



Stiftung Alterswohnungen  
der Stadt Zürich SAW

# Wohn Zeit

NR. 3/2024

MAGAZIN DER STIFTUNG  
ALTERSWOHNUNGEN  
DER STADT ZÜRICH SAW

SCHWERPUNKT

## Weniger wegwerfen

PORTRÄT

Sandro Furnari verkauft  
«Frisches von gestern»

ALLERLEI

Nachhaltig Leben  
und Geld sparen





SCHWERPUNKT | KREISLAUFWIRTSCHAFT BEI DER STADT UND DER SAW

4

PORTRÄT | SANDRO FURNARI KÄMPFT MIT DER «ÄSS BAR» GEGEN «FOOD WASTE»

8

AUS DER SAW | NEUE SIEDLUNG LETZI VOR DER VERMIETUNG

10

NEWS | BRANDSCHUTZ UND VORTRAGSREIHE DER VOLKSHOCHSCHULE

12

ALLERLEI | SIEBEN IDEEN FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT IM ALLTAG

14

IMPRESSUM | VERANSTALTUNGSHINWEIS

16

# Kreislaufwirtschaft

Ideen für die WohnZeit?  
Melden Sie sich unter  
[saw-wohnzeit@zuerich.ch](mailto:saw-wohnzeit@zuerich.ch)  
oder 044 415 73 77

Kreislaufwirtschaft; ein weiter Begriff, der gar nicht so einfach zu definieren ist. Das Ziel ist einfach: Produkte und Gegenstände werden geteilt, ausgeliehen oder repariert. Materialien werden länger genutzt und dann recycelt, statt im Müll zu landen. Die Kreislaufwirtschaft trägt den beschränkten Ressourcen unserer Erde Rechnung und wirkt der Belastung unserer Umwelt entgegen.

Die Vorteile der Kreislaufwirtschaft liegen auf der Hand. Wir schonen die Umwelt und oft auch das eigene Portemonnaie. Viele von Ihnen sind es von früher noch gewohnt, den alten Pulli, die Socken oder den «Triangel» in den Hosen der Kinder zu flicken. Falls Sie wie ich im Flicken nicht so «geschickt» sind, dann übernimmt das vielleicht Ihre Nachbarin, Ihre Freundin oder der nette Herr im oberen Stock. Im Gegenzug teilen Sie vielleicht Ihren Staubsauger mit der ganzen Etage, bringen das Altglas Ihrer Nachbarin in die Sammelstelle oder verschenken ein Stück Ihres Kuchens, der für Sie zu gross ist. So kommen Sie ins Gespräch, und es entstehen nachbarschaftliche Beziehungen.

Die Kreislaufwirtschaft bedeutet eine Abkehr von der «Wegwerfwirtschaft» hin zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Materialien und Gegenständen. Lesen Sie in dieser WohnZeit, welche vielfältigen Möglichkeiten des Wiederverwertens, Tauschens und Teilens es gibt. Vielleicht wird der eine oder andere Ihrer Lieblingsgegenstände zu einem Weihnachtsgeschenk oder erhält eine neue Verwendung.



In diesem Sinne wünsche ich Ihnen schöne Festtage und viel Freude beim Entdecken der Langlebigkeit und der vielseitigen Verwendbarkeit.

Herzlich  
Andrea Martin-Fischer  
Direktorin SAW

# «Das können wir noch brauchen!»

TEXT: LENA LEUENBERGER; FOTOS: SARA KELLER

Die Stadt Zürich setzt auf Kreislaufwirtschaft:  
Gegenstände und Materialien werden länger genutzt.  
Das kommt der Umwelt zugute. In der Stiftung  
Alterswohnungen der Stadt Zürich (SAW) engagiert sich  
Guido Manser, Leiter Infrastruktur & Unterhalt, für  
die Wiederverwendung von Möbeln und Geräten.  
Auch der Geschäftsbereich Bau & Entwicklung der SAW  
lotet Möglichkeiten der Kreislaufwirtschaft aus.

Ein Keller voller Kühlschränke  
gehört zum Material- und  
Ersatzteillager der SAW.

In Wirtschaft und Gesellschaft findet ein Umdenken statt. Der bekannte Ablauf von Produktion über Gebrauch zu Entsorgung wird vielerorts infrage gestellt. So auch in der Stadt Zürich. Sie orientiert sich an der Kreislaufwirtschaft. Das heisst: Sachen wieder verwenden, reparieren, tauschen und teilen. Die Stadt Zürich hat 2022 eine Strategie zur Kreislaufwirtschaft erstellt und setzt vielfältige Massnahmen dazu um, von Asphalt-Recycling über Food-Waste-Vermeidung bis zur Zwischennutzung von Gebäuden.

Auch die SAW beschäftigt sich mit dem Thema. Insbesondere in den Bereichen Infrastruktur & Unterhalt sowie Bau & Entwicklung gibt es grosses Potenzial für die Kreislaufwirtschaft. Für Guido Manser, Leiter Infrastruktur & Unterhalt, ist die Wiederverwendung ein Herzensprojekt. Er hat eine Art Ersatzteillager für SAW-Wohnungen aufgebaut. Dieses verteilt sich auf neun Lagerräume in den Kellern verschiedener SAW-Siedlungen.

«In der Siedlung Helen Keller lagern wir Stühle, in der Grünau diverse Elektrotechnik und im Irchel Kühlchränke, Küchen, Lampen und gemischtes Mobiliar», fasst Manser zusammen. Eingesetzt werden die Gegenstände in Gemeinschaftsräumen und Wohnungen, aber auch in den Büros der SAW. SAW-Direktorin Andrea Martin-Fischer hat beispielsweise vom Möbel-lager profitiert, als sie kürzlich einen grösseren Be-sprechungstisch für ihr Büro brauchte.

### Kühlchränke und Küchen

Für die Hauswarte hat sich das Lager schon viele Male als praktisch erwiesen. «Insbesondere um die Kühlchränke sind wir immer wieder froh», sagt Bereichsleiter Manser. Etwa 30 Kühlchränke hat sein Team beim Abbruch der Siedlung Werdhölzli und bei der Sanierung der Siedlung Hardau behalten. «Als Faustregel gilt, dass wir Kühlchränke behalten, wenn sie nicht älter sind als zehn Jahre.» Eine Liste aller Kühlchränke mit Typ, Modell und Grösse gibt Auskunft über den Bestand. Gerade bei Kühlchränken sei die Logistik wichtig, betont Manser: «Sie dürfen nicht zu lange ungenutzt im Lager stehen. Sonst gibt es Standschäden.» Wenn in einer SAW-Wohnung ein Kühlschrank kaputt ist, greifen die Hauswarte auf die

### Zürich wird kreisrund

Die Stadt Zürich will ein Vorbild bei der Kreislaufwirtschaft sein. Sie hat 2022 als erste Schweizer Stadt die «Circular Cities Declaration» unterzeichnet. Diese Erklärung vereint europäische Städte in der Entwicklung von einer linearen zu einer zirkulären Wirtschaft. Grundlage der Verpflichtungen bilden die Nachhaltigkeitsziele der UNO.

#### Die Stadt Zürich setzt sich drei Ziele:

- Die Abfallmenge pro Kopf wird reduziert und die Recycling-Quote steigt.
- Die Bevölkerung und die Stadt konsumieren bewusster und wenden Massnahmen zur Verlängerung der Lebensdauer von Konsumgütern an.
- Kreislauffähige Materialien werden eingesetzt. Bereits bei Design und Produktion wird die Wiederverwendung mitgedacht.

#### In der Zeit von 2024 bis 2026 sind dazu 79 konkrete Massnahmen in der Umsetzung. Zum Beispiel:

- Einsatz von recyceltem Asphalt und Beton
- Ein digitaler Bauteil-Katalog für die Wiederverwendung von Bauteilen
- Ausbau der Sammlung von Bio-Abfall
- Berufskleidung aus Recycling-Fasern für städtische Angestellte
- Einführung einer Plastik-Sammlung bei Entsorgung und Recycling Zürich
- Förderung von Tauschbörsen und Tauschmobil beim Recycling-Tram

Mehr Informationen:

[stadt-zuerich.ch/kreislaufwirtschaft](http://stadt-zuerich.ch/kreislaufwirtschaft)





«Es ist immer ein Abwagen, was wir behalten und was nicht», sagt Guido Manser, der mit seinem Bereich Infrastruktur & Unterhalt das Material- und Ersatzteillager der SAW bewirtschaftet.

eingelagerten Ersatz-Kühlschränke zu. Sie bestellen nur dann einen neuen Kühlschrank, wenn im Lager kein passender bereitsteht. Das Ersatzteil-Lager kommt auch bei grösseren Schäden zum Zug. Manser erzählt: «Wir hatten letztes Jahr einen Wohnungs-Brand in der Siedlung Hardau. Da konnten wir eine ganze Küche aus der Siedlung Werdhölzli einbauen, die wir zwischengelagert hatten.»

#### Herausforderungen beim Bau

Auch für den Bereich Bau & Entwicklung der SAW ist die Kreislaufwirtschaft ein grosses Thema – etwa beim Ersatzneubau der Siedlung Felsenrain. Die Siedlung aus den 1950<sup>er</sup>-Jahren wird voraussichtlich 2028 abgebrochen und mit fast doppelt so vielen Wohnungen neu gebaut. Gemeinsam mit einer spezialisierten Firma analysiert Nikolas Lill, zuständiger Projektleiter bei der SAW, welche Baumaterialien noch genutzt werden können. «Wir überprüfen die Wiederverwendung von Bodenplatten, Fassaden-Elementen und Betondecken des Hochhauses», sagt Lill.

Dabei stellen sich viele Herausforderungen: «Wenn wir Bauteile wiederverwenden wollen, müssen wir sie sorgfältig abbauen und überprüfen, ob sie noch stabil und intakt sind. Weiter geht es mit Reinigung, Lage- rung und zum Teil auch Reparatur», erklärt Lill. Dies ist mit Aufwand und Kosten verbunden und darum sorgfältig abzuwägen. «Für die SAW ist es wichtig, preisgünstig zu bauen, damit wir letztlich günstige Wohnungen anbieten können», sagt Lill.



Bereits fürs «Upcycling»: Die Lampen aus dem Espenhof werden auf LED umgerüstet, bevor sie im neuen Espenhof West wieder montiert werden.

### Aufwertung der Espenhof-Lampen

Im besten Fall ist bereits beim Abbau klar, wie bestimmte Bauteile wieder eingesetzt werden. Dies ist bei den rund 50 Lampen der Fall, die früher im Espenhof Nord und West die Laubengänge erhelltten. Sie sind im neuen Espenhof West fest eingeplant und werden dort Ende 2025 montiert. Vor der Wiederverwendung werden die alten Leuchtmittel durch LED-Lampen ersetzt. Regina Kohl, Projektleiterin Bau & Entwicklung bei der SAW, hatte die Wiederverwendung der Lampen vor dem Abbruch der Siedlungen Espenhof Nord und West angeregt. «Dieses Projekt macht uns viel Freude», sagt sie. Denn es handle sich dabei nicht nur um ein «Recycling», eine Wiederverwendung, sondern um ein «Upcycling», also eine Aufwertung der Materialien.

Ein weiteres «Upcycling» ist bei den Stühlen aus dem Gemeinschaftsraum Werdhölzli geplant. Die Stühle sind mit Stoff bezogen und könnten durch einen Bezug mit Kunstleder aufgewertet werden. Dies wird aber erst gemacht, wenn klar ist, wann und wo die Stühle wieder gebraucht werden.

### Umdenken beim Abbau und Neubau

Viel Potenzial besteht bei der Verwertung von Bauschutt. Anstatt diesen auf eine Deponie zu kippen, kann er sortiert und zu einem grossen Teil als Rohstoff verarbeitet werden. Dies hat die SAW beim Abbau der Siedlung Werdhölzli gemacht: Der Bauschutt wurde von Robotern der Schweizer Firma Eberhard Bau AG sortiert und so weit möglich verwertet.

Auch beim Neubau ist Kreislaufwirtschaft ein Thema. Joseph d'Aujourd'hui, Projektleiter der neuen SAW-Siedlung Heidi Abel, berücksichtigt dies bereits bei der Planung. «Mit einer Elementbauweise können wir bereits jetzt die Voraussetzungen schaffen, dass die Bauteile in ferner Zukunft weiterverwendet werden können», sagt er.

### Lehrpfad Bau-Recycling und «urban mining»

Zur Wiederverwendung von Bau-Materialien gibt es in Oberglatt einen öffentlichen Lehrpfad. Diesen betreibt die Eberhard Bau AG, die am Rückbau der SAW-Siedlung Werdhölzli massgeblich beteiligt war, zusammen mit der ETH Zürich.

Ort: Ecke Wehntalerstrasse/Breitloostrasse, Oberglatt.

Öffnungszeiten: Täglich 8–20 Uhr

Weiteres: Eintritt gratis und barrierefrei. Für den Besuch empfiehlt es sich, ein Smartphone oder Tablet mitzunehmen, da der Lehrpfad zusätzliche Informationen über QR-Codes anbietet.

Informationen: [kreislauflehrpfad.ch](http://kreislauflehrpfad.ch)

Wer sich zuhause über Kreislaufwirtschaft im Bau informieren will, findet auf der Webseite [urbanmining.ch](http://urbanmining.ch) der Eberhard Bau AG anschauliche Informationen. «Urban mining» ist ein anderer Begriff für die Wiederverwendung von Baumaterial. Er sieht die Stadt dabei als Rohstoff-«Mine».

Informationen: [urbanmining.ch](http://urbanmining.ch)

# Resten zum Reinbeissen

TEXT: LENA LEUENBERGER

FOTO: SARA KELLER

Sandro Furnari ist Geschäftsführer der «Äss Bar». Diese Ladenkette verkauft Esswaren, die in Bäckereien übrigbleiben und informiert über die Verschwendungen von Lebensmitteln, auch «Food Waste» genannt. Sandro Furnari sieht sich trotz seinem grossen Engagement als Unternehmer, nicht als Aktivist.



Was in der «Äss Bar» verkauft wird, stammt aus guten Bäckereien. «Das ist auch am nächsten Tag noch richtig lecker», sagt Geschäftsführer Sandro Furnari.

«Frisch von gestern» lautet das Motto der «Äss Bar». Sandro Furnari hat die Ladenkette 2013 mit drei Freunden gegründet. Heute betreibt die «Äss Bar» neun Filialen in der ganzen Schweiz und beschäftigt rund 100 Mitarbeitende. Furnari hat ursprünglich Bauzeichner gelernt und sich zum Bauleiter weitergebildet. Er war Projektmanager beim Bau des Gotthard-Basistunnels, als die «Äss Bar» entstand. Das Projekt wuchs, und er entschied sich 2019, hauptberuflich für die «Äss Bar» zu arbeiten. «Wir haben mit der Idee den richtigen Moment erwischt», blickt der Unternehmer zurück.

#### Qualität von guten Bäckereien

Die «Äss Bar» verkauft hochwertige Produkte, die in Bäckereien nicht verkauft werden konnten. «Wir bieten eine gute Qualität an», betont Furnari. «Die Produkte wurden von Hand gefertigt, nicht industriell.» Am nächsten Tag seien die Produkte noch immer sehr lecker, erklärt Furnari. «Auch wenn vielleicht das Sahnehäubchen auf dem Erdbeertörtli nicht mehr die perfekte Form hat.»

Die Filialen der «Äss Bar» befinden sich an guter Lage. In Zürich sind sie am Stadelhofen und im Niederdorf. Die ganze Gesellschaft sei Kundin bei der «Äss Bar», sagt der Geschäftsführer. «Studentinnen, Geschäftsleute, Touristen, Arbeiterinnen, Menschen mit wenig Geld, Menschen mit viel Geld, einfach alle.» Manche «Äss Bar»-Filialen funktionieren laut Furnari wie eine Dorfbäckerei: «Wir haben eine grosse Stammkundschaft.» Viele Kund\*innen kennen die Verkäufer\*innen beim Namen, weiß er.

#### Ein Drittel wird weggeworfen

Das Thema «Food Waste» ist in den vergangenen Jahren viel bekannter geworden. In der Schweiz wird rund ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen: bei der Produktion, der Verarbeitung im Verkauf und in den Haushalten. Die ETH untersuchte dies in mehreren Studien. Der Bundesrat hat 2022 einen

Aktionsplan gegen Lebensmittel-Verschwendungen verabschiedet. Trotz diesen Bemühungen geht der «Food Waste» in der Schweiz aber kaum zurück. Das beobachtet auch Furnari: «Unsere Partner-Bäckereien haben mindestens gleich viele Produkte übrig wie vor zehn Jahren.»

Über die Jahre hat Furnari gelernt, sich von dieser Entwicklung nicht frustrieren zu lassen. «Ich versuche, mich auf das zu konzentrieren, was ich beeinflussen kann», sagt er. So gibt er zum Beispiel an Schulen Vorträge zur Verschwendungen von Lebensmitteln. Auch in seinem Privatleben als zweifacher Familienvater achtet er auf einen sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln: «Mit unserem Konsum können wir beeinflussen, was produziert wird – und das nicht nur bei Lebensmitteln», sagt er. In unseren Händen liege auch, wie viel «Food Waste» in unseren privaten Haushalten entstehe.

#### Resten verwerten mit neuen Ideen

Obwohl der Überschuss an Nahrungsmitteln nicht weniger wird, beobachtet Furnari eine positive Entwicklung: «Immer mehr Menschen überlegen sich, wie Resten verwertet statt weggeworfen werden können. Es entstehen neue Geschäfts-Ideen – gerade in der innovativen Schweiz.» So gibt es Brauereien, die aus Brot Bier brauen, Bäckereien, die aus altem Zopf Brot-Chips herstellen und Firmen, die überschüssige Erdbeeren zu Sirup verarbeiten.

Auch die «Äss-Bar» ist kreativ bei der Verwertung von Resten. Sie beteiligt sich an der Herstellung von Paniermehl und hat in Zusammenarbeit mit der Schokoladen-Herstellerin «La Flor» eine Delikatesse entwickelt: Geschäftsführer Furnari verkleinert Brot, das auch in der «Äss Bar» nicht verkauft werden konnte. «La Flor» röstet die Brotkrümel und überzieht sie mit Schokolade. Es entstehen «Bread Crumbs Dragées». Diese werden schön verpackt und verkauft. «Es geht nicht um grosse Mengen, sondern darum, ein Zeichen zu setzen», sagt Furnari.

## Vielfältiges Leben im toten Holz

In der kalten Jahreszeit suchen viele Tiere einen geschützten Ort, um zu überwintern. Das Garten-Team und die Hauswarte der SAW errichten in den Siedlungen deshalb Ast- und Laubhaufen, Totholz-Zäune und -Hecken. Darin finden Vögel, Insekten und kleine Säugetiere Schutz vor Kälte, Nässe und Fressfeinden.

Als Baumaterial für die natürlichen Winterquartiere dienen Äste, Laub und Stämme, die es direkt vor Ort gibt. Damit erübrigt sich der Transport von Schnittgut in eine Biogas- oder Kompost-Anlage. Für Totholz-Zäune stellt das Garten-Team Pfähle auf. Dazwischen werden Äste geklemmt oder gewebt, bis ein dichter Zaun entsteht. Ähnlich entsteht die Totholz-Hecke. Sie darf aber noch etwas dicker und wilder sein als der Zaun. Oft wird sie mit den Jahren von anderen Pflanzen überwachsen.

Weniger aufwändig ist die Erstellung von Asthaufen. Sie sind so aufgeschichtet, dass unten im Haufen Hohlräume für Igel & Co. entstehen. Der ideale Ort für einen Asthaufen ist unter einem Baum oder bei einem Gebüsch. So ist er geschützt und wird dennoch etwas von der Sonne gewärmt. Die Asthaufen in den SAW-Gärten sind in der Regel rund 10 Quadratmeter gross und etwa eineinhalb Meter hoch. Viel höher sollten sie nicht sein, damit in den unteren Schichten Hohlräume bestehen bleiben.



### Welche Tiere profitieren vom toten Holz?

- Igel und andere kleine Säugetiere: Sie ziehen sich gerne in Ast- und Laubhaufen zurück, um ihren Winterschlaf zu halten.
- Insekten: Wildbienen, Käfer und Schmetterlingsraupen überwintern oft in Ritzen und Hohlräumen sowie in altem, trockenem Gras.
- Vögel: Kleine Vogelarten nutzen die Hecken als Schlafplatz oder Versteck.
- Amphibien und Reptilien: Eidechsen oder Kröten finden zwischen dem toten Holz Feuchtigkeit und Schutz vor Frost.

### Wettbewerb

Haben Sie einen Asthaufen oder eine andere Natur-Ecke im Garten entdeckt? Schicken Sie uns ein Foto und gewinnen Sie einen von zwei Gutschein im Wert von 50 Franken für das Stadt-Gartencenter «Hauenstein» in Zürich. **Schicken Sie Ihr Foto bis am 31. Januar 2025 an [saw-wohnzeit@zuerich.ch](mailto:saw-wohnzeit@zuerich.ch) oder an WohnZeit, Stiftung Alterswohnungen SAW, Feldstrasse 110, Postfach, 8036 Zürich.**

Der Rechtsweg, eine Barauszahlung oder ein Austausch des Gewinns sind nicht möglich. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Die Wohnungen der SAW befinden sich im Hochhaus der neuen Siedlung LETZI.

## Erstvermietung der neuen Siedlung LETZI

In Zürich Altstetten entsteht die neue Siedlung LETZI. Sie liegt in Zürich-Altstetten und bietet 265 Wohnungen, Gewerberäume und Gemeinschaftsräume. 131 Wohnungen gehören der SAW. Sie baut die Siedlung zusammen mit der Stiftung Familienwohnungen der Stadt Zürich (SFW) und Liegenschaften Stadt Zürich (LSZ). Diese Zusammenarbeit ermöglicht eine lebendige Nachbarschaft über verschiedene Generationen.

Der Bezug ist im Herbst 2025 geplant. Die SAW inseriert ihre Wohnungen im LETZI vom 8. bis 31. Januar 2025 im Tagblatt der Stadt Zürich, im Vermietungs-Newsletter



und auf der Vermietungs-Seite [mieten.wohnanab60.ch](http://mieten.wohnanab60.ch). In dieser Zeit können sich Interessierte auf eine Wohnung bewerben.

Informationen: [letzi.zuerich](http://letzi.zuerich)  
Vermietungs-Seite der SAW:  
[mieten.wohnenab60.ch](http://mieten.wohnenab60.ch)

## Neues Vergabesystem

Die SAW hat ihre Wohnungs-Vermietung umgestellt und schreibt seit Oktober alle Wohnungen öffentlich aus. Neu können sich alle Personen direkt für eine SAW-Wohnung bewerben, wenn sie die Vermietungs-Bestimmungen erfüllen.

Die Wohnungs-Bewerbung erfolgt jetzt über die Vermietungs-Seite

im Internet. Wer dabei Unterstützung wünscht, kann sich an über 30 Anlaufstellen in der Stadt Zürich und eine Hotline wenden.

Unterdessen wurden die ersten Wohnungen nach dem neuen System vermietet. Viele positive Rückmeldungen zum neuen Vergabeprozess zeigen: Die Umstellung ist geglückt.

Vermietungs-Seite der SAW:  
[mieten.wohnenab60.ch](http://mieten.wohnenab60.ch)  
Informationen und Unterstützung:  
Fachstelle Zürich im Alter  
Kreisgebäude 10  
Wipkingerplatz 5  
8037 Zürich  
Ohne Anmeldung: Mo, Di, Mi, Fr:  
8.30–12.00 Uhr und 13.30–16.30 Uhr,  
Do: 13.30–16.30 Uhr

## Flohmarkt im Gemeinschaftsraum

Engagierte Mieter\*innen haben in der SAW-Siedlung Irchel Ende Oktober einen Flohmarkt veranstaltet. Das Angebot war vielfältig: Kleider, Schmuck, Geschirr, Antiquitäten, Bücher, Brettspiele und vieles mehr.

Möchten Sie in Ihrer SAW-Siedlung ebenfalls einen Flohmarkt oder Tauschmarkt durchführen? Die Soziokultur der SAW unterstützt Sie gerne dabei. Melden Sie sich unter [saw-soziokultur@zuerich.ch](mailto:saw-soziokultur@zuerich.ch) oder 044 415 73 33.



Kette, Koffer, Käsehobel: Beim Flohmarkt in der SAW-Siedlung Irchel gab es viel zu entdecken.

# BRANDSCHUTZ-TIPPS



## Hello, good bye!

Im Stiftungsrat der SAW gab es einen Wechsel: René Balmer ist per Ende September 2024 aus dem Stiftungsrat ausgetreten. Seine Nachfolgerin, Iris Koch, ist vom Stadtrat für die restliche Amts-dauer 2022–2026 gewählt worden und hat ihre Tätigkeit für Anfang Oktober aufgenommen. Iris Koch ist Bereichsleiterin und Mitglied der Geschäftsleitung beim Amt für Zusatzleitungen zur AHV/IV der Stadt Zürich. Wir heissen sie herzlich willkommen und freuen

uns auf die weitere Zusammenarbeit. René Balmer danken wir herzlich für seinen engagierten Einsatz für die SAW und wünschen ihm auf dem weiteren Lebensweg alle Gute. In der Spitek SAW verabschieden wir Dominique Loppacher, Amanda Plat, Leandro Esperon dos Santos und Dilara Dündar. Sie waren in der Pflege tätig. Maria Hofstetter verlässt die Spitek SAW als Hauswirtschafterin. Das Garten- und Transport-Team verabschiedet Martin Krieg. Nicole Winter ist neu zum Pflegeteam der Spitek SAW gestossen.

Zudem wurde die befristete Anstellung von Barbara Bojic in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis umgewandelt. Liliana Gonçalves Ferreira und Gabriela Abedat ergänzen neu das Hauswirtschafts-Team der Spitek. In der Wäscherei absolviert Kiran Azmat ein Führungspraktikum und Samira Weber ist als Sachbearbeiterin zum Team Infrastruktur und Unterhalt dazugekommen. Allen Personen, die unsere Organisation verlassen, wünschen wir alles Gute für die private und berufliche Zukunft. Die neuen Mitarbeitenden heissen wir herzlich willkommen.



## Neues lernen an der Volkshochschule

Die Volkshochschule Zürich bietet rund 700 Kurse für Erwachsene an. Die WohnZeit stellt ausgewählte Kurse näher vor. Als Leser\*in erhalten Sie 20 Prozent Rabatt auf zahlreiche Kurse des aktuellen Semesters, ausgenommen Studienreisen und Lehrgänge. Geben Sie bei der Anmeldung den Promocode «WOHNZEIT» an, um von der Vergünstigung zu profitieren.

### Subjektives Altern: Vom gefühlten und vom biologischen Alter

«Ich bin so alt wie ich mich fühle». Dieses Sprichwort findet seine Bestätigung in der Forschung über das subjektive Altern. Die Vortragsreihe «Subjektives Altern» beantwortet Fragen: Was bestimmt das Alter eines Menschen? Welchen Anteil hat die Biologie, welchen die Psyche, welche Rolle spielen unsere

Gewohnheiten? Und welchen Herausforderungen stehen wir als älter werdende Gesellschaft gegenüber?

Weitere Informationen und Anmeldung unter [vhszh.ch](http://vhszh.ch), über den QR-Code oder bei der Volkshochschule Zürich, Bärengasse 22, 8001 Zürich, 044 205 84 84

Abonnieren Sie den Newsletter der Volkshochschule Zürich: [vhszh.ch/newsletter](http://vhszh.ch/newsletter)

Wann: 6-mal am Mittwoch ab 8. Januar bis 12. Februar 2025, 19.30–20.45 Uhr

Ort: Universität Zürich-Zentrum, Rämistr. 71, 8006 Zürich, oder über «Zoom» zuhause an Ihrem Computer.

Kosten: CHF 175.– für alle sechs Vorträge.

Einzelabende: CHF 35.– (abzüglich 20% für Sie)

Kursnummer: 24W-0220-10



# Lasst uns tauschen!

INTERVIEW UND TEXT: LENA LEUENBERGER  
FOTO: CHRISTIAN JAEGGI

Der Verein «Walk-in Closet» organisiert jährlich rund 40 Kleidertausch-Anlässe in der ganzen Schweiz. Eine Geschäftsstelle mit fünf Teilzeit-Mitarbeitenden leitet den Verein und betreut die rund 400 Freiwilligen, die sich dafür engagieren. Jennifer Perez hat «Walk-in Closet» im Jahr 2011 gegründet und präsidiert heute den Vorstand.

Sie haben «Walk-in Closet» während Ihrem Studium gestartet. Wie kam es dazu?

**Jennifer Perez:** Ich habe mit Freundinnen darüber gesprochen, dass viele von uns Kleidungsstücke haben, die wir praktisch nie tragen. Manche hatten sogar Kleider im Schrank, an denen noch das Preisschild hing. Klassische Fehlkäufe. In meinem Studium der «Soziokulturellen Animation», stand ein Praxis-Projekt auf dem Programm. Das hat dann wunderbar zusammengepasst.

Sie hätten die Kleider auch auf den Flohmarkt bringen können.

Flohmarkte habe ich zu der Zeit als verstaubt wahrgenommen. Zudem war mir die Sensibilisierung wichtig. Ich wollte nicht, dass die Leute Sachen verkaufen, nur um mit dem Geld weiter unreflektiert zu konsumieren. Deshalb wird bei «Walk-in Closet» getauscht, nicht verkauft. Und wenn immer möglich gibt es bei unseren Anlässen eine Werkstatt, um Kleider zu flicken. Zudem informieren wir zu Nachhaltigkeit bei Textilien. Dafür arbeiten wir mit der Organisation «Public Eye» zusammen.

Jennifer Perez engagiert sich mit ihrem Verein «Walk-in Closet» für mehr Nachhaltigkeit in der Mode.

An wen richtet sich das «Walk-in Closet»?

Ursprünglich dachten wir, wir machen etwas für junge Menschen. Aber bereits beim ersten Anlass war das Publikum sehr gemischt, generationen-übergreifend. Was mir vom ersten Anlass auch geblieben ist, ist die Rückmeldung einer Besucherin. Sie hat sich durchgefragt, wer den Anlass organisiert hat, und kam dann zu mir. Sie hat sich sehr herzlich bedankt. Es sei das erste Mal, dass sie nicht so ausgestellt sei als jemand, der Sozialhilfe bezieht und darum günstig einkaufen müsse. Das war mega schön und begleitet mich bis heute. Es geht nicht darum, ob jemand unsere Tauschbörse aus finanziellen Gründen braucht oder nicht. Der Anlass soll Spass machen und für alle offen sein.



Weitere Infos:  
[walkincloset.ch](http://walkincloset.ch)



## Neue Ideen für gebrauchte Waren

**Brockenhaus, Flohmarkt, Second-hand-Laden oder Bring- und Hol-Tag:**  
Diese Ideen zum Wiederverwenden sind schon lange bekannt. Wir stellen Ihnen zusätzlich einige neue Projekte vor, die es sich lohnt auszuprobieren:

### Repair Café:

Wer Kleider, Möbel und Elektrogeräte flicken kann, spart Geld und schont die Umwelt. Manchmal fehlen aber das Fachwissen, die richtigen Werkzeuge oder einfach die Motivation. Dann helfen «Repair Cafés». Das sind Treffpunkte, die Sie mit Ihren kaputten Gegenständen aufsuchen können. In der Regel stehen Werkzeuge und Nähmaschinen bereit. Fachpersonen oder geübte Laien geben Tipps zur Reparatur, die Sie dann selbst machen. «Repair Cafés» finden an verschiedenen Orten statt, meist monatlich oder unregelmässig. Zwei «Repair Cafés» in Zürich sind jede Woche geöffnet:

### Offene Werkstatt Zürich

Neue Hard 12, 8005 Zürich  
Montags, 17–21 Uhr

### Reparuria Oerlikon

Jungstrasse 17, 8050 Zürich  
Mittwochs, 14–18 Uhr

Weitere «Repair Cafés»:

[repair-cafe.ch](http://repair-cafe.ch)

### Teilen:

Bohrmaschinen bohren im Durchschnitt nur zwölf Minuten. Dann werden sie entsorgt. Dieses Beispiel zeigt, dass es bei gewissen Geräten sehr sinnvoll ist, sie zu teilen. Vielleicht können Sie mit Ihren Nachbarn Werkzeuge, Kuchenformen, die Nähmaschine oder den Raclette-Ofen teilen. Im Internet machen Webseiten und Apps das Teilen einfach:

[sharely.ch](http://sharely.ch)

[zueriteilt.ch](http://zueriteilt.ch)

### Tauschplatz beim Cargo-Tram:

In der Stadt Zürich sind das Cargo-Tram und der mobile Recycling-Hof unterwegs. Sperrgut, Elektrogeräte und Metall werden dort zum Beispiel angenommen. Für gut erhaltene und funktionstüchtige Gegenstände gibt es zusätzlich den mobilen Tauschplatz. Dort können Sie kostenlos Sachen abgeben und für den Privatgebrauch mitnehmen.

[stadt-zuerich.ch/mobiler-recyclinghof](http://stadt-zuerich.ch/mobiler-recyclinghof)  
[stadt-zuerich.ch/entsorgungstram](http://stadt-zuerich.ch/entsorgungstram)

### Offener Kleiderschrank:

Beim «offenen Kleiderschrank» in Leimbach können Sie gut erhaltene Kleider für einen symbolischen Preis von einem Franken pro Stück kaufen. Der «offene Kleiderschrank» ist mittwochs von 14 bis 17 Uhr geöffnet (ausser in den Schulferien). Er befindet sich im Kirchenzentrum an der Wegackerstrasse 42 in Zürich Leimbach.

### Madame Frigo:

Freiwillige bewirtschaften im Projekt «Madame Frigo» öffentliche Kühlchränke. Wer Lebensmittel übrig hat, kann sie in diese Kühlchränke stellen, wo sie gratis mitgenommen werden dürfen. In den Kühlchränken gibt es Gemüse, Obst, Brot und verschlossene, noch haltbare Produkte. In Zürich stehen über 20 dieser Kühlchränke, zum Beispiel an diesen Standorten:

Hirschengraben 86, Werdmühleplatz, Kalkbreitestrasse 2, Kanonengasse 16, Sihlquai 131, Hardturmstrasse 261, Freiestrasse 136, Hönggerstrasse 76, Maneggplatz 48, Friesenbergplatz 11 und Zehntenhausstrasse 8 sowie bei den GZ Riesbach, Wollishofen, Bachwiesen, Höngg Rütihof und Oerlikon.

### Zu gut für den Müll:

Bei Ladenschluss bleiben in vielen Supermärkten und Restaurants Esswaren übrig, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können. Über die Smartphone-App «Too good to go» verkaufen die Geschäfte ihre Resten deshalb günstig kurz vor Ladenschluss. In der Regel reserviert der Kunde einige Stunden oder Tage vorher ein Überraschungspaket und sieht erst beim Abholen, welche Lebensmittel er wirklich erhält.

Informationen: [toogoodtogo.com](http://toogoodtogo.com)  
oder direkt als App «Too good to go» auf dem Smartphone.



März

20

## «Äss-Bar» – Gemeinsam gegen «Food Waste»

Erfahren Sie mehr über «Food Waste» und dessen Auswirkungen. Sie erhalten konkrete Ideen, wie Sie selbst sorgfältig mit Lebensmitteln umgehen können und weniger «Food Waste» produzieren.

**Wo:** Siedlung Helen Keller, Gemeinschaftsraum

**Wann:** 20. März 2025, 14 Uhr

**Referent:** Sandro Furnari, Co-Gründer und Geschäftsführer

Alle Veranstaltungen der  
SAW finden Sie in der SAW-Agenda  
oder auf unserer Website:



[www.wohnenab60.ch](http://www.wohnenab60.ch)

Die WohnZeit erscheint dreimal jährlich.

Nächste Ausgabe: April 2025

#### Herausgeberin

Stiftung Alterswohnungen  
der Stadt Zürich  
Feldstrasse 110  
Postfach  
8036 Zürich

044 415 73 33  
[wohnenab60@zuerich.ch](mailto:wohnenab60@zuerich.ch)  
[www.wohnenab60.ch](http://www.wohnenab60.ch)

#### Auflage

3'800 Exemplare,  
gedruckt auf BalancePure,  
100 % Altpapier

#### Druck

Druckerei Printoset, Zürich

#### Korrektorat

Regula Walser  
([regulawalser.ch](http://regulawalser.ch))

#### Redaktion

Lena Leuenberger  
Kommunikation & Marketing

#### Redaktionskommission

Andrea Martin-Fischer  
Direktorin

Petra Baumberger

Lena Leuenberger

Kommunikation & Marketing

#### Fotografien in dieser Ausgabe

Sara Keller ([sarakeller.ch](http://sarakeller.ch)),  
Christian Jaeggi, Christine Zeiter,  
Serge Rougemont,  
MIYO Visualisierungen

#### Gestaltung

Eidenbenz / Zürcher AG ([e-z.ch](http://e-z.ch))

Eidenbenz / Zürcher

#### Titelbild

Sandro Furnari ist Geschäftsführer der «Äss Bar». Die Ladenkette verkauft Backwaren und Fertigmenüs vom Vortag. Furnaris Büro liegt in den Räumen einer alten Bäckerei-Conditorei in Zürich Binz.



Stiftung Alterswohnungen  
der Stadt Zürich **SAW**

Sie haben  
die kostenlose WohnZeit  
noch nicht abonniert?  
Melden Sie sich bei uns!  
[saw-wohnzeit@zuerich.ch](mailto:saw-wohnzeit@zuerich.ch)  
044 415 73 77