



Lirim Muslija übergibt Sonja Gehrig und Sabin Nater (v. l.) Esswaren, die so aufgetischt statt weggeworfen werden.

# Lebensmittel retten – Menschen helfen

Der Verein «Aufgetischt statt Weggeworfen» sammelt nicht verkaufte Lebensmittel bei Detailhändlern oder lokalen Produzenten. Noch am selben Abend werden die Produkte an Sozialhilfeempfänger abgegeben.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO MARKUS HÄSSIG

Kurz nach 20 Uhr fährt bei der Rampe des Coop-Supermarkts in Lenzburg ein Auto vor. Geschäftsführer Lirim Muslija wartet bereits. Neben ihm ein paar wenige Kisten mit Lebensmitteln – alles Produkte, deren Verkaufsdatum abläuft. Abgeholt werden diese von Sonja Gehrig und dem Team von «Aufgetischt statt Weggeworfen» (ASW). Der Verein «rettet» Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, und gibt sie für einen symbolischen Betrag an Sozialhilfeempfänger ab. «Wir ermöglichen den Lebensmitteln den Weg auf den Teller und unterstützen gleichzeitig Personen, die an der Armutsgrenze leben. Die perfekte Kombination», sagt Sonja Gehrig, die vor vier Jahren die Verteilung in Urdorf initiierte und zusammen mit Sabin Nater vor drei Jahren den Verein gründete.

Obwohl der Grundgedanke sehr ähnlich ist wie bei den «grossen» Mitstreitern Tischlein deck dich oder Schweizer Tafel, mit denen Coop ebenfalls als Partner zusammenarbeitet, sieht Gehrig sie

nicht als Konkurrenz: «Wir sind eine Ergänzung zum bestehenden Angebot und haben unsere Nische gefunden.» Diese besteht darin, dass ASW die Lebensmittel nach Ladenschluss bei Partnern wie Coop oder lokalen Kleinbetrieben wie Bäckereien oder Bauern abholt und noch am selben Abend wieder verteilt. «Unsere Stärke liegt darin, dass wir sehr lokal arbeiten und so auch Lebensmittel verteilen können, die nur noch am selben Tag weitergegeben werden dürfen. Und die gesetzlichen Vorschriften werden trotzdem eingehalten.»

## Freude als Lohn

Mittlerweile ist der Verein an sieben Orten tätig, vier bis fünf weitere sind im Aufbau. Das ist nur dank einer grossen Anzahl freiwilliger Helfer möglich – rund 300 sind es. «Wir machen das alle unentgeltlich. Unser Lohn ist die Freude der Empfänger, wenn sie zum Beispiel ein Stück Fleisch oder etwas Süsses erhalten, das sie sich sonst nicht leisten könnten», sagt Sonja Gehrig er-

freut. Pro Abend und Ort sammelt ASW rund 100 Kilo Lebensmittel, das ergibt 200 Essensportionen. Ende Februar hatten sie die 100-Tonnen-Marke geknackt.

Um Lebensmittel beziehen zu können, müssen die Personen eine Bezugskarte vorweisen, die von der Wohngemeinde oder von der Kirche unterzeichnet wurde. Die Anzahl der Bezugskarten ist abhängig von der Anzahl Partner, die Lebensmittel abgeben. «Haben wir doch einmal zu viele Produkte – bei Brot ist dies öfters mal der Fall – bringen wir diese in Not- oder Asylunterkünfte», erklärt Gehrig. Natürlich freut sie sich, wenn sie Lebensmittel an Personen abgeben können, die es brauchen. Für die Zukunft hofft sie jedoch, dass ihre Arbeit gar nicht mehr nötig ist: «Denn dann finden alle Produkte den direkten Weg zu den Konsumenten und es gibt kein Foodwaste mehr.» ●

 [www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch](http://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch)