

Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 78 (2020)

Artikel: Foodsave Bankett Olten
Autor: Sommer, Cornelia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-864928>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Foodsave Bankett Olten

Cornelia Sommer

Wer an einem Bankett teilnehmen will, denkt zuerst an ein rauschendes Fest. So auf den ersten Blick will der Begriff Foodsave nicht recht dazu passen. Dennoch lässt sich dies in einem Anlass sehr gut verbinden, wenn das Essen dazu anregen soll, sich über die Herkunft, die Zubereitung und die Verwertung der Lebensmittel Gedanken zu machen und diese zugleich mit Hochgenuss probiert werden dürfen.

Zum dritten Mal veranstaltete die Katholische Kirche Olten mit Partnern das Foodsave Bankett auf der Kirchgasse als ein aktuelles und besinnliches Erntedankfest – genau zur Saison, als vielerorts auf Feldern und Baumplantagen geerntet wurde. Das Foodsave Bankett ist ein Anlass in Zusammenarbeit mit Bauern, Geschäften und vielen Freiwilligen, um ein Zeichen zu setzen gegen den Überfluss und die Verschwendung von noch Essbarem, engl. Foodwaste. Mit diesem Grossanlass soll aufgezeigt werden, dass man mit Vernunft und geschicktem Umsetzen die Verschwendung von Lebensmitteln deutlich einschränken kann. Gemeinsam haben es viele ermöglicht, dass rund vierhundert Leute ein köstliches Essen zusammen geniessen konnten aus einwandfreien Lebensmitteln, die sonst garantiert entsorgt worden wären.

Diese Idee von Anfang an unterstützend haben sich die Projekte «RestEssBar» und «relokal» aus Olten beteiligt. Beides sind junge Pioniere vor Ort, die etwas bewegen wollen in der mehr als brisanten und «not-wendenden» Thematik auf weltweiter Ebene.

Dank diesen Organisationen sammeln Freiwillige jeden Tag Lebensmittel aus den Geschäften in Olten und der Umgebung und bieten ihre Plattform sowie die Lebensmittel unterschiedslos für alle an. Foodsave, Nachhaltigkeit, umweltschonendes Denken und Handeln geht alle an, besonders auf unserer industrialisierten nördlichen Welthälfte, wo es Überfluss und unsorgsamem Umgang mit Esswaren gibt. Das Nord-Süd-Gefälle mit seinen grossen wirtschaftlichen und sozialen Problemen wirkt sich verheerend auf die ungleiche Verfügbarkeit und Zugänglichkeit zu den Nahrungsressourcen aus. Rund ein Drittel der Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren. Das entspricht pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder der Ladung von rund 140 000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid bilden würden!

Fast die Hälfte der Abfälle wird in Haushalten und in der Gastronomie verursacht: Pro Person und Tag landen hier im Durchschnitt 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit. Die Daten, die aus wissenschaftlichen Ergebnissen stammen, zeigen einen sehr hohen Handlungsbedarf auf, einerseits für die Menschen selbst, aber auch für ihre natürliche Umwelt, mit der sie verbunden und von der sie zutiefst abhängig sind. Der Mensch ist nicht der Herrscher über die Natur sondern er muss lernen, sie nicht als Objekt zu behandeln er muss sich als ihr Teil und Partner verstehen.

Mit geschickten und kleinen Veränderungen kann man dazu beitragen, dass weniger Lebensmittel verloren gehen. Die Organisation Foodwaste Schweiz empfiehlt folgende fünf leicht umsetzbare Schritte: Clever einkaufen und nur so viel, wie wir brauchen. Die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern, indem sie gut gelagert und in Behälter verpackt werden. Kleinere Mengen kochen und servieren; nachschöpfen kann man immer noch oder den Rest gut lagern. Kreativ werden in der Resteverwertung, dazu sind unzählige Ideen im Internet zu finden. Als erfreulichen Nebeneffekt schätzt man das Essen umso mehr und geniesst es bewusster.

Das sind Postulate, die ohne grosse Hürden umgesetzt werden können. Sie beruhen auf Freiwilligkeit und sind nicht im moralisierenden Sinne gedacht, sondern als einladender Appell: Jede und jeder muss für sich entscheiden, wie der eigene persönliche Beitrag aussehen könnte. Es gibt auch schon seit mehreren Jahren Organisationen wie «Schweizer Tafel» und «Tischlein deck dich», die Lebensmittel so umverteilen, dass sie von denen, die im Überfluss haben, zu denen kommen, die sie dringend benötigen. Es gibt solche Organisationen in Olten wie an vielen anderen Orten in der Schweiz mit einer hohen Verantwortung in der Bekämpfung des Foodwaste.



Der dritte Foodsave-Anlass mit der riesigen Tafel, an der viele Bewohner und Bewohnerinnen Oltens, aber auch aus der Umgebung teilnahmen, wird einerseits als Träger einer wichtigen Botschaft geschätzt, andererseits aber auch als Gelegenheit zum Zusammensein und zum Gedankensaustausch vor der schönen Kulisse der Kirchgasse.

In den ersten zwei Jahren waren die renommierten Köche Daniel Bitterli und Arno Sgier mit Sascha Rickenbach sehr erfolgreich im Einsatz. Bei der dritten Durchführung wurde das Essen mit sechs jungen Kochlehrlingen aus der Region unter der Regie von Daniel Bitterli (Ausbildner der Kochlehrlinge im Kanton) und Peter Oesch (Präsident der Gastro Solothurn) gekocht. Das Publikum hat es ihnen mit einem gesegneten Appetit und viel Lob für das Menü gedankt. Initiatorin und Trägerin dieses Events ist die Katholische Kirche Olten. Cornelia Sommer, Leiterin des Katholischen Sozialdienstes, zeichnete verantwortlich für die Hauptorganisation. Gerade im Sozialdienst ist das Reichtums- und Armutsthema eine tägliche Herausforderung zur Sensibilisierung der Bevölkerung. Das nächste Foodsave Bankett wird am 3. September 2020 stattfinden. Es ist zu hoffen, dass wir damit zum Umdenken in unserer Gesellschaft etwas beitragen können!