STADT DORNBIRN
Kommunikation und Medien
Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn
Mag. phil. Ralf Hämmerle
T +43 5572 306 1200
T +43 676 833061200

Umwelt / Soziales / Ehrenamt

Offener Kühlschrank

Zu viel eingekauft? Kurzurlaub und ein voller Kühlschrank? Kulinarische Geschenke, die aber nicht passen oder gegessen werden? Abgelaufene Lebensmittel, die aber noch zum Verzehr geeignet sind? Für all das gibt es eine Lösung: Nicht wegschmeißen oder vergammeln lassen, sondern alles einpacken und in einen der offenen Kühlschränke in Dornbirn bringen. Vor drei Jahren entstand diese Idee und wurde bei der Stadtbibliothek Dornbirn erstmals umgesetzt. Heute gibt es drei Standorte in Dornbirn; elf bereits in Vorarlberg. Das kleine Jubiläum wurde kürzlich in der Stadtbibliothek gefeiert.

Lebensmittel können beim offenen Kühlschrank nicht nur abgegeben, sondern auch abgeholt werden; wer keine Zeit oder kein Geld für den Einkauf hatte, überraschend Gäste erwartet oder sich selbst kulinarisch überraschen möchte. 65 ehrenamtliche Mitglieder kümmern sich um die elf Kühlschränke im Land, in denen in den vergangenen Jahren 3.000 Lebensmittelboxen oder umgerechnet 30 Tonnen Lebensmittel gerettet werden konnten. Vom Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit wurden die Kühlschränke übrigens genau geprüft und die Betreuerinnen und Betreuer kontrollieren regelmäßig den Inhalt und sorgen für die Reinigung.

Das kleine Jubiläum wurde kürzlich in der Stadtbibliothek gefeiert; an diesem Abend mit einem ganz besonders Bild: ein Turm mit Lebensmittelboxen und einer Grafik, die zeigte, wie viele Lebensmittel seit Beginn gerettet wurden. Dazu war auf einem Tisch Literatur zum Thema Resteverwertung aufgelegt. Über „tolle Reste-Rezepte von tollen Menschen“ konnte man sich an Stellwänden informieren. Die Gäste staunten über das Ergebnis von drei Jahren: drei offene Kühlschränke in Dornbirn und insgesamt elf Kühlschränke im Land: Feldkirch, Götzis, Hohenems, Bregenz, Egg, Bludenz, Lochau und Mäder. Weitere sind in Planung. Nach einem Ausblick in die Zukunft wurde bei kleinen, feinen Köstlichkeiten gefeiert. Diese wurden von Schülerinnen und Schülern der MS Markt im Kochunterricht aus übrig gebliebenen Lebensmitteln zubereitet.

Hier kommen Sie zur Website der Initiative Offener Kühlschrank.