Datum: 26.04.2024

Aarauer Nachrichten

Aarauer Nachrichten
5004 Aarau
062/ 838 09 10
www.aarauer-nachrichten.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'146
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Seite: 26
Fläche: 36'882 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 91775059
Ausschnitt Seite: 1/1

Lebensmittelschränke gegen «Food Waste» in der Telli

Zu ihrem 50-Jahr-Jubiläum stellen das Gemeinschaftszentrum (GZ) und der Quartierverein Telli Lebensmittelschränke beim GZ auf. Damit soll im Jubiläumsjahr neben Erinnerungen an die verschiedensten Anlässe auch etwas Beständiges geschaffen werden.

Die Lebensmittelschränke von Madame Frigo gibt es in der Schweiz aktuell 143 Mal. Am Donnerstag, 2. Mai, wird jener beim GZ Telli um 18 Uhr offiziell eröffnet. Mediabild: zvg

Aarau Im Jubiläumsjahr des Gemeinschaftszentrums sowie des Quartiervereins Telli sind verschiedene Veranstaltungen geplant, einige davon haben bereits stattgefunden. Neben den vergänglichen Anlässen soll jedoch auch etwas Beständiges verwirklicht werden: Deshalb werden ab Donnerstag, 2. Mai 2024, beim Gemeinschaftszentrum Telli Lebensmittelschränke gegen «Food Waste» aufgestellt. Finanziert werden diese einerseits durch Sitzungsgelder der Stiftungsmitglieder des GZ Telli, anderseits durch das städtische Label «Weitsicht». Die Lebensmittelschränke sollen nicht nur viele Jahre im Einsatz bleiben, sondern auch einen Beitrag für die Zukunft leisten, da dank ihnen Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann.

In der Schweiz geht gemäss der gemeinnützigen Organisation foodwaste.ch rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln zwischen Acker und Teller verloren oder wird verschwendet. Diese Lebensmittelverschwendung, «Food Waste» genannt, verbraucht unnötig Ressourcen wie Wasser, Boden sowie Energie und sie belastet das Klima sowie die Biodiversität. Ein grosser Teil der Lebensmittelverschwendung entsteht in den Privathaushalten. «Food Waste» kann durch bewusstes Einkaufen und richtige Lagerung von Lebensmitteln oder auch durch das Weitergeben im Quartier minimiert werden.

Genau dafür steht ab dem Donnerstag, 2. Mai, nun auch in der Telli ein öffentlicher Kühlschrank von Madame Frigo. Bei Madame Frigo handelt es sich um einen gemeinnützigen Verein, der sich mit öffentlichen Kühlschränken und Sensibilisierungsmassnahmen gegen «Food Waste» in der Schweiz einsetzt. Neben dem Kühlschrank wird beim Gemeinschaftszentrum Telli zusätzlich ein Schrank für ungekühlte Lebensmittel zur Verfügung stehen.

Bei beiden Schränken ist das Bring- und Holprinzip dasselbe. Wer zu viel oder etwas Falsches eingekauft hat oder die Ernte aus dem eigenen Garten nicht selber verwerten kann, also Lebensmittel übrig hat, kann diese in den Schränken deponieren.

Gefragt sind Obst, Gemüse, Brot, nichtalkoholische Getränke und verschlossene Produkte. Letztere dürfen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, nicht jedoch das Verbrauchsdatum. Nicht erlaubte Produkte sind Fleisch, Fisch, Alkohol und gekochte Lebensmittel. Bedienen dürfen sich alle. Es muss nichts gebracht werden, damit etwas mitgenommen werden darf.

Die Lebensmittelschränke werden vom Team des GZ Telli sowie von freiwilligen Helferinnen und Helfern aus dem Quartier betreut. Die offizielle Eröffnung der Lebensmittelschränke findet am Donnerstag, 2. Mai 2024, um 18 Uhr beim Gemeinschaftszentrum Telli statt. Alle sind herzlich willkommen. *pd*

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch