlich. Mindestens theoretisch. Aber was ist mit unserem Abfall? Wertstofftrennung war gestern. Heute gilt: „Weniger ist mehr“ oder sogar: „Nichts ist alles“ – Zero waste. In der Schweiz werden pro Kopf 700 kg Abfall produziert. Die konsequenten Anwender der No-waste-Bewegung reduzieren den täglichen Abfall-Wahnsinn gegen Null. Leidet nun unter dem Kein-Müll-Lebensstil der Genuss und das Leben wird viel komplizierter, wie Kritiker behaupten? Gibt es für den Verzicht eine Grenze? Wie weit geht „No waste“ wirklich? In einer abfallfreien Gesellschaft ändert sich unser Lebensstil grundlegend und diese Veränderung hat einen Preis. Einfach leben oder einfach leben, heisst die Frage, die sich viele stellen?

Dieser «Feierabend in der Bibliothek» liefert Informationen rund um die Vermeidung von Abfall

Gabriela Schenker schöpft als Mitarbeiterin der Umweltberatung Luzern (www.ublu.ch) aus dem Vollen ihrer Beratungstätigkeit. Wenn man mehr über Möglichkeiten der persönlichen ‚Abfallwirtschaft‘ oder über die fünf „R“ des no-waste-Ansatzes wissen will: refuse-reduce-reuse-recycle-rot, ist sie die richtige Ansprechpartnerin. Neues erfährt man auch, wenn sich ein junges Gastronomie-Start-up aus Zürich vorstellt. Hinter dem Firmennamen „Zum guten Heinrich“ (www.zumgutenheinrich.ch) verbirgt sich ein Gastrokonzept, das aus dem no-waste-Ansatz ein erfolgreiches Geschäftsmodell gemacht hat. Der Firmengründer Fabian Langensteiner stellt sich den Fragen zu diesem Modell. Die beiden Podiumsteilnehmenden diskutieren mit dem Fachreferenten für Philosophie, Martin Brassler, über einen aktuellen Denkansatz, der die Nachhaltigkeitsdebatte in die Praxis überführt. Gemeinsam mit dem Publikum loten sie die Möglichkeiten rund um den Verzicht auf Abfall aus.

Weitere Auskünfte: Dr. Ina Brueckel, Beauftragte für Kultur- und Öffentlichkeitsarbeit. ina.brueckel@zhbluzern.ch. Tel. 041 228 53 16.