

ALTERNATIVES ANGEBOT: ABFÜLLERAJ IN RAPPERSWIL-JONA

# Abgefüllt statt abgepackt

**Weniger Verpackung, besserer Inhalt. Darauf setzt das Team der Abfülleraj mit seinem Konzept. Es funktioniert. Ein Laden in Jona trifft den Geist der Zeit.**

Fünf Frauen haben der Verpackung den Kampf angesagt. Dem Einwegplastik, dem Kunststoffsäckli, dem Abfall. In ihrer Abfülleraj – hell, modern, klare Linien, viel Holz – sprechen Priska Gätzi und Martina Fischli, zwei der fünf Gründerinnen, über grosse Visionen und kleine Schritte. Nach erfolgreichem Crowdfunding im 2020 eröffneten sie das Geschäft an der St. Gallerstrasse 57 in Jona. «Wir sind gut gestartet, es läuft», fasst Gätzi zusammen. Bei Kaffee und anschliessendem Rundgang kommt das Gespräch auf die Anfänge. Alles begann mit einem Marketingkonzept, das aufging. «Wir haben rechtzeitig dafür gesorgt, dass die Leute von uns wussten. Bereits früh begannen wir überall von unserem Projekt zu erzählen.» Das Resultat: Als es so weit war, wurde die Eröffnung der Abfülleraj schon erwartet.

**Beratung als A und O**

Das Konzept, denkbar einfach: Behälter nehmen, Produkt abfüllen, wiegen, bezahlen. Die entsprechenden Gefässe kann man selbst mitbringen oder vor Ort kaufen. Es gibt auch Säckli, natürlich kompostierbar. Martina Fischli bringt die Idee auf den Punkt: «Möglichst wenig Abfall und Verschwendung. Das geht gerade bei den Produkten, die wir anbieten sehr gut.» Tatsache ist allerdings, dass viele Menschen das Unverpackt-Konzept noch gar nicht kennen. Das ist mit ein Grund, warum es in der Abfülleraj ein kleines Kafi gibt. Um mit den Leuten ins Gespräch zu kommen, zu erklären, zu beraten.



Martina Fischli (l.) und Priska Gätzi sind zwei der fünf Abfülleraj-Gründerinnen und überzeugt von ihrem Konzept.

Foto: M. Wassner

Das verlangt Kompetenz. «Wir müssen alles über die Produkte wissen: Wer ist der Produzent? Woher kommt die Ware?» Und wie ist das überhaupt mit «Bio»? Tatsächlich kostet so ein Biozertifikat viel Geld. Das muss man wissen. Vor allem kleinere Landwirtschaftsbetriebe können sich das häufig nicht leisten. «Was aber nicht heisst, dass sie nicht trotzdem Biostandards einhalten. Deshalb ist es für uns so wichtig, die Hersteller zu kennen», sagt die Mitgründerin. In dem Zusammenhang ebenfalls matchentscheidend sind kurze Transportwege. Mit den bekannten Folgen: weniger Umweltbelastung, Unterstützung der heimischen und Schweizer Wirtschaft.

Wie prädestiniert zum Abfüllen sind Produkte wie Haferflocken, Müsli, Nu-

deln, Bohnen, Hülsenfrüchte. «Wir merken natürlich, was gut gehen», sagt Fischli. Zu den Favoriten zählt sie etwa Müsli oder Risotto. Dann stehen da kleine Tanks mit Öl und Essig zum Selbst-Abfüllen. Man glaubt gar nicht, was es alles aus Schweizer Produktion gibt, zum Beispiel Quinoa. Oder Aronia-Tee aus Eschenbach. Der Kaffee kommt aus der Genuss-Schmiede in Rapperswil, das Mehl aus Einsiedeln. Das Geschäft ist grösser, als man zunächst denkt. Ein Stückchen weiter: Kosmetik- und Reinigungsprodukte. Seifen, Shampoos und Duschgels zum Abfüllen, Waschmittel und Haushaltsreiniger auch. Natürlich gebe es Dinge, die man nicht oder besser gesagt nicht immer in der Obersee-Region beziehen könne. So kommt der Honig nicht

aus der Region, weil es allgemein ein schlechtes Honigjahr war. Deshalb wird aktuell Honig aus dem Engadin verkauft. Aber eben: wenn schon nicht regional, dann zumindest aus der Schweiz.

**Faire Preise**

Nicht alles lässt sich abfüllen, klar. Zum Beispiel Mehl. Es ist schlichtweg zu fein, staubt zu sehr. Es wird deshalb verpackt verkauft. Joghurt oder Milch gibt es in Mehrwegbehältnissen. «Es muss natürlich immer noch machbar bleiben», sagt Fischli. Ausserdem werde es gerade bei Molkereiprodukten schnell schwierig, was die Hygiene betrifft. Auch Fruchtaufstrich, Honig oder Sirup gibt es in Mehrweggläsern. Tolles Konzept, umweltfreundlich,

nachhaltig. Aber wie sieht das mit den Preisen aus? «Wir sehen, das Interesse bei den Menschen ist gross. Und sie sind durchaus bereit, höhere Preise zu bezahlen. Es kommt immer auf die Bedürfnisse der Kunden an.» Wobei man in der Abfülleraj natürlich nicht zu teuer werden möchte. «Faire Preise sind uns sehr wichtig. Gerade die Grundnahrungsmittel wie Teigwaren müssen erschwinglich sein», sagt Priska Gätzi und fasst es in eine einfache Formel: «mit unseren Grundsätzen vereinbar und dennoch erschwinglich».

**Hochgesteckte Ziele**

Zurück zum Anfang, zu grossen Visionen und kleinen Schritten. Ein Strahlen in den Augen der Betreiberinnen. Priska Gätzi sagt: «Ja, die Ideen sind da. Uns schwebt ein Kompetenzzentrum für nachhaltigen Konsum vor.» Tönt äusserst ambitioniert. Das ist ihr und dem Team bewusst. Aber schlussendlich beginnt alles Grosse mit einem mutigen Plan. «Wir machen das Step-by-Step.» Was den fünf Frauen in die Karten spielt, ist eine aktuelle Entwicklung: Die Unverpackt-Bewegung läuft gut in der Schweiz. Beste Voraussetzungen also.

Aber immer Schritt-für-Schritt und deshalb der Blick auf die unmittelbare Zukunft. Weihnachten, klar. In der Abfülleraj wird bereits an nachhaltigen Geschenken gearbeitet. Zu viel sei noch nicht verraten. Aber: «Wir stellen verschiedene Geschenksets zusammen. Zum Beispiel eines für feinen Safranrisotto.» Da spricht Martina Fischli, gelernte Köchin. In diesem Sinne: Wann sollte man beginnen, sich und anderen etwas Gutes zu tun und gleichzeitig am Abfall zu sparen, wenn nicht zum Fest der Liebe?

Michel Wassner

[www.abfuelleraj.ch](http://www.abfuelleraj.ch)

**KALTBRUNN**

## Jodlerclub Heimelig lädt zum Konzert

Der Jodlerclub Heimelig Kaltbrunn und das Kinderjodelchörli Chlii heimelig laden zum Jodel-Winterkonzert im Kupfentreff in Kaltbrunn ein. Es sollen herzerwärmende, gemütliche Stunden mit schönen Jodelliedern werden. Das Konzert unter Dirigentin Sandra Brand findet zweimal statt, am Samstag, 20. November, um 19.30 Uhr und am Sonntag 21. November, um 10.30 Uhr. Es besteht Zertifikatspflicht. Die Konzertbesucher können sich an wärmenden Feuerschalen und Feuerfässern mit heissen Würsten, Gerstensuppe und warmen sowie kalten Getränken verköstigen. (ON)

**UZNACH**

## Werke rund ums Wasser

In der evangelischen Kirche in Uznach findet am Sonntag, 21. November, 11.15 Uhr, eine Matinee statt. Das Quartett Flutastic verwöhnt das Publikum mit bekannten Werken rund ums Wasser wie die «Moldau» von Smetana, die «Wassermusik» von Händel, das «venezianische Gondellied» von Mendelssohn und viele mehr. Eintritt frei (Kollekte). Für diesen Anlass besteht eine Zertifikatspflicht. (ON)

**FREIENBACH**

# «Die Gäste sind begeistert»

**Die Vorweihnachtszeit glitzert, glänzt, verzaubert. Das perfekte Ambiente für kulinarische Höhenflüge unterm Weihnachtsbaum.**

Im «Obstgarten» gibts Fisch. Das ist bekannt, weit und breit. Doch aktuell gibts dort auch einen Weihnachtsbaum, der fast das Dach sprengt. Inmitten des festlich geschmückten Zelts wird geschätzt. «Wir haben den Baum nicht gemessen, aber er wird zwischen 3½ und 4 Meter hoch sein», sagt Gastgeberin Eugenie Hollaender. Zusammen mit ihrem Partner und Küchenchef Christian Würmli betreibt sie das Restaurant. Ein Blick auf die Szenerie stützt die Vermutung. Der Baum stammt übrigens fast aus der ON-Region. «Wir haben ihn bei einem guten Freund in Richterswil in seiner Plantage ausgewählt», so Hollaender. Dann ging es ans Schmücken. Wobei die

Gastgeberin wertvolle Unterstützung erhielt. «Meine liebe Freundin Louise Bochsler hat mir geholfen. Sie hat ein sehr gutes Händchen fürs Dekorieren und macht das mit sehr viel Gefühl.» Die beiden kennen sich schon seit 40 Jahren. Mit dem Organisieren und festlichen Schmücken waren sie insgesamt vier Tage lang beschäftigt. Aber die Arbeit habe sich gelohnt, resümiert die Gastgeberin.

**Grosse Begeisterung**

Solchen Aufwand betreibt ein Gastronom natürlich in erster Linie für seine Gäste. Eugenie Hollaender erzählt: «Die Gäste sind begeistert und sie schätzen die Arbeit, die dahinter steckt. Meistens reservieren sie sofort einen Tisch in unserem Weihnachtszelt für Käse-, Fleisch- oder Fischfondue.» Und Fondue, da ist sie sich sicher, passe immer im Winter, nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern generell in den kalten Monaten. Dementsprechend gut seien auch schon die Buchungen für Weihnachtessen. «An den Festtagen bieten wir im Restaurant, nebst dem à la carte auch ein wunderbares Weihnachtsmenü an.» Wundervolle Stimmung inklusive. (ON)



Fonduestube im Weihnachtszelt.

Restaurant «Obstgarten», Freienbach [www.obstgarten.ch](http://www.obstgarten.ch), Tel. 044 784 03 07



Halb so gross wie ihr Weihnachtsbaum: Chef de Service Robert Boeren und Eugenie Hollaender.

Fotos: zVg