

## Endingen

# Essensretter-Kühlschrank im Surbtal: «Er ist nicht nur für Menschen mit knappem Budget»

24.09.2025, Britta Gfeller

Marie-Thérèse Schmied aus Lengnau hat den Kühlschrank initiiert. Wie er funktioniert. Und wie die Hygiene sichergestellt wird.

Rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jährlich verschwendet, landen also nie auf dem Teller. Etwa ein Drittel des Food-Wastes geht auf das Konto der Haushalte. Dem will Marie-Thérèse Schmied aus Lengnau entgegenwirken. Sie hat den ersten Essensretter-Kühlschrank im Surbtal initiiert.

«Hier können alle mitmachen», sagt sie. «Er ist nicht nur für Menschen, die ein knappes Budget haben.» Unterstützt wird sie bei ihrem Vorhaben vom gemeinnützigen Verein «**Madame Frigo**» - auf Deutsch «Frau Kühlschrank». Der Verein hat zusammen mit Freiwilligen in der ganzen Schweiz schon 172 solcher Kühlschränke aufgestellt.

## Gemüse ja, Fleisch nein

Das Konzept ist einfach: Wer zu Hause mehr Essen hat, als er oder sie selbst aufbrauchen kann, legt es in den Kühlschrank. Erlaubt sind Obst, Gemüse, Brot, alkoholfreie Getränke und verpackte Produkte, die das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben. «Ich kann mir hier bei uns im Surbtal auch vorstellen, dass die Leute im Sommer das überschüssige Gemüse aus ihrem Garten reinlegen, das sie nicht selbst essen oder verarbeiten können», sagt Marie-Thérèse Schmied.

Nicht erlaubt im Kühlschrank sind Fisch, Fleisch, Alkohol und Speisen, die schon geöffnet oder zu Hause gekocht wurden.

Die Produkte im Kühlschrank dürfen von allen mitgenommen werden, die sie verwenden können. «Ich hoffe einerseits, dass dadurch direkt Food-Waste vermieden wird», sagt die Initiatorin. «Andererseits hoffe ich, dass die Bevölkerung durch den Kühlschrank mitten im Dorf dafür sensibilisiert wird, wie viel Essen wir wegwerfen – auch Nahrungsmittel, die noch geniessbar sind.»

## Sie arbeitet auf einer Bank und als Foodbloggerin

Marie-Thérèse Schmied arbeitet als Consultant bei einer Bank und betreibt einen Foodblog mit saisonalen und regionalen Rezepten. «Das Vermeiden von Food-Waste spielt bei mir eine grosse Rolle», erzählt sie. «Deshalb zeige ich auf meinem Blog, wie man Lebensmittel für den Winter haltbar machen kann – also einmachen, dörren, einfrieren und so weiter», erzählt die 42-Jährige.

Seit drei Jahren engagiert sie sich ausserdem ehrenamtlich als Foodsaverin, also Essensretterin. Sie sammelt bei Geschäften Nahrungsmittel ein, die noch geniessbar sind, und verteilt sie an Menschen, die sie brauchen können. Im Aargau baut sie gerade ein Netzwerk an Foodsavern auf. Für das Surbtal hat sie eine Whatsapp-Gruppe erstellt, die inzwischen rund 140 Mitglieder zählt. «Manchmal retten wir kistenweise Lebensmittel und es ist innerhalb weniger Stunden verteilt», erzählt sie.

Bisher lagerte sie alles bei sich zu Hause in Lengnau und verteilte es selbst oder die Leute holten es bei ihr ab. «Mit dem Kühlschrank ist der Zugang einerseits niederschwelliger, da man kein Smartphone braucht», erklärt sie. «Andererseits ist die Hürde kleiner, da man anonym Esswaren abholen kann und nicht an einer Tür klingeln muss.»

## Kosten für den Aufbau übernimmt Caritas

Die Idee für den Kühlschrank hatte sie schon länger. In grösseren Städten gibt es **Madame Frigo** schon seit einigen Jahren. Und auch auf dem Land werden immer mehr davon aufgestellt. Bis Marie-Thérèse Schmied einen geeigneten Standort gefunden hatte, dauerte es ein paar Monate.

Er sollte zentral liegen und gut zu Fuss und mit dem Velo erreichbar sein. «Ausserdem sollte er nicht zu weit von meinem Wohnort entfernt sein, denn als Initiantin bin ich für den Betrieb verantwortlich», sagt Marie-Thérèse Schmied.

An der Marktgasse 18 in Endingen fand sie schliesslich einen geeigneten Platz. «Der Standort mit Stromanschluss wird sehr grosszügig von Physiotherapie und Osteopathie Gediga zur Verfügung gestellt», sagt sie. Das Konzept sowie den Kühlschrank mit Häuschen stellt der Verein **Madame Frigo**. Die einmaligen Kosten für den Aufbau übernimmt die Caritas Aargau.

## Helferinnen und Helfer gesucht

Zurzeit besteht das Team im Surbtal aus fünf Helferinnen und Helfern. Sie kontrollieren regelmässig, dass der Kühlschrank sauber ist und nur erlaubte Lebensmittel abgegeben wurden. Marie-Thérèse Schmied hofft, dass sich noch weitere Freiwillige melden werden, damit der Aufwand pro Person klein bleibt. «Die Reinigung dauert maximal 15 Minuten, gereinigt wird drei- bis fünfmal pro Woche», sagt sie.

Noch bleibt etwas Zeit, um mehr Helferinnen und Helfer zu finden. Der Kühlschrank in Endingen wird am 2. Oktober aufgestellt. Offiziell eingeweiht wird er am 11. Oktober.



«Der Kühlschrank ist nicht nur für Menschen, die ein knappes Budget haben», sagt Initiantin Marie-Thérèse Schmied aus Lengnau. Bild: zvg



Seit drei Jahren rettet Marie-Thérèse Schmied Nahrungsmittel – durch den Kühlschrank an der Marktgasse will sie das allen ermöglichen. Bild: Daniel Weissenbrunner