



Grüngut

Wie Kühlschränke meinen Käse retten

Christine Steffen



Er sieht aus wie der grosse Bruder eines Briefkastens der Post und ist ebenfalls gelb: Der Kühlschrank, den ich kürzlich in meinem Quartier in Zürich gleich bei der ETH entdeckte. Dieser Kasten, so fand ich heraus, ist einer von 106 öffentlichen Kühlschränken der Organisation **Madame Frigo**. Die Idee dahinter ist bestechend einfach: Kaufe ich fünf verschiedene Käsesorten ein, die im Laden unwiderstehlich ausschauen, aber unmöglich aufgegessen werden konnten, kann ich Überschuss in einem der Kühlschränke deponieren. Und mit Glück den Stangensellerie mitnehmen, den ich für den geplanten Tomatensugo brauche. Die Tauschaktion ist gratis. Hinter **Madame Frigo** steht ein gemeinnütziger Verein, der durch verschiedene Organisationen und Freiwilligenarbeit unterstützt wird. Mit schweizweit verteilten Kühlschränken will er helfen, aus uns grossen Verschwendern etwas kleinere zu machen und dazu beitragen, noch verwertbare Lebensmittel vor dem Abfallsack zu retten. Das ist in erster Linie sinnvoll und wirkt in zweiter gegen schlechtes Gewissen.

Ich kaufe zum Beispiel aus wohlmeinenden Gründen immer wieder das Falsche ein. Bulgur, weil er so gesund ist, aber leider ist das auch schon das Beste, was man über ihn sagen kann. Oder Sesamöl für das ambitionierte asiatische Gericht, das dann furchtbar schwer im Magen lag. Oder ich kaufe und vergesse in der Alltagshektik einfach zu viel. Gestern Abend habe ich das halbe harte Baguette verschämt durch ein knuspriges ersetzt, heute morgen habe ich in der hintersten Ecke des Kühlschranks ein grosses

Glas Johannisbeergelee entdeckt, den ich im letzten Advent beim Backen der Weihnachtsguetsli für die Spitzbuben benötigte. Und dann leider nie mehr. Nur weg damit.

Die knapp 250 Gramm Lebensmittel, die wir in unseren Haushalten pro Tag durchschnittlich wegwerfen, habe ich damit bereits erreicht. Klingt nicht nach viel? Aufgerechnet schon: Etwa 90 Kilo verschwenden wir Schweizer allein im Haushalt pro Jahr. Gesamthaft gehen jährlich 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr verloren. Das ist mehr als ein Drittel der landwirtschaftlich produzierten Produkte.

Diese Verschwendung ist nicht nur ethisch stossend, sie leistet auch dem Klimawandel Vorschub, weil die Landwirtschaft bis zu 30 Prozent der globalen Emissionen ausmacht. Und nicht zuletzt geht sie ans Portemonnaie: Gemäss Statistik entsorge ich jährlich Lebensmittel im Wert von 600 Franken. Dafür kann ich mir zwei Nächte in meinem Lieblingshotel am Meer leisten und den Negroni zum Apéritif noch dazu.

Der Gemeinschaftskühlschrank hilft also auch zu sparen. Was mir am **Projekt** ebenfalls gefällt: Es erinnert mich an meinen seltsamsten Studentenjob in den 1990er Jahren, die Verwaltung von Eisfächern. Im Haus, in dem ich damals mit meiner besten Freundin wohnte, gab es im Keller einen leicht gruseligen Kühlraum, der in Abteile unterteilt war. Diese standen zur Vermietung und wurden von den Leuten im Quartier rege genutzt. An der Eingangstür hingen abgewetzte Pelzmäntel, die man sich überziehen konnte. Wir waren froh um sie, wenn wir das Eis, das sich an Decke und Wänden bildete, abpickeln mussten, auch wenn wir darin aussahen wie Axtmörderinnen. Die Arbeit war auf eine absurde Art lustig und vermittelte uns das wohlige Gefühl, in einem **Film** des finnischen Regisseurs Aki Kaurismäki zu leben.

Mit dem Erwachsenwerden hat sich dieses Gefühl leider verflüchtigt. Aber ob geteilter Kühlraum damals oder öffentliche Kühlschränke heute: Das Gemeinschaftliche mag ich immer noch. Ein Stück Käse habe ich



auch schon im Kühlschrank deponiert.

Christine Steffen ist Redaktorin im Ressort Sport der «NZZ am Sonntag».



Pro Person
werden in
Schweizer
Haushalten
jährlich
Lebensmittel
im Wert von
600 Franken
entsorgt.