

Thun, 6. September 2023

Medienmitteilung

Zweites Foodsave-Bankett Thun: Nachhaltiges, gluschtiges Essen für 300 Menschen

Am Sonntag, 17. September organisieren OHNI Unverpackt Laden, Madame Frigo, Fritz und Frieda zusammen mit UND Generationentandem das zweite Thuner Foodsave-Bankett als Abschluss des Generationenfests 2023. Das Erntedankfest zeigt auf, dass noch Gutes oder Verschmähtes ein gluschtiges Sonntagsmenu ergeben und die Infrastruktur des Festivals einem weiteren Fest dient.

Die Zahl schockiert immer wieder: 330 kg Foodwaste produziert die Schweiz pro Person und Jahr entlang der Wertschöpfungskette. Wie und wo ansetzen? Gemeinsam mit den lokalen Organisationen OHNI Unverpackt Laden, Madame Frigo und Fritz und Frieda organisiert UND Generationentandem am Sonntag, 17. September ab 11 Uhr bis 15 Uhr das zweite Foodsave-Bankett in Thun. Das Erntedankfest findet im Anschluss ans Generationenfestival auf dem Gymnasiumsareal Seefeld statt.

Nachhaltig geplant, nachhaltig genossen

Mit Smoothie und Fingerfood in den Sonntag starten? Mit gluschtigem, veganem Eintopf und Salat den Hunger nach der morgendlichen Velotour stillen? Oder einfach das Generationenfestival in Gesellschaft netter und engagierter Menschen ausklingen lassen und dabei feine Desserts geniessen? Dies alles ist am Sonntag, 17. September 2023 ab 11 Uhr auf dem roten Platz des Gymnasiums Thun Seefeld möglich. Freiwillige HelferInnen beginnen am Mittwoch mit dem Schnippeln von Kartoffeln, Wurzel- und Knollengemüse für den veganen Eintopf. Ab Donnerstag werden unter Leitung von Koch Stephan Marolf, in der Hotelfachschule Thun 600 Portionen vorgekocht und anschliessend professionell und hygienisch einwandfrei gelagert. Am Samstag erfolgt eine erste Portion ans Generationenfestival, am Sonntag eine zweite ans Foodsave-Bankett. Als Desserts stehen am Sonntag Blechkuchen, gebacken von OHNI auf der Karte. Sollten vom Generationenfestival noch Kuchen übrigbleiben, kommen auch die ans Foodsave-Bankett und um die allfälligen Reste vom Foodsave-Bankett kümmert sich OHNI.

Auch die für das Festival aufgebaute Infrastruktur kann weiter genutzt werden. So schliesst sich der Verwertungskreis: Nachhaltig geplant und nachhaltig genossen.

Tagesangebot: Alles frisch und kreativ verwertet

Der Barbetrieb steht von 11 – 15 Uhr bereit und offeriert Getränke, die auch an den beiden vorangehenden Festivaltagen verkauft werden. An den Ständen der lokalen PartnerInnen und UnterstützerInnen gibt es Häppchen und Fakten zur Arbeit im Bereich Foodsave. Ab 12 Uhr schöpfen freiwillige HelferInnen den veganen Eintopf mit Salat und bedienen später die süssen Verführungen. Die genauen Zutaten bestimmt der Zufall: Was ist aktuell wo übriggeblieben und noch wunderbar zu verwenden?

Ebenfalls aussergewöhnlich: Auf der Speisekarte stehen keine Preise. Jeder spendet so viel, wie ihm das Essen oder Essen plus Idee dahinter wert ist. Die OrganisatorInnen freuen sich über jeden Beitrag.

UND Generationentandem
Offenes Höchhus
Höchhusweg 17, 3612 Steffisburg
079 836 09 37, UND-Telefon
und@generationentandem.ch
www.generationentandem.ch
IBAN: CH69 0870 4045 8451 5910 9



PartnerInnen, UnterstützerInnen

[OHNI](#), der unverpackt Laden in Thun, steuert den Salat fürs Menu, Blechkuchen sowie Dekoration der Festtafel bei. [Fritz und Frieda](#) liefert die Zutaten für den Eintopf und [Madame Frigo](#) hilft mit beim Apéro. Unterstützt wird der Anlass von der SV-Stiftung, der Raiffeisenbank Thun und von der Stadt Thun, Fachstelle Umwelt Energie Mobilität.

UND Generationentandem hilft bei der Koordination, organisiert die Finanzierung und erledigt die administrativen Hintergrundarbeiten.

Nicht ohne freiwillige HelferInnen!

Über 50 freiwillige HelferInnen der lokalen Organisationen und von UND Generationentandem stehen im Einsatz: Sie schöpfen, servieren informieren, bauen Esstische und Verteilstände auf- und wieder ab.

Was ist ein Foodsave-Bankett?

Seit 2016 können Menschen alljährlich im September auf dem Bahnhofplatz in Bern an einer langen Tafel Köstlichkeiten aus geretteten Lebensmitteln geniessen. Mittlerweile hat sich foodsave-bankette.ch, die Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung, in über zehn Ortschaften der Schweiz etabliert und setzt sich damit für das Bewusstsein unnötiger Lebensmittelverschwendung ein. In der Schweiz werfen wir ungefähr ein Drittel aller Produkte der Lebensmittelkette weg. Beispielsweise, weil sie nicht den Normanforderungen für den Verkauf entsprechen oder weil wir in Privathaushalten und Gastronomie mehr einkaufen als wir essen mögen.

Köche und Freiwillige aus der Region geben Lebensmitteln wie zu krumme Gurken eine zweite Chance, verarbeiten sie zu verführerischen Menus und servieren sie an festlichen Tafeln.

<https://foodsave-bankette.ch/de/foodsave-bankett-thun/>

Kontakt, Infos, für Interviews

Natalie Jacot, info@ohni.ch, 078 619 91 02

Elias Rüegsegger (29), e.rueegsegger@generationentandem.ch, 079 282 21 77

Heidi Bühler (70), h.buehler-naef@generationentandem.ch, 079 408 95 10