



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'656  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 284.045  
Abo-Nr.: 1095448  
Seite: 16  
Fläche: 105'964 mm<sup>2</sup>

# Zürich kann beim Teilen von Essen international mithalten

**FOOD-WASTE In der Stadt Zürich gibt es eine Vielzahl von Projekten, die die Bewohner für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren wollen.**

Zürich ist im sparsamen Umgang mit Esswaren kreativ. Insgesamt 42 Projekte widmen sich dem Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Dies weist ein internationales Ranking des Trinity College in Dublin aus. Als einzige Stadt der Schweiz ist Zürich in der Datenbank Sharecity aufgenommen worden, die insgesamt 100 Städte weltweit und ihre Foodsharing-Projekte auflistet. Im weltweiten Vergleich liegt Zürich etwa gleichauf mit Paris, Mailand, Dublin oder Wien. Die Forscher sammelten Informationen darüber, auf welche Art und wie nachhaltig Essen in Städten geteilt wird. Auf der interaktiven Karte zeigt die Sharecity-Datenbank Projekte, die nach den Kriterien Essen tauschen, sammeln oder weitergeben – gegen Geld oder gratis – klassifiziert sind.

Dass Teilen weit über das gemeinsame Zubereiten von Mahlzeiten und das gemeinsame Essen hinausgeht, zeigt eine grobe

Analyse der in Zürich vermerkten Foodsharing-Konzepte. So sind in der Sharecity-Datenbank auch Projekte erwähnt, bei denen mittels Sammeleinkauf eine Lebensmittellieferung geteilt wird. Bei einem solchen Projekt geht es mehrheitlich um den schonenden Verbrauch von Ressourcen wie Energie und Boden.

## Ein Drittel geht verloren

Nach dieser Idee operiert denn auch das Zürcher Projekt Crowd Container (siehe Kasten unten rechts). Der Austausch von Wissen und die Sensibilisierung für den sparsamen Umgang mit Nahrungsmitteln ist ein zentrales Kriterium in den Bemühungen, Lebensmittelabfälle zu verhindern.

Die Verschwendung beginnt bei der Ernte und endet bei den Essensresten. Dazwischen gehen laut der schweizerischen Organisation Food-Waste rund ein Drittel der Nahrungsmittel verloren. Viele Lebensmittel werden auf-

grund ihrer nicht konformen Form vor dem Verkauf aussortiert und weggeworfen.

Weiter kommt es bei der Verarbeitung von Lebensmitteln aufgrund von Überproduktionen zu unnötigen Abfällen. Zudem gehen Lebensmittel auf dem Weg in die Verkaufsregale oder Restaurantküchen als Abfälle verloren. Zu guter Letzt aber verschwendet pro Kopf täglich jede Person rund 320 Gramm an Lebensmitteln – sei es durch Essensreste oder abgelaufene Nahrungsmittel im Kühlschrank. Diese Menge entspricht laut Food-Waste ungefähr einer Mahlzeit.

Aufgrund des Interesses am sparsamen Umgang mit Lebensmitteln sind in den vergangenen Jahren in Zürich unterschiedlichste Projekte entstanden. Einige teilen Essen auf kommerzielle Weise, während andere gemeinsam einen Garten kultivieren. Es gibt aber auch jene, die Lebensmittel verwerten, die nicht dem Schönheitsideal entsprechen und so vor dem Müllimer bewahren. *Lina Giusto*



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'656  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 284.045  
Abo-Nr.: 1095448  
Seite: 16  
Fläche: 105'964 mm<sup>2</sup>



Zürich zeigt sich kreativ beim sparsamen Umgang mit Lebensmitteln: Gemüse, das nicht verkauft wird, gibt man weiter oder man pflegt gemeinsam einen Garten.

Keystone

## ERNTEN

### Rucola zum Mitnehmen

**B**ei knapp einem Drittel der Foodsharing-Projekte in Zürich werden selbst kultiviertes Gemüse und selbst kultivierte Früchte innerhalb einer Anbaugemeinschaft geteilt. Das Teilen beginnt nicht erst bei der Ernte, sondern schon vorher bei der Arbeit. Der Gemeinschaftsgarten auf der Brache, wo einst das Stadion Hardturm stand, ist ein Beispiel dafür. Neben der Gartenpflege backen die Mitglieder jeweils samstags Brot im vereinseigenen Steinofen. Zum Selbstkostenpreis von vier Fran-

ken kann dieses gekauft werden. Auch die Bewohner des Quartiers an der Niklausstrasse im Kreis 6 teilen. Sie halten sich gemeinsam einen Hühnerhof und können sich bei den gelegten Eiern bedienen. Zudem kann in der Stadt Zürich von Bäumen und Sträuchern, die auf öffentlichem Grund stehen und keinen Privatbesitzer haben, geerntet werden. Wo dies möglich ist, zeigt das internationale Projekt Falling Fruit, das auch in Zürich vertreten ist. Interessierte tragen auf einer interaktiven Weltkarte

Geodaten, Frucht- oder Gemüsesorten und Erntezeit zusammen. Die Betreiber von Sharecity haben das Projekt kürzlich zu einer der weltweit inspirierendsten Foodsharing-Ideen gekürt. In Zürich gibt es an rund 40 Standorten «fallende Früchte». Mit etwa 20 Angaben ist der Zürcher Kreis 6 auf der interaktiven Karte am stärksten vertreten: von Erdbeeren über Feigen, hin zu Aprikosen und Haselnüssen ist die Früchteauswahl vielfältig. Ähnlich funktioniert die Plattform Mundraub. Auf einer Karte erfährt der Suchende, dass im Niederdorf nahe des Grossmünsters zwischen den Ritzen des Kopfsteinpflasters Rucola



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'656  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 284.045  
Abo-Nr.: 1095448  
Seite: 16  
Fläche: 105'964 mm<sup>2</sup>

zum Mitnehmen wächst. Beide Projekte weisen darauf hin, dass vor dem Ernten sichergestellt werden soll, dass die Pflanze auch tatsächlich öffentlich ist. Zudem soll nur geerntet werden, was auch verbraucht wird. *giu*

## NONKONFORM

### Aussehen zählt nicht

**D**er Apfel mit Hagelschaden oder die Zwiebel ohne ganze Schale: Gemüse oder Früchte, die nicht makellos aussehen, können im Detailhandel oft nicht verkauft werden. So landen laut der Organisation Food-Waste rund 20 Prozent der Nahrungsmittel direkt im Abfall statt im Vertrieb. Das Projekt der Krummen Gurke will das verhindern und sucht neue Absatzkanäle für nonkonforme Lebensmittel. Die Initianten nehmen Händlern solches Gemüse ab und vermitteln es an Mensen und Kindertagesstätten. Nach einem ähnlichen Geschäftsmodell funktioniert der Caterer Zum guten Heinrich. Er bezieht von Bauern aus der Region Zürich Lebensmittel, die es nicht in die Auslage der Geschäfte schaffen würden. Zu ihren Kunden gehören Firmen wie auch private Personen. Mit ihrem Food-Bike, das wie ein aufklappbarer Verkaufsstand funktioniert, bringen sie ihre Gerichte auf der Strasse unter die Menschen. *giu*

## GEMEINSAM

### Einkaufen, kochen, essen

**M**ehr als die Hälfte der Foodsharing-Projekte in der Stadt Zürich kosten etwas. Neben der seit 2013 aktiven Äss-Bar, die Backwaren vom Vortag weiterverkauft, können sich Kochende auch als Gastgeber präsentieren und Interessierte zum gemeinsamen Essen einladen. So funktioniert die Plattform Meal-sharing. Wer einlädt, gibt Menü, Datum, Uhrzeit sowie Preis für das Essen auf der gleichnamigen Website bekannt. Wer nicht mit Fremden sein Essen teilen will, sich aber für die Herkunft seiner Nahrung interessiert, kann über eine Sammelbestellung bei Crowd-Container seine Lebensmittel bestellen. Foodsharing beginnt dort schon beim Einkauf. Bereits zum zweiten Mal traf vor wenigen Tagen ein solcher Container mit rund 450 Lebensmittelpaketen in Zürich ein, wie Tobias Joos, Mitinitiant des Projektes, auf Anfrage mitteilt. Die Pakete sind gefüllt mit Pasta, Olivenöl, Tomatensauce und Ge-

treide von Kleinbauern aus Sizilien. Als Vorteil solcher Sammelbestellungen nennen die Initianten die Transparenz bezüglich Herkunft, Anbauweise und Preise auf der Lieferantenseite. Mit Sammelbestellungen kann das Angebot von kleinen Höfen gefördert und Massenbau umgangen werden. Die Lieferung erfolgt mittels Schiff und Lastwagen. Joos sagt dazu: «Der Container geht vom Bauern direkt zum Endkunden.» Auf unnötige Fahrwege werde verzichtet. Zentraler als der Transport ist laut Joos, dass 60 Prozent der Wertschöpfung bei den Biobauern bleibe. Crowd-Container ermöglicht ihnen mit den Sammelbestellungen, die vollständige Produktpalette anbieten zu können. Denn für Grossisten ist die produzierte Menge an Getreide, Gemüse und Früchten, die die Biohöfe in ihren Mischkulturen kultivieren, deutlich zu gering. Von Monokulturen sehen diese Bauern ab, da der Boden einseitig belastet würde. *giu*