



# SILBER-SUPPER-CLUB MURTEN



Ein Pilotprojekt und Start einer neuen Tradition, bei dem Jung und Alt gemeinsam eine Fine-Dining-Benefiz-Gala organisieren und durchführen, um Spenden für einen guten Zweck zu sammeln und Brücken zwischen den Generationen zu bauen.



EIN PROJEKT DES VEREINS COOLINARIK  
WWW.COOLINARIK.CH



# WAS?



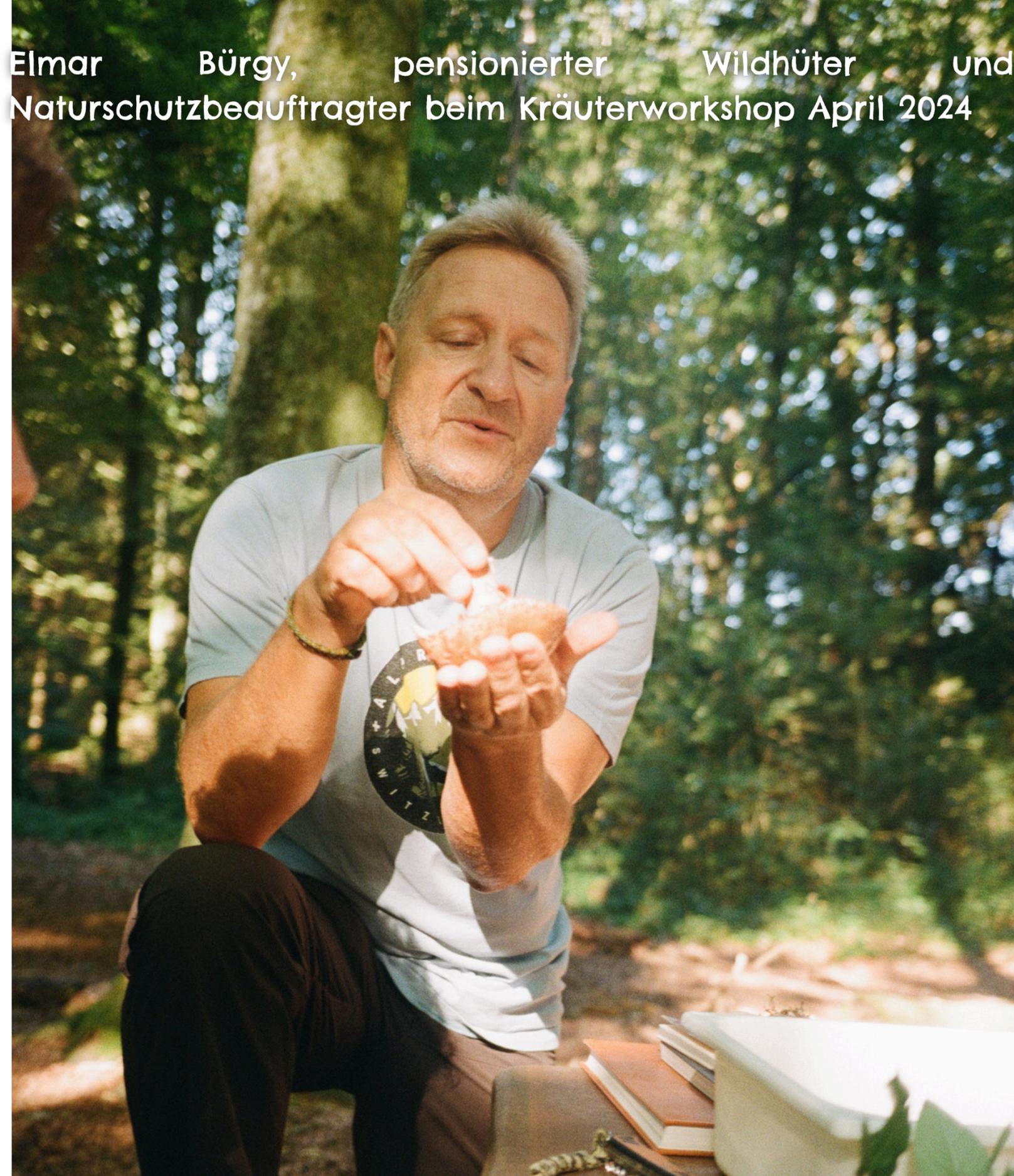
Elmar Bürge, pensionierter Wildhüter und  
Naturschutzbeauftragter beim Kräuterworkshop April 2024

Der Silber-Supper-Club ist ein neues Konzept des Vereins Coolinarik, das **intergenerationelle Koch-Workshops mit einem Fine-Dining-Benefiz-Event** verbindet und den Grundstein für eine neue Tradition legt. Ein Wochenende lang verwandelt sich eine Location in Murten in **ein einzigartiges Pop-up-Restaurant, in dem Jugendliche und Senior:innen gemeinsam kochen** und servieren. Dabei stammen die Zutaten von lokalen Produzent:innen, ergänzt durch selbst gesammelte Wildkräuter. Die Gäste genießen **ein festliches Mehrgang-Menü und leisten als Bezahlung eine Spende** an einen guten Zweck, in diesem Fall Pronatura

## **Gemeinsames Kochen für einen guten Zweck**

Pro Natura ist die älteste Naturschutzorganisation der Schweiz und setzt sich aktiv für den Erhalt der Biodiversität ein. **Ihr Engagement passt ideal zu unserer Mission, nachhaltige Ernährung und regionale Produkte zu fördern.** Mit dem Silber-Supper-Club unterstützen wir ihre wertvolle Arbeit nicht nur durch Spenden, sondern sensibilisieren unsere Gäste auch gezielt für den Naturschutz.

**ZIEL: 50 Gäste und 2500 CHF Spendengelder**





# WIE?

Der Silber-Supper-Club ist ein **Ko-Kreationsprozess, der Generationen verbindet**. Gemeinsam entwickeln die Teilnehmenden das Menü, entdecken lokale Zutaten und vermitteln beim Dinner die Geschichten hinter den Produkten, um ein Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel und deren Herkunft zu schaffen. Dabei machen wir auch auf den Naturschutz aufmerksam und unterstützen Pro Natura nicht nur durch unsere Spenden aber auch in dem wir auf den Schutz der Artenvielfalt und Biodiversität aufmerksam machen. Das Konzept stärkt die Gemeinschaft, fördert nachhaltige Ernährung und setzt sich aktiv für eine ökologische Initiative ein.

# ABLAUF?

## 1. Gemeinsames Treffen & Essen

Vorstellung des Projekts und Besprechung des Ablaufs mit allen Beteiligten.

## 2. Wildkräuter-Spaziergang mit Elmar Bürgy (Mai)

Gemeinsam Wildkräuter sammeln und haltbar machen.

## 3. Besuch lokale Produzent:innen (Rentsch & Co) (Mai)

Kennenlernen der lokalen Zutaten und Produzent:innen

## 4. Probekochen mit Mauro Leuenberger in der OSRM (Juni)

Das Menü ausprobieren und gemeinsam verfeinern.

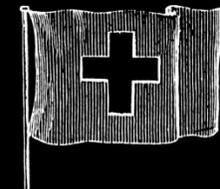
## 5. Der Silber-Supper-Club in Murten (Q2-Q3)

An einem Wochenende servieren wir im Stedtli das 5-Gang-Naturmenü, bei dem alle Gäste am Ende des Dinners mit einer Spende an Pro Natura bezahlen.





# WER?



## Verein Coolinarik

Gegründet im Jahr 2023 als Jugendprojekt in Murten und mittlerweile als Verein organisiert, schaffen wir Räume, in denen Menschen aller Generationen durch gemeinsames Kochen zusammenkommen – mit nachhaltigen, lokalen Zutaten. Ob in interaktiven Workshops oder Pop-up-Events, wir fördern den Austausch zwischen Kulturen und Altersgruppen und verwandeln gemeinsame Mahlzeiten in Momente der Freude, Inklusion und positiven Wandel.



## Team für Silber-Supper-Club

Diese Menschen aus Murten haben schon für die Teilnahme des Projekts zugesagt: 7 Jugendliche, 6 Senior:innen und das Coolinarik Team  
Lukas Lauber, Yannick Oppliger, Mauro Leuenberger, Lyna Gaberell, Elmar Burgy, Joelle Savary, Nina Freibrughaus, Marie-Angela Leuenberger, Barbara Roulain, Sophie Perrenoud



+ folgende Murtnen:in: Jaimee Friedli, Doris Boschung, Sonja Leuenberger, Elja Leonetti, Andri Kober, Yaari Friedli

Wir halten aber bewusst noch Plätze für motivierte Jugendliche und Senior:innen frei.



# WIESO?

## PROBLEM

### **PROBLEM 1: SOZIALE ISOLATION ZWISCHEN GENERATIONEN**

Viele ältere Menschen und Jugendliche haben wenig Berührungspunkte im Alltag, was zu Einsamkeit und Entfremdung führt. In der Schweiz fühlen sich 40% der über 75-Jährigen einsam (Quelle: Bundesamt für Statistik, 2022).

### **PROBLEM 2: ENTFREMDUNG VON LOKALEN LEBENSMITTELN**

Viele junge Menschen wissen wenig über die Herkunft ihrer Lebensmittel. 60% der Schweizer Jugendlichen haben noch nie einen Bauernhof besucht, obwohl das Interesse an Nachhaltigkeit wächst (Quelle: Agristat, 2021).

### **PROBLEM 3: RÜCKGANG DER LOKALEN BAUERNMÄRKTE**

Kleine Produzenten kämpfen mit begrenzten Vermarktungsmöglichkeiten, was in den letzten zehn Jahren zu einem Rückgang von 15% der Bauernmärkte geführt hat (Quelle: Agristat, 2023).

### **PROBLEM 4: DISTANZ ZUM SPENDENZWECK**

Viele Spendenaktionen sind unpersönlich und schaffen wenig direkte Verbindung zwischen den Unterstützer:innen und dem Zweck.

## LÖSUNG

### **LÖSUNG 1: INTERGENERATIONELLE CO-KREATION**

Der Silber-Supper-Club schafft durch gemeinsames Kochen und Essen einen natürlichen Raum für generationsübergreifenden Austausch und neue soziale Verbindungen.



### **LÖSUNG 2: WORKSHOPS ÜBER LOKALE LEBENSMITTEL**

Die Workshops führen die Teilnehmer direkt zu lokalen Produzenten und in die Natur. Durch das gemeinsame Ernten, Verarbeiten und Zubereiten von regionalen Zutaten wird ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung geschaffen.



### **LÖSUNG 3: LOKALE PRODUZENT:INNEN FÖRDERN**

Indem wir gezielt Produkte lokaler Erzeuger in unser Menü integrieren und deren Geschichten erzählen, fördern wir regionale Wertschöpfung und stärken nachhaltige Betriebe.



### **LÖSUNG 4: SPENDENZWECK ERLEBBAR MACHEN**

Das Menü verkörpert den Spendenzweck, indem es mit regionalen und nachhaltigen Zutaten zubereitet wird. Durch die Zusammenarbeit mit Elmar Bürgi vermitteln wir den Gästen die Hintergründe zum Naturschutz und zur Biodiversität – direkt beim Essen, erlebbar und greifbar.





# FRAGEN? QUESTIONS?



Wir sind super offen für jegliche Fragen und passen uns auch sehr gerne an, um Ihre Ziele bestmöglich zu erreichen. Sehr gerne kommen wir auch persönlich bei Ihnen vorbei, um unser Projekt nochmals vorzustellen und gemeinsam zu besprechen. Durch dieses Projekt ermöglichen wir Jugendlichen, Verantwortung zu übernehmen, organisatorische Fähigkeiten zu entwickeln und sich aktiv für Nachhaltigkeit und soziale Integration einzusetzen. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung!

**0793641130 & [sali@coolinarik.ch](mailto:sali@coolinarik.ch)**

 *Silver  
Supper  
Clubs*

