

«Essensverschwendung grenzt an Perversion»

ETHIK/ Roni Merz leitet ein grosses Bündner Bäckereiunternehmen. Er will nicht abends in den Müll werfen, was er morgens produzierte. Ein Gespräch übers Umdenken beim Bäcker und beim Konsumenten.

Das Leitbild der Bäckerei Merz klingt eher wie ein politisches Programm. Da steht zum Beispiel: «Wir tragen Verantwortung für unsere Umwelt und nehmen im Bereich der Food-Waste-Bewegung eine nationale Vorreiterrolle ein.»

Ja, aber der erste Teil vom Satz könnte in 99.9 Prozent aller Leitbilder von Unternehmen stehen. Was bei uns dahintersteckt, ist folgender Gedanke: Wir stecken viel Energie in die Beschaffung von hochwertigen Rohstoffen, wir verarbeiten sie mit Herzblut – und dann am Abend werfen wir vieles davon wieder weg. Was wir in Europa am Abend wegwerfen, würde genügen, um die Welt zweimal zu ernähren, so stand es 2008 in der «Neuen Zürcher Zeitung». Das hat mich nachdenklich gemacht. Grenzt das nicht fast an Perversion? Ein paar hundert Kilometer südlich verhungern Menschen, und wir werfen perfekt geniessbare Lebensmittel in den Kübel. Ich habe gedacht: Das Welthungerproblem kann ich nicht lösen, aber im Kleinen will ich etwas verändern.

Was haben Sie verändert?

Wir haben uns der Organisation «United against woodwaste» (Gemeinsam gegen Essensverschwendung) angeschlossen. Damit erhielten wir Unterstützung bei der Datenanalyse: Wie viel und was werfen wir eigentlich weg? Wir lernten zu unterscheiden: Da sind schnell verderbliche Produkte, etwa Sandwich, Canapées, Pâtisserie und nicht schnell Verderbliches wie Brötli, Gipfeli, Brot. Unser Ziel wäre es, hundert Prozent dieser Produkte im Ernährungskreislauf vom Menschen zu behalten.

Schaffen Sie das?

Bei den nicht schnell verderblichen Lebensmitteln liegen wir heute bei achtzig Prozent. Am Abend wird aus unseren Filialen alles zentral in den Rossboden in Chur zurückgebracht. Wir verkaufen es dann in einer Filiale als «Merz vom Vortag», die Caritas holt Brot für ihre internen Essensangebote und einen Teil verarbeiten wir zu Paniermehl oder Rohstoffen. Die verbleibenden zwanzig Prozent gehen in die Stiftung Plankis als Tiernahrung.

Und wie sieht es aus mit schnell verderblichen Lebensmitteln?

Das haben wir noch nicht optimal gelöst. Wir sammeln alles in Tanks und daraus wird Biogas produziert. Von mir aus ist das die beste von ganz vielen schlechten Möglichkeiten.



Der Kampf gegen Essensverschwendung beginnt mit präziser Planung – Roni Merz in seinem Büro

Rechnet sich Ihr Engagement?

Ökonomisch wäre am unkompliziertesten, wenn man am Abend die Tonne öffnet und alles in den Haushaltskehrtritt wirft. Wir haben viel Aufwand, weil wir die Produkte sortieren, aus den Filialen wieder auf den Rossboden transportieren, erneut sortieren und versenden. Wahrscheinlich hält so ein Aufwand viele Unternehmen von der Weiterverwertung ab.

Ökonomisch also ein Verlustgeschäft. Warum machen Sie es trotzdem?

Ich möchte hinter unserer Arbeit einen Sinn sehen. Natürlich gehen auch bei uns immer wieder mal Sachen schief, aber insgesamt möchte ich, dass unser Unternehmen eine runde Sache ist. Essensverschwendung würde mich stören. Aber wir stossen dabei auf ein Problem, nämlich: Versteht uns der Konsument? Der ist nämlich irritiert, wenn er um fünf vor sieben einen Grossverteiler betritt, und die Gestelle sind voller Brot, oder einen Merz, und dort hat es vielleicht nur noch drei Brotsorten. Es braucht also in der Öffentlichkeit ein Umdenken: Totaler Überfluss hat Schattenseiten.

Dann liegt die Verantwortung beim Kunden?

Nicht nur. Der Schlüssel gegen Essensverschwendung ist auch unsere Planung:

Welches Produkt brauche ich heute wie häufig? Meine beginnenden grauen Haare kommen von solchen Überlegungen, denn die Planung der Produktion ist extrem schwierig geworden. Aber es gibt Kunden, die sich dann beschwerten, wenn sie die Auswahl am Nachmittag zu klein finden. Es geht also auch stark darum, dass Konsumenten unser Verhalten verstehen und gut finden.

Wie reagieren Sie dann auf solche Beschwerden?

Ich versuche zu erklären. Wir beantworten alle Beschwerden, dafür schätze ich auch die Möglichkeiten der neuen Medien.

Warum tun Sie sich das alles an? Warum handeln Sie nicht nur unternehmerisch, sondern auch ethisch?

Ist das ein Widerspruch? Ich bin bereits in jungen Jahren viel gereist und konnte viel sehen von der Welt. Ich kenne also eine globale Perspektive. Zweitens haben wir Bündner einen starken Bezug zur Natur, weil wir in einem naturnahen Kontext leben. Wenn man das Problem von globalem Foodwaste mit gesundem Menschenverstand anschaut, dann muss man ganz einfach etwas tun dagegen.

INTERVIEW: REINHARD KRAMM

Roni Merz, 38

Mit 26 Jahren übernahm Roni Merz die Geschäftsleitung der Merz Gruppe, eines der grössten Bäckerei-, Konditorei-, Confiterie- und Gastronomieunternehmen der Ostschweiz. Er leitet ein Team von 140 Mitarbeitenden an acht Standorten in Graubünden.

GEPREDIGT

IVANA BENDIK ist Pfarrerin in Chur



Und es wird gut für uns sein

Herr, lehre uns beten (Lk 11,1-13)

Betet Ihr? Wenn Ihr betet, in welchen Situationen betet Ihr? Und wer von Euch nicht (mehr) betet, weshalb betet er nicht? Weil ihm niemand gesagt hat, wie das geht mit dem beten? Oder weil er Gott schon mal im Bebet um etwas gebeten hat, das nicht erfüllt worden ist? Das ist nämlich so eine Sache mit dem Beten – es muss einem beigebracht werden. So haben auch die Jünger Jesu Jesus darum gebeten: Herr, lehre uns beten! Und er lehrte sie das Gebet, das uns heute als das Unser Vater bekannt ist.

Jesus gab ihnen Worte, mit denen sie beten konnten und mit denen auch wir heute beten können. Er sagte ihnen aber auch, worauf es beim Beten ankommt. Er erklärte es aus dem Alltag heraus.

Er sagte: Stellt euch vor, ihr habt einen Freund ... Lk 11, 6-13. Wir alle hier haben Freundinnen und Freunde. Manche von ihnen sind zuverlässig, andere weniger. Wenn einer von uns wirklich Hilfe benötigt, dann geht er zu der Freundin, von der er weiss, dass sie zuverlässig ist. Und von der er weiss, dass sie – wenn sie sich auch darüber nerven sollte, dass wir sie schon wieder um etwas bitten, sie uns dennoch helfen wird. Genau so sollen wir uns Gott vorstellen. Er ist zuverlässig und er gibt. Auch wenn wir ihn jeden Tag darum bitten sollten. Beim Beten geht es also um das Vertrauen, dass Gebete auch erhört werden.

Und jetzt kommt das Allerwichtigste, was viele Menschen missverstehen und deshalb auch mit dem Beten aufgehört haben: Wenn die Heilige Schrift behauptet, unsere Gebete werden auf jeden Fall erhört, sagt sie nicht, dass alles unserem Wunsch gemäss konkret erfüllt werde. Deshalb sagt Jesus auch das mit dem Vater, der seinem Kind niemals statt des Fisches eine Schlange und statt dem Ei einen Skorpion geben wird. Er sagt nicht, dass das Kind einen Fisch und ein Ei bekommt. Sondern, dass der Vater – wenn er sein Kind liebt – ihm nichts geben wird, das ihm schadet. Auch wir werden in den allermeisten Fällen nicht genau das bekommen, worum wir bitten. Was zählt, ist: Wir werden bekommen und es wird gut für uns sein.

Und was ist, wenn wir mit dem, was er uns gibt, zunächst überhaupt nicht klarkommen, weil wir das Gefühl haben, es wäre so ziemlich das Gegenteil von dem, worum wir gebeten haben? Wenn wir gar meinen, es schade uns eben doch?

Was dann? Bete einfach weiter, sagt Jesus, bleibe hartnäckig, denke an den nächtlichen Besuch des Freundes. Denn das Wichtigste am Gebet ist dranzubleiben. Höre nicht auf zu beten. Wenn Du nicht nachlässt, dann wird dir Gott begegnen. Und wenn er dir vielleicht auch nicht die Antwort gibt, die Du dir wünschst – immerhin er zeigt sich dir. Vermutlich ist es genau diese Erfahrung der Nähe Gottes, um die wir in allen Gebeten bitten. Amen.

GEPREDIGT an der Jugendandacht «break» im Chor der Martinskirche am 19.5.17

AUS DEM KIRCHENRAT

SITZUNG VOM 8. 6. 2017

SYNODE. Der Kirchenrat beantragt der Synode, Patrick Brand (Zernez), Juliane Grüsser (Davos Platz), Martin Grüsser (Davos Platz), Martin Kuckelsberg (Jenins) und Marianne Strub (Ardez/Ftan/Guarda) aufzunehmen. Die Provisionserlaubnis von Simon Becker (Haldenstein), Claudia Haarmann (Sils i. D.-Mutten), Dirk Haarmann (Sils i. D.-Mutten), Sandor Jakab (Castrisch/Riein/Sevegin), Beate Kopp-Engel (Fläsch), Manuela Noack (Chur), Dorothea Wiehmann Gie-

zendanner (Mesolcina/Calanca), Tobias Winkler (Davos Altein), Andrea Witzsch (Oberengadin) und Maria Wüthrich (Ilanz) soll verlängert werden.

PERSONELLES. Der Kirchenrat genehmigt die Wahl von Pfarrerin Anja Felix-Candrian und von Pfarrer Georg Felix-Candrian durch die Kirchgemeinde Trin.

PALLIATIVE CARE. Der Kirchenrat bewilligt 5000 Franken für das Projekt «Regionaler Seelsorge- und Notfall-Pikettdienst» im Kolloquium Nid dem Wald. Zu-

dem unterstützt er das Jubiläumswochenende der CEVI Jungschar Davos mit 1000 Franken und «lesen.GR Kinder- und Jugendmedien Graubünden» mit 500 Franken.

GEMEINDEENTWICKLUNG. Der Kirchenrat wählt Sozialdiakon Johannes Kuoni an die Fachstelle Gemeindeentwicklung 4. Die neu geschaffene Fachstelle wird Kirchgemeinden im Bereich Junge Erwachsene, Freiwilligenarbeit und Gemeindediakonie beraten.

GEMEINDEBILDEN. Der Kirchenrat bewilligt je 3000 Franken für

das Projekt «KI-KI-Treff» der Kirchgemeinde Untervaz für das Projekt «Davoser Frauenmahl».

FLÜCHTLINGSARBEIT. Das Stellenpensum der Fachstelle für Migrations-, Integrations und Flüchtlingsarbeit (MIF) wird weiterhin vierzig Prozent betragen. Der Kirchenrat hat die temporäre Stellenprozentenerhöhung bis Ende 2019 verlängert. Grund dafür ist die aktuelle Flüchtlingssituation.

MITGETEILT von Stefan Hügli Kommunikation