



Nur dank ehrenamtlichem Einsatz möglich: Elf Freiwillige bereiten am Hunzenschwiler Standort von «Aufgetischt statt Weggeworfen» die gespendeten – und damit geretteten – Lebensmittel für die Verteilung an die Bezüger von Hunzenschwil vor. Foto: Carolin Frei

315 Tonnen Lebensmittel wurden seit der Vereinsgründung 2015 gerettet

Region Der Verein Aufgetischt statt Weggeworfen setzt sich seit 2015 gegen Food Waste ein, indem nicht verkaufte Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen weitergegeben werden. Diese Artikel würden sonst entsorgt oder in der Biogasanlage landen. Die Verteilung findet etwa in Hunzenschwil, Lenzburg und Staufien statt.

■ CAROLIN FREI

Sabin Nater, Vize-Präsidentin des Vereins und Co-Leiterin der Regionalgruppe Lenzburg, zeichnet zusammen mit Sonja Gehrig, Präsidentin des Vereins, für das Entstehen von «Aufgetischt statt Weggeworfen» verantwortlich. Bis Ende 2021 konnten der Verein 315 Tonnen Lebensmittel retten, die über 400 Freiwillige an Menschen verteilt haben, die in einer finanziell schwierigen Situation sind. Allein 2021 wurden um die 26 000 Stunden Freiwilligenarbeit an den 14 Standorten geleistet. Die 36-jährige Umweltingenieurin Sabin Nater ist der Redaktorin vom Lenzburger Bezirks-Anzeiger/Der Seetaler/Der Lindenberg Red' und Antwort gestanden.

Wie kam es dazu, einen Verein zu gründen, der sich dem Food Waste annimmt?
Sabin Nater: Ausschlaggebend war ein Erlebnis, das ich in einem Grossverteiler kurz vor Ladenschluss hatte. Eine Mitarbeiterin suchte alle auf 50 Prozent reduzierten Lebensmittel aus den Gestellen und deponierte sie in einem grossen Abfallbehälter. Da war alles möglich dabei, auch Sushis oder Entrecôtes. Ich war fassungslos, denn es war offensichtlich, dass die Ware entsorgt werden soll. Wie meine Recherchen ergaben, war dem auch so – alles landete in der Kehrichtverbrennungsanlage. Ich war damals der Meinung, dass solche Lebensmittel an Organisationen wie «Tischlein deck dich» oder die «Schweizer Tafeln» geht.

Ein Trugschluss?

In der Tat. Denn diese Organisationen nehmen sich vor allem Grossmengen an



Sie haben «Aufgetischt statt Weggeworfen» vor sieben Jahren gegründet: Sonja Gehrig (Präsidentin, Projektleiterin Referenzprojekt Urdorf), Sabin Nater (Vize-Präsidentin, Co-Regionalleiterin Lenzburg), Christophe Schmidt (Kassier), Sandra Vombach (Co-Regionalleiterin Lenzburg), Susan Ponti (Regionalleiterin Langnau, Social Media). Foto: zvg

und Lebensmitteln, deren Verkaufs- oder Verfalldatum noch nicht abgelaufen ist. Diese wiederum gehen dann an verschiedene Institutionen weiter, etwa an Suppenküchen. Das ist eine grosse Leistung gegen Food Waste. Mit Produkten, deren Ablaufdatum just bei Ladenschluss endet, können sie aus zeitlichen und logistischen Gründen jedoch nicht arbeiten. Das gab den Ausschlag, mich zusammen mit meiner Kollegin Sonja Gehrig dieser Lebensmittelverschwendung anzunehmen. Allerdings dauerten die Abklärungen und Vorbereitungen noch eine Weile, bis wir 2015 in Urdorf starten konnten.

Was gilt es für den Verein zu beachten, wenn «abgelaufene» Artikel weitergegeben werden?

Ganz wichtig ist, dass diese Lebensmittel nach Ladenschluss von unseren Teams geholt und anschliessend gleich verteilt werden. Bei Kühlprodukten muss gewährleistet sein, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Wir unterstehen dem Lebensmittelgesetz – werden regelmässig überprüft.

Sollen nebst den 14 Standorten in den Kantonen Aargau und Zürich weitere dazukommen?

Das wäre schön. Wir bewerben dies jedoch nicht aktiv. Denn es ist nicht ganz einfach, eine Regionalleitung zu finden, die sich für ein längerfristiges Engagement verpflichtet. Der zeitliche Aufwand – den man ehrenamtlich leistet – darf nicht unterschätzt werden. Ziel ist ja, dass pro Standort mindestens alle zwei Wochen eine Verteilaktion stattfindet.

Wer profitiert von dieser Verteilaktion?

Die sozialen Dienste der Gemeinde stellen etwa ihren Sozialhilfeempfängern oder anerkannten Flüchtlingen einen Bezugsschein aus. Damit können sie für einen symbolischen Batzen am Verteilstandort Lebensmittel beziehen. Was übrig bleibt, geht an Asylzentren oder andere Einrichtungen.

Woher kommen die Spenden?

Wir arbeiten mit Grossverteilern, lokalen Bäckereien, Geschäften und Bauern zusammen. Diese Zusammenarbeit ist von regelmässiger Natur und klappt sehr gut.

Von anderen Unternehmen bekommen wir immer wieder mal Lieferungen aus zu hohen Lagerbeständen. Auch schon wurden uns nicht benötigte Startersets vom Luzern Marathon überbracht. Sehr geschätzt wird zudem die Unterstützung durch die Missioni Cattolica Italiana Wohlen-Lenzburg, die uns an allen Teiltagen in Lenzburg lang haltbare Produkte wie Mehl, Zucker, Sugo und Pasta vorbeibringt.

Wie gehen Sie selber mit Food Waste um?

Ich kaufe bewusst ein. Reste werden bei mir zu Aufläufen verarbeitet. Man kann damit auch andere gluschtige Gerichte auf den Teller zaubern. Auf www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch schalten wir regelmässig Rezepte hoch. Und falls bei mir zu Hause dann doch einmal etwas übrig sein sollte, freuen sich mein Hund und die Hühner darüber. Tatsache ist, dass ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in Europa und in der Schweiz wegwerfen werden. Jährlich sind dies allein in der Schweiz über 2,8 Millionen Tonnen gut geniessbare Lebensmittel, die nicht auf dem Teller landen.

VOLLER ENERGIE



Teil der Sonderausstellung: Werk «Wintermelze 22» von Mike Cadurisch. Foto: zvg

... oder wenn alles (zer)fliesst

■ MARC PHILIPP SEIDEL

Als stünde der kultige Bosch-Kühlschrank auf einer heissen Platte und zerflösse wie schmelzendes Eis, so nimmt die Arbeit des Schweizer Künstlers Mike Cadurisch Bezug auf die zerfliessenden Inhalte und Formen.

Das Werk «Winterschmelze 22» aus der Serie «Molten Objects» spielt auf humorvolle und ironische Weise auf das langsame Zerrinnen der technischen Erfindungen an und mag zum Nachdenken anregen – vielleicht gerade, weil das Motiv an bereits verschwundene Gletscher wie den Pizol als Teil der Unesco-Welterbe-Tektonikarena Sardona erinnert.

Ob nun das blaue LED-Licht im Inneren des Gefrierschranks auf die philosophische Frage nach Realität oder Illusion aus «The Matrix» (Red Pill or Blue Pill?) referiert, sei dahingestellt.

Vielleicht will Kunst als «Trompe-l'œil» einfach nur die Sinneswahrnehmung kitzeln und zum Staunen einladen – ganz wie die überraschenden Eigenschaften von Wasser und die (Energie-)Kraft für Veränderung.

Was das alles mit Lenzburg zu tun hat?

Obiges Werk ist ab März in der neuen Sonderausstellung «Voller Energie» in der Dépendance Seifi des Museums Burghalde zu bestaunen. Anlass bietet das Zentenarium der SWL Energie AG. Nämlich vor genau hundert Jahren wurden die bis 1922 privat geführten Elektrizitäts-, Gas- und Wasserversorgungsbetriebe vereinigt.

Doch die Geschichte rund um Wasser und Energie reicht deutlich weiter und öffnet thematische Fenster für eine Horizonterweiterung: Der hohe Aktualitätsbezug, die persönliche Betroffenheit und unsere gesellschaftliche Abhängigkeit von Wasser und Energie verleihen dieser Themenvielfalt eine enorme Spannkraft.

Mehr Elektrifizierendes über Nanotechnologie, Superpower, Wasseraktivität und Zukunftstechnologie gibts in den nächsten Kolumnen ...

■ **«Voller Energie».** Hier stellen Mitarbeitende des Museums Burghalde Lenzburg jeweils in der ersten Ausgabe des Monats spannende Geschichten und originelle Fundstücke aus dem weiten Themenfeld «Energie» vor.

INSERAT

Eglin Elektro Lenzburg
Ringstrasse West 27
062 888 17 17
www.eglin.ch