



Zusammen mit der Cityseelsorge gegen Verschwendung: Jeremy Szytura, Abteilungsleiter Betriebsgastronomie bei der Valida. Foto: Stephan Sigg

«Die Randenchips sind meine Favoriten»

Der Olma-Stand der Cityseelsorge St.Gallen bekommt in diesem Jahr Unterstützung vom sozialen Unternehmen Valida. «Dies ist eine tolle Gelegenheit, um einer breiten Öffentlichkeit zu zeigen, wie einfach und kreativ Foodwaste vermieden werden kann», sagt Jeremy Szytura, Abteilungsleiter Betriebsgastronomie bei Valida St.Gallen.

Es ist zwar noch einige Zeit bis zum Olma-Start, aber in der Küche der Valida in St.Gallen wird schon eifrig gearbeitet: Je vierzig Kilogramm Rinden, Sellerie, Wirz, Lauch, Kabis und Rüebli – total rund 240 Kilogramm Gemüse – müssen geschält und geschnitten werden. Bei allem handelt es sich um sogenanntes «Zweitklass-Gemüse», das im regulären Handel nicht verkauft wird: Olivier Bischof, im Team der Cityseelsorge zuständig für das Ressort Öko-

projekte, hat dieses Gemüse vor dem Wegwerfen gerettet. «Als Olivier Bischof uns angefragt hat, ob wir den Olma-Stand der Katholischen Kirche unterstützen, haben wir nicht lange gezögert», sagt Jeremy Szytura. «Es ist erfreulich, dass die Katholische Kirche etwas gegen Foodwaste unternimmt. Da sind wir gerne dabei.»

Kreativ sein

«Auch bei Valida ist das Thema Nachhaltigkeit schon lange ein zentraler Wert», hält Jeremy Szytura fest. Eine wichtige Partnerin sei die Schweizer Tafel, die das St.Galler Sozialunternehmen mit Obst und Gemüse beliefert. Diese werden in der Valida-Küche tagtäglich zu Gerichten verarbeitet. Der Koch schildert am Beispiel Sirup, wie durch Foodsaving Ressourcen eingespart werden können: «Anstatt Sirup einzukaufen, stellen wir diesen konsequent

Thema 1

Angebote und Nachrichten im Lebensraum St.Gallen 5

Adressen 13

Gottesdienste und Gebete 14

St.Gallen Zentrum 18

Dompfarrrei 19 St.Georgen,
Riethüsli, St.Otmar 20–22

St.Gallen Ost 23

St.Maria Neudorf, St.Fiden,
Halden 24–26 Rotmonten 27
Heiligkreuz 28

St.Gallen West – Gaiserwald 29

Engelburg 30 St.Martin Bruggen 31
Bruder Klaus Winkeln 32

Impressum

Pfarrforum: Der Innenteil «Katholische Kirche im Lebensraum St.Gallen» ist eine Beilage zum Pfarrforum und erscheint 12-mal jährlich.
Herausgeber: Katholische Kirchgemeinde St.Gallen
Gallusstrasse 34, Postfach 1117, 9001 St.Gallen
Verlag und Redaktion der Mantelpublikation Pfarrforum:
Verein Pfarrblatt im Bistum St.Gallen
Webergasse 9, Postfach, 9004 St.Gallen
Bei einem Wohnortswechsel innerhalb von St.Gallen genügt die Meldung der Adressänderung bei den Bevölkerungsdiensten der Stadt (Rathaus).
Inhaltliche Zuständigkeit:
Katholische Kirche im Lebensraum St.Gallen
Kommunikation, Gallusstrasse 34, Postfach 1117, 9001 St.Gallen
071 224 05 23, kommunikation@kathsg.ch
Redaktionsgruppe: Nina Rudnicki (nar), Stephan Sigg (ssi), Sebastian Schneider (ses)
Konzept: TGG Hafen Senn Stieger
Layout und Druck: Cavelti AG,
Wilerstrasse 73, 9200 Gossau

selbst her durch Zweitklass-Obst, das wir einkochen.» In den letzten Jahren sei in der Gesellschaft das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und für Foodsaving gewachsen, nimmt Jeremy Szytura wahr. «Aber es braucht noch mehr Bewusstseinsbildung, was man alles mit ein bisschen Kreativität aus Zweitklass-Obst und -Gemüse produzieren kann.»

Erfolgreicher Olma-Stand

2023 war die Cityseelsorge zum ersten Mal mit einem Stand am dem Olma-Jahrmarkt präsent. Die Öpfelringli kamen gut an, beim Glücksrad testeten viele Interessierte ihr Wissen zum Thema Verschwendung der Nahrungsmittel. «Als Kirche ist es uns ein Anliegen, uns mit anderen Institutionen, die sich für die gleichen Anliegen einsetzen, zusammenzutun», sagt Olivier Bischof von der Cityseelsorge. Er zeigt sich sehr erfreut, dass die Kooperation mit Valida so unkompliziert aufgegleist werden konnte. Jeremy Szytura ist überzeugt: «Mit solchen Aktionen lässt sich ganz konkret zeigen, wie gut Gemüse schmeckt, das sonst vernichtet worden wäre – und man merkt gar keinen Unterschied zu anderem Gemüse.» Der Stand der Cityseelsorge soll zum Nachkochen motivieren: Alles, was beim Stand angeboten wird, kann jeder auch relativ einfach in der eigenen Küche zu Hause zubereiten.



Der Stand der Cityseelsorge am Olma-Jahrmarkt 2023.

Angebot bekannter machen

In diesem Jahr wird die Cityseelsorge an ihrem Stand wieder Dörrfrüchte, Gemüsechips und neu auch eine Linsensuppe anbieten. 24 Mitarbeitende in der Valida-Küche und 20 Mitarbeitende in der Verpackungsabteilung wirken am Projekt mit. Sie sind zwischen 18 und 64 Jahren alt und haben eine psychische, kognitive oder körperliche Beeinträchtigung. «Für uns ist die Mitwirkung am Olma-Stand eine Chance, unsere gastronomischen Dienstleistungen bekannter zu machen. Im Gegensatz zu anderen Angeboten der Valida sind diese noch nicht so bekannt», sagt Jeremy Szytura. Er selbst lässt sich dafür sogar auf Neues ein: «Bei den Kartoffelchips experimentieren wir gerade noch», verrät der Koch. «Wenn man sie im Ofen dörren, werden sie gräulich. Deshalb testen wir jetzt den Dörrprozess mit der Beigabe von Kurkuma.» Wie das Ergebnis aussieht und schmeckt, davon können sich in ein paar Tagen alle am Olma-Stand der Cityseelsorge selbst ein Bild machen. (ssi)

Der Stand ist am Olma-Jahrmarkt an der Notkerstrasse zu finden.