

Zurich Klimapreis Schweiz & Liechtenstein 2016

Die Preisträger – COP 21 – Naturgefahren



Die Jury

Die Jury hatte die schwierige Aufgabe, unter den vielfältigen Projekten mit Potenzial die Gewinner zu küren. Eine vorgegebene Bewertungsmatrix sorgte dafür, dass nach einheitlichen Kriterien bewertet wurde.

Die unabhängige Jury des Zurich Klimapreises setzt sich aus fünf Fachexperten und drei Persönlichkeiten aus der Wirtschaft zusammen. Seit Beginn im Jahr 2009 unterstützt Infrac die Zurich als neutraler Handlingpartner mit Know-how bei der Abwicklung und Sicherstellung der Einhaltung der Vorgabe. An dieser Stelle ein grosser Dank an alle Jurymitglieder und Infrac für ihr wichtiges und wertvolles Engagement.

In einem mehrstufigen Prozess einigte sich die Jury auf eine Shortlist von 21 Projekten und schliesslich auf die verdienten Preisträger 2016. Es entstanden spannende Diskussionen, in denen jedes Jurymitglied sein Hintergrundwissen und seine Blickwinkel einbringen konnte.

Frau Dr. Mirjam Staub-Bisang, seit der Ausschreibung 2016 Jurymitglied: «Ich sehe viel Idealismus, viel Optimismus, aber auch das Potenzial für Ideen, im In- und Ausland wirtschaftlich erfolgreich zu sein.»

Jury-Präsident und Fachexperte René P. Schwarzenbach seinerseits vergleicht mit früheren Jahren: «Für mich sind dieses Jahr die Projekte auf dem Ernährungs- und Bildungssektor spannend. Besonders gefreut haben mich die zahlreichen Eingaben von Start-ups, die mit viel Herzblut, grossem Engagement und Mut versuchen, sich auf dem Markt mit innovativen Ideen zu positionieren.»



Prof. em. René P. Schwarzenbach
ETH Zürich – Experte für Nachhaltigkeit und Jury-Präsident



Dr. Mirjam Staub-Bisang
CEO Independent Capital Group AG



Dr. Thomas Scheiwiler
Advisor und Board Member



Peter Pauli
CEO Meyer Burger Technology AG



Prof. Dr. Rolf Wüstenhagen
Universität St. Gallen – Experte im Bereich Produktion & Konsum



Prof. Dr. Martine Rebetez
Universität Neuenburg – Experte für Nachhaltigkeit mit Schwerpunkt Klima



Prof. DI MAAS Peter Droege
Universität Liechtenstein – Experte im Bereich Bauten & Wohnen



Moritz Meenen
CEO Electric Feel Mobility Systems – Experte im Bereich Transport & Mobilität

Shrimps aus Schweizer Meerwasser



Fangfrische Crevetten aus der Schweiz – ökologisch noch dazu. Das verspricht das Startup-Unternehmen SwissShrimp. Forrest Gump hätte seine helle Freude daran.



Urs Hofmeier, Schweizer Salinen AG, und Rafael Waber, SwissShrimp AG

«Unsere Crevetten werden fangfrisch verkauft.»

Forrest Gump und sein Freund Bubba wollten sich ein Boot kaufen und ins Shrimp-Geschäft einsteigen. Genau das macht jetzt auch Rafael Waber, Geschäftsführer der Startup-Firma SwissShrimp. Boote braucht er dazu nicht. Er braucht die Schweizer Salinen

im aargauischen Rheinfelden. Zum einen bezieht er dort Salz und macht sich sein Meerwasser gleich selbst. Und zum anderen nutzt er die Abwärme der Salzwerte, um seinen Zucht-Crevetten die Wohlfühl-Wassertemperatur von 28 Grad zu beschaffen. Urs Hofmeier, Geschäftsführer der Schweizer Salinen, freut sich über die spannende Zusammenarbeit: «Wir liefern mit der Sole das Salz und wärmen zugleich das «Meer» für die ersten Schweizer Crevetten.»

Bislang musste man Crevetten aber in der Schweiz zumeist auftauen. Denn in der Schweiz gibt es hauptsächlich Importware aus Übersee. «Unsere Crevetten werden direkt nach dem Fang verkauft, ausgeliefert, zubereitet und konsumiert», sagt Waber. «Ihr Geschmack ist eindeutig besser als der gefrorener oder bereits gekochter Import-Crevetten.» Ein Bonus sind die Schweizer Crevetten aber nicht nur für die Konsumenten, sondern auch für die Umwelt. Durch die lokale Produktion reduzieren sich die CO₂-Emissio-

sionen um 50 Prozent. Sie werden nicht energieaufwendig tiefgefroren, und der lange Transport entfällt. Die Tiere werden ohne Antibiotika oder andere Zusatzstoffe aufgezogen. Baubeginn der Zuchtanlage ist noch in diesem Jahr. Die erste Ernte landet 2018 auf unseren Tellern. Experte Bubba liefert derweilen die ersten Menüvorschläge: «Shrimps sind Früchte des Meeres. Man kann sie grillieren, braten, backen oder sautieren.» Die Shrimps-Liebhaber freuen sich schon jetzt.

Weitere Infos

www.swissshrimp.ch

Der Entscheid der Jury

Die Jury lobt die gesamtheitliche Businessidee, bei welcher Wärme und Salz vor Ort bezogen werden und dank lokaler Produktion lange Transportwege und Tiefkühlung entfallen.



Projekteingaben 2016

97 Projekte wurden für den Zurich Klimapreis Schweiz & Liechtenstein 2016 eingereicht und auch formal angenommen. Das hat uns beeindruckt.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Projekteinreichenden für ihr Interesse und grosses Engagement.

- AgroCleanTech und Verein Agridea
- Alexandre Le Thiec und Serbeco SA
- arento ag und ZHAW Wädenswil
- ARGE Crestapark-Schneider/Gmür, Planforum, Halter AG und UBS Fund Management (Switzerland) AG
- Association transports et environnement
- BerglandHof AG und Landw. Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer, Ernen
- Bieler Lauftage nightrunbiel und Solarplattform Seeland
- Bieli Reto Nachhaltigkeitsberatung
- Biner Beatrice
- BS2 AG
- Büchel Holding
- Buob Paul und Arco Business Services AG
- CARBON DELTA AG
- Caritas Schweiz und Fastenopfer
- Centralschweizerische Kraftwerke AG
- CIPRA International und UNESCO Biosphäre Entlebuch
- CLOsac AG
- COOK FOR IT
- Coop und H2 Energy AG
- dhp technology.ch und IBC Energie Wasser Chur
- Distran
- ECOCELL (Schweiz) AG
- eicher + pauli AG und Coop Genossenschaft
- Elektrizitätswerk Obwalden und Zentralbahn AG
- Empa und Bucher Municipal
- Energie Genossenschaft Schweiz
- Energie-Planung und Atool GmbH
- Energietal Toggenburg und Schulgemeinde Wattwil Krinau
- excelse
- EXEN Sàrl
- fabry I strategy (fsc)
- FluidSolids AG
- futuregreen Swiss AG
- Gebr. Meier Gemüsekulturen AG
- Genossenschaft SpiezSolar und Einwohnergemeinde Spiez
- Ghelma Spezialtiefbau
- Good Soaps AG
- Green Eco Ti Soc. Cooperativa
- Grüne Wunder GmbH und Mediasur Labs GmbH
- Halter Biotreibstoffe GmbH
- HES-SO//hepia
- Hochschule für Technik Rapperswil, Institut WERZ
- Hochschule Luzern und Üserhuus AG
- idea I concept I design
- IET – Institut für Energietechnik und Audi, Erdgas Obersee, Climeworks
- IG-MiscanthusPlus und Freudiger Lohnunternehmung
- ImagineCargo GmbH
- Ingenieurbüro beratung moser
- Insolight Sàrl
- Kompotoi AG
- KW open GmbH und KW open promotion consulting & trading gmbh
- Lipton & Partner GmbH und polytecon
- Marmot Passive Monitoring Technologies SA
- Menu and More AG
- Micarna
- Micro Mobility Systems AG
- Migros-Genossenschafts-Bund
- Millefoglie Sagl
- MIRAI INTEX SAGL
- Moullet Cédric und Groupe E Greenwatt SA
- myblueplanet und Bundesamt für Energie
- NewGreen Tec GmbH
- Niklaus Gantner
- Ökozentrum und SOFIES EMAC
- Planair SA und Victorinox Swiss Army SA
- PostAuto Schweiz AG und badenmobil

- René Schmid Architekten und Umwelt Arena AG
- Ronca Stefan und Bernadette
- SBB AG
- sinndrin genossenschaft und Genossenschaft Holzlabor
- Smart Home Technology GmbH
- Solargenossenschaft Frauenfeld und Stadtrat Frauenfeld
- Solaxess SA
- Stiftung Biovision
- Stiftung Kultur- und Lebensraum Musegg
- Swiss Blue Energy AG und Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW
- SwissBeam AG
- Swisscom AG und myclimate – The Climate Protection Partnership
- Swissponic Sagl
- SwissShrimp AG und Schweizer Salinen AG
- Tegola Module GmbH und Ackermann Gebäudehüllen GmbH
- University of Applied Sciences and Arts of Southern Switzerland und ETH Zürich
- Urban Connect AG
- Verein repowermap.org und Verein repowermap.eu
- Verein United Against Waste
- VillageOffice Genossenschaft
- Viridén + Partner AG und EcoRenova AG
- Wattelse und AXA Winterthur
- Wonderlands GmbH und ADES – Association pour le Développement de l’Energie Solaire Suisse – Madagascar
- WormUp – the fine art of composting
- WPC WärmepumpenCenter AG und Goglobal AG
- wtc consulting GmbH
- X-Met AG, Metall- und Behälterbau
- zero carbon building element
- Zum guten Heinrich GmbH