

# Foodsave-Bankett in Biel – Premiere gelungen



Dutzende Freiwillige haben am ersten Bieler Foodsave-Bankett aus 450 kg Gemüse 400 Menüs gekocht – und damit an einem Samstag den 23. September Menschen ganz unterschiedlicher Couleur auf dem Robert-Walser-Platz zusammengebracht. Ein Erntedankfest wars, um gemeinsam zu speisen und ein Zeichen gegen Foodwaste zu setzen. Eine der Freiwilligen gibt Einblick in Text und Bild.

Highlight waren für mich definitiv die süss-sauren Apérohäppchen. Aber auch die bunten Salate, die Zucchetti-Cremesuppe wie auch die vegetarischen Capuns und gebackenen Patisson-Piccata, der kunterbunte Gemüseeintopf und die Bramata-Polenta überraschten nicht nur mich. Besonders Menschen mit engem Budget schätzten die Möglichkeit eines grosszügigen Drei-Gang-Menüs zum freien Preis. Weitere 700 kg Gemüse, die sonst als Bio-Gas oder Ackerdünger geendet hätten, warteten am Ad-hoc-Markt auf Abnehmer:innen.



Aufbau- und Häppchenteam am 23.9.2024 auf dem Robert-Walser-Platz in Biel/Bienne



Upcycling auch bei der Deko



Apéro-Häppchen aus altbackenem und gerösteten Brot, süß-saurem Gemüse dekoriert mit essbaren Blumen



Samantha Hübscher Projektleitung Küche und Food,  
Freiwilligenkoordination



Gaumenschmaus vom FSBBB-Team und Augenschmaus von lokalen Showgrößen



Zirkuseinlagen gehörten auch zum vielfältigen Rahmenprogramm Der Esprit der Freiwilligen, die Freude an der Sache, das geniale Zusammenspiel der 30 das erste Bieler Foodsave Bankett mittragenden Organisationen, Jung und Alt neben und vor allem miteinander – haben erstens Pioniercharakter und zweitens Potential für die Zukunft.

Ein grosses Dankeschön und Lob gebührt der Projektleitung Samantha Hübscher und Mathias Stalder. Was seit 2016 in den Bieler Köpfen herumgeisterte, haben diese beiden effizient, mit Elan, Geschick und Führungsqualität aufgegleast. Nie spürten die ca. 80 Freiwilligen Ärger oder Stress, im Gegenteil: Dankesagen und Wertschätzung gehört beim Kern-OK zum Grundvokabular.

Die Vorbereitungen für 2024 laufen und alle Beteiligten freuen sich auf die zweite Ausgabe des Foodsave-Banketts in Biel. Wir möchten die Kommunikation noch verbessern und konkrete Tipps für Konsument:innen erarbeiten, wie Foodwaste zu verhindern ist, sowie gleichzeitig noch mehr Organisationen in die Vorbereitung und Durchführung des Anlasses integrieren. Und ganz wichtig: Die Arbeit und die Anliegen der Produzent:innen in den Fokus rücken. Wie können wir das lokale Ernährungssystem auf Wertschätzung aufbauen, faire Konditionen und kurze Wege ermöglichen und den Co2-Fussabdruck verkleinern?

Text und Fotos:

**Susanne Hosang** ist Redaktionsverantwortliche der Zeitung reformiert und Mitglied des Kernteams des Foodsave Banketts Biel

### **Nächste Foodsave Bankett Sitzung**

Montag 8. Januar 2024 von 17.00 – 19.00 Uhr im «Der ORT» an der Marktgasse 34 in Biel.

Kontakt für Interessierte: [biel@foodsave-bankette.ch](mailto:biel@foodsave-bankette.ch)