

08.09.2022 – 09:16 Uhr

12 Foodsave-Bankette verbinden Menschen genussvoll gegen Food Waste in der ganzen Schweiz

12 Foodsave-Bankette verbinden Menschen genussvoll gegen Food Waste in der ganzen Schweiz

Vom Genfer- bis zum Zürichsee, von Basel bis nach Chur: Schweizweit finden vom 16. bis 28. September 2022 auf öffentlichen Plätzen unter dem Namen foodsave-bankette.ch urbane Erntedankfeste gegen Food Waste statt. Jung und Alt sind zum gemeinsamen Festschmaus aus Lebensmittelüberschüssen eingeladen – genussvoller kann man fast nicht Klimaschutz betreiben.

Was 2016 in Bern begonnen und letztes Jahr erstmals auch in Zürich, Chur und Münsingen stattgefunden hat, erobert dieses Jahr bereits fast die ganze Schweiz: An den Foodsave-Banketten kochen lokale Organisationen ein Festessen aus Lebensmittelüberschüssen und servieren dieses gegen einen freiwilligen Beitrag an einer langen Tafel – und machen so genussvoll auf das Thema Food Waste aufmerksam. Im September wird unter dem Namen foodsave-bankette.ch an folgenden Orten aufgetischt:

Foodsave-Bankette 2022

Fr. 16.9. Chur und Zürich

Sa. 17.9. Münsingen und Zuchwil

So. 18.9. Thun Fr. 23.9. Bern und Ins

Sa. 24.9. Basel und Luzern

So. 25.9. Regensberg

Mi. 28.9. Gland

Die Foodsave-Bankette-Saison startete dieses Jahr bereits im Frühsommer: Am 4. Juni wurden am 1. Foodsave-Bankett Glarnerland anlässlich des Kantonalen Kirchentags 600 Personen mit einem Menu aus geretteten Lebensmitteln verköstigt.

Aktuelle Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen und Kontaktangaben für freiwillige Helfer:innen sind auf www.foodsave-bankette.ch zu finden. Viele der lokalen Organisationsteams sind mit den Veranstaltungen auch auf Facebook und Instagram präsent.

300 Akteure – 1 gemeinsames Ziel

foodsave-bankette.ch ist initiiert von der offenen kirche bern, foodwaste.ch, HEKS/Brot für alle und der OGG Bern. Die Bewegung sensibilisiert auf genussvolle Weise die Bevölkerung für weniger Food Waste und mehr Wertschätzung von Lebensmitteln. Die urbanen Erntedankfeste sind in den letzten Jahren zu einer stetig wachsenden nationalen Bewegung gediehen. So konnte sich das Netzwerk aus kleineren und grösseren zum Teil lokalen Institutionen und Gruppierungen sowie vielen engagierten Einzelpersonen in nur einem Jahr auf 300 Akteur:innen verdoppeln – ohne die vielen Helfer:innen, auf die die Veranstalter:innen auch dieses Jahr wieder zählen können. Wenn das Wetter mitspielt, dürften dieses Jahr rund 6000 Portionen geschöpft werden.

foodwaste.ch betreibt die Koordinationsstelle von foodsave-bankette.ch. Nach dem Credo «Hilfe zur Selbsthilfe» berät und begleitet sie die lokalen Teams von der Konstituierung bis zur erfolgreichen Durchführung des Banketts. Möglich ist dies dank einer grosszügigen finanziellen Beteiligung der SV Stiftung und der OGG Bern.

«Gnüsse statt furtschüsse»

Jeder Austragungsort stellt sein Bankett unter ein eigenes Foodsave -Motto: So thematisieren beispielsweise Zürich und Bern den bedenkenlosen Konsum von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus, in Ins heisst es einprägsam «Mampfe statt mulche» und in Regensberg treffend «Gnüsse statt furtschüsse». Bereits zum 7. Mal findet die Mutter aller Foodsave-Bankette neben der Heiliggeistkirche auf dem Berner Bahnhofplatz statt. Dieses Jahr verleiht der Anlass mit Volksfestcharakter mit der Installation «abgelaufen – noch gut?» einen wertvollen Einblick in den sinnvollen Umgang mit der Mindesthaltbarkeit von Nahrungsmitteln. 40 Organisationen und mehr als 50 Freiwillige machen diesen Traditionsanlass möglich; unter ihnen Foodsave-Koch Mirko Buri und sein Team, die mit einem tollen 3-Gänger bestimmt wieder für lange Warteschlangen vor ihren dampfenden Töpfen sorgen werden.

Koordinationsstelle foodsave-bankette.ch:

Karin Spori, foodwaste.ch

Mail: info@foodwaste.ch

Telefon: 031 306 17 60

Lokale Kontakte: www.foodsave-bankette.ch

Weitere Infos: www.foodsave-bankette.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100894528> abgerufen werden.