

WB: Nathali Benelli

Der Rottu Tisch sammelt Lebensmittel bei Geschäften ein und verteilt sie an Bedürftige im Oberwallis. Corona hat sich auf die Nachfrage ausgewirkt. Aber nicht so, wie man denken könnte.

Im Oberwallis gibt es zurzeit 762 Sozialhilfeempfänger. Sie haben das Anrecht, für einen Franken einmal in der Woche beim Rottu Tisch Lebensmittel abzuholen. Abgabestellen gibt es in Brig-Glis und Visp. Die Abgabestelle in Susten ist seit dem 1. November geschlossen. Maria Oester, Projektverantwortliche, erklärt wieso: «Die Nachfrage war rückläufig. Vor Corona bedienten wir in Susten jeweils dienstags bis zu 15 Personen. In den letzten Wochen waren es nur noch sechs Personen.» Die Bedürftigen der Region Leuk können aber weiterhin Lebensmittel bei den Abgabestellen in Visp und Brig-Glis beziehen. Sollte die Nachfrage in Susten demnächst wieder steigen, könnte der Rottu Tisch dort unter Umständen wieder präsent sein.

Maria Oester und das Rottu-Tisch-Team haben sich Gedanken gemacht, warum die Nachfrage nach Corona nachgelassen hat. 2019 bediente der Rottu Tisch 241 Personen pro Woche. Im März 2020 musste der Betrieb wegen Corona schliessen. Im August konnte die Abgabe von Lebensmitteln wieder aufgenommen werden. Ende Oktober mussten die Türen erneut geschlossen werden. Erst im Juni 2021 wurden wieder Lebensmittel verteilt. Während der Rottu Tisch wegen Corona geschlossen blieb, wurden Lebensmittelgutscheine an die Sozialhilfeempfängerinnen und Empfänger verteilt. Spendengelder machten das möglich. «Obwohl seit Corona mehr Menschen im Oberwallis Sozialhilfe beziehen, kommen von den 762 Sozialhilfebezüglern im Moment nur rund 180 Personen pro Woche zum Rottu Tisch.

«Es gibt immer noch Menschen, die sich dafür schämen. Völlig zu unrecht. Jeder Mensch kann in eine Notlage geraten», betont Maria Oester. Eine weitere Hemmschwelle stellt der enge Oberwalliser Raum dar. Manche befürchten, dass sie von den freiwilligen Helferinnen und Helfern erkannt werden. Auch das sei kein Grund, dem Rottu Tisch fern zu bleiben. «Bei uns arbeiten über 100 Freiwillige. Alle sind der Diskretion verpflichtet. Einmal im Jahr findet ein „Freiwilligentag“ als Dankeschön für alle Helferinnen und Helfer statt», sagt Maria Oester.

Sie entkräftet gleich ein weiteres Vorurteil: «Bei den Lebensmitteln handelt es sich nicht um Produkte mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum sondern um Qualitätsware.» Das können Waren sein, deren Verpackungen leichte Defekte haben oder deren Ablaufdatum in wenigen Tagen erreicht wird. «Wenn Geschäfte merken, dass sie eine zu grosse Stückzahl von einem Produkt an Lager haben, geben sie uns diese ab, bevor das Datum abläuft“.

«Pro Jahr verteilt der Rottu Tisch rund 56 Tonnen Lebensmittel an Bedürftige. Das ist nur dank einem eingespielten Team und der Mithilfe vieler Freiwilligen möglich», sagt Maria Oester. Waren, die sonst vernichtet würden. «Food Waste»,

also der verschwenderische Umgang mit Nahrungsmitteln sei zum gesellschaftlichen Thema geworden. Vor allem junge Menschen würden sehr darauf achten, möglichst keine Lebensmittel zu vergeuden. Auf diesen Trend haben bereits einige Lebensmittelgeschäfte reagiert und bieten bei Ladenschluss Taschen mit verbilligten, ablaufenden Waren an, damit die nicht im Müll landen (To good to go). «Das hat für den Rottu Tisch unter anderem (geänderte Datierung) zur Folge, dass wir von manchen Geschäften weniger Lebensmittel gespendet bekommen», sagt Maria Oester.

Solche gesellschaftlichen Tendenzen und sinkende Frequenzen seien für das Team Anlass, die Entwicklungen zu verfolgen und frühzeitig Überlegungen anzustellen, in welche Richtung das Angebot angepasst werden könnte. Eine Idee wäre zum Beispiel den Rottu Tisch für alle Interessierten zu öffnen. «Ich kenne ein Beispiel aus Kreuzlingen. Dort gibt eine reformierte Kirche, die Lebensmitteltüten an alle ab, die das möchten.» Dort habe man die Erfahrung gemacht, dass trotzdem niemand vorbeikomme, der diese Hilfestellung nicht nötig habe. Aber dadurch entfalle das von manchen als stigmatisierend empfundene Vorweisen der Berechtigungskarte. Entscheiden wie es weitergeht, wird das Rottu-Tisch-Team, dem Philipp Studer, Aloisia Plaschy, Peter Imboden, Nikolaus Holzer, Christine Holzer und Maria Oester angehören, gemeinsam.

Der Rottu Tisch entstand in Anlehnung an das Projekt «Tischlein deck dich», dem „Tables du Rhone“ im Unterwallis und der Winterhilfe Oberwallis. Im Unterwallis eröffnete bereits 1996 der «Tables du Rhone». 2013 war es dann auch im Oberwallis soweit und das Team des Rottu Tisches nahm die Arbeit auf. «Wir konnten von den Erfahrungen im Unterwallis profitieren. Zudem haben wir viel Unterstützung von Gönnerinnen und Gönnern erhalten», sagt Maria Oester. Es dauerte nicht einmal ein Jahr, um das Geld für einen Kühlwagen zu sammeln. Dafür sind wir sehr dankbar. Rund 20 Geschäfte im Oberwallis spenden Lebensmittel an den Rottu Tisch. Eingesammelt werden die Waren mit dem Kühlwagen, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Dann werden die Lebensmittel mithilfe von Freiwilligen in den Abgabestellen schön präsentiert. Wenn die Sozialhilfebezüger eintreffen, ziehen sie eine Nummer. Sie werden dann gemäss Nummer aufgerufen und von Freiwilligen bei der Waren-Entgegennahme betreut. Vorlieben der Bedürftigen werden berücksichtigt. «Eine Einkaufstasche voll Lebensmittel für einen symbolischen Franken können alle nach Hause nehmen», sagt Maria Oester.