



Mit «**Madame Frigo**» gegen Food-Waste

## «Als jemand Guetsli deponiert hat, haben wir ein Auge zugedrückt»

In Effretikon steht seit drei Monaten ein Kühlschranks von «Madame Frigo». Mitinitiantin Christine Gerber zieht eine erste Bilanz.

Publiziert heute um 11:30 Uhr, Almut Berger

In Kürze:

In Effretikon steht seit September ein erster öffentlicher Kühlschrank auf Stadtgebiet.

Ziel ist es, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren.

Originalverpackte Produkte, Gemüse und Obst sind erlaubt, Fleisch und Alkohol hingegen nicht.

Stadträtin Brigitte Rösli begleitet das **Projekt** beruflich. Und sie liefert Überschüsse aus ihrem Garten.

Christine Gerber beugt sich tief über ein Schubladenfach. «Ein Päckchen Säuglingsmilch von Bimbosan», murmelt sie, «da scheint ein Baby auf Beikost umgestiegen zu sein.» Sie wirft einen Blick aufs Verbrauchsdatum: «Alles im grünen Bereich, es darf bleiben.»

«Öffne mich!», steht auf dem Holzschrank im Velounterstand der Katholischen Kirche St. Martin. Wer der Aufforderung folgt, sieht sich einem Kühlschrank von «**Madame Frigo**» gegenüber. Der gemeinnützige Verein stellt diese als Tauschplattform für nicht selbst verwertete Lebensmittel zur Verfügung. Schweizweit gibt es bereits mehr als 150 Standorte, seit dem 11. September nun auch in Effretikon.

### Freiwillige kontrollieren im Turnus

«Ein Drittel aller Lebensmittel landet in der Schweiz im Abfall», sagt Christine Gerber. «Unser Ziel ist es, diese vor der voreiligen Entsorgung zu retten.» Die Effretikerin ist Mitglied des Forums 21. Der Verein setzt sich für nachhaltige Entwicklung ein und hat den öffentlichen Kühlschrank gemeinsam mit den beiden Landeskirchen und der Stadt lanciert.

Betreut wird er von Freiwilligen. Diese kontrollieren drei- bis viermal die Woche, ob der Inhalt den Vorschriften entspricht, und sie sorgen für Sauberkeit.

«Aktuell sind wir zwölf Leute», erzählt Christine Gerber, während sie kurz mit einem feuchten Lappen ein Kühlschrankfach auswischt. Die einen sind einmal pro Woche im Einsatz, andere zweimal pro Monat. Wie viele Lebensmittel seit September gerettet wurden, kann sie nicht beziffern. «Es ist aber immer ein reges Bringen und Holen, und das Angebot ändert sich täglich.»

Nun öffnet sie eine Käseschachtel: «Ich überprüfe, ob der Inhalt noch originalverpackt ist.» Angebrochene Packungen seien nicht erlaubt, man sei aber nicht dogmatisch. Gerade bei Kafikapseln gebe es oftmals Fehlkäufe, das merke man meistens erst, wenn die Packung bereits offen sei. «Und als zu Weihnachten jemand selbst gebackene Guetsli deponiert hat, haben wir natürlich ein Auge zugedrückt.» Fleischwaren hingegen würden konsequent entfernt. «Möglicherweise war die Kühlkette unterbrochen.» Unverarbeitetes Obst und Gemüse sei hingegen willkommen.

Oftmals finde sie auch Non-Food-Artikel wie Duschmittel oder Bodylotion. «Vielleicht sollten wir einen weiteren Schrank danebenstellen und ihn mit «Madame» oder noch besser «Madame et Monsieur» anschreiben.»

### Stadträtin liefert Überschuss aus dem Garten

«Bringt ihr oder holt ihr?», fragt Brigitte Rösli. Die Stadträtin ist auf dem Weg zum Stadthaus. Sie könne unmöglich am Kühlschrank vorbeigehen, ohne jeweils kurz einen Blick hineinzuworfen, erklärt sie ihre Anwesenheit. Dafür sei sie viel zu «gwundrig». Die SP-Politikerin begleitet das **Projekt** als Vorsteherin des Ressorts Gesellschaft. «Auch bei uns leben Menschen mit kleinem Budget, die froh sind, wenn sie sich hier bedienen können», sagt sie.

Der Standort des Kühlschranks sei ideal, nur ein paar Schritte vom Einkaufszentrum Effi-Märt entfernt und doch diskret. «Es gibt Menschen, die Hemmungen haben, sich zu bedienen.» Und ja, auch sie habe schon Lebensmittel mitgenommen, wenn es gerade gepasst habe. Sie sei aber in erster Linie Lieferantin: «Wenn unser Gemüsegarten mal wieder Vollgas gibt, bringe ich Voriges.» Die Äpfel im Gemüsefach stammten übrigens auch aus einem Garten in Effretikon.

«In der Rappenthalde stehen auch immer mal wieder Obst und Gemüse zum Mitnehmen an der Strasse, kürzlich erst zwei grosse Kisten mit Bananen», fällt Christine Gerber ein: «Das wäre doch auch ein Fall für **Madame Frigo**. Ich versuche mal herauszufinden, wer das ist.»

Als die Fotografin zur Kamera greift, um ein paar Bilder zu schiessen, nimmt sie rasch noch eine Zitrone aus ihrer Umhängetasche und legt sie in den Kühlschrank. «Mein Mann und ich sind für ein paar Tage nicht daheim, wäre doch schade, wenn sie in der Zeit vergammelt.»



Christine Gerber hat den ersten öffentlichen Kühlschrank auf Stadtgebiet mitinitiiert. Mit einem Team von Freiwilligen kontrolliert sie ihn regelmässig, bringt aber auch eigenes übriggebliebenes. Foto: Sabine Rock



Erlaubt sind originalverpackte Produkte, die ihr Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben, aber auch Obst, Gemüse und Brot. Nicht deponiert werden dürfen Fleisch und Alkohol. Foto: Sabine Rock



Stadträtin Brigitte Rösli (rechts) begleitet das Projekt «Madame Frigo» beruflich. Wie Mitinitiantin Christine



Web Ansicht

**Gerber nutzt sie die Tauschplattform aber auch privat.Foto: Sabine Rock**