



Statt im Kompost gelandet

Essen gerettet und genossen

300 Portionen aus 200 Kilogramm geretteten Lebensmitteln, 300 hungrige Gäste, die das Bankett zufrieden und informiert verliessen. Die lokalen Organisationen Ohni Unverpackt-Laden, **Madame Frigo**, Fritz und Frieda ziehen zusammen mit UND Generationentandem eine positive Bilanz zum zweiten Thuner Foodsave-Bankett als Abschluss des diesjährigen Generationenfestivals.

20. September 2023

Für das zweite Foodsave-Bankett Thun, welches am vergangenen Wochenende über die Bühne oder eben über den Tisch ging, standen 300 vorbereitete Portionen des mediterranen Gemüseintopfs bereit, der auch am Generationenfestival von UND Generationentandem angeboten wurde. Die lokalen erfahrenen Organisatorinnen und Organisatoren und Foodsave-Profis von Ohni Unverpackt-Laden, Fritz und Frieda und **Madame Frigo** stellten die benötigten Lebensmittel bereit. Sie wurden vorgängig von freiwilligen Helfenden unter der Leitung von Stephan Marolf in der Thuner Hotelfachschule verarbeitet.

Das Menu: gut kalkuliert und köstlich verarbeitet

Mehr als 300 Gäste nahmen an den schön dekorierten langen Tischen Platz. Um 14.00 Uhr, eine Stunde vor Schluss, waren nur noch wenige Portionen erhältlich. Eintopf und Salat fanden Anklang, die Kalkulation war gut und ausreichend – wie es sich für wahre Foodsaver gehört. Der erste Gang des Foodsave-Menüs, ein Gemüse-Smoothie, konnte Reto Kestenholz von **Madame Frigo** nach Bedarf aus mitgebrachten Lebensmittelvorräten nachproduzieren. So surrte zwischendurch der Riesenmixer und signalisierte den Besuchenden, dass noch weitere Portionen zu geniessen sind. Fazit: Lebensmittel gerettet ohne schnell verderbliche Reste.

Auch der Dessertstand war beliebt. Eine Helferin klaubte noch die letzten Reste Schokoladekuchen zusammen und servierte sie auf einem ansprechenden Teller. Die Gäste beglichen am Schluss die Rechnung mit einem freiwilligen Beitrag.

Bankett mit Botschaft: Verschwendet keine Lebensmittel!

Die Wettbewerbsfrage stand auf einer gut sichtbaren Schiefertafel: «Wie viele Kilogramm Lebensmittel braucht es, damit 300 Menschen verköstigt und verwöhnt werden können?» Natalie Jacot von Ohni Unverpackt-Laden stellte ein grosses Gürkenglas als Gewinn in Aussicht. 50 Antwortzettel kamen zurück. Die Lösung: 200 Kilogramm Lebensmittel – Lebensmittel, die sonst vielleicht in Kompost oder Abfall gelandet wären oder gar nicht erst hätten verkauft werden können.

Freiwillige Helfende im Einsatz

UND Generationentandem koordinierte den Einsatz der freiwilligen Helfenden und stellte die Infrastruktur des Generationenfestivals der beiden vorangehenden Tage zur Verfügung. Unter den Gästen gab es einige, die den Thuner Verein noch nicht kannten und interessiert die Informationen dazu entgegennahmen. So war das Foodsave-Bankett für Lebensmittelverwerter wie auch für UND ein gelungener Anlass, der bereits zum zweiten Mal den Schlusspunkt hinter die Generationenfestivaltage setzte.



Wie viel Lebensmittel braucht es für 300 Menschen? Fotos: UND Generationentandem, Aurelia Sonderegger



Gemütliches Beisammensein am zweiten Foodsave-Bankett Thun.