

Sie geben Esswaren eine zweite Chance

Der Urdorfer Verein «Aufgetischt statt weggeworfen» verteilt seit vier Jahren nicht mehr verkaufbare Lebensmittel an Bedürftige. Auf der Sammeltour durchs Dorf und bei der Abgabe gewähren die freiwilligen Helfer einen Einblick

VON SIBYLLE EGLOFF (TEXT)
UND SEVERIN BIGLER (FOTOS)

Es ist schon dunkel, als Daniela Friedli und Sonja Gehrig den Hof von Thomas Grob in Urdorf erreichen. Ohne gross Worte zu verlieren, folgen die Frauen dem Bauern in den Schopf hinter dem Wohnhaus. Dort lagern säckeweise Kartoffeln. «Die keimen schon leicht, die kann ich nicht mehr gut verkaufen», sagt Grob und zeigt auf einen Kartoffelsack. Nicht nur dieser wandert in den Kofferraum des Autos. Der Bauer hat noch eine Überraschung. «Das ist eine violette Sorte. Man nennt diese Kartoffeln Blaue St. Galler», sagt er und halbiert eine kleine Knolle.

«Die Bezüger werden sich freuen. So schöne Kartoffeln gibt es selten», sagt Gehrig. Die Urdorfer GLP-Kantonsrätin sammelt an diesem Mittwochabend mit Helferinnen Daniela Friedli Lebensmittel im Dorf, um sie anschliessend an arbeitsbetroffene Urdorferinnen und Urdorfer zu verteilen. Gehrig gründete «Aufgetischt statt weggeworfen» 2015, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. «Gleichzeitig können wir Menschen damit eine Freude bereiten. Diese Kombination ist perfekt», sagt Gehrig, die den Verein als Präsidentin leitet. Mittlerweile engagieren sich 40 Personen aus Urdorf als freiwillige Helfer und sammeln jeden Montag- und Mittwochabend Esswaren. Seit der Gründung konnten in der Gemeinde über 30 Tonnen Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahrt und an Armutsbetroffene verteilt werden.

Der Präsidentin von «Aufgetischt statt weggeworfen» ist die Hilfe auf lokaler Ebene wichtig. «Nicht nur die Bezüger, sondern fast alle Akteure kommen aus Urdorf. Wir arbeiten mit dem lokalen Beck, dem Bauern und den hier ansässigen Lebensmittelläden Coop und Migros zusammen», sagt Gehrig. So besetzen sie eine Nische und würden bereits bestehende grosse Lebensmittelhilfe-Organisationen nicht konkurrenzieren.

Hohe Ansprüche

Seit vier Jahren unterstützt Bauer Grob den Verein. Er spendet den Helfern nicht nur Kartoffeln, sondern im Herbst auch Kürbisse. Hinzu kommen Eier von Junghennen, die bei einem Gewicht unter 54 Gramm nicht für den Handel geeignet sind. «Ich finde es hervorragend, dass auf diese Weise Lebensmittel vor dem Abfall gerettet werden können», sagt Grob. Den Kern des Food-Waste-Problems sieht er beim Handel und nicht bei den Konsumenten. «Die Ansprüche des Handels sind hoch. Er gibt vor, was der Konsument will und was nicht. Obwohl viele Konsumenten wohl auch bereit wären, zum Beispiel krummes Gemüse zu kaufen.»

Den zweiten Stopp legen Friedli und Gehrig bei der Bäckerei Ghilardi ein. «Wenn es abends noch etwas kühl ist, stellt uns der Beck die Ware hinter der Bäckerei bereit», sagt Gehrig. Und so treffen die Frauen auf drei Boxen mit Brötli, Gipfeli, Gebäck, Wurstweggen und Berliner. Zügig geht es weiter. Es ist kurz vor 20 Uhr, als Gehrig an das Rampektor bei der Migros im Spitzacker klopft. Erwartungsvoll blicken die Frauen zum Migros-Angestellten, der ihnen die Lebensmittel überreicht. Die Ausbeute fällt an diesem Abend jedoch mager aus. Vor allem Fleisch und Milchprodukte, die bei den Bezügerinnen besonders beliebt sind, gibt es fast keine. Und auch das Gemüse fehlt. Ausser ein paar Päckchen Basilikum hat es nichts Grünes dabei. «Normalerweise erhalten wir insgesamt fast 100 Kilo Lebensmittel pro Abend, doch heute werden es wohl nur 30 Kilo sein», sagt Friedli.

Ansprüche hätten sie jedoch keine, betont Gehrig. «Wir nehmen, was wir bekommen.» Sie hält ein Temperaturmessgerät an einen Rollschinken.



Mit Brot und Gipfeli Freude bereiten: Präsidentin Sonja Gehrig, Stephan Huber und Daniela Friedli bei der Lebensmittelausgabe im Mehrzweckraum in Urdorf.

«5 Grad. Das ist gut», sagt sie. Die Helferinnen und Helfer müssen die Kühlkette einhalten. «Ab der Rampe übernehmen wir das Haftungsrisiko und sind für die Qualität der Lebensmittel verantwortlich», sagt Gehrig. Die Messung sei eine Absicherung für den Verein und die Bezüger.

Ein paar Schritte weiter befindet sich das Tor von Coop. Auch hier zeigt sich dasselbe Bild. Wenig Fleisch, dafür viele Backwaren. «Das wird lange Gesichter geben», prophezeit Friedli. Die Urdorferin setzt sich seit vier Jahren für die Aktion ein und engagiert sich an durchschnittlich zwei Abenden im Monat. Sie vernahm damals in der Limmattaler Zeitung von der Aktion und meldete sich bei Gehrig. «Dass man Menschen, die in derselben Gemeinde wohnen, etwas Gutes tun kann, sagt mir besonders zu», so Friedli. Zudem halte sich der Zeitaufwand in Grenzen.

Nummern ziehen

Die beiden Frauen fahren nun auf den Basketballplatz vor dem Mehrzweckraum beim Schulareal Embri. Drinnen warten bereits Bezügerinnen und Bezüger ausgerüstet mit Postiwägeli und Einkaufstaschen. Marianne Jeker und Stephan Huber, die beiden anderen Helfer, sortieren die Esswaren und drapieren sie auf den Tischen, während Friedli mit einem Säckli zu den rund 20 Anwesenden geht. «Sie können eine Nummer ziehen. Wer die tiefste Zahl hat, darf als erstes Lebensmittel beziehen und hat somit die grösste Auswahl», sagt Friedli. Es gibt aber eine Begrenzung. «Sie dürfen zum Beispiel in der ersten Runde nur ein Stück Fleisch nehmen», sagt Jeker. Auch sie ist seit der ersten Lebensmittelausgabe dabei. «Es ist wichtig, dass wir uns engagieren. Jeder kann in eine solche Situation geraten. Zudem finde ich es schade, wenn Lebensmittel weggeworfen werden», sagt die Urdorferin.

Die Stimmung im Mehrzweckraum ist heiter. Es wird geplaudert. Die Bezüger vergleichen neugierig ihre Nummern. Eine Frau klatscht in die Hände, sie hat die Eins gezogen. Der Rollschinken verschwindet im Nu in ihrem roten Postiwägeli. Es folgen Brot, Gipfeli, Tortellini und Mozzarella-perlen. Ein Anrecht auf die gespendeten Lebensmittel haben Personen, die eine Bezugskarte vorweisen können. «Diese wird von der

Gemeinde Urdorf oder von den Kirchen ausgefüllt und geht an Einwohner, die Sozialhilfe und Ergänzungsleistungen erhalten oder sonst untendurch müssen», sagt Gehrig.

Mehr Dankbarkeit zeigen

«Wollen Sie noch ein Bürli oder noch ein paar Gipfeli?», fragt Huber und befördert das Gebäck behutsam in die Tasche einer Bezügerin. Die Muffins werden in ein mitgebrachtes Tupperware gepackt. «Haben Sie vielen Dank», sagt die Rentnerin zu Huber. Sie sei sehr froh, dass es so ein tolles Angebot gebe und sich die Helfer für Menschen wie sie einsetzten. Ärgern würde sie sich über Bezüger, die diese Freiwilligenarbeit als selbstverständlich ansehen und keine Dankbarkeit zeigen würden. «Ich bin 68 Jahre alt und habe seit meiner Pensionierung ein sehr kleines Budget.» Am Anfang sei es ihr nicht leicht gefallen, vorbeizukommen und Hilfe anzunehmen. «Ich spare dank der Aktion 20 bis 30 Franken im Monat. Das Geld steht mir dann für etwas anderes zur Verfügung. Das ist schön.»

Ähnlich geht es einer anderen Bezügerin. «Den Freiwilligen gebührt ein grosser Dank. Das Angebot hilft mir und meiner Partnerin sehr.» Sie hole sich nun schon seit drei Jahren Lebensmittel. «Manchmal kann man die Esswaren, die man zu Hause hat, prima mit Lebensmitteln von hier in eine Mahlzeit verwandeln.» Eine positive Begleitscheinung sei der soziale Austausch. «Wenn wir hierherkommen, können wir etwas plaudern. Das tut gut.»

Nach einer halben Stunde sind die Tische fast leer und die Bezüger auf dem Weg nach Hause. Für Gehrig und die Helfer geht der Einsatz um 21 Uhr zu Ende, nachdem sie die übrig gebliebenen Brote und Kartoffeln in die Notunterkunft Urdorf gebracht haben. Zufriedenheit macht sich breit. «Es gibt einem eine unglaubliche Befriedigung, der Allgemeinheit etwas zurückzugeben und einen Beitrag zur Bekämpfung von Food Waste zu leisten», sagt Gehrig. Das Ziel sei es, dass ihre Arbeit irgendwann einmal nicht mehr nötig sei und alle Lebensmittel direkt unter die Leute kommen würden.



Hilfe auf lokaler Ebene: Die Bäckerei Ghilardi spendet Backwaren.



Temperaturkontrolle: Ab der Rampe übernimmt der Verein das Haftungsrisiko.

MEHR ALS 100 TONNEN IN VIER JAHREN

Eine in Urdorf gestartete Erfolgsgeschichte

Das Thema Food Waste bewegt. Kürzlich machte eine Dübendorfer Coop-Kundin ihrem Ärger über weggeworfene exotische Früchte in einem Facebook-Beitrag Luft und erhielt mehrere tausend Reaktionen. Der Verein «Aufgetischt statt weggeworfen» kämpft dagegen, dass Essen weggeworfen wird. Diese Woche feiert «Aufgetischt statt weggeworfen» das vierjährige Bestehen. Am 1. April 2015 wurden in Urdorf erstmals ge-

spendete Esswaren an Armutsbetroffene abgegeben. Unterdessen ist der Verein nicht nur in Urdorf, sondern auch in Lenzburg, Langnau am Albis, Dübendorf, Adliswil, Hunzenschwil und Wetzikon mit total 300 Freiwilligen aktiv. Drei weitere Standorte sind in Planung. Dank der Zusammenarbeit von Gemeinden, lokalen Läden, Lebensmittelverteilern und dem Freiwilligeneinsatz konnte der Verein bis im Februar 2019 insgesamt 100 Tonnen Esswaren vor dem Wegwerfen retten. (SIB)



Mehr Fotos von der Tour
finden Sie auf:
www.limmattalerzeitung.ch