

Wie dieser Kühlschrank in Grabs gegen Lebensmittelverschwendung hilft

16.09.2026 Lars Morger

Seit gut eineinhalb Jahren steht an der Kirchgasse in Grabs ein öffentlicher Kühlschrank. Dieser soll Lebensmittelverschwendung vermindern – mit Erfolg, wie die Betreiberinnen des Standorts sagen.

Link wurde kopiert!

Im Februar 2025 hat der gemeinnützige Verein **Madame Frigo** an der Kirchgasse in Grabs einen Kühlschrank aufgestellt. Der öffentlich zugängliche Kühler soll helfen, in der Bevölkerung das Bewusstsein für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu schärfen und noch brauchbare, aber nicht mehr benötigte Lebensmittel weiterzugeben.

Für den Betrieb des Standorts Grabs sind Katharina Beerli und Cornelia Müller verantwortlich. Wie sie auf Anfrage schreiben, wird der Kühlschrank mindestens einmal pro Tag gefüllt und wieder geleert. Im Kühlschrank gibt es hauptsächlich Brot, Obst, Gemüse, Milch- sowie Fertigprodukte. «Durch die grössere Bekanntheit nutzen ihn auch immer mehr Privatpersonen, um überschüssige Lebensmittel weiterzugeben und so Foodwaste zu vermeiden», sagen die Verantwortlichen.

Das Angebot wird genutzt

Mittlerweile gibt es schweizweit 194 Kühlschränke von **Madame Frigo**. Neben jenem in Grabs gibt es in der Region einen weiteren in Buchs bei der Rohrer Bio-Gärtnerei. Konkrete Zahlen gibt es für den Standort Grabs zwar nicht, eine Erhebung des Vereins an verschiedenen Standorten hat aber ergeben, dass im Schnitt pro Tag rund 14 Kilogramm Lebensmittel getauscht werden, was pro Kühlschrank rund fünf Tonnen Lebensmittel im Jahr sind – eine stattliche Zahl.

Das Angebot werde laut den Betreiberinnen von Jung bis Alt rege genutzt. Dabei werden mehr Lebensmittel abgeholt als von Privatpersonen abgegeben. Möglich wird dies durch Kooperation mit mehreren lokalen Partnern wie der Bäckerei Mündle und der Molkerei in Grabs sowie dem Lidl in Buchs. Diese stellen ihre überschüssige Ware für den Kühlschrank zur Verfügung. Zudem wird das **Projekt** von der Gemeinde, dem Familienzentrum und vielen freiwilligen Helferinnen und Helfern unterstützt, die die notwendigen Arbeiten verrichten.

Es gibt kaum Probleme

Überhaupt sei der Kühlschrank bei der Bevölkerung sehr gut angekommen, berichten die Betreiberinnen. Die positive Resonanz hat sie gar selbst überrascht. «Wir erhalten oft wertschätzende Rückmeldungen und viel Zuspruch.» Beerli und Müller sind zudem überzeugt, dass der Kühlschrank auch dank Gesprächen und gezielter Sensibilisierung zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln bei den Grabserinnen und Grabsern beigetragen hat. So stellten sie das Konzept unter anderem auch einer Schulklasse vor.



Online-Ausgabe

wundo.ch
9442 Berneck
081/ 750 02 02
<https://www.wundo.ch/>

Medienart: Online
Medientyp: Tages- und Wochenmedien

 Webansicht

Auftrag:
1084696
Themen-Nr.:
800022

Referenz:
d2739f9a-9a49-4e97-a811-59c81846de27
Ausschnitt Seite: 2/3

Probleme gibt es für Beerli und Müller eigentlich keine. Weder mit Vandalismus noch mit der Hygiene. «Wir sind sehr dankbar über den respektvollen Umgang mit dem Kühlschrank und den Lebensmitteln. Und weil er so gut genutzt wird, mussten wir noch nie verdorbene Lebensmittel entsorgen.» Der **Madame Frigo** ist zu jeder Tageszeit zugänglich, weshalb die Betreiberinnen auch nicht vermuten, dass es Menschen gibt, die sich aus Scham nicht bedienen wollen.

Geht es nach Beerli und Müller, soll der Kühlschrank noch lange in Grabs stehen. Im Februar werden sie zur Feier des zweijährigen Jubiläums etwas Besonderes auf die Beine stellen und das Thema Foodwaste in der Bevölkerung noch weiter vertiefen. Damit in Zukunft noch mehr Grabserinnen und Grabser das Angebot kennen und es nutzen, um immer weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Nationale Woche gegen Foodwaste

Seit letztem Samstag läuft die

Nationale Woche gegen Foodwaste

. Während dieser Woche setzen über 50 Unternehmen, Organisationen und die öffentliche Hand ein sichtbares Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung, heisst es auf der Webseite der Initianten. Auch die Bevölkerung ist eingeladen, Foodwaste im Alltag zu vermindern. Ziel ist es, zu zeigen, wie einfach die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist und wie gemeinsam mehr Wirkung erzielt werden kann. Die Woche dauert noch bis am Sonntag. (mor)



In diesem Kühlschrank von Madame Frigo in Grabs können nicht mehr benötigte Lebensmittel getauscht und abgeholt werden.



Die beiden Betreiberinnen Cornelia Müller (links) und Katharina Beerli ziehen ein positives Fazit.