



## «Freue mich, wenn es Joghurt hat» – Kühlschrank gegen Food-Waste

In Gossau steht einer von rund 130 öffentlichen Kühlschränken in der Schweiz. «**Madame Frigo**» möchte mit diesem gemeinnützigen **Projekt** den Menschen eine Möglichkeit bieten, Essen weiterzugeben, anstatt es wegzuerwerfen.

6. Oktober 2023, Tim Rüsche

Darum gehts: «**Madame Frigo**» ist ein gemeinnütziges **Projekt**, welches Food-Waste verringern möchte. Es handelt sich dabei um Kühlschränke, in welche Anwohner ihre unverbrauchten Lebensmittel abgeben können. In Gossau SG funktioniert das **Projekt** bereits sehr gut. Viele Anwohner profitieren regelmässig davon.

«**Madame Frigo**» ist ein gemeinnütziges **Projekt**, welches Food-Waste verringern möchte.

Es handelt sich dabei um Kühlschränke, in welche Anwohner ihre unverbrauchten Lebensmittel abgeben können.

In Gossau SG funktioniert das **Projekt** bereits sehr gut.

Viele Anwohner profitieren regelmässig davon.

Um gegen Food-Waste in der Schweiz vorzugehen, gibt es das gemeinnützige **Projekt** «**Madame Frigo**». Mit insgesamt 130 öffentlichen Kühlschränken, die in der gesamten Schweiz verteilt sind, möchte das **Projekt** der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen.

Die Kühlschränke bieten den Leuten die Möglichkeit, ihre Lebensmittel, die sie nicht mehr brauchen, aber noch verwertbar sind, für andere zu deponieren.

«In Gossau funktioniert das **Projekt** sehr gut»

Vitor Teixeira ist Geschäftsführer vom Bioladen «Dill & Rosmarie» in Gossau. Er ist einer von insgesamt zehn Personen, welche den Kühlschrank in Gossau verwalten. Sie sorgen dafür, dass dieser gereinigt wird und Produkte, welche nicht mehr brauchbar sind, aussortiert werden. Ausserdem füllt er den Kühlschrank regelmässig mit Produkten aus seinem Bioladen.

«In Gossau funktioniert das **Projekt** sehr gut und ich kenne viele Menschen, die das Angebot regelmässig nutzen», sagt Teixeira zu 20 Minuten. Die Nutzer behandeln laut ihm das Angebot sehr sauber und achtsam, zu Vandalismus sei es bislang noch nie gekommen.

«Viele sind froh, dass es das Angebot gibt»

Eine Anwohnerin, die den Kühlschrank häufig benutzt, ist Priska (60). «Ich komme regelmässig vorbei und schaue, ob es etwas gibt, was ich brauchen kann», sagt Priska zu 20 Minuten. Vom Kühlschrank erfahren habe sie von einem Kollegen. «Oft findet man Gemüse vor, in manchen Fällen ist es schon ein wenig welk», sagt die 60-Jährige. Wenn man es jedoch direkt verarbeitet, dann gehe das aber meist noch. «Ich freue mich immer sehr, wenn ich vorbeischaue und es Joghurt im Kühlschrank hat», sagt sie.

Auch laut Priska gehen die Anwohner mit dem Kühlschrank vernünftig um. «Viele sind froh, dass es das Angebot gibt. Deshalb hoffe ich, bleibt der Kühlschrank noch eine Weile hier», sagt die Gossauerin. In vielen Fällen sei der Kühlschrank jedoch leer, was einerseits zeigt, dass die Anwohner das Angebot nutzen, aber andererseits auch, dass noch mehr Menschen ihre Lebensmittel bringen sollten.

«Die Leute sollen ihre Lebensmittel doch einfach bringen»

Es gibt zwar Geschäfte, die wie «Dill & Rosmarie» regelmässig ihre übrig gebliebenen Lebensmittel im Kühlschrank deponieren, Priska findet aber, es dürfte noch viele weitere geben. Vor allem Geschäfte hätten oft nicht verkaufte

Lebensmittel, welche sie einfach in den Müll werfen. Die 60-Jährige sagt dazu: «Privathaushalte haben Bekannte, welchen sie Lebensmittel weitergeben können, bei Geschäften landet es sowieso im Abfall.»



«**Madame Frigo**» möchte mit diesen Kühlschränken Food-Waste minimieren.20min/Tim Rütsche



Oft werfen sowohl Geschäfte als auch Privatpersonen Lebensmittel weg, welche eigentlich noch brauchbar wären. 20min/Tim Rütsche



Im Kühlschrank hängt eine Liste mit klaren Angaben, was man deponieren soll und was nicht. 20min/Tim



## Rütsche



Gerade Menschen, welche in einer finanziell schwierigen Situation sind, können vom **Projekt** profitieren. 20min/  
Tim Rütsche