



Mit einem Kühlschrank gegen Foodwaste

Schweizer Privathaushalte gehören zu den grössten Verursachern von Foodwaste, denn sie entsorgen etwa ein Drittel ihrer Lebensmittel im Abfall. Ein vierköpfiges Projektteam hat sich vorgenommen, dies in Therwil zu bekämpfen. Dazu eröffneten sie am 1. Juni offiziell den ersten öffentlichen Kühlschrank von «Madame Frigo» im Therwiler Dorfkern. Das Thema stiess auf reges Interesse, denn rund 25 Interessierte kamen am Samstagmittag an den Eröffnungspéro, um das Projekt kennenzulernen.

Dieser öffentliche Kühlschrank steht vor dem Gebäude des Restaurants «Alti Schrinerei» in einer olivgrünen Holzverkleidung, die von Timo Rust auf Mass gebaut wurde. Timo Rust ist Mitglied des vierköpfigen Projektteams und Besitzer und Betreiber des Restaurants «Alti Schrinerei».

Der Kühlschrank ist 365 Tage im Jahr und 24 Stunden am Tag für alle zugänglich. Er funktioniert als kostenlose Tauschplattform: jeder kann sich jederzeit bei den Lebensmitteln im Kühlschrank bedienen. Ebenso kann Jeder frische Lebensmittel, die er nicht mehr braucht, in den Kühlschrank legen. Gerade vor geplanten Ferien sei das sehr praktisch, findet Barbara Peterli Wolf, die im Projektteam für das Marketing und die Kommunikation zuständig ist.

Über dem Kühlschrank gibt es ausserdem ein Brotfach. Die Handhabung ist sehr einfach und es sei alles an der Innenseite der Holzbox angeschrieben, erklärt Peterli Wolf. Damit kann jeder auf einfache Weise den eigenen Food Waste verringern und dazu beitragen, dass Le-

bensmittel weiterverwertet werden.

An der Innenseite der Holztür ist erläutert, was konkret in den Kühlschrank darf. Erlaubt sind Obst, Gemüse, Brot im Brotfach, nicht-alkoholische Getränke und verschlossene Produkte, die das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben. Verboten sind Fleisch, Fisch, Alkohol und gekochte Lebensmittel oder geöffnete Produkte.

Damit der Kühlschrank immer sauber ist, gibt es ein Hygienekonzept. Freiwillige Helfer kontrollieren und reinigen alle zwei Tage den Kühlschrank. Ausserdem wird ein Hygieneprotokoll erstellt, welches alle drei Monate an «Madame Frigo» eingereicht wird. Ausserdem wird der Kühlschrank regelmässig vom Lebensmittelinspektorat geprüft. Zuständig für das Hygieneprotokoll und die freiwilligen Helfer ist Sonja von Känel, ebenfalls Mitglied im Projektteam.

Um die Eröffnung des Kühlschranks gebührend zu feiern, scheute das Projektteam keine Mühen und stellte ein reichhaltiges Buffett auf einem grossen Tisch vor dem Gebäude für die Besucher bereit. Die diversen selbst gemachten salzigen und süssen Köstlichkeiten, wie kleine Bruschettas, belegte Cracker und Sandwiches, Marmor- und Schokoladenkuchen, aber auch Wasser und Caffè, luden die Gäste zum Probieren und Verweilen ein.

Barbara Peterli Wolf und Gemeinderätin Virginie Villinger begrüssen die zahlreichen Gäste, die sich für den «Madame Frigo»-Kühlschrank interessierten. Die Gemeinderätin betonte, dass sie den Foodwaste bedauert und wie wichtig sie dieses Projekt deshalb findet.

Initiiert wurde das Projekt von Liliane Gitz, die schon länger die Idee für

das Projekt hatte, allerdings brauchte die konkrete Umsetzung seine Zeit. Insbesondere die Standortsuche war zeitaufwendig. Barbara Peterli Wolf zeigt sich zufrieden mit dem gefundenen Standort, dieser sei zentral und die Lage neben dem Restaurant hält sie für passend. Sogar ein paar wenige Parkplätze scheint es in der Umgebung zu geben. Betreut wird das Projekt durch die vier Projektmitglieder (Liliane Gitz, Barbara Peterli Wolf, Timo Rust, Sonja von Känel), die sich über das Gemeindeleben in Therwil kennengelernt haben. Getragen und finanziert wird das Projekt durch den Verein «Madame Frigo», die Gemeinde Therwil, aber natürlich auch durch das Projektteam und etwa fünf bis sechs freiwillige Helfer.

Der Kühlschrank in Therwil ist der erste seiner Art im Leimental. Doch in zahlreichen anderen Gemeinden in der Schweiz ist das Konzept bereits verbreitet. Der gemeinnützige Verein «Madame Frigo», mit Sitz in Luzern, unterstützt, gemäss seiner Webseite, beachtliche 145 Kühlschränke in der ganzen Schweiz, vor allem in der Deutschschweiz. Der nächste «Madame Frigo» Kühlschrank steht in Reinach und dort sind die Erfahrungen positiv. Trotz Befürchtungen fand dort bis jetzt kein Vandalismus statt.

Auch in Allschwil und Basel gibt es Kühlschränke. Die Besucher in Therwil zeigten sich interessiert und begutachteten den Kühlschrank genau und verweilten danach lange rund um den reichhaltigen Buffettisch vor der «Alti Schrinerei».

Chantal Zoelly



Das **Projektteam** v. l. n. r.: Sonja von Känel, Barbara Peterli Wolf, Liliane Gitz, und Timo Rust, Betreiber Alte Schrinerei.



Bei der Eröffnung des Kühlschranks gab es ein reichhaltiges Buffet für die Besucherinnen und Besucher.

Fotos: Chantal Zoelly