

Rika Schneider vor der Äss-Bar im Zürcher Niederdorf. Es ist die erste von mittlerweile acht Filialen.

SO GUT WIE FRISCH

In den Laden statt in den Müll: Rika Schneider verkauft in ihrer Äss-Bar Backwaren vom Vortag. Die Idee ist bestechend. Sie findet grossen Anklang und ist ein wertvoller Beitrag gegen die Vergeudung von Lebensmitteln.

— Text Martina Kammermann Fotos Vera Hartmann

Die Verkäuferin schüttelt den Kopf und sagt entschuldigend. «Nordseebrot haben wir heute keines, aber dieses Dinkelvollkornbrot kann ich Ihnen sehr empfehlen.» Während die Kundin noch überlegt, rückt die Verkäuferin der Äss-Bar in der Theke ein paar Schinkengipfeli zurecht. Der Laden im Zürcher Niederdorf sieht aus wie eine ganz normale Bäckerei. Ist er aber nicht. Die Waren wurden nicht hier produziert, sondern sie stammen aus ganz verschiedenen Betrieben. Jeden Morgen um fünf fährt der Äss-Bar-Lieferwagen los und holt bei 22 Bäckereien in der Region Zürich übrig gebliebene Patisserie- und Backwaren vom Vortag ab. Im eigenen Laden werden die Waren ausgelegt und zum halben Preis verkauft. Obwohl sie noch tadellos sind.

Das Angebot in der Theke ist vielseitig: Da liegen Sandwiches, Salate, Quiches, belegte Toasts, Wraps und Wienerli im Teig. Auf der süssen Seite warten Berliner, Zigerkrapfen, Nusschnecken, Wähen, Muffins, Tortenstücke oder Vermicelles. Die meisten kosten zwischen ein und drei Franken. Gäbe es die Äss-Bar nicht, würden sie längst in der Mülltonne liegen.

«Das wäre schade, denn die Waren sind noch tipptopp», sagt Kundin Marianne Lätsch, die drei Brote in ihren Stoffbeutel gepackt hat. Wenn immer die Bündnerin in Zürich unterwegs ist, geht sie in der Äss-Bar einkaufen. «Schade, gibt es bei uns in Flims noch keine Filiale.»

Was nicht ist, könnte noch werden, denn das Prinzip «Frisch von gestern» kommt in der Schweiz gut an. Die Äss-Bar Zürich eröffnete im Herbst 2013 und stiess bei der Kundschaft rasch auf Anklang. Mittlerweile hat die Äss-Bar Standorte in allen grösseren Deutschschweizer Städten, Anfang April eröffnete ihre achte Filiale in Luzern. Mit ihren Läden setzt sich die Äss-Bar gegen Lebensmittelverschwendung ein: Pro Jahr kann sie rund 300 Tonnen Food-Waste verhindern.

Kaum hat Marianne Lätsch den Laden verlassen, tritt Rika Schneider ein, die

Geschäftsführerin der Äss-Bar. Sie hat wilde Locken, stahlblaue Augen und kräftige Hände. Die Verkäuferinnen umarmen ihre Chefin zur Begrüssung – die Stimmung ist familiär. Schneider war die erste Angestellte der Äss-Bar. Als sie vor vier-einhalb Jahren in diesem Raum zu arbeiten begann, war sie Fahrerin, Verkäuferin und Ladencheffin in einem. Heute führt die 41-Jährige rund 50 Angestellte.

Rika Schneider ist oft kreuz und quer in der Schweiz unterwegs. Jetzt, da sie mal hier ist, nimmt sie sich für die Mitarbeitenden Zeit, will wissen, was bei ihnen läuft. Wenn nur nicht das Handy wäre, das immer wieder aufleuchtet. «Ich liebe meinen Job, aber das Telefon könnte mir gestohlen bleiben», sagt sie augenzwinkernd – sie besitzt erst seit zwei Jahren ein Smartphone. Rika Schneider arbeitet lieber mit



«Die Waren sind noch tipptopp. Es wäre schade, würden sie auf dem Müll landen.»

Marianne Lätsch, Kundin

Kathrin Haller vom Bistrot Chez Marion übergibt dem Äss-Bar-Lieferanten ihre Produkte vom Vortag.



Menschen, als auf einem Bildschirm herumzutippen. So herzlich sie mit allen umgeht, so streng ist sie aber auch, wenn es um saubere Bütz geht. Denn davon versteht sie etwas: Schneider war bereits als Velomech, als Journalistin, Landschaftsgärtnerin, Eventmanagerin, Bäuerin und Sozialarbeiterin tätig. Sie hat Sprachen studiert, die Handelsschule gemacht, eine Konditoreilehre absolviert und besitzt das Landwirtinnenpatent. Trotz der vielen Stationen wirkt sie nicht verzettelt. «Mich fasziniert es, immer wieder neue Berufe kennenzulernen», sagt sie. «Denn beim Arbeiten erlebt man alles, was die Menschen ausmacht: ihre Stärken und Schwächen, ihre Sicht auf die Welt.»

Ergänzung statt Konkurrenz

In der Äss-Bar sah sie von Anfang an kein ideologisch «grünes» Projekt: «Wir sind überhaupt nicht missionarisch unterwegs, sondern wollen mit unserem Angebot überzeugen», sagt Schneider. Gerade im Food-Waste-Bereich gebe es viele tolle Ideen, die nicht realisiert würden, weil das Know-how fehle. «Ein gutes Konzept und guter Wille allein reichen nicht zum Überleben. Wir sagten: Wir machen das professionell, und bei uns arbeitet niemand gratis.» Was aber haben die Lieferanten davon, wenn sie ihre Waren von der Äss-Bar verkaufen lassen? «Die Äss-Bar ist für die Bäckereien keine Konkurrenz, sondern eine Ergänzung», sagt Schneider. Die Bäckereien hätten keinen zusätzlichen Aufwand, und sie erhielten zudem eine symbolische Umsatzbeteiligung. Am wichtigsten sei aber der Werbeeffekt: «Unser Verkaufspersonal kennt jedes Produkt, weiss, woher es kommt, und preist es aktiv an. Durch uns lernen Kunden das gesamte regionale Sortiment kennen.» Das kommt auch den Bäckereien zugute.

Mit diesen Argumenten hat Schneider in der Schweiz schon Dutzende Bäckereien überzeugt. In Zürich klopfen sogar immer mehr Produzenten von sich aus bei ihr an. So etwa das Café und Take-away-Bistrot Chez Marion, das sich ebenfalls im →



Was darf es sein? Kunden studieren die Auslage der Äss-Bar.



Die Produkte in der Zürcher Äss-Bar stammen von bislang 22 Bäckereien.

Niederdorf befindet. Seit einem halben Jahr hält der Äss-Bar-Bus auch hier jeden Morgen, um Waren aufzuladen: «Eine Mitarbeiterin kam auf die Idee», erzählt Chefin Melanie Kern morgens bei der Übergabe. «Wir produzieren alle unsere Waren selbst, und die Menge ist immer eine Gratwanderung. Es fühlt sich gut an, zu wissen, dass das Liegegebliebene doch noch genossen wird.»

Lehrlinge und feine Damen

Die Idee zur Äss-Bar entwickelten vier Freunde aus der Region Greifensee. Einer davon ist Sandro Furnari: «Per Zufall entdeckten wir ähnliche Food-Waste-Projekte im Ausland und waren sofort begeistert», erzählt der 43-jährige Projektleiter

WAS IST FOOD-WASTE?

Als Food-Waste bezeichnet man Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum hergestellt wurden, aber in der Produktion verloren gehen oder weggeworfen werden. In der Schweiz beläuft sich der Anteil auf rund ein Drittel aller im Land produzierten Lebensmittel – beim Brot sind es sogar über die Hälfte. Das entspricht pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel. Fast die Hälfte davon ist auf unsere Essgewohnheiten im Privathaushalt zurückzuführen. Mehr Infos: www.foodwaste.ch



«Rika Schneider machte aus unserem Papierwerk einen funktionierenden Laden.»

Sandro Furnari

in der Baubranche. Die vier begannen, das Äss-Bar-Konzept zu entwickeln. Selbst hinter der Ladentheke zu stehen, war allerdings nie ihr Ziel: «Vom Konditoreigeschäft hatten wir keine Ahnung. In Rika fanden wir die richtige Person, die aus unserem Papierwerk einen funktionierenden Laden machen konnte. Dank ihr ist die Äss-Bar, was sie ist.» Bis jetzt haben die Besitzer noch nichts an der Äss-Bar verdient, sondern nur investiert. «Natürlich wollen wir irgendwann etwas zurückbekommen», sagt Furnari, «aber uns geht es nicht um Gewinnmaximierung.» Alle Standorte funktionieren selbsttragend.

So auch die Äss-Bar in Zürich. Verschiedenste Leute geben sich hier die Klinke in die Hand: ein Grüppchen Malerlehrlinge, adrette Geschäftsfrauen, Familienväter, Banker, Touristen und benachbartes Verkaufspersonal. Der Grossteil der Kundschaft kommt regelmässig, doch täglich kommen auch Leute zufällig zur Türe herein, die das System noch nicht kennen. Viele schnappen sich schnell ein Sandwich oder einen Salat, nach dem grossen Mittagsandrang ist die Theke meist nur noch halb voll. Natürlich hat auch die Äss-Bar nach Ladenschluss Waren übrig. Diese wandern in die regionale Biogasanlage oder als Lebensmittelspende an Sozialwerke. ■

ÄSS-BAR-STANDORTE

Die Äss-Bar gibt es in Zürich, Winterthur, Bern, St. Gallen, Basel, Freiburg und Luzern. www.aess-bar.ch