

Ruswil: Public Viewing im Meierhöfli-Quartier

# Hopp Schurtenberger – Hopp Wicki

Letztes Wochenende grassierte das Schwingfieber in der ganzen Schweiz. Nicht nur in Pratteln fieberten die Schwingfans mit, auch im Meierhöfliquartier drückten hunderte von Zuschauerinnen und Zuschauern ihren Favoriten die Daumen.

Roland Meyer

Schweizerfahnen, Kantonsfahnen, eine Bühne für die Ländlermusik, Sonnenblumen in Milchkannten und liebevoll gestaltete Tischdekorationen: Das Meierhöfliquartier bot einen kaum zu überbietenden Rahmen für das Grosse Ereignis von diesem Wochenende. Am Freitagabend startete der Event musikalisch mit alten Jazzklängen der Band «Jazz Tube» und einem Überraschungskonzert des Musik-Nachwuchs. Trotz Regen fand sich auch hierzu schon ein beachtliches Publikum ein.

Am Samstag und Sonntag galt die Aufmerksamkeit dann ganz dem Schwing-sport. Leute kamen und gingen, die ganz Hartgesottenen blieben aber über die volle Zeit. Sie genossen das Beisammen-



Auch das Schwinger Jungvolk verfolgt die Gänge hochkonzentriert.

sein, die fairen Preise der Festwirtschaft, Bier, Bratwurst und Soft-Ice. Am Sonntagmorgen liess sich das Meierhöfli-OK etwas besonderes einfallen. Ganz nach dem Vorbild in Pratteln wurde nach dem fünften Gang zur Sonntags-Stille gebeten. Begleitet von der Hymne «Schwingerlüüt im Schwitterland» marschierten zehn Alphonbläserinnen und -bläser auf dem Platz ein, ein Hühnerhaut-Moment

beim zahlreich anwesenden Publikum. Pfarreileiter Adrian Wicki richtete – passend in Jodlerkluft gekleidet und von zwei Ehrendamen flankiert – humorvolle, aber auch besinnliche Worte an die Schwingfans: «Wahre Grösse hängt nicht in erster Linie von körperlicher Grösse und Stärke ab, sondern von der Art und Weise, wie man miteinander umgeht».



Pfarreileiter Adrian Wicki bat zur Sonntagsstille. Fotos Stephan Emmenegger / Roland Meyer

## Spannung war greifbar

Spätestens mit der Schlussgang-Affiche Wicki Joel gegen Aeschbacher Matthias waren alle Blicke auf den grossen Bildschirm gerichtet. Die Anspannung war greifbar. Selbst auf der Tribüne, wo die jüngsten Schwingfans das Geschehen mitverfolgten, wurde gefachsimpelt. Hier wurde den Kollegen erklärt, dass Wicki der Favorit sei, weil er halt viel

fitter sei. Ein anderer sagte: «Die haben in Pratteln ein Stadion hingebaut, wo 51 000 Leute Platz finden. Hier bei uns sind bestimmt auch 1000 Leute». Tja, vielleicht hat der junge Mann mit dieser Schätzung etwas hoch gegriffen. Aber ein paar hundert Schwingfans sassen zweifellos auf dem mit Festbänken vollgepackten Meierhöfli-Platz.

Ahs und Ohs waren zu hören, als Wicki im mitreissenden Schlussgang am Rande einer Niederlage stand. Dann aber kam die Erlösung: Wicki legte seinen Gegner mit einem beherzten Schwung auf den Rücken und stieg auf den Schwinger-Thron. Der ganze Platz steht und jubelt!

## Schon zum zweiten Mal

Das Meierhöfliquartier war nach dem spontanen Fasnachtszug in diesem Jahr bereits ein zweites Mal Hotspot eines gemütlichen Dorffestes. Als Gast spürt man die Freude im Quartier, die Liebe zum Detail in der Organisation und die durchwegs heitere Stimmung. Das ist eine grossartige Leistung, gerne wieder ein andermal.



Eine kleine Schwingerarena mitten im Meierhöfliquartier.



Alphornklänge begleiteten die Sonntagsstille.

Buttisholz: Interview mit Angeline Suppiger, Botschafterin des 3. Klimatages in Buttisholz

# «Wir wollen etwas tun gegen die Berge von Food Waste»

Angeline Suppiger ist in Buttisholz aufgewachsen. Sie lebte einige Jahre in Kalifornien. Als Model hat sie bereits für weltbekannte Marken gearbeitet. Aktuell betreibt sie neben ihren Shootingaufträgen in der Stadt Zürich die selbst gegründete Firma «Secend.ch – kein Fall für den Abfall» und setzt sich mit dieser und weiteren Engagements gegen Foodwaste ein. Angeline Suppiger ernährt sich seit 3,5 Jahren vegan.

Aktuell engagierst du dich zusammen mit deinem Partner Laurin Krausz neben dem Job als Model gegen Foodwaste. Was waren für dich die ausschlaggebenden Momente, dass ihr euch da einsetzt?

Als wir 2019 unsere Ernährung komplett auf vegan umgestellt haben, haben wir uns intensiv mit dem Thema nachhaltige Ernährung auseinandergesetzt. Im Sommer 2020 hatten wir in Zürich dann einen Food Truck und konnten so hinter die Kulissen der Gastro-Industrie blicken. Uns war beim Anblick der Berge von Food Waste klar, dass wir etwas dagegen unternehmen möchten. Ausserdem sind wir beide beruflich oft gereist und haben dementsprechend auch viel Leid gesehen, sprich Menschen die Hunger haben müssen. Diese Ungerechtigkeit hat uns schon immer sehr beschäf-

tigt und war für uns auch ein grosser Beweggrund etwas in diese Richtung zu machen.

Was hat euer Einsatz mit dem Klima zu tun? Und wie können wir uns euer Engagement vorstellen?

In der Schweiz wird ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Was jährlich 330 Kilogramm pro Person bedeutet Lebensmittel wegzuwerfen ist eine unglaubliche Verschwendung von Ressourcen und hat weitreichende Folgen für Tier, Mensch und unseren Planeten. Food Waste ist auch ein ethisches Problem. Wir werfen essbare und kostbare Lebensmittel weg, während andere Menschen hungern. Allein von den in Europa weggeworfenen Lebensmitteln könnten 200 Millionen Menschen ernährt werden. Also retten wir von Secend die Produkte und verkaufen sie in unserem Onlineshop mit super Rabatten. Durch die direkte Zusammenarbeit mit Produzenten und Grosshändlern gelingt es uns, eine grosse Menge an Lebensmitteln zu retten und anzubieten. So wollen wir auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen und damit Gesellschaft, Politik und Wirtschaft zum Umdenken anregen. Dadurch wird nicht nur die Wertschätzung von Lebensmitteln gesteigert, sondern auch ein wichtiger Beitrag für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz geleistet. Wir schaffen eine Win-



Die Referentin Angeline Suppiger ist in Buttisholz aufgewachsen. Foto zVg

win-Situation bei der Umwelt, Kunden, Kundinnen und unseren Partner und Partnerinnen.

Was schlägst du vor, kann jeder Einzelne von uns im Alltag tun, damit weniger Foodwaste anfällt?

Einfrieren: Gemüse, Obst, Kräuter und Brot können oft ohne Problem eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt konsumiert werden. Restenmahlzeit einplanen: 1x pro Woche aus übrig gebliebenen Lebensmitteln und Resten eine kreative Mahlzeit zaubern (Eintöpfe, Curries oder Aufläufe eignen sich super). Einkäufe planen und nicht hungrig einkaufen gehen.

Lebensmittel richtig aufbewahren. Wenn du im Restaurant nicht alles aufisst, nimm die Reste mit nach Hause.

Eine Frage zum Schluss: Du ernährst dich vegan. Tust du dies aus gesundheitlichen, persönlichen Überzeugungen oder aus Gründen fürs Klima?

Aus all diesen Gründen. In erster Linie möchte ich nicht, dass ein Lebewesen für meinen Genuss auf irgendeine Weise leiden muss. Weiter geht es mir um die Umwelt, denn tierische Produkte weisen auf einen hohen Co2-Ausstoss hin und tragen zur Abholzung und Wasserknappheit bei. Auch der gesundheitliche

Aspekt ist mir bei meiner Ernährung natürlich wichtig. Mit einer ausgewogenen pflanzlichen Ernährung senke ich das Risiko auf Herz-/Kreislaufkrankungen und viele weitere Krankheiten um ein Vielfaches. AS

Am Klimatag Buttisholz vom Samstag, 17. September, hält Angeline Suppiger ein Kurzreferat über Foodwaste (10.30 Uhr) und beteiligt sich an der Podiumsdiskussion zum Thema «Verändert der Klimawandel unsere Ernährung?» (14 Uhr).

## Zahlen und Fakten zu Foodwaste

Wenn Lebensmittel hergestellt, aber nicht konsumiert werden, führt dies zu unnötigen Co2-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch. 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste fallen in der Schweiz pro Jahr an. Das entspricht 330 Kilogramm pro Person und Jahr oder etwa einem Viertel der Treibhausgase, die wir durch unsere Ernährung verursachen. (Quelle: Bundesamt für Umwelt BAFU, 2019). Foodwaste entstehen an verschiedenen Orten: Landwirtschaft 197 000 Tonnen (20 Prozent); Verarbeitung 1 205 000 Tonnen (35 Prozent); Gross- und Detailhandel: 279 000 Tonnen (10 Prozent); Gastronomie: 210 000 Tonnen (7 Prozent); Haushalte: 778 000 Tonnen (28 Prozent). PD