

# Tischlein, deck dich

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **75 (2009)**

Heft [6]

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-944487>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 winery and more details about other producers in the region of Central Switzerland might be found under [www.weingut-rosenau.ch](http://www.weingut-rosenau.ch) and [www.luzerner-weine.ch](http://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*