



Die Eucharistie verstehen und leben

Glaubenskurs mit Pfr. Leo Tanner

Kursdaten & Themen 2021

Etzelzentrum, Etzelstrasse 3, Wädenswil, 19:30 Uhr

29. September: Willkommen zum Mahl der Liebe.

6. Oktober: Wenn uns ein „Licht“ aufgeht

13. Oktober: Wie „Hingabe“ zur Befreiung wird

20. Oktober: Da gingen ihnen die Augen auf

27. Oktober: Von Gottes Liebe bewegt

3. November: Gemeinsam Gottes Zukunft feiern

Keine Anmeldung nötig. Mehr Informationen unter:

<https://www.kath-waedenswil.ch/weg>

beat.wiederkehr@kath-waedenswil.ch

Sekretariat: 044 783 87 67



Aufgetis

Ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in der Schweiz wird weggeworfen, 2,8 Millionen Tonnen gut geniessbares Essen werden vernichtet. Der Verein «Aufgetischt statt Weggeworfen» vernetzt sich mit lokalen Partnern, um Verschwendung zu vermeiden und armutsbetroffene Menschen unkompliziert zu unterstützen.

30 Freiwillige haben sich im Mai dieser Initiative angeschlossen. Durch ihren wöchentlichen Einsatz landeten bis jetzt zwei Tonnen Lebensmittel auf dem Teller, anstatt im Kompost. Das entspricht 4 000 Mahlzeiten.

Natalija Elmiger und Hans Keist sind seit Beginn des Wädenswiler Engagements dabei. Inzwischen läuft es fast wie von selbst und die Rollen sind verteilt, erzählen sie Diakon Felix Zraggen. Die Lebensmittel werden in der katholischen Pfarrei Wädenswil verteilt. Hans kümmert sich um Ordnung und Einsatzpläne, ist gut im Delegieren und bringt neue Bezugskarten zum städtischen Sozialamt. Natalija hält den Kontakt zu den Lieferanten und kümmert sich mehr um das Zwischenmenschliche. Sie ist auch Bindeglied zum Verein.

Felix Zraggen: Liebe Natalija, lieber Hans, ihr teilt Euch die Leitung vom Projekt «Aufgetischt statt Weggeworfen». Worum geht es da?

Hans: «Aufgetischt statt Weggeworfen» wurde 2015 gegründet und ist heute an mindestens 14 Standorten aktiv. Die ersten Kontakte mit Wädenswil fanden im Jahr 2019 statt, doch es dauerte etwas. Ich meldete mich auf einen Aufruf als Freiwilliger, obwohl ich mir anfangs wenig Konkretes darunter vorstellen konnte. Ich wollte einfach etwas gegen Food Waste unternehmen und gleichzeitig Armutsbetroffenen helfen.

Natalija: Der Aufruf als Freiwillige ging mir nicht mehr aus dem Kopf. Mich fasziniert

die Kombination gegen Verschwendung und die Hilfe für Menschen, die ein enges Budget haben. Dann habe ich Carmen Mucklenbeck vom Sozialdienst der Pfarrei kontaktiert. Wir haben die ersten Schritte definiert und die Sache ist ins Rollen gekommen. Die 30 Freiwillige waren erstaunlicherweise schnell gefunden. Die Lieferanten zu finden gestaltete sich schwieriger.

Habt Ihr von Erfahrungen an anderen Standorten profitiert?

Natalija: Wir haben uns das Projekt in Urdorf näher angeschaut. Wegen dem ersten Schneefall hatten sie an dem Tag wenig Bezüge und viel Ware. Bald schon hatten wir eine klare Vorstellung, wie wir unsere lokale Initiative umsetzen wollten. Einige Abläufe konnten wir optimieren. Mittlerweile sind wir ein bestens eingespieltes Team.

Wie läuft so ein typischer Abend ab?

Hans: Die Freiwilligen wurden in drei Gruppen organisiert, so dass jede und jeder etwa alle drei Wochen zum Einsatz kommt. Wir treffen uns um 19.30 Uhr. Wir teilen uns auf, um die Waren bei den Lebensmittelspendern abzuholen, mal zu zweit, mal zu dritt. Alles wird fein säuberlich sortiert. In der Zwischenzeit wird das Lokal bei der Kirche bereit gemacht. Wir wägen die Ware und führen Buch, welche Menge wir von welchem Lieferanten bekommen. Was gekühlt werden muss, geht nochmals in den Kühlschrank.

Natalija Elmiger und Hans Keist koordinieren die nächste Essensausgabe.



schicht statt Weggeworfen



Freiwillige richten die Lebensmittel her.

Anderes Essen wird schön präsentiert aufgestellt. Und dann versammeln sich draussen bereits die ersten Menschen. Es kommen Einzelpersonen, aber auch ganze Familien

Natalija: Um 20.15 Uhr wird die Reihenfolge des Bezugs ausgelost. Wir kontrollieren die Bezugskarten des städtischen Sozialamts. Jeder Bezüger bezahlt einen Franken, denn was nichts kostet, ist nichts wert. Wenn alles bereit ist, betreten die ersten zwei, drei Personen den Raum. Die letzten sollen gleich viel bekommen wie die Ersten. An Abenden mit grossen Mengen können wir auch mehr abgeben. Allfällige Reste landen in einem Kühlschranks-Projekt, das Studierende der Hochschule Wädenswil gegen Food Waste initiiert haben.

Was verbindet Ihr persönlich mit dem Projekt?

Hans: Ich habe einfach ein befriedigendes Gefühl, wenn ich abends nach Hause gehe im Bewusstsein, 100 oder 150 Kilo feines Essen vor der Verschwendung bewahrt zu haben, Nahrungsmittel zugleich, welche Armutsbetroffenen helfen.

Natalija: Und es herrscht eine gute Stimmung, nicht nur unter den Freiwilligen, sondern auch unter den Kunden. Sie sind sehr zufrieden, weil sie etwas bekommen für den symbolischen Franken.

Hans: Das Schönste für mich sind die strahlenden Kinderaugen, wenn sie mal einen Schoggiengel oder ein Gipfeli heimnehmen können. Das gibt mir Befriedigung. Dann weisst du, du hast etwas Gutes gemacht, heute, konkret, hier vor Ort.

Das ist auch eine besondere Stärke des Projektes.

Natalija: Herrlich anzuschauen sind die mit auf Tischen schön angerichteten Lebensmittel, die gebraucht statt weggeworfen werden können.

Wer hilft alles mit?

Die Freiwilligen sind zwischen 30 und 80 Jahre alt, die meisten stammen aus der Pfarrei und sind Frauen. Teils stossen auch Leute aus Nachbargemeinden zu uns. Die Konfession spielt keine Rolle. Unsere Türen stehen allen offen.

Mit welchen Herausforderungen und Schwierigkeiten werdet ihr konfrontiert?

Hans: Beim ersten Mal war ich wie auf Nadeln: Wieviel Ware kriegen wir? Kommt jemand? Doch dann wurden wir teilweise regelrecht mit Lebensmitteln überschwemmt und konnten gar nicht alles auf einmal einladen. Es gibt Abende, da kommen 20, das nächste Mal sind es neun. In der Zwischenzeit haben wir mehr Erfahrungen und sind entspannter und gewohnt, flexibel zu bleiben.

Welche sind die Kriterien, dass man zu den Bezüger zählt?

Hans: Dafür ist das Sozialamt der Stadt zuständig, und auch der Sozialdienst der katholischen Pfarrei berücksichtigt gewisse Menschen. Bestimmt gibt es einige, die zwar eine Karte des Sozialamts haben, sie aber wahrscheinlich noch nicht gebraucht haben.

Natalija: Bei den ersten drei Schulungen hat Hans betont, wie wichtig Respekt und Dis-

ziplin sind. Auf der Internetseite des Vereins erzählte ein Bezüger, dass er bis vor kurzem eine gut bezahlte Anstellung bei einer Bank hatte und jetzt als Arbeitsloser sehr froh um dieses Angebot ist. Es kann also jeden treffen. Und es braucht Mut, Hilfe anzunehmen. Dem sind wir uns bewusst. Der Abgabeort der Lebensmittelabgabe im Hinterhof des Etselzentrums ist deshalb diskret gelegen.

Hans: Wir haben dort auch die Möglichkeit, die Leute unter Dach zu haben und dennoch nicht im Verteilraum drin. Niemand muss im Regen draussen warten. Die Pfarrei stellt die Räumlichkeiten gratis zur Verfügung. An anderen Orten zahlt der Verein der Gemeinde Miete für viel weniger geeignete Standorte als hier.

Was ist zu «Aufgetischt statt Weggeworfen» noch zu sagen?

Natalija: Wir machen uns kaum Gedanken, wie viel Kilo Essen täglich weggeworfen wird, obwohl die Lieferanten versuchen, Food Waste möglichst zu verhindern.

Hans: Oft stellen auch wir Konsumenten sehr hohe Ansprüche und wollen beispielsweise fünf Minuten vor Ladenschluss noch alle Brotsorten kaufen können. Wir sind keine Konkurrenten zu anderen Organisationen, wie etwa «Tischlein deck dich!», da wir vor allem Frischwaren verteilen. Manchmal sind die Lebensmittel wirklich vom Feinsten: Himbeeren, Heidelbeeren oder schöner Salat. Vielleicht hat es dann das nächste Mal dafür gar nichts davon übrig. Einmal kriegten wir von einem Lieferanten sehr viel Fenchel, den dann kaum jemand wollte. Schliesslich hat sich der Hauswart Markus Senti darum gekümmert. Er ist uns eine sehr grosse Hilfe, praktisch immer anwesend und die gute Seele für die ganze Organisation.

Natalija: Schön sind auch die unterschiedlichen Kulturen, die Lebendigkeit und die Mentalität der Leute. Einige üben wieder ein paar Worte Deutsch und

machen Fortschritte. Manche schaffen es, mit dem Kinderwagen durch das Lokal zu fahren, auch wenn es eng ist. Kinder spielen und freuen sich, Gleichaltrige wieder zu treffen. Einmal bekamen wir Blumen. Ich erinnere mich noch, wie ein Mann sich mit einem Blumenstraus auf den Heimweg machte, und ich mir vorstellte, wie sich seine Frau darüber freuen würde. Jemand anderer sucht Arbeit und findet bisher keine, trotz allen Bemühungen um Integration. Unsere Bezüger sind nicht die einzigen, die von der Sozialhilfe abhängig sind; sie nutzen aber die Einladung und trauen sich, diese anzunehmen. Wenn ich mich in ihre Situation hineinversetze, werde ich mir bewusst, wie schwierig ihre Sachlage ist. Der gegenseitige respektvolle Umgang verbindet uns. Und schliesslich sind es unsere Kunden, die Lebensmittel retten, indem sie sie abholen kommen.

Felix: Ich sehe, Ihr seid voll drin und wollt diese gute Sache unbedingt weiterführen. Zwei Tonnen Essen, verteilt bisher an 20 bis 25 Familien, ist mehr als beachtlich. Vielen herzlichen Dank Euch beiden für Euren Einsatz zusammen mit Eurem Freiwilligenteam und für dieses Interview. Weiterhin gutes Gelingen und viel Freude!

Mit Natalija Elmiger und Hans Keist sprach Diakon Felix Zraggen.

Die katholische Pfarrei lädt dazu ein, die Eucharistie neu zu entdecken. Zusammen mit Pfarrer Leo Tanner begeben wir uns anhand verschiedener Themen auf eine Entdeckungsreise zu dieser Feier. Die Kurse finden jeden Mittwochabend, vom 29. September bis 3. November, zwischen 19.30 und 21.30 Uhr im Etselzentrum statt. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Die Kosten gehen zulasten der Pfarrei. Die Teilnahme ist unverbindlich. Schauen Sie einfach vorbei. Weitere Informationen: Beat Wiederkehr, Telefon 044 783 87 67, beat.wiederkehr@kath-waedenswil.ch, www.kath-waedenswil.ch/weg