

Lebensmittelverschwendung wird auch in Oberägeri der Kampf angesagt

**ZUG · Seit kurzem steht ein für alle öffentlich zugänglicher Kühlschrank mitten im Dorf.
21. Oktober 2021**

Der Kühlschrank ist prall gefüllt – man isst spontan bei Freunden oder hat grad Lust auf Pizza und schon häufen sich die Esswaren an, wandern zuhinterst in den Kühlschrank und schliesslich im Abfall. Hier kommt nun **Madame Frigo** ins Spiel. Um dem Food Waste Einhalt zu gebieten, stehen bereits in viele Schweizer Gemeinden öffentlich zugängliche Kühlschränke, die von Freiwilligen betrieben werden. Seit kurzem steht auch einer in Oberägeri, genauer beim Co-Working Space Küfergasse

Die Einwohnergemeinde findet das Konzept von **Madame Frigo** laut einer Mitteilung spannend und habe Freiwillige für den Unterhalt der Kühlschränke gesucht. Mit Yvonne Rogenmoser konnte eine Hauptverantwortliche gefunden werden. Sie betreut mit weiteren Freiwilligen das **Projekt**. «Gemeinsam behalten sie den Kühlschrank und deren Inhalt im Auge und reinigen ihn regelmässig.» Man kann jederzeit Lebensmittel unter Einhaltung des Verbrauchsdatums ins Kühlfach, Brot in die Kiste oder Packungen, die nicht gekühlt werden müssen auf das Tablar legen. Und natürlich auch selbst Produkte nach Hause nehmen.

Die Kühlschränke werden zusätzlich durch die kantonale Lebensmittelkontrolle regelmässig auf Hygiene und Wartung geprüft. So dürfen beispielsweise Obst, Gemüse und Brot sowie verschlossene Produkte im Kühlschrank deponiert werden. Nicht erlaubt sind Fleisch oder Fisch, Alkohol und bereits geöffnete Lebensmittel. (bier)



Gemeinderat Marcel Güntert und Yvonne Rogenmoser vor dem Kühlschrankhäuschen beim Co-Working Space.
(Bild: Gemeinde Oberägeri/PD)