**Medienmitteilung: 100 Tonnen aufgetischt statt weggeworfen!   
Der Verein Aufgetischt statt Weggeworfen feiert sein 100-Tonnen-Jubiläum**

Datum 4.3.2019

Kontakt Sonja Gehrig, 079 661 51 49, sonja.gehrig@gmx.ch (Präsidentin ASW, KtZH)  
 Sabin Nater: 076 675 84 92, 0001sana@gmail.com (Vizepräsidentin ASW, KtAG)  
 [**Kurzvideo zum 100-Tonnen-Jubiläum**](https://www.youtube.com/watch?v=Zk8X2g8aT8I) Weitere Infos: [www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch](http://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch)

**100 Tonnen aufgetischt statt weggeworfen**

**100 Tonnen Lebensmittel hat Aufgetischt statt Weggeworfen per Ende Februar 2019 vor der Tonne oder Biogasanlage gerettet und an armutsbetroffene Menschen verteilt. Damit könnte die ganze Stadt Bern einen Tag lang ernährt werden.**

Aufgetischt statt Weggeworfen setzt sich lokal gegen Food Waste ein. Freiwillige sammeln gespendete oder nicht mehr verkaufbare Lebensmittel nach Ladenschluss ein und verteilen diese am gleichen Abend an armutsbetroffene Menschen. Damit besetzt ASW eine Nische neben den bereits bestehenden grossen Food Waste-Organisationen in der Schweiz. Im April 2015 wurden in Urdorf zum ersten Mal Lebensmittel aufgetischt. Heute ist der Verein an 7 verschiedenen Orten aktiv, drei weitere sind im Aufbau. Insgesamt konnten so in den letzten Jahren 100 Tonnen Lebensmittel aufgetischt statt weggeworfen werden. 100 Tonnen entsprechen etwa 200‘000 Mahlzeiten. Damit könnte die ganze Stadt Bern einen Tag lang ernährt werden.

Damit dies möglich ist, engagieren sich insgesamt 300 Freiwillige in Urdorf, Lenzburg, Langnau a.A., Dübendorf, Wetzikon, Adliswil und Hunzenschwil. Insgesamt wurden schon über 10‘000 Freiwilligenstunden geleistet. Geholt wird von Migros, Coop, Lidl, lokalen Bäckereien, Bauern und anderen Lebensmittel spendenden Organisationen. Entsprechend vielseitig und unterschiedlich ist das Angebot: Von Fleisch, Pizza, Suppen, Gemüse, Früchte oder Joghurt über Brot, Kleingebäck oder Sandwiches. Der Tisch ist meist reichlich gedeckt. Sogar feine Torten vom Beck oder nicht verkaufte Osterhasen erhalten eine zweite Chance gegessen zu werden. Das Sammeln und Verteilen am Abend erfolgt rasch, effizient und mit kurzen Wegen. „Die Dankbarkeit der Bezügerinnen ist der Lohn für die Freiwilligen“, so das Credo des Vereins. Lebensmittel holen kann jedoch nur, wer z.B. Sozialhilfe oder Ergänzungsleistungen bezieht oder sonst an der Armutsgrenze lebt. Pro Abend werden etwa 50-200 kg Lebensmittel an 15 bis über 30 Familien verteilt. Wer zum Holen berechtigt ist, entscheidet die jeweilige Gemeinde oder lokale Kirchen und händigen eine eigens von ASW kreierte Bezugskarte aus.

Aufgetischt statt Weggeworfen leistet so mit Partnern vor Ort einen Beitrag zur Bekämpfung von Food Waste und macht anspruchsberechtigten Menschen damit eine Freude. „Unsere Vision ist, dass es irgendwann gar keinen Food Waste mehr gibt und alle Lebensmittel direkt von den Läden unter die Leute kommen. Dann braucht es so Organisationen wie uns gar nicht mehr“, so Sonja Gehrig und Sabin Nater, Präsidentin und Vizepräsidentin von Aufgetischt statt Weggeworfen.

Ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in Europa und in der Schweiz werden weggeworfen. Jährlich sind dies allein in der Schweiz über 2.3 Millionen Tonnen noch geniessbare Lebensmittel, die nicht auf dem Teller landen. Der Anteil des Detailhandels beträgt gemäss foodwaste.ch 5 Prozent. Der verschwenderische Umgang mit dem Essen ist auch aus Umwelt- und Klimasicht relevant, entfallen doch geschätzte 28% der Umweltbelastung und 18% der CO2-Emissionen unseres Konsums auf die Ernährung.

**Für unser 100-Tonnen-Jubiläum haben wir einen professionellen** [**Kurzfilm**](https://www.youtube.com/watch?v=Zk8X2g8aT8I) **erstellt**, mit Statements von Lebensmittelbezüger und Spendeorganisationen: <https://www.youtube.com/watch?v=Zk8X2g8aT8I>

**Weitere Informationen:** [www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch](http://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch)