

SPIEGEL ONLINE

10. Mai 2014, 07:46 Uhr

Verschmähte Lebensmittel

Gemüseparty in der Schnippeldisco

Von Simone Utler, Düsseldorf

Die Möhren sind zu krumm, die Petersilie ist zu schlapp, der Lauch zu gelb - also ab in die Tonne? Mitnichten. Lebensmittel, die wegen ästhetischer Mängel nicht in den Handel kommen, haben eine Chance auf den großen Auftritt: in der Schnippeldisco.

Düsseldorf - Die Stars des Abends sind Kartoffeln in Herzform. Dicht gefolgt von Riesenmöhren. Handykameras werden gezückt, Fotos bei Facebook eingestellt - dann rücken die Gäste dem Gemüse mit dem Universalschäler auf die Pelle. Gut 400 Menschen sind zur ersten Düsseldorfer Schnippeldisco in eine ehemalige Fabrikhalle gekommen. Zwei DJs sorgen für Soul-Sound, die ersten Gäste legen nach einer Stunde die Messer weg und schwingen die Plastikhandschuhe durch die Luft. Zwiebeln schneiden als Happening.

Das Netzwerk Slow Food Youth will mit solchen Events ein Zeichen setzen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Die Gäste schneiden verschmähtes Obst und Gemüse, das wegen Schönheitsfehlern nicht in den regulären Handel kommt, in topffertige Würfel und Scheiben. Dann wird für alle gekocht: Suppe, Salat, Dessert.

Material für solche Aktionen gibt es in Deutschland mehr als genug. "20 bis 30 Prozent der Ernte sind Ausschuss, wenn man für den Handel produziert", sagt Peter Zens, der einen Erlebnisbauernhof bei Köln betreibt. Für die Düsseldorfer Schnippeldisco hat er bei Kollegen in seiner Region Lebensmittel gesammelt. Rund 350 Kilogramm Gemüse sind zusammengekommen: krumme Möhren, Lauch mit gelben Blättern, Petersilie ohne Spannkraft. "Das ist alles noch gut, muss aber für den Handel aussortiert werden, weil es nicht dem Schönheitsideal entspricht", sagt Zens. "Aber Lebensmittel kommen nicht aus der Fabrik, sondern sind bunt und vielfältig."

Der Verein Slow Food Deutschland macht mit der Kampagne "Teller statt Tonne" gezielt auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Der Verein führt auf seiner [Website](#) eine Uno-Studie aus dem Jahr 2011 an, der zufolge die Pro-Kopf-Verschwendung von Lebensmitteln in der EU bei etwa 300 Kilogramm pro Jahr liegt. Davon werden demnach rund 100 Kilogramm im Haushalt vergeudet, der Rest bei der Erzeugung und im Handel.

"Es ist uncool, sich von Burgern zu ernähren"

Die [Slow-Food-Bewegung](#) setzt sich dafür ein, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. "Nicht jeder muss Vegetarier sein, sollte aber ein Bewusstsein für Nahrung haben", sagt Luisa Kara Ahlers, Hauptorganisatorin der Schnippeldisco. "Wir möchten den Menschen ein Bewusstsein vermitteln, aber nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern mit Spaß."

Die 20-jährige Klara und ihre Freundinnen sind auch wegen der Botschaft hinter dem Event gekommen. "Ich achte auf meine Ernährung, kaufe nur Bio-Eier, Bio-Milch. Die ganzen tierischen Produkte sollten schon ökologisch sein", sagt die Jura-Studentin. "Es ist uncool, sich von Burgern zu ernähren." Gemüse im Bioladen sei zwar teurer: "Aber ich habe das Gefühl, dass immer mehr Menschen mehr Geld für Essen ausgeben."

Tatsächlich steigt die Zahl der Menschen, die sich bewusst ernähren. Unter Berufung auf Erhebungen des Instituts für Demoskopie Allensbach geht der Vegetarierbund von rund sieben Millionen Vegetariern in Deutschland aus. Etwa 800.000 davon seien Veganer, also Menschen, die auf sämtliche tierischen Produkte verzichten. 1983 hatten sich nach einer Untersuchung der Gesellschaft für Konsumforschung nur etwa 0,6 Prozent der Bevölkerung vegetarisch ernährt.

"Diese Katastrophe kann beendet werden"

Das Zentrum der Slow Food Bewegung in Deutschland ist Berlin. Hier wurde auch vor rund fünf Jahren die erste Schnippeldisco veranstaltet. "Von Berlin ging die Bewegung unter dem Namen

Disco Soupe nach Paris und von dort weiter in die ganze Welt", sagt Buchautor Tristram Stuart, der die Schnippeldisco mitinitiierte. Inzwischen gebe es derartige Veranstaltungen unter anderem in Irland, Belgien, Großbritannien, Mexiko, Brasilien und Südkorea.

Schnippeldiscos seine "eine Waffe im Kampf gegen die globale Katastrophe der Lebensmittelverschwendung", sagt Stuart. Ein Drittel der weltweiten Lebensmittel würde weggeworfen. "Diese Katastrophe kann beendet werden, indem wir Lebensmittel essen, die nicht perfekt aussehen."

Auch Landwirt Peter Zens appelliert an die Konsumenten: "Jeder geht einkaufen und sollte im Supermarkt nachfragen, warum es keine Herzkartoffeln gibt."

Ein großer deutscher Konzern hat schon reagiert: Edeka bot Ende 2013 Obst und Gemüse, das nicht in die Norm passte, testweise zu reduzierten Preise in einigen Filialen an. Die Kundenresonanz sei "überwiegend positiv" gewesen.

URL:

<http://www.spiegel.de/panorama/gesellschaft/schnippeldisco-in-duesseldorf-kampf-gegen-lebensmittelverschwendung-a-968568.html>

Mehr auf SPIEGEL ONLINE:

20 Jahre Slow Food: Ein Prosit der Schnecke (03.12.2009)

<http://www.spiegel.de/reise/aktuell/20-jahre-slow-food-ein-prosit-der-schnecke-a-665041.html>

Mehr im Internet

Website Slow Food Deutschland

<https://www.slowfood.de/>

SPIEGEL ONLINE ist nicht verantwortlich für die Inhalte externer Internetseiten.

© SPIEGEL ONLINE 2014

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der SPIEGELnet GmbH