



## Öffentliche Kühlschränke finden ihr Publikum

Der Verein «Madame Frigo» ist seit etwa einem Jahr in der Region Luzern aktiv – mit einigem Erfolg.

**Simon Mathis**

«Madame Frigo», das gemeinnützige **Projekt** gegen Food Waste, hat in der Stadt Luzern Fuss gefasst. Seit Anfang 2020 steht der erste öffentliche Kühlschrank im Tribschenquartier, mittlerweile sind zwei neue dazu gekommen: seit März einer im Helvetiagärtli, seit Oktober ein weiterer beim Löwenplatz. Verantwortlich für die beiden Standorte sind die Studentinnen Nina Deicher und Kaja Schmid.

Die Idee ist, dass Passanten im Kühlschrank oder im Brotkasten Esswaren platzieren, die zwar noch konsumier- und haltbar sind, aber nicht mehr genutzt werden. Andere können sich dann bedienen.

### Gästebuch wurde auch mitgenommen

Nur: Ist dieses Konzept zu Zeiten der Pandemie überhaupt umsetzbar? «Zu Beginn hatten wir schon Sorge, dass das schwierig

wird mit der Hygiene», sagt Nina Deicher. Der Verein sei dann aber zum Schluss gekommen, dass die Vorschriften bereits vor der Pandemie überdurchschnittlich hoch waren. Kaja Schmid führt aus: «Wir appellieren heute einfach noch eindringlicher als sonst an die Vorschriften, die ohnehin gelten.»

Diese lauten: nur hygienisch einwandfreie Waren abliefern und konsequent die Hände desinfizieren. Laut Deicher und Schmid mussten sie bisher noch nie auch nur ein Nahrungsmittel wegwerfen, weil es abgelaufen war. Die beiden schätzen, dass täglich gut 40 Personen die jeweiligen Kühlschränke aufsuchen, um etwas herauszunehmen oder hineinzulegen. Deicher betont, dass die Kühlschränke keineswegs «nur» für Bedürftige bestimmt seien: «Jeder kann etwas rausnehmen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben.» Rund um die zwei Kühlschränke haben sich bisher ungefähr 20 freiwillige Helferinnen

und Helfer versammelt. Rückmeldungen aus der Bevölkerung erhält das Team mündlich. «Das Gästebuch wurde ziemlich schnell – wie halt auch das Essen – mitgenommen», sagt Schmid mit einem Schmunzeln. Auch die Brotkiste und das Putzzeug komme immer mal wieder weg. Deicher und Schmid nehmen's mit Humor. Trotz des positiven Fazits gibt es für «Madame Frigo» in Luzern noch einige offene Fragen. So suche man nach Sponsoren sowie nach weiteren Läden und Bäckereien, die Waren zur Verfügung stellen. In besonders guter Erinnerung haben die beiden eine Rentnerin, die Dose um Dose voller Bohnen in den Kühlschrank stelle. «Hamsterkäufe von vor dem ersten Lockdown», erklärte diese.

Auch in Kriens, Emmen und Dierikon ist «Madame Frigo» vertreten. In Dierikon etwa wurde der Kühlschrank schnell ein Selbstläufer, sagt die Verantwortliche Katja Wolanin.

### Corona und Food Waste

Im Kanton Luzern sei das Problem des Food Waste zurzeit «gravierend», sagt Thomas Tellenbach, Geschäftsleiter des Verbandes Gastro Luzern, gegenüber Zentralplus. Grund dafür seien die kurzfristigen An-

passungen der Coronamassnahmen. Wegen der Schliessungen werde es zu «enormem Food Waste kommen».

Weniger dramatisch findet die derzeitige Situation Ruedi Stöckli, Präsident von Gastro Luzern. Auf die Gastro-Schliessungen, wie sie im Dezember beschlossen wurden, habe man

sich dieses Mal vorbereiten und entsprechend weniger Esswaren bestellen können. «Viele Produkte können wir relativ lange lagern oder privat verwerten», so Stöckli. Anders sei das bei der ersten Schliessung im März gewesen, von der die Branche überrumpelt worden war. (sma)



Die Verantwortlichen Nina Deicher (links, 22) und Kaja Schmid (rechts, 23) vor dem «Madame Frigo»-Kühlschrank beim Luzerner Löwenplatz.  
Bild: Boris Bürgisser (31. Dezember 2020)