

Madame Frigo rettet Lebensmittel

Seit Samstag gibt es am Kreuzpark in Sachseln einen öffentlichen Kühlschranks zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung.



Theddy Frener (links) und Bruno Schär präsentieren den neuen öffentlichen Kühlschranks in Sachseln.

Bild: Marion Wannemacher (16. 3. 2024)

Marion Wannemacher

Gleis 3, eine Initiative der Kommission für Altersfragen der Einwohnergemeinde Sachseln, will ein Zeichen setzen. Am Wochenende eröffnete eine **Projektgruppe** am Kreuzpark einen öffentlichen Kühlschranks, den ersten im Kanton Obwalden. «Man bringt, was man selber nicht mehr konsumiert, und holt, was man noch brauchen kann», erklärt Theddy Frener das Konzept. Dahinter steckt der Verein **Madame Frigo**, der sich mit dem Aufstellen von öffentli-

chen Kühlschranks und Sensibilisierungsmassnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in der Schweiz einsetzt.

«Der Kühlschrank soll ein Symbol, ein Mahnmal an einem zentralen, schönen Ort sein, dass wir sorgfältiger mit Lebensmitteln umgehen», so Frener weiter. 37 Prozent aller produzierten Nahrungsmittel landen nach Angaben des Vereins **Madame Frigo** im Abfall, rund 800 000 Tonnen davon gehen auf das Konto privater Haushalte.

Ein öffentlicher Kühlschrank in Luzern habe ihn auf die Idee gebracht, erzählt Frener. Auf seine Initiative hin fand sich ein Team von Einwohnerinnen und Einwohnern von Sachseln und Flüeli-Ranft zusammen, die den Kühlschrank künftig betreuen werden. Dazu gehören eine tägliche Kontrolle nach Hygieneprotokoll, das Putzen und – falls nötig – Entsorgen verbotener Lebensmittel. Bruno Schär ist als Verantwortlicher bei der kantonalen Lebensmittelbe-



hörde gemeldet. Als pensionierter Koch ist er für die Aufgabe prädestiniert.

Gut bestückter Kühlschrank zum Start

Ein «Ah!» und ein «Oh!» geht durch die Reihen, als Schär den Kühlschrank zur Demonstration öffnet: Von Brot über Eier bis hin zu Salat, Pasta und alkoholfreiem Most ist dieser gut be-

«Man bringt, was man selber nicht mehr konsumiert, und holt, was man noch brauchen kann.»

Theddy Frener

Kommission für Altersfragen stückt. An ihrem ersten Tag zeigt sich **Madame Frigo** dank Spenden von ihrer besten Seite. Künftig werden hin und wieder neben Privatpersonen Geschäfte und Restaurants überzählige Ware hier abgeben.

Bruno Schär erklärt, was in den öffentlichen Kühlschrank gehört und was nicht: «Früchte und Gemüse, Brot, verschlossene Produkte, aber kein Fleisch und nichts Gekochtes.» Brot dürfe nicht in Plastiksäcken deponiert werden, da diese Schimmel förderten. Bei Lebensmitteln darf das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verfallsdatum überschritten sein.

Zur Eröffnung ist auch Marilen Zosso, die Geschäftsleiterin des Vereins **Madame Frigo**, gekommen. Das Kühlschranknetzwerk gibt es seit 2014, es zählt mittlerweile 138 Standor-

te in 15 Kantonen. Auch in Altdorf in der Schmiedgasse 10 ist einer. Das Konzept funktioniert nur über die lokale Verankerung, erklärt Zosso und nennt die Vorteile. «Es ist ein gemeinschaftliches **Projekt**, das Menschen zusammenbringt, und eine einfache Möglichkeit, sich zu engagieren.»

Manche Standorte funktionieren schon seit zehn Jahren, andere wieder gebe es vielleicht nur ein oder zwei Jahre. Heikel werde es, wenn hauptverantwortliche Personen weg zügelten oder der Standort gekündet werde, weiss die Geschäftsleiterin aus Erfahrung.

Projekt wird bereits tatkräftig unterstützt

In Sachseln jedenfalls stösst die Eröffnung auf grosses Interesse. Und das liegt nicht nur an der lupfigen Schwyzerörgelmusik von Dres und Theres Omlin-Bircher oder am Apéro der Jugendkommission. Martha Omlin findet das **Projekt** sehr gut, wie sie sagt. Es passiere ihr zwar äusserst selten, dass sie etwas wegwerfen müsse. Die Seniorin nimmt sich vor, auf dem Weg ins Dorf in den Kühlschrank zu schauen.

Michaela Hessler unterstützt das **Projekt** tatkräftig. «Als ich sah, dass genau noch eine Betreuungsperson fehlt, habe ich mich eingeschrieben», erzählt sie. Tipps gegen Foodwaste hat die Familienfrau auch: «Regelmässig den Kühlschrank aufräumen, einen Menüplan schreiben und das Internet nutzen für Rezeptideen, um überzählige Lebensmittel zu verbrauchen.»