

FRÄSSBLATT

VEREIN RESTESSBAR SOLOTHURN



FOKUS

NACHWUCHS & AUFKLÄRUNG



REBioneers

Die neue Mitgliedschaft & Zusammenarbeit mit Schulen

MHD Wirrwarr

Das Engagement von Dorothee Kuhlmann, dipl. Lebensmittelingenieurin ETH

Hinter den Kulissen

Ungeschwärtzter Bericht von einer neuen Alltagsheldin

Rezepte, Rätsel und Portraits

Alles was Dein FoodSaver Herz begehrt und noch viel mehr!

SOMMER 2025

INHALT

Vorwort

Des Vorstands Verein Restessbar

Programm und Ausblick

Alle Vereinsaktivitäten und neue Ideen im Überblick

MHD Wirrwarr

Wir machen Schluss mit kompliziert, eine Expertin klärt auf

Impressionen & Aktionen

Vergangene Events und Rettungsaktionen

REBioneers

Direkt nach der Geburt Vereinsmitglied werden? Jetzt möglich

Hinter den Kulissen

Eine neue Alltagsheldin erzählt

Portraits Alltagsheld:innen

Wir stellen 3 engagierte Menschen vor

Anlässe, Caterings, Retterboxen, Stadtfest, FRAISA

Texte aus dem Vereins-Nähkästchen

Erhebung 2024

Zahlen zum Staunen

Sponsor:innen und Partner:innen

..und viele weitere, spannende Artikel

ENTDECKE

UNSEREN VEREIN



VORWORT

Liebe Leser:innen, liebe Alltagsheld:innen, liebe Mitglieder & Freund:innen

Das Frässblatt meldet sich zurück – und zwar frischer, digitaler und mit noch mehr Biss als je zuvor. In seiner fünften Ausgabe trägt unser Vereinsmagazin Frässblatt nicht nur ein neues Gewand, sondern auch viele Geschichten, Gedanken und Gesichter, die zeigen, was unsere Mission im Kern ausmacht: Engagement, Herzblut und jede Menge gerettetes Essen.

Wir setzen uns Tag für Tag dafür ein, dass Lebensmittel dort landen, wo sie hingehören: auf den Teller und nicht in die Tonne. Und 2024 war dabei ein Rekordjahr – wir haben so viele Tonnen Lebensmittel gerettet wie noch nie, und unsere wachsende Zahl an engagierten Alltagsheld:innen hat massgeblich dazu beigetragen.

Diese Zahlen sind nicht nur beeindruckend, sondern sind auch ein Beweis dafür, dass gemeinsame Taten einen Unterschied machen.

In diesem Frässblatt erwarten euch spannende Einblicke in den gelebten Alltag unserer Mitglieder. Ihr erfahrt mehr über vergangene Events, Aktionen, Herausforderungen, die wir gemeinsam meistern durften und natürlich über neue Freundschaften, die dabei entstanden sind.

Denn wir sind mehr als ein Verein – wir sind eine Bewegung, eine bunte Truppe mit einem gemeinsamen Ziel und vielen unterschiedlichen Geschichten.

Wir laden euch herzlich ein in dieser Ausgabe zu stöbern, zu schmunzeln, zu staunen – und euch vielleicht auch selbst wieder daran zu erinnern, warum ihr Teil unserer Mission seid. Oder noch werden wollt.

Vorstand Restessbar Solothurn
Carmen, Anja, Rahel, Marisa, Karin & Chrigu

PROGRAMM & AUSBLICK

29. Juni 2025

Sommerfest in Zusammenarbeit
mit Familienverein Solothurn

06. September 2025

FoodSave Bankett Solothurn

14. September 2025

Erntefest Weltacker Attiswil

06. Dezember 2025

Samichlausevent in Zusammenarbeit
mit Familienverein Solothurn

Was kommt, was wächst – und wer mitwächst

Auch wenn wir oft mit dem Blick in Kisten voller geretteter Lebensmittel stehen – unser Fokus liegt stets auch auf dem, was vor uns liegt. Und da gibts einiges: wir entwickeln uns weiter, gemeinsam mit unserem Standort, seiner Umgebung und den Menschen, die ihn lebendig machen.

Unser Container hat sich längst vom praktischen Umschlagplatz zum kleinen Begegnungsort gemauert. Hier entstehen Gespräche, Ideen – und neuerdings auch ein kleines Paradies: rund um den Standort pflanzen engagierte Mitglieder gerettete Blumen, in der Hoffnung, dass daraus eine blühende, kleine Biodiversitätsfläche wächst. Ein Ort für Insekten, fürs Auge und für das gute Gefühl, dass Veränderung auch schön sein darf.

Auch organisatorisch sind wir dran, die Abläufe rund um den Standort weiter zu verbessern und die Infrastruktur zu optimieren – mit allem, was dazugehört. Von Umgebungsarbeiten bis hin zu kleinen, aber feinen Anpassungen, die den Alltag erleichtern.

Nach dem vollen Erfolg unseres ersten Foodsave Banketts im September 2024 freuen wir uns schon auf die Fortsetzung im Jahr 2025. Diesmal möchten wir den Ball weitergeben: das nächste Bankett soll nicht mehr von uns allein organisiert werden. Wir suchen ein neues OK – frische Köpfe, neue Ideen! Als Verein werden wir bewusst nur ein Teilgebiet übernehmen, um Raum zu schaffen für neue Impulse und gemeinsames Wachsen.

Denn genau darum gehts: nicht nur Lebensmittel retten, sondern auch Verantwortung, Begeisterung und Gestaltungslust weitergeben.

**Wer Lust hat mitzugestalten – meldet euch.
Denn was wir zusammen auf die Beine stellen
können, schmeckt immer besser.**



MHD WIRRWARR

Vereinsmitglied und engagierte Alltagsheldin Dorothee Kuhlmann klärt auf und berichtet über ihr freiwilliges Engagement, um die Zukunft zu verändern.

Text & Bilder: Dorothee Kuhlmann
dipl. Lebensmittelingenieurin ETH

Hersteller haben teilweise Mühe mit korrekten Verbrauchsfristen

Besonders bei Sauermilchprodukten haben verschiedene Hersteller Mühe, die Haltbarkeitsfristen korrekt zu deklarieren. Oft steht noch «zu verbrauchen bis» und wir dürfen die Produkte, die wir meist am letzten Verkaufstag übernehmen, nicht mehr weitergeben. Das gibt dann einen sehr vollen Mitgliederkühlschrank und Abfall.

Hier zwei Beispiele:



Sharri-Joghurt von Maestral

Schmand von Aldi

Deshalb habe ich mit den Herstellern Kontakt aufgenommen und angeregt, die Verpackungen doch anzupassen. Die Antwort war durchwegs sehr freundlich, aber etwas unverbindlich. Man wolle die Information an die massgebliche Stelle weiterleiten und prüfen, war etwa die Stellungnahme. Die Information an Aldi erfolgte im August 2024. Eine kürzliche Kontrolle am Verkaufspunkt, zeigte, dass noch keine Anpassung vorgenommen wurde. Deshalb wurde kürzlich nachgefasst. Bei Maestral erfolgte der Hinweis erst kürzlich. Da meist ein Verpackungsvorrat von 6 bis 12 Monaten besteht, will man es beim nächsten Nachdruck der Packungen angehen.

Fazit: Ich bleibe dran und informiere weiter und bin euch auch sehr dankbar, wenn ihr solche Produkte im Plauderchat meldet.

Zu «verbrauchen bis» ist nicht «mindestens haltbar bis»

Beim Kontrollieren der Ablauffrist ist nicht nur das aufgedruckte Datum ein Kriterium, sondern auch das Kleingeschriebene im Text. Steht da «zu verkaufen bis» und ist das Datum schon durch, wandert das Produkt in den Mitgliederkühlschrank und darf nicht weitergegeben werden. Bei «mindestens haltbar bis» können die Produkte für eine bestimmte Anzahl Tage auch nach Ablauf des Datums weitergegeben werden.

Wie viele Tage oder Wochen das sind, hängt von der Art des Produktes ab:

- sechs Tage über das MHD gelten für unverpackte Frischbackwaren, Milch und Eier
- bis ein Jahr ist bei Mehl, Teigwaren, Reis, Zucker, Tee oder Schokolade möglich
- dazwischen liegen die Kategorien Joghurt, Frischkäse, Pökelwaren, Toastbrote, gekühlte Getränke, Snacks, UHT-Milch, Hartkäse, Konservendosen, Cornflakes, Softdrinks und Öle.



Abb. 5: Vorschlag zur kommunikativen Begleitung einer farblichen Differenzierung von VDs und MHDs (Quelle: Save Food Fight Waste Kampagne).

MHD WIRRWARR 2.0

Fleisch oder Pökelwaren sind uns bezüglich der Haltbarkeitsangaben nicht Wurst.

Text & Bilder: Dorothee Kuhlmann
dipl. Lebensmittelingenieurin ETH

Pökelwaren

Frischfleisch oder auch frischer Fisch, wird mit einer Verbrauchsfrist deklariert. Solche Produkte dürfen nach Ablauf der Verbrauchsfrist nicht mehr weitergegeben werden.

Anders sieht es bei «Pökelwaren» aus. Diese **sollten** mit «mindestens haltbar bis» ausgezeichnet werden und dürfen noch 14 Tage über das Ablaufdatum in die Ausgabe.

Aber was sind denn «Pökelwaren»?

Ein Blick auf die Zutatenliste hilft weiter: Steht da etwas von *Salz, Kochsalz, Nitrit, Würzstoffen oder Räuchern oder Trocknen*, dann handelt es sich um Fleisch- oder Wurstwaren, die haltbarer gemacht wurden.

Vor der Abgabe ist es wichtig, das Produkt kurz zu beurteilen:

- Wurde die Kühlkette eingehalten oder ist es zimmerwarm?
- Ist die Packung sicher ungeöffnet?
- Sieht das Produkt noch gut aus? Sollte es grünlich oder schmierig an der Oberfläche sein, gehört es direkt in den Grüncontainer.

Oder ganz einfach:

Würdest Du es noch essen?



Bildquelle: Kaufland.de

Genuss ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verderben nur schwer. Solange sie gut aussehen, riechen und schmecken, können solche Lebensmittel bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums gegessen werden. Wie lange mindestens über das MHD hinaus, erfahren Sie hier.

Mindesthaltbarkeitsdatum	Verbrauchsdatum (eingefroren)	Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)
<ul style="list-style-type: none"> Mehl, Teigwaren & Reis Salz & Gewürze, Essig Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre Schokolade & Süßwaren Tee & Kaffee +360 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> Tiefkühlprodukte +90 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD), die nicht eingefroren werden können oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden, sind nach Ablauf zu entsorgen. +0 Tage wenn nicht eingefroren z.B. Convenience-Salate
<ul style="list-style-type: none"> Ungelagerte Getränte, Softdrinks, Mineralwasser Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte, Trockensuppen & -sauce Frühsüßcerealien, Knäckebrot, Zwieback +120 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> Quark, Joghurt, Weichkäse Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salsiz Eier gekocht vorverpackte Backwaren +14 Tage 	
<ul style="list-style-type: none"> Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft UHT-Milch, Butter, Hartkäse Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse +30 Tage 	<ul style="list-style-type: none"> Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste Reibkäse Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse +90 Tage wenn eingefroren 	

Gemeinsam gegen Food Waste: MHD ist eine Initiative von foodwaste.ch, zhaw, Fischlern deck dich, Schweizer Tafel, United Against Waste und Foederation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fia).

Noch unsicher? Weitere Infos:



foodwaste.ch
Aus Liebe zum Essen

BLATT HERUNTERLADEN



IMPRESSIONEN & AKTIONEN

Text: Anja Ramseier
Vorstandsmitglied



Präsentation Rotary Club Solothurn

Das Programmjahr 2024 des Rotary Clubs Solothurn stand unter dem Motto «Nachhaltigkeit».

Die Mission unseres Vereins passt also perfekt zum Motto, weshalb wir für ein Referat nach einem Mittagslunch eingeladen wurden. Chrigu, Carmen und Anja haben den Mitgliedern des Rotary Clubs Solothurn in einer halbstündigen Präsentation den Verein und die Mission vorgestellt.

Wir haben viele positive Rückmeldungen erhalten. Ausserdem durften wir eine grosszügige Spende über mehrere Jahre entgegennehmen. Auch auf diesem Weg nochmal herzlichen Dank für die Unterstützung.

Besuch Dachverband Restessbar

Ebenfalls im Februar erhielten wir Besuch des Dachverbands Restessbar Schweiz. Nicole und ihr Freund haben den weiten Weg nach Solothurn auf sich genommen und uns bei der Ausgabe tatkräftig unterstützt. Der gegenseitige Austausch unter den verschiedenen Restessbars der Schweiz ist sehr wichtig und wir können alle voneinander profitieren und lernen. Schön, dass ihr da wart!



Suppentage Kapuzinerkloster

Das Kapuzinerkloster organisiert von September bis April jeweils am letzten Montag im Monat einen Suppentag. Die Restessbar liefert dazu jeweils Gemüse und Brot. Der Erlös auf Spendenbasis wird immer einem guten Zweck gespendet.

Wir freuen uns sehr über diese Zusammenarbeit und schätzen die gegenseitige Unterstützung.



Suppentage, Kapuzinerkloster



Rettungsaktion Blumenkohl



Die FoodSave Mission in Solothurn



Rettungsaktion Smoothies



Rettungsaktion Flips



Rettungsaktion Getränke



Streetfood



Rettungsaktion Tiefkühlware



Choschtbar Zofingen & REB Solothurn im Einsatz

VERGANGENE AKTIONEN

Spontan sein - das können wir. Wer flexibel bleibt und die besten Vereinsmitglieder hat, kann innerhalb weniger Stunden Rettungsaktionen durchführen. Zum Teil von mehreren Tonnen Lebensmitteln.

Tiefkühlwaren

Ein geschlossenes Restaurant, ein ausgestiegener Kühlwagen, wir sind allzeit bereit zum Helfen und vorallem um Lebensmittel zu retten.

Wenn das Restessbar-Telefon klingelt wissen wir nie was uns erwartet. Entweder sind es bekannte Stimmen unserer Partner:innen, welche uns anrufen oder eben auch mal ein verzweifelter Anruf eines Restaurants weil der Kühlwagen voller Lebensmittel ausgestiegen ist.

Innerhalb kürzester Zeit werden dann unsere Mitglieder aktiv, telefonieren ihre gespeicherten Kontakte durch und trommeln alle Verwandten und Bekannten zusammen, dass möglichst viele Lebensmittel gerettet werden können. Auch auf unsere Follower aus den sozialen Medien ist Verlass. Da kommt es schon mal vor, dass die Whatsapp- und Instagram-Stories alle im Restessbar-Design erscheinen.

Und innerhalb von 2-3 Stunden sind dann unzählige Tiefkühltruhen in und um Solothurn voll. Und ja, wir haben auch gehört, dass sogar neue angeschafft wurden um alle geretteten Lebensmittel einfrieren zu können. ;-)

Wenn wir nicht ganz so spontan reagieren müssen und etwas Vorlauf fürs Organisieren haben, können wir auf Karin zurückgreifen, welche uns immer mit ansprechenden Flyern mit allen notwendigen Infos zum Teilen und Verteilen versorgt.

Blumenkohl

Hunderte Blumenkohl-Köpfe in Bioqualität aufgrund von Verfärbungen an der Oberfläche wegschmeissen? Für uns absolut keine Option.

In Zusammenarbeit mit Biogmüesabo konnten wir bereits zum zweiten Mal kistenweise Blumenkohl vor dem Abfall retten.

Total haben wir 400 Kisten gerettet und verteilt. Daraus sind superleckere Gerichte wie Suppen, Gratins und ja auch Pizzas entstanden. Wers lieber neutral mag, konnte ihn auch einfach in Bouillon kochen und z.B. mit einem Topping aus Paniermehl und Butter/Margarine servieren. Hast Du auch schon mal eine Blumenkohl-Pizza probiert?

Blumen und Pflanzen

Mit der LANDI Grenchen als Partnerbetrieb kommen vermehrt auch Non-food Produkte zur Restessbar.

Regelmässig konnten dadurch z.B. Blumen, Beeren- und andere Sträucher, Büsche und Dekopflanzen gerettet werden.

Aber auch in Bellach wurden Blumen gerettet. Bei einem Haus, welches abgerissen wird, durften fleissige Mitglieder bei einer spontanen Aktion die noch vorhandenen Blumen ausstechen.

Nebst den privaten Gärten, welche mit den geretteten Pflanzen bestückt wurden, ist auch um unseren Standort am Kofmehlweg eine kleine aber feine Biodiversitätsfläche entstanden.

Streetfood-/Foodtruck-Festivals

Stände abklappern und bereits vorbereitete/geschnittene Lebensmittel oder zubereitete Gerichte einsammeln? Ja, auch das machen wir. Und zwar bei 3 verschiedenen Foodfestivals in und um Solothurn. Die Lebensmittel werden entweder bei der Ausgabe oder unter den Mitgliedern verteilt oder, falls möglich, für Caterings oder Aperos eingefroren.

REBioneers

Die neue Mitgliedschaft

Die nächste Generation der Lebensmittelretter:innen ist am Start!



Text: Carmen von Sury
Vorstandsmitglied

Baby is Born

Die Restessbar Solothurn hat Zuwachs bekommen, zumindest ideell. Mit der neuen REBioneers-Mitgliedschaft sprechen wir alle jungen Menschen zwischen 0 und 18 Jahren an, die Lust haben, aktiv gegen Food Waste vorzugehen und gleichzeitig Teil einer starken, engagierten Gemeinschaft zu werden.

REBioneers – was ist das eigentlich?

Das sind junge, motivierte Menschen mit einem Herz für Nachhaltigkeit und einer Schwäche für krumme Rüebli, überreifes Obst und Brot vom Vortag.

Klingt unappetitlich?

Ganz und gar nicht! Denn was andere wegwerfen, sehen wir als Schatz und gemeinsam retten wir, was noch lange nicht in die Tonne gehört.

Als REBioneer hilfst du beim Sortieren, Verteilen und Retten von Lebensmitteln. Du bringst dich mit deinen Ideen im Green Pioneers Club ein, nimmst an spannenden Vereinsnälässen teil und wirst Teil eines Netzwerks, das mit Herz, Verstand und Humor an einer nachhaltigeren Zukunft arbeitet.

Deine Vorteile als REBioneer:

- Aktive Mitarbeit mit Sinn – und Spass!
- Zugang zu Weiterbildungen, Events und Projekten
- Mitbestimmung bei der Mitgliederversammlung
- Austausch mit Gleichgesinnten
- Und das Ganze kostenlos!

Was wir von dir brauchen:

Etwa 1–2 Stunden Zeit pro Monat, den Besuch von mindestens einem Anlass im Jahr, sowie Teilnahme an drei Gruppensitzungen (nur für die Green Pioneers) und natürlich deine Begeisterung für eine Welt mit weniger Food Waste und mehr Miteinander.

Also, worauf wartet ihr noch?

Meldet eure Kinder, Enkelkinder, Patenkinder, Nachbarskinder oder einfach alle jungen Tatkräftigen da draussen an. Denn Held:innen gegen Food Waste kann es nie genug haben!

Werde REBioneer, weil die Zukunft nicht aufgewärmt, sondern frisch gestaltet wird.



Ich bin dabei!

HINTER DEN KULISSEN

Text: Marie-Isabelle Bill "Billi"
Alltagsheldin seit Dezember 2024

Ich will nicht Weltmeisterin sein!

Hurra, wir sind Weltmeister:innen!
2024 haben wir Schweizer:innen 330 kg
Lebensmittel pro Person weggeschmissen,
so viel wie kein anderes Land. Blöd nur, dass
wir darauf nicht stolz sein können...
Weshalb ich versuche, meinen Beitrag zum
Verlust des Weltrekords zu leisten und ein
besserer Mensch zu werden.
Hand aufs Herz, jemensch hat schon mal
Lebensmittel weggeschmissen – ich auch!
Inzwischen bin ich über sechzig und wenn
ich an die 70er bis 90er Jahre denke, dann
überkommt mich ein schlechtes Gewissen.

Seit den 90er-Jahren engagiere ich mich für
die weltweite Organisation Slow Food.
«Gut-sauber-fair» lautet das Credo und
irgendwann in den letzten zehn Jahren
realisierten wir, dass der Kampf gegen
Lebensmittelverschwendung untrennbar mit
diesem Grundsatz verbunden ist. So begann
auch ich mich für diesen Kampf zu
engagieren, zuerst für foodwaste.ch.
Wer sich jetzt vorstellt, dass Billi mit Helm
und Hellebarde unterwegs ist, der irrt. Als
Journalistin ist mir das Wort – geschrieben
und gesprochen – nahe und vieles hängt für
mich mit Aufklärung zusammen. «Oje, sie ist
eine Predigerin! Wie war das noch mit
Wasser und Wein...?» - Keine Angst, aber
klärende Worte müssen manchmal sein und
ich sehe mich auch in der Pflicht, nicht den
Zeigefinger zu heben, sondern Lösungen
anzubieten und als gutes Beispiel zu leben...

25 Jahre lebte ich im Kanton Zug und enga-
gierte mich dort schon gegen Food Waste.
Als Foodblogger kann ich zeigen, wie man
Food Waste erfolgreich bekämpft und dabei
erst noch fein und günstig isst. Und als Food-

Journalistin kann ich aufklären, aufzeigen.
2024 in die alte Heimat zurückgekehrt,
wollte ich mich wiederum sinnvoll enga-
gieren - die Restessbar fiel auf. Zwei Monate
lang testete ich das Angebot, staunte über
den Container, die Organisation, die Men-
schen und war begeistert. Also, angemeldet!
Bald wurde ich kompetent in die Ausgabe-
Aufgaben eingeführt, fühlte mich rasch als
Teil des Ganzen und kam oft mit glänzenden
Augen nach Hause. Nun habe ich 1001 Ideen
und muss mich etwas zurückhalten, damit
sich der Vorstand nicht überfahren fühlt. ;-)
Und jetzt warte ich auf die Einführung zum
Abholen der Lebensmittel. Eine weitere
Stufe der Einsicht.

Die Krux mit der Saison

Nicht-saisonale Lebensmittel setzen mir zu.
Wo immer möglich stehe ich für saisonale,
regionale Lebensmittel ein. Z.B. kaufe ich aus
Prinzip keine Erdbeeren vor Mitte Mai, schon
gar nicht, wenn sie aus Südwesteuropa sind.
Da leidet man u.a. deshalb unter Wassernot.
Also im April keine Erdbeeren retten? Doch,
aber bitte nicht heruntergeschriebene im
Geschäft. Es ist nicht dasselbe! Preisredu-
zierte Ware gilt im Geschäft als verkauft und
erscheint genau so in Statistiken. Damit wird
die Aussage, dass die Kunden dies ja wün-
schen, bestätigt. Das ist Quatsch!
Gerettete Erdbeeren werden abgeschrieben
und das schmerzt Händler:innen hoffentlich
so sehr, dass sie sich irgendwann mal
umbesinnen.

Mein Dilemma

Ich will Lebensmittel retten. Ich will, dass die
Detailhändler:innen und Kund:innen, also wir
alle, lernen, dass nicht bis kurz vor Laden-
schluss das volle Lebensmittelsortiment zur
Verfügung stehen muss. Deshalb bin ich
häufig schockiert über die unglaubliche





Menge an Waren. Ich will, dass diese Menge abnimmt. Aber, da sind dann die Foodsaver enttäuscht. Im Bewusstsein darum, dass ich in Tat und Wahrheit möchte, dass es immer weniger Ware geben sollte, tun mir dann die Anstehenden leid. Ein Dilemma, mit dem ich leben muss und durchaus auch kann.

Die Menschen, die jeweils zur REB kommen, sind zu 90 % immer dieselben. Ob sie «nur» kommen, weil es gratis ist, ob wegen eines finanziellen Engpasses oder weil sie mit «Essen retten» sich und der Welt etwas Gutes tun wollen? Keine Ahnung, ich kann nur von mir selber sprechen. Ich war auch schon froh, gratis Essen retten zu können! Schlicht, weil es uns als Langzeitarbeitslose nicht gerade rosig ging. Mein Herzensanliegen ist jedoch das sinnvolle Retten und Weiterverwerten und der kleine Beitrag zur Veränderung. Als Teil des Ausgabeteams bin ich auch dankbar dafür, dass ich mir ein Schnäppchen greifen darf, sozusagen als Lohn für meinen Einsatz, das ist auch ein gutes Gefühl.

Ein besserer Mensch?

Naja, manchmal ist es ganz schön schwierig; manchmal fällt es leichter. Und ja, manchmal laufe ich Gefahr, mich besser zu fühlen als Menschen, denen ich erkläre, was die REB ist. Wenn ich mir dann anhören muss, dass man schon Wert auf «schöne» Ware lege, sicher nicht «armengnössig» sei und deshalb keinen «Abfall» ässe, dann kriege ich rasch eine kleine Ohnmachtswut. Weshalb, um Himmels Willen, sind wir so - geht es uns zu gut? Was für eine Arroganz! Vielleicht sollten wir mal einen Blick über den Tellerrand in andere Länder werfen - z.B. nach Frankreich...(S. 23)

«ICH engagiere mich, die anderen nicht». Es heisst aufpassen, sich Foodsavern gegenüber nicht schulmeisterlich oder gar etwas überheblich zu benehmen; manchmal entdecke ich das an Kolleg:innen und ja, manchmal auch an mir selbst.

Etwas besser und glücklich fühle ich mich, wenn ich Menschen, die vor mir an der Ausgabe stehen, ein Lächeln entlocken kann. Endlich lächelt er zurück! Was für ein tolles Gefühl, wenn mir jemand einen Luftkuss zuwirft oder gar sagt «ich liebe Sie, Sie glücklich!» und ich dann kurz erklären muss, was der Unterschied zwischen Lieben und Mögen ist und dass wir beide freundlich und glücklich sind. Oder wie schön, wenn ich nach einem Tipp oder Rezept gefragt werde! Mit Einigen verbinden mich schon kleine Rituale: ein spezieller Spruch, ein Gruss oder eine Geste. Oft sind diese kleinen Dinge, das Lachen, die Freude, mindestens so viel wert wie mein gefülltes Warenkistchen!

Ich habe einen Traum!

Keine Angst, ich predige jetzt nicht. Aber ich will noch ganz viel tun für die REB: Aufklären, Rezepte schreiben, Tipps geben, Menschen mit geretteten Lebensmitteln beim Catering ein Lächeln auf die Lippen zaubern und beweisen, was diese Lebensmittel sonst noch alles können. Auf den Erdbeershrub und die Aroma-Power-Wasser für den Slow Up bin ich gerade stolz. Dabei haben wir mit vielen Menschen über die REB gesprochen - uns bekannter machen! Im September werde ich mit einer REB Hot Salsa überraschen – schliesslich hat unser Verein so richtig Pep! Mein Traum ist gleichzeitig ein Mini-Alptraum: Wir haben irgendwann mal so wenig zu retten, dass sich der Verein auflösen muss... Klatsch – ich bin wieder wach und weiss, es gibt noch viel zu tun. Aber mit diesen Menschen zusammen, welche die Restessbar ausmachen, freud- und lustvoll daran zu schaffen, darauf freue ich mich.

Lasst uns den Weltrekord abgeben,

zurück zu Silber, Bronze und irgendwann mal Leder oder gar keiner Medaille!

Und dann werden wir Weltmeister:innen für die optimale Wiederverwertung von Lebensmitteln! **Seid ihr mit im Team?**

ALLTAGSHELD:INNEN PORTRAIT



Noam von Roll

Alltagsheld seit:
August 2022

Wer ich bin

Ich heisse Noam von Roll und ich komme aus Solothurn. Momentan bin ich die Passerelle am Abschliessen, mit dem Ziel meine Zukunft danach der Umwelt zu widmen. Ich lebe vegan, liebe es zu modellieren oder zu zeichnen, bin oft in der Natur und mache gerne Sport. Ausserdem war ich auf der Suche nach einer coolen Freiwilligenarbeit, obwohl mich lange nichts so wirklich angesprochen hat. Dann wurden meine Familie und ich auf der Strasse von der REB überfallen und erst mit unserem Cargo-Velo voller geretteter Lebensmittel wieder freigelassen. Diese direkte und wirksame Art etwas Gutes zu tun, war genau das, was ich gesucht habe. Ich wurde REB-Mitglied und engagiere mich seither mit grosser Leidenschaft für den Kampf gegen Foodwaste. Als eines der jüngsten Mitglieder hoffe ich, dass ich dem Verein auch eine etwas andere Sicht bieten und dabei helfen kann ihn jung und frisch zu halten. Neben der gemeinsamen Ausgabe und gelegentlichen kleinen Touren teile ich mir mit einigen anderen den Job neue Mitglieder einzuführen.

Verantwortung übernehmen

Mit meinem Engagement in der REB hoffe ich zu zeigen, dass auch jüngere Leute Verantwortung übernehmen und einen Beitrag zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung leisten können.

Faktencheck

Welches Lebensmittel wärst du – und warum?

Sojasauce. Wie viel Sojasauce kann ein Mensch konsumieren bevor er selbst zur Sojasauce mutiert?

Was sollten wir dich lieber nicht fragen?

Was ich von den Weltklimakonferenzen halte...

Du darfst nur noch ein einziges Gewürz benutzen – welches?

Zählt Sojasauce als Gewürz?
Mein Backup wäre Knoblauchpulver.

Was hörst du beim Retten am liebsten auf den Ohren?

Red Hot Chili Peppers, Queens of the Stone Age, Dire Straits oder Jimi Hendrix

Wenn die Welt untergeht, was nimmst du aus dem Container mit?

Meine intuitive Antwort ist Brokkoli. Die logische Antwort wäre Kartoffeln. So à la «Der Marsianer»

Was würdest du mit 50 kg Zwiebeln machen – kreativ, nicht realistisch!

Ich würde sie alle zermantschen und den Weltrekord für den grössten Onion Ring brechen. Danach natürlich ein grosses Fest schmeissen und alle zum Aufessen zwingen. Kein Foodwaste!

ALLTAGSHELD:INNEN PORTRAIT



Rahel Schärer
Vorstandsmitglied

Wer ich bin

Aufgewachsen in Zuchwil mit ersten Wohnenerfahrungen in und um die Stadt Solothurn, hat mich die Liebe vor zwei Jahren nun ins Gäu nach Kestenholz geführt, wo ich mit meinem Lebenspartner lebe.

Trotzdem bleibe ich mit der schönsten Barockstadt der Schweiz und der Restessbar tief verbunden und pendle tagtäglich nach Solothurn. Sei es fürs Retten von Lebensmitteln, zum Arbeiten oder zum "gmüetlich eis go näh".

Nach meinem Alltag als Privatkundenberaterin bei der Raiffeisenbank bringt mich der richtige Yoga Flow, Puzzeln oder eines meiner DIY-Projekte wieder ins Gleichgewicht. In meiner Freizeit liebe ich es zu wandern, neue Hügel zu erklimmen und die Natur zu entdecken.

Mein erster Verein

Zu der Restessbar bin ich durch die fleissige Werbung von Karin gekommen. Es hat mich schon immer schockiert, wie viel Lebensmittel im Abfall landen und als ich gesehen habe, was dieser Verein bewirkt, wollte ich unbedingt ein Teil davon sein und mich engagieren.

Es ist meine erste Vereinerfahrung und ich könnte mir keine bessere Truppe vorstellen!

Faktencheck

Welches Lebensmittel wärst du – und warum?

Eine Zwiebel - weil ich mich als vielschichtig und emotional bezeichnen würde *schnief*

Was sollten wir dich lieber nicht fragen?

Wie hoch mein Reality-TV Konsum pro Woche ist.

Du darfst nur noch ein einziges Gewürz benutzen – welches?

Kräutersalz

Was hörst du beim Retten am liebsten auf den Ohren?

Alles aus den 80ern

Wenn die Welt untergeht, was nimmst du aus dem Container mit?

Alle Zwiebeln die es noch hat.

Was würdest du mit 50 kg Zwiebeln machen – kreativ, nicht realistisch!

Essen - bei meinem Zwiebelkonsum reichen die 50 Kilo maximal drei Wochen. ;-)

ALLTAGSHELD:INNEN PORTRAIT

Faktencheck

Welches Lebensmittel wärst du – und warum?

Salz. Nach dem Motto: das Salz in der Suppe - möchte ich gerne sein.

Was sollten wir dich lieber nicht fragen?

Welt wohin? - Ich weiss es nicht. Früher war die Zukunft noch besser.

Du darfst nur noch ein einziges Gewürz benutzen – welches?

Liebe, Nächstenliebe.

Was hörst du beim Retten am liebsten auf den Ohren?

New Orleans Old Jazz oder Old Spirituals.

Wenn die Welt untergeht, was nimmst du aus dem Container mit?

All die wunderbar schönen Erinnerungen aus den Begegnungen mit meinen mir lieb gewordenen Allesretterinnen und Allesrettern.

Was würdest du mit 50 kg Zwiebeln machen – kreativ, nicht realistisch!

Schöne Zwiebelzöpfe.

Hans-Martin Diener

Alltagsheld seit:
August 2024



Wer ich bin

Aufgewachsen in Balsthal, als drittes Kind in einer siebenköpfigen Familie wohne ich nun seit vier Jahren, zusammen mit meiner Frau Esther, wieder in Solothurn.

Die letzten 12 Jahre meiner beruflichen Tätigkeit durfte ich als Kadermitglied und Leiter Gewerbe im Frauen-Strafvollzug in Hindelbank an vorderster Front mitarbeiten.

Heute, seit 19 Jahren pensioniert geniessen wir das «alt werden». Mein schönes Hobby, das kunsthandwerkliche Schaffen von Skulpturen aus Holz und Metall, musste ich aus gesundheitlichen Gründen aufgeben.

Als früheres Vorstandsmitglied und Platzspeaker im Stadion Solothurn und heute inaktiver Sportjournalist liebe ich Sport nach wie vor. Daneben geniesse ich heute als ehemaliger Jazzmusiker schönen alten New Orleans Jazz und gute Bigband-Musik.

DAS Steckenpferd

Eine, momentan aus gesundheitlich bedingten Gründen inaktive, Allesretterin hat mich in einem Gespräch beiläufig auf den Verein Restessbar Solothurn aufmerksam gemacht. Trotz meines Alters wagte ich den Schritt und meldete mich an. Schon die ersten Schritte in meiner neuen Umgebung unter der Leporellobrücke zeigten mir schnell, dass ich eine neue, auf mich und meine Lebenseinstellung zutreffende Aufgabe gefunden habe. Ich bin begeistert von der neuen, wie ich meine, sinnvollen, wertvollen Sozialarbeit und den vielen neuen bereichernden Bekanntschaften mit Gleichgesinnten. Der Verein Restessbar Solothurn ist mein neues, mir lieb gewordenenes Steckenpferd.

Nebenbei: das Wiehern beherrsche ich noch nicht ganz. ;-)

MITGLIEDER ANLÄSSE

Text: Anja Ramseier
Vorstandsmitglied

Weihnachtsevent

Gemeinsam mit dem Familienverein Solothurn haben wir für alle Mitglieder ein Weihnachtsevent organisiert. Neben Samichlaus und Schmutzli(ne) waren sogar 3 Esel am Event dabei. Im schönen Lusthüsli beim Henzihof durften alle Kinder ihre Färsli vortragen, singen, Zeichnungen abgeben und den Samichlaus mit Fragen löchern. Zur Verköstigung gabs Suppe aus geretteten Lebensmitteln und Glühwein. Die Wünsche ans Christkind konnten draussen im Briefkasten eingeworfen werden. Wir hoffen, dass viele davon an Weihnachten erfüllt werden konnten.



Poolparty

Ein Sommer ohne Poolparty? Geht gar nicht - finden wir zumindest. :-)
Bereits zum dritten Mal durften wir bei schönstem Sommerwetter in Luterbach gemeinsam Essen, Trinken und im Pool baden. Bei der REB Sommerolympiade haben sich alle mächtig ins Zeug gelegt und fleissig gerätselt und gepuzzelt. Das Gewinnerteam freute sich über das verdiente Vorstandsbenzin.



Besuch bei SapoCycle

Ein weiterer Vereinsausflug führte uns nach Basel zu "WohnWerk", genauer gesagt in die Abteilung, wo die Produkte von Sapocycle hergestellt werden. Ähnlich der VEBO handelt es sich um eine betreute Arbeitsstätte für beeinträchtigte Menschen. Wir durften aktiv mithelfen, ausrangierte Seifen aus Hotels zu säubern, zu hobeln und daraus wieder neue Seifen herzustellen. Mehr Infos zu Sapocycle findest Du hier:



<https://sapocycle.org/de/home/>

CATERING LOVE

Text: Anja Ramseier
Vorstandsmitglied

Apero und Besichtigung Die Mitte Stadt Solothurn

Ein Apero aus geretteten Lebensmitteln herstellen und interessierten Menschen unsere Mission vorstellen? Ja, auch das fällt neben Aufklärungsarbeit in unser Tätigkeitsgebiet.

Carmen und Anja, als mittlerweile eingespieltes Apero-Team, haben aus geretteten Lebensmitteln verschiedene Variationen an Häppchen vorbereitet. Denn die Mitte der Stadt Solothurn hat uns vor ihrer jährlichen Generalversammlung besucht und beim Sortieren und bei der Ausgabe unterstützt.



Catering Swiss Social Economy Forum

Wer uns kennt, weiss, dass es uns selten die Sprache verschlägt. Aber als wir die Anfrage für ein Catering beim Swiss Social Economy Forum für 200 (!) Personen erhalten haben, waren auch wir kurz sprachlos...

Aber hey, wir lieben Herausforderungen. Nachdem die Details besprochen waren wussten wir, dass wir viele fleissige Helfer:innen brauchen. Menüpläne wurden erstellt, sämtliche Kochlöffel wurden geschwungen und alle haben fleissig mitgeholfen, die Teilnehmer:innen des SSEF mit Znüni, Zmittag und Nachmittags-Dessertbuffet zu verköstigen.

Ganz im Sinne unserer Mission, gingen auch keine Teilnehmenden vom SSEF nach Hause, ohne eine Retterbox (siehe nächste Seite) mit nach Hause zu nehmen.

Bereits ausgestattet mit Gemüse muffin, Getränk und etwas Süssem, konnten sich alle von den Resten des Caterings mitnehmen was sie wollten.



RestEss BOXEN

Text: Anja Ramseier
Vorstandsmitglied

Jede:r ein Foodsaver

Eine Idee, welche schon lange in den Köpfen rumschwirte, war ein moderner Doggy-Bag.

Ein "Doggy-Bag" ist die englischsprachige Bezeichnung für verschiedene Formen von Behältern, welche in der Gastronomie für das Einpacken und Transportieren der Reste von bestellten und nicht vollständig verzehrten Mahlzeiten bestimmt sind (Quelle: Wikipedia).

Passender für uns geht also praktisch nicht. Mit modernem Design (Danke Karin), ist eine ansprechende, faltbare Box für Resten entstanden.

Das erste Mal im Einsatz waren die RestEssBoxen (REB, chhch) beim Catering des SSEF in Solothurn. Anders als unsere täglichen Foodsaver hat selten bis nie jemensch per Zufall einen passenden Behälter dabei, um übrig gebliebenes Essen zu retten.

Die Reaktionen darauf waren mehr als positiv. So finden von einem Apéro oder Catering die Resten z.B. den Weg am nächsten Tag auf den Mittagstisch und alle werden automatisch zu Foodsavern.

Einsatz am SSEF



STADTFEST 2024

Text: Anja Ramseier
Vorstandsmitglied

Der menschliche einarmige REBandit

Vom 28. – 30. Juni 2024 hat ein kreatives OK das Stadtfest in Solothurn organisiert. Ein umfangreiches Programm für Alle wurde auf die Beine gestellt.

Auch wir wurden von der Stiftung 3FO angefragt, ob wir nicht Teil des Animationsprogramms auf dem Kreuzackerplatz sein möchten und unseren Verein mit einem kreativen Beitrag präsentieren möchten.

Also hat Carmen ihren Vorstandskolleg:innen ihre Idee mit dem lebendigen einarmigen Banditen zuerst schriftlich schmackhaft gemacht. Als sie gemerkt hat, dass die anderen nach dem Lesen der Nachricht nur Fragezeichen in den Augen hatten, hat sie kurzerhand in der Küche ein Erklärungsvideo gedreht. :-)

Passend zum Vereinsnamen wurde folglich der REBandit in die Tat umgesetzt. Aus gebrauchten Messestand-Wänden, welche uns von der Öufi-Brauerei mal gesponsert wurden, haben wir in der Hobby-Werkstatt von Chrigu geschnitten, geschliffen, geschraubt und gesprayt. Karin hat aus dem Bus-Office die Verkleidung und Anleitung/Regeln kreiert und gestaltet.

Als dann das Stadtfest seine Türen und Tore geöffnet hat, haben drei unserer freiwilligen Helfer:innen im REBandit Platz genommen. Wer sich bei der Spielmacherin Carmen angestellt hatte, durfte am Rad drehen und hoffen, dass im REBandit alle die gleiche Frucht in der Hand hatten. Zu gewinnen gab es gerettete Lebensmittel, Seifen und vieles mehr. Aber auch die, die nicht drei gleiche Früchte erwischten kamen nicht zu kurz: sie konnten sich ein Früchtespiessli nehmen und im Schoggibrunnen mit geschmolzener Schoggi ummanteln lassen.

Der REBandit lockte viele Besucher:innen an. Auch die Stadtpräsidentin Stefanie Ingold hat ihr Glück versucht.



ERHEBUNG 2024

Wenn Zahlen sprechen könnten, würden sie in diesem Fall rufen:
Wow, was für ein Jahr! Unsere Erhebung 2024 zeigt schwarz auf weiss, was wir längst gespürt haben: der Verein Restessbar Solothurn wächst – und zwar nicht nur in Tonnen, sondern auch im Herz und in der Tatkraft.

Zahlen, die satt machen – die Erhebung 2024

76'665 Kilogramm gerettete Lebensmittel

Das sind 36'000 Kilogramm mehr als im Vorjahr – ein Plus, das uns ein bisschen sprachlos und sehr, sehr stolz macht. Denn hinter diesen Kilos stecken unzählige Fahrten, Kisten schleppen im Regen, Diskussionen mit Betrieben, Sortieren, Verteilen, Lachen, manchmal auch Frust – und dann wieder: Sinn.

14'665 Foodsaver: Personen, welche die Lebensmittel abholen und verwerten

Das sind 1'380 Menschen mehr als 2023. Diese Zahl zeigt: immer mehr Menschen wollen nicht länger zusehen, wie Lebensmittel verschwendet werden – sie wollen handeln. Und sie tun es. Tag für Tag.

Im Schnitt 10 Alltagsheld:innen pro Tag im Einsatz

Noch 2023 waren es durchschnittlich sieben. Diese Steigerung klingt vielleicht klein – aber sie ist riesig, wenn man sich vor Augen führt was das bedeutet: mehr Schultern, auf denen die Arbeit verteilt wird. Mehr Begegnungen. Mehr Energie.

Und jetzt kommts:

CO₂-Ersparnis 2024 – geschätzt 137'997 Kilogramm

Ja, richtig gelesen. Denn durch die geretteten 76'665 Kilogramm Lebensmittel wurden auch rund 138 Tonnen CO₂-Emissionen vermieden. Das entspricht ungefähr den Jahresemissionen von 275 Personen, oder ca. 69 durchschnittlichen Hin- und Rückflügen Zürich–London mit dem Flugzeug – oder anders gesagt: ihr habt dem Klima einen ordentlichen Schwung Erleichterung verpasst, ganz ohne grosse Reden oder Werbekampagnen.

Die Erhebung 2024 ist für uns mehr als ein Zahlenbericht. Sie ist ein Spiegel unserer gemeinsamen Kraft, unseres Engagements, und der Tatsache, dass Veränderung eben doch möglich ist – wenn Menschen nicht nur reden, sondern tun.

Und das tut ihr. Jeden Tag. Danke, dass ihr Teil dieser Bewegung seid.
Jetzt machen wir weiter – Tonne für Tonne. Mit Herz, mit Händen und mit euch.

Hier ein paar Vergleiche um sich diese Zahlen bildlich vorzustellen.

Mahlzeiten, die dadurch möglich wurden

Wenn eine durchschnittliche Mahlzeit ca. 500g ausmacht:

$$76'665 \text{ kg} \div 0.5 \text{ kg} = 153'330 \text{ Mahlzeiten}$$

Das reicht, um jede:n Solothurner:in (inklusive verwirrter Tauben) mehrmals satt zu kriegen.
Oder: ein Jahr lang täglich warm essen für über 400 Menschen.

Wie viel Zeit wurde investiert?

Wenn eine Lebensmittelrettung (inkl. Fahrt, Sortieren, Anliefern, Verteilen) im Schnitt 2,5 Stunden dauert, dann:

$$3'226 \text{ Einsätze (Touren \& Ausgaben)} \times 2,5 \text{ Std} = 8'065 \text{ Stunden}$$

Das sind 336 Tage Non-Stop-Arbeit für eine Person. Ohne Kaffeepause oder Schlaf.

Gerettete Kilos pro Vereinsmitglied

Durchschnittlich 10 Leute täglich im Einsatz. Das macht pro Person im Jahr ca.:

$$76'665 \text{ kg} \div 365 \text{ Tage} \div 10 \text{ Leute} \approx 21 \text{ kg pro Person und Tag}$$

Und hier ein kleines Rätsel:

Wenn wir all die 76'665 kg Lebensmittel in Bananen umrechnen würden – sagen wir mal, eine Banane wiegt 120g – wie viele gerettete Bananen wären das ungefähr?

- a) ca. 638'875
- b) ca. 814'752
- c) ca. 105'032

Lösung steht auf dem Kopf
578,889 (e)

FRAISA SOZIALPROZENT

Unternehmen mit Haltung: die FRAISA mit all ihren engagierten Mitarbeiter:innen unterstützt die Restessbar Solothurn

Text: Christoph Käntschli
Vorstandsmitglied

Sozialprozent

Solidarität lässt sich nicht nur leben – sie kann auch weitergegeben werden. Die FRAISA Gruppe tut genau das: mit ihrem «Sozialprozent» teilt das Solothurner Unternehmen einen Teil des Jahresgewinns mit sozialen Organisationen – darunter auch wir von der Restessbar Solothurn!

Mit einem grosszügigen Beitrag von **CHF 26'000.-** würdigt die FRAISA nicht nur unsere Arbeit, sondern zeigt auch, dass unternehmerische Verantwortung mehr als nur eine Floskel ist. Wir sind unglaublich gerührt und dankbar, MERCI FRAISA!

Was ist das Sozialprozent von FRAISA?

Der Begriff klingt beinahe bürokratisch – doch dahinter steckt eine kraftvolle Idee: Mit dem Sozialprozent gibt die Solothurner Firma FRAISA jedes Jahr einen festen Anteil ihres erwirtschafteten Gewinns an gemeinnützige Organisationen weiter. Konkret heisst das: ein Teil des finanziellen Erfolgs wird bewusst in Projekte investiert, die unsere Gesellschaft sozialer, gerechter und nachhaltiger machen.

Ob Bildungsförderung, Armutsbekämpfung oder – wie bei uns – der Einsatz gegen Foodwaste: FRAISA unterstützt dort, wo Menschen freiwillig Verantwortung übernehmen und konkret helfen.

Die Projekte werden sorgfältig ausgewählt und sollen lokal verankert, langfristig wirksam und sozial relevant sein. Mit diesem freiwilligen Beitrag geht FRAISA weit über das hinaus, was von einem Unternehmen erwartet wird – und lebt damit eine Form von Wirtschaft, die nicht nur nach Bilanzzahlen fragt, sondern auch nach Wirkung. Ein echtes Vorbild, wie wir finden.

Was uns die Unterstützung zeigt?

Dass Foodwaste nicht nur ein gesellschaftliches Thema ist – sondern auch eines, bei dem Unternehmen aktiv mitgestalten können. Es ist eine Einladung, gemeinsam Verantwortung zu übernehmen – für Menschen, Ressourcen und unsere Zukunft. Danke, FRAISA. Für euer Vertrauen. Für euer Vorbild. Und für euren klaren Blick über den Tellerrand.

Das Geld verwenden wir für den Unterhalt unseres Standortes. **Das Wissen, keine Geldsorgen zu haben nimmt uns enorm Druck von den Schultern um uns auf das Wesentliche zu konzentrieren.**

Ein schönes Gefühl.



BLICKWINKEL IN ANDERE LÄNDER

Unterwegs gegen Foodwaste: Beobachtungen aus meinem Busoffice

Text: Karin Jordi
Vorstandsmitglied

Seit 1,5 Jahren bin ich mit meinem Büssli in Europa unterwegs - mein mobiles Büro ist überall dort, wo ich parken kann. Während meiner Reise habe ich verschiedene Länder besucht und dabei interessante Einblicke in den Umgang mit Lebensmittelverschwendung gewonnen.

Frankreich: Gesetzlicher Vorreiter im Kampf gegen Foodwaste

Frankreich hat bereits 2016 ein Gesetz eingeführt, das Supermärkte verpflichtet, unverkaufte, aber noch geniessbare Lebensmittel nicht wegzuworfen, sondern zu spenden. Dieses Gesetz hat dazu geführt, dass viele Läden Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) weiterhin verkaufen, jedoch mit klaren Kennzeichnungen.

Interessanterweise wäre ein solcher Verkauf auch in der Schweiz gesetzlich erlaubt. Dennoch setzen nur wenige Läden diese Möglichkeit um. Es scheint, als ob hierzulande noch viel Potenzial ungenutzt bleibt.

Balkanländer: Weniger Foodwaste trotz anderer Herausforderungen

In Ländern wie Albanien, Montenegro und Bosnien ist mir aufgefallen, dass trotz sichtbarer Müllprobleme die Lebensmittelverschwendung geringer zu sein scheint. In vielen Haushalten wird sehr bewusst mit Lebensmitteln umgegangen, oft aus wirtschaftlicher Notwendigkeit. Reste werden verwertet, und das Wegwerfen von Essen ist eher die Ausnahme als die Regel.

Doggy Bags

„Doggy Bag“ klingt nach etwas für den Hund – ist aber eigentlich ein praktisches Päckchen für Menschen mit Augen (und Mägen) grösser als ihr Appetit. Gemeint ist der Brauch, Reste aus dem Restaurant mit nach Hause zu nehmen, anstatt sie wegwerfen zu lassen. Der Begriff kommt aus den USA, wo es schon seit Jahrzehnten völlig normal ist, nicht aufgegessene Portionen einzupacken – angeblich „für den Hund“. (Spoiler: Der Hund ist oft ein Mensch auf der Couch.)

Wo ist das verbreitet?

- In den USA und Kanada ist es Standard. Niemand schaut komisch, wenn du dein halbes Burrito-Menü in Alufolie wickelst.
- In Frankreich wird die Mitnahme von Restaurantresten sogar gesetzlich gefördert, um Foodwaste zu vermeiden – auch wenn der Stolz manchmal mitisst.
- Spanien hat seit 2023 ein Gesetz, das Restaurants verpflichtet, Doggy Bags anzubieten, wenn Gäste es wünschen.
- In der Schweiz, Deutschland oder Österreich wird es langsam normaler, aber immer noch oft verschämt gemacht – als müsste mensch sich entschuldigen, dass mensch nicht alles gegessen hat.

Fazit

Meine Reise zeigt mir, dass der Umgang mit Lebensmittelverschwendung stark von kulturellen, wirtschaftlichen und gesetzlichen Rahmenbedingungen abhängt. Während Frankreich mit klaren Gesetzen vorangeht, zeigen Länder aus dem Balkan, dass auch wirtschaftliche Faktoren zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln führen können. Es bleibt spannend zu beobachten, wie sich diese Entwicklungen in Zukunft fortsetzen werden.

ZEIT FÜR EIN TASCHENTUCH

Text: Christoph Kläntsch
Vorstandsmitglied

Kurzfilm über uns; mit einem Hauch Solothurner Filmtage-Gefühl

Im Oktober 2023 erhielten wir von Sarahí Salazar eine Anfrage ob sie uns im Rahmen ihres Kunststudiums an der Zürcher Hochschule der Künste, ihre Abschlussarbeit im Bereich Video über die Restessbar eine kleine Dokumentation erstellen dürfe. Da Carmen eher ein Radio Gesicht hat, wurde ich mit meiner Fernsehstimme beauftragt Sarahi alles zu zeigen und sie auf meinen Touren und Ausgaben mitzunehmen. Was sich als kleine Aufgabe anhörte, artete in Hollywood-ähnliche Dreharbeiten mit Interview und mehreren Drehterminen aus :-P

Danke Sarahí für diesen tollen Kurzfilm über mich und die Restessbar 



<https://www.youtube.com/watch?v=9AVpX-Ybh14g>



REZEPT ZUM NACHBACKEN



Idee: Marisa Jollat, Vorstandsmitglied
Originalrezept von: @tobias.seitle (Instagram)

KAROTTEN FRÜHSTÜCKS- KUCHEN

Ja, Kuchen geht immer. Auch zum Frühstück.
Hier eine gesunde Variante:

Zutaten

- 3 sehr reife Bananen
- 2 Karotten
- 200 gr. Haferflocken
- 30 gr. Mehl
- 1 TL Backpulver

- 1 Hand voll Nüsse (optional)
- Zimt (optional)
- Ahornsirup (optional)

Zubereitung

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Bananen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Karotte raspeln und die Nüsse nach Wahl klein hacken. Beides ebenfalls in die Schüssel geben.

Haferflocken, Mehl, Zimt, Backpulver, Ahornsirup hinzufügen und alles gut vermengen. Danach die Masse in eine Silikonform (ca. 20x20cm) oder in eine mit Backpapier ausgelegte ofenfeste Form geben.

Für 30-40 Minuten oder im Air Fryer für 20 Minuten backen.

Topping/Belag

Die Baked Oats abkühlen lassen und als Topping Sojajogurt mit Aprikosenkonfi und Mandelmus darübergerben.

RÄTSEL SPASS(?)

Ein Rätsel, das dir nichts bringt ausser Stolz – und dem angenehmen Gefühl, die grauen Zellen minimal mehr beansprucht zu haben als beim Öffnen eines Joghurtdeckels. Zu gewinnen gibts natürlich: nichts.

Ausser vielleicht die Erkenntnis, dass auch du Teil der Lösung bist – oder Teil des Problems. Je nachdem.

Was ist in der Schweiz erlaubt, wird aber von kaum einem Laden umgesetzt, obwohl es helfen würde, Foodwaste zu reduzieren?

- a) Gratis-Gemüse im Briefkasten verteilen
- b) Essen nach Ablauf des MHD verkaufen
- c) Brotreste als Briefmarkenersatz verwenden

Welche dieser Aussagen trifft auf Solothurn *nicht* zu?

- a) Es gibt dort engagierte FoodSave Alltagsheld:innen
- b) Der Rhein fliesst hindurch
- c) Die Zahl 11 ist in der Stadt auffällig beliebt

In welchem Land wurde 2016 ein Gesetz eingeführt, das Supermärkte verpflichtet, essbare Lebensmittel zu spenden statt wegzuwurfen?

- a) Frankreich
- b) Liechtenstein
- c) IKEA

Welche dieser Aussagen ist korrekt?

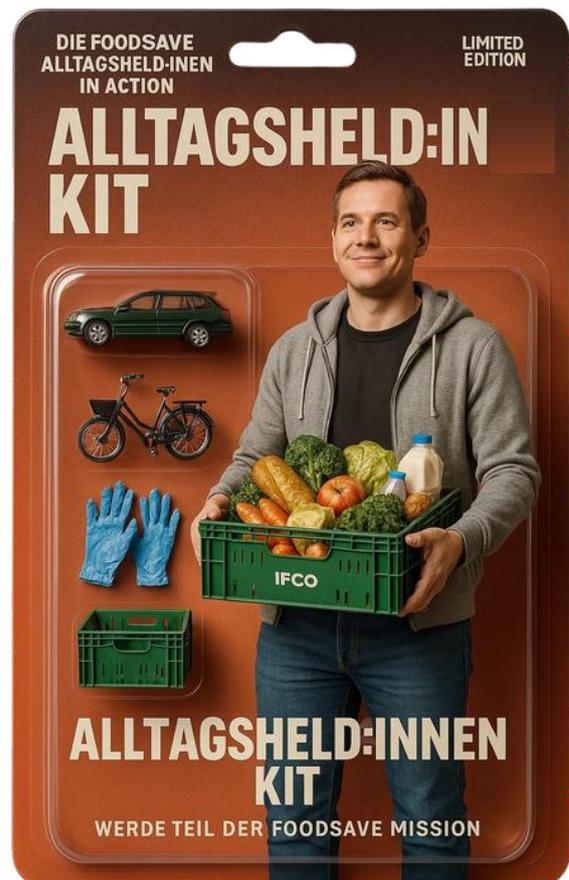
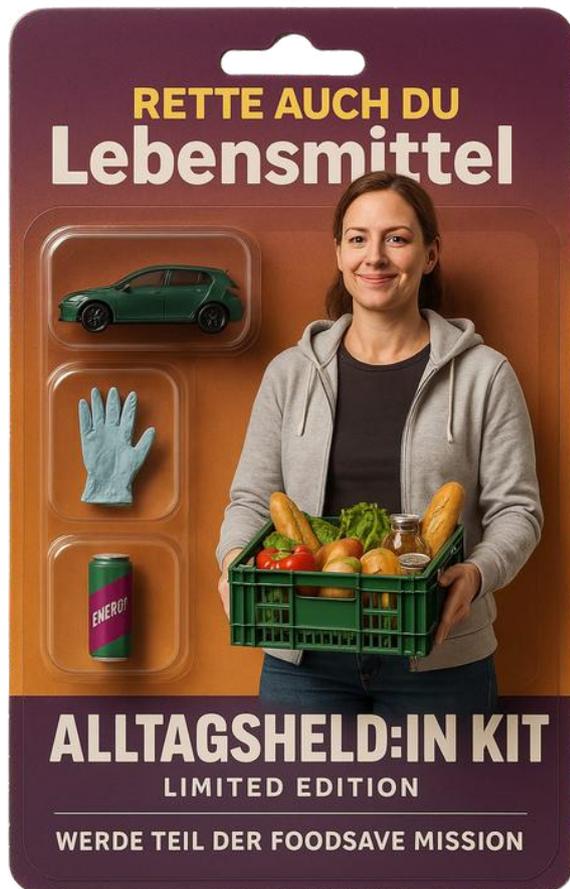
- a) Abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet automatisch tödlich
- b) Lebensmittelverschwendung verursacht weltweit mehr CO₂ als der Flugverkehr.
- c) Rübli schimmeln, wenn man ihnen zu lange in die Augen schaut

Welches dieser Lebensmittel ist am häufigsten im Abfall zu finden – obwohl es eigentlich noch essbar wäre?

- a) Brot
- b) Ananas
- c) Fenchel mit sozialen Defiziten

RUBRIK KI & RESTESSBAR

Aktuell sind KI-generierte Bilder von Actionheld:innen überall – ja, auch wir springen (vielleicht etwas verspätet, aber mit Stil) auf diesen Hype-Zug auf, weil wir euch den Spass einfach nicht vorenthalten wollen.



In welcher Version erkennst Du Dich wieder? Team Fahrrad oder Energy-Drink?

LADIES NIGHT IM KINO CAPITOL

**Ein entspannter Kinoabend voller Frauenpower und Solidarität?
Das ist die Ladies Night im Kino Capitol in Solothurn.**

Text: Anja Ramseier
Vorstandsmitglied

Ein toller Film in unglaublicher Atmosphäre

Am 19. März 2025 durften Rahel und Anja gemeinsam mit vielen wunderbaren Frauen einen ganz besonderen Abend im Kino Capitol Solothurn verbringen.

Die Ladies Night - ganz im Zeichen von Women supporting Women - wird sehr geschätzt und war ein voller Erfolg. Aufgrund der grossen Nachfrage, wurde sogar eine Zusatzvorstellung im Kino Palace angeboten.

Jeweils vor der Filmvorstellung werden die Gäste mit einem feinen Apérogetränk begrüsst. Dieses mal durften wir die Getränke zur Verfügung stellen.

Im Saal haben dann Rahel und Anja in einer kurzen Präsentation unseren Verein und die Mission vorgestellt.

Das zustimmende Nicken der Teilnehmerinnen hat uns einmal mehr gezeigt, wie wichtig unsere Arbeit rund um die Lebensmittelrettung ist.

Danke für die grossartige Unterstützung

Ein besonderes Highlight des Abends: Dank der grossartigen Unterstützung durften wir eine Spende von über **CHF 700.-** entgegennehmen!

Diese wird vollumfänglich in unsere gemeinnützige Arbeit fliessen. Ein riesengrosses Dankeschön an alle, die dazu beigetragen haben.

Wir sind dankbar für so viel Unterstützung und freuen uns bei Gelegenheit auf einen nächsten gemeinsamen Event.



**KINO
SOLOTHURN**

ENGAGEMENT AN SCHULEN

**Hand in Hand - Für unsere Kinder und die Zukunft.
Wie kleine Gesten, Grosses bewirken.**

Text: Carmen von Sury
Vorstandsmitglied

Manchmal sind es die kleinen Gesten, die Grosses bewirken. Ein liebevoll zubereitetes Znüni. Ein Lächeln beim Ausliefern. Staunende Blicke in die vollgepackte Kiste. Ein bunt gemaltes Dankeschön. Und manchmal sind es eben diese kleinen Dinge, die bei uns für feuchte Augen sorgen, aus Rührung, aus Dankbarkeit, aus Stolz. Über 100 Spielgruppenkinder erhalten jede Woche ein kostenloses, gesundes Znüni. Gerettet, zusammengestellt und ausgeliefert von unseren Alltagsheld:innen. Die Spielgruppenleiter:innen lassen sich Woche für Woche kreative Znünivariationen einfallen, zaubern aus geretteten Lebensmitteln kunterbunte Pausenfreuden, mit viel Herzblut und Liebe zum Detail.

Projektwoche

Auch im Schulhaus Brühl durften wir Teil von etwas Besonderem sein: Während ihrer Projektwoche zum Thema „Gute Tat“ haben wir Znüni-Lieferungen beigesteuert. Kleine Beiträge mit grosser Wirkung. Als Dank flatterten liebevolle Rückmeldungen und Fanpost ins Haus. Diese Fanpost kommt aus Schulzimmern, aus Lagern, von Kindern, Lehrpersonen, Köch:innen und Betreuer:innen. Ihre Worte berühren uns tief und zeigen uns, wie wertvoll diese Zusammenarbeit ist.

Gerettete Lebensmittel finden den Weg in Schul- und Sportlager, wo sie mit Kreativität und Freude weiterverarbeitet werden. *Aus Resten wird Genuss. Aus Engagement wird gelebte Bildung.* Und aus jeder einzelnen Begegnung entsteht ein Funke, ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Gemeinschaft.

Wir sagen von Herzen Danke.

Danke an unsere Mitglieder, die dieses Engagement ermöglichen.

Danke an alle Lehrer:innen, Spielgruppenleiter:innen, Lagerleiter:innen, Köch:innen und Alltagsheld:innen, die Hand in Hand mit uns wirken.

Danke, dass ihr mit eurer Vorbildfunktion Brücken baut. Zwischen Generationen, zwischen Theorie und Praxis, zwischen heute und morgen.

Wenn wir mit und von Kindern lernen dürfen, wenn wir gemeinsam anpacken, wenn wir Werte weitergeben können, dann spüren wir: **Das ist Zukunft.** Eine Zukunft, die wir gemeinsam gestalten. Mit Herzblut, mit offenen Augen und mit ganz viel Liebe für die kleinen, grossen Dinge.



FOODSAVE-BANKETT SOLOTHURN

Eine lange Tafel - Platz für über 600 Personen. Das war unser erstes Foodsave-Bankett in Solothurn, welches wir mit anderen Organisationen auf die Beine gestellt haben. Und ja, wir sind bizeli stolz drauf.

Text: Christoph Kläntschi
Vorstandsmitglied

Am 14. September 2024 fand das erste Foodsave-Bankett in Solothurn statt. Eine schweizweite Aktion, welche nun zum ersten Mal auch in Solothurn organisiert wurde. Die Hauptorganisation leistete der Verein Restessbar Solothurn, welcher nebst der Vorarbeiten, dem Konzept auch die Lebensmittel und Getränke organisierte. Unter dem Motto *«Vom Überfluss zum Gaumenschmaus»* verwandelten engagierte Köch:innen gerettete, einwandfreie Lebensmittel in köstliche Gerichte, die an verschiedenen Foodständen serviert wurden.

Musik und gutes Essen

Das Bankett wurde eröffnet mit einer Rede von der Stadtpräsidentin Stefanie Ingold zur Bedeutung der Lebensmittelrettung und Dank an die vielen freiwilligen Helfer:innen. Während der Veranstaltung folgten musikalische Darbietungen von Mr. Tom und Sandra, Sanaë Larina und zu guter Letzt von Guggisberg. Nebst der Restessbar und vielen Freiwilligen organisierten die Restaurants Flamme.so und zum alten Stefan sowie der Weltacker Attiswil, Privatköch:innen, insieme Solothurn, cleveress, Choschtbar Zofingen, Klimagrosseltern, das Amt für Umwelt und der Familienverein Solothurn verschiedene Esstände, mit Informationen und teilweise Workshops. Danke auch an den Samariterverein Solothurn der zum Glück nichts Schlimmeres als ein paar Pflaster verteilen musste.



Highlight für den Vorstand

Ein besonderes Highlight war die Premiere des offiziellen Songs der Restessbar Solothurn, produziert von Brain MC und mit Unterstützung unseres Vorstandsmitglieds Anja. Das Bankett wurde unterstützt von Migros Engagement, die Bäckerei Konditorei Ingold, der Öufi-Brauerei, der Kulturfabrik Kofmehl und vielen weiteren unsichtbaren Sponsor:innen. Die Veranstaltung zog (wie erwartet) viele Besucher:innen an und so konnten wir bereits an der ersten Ausgabe rund **600 Mahlzeiten (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)** und Getränke abgeben. Zum Essen gab es ein riesiges Salatbuffet, Antipasti, Brotsalat, Gemüsesandwiches, mit Muskelkraft gemixte Früchtesmoothies, Reis- und Teigwarenpfannen, Suppen, Crêpes, Radieschen-Pesto, Dessertbuffet und vieles mehr.

Das erste Bankett in Solothurn

Solothurn war 2024 einer von 22 Austragungs-orten von Foodsave Banketten, welche von Foodwaste.ch ins Leben gerufen wurde. Diese Veranstaltungen sollen das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung schärfen und zeigen, wie aus überschüssigen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte entstehen können.

VISIT

Foodsave-Bankett 2025

Das nächste Foodsave-Bankett in Solothurn findet am **6. September 2025** statt!

Weitere Informationen werden auf der offiziellen Website www.fsbs.ch bereitgestellt.

HIGHLIGHTS VOM VORSTAND

Anja Aamseier

Die Chance zu bekommen einen Song aufnehmen zu dürfen gehört nebst den ganzen geretteten Lebensmitteln definitiv zu meinen Highlights.

Christa Kläntzsch

Das rasante Wachstum des Vereins und das Erreichen der 100er Grenze von aktiven Alltagseld:innen.

Marisa Jollat

Mein Highlight sind auf jeden Fall die fast 11'000 kg geretteten Lebensmittel. Das wäre nie möglich gewesen ohne unser super Team aus engagierten und lieben Menschen.

Carmen von Sury

Znüni-Lieferungen an über 100 Spielgruppenkinder und unser Schoggifondue Event, wo übrig gebliebene Osterhasen verwendet wurden. In Zusammenarbeit mit SOWESTSTADT und Familienverein Solothurn. Ein gutes Netzwerk ist so wichtig!

Rahel Schärer

Für mich sind es die vielen, teilweise sehr spontanen Rettungsaktionen, die wir dank der tatkräftigen Mithilfe und dem unermüdlichen Einsatz aller Mitglieder durchführen konnten.

Karin Jordi

Nach dem Vorstandswechsel im 2022 sind wir mit 15 Mitglieder gestartet. Mittlerweile sind wir bei fast 200! Es ist so unglaublich viel passiert und das zeigt mir, dass wir auf jeden Fall auf dem richtigen Weg sind und ja, wir werden genauso weitermachen! DANKE

DANKE

Es gibt viele Wege, wie mensch sich gegen Foodwaste einsetzen kann.

Einige stehen hinter Verkaufstheken, in Lagerhallen, Küchen oder Kühlhäusern und treffen ganz bewusst eine Entscheidung:

Diese Lebensmittel sollen gegessen werden – nicht in der Tonne landen.

Genau diesen Menschen, Läden und Betrieben gilt unser Dank. Denn ohne euch – unsere Partner:innen – könnten wir jeden Tag einpacken, aber eben nichts abholen.

Ihr gebt uns eure überschüssigen, nicht mehr verkaufbaren, aber völlig geniessbaren Lebensmittel mit auf den Weg. Manchmal täglich, manchmal spontan, manchmal mit einem kurzen Anruf: „Kommt ihr kurz vorbei?“ – Und ja, wir kommen. Weil es nicht selbstverständlich ist, was ihr da tut.

Ihr gebt Verantwortung weiter – nicht Abfall. Ihr zeigt, dass Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit keine Gegensätze sein müssen. Ihr denkt mit, handelt aktiv, spendet, was noch nährt – und werdet so zu stillen Mitgestalter:innen einer Kultur des Bewahrens statt Wegwerfens.

Ob Supermarkt oder Quartierladen, Café oder Restaurant, Getränkehandel oder Cateringfirma: ihr alle seid Teil dieser Bewegung.

Mit eurer Unterstützung entstehen Mahlzeiten, Gemeinschaft, Austausch – und ganz ehrlich: auch ziemlich gute Geschichten.

Dafür sagen wir von Herzen: **DANKE**

Und auf den nächsten Seiten zeigen wir mit Stolz, wer da alles mitmacht. Vielleicht erkennt ihr ja jemenschen – oder entdeckt euer neues Lieblingsgeschäft.

Aufkleber in den Läden unserer Partnerbetriebe.
Wer hat schon einen entdeckt?



PARTNERBETRIEBE

Lebensmittel & Getränke

- **11i Brauerei, Solothurn**
- **Adcom, Biberist**
- **ALDI, Biberist**
- **ALDI, Gerlafingen**
- **ALDI, Langendorf**
- **Badi Solothurn**
- **Badmeister, Solothurn**
- **Bäckerei Baranyai, Solothurn**
- **Bäckerei Ingold, Lüterkofen**
- **Bäckerei Studer, Solothurn**
- **Blumenthal Getränke, Gerlafingen**
- **Burki Getränke, Biberist**
- **Chrutwärc, Solothurn**
- **Denner, Derendingen**
- **Dieci Pizzakurier, Solothurn**
- **Foodtruck Festival, Solothurn**
- **fotra Catering, Grenchen**
- **Frugem.ch, Müntschemier**
- **Hayat Supermarkt, Solothurn**
- **Kolanda-Regina AG, Burgdorf**
- **Landi RESO, Grenchen**
- **Le Schnauz, Bellach**
- **Lüthi's Fleischwaren, Gerlafingen**
- **Marco Brand Catering, Gerlafingen**
- **Mister Cool, Zuchwil**
- **Molkerei Lanz, Gerlafingen**
- **Pastaria Tomaso, Solothurn**
- **Pier11, Solothurn**
- **Rüti Beck, Rüti b. Büren**
- **Stadt Café, Solothurn**
- **Streetfood Festival, Solothurn**
- **Tankstelle Kurth, Derendingen**
- **TCS Camping, Solothurn**
- **Tischlein deck Dich, Grenchen**
- **TOGA Food, Wangen a.d. Aare**
- **VEBO, Solothurn**
- **Vegery155, Solothurn**
- **vom Fass, Solothurn**

DANKE

Dankbarkeit gibt dem Leben Leichtigkeit
und Humor, Gelassenheit und Freiheit.

Anselm Grün



SPONSOR:INNEN

Hauptsponsor:innen

DÄSTER
SCHILD
STIFTUNG

 **baloise**

SWISSLOS
Fonds des
Kantons Solothurn

Rotary  Solothurn

 **candoni**

Sponsor:innen

- **aareshop.ch, Solothurn**
- **Adam Schreinerei AG, Oberdorf**
- **amietkerle - konzept, gestaltung, Solothurn**
- **az repro ag, Solothurn**

- **Cadola Sanitär und Heizung AG, Solothurn**

- **Egger Schaltanlagen, Luterbach**
- **Electrolux Professional, Schweiz**
- **Elektro Ferrari, Solothurn**

- **Garten + Rasen Jost AG, Gerlafingen**
- **Growag Feuerwehrtechnik AG, Grosswangen**

- **Imagemedia GmbH, Solothurn**

- **Lichtartfotografie, Andrea Wullimann, Selzach**
- **lüthypartner ag, Solothurn**

- **Mollet & Co AG, Flumenthal**

- **Rohn Elektro-Unternehmen AG, Subingen**

- **Sibir Group, Schweiz**
- **Schlosserei Maccaferri, Solothurn**

- **Werner Huber Bedachungen & Gerüstbau AG, Solothurn**

Merci

PARTNER:INNEN

Partner:innen & Unterstützer:innen

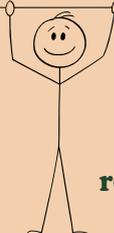
- 2000m2 Weltacker, Attiswil
- aarebar Pizzeria & Bar, Solothurn
- Anita Blumen, Zuchwil
- Altes Spital, Solothurn
- AVC, Safnern
- Biohof Küttigkofen
- Choschtbar, Zofingen
- cleveress, Solothurn
- Digital Atelier Jordi, Solothurn
- Familienverein Solothurn
- Kapuzinerkloster, Solothurn
- Kofmehl, Solothurn
- Restessbar Grenchen
- Restessbar Schweiz
- sapo cycle, Basel
- Strümpfli Zunft, Luterbach

Kollektivmitglieder

- flamme.so, Solothurn
- Pier11, Solothurn

Willst du uns zukünftig
auch unterstützen?

YOU CAN DO IT



restessbar-solothurn.ch

Wo es so geniale Fotos gibt?
Bei lichtartfotografie.ch!



WERDE TEIL DER FOODSAVE MISSION

Postadresse

Verein Restessbar Solothurn
4500 Solothurn

Webseite

www.restessbar-solothurn.ch

E-Mail

info@restessbar-solothurn.ch

WhatsApp

076 702 4500

Social Media

@restessbar.solothurn

Veröffentlichung

Als kostenlose Onlinebroschüre

Gefällt Dir unser Frässblatt?

Danke fürs Mitlesen. Danke fürs Mitwirken. Du hast es bis hierher geschafft – also gehörst du definitiv zu den Menschen, die sich für mehr interessieren als nur für ihr eigenes Mittagessen.

Wir bei Restessbar Solothurn sind überzeugt:

Veränderung passiert nicht durch grosse Worte. Sondern durch Taten – kleine, konsequente und immer wirkungsvolle.

Und genau darum gehts: mithelfen, mitdenken, mittragen. Oder auch einfach mal: mitlesen und drüber reden. Ob Du uns mit einer Spende unterstützt, mit anpackst, Food abholst, deine Nachbar:innen auf uns aufmerksam machst oder einfach bewusster einkaufst – Du bist Teil dieser Bewegung.

Empfangsschein

Konto / Zahlbar an
CH97 8080 8005 0453 8477 9
Restessbar Solothurn
4500 Solothurn

Zahlbar durch (Name/Adresse)

┌

└

Währung Betrag ┌

CHF ┌

└

Annahmestelle

Zahlteil



Währung Betrag

CHF ┌

└

Konto / Zahlbar an
CH97 8080 8005 0453 8477 9
Restessbar Solothurn
4500 Solothurn

Zusätzliche Informationen
Spende

Zahlbar durch (Name/Adresse)

┌

└

┌

└