



Bitte, bedienen Sie sich

Mit dem öffentlichen Kühlschrank auf dem Oberdorfparkplatz in Unterägeri soll ein Zeichen gegen Food-Waste gesetzt werden.

Tijana Nikolic



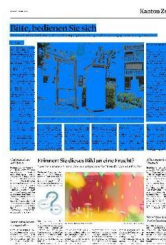
Jeder darf in den öffentlichen Kühlschrank auf dem Oberdorfparkplatz in Unterägeri hineingreifen.

Bild: Maria Schmid (27. Juli 2020)

Was in grösseren Städten schon länger anzutreffen ist, kommt jetzt auch nach Unterägeri: Ein öffentlicher Kühlschrank, der die Gemeinde vor Lebensmittelverschwendungen (Food-Waste) bewahren soll. Angekurbelt wurde

dieses dreimonatige **Projekt** von Rahel Iten aus Unterägeri, die das Thema Food-Waste in ihrer Maturaarbeit aufgegriffen hat. Der Kühlschrank auf dem Oberdorfparkplatz soll genutzt werden, wenn man beispielsweise in die

tel im Kühlschrank liegen hat, zu viel eingekauft hat oder nach der Arbeit keine Zeit mehr hatte, einzukaufen. Willkommen sind vor allem Brot, Gemüse, Früchte und verschlossene Produkte, die das Verbrauchsdatum noch nicht er-



reicht haben.

«In einer meiner Leitfragen der Arbeit geht es darum, ob ein öffentlicher Kühlschrank in Unterägeri Sinn macht, weil öffentliche Kühlschränke bis jetzt vor allem in grösseren Städten wie Zürich, Luzern oder Bern existieren», sagt Iten. Bei ihrer Grundrecherche rund um das Thema sei sie auf den Verein Madame Frigo (siehe Box) gestossen. «Weil es einen öffentlichen Kühlschrank in meiner Umgebung noch nicht gab, fand ich das **Projekt** eine tolle Idee», erinnert sich Iten.

Die Gemeinde Unterägeri hat viel dazu beigetragen

Es sei von Vorteil gewesen, mit einem Verein wie Madame Frigo zusammenzuarbeiten, da er viel Erfahrung habe und wisse, was alles zu tun sei, damit ein öffentlicher Kühlschrank zu Stande komme. «Die Hauptidee des **Projekts** ist es, Food-Waste zu verhindern, indem Lebensmittel weiterverwendet werden», so Iten. Das **Projekt** solle aber auch zum Umdenken bewegen sowie die Leute dazu animieren, ihr eigenes Food-Waste-Verhalten zu reflektieren und sich bewusst zu werden, wie viel Essen weggeworfen werde, das noch gegessen werden könne. Die Einwohnergemeinde Unterägeri habe bei dem **Projekt** eine wichtige Rolle gespielt. «Ohne ihre Unterstützung hätte ich das **Projekt** gar nicht oder nicht so schnell umsetzen können», sagt Iten dankbar. Die Gemeinde habe ihr den Standplatz samt Stromanschluss zur Verfügung gestellt und das Häuschen rund um den Kühlschrank gesponsert. «Es kann

gut sein, dass das **Projekt** nach den drei geplanten Monaten weitergeführt wird», verrät die 18-Jährige. Das hänge davon ab, ob der Kühlschrank regelmässig genutzt werde und ob es beispielsweise zu Vandalismus komme. «In dem Fall muss der Standort des Kühlschranks gewechselt werden.»

Die Schülerin habe sich zuvor nicht gross mit dem Thema Food-Waste beschäftigt. Allerdings sei sie damit aufgewachsen, dass Lebensmittel soweit wie möglich verwertet und nichts Essbares weggeworfen werde. «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen und habe schon früh gelernt, wie viel Arbeit und Energie hinter jedem Lebensmittel steckt.» Beim Thema Food-Waste gehe es darum, bewusst einzukaufen, zu planen, aber auch flexibel mit Resten umzugehen. «Es gibt viele Ideen aus Büchern oder dem Internet, wie man aus Resten leckere Mahlzeiten zaubern kann.» Es ginge ihr persönlich nicht darum, perfekt zu sein und jedes Gemüse bis zum letzten Blatt zu verwerten, sondern darum, sich Gedanken zu machen und dankbar für seine Lebensmittel zu sein.

Wer steckt dahinter?

Madame Frigo ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Bern. Der Verein setzt sich für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten ein. Unterstützt wird das **Projektteam** des Vereins von ganz vielen Menschen, die sich auf freiwilliger Basis für die Reduktion von Food Waste engagieren. Die Idee der öffentlichen Kühlschränke entstand 2014 im Rahmen eines Events. Mit der Devise «nicht nur reden, sondern handeln» schlossen sich vier Studentinnen zusammen und stellten den ersten öffentlichen Kühlschrank in der Stadt Bern auf.

Das **Projekt** fand schnell Anklang und dank Unterstützern und Förderern wird das Angebot seit 2018 unter dem Namen Madame Frigo auf Standorte in der ganzen Schweiz ausgeweitet. Das Konzept ist ausgerichtet auf Privathaushalte, die mit einem Anteil von 28 Prozent die Hauptverursacher des Food-Wastes in der Schweiz sind. Alles, was es dafür braucht, ist ein Kühlschrank, ein Standort und Strom. (tn)