



# GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG: SCHNIPPELDISKO

Veröffentlicht am 03.05.2022 um 10:00 Uhr

**Gurke zu krumm? Apfel zu knubbelig? Schmeckt trotzdem. Einfach mal ausprobieren. Bei Live-Musik gemeinsam schnippeln und kochen. Das geht im Werkhof.**

Nach zwei Jahren Pause lädt der Verein Landwege endlich wieder zum gemeinsam Schnippeln gegen die weltweite Lebensmittelverschwendung ein. Die Gemeinnützige Sparkassenstiftung zu Lübeck finanziert und fördert die Aktion. Slow Food und Slow Food Youth Lübeck unterstützen die Veranstaltung gemeinsam mit Foodsharing tatkräftig.

Am Samstag, den **07. Mai 2022** werden ab **16 Uhr** im **Werkhof Lübeck** knubbeliges und ungewolltes Obst und Gemüse gemeinsam zu Suppe und anderen Leckereien verkocht und gegessen. Die Gäste werden gebeten, Schneidebrett, Messer und Maske mitzubringen, genauso wie eine Dose für mögliche Reste.

„Geschnippelt wird mit Maske, die Schneideplätze richten wir mit Abstand ein. So hoffen wir, dass sich alle Gäste wohlfühlen und es mit uns genießen nach der langen Pandemiezeit wieder loszulegen,“ erklärt Leiterin Ilka Wäsche des Projekts „Frisch auf den Teller – nachhaltige Ernährung für eine nachwachsende Generation“, bei dem sonst Schulklassen und Kindergartengruppen auf den Jugend-Naturschutz-Hof Ringstedtenhof kommen.



/ Foto: Pixabay

„Wir freuen uns vor allem auf viele Kinder und Jugendliche, die nicht perfekten Lebensmitteln oft aufgeschlossen gegenüber sind“, erklärt Heidrun Schneeberg, Bereichsleitung Ernährung auf dem Jugend-Naturschutzhof Ringstedtenhof. So wunderte sich neulich eine Schülerin einer sechsten Klasse beim Kartoffeln sortieren: „Warum wird die Kartoffel denn normalerweise aussortiert? Nur weil sie so schöne Kurven hat? Und diese Kartoffel hat doch nur ein paar Pickel. Das ist doch nichts Schlimmes!“

Die erste Schnippeldisko in Lübeck wurde im Frühjahr 2019 vom Landwege e.V. mit der Gemeinnützigen Sparkassenstiftung zusammen erdacht, gemeinsam mit vielen Kooperationspartnern durchgeführt und war ein voller Erfolg.

Die erste Schnippeldisko überhaupt wurde vor 10 Jahren in Berlin veranstaltet. Die Idee verbreitete sich seitdem weltweit. Im Jahr 2019 fanden über 100 Schnippeldiskos in etwa 50 Ländern auf 5 Kontinenten im Rahmen des World Disco Soup Day statt. Es wurden aus über 20 Tonnen geretteten Lebensmitteln ganze 40.000 Mahlzeiten zubereitet und ausgegeben.

### **Warum Lebensmittel retten?**

Etwa 1/3 der weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen. Mit nur etwa 25% davon könnten rein mengenmäßig betrachtet die hungernden Menschen weltweit ernährt werden (FAO). Besonders in Anbetracht der sich zuspitzenden Welternährungslage durch die aktuellen Konflikte, kann nicht nur jeder Tropfen Heizöl, der nicht verheizt wird sondern auch jedes Brötchen, das nicht weggeworfen wird, einen Beitrag leisten.

Die UN-Staaten haben im Jahr 2015 in der Agenda 2030 das Ziel formuliert, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren. Die Erreichung dieses Ziels 12.3 der globalen Nachhaltigkeitsziele möchte der Verein Landwege e.V. mit der Veranstaltung unterstützen.