

ZUG: Zuger kämpfen gegen Food-Waste

Statt in den Abfall sollen sie in den Magen wandern: Esswaren, die in Betrieben übrig bleiben. Im Kanton Zug haben dazu zwei Verteilstandorte ihre Kühlschränke wieder geöffnet.

Zoe Gwerder
29.4.2018, 12:29 Uhr

Zoe Gwerder

zoe.gwerder@zugerzeitung.ch

Leicht gesprenkelte Bananen, Trauben und Kiwis, aber auch Konserven und Currypasten liegen auf einem Tisch in der Oswaldgasse in der Stadt Zug. Es sind nicht irgendwelche Lebensmittel, sondern solche, die noch einwandfrei geniessbar sind und vor dem Abfall gerettet wurden. Sie sollen nun noch Abnehmer finden, um den Kreislauf wieder zu schliessen. Jerry Arnold, Hermine Schuler und Jana Seinige bereiten diese für die Weitergabe vor. Die drei sind sogenannte «Food-Saver» – also Essensretter. Sie sammeln Esswaren zusammen, welche die Detailhändler und andere Betriebe nicht mehr verkaufen können, aber eigentlich noch geniessbar sind. «Unser Ziel ist, dass weniger Lebensmittel im Abfall landen», so Arnold.

«Gerettete» Esswaren können nun wieder regelmässig im Lade für Soziokultur neben der Kirche St. Oswald geholt werden – wieder, weil Jerry Arnold und sein Team das Projekt eigentlich bereits vor zwei Jahren lanciert hatten, es im vergangenen Jahr mangels Helfer aber eingestellt werden musste. Auch jetzt wäre er froh, es gäbe mehr Leute, die sich für das sogenannte Food-Sharing einsetzen würden. «Wir sind fünf Personen, die sich aktiv für das Projekt einsetzen. Wenn mal jemand ausfällt oder in den Ferien ist, wird es schnell eng.» Das aktuelle Team betreut derzeit zwei sogenannte «Fair-Teiler»-Standorte. Das sind Räume mit Kühlschränken, in denen die Esswaren angeboten werden. Der eine befindet sich im Lade für Soziokultur an der Kirchstrasse 7 in der Stadt Zug, der andere in Cham im Lokal der Jugendarbeit an der Hünenbergerstrasse 3. Das Team um Jerry Arnold organisiert das Abholen der Lebensmittel bei den Betrieben. «Derzeit arbeiten wir mit drei Betrieben zusammen. Bei zweien können wir zweimal die Woche vorbeigehen, bei einem einmal.»

Jeder kann gratis Essen holen

Die grössere Herausforderung als die Lebensmittel bei den Betrieben zu retten, sei jedoch, diese wieder loszuwerden. «Wir arbeiten nun daran, das Angebot weiter bekannt zu machen.» Und sie müssen auch gegen Klischees kämpfen: Er habe schon gehört, dass Leute sich nicht getrauen, Essen zu holen aus Angst, dann als bedürftig zu gelten. Doch Arnold betont: «Auch wenn wir die Lebensmittel gratis weitergeben, haben wir keinen karitativen Hintergrund. Egal ob Gutverdiener oder Mittellose ... Hauptsache, die Produkte wandern in einen Magen und nicht in den Abfall.» Ihnen gehe es um die Ideologie. Sie stellen sich gegen die Verschwendungsgesellschaft, wie Jerry Arnold sagt. Und dafür seien sie auf alle Abnehmer angewiesen. «Es nützt ja nichts, wenn wir Esswaren aus dem einen Kühlschrank retten, sie dann aber in unseren Kühlschränken vergammeln.»

Nicht nur in Zug, sondern in der ganzen Schweiz gibt es ähnliche Bestrebungen. Die Bewegung «Food-Sharing», die vor sechs Jahren in Deutschland entstand, hat inzwischen auch hier – vor allem in den Städten – Anhänger. So etwa in Zürich oder in Basel. Und seit rund zwei Jahren auch in Zug – eigentlich.

Auch Private können Produkte anbieten

Denn die beiden Kühlschränke in Zug und Cham wurden im letzten Sommer wie erwähnt geschlossen, um nun wieder aufzumachen. Neben den Kühlschränken, die ausschliesslich mit Produkten aus Betrieben gefüllt werden, gibt es auch eine Website (foodsharing.de), auf welcher auch Private ihre übrig gebliebenen Lebensmittel anbieten können. Die Übergabe läuft dann nach Vereinbarung und nicht über die offiziellen Standorte.

Hinweis

Der Standort an der Kirchstrasse in Zug hat jeweils am Freitag von 17 Uhr bis 19 Uhr geöffnet. Jener an der Hünenbergerstrasse 3 in Cham von Dienstag bis Donnerstag von 14 Uhr bis 18 Uhr und am Freitag von 14 Uhr bis 20 Uhr.

«Luzerner Zeitung»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Zentralschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)