

**Abo+** Im Kampf gegen Food-Waste

# Sie retten pro Monat eine Tonne Gemüse

In zwei Kellern in Langnau verkaufen Hannes Bättig und sein Team vom Verein «Food Save Emmental» regionales Gemüse und Obst. Ein Grossteil davon ist überschüssige Ware von Bauern, Produzenten oder Grossverteilern.

Pia Scheidegger

Publiziert am 05. April 2020 um 17:26 Uhr

Zuletzt aktualisiert am 05. April 2020 um 17:26 Uhr



In diesem Gewölbekeller in Langnau verkaufen Hannes Bättig und sein Team regionales Obst und Gemüse.  
Fotos: Adrian Moser

Die meisten Supermärkte präsentieren ihr Obst und Gemüse gleich am Eingang. Die Aufmachung erinnert oftmals an einen kleinen Markt, alles sieht frisch aus. Die Bananen sind noch etwas grün, jede Kartoffel hat ihre gewünschte Grösse, die Äpfel glänzen im Licht. In den Gemüsekellern des Vereins «Food Save Emmental» sieht es ganz anders aus. Die Ware liegt in dunklen Räumen und sieht nicht perfekt aus. Zu

gross, zu klein, zu krumm. Alles wird verkauft. «Lebensmittel, die äusserlich nicht der Norm entsprechen, sind trotzdem brauchbar», sagt Hannes Bättig. Zusammen mit zwei Freunden aus dem Vereinsvorstand hat er das Projekt Gemüse Keller vor drei Jahren ins Leben gerufen.

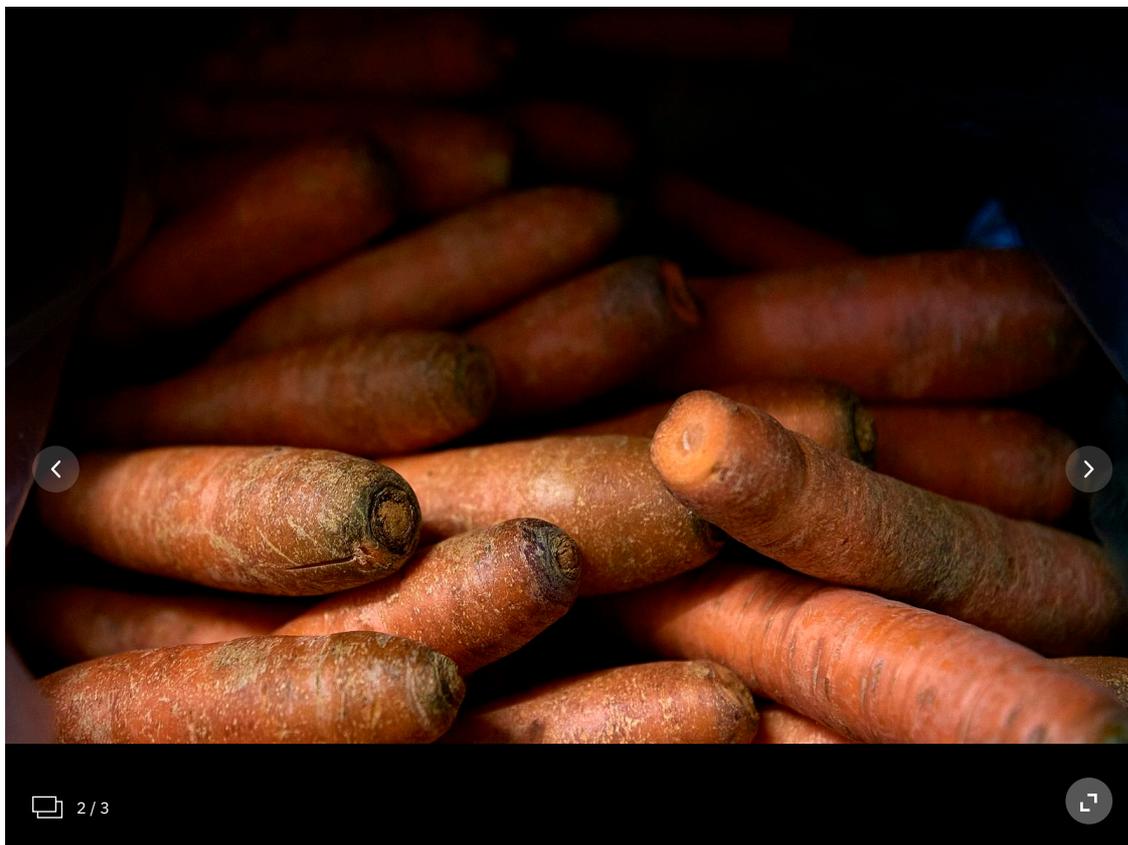
### **50 bis 80 Prozent wird gerettet**

Ein Ziel des Vereins ist es, dass möglichst wenig Lebensmittel im Abfall landen. Deshalb werden diese in den dunklen, kühlen Kellern gelagert und verkauft, wo sie länger haltbar bleiben. Rund 50 bis 80 Prozent der Ware retten Bättig und sein Team von Bauern, Produzenten und Grossverteilern. «Wir kaufen ihnen den Überschuss ab, den sie nicht brauchen können», so Bättig. Diese Produkte werden von Grossverteilern üblicherweise aussortiert. Einerseits, weil es bei der Präsentation im Supermarkt nicht perfekt aussehen würde. Andererseits aber auch, weil es aufgrund einer abnormalen Grösse beim Transport mehr Platz einnehmen würde oder im Laden nicht zum Stückpreis verkauft werden könnte. Im Gemüse Keller ist die Ware jedoch beliebt: Pro Monat verkauft der Verein rund eine Tonne Obst und Gemüse.

### **Nicht gewinnorientiert**

Ein Teil des Angebots ist «normal», gehört also nicht zum Überschuss und stammt von regionalen Gemüsebauern. Bättig betont: «Unsere Ware ist immer entweder bio-zertifiziert oder stammt aus unbehandelter Produktion.» Trotzdem bietet der Verein das Obst und Gemüse zu tiefen Preisen an. Die Kosten werden gering gehalten durch den kurzen Weg zwischen Produzent und Konsument. «Die Produzenten bringen die Ware meist selbst in den Keller, bei den Grossverteilern holen wir sie ab», sagt Bättig. Dadurch wüssten die Kunden immer, was woher stamme. Lange Transportwege würden wenn möglich vermieden, um Emissionen zu sparen.





Im Gemüsekeller kann man gerettete Ware kaufen, die eigentlich im Abfall gelandet wäre.

Adrian Moser

Mittlerweile gibt es den Gemüsekeller bereits an zwei Standorten in Langnau. Beide befinden sich in Wohnquartieren. Damit will der Verein die Produkte besser zugänglich machen. Man solle gleich um die Ecke frische Ware kaufen können, so Bättig. Ausserdem sei so der Kontakt zwischen den Kunden persönlicher als in einem herkömmlichen Supermarkt. Um in einem der beiden Quartierhofläden einkaufen zu können, melden sich Interessierte zuerst direkt beim Verein. Nachdem sie von einem Vereinsmitglied eingeführt wurden, erfolgt der Einkauf dann selbstständig. Das Geld wird in einem Kässeli deponiert, ganz nach dem Vertrauensprinzip.

### Wachsendes Interesse

«Wir sind nicht gewinnorientiert», sagt Bättig. Weil der Verkauf der Lebensmittel nicht viel Geld einbringt, hat der Verein ein Crowdfunding aufgeschaltet. Auf einer Website können Leute Geld für das Projekt spenden. «Wir möchten in nächster Zeit ein gemeinsames Auto kaufen.» Momentan holen die Mitarbeitenden die Ware beim Grossverteiler mit privaten Autos ab. Wegen des Coronavirus bietet der Gemüsekeller zurzeit ausserdem einen Lieferdienst an. Der Betrieb leidet jedoch nicht unter der aktuellen Krise, im Gegenteil. Obwohl der zweite Standort erst vor zwei Wochen eröffnet hat, denkt der Verein bereits darüber nach, in Zukunft einen weiteren Keller aufzumachen.

**0 Kommentare**

Ihr Name

**Speichern**

Sortieren nach: **Neueste**



# BZ BERNER ZEITUNG

[Startseite](#)

[E-Paper](#)

[Newsletter](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Kontaktformular](#)

[Abo abschliessen](#)

▼ **Alle Medien von Tamedia**



© 2020 Tamedia. All Rights Reserved