

11.09.2019

Medienmitteilung: Foodsave-Bankett auf dem Berner Bahnhofplatz, 20.9. 2019

Über 30 Organisationen bitten jeweils zu Beginn der Herbstferien zur eleganten Speise-Tafel am Foodsave-Bankett auf dem Berner Bahnhofplatz. Die ganze Bevölkerung ist eingeladen zu Köstlichkeiten aus der Foodsave-Küche, zubereitet von Spitzenköchinnen und -köchen und rund 200 freiwillig Engagierten. Neu wird am Foodsave-Märit ab 8 Uhr morgens Gemüse verkauft, das nicht der Norm entspricht, und Berner Restaurants bieten schon Tage vor dem Bankett Foodsave-Menüs an. Die Plakatausstellung «Food Waste vermeiden ist keine Kunst» rundet das Programm ab. Erwartet werden am Foodsave-Bankett wiederum über 2000 Gäste.

Rund 200 freiwillig Engagierte organisieren am 20. September 2019 das Foodsave-Bankett auf dem Bahnhofplatz Bern. Einer davon ist Simon Weidmann. Der Mitgründer der Foodsave-Läden „Äss-Bar“ und „gmüesgarte“ organisiert für das urbane Erntedankfest **neu den Foodsave-Märit**. Produzent/-innen aus der Region Bern bieten ab acht Uhr morgens an sechs Marktständen krummes und frisches Gemüse an.

Die Marktstände werden rings um einen **40-Tonnen-Sattelschlepper** aufgestellt, der die Dimension der täglichen Verschwendung von Esswaren in der Stadt Bern augenfällig aufzeigt: 45 Tonnen einwandfreie Nahrungsmittel werden in Berner Privathaushalten pro Tag im Durchschnitt weggeworfen.

Das Foodsave-Bankett will auf lustvolle Art dazu anregen, dass jede und jeder Foodsaver/-in sein kann. Foodwaste.ch, eine der Mitveranstalterinnen des Banketts, zählt fünf einfache Schritte auf, um Essabfälle im Haushalt zu verringern: 1. clever einkaufen, 2. optimal lagern, 3. richtig portionieren, 4. mit Spass kochen 5. gemeinsam geniessen.

Um den Foodsave-Genuss neu auch Gästen in **Berner Restaurants** näher zu bringen, haben Katrin Spori von foodwaste.ch und Seraina Zahner vom Hotel Spa Schweizerhof mehrere Gastrobetriebe ins Boot geholt. Diese bieten in der Foodsave-Bankett-Woche ein Foodsave-Menü oder einen Foodsave-Gang auf ihrer Speisekarte an. Geliefert werden die Nahrungsmittel per Lastenvelo vom „gmüesgarte“.

Für das Bankett am Vorabend der **Kulinata**, die sich ebenfalls am Foodsave-Bankett engagiert, erwartet Chefkoch Mirko Buri erneut rund 2000 Gäste auf dem Bahnhofplatz. Zusammen mit einem Team von freiwillig Engagierten verarbeitet er rund eine Tonne Nahrungsmittel, die sonst weggeschmissen würden, zu einem leckeren Drei-Gang-Menü. Entlang der elegant gedeckten, sechzig Meter langen Tafel präsentieren Studierende der **Schule für Gestaltung Bern** Plakate zum Thema. Für den Ohrenschaus während dem Bankett und an der abschliessenden Feier in der Heiliggeistkirche sorgt die **Band „Katze Steffan und das Lügenorkestar“**.

Bereits zum vierten Mal findet das Erntedankfest auf dem Bahnhofplatz in diesem Jahr statt. Dass wiederum **über 30 Organisationen aus dem NPO-, Nahrungsmittel- und Kulturbereich** das Foodsave-Bankett mittragen und sich so viele Freiwillige für das Projekt engagieren und begeistern, freut die Initiant/-innen Andrea Meier von der Katholischen Kirche Region Bern und Andrea Nufer von der offenen kirche bern.

Weitere Informationen

- Andrea Meier, katholische Kirche Region Bern andrea.meier@kathbern.ch 079 694 19 02
- Andreas Nufer, offene kirche bern andreas.nufer@offene-kirche.ch 079 797 12 83
- Simon Weidmann, Foodsave-Märit simon.weidmann@aess-bar.ch 076 397 54 32
- Karin Spori, Foodsave-Menüs in Restaurants, ks@foodwaste.ch 079 631 72 89
- Stefan Bosshardt, Plakatausstellung, stefan.bosshardt@ogg.ch 079 475 60 05
- Daniel Huggenberger, Hotel Spa Schweizerhof, daniel.huggenberger@schweizerhof-bern.ch 079 282 62 27