



Nun hat auch Grabs einen öffentlichen Kühlschranks

(pd)

Vergangenen Samstag hat der Verein **Madame Frigo** feierlich einen neuen Kühlschranks-Standort eröffnet.

Grabs **Madame Frigo**, ein gemeinnütziger Verein aus Luzern, setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein. Öffentlich zugängliche Kühlschranks ermöglichen es, überschüssige Lebensmittel abzugeben und kostenlos mitzunehmen. Am Wochenende eröffnete er einen weiteren Standort. Trotz des schlechten Wetters sei der Anlass gut besucht gewesen. Den Besucherinnen und Besuchern sei unter dem Carport der Spitex Grabs ein Apéro-Buffer aus geretteten Lebensmitteln zur Verfügung gestanden.

Der Anlass wurde von zahlreichen helfenden Händen unterstützt. Darunter von der Kirchgemeinde Grabs und dem lokalen Gewerbe, namentlich Mosterei Grabs, Stofflädeli, Brocki Grabs und Blumig Gams.

Gemeinsam ein Zeichen gegen Foodwaste setzen

Der Standort an der Kirchgasse sei optimal und erlaube eine enge Zusammenarbeit mit dem Familienzentrum Grabs. Die Gemeinde unterstützt die Initiative mit einem finanziellen Beitrag. Markus Rüdüsühli in Vertretung des Gemeinderats betonte die Wichtigkeit der Wertschätzung von Lebensmitteln. Oftmals ginge vergessen, welche Ressourcen es braucht, bis ein fertig abgepacktes Gemüse im Verkauf bereitliegt. Die Initiative sei ein Zeichen gegen unnötige Verschwendung. Die Initiantinnen Katharina Beerli und Cornelia Müller spüren den Rückhalt der Bevölkerung. Die Lebensmittel seien nie länger als 24 Stunden im Kühlschrank, und sogar Dankesbriefe hätten sie erreicht. Für die Zukunft wünschen sie sich, dass noch mehr Partner gewonnen und möglichst keine genussfertigen Mahlzeiten mehr weggeworfen werden. Denner und die Mündle Bäckerei beteiligten sich bereits regelmässig, die Molki Grabs

und Prima Grabserberg sporadisch. Ziel sei es, das Netzwerk noch zu vergrössern.

Der **soziale** Gedanke als wichtiger Aspekt
«Manchmal geht vergessen, dass auch bei uns Menschen am Existenzminimum leben und nicht wissen, wie sie am Ende des Monats ihr Essen bezahlen sollen», schreibt der Verein. Armut sei nicht immer sichtbar und oft mit einer gewissen Scham verbunden. Genau dazu diene das Konzept von **Madame Frigo**. Fast immer sind Obst und Gemüse dabei. Am Samstag beispielsweise Auberginen und Zucchetti. Katharina Beerli betont, wie viel Freude Kochen macht und ermutigt die Besuchenden, Neues auszuprobieren und Reste zu verwerten. Aus altem Brot lasse sich nicht nur Paniermehl machen, sondern auch würzige Croûtons oder feine Zimt-Fotzelschnitten. Bild: PD



Der Verein Madame Frigo will mit seinen Kühlschränken der Verschwendung entgegenwirken.