



# Schluss mit Food Waste: «Madame Frigo» machts möglich

Rund ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel wird verschwendet. Christine Schumacher will das mithilfe des Vereins «Madame Frigo» ändern.

Lisa Rovina

Heute ist es so weit. Neben dem Eingang des Parkhauses Weri in Brig wird ein öffentlicher Kühlschrank aufgestellt. Das Projekt wird vom Verein «Madame Frigo» lanciert. Christine Schumacher hat das Vorhaben im Oberwallis möglich gemacht. Inspiriert worden sei sie durch einen Zeitungsartikel. Mit ihrer Idee hat sie sich an den Stadtrat Brig-Glis gewandt, und sie sei dort auf Wohlwollen gestossen. Es habe aber trotzdem über ein Jahr bis zur Verwirklichung des Projekts in Brig gedauert.

Bei der Eröffnung sagt Schumacher: «Es braucht sicher eine gewisse Anlaufzeit. Aber ich bin überzeugt, dass das Projekt funktionieren wird.»

Die Privathaushalte sind eine der Hauptursachen der schweizerischen Lebensmittelverschwendung. Rund 28 Prozent des Food Waste geht auf diese zurück. «Madame Frigo» will dies ändern. Die Idee: Die öffentlichen Kühlschränke stehen jedem zur Verfügung. Dort können übrig gebliebene, aber noch geniess-



Marlene Stocker und Christine Schumacher.

bare Lebensmittel gelagert und von anderen Nutzern wieder mitgenommen werden. «Vor allem von bedürftigen Menschen haben wir viele positive Rückmeldungen erhalten», sagt Marlene Stocker, Geschäftsleiterin des Vereins.

Angst, dass der Frigor Opfer von Vandalismus wird, habe sie nicht, sagt Schumacher. Der Standort wird von der Gemeinde videoüberwacht. «Klar passiert immer etwas, aber ich tendiere dazu, dass die Leute vernünftig sind und den Kühlschrank nicht missbrauchen», so Schumacher.

Auch Stocker hat keine Angst vor Vandalismus. Es sei noch nie passiert, dass man einen Kühlschrank habe ersetzen müssen. In Grossstädten gebe es zwar häufig Sprayereien. Auch komme es vor, dass Brotboxen oder Putzmittel geklaut werden. Dies sei aber nicht weiter schlimm.

Während der letzten sieben Jahre wurden in der Schweiz 114 öffentliche Kühlschränke vom Verein «Madame Frigo» aufgestellt. Der Standort Brig ist der erste im Wallis. Den Benutzern steht ein Kühlschrankreglement sowie

ein Infoblatt für die Haltbarkeit eines Produkts zur Verfügung. So wird die Hygiene im Kühlschrank garantiert. Nicht erlaubt im gemeinsamen Frigor sind bereits gekochte oder geöffnete Produkte sowie Alkohol.

Generell sei es so, dass Menschen auf sie zukommen, sagt Stocker. So wie Schuhmacher in Brig. Viele Menschen seien bereit, etwas gegen Food Waste zu tun, auch wenn es Freiwilligenarbeit ist, so Stocker. Der Interessent sucht dann einen passenden Standort und bekommt von «Madame Frigo» den Frigor, ein allfälliges Kühlschrankhäusli, Kommunikationsmaterialien und eine Versicherung zur Verfügung gestellt. Die Kosten werden vom Verein übernommen.

Meist teilen sich mehrere Personen die Verantwortung und führen regelmässig Hygienekontrollen durch. Schumacher hat schon eine Kollegin, die ihr hilft. Sie wünscht sich aber noch mehr Interessenten. Wenn das Projekt gut laufe, dann könne der Frigor bleiben, sagt Schumacher. Und so beitragen zur Verminderung von Food Waste.