



Online-Ausgabe

nau.ch
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen



Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
b1320fe1-df5f-47a6-8fd9-0cb14296a948
Ausschnitt Seite: 1/2

«Madame Frigo» neu bald auch in Gossau

21.04.2026 Nau.ch Lokal

Die Einweihung des neuen öffentlichen Kühlschranks in Gossau ZH findet am Samstag, 9. Mai 2026, um 11 Uhr statt.

Teilen statt wegwerfen: Ab Mai 2026 steht der Gossauer Bevölkerung bei der katholischen Kirche ein öffentlicher Kühlschrank zur Verfügung, wie die Gemeinde Gossau ZH mitteilt.

Das Angebot «Madame Frigo» schafft eine einfache Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel weiterzugeben, um **Food Waste** zu reduzieren.

Das Projekt «Madame Frigo» wurde gemeinsam von der Gemeinde Gossau, der reformierten und katholischen Kirche sowie engagierten Food-Saverinnen aus Gossau lanciert.

Letztere kümmern sich ehrenamtlich um die Betreuung und Reinigung des Kühlschranks.

Einweihung öffentlicher Kühlschrank

Die Einweihung mit Apéro findet am Samstag, 9. Mai 2026, um 11 Uhr an der Chapfstrasse 25 bei der katholischen Kirche statt.

Gleichzeitig gibt es am Frühlingsmärt im Zentrum Büelgass am Stand der Gemeinde Gossau Informationen zu «Madame Frigo».

Netzwerk «Madame Frigo»

Mit einem Kühlschrank in Gossau wächst das schweizweite «Madame Frigo»-Netzwerk auf über 180 Standorte. So nutzen bereits zahlreiche Menschen die öffentlichen Kühlschränke, um Lebensmittel vor der Entsorgung zu retten und sinnvoll weiterzugeben.

Das Ziel von «Madame Frigo» ist das Reduzieren der Lebensmittelverschwendung, und das nachbarschaftliche Miteinander zu stärken.

Das Prinzip ist ganz einfach: Man bringt, was man selbst nicht mehr isst, und nimmt raus, was man brauchen kann. So kann man beispielsweise übrig gebliebenen Lebensmitteln vor den Ferien eine zweite Chance geben.

Menschen mit geringem Budget ermöglicht **Madame Frigo** einen niederschweligen Zugang zu Lebensmitteln.

Food Waste

Dieser Begriff steht für die **Lebensmittelverluste** auf ganzer Linie; vom Feld bis auf den Teller.

Dazu zählen auch Produkte, wie krumme Karotten, die optisch nicht der Norm entsprechen und sich daher nicht verkaufen lassen, sowie noch geniessbare Lebensmittel, die das Verbrauchsdatum überschritten haben, wie beispielsweise Joghurts.

In der Schweiz fallen jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen **Lebensmittelverluste** an.

Die gemeinnützigen Vereine «**Madame Frigo**» und Foodsharing Zürcher Oberland setzen sich dafür ein, mehr Lebensmittel vor dem Abfall zu retten und zu verwerten.



Blick auf Gossau (ZH) und im Hintergrund die reformierte Kirche. - Nau.ch / Simone Imhof