

«Rund 50 bis 70 Kilogramm Lebensmittel verteilen wir im Normalfall»

Der Verein «Aufgetischt statt Weggeworfen» ist seit Kurzem auch in Bauma aktiv. Alle zwei Wochen verteilt er Lebensmittel an Bedürftige.

BAUMA Ob Fleisch, Gemüse, Kuchen oder sonstige Esswaren. Wer am Montagabend zum alten Landi geht, trifft auf jede Menge Lebensmittel. Seit August ist der Verein «Aufgetischt statt Weggeworfen» in der Gemeinde aktiv. Er sammelt gespendete Lebensmittel ein, um sie an bedürftige Menschen weiterzugeben.

«Rund 50 bis 70 Kilogramm Lebensmittel verteilen wir im Normalfall», erklärt Karin Götz. Sie ist die Leiterin des Vereins in Bauma. Jeden zweiten Montag verteilt sie im Gebäude, das einer neuen Überbauung weichen soll, Esswaren.

Von Voland und Migros

Fünf freiwillige Mitarbeiter des Vereins stehen dann im Einsatz. Zwei sammeln jeweils die übrig gebliebenen Nahrungsmittel in der Konditorei Voland und der Migros ein. Mit beiden Betrieben arbeitet «Aufgetischt statt Weggeworfen» zusammen.

«Warum sollte man das Essen nicht denjenigen geben, die stets knapp bei Kasse sind?»

Karin Götz,
«Aufgetischt statt weggeworfen»



Engagieren sich für einen guten Zweck: Mitarbeiterinnen von «Aufgetischt statt Weggeworfen» in Bauma.

Foto: PD

Lanciert hat das Ganze Regionalleiterin Karin Götz. «Ich wollte im Kleinen etwas verbessern. Deshalb wendete ich mich an die lokale Migros sowie an die Konditorei Voland.» Schliesslich wusste sie, wie viel Nahrung die beiden Betriebe Tag für Tag wegwerfen würden.

«Warum sollte man das Essen also nicht denjenigen geben, die stets knapp bei Kasse sind?» Schliesslich gebe es auch in Bauma Armut, nur sei diese nicht so offensichtlich. Die Idee, in Bauma etwas gegen Lebensmittelabfall zu unternehmen, entstand durch die Bekanntschaft mit Tina Fritzsche.

Sie begann Anfang 2018 in Wetzikon für denselben Verein, nicht verkaufte Produkte an Sozialhilfeempfänger zu verteilen. «Ich fand das von Beginn weg eine super Sache», so Götz. In Wetzikon half Götz, die beruflich als Eventmanagerin tätig ist, daraufhin ein Jahr lang als Freiwillige mit.

Hilfe für rund 60 Menschen

Mit dem Projektstart in Bauma ist sie zufrieden. «Die Menschen sind extrem dankbar.» Die rund 15 Familien – insgesamt seien es rund 60 Personen – hätten sonst oftmals die finanziellen Mittel nicht, sich regelmässig gute Le-

bensmittel leisten zu können. Es handelt sich mehrheitlich um Sozialhilfeempfänger.

Neben Götz ist auch die Sozialbehörde involviert. Sie verteilte den entsprechenden Familien

2,6 MIO. TONNEN

Jedes Jahr werden in der Schweiz rund 2,6 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Davon geht zirka eine Million auf das Konto der Haushalte. Für rund 950 000 Tonnen Essensabfälle ist die Lebensmittelindustrie verantwortlich. *tth*

Bezugskarten. «Diese müssen sie immer mitbringen.» Ansonsten gebe es keine Lebensmittel.

Bis zu 15 Kilo Backwaren

Sehr zufrieden mit dem Projekt ist auch René Schweizer, Geschäftsführer der Konditorei Voland. «Wir haben tagtäglich rund 10 bis teilweise 15 Kilo übrig gebliebene Esswaren in der Filiale in Bauma.» Deshalb sei er immer froh, wenn er diese noch loswerden könne.

Einen Teil davon verteilt die Konditorei regelmässig auch anderen Organisationen. «Wenn wir die Lebensmittel aber direkt in Bauma abgeben können, ist

das natürlich am besten», so Schweizer.

Ökologisch sinnlos

Obwohl er um die Organisationen froh sei, hält Schweizer fest: Aus ökologischer Sicht macht das schlicht und einfach keinen Sinn, wenn abends noch Essen von Bauma nach Winterthur transportiert wird.

«Hier gibt es ja schliesslich genügend Bewohner, welche die Essensreste mit Handkuss nehmen.» Er sei zwar kein Grüner, aber die Umwelt sei ihm schliesslich auch sehr wichtig.

Eine Schande sei es, wie viel Essen tagtäglich weggeworfen

werde. «Meine Eltern mussten einst noch Hunger leiden. Dass wir heute Essen wegwerfen, als sei es das Normalste der Welt, ist ein Skandal», so Schweizer.

Rafael Lutz

IN FÄLLANDEN

Seit dieser Woche ist der Verein «Aufgetischt statt Weggeworfen» auch in Fällanden präsent. In enger Zusammenarbeit mit der Gemeinde verteilt der Verein dort Lebensmittel an Sozialhilfeempfänger, die vorwiegend vom Coop und der Migros stammen. *tth*

Feurige Melodien und flammende Rhythmen

TURBENTHAL Am Samstag, 2. November, um 20 Uhr und am Sonntag, 3. November, um 14 Uhr lädt die Harmonie Turbenthal zum diesjährigen Herbstkonzert in die reformierte Kirche Turbenthal.

Nachdem in den letzten Jahren die Elemente Erde, Luft und Wasser musikalisch präsentiert wurden, widmet die Harmonie Turbenthal dieses Jahr nun auch dem Feuer ein Konzert.

Mit Steven Reineckes «Rise of the Firebird» wird es gleich zum Auftakt besonders heiss. Von einer kraftvollen Trompetenfanzfare eröffnet, wird das Stück mit jedem einsetzenden Instru-

ment noch energiegeladener. Die Intensität geht nie verloren, und das gesamte Orchester ist bis zum letzten Ton gefordert. Der «Firebird» oder auch Phoenix genannt, führt dann gleich zum nächsten Stück: Der Film «Harry Potter und der Feuerkelch» ist nicht nur aufgrund seiner brillanten Buchvorlage beliebt, sondern auch aufgrund der einmaligen und einprägsamen Musik aus dem Magieruniversum.

Auch in der realen Welt lassen sich zauberhafte Dinge finden: An einem frühen Morgen an einem See stehen und dabei zusehen, wie die Sonne langsam emporsteigt und die Wasseroberfläche golden einfärbt. Die-

ses Gefühl fängt das Stück «At Sunrise» von Rob Romeyn mit harmonischen Klängen perfekt ein. Das Konzert ist gespickt mit herausfordernden Feuerproben für die Harmonie Turbenthal, die das Publikum mitnimmt auf eine abwechslungsreiche Reise – unter anderem zu den «Montañas del Fuego» auf Lanzarote und in den Valley of Fire Nationalpark in Amerika, der seinen Namen von den roten Sandsteinformationen hat. Dafür, dass es einem unterwegs nicht kalt wird, sorgt einerseits das «Böhmische Feuer» von Franz Watz und andererseits Moderatorin Daniela Gadiant, die durch das Konzert führen wird. *tth*



Die Harmonie Turbenthal widmet dieses Jahr dem Thema Feuer ein Konzert.

Archivfoto: Loni Kuhn