

BRENNSTOFFZELLE UND ERNÄHRUNG

DGS-Sektion Niederbayern

Auch dieses Jahr veranstaltete die DGS Sektion Niederbayern im Rahmen ihrer Wintervortragsreihe Online-Vorträge.

Brennstoffzelle für den Hausgebrauch – Picea

Der erste Vortrag im Februar hatte den Titel: Brennstoffzelle für den Hausgebrauch – Picea. Dabei stellte Gerd Bajog Wasserstoff als den Speicher der Zukunft vor und ging speziell auf „Picea“, einen Ganzjahres-Stromspeicher für den Haushaltsstrombedarf, ein.

Das System könne, so der Referent, genau auf den individuellen Bedarf abgestimmt werden, so dass man den Haushalt völlig autark und unabhängig durch die 365 Tage des Jahres brächte. Es käme lediglich darauf an, wie viel Photovoltaik-Strom zur Verfügung stünde und was man bereit sei, zu speichern. Der Schwerpunkt läge dabei bei einer autarken Energiegewinnung und der Eigennutzung sowie in der Unabhängigkeit vom Netz. Dazu gelte es, Wasserstoff zu erzeugen und wieder zu verbrauchen. Der Wasserstoff komme etwa dann zum Nutzen, wenn in den Wintermonaten Schnee auf den Modulen liegt oder das Tageslicht zur kompletten Batterieladung nicht ausreicht, um den Haushaltsbedarf zu versorgen und die Batterien über Brennstoffzellen zu laden.

In der Brennstoffzelle findet im Übrigen eine Umkehrfunktion statt, was bedeutet, dass der Wasserstoff sich mit Sauerstoff aus der Atmosphäre verbindet. Der erzeugte Gleichstrom wird in einer Batterie gespeichert und später mit Hilfe des Wechselrichters im Haus in Wechselstrom transferiert. Dieses autarke Energie-System, so Bajog, garantiere eine absolute Unabhängigkeit. Vor allem an Sommertagen, an denen viel Energie gewonnen und wenig benötigt werde, werde diese für den späteren Bedarf gespeichert. Die Sicherheitsvorkehrungen für die Speicherung im Haus, die einzuplanen sind, seien problemlos umsetzbar. Das Modell sei völlig ungefährlich und absolut CO₂-frei. Es entstehen keine Schadstoffe, benötigt

werde lediglich Leitungswasser und „was raus kommt ist auch wieder Wasser.“

Mittlerweile lasse sich eine derartige Anlage auch preislich günstig realisieren, vor allem deshalb, weil die vorhandene Heizung mit integriert werden könne. Gerd Bajog favorisiert dabei den Weg des Zusammenschlusses mit den Nachbarn in der Siedlung.

Was hat unsere Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

Mit dem Vortrag „Was hat unsere Ernährung mit Klimaschutz zu tun?“ ging die Wintervortragsreihe der Energie-AG im März zu Ende, auch hier war die DGS Sektion Niederbayern der Veranstalter.

Bei diesem Online-Vortrag beschäftigten sich Dr. Michael Rittershofer und Bea Rieger mit der „energiereduzierten Kost“ und dem Blick darauf, wie man den „Klimagürtel enger schnallt.“ Dabei wurde auch deutlich, dass manches beim genaueren Hinschauen anders zu bewerten ist, als man auf den ersten Blick meinen möchte. Es gibt nicht immer die ganz einfache Lösung. Die beiden Referenten sprachen in Vertretung des Tagwerk-Fördervereins und der Tagwerk-Genossenschaft in Dorfen. Tagwerk und ihre Mitgliedsbetriebe erzeugen und vermarkten Bio-Lebensmittel.

Sie blickten dabei auf vier Bereiche. Unter anderem auf den Konsum tierischer Lebensmittel. Die Tierhaltung sei in der Landwirtschaft der klimarelevanteste Bereich. Vor allem kam die Kuh mit dem Ausstoß von Methan-Gas stark in die Kritik als Klimakiller. Jedoch stelle nicht das Methan das Hauptproblem dar, vielmehr ist das die Produktion der Futtermittel, die über die Hälfte der abgegebenen Treibhausgase ausmache.

Wer regional und saisonal koche, befinde sich deshalb auf einem guten Weg. So verursache der Konsum von einem Kilo Tomaten aus den Kanaren 7.200 Gramm CO₂. In der Saison vor Ort und aus ökologischer Produktion erworben, reduzieren sich die Emissionen auf gerade mal 35 Gramm. Übrigens sei zu beachten, dass die Überschreitung des Mindesthalt-



Dr. Michael Rittershofer

barkeitsdatums eben nicht gleichzusetzen sei mit verdorbenen Lebensmitteln. Dieser Mythos wurde genauer unter die Lupe genommen. Auch wenn es natürlich Ausnahmen, etwa bei Hackfleisch oder Fisch gebe, lassen sich die allermeisten Lebensmittel auch nach besagtem Stichtag noch bedenkenlos essen. Je mehr Lebensmittel verschwendet werden, um so mehr Energie müsse man aufwenden, um neue zu produzieren. Das gelte es, zu ändern und hier könne jeder seinen persönlichen Beitrag leisten. Auch ohne große Umstellungen oder Mühen. Deshalb sollte man auch immer wieder daran arbeiten, Lebensmittel zu verwenden statt sie zu verschwenden.

Apropos Recyceln: Hier hat gerade Plastik ein negatives Image. Jedoch sei jede Verpackung rohstoffbasiert, auch Glas, das um so schlechter abschneide, je weiter es zum Recyceln transportiert werde.

ZUR AUTORIN:

► *Monika Bergbauer*