



## Zürcher Rettungsaktion für tonnenweise Biokartoffeln

Marisa Eggli

Grosshändler verschmähen 23 Tonnen geniessbare Härdöpfel aus Küttigkofen. Nun sind sie in Zürich der grosse Renner.

Es ist eine spezielle Fracht, die am Wochenende aus dem Solothurnischen nach Zürich kommt: Der Biobetrieb Küttigkofen liefert mit Bus und Anhänger 3 Tonnen Kartoffeln in den Quartierhof Wynegg oberhalb des Seefelds. Dort werden am Samstag und Sonntag geschätzte 200 Zürcher Käuferinnen und Käufer ihre bestellte Ware abholen.

Die Fahrt aus Solothurn gehört zur Rettungsaktion von 23 Tonnen Biokartoffeln. Diese stammen von der jüngsten Ernte von Claudia und Matthias Zimmermann-Hildbrand. Ursprünglich hätten die Kartoffeln an den Auftraggeber Fenaco gehen sollen, der als Zwischenhändler unter anderem Coop und Migros mit Lebensmitteln beliefert. Doch die Genossenschaft Fenaco hat die 23 Tonnen abgelehnt - wegen fast unsichtbarer Mängel, zum Beispiel kleinen, leeren Löchern von Käferlarven. Nach der Absage von Fenaco hätten die Kartoffeln üblicherweise als Kuhfutter geendet. Doch die Landwirte mochten sie nicht auf diese Weise verschwenden. Bäuerin Claudia Zimmermann sagt: «Es tat uns weh. Vor allem, weil ein Grossteil davon einwandfrei geniessbar ist.»

### Schnell 10 Tonnen verkauft

Die zündende Idee hatte die Praktikantin des Hofes. Sie schaltete auf Facebook einen Aufruf, man könne die Biokartoffeln für 1.50 Franken pro Kilo beim Hof beziehen. Der Post verbreitete sich schnell, die Nachfrage war immens, die Reaktionen positiv, wie Claudia Zimmermann erzählt. «Die meisten fanden es unglaublich, welche Lebensmittel da verfüttert werden sollten.» Inzwischen hat die Familie bereits 10 der 23 Tonnen Kartoffeln verkauft.

Dass die Bauern 3 Tonnen nach Zürich liefern können, verdanken sie dem Zürcher Verein Pura Verdura. Präsident Ian Rothwell hat vom Direktverkauf und dessen Gründen erfahren und war «empört über diesen Food Waste». Er organisierte eine Aktion für eine Lieferung nach Zürich und dachte: «Es wäre toll, wenn wir Bestellungen für 800 Kilogramm zusammenbekämen.» Die Rückmeldung war überwältigend. Innert Kürze gingen bei Pura Verdura 220 Bestellungen für 3 Tonnen ein. Familien wollten 25-Kilo-Säcke, Zürcher Gastrolokale schlossen sich an, erkundigten sich nach mehr. Für dieses Wochenende nimmt Rothwell deshalb keine Bestellungen mehr an: «Sonst wird es zu viel für uns.» Er ist aber mit Leuten in Kontakt, die eine weitere Lieferung nach Zürich organisieren könnten.

### Fenaco verweist auf Richtlinien

Biobäuerin Zimmermann freut sich über die Nachfrage. Aus wirtschaftlichen Gründen mache sie das nicht, sagt sie. «Am Schluss wäre es wohl günstiger, die Kartoffeln zu verfüttern.» Sie würden sich aber engagieren, um sich gegen das Wegwerfen von guten Lebensmitteln zu wehren. In ihrem Bekanntenkreis gebe es immer wieder Bauern, deren Ernte zurückgewiesen werde. Zurzeit wisse sie von einem Kollegen, dessen Rüebli-Ernte abgelehnt worden sei.

Die Grosshändlerin Fenaco bedauert, «dass im Einzelfall Kartoffeln wegen qualitativer Mängel nicht übernommen werden konnten», wie Mediensprecherin Szilvia Früh sagt. Sie würden den Detailhandel aber mit einer Palette an verschiedenen Produkten und Qualitäten in allen Preislagen beliefern. Im Bezug auf die Kartoffelqualität verweist Früh auf die Richtlinien des Branchenverbands der Kartoffelproduzenten.

### Verein Pura Verdura

Biogemüse in der Stadt

Der junge Zürcher Verein Pura Verdura will eine Gemüsekooperative aufbauen. Das

heisst, er sucht im Osten der Stadt Zürich ein Stück Land, wo die Mitglieder gemeinsam Gemüse pflanzen können und den Ertrag über ein Gemüseabo teilen. Laut Präsident Ian Rothwell ist der Verein im Gespräch mit der Stadt. Sein Modell basiert auf bekannten Gartenkooperativen wie Ortoloco oder «mehr als gmües». (meg)