

Nacht des Monats

Autor(en): **Amstad, Sarah**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur**

Band (Jahr): **97 (2017)**

Heft 1046

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-736507>

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.

Nacht des Monats

Sarah Amstad isst «Voorigs»

D

ie Gäste füllen am Buffet ihre Teller und setzen sich, wo gerade ein Stuhl frei wird. Ich schliesse mich an und setze mich neben Sami. Sami ist Flüchtling aus dem Iran. In seiner Heimat war er zum Christentum konvertiert – was ihm ernste Probleme einbrockte. Nach Stationen in der Türkei ist er jetzt in der Schweiz, büffelt Deutsch und lernt zusammen mit Freunden die lokale Kultur kennen – und das lokale Essen.

«Das mag ich noch nicht», lacht er, während er unauffällig mit der Gabel Kohlrabi an den Tellerrand schaufelt. «Aber daran werde ich mich auch noch gewöhnen.» Sami ist einer von rund zwanzig Gästen, die an diesem Dienstagabend das Chäslager in Stans beleben. Die Menge ist ebenso hungrig wie verschieden. Ein anderer Tischnachbar schätzt den sozialen Kontakt und freut sich, dass er so die Möglichkeit hat, seiner kleinen Tochter einen bewussteren Umgang mit Nahrungsmitteln aufzuzeigen. Wieder ein anderer Gast, ein zurzeit arbeitsloser und alleinstehender Mann, schätzt das warme Abendessen und freut sich über die Ablenkung vom teilweise frustrierenden Alltag.

Vor dem Vergnügen am Esstisch stand ich mit den anderen freiwilligen Hobbyköchinnen in der Küche: wir haben Rüebli zu Suppe püriert, besagten Kohlrabi geschnitten, Kürbis mariniert und Federkohl geputzt. Aber das Menü war erst komplett, als wir auch noch Salat, Pilze, Zucchini und Tomaten verarbeitet und daraus das heutige Menü kreiert hatten. Dieses ungezwungene Kochen und Zusammensein nennt sich «Voorigs»: gekocht wird unverkäufliches Gemüse vom lokalen Biobauernhof. Über siamesische Kartoffeln, krumme Zucchini und Drillingsrüebli wundert man sich in dieser Küche nicht. Eher darüber, warum man sie nie oder selten in den «normalen» Gemüseauslagen sieht. Jeden Dienstag kocht das Team um Sarah Odermatt, 28-jährige Ergotherapeutin aus Stans, mit «Voorigem» ein kostenloses, öffentliches Abendessen. Dazu gibt es Brot, das nach Ladenschluss liegen geblieben und für diesen guten Zweck zur Verfügung gestellt wird. Bei der Menüwahl ist Spontaneität gefragt: «Wir kochen aus dem, was wir bekommen, und probieren, daraus etwas Feines zu kreieren», erzählt Sarah. «Und sollte am Schluss etwas übrig bleiben, können unsere Helfer und Gäste sogar das noch mit nach Hause nehmen.»

Sarah ist seit kurzem auch Gemeinderätin in Stans, bereits seit anderthalb Jahren aber organisieren sie und ihr Team das «Voorigs». Das Projekt ist als Nachfolgeprojekt aus der einmaligen Veranstaltung «stans tagt!» im Frühjahr 2016 entstanden. Angelehnt an eine Nachhaltigkeitswoche der ETH und Universität Zürich wurde während vier Tagen über Lebensmittel, Geld, Konsum und Zukunft diskutiert – und beim abendlichen «Suppenznacht» eine Suppe aus unverkäuflichen Lebensmitteln für die Veranstaltungsbesucher gekocht. «Es geht zwischen Feld und Teller zu viel verloren – oder wird verschwendet», erklärt sie. «Wir scheinen es uns leisten zu können, Lebensmittel wegzuworfen.» Die guten Erfahrungen vom «Suppenznacht» bei «stans tagt!» waren der zündende Funke bei der Etablierung des «Voorigs». Im Gegensatz zum «Suppenznacht» setzt das Projektteam hier auf lokalere und kleinere Lieferanten, während das «Suppenznacht» noch in Zusammenarbeit mit Coop durchgeführt wurde. Die riesigen Mengen an angelieferten Essensresten waren für die Organisatoren zu viel des Guten. «Wenn du plötzlich die Verantwortung für kistenweise Nahrungsmittel trägst und am Schluss wieder Unmengen wegwerfen musst, stimmt das einfach nicht», erklärt Sarah. Für das «Voorigs» konnte mit dem Biobauernhof Wydacher in Oberdorf, dem Bioladen Spycher in Stans und der Bäckerei Hug in Stans Ersatz gefunden werden, damit die Gäste nicht vor leeren Tellern sitzen.

So wie an diesem Abend. Den Leuten schmeckt es, die Stimmung ist gut, alle sind zufrieden und gehen nicht nur satt, sondern auch mit einem guten Gewissen nach Hause. An diesem Abend bleibt nichts «voorig». Okay, fast nichts. Denn ich konnte Sami einfach nicht überreden, den Kohlrabi zu essen. ◀



Drillingsrüebisuppe am Dienstag: das Buffet des «Voorigs»-Anacht, fotografiert von Sarah Amstad.