



## GEGEN FOODWASTE

# Stiftung Brunegg betreibt einen Tausch-Kühlschrank



Bülent Özaltin und Dominik Ackermann von der **Stiftung Brunegg** reinigen und befüllen den öffentlichen Tausch-Kühlschrank.

Foto: zVg

**Jedes dritte Lebensmittel, welches für den menschlichen Konsum produziert wurde, geht auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren oder wird gewegeworfen.**

Unsere Ernährung und insbesondere unsere Lebensmittelverschwendung

haben weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Foodwaste entsteht auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung und -verwendung: In der Landwirtschaft, weil zum Beispiel die Form des «Rüebli» nicht den Normanforderungen für den Verkauf genügt; in der Gastronomie, wenn Tellerreste entsorgt werden; und natürlich im privaten Haushalt. Hier werden in der

Schweiz rund 28 Prozent der Lebensmittelabfälle verursacht, dies sind beinahe 780 000 Tonnen der kompletten Lebensmittelkette. Zum Vergleich gelangen im Gross- und Detailhandel «lediglich» zehn Prozent der Lebensmittel in den Müll. Wie kommt es zu diesen astronomischen Mengen im privaten Haushalt? Wir kaufen mehr, als wir benötigen. Wir vergessen Lebensmittel im Kühlschrank oder lagern diese falsch. Wir kochen mehr, als wir brauchen und verwerten die Reste nicht. Es ist höchste Zeit, mit Lebensmitteln bewusster umzugehen.

Während einer **Projektwoche** zum Thema «Nachhaltigkeit» beschlossen die Lehrpersonen der internen Berufsschule der **Stiftung Brunegg** zusammen mit den Auszubildenden, etwas Längerfristiges anzugehen. Bei den Recherchen stiessen sie auf den Verein «**Madame Frigo**», welcher in der ganzen Schweiz Kühlschränke anbietet, in welchen man Lebensmittel tauschen kann. Auch die Gemeinde Hombrechtikon konnte vom Vorhaben begeistert werden, sodass diese einen geeigneten Platz beim Bahnhöfli zur Verfügung stellte. Seit Oktober 2021 betreibt die **Stiftung Brunegg** nun einen solchen Kühlschrank. Anstatt Lebensmittel wegzuwerfen, finden diese hier kostenlos einen neuen Besitzer. Das blau bemalte «Häuschen» ist ein Blickfang und in der Region bereits bestens bekannt. «**Madame Frigo**», so wie das **Projekt** liebevoll genannt wird, ist be-

# OBERSEE NACHRICHTEN

DIE GRÖSSTE ZEITUNG AM OBERSEE

Obersee Nachrichten  
8645 Rapperswil-Jona  
055/ 220 81 81  
<https://www.obersee-nachrichten.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 66'907  
Erscheinungsweise: 44x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 49'129 mm²

Auftrag: 1084696  
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 87205605  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

liebt und wird von der Bevölkerung rege genutzt. Dreimal wöchentlich (Dienstag, Mittwoch und Freitag) wird der Kühlschrank vormittags befüllt. Nach zwei bis drei Stunden ist dieser bereits wieder komplett leer. Ins separate Brotregal werden beispielsweise zweimal wöchentlich je 30 bis 40 Brote gelegt. Das sind über das Jahr verteilt über 3000 Brote, die sich so noch ver-

werten lassen. Ebenso können noch geniessbare Lebensmittel wie beispielsweise Milchprodukte, Obst, Gemüse, Teigwaren, Reis oder Konserven deponiert werden. Fleisch- und Wurstwaren sind hingegen nicht erlaubt. Jeder, der Bedarf hat, darf sich bei «**Madame Frigo**» kostenlos bedienen.

Helfen auch Sie mit, dem Foodwaste entgegenzuwirken, und bringen Sie

Ihre nicht benötigten Lebensmittel vorbei. Wichtig ist, dass die Verpackungen noch verschlossen sind. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf erreicht, jedoch das Verbrauchsdatum noch nicht überschritten sein.

**Mehr Infos zu «Madame Frigo» und zur Stiftung Brunegg finden Sie unter [www.stiftung-brunegg.ch](http://www.stiftung-brunegg.ch)**