

# Gesucht: Die „grünste“ WG der ganzen Stadt

Die Uni ruft zum Wettbewerb, welche Wohngemeinschaft am nachhaltigsten lebt. Mit Internet-Suchanfragen pflanzen die Studierenden dabei Bäume.

ANGELIKA WIENERROITHER

**SALZBURG-STADT.** Zehn Wochen, zehn Aufgaben. Bei der WG-Challenge der Uni Salzburg messen sich Studierende darin, wer am wenigsten Ressourcen verbraucht. Mit dabei sind Nina Zimmermann, Maïke Engel und Franziska Fowles, die WG von Verena Zehentner hat sich auch angemeldet. „Bisher war immer eine Schwelle da, uns über Nachhaltigkeit zu informieren – es ist belastend, wenn man merkt, wie viel man falsch macht“, sagt Zehentner. Durch den Wettbewerb widme sie sich einem Thema für eine Woche. Das sei überschaubar, sagt Engel. „Natürlich ist es der Welt egal, ob ich fünf Minuten weniger dusche. Aber je mehr ich darüber nachdenke, desto weniger kann ich die Augen verschließen. Irgendjemand muss ja anfangen.“

Der Wettbewerb ist in zehn Stufen aufgeteilt. Energieverbrauch zum Beispiel, ökologi-

**ZUKUNFT**  
gestalten

schers Kleiderkauf oder fairer Handel. Die Studierenden trafen etwa eine Bäuerin aus Honduras, sagt Koordinatorin Isabelle Uhl-Hädicke: „Sie hat erzählt, welchen Unterschied Fair-Trade-Produkte für die Bauern machen.“ Selbst im Internet suchen könne die Welt grüner gestalten. Die Suchmaschine Ecosia pflanze Bäume für Suchanfragen – bisher 43 Millionen Setzlinge weltweit.

Das Einkaufen habe sich für sie verändert, sagt Zehentner. „Ich achte mehr auf Gütesiegel – und plane meine Mahlzeiten besser.“ Dadurch müsse sie weniger Lebensmittel wegwerfen. Die WG



Verena Zehentner, Nina Zimmermann, Maïke Engel und Franziska Fowles nehmen an der WG-Challenge teil.

BILD: SN/WIENERROITHER

von Engel kauft öfter regionale Lebensmittel. Sie haben auch ihren Boiler im kleinen Bad abgestellt. Zum Händewaschen brauchen sie kein heißes Wasser. Beim Kochen geben sie Deckel auf die Töpfe, Wasser wärmen sie mit dem Wasserkocher. „Das spart Strom“, sagt Engel.

Elf WG machen beim Wettbewerb mit, den die Uni mit der Klima- und Energiepartnerschaft Salzburg 2050 ausrief. Die Gewinner werden am 16. Jänner um 18 Uhr vom Publikum in der Edmundsburg gekürt; sie reisen dann mit Interrail durch Europa.

Am lustigsten bisher war die Kleidertauschparty, sagt Zimmermann. Von dort hat sie ihre Lieblingsjeans. Dennoch bedeute die Challenge auch Einschränkungen. Engel kann ihr Zwiebelschmalz nicht mehr kaufen – denn da ist Palmöl drin. „Für Palmöl wird Regenwald abgeholzt, Tiere sterben und die Arbeitsbedingungen sind katastrophal.“ Freilich sei Verzicht kurzfristig nicht schön, sagt Zimmermann. „Aber langfristig fühle ich mich besser – weil ich für die Umwelt tue, was mir möglich ist.“

**#MAHLZEIT  
SALZBURG**

## Sushi und Suppe statt Pizza und Pasta

Das Ristorante La Spada im Nonntal schloss vor Kurzem nahezu unbemerkt die Tore. Wo bisher Antipasti, Meeresfrüchte und Pizze serviert wurden, stehen jetzt japanische Spezialitäten auf der Karte. Im **Na Ni Wa** werden neben Sushi und Ramen (japanische Nudelsuppen) auch Vorspeisen wie gefüllte Teig-



BILD: SNEINBOCK

taschen oder gebackene Hühnerstücke serviert. Es bleibt abzuwarten, ob dort, wo vor etlichen Jahren das Chinarestaurant Singapur beheimatet war, die asiatische Küche wieder Fuß fassen kann.

**Wo:** Na Ni Wa, Hofhaymer Allee 17, 5020 Salzburg

## Neustart im Maneki Neko in der Kaigasse

Alles auf Anfang stellt Gastronom Yao Yao Hu in seinem knallroten asiatischen Lokal **Maneki Neko** am 1. Dezember. Künftig soll es neben traditioneller, asiatischer Straßenküche auf der Karte auch ein Baukastensystem mit verschiedenen Zutaten und handgezogenen Nudeln geben, die Hu speziell für das Maneki Neko kreiert hat.

**Wo:** Maneki Neko, Kaigasse 34, 5020 Salzburg

**Wissen Sie** auch ein neues Lokal in Ihrer Nähe oder haben einen Geheimitipp für uns? Schreiben Sie uns!

MICHAEL.EINBOECK@SN.AT