

Zeitschrift: Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur
Band: 97 (2017)
Heft: 1046

Artikel: Nacht des Monats
Autor: Amstad, Sarah
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-736507>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nacht des Monats

Sarah Amstad isst «Voorigs»

D

ie Gäste füllen am Buffet ihre Teller und setzen sich, wo gerade ein Stuhl frei wird. Ich schliesse mich an und setze mich neben Sami. Sami ist Flüchtling aus dem Iran. In seiner Heimat war er zum Christentum konvertiert – was ihm ernste Probleme einbrockte. Nach Stationen in der Türkei ist er jetzt in der Schweiz, büffelt Deutsch und lernt zusammen mit Freunden die lokale Kultur kennen – und das lokale Essen.

«Das mag ich noch nicht», lacht er, während er unauffällig mit der Gabel Kohlrabi an den Tellerrand schaufelt. «Aber daran werde ich mich auch noch gewöhnen.» Sami ist einer von rund zwanzig Gästen, die an diesem Dienstagabend das Chäslager in Stans beleben. Die Menge ist ebenso hungrig wie verschieden. Ein anderer Tischnachbar schätzt den sozialen Kontakt und freut sich, dass er so die Möglichkeit hat, seiner kleinen Tochter einen bewussteren Umgang mit Nahrungsmitteln aufzuzeigen. Wieder ein anderer Gast, ein zurzeit arbeitsloser und alleinstehender Mann, schätzt das warme Abendessen und freut sich über die Ablenkung vom teilweise frustrierenden Alltag.

Vor dem Vergnügen am Esstisch stand ich mit den anderen freiwilligen Hobbyköchinnen in der Küche: wir haben Rüebli zu Suppe püriert, besagten Kohlrabi geschnitten, Kürbis mariniert und Federkohl geputzt. Aber das Menü war erst komplett, als wir auch noch Salat, Pilze, Zucchini und Tomaten verarbeitet und daraus das heutige Menü kreiert hatten. Dieses ungezwungene Kochen und Zusammensein nennt sich «Voorigs»: gekocht wird unverkäufliches Gemüse vom lokalen Biobauernhof. Über siamesische Kartoffeln, krumme Zucchini und Drillingsrüebli wundert man sich in dieser Küche nicht. Eher darüber, warum man sie nie oder selten in den «normalen» Gemüseauisagen sieht. Jeden Dienstag kocht das Team um Sarah Odermatt, 28-jährige Ergotherapeutin aus Stans, mit «Voorigem» ein kostenloses, öffentliches Abendessen. Dazu gibt es Brot, das nach Ladenschluss liegen geblieben und für diesen guten Zweck zur Verfügung gestellt wird. Bei der Menüwahl ist Spontaneität gefragt: «Wir kochen aus dem, was wir bekommen, und probieren, daraus etwas Feines zu kreieren», erzählt Sarah. «Und sollte am Schluss etwas übrig bleiben, können unsere Helfer und Gäste sogar das noch mit nach Hause nehmen.»

Sarah ist seit kurzem auch Gemeinderätin in Stans, bereits seit anderthalb Jahren aber organisieren sie und ihr Team das «Voorigs». Das Projekt ist als Nachfolgeprojekt aus der einmaligen Veranstaltung «stans tagt!» im Frühjahr 2016 entstanden. Angelehnt an eine Nachhaltigkeitswoche der ETH und Universität Zürich wurde während vier Tagen über Lebensmittel, Geld, Konsum und Zukunft diskutiert – und beim abendlichen «Suppenznacht» eine Suppe aus unverkäuflichen Lebensmitteln für die Veranstaltungsbesucher gekocht. «Es geht zwischen Feld und Teller zu viel verloren – oder wird verschwendet», erklärt sie. «Wir scheinen es uns leisten zu können, Lebensmittel wegzuerwerfen.» Die guten Erfahrungen vom «Suppenznacht» bei «stans tagt!» waren der zündende Funke bei der Etablierung des «Voorigs». Im Gegensatz zum «Suppenznacht» setzt das Projektteam hier auf lokalere und kleinere Lieferanten, während das «Suppenznacht» noch in Zusammenarbeit mit Coop durchgeführt wurde. Die riesigen Mengen an angelieferten Essensresten waren für die Organisatoren zu viel des Guten. «Wenn du plötzlich die Verantwortung für kistenweise Nahrungsmittel trägst und am Schluss wieder Unmengen wegwerfen musst, stimmt das einfach nicht», erklärt Sarah. Für das «Voorigs» konnte mit dem Biobauernhof Wydacher in Oberdorf, dem Bioladen Spycher in Stans und der Bäckerei Hug in Stans Ersatz gefunden werden, damit die Gäste nicht vor leeren Tellern sitzen.

So wie an diesem Abend. Den Leuten schmeckt es, die Stimmung ist gut, alle sind zufrieden und gehen nicht nur satt, sondern auch mit einem guten Gewissen nach Hause. An diesem Abend bleibt nichts «voorig». Okay, fast nichts. Denn ich konnte Sami einfach nicht überreden, den Kohlrabi zu essen. ◀



Drillingsrüebisuppe am Dienstag: das Buffet des «Voorigs»-Anacht, photographiert von Sarah Amstad.