

Auf den Teller statt in den Müll

Es ist eindeutig Bananentag. Unzählige Bündel der gelben Frucht stapeln sich auf den Tischen im Pfarreizentrum Herz Jesu in Lenzburg. Daneben ähnlich viele Ananas, ein paar Salatköpfe, buntes Sommergemüse, Berge von Brot. Was wie die Auslage eines Wochenmarkts aussieht, wäre eigentlich für den Abfall bestimmt. Weil sie nicht mehr ganz perfekt aussehen oder weil sie ihr Ablaufdatum erreicht haben.



«Der weltweite Ressourcenverbrauch steigt. Natürlich kann man als Privatperson etwas dagegen tun. Meist ist aber nur ein kleiner Beitrag möglich.»

Sabin Nater

Die meisten Konsumenten erwarten, dass alles jederzeit erhältlich ist. Deshalb türmen sich schweizweit jährlich über zwei Millionen Tonnen Lebensmittel, die keiner mehr kaufen will. Ein Drittel der produzierten Lebensmittel werden einfach wieder weggeworfen. Foodwaste nennt man dieses Phänomen, an dem sich viele bewusste Konsumenten stören.

Zu diesen gehört Sabin Nater. Während ihres Studiums an der ZHAW Wädenswil wurde die Umweltingenieurin immer wieder mit dem ökologischen Fussabdruck konfrontiert. «Wenn man wiederholt hört, dass wir Schweizer bei unserem Ressourcenverbrauch bis dreieinhalb Erden brauchen, beginnt man sich schon Gedanken zu machen», sagt die 32-Jährige. Natürlich könne jeder sein eigenes Verhalten steuern, meint sie, die beim Departement Bau, Verkehr und Umwelt des Kantons Aargau

als Projektleiterin in der Abteilung Landschaft und Gewässer arbeitet. «Alleine damit können wir den übermässigen Ressourcenverbrauch aber nicht lösen, gegen die wirklich einschneidenden globalen Veränderungen ist man als Durchschnittsbürger in der Regel machtlos. Die weltweite Bevölkerung wächst, der Ressourcenverbrauch insgesamt steigt, auch wenn er pro Kopf reduziert werden kann», sagt Sabin Nater nachdenklich. Das habe sie realisieren lassen, dass ein Beitrag zwar möglich ist. Aber eben nur ein kleiner. Umso wichtiger findet sie es, eben diesen lokal zu leisten.

Heute abgelaufen, heute verteilt

So ist im Frühling 2016 der Verein «Aufgetischt statt weggeworfen» entstanden, der eine Nische ausfüllen will, die die meisten Tafel-Angebote nicht bedienen kann. «Wir sammeln kurz vor Ladenschluss bei unse-

ren Partnern wie der Migros, Lidl, der Traifina aber auch bei kleineren Geschäften wie lokalen Bäckereien Lebensmittel ein, die am Abend ablaufen würden, und verteilen sie noch am selben Tag», erklärt Vize-Präsidentin Sabin Nater. «So kann die Zahl der geretteten Lebensmittel maximiert werden.» Diesen Ansatz will der Verein zu einem Erfolgskonzept machen: Mittlerweile gibt es nicht nur in Urdorf, dem Gründungsstandort und in Lenzburg ein entsprechendes Angebot. Es haben sich auch in Langnau am Albis, Dübendorf, Adliswil und Hunzenschwil Freiwillige gefunden. «Wir unterstützen andere Gemeinden und Freiwillige gerne dabei, ebenfalls eine Regionalgruppe aufzubauen», sagt Sabin Nater. Dadurch würden für diese viele aufwändige Vorarbeiten wegfallen. Die Lebensmittel werden nämlich nur an Bezugsberechtigte aus den Standortgemeinden verteilt. Sonst könnten sie nicht sicherstellen, dass auch alle Empfänger eine angemessene Menge Lebensmittel erhalten, etwa im Umfang eines Wochenverkaufs.

Warteschlange per Los

Für Sabin Nater steht bei «Aufgetischt statt weggeworfen» in erster Linie die Reduktion von Foodwaste im Vordergrund. Für die zwölf Personen, die sich an diesem Mittwochabend im August pünktlich um 19 Uhr im Innenhof des Pfarreizentrums

Es braucht viele fleissige Hände, wenn bei «Aufgetischt statt Weggeworfen» Lebensmittel verteilt werden. So können die Freiwilligen sicher sein, dass niemand benachteiligt wird.



Herz Jesu in Lenzburg einfinden, ist der soziale Aspekt dagegen viel wichtiger: Es sind Sozialhilfe- und Ergänzungsleistungs-Bezügler, aber auch Flüchtlinge, die mit einem Empfangsschein der Stadt Lenzburg und gegen den symbolischen Betrag von einem Franken ihre Einkaufstaschen mit all jenen frischen Lebensmitteln füllen, die sie sich kaum leisten könnten, während andere sie gar nicht mehr möchten.

Es herrscht eine ruhige, entspannte Stimmung. Einige Kinder rennen über den Innenhof, während die Erwachsenen per Los ihren Platz in der Warteschlange zugewiesen bekommen. Dieses Lossystem sei wichtig für einen geordneten Ablauf, sagt Sabin Nater. Zu Beginn galt noch das Prinzip «first come, first serve». «Das hat dazu geführt, dass schon ein, zwei Stunden vor dem Beginn die ersten Wartenden eintrafen.»

Es wurde gehamstert

Die Reihenfolge bei der Lebensmittelvergabe war aber nicht die einzige Startschwierigkeit, mit der Sabin Nater und ihre Co-Regionalleiterin Sandra Vombach fertigwerden mussten. «Am Anfang waren wir beim Verteilen nur zu zweit – und völlig überfordert», erinnert sich Sabin Nater und muss lachen: «Wenn wir uns einmal umgedreht haben, war der Tisch anschliessend halb leer, weil manche Wartenden ihre Chance gepackt und Lebensmittel gehamstert haben.» Deshalb stehen heute sechs Helfer hinter den mittlerweile überquellenden Tischen. Selbstbedienung gibt es bei «Aufgetischt statt Weggeworfen» nicht mehr, dafür mehr Gerechtigkeit. So erhält eine Familie mit sieben Kindern mehr Bananen, zusätzlich eine Melone und eine grosse Packung Tomaten, während sich alleinstehende Personen mit weniger zufriedengeben müssen. Bananen hat es diesmal aber garantiert im Überfluss. Schokolade ebenfalls. Trotzdem geht es keine 15 Minuten bis sämtlichen Gemüse, Früchte, Brote und Süssigkeiten verschwunden sind und sich der Innenhof wieder geleert hat. Es sei unge-

wöhnlich schnell gegangen, meint Sabin Nater. Wahrscheinlich weil Ferienzeit ist und deshalb weniger Leute gekommen seien.

Für eine ältere Dame ging es zu schnell: Sie wollte zum ersten Mal Lebensmittel abholen, ist eine Viertelstunde zu spät eingetroffen und findet nur noch leere Tische vor. Die Enttäuschung steht ihr ins Gesicht geschrieben, als ihr erwachsener Sohn ihr die schlechte Nachricht übersetzt. Auch Sabin Nater ist es gar nicht recht. «Solche Situationen tun mir unglaublich leid», sagt sie und empfiehlt der Dame, in zwei Wochen, wenn die nächste Verteilaktion ansteht, einige Minuten vor Sieben zu kommen. Damit auch sie anschliessend mit einer vollen Einkaufstasche nach Hause gehen kann.

Tina Widmer

Sie stehen im Mittelpunkt

Liebe EGK-Versicherte, an dieser Stelle geben wir Ihnen Gelegenheit, über Ihren Beruf, Ihr Hobby oder Ihr Engagement für eine gemeinnützige Organisation im sozialen oder naturschützerischen Bereich zu berichten. Wenn wir in einer der nächsten Ausgaben ein Porträt über Sie schreiben dürfen, dann melden Sie sich unverbindlich unter: Redaktion «Vivere», 061 765 51 11, oder schreiben Sie uns eine E-Mail: vivere@egk.ch.

In dieser Rubrik können wir leider keine Therapieformen vorstellen. Wir bitten um Verständnis.