



Mit Tauschkühlschrank gegen Food Waste vorgehen

Die **Stiftung** Brunegg hat der Lebensmittelverschwendung den Kampf angesagt und beim Bahnhöfli in Hombrechtikon einen öffentlichen Kühlschrank installiert.

von **Fabienne Sennhauser**

Was tun mit Lebensmitteln, die man nicht mehr braucht oder etwa vor einer Reise nicht mehr verzehren kann? Man kann sie tauschen oder verschenken, anstatt sie wegzuerwerfen.

In Hombrechtikon geht das jetzt ganz einfach: Seit Montag kann man Esswaren, die noch gut sind, aber nicht mehr gebraucht werden, in einem Kühlschrank am Bahnhöfli gegenüber dem Gemeindesaal deponieren. Ebenso können dort vorhandene Lebensmittel gratis mit nach Hause genommen werden. Initiiert haben das Angebot Klienten der **Stiftung** Brunegg, einer Institution für Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung.



Teilen statt wegwerfen: Noch geniessbare Esswaren, die man nicht mehr konsumiert, können in Hombrechtikon im Kühlschrank beim Bahnhöfli deponiert und von einer anderen Person wieder mitgenommen werden.

Bild: Manuela Matt



Etwas zurückgeben

Im Zuge einer **Projektwoche** zum Thema Nachhaltigkeit hätten sich die Berufsschüler der **Stiftung Brunegg** auch mit dem Thema Food Waste beschäftigt, erzählt Geschäftsführer Thomas Schmitz. Laut Schätzungen landet ein Drittel aller produzierten Lebensmittel im Abfall.

Das habe Eindruck bei den jungen Menschen hinterlassen: «Irgendwann kam die Idee auf, etwas Langfristiges gegen Lebensmittelverschwendung und fürs Dorf machen zu wollen», erzählt Schmitz. Die Brunegg erlebe viel Goodwill aus dem Dorf. «Unsere Klienten wollen nun etwas zurückgeben.»

Während ihrer Recherche stiessen die jungen Erwachsenen schliesslich auf «**Madame Frigo**», einen gemeinnützigen Verein mit Sitz in Luzern, der in der ganzen Schweiz öffentliche Kühlschränke anbietet. Momentan sind auf der Website 89 Standorte aufgeführt. Kühlschränkgottis und -göttis aus dem Quartier übernehmen jeweils die Betreuung und die hygienische Pflege der Kühlschränke und kontrollieren regelmässig den Inhalt.

Normalerweise stellt «**Madame Frigo**» die Kühlschränke zur Verfügung. «Weil wir aber einen Kühlschrank mit Glastür wollten, haben wir unseren selber angeschafft», erzählt Schmitz. Rund

«Weil wir einen Kühlschrank mit Glastüre wollten, haben wir unseren selber angeschafft.»

Thomas Schmitz

Geschäftsführer der **Stiftung Brunegg**

700 Franken habe dieser gekostet. Den gleichen Betrag hat die **Stiftung** zusätzlich in den Bau des leuchtend blauen Holzhüttchens investiert.

Das **Projekt** sei eine ideale Möglichkeit für die Schülerinnen und Schüler, Verantwortung zu übernehmen und gleichzeitig einen Beitrag an die Gesellschaft zu leisten, sagt Schmitz. Mithilfe von Mitarbeitern der Brunegg sind sie fortan dafür verantwortlich, den Kühlschrank in Ordnung zu halten und regelmässig zu putzen.

Keine gekochten Produkte

Den Standort beim Bahnhofli habe man in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Hombrechtikon eruiert. Sie hat auch dafür gesorgt, dass das blaue Holzhäuschen mit Strom ausgestattet ist. Die Lage – im Dorf, aber leicht aus dem Zentrum versetzt – sei ideal, findet Schmitz. «So muss sich auch niemand schämen, wenn er oder sie etwas aus dem Kühlschrank mitnimmt.»

Im Kühlschrank darf man Obst, Gemüse und verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben, platzieren. Nicht hinein gehören Fleisch, Fisch, Alkohol und offene oder bereits verarbeitete (zum Beispiel gekochte) Produkte.

Im Holzhäuschen der Brunegg wurde ausserdem eine Ablage für Brot, Konserven und andere Trockenprodukte wie Nudeln oder Reis eingerichtet. Am Sonntag haben Mitarbeiter der **Stiftung Brunegg** erste Lebensmittel beim Bahnhofli deponiert. Jetzt ist es an der Bevölkerung, das Angebot zu nutzen.