



Stehen zum Verladen bereit: Abgelaufene Lebensmittel, die noch zum grössten Teil bedenkenlos gegessen werden können.

## «Reschteglück» für Obdachlose

Mit einem neuen Projekt will Pfarrer Ernst Sieber die Verschwendung von Esswaren stoppen. Zusammen mit Partnern hat er deshalb eine Lebensmittelverwertung ins Leben gerufen.

**Werner Schüepf, Text,  
Reto Oeschger, Fotos**

Peter Gerber kämpft sich durch den Morgenverkehr. Obwohl er bereits Verspätung hat, ist er die Ruhe selbst. «Die fehlenden Minuten holen wir wieder auf», sagt er und drückt etwas fester aufs Gaspedal. Der 62-Jährige ist bei den Sozialwerken Pfarrer Sieber (SWS) als Fahrer angestellt.

«Reschteglück» heisst das neueste Projekt, mit dem Pfarrer Siebers Stiftung einen Beitrag zum Vermeiden von Foodwaste (Lebensmittelverschwendung) leisten will. Schätzungen gehen davon aus, dass in der Schweiz etwa ein Drittel aller Lebensmittel zwischen Produktion und Konsum verloren gehen. Gemäss dem Verein Foodwaste.ch sind dies jährlich über 2 Millionen Tonnen. «Vor solchen Zahlen konnten wir nicht länger die Augen verschliessen», sagt SWS-Projektleiterin Ursula Vollenweider, «wir mussten ganz einfach handeln.» Deshalb starteten die Sozialwerke vor drei Jahren einen Probelauf.

Nun habe man genügend Partner gefunden, um «Reschteglück» zu lancieren, sagt Vollenweider. Firmen wie Marinello, Aligro sowie die Knödelfactory sind mit dabei. Ebenso die Schweizer

**«Nahrungsmittel einkaufen würde uns weniger kosten. Aber das ist uns der Kampf gegen Foodwaste wert.»**

Walter von Arburg

Tafel, die Lebensmittel von Migros und Coop liefert. Am effizientesten sei es, so Vollenweider, wenn Grossverteiler grosse Mengen liefern.

Peter Gerber hat seinen Transporter mittlerweile an einer der vielen Rampen des Zürcher Engrosmarkts parkiert, wo bereits Kisten des Gemüse- und Früchtespezialisten Marinello zum Verladen gestapelt sind. Spargeln, Salat, Gurken, Bananen und Kartoffeln – insgesamt 110 Kilogramm verstaut er mit geübten Griffen im Transporter. Tiziano Marinello sagt dazu: «Als Lebensmittelhändler tut es mir weh, wenn ich überschüssige Lebensmittel entsorgen muss, obschon sie qualitativ noch einwandfrei sind und nur da und dort ein bisschen welk.»

Das «Reschteglück» sei aus seiner Sicht deshalb eine sinnvolle Sache. «Obdachlose erhalten von den Sozialwer-

ken Pfarrer Sieber gesundes Essen und wir können auf diese Weise den Lebensmittelabfallberg verringern.»

Peter Gerber ist dank Schleichwegen und Abkürzungen wieder im Zeitplan. Nachdem er beim Aligro-Markt in Schlieren noch weitere Lebensmittel abgeholt hat, geht die Fahrt weiter zum Verein Christuszentrum in Altstetten – eine sozialtherapeutische Einrichtung für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen, die ebenfalls von Pfarrer Sieber gegründet wurde. «Wir arbeiten mit dem Christuszentrum zusammen, weil wir nicht über die nötige Infrastruktur wie Grossküche, Gefrier-, Kühl- und Lageräume verfügen», sagt Walter von Arburg, Leiter Kommunikation und Fundraising bei den SWS.

### Täglich 100 Menüs

Köchin Irene überfliegt die Ware mit geübtem Blick und sortiert schon beim Entladen aus. Eine Schinkenpackung ist angerissen und das Fleisch weist Verfärbungen auf. «Das kommt in den Abfall», sagt sie. In Irenes Küche werden täglich bis zu 100 Menüs zubereitet, 40 bis 50 für die eigene Kantine, 30 bis 40 für Pfarrer Siebers Sunnestube im Kreis 4. Das heutige Menü ist fast fertig: Lasagne mit Salat. Da die Köchin in der Regel

nicht weiss, welche Lebensmittel Gerber vorbeibringt, ist Kreativität und Spontaneität gefragt. «Weil der Lebensmittelmix unterschiedlich ist, müssen wir in der Küche flexibel sein und kurzfristig auch mehrere Menüs kochen können.»

Peter Gerber steuert sein letztes Ziel an diesem Vormittag an: die Sunnestube an der Ecke Militär-/Langstrasse. Die ersten Randständigen warten bereits ungeduldig vor der Tür. Peter Gerber hat es eilig, weil hier keine Parkplätze vorhanden sind und er sein Auto nur kurz auf dem Trottoir abstellen kann. Zwei grosse Behälter mit dem Gekochten werden ausgeladen und in die kleine Sunnestube-Küche getragen, in der die Helfer Remo und Lucca sogleich mit dem Auspacken beginnen. Punkt 12 Uhr öffnet sich die Tür, und hungrige Menschen strömen an die Tische. Mit erwartungsvollen Blicken sitzen hauptsächlich Männer vor ihren Tellern. Einige wechseln ein paar Worte, andere schweigen oder starren ins Leere.

Können die SWS dank «Reschteglück» Geld sparen? Nein, sagt Walter von Arburg. «Es würde weniger kosten, wenn wir die benötigten Nahrungsmittel einkaufen würden. Wir legen Geld drauf. Aber das ist uns der Kampf gegen Foodwaste wert.»



Nicht immer steht im Voraus fest, welche Lebensmittel in der Sunnestube ankommen. In der Küche braucht es deshalb Kreativität und Spontaneität.