



Die kühle Heldin gegen Food-Waste

Sylvia Stam

Sie stehen an belebten Orten mitten in Bern: die gelben Kühlschränke von «**Madame Frigo**». Ein **Projekt** gegen Food-Waste, das bedürftigen Menschen dient.

Dienstagmorgen, halb zehn. Im Innenhof des Berner Generationenhauses toben Kinder herum, Väter trinken Kaffee, Studentinnen sitzen am Laptop. Der knallgelbe Kühlschrank «**Madame Frigo**» steht diskret an einer Fassade. Zwei Brötchen, eingepackt in weisse Raschelsäcke, liegen darin. Im Abstand von rund 10 Minuten öffnet jemand den Kühlschrank.

Kurz vor zehn kommt eine Frau mit drei grossen Plastikkisten voller Brote. Noch ehe sie diese auf dem Tisch neben dem Kühlschrank absetzen kann, strömen von allen Seiten Menschen herbei, ein halbes Dutzend, mehrheitlich Männer. Die Frau, die die Brote gebracht hat, schaut aufmerksam zu, wie diese die Brote in mitgebrachte Taschen packen. Ab und an weist sie jemanden zurecht: «Lass auch etwas für die anderen übrig!», «Kein Rassismus hier!», sagt sie bestimmt. Die Brote sind weg, ehe eines davon in den Kühlschrank gelegt werden konnte.

Brote von Aldi

«Ich bin im Auftrag von «Pinto» hier, einer städtischen Organisation, die sich um Obdachlose kümmert», sagt sie gegenüber dem «pfarrblatt». Die Brote kämen von Aldi. Sie, selbst obdachlos, kommt jeden Morgen hierher, «bei Wind und Wetter», und bringt überschüssige Lebensmittel des Detailhändlers. An den Wochenenden kämen die meisten Leute, erzählt sie, mehrheitlich Ausländer:innen. Ein Mann öffnet den Kühlschrank und bleibt mit leerer Tasche zurück. Er komme täglich hierher, erzählt der

Rentner aus der Ukraine. Man finde im Kühlschrank Brot, Gemüse, Früchte, aber auch Säfte oder Joghurt vor. Auch wenn «**Madame Frigo**» gerade leer sei, findet er das System gut.

Kein Fleisch, Fisch oder Alkohol
Verantwortlich für den Kühlschrank des Berner Generationenhauses ist die Cafébar, die sich in der gegenüberliegenden Ecke des Innenhofs befindet. «Wir kontrollieren einmal täglich die Temperatur, wobei wir jeweils einen Blick in den Frigo werfen, um zu schauen, in welchem Zustand dieser ist», sagt Noëmi Kaiser, die an der Bar arbeitet. «Verdorbenes ist praktisch nie drin, weil die Lebensmittel rasch mitgenommen werden.» Eine Schülerin kümmere sich um die Reinigung des Kühlschranks. Das Prinzip von «**Madame Frigo**» ist einfach: Wer Lebensmittel übrighat, legt sie in einen der Kühlschränke. Auf deren Innenseite sind die Regeln festgehalten: Erlaubt sind Obst, Gemüse, Brot, nicht-alkoholische Getränke und verschlossene Produkte, die das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben. Nicht erlaubt sind Fleisch und Fisch, Alkohol, gekochte Lebensmittel und geöffnete Produkte.

Projekt aus Bern

Gestartet ist «**Madame Frigo**» 2014 als **Projekt** von vier Studentinnen der Uni Bern. An der Geschäftsstelle arbeiten heute vier Frauen mit je einem 80-Prozent-Pensum, erzählt Anja Schenk (25), verantwortlich für die **Community** und die Standorte. Heute stehen 171 Kühlschränke in 20 Kantonen. Die

Kühlschränke erhält «**Madame Frigo**» kostenlos von der Firma Electrolux. Wer einen Standort eröffnen will, kontaktiert die Geschäftsstelle. «Es braucht eine hauptverantwortliche Person, die unsere Ansprechperson ist. Diese sucht selbst ein Team von drei bis fünf Freiwilligen, mancherorts sind es auch über zehn», so Schenk. Die Ansprechperson bekommt das Infoblatt mit den Regeln: «Drei bis fünfmal pro Woche soll jemand beim Kühlschrank vorbeischauen, falls nötig putzen, angefaulte Produkte wegwerfen, nicht erlaubte Lebensmittel entsorgen.» Es komme allerdings selten vor, dass Lebensmittel nicht mehr gut seien, «die Kühlschränke werden rege besucht. Wenn jemand etwas hineingelegt hat, sind sie oft nach 15 bis 20 Minuten wieder leer, vor allem in den Städten.»

Hartes Brot und weiche Rüebli
Das bestätigt Alexandra Pirovino (77). Sie ist für den Kühlschrank an der Sulgeneckstrasse in Bern verantwortlich, allein, nur mit einer Ferienvertretung. «Alles wird in kurzer Zeit genommen, sogar angefaulte Tomaten oder braune, weiche Rüebli», sagt sie gegenüber dem «pfarrblatt». Selten müsse sie ein übrig gebliebenes Rüebli entsorgen, sogar hartes Brot werde genommen.

«Am meisten wird Brot gebracht, dann Gemüse, Bananen - einfach alles Mögliche Essbare», so Pirovino. Die Schwestern Oblatinnen von der nahe gelegenen Villa Maria, die auch einen Mittagstisch führen, bekämen abgelaufene Lebensmittel. «Was sie zu viel haben, bringen sie zum



Pfarrblatt der rk Pfarreien des Kantons Bern
3012 Bern
031/ 327 50 50
<http://www.kathbern.ch/pfarrblatt>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 48'000
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 6,7
Fläche: 48'443 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022
Referenz:
2aa37dc1-4614-4259-b5c5-ef31dccbe550
Ausschnitt Seite: 2/4

Kühlschrank», weiss Alexandra Pirovino. Auch Leute mit eigenem Garten würden manchmal Gemüse bringen, und aus der Küche der nahe gelegenen Rotonda sei auch schon überschüssige Fastensuppe im Kühlschrank gelandet, «in praktischen Portionengläsern». «Wenn ich in der Dreif zur Kirche gehe, geht es so nebenbei. Es ist etwas Sinnvolles, das anderen eine Freude macht.» Sie schaut fast täglich vorbei und kontrolliert, ob alles in Ordnung ist.

Spannung, Spiel und Überraschung
An diesem Dienstag kurz vor elf liegen einige Brote darin sowie ein paar einzelne Salatblätter, die offensichtlich abgefallen sind. Eine Frau um die 40 kommt auf dem Velo vorbei, hält an, nimmt zwei Brote mit und putzt die Salatreste weg. «Ich schaue immer mal wieder vorbei», erzählt sie. «Ich bin froh um die beiden Brote. Das erspart mir den Umweg über zuhause. Ich nehme sie mit ins Marzili», sagt sie. Sie habe in ihrer Heimat Deutschland lange am Existenzminimum gelebt.

«Die Verschwendung von Lebensmitteln finde ich schlimm», sagt sie. Sie sei heute nicht mehr auf Angebote wie «**Madame Frigo**» angewiesen, «ich gehe hin, weil es ihn gibt. Es ist Spannung, Spiel und Überraschung», fasst sie ihre Erfahrungen mit «**Madame Frigo**» zusammen. Dann steigt sie aufs Velo und fährt davon.

www.madamefrigo.ch

Schöpfungszeit – Mehr als genug Vom 1. September bis 4. Oktober begehen die Kirchen die sogenannte Schöpfungszeit. Der Verein «oeku – Kirchen für die Umwelt» stellt dazu jeweils Materialien zur Verfügung. Dieses Jahr stehen sie unter dem Motto «Mehr als genug». Darin finden sich liturgische Texte, Tischgebete, Rezepte, Predigtanregungen und Unterrichtsmaterialien rund um die Themen Schöpfung und Food-Waste. www.oeku.ch



Bei Wind und Wetter bringt eine Frau im Auftrag von «Pinto» Lebensmittel, die bei Aldi übrig geblieben sind.



«Madame Frigo» steht im Innenhof des Berner Generationenhauses.