

# WIENERIN

Nr. 372, Jänner 2021  
Österreich € 4,90 [www.wienerin.at](http://www.wienerin.at)



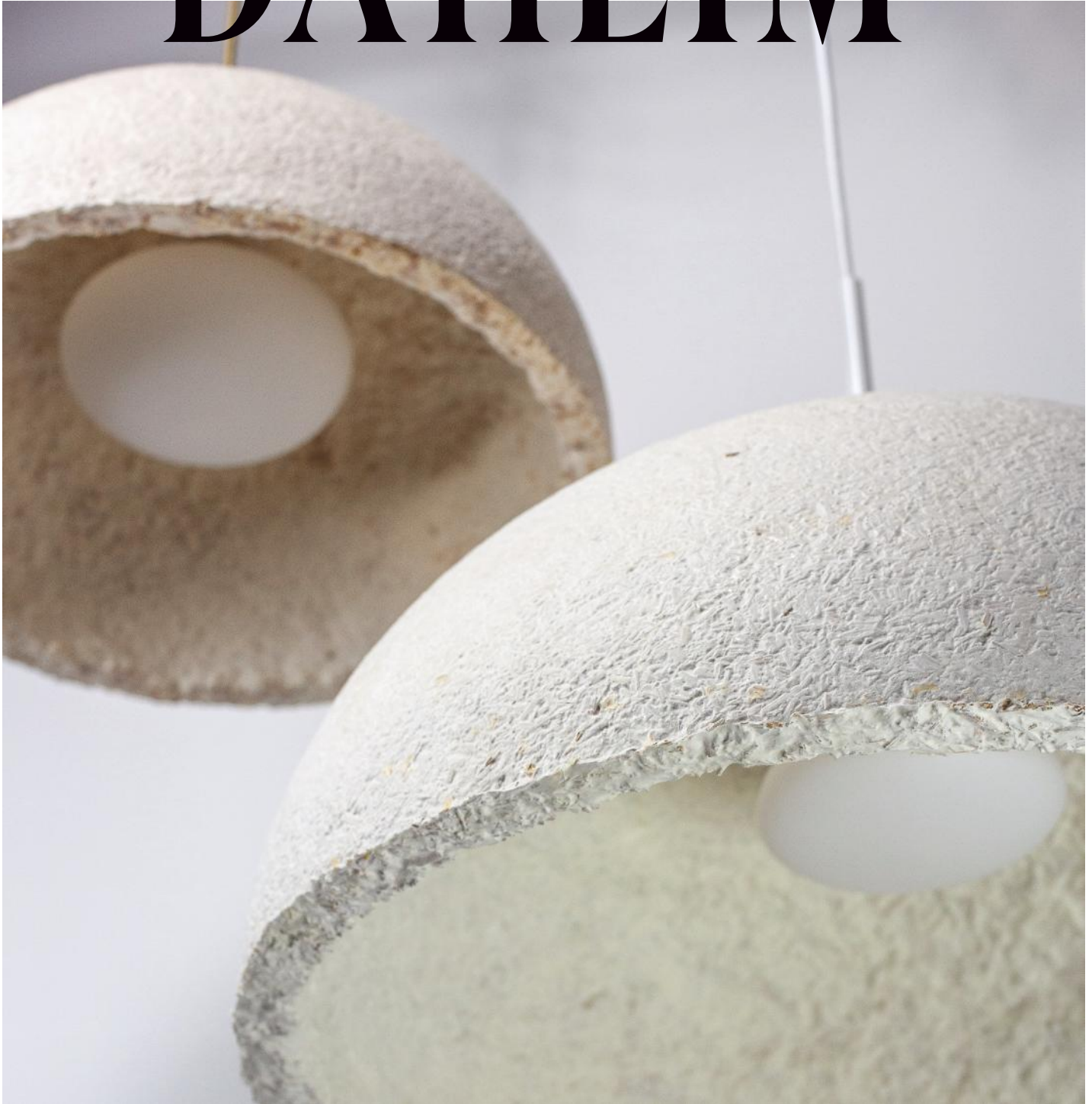
## GESUND-SPEZIAL

Vorkochen heißt jetzt Meal Prep und vermeidet Verschwendung. Plus: schlaue Tricks und Apps gegen Corona-Faulheit

Österreichische Post AG, MZ 2020/41994 M, Sylvia Medienhaus Lifestyle GmbH & Co. KG, Hainburger Straße 33, 1030 Wien

# Schöne Aussichten

Schule, die aufs Leben vorbereitet, ein faires Grundeinkommen und Zugang zu gutem Essen – drei Visionen für eine bessere Welt



TEXT Eva Dinnewitzer FOTO beigestellt

## GUT GEWACHSEN

Die Warenproduktion ist mitsamt ihren aufwendigen industriellen Prozessen und Transportwegen vor allem eines: energieintensiv. Schön also, dass sich immer mehr Unternehmen an der Nase nehmen und versuchen, umweltschonender zu agieren – Stichwort CO<sub>2</sub>-Einsparung. Die niederländische Brand *Grown* geht noch einen Schritt weiter: Für Interior-Objekte werden landwirtschaftliche Abfälle, etwa Schalen von Hanf und Mais, mit Pilzmyzel und etwas Wasser vermischt. Dann heißt's abwarten, bis die Struktur wächst und an Stärke gewinnt. Einmal ausgewachsen und getrocknet, sind die Produkte einsatzbereit. Myzel ist ein pflanzlicher Rohstoff, der während seines gesamten Lebenszyklus CO<sub>2</sub> bindet. Produktion und Produkt sparen somit nicht nur Emissionen ein, sondern absorbieren sie auch gleich. Und sollte die Ware irgendwann nicht mehr gefallen, taugt sie sogar als 1-a-Dünger. [grown.bio](http://grown.bio)