

Ein «Kühlschrank für alle»

Do, 17. Aug. 2017



Burgdorf: Die Burgdorfer Gymnasiastin Jaelle Hausamman möchte mit ihrer Maturarbeit etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun. Dazu hat sie ein Projekt lanciert, das Burgdorfer/innen ermöglicht, ihre überschüssigen Lebensmittel abzugeben. red

Einigen ist sicher schon einmal das Missgeschick passiert, dass sie in der Migros, im Coop oder Dorflädeli Esswaren gekauft haben, die zu Hause eigentlich noch zu Genüge vorhanden gewesen wären. Was nun mit den überschüssigen Produkten? Verschenken? Wegwerfen? Was nicht gebraucht werden kann, landet oft im Müll. So verwundert es kaum, dass rund 45 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel aus privaten Haushalten stammen. Um diesem «Food Waste» Gegensteuer geben zu können, hat sich eine Schülerin des Gymnasiums Burgdorf etwas ganz Besonderes ausgedacht.

Das Kühlschrank-Projekt

Seit etwas mehr als einer Woche befindet sich vor den Lokalitäten des Vereins «Fuchs & Specht» in der Hofstatt 5 ein weisser Kühlschrank. Es handelt sich um das Maturarbeitsprojekt von Jaelle Hausamann. Mit ihrer Maturarbeit möchte die Schülerin nicht nur auf die tägliche Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen, sondern die Menschen auch zum Nachdenken und Handeln auffordern. «Mir war es wichtig, dass ich in meiner Maturarbeit über etwas schreibe, das mit Nachhaltigkeit zu tun hat. «Food Waste» ist ein grosses und sehr aktuelles Problem, das uns

alle angeht», so die 17-jährige Burgdorferin. «Ich wünsche mir, dass ich mit meiner Arbeit etwas bewirken kann.» Und so funktioniert Jaelles Projekt: Der «Kühlschrank für alle» ist ein frei zugänglicher Kühlschrank, in den jede Person Lebensmittel hineinstellen und auch gratis wieder herausnehmen kann. Das Ziel dahinter ist, dass noch geniessbare Lebensmittel, die im eigenen Haushalt nicht mehr verwendet werden, nicht im Abfall landen, sondern jemand anderes noch davon profitieren kann. Damit das Projekt funktionieren kann, ist es aber nicht möglich, jedes Nahrungsmittel im Kühlschrank zu deponieren. Laut Jaelle Hausammann müssen bestimmte Bedingungen erfüllt sein. «Ganz wichtig ist, dass das Produkt das Verbrauchsdatum nicht überschritten hat», erklärt sie, «weiter dürfen auch nur unverarbeitete Lebensmittel, Produkte in geschlossenen Verpackungen, Obst und Gemüse sowie Brot im Kühlschrank deponiert werden.» Damit die Bedingungen auch eingehalten werden, geht Jaelle einmal am Tag in der Oberstadt vorbei. «Ich schaue jeweils, ob die Lebensmittel alle korrekt deponiert wurden, weiter notiere ich mir aber auch die einzelnen Entwicklungen.» Für Jaelle sind diese Dokumentationen wichtig, da sie am Ende das Projekt ja auch verschriftlichen möchte.

Die Schülerin gibt sich mit dem bisherigen Projektverlauf sehr zufrieden. Laut Jaelle wurden bereits die verschiedensten Nahrungsmittel im Kühlschrank deponiert. «Von Tomaten, Spaghetti, Brot über diverse Saucen war bereits alles im Kühlschrank zu finden. Die Burgdorfer / innen machen gut mit, das ist schön und freut mich sehr.» Auch aus Jaelles Umfeld kamen bis jetzt durchwegs positive Reaktionen. «Die meisten halten das Projekt für eine tolle Idee. Manche zweifeln teilweise etwas daran, ob der Kühlschrank auch wirklich gebraucht wird, denn am Ende ist der Gang in die Oberstadt ja auch mit einem Aufwand verbunden», ist sich Jaelle bewusst. «Aber wenn ich sehe, wie viele deponierte Lebensmittel bereits wieder aus dem Kühlschrank genommen worden sind, zeigt das doch das vorhandene Bedürfnis der Menschen.»

Der Kühlschrank ist sicher noch bis Mitte September in der Burgdorfer Oberstadt platziert. Ob das Projekt auch nach dem geplanten Monat weitergeht, wird sich Mitte September zeigen.

Kathrin Röthlisberger

Mehr: Bildung, Bildung / Schule, Burgdorf, Gesellschaft

Neuen Kommentar schreiben

Ihr Name

Startseite

Meinung/Kommentar *

CAPTCHA

Diese Frage hat den Zweck zu testen, ob Sie ein menschlicher Benutzer sind und automatisiertem Spam vorzubeugen.

Ich bin kein Roboter.

reCAPTCHA

[Datenschutzerklärung](#) - [Nutzungsbedingungen](#)

SPEICHERN
