



«Besser als nichts zu tun»

Seit einem Jahr kämpft ein Team mit einem «**Madame Frigo**» gegen Food Waste

Gossau verfügt seit letztem Herbst über einen öffentlichen Kühlschrank, in dem man überschüssige Lebensmittel platzieren kann. Initiantin Franziska Kissling freut sich über alle Lebensmittel, die dank «**Madame Frigo**» nicht im Abfall landen, würde sich aber mehr Unterstützung von Grossverteilern und Bäckereien wünschen.

Markthalle «Was im Kühlschrank deponiert wird, geht sehr schnell weg. Und das ist ja das Ziel», erklärt Franziska Kissling, die als damaliges Mitglied der Kerngruppe von Fair Trade Town Gossau das **Projekt** initiiert hat. Seit einem Jahr können Gossauerinnen und Gossauer überschüssige Lebensmittel im Kühlschrank bei der Markthalle platzieren oder sich dort kostenlos bedienen. Die kurze Umschlagszeit entspreche genau dem Ziel, weil so immer wieder neue Waren Platz hätten und Lebensmittel gerettet werden könnten, sagt Kissling. Die Kehrseite der Medaille sei, dass man den Kühlschrank auch öfter mal leer antreffe. Das müsste nicht sein, ist sie überzeugt, würden mehr Unternehmen das **Projekt** unterstützen. «Aktuell liefern neben Privaten der claro Laden sowie der Bio-Laden Dill & Rosmarie Waren, die sie nicht mehr verkaufen können», erzählt Kissling. Doch leider würden die Grossverteiler trotz mehrfacher Anfragen nicht mitmachen. Auch lokale Bäckereien habe sie angefragt, doch von diesen habe sie ebenfalls nur Absagen erhalten. Oberhalb des Kühlschranks besteht ein Fach für Brot. «Es ist so schade, dass die Bäckereien ihr Brot am Abend entsorgen, statt wenigstens einen Teil hier



Franziska Kissling hat «**Madame Frigo**» nach Gossau gebracht.

zu deponieren», sagt Kissling. Bei den Grossverteilern habe sie selbst schon miterlebt, wie viele Nahrungsmittel am Abend entsorgt werden müssen.

Kein Fleisch, Fisch und Alkohol

«Es ist nur ein kleiner Tropfen auf den heissen Stein», bemerkt Kissling zum öffentlichen Kühlschrank und ergänzt: «Aber es ist besser, einen kleinen Teil der Lebensmittel so zu retten, als nichts zu tun.» Im **Madame Frigo** würden ganz unterschiedliche Waren abgelegt – von Gemüse und Früchten über Tee und Kaffee bis zu Schokolade und anderen Süßigkeiten. Nicht erlaubt sind Fleisch, Fisch und Alkohol sowie Selbstgekochtes. Ausserdem müssen alle Produkte verpackt sein. «Wir kontrollieren den Kühlschrank jeden zweiten Tag», erklärt Kissling und zeigt das Protokoll dieser Kontrollen, auf dem auch festgehalten wird, was sich am jeweiligen Tag im Kühlschrank befindet. Die Leute hielten sich sehr gut an die Vorga-

ben, erst einmal habe sie Fleisch entfernen müssen. Die Kontrolle übernehmen zehn Personen, die alle seit **Projektbeginn** dabei sind.

Auch Platz für Weihnachtsguetzli

Den Standort bei der Markthalle bezeichnet Kissling als sehr gut gewählt. Es sei ein Treffpunkt, die Markthändler würden nach dem Wochenmarkt überschüssige Ware deponieren und der Kühlschrank stehe im Schatten, was insbesondere im Sommer von Vorteil sei. **Madame Frigo** sei eine gute Gelegenheit, Food Waste zu verhindern, wenn man beispielsweise im Garten mehr ernte als man selbst verbrauchen könne. «Oder denken Sie an die Advents- und Weihnachtszeit, wenn manche Leute regelrecht mit Backwaren überschwemmt werden», so Kissling. Auch die Guetzli hätten oberhalb der Kühlfächer Platz im **Madame Frigo**. Wer die Produkte rausnimmt, weiss Kissling nicht. Die Protokolle zeigen einzig, dass die Waren schnell weggehen. *tb*