



## Im Kampf gegen Foodwaste: Gemeinschaftskühlschrank im Chrüzi eingeweiht

Seit gestern kann man Esswaren, die noch gut sind, aber nicht mehr gebraucht werden im Kühlschrank der Freizeitanlage Chrüzacher in Dietikon deponieren. Oder Essen für zu Hause mitnehmen.

18.6.2020, von Florian Schmitz - Limmattaler Zeitung

Gestern Vormittag wurde auf der Freizeitanlage Chrüzacher in Dietikon ein Gemeinschaftskühlschrank von Madame Frigo eingeweiht. Das Angebot soll Foodwaste entgegenwirken. Beim Kick-off vor dem Chrüzi-Kafi versammelten sich die Mitarbeiter der Freizeitanlage sowie drei der vier Freiwilligen, die den Kühlschrank instand halten werden. Wegen des Coronavirus blieb die Veranstaltung im kleinen Rahmen.

Samira Thomen, die seit Anfang Februar ein Praktikum beim Chrüzacher absolviert, realisierte als **Praktikumsprojekt** den Gemeinschaftskühlschrank. Sie leitete den Kick-off mit einer kurzen Rede ein, in der sie das Konzept eines solchen Kühlschranks erklärte. «Alle können Esswaren, die noch gut sind, aber nicht gebraucht werden, reinlegen oder etwas herausnehmen», sagt sie. Jede Person dürfe so viel mitbringen oder mitnehmen, wie sie will. Ziel sei es, dass so Foodwaste verringert wird. Auf ihre Rede liess die 19-Jährige aus Niederweningen eine symbolische Tat folgen: Sie legte eine Flasche Mango-Lassi in den Kühlschrank, die bei ihr zu Hause niemand mehr trinkt. Danach forderte sie die anderen Anwesenden auf, die mitgebrachten Esswaren – darunter Spätzli und Hirsotto – ebenfalls im Kühlschrank zu deponieren.

### Gottis überprüfen Kühlschrank mehrmals pro Woche

Im Chrüzacher wollte man schon seit langem einen Gemeinschaftskühlschrank aufstellen. «Wir sahen, dass es ein Bedürfnis bei den Leuten gab, kostenlose Esswaren für zu Hause mitzunehmen. Der Chrüzacher ist ein guter Standort für dieses gemeinnützige Angebot», sagt Mia Peterhans, stellvertretende Leiterin des Chrüzachers. Thomen habe ihr **Praktikumsprojekt** trotz der schwierigen Lage mit dem Coronavirus wunderbar umgesetzt. Die Praktikantin nahm Kontakt mit dem Verein Madame Frigo auf, der an über 40 Standorten in der ganzen Schweiz Gemeinschaftskühlschränke bereitstellt. Der Verein lieferte Ende Mai das Gerät mitsamt einer kleinen Hütte aus Metall an, die den Kühlschrank vor der Witterung schützt. Thomen fand zudem vier Gottis, die den Kühlschrank betreuen werden. Viermal pro Woche werden sie die sich darin befindenden Lebensmittel auf ihre Qualität prüfen. «Es war wichtig, Freiwillige für den Unterhalt des Kühlschranks zu finden. Das **Projekt** ist so breiter abgestützt», sagt Thomen.

### So funktioniert der Kühlschrank

Der Gemeinschaftskühlschrank von Madame Frigo befindet sich beim Chrüzi-Kafi der Freizeitanlage Chrüzacher an der Holzmatzstrasse 6 in Dietikon. Noch geniessbare Esswaren, die man nicht mehr konsumiert, können dort deponiert und von einer anderen Person wieder mitgenommen werden. Im Kühlschrank darf man Obst, Gemüse, Brot und verschlossene Produkte, die das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben, platzieren. Nicht in den Kühlschrank gehören Fleisch, Fisch, Alkohol und offene oder bereits verarbeitete (zum Beispiel gekochte) Produkte. Der Kühlschrank ist während der Öffnungszeiten des Chrüzachers zugänglich. Diese sind von April bis Oktober von 8 bis 20 Uhr. Von November bis März ist die Anlage von 8 bis 18 Uhr geöffnet.

### Mit niederschwelligem Angebot gegen Foodwaste

Thomen ist überzeugt, dass das **Projekt** einiges bewirken kann: «Ich merkte auch zu Hause, dass wir einige Esswaren nicht verbrauchen. Mit diesem niederschwelligen Angebot kann man Foodwaste relativ einfach vermindern.» Ausserdem könne durch einen solchen Kühlschrank möglicherweise auch das Gemeinschaftsgefühl gefördert werden.

### Bewusstsein für Foodwaste nimmt zu – auch dank Limmattaler Pionierinnen

Jährlich fallen in der Schweiz laut Bundesamt für Umwelt 2,8 Millionen Tonnen Foodwaste vom Feld bis zum Teller

an. Etwa ein Drittel aller essbaren Lebensmittel geht somit verloren. Aber mehr und mehr setzt sich in der Gesellschaft das Bewusstsein durch, unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Das zeigt sich an der wachsenden Anzahl Initiativen und Angebote, die noch geniessbare Lebensmittel vor dem Abfall retten wollen.

Über eine steigende Verbreitung und immer mehr mitmachende Anbieter freut sich die App «Too good to go». Über diese können Benutzer am Abend vor Betriebsschluss bei teilnehmenden Geschäften für wenig Geld Überraschungspakete abholen. Das Angebot hängt jeweils davon ab, was vom Tag übrig geblieben ist und kann tagesaktuell in der App eingesehen werden. Mittlerweile sind auch im Limmattal über 20 Geschäfte dabei – darunter Supermärkte, Bäckereien und einige Restaurants.

Die schweizweite Bewegung für weniger Foodwaste wurde entscheidend vom Limmattal aus geprägt. Seit über 20 Jahren setzt sich die Birmensdorferin Hélène Vuille gegen Foodwaste ein. Sie brachte etwa die **Migros** dazu, noch geniessbare, aber abgelaufene Lebensmittel an Bedürftige abzugeben. Ihr Einsatz für eine nationales Gesetz, dass die Lebensmittelabgabe vereinfacht, hat sich nach vielen Jahren ausgezahlt: Eine entsprechende Motion mit einer Gesetzesvorlage wurde im April vom Ständerat angenommen, nachdem im Juni 2019 bereits der Nationalrat Ja sagte. Aus Vuilles **Lebensmittelabgabe-Projekt** ist in Dietikon zudem der Verein «Teller statt Kübel» entstanden, der vor Ort Bedürftige und Asylbewerber unterstützt.

Die Urdorfer GLP-Kantonsrätin Sonja Gehrig setzt sich auch auf politischem Parkett gegen Foodwaste ein und gründete zudem 2015 den Verein «Aufgetischt statt weggeworfen», um Bedürftige mit Lebensmitteln zu versorgen. Bis Ende 2019 hat der Verein bereits 150 Tonnen Lebensmittel verteilt. Er ist mittlerweile in neun weiteren Gemeinden aktiv. In Dietikon wurde vor 20 Jahren zudem der heute national tätige Verein «Tischlein deck dich» gegründet. Und bei der schweizweiten Initiative «Save Food, Fight Waste», die von verschiedenen Bundesämtern und 20 Kantonen unterstützt wird, engagiert sich die Limeco als einer von fünf Abfallverbänden.



Samira Thomen (r.) hat den Gemeinschaftskühlschrank im Chrüzacher organisiert. Kerstin Schmidt hält ihn mit drei weiteren Freiwilligen in Stand© Britta Gut



Beim Kick-off versammelten sich die Mitarbeiter des Chrüzacher und drei der vier Freiwilligen, die den Kühlschrank betreiben. © Britta Gut



Auf dem Kühlschrank stehen die Nutzungsbedingungen. Nicht alle Lebensmittel dürfen dort deponiert werden. Fleisch, Fisch und Alkohol sind zum Beispiel nicht erlaubt. © Britta Gut