

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 89 (2014)
Heft: [2]: Wohnen & Tische

Artikel: Auf den Esstisch statt in den Müll
Autor: Weiss, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-585898>

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: 16.04.2026

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



Rosmarie Schaub vom «Buffet Dreieck» verarbeitet Lebensmittel, die nicht verkauft werden können.

GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG KANN JEDER ETWAS TUN

Auf den Esstisch statt in den Müll

TEXT: HELEN WEISS/FOTOS: MICHELE LIMINA

Mehr als die Hälfte der Lebensmittel landet weltweit im Abfall, zwei Millionen Tonnen pro Jahr sind es in der Schweiz. Dass es auch anders geht, zeigen verschiedene Projekte. Das neuste davon: Das Restaurant «Buffet Dreieck» in Zürich, wo aus nichtverkäuflichen Nahrungsmitteln kreative Menüs gezaubert werden.

Unscheinbar präsentiert sich der schmale Durchgang zwischen Haus und Hecke zum «Buffet Dreieck» in Zürich. Nur ein Schild mit aufgemaltem Pfeil weist den Weg zum kleinen Restaurant an der Gartenhofstrasse 27. Umso überraschender dann der verträumte Innenhof hinter dem Haus. Gesäumt von alten Backsteinhäusern und durch zwei akkurat geschnittene Platanen beschattet, tut sich hier eine kleine Oase auf.

«Wir hatten heute einen ziemlich Ansturm zu bewältigen», erzählt Rosmarie Schaub, während sie den letzten Gästen Kaffee serviert. Die 54-Jährige ist gemeinsam mit Patrick Honauer Initiantin des Buffet Dreieck, das im August letzten Jahres eröffnet wurde. Etwa vierzig Gäste werden im Gemeinschaftsraum der Genossenschaft Dreieck, wo sich das Buffet eingemietet hat, über Mittag täglich verpflegt. Im Angebot

sind heute eine Fisch-Reis-Pfanne, ein Saitan-Wok, Rösti mit Apfelstückchen, selbstgemachte Spätzli, Bohnen, ein Mischgemüse mit Stangensellerie, Rüeblen und Blumenkohl, Tofu-Bratlinge und eine Champignon-Suppe. Die Auswahl der Speisen scheint etwas zusammengewürfelt. «Wir kochen ganz nach Angebot», schmunzelt Rosmarie Schaub, während sie einen Schwung Gläser aus der Abwaschmaschine holt und abtrocknet.



Einwandfreies Gemüse und Salate, die andernorts im Abfall gelandet wären.

Kreislauf schliessen

Die Menüplanung im Buffet Dreieck verlangt von Rosmarie Schaub und Köchin Gabi Widmer täglich eine grosse Portion Improvisationstalent. «Planen kann man eigentlich gar nichts, das Menü ist jeden Tag eine Überraschung», sagt die Initiatorin. Denn das Buffet Dreieck ist das erste öffentliche Restaurant in Europa, das Lebensmittel verarbeitet, die im Handel keinen Absatz finden. Esswaren mit leichten Transportschäden, falschem Etikettenaufdruck oder knappem Mindesthaltbarkeitsdatum werden hier in köstliche Menüs verwandelt. Auch Gemüse und Früchte, die zu klein, zu gross oder zu krumm sind und deshalb keine Abnehmer finden, werden mittags serviert.

«Es ist nicht immer einfach, mit Lebensmitteln zu kochen, die sonst im Abfall landen würden», gibt Rosmarie Schaub zu. Aber es mache die Arbeit spannend und sei eine tägliche Herausforderung. Die Idee für das Projekt entstand, nachdem die Initianten den Dokumentarfilm «Taste The Waste» gesehen hatten. Patrick Honauer suchte als Geschäftsleiter des Bachsermärts, der im Bachsertal und in Zürich fünf Läden mit regionalen Bio-Produkten betreibt, schon länger nach einer Lösung, um Überschüsse aus den Läden sinnvoll zu verwerten. Dieser Kreislauf wird nun im Buffet Dreieck geschlossen.

Ein Drittel geht verloren

Solche Beiträge gegen die tägliche Lebensmittelverschwendung, den sogenannten Food Waste, sind dringend nötig. Denn erschreckend viele Nahrungsmittel landen im Müll, obwohl sie eigentlich noch geniessbar wären. «Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet», weiss Markus Hurschler, Geschäftsführer der Informationsplattform

«320 Gramm einwandfreie Lebensmittel landen pro Person und Tag im Abfall.»

foodwaste.ch. Das entspricht pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen Nahrungsmitteln oder der Ladung von 140 000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich nach Madrid ergäben. Fast die Hälfte der Abfälle stammen aus Haushalten und Gastronomie: Pro Person landen täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Kehrloch.

Die reiche Schweiz steht damit nicht allein da. Ähnliche Zahlen sind überall auf der Welt Realität, egal ob Industriestaat oder Entwicklungsland. «In reichen Ländern werden die meisten Lebensmittel von Privathaushalten weggeworfen, während in ar-

men Staaten viel bei Ernte, Lagerung und Transport verloren geht», so Markus Hurschler. Dass man trockenes Brot, Äpfel mit Delen oder Jogurts am Tag des Ablaufdatums in den Müll werfe, komme in der Schweiz nicht von ungefähr. Denn Lebensmittel sind hierzulande vergleichsweise günstig: «Wir geben nur sieben Prozent des Lohns für Nahrungsmittel aus, weshalb wir es uns leider problemlos leisten können, auch Einwandfreies fortzuwerfen.»

Der 2012 gegründete Verein foodwaste.ch will mit seiner Internetplattform die Öffentlichkeit und insbesondere junge Leute auf die Problematik aufmerksam machen. Dafür organisiert er Foren, Ausstellungen und Events zur Sensibilisierung und vernetzt Akteure aus dem Lebensmittelsektor. Ziel ist, die Verluste bei der Produktion und im Handel zu verringern und die Verschwendung in Gastronomie und Privathaushalten zu stoppen.

Essen für 13 000 Menschen

Einen Beitrag dazu leistet auch der 1999 von der ehemaligen Bon Appétit Group gegründete Verein «Tischlein deck dich». Über 800 Firmen aus der Landwirtschaft, dem Grosshandel und der Industrie liefern der Organisation Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können. Diese werden an 89 Abga-



Foto: foodwaste.ch

Zwei Millionen Tonnen Esswaren werden in der Schweiz pro Jahr verschwendet.

bestellen in der ganzen Schweiz an Bedürftige verteilt. «Wir können damit 13 000 Menschen helfen, die unter dem Existenzminimum leben», sagt Kommunikationsleiterin Caroline Schneider.

Der Verein finanziert sich über Spenden; Fahrer und Mitarbeitende an den Verteilstellen leisten Freiwilligendienst. Einmal wöchentlich werden die Lebensmittel von sieben Lagern in diverse Gemeinden geliefert und an Menschen in Not verteilt. Diese bezahlen dafür einen symbolischen Beitrag von einem Franken, denn, so Caroline Schneider: «Viele haben Hemmungen, unser Angebot gratis entgegenzunehmen.» 2650 Tonnen Lebensmittel verteilt «Tischlein deck dich» jährlich. Angesichts der zwei Millionen Tonnen verschwendeter Nahrungsmittel ist das ein Tropfen auf den heissen Stein. Das weiss auch Caroline Schneider: «Wir haben noch viel Potenzial.»

Lieferung an soziale Institutionen

Ähnlich funktioniert die «Schweizer Tafel», ein Projekt der Stiftung «Hoffnung für Menschen in Not». Im Dezember 2001 wurde mit Bern der erste Standort eröffnet; heute ist die «Schweizer Tafel» bereits mit 34 Kühlfahrzeugen in elf Regionen der Schweiz unterwegs. «Essen – verteilen statt wegwerfen» lautet das Motto der rein spendenfinanzierten

Stiftung. «Wir sammeln bei Produzenten, Grossverteilern und Detaillisten täglich knapp 16 Tonnen einwandfreie Lebensmittel ein und verteilen diese kostenlos an über 500 soziale Institutionen», erklärt Geschäftsleiterin Daniela Rondelli. Die «Schweizer Tafel» unterstützt keine Einzelpersonen, sondern liefert an Gassenküchen, Obdachlosenheime, Hilfswerke und auch an «Tischlein deck dich». Dass damit die Armut in der Schweiz

«Wir müssen generell respektvoller umgehen mit unseren Ressourcen.»

nicht verringert werden kann, ist sich die Geschäftsleiterin bewusst. «Aber dadurch, dass wir mit unseren Spenden das Budget für Esswaren entlasten, können sich Bedürftige auch einmal etwas anderes leisten.»

Weiter denken

Im Alltag kann jeder einzelne der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken. Der Umstand, dass ein Schweizer Haushalt täglich fast eine ganze Mahlzeit fortwirft und damit sein Budget jährlich mit rund tausend Franken belastet, sollte dafür eigentlich Ansporn genug sein. «Es muss ein Umdenken stattfinden», ist Rosmarie Schaub

vom Buffet Dreieck überzeugt. Dazu gehört für sie generell ein respektvoller Umgang mit den Ressourcen. So gründete sie kürzlich den Verein Greenabout, der sich für die Reduktion des Abfalls engagiert. Und im Buffet Dreieck werden nicht nur Mahlzeiten aus verschwendeten Lebensmitteln serviert, sondern auch Servietten aus Stoff statt Papier gereicht und im Take-away Mehrweggeschirr mit Depot benutzt. Zudem lancierte der Verein kürzlich die Biorampe in Zürich, wo grössere «Waste»-Warenposten an Lebensmittelverarbeitende Betriebe, Gastronomie und Privatpersonen verkauft werden.

«Heute kocht man oft nach Rezept und kauft dafür Zutaten, die man danach nicht mehr benötigt, so dass sie irgendwann im Müll landen», stellt Rosmarie Schaub fest. Das Wissen, aus Resten eine schmackhafte Mahlzeit zusammenzustellen, gehe leider immer mehr verloren. Aus ihrer Buffet-Dreieck-Erfahrung weiss sie aber auch: «Um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, braucht es zwar Aufwand und Ideenreichtum – aber es lohnt sich.»



Nachhaltigkeit nicht nur beim Essen: Im Buffet Dreieck gibt es Stoffservietten und fürs Take-away Mehrweggeschirr mit Depot.

Links

Ratgeber zu Einkauf, Lagerung, Resteverwertung:
www.tischlein.ch > Über uns
> Publikationen

Informationen, Rezepte, Tipps fürs eigene Verhalten:
www.foodwaste.ch

Restaurant Buffet Dreieck:
www.dasdreieck.ch

Verkaufsladen für «Waste»-Produkte:
www.biorampe.ch