

Wo auch Krummes eine Chance auf den Kochtopf hat



Im QuartierInfo Mett gibt es nun im Winterhalbjahr wieder einen Bio-Gemüsemarkt der ganz im Zeichen von Foodsave steht. In der Auslage wird nämlich 2. und 3. Klass-Gemüse präsentiert. Entsprechend tief sind die Preise. Menschen mit schmalem Budget sollen so Zugang zu hochwertigem Bio-Gemüse bekommen. Und noch etwas ist Speziell: das Ganze läuft auf Selbstbedienung. 4 Fragen an Nuria Heusser vom Projektteam des QuartierInfo Mett.

Nun gibt es bei euch im InfoQuartier Mett wieder den Verkauf von Biogemüse. Wen möchtet ihr damit ansprechen?

Wir wollen alle Leute ansprechen, aber insbesondere möchten wir mit dem Projekt ermöglichen, dass jene, welche wenig finanzielle Ressourcen haben, ebenfalls Zugang haben zu qualitativ hochwertigem Bio-Gemüse. Auch möchten wir Familien dazu ermutigen, unbekannte saisonale und regionale Gemüsesorten zu entdecken und so etwas Gutes für die eigene Gesundheit sowie für unseren Planeten zu tun.

Ein Ziel ist ausserdem, neue Menschen zu gewinnen und ihnen das QuartierInfo Mett und seine Angebote näher zu bringen. Der

Verkauf von Biogemüse bietet eine Plattform für Begegnungen und Partizipation. Somit soll im weiteren Sinne nebst der physischen Gesundheit auch die psychische Gesundheit gefördert werden.

Wie hat sich das Projekt seit der Lancierung verändert? Ist es gewachsen?

Das Projekt wurde 2019 lanciert. Anfangs war es wirklich ein Gemüsemarkt mit einem Stand, an dem jeweils die Nachbarn vom Wahnhöfli das Gemüse wogen und ausrechneten. Ein Jahr später haben wir uns dazu entschieden einen Verkauf von Biogemüse auf Selbstbedienung zu machen. Das QuartierInfo Mett ist jeweils von Dienstag bis Freitag von 9.00 – 17.00 Uhr geöffnet und jede und jeder kann vorbeikommen, sein Gemüse wägen und das Geld in das Kässeli legen. Die grösste Veränderung ist, dass es heute auf Selbstbedienung läuft. Wir haben den Eindruck, dass die Reichweite grösser ist als noch vor zwei Jahren, ansonsten ist das Projekt aber nicht gewachsen.

Neu ist ebenfalls, dass jeweils jeden Mittwoch das Gemüse frisch vom Brunnereichhof aus Spins geliefert wird und ab Donnerstag für den Verkauf bereitsteht. Ende Woche ist somit die Auswahl sehr gross und anfangs der neuen Woche dann halt begrenzter. Jede Woche am Donnerstagmorgen schicken wir an alle Interessierten eine Whatsapp-Nachricht mit der aktuellen Gemüseauswahl der Woche.

Es geht ja um 2. und 3. Klass-Gemüse, dem ihr mit diesem Biomarkt eine Chance gebt. Wie wichtig ist euch der Foodsave-Aspekt, wie wichtig die Sensibilisierung dafür?

Der Aspekt des Foodsavings ist für uns ein sehr wichtiger Punkt. Ziel des Projekts ist deshalb unter anderem auch, die Leute zu sensibilisieren. Wir wollen zeigen, dass Gemüse, welches krumm, zu klein oder zu gross ist, ebenfalls super schmecken kann und definitiv eine Chance verdient hat, in einem Kochtopf zu landen anstatt im Müll.

Noch immer werfen die Leute extrem viel Essen, welches eigentlich noch gut wäre, weg. Eine Karotte, welche aufgesprungen ist, ein Salat, welcher ein welches Blatt hat, eine Peperoni, welche dunkle Flecken hat – sie alle bekommen im Supermarkt keine Chance. Die Welt hat begrenzte Ressourcen und die langen Lieferwege von Gemüse, welches aus Spanien oder Frankreich kommt, sind mit einem hohen CO2-Ausstoss verbunden. Mit unserem Biomarkt können wir zwar nicht die Welt retten aber wenigstens einen kleinen Beitrag für die Umwelt und weniger Foodwaste leisten.

Worauf freust du dich persönlich besonders?

Ich freue mich auf den Austausch und die Begegnungen mit den Besucherinnen und Besuchern. Und ich freue mich auch auf die immer wieder erstaunten Blicke der Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen darüber, dass Gemüse mit Erde bedeckt ist und ganz verschiedene Formen haben kann. Zudem freue ich mich, selber auch wieder neues saisonales Gemüse zu entdecken, welches ich teilweise noch nie gekocht oder gegessen habe. Die Schweiz bietet eine riesige Vielfalt an Gemüse und es ist wirklich erstaunlich, dass doch sehr viele Gemüsesorten im Coop oder Migros nicht erhältlich ist.

Janosch Szabo ist Mitherausgeber der Vision 2035. Er isst und verwertet gerne 2. Klassgemüse, weil es genauso so wertvolle Inhaltsstoffe hat, wie das sogenannte „Perfekte“. Den kleinen Mehraufwand beim Rüsten nimmt er gerne auf sich.

Öffnungszeiten Bio-Gemüseverkauf

Der Verkauf von Bio-Gemüse ist jeweils von Dienstag bis am Freitag von 9.00 – 17.00 oder nach Absprache. Wer Interesse an der wöchentlichen Whatsapp-Nachricht hat, die einem mitteilt, was gerade im Angebot ist, kann sich unter folgender Nummer melden: 078 723 06 44.

QuartierInfo Mett