



Medienmitteilung

Datum: 14.08.2026

Sperrfrist:

Erstes Foodsave-Bankett in Obwalden

Am Dienstag, 18. August 2026, findet in Sarnen das erste Foodsave-Bankett in Obwalden statt. Der Anlass ist Teil der Veranstaltungsreihe "Miär machid Platz". Ab 18 Uhr bereiten Freiwillige aus überschüssigen, aber einwandfreien Lebensmitteln ein gemeinsames Abendessen zu. Die Bevölkerung ist eingeladen, Food Waste auf genussvolle Weise zu erleben und sich für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln inspirieren zu lassen.

Am Dienstag, 18. August 2026 ab 18:00 Uhr entsteht aus überschüssigen, aber einwandfreien Lebensmitteln, die im regulären Handel nicht mehr verkauft werden können, ein feines Abendessen. Der Verein Lebensmittelretter Obwalden stellt die dafür benötigten Lebensmittel zur Verfügung. Zubereitet wird das Menü von den Landfrauen der Apérogruppe gemeinsam mit geflüchteten Personen. Die Sozialen Dienste Asyl des Kantons Obwalden konnte dafür eine Gruppe von Geflüchteten gewinnen. Das Foodsave-Bankett findet im Rahmen der Veranstaltungsreihe "Miär machid Platz" in der Poststrasse in Sarnen statt.

Zum Bankett ist die gesamte Bevölkerung eingeladen. Beahlt wird nach dem Motto "Zahl, was es dir wert ist".

Ein Zeichen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln

Die Reduktion von Food Waste ist eine Massnahme des Energie- und Klimakonzepts 2035. Denn vermeidbare Lebensmittelverluste belasten die Umwelt erheblich: In der Schweiz verursacht vermeidbarer Food Waste pro Person und Jahr rund eine halbe Tonne Treibhausgase. Damit verursacht Food Waste rund einen Viertel der Treibhausgase, die durch unsere Ernährung entstehen

Mit der finanziellen Unterstützung des Foodsave-Banketts setzt der Kanton Obwalden ein Zeichen für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und trägt dazu bei, das Thema in der Bevölkerung sichtbar zu machen. Der Regierungsrat hat dafür einen entsprechenden Kredit aus dem Rahmenkredit für das Energie- und Klimakonzept 2035 gesprochen.

"Das Foodsave-Bankett ist eine schöne Möglichkeit, das Thema Food Waste in die Bevölkerung zu tragen. Ich hoffe, dass viele Gäste kommen, das gemeinsame Essen genießen und sich von der begleitenden Ausstellung zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln inspirieren lassen", sagt Luzia Kathriner, Projektleiterin Energie und Klima.

Kontakt für Rückfragen:

Montag, 17. August 2026; 10.00 bis 11.00 Uhr bei Luzia Kathriner, Projektleiterin Energie und Klima, Telefon 041 666 69 12