**Zeitschrift:** Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
**Herausgeber:** Swiss Society of New Zealand
**Band:** 75 (2009)
**Heft:** [6]

**Artikel:** Tischlein, deck dich
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-944487

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 16.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

Kalberer empfangen und gleich zu einem leicht süssen Riesling Spätlese in die Kelterei geführt. Hätsch ist ein aussergewöhnlicher Tüftler, der nie eine Weinfachschule besucht hat. Er erzählte spannend über die Kunst, naturnahen Wein zu produzieren.....Dann war es Zeit, auf das Weingut und Restaurant Herzog zu fahren. Hans macht unter idealen Boden- und Klimabedingungen wunderbare "europäische" Weine. Wenn man Hans und seiner Frau Theres zuhört, glaubt man, sie haben ihr Paradies auf Erden gefunden.

**Nelson**

Als erste an diesem Tag besuchten wir die ultramoderne Wollaston Winery. Andy Sutherland erzählte uns die Firmengeschichte und seine Philosophie zu seinem Keller auf vier Ebenen. Natürlich durften wir seine Weine auch versuchen und beurteilen. Anschliessend führte er uns durch seinen Keller. Der Weinmost fliesst ohne Pumpen von einem Stockwerk zum andern. Dass die zwei Besitzer reiche Leute mit Spielbanken und Hotels im Hintergrund sind, zeigten die Einrichtung und die Kunstwerke, die uns laufend begegneten. Nach einem Käselunch und einem Spaziergang am Strand konnten wir in der Nähe von Renats Weingarten noch ein wenig die Seele baumeln lassen. An einem wunderschönen Ort mit Aussicht auf die Bay liegt sein von einem Neuseeländer und zwei Schweizern gepflegten Rebberg...

**Wanaka**

In Wanaka besuchten wir Rippon Winery. Wir wurden von Nick Mills über eine Stunde durch sein idyllisches Anwesen geführt, ein Familienbetrieb in der vierten Generation. Auf dem Betrieb wird meistens von Hand gearbeitet durch die fünf Familienmitglieder und die fünf Angestellten. Vielleicht war das der interessanteste Betrieb, den wir besichtigten. Seine Oeko-Weine sind Spitze. Wir sahen auch Reben, die noch nicht reblausresistent sind, unter anderen die Rebsorte "Osteiner".

**Central Otago**

Mit einem charmanten Lächeln wurde uns die Rockburn Winery von der Amerikanerin Catherine Badrak vorgestellt. Für Fachfragen kam der Winemaker dazu. Vor dem Mittag fuhren wir weiter zur Mt. Difficulty Wines Winery. Wie alle andern produzieren sie schöne Weine, die allerdings nicht immer nach unsern Geschmacksvorstellungen sind. ... Schon bald ging es weiter zur 24. und letzten Winery: Peregrine Wines. Diese Winery verarbeitet jährlich 70 Tonnen Traubengut und verkauft 35'000 Flaschen.

Pictures of the Rosenau wineyard and more details about other producers in the region of Central Switzerland might be found under www.weingut-rosenau.ch and www.luzerner-weine.ch

*Paul Werthmüller*

# Tischlein, deck dich

While many Swiss are concerned about job security, wage cuts and pension funds, people trapped in poverty remain in need of more immediate necessities.

In the city of Lucerne, charities, churches, corporations and volunteers are partnering to give a helping hand to those who worry about where their next meal will come from.

Every Tuesday afternoon, the foyer of St Mark's Church turns into a mini-market for low-income individuals of all ages.

In Switzerland, 250,000 tons of food go to waste every year. "The amount of food thrown away annually could fill a caravan of trucks lined up from Aarau to Lugano – a distance of 235km," says Caroline Schneider, the spokeswoman for Tischlein deck dich." It's easier for stores and producers to throw things out rather than set them aside neatly."

So the charity is most grateful to the 400 food donors who take the time to rescue and help redistribute items approaching their use-by date.

As soon as the food arrives in Lucerne, the volunteers need to be quick in arithmetic and decision-making. They never know what they'll get, or how much of it.

"We distribute according to family size, but we don't know how many people will come, exactly. It's important to give the fresh items away promptly; we don't want there to be leftovers," says Schneider.

When swissinfo visited, there was bread, pasta, yoghurt, prepared salad, assorted fruits and vegetables, juice, cherry jam, sardines, wasabi paste, snack chips and spices. And then there were the chocolate Easter bunnies and eggs – in June.

As the people arrive, they cast their eligibility cards into a box at the door. These are available through social services and reserved for those living at or below the poverty level. The cost per visit is one Swiss franc.

No self-service is allowed; instead, volunteers help each shopper fill the bags according to household size. While waiting for their turn, people can enjoy a beverage and a chat.

The goal of the programme is to supplement cupboard contents – not to take the place of a proper week's shopping. Clients appreciate the variety it adds, especially when they receive the occasional luxury or exotic item.

Thanks to word of mouth, the demand for additional Tischlein deck dich branches has steadily increased over the years. Ten new locations are scheduled to open in 2009. Schneider says they haven't noticed a significant increase in recipients on account of the world economic crisis.

In the form of food and funding, the Coop chain of supermarkets has supported Tischlein deck dich for years.

*from swissinfo*