

07.09.2021 – 14:55 Uhr

Das Foodsave-Bankett zieht Kreise



Das Foodsave-Bankett zieht Kreise

Dieses Jahr findet das Foodsave-Bankett nicht nur auf dem Berner Bahnhofplatz statt, sondern dank der finanziellen Unterstützung der SV-Stiftung auch in Zürich, Chur und Münsingen. Auch dort haben sich Kirchen, Gruppen, Gastrobetriebe, Firmen, Bauern und Behörden für das besondere Erntedankfest zusammengetan. Lebensmittelverschwendung bleibt eine grosse gesellschaftliche Herausforderung, aber die Sensibilität steigt in weiten Bevölkerungskreisen und in allen Branchen.

Das öffentliche Foodsave-Bankett in Bern vom Freitag, 24. September, findet bereits zum sechsten Mal in Folge statt. Getragen wird die ganztägige Veranstaltung von 43 Organisationen. Der Tag beginnt mit dem «Foodsave-Märit» ab acht Uhr auf dem Bahnhofplatz. Angeboten werden Gemüse und Früchte, die nicht der Norm entsprechen und deshalb den Weg in den Verkauf nicht schaffen.

Ab 15 Uhr verwandelt sich die Heiliggeistkirche in eine grosse Rüstküche, in der Freiwillige einen Apéro für die erwarteten über 1500 Personen vorbereiten. Gleichzeitig beginnt auf dem Bahnhofplatz der Aufbau der eleganten 60 Meter langen Tafel, der Station für die Essensausgabe, einer Bar und weiterer Infrastruktur. Ab 16 Uhr öffnet die Bar, erste Hähpchen werden serviert und das Fest kann beginnen. Das mehrgängige Foodsave-Menü kommt ab 17 Uhr auf die langen Tische, garniert von weltmusikalischen Klängen der Berner Neofolk-Combo «Colibri». Abgeschlossen wird der Abend mit einer Erntedank-Feier um 20.30 Uhr in der Heiliggeistkirche.

Während der Woche vom 20. bis 24. September bieten in Bern zehn Gastrobetriebe auf ihrer Menükarte mindestens ein Foodsave-Menü an. Beliefert werden die Betriebe vom «gmüesgarte», jenem Geschäft mitten in Bern, das Produkte von Bauernbetrieben in der Region bezieht, die sonst entsorgt würden.

Die ersten Aktivitäten beginnen bereits am Wochenende vom 18./19. September. Dann hängen Freiwillige 88'000 symbolische Tausendernoten an langen Schnüren zwischen die Heiliggeistkirche und den Baldachin auf dem Bahnhofplatz. Sie zeigen, auf welchen Wert sich der Food Waste in den Stadtberner Haushalten pro Jahr aufsummiert: Für 88 Millionen Franken werden in der Bundesstadt jedes Jahr Lebensmittel weggeschmissen. Dabei sind die Verluste in der Landwirtschaft, dem Transport, der Verarbeitung, der Lagerung, den Grossverteilern, dem Detailhandel und den Gastrobetrieben noch gar nicht mitgerechnet. Plakate auf dem Bahnhofplatz werden schelmisch darauf hinweisen, was mit diesen 88 Millionen Franken bezahlt werden könnte.

www.foodsave-bankette.ch

www.facebook.com/foodsave

www.offene-kirche.ch

Rückfragen und Interviews:

- Karin Spori, foodwaste.ch, Projektteam, ks@foodwaste.ch, +41 31 306 17 61
- Andrea Meier, Geschäftsführerin offene kirche bern, Co-Projektleiterin, andrea.meier@offene-kirche.ch, +41 79 694 19 02
- Andreas Nufer, offene kirche bern, Co-Projektleiter, andreas.nufer@offene.kirche.ch, +41 79 797 12 83
- Mirko Buri, Foodsave-Koch, Projektteam, mein-kuechenchef@gmx.ch, +41 76 335 40 09

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100877186> abgerufen werden.