



Der 100. Kühlschrank gegen Food-Waste

Die gemeinnützige Organisation «**Madame Frigo**» verhindert nun auch auf dem Klybeckplatz, dass Lebensmittel verschwendet werden.

Maria-Elisa Schrade

Eine Frau in pinkem T-Shirt, um die 40 bis 50 Jahre alt, steuert zielstrebig auf den neuen Kühlschrank der gemeinnützigen Organisation «**Madame Frigo**» zu, der am Wochenende als 100. Schweizer Standort auf dem Klybeckplatz eröffnet wurde. Sie nimmt einen gehäkelten Stoffbeutel vom Lenker ihres Trottinetts und erfasst mit geübtem Blick zügig den Inhalt: drei Plastikbeutel grüne Spitzpeperoni, an einigen Stellen angefault, eine Poké Bowl in Pappschale mit Plastikdeckel, drei gelbliche Brokkoli, ein schlaffes Bund Schnittlauch, ein kleiner Salatkopf und drei belegte Baguettes aus dem Coop.

Schnell greift die Frau nach der Take-away-Schale, danach verschwinden Brokkoli und Salat in ihrem Beutel. Den Rest lässt sie zurück. Die Salami auf den abgepackten Sandwiches sei eigentlich nicht erlaubt, erklärt sie. Zu hohe Vergiftungsgefahr. Sie habe über das Foodsharing-Netzwerk vom neuen Kühlschrank erfahren, da sei sie Mitglied. Die brünette Mittvierzigerin wohnt im Quartier und fährt die Verteiler in der Nähe regelmässig ab. Mit der heutigen Ausbeute ist sie zufrieden.

Gefragt sind etwa Obst, Gemüse und Brot

2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel werden laut dem Basler Umweltamt jährlich in der Schweiz weggeworfen. Das ist ein Drittel aller Lebensmittel,

die über die ganze Lieferkette gesehen verloren gehen. Sie werden direkt bei der Ernte aussortiert, während der Lebensmittelproduktion, in der Gastronomie oder im Handel entsorgt.

Doch für 28 Prozent des Food-Waste sind allein Privathaushalte verantwortlich, wie

«Es widert mich an, wie viel gutes Essen weggeworfen wird.»

Simon Fürstenberger Freiwilliger

auch «**Madame Frigo**» auf ihrer Website vorrechnet. Um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, stellt die Organisation auf Anfrage schweizweit Kühlschränke in Wohnvierteln auf, die rund um die Uhr für die Öffentlichkeit zugänglich sind. Wer einen Überschuss an Obst, Gemüse, Brot oder verschlossenen Lebensmitteln zuhause hat, kann diese jederzeit für andere Menschen im Kühlschrank deponieren, die auf solche Spenden angewiesen sind oder aus Überzeugung Lebensmittel «retten».

Aus Überzeugung und um zu sparen

In und um Basel gibt es bereits vier weitere Standorte. Ein Kühlschrank steht am Breite-Kiosk, einer in Münchenstein und zwei in Reinach. Im Gegensatz zur internationalen Initiative «**Foodsharing**», die Lebensmittel aus Privathaushalten und Betrieben rettet, verzichtet «**Madame Frigo**» auf Mitgliedschaften und Aufnahmetests und ist somit besonders niederschwellig. Betreut

werden die Standorte von Freiwilligen wie Simon Fürstenberger, der regelmässig den Kühlschrank am Klybeckplatz kontrolliert und reinigt. Der junge Mann ist seit Jahren bei «**Foodsharing**» und verbraucht gespendete Lebensmittel sowohl aus Überzeugung, als auch um Geld zu sparen. «Es widert mich an, wie viel gutes Essen weggeworfen wird», so Fürstenberger. Am Kühlschrank bedient er sich daher auch selbst: «Das Essen ist kostenlos und gerettet. Ausserdem entdecke ich immer wieder Sachen, die ich sonst nie kaufen würde.»

Seit 2015 engagiert sich «**Madame Frigo**» gegen Food-Waste und das überaus erfolgreich: Hervorgegangen aus einem **Studentinnenprojekt** wird die Organisation seit 2018 finanziell vom **Migros-Pionierfonds** unterstützt. Allein im vergangenen Jahr 2021 konnte sie laut eigener Angabe 150 Tonnen geniessbare Lebensmittel retten. Und sie haben noch viel



vor. Kommunikationsbeauftragter Moritz Lüchinger erzählt am Telefon: «Klar wollen wir immer mehr Kühlschränke aufstellen, aber wir investieren auch viel in Sensibilisierungsarbeit und bauen unsere **Community** aus.» Für weitere Standorte in Basel sei «**Madame Frigo**» jederzeit offen.

Basler Initiativen gegen Food Waste

Das Gundeldinger **Backwaren Outlet** verkauft «gerettete» Backwaren zum halben **Preis** sowie Obst und Gemüse für 3 Franken pro Kilo.

Die **Äss-Bar** in der Spalenvorstadt bietet Gebäck vom Vortag zum halben **Preis**.

Die **Sammlerei** erntet kostenlos in und um Basel Gemüse und Früchte, die sonst nicht verwendet werden würden und kocht sie ein. Aktuell macht der Verein allerdings Pause.

Die **Foodangels** lassen überschüssige oder fehlerhafte Lebensmittel aus Produktion und Handel einsammeln und an karitative Einrichtungen sowie regionale Gnadenhöfe liefern.

Die **Community** von **Foodsharing** «rettet» überschüssige Lebensmittel in privaten Haushalten und von Betrieben mithilfe von Körben durch Privatpersonen und öffentliche Verteiler.

Über die App **Foodshelf** können Privatpersonen überschüssige Lebensmittel an andere Nutzer kostenlos abgeben.

Die App **Too Good To Go** ermöglicht Nutzerinnen und Nutzern übrig gebliebene Lebensmittel aus Gastronomie und Handel als Überraschungspäckli reduziert zu kaufen. (*mes*)



Die öffentlichen Kühlschränke werden von Freiwilligen kontrolliert und betreut.

Bild: zvg