

# «Das ist bares Geld für mich»

**FOOD WASTE.** In Dübendorf werden seit Anfang Monat weniger Lebensmittel vernichtet. Freiwillige verteilen die einwandfreie Ware an Menschen, die am Existenzminimum leben. Zwei Unternehmen unterstützen sie dabei.

DANIELA SCHENKER

Die Tür ist geschlossen. Dennoch stehen an diesem kalten Dezembertag kurz nach 20 Uhr bereits mehrere Leute vor dem Subito-Lokal beim Stadthaus. Im Innern schieben freiwillige Helfer Tische zusammen. «Heute ist es super», freut sich Linda Rüegg, nimmt einen ganzen Stapel Biberli aus einer Plastikbox und legt sie auf einen der Tische. Links davon türmen sich Fertigsalate, Bananen, Blumenkohl und Schokoladenquark. Das Brot, das Kleingebäck und die Kekse kommen auf einen weiteren Tisch.

Der Name ist an diesem Abend Programm: Im Subito-Lokal heisst es zum vierten Mal «Aufgetischt statt wegwerfen» (ASW). Dabei werden einwandfreie Lebensmittel, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können, an Menschen am Existenzminimum verteilt. Was in anderen Gemeinden seit einiger Zeit funktioniert (siehe Kasten), möchten die jungen Dübendorfer Linda Rüegg (19) und Ivan Jovanovic (22) auch in Dübendorf etablieren. Ihnen geht es neben der Hilfe für Menschen mit knappen finanziellen Mitteln auch um den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

## Anstoss von Lidl

Im Mai haben die beiden einen Informationsabend zum Thema «Food Waste» veranstaltet. Die lokale Lidl-Filiale hatte bereits zuvor Interesse an einer Zusammenarbeit signalisiert. Das Unternehmen arbeitet an anderen Standorten mit sogenannten Tafeln zusammen. «Bedingung ist, dass diese die Filialen regelmässig anfahren und alle gesetzlichen



Ivan Jovanovic, Linda Rüegg und Arnold Borer (von links) holen beim Grossverteiler Lebensmittel. Keine 15 Minuten später sind die Esswaren im Subito-Lokal an die Bezüger verteilt. Bild: Christian Merz

Vorschriften im Zusammenhang mit der Ware einhalten», sagt Corina Milz, Leiterin Unternehmenskommunikation Lidl Schweiz. Dazu zähle auch, dass die Lebensmittel weder gewerblich genutzt noch weiterverkauft werden. Das Unternehmen gibt nur einwandfreie, nicht kühlpflichtige Lebensmittel ab. Nicht verteiltes muss vernichtet werden. Bei der Kundschaft in den Lidl-Filialen komme die Kooperation mit den verschiedenen Tafeln gut an, sagt Milz.

Die Anfrage von ASW bei der Dübendorfer Migros-Filiale war ebenfalls erfolgreich (siehe Interview rechts), zudem sicherten 25 Freiwillige ihre Unterstützung zu.

Seit Anfang Monat trifft sich jeden Montag eine Gruppe dieser Freiwilligen um 19.30 Uhr im Subito und bereitet den Raum für die Verteilung vor. Kurz nach 20 Uhr kann die Ware bei Migros und Lidl geholt werden. Ein Privatauto, ein paar Kisten und Kühlboxen für wärmeempfindliche Lebensmittel genügen.

## Zügig und unbürokratisch

Keine zehn Minuten nach dem Eintreffen der Ware liegt alles auf den Tischen. Zeit, die Tür zu öffnen. Mehr als 20 Männer und Frauen jeden Alters treten ein, manche begleitet von ihren Kindern, die meisten mit einer grossen Einkaufstüte in der Hand. Einige wollen sofort zugreifen. Rüegg muss einschreiten: «Moment, erst die Bezugskarte und den Personalausweis.» Wer beides vorzeigen kann, zieht eine Nummer aus einem Sack. In dieser ausgelosten Reihenfolge dürfen die Personen ihre Taschen füllen für den symbolischen Preis von einem Franken. Von jedem Produkt können sie eines einpacken. Bleibt noch etwas übrig, nachdem alle zugegriffen haben, gibt es eine zweite Runde. «Bananen dürfen Sie ruhig mehrere nehmen, von denen hat es heute so viel», ermuntert Arnold Borer einen Mann. Borer ist pensioniert, engagiert sich beim Patientenfahrtdienst, bei Tixi-Taxi, für Beistandschaften «und nun eben auch noch hier». Einen Abend

pro Monat könne er doch opfern, sagt Borer. «Ich finde es unglaublich, dass 40 Prozent der produzierten Lebensmittel nie durch den Magen-Darm-Trakt des Menschen gehen.» Eine andere Freiwillige pflichtet ihm bei und zeigt auf die Ware: «Dabei ist doch alles einwandfrei.» Es dauert keine zehn Minuten, und die Tische sind fast leer. Das wenige, das übrig bleibt, bringen zwei Freiwillige direkt in eine Asylunterkunft.

## Ausbau geplant

Dreimal haben die Freiwilligen bereits Lebensmittel verteilt. Jedes Mal sind mehr Menschen gekommen. «Wir werden ab 31. Dezember auch an Samstagen im Einsatz sein», sagt Linda Rüegg.

Um 20.30 Uhr verlassen fast alle Bezüger das Subito – die meisten wortlos und mit gut gefüllten Taschen. Eine Frau gewährt einen Blick in ihre Einkaufstasche. Diese Lebensmittel seien das Beste, was ihr passieren könne. «Das ist bares Geld für mich», sagt sie, die nach einem Konkurs ganz zuunterm angekommen sei. Die Frau in den Fünftzigern weiss auch schon genau, was sie mit den Lebensmitteln macht. «Den Brokkoli beispielsweise werde ich blanchieren und einfrieren, dann habe ich lange etwas davon.» Und als ob sie Gedanken lesen könnte, sagt sie zum Abschied: «Ja, da staunen sie, wer alles auf diese Hilfe angewiesen ist.»

## Aufgetischt statt weggeworfen

Ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in Europa wird weggeworfen. Jährlich sind dies allein in der Schweiz über zwei Millionen Tonnen gut genießbare Lebensmittel. Der Verein Aufgetischt statt weggeworfen engagiert sich zusammen mit Partnern vor Ort, um wenigstens noch einen Teil dieser Lebensmittel zu retten, indem sie an Menschen am Existenzminimum verteilt werden. Diese er-

halten die Bezugskarten dazu beim Sozialamt. Freiwillige sammeln die Lebensmittel nach Ladenschluss ein und verteilen sie sofort. Das hat den Vorteil, dass keine grosse Logistik benötigt wird und die Kosten tief gehalten werden können. Regionalzentren existieren bereits in Urdorf, Lenzburg und Langnau am Albis. Weitere Infos unter [www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch](http://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch). (red)

# Könige, Kamele und ein feuriges Spektakel

**OBERE MÜHLE.** Kuchen, Könige mit zwei Kamelen, Feuershow und die Ausstellung Art Forum Dübendorf: Das sind die bewährten und beliebten Programmpunkte der Dreikönigsfeier in der Oberen Mühle.

Die Dreikönigsfeier für die ganze Familie beginnt am Sonntag, 8. Januar, um 16 Uhr mit der Öffnung der Festwirtschaft und der Stadtgalerie. Um 17 Uhr werden bei der Oberen Mühle dann drei edel gekleidete und geschmückte Könige aus dem Abendland, begleitet von zwei Kamelen, zum Verteilen der Dreikönigskuchen erwartet. Um 17.15 Uhr hat Gross und Klein die Möglichkeit, auf den Kamelen zu reiten, und um 18 Uhr beginnt das Feuerspektakel von

«In Love With Fire». Ob die beiden Artisten inmitten von riesigen Flammen tanzen oder brennende Seile um sich wirbeln: Es wird heiss. Als Abschluss werden mit der 1000-Funken-Wolke Neujahrswünsche wahr.

## Kuchen am besten reservieren

Neben hausgemachten süssen Leckereien und wärmenden Getränken werden selbstverständlich Dreikönigskuchen angeboten. Jeder König erhält eine Überraschung. Bei Anmeldung mit Mengenangabe ist ein Kuchenstück garantiert. Dieses kostet 2 Franken.

Zur Deckung der Kosten für die Kamele, die Dekoration und die Feuershow ist die Obere Mühle auf finanzielle Unterstützung in Form eines Hutgelds angewiesen. Während der Feier ist die Ausstellung «Art Forum Dübendorf» geöffnet. (red)



Das Feuerspektakel gehört seit Jahren zur Dreikönigsfeier der Oberen Mühle. Bild: zvg

## NACHGEFRAGT



**Irina Huss**  
Leiterin  
Qualitätsmanagement Migros

## Die Ware muss einwandfrei sein

Neben Lidl gibt auch Migros Dübendorf Waren an den Verein Aufgetischt statt wegwerfen weiter. Irina Huss, Leiterin Qualitätsmanagement bei Migros Zürich, erklärt die Rahmenbedingungen der Zusammenarbeit.

## Was hat die Migros-Filiale Dübendorf dazu bewegt, bei Aufgetischt statt wegwerfen mitzumachen?

Migros arbeitet bereits in vielen Filialen erfolgreich mit der Schweizer Tafel zusammen. Der Verein ASW hat uns angefragt für einen Abholtermin am Montagabend. Die Freiwilligen holen die Produkte in Dübendorf nach Ladenschluss, so können sie noch problemlos verwendet werden. Anderntags müssten sie unter Umständen bereits entsorgt werden. Wir schliessen so eine Abgabelücke.

## Welche Bedingungen stellt Migros den Abnehmern der Lebensmittel?

Mit ASW wurde eine Vereinbarung unterzeichnet, in der die Rechte und Pflichten klar geregelt sind. Kurz gesagt: Abgegeben werden können nur Produkte im Rahmen des gesetzlich Erlaubten, die auch optisch einwandfrei daherkommen. Das heisst zum Beispiel, das Datum «verkaufen bis» darf abgelaufen sein, nicht aber das Datum «verbrauchen bis».

## Was wird vor allem abgegeben?

Grundsätzlich kann alles abgegeben werden, unter strikter Einhaltung der Kühlkette selbstverständlich. Vor allem sind es Produkte aus den Bereichen Gemüse, Backwaren, Kolonialwaren und Molkerei. Fleisch fällt etwas weniger an.

## Hat die «reguläre» Kundschaft nicht Bedenken, nun weniger heruntergeschriebene Ware kaufen zu können?

Nein, zu den Ladenöffnungszeiten werden die Produkte noch immer verbilligt. Die Ware wird erst nach Ladenschluss für ASW bereitgestellt.

## Was geschähe sonst mit der Ware?

Sie würde in die Zentrale zurücktransportiert und anschliessend zu Biogas verwertet. (dsh)

## Kein Karton mehr im Öki-Bus

**ENTSORGUNG.** Ab 3. Januar ist es nicht mehr möglich, Karton im Öki-Bus abzugeben. Dübendorf werde immer grösser und der Öki-Bus immer beliebter. Deshalb stosse man mit dem Sammeln der Wertstoffe an Grenzen, heisst es in einer Mitteilung der Stadt.

Die Bevölkerung wird deshalb gebeten, die monatliche Kartonsammlung zu nutzen oder den Karton an die Hauptsammelstelle an der Usterstrasse 105 zu bringen. (red)

## Frühstück

**FRAUENVEREIN.** Am Donnerstag, 5. Januar, findet von 8.30 bis 10 Uhr das Frühstück des Gemeinnützigen Frauenvereins in der Kaffeestube an der Neuhofstrasse 24 statt. (red)

ANZEIGE

**boden-direkt.ch**  
DER ONLINESHOP FÜR BODENBELÄGE  
MIT VERLEGESERVICE