

Ca. 60.000 kg gerettete Lebensmittel in sechs Jahren!



© Initiative "Offener-Kühlschrank"

Das ist die stolze Bilanz des Projekts „Offener Kühlschrank – Lebensmittel sind kostbar“

Jährlich werden in Österreich rund eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen, in Vorarlberg sind es 11 kg jährlich pro Kopf. Das sind genussfähige Lebensmittel im Wert zwischen 250 und 800 Euro.

Am 3. Oktober 2018 wurde das Projekt „Offener Kühlschrank – Lebensmittel sind kostbar“, gestartet, mit dem 1. Offenen Kühlschrank in Dornbirn in der damaligen Stadtbücherei. Mittlerweile gibt es 15 Standorte in ganz Vorarlberg, die von engagierten Teams betreut werden. Aktuell sind zwei weitere in Planung.

Unter dem Motto „Bring und nimm“ können Lebensmittel, die abgelaufen, aber noch genussfähig sind, Ernteüberschüsse, kulinarische Geschenke, zu viel Gekochtes... gebracht und mitgenommen werden.

In den vergangenen Jahren gab es verschiedene Aktionen auf öffentlichen Plätzen, um das Problem aufzuzeigen und die Menschen zu animieren, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen. Die Initiative "Offener-Kühlschrank" nützt Kooperationen, wie mit Foodsharing, dem Stadtmuseum, dem Familientreff, dem Kaplan Bonetti Haus, der OJAD, der Caritas, dem aha usw. Ein besonderes Highlight waren die Kochkurse: „Zu gut für die Tonne – Resteküche de Luxe“.

Ein besonderes Augenmerk liegt auch auf der Einbindung von Kindern und Jugendlichen mit Kochnachmittagen bzw. Workshops und Besuch bei den Offenen Kühlschränken. In diesem Jahr führte die Initiative Workshops mit Kindern und Jugendlichen von Volksschulen, Mittelschulen, AHS, Berufsschulklassen und auch mit Lehrlingen durch.

Im Herbst 2024 gibt es in Dornbirn wieder Reste-Kochkurse und auch einen Kochkurs für Lehrpersonen.
Infos: info@offener-kuehlschrank.at

Übrigens: Wenn man die geretteten Lebensmittel in Mehrwegboxen geben würde, wäre das ein Turm von der Talstation der Karrenseilbahn bis zur Staufenspitze.

Bildlegende: Ingrid Benedikt bei einem Workshop