

## Filme

### Ella & John



Ella und John sind weg. Statt sich mit ihrer Zukunft zu befassen, sind sie einfach mit ihrem alten Wohnmobil losgefahren. Ihre erwachsenen Kinder sind so verärgert wie besorgt und versuchen, die beiden zu finden. Doch John, bei dem sich zunehmend Gedächtnislücken bemerkbar machen, und die lebenspraktische Ella sind auf einer Reise, deren Ziel nur sie selber kennen: die US-Ostküste hinunter, bis zum Hemingway-Haus in Key West. Nachts sehen sich Ella und John, die seit 50 Jahren verheiratet sind, mit einem Diaprojektor Fotos aus ihrem Leben an – dabei sind es nicht nur ihre Erinnerungen, die leuchten, es ist auch ihre unerschütterliche Liebe füreinander... Ella und John wachsen einem sofort ans Herz – auch dank den beiden oscarprämiierten Schauspielstars Helen Mirren und Donald Sutherland: Sie spielen das Paar auf seiner Reise Richtung Selbstbestimmung glaubwürdig und ausdrucksstark.

Paolo Virzi (Regie): *Ella & John. Das Leuchten der Erinnerung.* Italien/Frankreich, 2017. Kinostart am 8. März.

### Wajib



Annemarie Jacir begibt sich auf eine humorvoll ernsthafte Fahrt durch Nazareth. Der in Rom lebende Architekt Shadi ist zu Besuch in seinem Heimatort. Er soll dem

Vater dabei helfen, die Einladungen zur Hochzeit seiner Schwester persönlich zu überbringen, wie dies in Palästina traditionell gemacht wird. Wir erleben die Tücken einer Vater-Sohn-Beziehung und tauchen ein in die Gegenwart Nazareths. Besonders reizvoll dabei: Mohammad und Saleh Bakri sind auch im wirklichen Leben Vater und Sohn.

Annemarie Jacir (Regie): *Wajib.* Palästina, 2017. Kinostart: 8. März.

## Sharing Economy: Teilen und Teilhaben

### Food Sharing: engagiert gegen Lebensmittelverschwendung

In immer mehr Städten engagieren sich Lebensmittelretterinnen und -retter gegen Foodwaste, also das Wegwerfen noch einwandfreier Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können. Diese werden eingesammelt und kostenlos an Esserinnen und Esser verteilt. So retten etwa die Organisationen Foodsharing und Restessbar Lebensmittel von Restaurants, Läden, Take-aways und Bäckereien, je nach Standort auch von Grossverteilern oder Gemüse-Marktfahrern. Sandro Zehnder (SZ) von der Restessbar Winterthur und Asia Andrzejka Merlin (AM) von Foodsharing Zürich erzählen.



© Freepik @ www.flaticon.com/  
Simpleicon @ www.flaticon.com

#### Öffentliche Kühlschränke

Die Winterthurer Restessbar trägt an einem Samstagabend drei bis vier Veloanhängerladungen Lebensmittel zusammen. Die Früchte und das Gemüse werden in drei Kühlschränken, das Brot in einem Brotschrank öffentlich angeboten. Hygiene ist dabei zentral; sie wird vom Lebensmittelinspektorat überprüft. Anders als bei Foodsharing, dem Angebot in Zürich, finden sich in der Restessbar weder leicht verderbliche Sachen noch gekochtes Essen. Was motiviert die Helfenden (es handelt sich dabei überwiegend um Studierende, Mütter oder Teilzeitarbeitende), sich auch bei Regen und Kälte aufzuraffen und Lebensmittel zu retten?

SZ: *Mir hat der Blick in den Container eines Grossverteilers die Augen für das riesige Ausmass von Foodwaste geöffnet.*

Beide GesprächspartnerInnen betonen, dass ihnen Nachhaltigkeit am Herzen liegt.

SZ: *Wir transportieren das Essen wenn immer möglich zu Fuss oder per Velo. Bis jetzt kam es nur in Ausnahmefällen vor, dass ein Auto von Mobility gemietet wurde.*

#### Die soziale Dimension: Tandems mit Flüchtlingen

AM: *Für mich ist der soziale Aspekt genauso wichtig. Ich engagiere mich dafür, dass sich Tandems aus Helfenden und Flüchtlingen bilden.*

Weil so viel Essen eingesammelt wird, das sich nicht aufbewahren lässt, braucht es viele EsserInnen – und das sofort. Dabei pflegen die FoodretterInnen ihr soziales Netzwerk.

AM: *Noch während ich auf der Abholtour bin, lade ich zum gemeinsamen Kochen und Essen ein – je mehr Reste, desto mehr Gäste.*

#### Hauptsache, es wird möglichst alles aufgegessen

Was so einfach tönt – Essensreste abholen, zur Verteilstelle fahren, Essen abgeben – benötigt viel Organisation im Hintergrund. Jeden Werktag holen mindestens 15 Mitarbeitende von Foodsharing Zürich die Resten in den Betrieben ab, auch in der Ferienzeit oder wenn an der Hochschule Prüfungen anstehen. Der Tourenplan, auf dem sich die 600 Mitglieder eintragen, muss laufend auf Lücken überprüft werden; bei Bedarf müssen SpringerInnen aufgebeten werden. Nur durch diese Konstanz gelingt es, mit Restaurants, Bäckereien etc. erfolgreich zusammenzuarbeiten.

#### Ja zum Wachstum, aber auf nachhaltige Weise

Je mehr Betriebe mitmachen, desto mehr Lebensmittel können gerettet werden. Dies setzt voraus, dass genügend Freiwillige zuverlässig einsatzbereit sind. Diese wiederum sollten gut vernetzt sein, damit sie das gerettete Essen auch effizient verteilen können. Nicht zuletzt sollten sie sich auch freuen können, wenn die Ausbeute mal mager ist – denn letztlich ist ja genau dies das Ziel!

Nicole Baur

[www.restessbar.ch](http://www.restessbar.ch) – 12 Standorte in der Schweiz  
[www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de) – 4 Communities in der Schweiz



### Et au pire, on se maria



Geschick versteckt Aïcha ihr fragiles Wesen hinter einem losen Mundwerk. Das Verhältnis zu ihrer Mutter ist angespannt, seit diese ihren über alles geliebten Stiefvater Hakim

vor die Türe gesetzt hat. Die rotzige Vierzehnjährige fühlt sich von niemandem verstanden – bis sie eines Tages Baz kennenlernt und sich sofort bis über beide Ohren in ihn verliebt. Nur leider ist der sympathische Musiker doppelt so alt wie

sie und nimmt sie zu ihrer Verzweiflung eher wie eine kleine Schwester wahr. Aïcha ist zu allem bereit, um Baz davon zu überzeugen, dass sie ein perfektes Paar wären. Doch ihre intriganten Fantasien werden ihr bald zum Verhängnis... Die schweizerisch-kanadische Regisseurin Léa Pool ist eine Meisterin im filmischen Erforschen weiblicher Identität. In ihrem aktuellen Werk erzählt sie von der Zerbrechlichkeit einer jungen Frau, die verzweifelt nach Halt und Aufmerksamkeit sucht.

Léa Pool (Regie): *Et au pire, on se maria.* Kanada/Schweiz, 2017. Kinostart. 22. März.