



Lebensmittel kommen auf den Teller statt in den Kübel

Thomas Pfann

Der Verein «Teller statt Kübel» ermöglicht Menschen in Dietikon den Bezug von kostenlosen Lebensmitteln.

Zweimal in der Woche, jeweils Dienstag- und Freitagabend, helfen freiwillige Mitglieder des Vereins «Teller statt Kübel» mit, Esswaren zu verteilen. Für die Anlieferung sind ebenfalls die Vereinsmitglieder verantwortlich, wie Vorsteherin Susanne Zaugg erklärt: «Wir fahren mit unseren privaten Autos zu den verschiedenen Läden, laden die Esswaren ein und bringen sie zum reformierten Kirchgemeindehaus, wo wir sie im Untergeschoss auf den Tischen platzieren und zur Verteilung bereit machen.» Die leeren Gebinde werden bei jeder Fahrt zurückgebracht, gefüllte Kisten und Kartons in Empfang genommen. Die Tafeln sind reichhaltig gedeckt, der Verein kann Lebensmittel von den Bäckereien Steiner in Dietikon, der Bäckerei Bachmann im Shoppi-Tivoli und der **Migros** im Shoppi-Tivoli beziehen. Gemüse und Obst wird von der «Schweizer Tafel» geliefert.

Bezügerinnen und Bezüger erfahren von der Möglichkeit eines Lebensmittelbezugs von der Fachstelle

Asyl oder auch vom Hörensagen an verschiedenen Treffpunkten. Bei der reformierten Kirche füllen sie einen Fragebogen aus zur persönlichen Situation und erhalten eine Registrierkarte, mit welcher sie an einem der Abende Produkte ihrer Wahl in Empfang nehmen können. «Uns ist es wichtig, Menschen sinnvoll und nachhaltig zu helfen. Dabei spielt es auch eine Rolle, wie viele Personen in einem Haushalt leben», erklärt Sozialdiakonin Miriam Trachsel.

Eigentlich ist es eine überaus symbiotische Kombination: Auf der einen Seite sind regionale Bäckereien und Detailhändler, die nach Ladenschluss über Esswaren verfügen, die qualitativ top sind. Auf der anderen Seite gibt es Menschen, die sehr froh sind über das grosse Produktangebot, das nach Ladenschluss jeweils entsteht und in dessen Genuss sie dank des Vereins «Teller statt Kübel» kommen.

Nun geht es der Reihe nach. «Viele der Gäste kennen wir persönlich. Es entstehen interessante Gespräche - manchmal erklären wir, wie man Gemüse zubereitet oder erhalten auch neue Rezepte aus allen möglichen Ländern», sagt Susanne Zaugg. Bei den Bezugsberechtigten handelt es sich meist um Migrantinnen und Migranten aus Kriegs- und Krisengebieten, es gibt aber auch Menschen mit Schweizerpass. Sie befinden sich alle in einer Notlage und sind sehr froh um die kostenlose Unterstützung.

Froh ist auch der Verein «Teller statt Kübel», wenn sich Freiwillige zum Einsatz melden. «Wir können jede helfende Hand gebrauchen, sei es fürs Abholen der Lebensmittel oder fürs Verteilen - oder für beides», sagt Susanne Zaugg. Melden kann man sich bei ihr unter 079 789 7339. Fotos: tp

Inside Limmattal Info Vieles landet im Kübel Laut dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) entstehen in der Schweiz pro Jahr rund 2,8 Millionen Tonnen **Lebensmittelverluste**. Diese Menge entspricht einem Durchschnitt von über 300 Kilogramm pro Person. Inside Wissen Ein voller Kühlschrank auf der Strasse Wenn im Kühlschrank gähnende Leere herrscht, kann man sich bei **«Madame Frigo»** bedienen. Was macht man bloss, wenn der Kühlschrank leer ist? Ganz einfach: Produkte kaufen und auffüllen. Im umgekehrten Fall ist es schwieriger. So viele gute Esswaren und man ist plötzlich für Tage nicht zu Hause, hat keine Zeit zum Kochen oder hat schlicht und einfach zu viel eingekauft. Wohin nun mit den Produkten? Eher selten gibt es Freunde oder Nachbarn, die das eine oder andere übernehmen - und entsorgen ist ja auch keine Lösung. Diese bietet **«Madame Frigo»** an: Ein Kühlschrank, der öffentlich zugänglich ist. Es gibt



über 180 solche «Frigos» in der ganzen Schweiz. Im Limmattal hat es deren drei, nämlich in Altstetten, Schlieren und Dietikon. Es sind geräumige Kühlschränke, die an gut geschützten Stellen stehen und 24 Stunden, sieben Tage in der Woche geöffnet sind. Die Kühlschränke stehen allen Interessierten als Tauschplattform zur Verfügung. Man kann seine übrigen, noch geniessbaren Lebensmittel zum Frigo bringen und auch selbst Produkte mit nach Hause nehmen. Lieferantinnen und Abholer tragen dazu bei, den Food Waste in der Schweiz nachhaltig zu reduzieren. Es gibt dafür einige wenige Regeln, die es einzuhalten gilt: 1 Die Kühlschränke sind an öffentlich zugänglichen Orten zu finden und stehen allen Menschen für den Lebensmitteltausch zur Verfügung. 2 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 (z.B. gekochte) Produkte. 3 Ein Team von Freiwilligen aus dem Quartier betreut den Frigo. Sie übernehmen die hygienische Pflege des Kühlschranks und kontrollieren regelmässig die Inhalte. Alle Nutzenden sind aufgefordert, den Frigo sauber zu hinterlassen. 4 Die Benutzung des Kühlschranks erfolgt eigenverantwortlich. Die Personen, welche die Kühlschränke betreiben, übernehmen keine Haftung. Das Gleiche gilt für den Verein **Madame Frigo**. Die **Madame Frigo**-Kühlschränke befinden sich in Dietikon, «Chrüzacher», Holzmattstrasse 6 in Schlieren, Familienzentrum, Badenerstrasse 17 Altstetten, Neeserweg 19, 8048 Zürich





Das Team von «Teller statt Kübel» ist einsatzbereit.