

Opfikon gegen Food Waste

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren. Diese Verschwendung will die Pischte zusammen mit Madame Frigo – mit dem ersten öffentlichen Kühlschrank in Opfikon – bekämpfen.

Der Kühlschrank ist eine grosse Errungenschaft der Zivilisation, indem er es ermöglicht, Essen länger geniessbar zu halten. Er ist aber auch ein Fluch, weil er dazu verleitet, mehr zu kaufen, als man innert nützlicher Frist essen kann. Das Resultat: Vieles landet im Abfall.

Dem will der Verein Madame Frigo (siehe Kasten) abhelfen, indem er überall in der Schweiz öffentliche Kühlschränke aufstellt. Die simple Idee dahinter: Essen, das noch geniessbar ist, jedoch in absehbarer Zeit vergammeln würde, in einem solchen Kühlschrank für andere deponieren. Die Esswaren können dann gratis und zu jeder Zeit von anderen entnommen und verwendet werden. Gründe für Lebensmittelverschwendung gibt es häufigweise: Abflug in die Ferien und der Kühlschrank ist noch halbvoll, zu viel oder das Falsche eingekauft oder man isst spontan an einem anderen Ort.

«Seit ich bei der Plattform bin und täglich mit Menschen in der Arbeitsintegration arbeite, die jeden Rappen drehen müssen, halte ich Lebensmittelverschwendung erst recht nicht mehr aus», meint Matthias Otth. Er hat deshalb das Projekt «Madame Frigo» in der Pischte, dem Arbeitsintegrationsprogramm der Plattform Glattal, ins Leben gerufen.

Idee besteht seit Längerem

Die Idee für einen öffentlichen Kühlschrank bestand in der Plattform Glattal schon seit Längerem. Auch weil der Verein Nachhaltigkeit grosschreibt und aus diesem Grund auch ein Brockenhaus auf der Sammelstelle im Rohr betreibt, wo allerlei nützliche und schöne – und unver-



Matthias Otth von der Pischte Glattal hat den öffentlichen Kühlschrank initiiert.

BILD ZVG.

derbliche – Gegenstände auf neue Besitzer warten. Ab jetzt können die Kunden auch ungenutzte, noch brauchbare Lebensmittel zum Entsorgen mitnehmen und diese ebenfalls im Sinne der Nachhaltigkeit «recyclen».

Betreut wird der Kühlschrank von Teilnehmenden des Arbeitsintegrationsprogramms Pischte. Sie kontrollieren den Inhalt täglich und sortieren aus, was nicht mehr verwendet werden kann. Im öffentlichen Kühlschrank in Opfikon erwünscht sind vor allem Gemüse, Brot, Früchte und verschlossene Lebensmittel, die das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben. «Wir warten gespannt darauf wie die Opfiker und Opfikerinnen den Kühlschrank nutzen werden», meint Matthias Otth mit leuchtenden Augen, «Meine Vision ist es, an allen Standorten der Plattform Glattal einen öffentlichen Kühlschrank zu eröffnen und dieser Verschwendung ein Ende zu bereiten.» rs./pd.

Wer ist Madame Frigo?

Madame Frigo ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Bern, der sich für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten einsetzt. Die Geschäftsstelle, die sich aus einem neunköpfigen Projektteam zusammensetzt, wird von der Mitgründerin Jana Huwyler geführt und von Partnern und vielen Freiwilligen unterstützt.

Die Idee der öffentlichen Kühlschränke entstand 2014. Mit der Devise «Nicht nur reden, sondern handeln» schlossen sich vier Studentinnen zusammen und stellten den ersten Kühlschrank in der Stadt Bern auf. Das Projekt fand schnell Anklang und dank der Unterstützung des Förderfonds der Migros-Gruppe wird das Angebot seit dem Sommer 2018 unter dem Namen Madame Frigo auf Standorte in der ganzen Schweiz ausgeweitet.