

Pfarreiblatt

Katholische Kirche Zug



Quelle: Arnold Landtwing

3 | Der soziale Kühlschrank für alle

4 Viele Sprachen – ein Pilgerweg

Pfarreien und fremdsprachige Missionen miteinander unterwegs

5 Godly Play im Unterricht

So wird Religionsunterricht anschaulich

6 Influenzen für den Glauben

Was Kirchen von Instagram lernen können – eine Analyse

Der soziale Kühlschrank für alle

Die Kirche engagiert sich mit Freiwilligenarbeit gegen Food Waste



Seit Kurzem steht beim Bahnhof Baar ein Kühlschrank vom «Madame Frigo» und hilft mit, noch geniessbare Lebensmittel vor der Entsorgung zu retten. Die Initiative ging vom Sozial- und Beratungsdienst St. Martin der Pfarrei Baar aus, welcher den Kühlschrank auch betreut.

Stefan Horvath ist erleichtert, denn der Installation des Kühlschranks von «Madame Frigo» ging ein monatelanger Hürdenlauf mit Abklärungen voraus: «Am Schluss hat es geklappt. Die SBB haben den Standort mit einem Vertrag bis Frühling 2028 zugesagt und dies notabene kostenlos und ohne Stromrechnung», strahlt der Leiter des Sozial- und Beratungsdienstes St. Martin der Pfarrei Baar.

IDEALER STANDORT IN BAAR

Für ihn ist der Standort ideal: «Er liegt zwischen dem Bahnhof und dem Caritas-Laden, in welchem Armutsbetroffene günstiger einkaufen können.» Horvath hofft, dass sie gelegentlich auch noch kostenlos zusätzliche Lebensmittel im Kühl-

schrank finden werden. Um Lieferung und Installation des zweckmässig und wetterfest konstruierten Kastens mit Kühlschrank musste sich Horvath nicht kümmern, dies besorgte «Madame Frigo».

KAUM DA – UND SCHON GENUTZT

Wo andernorts «Madame Frigo» Anlaufschwierigkeiten hat, bis der Standort bekannt wird, nimmt Stefan Horvath wahr, dass der soziale Kühlschrank in Baar bereits angekommen ist. Auf jeden Fall wird er schon genutzt, das heisst: Er wird gefüllt und geleert.

DRITTER STANDORT IM KANTON

Dass neben Steinhausen und Unterägeri jetzt in Baar ein dritter Standort im Kanton geschaffen werden konnte, freut Horvath sehr. Ein paar Strassen weiter, in der Stadt Zug, konnte der Stadtrat keine Freiwilligen finden, die bereit waren, sich um den Betrieb eines solchen Kühlschranks zu kümmern.

In Baar übernimmt dies der Sozial- und Beratungsdienst St. Martin, welcher in der Nähe seine Büros hat. Bereits haben sich bei Stefan Horvath erste Freiwillige zum Mithelfen gemeldet.

SO FUNKTIONIERT «MADAME FRIGO»

Das Konzept ist simpel: Was du nicht mehr brauchst, bringst du und was dir zu Hause gerade fehlt, holst du dir. Freiwillige halten den Kühlschrank sauber, sorgen dafür, dass keine verdorbenen Waren im Angebot sind und das Lebensmittelgesetz eingehalten wird. Dafür wird der Kühlschrank 3–5 Mal pro Woche kontrolliert und gereinigt.

ZUSAMMEN GEGEN FOOD WASTE

In der Schweiz tragen Privathaushalte etwa zur Hälfte von 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr zu Food Waste bei, gut 1/3 aller Lebensmittel landen im Abfall. In Ländern des Südens, in denen beinahe 50% des verfügbaren Geldes für Nahrungsmittel ausgegeben werden, ist Wegwerfen von Lebensmitteln kein Thema.

• ARNOLD LANDTWING



MACH MIT!

Erste Voraussetzung: Die Lebensmittel müssen noch geniessbar sein. Spriessen im Garten jetzt gerade zu viel Gemüse oder Früchte? Solche sind hoch willkommen! Bei verschlossenen Produkten darf das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten sein, nicht jedoch das Verbrauchsdatum. Erwünscht sind Obst, Gemüse, Brot, Reis und Teigwaren. Nicht in den Kühlschrank gehören Fleisch, Fisch, Selbstgekochtes und Alkohol. www.madamefrigo.ch