



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 73'169 mm<sup>2</sup>

## Der Rüebliretter

Balz Jäggi verkauft Gemüse, das bei den Grossverteilern unerwünscht ist. Auch Leute mit geringem Einkommen hätten ein Recht auf biologische Produkte, sagt er.



Knollensellerie, gross wie Melonen: Bei Balz Jäggi geht Aussortiertes über den Ladentisch. Foto: Doris Fanconi



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 73'169 mm<sup>2</sup>

## Andrea Söldi

Gegen Mittag trudeln die ersten, noch etwas verschlafenen Gestalten im ehemaligen Bahnhofsgebäude in Zürich-Affoltern ein. Rastafisuren, Wollpull-over und bunte Schals sind zu erkennen. Es ist angenehm warm, und aus den Boxen ertönt dezente Musik. Man sitzt zusammen, spricht über Gentechnik in der Landwirtschaft oder die optimale Herstellungsmethode für Gemüse-Smoothies. Einige schneiden Zwiebeln, rafen Randen und reichern das Frühstücksbuffet mit frischen Salaten an.

Das Gemüse holen sich die Schnetzer in der Auslage im hinteren Teil des Raums. Denn zweimal im Monat verwandelt sich der Kulturbahnhof (KuBaA) in einen Selbstbedienungsladen der besonderen Art. Im Angebot sind Knollensellerie gross wie Melonen, Kabisköpfe in der Grösse von Fussbällen und Kartoffeln, welche die Natur origineller geformt hat, als es die Norm der Grossverteiler erlaubt. Bei vielen ist nicht ersichtlich, wieso sie den Ansprüchen nicht genügen. Die Rotkabisköpfe und Zwiebeln zum Beispiel sehen aus wie jene im Regal der Grossverteiler. Das Gemüse - alles in Bioqualität - wird mit 1 Franken bis 2.50 Franken pro Kilogramm ausgesprochen günstig angeboten. «Wir finden es wichtig, dass jeder und jede sich Biogemüse leisten kann», sagt Balz Jäggi. «Auch Menschen mit einem kleineren Portemonnaie.» Vor eineinhalb Jahren hat der 23-Jährige den Verein «Bio für jede» gegründet. Bei Bauern im Berner und Freiburger Seeland kaufen er und rund 30 aktive Helfer jenes Gemüse ein, das den grossen Ladenketten nicht genehm ist.

## Eine fleischlose Familie

Die Idee zur Verwertung der aussortierten Esswaren kam Jäggi während einer Veloreise nach Osteuropa. «Ich hatte Zeit, mir gründlich zu überlegen, was ich Sinnvolles bewirken könnte», sagt der junge Mann aus Zürich-Höngg. Weil er bereits früher für ein Musikfestival Ausschussgemüse von denselben Bauern bezogen hatte, lag der Gedanke

nahe, den Vertrieb auszubauen. Einen Freund und seine Schwester konnte er für die Sache begeistern. Ursprünglich hofften alle drei, von dieser Tätigkeit einmal leben zu können. Bald aber merkten sie, dass das Gemüse damit fast gleich teuer geworden wäre wie in den herkömmlichen Bioläden. Ein Grund, warum sich die Initianten nun vorderhand ehrenamtlich betätigen.

Der gelernte Behindertenbetreuer Jäggi verdient seinen Lebensunterhalt hauptsächlich mit gelegentlichen Einsätzen in einer heilpädagogischen Schule. Zudem leitet er jeden Mittwochnachmittag einen Waldhort, wo er gemeinsam mit den Kindern zum Mittagessen oftmals «Bio für jede»-Gemüse über dem Feuer kocht. Seit er aus dem «zwischen-genutzten Haus» - so nennt er besetzte Liegenschaften - ausziehen musste, lebt Jäggi wieder bei seinen Eltern. Dort ernährte er sich von Kindesbeinen an mit Biogemüse aus dem eigenen Garten, die Familie kam ohne Fleisch aus und war generell zurückhaltend mit tierischen Produkten.

Was von jeher normal ist für Jäggi, findet er nun auch aus ideellen Gründen richtig: «Ich will die Tier- und Fleischindustrie nicht unterstützen.» Genügsam und ressourcenschonend zu leben, bedeute für ihn Erfüllung. «Als Konsumenten haben wir die Macht, den Markt zu beeinflussen.» Mit ihrer Arbeit als Gemüseerter wollen die Initianten der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken. Bisher wurden die unförmigen Knollen und Blätter oft entweder Tieren verfüttert oder kompostiert.

## Sojamilch gegen Biogemüse

Immer wieder neue Leute betreten das Kulturlokal. Einige kennen sich, andere füllen ihre Tragtaschen mit Lebensmitteln und verschwinden wieder. Je nach finanzieller Lage speisen sie die Kasse mit etwas kleineren oder grösseren Beiträgen. Neben dem Grünzeug stehen Vollkornteigwaren, verschiedene Teesorten, Ölfaschen, Fruchtsäfte, Reismilch und Sojajoghurt zur Auswahl. Um auch verarbeitete Lebensmittel anzubieten, arbeitet «Bio für jede» mit dem Ver-

teilstadium Biorampe zusammen, das einen ähnlichen Ansatz verfolgt und bereits über ein Ladenlokal in Altstetten verfügt. Es liefert dem Verein Produkte, die aus dem Sortiment genommen wurden, kleine Beschädigungen an der Verpackung aufweisen oder sich auf das Mindesthaltbarkeitsdatum zubewegen. Ein weiterer Partner ist die Firma Soyana aus Schlieren, die pflanzliche Nahrungsmittel herstellt. «Wir betreiben einen Tauschhandel», erklärt Jäggi: Sojamilch gegen Biogemüse.

Die Initiative der jungen Zürcher hat bereits Kreise gezogen. In Bern bieten seit letztem Herbst Vertreter einer Regionalgruppe in der Altstadt Gemüse und Suppen an. Auch in Winterthur, Thun, Freiburg und anderen Städten denken Sympathisanten über eine Verwendung für die nicht ganz perfekten Naturalien nach.

Ziel sei es, noch weitere Städte zu gewinnen, sagt Jäggi. Und den eigenen Standort auszubauen. Weshalb der Verein nun ein zentraleres Ladenlokal in Zürich sucht: damit noch mehr Menschen erreicht werden. Vielleicht wird dann für die Betreiber endlich auch ein kleiner Verdienst anfallen. Das KuBaA ist unterdessen gut gefüllt. Der Töggelikasten läuft heiss, die Gemüseharassen leeren sich. Aus einem Nebenraum dröhnt laute Rockmusik. «Und rechts und links und Plié und schütteln», ruft eine junge Frau. Im mit Teppichen ausgelegten Raum üben etwa zehn Personen einen Jazztanz ein. Die Gruppe präsentiert kurz darauf eine Choreografie.

«Wir wollen unser Engagement mit Erlebnissen verbinden», erklärt Jäggi. Mit Konzerten, Jams, gemeinsamem Kochen, aber auch mit Vorträgen und Workshops wolle der Verein spielerische Elemente mit Engagement verbinden. Nächstes Mal steht der Anlass unter dem Motto Naturmedizin. Dann wollen sich die Teilnehmer gegenseitig alternative Behandlungen näherbringen.

*Nächster Anlass: Sonntag, 15. März, 11-24 Uhr. Alter Bahnhof Zürich-Affoltern, Bachmannweg 16. [www.biofuerjede.ch](http://www.biofuerjede.ch)*