



Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung  
3600 Thun  
033/ 826 01 01  
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 40  
Fläche: 232'194 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1084696  
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 89275828  
Ausschnitt Seite: 1/4

Print

# Nachhaltiges, gluschtiges Essen für 300 Menschen

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



Nachhaltiger Genuss am Foodsave-Bankett Thun. Fotos: Michael Koster

## FOODSAVE-BANKETT THUN

Die Zahl schockiert immer wieder:

330 Kilogramm Food Waste 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 11.00 bis 15.00 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 auf dem roten Platz des Gymnasiums Thun Seefeld möglich.

Freiwillige Helferinnen und Helfer 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 11.00 bis 15.00 Uhr bereit und offeriert Getränke, die auch an den beiden vorangehenden **Festivals** verkauft werden. An den Ständen der lokalen Partnerinnen und Partner sowie Unterstützerinnen und Unterstützer gibt es Häppchen und Fakten zur Arbeit im Bereich Foodsave. Ab 12.00 Uhr schöpfen freiwillige Helferinnen und Helfer den ve-

ganen 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 und Organisatoren freuen sich über jeden Beitrag.

### Unterstützung

Ohni, der Unverpackt Laden in Thun, steuert den Salat fürs Menu, Blechkuchen sowie Dekoration der Festtafel bei. Fritz und Frieda liefern 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 und Helfer

Über 50 freiwillige Helfende 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](https://www.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 Pri-

vathaushalten 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.

**UND Generationentandem/ald**

Nr. 213413, online seit: 7. September – 05.30 Uhr



Aufklären und verwöhnen: Das Thuner Foodsave-Bankett setzt sich beides zum Ziel. Foto: Erich Studer



# Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung  
3600 Thun  
033/ 826 01 01  
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 40  
Fläche: 232'194 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1084696  
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 89275828  
Ausschnitt Seite: 4/4

Print



Ines und Natalie von Ohni – der Unverpackt Laden Thun, einem der vier Träger des Foodsave-Banketts Thun, zaubern Köstlichkeiten aus geretteten Lebensmitteln.