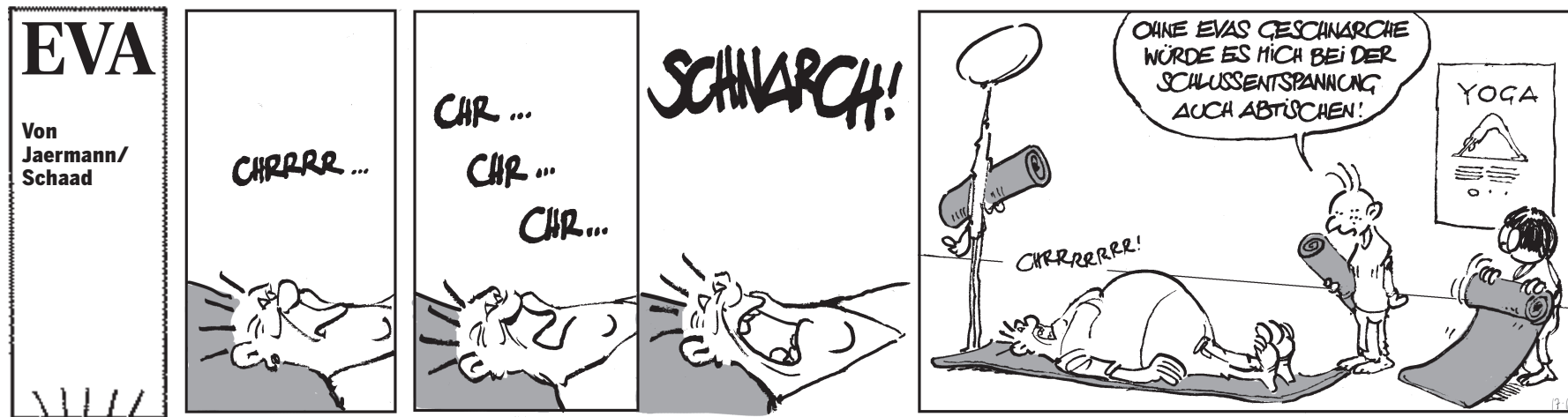


Bellevue



«Human Output ist eine Ressource»

Stilvoll aufs Klo gehen und erst noch etwas Gutes tun?
Jojo Linder macht es möglich - mit dem Kompotoi, einem mobilen Kompostklo.

Mit Jojo Linder sprach Sarah Bischof

Sie vermieten Komposttoiletten, ein Scheissjob?

Im Gegenteil - ein Rock-'n'-Roll-Job! Mit unserem Kompotoi tourten wir im Sommer von Festival zu Festival. Wir versuchen, aus etwas Unangenehmem etwas Angenehmes zu machen.

Etwas Angenehmes?

Denken Sie mal an die üblichen Miet-Toiletten. Da überlegt man sich doch zweimal, ob man wirklich muss, oder? In unseren Holzklos ist es heimelig - und es riecht nach frischem Einstreu. An den Wänden hängen Infos und gute Sprüche.

Witze als Klolektüre?

Wir haben Partnerschaften mit anderen ökologisch denkenden Firmen. Wir wollen die Leute motivieren, sich Gedanken über ihren «Scheiss» zu machen, und geben eine ökologische Alternative. Es geht darum: wortwörtlich beim Scheissen Gutes zu tun.

Ein mobiles Klo, das nicht stinkt?

Auf jedem WC stinkt es kurz. Aber durch eine Lüftung und die Holzspäne wird der Geruch schnell neutralisiert.

Wie funktioniert Ihr Kompotoi?

Ganz normal wie ein Klo - ausser dass ich am Schluss meinen Human Output nicht mit neun Litern Trinkwasser runterspüle, sondern mit einer Portion Holzstreu. Im Moment muss man dies noch manuell tun. Wir sind allerdings an einem Einstreuspender dran.

Human Output - ist das der neuste Begriff für Scheisse?

So nennen wir das, ja. Alle sehen den Human Output als Abfall, dabei ist er eine Ressource, die man zu Dünger umwandeln kann. Heute wird er aber auf normalen WC mit hundert anderen Stoffen vermischt. Höchst ineffizient!

Was machen Sie damit?

Den wandeln wir in fruchtbarer Bodenverbesserer um. Eine wichtige Komponente ist das Beimischen von Pflanzenkohle. Unser Vorbild ist die hochfrucht-



Heimelig seis im Kompostklo, und es rieche gut, sagt Jojo Linder. Foto: Reto Oeschger

bare Terra Preta, eine Erde, die im Amazonasgebiet gefunden wurde.

Und wie kamen Sie dazu?

Ich besuchte eine Veranstaltung über Permakultur, wo es diese Art von Klos gab. Es kann doch nicht sein, dass es das

sonst nicht gibt, dachte ich mir und habe die Idee dann so lange unter Bekannten verbreitet, bis ich motivierte Leute mit Know-how fand. Die erste Buchung kam herein, bevor wir überhaupt etwas gebaut hatten. Da mussten wir einfach loslegen.

Kompotoi ist ein Verein. Wer ist dabei?

Das Kernteam besteht aus drei Umweltingenieuren, einem Schreiner und mir. Gemeinsam treiben wir das Projekt voran, bauen in Meilen die Klos, machen die Vermietungen und planen Beratungen, was Inhouse-Installationen betrifft.

Ein Kompostklo im Haus - denkbar?

Wir haben bereits einen Interessenten. Heute vermieten wir 12 mobile Kompotois. 2015 sollen 30 bis 60 dazukommen.

Wofür werden Kompotois gebucht?

Für Anlässe, wo ökologisches Bewusstsein und Ästhetik eine Rolle spielen. Die Kompotois eignen sich auch für Langzeitbaustellen. Es ist aber ein saisonales Projekt. Für Weihnachtsanlässe haben wir zwar einige Bookings, aber sonst lässt das Geschäft derzeit etwas nach.

Sind Sie im Vergleich zu Toi Toi überhaupt konkurrenzfähig?

Ja! Auch wenn wir je nach Anzahl Klos 20 bis 50 Prozent teurer sind. Gerade an Events, wo viel läuft, ist es uns wichtig, dass jemand zur Betreuung da ist und genug schnell reagieren kann, wenn die Klos geleert werden müssen.

Kann man davon leben?

Wir zahlen uns immerhin schon Teilzeittlöhne aus. Ich hatte schon immer das Ziel, in meinem Leben etwas Sinnvolles zu machen. Kompotoi ist ein Businessmodell, wo man verdienen, aber auch etwas Gutes tun kann. Wir wollen aber kein Monopol. Es sollen ruhig mehr Toiletten mit Kompostsystem auf den Markt kommen. Die Leute sollen sich mehr um ihren eigenen «Scheiss» kümmern.

Anlässlich des Welttoiletentags wird am Mittwoch ein Kompotoi auf dem Paradeplatz ausgestellt. www.kompotoi.ch

Montagsinterview

Heute beginnt die Arbeitswoche. Auf der «Bellevue»-Seite startet der Montag mit einem Interview zum Arbeitsplatz und zum Berufsalltag.

B-Side

Motzarella Willkommen zurück im Alltag

Eigentlich wollten Herr und Frau Motzer einfach wieder einmal in Ruhe ein Abendessen geniessen. Ohne Stress und Geschirreklapper in einem gemütlichen Lokal, ohne laute Diskussionen am Nachbartisch. Und da Frau Motzer gerade Geburtstag hatte, kam die Idee ihres Ehemannes, sich doch wieder einmal im Restaurant verwöhnen zu lassen, gerade recht. Alles war wunderbar, das Essen schmeckte, die Bedienung war zuvorkommend, die anderen Gäste sprachen leise - null Stress. Bis zwei Uniformierte das Lokal betraten und sich einem älteren Mann näherten, der in der hintersten Ecke gespeist hatte. Mit seiner Kreditkarte schien etwas nicht in Ordnung zu sein. Motzers schämten sich auch ein bisschen fremd für den Alten und waren froh, als die Polizisten das Lokal mit ihm zusammen verliessen. Und dann wars vorbei mit der Ruhe, die sie zu finden gehofft hatten. Stattdessen: laute Diskussionen, Getuschel und irritiertes Personal. Und irgendwie schmeckte auch das Essen nicht mehr so gut wie vorher. Willkommen zurück im Alltag! (roc)

Wir Eltern

Frühkindlicher Terminstress

Fragt der 5-Jährige nach dem Chindsgi die 6-Jährige: «Kommst du heute Nachmittag zu mir spielen?» Antwort: «Weiss nicht, ich muss erst mal in meinem Terminkalender nachschauen.» (pu)

Content for People

Eleganter stöckeln

In der Migros-Zeitung fiel uns kürzlich ein Inserat für einen Workshop der besonderen Art auf. «Eleganz trainieren» hiess der Titel. Daneben sah man ein Bild mit einem Dutzend Frauenbeinen, die Füsse in High Heels. Schuhen in gewaltiger Höhe. Solche, auf denen man nicht mal richtig stehen kann, geschweige denn gehen. Und dann lasen wir weiter: «Die Teilnehmerinnen bekommen Tipps und Übungen für das anmutige Gehen auf hohen Absätzen.» Seien wir doch ehrlich, hat es je eine Frau geschafft, in Stöckelschuhen nur annähernd anmutig davonzuschreiten? (roc)

Das Rezept

Kartoffel-Mandel-Minimuffins



Für 24 Stück

1 Mini-Muffins-Blech mit 24 Vertiefungen, Butter und Mehl für die Förmchen, 1 Spritzsack mit gezackter Tülle. Teig: 2 Eiweiss, 1 Prise Salz,

100 g Zucker, 2 Eigelb, ½ Orange, abgeriebene Schale, ½ TL Backpulver, 2 EL Mehl, 75 g gemahlene Mandeln, 200 g Gschwelli, geschält, an der Bircherraffel gerieben. Garnitur: 1 dl Vollrahm, geschlagen, 2 TL Puderzucker, 1 TL Vanillezucker, 1 EL sofort lösliches Kaffeepulver

Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Orangenschale nur kurz darunterühren. Backpulver und Mehl mischen, mit Mandeln und Gschwelli sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die ausgebutterten und bemehlten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15–18 Minuten backen, auskühlen lassen. Rahm mit Puder- und Vanillezucker mischen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Kartoffel-Mandel-Muffins mit dem Rahm garnieren. Mit dem Kaffeepulver bestreuen, frisch servieren.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter www.swissmilk.ch/rezepte

Anzeige

Miele Kühlschränke mit SoftClose

Sanft und sicher schliessen

Sogar vollbeladen schliesst sich die Kühlschranktür sanft und sicher.

Miele

Gute Nachtgeschichten von Alex Flach

Belangloses Eierschaukeln

Der nächste Swiss Nightlife Award findet am 7. Februar 2015 im Komplex 457 statt. Die veranstaltende Amiado Group, zu der unter anderem die Ausgehplattformen Usgang.ch und Partyguide.ch gehören, geht auf Nummer sicher: Die Moderation übernehmen wie vergangenes Jahr Max Loong und Zoe Torinesi, auch die fünfte Verleihung findet in Zürich statt, der «Presenting Partner» Carlsberg sorgt wie stets dafür, dass die Page im konzerngerechten Grün erstrahlt, und auch an den Kategorien wurde nicht gross herumgeschraubt.

Natürlich: Kontinuität ist ein Merkmal der meisten Award-Verleihungen, auch der Oscar und der Grammy werden nicht jährlich neu erfunden. Doch ist bei diesen zumeist klar, wofür die Film- und Musikschaffenden nomi-

niert werden, denn man hat ihre Filme gesehen oder ihre Songs gehört. Die Kategorien des Swiss Nightlife Award und auch die Listen der nominierten Partylabels, Clubs, Bars und DJs wirken hingegen beliebig: Warum soll ich in der Sparte «Best House DJ» für Sir Colin oder Mr. Mike stimmen? Haben die beiden im vergangenen Jahr irgendwelche überragenden Hits abgeliefert? Haben sie ein extraordinäres Set gespielt? Falls nein: Warum wurden sie nominiert? Es müsste entweder erklärt werden, für welche Jahresverdienste sie aufgestellt wurden, oder die Macher des Swiss Nightlife Award sollten nur Leute aufstellen, denen man tatsächlich ausserordentliche Leistungen im abgelaufenen Jahr zuordnen kann. Wozu zwanzig DJs in einer Kategorie nominieren, wenn man die Auswahl

auf fünf beschränken kann, die tatsächlich etwas geliefert haben?

Was die Verantwortlichen hingegen sträflich vernachlässigen, ist das Umfeld, das eine blühende Clublandschaft erst möglich macht: Weder dem Verein Pro Nachtleben Bern noch der Zürcher Bar- und Clubkommission (BCK) und auch nicht dem Zürcher Polizeichef Richard Wolff, den Juso Thun oder allen anderen, die in diesem Jahr Anstrengungen unternommen haben, die Rahmenbedingungen für das Nachtleben zu verbessern, wird Platz eingeräumt. Es wäre eine schöne Geste gewesen, mit der Hoffnung verknüpft, dass sich diese Personen weiterhin so für die Sache einsetzen.

Dafür darf sich Sacha Winkler alias Kalabrese Hoffnungen auf den Titel als «Best Electronica DJ» machen, obschon

er primär Musiker ist. Das liegt vielleicht daran, dass auch die immer wichtiger werdende live eingespielte Clubmusik ebenfalls nicht stattfindet.

Kurzum: Die Verantwortlichen des Swiss Nightlife Award verlegen sich auf Kategorien von der Stange, nominieren einfach nur bekannte Namen, scheuen Skandale und Provokation, verzichten auf Innovation und Kreativität und tun damit alles, damit der Swiss Nightlife Award nicht aus der Belanglosigkeit kommt. So ist er nicht viel mehr als ein gefälliges Eierschaukeln für Club-schaffende, die schon immer gewusst haben, dass sie besser sind.

Unser Kolumnist Alex Flach ist auch Club-Promoter, etwa für das Hive und die Zukunft. Mitdiskutieren unter: blog.tagesanzeiger.ch/stadtblog.