



Frauenfelder Woche
8500 Frauenfeld
052/ 720 88 80
<https://www.frauenfelderwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 34'214
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 60'320 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022
Referenz:
19c8608e-9007-4f3a-8c39-8ed29163a970
Ausschnitt Seite: 1/3

«Food Waste ist ein Problem, das uns alle betrifft»

Lebensmittelverschwendungen in Frauenfeld: Lokale Organisationen helfen, Lebensmittel zu retten

Emma Ramsauer

Jährlich werden bis zu 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Etwa ein Drittel aller Lebensmittel wird weggeschmissen. Dies geschieht sowohl in der Verarbeitung und der Landwirtschaft als auch nach dem Kauf.

Organisationen wie Tischlein deck dich, **Madame Frigo** oder die Schweizer Tafel leisten einen grossen Beitrag, um möglichst viel Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden. In Frauenfeld können viele Lebensmittel gerettet werden und unzählige Menschen von dem Angebot profitieren.

Die Evangelische Stadtkirche Frauenfeld beliefert jeden Mittwoch in Zusammenarbeit mit Tischlein deck dich armutsbetroffene Menschen mit Lebensmitteln. Die Lebensmittel werden von Tischlein deck dich gesammelt und jeden Mittwochmorgen an die Stadtkirche geliefert. Viele der Lebensmittel beschafft Tischlein deck dich von Grossverteilern wie Coop oder **Migros**. Auch von der Evangelischen Stadtkirche Frauenfeld werden unter der Woche Lebensmittel gesammelt, etwa vom Kantonsspital Frauenfeld oder dem Hotel Rhyhof. «Die Empfänger müssen symbolisch einen Franken zahlen», erklärte Sozialdiakon Rene Oettli. Damit soll den Lebensmitteln ein gewisser Wert anerkannt werden. Um vom Angebot vom Tischlein deck dich zu profitieren, müssen die Menschen eine Kundenkarte besitzen. Eine Kundenkarte erhält man dann, wenn man vom Sozialstaat unterstützt wird und in einem Gespräch seine

Lebenslage darlegen konnte. «Wir haben etwa 42 Kunden, die eine Karte besitzen», erklärte Kaspar Furrer, freiwilliger Helfer bei der Organisation. Diese holen wiederum Lebensmittel für etwa 150 Haushalte und 300 Menschen insgesamt. Auf ihrer Kundenkarte werden die im Haushalt lebenden Menschen vermerkt. Vor dem Herausgeben der Lebensmittel erhalten die Menschen eine Klammer, mit der Personenanzahl drauf. So wird sichergestellt, dass alle genug zu essen bekommen.

Die Lebensmittel, die am Mittwoch nicht wegkommen, übernimmt die katholische Kirchengemeinde in Frauenfeld Lebensmittelhaltbarkeit Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum garantieren die Hersteller, dass die Produkte bis zu einem bestimmten Datum haltbar sind. Man kann aber die meisten Lebensmittel auch darüber hinaus noch verzehren. Bei einem Grossteil der Lebensmittel erkennt man entweder durch verändertes Aussehen oder Geruch, ob das Essen noch genießbar ist. Mit dem Verbrauchsdatum werden wiederum empfindliche Lebensmittel, wie Fleisch oder roher Fisch beschriftet. Das sollte man besser nicht übergehen.

feld. Auch sie betreibt eine Abgabestelle, und diese jeweils jeden

Donnerstag.

Verteilung an **soziale** Institutionen Auch die Schweizer Tafel rettet einwandfreie Lebensmittel und verteilt sie an **soziale** Institutionen. In Frauenfeld wird unter anderem die **Stiftung** Wetterbaum und Solidaritätsnetz Ost-Schweiz beliefert, wie der Leiter der Region Ostschweiz Nico Bänziger erklärte. Zuerst werden die Lebensmittel durch die Fahrer abgeholt und anschliessend sortiert. Meistens gleich am selben Tag werden die Lebensmittel bei sozialen Einrichtungen abgeliefert. Bei der Schweizer Tafel arbeiten etwa 20 Mitarbeiter, 200 Freiwillige und 35 Zivildienstleistende.

In der Schweiz gibt es 177 Standorte, die mit einem Madam Frigo Kühlschrank ausgestattet sind. Auch in Frauenfeld steht beim Alterszentrum Park ein Kühlschrank. 2018 entstand der Verein, gegründet durch **Jana Huwyler**, Vereinspräsidentin. Freiwillige kümmern sich um die Kühlschränke, wie die Leitung der Geschäftsstelle von **Madame Frigo** Melanie Marti erklärte. «Etwa 800 Freiwillige betreuen die unterschiedlichen Standorte», sagte sie. Ungefähr fünf Leute sind vor Ort für die intakte Haltung der Kühlschränke verantwortlich. Alle zwei bis drei Tage werden sie gereinigt und



Frauenfelder Woche
8500 Frauenfeld
052/ 720 88 80
<https://www.frauenfelderwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 34'214
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 60'320 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022
Referenz:
19c8608e-9007-4f3a-8c39-8ed29163a970
Ausschnitt Seite: 2/3

schlechte Produkte aussortiert. Auch Protokoll wird geführt. «Das Schöne am Konzept ist, das die Leute auf uns zukommen, wenn sie Lust haben, einen neuen Kühlschrank aufzustellen», erklärte Marti. Wer selbst Interesse an einem **Madame Frigo** Kühlschrank hat, kann direkt auf die Geschäftsstelle zugehen. Wichtig für einen neuen Standort ist allerdings ein Stromanschluss und ein Team aus Freiwilligen, welche den Kühlschrank betreuen können. Die Kühlschränke stehen an den unterschiedlichsten Orten, sei es bei Schulen, auf Privatgründ oder bei einem Cafe. Die Regeln für **Madame Frigo** Kühlschränke sind einfach. Aus hygienischen Gründen darf kein Fleisch und Fisch in den Kühlschränken platziert werden. Auch Alkohol gehört zu den verbotenen Produkten, da der Kühlschrank für alle zugänglich ist. Schon verarbeitete oder geöffnete Produkte sind ebenfalls nicht gestattet und das Verbrauchsdatum darf nicht überschritten sein. Das Mindesthaltbarkeitsdatum allerdings schon. Gut eignen sich Brote, Früchte, Pasta oder Joghurt. Alle Menschen dürfen sich aus den Kühlschränken bedienen.

Viele Lebensmittel werden gerettet «Jährlich konnten etwa 350 Tonnen Lebensmittel durch die **Madame Frigo**

Kühlschränke gerettet werden», erklärte Marti. Pro Standort sind das etwa fünf Tonnen. Auch mit der Abgabestelle der Evangelischen Stadtkirche Frauenfeld können mehrere Tonnen Lebensmittel im Jahr gerettet werden, wie Rene Oettli sagte. In der Woche sind es etwa 800 Kilogramm Lebensmittel, die an die Menschen verteilt werden. Die evangelische Stadtkirche verfolgt dabei zwei Ziele: Armut zu lindern und Food Waste zu vermindern, wie Oettli erklärte. «Pro Jahr retten wir gegen 9000 Tonnen Lebensmittel oder etwa 35 Tonnen pro Tag», erklärte Nico Bänziger über die Schweizer Tafel. Dabei verfolgen sie ähnlich wie Tischlein deck dich das Ziel, Menschen in schwierigen Lebenssituationen zu unterstützen und gleichzeitig Food Waste zu verhindern. «Ohne die Unterstützung der Schweizer Tafel könnten zahlreiche Angebote nicht in der heutigen Form aufrechterhalten werden», erklärte Bänziger. Food Waste geht ins Portemonnaie «Es könnte sicher besser sein», antwortet Melanie Marti, die Leiterin der Geschäftsstelle von **Madame Frigo**, auf die Frage, wie sie die Lage vom Food Waste in der Schweiz einschätzt. «Der Bund könnte mehr machen, um für Sensibilisierung zu sorgen», sagte sie. «Wir können uns alle an der Nase nehmen», fügte Marti an. «Food Waste

ist ein gesamtgesellschaftliches Problem, das uns alle betrifft», erklärte auch Nico Bänziger. Es sei sehr einfach. Für viele sei das Thema aber schwierig zu verstehen. «Man muss sich damit erst befassen, um es zu verstehen», erklärte Marti weiter. Wir haben in der Schweiz Lebensmittel im Überschuss. Die Wertschätzung dafür fehle daher bei vielen Schweizern. Außerdem geht Lebensmittelverschwendug auch sehr ins Portemonnaie, was den meisten nicht bewusst sei. Zudem nehmen viele das Mindesthaltbarkeitsdatum zu streng. Man kann sich dabei auf seine Sinne verlassen und nicht gleich alle Lebensmittel entsorgen, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Weiter unten gibt es eine Rezeptidee, um aus übrigen Lebensmitteln ein leckeres Dessert zuzubereiten. «Wir sind auf einem guten Weg», sagte Marti aber. Nico Bänziger äusserte als Tipp an die Haushalte, dass schon kleine Massnahmen helfen würden Food Waste zu vermeiden. Wenn man als Haushalt etwa Einkaufslisten schreibt oder das Mindesthaltbarkeitsdatum richtig interpretiert. Auch Lebensmittel einzufrieren könne die Lebensmittelverschwendug verringern. Bilder: Emma Ramsauer

Kiwi-Quark Dessert Zutaten für vier Personen: Quark oder Naturjoghurt 400 g Vanillezucker 2 TL Zitronensaft 2 EL Überreife Kiwi 2 Stk. Zubereitung: Quark oder Joghurt mit Vanillezucker und Zitronensaft vermischen und in ein Glas füllen. Die Kiwi pürieren und über die Füllung gießen.



Frauenfelder Woche
8500 Frauenfeld
052/ 720 88 80
<https://www.frauenfelderwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 34'214
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 60'320 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022
Referenz:
19c8608e-9007-4f3a-8c39-8ed29163a970
Ausschnitt Seite: 3/3



Das Team aus Freiwilligen zusammen mit Rene Oettli verteilen die Lebensmittel.



Auch beim Alterszentrum Park findet man einen Madame Frigo Kühlschrank.