

EXPERTENRAT

LETA FILLI



Wenn es darum geht, Essensreste korrekt zu entsorgen, haben viele ein Problem. Was darf auf den Kompost, was muss in den Abfallsack? Und darf man Reste auch das WC runterspülen? Die Antworten kennt Leta Filli (45), Mediensprecherin bei ERZ Entsorgung + Recycling Zürich.

Öl nicht in den Ausguss schütten

Grundsätzlich gehören gekochte Essensreste in den Abfallsack. Ungekochte und biologisch abbaubare Nahrungsmittel, die übrig geblieben sind, können auch – sofern vorhanden – auf dem Kompost entsorgt werden. Das Gleiche gilt für Kaffeesatz, Eierschalen oder lose Teeblätter. Keinesfalls jedoch darf man Essensreste im WC runterspülen. Sie können sonst an den Leitungen und Röhren hängen bleiben und diese gegebenenfalls sogar verstopfen. Und wer will schon riskieren, dass einem plötzlich eine übelriechende Brühe das Badezimmer überschwemmt? Abgesehen davon wird so das Abwasser unnötig belastet und kann Ungeziefer wie Kakerlaken und Ratten ins nähere Umfeld des Hauses oder der Wohnung locken. Bei dieser Gelegenheit muss ich allerdings mit einer Legende aufräumen: Ratten gelangen nicht über den Lavabo-Siphon in die Wohnung. Das ist Unsinn.

Nun gibt es beim Entsorgen der Reste im Abfallkübel manchmal starke Geruchsemissionen in der Wohnung. Um diese zu verhindern, kann man die Reste entweder vorher in Säcke oder Verpackungen von Kleineinkäufen geben und das Ganze dann zuknoten. Oder man verwendet kleinere Züri-Säcke, damit der Sack schneller voll ist und entsorgt werden kann.

Altes Speiseöl sammelt man am besten in einer PET-Flasche und entsorgt es in einem Öl-Container in einer Werkstoff-sammelstelle. Aber bitte nicht in den Ausguss schütten! Speiseöl kann kallen, also sich verfestigen, und dann ebenfalls die Abflüsse verstopfen. Kleine Ölreste im Kochgeschirr nimmt man mit Haushaltspapier auf und wirft das Ganze anschliessend in den Abfallsack. Ganz nebenbei spart man so übrigens Abwaschmittel und schont die Umwelt. **SB**

VON GINGER HEBEL

Die pflaumenfarbenen Wände sind mit Bildern geschmückt. Conny Pfister malt gerne mit Acryl auf Leinwand und verwendet für ihre Bilder Gips und andere Materialien. «Oberflächen haben mich schon immer fasziniert.» Die gelernte Keramikerin besitzt ein Atelier in Schaffhausen, wo sie malt und antike Möbelstücke



Lüster aus Antwerpen, Bilder, Tische, Hotelgeschirr.



Massive Lampe aus einer Amphore.

bearbeitet und im Shabby Chic patiniert. Im Oberdorf hat sie kürzlich ihr Einrichtungsgeschäft Contra-Punkt eröffnet. Zusammen mit ihren fünf Angestellten verkauft sie Lampen, Spiegel, Tische und Sessel. Die meisten Möbel findet Pfister auf Flohmärkten in der Provence. Accessoires wie pompöse Lüster bringt sie von Antwerpen nach Zürich.

Ein weiss lasierter Esstisch bildet den Mittelpunkt des Geschäftes. Daneben stehen ein schweres Eichenmöbel aus Herzogenbuchsee mit poröser Oberfläche und ein schwarzes Chesterfield-Sofa. «Ich streife durch die Gegend und halte Ausschau nach speziellen Möbeln, die ich danach in meinem Atelier auffrische.»

Im Ladenlokal ausgestellt sind auch Kerzenständer, Säulen und Sideboards in Naturmaterialien wie Sandstein und Marmor oder wuchtige Lampenfüsse aus Amphoren oder Gartenzäunen. «Ich habe den Gartenzaun auf einem Flohmarkt in Frankreich gesehen und ihn von einem Schlosser zu einem Lampen-fuss verarbeiten lassen.»



Conny Pfister verkauft bei Contra-Punkt Trouvailles und Eigenkreationen wie eine Lampe aus einem Gartenzaun. Bilder: GH

Auch altes Silberbesteck aus Hottelaufösungen gehört zum Sortiment. «Die Mischung machts. Antike Möbel und Accessoires passen hervorragend zu modernen», sagt Pfister. Weil Gegensätze auch in den eigenen vier Wänden spannend sind und auf den Betrachter anziehend wirken, heisst auch ihr Geschäft Contra-Punkt.

@ www.contra-punkt.ch

Heilsarmee öffnet Türen

Was die Heilsarmee alles macht, erfahren Interessierte am Samstag von 10 bis 16 Uhr. Im Wohnheim für Frauen und Männer an der Molkenstrasse 6 findet eine Hausführung statt. Der Gemeindetreff Open Heart an der Luisenstrasse 23 sagt, warum es ein offenes Herz braucht und das Diakoniezentrum an der Saatlenstrasse 256 informiert über seine Aktivitäten.

Fonduezelt im Fischers Fritz

Ab dem 1. Oktober und bis zum 23. Dezember gibts an der Seestrasse 559 feinstes Käsefondue im Zelt von Maitre Fromager Rolf Beeler. Zur Auswahl stehen Fondue Selection Beeler, Züriseefondue vom Züriseehäuser, Alpenkäsefondue serviert mit Zugergürkli, Zwiebeln und Tomaten und Raclette.

info@fischers-fritz.ch



Käsefondue schlemmen am Zürisee. Bild: PD