



«Es ist extrem, was alles zusammenkommt» «RESTESSBAR» WIE EIN VEREIN AKTIV ETWAS GEGEN DIE VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN, DEN FOODWASTE, UNTERNIMMT



Fabrizio Misticoni initiierte das **Kühlschrankprojekt** «RestEssBar Sursee». Am Montag war der Kühlschrank an der Centralstrasse 29 noch leer. FOTO DANIEL ZUMBÜHL

Seit einem halben Jahr steht an der Centralstrasse 29 ein Kühlschrank, den Freiwillige dreimal in der Woche mit nicht verkauften Lebensmitteln zum Abholen füllen. Hinter dem **Projekt, das sich mittlerweile gut eingespielt hat, steht der Verein «RestEssBar Sursee».**

Die Lebensmittelverschwendung (Foodwaste) ist neben der Umweltver-

schmutzung und der Klimaerwärmung eines der zentralen ökologischen Probleme, welche die Menschheit in den kommenden Jahrzehnten besonders beschäftigen werden. Ihr entgegenzutreten hat sich der vor zwei Jahren gegründete Verein «RestEssBar Sursee» auf die Fahne geschrieben. Fabrizio Misticoni initiierte – ausgehend von einer Kampagne der Umweltkommission – den Verein und suchte Freiwillige für das gleichnamige **Projekt**, das im Juli 2020 startete. «Es ist erschreckend,

wie viele noch essbare Lebensmittel fortgeworfen werden», macht der Kantonsrat der Grünen klar. An der GV vom vergangenen Dienstag gab er das Vereinspräsidium in die Hände von zwei Co-Präsidentinnen.

Vor allem Früchte und Gemüse

Seit etwa einem halben Jahr steht an der Centralstrasse 29, gleich neben der kleinen Kindereisenbahn, ein grosser Kühlschrank. Diesen füllen



Immer am Dienstag-, Donnerstag- und Samstagabend wird er gefüllt. FOTO ZVC
rund 30 Freiwillige jeweils am Dienstag, Donnerstag und Samstag nach Ladenschluss mit Lebensmitteln, die bei Aldi, Lidl, Kochtopf und Surchat nicht über den Ladentisch gingen. Und das sind nicht wenige: «Teilweise reicht der Platz im Kühlschrank nicht. Es ist extrem, was da alles zusammenkommt», sagt Fabrizio Misticoni. In den Kühlschrank kommt vor allem Gemüse, für Früchte und Brot gibt es separate Boxen. Fleisch- und Milchprodukte fehlen aus Versicherungsgründen, weil es heikel wäre, die Kühlkette einzuhalten, und man keine Lebensmittelvergiftung riskieren wolle, wie Misticoni ausführt. Sonst dürfe man sich jedoch beden-

kenlos bedienen, denn der Kühlschrank sei bei der kantonalen Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz gemeldet und werde regelmässig auf die Einhaltung der Hygienevorschriften kontrolliert.

«Community-Kühlschrank» als Ziel

Die Nutzer dürfen (vorläufig) keine eigenen Lebensmittel deponieren, aber alles, was von den erwähnten Läden stammt, unentgeltlich – oder gegen eine freiwillige Spende – abholen. Laut Misticoni ist jedoch eine Partnerschaft mit dem Luzerner Verein «**Madame Frigo**» in Abklärung, in dessen Kühlschränken man selber noch geniessbare, nicht abgelaufene Lebensmittel deponieren und auch solche mitnehmen kann. «Uns schwebt so etwas wie ein 'Community-Kühlschrank' vor», lässt der Initiant durchblicken. Aber auch so ist er mit der bisherigen Resonanz der «RestEssBar» sehr zufrieden. Es dauere jeweils nicht lange, bis der Kühlschrank leer sei. **DANIEL ZUMBÜHL**

Personen, die Fragen haben oder mithelfen wollen, wenden sich an: restessbarsursee@gmx.ch.