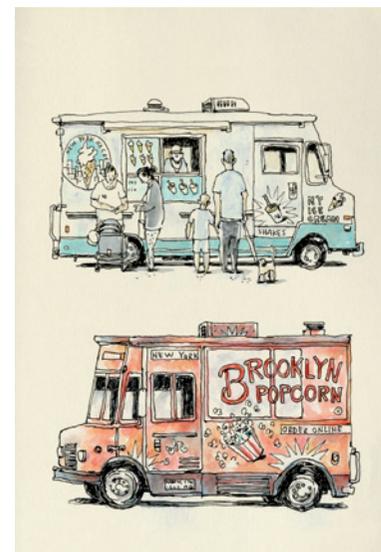
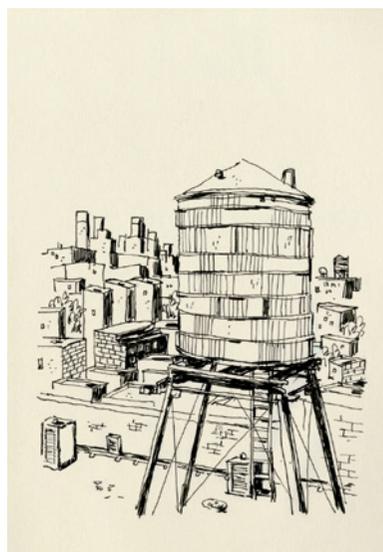
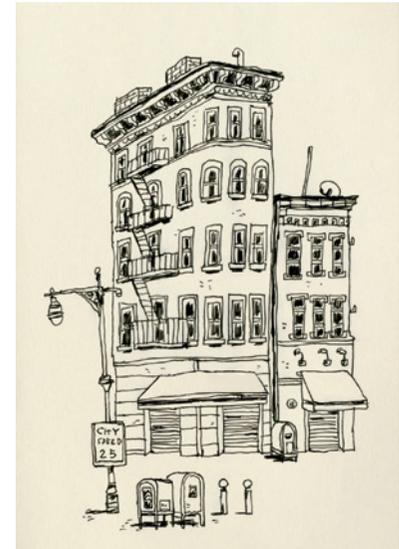
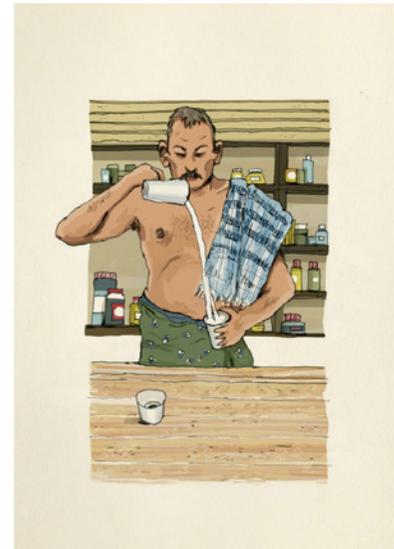
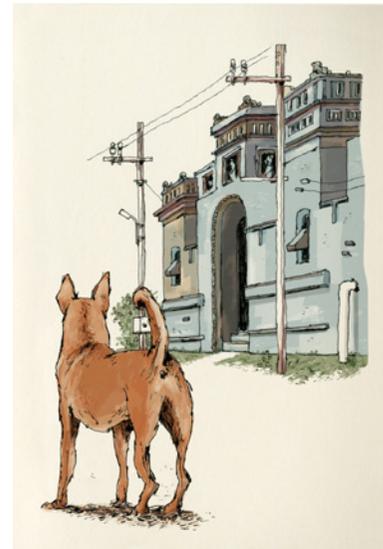
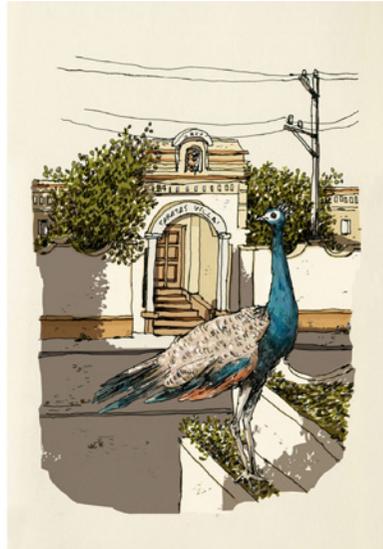


**portfolio 2020**



graphic novel hat man erst angefangen zu reden kann alles mögliche dabei herauskommen **edition moderne** 2018







**3 HABEN SIE EINEN GRÜNEN DAUMEN?**

- Ich liebe die Arbeit im Grünen und bin Mitglied in einem Gemeinschaftsgarten. → 0
- Ja, sehr! Mein Garten/Balkon ist immer sehr ordentlich und einheitlich. Das schaffe ich mit Pestiziden und Kunstdünger. → 8
- Mein Garten soll leben und Abwechslung bieten, ich pflege mein Pflanzen nach Bio-Richtlinien. → 1
- Nein, Gärtnern sagt mir gar nichts. Ich kaufe mein Gemüse und meine Früchte im Laden. → 4
- Anstatt selbst anzubauen kaufe ich Bio-Produkte. → 1

**4 WIE GUT SIND SIE ALS HEIMWERKER?**

- Ärmel hoch und los: Ich ersetze sogar meine Toilettenschüssel selbst und habe für alle Fälle die passende Ausrüstung. → 6
- Was sich mit Schraubenzieher und Hammer erledigen lässt, mache ich selbst. Schwierige Arbeiten erledigt der Profi. → 4
- Ich hab zwei linke Hände und ruf bei jedem Problem den Servicemann. → 8

**5 WOHNUNGSDEKORATIONEN UND GESCHENKE: ZU WELCHEM TYP GEHÖREN SIE?**

- Deko-Artikel und Geschenke kaufe ich immer neu. → 4
- Ich liebe Upcycling! Aus gebrauchten, ausgedienten Gegenständen kreiere ich neue stylische oder praktische Geschenke und Dekorationen. → 2
- Mein Näh- und Bastel-Atelier zu Hause ist gut gefällt mit Materialien aus Bastelläden. Damit arbeite ich gern. → 3

**6 ENGANGIEREN SIE SICH FÜR DIE GESELLSCHAFT?**

- Ich engagiere mich für bedürftige Menschen im Verein oder in der Nachbarschaft. → 5
- Ich spende für wohltätige Zwecke. → 9
- Für ein gesellschaftliches Engagement fehlen mir Zeit und Interesse. → 27
- Ich habe bewusst einen Beruf gewählt, in dem ich etwas für die Allgemeinheit tun kann. → 1

**7 SIND SIE POLITISCH AKTIV?**

- Ich interessiere mich nicht besonders für Politik, unterstütze aber gelegentlich ökologische Belange. → 12
- Ich bin Mitglied in einer Partei, die sich für Klima- und Umweltschutz stark macht oder bin dafür aktiv in Gemeinde oder Kanton. → 2
- Ich wähle grüne Politiker und Politikerinnen und unterstütze umweltfreundliche Initiativen und Petitionen. → 6
- Ökologie und Klimaschutz interessieren mich nicht. → 30

**AUSWERTUNG**

- bis 40 Punkte → Sie sind der Hammer! Mit ihrem vielseitigen Engagement entlasten sie die Umwelt.
- 41 bis 70 Punkte → Zur Bestwertung fehlt nicht viel. Schlagen sie einen Nagel für die Umwelt ein und packen Sie mit an. Vielleicht haben Sie es noch nicht bemerkt, aber die Ressourcen unserer Erde sind nicht endlos. Ziehen Sie die Arbeitshosen an, jetzt!
- mehr als 71 Punkte →



**BESSER LEBEN**

Wer hat sich nicht schon über Geräte geärgert, die noch fast neu sind, aber nicht mehr richtig funktionieren? Ab damit ins Repair Cafés! Diese **Veranstaltungen** finden weltweit statt, auch in der Schweiz. Zusammen mit einem Profi kann man defekte Dinge von zu Hause **kostenlos reparieren**, nur für die Ersatzteile bezahlt man.

Wer selber Hand anlegt, bekommt ein besseres Gespür für Qualität und spart Geld. Gleichzeitig reduziert man den Ressourcenverschleiss und die wachsenden Abfallberge. Übrigens: am Samstag 27. Oktober ist **Schweizer Reparaturtag**. Im letzten Jahr wurden dabei fast 1500 Gegenstände geflickt.

**WEITERE TIPPS**

- Verleihen Sie selten gebrauchte Gegenstände an Nachbarn und Bekannte und präsentieren Sie Ihr Angebot z.B. mit Stickers von [www.pumpipumpe.ch](http://www.pumpipumpe.ch) auf Ihrem Briefkasten.
- Nutzen Sie technisch gut ausgestatteten Werkstätten, die sogenannten Fab/Labs.
- Leihen Sie selten benötigte Gegenstände wie Leitern, Musikinstrumente, Outdoor-Ausrüstung aus, anstatt sich diese selbst zu kaufen.
- Sind Sie handwerklich begabt? Die ehrenamtlich geführten Repair Cafés sind in der Regel froh um weitere Hilfe.



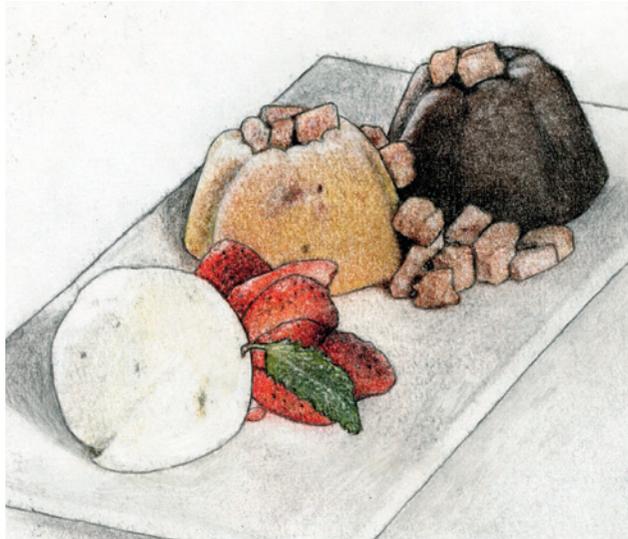
Der WWF unterstützt Menschen dabei, ihren ökologischen Fussabdruck zu verringern. Für eine Standortbestimmung bietet der WWF den Footprint-Rechner im Internet und in der WWF Ratgeber-App an. Konkrete Tipps und Tricks gibts ebenfalls.



Swisscom unterstützt als Partnerin den WWF Footprint-Rechner und die WWFRatgeber-App. [www.wwf.ch/footprint](http://www.wwf.ch/footprint)

# Basel-Land on board

## Leckerli-Gugelhupf



## Zutaten

125 g Mehl  
150 g Zucker  
75 g Magerquark  
50 g geschmolzene Butter  
100 g Vollei  
1 TL Backpulver  
1 Zitrone  
40 g Maizena  
10 g Epifin  
100 g Basler Leckerli  
(in Würfel geschnitten)  
100 g dunkle Felchlin-Schokolade (gehackt)

## Ingredients

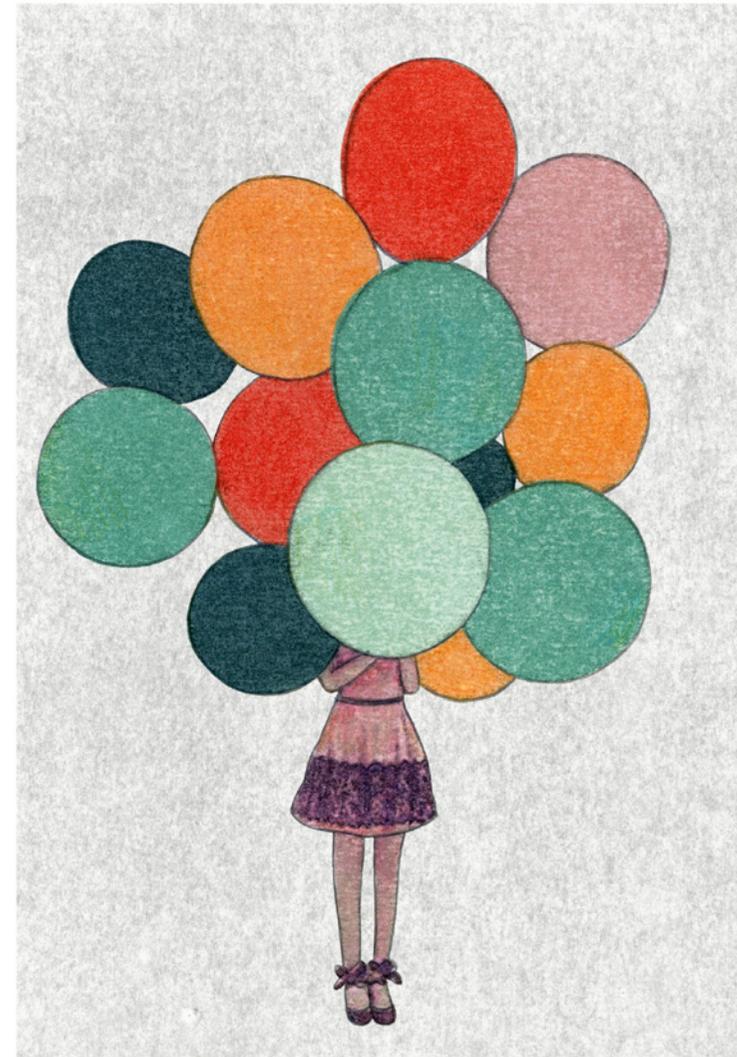
125 g flour  
150 g sugar  
75 g low-fat curd  
50 g melted butter  
100 g whole eggs  
1 tsp baking powder  
1 lemon  
40 g cornflour  
10 g Epifin (wheat starch)  
100 g Basler Leckerli, cut into cubes  
100 g dark Felchlin chocolate, chopped

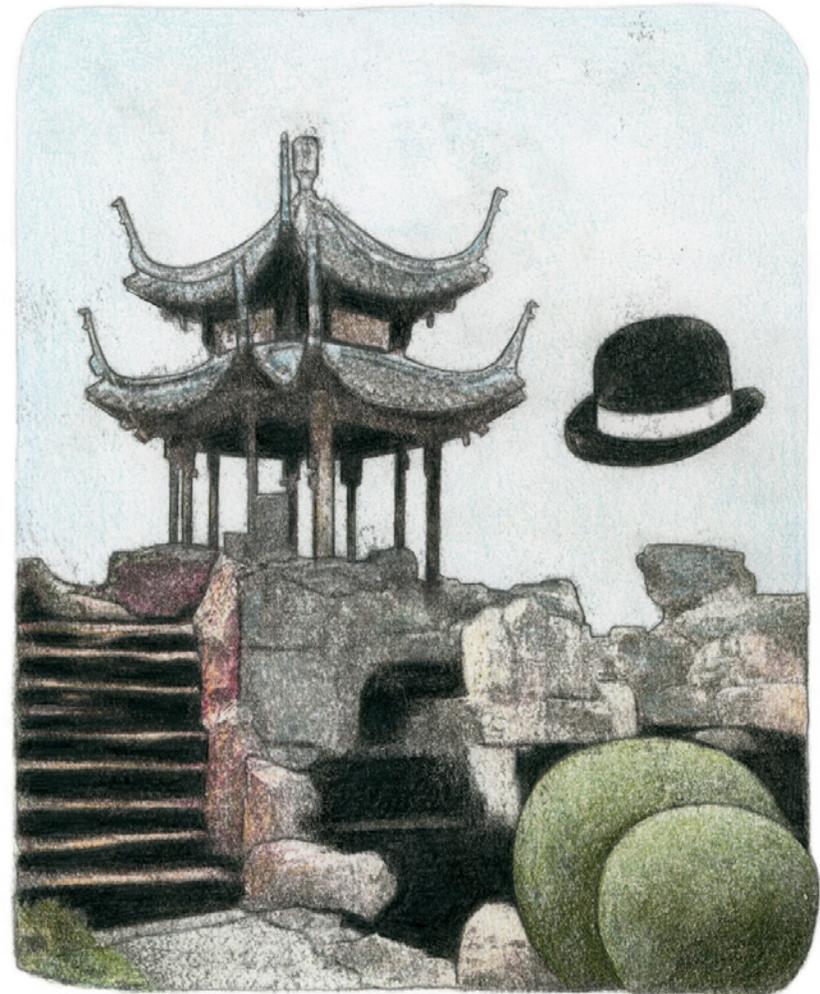
## Zubereitung

1. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
2. Zucker, Quark, Vollei und Butter in einer Schüssel vermengen.
3. Mehl, Maizena, Epifin und Backpulver beigegeben und gut verrühren.
4. Die Masse in zwei Schüsseln geben, Schokolade in der einen und die Basler Leckerli in der anderen unterrühren und gut vermengen.
5. Die beiden Massen je in eine ausgebutterte Gugelhupfform (Durchmesser ca. 7 cm) geben und eine halbe Stunde gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 13 Minuten lang backen.
7. In der Form auskühlen lassen, aus der Form nehmen, mit etwas Puderzucker bestreuen.
8. Nochmals kurz erwärmen und mit Vanilleeis und marinierten Erdbeeren garniert servieren.

## Method

1. Grate the rind of the lemon and squeeze out the juice.
2. Mix sugar, curd, whole eggs and butter in a bowl.
3. Add the flour, cornflour, Epifin and baking powder and stir well to mix.
4. Pour the mixture into two separate bowls, adding the chocolate to one and the Basler Leckerli to the other and mix well.
5. Pour the mixtures into buttered Gugelhupf tins (approx. 7 cm in diameter) and leave to prove for half an hour.
6. Bake in a preheated oven at 180 °C for 13 minutes.
7. Leave to cool, then remove from the tins and sprinkle with a little icing sugar.
8. Serve warm with vanilla ice cream and a few marinated strawberries.





wimmelbild postplatz **stadt zug** 2019



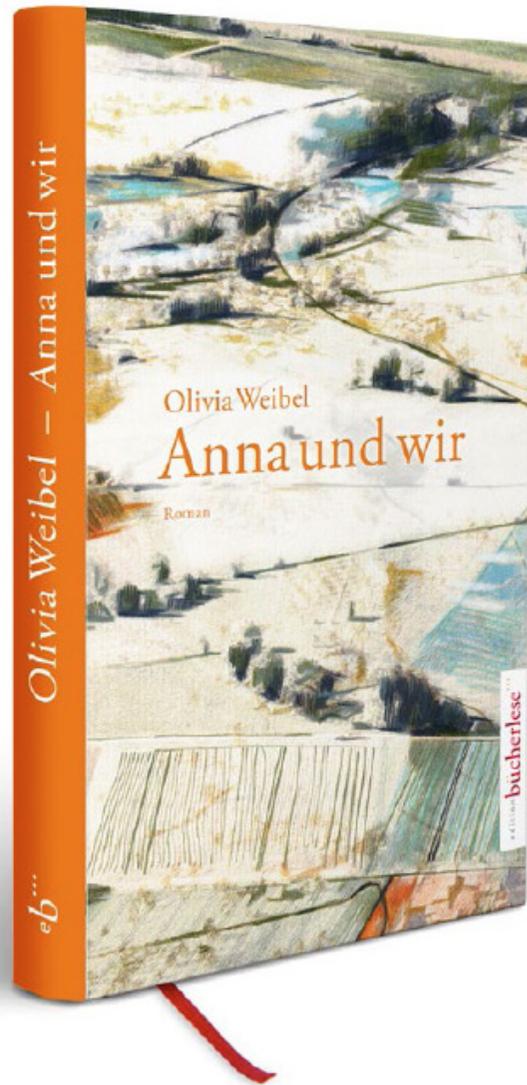
city guide **stadt zug** 2019





buchcovergestaltung olivia weibel **edition bucherlese** 2014

live drawing basel **schweizer radio und fernsehen srf** 2019



Pirmin Beeler  
Guggiweg 4a  
6300 Zug

+41 79 381 06 50  
pirmin.beeler@gmx.net