

Schweiz am Wochenende

Ausgabe Luzerner Zeitung

Verleger: Peter Wanner.
 Leiter Publizistik: Pascal Hollenstein (pho).
 Chefredaktor: Patrik Müller (pmü).
 Geschäftsführung: Dietrich Berg.
 Chief Product Officer: Mathias Meier.
 Werbemarkt: Stefan Bai, Paolo Placa.
 Lesermarkt: Zaira Imhof, Bettina Schibli.
 Ombudsmann: Rudolf Mayr von Baldegg, r.mvb@adovogelshaus.ch.

Redaktion Luzerner Zeitung

Chefredaktion: Jérôme Martinu (jem), Chefredaktor; Cyril Aregger (ca), Stv. Chefredaktor und Leiter Sport; Christian Peter Meier (cpm), Stv. Chefredaktor und Leiter Regionale Ressorts; Flurina Valsecchi (flu), Stv. Chefredaktorin und Leiterin Online.

Redaktionsleitung: Florian Arnold (fla), Leiter Redaktion Urschweiz; Robert Knobel (rk), Leiter Redaktionsentwicklung Digital; Lukas Nussbaumer (nus), Stv. Leiter Regionale; Arno Renggli (are), Leiter Gesellschaft und Kultur; Harry Ziegler (haz), Chefredaktor Zuger Zeitung.

Leitung regionale Ressorts: Christian Peter Meier (cpm); Lukas Nussbaumer (nus), Chefredaktor Politik.

Stadt/Region Luzern: Robert Knobel (rk), Leiter; Stefan Dähler (std); Hugo Bischof (hb); Roman Hodel (hor); Simon Mathis (sma); Beatrice Vogel (bev); Sandra Ziegler (sam).

Kanton Luzern: Dominik Weingartner (dlw), Leiter; Susanne Balli (sb); Reto Bieri (rb); Livia Fischer (lf); Fabienne Mühle- mann (fmü); Niels Jost (jn); Roseline Troxler (rt).

Produktionsdesk Luzern/Zentralschweiz: Christian Glaus (cgl), Leiter; Federico Gagliano (fg); Pascal Studer (stp); Simon Zollinger (sz).

Online-Redaktion: Flurina Valsecchi (flu), Leiterin; Alexander von Däniken (avd), Chefredaktor; Stefanie Geske (stg); René Meier (rem); Zéline Odermatt (zo); Sandra Peter (spe); Roger Rüegger (rg); Janick Wetterwald (jw); Ernst Zimmerli (zm).

Regionale Wirtschaft: Maurizio Minetti (mim), Leiter; Christopher Gibb (cg); Gregory Remez (gr).

Sport: Cyril Aregger (ca), Leiter; René Barmettler (reb); Turi Bucher (tbu); Daniel Wyrsch (dw); Claudio Zanini (cza); Philipp Zurluh (pz). Sportjournal: Sven Aregger (ars); René Leupi (le).

Ressortgruppe Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are), Leiter; Kultur: Stefan Degen (sd); Susanne Holz (sh); Urs Mattenberger (mat); Stefan Welzel (sw). Apero/Kino: Regina Grüter (reg). Forum: Daniela Bühler (db).

Gestaltung und Produktion: Boris Bürgisser (bob), Leiter; Foto/Bild: Lene Horn (lh), Leiterin; Manuela Jans (mj); Pius Amrein; Nadia Schärli; Sara Schuppan-Wüest; Dominik Wunderli. Seltenerproduktion: Daniela Bürgi; Clemens Fritsch; Martin Ludwig (ml).

Redaktionelle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Nicole Schürmann (nsc, Agenda); Philipp Wolf (pw, Online).

Adresse: Malhofstrasse 76, 6002 Luzern. Telefon: 041 429 51 51. E-Mail: redaktion@luzernerzeitung.ch.

Zentralredaktion CH Media

Chefredaktor: Patrik Müller (pmü).
 Stv. Chefredaktoren: Doris Kleck (dk), Co-Leiterin Bundeshaus; Roman Schenkel (rom), Leiter Nachrichten und Wirtschaft; Raffael Schuppisser (ras), Leiter Kultur, Leben/Wissen.

Chef vom Dienst: Roman Würsch.

Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (awa); Co-Ressortleiterin; Doris Kleck (dk); Co-Ressortleiterin; Sven Altermatt (sva); Maja Briner (mjb); Lucien Fluri (lfh); Henry Habegger (hay); Lorenz Honegger (lhn); Kari Kälin (kk); Othmar von Matt (att); Dominic Wirth (dw).

News Service: Samuel Thomi (sat), Leitung; Gina Bachmann (gb); Michael Graber (mg); Alice Guldimann (ag); Dario Pollice (dpo); Peter Walther (wap); Reto Wattenhofer (rwa).

Reporter: Jürg Ackermann (ja); Andreas Maurer (ma); Pascal Ritter (rit); Francesco Benini (be).

Wirtschaft: Andreas Mückli (mka), Ressortleiter; Gabriela Jordan (gio), Christian Mensch (cm); Niklaus Vontobel (nav); Benjamin Weinmann (bwe), Korrespondent Westschweiz; Daniel Zulauf (dz); Stefan Ehrbar (ehs).

Kultur: Stefan Künzli (sk), Christian Berzins (bez); Daniel Fuchs (dfu); Hansruedi Kugler (hak); Julia Stephan (js).

Leben/Wissen: Katja Fischer (kaf), Co-Teamleiterin; Sabine Kuster (kus), Co-Teamleiterin; Annika Bangertner (ab); Christoph Bopp (cb); Bruno Knellwolf (kn); Rahel Koerfgen (rak); Niklaus Salzmann (nss).

Sport: François Schmid (fsc), Ressortleiter; Raphael Gut-willner (gh); Simon Häring (sh); Rainer Sommerhalder (rs); Etienne Wullimann (ewu).

Ausland: Samuel Schumacher (sas), Ressortleiter; Fabian Hock (fh).

Korrespondenten: Stefan Brändle (Paris); Remo Hess (Bri-sel); Christoph Reichmuth (Berlin); Renzo Ruf (Washington).

Art Direction: Sven Gallinelli (Zentralredaktion); Brigitte Gschwend (Schweiz am Sonntag).

Infografik: Stefan Bognner (stb, Leiter); Jana Breder (jbr); Oliver Marx (mop); Janina Noser (jn), Lea Siegwart (ls).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch

Service
 Abonnement und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55, aboservice@chmedia.ch.
 Billettoverkauf: Tel. 041 429 53 55.

Anzeigen: LZ-Corner, Malhofstrasse 76, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52, E-Mail: inserate-lzmedia@chmedia.ch. Post-adresse: CH Regionalmedien AG, Malhofstrasse 76, 6002 Luzern.

Technische Herstellung: CH Media Print AG/CH Regional-medien AG, Malhofstr. 76, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52.

Abonnementspreise: Print und Digital: Fr. 49.- pro Monat oder Fr. 542.- pro Jahr; Digital Plus: Fr. 33.- pro Monat oder Fr. 368.- pro Jahr; Digital: Fr. 14.50 pro Monat oder Fr. 145.- pro Jahr (inkl. MWST).

Auflage und Leserzahlen: Verbreitete Auflage Luzerner Zeitung: 58 017. Verbreitete Auflage Gesamtausgabe Luzerner Zeitung: 99 872. Leser Gesamtausgabe Luzerner Zeitung: 280 000. Quelle Auflagen: WEMF 2020. Quelle Leserzahlen: MACH-Basis 2019-1. Auflage Schweiz am Sonntag: 405 000. Leser Schweiz am Sonntag: 1 012 000 (Quelle: Verlagsangaben).

Copyright Herausgeber.
 Beteiligungen der CH Regionalmedien AG unter www.chmedia.ch

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Malhofstrasse 76, 6002 Luzern. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG.

ch media

ANZEIGE

Super für Wissenshungrige:
 Unser News-Lieferdienst.

luzernerzeitung.ch/newsletter

«Ältere Menschen wurden beleidigt»

Der Leiter der Dienststelle Steuern entschuldigt sich für Aussagen seines Mitarbeiters – und für die Softwarepanne.

Christian Glaus

Die neue Steuer- software des Kantons Luzern macht Probleme. Paul Furrer, Geschäftsbe- reichsleiter bei der Dienststelle Steuern, führte diese vor allem auf Anwenderfehler zurück (Ausgabe vom 19. Februar). Er sagte: «Wir haben unterschätzt, dass gerade die ältere Genera- tion Mühe hat, sich im neuen Programm zurechtzufinden.»

Nun entschuldigt sich die Dienststellenleiter Felix Muff in einer Videobotschaft für die

Aussagen seines Mitarbeiters. Dieser sei mehrfach zitiert wor- den. «Im Gesamtkontext wur- den ältere Mitmenschen beleidigt. Das war zu keinem Zeit- punkt unsere Absicht», so Muff im knapp dreiminütigen Video.

Muff entschuldigt sich auch für die Probleme mit der Soft- ware und die Überlastung des Helpdesks, welcher inzwischen aus Ressourcengründen nicht mehr telefonisch erreichbar ist. Die Neulancierung der Software sei sehr holprig gewesen. «In der Programmierung wurden zu



Felix Muff, Leiter der Dienststelle Steuern Luzern. Bild: Screenshot

viele Fehler nicht oder zu spät entdeckt.»

Unsere Zeitung hat der Finanz- direktion am Mittwoch einen umfangreichen Fragenkatalog zur Beschaffung und Entwick- lung der Software geschickt. Erste Fragen beantwortete Muff gestern nach Veröffentlichung des Videos. Seit Mai 2020 seien insgesamt fünf Testphasen mit jeweils zehn und mehr Testper- sonen bei der Dienststelle Steu- ern durchlaufen worden. Die Herstellerfirma habe zusätzli- che Tests gemacht. Die Software

wurde im Januar fertiggestellt. Ende der ersten Februarwoche hätten sich «unerwartet viele Anfragen» beim Helpdesk ge- staut. Am 8. Februar wurde der Dienststellenleiter involviert, am 17. Februar wurde die Depar- tementsleitung informiert. Mit Stand 24. Februar wurden vom Helpdesk 1550 Tickets (Anfra- gen) bearbeitet. 70 Prozent betrafen die neue Benutzerfüh- rung. Muff: «Das ist eindeutig zu viel.» Künftig würden bei neuen Programmen breiter abgestützte Tests durchgeführt.

Wenn Food Waste sichtbar wird

Studierende der Universität Luzern haben ein Buch zum Thema Lebensmittelverschwendung geschrieben.



Dank Madame-Frigo-Kühlschränke (hier beim Löwenplatz) oder der Äss-Bar werden Lebensmittel vor dem Wegwerfen gerettet. Bilder: Manuela Jans-Koch (Luzern, 26. Februar 2021)

Als sich die Soziologiestudentin- nen und -studenten der Univer- sität Luzern im Herbst 2018 für das Forschungsseminar «Food Waste qualitativ erforschen» eingeschrieben hatten, ahnten sie noch nicht, dass sie wenig später ein Buch darüber schrei- ben werden. «Ursprünglich woll- ten wir die Forschungsergebnisse nur mittels öffentlicher Pos- terausstellung an unserer Uni präsentieren», erzählt Dozentin Nadine Arnold. Im Anschluss bekamen sie aber die Möglich- keit, die Poster auch an der Hochschule Luzern sowie im Lu- zerner Naturmuseum auszustellen. «Von den verschiedenen Forschungsprojekten waren wir Beteiligten ohnehin begeistert. Aber erst wegen dieser externen positiven Resonanz haben wir dann überhaupt mit dem Gedan- ken gespielt, ein Buch zu entwik- keln», so Arnold.

Aus der Idee wurde Realität, doch leicht war es nicht. «Unser Vorhaben war ambitioniert. Ers- tens, weil wir Finanzierungsmö- glichkeiten finden mussten, und zweitens, weil das Seminar zum damaligen Zeitpunkt eigentlich schon abgeschlossen war», sagt Arnold rückblickend. Für die zehn Studentinnen und Studenten, die einen Beitrag für das Buch «Wenn Food Waste

sichtbar wird» verfasst haben, bedeutete das: Sie mussten zu- sätzliche Zeit investieren, auch noch nach Studienabschluss. Denn während der Masterstu- diengang nur zwei Jahre dauert, erstreckte sich das Projekt ins- gesamt über zweieinhalb Jahre.

Die beiden Ziele, die Arnold mit dem Projekt verfolgte: «Einerseits sollten die Studie- renden zum Forschen motiviert werden und die Chance erhalten, einen ganzen Forschungsprozess zu durchlaufen. Andererseits hatte es zum Zweck, die Bildung für nachhaltige Ent- wicklung in die Lehre einzubau- en. Die Publikation des Food- Waste-Buchs ist der Beweis da- für, dass wir beide Ziele erreicht haben.» Finanzielle Unterstüt- zung erhielten sie letztlich von Stiftungen sowie der schulinter- nen Studierendenorganisation und dem Soziologischen Semi- nar der Uni Luzern.

Auch der «Tiptopf» wurde unter die Lupe genommen

Doch was genau haben die Studie- renden überhaupt unter- sucht? Arnold: «Die Frage nach dem «wie viel» zum Thema Food Waste ist immer besser geklärt, darum haben wir uns dem «wie» und «warum» angenommen.» So analysierten die Studentin-

nen und Studenten etwa das Verteilen von überschüssigen Lebensmitteln über wohltätige Tafeln oder digitale Plattformen sowie deren Aufwertung durch Starköchinnen und -köche. Wei- ter ermittelte sie, was das be- liebte Hauswirtschaftsbuch «Tiptopf» vom Tier als essbar bewertet und wie sich diese Be- wertung im Laufe der Zeit ver- ändert hat. Beleuchtet wurden auch sogenannte Recycling-Bä- ckereien, wie etwa die Äss-Bar nahe der Stadtluzerner Seepro- menade eine ist, und wie es ih- nen gelingt, altes Brot so aufzu- werten, damit es gekauft wird.

Ein Kapitel widmet sich zu- dem dem Versuch von Service- mitarbeitenden, Lebensmittel- abfälle zu vermeiden, während sie gleichzeitig ihre Gäste mit viel Essen verwöhnen. Und eine Studentin erforschte, wie das Supermarktpersonal die Too- good-to-go-Pakete zusammen- stellt und welche Schwierigkei- ten dabei entstehen – dazu gleich- zeitig werden im Sammelband die Transformation von weggeworfenen Lebensmit- teln zu Biogas aus Sicht der Landwirte sowie die Rolle von Insekten-Start-ups im Kampf gegen Food Waste thematisiert.

Zusammenfassend sagt Ar- nold: «Unser Buch verdeutlicht,

dass das Food-Waste-Problem ganz unterschiedliche Organi- sationen wie etwa Landwirt- schaftsbetriebe, Restaurants oder Supermärkte und Perso- nengruppen wie Konsumentin- nen und Konsumenten, Koch- und Servicepersonal betrifft.» Dabei seien auch verschiedene Widersprüche und Schwierig- keiten zu beobachten. «So möchte das Servicepersonal beispielsweise die Abfälle unbeding- t reduzieren, gleichzeitig aber müssen sie sich an strikte Hygienestandards halten, die dies verunmöglichen.»

Wer konsumiert, der produziert Abfall

Beim Verkauf von überschüssi- gen Lebensmitteln über digita- le Plattformen wie To-good-to- go sei die Herausforderung etwa, dass die Mitarbeitenden einerseits den hohen Qualitäts- anforderungen ihrer Kund- schaft gerecht werden müssen – «sprich, es darf nicht der Ein- druck entstehen, dass Abfall verkauft wird» – und anderer- seits ausgewogene Portionen zusammenstellen. «Weil Über- schüsse aber nicht planbar sind, kann dies eine Herausfor- derung sein», so Arnold.

Eine weitere Erkenntnis: Damit überschüssige Lebens-

mittel in den Augen der meis- ten Konsumentinnen und Kon- sumenten nicht mehr als wert- los erachtet werden, reicht es nicht, dass sie ökologisch wert- voll sind. «Vielmehr müssen sie auch den Werten der Gesund- heit und des Genusses gerecht werden.»

Auf die Frage, welche Schlüsse man als Privatperson daraus ziehen kann, appelliert Arnold ans Bewusstsein. «Das Thema Food Waste ge- winnt zwar an Präsenz, doch die Lebensmittelabfälle blei- ben im Alltag meist verborgen oder werden schnellstmöglich weggeschafft. Dies macht es einfach, zu vergessen, dass in der Schweiz ein Drittel aller Le- bensmittel – oder anders aus- gedrückt pro Person und Jahr rund 90 Kilogramm essbare Nahrungsmittel – verloren geht.» Darum solle beim Ein- kaufen im Supermarkt sowie beim Essen im Restaurant im- mer auch der Müll mitgedacht werden. Denn: «Konsumieren bedeutet automatisch, Abfall zu produzieren.»

Livia Fischer

Hinweis: Das Buch kann man in Schweizer Buchhandlungen ab 43.90 Franken bestellen.