



MITTEILUNG FÜR DIE MEDIEN

Kurze Bilanz zum Foodsave-Bankett auf dem Bahnhofplatz Bern

Viel Publikum feierte ein Fest für Lebens-Mittel

2000 Gäste genossen am Freitagabend an langen Tafeln auf dem Berner Bahnhofplatz ein Menü aus Rohstoffen, die sonst weggeworfen werden. Zuvor wurden an einem Foodsave-Märit zuhauf nicht marktkonforme Früchte und Gemüse verkauft. Diverse Restaurants und Prominenz unterstützten den Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung.

Vielleicht sind die Zwiebeln zu klein, haben die Rüeblli eine braune Stelle, die Kohlrabi sind schräg gewachsen oder ein paar Birnen tragen etwas Schorf. Deshalb gelten solche Früchte und Gemüse als nicht marktkonform und werden vom Handel nicht übernommen. Den Bäuerinnen und Bauern bleibt oft nichts anderes übrig, als einen beträchtlichen Teil der Ernte unterzupflügen. Am Tag des Foodsave-Banketts wurden diese Lebensmittel gewürdigt: Drei Marktstände mit dem „schrägen“ Angebot verkauften am Freitag 900 Kilo davon. Und aus über einer Tonne Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Karotten oder Linsen wurden in der Bankett-Küche des Nobelhotels Schweizerhof Leckerbissen fürs öffentliche Menü zubereitet. Um 2000 Portionen wurden verspeist. „Grossartig“ fand Nationalrätin Regula Rytz diesen Anlass gegen Foodwaste: „Lebensmittel müssen ihren Wert zurückbekommen.“ Sie half wie andere Prominente an der Getränkebar. Auch Reto Nause und Franziska Teuscher vom Berner Gemeinderat legten Hand an, Birgit Steinegger wurde ständig wegen Wunsch-Selfies vom Mithelfen abgehalten und Autor Matto Kämpf verkaufte erfolgreich Bier, das mit altbackenem Brot gebraut wird.

Mitinitiantin Andrea Meier von der Katholischen Kirche Region Bern zog eine positive Bilanz der vierten Ausgabe des Buffets – der als eine neue Form von Erntedankfest lancierte Anlass wird mittlerweile von 33 Organisationen unterstützt: „Bei bestem Wetter kamen sehr viele Gäste und genossen Suppe, Salat und ein vorzügliches Linsen-Rüeblli-Menü.“ Chefkoch Mirko Burri von „Mein Küchenchef“ war enorm beeindruckt von den 200 engagierten Helferinnen und Helfern aus allen Bevölkerungsschichten: „Die besondere Mischung von Köchinnen und Köchen, Handwerkern, Pfarrern, Ingenieuren und andere Berufsleuten liess ein fantastisches Fest entstehen.“ Er hofft, dass jede und jeder Anregungen mitnehme für den eigenen sorgfältigen Umgang mit Nahrungsmitteln. Auch Seraina Zahner, Nachhaltigkeits-Verantwortliche des Schweizerhofs am Bahnhofplatz, war begeistert über das Foodsave-Bankett. Ab 8 Uhr morgens wurden die Speisen in der Bankett-Küche des 5-Sterne-Hotels zubereitet, das Hotel stellte Material zur Verfügung und sorgte auch für den Abwasch der Unmengen von Gläsern: „Auch für uns ist das Engagement für Umwelt und Gemeinschaft sehr wichtig.“



In der Woche vor dem Bankett unterstützten erstmals Berner Restaurants den Anlass gegen die Nahrungsmittelverschwendung. Karin Spori von Foodwaste.ch konnte sieben Betriebe gewinnen, die Foodsave-Menüs auf die Speisekarte nahmen oder das Bankett mit Spenden unterstützten. So soll das Bankett auch künftig weitere Kreise ansprechen. Auf dem Bahnhofplatz wies ein Plakat an einem grossen Lastwagen darauf hin, dass alleine in der Bundesstadt täglich 45 Tonnen Lebensmittel weggeworfen würden. Die vielen Gäste am Foodsave-Bankett setzten ein markantes Zeichen dagegen. „Mein Küchenchef“ Mirko Birro brachte es auf den Punkt: „So können wir die Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen.“

20./21. September 2019

Fotos: Pascale Amez

Download Fotos <https://bild.liveit.ch/foodsavebankettbern/>

Passwort zum Download (Am Anfang der Seite rechts): 7156

Rückfragen:

Karl Johannes Rechsteiner, Kommunikationsstelle Katholische Kirche Region Bern
Mittelstrasse 6a, 3012 Bern, Telefon 079 707 28 89, karl.rechsteiner@kathbern.ch