

Von faulem Obst und leckerer Konfitüre

Der **Verein Frütile** verkauft seit zwei Wochen selbst gemachte Konfitüre auf dem Wochenmarkt auf dem Python-Platz. Das Besondere: Der Verein nutzt ausschliesslich überschüssiges Obst. Die Vereinspräsidentin Karin Mader möchte damit ein Zeichen gegen Foodwaste setzen.

STEPHANIE JUNGO

Es herrscht reger Betrieb während des wöchentlichen Marktes auf dem Python-Platz in Freiburg. Menschen drängeln sich durch die Gassen zwischen den Ständen und sehen sich nach den besten Angeboten um. Auch am Stand des Vereins Frütile, der Konfitüre aus überschüssigem Obst herstellt und diese seit kurzem auf dem Markt verkauft, bleiben immer wieder Interessierte stehen. Präsidentin Karin Mader begrüsst sie freundlich und bietet Marmelade zum Probieren an. Auf der Theke stehen viele verschiedene Einmachgläser mit buntem Inhalt. Sie enthalten zum Beispiel Apfel-Birnen-Kardamom-Konfitüre. «Wir kochen Marmelade mit den Zutaten, die wir gerade bekommen», erzählt Mader. «Da braucht es manchmal etwas Fantasie.»



Verwerten statt wegwerfen: Der Verein Frütile stellt Konfitüre aus überschüssigem Obst her.

Bild zvg

Überall Abfallberge

Der Verein Frütile besteht seit Oktober 2015. «Ich wollte meinem Anliegen eine Form geben», erinnert sich Mader. Die studierte Ethnologin hatte mehrere Jahre in Tansania und Kenia gelebt. Bei ihrer Rückkehr in die Schweiz sei sie erschrocken: «Überall Abfallberge

von Essen und Verschwendung.» Das sei sie sich von Afrika nicht gewöhnt gewesen. «Ich dachte mir: «Das kann doch nicht sein. Da muss etwas passieren.» Und so sei sie mit den Menschen ins Gespräch gekommen. «Das Ziel ist es, die Gesellschaft für die Problema-

tik von Foodwaste zu sensibilisieren.» Mit einer Gruppe von Gleichgesinnten, die sich ebenfalls gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einsetzen, habe sie schliesslich den Verein Frütile gegründet.

«Wenn sich eine faule Orange im Netz befindet, darf der

Händler die restlichen Orangen nicht mehr verkaufen», erklärt Mader die Problematik. Das überschüssige, aber sonst einwandfreie Obst können die Grossverteiler und Detaillisten abgeben. Beispielsweise an die Schweizer Tafel, die überschüssige Lebensmittel an so-

ziale Institutionen verteilt. Das Projekt der Kerzener Stiftung Hoffnung für Menschen in Not arbeitet mit dem Verein Frütile zusammen und überlässt ihm einen Teil des eingesammelten Obstes. Frütile verfolgt dabei einen komplementären Ansatz und ist keine Konkurrenz für die sozialen Institutionen: «Die Menge an überschüssigem Obst ist so gross, dass die Schweizer Tafel nicht alles verteilen kann.» Frütile verarbeitet lediglich dieses Überbleibsel zu Konfitüre.

Der Verein setzt sich nicht nur gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein, sondern verfolgt auch einen sozialen Aspekt. «Bei uns sind alle willkommen, und wir freuen uns, dass auch Migrantinnen beim Kochen der Konfitüre helfen», erzählt Mader. Das trage zur Integration bei: «Migranten können ihre Sprachfertigkeiten verbessern und lernen Schweizer Gepflogenheiten kennen.»

Ideen für Rezepte

Die Reaktionen der Besucher des Marktstandes seien überwiegend positiv. «Vor allem Studenten sind Feuer und Flamme für unsere Idee», sagt Mader. Das Verwerten von überschüssigen Lebensmitteln

sei auch stark im Bewusstsein der älteren Leute verankert. «Sie kommen aus einer Zeit, in der viel weniger Essen verschwendet wurde, und haben tolle Ideen für Rezepte.» Das gelte nicht nur für Obst, sondern auch für Gemüse, Kartoffeln und Brot. Lebensmittel, die besonders oft im Abfall landen.

Zahlen und Fakten

Foodwaste in der Schweiz

In der Schweiz landen laut WWF jedes Jahr über zwei Millionen Tonnen – und damit ein Drittel der Gesamtproduktion – einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Diese Menge entspricht der Ladung von 140 000 Lastwagen. Fast die Hälfte davon fällt in Privathaushalten an. Das macht pro Jahr 117 Kilogramm pro Person. Auf den Tag gerechnet sind dies 320 Gramm. Die Schweizer Tafel hat 2015 im Kanton Freiburg über 100 000 Kilogramm Lebensmittel eingesammelt und verteilt. Das entspricht einem Wert von fast 700 000 Franken. *ste*