

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:

Granita

für 4 Personen

- 1,5l Volg Grapefruit Mineral
- 40g Puderzucker
- 1 Limette
- 1 Melissen-Zweig

Zubereitung

Grapefruit und Puderzucker vermischen, die Hälfte der Limette in Scheiben schneiden, die andere Hälfte auspressen. Saft zur Grapefruit-Zuckerlösung geben. In ein flaches Gefäss füllen, 4 Std. in den Tiefkühler stellen. Alle 30 Min. mit einem Spachtel aufkratzen, damit nicht zu grosse Kristalle entstehen. 4 Dessert-Gläser im Tiefkühler vorkühlen. Granita nochmals aufkratzen, auf die Gläser verteilen. Mit Limettenscheiben und Melissenblättern garnieren, sofort servieren.

Zubereitung: ca. 15 Min. + 4 Std. tiefkühlen

frisch und
fründlich **Volg**

www.volg.ch

Fette Winterernte in der Höhe

Seit 25 Jahren läuft die **Pionieranlage** auf der Birg. Wegen der Lage auf 2700 Metern über Meer mit kalter, klarer Luft, dem richtigen Einfallswinkel und der Reflexion ist die Produktion während der Wintermonate überdurchschnittlich hoch. von Patrick Schmed



Zwei Generationen von Solaranlagen auf der Birg – rechts die 25-jährige Anlage, links ein 20 Jahre jüngeres Nachfolgeprojekt von privaten Initianten.

Vor 25 Jahren installierte der Verein zur Förderung erneuerbarer Energien eine Solaranlage auf der Birg. Die erste netzgekoppelte Anlage auf einer Höhe von 2700 Metern über Meer funktioniert noch heute, ersetzt wurde ausschliesslich der Wechselrichter. Das visionäre Pilotprojekt erlaubte der Fachhochschule Burgdorf, über 24 Jahre ein Monitoring durchzuführen – mit beeindruckenden Resultaten. Vorgestellt wurden sie an einem gemeinsamen Infoanlass, bei dem verschiedene Partner mitwirkten.

Ertrag wie im südspanischen Sommer

Weniger Nebel, saubere Luft, Reflexion, Kälte und die senkrechte Montage an der Südfassade – diese Faktoren machen die 25-jährige Photovoltaik-Anlage zum Erfolgsmodell. Im Winter werden etwa gleich viele Kilowatt produziert wie auf der gleichen Fläche in Südspanien im Sommer. Das Beispiel zeigt, dass auch im Winter genügend Solarenergie produziert werden kann.

Wegweisend für die Energiewende

Insbesondere die Reflexion durch Schnee und Eis steigert den Ertrag. Dazu kommt, dass Solarzellen bei Kälte einen besseren Wirkungsgrad haben. Allerdings muss dafür gesorgt werden, dass die Paneelen nicht zufrieren oder von Schnee verdeckt werden, was an der Südfassade der Station Birg kaum vorkommt. Mit pfiffigen Ideen sollen auch anders gelagerte Anlagen schneefrei bleiben. Und damit auch im Winter einen möglichst grossen Teil des Stromverbrauchs decken.

Nr. 141795, online seit: 29. Februar – 07.00 Uhr

→ Lesen Sie auf Seite 16 weiter.

Genossenschaft Solar BeO Ost

Oelestrasse 21
3800 Matten bei Interlaken
info@solar-beo-ost.ch
www.solar-beo-ost.ch

Verein zur Förderung erneuerbarer Energien

3800 Interlaken

Nachgefragt



bei Branka Fluri von der Genossenschaft Solar BeO Ost und Roland Burn vom Verein zur Förderung erneuerbarer Energien

Wieso haben Sie gemeinsam den Informationsanlass vom 20. Februar auf der Birg organisiert?

Branka Fluri: Die Herausforderungen der Energieversorgung geht uns alle an. Die Bevölkerung braucht Informationen, um mit intelligenter Nutzung einen effizienten Beitrag leisten zu können und das Klima zu schonen. Aus diesem Grund setzt sich die Genossenschaft Solar BeO Ost für Energieberatung und Aufklärung ein.

Roland Burn: Ich glaube, dass die technischen Voraussetzungen für die Energiewende vorhanden sind. Den Rest müssen wir «im Kopf» machen. Damit dies gelingt, müssen alle in die gleiche Richtung zielen, so wie beim Infoanlass auf der Birg.

Gibt es Anreize für eine intelligente Nutzung?

Roland Burn: Während der letzten Jahrzehnte wurden die

Boiler von den Elektrizitätswerken sukzessive so eingestellt, dass sie Nachtstrom verbrauchen. Mit intelligenten Steuerungen muss dies mit allen möglichen Energieverbrauchern möglich sein, ohne dass der Komfort beeinträchtigt wird. Es braucht weitere Lenkungsmaßnahmen ähnlicher Art. **Branka Fluri:** Und vielleicht auch eine andere Tarifpolitik – mit Mehrkosten in den Tageszeiten, wo der Strom knapp ist.

Wo liegen die grössten Herausforderungen für die Besitzer von Solaranlagen?

Roland Burn: Das «Hüst und Hott» gibt den Unternehmen und Kunden zu wenig Planungssicherheit. Die technischen Möglichkeiten entwickeln sich sehr rasch und die Gesetzgebung hinkt hinten nach.

Dennoch gibt es diverse neue Initiativen im Zusammenhang mit erneuerbaren Energien.

Branka Fluri: Ja, vor allem von jungen Ingenieuren oder Einzelpersonen. Die braucht es. Gemeinsame Anlagen wie die auf der Birg oder unsere Anlage auf dem Chabismooschulhaus in Matten sind allerdings effizienter. Darum suchen wir aktuell ein Dach auf einem Gebäude mit grösserem Strombedarf während des Tages. Die neue grössere Anlage soll im Haslital entstehen.

Welche Zukunftspläne hat Ihr Verein, Herr Burn?

Roland Burn: Wir wollen die vorhandenen Anlagen weiter betreiben, wozu auch die Beteiligung an einem kleinen Wasserkraftwerk auf der Axalp gehört. Damit geben wir im Kleinen Antworten auf offene Energiefragen. Daneben beschäftigen wir uns auch mit Fragen der Ästhetik, wie am Beispiel der Solaranlage in der Kirchgasse in Interlaken gezeigt. Und natürlich mit der Information der Bevölkerung. In diese investieren wir auch künftig und zusammen mit der Genossenschaft Solar BeO Ost viel Energie.

Foto: Patrick Schmeid



Foto: Eingesandt

Christoph Egger, Direktor der Schilthornbahn, Christine Sieber, Besitzerin der neueren Anlage auf Birg, Roland Burn, Co-Präsident des Vereins zur Förderung alternativer Energien, Branka Fluri, Präsidentin der Genossenschaft Solar BeO Ost und Urs Muntwyler, Professor der Ingenieurwissenschaften an der Berner Fachhochschule in Burgdorf (vlnr) beim Infoanlass auf der Birg.



JEAN-ALEXANDRE LEY
Verkaufsberater Wein,
Rugen Wy-Chäller Interlaken

**Abadía Retuerta
Selección Especial 2011**

Als in den frühen 90er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts unter der Aufsicht von Pascal Delbeck die ersten Parzellen mit Reben bestockt wurden, hatten die Pioniere eine klare Vision: Abadía Retuerta soll eines der renommiertesten Weingüter Spaniens werden. Kein Aufwand wurde gescheut und alles Menschenmögliche unternommen, um dieses Ziel zu erreichen. Die besten Fachleute wurden rekrutiert. Dazu ist Ángel Anocibar, der Oenologe, zu zählen, der bereits 1996 den ersten Jahrgang im neu erstellten Keller vinifiziert hat und seitdem Abadía Retuerta treu geblieben ist.

Über die Jahrzehnte vertiefte er sein Wissen über das Terroir, die Rebsorten und das Mikroklima, das zu den kühlssten ganz Spaniens zählt. Pascal Delbeck entwarf den wegweisenden Gärkeller, der ohne Pumpen auskommt, und patentierte ein neuartiges System, das er für den Weinausbau in den Barriques entwickelte. In der Zwischenzeit sind die Rebstöcke 20-jährig, das Know-how gefestigt, und über die Jahre sind Erkenntnisse und Erfahrungen in die Entscheidungen eingeflossen. Von der ehemaligen Vision ist man über all die Jahre nicht abgewichen. Das anvisierte Ziel wurde nie aus den Augen verloren, sondern konsequent verfolgt. Schrittweise, Jahr für Jahr, ist man ihm immer ein Stück näher gekommen.

Mit dem ausserordentlichen Jahrgang 2001 wurde die internationale Presse zum ersten Mal auf das aufstrebende Weingut aus dem Ribera del Duero aufmerksam. Darauf folgten ausgezeichnete Notierungen für die Jahrgänge 2005, 2006 und 2009. Mit dem aktuellen Jahrgang 2011 konnte die Selección Especial dieses Jahr ihre vorläufig beste Platzierung verzeichnen: Platz 15 der Top 100 der amerikanischen Fachzeitschrift Wine Spectator, die der einzigen roten Cuvée von Abadía Retuerta sensationelle 94 Punkte verlieh. In Anbetracht der moderaten Preisstellung weist die Selección Especial 2011 ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis auf.

Nr. 141941, online seit: 23. Februar – 10.30 Uhr