Dreifach gut – einfach clever

Der Verein «Dreifach» lädt am 1. Dezember zum achtsamen Umgang mit Nahrung, Handwerk und Mitmenschen

Eine gute Suppe, edle Keramikschalen und das Wohlbefinden afrikanischer KleinbäuerInnen hängen zusammen. Das zeigt der kleine Basler Verein «Dreifach» rund um die Basler Psychotherapeutin und Keramikkünstlerin Sibilla Marelli Simon. Am 1. Dezember bewirten Marelli und ihr Verein in der Basler Innenstadt PassantInnen und FreundInnen.

Mit Nahrungsmitteln wird heute viel zu oft sorglos umgegangen. Dass Food-Waste ein grosses Problem darstellt, ist inzwischen vielen bewusst. «Jetzt muss ich etwas unternehmen», sagte sich die Baslerin Sibilla Marelli und gründete den Verein «Dreifach». Mit ihrem Verein sensibilisiert sie die BaslerInnen dafür, dass billig und bequem noch kein gutes Essen ausmachen. Aber sie will nicht anklagen sie setzt mit dem Verein ein Zeichen: «Es braucht nicht viel, damit wir erleben, wie einfach es ist, mit unseren Nahrungsmitteln besser umzugehen!.»

Unter dem Motto «Clever Essen» kocht der Verein «Dreifach» darum eine herzhafte Suppe aus Bio-Gemüse, das vor dem Fortwerfen gerettet wurde. Die Suppe kreiert hat der Koch und Lebensmitteltüftler Matteo Leoni von puretaste.ch.

Statt Plastikgeschirr gibt es die Suppe im Zelt von «Dreifach» in edlen Keramikschalen. 20 KeramikkünstlerInnen aus der Region liessen sich von Marelli dafür begeistern, für den Anlass handgefertigte Einzelstücke zu spenden. «Gutes Handwerk hat lange dazu beigetragen, dass wir unsere Nahrung schätzen», betont sie und ist davon überzeugt ist, dass sich die Menschen von den schönen Schalen dazu verführen lassen, über diese Zusammenhänge nachzudenken.

Dass wir hier Nahrungsmittel fortwerfen, während andere hungern, ist für Marelli ein Skandal. Auch hier schreitet sie zur Tat. Wer will, kann sich mit einer Spende direkt daran beteiligen, dass KleinbäuerInnen im Osten von Simbabwe gesunde Nahrungsmittel anbauen können. Dort, wo der Klimawandel und Übernutzung der Böden die Ernährung gefährden, haben sich BäuerInnen zusammengeschlossen um mit nachhaltigen Anbaumethoden die Nahrungsmittelproduktion wieder in Schwung zu bringen.

«Clever essen» - Der Basler Verein «Dreifach» lädt zum achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln Samstag, 1.12.2018, 11-17 Uhr, Freie Strasse, vor der Schlüsselzunft.

Das Basler Amt für Umwelt und Energie unterstützt diesen Anlass im Rahmen seiner No-Food - Waste Strategie. Ohne die Unterstützung des Geschäftsführers der Schlüsselzunft, Sascha Brestler, wäre dieser Anlass nicht möglich. Weitere UnterstützerInnen hat der Verein gefunden in: uebelmann graphik Basel, Foto Schönenberger, Rodersdorf, Huber Zelte, Binningen, Quartierzentrum LoLa,

Cafe Vonlanthen Basel, puretaste.ch Basel, fepafrika.ch, Theodorskirche Basel u.a.

Auskünfte gibt: Dr. Sibilla Marelli Simon 079 611 87 89