Datum: 23.09.2025

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022

Referenz: 43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 1/8

Schweiz

Die andere Seite des Erntedanks: «Verantwortung übernehmen für die Geschenke der Natur»

Erntedank steht vor der Tür. Für die Früchte der Ernte und andere Nahrungsmittel bedanken sich Gläubige bei Gott. Dabei wirkt es wie Hohn, wenn man bedenkt, dass allein in der Schweiz rund ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen wird. Es gibt erfolgreiche Initiativen gegen diese negativen Entwicklungen. Drei Beispiele.

Wolfgang Holz

Der Anblick eines schön dekorierten, herbstlichen Erntedankaltars ist ergreifend. Weil einem wieder bewusst gemacht wird, wie fruchtbar die Erde sein kann. Umso wütender wird man, wenn man sieht, wie viele Lebensmittel im Müll enden. Ja, ehrlich gesagt, plagen einen schon Gewissensbisse, wenn nicht verzehrtes Essen im Abfall landet.

Die Kirchen weisen traditionell in der Fastenzeit und an den Erntedankanlässen im Herbst daraufhin, dass unzählige Menschen von Hunger betroffen sind – während andere Menschen Lebensmittel einfach wegwerfen. Stichwort: Food Waste. Was tun?

«Foodsave-Bankette»: Festessen aus Überschüssen

Bei sogenannten «Foodsave-Banketten», die eine Berner Erfindung sind, wurden bereits in vielen Schweizer Städten in der Vergangenheit dazu aufgerufen, persönlich das Konsumverhalten zu reflektieren und strukturelle und weltweite Ungerechtigkeit in den Blick zu nehmen.

«Das Foodsave Bankett verwandelt einmal pro Jahr den Bahnhofplatz in Berns Stube. Unterschiedlichste Menschen sitzen gemeinsam am langen Tisch, geniessen ein leckeres Festessen und kommen ins Gespräch. Dabei wird deutlich, wie schön und wichtig gutes Essen ist und wie absurd es wird, wenn wir Nahrungsmittel verschwenden», sagt Andreas Nufer, theologischer Leiter vom Kloster Kappel.

«Foodsave-Bankette» sind in der Tat öffentlich inszenierte «Festessen aus Überschüssen» und Naturprodukten, welche aufgrund diverser Normanforderungen nicht im Detailhandel verkauft werden konnten.

Passantinnen und Passanten dürfen auf diese Weise ein vorzügliches Menü geniessen und werden gleichzeitig für einen wertschätzenden und achtsamen Umgang mit den Lebensmitteln sensibilisiert. Die Organisation des Anlasses lebt von möglichst vielen engagierten Akteuren aus der lokalen und regionalen Foodsaver-Szene – und natürlich von Freiwilligen. Das letzte Foodsave-Bankett ging jüngst in Freiburg über die Bühne, wobei die katholische Kirche sich erstmals als Partnerin beteiligte.

«Für Food Waste tragen nicht nur Konzerne oder die Politik die Verantwortung. Wir alle sind aufgerufen, achtsam zu haushalten.»

«Die besondere Erntedankfeier mitten in der Stadt bedeutet auch, «mit allen» zu feiern», sagt Andrea Meier von der Katholischen der Kirche Region Bern. «Ungeachtet von Status und Herkunft geniessen Hunderte gemeinsam das Drei-Gang-Menu aus geretteten Lebensmitteln. Dankbarkeit heisst auch Verantwortung zu übernehmen für die Geschenke der Natur. Für ‹Food Waste› tragen nicht nur Konzerne oder die Politik die Verantwortung. Wir alle sind aufgerufen, achtsam zu haushalten», stellt sie klar.

Auch andere achtsame Schweizerinnen und Schweizer übernehmen Verantwortung für Nahrungsmittel im Sinne des Erntedanks. «Madama Frigo» beispielsweise. Mit öffentlichen Kühlschränken bietet das gleichnamige Unternehmen der

Schweizer Bevölkerung eine praktische und einfache Handlungsmöglichkeit, den eigenen Food Waste zu reduzieren. «Madame Frigo» ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Luzern.

Mehr als 170 Kühlschränke in der ganzen Schweiz

Wie man festgestellt hat, gehören Privathaushalte in der Schweiz zu den grössten Verursachern von Food Waste. Zu Food Waste zählt man beispielsweise auch ungenutzte Nebenprodukte bei der Verarbeitung oder das abgelaufene Joghurt, das weggeschmissen wird. Insgesamt gehen in der Schweiz so rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich verloren.

«Mittlerweile stehen schon sage und schreibe rund 170 gelbe Kühlschränke in 20 Kantonen, um der Nahrungsmittelverschwendung Paroli zu bieten. Eine effektive Massnahme – denn Lebensmittel, die in die Kühlschränke gelegt und getauscht werden, werden relativ schnell konsumiert», erklärt Melanie Marti, die Leiterin der Geschäftsstelle und Kommunikation von «Madame Frigo».

Lebensmitteltausch

Dank der Unterstützung von rund 700 Helferinnen und Helfer könnten so jedes Jahr mehr als 300 Tonnen Lebensmittel vor der voreiligen Entsorgung gerettet werden. «Ein Team von Freiwilligen aus dem Quartier betreut den Frigo. Sie übernehmen die hygienische Pflege des Kühlschranks und kontrollieren regelmässig die Inhalte», sagt Marti.

Und so geht's: Die gelben Kühlschränke, die an öffentlich zugänglichen Orten zu finden sind, stehen allen Menschen für den **Lebensmitteltausch** zur Verfügung. Sie konservieren dabei verwertbare und noch essbare Lebensmittel. Folgende Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt: Obst und Gemüse, Brot.

Ausserdem verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben. Nicht erlaubt sind Fleisch oder Fisch, Alkohol sowie bereits geöffnete oder verarbeitete (etwa gekochte) Produkte. Die meisten gelben Kühlschränke stehen in Zürich (54), gefolgt von Bern (49).

Initiative ging von katholischer Pfarrei aus

Seit Neuestem steht beispielsweise auch beim Bahnhof Baar, in direkter Nähe zum Caritas-Laden, ein Kühlschrank vom «Madama Frigo» und hilft mit, noch geniessbare Lebensmittel vor der Entsorgung zu retten. Die Initiative ging dabei vom Sozial- und Beratungsdienst St. Martin der Pfarrei Baar aus, welcher den Kühlschrank auch betreut.

«Unser Ziel ist das Organisieren und Durchführen von Projekten, die Lebensmittelverschwendung, Armut und Einsamkeit reduzieren.»

Es gibt aber auch noch andere wertvolle Initiativen gegen Food Waste. Im wahrsten Sinne des Wortes. Einen eigenen Weg geht dabei die Organisation «Wert!Stätte» in Basel etwa, die mit der Hilfe von 75 Freiwilligen übriggebliebene Lebensmittel zu hochwertigen Produkten verarbeitet.

«Unser Ziel ist das Organisieren und Durchführen von Projekten, die Lebensmittelverschwendung, Armut und Einsamkeit reduzieren», sagt Sonja Grässlin, Gründerin und Leiterin der Basler Organisation.

Apfelringe, Sirup, Konfitüre, Chutney...

Beispielsweise werden in der Küche der WERT!Stätte am Basler Dreispitz aus geretteten Äpfeln und Bananen Apfelringe und getrocknete Bananen hergestellt. Auch Sirup, Konfitüre, Chutney und vieles mehr wird aus den eingesammelten Esswaren produziert. Im Basler Stadtteil Gundeldingen werden die Produkte dann in einem kleinen Laden verkauft. Aber auch auf Märkten werden die Erzeugnisse angeboten.

Die eingesammelten Lebensmittel stammen dabei von Landwirtschaftsbetrieben, Supermärkten, Catering-Unternehmen, Importeuren, von der Schweizer Tafel und von Privatpersonen.

Datum: 23.09.2025

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022

Referenz: 43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 3/8

Mit Palette übriggebliebener Erdbeeren fing es an

«Was im Jahr 2015 mit einer Palette übriggebliebener Erdbeeren begonnen hat, ist heute die «Wert!Stätte», eine steuerbefreite gemeinnützige GmbH, deren Ziel es ist, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und von Armut und Einsamkeit betroffene Mitmenschen zu unterstützen», so Grässlin. «Die steigenden Zahlen der Betroffenen zeigen, dass wir gemeinsam konkrete Lösungen finden müssen, um diesen Trend zu stoppen.»

*foodsave-bankette.ch; www.madamefrigo.ch; www.wertstaette.ch

Blick in einen öffentlich zugänglichen Kühlschrank von «Madame Frigo»: Butter, Carameleiscreme und viel Salat | © Wolfgang Holz

Datum: 23.09.2025

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 4/8

Origineller Erntedankaltar im Puppenstuben-Look in der Rothenburger Kirche.

Andreas Nufer

Datum: 23.09.2025

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 5/8

Foodsave-Bankett auf dem Berner Bahnhofplatz

Andrea Meier, Katholische Kirche Region Bern

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 6/8

172 Standorte von "Madame Frigo"-Kühlschränken gibt es derzeit in der gesamten Schweiz.

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 7/8

Hier hat man vor allem Salat: Ein Kühlschrank von "Madame Frigo"

Datum: 23.09.2025

Online-Ausgabe

kath.ch
8005 Zürich
044/ 204 17 70
https://www.kath.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Organisationen, Hobby

Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
43b46262-6ec1-497e-94af-c2b4bc41f296
Ausschnitt Seite: 8/8

Sonja Grässlin, Gründerin und Leiterin von WERT!Stätte