

Krumme Rüebli, volle Teller – Kampf gegen Food Waste: In Bern findet das 11. Foodsave-Bankett statt

Am 18. September verwandelt das Foodsave-Bankett auf dem Berner Bahnhofplatz überschüssige Produkte in ein Drei-Gänge-Menü. Letztes Jahr gingen dort 1000 Menüs über den Tisch.



In der ganzen Schweiz laden sogenannte Foodsave-Bankette zu mehrgängigen Menüs [aus überschüssigen Lebensmitteln](#) ein: Die Anlässe finden im Zeitraum vom 18. August bis am 22. November statt, wie die Organisatorinnen und Organisatoren mitteilen.

In 22 Ortschaften kochen Küchenprofis ein dreigängiges Menü aus einwandfreien Produkten, die im regulären Handel nicht verkauft worden wären. Eingeladen ist die gesamte Bevölkerung, bezahlt wird nach dem Prinzip «Zahl, was es dir wert ist».

Foodsave-Bankette in mehreren Landesteilen

Die Bankette finden [laut Mitteilung](#) in der Deutschschweiz, der Romandie und erstmals auch im Tessin statt. Zudem sind Anlässe in Mannheim in Deutschland und im Fürstentum

Liechtenstein geplant. Rund 300 beteiligte Akteurinnen und Akteure verfolgen dabei ein gemeinsames Ziel: ein Zeichen gegen Food Waste zu setzen.

Initiiert wurde die Reihe von der Offenen Kirche Bern, von [foodwaste.ch](https://www.foodwaste.ch), Heks/Brot für alle (Hilfswerk der Evangelisch-reformierten Kirche Schweiz) und der OGG Bern (Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern).

Nach Angaben der Trägerschaft finden die Bankette seit 2016 in Städten und Dörfern in der ganzen Schweiz statt. Finanziell unterstützt wird das Projekt unter anderem von der SV Stiftung und der OGG Bern. Die Veranstaltenden bezeichnen das Foodsave-Bankett als eine Art urbanes Erntedankfest.

Traditionsanlass zum 11. Mal in Bern

In Bern findet das [Foodsave-Bankett](#) nach Angaben der Organisatorinnen und Organisatoren bereits zum 11. Mal statt, und zwar am 18. September neben der Heiliggeistkirche auf dem Bahnhofplatz.

Der Anlass soll dieses Jahr mit einer Installation zum Thema «Entscheidungen» zeigen, welche Rolle alltägliche Konsumentscheide im Umgang mit Lebensmitteln spielen.



Laut den Veranstaltenden sind rund 40 Organisationen und mehr als 50 Freiwillige am Berner Anlass beteiligt. Mit dabei ist auch [Foodsave-Koch Mirko Buri](#) mit Team, der erneut ein dreigängiges Menü aus geretteten Lebensmitteln kocht. Vorgesehen sind zudem ein Apéro, Musik der Band «Things of Swing» und ein Foodsave-Märit ab 8 Uhr.

Im vergangenen Jahr haben die Veranstaltenden nach eigenen Angaben in Bern rund 1000 Menüs ausgegeben und rund 1300 Kilo gerettetes Gemüse und Obst am Märit verkauft.

Selbst die Tischdekoration bestand aus nicht verkauften Blumen.

