

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'367
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 23
Fläche: 79'958 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 72216041
Ausschnitt Seite: 1/2

Ein Herz für verschmähte Rüebli

Januarloch-Kalender Mit einer spektakulären Tomatenrettungsaktion wurde Bioloco letzten Sommer auf einen Schlag bekannt. Nun wird Bioloco-Gründer Pius Christ überrannt von Rettungswilligen.

Marina Bolzli



Pius Christ rettet ungenormtes Gemüse, das von Bauern nicht verkauft werden kann. Foto: Beat Mathys

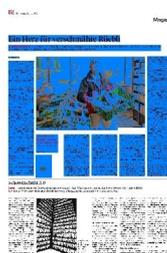
So sieht also ein Gemüseretter aus. Pius Christ trägt ein gestricktes Käppi und Funktionskleidung, schwere Schuhe. Er lacht, herzlich und verschmitzt. Ja, auf einem Gemüsefeld kann man sich den Mann schon vorstellen. Doch dort hält er sich eigentlich gar nicht auf. Denn Pius Christ, 47, ist nicht nur ein Weltverbesserer, er ist ein weitdenkender Unternehmer. Und ein Marketingprofi. Seine spektakulärste Aktion lancierte er letzten Sommer. Über fünf Ton-

nen Tomaten, die ein Zürcher Bio-Grossbetrieb nicht an den Handel hatte liefern können, rettete er damals gemeinsam mit einer Zürcher Partnerorganisation vor der Biogasanlage.

Ein Marketing-Gag

Das Prinzip seines Unternehmens Bioloco ist denkbar einfach: Wenn ein Bauer einen Überschuss an Gemüse hat, etwa weil es leicht mangelhaft ist oder zu einem falschen Zeitpunkt reif wird, übernimmt Bioloco die Ver-

marktung des verstossenen Gemüses. Dazu postet Pius Christ einen Aufruf auf der Facebook-Seite von Bioloco. Innert Stunden verbreitet sich der Aufruf weiter, indem Personen ihn auf ihrer Seite teilen. In der Kommentarfunktion häufen sich die Bestellungen, Pius Christ moderiert, sortiert, gibt Lieferort und Zeit bekannt. Bei der Tomatenrettungsaktion hat er beispielsweise mit dem Bioladen Lola in der Berner Lorraine zusammengearbeitet. Die Aktion bescherte



ihm aber nicht nur Lob. Einige monierten, dass mit dem Grossbetrieb in Zürich dem Falschen geholfen worden sei. Pius Christ nimmt diese Kritik ernst, findet aber: «Das war eine Ausnahme, eine Marketingaktion. Sie besicherte Bioloco viel Aufmerksamkeit, damit es besser bekannt wird.»

«Essen ist der kleinste gemeinsame Nenner, der alle verbindet.»

Pius Christ

Ziel erreicht. Denn seither ist das Interesse an den krummen Rüebli und den mangelhaften Kartoffeln noch gestiegen: Postet Christ ein Video, sehen es innerhalb von Stunden 10 000 Menschen. Es wird geteilt, entwickelt eine Eigendynamik, «und wenn ich dann Stopp sage, weil die vorhandene Menge weg ist, wird weiter geteilt». Letzthin wollten so viele Menschen Kartoffeln retten, dass manche zum Verteilpunkt kamen und leer ausgingen. Einer allein kann diesen Ansturm nicht mehr bewältigen. Bioloco trifft den Zeitgeist. Lebensmittelverschwendung ist in den letzten Jahren immer stärker in den Fokus geraten, viele sind froh, wenn sie etwas dagegen tun können. Und es ist ein gutes Gefühl, Kartoffeln vor der Biogasanlage zu bewahren.

Pius Christ geht es aber um mehr: «Die Leute haben aus den Augen verloren, wie gross die Wirtschaftskraft der hiesigen Lebensmittelproduktion eigentlich ist», sagt er. Er möchte, dass diese Dimension in den Vorder-

grund rückt, dass sich die Leute bewusst würden, dass allein im Biolandbau in der Schweiz im Sommer jeden Tag fünfzehn Tonnen Gemüse weggeworfen würden. In der konventionellen Landwirtschaft ist es tendenziell weniger, weil weniger ungenormte Ware anfällt. Fünfzehn verlorene Tonnen, die doch auf irgendeine Art weiterverbreitet werden könnten, zum Beispiel in einer sozialen Institution. Christ kommt ins Grübeln: «Es braucht ein System, wie man dieses Gemüse unter die Leute bringen kann. Verschenkt werden darf es nicht, denn sonst schwenken plötzlich Leute auf diese Ware um, die vorher normal einkaufen.»

Fünf Tonnen Rüebli verkauft

Bioloco ist nicht die einzige Initiative, die sich den verschmähten Rüebli widmet: «Seit zwei, drei Jahren ist das Bewusstsein dafür viel grösser», hat Stefan Brunner beobachtet. Brunner ist Biobauer in Spins bei Aarberg. Dank Bioloco konnte er im Herbst 2017 fünf Tonnen Rüebli direkt an den Mann und die Frau bringen. «Wir hatten die Rüebli spät gegraben, und da es in diesem Jahr eine gute Ernte gab, konnte unser Abnehmer sie nicht mehr brauchen», sagt er. Er gab sie unsortiert und ungewaschen an Bioloco ab – «sonst hätten wir den Marktpreis kaputtgemacht». Pro Kilogramm bekam er von Pius Christ einen Franken, so viel wie er auch sonst bekommen hätte. Bioloco verkaufte 10-Kilogramm-Säcke für 15 Franken. Die 5 Franken sind das Geld, das sich Pius Christ herausnimmt, um seinen Aufwand zu decken, die Stunden, die er am

Computer verbringt, das Abholen und Verteilen der Ware. Daneben verdient er sein Geld als Koch und Projektleiter.

Bauer Brunner arbeitet auch mit der Organisation Viva con Terra, die in der Heiteren Fahne in Wabern einen Märitstand mit nicht konformem Gemüse betreibt. Und auch die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern hat im Herbst 2017 ein Erntnetzwerk ins Leben gerufen, bei dem freiwillige Helfer bei Bauern überschüssige Ware ernten oder nachernten. Beide wollen Überschussgemüse verwerten, jedoch in Kleinmengen.

Pius Christ hat sich aufs Grosse spezialisiert. In zwei Jahren hat er mit Bioloco ebenso grosse Bekanntheit erlangt. Nun ist es Zeit für einen Wandel. «Bioloco soll ein Verein werden», sagt er. Ihm schwebt ein professionelles, nicht gewinnorientiertes Unternehmen vor. Er ist zuversichtlich, dass ihm dies gelingen wird. «Essen ist der kleinste gemeinsame Nenner, der alle verbindet.»

O Januar: Nach dem hellen und konsumintensiven Dezember ist man übersättigt und pleite. Im Januarloch-Kalender finden Sie täglich eine Idee, wie man aus weniger mehr machen kann.

