

Spektakuläre Rettung

STEIN AM RHEIN Ein Personewagen bis zur Fensterscheibe im Rhein, Lenker mit Rückenschmerzen und gefühllosen Beinen darin, so präsentierte sich das Szenario der Unfallrettungsübung der Verbandsfeuerwehr Stein-Hemishofen. Noch ehe der eigentliche Einsatz beginnen konnte, spielte sich doch eine eher bedenkliche Szene ab, pinkelte doch ein Hund an den noch nicht aufgesetzten Helm eines Feuerwehroffiziers, während Frauchen einfach wegschaute.

Doch zurück zum eigentlichen Geschehen und dem damit verbundenen Unfall. «Es gibt drei Arten der Rettung», erläuterte Feuerwehrkommandant Remo Gisler, sofort retten, schnell retten oder schonend retten. Da es sich am Samstag indes um eine Übung handelte, wurde das Vorgehen erst einmal besprochen, ehe man zur Tat – einer sofortigen Rettung – schritt und das Auto mittels Hakengerät übers Ufer auf die Strasse hochzog, wo der sichtlich frierende Figurant das Fahrzeug verlassen konnte.

Wichtig ist dabei laut Gisler die Sicherheit aller Beteiligten. So standen beispielsweise die Mitglieder des Rettungsdienstes mit Leinen gesichert und Schwimmwesten ausgerüstet im Wasser.

Die Bergung aus dem Rhein stellte lediglich die erste Station der samstäglichen Übung dar. Eine zweite Unfallstelle befand sich im Schwemmgraben, wo ein Fahrzeug umgekippt war und ein zweites beteiligtes Auto etliche Personen einklemmte. Eine ebenfalls eingeklemmte Person war an der Öhningerstrasse aus ihrer misslichen Lage zu befreien. Da kamen dann auch die hydraulischen Rettungsgeräte übungshalber zum Einsatz.

Die eigentliche Feuerbekämpfung mache unterdessen nur noch einen kleinen Teil der Tätigkeit der Feuerwehr aus, war von Gisler zu erfahren. «Eigentlich sind wir eine Schadenwehr», stellte er fest. «Unfallrettung und Strassenrettung gehören auch zu den vielfältigen und komplexen Einsätzen einer Feuerwehr mit regional übergreifenden Aufgaben. Wir werden je länger je mehr zu Schadenereignissen gerufen, welche sinngemäss nichts mehr mit der ursprünglichen Feuerwehr zu tun haben», so die Erfahrung Gislers.

Ursula Junker

Der Lebensretter für Lebensmittel

Jeden Dienstag um 17 Uhr fährt der grosse Kombi vor. Ivo steigt aus, breitet Paletten, Kisten und Kartons auf der Rampe des altherwürdigen Bahnhofs Etwilen aus. Ein paar Leute warten schon. **Johannes von Arx**

ETZWILEN Über den Inhalt müssen sie nicht rätseln: Zum einen lugen Ananas, Fenchel, Avocados, Kartoffeln, Trauben über den Rand der Gebinde heraus. Zum andern sind sie just der angebotenen Lebensmittel wegen gekommen.

Moment mal, Ivo Streiff: Trauben, völlig ausserhalb der Saison – schon etwas von Saisongerechtigkeit und Nähe zu den Produzenten gehört? «Sicher, Trauben und Kirschen im Frühling, das entspricht auch nicht meinem Ideal, aber wenn ich sie hier und heute nicht verkaufe, landen sie morgen auf dem Kompost.» Dasselbe – so der 49-Jährige – geschähe mit Spargeln und Chabisköpfen. Und damit sind wir mitten im Thema, das immer mehr Raum im Leben des früheren Juristen einnimmt und das sich mit seinem Unternehmen Foodchat rasant entwickelt: der Kampf gegen Foodwaste, der Verschwendung gegen Lebensmittel also.

Waren aus dem Grosshandel

Da denkt man wohl zunächst an die Lebensmittel, die auch verbilligt nicht verkauft wurden. Die noch an die Leute zu bringen, das besorgen indessen andere Institutionen. Vielmehr bezieht Ivo Waren aus dem Grosshandel. «Da passiert es immer wieder, dass ein Importeur zu viele Datteln und Erdbeeren eingekauft hat oder ein Detaillist zu grosse Kartoffeln zurückweist, die nicht den hauseigenen Normen

entsprechen», sagt er. Dabei gehe es meistens um grosse Mengen. «Auf diese Weise komme ich zu Lebensmitteln, die ich dann sehr günstig an meine Kundschaft in Etwilen und anderswo verkaufen kann.»

Ivo – und wie schon wieder? Den Nachnamen dürfen wir getrost vergessen. «Hier spreche ich alle per Du an, wir teilen die gleichen Werte, was irgendwie verbindet und auch zu einer positi-

«Trauben und Kirschen im Frühling entspricht auch nicht meinem Ideal, aber wenn ich sie hier und heute nicht verkaufe, landen sie morgen auf dem Kompost.»

ven Stimmung beiträgt», sagt der Alleinunternehmer, «Food Chat soll Spass machen, und Engagement soll keine Last sein. Wenn jemandem das Sie lieber ist, respektiere ich das selbstverständlich.»

Seine vornehmlich weibliche Kundschaft erhält jeweils am Montag per Whatsapp in Text und Bild die Liste der Lebensmittel – einschliesslich Angaben über Herkunft sowie Hinweisen auf allfällige kleine Qualitätsmängel. Antwortenderweise kann man gleich auch bestellen und erhält von Ivo die

individuelle Bestellnummer. Dienstags läuft dann in Etwilen alles wie am Schnürchen: «Nummer 23» ruft die Kundin Ivo zu, der greift fast blindlings zu den entsprechenden Gebinden, händigt die gewünschte Ware aus, zählt behände im Kopf den Kaufbetrag zusammen.

Bezahlt wird bar oder per Twint. Währenddem «23» alles einpackt – das kann durchaus auch mal in einen Kinderveloanhänger sein –, tönt es weiter: «Wer bekommt Nummer 11?» Begeistert über die tolle Idee der Vermeidung von Foodwaste und die günstigen Einkäufe raten Kunden wiederum mit Whatsapp ihren Freunden, sich auch auf den Chat einzutragen.

Leidenschaftlich weiterentwickelt

Und so wächst das Netz von Ivos Kundschaft kontinuierlich weiter. So läuft das seit letztem September, da ein Kollege bei einer Flasche Wein klagt, er müsse zwei Tonnen zu reife Kirschen wegschmeissen. Ivo fuchtelt nicht lange, zieht mit den Früchten einen Tag lang auf einem Leiterwägelchen von Haus zu Haus. Abends ist alles verkauft. «Damit war meine Idee geboren, und seither habe ich das Projekt leidenschaftlich weiterentwickelt, so verkaufe ich jetzt schon an sechs Orten in der Ostschweiz.»

Aber wie sieht denn deine existenzielle Zukunft aus? «Wenn es weiter so läuft, dann kommt ein wachsender Überschuss zustande, aus dem ich mir bald einmal einen Lohn bezahlen kann.» Frage: Gab es ein langwieriges Verfahren, um am Bahnhof verkaufen zu können?

«Der Umgang mit den SBB war unkompliziert, unbürokratisch und speditiv, ja sie unterstützen uns gar bei der Suche nach weiteren Standorten und Rampen», freut sich Ivo.

«Für die Nutzung der Rampe bezahle ich einen kleinen, sehr fairen Beitrag.»

Bald sechs Uhr. Pedalend kommt der letzte Kunde, schaut, was noch alles da ist, greift gleich selbst für sich und einen Freund zu einem Bund Spargeln, drei Melonen, vier Stück makellosem Bio-Blumenkohl, fünf Schalen fruchtigen Erdbeeren, zu Pfirsichen, Nektarinen und Birnen.

Ivo hilft schmunzelnd dem Ungeübten beim Twinten, lädt ihn ein, auch noch die leicht aufgeplätzten Bananen einzupacken, «die kriegst du gratis».



Immer am Dienstag: Beim Früchte- und Gemüsehändler Ivo läuft der Verkauf beim Bahnhof Etwilen wie am Schnürchen. Bild Johannes von Arx