

Schnippeldisko – eine Aktion von SlowFood

Freunde des kulinarischen Ungehorsam!

In unserer Disko gibt's neben dem Beat ein besonderes Highlight – bei uns wird geschnippelt, geschrubbt und gekocht! Unsere Stars sind zweibeinige Möhren und knubbelige Pastinaken und unser Ansporn ist die sinnlose Verschwendung leckerer Lebensmittel.

Wieso schnippeln wir?

Laut einer Studie der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) landet ein Drittel aller Lebensmittel, die weltweit produziert werden auf dem Müll – das sind über eine Milliarde Tonnen jährlich, und das, obwohl vieles noch essbar wäre! Gerade in Europa und Nordamerika ist die Verschwendung hoch – so hoch, dass mit der Menge, rein rechnerisch, alle hungernden Menschen auf dem Planeten ernährt werden könnten!

Das können wir ändern!

Unter den verschmähten Lebensmitteln befindet sich vor allem auch viel leckeres Gemüse, das aufgrund kleinster Knubbel, Flecken oder Verwachsungen ausgemustert wird, weil es unseren hohen Ansprüchen nicht entspricht. So ergeht es Millionen zweibeiniger Möhren – diskriminiert und ungeliebt, werden sie weggeworfen, untergepflügt oder an Tiere verfüttert.

Wir fordern: Auch zweibeinige Möhren haben ein Recht, geschnippelt zu werden!

Wir wollen zeigen, dass auch zweibeinige Möhren, großwüchsige Rote Bete und Äpfel mit kleinen Druckstellen einen Wert haben: Sie sind schön, oft ulkig, sie schmecken und sind nahrhaft – viel zu kostbar, um „entsorgt“ zu werden! Deshalb fahren wir zum Hof, sammeln das Knubbelgemüse, besorgen uns einen DJ, laden viele Leute ein, schnippeln, was das Zeug hält, und zaubern uns ein leckeres Gericht. Ach ja, und tanzen!

Werde auch Du zum Advokaten zweibeiniger Möhren!

Die Schnippeldisko ist also eine kulinarische Protestaktion, um der sinnlosen Verschwendung leckerer Lebensmittel die Stirn zu bieten! Doch nicht nur das! Die Disko ist vor allem auch Spaß – Spaß am gemeinsamen Schnippeln, Schrubben und Kochen! Allzu oft wird uns heute suggeriert, dass Küchenarbeiten wie Kartoffeln schrubben, Karotten schälen und Salat putzen out sind und keinen Spaß machen. Wir trotzen diesem Gerücht und beweisen das Gegenteil.

Im Januar 2012 fing übrigens alles an – mit gut 300 Schnioplern, DJ decent und DJ Fog Puma der Green Music Initiative und einem Haufen Gemüse. In der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg wurden erstmals zu elektronischer Musik aus einer Tonne nicht mehr marktfähigem Gemüse 9.000 Portionen Suppe gekocht, die auf der Wir-haben-es-satt! Demo an hungrige Demonstranten verteilt wurden.

QUELLE: Text unter Verwendung der Internetseiten von SlowFOOD und SlowFOOD Youth



Die Stralsunder Aktion ist natürlich etwas kleiner und wird im Rahmen des Gesundheits- und Selbsthilfetages durchgeführt. Koordiniert wird das Ganze durch die Minimanufaktur Parow des Storchennest e.V. – Hierfür unser herzlicher Dank. Gekocht wird in einer klassischen Gulaschkanone auf dem Alten Markt. Diese stellt uns Arbeiter-Samariter-Bund zur Verfügung. Auch dafür unser Dank!