

Foodsave-Bankett Zürich 2022

«Trau deinen Sinnen»

Erntedank auf dem Bürkliplatz, Freitag, 16. September 2022, 17:00 – 21:00 Uhr



Idee und Hintergrund

Seit 2016 findet Mitte September auf dem Berner Bahnhofplatz jährlich ein grosses öffentliches Bankett statt, um die **Bevölkerung für das Thema Lebensmittelverschwendung (Food Waste) zu sensibilisieren**. Das Foodsave-Bankett wird von verschiedenen Organisationen, Vereinen und vielen Freiwilligen getragen. **Es ist ein urbanes Erntedankfest, welches ganz im Zeichen des kulinarischen Genusses und der Vermeidung von Food Waste steht**. An einer langen, festlich dekorierten Tafel nehmen Freund:innen neben Fremden Platz, Kinder neben Senior:innen, Tourist:innen neben Student:innen und Randständige neben der Lokalprominenz. Alle sind eingeladen, ein feines Menü aus geretteten Lebensmitteln zu geniessen. Jeder Gast darf dafür bezahlen, was es einem wert ist.

Am Freitag, 17. September 2021 hat bei prächtigem Wetter das **erste Foodsave-Bankett in Zürich über 500 Besucher:innen** auf den Bürkliplatz gelockt und alle mit einem Dreigänger aus überschüssigen Lebensmitteln überrascht – die geplanten 400 Portionen waren restlos aufgegessen. Gekocht wurde das Menü unter Leitung von Andi Handke vom Restaurant Babette, Carlos Navarro vom Restaurant Rechberg und Sara Hochuli vom Café Miyuko. Möglich gemacht haben diese Veranstaltung **eine starke Trägerschaft** (Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich (UGZ), Kirchenkreis 1/Altstadt der reformierten Kirchgemeinde Zürich, Katholisch Stadt Zürich und das Ernährungsforum Zürich (EFZ, Projektleitung)) sowie **über 100 Helfer:innen und über 60 Partnerorganisationen**, die das erste Foodsave-Bankett Zürich mitgetragen und unterstützt haben.

Die zweite Ausgabe des Foodsave-Banketts Zürich findet am Freitag, 16. September 2022 erneut in der Stadthausanlage auf dem Bürkliplatz statt.

Vision für das «Foodsave-Bankett Zürich 2022» – «Trau deinen Sinnen»

Um unserer **Wertschätzung für Lebensmittel Ausdruck** zu verleihen, zelebrieren wir am **Freitag, 16. September 2022** mitten in Zürich **auf dem Bürkliplatz ein urbanes Erntedankfest**, an dem unförmiges Gemüse und weitere übrig gebliebene Lebensmittel im Rampenlicht stehen. **Mit dem «Foodsave-Bankett Zürich 2022» wollen wir nicht nur Lebensmittel retten, sondern darüber hinaus das korrekte Verständnis der Haltbarkeitsdaten thematisieren.**

Ein Drittel aller Lebensmittel geht auf dem Weg vom Acker auf den Teller verloren – in der Schweiz sind das jährlich 2,8 Mio. Tonnen. Nicht konsumierte Lebensmittel führen zu unnötigen CO₂-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch. Food Waste machen 25% der ernährungsbedingten Umweltbelastung der Schweiz aus. Dies entspricht etwa der halben Umweltbelastung des motorisierten Individualverkehrs der Schweiz. Fast 40% der vermeidbaren Lebensmittelverluste fallen in Privathaushalten an. **In Privathaushalten tragen Fehlinterpretationen rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) massgeblich zur Lebensmittelverschwendung bei.** Viele kennen den **Unterschied zwischen «mindestens haltbar bis» (MHD) und «zu verbrauchen bis»** nicht. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum, sondern es sagt nur aus, bis wann ein Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch oder Konsistenz beibehalten sollte.

Zielsetzungen

1. Die Zürcher Bevölkerung für das Thema Food Waste und den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.
2. Unterschiedliche Gruppen, Organisationen und Firmen vernetzen, die in diesem Bereich tätig sind.
3. Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Nahrungsmittelverschwendung und sozialer Gerechtigkeit aufzeigen.
4. Den Austausch zwischen den Teilnehmenden fördern.
5. Kulturelle und inhaltliche Beiträge mit Spiritualität verbinden und Brücken zur alten Tradition des Erntedankfests herstellen.
6. Teilnehmenden und Passant:innen Möglichkeiten aufzeigen, wie sie sich verantwortungsvoller verhalten können und dazu anregen, diese auszuprobieren.
7. **FOKUS 2022:** Informieren im Umgang mit und in der Unterscheidung von Haltbarkeitsangaben – Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD, «mindestens haltbar bis») und Verbrauchsdatum («zu verbrauchen bis») – und dazu ermutigen bei **der Beurteilung der Qualität eines Lebensmittels nach Erreichung des MHD die eigenen Sinne – «schauen, riechen, schmecken» – zu nutzen.**

Zielpublikum

- Breite Bevölkerung
- Betriebe und Organisationen aus den Bereichen Gastronomie, Lebensmittelproduktion und -handel, bis hin zu Personen aus Forschung und Bildung, wie auch Foodsave-Initiativen der Stadt Zürich und Umgebung

Vorläufiger Programmablauf

ab 14:00 Uhr	Aufbau auf dem Bürkliplatz
17:00 Uhr	Türöffnung mit Rahmenprogramm
17:30 Uhr	Apéro & Start der Schnippeldisco von Slow Food Youth
18:00 Uhr	Offizielle Eröffnung durch den Zürcher Stadtrat Andreas Hauri und die Trägerschaft
18:10 Uhr	Eröffnung des Buffets
18:10 - 20:30 Uhr	Essen geniessen, Tischgespräche führen und Rahmenprogramm erkunden
21:00 Uhr	Abschluss

Bereits am Freitagmorgen (16. September 2022) werden Marktbesucher:innen auf dem Bürkliplatz auf das Foodsave-Bankett aufmerksam gemacht. Die langen Tafeln werden im Anschluss an den Markt aufgestellt, dekoriert und Infostände werden aufgestellt; derweil wird bereits fleissig gekocht.

Für das Foodsave-Bankett kochen erneut: Andi Handke (Babette), Carlos Navarro (Rechberg 1837) und Sara Hochuli (Café Miyuko). Das Team von Zürcher Köch:innen verarbeitet **mehrere hundert Kilogramm Food Waste zu einem festlichen, dreigängigen Menü**. Die Lebensmittel sind in der Produktion, im Handel oder in der Verarbeitung überschüssig, aussortiert oder von mangelnder ästhetischer Qualität, aber einwandfrei bezüglich Lebensmittelsicherheit. Diese Lebensmittel werden von lokalen Produzent:innen, Marktfahrer:innen und aktiven Foodsave-Organisationen bereitgestellt. Bereits im Vorfeld organisiert Slow Food Youth CH an verschiedenen Orten in Zürich Schnippeldiscos und bereitet den Apéro zu.

Um **17:00 Uhr** wird der Festivalplatz für eintrudelnde Gäste geöffnet und das **Rahmenprogramm auf dem Platz steht zur Besichtigung und zur Teilnahme** offen. Die Besucher:innen können sich vor Ort über die Ursachen und Auswirkungen von Food Waste informieren. So lernen sie den Unterschied zwischen den Haltbarkeitsangaben «mindestens haltbar bis» und «zu verbrauchen bis», können ihre Sinne in der Beurteilung und Geniessbarkeit von Lebensmittel trainieren und praktische Tipps und lokale Lösungen kennenlernen.

Um **17:30 Uhr** beginnt der **Apéro** und die «Apfelmus-Schnippeldisco» von Slow Food Youth. Um **18:00 Uhr** wird das «Foodsave-Bankett Zürich 2022» durch eine **Ansprache des Zürcher Stadtrat Andreas Hauri und die Trägerschaft offiziell eröffnet**. Im Anschluss wird auch das Buffet geöffnet. **An den langen Tafeln kann ein feines, dreigängiges Menü aus geretteten Lebensmitteln genossen werden. Alle sind herzlich eingeladen, gemeinsam zu speisen.**

Vertreter:innen der Trägerschaft, unsere Helferinnen und Helfer aber auch MHD-Expert:innen fungieren als **Gastgeber:innen an den Tischen**. Sie führen ungezwungene Tischgespräche mit unseren Gästen, erläutern das Thema Food Waste im Allgemeinen und unser Fokusthema «MHD+» im Speziellen. Damit stellen wir sicher, dass unsere Gäste Informationen zu den Themen «Food Waste», «Foodsave» sowie «Haltbarkeitsdaten» aus erster Hand erfahren. Auch die **musikalische Untermalung** spielt sich an den Tischen ab. **Tischmusikant:innen** zirkulieren auf dem Platz und spielen feine Klänge zu den Gängen.

Das Foodsave-Bankett Zürich ist Teil der Veranstaltungsreihe **Feld zu Tisch**, findet als eines der Highlights im Programm der siebten Ausgabe von **FOOD ZÜRICH** (8.-18. September 2022) statt und ist Teil der schweizweiten **Genusswoche** (15.-22. September 2022).

Die **Zürcher Marktvereinigung** wird ebenfalls miteinbezogen, um auch möglichst viele Marktfahrende und Marktbesuchende für das Foodsave-Bankett zu begeistern, das im Anschluss an den Wochenmarkt auf dem Bürkliplatz stattfindet.



Stadt Zürich
Umwelt- und
Gesundheitsschutz

reformierte
kirche zürich



SV Stiftung
Gesunde Ernährung für alle.

Trägerorganisationen

- Ernährungsforum Zürich, Gesamtprojektleitung, Sarah Elser & Violanta von Salis
- Kirchenkreis eins Altstadt der Reformierten Kirchgemeinde Zürich, Christoph Sigrist
- Katholisch Stadt Zürich, Thomas Münch
- Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich (UGZ), Rahel Scheidegger

Mit dem Ernährungsforum Zürich, dem Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, sowie den Kirchen im Organisationskomitee kann ein breites Netzwerk aktiviert werden.

Das Foodsave-Bankett Zürich wird von zahlreichen Organisationen und Betrieben mitgetragen, die in der Planung, Kommunikation, Mobilisierung von Freiwilligen, in der Beschaffung von Lebensmitteln, bei der Infrastruktur und beim Rahmenprogramm mit ihren verfügbaren Ressourcen beitragen.

Mitwirkende Organisationen und Betriebe 2022: ACKR | Alpomat | Äss-Bar GmbH | Babette | Brauerei Oerlikon | Café Miyuko | Centrale Végétale | Compass-Group at Google | Crowd Container | Cuisine sans frontières | Dialog im Quartier | fabas | Feld zu Tisch | Fine Funghi | Food Zurich | foodwaste.ch | GARTENGOLD GmbH | Gastrosophinnen | Gönnerverein Schweizer Tafel | Grassrooted | Greentopf Projects | Grün Stadt Zürich | Hängry Foods | Innovations-Genossenschaft dieCuisine | InterComestibles | JCI Zürich | Kleinbauern-Vereinigung | Kompotoi | KPMG AG | laflor | Madame Frigo | Magsfrisch | Mehr als zwei | Museum Mühlerama | PAKKA | Pico Lebensmittel AG | Quartierhof Wynegg | Rechberg1837 & Am Rank- Kulturlokal | Schweizer Genusswoche | Slow Food Schweiz | Slow Food Youth CH | Slow Food Zürich Stadt | SV-Stiftung | Tischlein deck dich | UMAMI | VEG and the City | WormUp | Zentrum Karl der Grosse | ZHAW, ILGI | Zum Guten Heinrich | Zürcher Marktvereinigung | und zahlreiche freiwillige Helferinnen und Helfer

Kontakt

Sarah Elser, sarah@ernaehrungsforum-zueri.ch / 076 499 44 57

Violanta von Salis, violanta@ernaehrungsforum-zueri.ch, 076 365 11 75

Ernährungsforum Zürich, c/o Das Provisorium, Uetlibergstrasse 65, 8045 Zürich

E-Mail: info@ernaehrungsforum-zueri.ch / www.ernaehrungsforum-zueri.ch

foodsave-
bankette.ch

Zur Koordinationsstelle «Foodsave-Bankette National»:

Seit 2016 findet in Bern das Foodsave-Bankett jährlich statt. Ende Jahr 2019 hat die SV Stiftung einen Sonderbeitrag gesprochen, damit das Berner Erfolgskonzept auch in anderen Schweizer Städten und Regionen Fuss fassen kann. Der Beitrag ermöglichte, dass eine Trägerschaft (offene Kirche Bern, foodwaste.ch, OGG Bern und HEKS) eine zentrale Koordinationsstelle aufbauen konnte, welche operativ beim Verein foodwaste.ch liegt. Die Koordinationsstelle leitet regionale Projektgruppen bei der Organisation von Foodsave-Banketten an und unterstützt sie mit Kommunikationsmitteln und Medienarbeit. Zudem erhalten die austragenden Orte aus dem Sonderbeitrag eine finanzielle Anschubhilfe. Weitere Infos finden Sie unter www.foodsave-bankette.ch.