

# Minas Schatzkiste

---

12.Mai 2015, 6:17 Uhr

## Wenn es um Foodwaste geht, haben die Winterthurer die Nase vorn

*Ich wohne in der Stadt Zürich. Ich liebe Zürich. Und ich bin wie alle Zürcherinnen und Zürcher fest davon überzeugt, dass kein anderer Ort meiner Stadt das Wasser reichen kann 😊. Doch halt! Wenn es um kreative Lösungen für Foodwaste-Probleme geht, belehrt mich unser kleiner Nachbar im Nordosten eines Besseren. An der Zürcher Langstrasse wird gemunkelt, ein paar inspirierte Winterthurer hätten eine Lösung gefunden, um wenigstens einen Teil des Essens vor der Mülltonne zu retten. Diesem Gerücht musste ich natürlich nachgehen.*

Es ist neun Uhr morgens und ich irre durch die mir unbekanntes Gassen der Winterthurer Altstadt. Da ist ein Pfeil. "Restessbar" ist darauf zu lesen, und bereits wenige Meter weiter stehe ich vor einem Holztor, das in einen kleinen Hinterhof führt. Neben zwei grossen Kühlschränken unter einem kleinen Vordach sind mehrere Fahrräder und Veloanhänger zu sehen. Und natürlich Sereina.

Sereina ist einer der vier kreativen Winterthurer Köpfe, die sich die Restessbar ausgedacht haben. Ein ehrenamtlich tätiger Vorstand koordiniert ein Team von etwa 30 Helferinnen und Helfern, die täglich bei verschiedenen Lebensmittelläden vorbeigehen, um das Gemüse und die Früchte abzuholen, die sonst in der Tonne landen würden. Die Beute wandert in einen der zwei Kühlschränke. Jedermann und jedefrau kann sich dort umsonst bedienen. Man braucht lediglich beim Verein den Code für das Zahlenschloss anzufordern, das die zwei Kühlschränke abschliesst. Hierfür genügt eine Mail an [code@restessbar.ch](mailto:code@restessbar.ch).

### Flo kartt Unmengen an Gemüse in den kleinen Innenhof in Winterthur

Noch während mir Sereina den Innenhof zeigt und das Konzept der Restessbar erklärt, kommt Flo angeradelt. Sein Fahrrad zieht einen grossen Veloanhänger voll beladen mit Peperoni, Birnen, Kefen, Pfirsichen und vielem mehr. Flo hat heute die allmorgendliche Velotour für die Restessbar übernommen und kommt direkt von der Aldifiliale aus Winterthur Grüze. Das Gemüse in seinem Anhänger war zum Wegschmeissen gedacht. Nun heisst es abladen. Flo will so schnell wie möglich nochmals zurück in den Laden. Denn dort wartet noch mehr Gemüse.



Sereina und ich kümmern uns in der Zwischenzeit ums Einräumen. Die Packungen werden

**LAMM-Newsletter abonnieren!**

EmailAdresse

---

**Abonnieren**

geöffnet und aussortiert. Oftmals ist in einem Kilopack nur gerade eine einzige Karotte ein wenig matschig. Aber das genügt schon, dass die ganze Packung weggeworfen wird. Manchmal ist dem Gemüse aber auch rein gar kein Mangel anzusehen.

Die Kiste voll mit Bananen war jedenfalls noch tiptop. "Dann haben sie wahrscheinlich eine neue Ladung reingekriegt, bevor die alte Ladung verkauft war", meint Sereina.

Während wir die Kühlschränke füllen, kommen die ersten "Kunden" vorbei. Ein älterer Herr holt sich ein paar Peperoni und freut sich über einen Bund Spargeln. Ein Vater schaut mit seinen zwei Jungs auf dem Weg zum Spielplatz vorbei, um einen gesunden Znüni einzupacken. Ein junger Mann trägt zwei Einkaufstüten weg. Sie werden in einem Projekt mit Obdachlosen zum Kochen gebraucht.

Ob hier nie gehamstert wird, will ich von Sereina wissen. "Nein, das kommt so gut wie nie vor. Die Leute sind dankbar und rücksichtsvoll." Und tatsächlich, in der kurzen Zeit, während der ich das Team der Restessbar unterstütze, wird auch mir zweimal für mein Engagement gedankt. Auch wenn es ein wenig unverdient ist, freue ich mich sehr über die netten Worte und würde gerne nachfragen, wie die Leute von der Essrestbar erfahren haben. Doch viel Zeit zum Diskutieren bleibt gerade nicht. Flo kommt mit der zweiten Ladung angedüst. Eine halbe Stunde später sind die zwei Kühlschränke rappellvoll.



Nun möchte ich natürlich wissen, woher die Restessbar ihr Gemüse bezieht. Neben zwei Aldifilialen sei noch ein kleiner Bioladen, der **Ultimo Bacio**, am Projekt beteiligt. Die Grossverteiler Migros und Coop liessen sich hingegen bis jetzt auf keine Kooperation ein. Ihre Ausrede: Sie hätten gar kein Gemüse, das sonst weggeworfen werden müsste. Hm... wir LÄMMer haben da aber auch schon Anderes gehört. **Im Jahr 2010 teilte uns die Migros in einem Montagmail mit, dass auch sie Gemüse in der Biogasanlage entsorgen müsse.**

**Laut dem WWF** landet ein Drittel unseres Essens auf dem Müll oder in eben diesen Biogasanlage. Essen, für dessen Produktion wertvolle Energie aufgewendet worden ist. Nicht nur der Transport vom Feld in die Läden, nein, auch die Herstellung der Düngemittel und der Pestizide, die während des Anbaus der Lebensmittel eingesetzt werden, verbrauchen sehr viel Energie. Energie, die leider immer noch zum grössten Teil in Form von Erdöl bereitgestellt wird. Erdöl, das uns langsam ausgeht und bei dessen Verbrennung klimaerwärmendes CO2 entsteht.

**Mit zwei Kühlschränken gegen eine solch masslose Verschwendung. Bringt das überhaupt etwas?**

Kann man angesichts der ganzen Misere wirklich etwas bewirken, indem man zwei Kühlschränke aufstellt? Ich frage Sereina, ob das Foodwaste-Problem gelöst wäre, wenn es in jeder Stadt ein paar Restessbars gäbe. "Nein, dafür sind die Mengen schlicht zu gross."

Die Restessbar kann nur einen Teil des Überschusses auffangen. Es ist aber ein gutes Projekt, um auf die Thematik aufmerksam zu machen und die Leute zu sensibilisieren. Wir müssen wieder lernen, dass auch Kartoffeln, die bereits ein wenig schrumpelig sind, noch einen Wert haben und sich durchaus noch zum Verzehr eignen.

Wir können es uns nicht leisten, die Energie, welche wir in sie reingesteckt haben, einfach so in den Müll zu schmeissen. Damit es eine Lösung gibt, sind alle gefragt. Einerseits müssen die Konsumenten ihre Ansprüche an Lebensmittel hinterfragen. Andererseits müssen die Anbieter ihr Beschaffungswesen überdenken.

Eins ist sicher: Die Leute von der Restessbar haben noch einen langen Weg vor sich. Es werden sich noch so einige Kühlschränke füllen und wieder leeren, bis wir das Foodwaste-Problem wirklich gelöst haben. Bis dahin freut sich Sereina aber über jeden Apfel, den sie der Tonne oder der Biogasanlage entreissen kann. "Es kann doch nicht sein, dass die Kefen aus Südafrika nur für die Biogasanlage hierher in die Schweiz gereist sind." Da kann ich Sereina nur zustimmen. Das bisschen Biogas, das man dabei aus den Kefen raus bekommt, wiegt den Erdölverbrauch für die Herstellung und den Transport der Kefen ja nie auf.

### **Und wo ist die Zürcher Restessbar?**

Ein bisschen noch schaue ich dem Kommen und Gehen an der Restessbar zu und mache mich dann auf zurück in meine Stadt. Natürlich nicht, ohne einen Bund Spargeln, ein paar Rhabarbern und eine Ananas einzupacken 😊.



In der S12 zurück nach Zürich wird mir eines klar. Das Resultat ist leider eindeutig: In Sachen Foodwaste haben die Winterthurer die Nase vorn. Es steht 1:0 für unseren kleinen Nachbarn. Es gilt also aufzuholen. Wo sind die motivierten Zürcherinnen und Zürcher, die mir in meiner eigenen Stadt einen Kühlschrank aufstellen? Die Winterthurer Truppe steht euch gerne mit Tripps und Tricks zur Seite. Das hat mir Sereina versichert.

PS: Falls du wirklich daran interessiert bist, in deiner Nachbarschaft eine Restessbar aufzubauen, stehen dir die Winterthurer gerne unterstützend zur Seite. [Hier findest du die wichtigsten Angaben](#). Bei Fragen schreibst du am besten eine Mail an [info@restessbar.ch](mailto:info@restessbar.ch).

## Folge LAMM auf Facebook und verpasse keinen Artikel!

### Nächster Beitrag:

Mina wird dabei erwischt, wie sie sich über Trauben aus Südafrika hermacht

### Vorheriger Beitrag:

Neues aus Minas Garten: Setzlinge à la carte vom Setzlingsmarkt und ein Amselnest

2 Comments

LAMM - Liga der aussergewöhnlichen Montagsmailer

 Login ▾

 Recommend

 Share

Sort by Best ▾



Join the discussion...



**Deb** · 6 months ago

In Zürich existiert das seit etwa ein Jahr  
Check out: [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)

^ | ▾ · Reply · Share ›



**Ronny** · 7 months ago

Schöne Sache! Der Titel ist etwas irreführend, weil die Winterthurer ja nicht in Sachen Foodwaste die Nase vorn haben, sondern im Gegenteil etwas dagegen tun.

^ | ▾ · Reply · Share ›

ALSO ON LAMM - LIGA DER AUSSERGEWÖHNLICHEN MONTAGSMAILER

WHAT'S THIS?

### Sind Zugfahrer dumm?

4 comments · a year ago

**Wilhelmina Harker** — Lieber Ueli - spannende Sichtweise.Und ich gebe dir recht, dass meine Motivation sicher nicht die Anerkennung ...

### Wie Zürcher Kinder zwischen Rüebl und Rettich Nachhaltigkeit erfahren

1 comment · a year ago

**Andreas Diethelm** — Das ist wunderbar, was die GSG seit 100 Jahren für die Erdverbundenheit der Schuljugend leistet. Aber weniger als 600 ...

### Die Polizei stoppt unsere lichtlose Velofahrt. Deshalb fragen wir uns nun: Wo sind all ...

2 comments · 3 months ago

**Laura Gantenbein** — Ja ich bin auch voll für die Nabendynamos... Alle neuen Velos haben die... Ausser die Rennvelos. Aber ich muss auch ...

### Wieso die Migros Bananen in Plastik verpackt

1 comment · 5 months ago

**saoiaebi** — Wie wäre es, wenn man eine separate Bio-Abteilung macht, in die man nur via Schleuse gelangt? Und dort wird man dann mit äusserst ...

 Subscribe

 Add Disqus to your site [Add Disqus](#) [Add](#)

 Privacy

## LAMM-Newsletter abonnieren

Email Adresse\*

\* = Benötigte Eingabe

Anmelden

