

«Tischlein deck dich» hat grosse Pläne

Neue Logistik-Plattform: Rund 2000 Tonnen gerettete Lebensmittel sollen im kommenden Jahr von Staufen aus verteilt werden.

Michael Hunziker

«Tischlein deck dich» plant Grosses. Die Organisation, die einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung rettet und an armutsbetroffene Menschen abgibt, will in die Gewerbeliegenschaft gleich beim Kreisel in Staufen ziehen.

Vorgesehen sei ein klassischer Logistikbetrieb, sagt Dina Hungerbühler, Leiterin Kommunikation bei «Tischlein deck dich». Im Zentrum stünden die Warenannahme, Sortierung und Kommissionierung von geretteten Produkten aus der Coop-Verteilzentrale Schafisheim. Für die grossen Mengen an Früchten und Gemüse werde eine neue Rüsterei aufgebaut. Gelagert werde ebenfalls eine kleinere Menge an Frisch-, Tiefkühl- und Trockenprodukten, fügt Hungerbühler an. Ab kommenden Jahr werden dann insgesamt 17 «Tischlein deck dich»-Abgabestellen von der Logistik-Plattform Staufen aus beliefert und die Zusammenarbeit mit weiteren Lebensmittelhilfen wie der Schweizer Tafel vertieft.

Gerechnet wird 2024 mit einem Warenumschlag von rund 2000 Tonnen geretteten Lebensmitteln, davon sind etwa 1800 Tonnen Früchte und Gemüse aus der Coop-Verteilzentrale Schafisheim. Die Lage des neuen «Tischlein deck dich»-Standorts ganz in der Nähe sei ideal, sagt Hungerbühler. Es könnten noch mehr Lebensmittel noch schneller bereitgestellt werden für die weitere Verteilung in der Region.



In dieser Gewerbeliegenschaft wird die neue Logistik-Plattform von «Tischlein deck dich» eingerichtet.

Bild: Eva Wanner

Die Abfallmenge und die Transportwege – bisher fand die Triage in Winterthur statt – würden reduziert. Kurz: «Die neue Logistik-Plattform ist somit auf mehreren Ebenen ein grosser Effizienzgewinn. Wir haben weniger Ausschuss und unsere Kundinnen und Kunden frischeres Gemüse und Früchte.» Etwa fünfmal täglich werden Lebensmittel-Shuttle-Transporte zwischen der Coop-Verteilzentrale Schafisheim und der Logistik-

Plattform Staufen durchgeführt. Die auffällige Gewerbeliegenschaft an der Aaraustrasse hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Einst war in den Räumlichkeiten die Migros-Tochter «Le Shop» eingerichtet, dann das Billard- und Snooker-Center «Kiss-Shot», das in diesem Jahr die Türen geschlossen hat. Von aussen werde sich bis auf die verschiedenen Beschriftungsschilder nicht viel ändern, sagt Hungerbühler.

Die «Tischlein deck dich»-Logistik-Plattform werde im Gebäude eine Fläche von 1100 Quadratmetern beanspruchen, der grösste Teil als Lagerraum mit vier Klimazonen, fährt Hungerbühler fort.

Früher Billard-Center, jetzt entstehen Büros

Für die restlichen 300 Quadratmeter sei zurzeit ein zusätzlicher Untermieter gesucht. Die Räumlichkeiten des ehemaligen

Billard-Centers würden als Büros genutzt, sowohl für die Mitarbeitenden von «Tischlein deck dich» als auch der Stiftung Schweizer Tafel. Diese werde sich ebenfalls am neuen Logistik-Standort einmieten, was die Zusammenarbeit vereinfache. Nicht fehlen wird ein Pausenraum.

Das Team am Standort Staufen werde aus täglich rund 38 Personen bestehen, führt Hungerbühler aus. Zwei «Tisch-

lein deck dich»-Mitarbeitende sind verantwortlich für die Leitung der Bereiche Logistik und Personal. Geschaffen werden zudem – etwa in der neuen Rüsterei – Arbeitsplätze für Personen aus Arbeitsintegrationsprogrammen zusammen mit den Partnerorganisationen Stiftung Töpferhaus und Impiega AG. «Die Teilnehmenden werden verschiedene Sortier-, Logistik- und Verteilungsaufgaben übernehmen und so an die Logistik-Arbeitswelt herangeführt», sagt Hungerbühler.

Gesucht sind freiwillige Helferinnen und Helfer

Unterstützung gefragt sei noch in Form von täglich gut 20 freiwilligen, unverzichtbaren Helferinnen und Helfern, die jeweils von Montag bis Samstag in zweistündigen Einsätzen bei der wichtigen Sortierung der geretteten Lebensmittel mithelfen, so Hungerbühler. Die baldige Rekrutierung und Schulung sei derzeit ein wichtiges Thema. Ebenfalls beschäftigten die Thematik der Baubewilligung – das Gesuch liegt bis 7. August in der Gemeindekanzlei in Staufen öffentlich auf – sowie die Sicherstellung des Brandschutzes.

Verläuft alles reibungslos, soll der Betrieb ab November schrittweise hochgefahren werden. «Die neue «Tischlein deck dich»-Logistik-Plattform in Staufen ist ein wichtiger Bestandteil des grössten Foodwaste-Projekts der Schweiz mit Coop – und schafft Zukunftsperspektiven», fasst Hungerbühler zusammen.

«Duo» eröffnet pünktlich zum Jugendfest

An der früheren Lenzburger «Gault-Millau»-Adresse eröffnen zwei Junggastronomen ihr erstes Restaurant.

Eva Wanner

Sie sind zu zweit. Sie sind beste Freunde. Und sie eröffnen gemeinsam ihr neues Restaurant mitten in der Stadt Lenzburg mit dem passenden Namen «Duo». Allerdings: Das steht für noch mehr, sagen Till Eduard Bohnenblust und Cyrill Emanuel Sommer. Für das Zusammenspiel, das in der Gastronomie funktionieren müsse. Miteinander, mit den Gästen, den Lieferanten.

«Wir sind Herzblutgastronomen», sind sich die Männer einig. Und mit ihrem eigenen Restaurant erfüllen sie sich einen Wunsch, den sie hegen, seit sie gemeinsam in der Koch-Ausbildung die Berufsschule besuchten. Bohnenblust hat ausserdem ein Studium an der Hotelfachschule absolviert. Beide sind gastroerfahren – wenn auch bisher im Angestelltenverhältnis. Gemeinsam wagen sie nun den Sprung in die Selbstständigkeit.

Fisch, Meeresfrüchte und der passende Wein

Dieser Sprung geht über eine hohe Latte. Nur schon wegen der Adresse, an der sie ihr Restaurant eröffnen: Die Rathausgasse



Till Eduard Bohnenblust (links) und Cyrill Emanuel Sommer eröffnen am Donnerstagabend ihr Restaurant Duo.

Bild: zvg

Die Stadt putzt sich raus

Damit das Jugendfest in blitzblanker Umgebung stattfinden kann, ist der Werkhof fast im Dauereinsatz. Dessen Leiter, Peter Ulmann, wird in einer Mitteilung der Stadt zu den Putz- und Aufräumarbeiten zitiert mit den Worten, dass das Mehrwegbecher-System sich letztes Jahr

bewährt habe, es habe viel weniger Abfall gehabt als in früheren Jahren. «Nichtsdestotrotz muss immer die ganze Stadt gereinigt werden, egal wie viel Abfall es hat.» Besonders vom Zapfenstreich am Donnerstag auf den Hauptfesttag am Freitag. (ewa)

13 kennt man bestens, über 17 Jahre lang hat Philipp Audolensky sein mit 15 «Gault-Millau»-Punkten dotiertes «Rosmarin» hier geführt. Audolensky schloss – und eröffnet bald sein neues Restaurant an der Eisengasse in der Stadt. Das «Duo» seinerseits hat das Lokal auf seine Bedürfnisse angepasst.

Und für ihr Ziel: Sie möchten das «Duo» als Fischrestaurant etablieren, in der Stadt, in der Region, im Kanton. Auf der Speisekarte stehen etwa Austern, Hummer und eben verschiedene Fische. Die Karte variiert je nach Angebot auf dem Markt, notiert werden die Speisen jeweils auf einer Schiefertafel, die den Gästen am Tisch präsentiert wird. Dazu haben die beiden diverse Schaumweine und andere edle Tropfen auf der Karte.

Am Jugendfest geht's los

So weit, so zukünftig. Bohnenblust und Sommer haben sich aber schon für den Anfang ein ganz schön ehrgeiziges Ziel gesetzt: Erstmals den Gästen präsentieren werden sie sich am Donnerstag und am Freitag – also am Jugendfest. Für Som-

mer, der in Lenzburg aufgewachsen ist, ein Muss und eine perfekte Gelegenheit für die Eröffnung. Für Bohnenblust, der nicht aus der Gegend kommt, auch eine Möglichkeit, sich Stadt und Menschen in seiner baldigen, neuen beruflichen und privaten Heimat genauer anzusehen. In den Tagen vor dem Jugendfest steigen die beiden nochmals in die Hosen, um Restaurant, Küche und sich bereit zu machen für den grossen Auftritt.

Dieser findet im «Duo» am Donnerstagabend mit einer Bar statt. Am Freitag- und Samstagabend wird Essen serviert, alle Plätze sind schon ausgebucht. Am Freitagmorgen, für den Brunch in Vegi-, Fisch- oder Fleischvariante, hat's noch einige wenige Plätze frei (Reservation und Menü: www.duo-lenzburg.ch).

Eine Restauranteröffnung, und dann auch noch in so einem Rahmen, das ist kein Zuckerschlecken. Aber bei allem, was die Herzblutgastronomen noch organisieren müssen, merkt man: Das mit dem Duo, das funktioniert. Mit Worten oder ohne – diese zwei verstehen sich. Und freuen sich ganz offensichtlich auf ihre neue, gemeinsame Tätigkeit.

Kran verschiebt WSB-Gleise

Oberkulm Am Dienstagabend war in Oberkulm ein Kran im Einsatz. Der Grund: Die Weichteile der Gleise wurden verschoben. Bis zum Fahrplanwechsel im Dezember 2023 soll das Bahntrasse der Wynental- und Suhrentalbahn (WSB) auf zwei Gleise erweitert werden. Nach den Arbeiten an den Gleisen wird die Hauptstrasse auf dem betroffenen Abschnitt leicht gegen Osten verschoben, wie der Oberkulmer Gemeinderat Marco Holliger im Frühling gegenüber der AZ sagte.

Gleichzeitig mit den Arbeiten an den Gleisen laufen seit vergangenem Herbst auch diejenigen für den neuen «Bahnhof Oberkulm». Der soll die beiden bestehenden Haltestellen «Oberkulm Post» und «Oberkulm» in der Wynentaler Gemeinde im kommenden Winter ablösen.

Während des Bauprojekts müssen Fahrgäste an Ersatzhaltestellen auf die WSB warten. Anders als die permanenten Haltestellen haben diese keinerlei Witterungsschutz. Laut Mediensprecher der Aargau Verkehr AG (AVA) ist ein solcher auch nicht vorgesehen. Unter anderem weil der Platz dazu fehle. (nah)