

# Wallisellen kämpft gegen Food Waste

Seit Montag steht ein grosser gelber Kühlschrank im Hof an der Friedenstrasse 5c. Hier sollen künftig überflüssige Lebensmittel deponiert und den Menschen zugänglich gemacht werden, die sie brauchen können. Betreut wird er von den Frauen des Arbeitsintegrationsprogramms Klunkerei.

Karin Steiner

Rund ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel landen im Müll. Verschiedene Projekte sind in den letzten Jahren entstanden, welche die Menschen für das Thema Food Waste sensibilisieren und dieser Entwicklung entgegenwirken sollen. Eines davon ist Madame Frigo, ein gemeinnütziger Verein, der bereits an zahlreichen Orten in der Schweiz öffentliche Kühlschränke aufgestellt hat, in denen man nicht gebrauchte Lebensmittel den Menschen zur Verfügung stellt, die sie brauchen können.

## Klunkerei als Pflegerin

Um diese Kühlschränke betreiben zu können, braucht es einen Partner, und diesen fand Madame Frigo bei der Klunkerei, einem Arbeitsintegrationsprogramm für Frauen der Plattform Glattal. Initiant ist Matthias Otth, der das Kühlschrankprojekt als Arbeitsagoge der Plattform Glattal ins Leben gerufen hat. «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», sagt er.

Die Plattform Glattal, ein Verein für soziale Angebote der Gemeinden Wallisellen, Opfikon, Kloten, Nürensdorf und Dietlikon, betreibt seit letztem Jahr bereits in Opfikon bei der Sammelstelle einen solchen Kühlschrank, und das mit wachsendem Erfolg.

## Verschenken statt entsorgen

Die Idee hinter den Madame-Frigo-Kühlschränken ist einfach: Man legt zu viel eingekaufte Lebensmittel wie Gemüse, Früchte, Brot und original verschlossene Lebensmittel, die höchstens das Mindest-



Noch ist der Kühlschrank leer.

BILD KST



Katrin Harprecht ist gespannt, wie der Kühlschrank von den Wallisellerinnen und Wallisellern genutzt wird.

BILD KST

haltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben, in den Kühlschrank. Nicht erlaubt sind Fleisch, Wurst oder Fisch, Alkohol sowie bereits geöffnete oder verarbeitete Produkte. Ebenfalls nicht erwünscht sind nicht mehr frische Früchte und Gemüse, die das Klunkerei-Team entsorgen muss.

Tag und Nacht können sich Menschen, die im Alltag jeden Rappen umdrehen müssen, aus dem Kühlschrank bedienen. «Jeder hat einmal zu viel eingekauft», sagt Katrin Harprecht, Leiterin der Klunkerei, die die Betreuung des Walliseller Kühlschranks übernommen hat. «Man fährt überraschend ein paar Tage weg, vielleicht ist der erwartete Besuch nicht ge-

kommen oder man hat ganz einfach zu viel oder das Falsche eingekauft – oft weiss man nicht, was man mit dem überfüllten Kühlschrank machen soll.» Madame Frigo ist die ideale Lösung, damit keine Lebensmittel verloren gehen.

## Mund-zu-Mund-Propaganda nötig

Am Montag ist nun der Kühlschrank im Hof an der Friedenstrasse 5c eingeweiht worden. Bis er sich füllt, braucht es Zeit, aber Katrin Harprecht hofft, dass sich das Projekt schnell herumspricht. Die Betreuung des Kühlschranks ist aufwendig, muss doch täglich kontrolliert werden, ob die hygienischen Vorschriften eingehalten sind und sich keine verdorbenen

Lebensmittel darin befinden. Vorerst übernehmen Katrin Harprecht und ihr zweiköpfiges Team diese Arbeit. «Aber unser langfristiges Ziel ist es, die Aufgabe unseren Frauen übertragen zu können.»

Derzeit werden 16 Frauen vom Team der Klunkerei auf ihrem Weg zurück in den ersten Arbeitsmarkt begleitet. Die Frauen fertigen handwerkliche Produkte an und übernehmen auch Reinigungsaufträge. «Für mich hat das Kühlschrankprojekt neben der Rettung von Lebensmitteln einen weiteren wichtigen Aspekt», so Katrin Harprecht. «Es ist eine Gelegenheit, die Frauen für gesunde Ernährung zu sensibilisieren. Man kann sie schulen, welche Inhaltsstoffe in welchem

Nahrungsmittel stecken, und ihnen aufzeigen, dass man sich auch mit wenig Geld gesund ernähren kann.»

Da der Madame-Frigo-Kühlschrank nicht gerade an einer zentralen Lage positioniert ist, hofft Katrin Harprecht auf Mund-zu-Mund-Propaganda. Zudem hat sie Karten gestaltet, die bei sozialen Diensten aufliegen und dort die Menschen erreichen, die Unterstützung nötig haben. «Meine Vision ist es, der Essensverschwendung ein Ende zu bereiten und mit den Frauen der Klunkerei einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten zu können», sagt sie. Mit dem Projekt sollen alle Menschen für das Thema Food Waste sensibilisiert werden.