

Genuss statt Überschuss: Foodsave Wochen | Restaurant Dreigänger

7. September 2026, 9:00 Uhr – 18. September 2026 bis 17:00 Uhr

Die Schweizer Tafel rettet einwandfreie, aber überschüssige Lebensmittel. Der Dreigänger kreiert daraus Essenswertes: kreative Menüs und innovative Upcycling-Produkte. Lecker, kreativ und gut für das Wohlergehen der Gesellschaft.

Gemeinsam gegen Foodwaste

Während zweier Wochen im September wird das tägliche Menü-Angebot im Dreigänger (fast) ausschliesslich aus Foodsave-Lebensmitteln zubereitet. Um das Ganze zu verfeinern, werden einzelne Komponenten wie Mehl und Gewürze zusätzlich eingekauft. Es gibt täglich zwei Optionen, eine davon vegan.

Was die Gäste erhalten:

- Frische, saisonale Gericht mit Biss, Geschmack und Sinn
- Bewusster Konsum ohne Qualitätsverlust
- All das zu einem fairen Preis
- Pro verkauftem Menü fliesst ein Beitrag von CHF 2.00 an die Stiftung Schweizer Tafel

Öffnungszeiten Restaurant Dreigänger:

- Montag – Freitag, 09 – 17 Uhr
- Mittagsservice mit warmer Küche: 11:30 – 13:30 Uhr
- Reservationen unter: 031 529 32 69

Die Schweizer Tafel ist die zentrale Drehscheibe zwischen Wirtschaft und Schweizer Sozialsystem: Sie rettet täglich rund 35 Tonnen überschüssige, aber einwandfreie Lebensmittel und verteilt sie an über 500 soziale Einrichtungen.

Veranstaltungsort

Dreigänger
Waldeggstrasse 27
3097 Liebefeld

[Lageplan](#)

Allgemeine Angaben

Kontaktperson: Julia Foster

Tel. [031 529 31 50](tel:0315293150)

julia.foster@drahtesel.ch

<https://dreigaenger.ch/restaurant/foodsave-aus-ueberschuss-wird-genuss/>

Organisator

Drahtesel

Arbeit mit Perspektiven