



## Zweite Chance für aussortiertes Essen

von Matteo Hug

**WILLISAU** Tonnenweise landen Lebensmittel täglich in der Tonne. Ursula Jaschinski von «RestEssBar Willisau» will das nicht hinnehmen. Vier Mal pro Woche retten sie und ihr Team aussortierte Lebensmittel aus dem Aldi und verteilen sie – auch während der Festtage.

Ursula Jaschinski und Maiia Pushkarova betreten den Aldi durch die Hintertür: Andere besorgen eine Stunde vor Ladenschluss Weihnachtsgeschenke oder bezahlen ihren Wocheneinkauf - auf die beiden Vereinsmitglieder von «RestEss-Bar» hingegen warten zahlreiche Kisten im Anlieferungsbereich: randvoll mit Esswaren. Gratis, zum Mitnehmen. Ist da etwas faul? Schwarze Einweghandschuhe montiert, kontrollieren sie die Ware. Ihr Ziel: Noch geniessbare Lebensmittel vor dem Container zu retten.

20 Vereine - ein Ziel  
«Essen retten - Reste essen.» Dieses Motto hat sich der Verein «RestEssBar» auf die Fahne geschrieben. 2014 in Winterthur gegründet, gibt es heute in der ganzen Schweiz zwanzig Ableger. Seit letztem Juli auch in Willisau. «Ein Drittel aller Lebensmittel landet in der Tonne», sagt Präsidentin Ursula Jaschinski aus Grossdietwil. «Das tut mir im Herzen weh.» Drei Jahre wirkte die inzwischen pensionierte Pflegerin bereits in der «RestEssBar Sursee» mit, holte Lebensmittel bei verschiedenen Discounter ab. Als die Willisauer Aldi-Filiale ihre Ware ebenfalls zur Verfügung stellen wollte, war für die 65-Jährige klar: «Ich gründe in Willisau einen eigenen Verein.» Ein aufwendiger Prozess: Abläufe mussten eingeübt und eine Menge Bürokratie bewältigt werden. Ein «in den sauren Apfel beissen» war das für Ursula Jaschinski jedoch nicht: «Ich habe treue Mitstreiterinnen und Mitstreiter - das

Organisieren liegt mir.» Mittlerweile besteht in Willisau ein Team aus elf Helferinnen und Helfern. Vier Mal pro Woche treffen sich zwei davon im Aldi, um Esswaren zu retten, die sonst - obwohl einwandfrei - im Müll enden würden. Diese verteilt die «RestEssBar» jeden Freitag und Samstag öffentlich beim Feuerwehrmagazin in Willisau, dienstags und mittwochs bringt Vereinsmitglied Svitlana Stadelmann-Rybak diese in die Asylunterkunft Schöpfheim.

Das Aussortierte aussortieren  
Orangennetze aufreissen, die schimmelnden Früchte rauspicken. Die Frauen haben keine Berührungsängste. Birnen und Peperoni nach weichen Stellen absuchen - die guten ins Töpfchen, die schlechten in den Müllsack. «Die Avocados sind nicht mehr zu retten», sagt Ursula Jaschinski. Die weit gereisten Früchte seien so gut wie immer matschig. Kaum aussortiert hingegen wird bei den Kiwis: Maiia Pushkarova schnappt sich auch die weichen Exemplare. «Meine Vögel essen die.» Die 42-jährige Ukrainerin lebt mit ihrem Mann und ihren Schwiegereltern in Gettnau, zwei Papageien zählt sie zu ihren engsten Freunden. «Der Überfluss an Lebensmitteln ist riesig.» Aus ihrer Heimat ist sich Maiia Pushkarova anderes gewohnt: unterbrochene Lieferketten, ein schmales Sortiment. Die breite Auswahl an makellosen Produkten, ausgebreitet auf dem Fliesenboden - ein perverser Kontrast.

Man fühlt sich wie im Schlaraffenland: Kartoffeln, Himbeeren, Salat und Bananen. Kraut und Rüben. Auch Blumensträusse und ein Paar Kinderschuhe sind dabei. Und Brot. Viel Brot, hier ist die Überproduktion besonders augenscheinlich. Die nächste Ladung. Ursula Jaschinski stösst einen Einkaufswagen aus dem Kühlraum. Flinke Hände verstauen die Produkte in Kühltaschen. Eine Tabelle hilft dabei, das Verbrauchsdatum zu ermitteln. «Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden», betont sie. Besonders freut sich Vegetarierin Ursula Jaschinski über Fleischersatzprodukte. Auch geschnittene Salate, Joghurts und Eier können gerettet werden. «Fleisch, Fisch und Alkohol dürfen wir hingegen nicht weitergeben.»

Um 19.45 Uhr sind alle Lebensmittel sortiert - ein Dutzend volle Kisten sind es geworden. Müllsäcke fliegen in die Tonne vor der Umladestation - für diese Lebensmittel kam die Rettung zu spät. Die Kisten zum Auto tragen - die Rücksitze in Ursula Jaschinskis Skoda sind bereits zurückgeklappt. Das grosse Beigen beginnt. Kisten mit Gemüse über Kisten mit Brot, dazwischen die Kühltaschen. Am Ende ist das Auto «bumsvoll». Kofferraum zu, auf gehts in Richtung Abgabestelle beim Feuerwehrmagazin.

Den Wocheneinkauf sparen  
Rote Polarlichter erhellen die dunkle Dezembernacht. Vor dem Willisauer Feuerwehrmagazin in der Bisangmatt hat sich eine kleine Menschengruppe



versammelt. Eng stehen sie beisammen, die meisten kennen sich. Alle warten auf die Essensausgabe der «Rest-EssBar». Eine von ihnen ist Nora M. \*: «Ich möchte nicht, dass Essen im Abfall landet», erklärt sie. Seit der ersten Abgabe im Sommer ist sie mit dabei. Seitdem spart sich ihre vierköpfige Familie den wöchentlichen Einkauf. Zuvor hat die 32-Jährige bereits Abgabestellen der «RestEssBar» in Sursee, Zofingen und Olten besucht. «Hier ist das Angebot am besten», findet Nora M. «Die Organisatorinnen geben sich viel Mühe und achten auf Fairness.»

**Lospech und Ungeduld**  
Der blaue Skoda fährt auf den Parkplatz. Die Gruppe strömt zum Auto. Ursula Jaschinski und Maiia Pushkarova steigen aus, Ungeduld liegt in der Luft. «Bitte in eine Reihe stehen.» Ursula Jaschinski zählt durch: zehn Personen. Aus ihrer Manteltasche zückt sie nummerierte Kärtchen. Alle Anwesenden dürfen ein Los ziehen. «Nummer 1 und 2 haben Glück», meint Nora M. «Sie haben die grösste Auswahl.» Auf ihrer Seite steht das Glück heute Abend nicht: Prompt zieht sie die Nummer 10 und muss sich ganz hinten in die Schlange einreihen. Ursula Jaschinski und Maiia Pushkarova verteilen die Lebensmittel in mehreren Durchgängen. Erst das Brot, dann das Gemüse, zum Schluss die gekühlte Ware. Die Abnehmerinnen und Abnehmer strecken ihre Taschen entgegen, wählen Produkte aus, räumen ein. Hin und wieder wird es hektisch, Leute drängeln. Ursula Jaschinski mahnt zur Ordnung.

Wer sonst noch gegen Foodwaste kämpft REGION Foodwaste steht für «Lebensmittelverschwendung». Laut dem Bundesamt für Umwelt gehen in der Schweiz jährlich 2,68 Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren, davon 270 000 Tonnen im Detailhandel. Verschiedene Institutionen probieren, dem grossen Verlust entgegenzuwirken. «Tischlein deck dich» André Burkhalter ist Leiter von «Tischlein deck dich Willisau», einer von schweizweit 162 Abgabestellen des Vereins. Das Team um den 75-Jährigen besteht aus 35 Helferinnen und Helfern. Jeden Donnerstagmorgen verteilen sie in der

Dennoch geht es rasch voran, Kiste um Kiste leert sich. Unter den Anwesenden sind auch einige Menschen aus der Ukraine. Maria \* (10) und Andriy \* (6) sind mit ihren Eltern hier. Während der Ausgabe sitzen sie am Rand des Kiesplatzes auf einem niedrigen Holzzaun, je ein Schoggi-Gipfeli in der Hand. Über welche Leckerbissen freuen sich die beiden am meisten? «Über Süsses», sagt Maria. «Und Käse und Brot fürs Sandwich.» Ihr Bruder nickt zustimmend und beisst in sein Gipfeli.

**Weihnachten - Fest des Foodwaste**  
Nach drei Durchgängen ist der Kofferraum leer. Trotz Lospech ist Nora M. mit ihrer Ausbeute zufrieden: Toastbrot, Brokkoli, Kiwis, Orangen und Peperoni. «Von den Blumensträussen habe ich leider keinen bekommen.» Die Restesser schütteln Ursula Jaschinski und Maiia Pushkarova dankbar die Hände und geben die Nummerkärtchen zurück.

Schnell leert sich der Platz. Nora M. hat noch Zeit, um mit den Retterinnen einige Worte zu wechseln. «Vielen Dank für eure Arbeit», sagt sie. «Es war zwar ein wenig chaotisch - ihr habt es aber sehr gut gehandhabt.» Auch das bevorstehende Weihnachtsfest ist ein Thema: Welche Wünsche haben sie bezüglich der «Rest-EssBar»? «Andere Geschäfte sollen auch mitmachen», findet Nora M. - Ursula Jaschinski nickt. «Unser Ziel ist es, im nächsten Jahr noch mehr Lebensmittel zu retten.» Um in weiteren Läden Essen abzuholen, brauche der Verein zusätzliche Freiwillige. Auch über

Spenden in Form von Taschen, Stirnlampen, Kühlelementen oder Geld würde sie sich freuen. Und noch ein weiteres Detail kommt zur Sprache: «An Weihnachten werden besonders viele Lebensmittel weggeschmissen.» Das hat Ursula Jaschinski in vergangenen Jahren in Sursee beobachtet. Deswegen wird «RestEssBar Willisau» auch an Heiligabend und Silvester Lebensmittel verteilen. Pralinen und Schoko-Weihnachtsmänner wird es wohl in Massen zu verschenken geben.

**Überraschung im Kühlschrank**  
Die letzte Amtshandlung für den Abend steht an: der Gang zum vereinseigenen Kühlschrank. An der Wand des Feuerwehmagazins steht er, öffentlich zugänglich. «Jeder kann jederzeit Lebensmittel bringen oder mitnehmen», erklärt Ursula Jaschinski. In Zusammenarbeit mit «Madame Frigo» - einem anderen Verein, der sich gegen Foodwaste einsetzt - nahm die «RestEssBar Willisau» den Occasion-Kühlschrank vergangenen November in Betrieb. Temperatur und Inhalt müssen regelmässig geprüft werden, so will es das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit. «Normalerweise ist nicht viel drin», meint Ursula Jaschinski. «Ausser Brot.» Alle anderen Esswaren sind schliesslich bereits verteilt, der Kühlschrank bei der Willisauer Bevölkerung noch nicht sehr bekannt. Dann die Überraschung: Im Kühlschrank warten eine Artischoke und eine verschlossene Biskuit-Packung auf ihre Rettung. Einsam und verlassen. Gratis, zum Mitnehmen.



reformierten Kirche in Willisau durchschnittlich 800 Kilogramm Lebensmittel: «Von Gemüse über Reis bis hin zu Getränken ist alles dabei.» Neben drei Grossverteilern und anderen Spendern aus der Region wird die Abgabestelle hauptsächlich vom «Tischlein deck dich»-Verteilzentrum in Baar beliefert. Der Zugang ist armutsbetroffenen Menschen vorbehalten – wer ein Stück vom Kuchen will, muss eine Bezugskarte vorweisen, welche von einer Sozialfachstelle ausgestellt wurde. «Das Leiteramt war eine schöne und intensive Aufgabe», sagt André Burkhalter. Nach fünf Jahren gibt er 2026 das Ruder an ein neues **Leitungsquartett** weiter. «Schweizer Tafel» 2024 konnte die «Schweizer Tafel» 23,3 Millionen Mahlzeiten ermöglichen. Die durch Spenden finanzierte **Stiftung** hat Partnerschaften mit mehreren Akteuren in der Lebensmittelbranche – 37 Kühlfahrzeuge transportieren aussortierte Lebensmittel kostenlos zu sozialen Einrichtungen. «Wir sind ein Soziallogistiker», erklärt Mitarbeiter Roger Biedermann. Für über 500 Institutionen in der ganzen Schweiz bilden gerettete Nahrungsmittel der «Schweizer Tafel» die Grundlage des täglichen Menüplans. In der WB-Region mit dabei sind die Asylzentren in Fischbach und St. Urban sowie die WG Fluematt in Dagmersellen. Die Tafel selbst bietet keine Produktabgabe an Privatpersonen an: «Gerne arbeiten wir jedoch punktuell mit Institutionen wie der «RestEssBar» und «Tischlein deck dich» zusammen», sagt Roger Biedermann. Schliesslich verfolgen sie dasselbe Ziel: «So viele einwandfreie Lebensmittel vor dem Abfall retten und verteilen wie möglich.» «Too Good To Go» Auf der App «Too Good To Go» können Geschäfte überproduzierte Lebensmittel verkaufen. Was nach Ladenschluss übrig bleibt, kann als Überraschungspaket zu einem reduzierten **Preis** abgeholt werden. In der WB-Region mit dabei sind unter anderem die Agrovision Burgrain, das Alterszentrum Zopfmetz sowie verschiedene Coop- und **Migros-Filialen**. hug \*  
Namen geändert Öffentliche Essensausgaben der «RestEssBar» beim Feuerwehrmagazin Willisau während den Festtagen: Mittwoch, 24. Dezember, 17.10 Uhr Samstag, 27. Dezember, 17.10 Uhr Montag, 29. Dezember, 19.10 Uhr Mittwoch, 31. Dezember, 17.10 Uhr Freitag, 2. Januar, 20.10 Uhr Samstag, 3. Januar, 17.10 Uhr

*«An Weihnachten werden besonders viele Lebensmittel weggeschmissen.» Ursula Jaschinski Präsidentin von «RestEssBar» Willisau*





Ursula Jaschinski (links) und Malia Pushkarova verteilen gerettete Lebensmittel von Aldi. Foto Matteo Hug