

30.08.2023 – 16:18 Uhr

18 Orte laden zum Festessen aus Lebensmittelüberschüssen ein

Foodsave-bankette.ch

18 Orte laden zum Festessen aus Lebensmittelüberschüssen ein

Schweizweit finden vom **1. September bis 15. Oktober** 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 zum Schutz unseres Klimas kaum aufrufen.

Die Gemeinschaft an Foodsave-Banketten wächst von Jahr zu Jahr: Unterdessen bereiten Küchenprofis bereits in 18 Ortschaften der Deutschschweiz und der Romandie ein festliches 3-Gang-Menü aus einwandfreien Lebensmitteln zu, die den Weg zu den Konsument:innen auf dem üblichen Handelsweg nicht geschafft haben. Eingeladen ist die ganze Bevölkerung. Bezahlt wird, was einem die Mahlzeit wert ist.

Foodsave-Bankette 2023

Fr. 01.09. Ins

Sa. 02.09. Worb

So. 03.09. Epalinges

Fr. 08.09. Burgdorf

Sa. 09.09. Zuchwil

Fr. 15.9. Chur und Zürich

Sa. 16.9. Münsingen

So. 17.9. Thun

Fr. 22.9. Bern, Langnau und Lausanne

Sa. 23.9. Basel, Biel und Burgrain

So. 15.10. Rothenthurm (Kant. Kirchentag)

Gland und St. Gallen führten ihr Foodsave-Bankett bereits im Mai erfolgreich durch. In St. Gallen war eine Schulklasse mit Ergänzungsfach Nachhaltigkeit der Kantonsschule am Burggraben Hauptkordinatorin des Banketts.

Freiwillige gesucht

Wer diesem Anlass nicht nur als Gast bewohnen, sondern mit einem freiwilligen Einsatz zum Gelingen beitragen will, dessen Unterstützung ist an einem der Bankette sehr gefragt: Interessierte können sich auf www.foodsave-bankette.ch unter dem jeweiligen Ort melden. Dort sind auch aktuelle Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen publiziert.

Lokal vernetzt...

Foodsave-Bankette gewinnen nicht nur die Bevölkerung auf genussvolle Weise für weniger Food Waste und mehr Wertschätzung von Lebensmitteln: Vom Feld bis zum Teller finden Beteiligte der ganzen Lebensmittelkette zusammen und leisten einen konkreten Beitrag, Food Waste in der Schweiz so rasch wie möglich zu halbieren – idealerweise bereits bis 2030. Das Erfolgsrezept? Verschiedenste Akteur:innen eines Dorfs, eines Tals, einer Agglomeration oder einer Stadt bilden eine organisch wachsende, agile Interessensgemeinschaft, in der man sich auch über das Bankett hinaus gegenseitig unterstützt und am gleichen Strick zieht.

... national bewegt

Aus diesen einzelnen lokalen Netzwerken ist in nur drei Jahre eine nationale Bewegung mit 400 Akteur:innen und unzähligen Helfer:innen gewachsen. So haben es sich die Initianten von foodsave-bankette.ch erhofft: die offene kirche bern, foodwaste.ch, HEKS/Brot für alle und die OGG Bern. foodwaste.ch betreibt die Koordinationsstelle. Nach dem Prinzip «Hilfe zur Selbsthilfe»

berät und begleitet die gemeinnützige Organisation die lokalen Teams von der Konstituierung bis zur erfolgreichen Durchführung des Banketts und unterstützt sie bei der Bekanntmachung der Anlässe. Dass neue Austragungsorte eine finanzielle Anschubhilfe erhalten, ist dank einer grosszügigen Beteiligung der SV Stiftung und der OGG Bern möglich. So geht «Global denken – lokal handeln».

Viele Wege - 1 Ziel

Jeder Austragungsort stellt sein Bankett auf seine eigene stimmungsvolle Art unter ein selbst gewähltes Fokusthema: Basel «macht den Sommer ein», Münsingen regt mit «FAIRnasch mich» zum nachhaltigen Genuss an und Ins fordert auf zum «Räschte bhalte – Menüs gestalte!». So entsteht eine stimmige Vielfalt, die gesamtschweizerisch durch einen neuen kommunikativen Auftritt zusammengehalten wird – mit Foodsave-Maskottchen, so frisch und (g)luschtig wie gerettetes Gemüse oder und Obst.

Rückfragen und Interviews

- Koordinationsstelle foodsave-bankette.ch: Stefan Bosshardt, foodwaste.ch, sb@foodwaste.ch, 031 306 17 62 Karim Hächler, foodwaste.ch, kh@foodwaste.ch, 031 306 17 66
- Lokale Kontakte: Deutschschweiz: <https://foodsave-bankette.ch/de/foodsave-bankette/> Romandie: <https://foodsave-bankette.ch/fr/banquet-foodsave/>

Weitere Infos: www.foodsave-bankette.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100910692> abgerufen werden.