

(sic) Am 24. Januar 2021, im Anschluss an den Gottesdienst in der Evangelischen Kirche Berlingen eine ausserevangelische Kirchgemeindeversammlung statt. Die gutbesuchte Versammlung hatte über ein einziges Teaklundum zu bestimmen.

Die Lebensmittelretter von Ermatingen

Anne und Christoph Kamphaus eröffnen zusammen mit ihrem Schwager Ivo Streiff den Food Chat Ermatingen

(gph) Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr in der Schweiz verschwendet, ob in privaten Haushalten, der Landwirtschaft, der Lebensmittelindustrie oder dem Detailhandel, kann einer kaum sich davon freisprechen. Viele Lebensmittel landen unglücklicherweise im Abfall. Studien des Bundesamt für Umwelt belegen, dass beispielsweise der Detailhandel mit 95 Prozent den grossen Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen aufweist, da hier besonders die Kategorie «nicht verkaufte Lebensmittel» eine grosse Rolle spielt.

Wie kam es zum Food Chat?

Alles nahm im Herbst vergangenen Jahres seinen Anfang. Der Kesswiler sass mit seinem Kollegen, einem Obst- und Gemüsegrosshändler der Grossmärkte wie Migro oder Lidl beliefert, bei einem Glässchen Wein zusammen. Der Kollege berichtete von einer grossen Ladung überschüssiger Trauben, die nicht verkauft worden seien und hat Ivo Streiffs Sohn – mehr



Christoph Kamphaus, Ivo Streiff und Anne Kamphaus (vlnr), die Initiatoren vom Food Chat Ermatingen.

aus der Weinlaune heraus – sich einen Lieferwagen zu schnappen und die Trauben im Dorf zu verkaufen. Streiff meinte daraufhin satyrisch: «Ich verkauf dir die Trauben schon» und eröffnete eine Chatgruppe via WhatsApp. In kürzester Zeit waren die Trauben verkauft und die neue Idee geboren: von den Grossmärkten zurückkehrend, aber einwandfreies Obst und Gemüse über den Food Chat verkaufen und so vor der Vernichtung zu bewahren. Seither arbeiten die beiden Kollegen Hand in Hand.

Streiff kauft die Ware zum Grosshandelspreis ein, damit die Produktions- und Lieferaufwände gedeckt werden können. Denn weder der Gemüsehändler noch die Produzenten erhalten Geld für die Waren, die von den Grossmärkten zurückgesandt werden. Streiff und sein Team können dabei ihre eigenen Kosten decken, arbeiten selbst jedoch ehrenamtlich und ohne Profit daraus zu ziehen.

Ein Familienprojekt

Zunächst beschränkte sich der Verkauf auf die Region Kesswil und Umgebung. Seit September 2020 konnte Streiff dort bereits vier Chatgruppen mit je 256 Teilnehmer eröffnen. Auch mit St. Gallen kam ein weiterer Standort hinzu. Streiffs Schwägerin, Anne Kamphaus und ihr Ehemann Christoph, beide in Ermatingen wohnhaft, waren gleichfalls von der Idee überzeugt, woraufhin sie sich zum Mittwoch entschieden und den Food Chat für Ermatingen übernahmen. «Ich sehe es als schönes Familienprojekt, anstatt eines Familienhundes haben wir jetzt eine sinnvolle gemeinsame Sache, für die wir uns einsetzen», lacht Anne Kamphaus. Bis Ende des Jahres 2020 konnten so bereits 20 Tonnen Obst und Gemüse «gerettet» werden. Mittlerweile erreichen die Lebensmittelretter mit einem Auftrif etwa 1500 Menschen.

Wie funktioniert der Food Chat?

Die Teilnehmer erfahren über den Chat, welche Waren von den Märkten zurück in den Grosshändler geschickt wurden. Dabei verkaufen die Food Chat-Organisatoren die Gebinde meist genau so, wie sie sie zurückerhalten haben, das heisst in der Regel kistenweise und in grossen Mengen, nur selten geben sie das Obst und Gemüse pro Stück ab. Dadurch entsteht auch der günstige Preis für den Endverbraucher. Die Chatteilnehmer haben dann die Möglichkeit, eine Bestellung an die Food Chat-Initia-

Sandra Fink, Heer, Kathrin Lanz, Erich Kunz, Cyril Kasper und Simon Schärer. Mit Kirchenrat Lukas Weinholt wird die Verbindung zur Evangelischen Landeskirche des Kantons Thurgau hergestellt.

Wie geht es mit Food Chat weiter?

Nach all dieser positiven Resonanz hofft Streiff, noch viel mehr Menschen für das Thema zu begeistern und plant weitere Standorte zu erschliessen. Gerade am See entlang in Orschaf ten wie Arbon, Romanshorn oder Kreuzlingen sieht er Ausbaupotential. Er sei offen für vieles. Interessierte könnten sich gerne bei ihm melden. Weitere Informationen gibt es über die Internetseite www.foodchat.ch, über die Gruppe Food Chat Schweiz auf facebook, per E-Mail info@foodchat.ch oder per Telefon 076 567 10 33 (via WhatsApp).

Zu einem vereinbarten Zeitpunkt und Standort können sie dann ihre Bestellung zahlen und empfangen. In Ermatingen handelt es sich dabei um eine Kiste in der Nähe des Bahnhofgeländes. Die Food Chat-Organisatoren übergeben die Ware aus einem Lieferwagen heraus. Durch die Verstellung kann die Warenbrücke in «speziellen Abstellorten» stellen gehen, so Streiff. Dies sei gerade in Coronazeiten ein grosser Vorteil. 30 Vorbereitungen könne man so gut innerhalb von einer Stunde abgeben. Sogar gebührender Menschen könnten so einfach mit dem Auto vorbeifahren und schnell und unkompliziert ihre Ware entgegennehmen, ohne das Auto zu verlassen. Gerade in Ermatingen sei die Teilnehmertypologie innerhalb kürzester Zeit gewachsen. Den Grund dafür sehen die Initiatoren im dörflichen Charakter von Ermatingen. «Jeder kennt jeden, dadurch ging unsere Idee viel schneller voran, so Kamphaus. Auch Streiff sieht in idyllischen Gegenden wie Ermatingen Vorteile gegenüber städtischen Standorten. So sind auch kurzlich beim Kampfenverkauf viele positive Stimmen zu hören. Kerin Jansen aus Frutigen, Gastroman und Sous Chef, spricht beispielsweise von einer «guten Sache». Er sei zwar eigentlich für Regionalität, freue sich aber etwas gegen «foodwaste» tun zu können. Er nutze die Lebensmittel vom Food Chat privat und vermischt auch für das Geschäft und könnte sich durchaus vorstellen, nach der Coronakrise noch mehr auf das Angebot zurückzugreifen. Es sei ihm wichtig ein Zeichen dafür zu setzen, dass das Thema Lebensmittelverschwendung nicht einfach an der Gastronomie vorbeigehe.