



Slow Food®
Deutschland e.V.

Schnippeldisko Süd-Nord zum Tag der Offenen Tür beim BMZ: Berlin und Tansania protestieren gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

PRESSEINFORMATION – Berlin, 16. August 2016

Die erste kontinentübergreifende Schnippeldisko gegen Lebensmittelverschwendung feiert am **28. August 2016**, zum Tag der Offenen Tür des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit (BMZ), Premiere. **Slow Food Youth Deutschland** organisiert an dem Tag beim BMZ eine **öffentliche Schnippeldisko** – eine kulinarische Protestaktion gegen Lebensmittelverschwendung -, bei der geschmacklich und nahrhaft einwandfreies aber verwachsenes Gemüse, das normalerweise in der Tonne gelandet wäre, in ein leckeres Gericht verwandelt wird.

Zur gleichen Zeit findet in **Morogoro** ein **Event von Slow Food Youth Tansania gegen Lebensmittelverluste** statt. Dort, wie in Berlin, wird gemeinsam geschnippelt und gekocht, um ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und -verluste weltweit zu setzen. In Berlin wird das Schnippeln und Schälen begleitet durch die Beats von DJ Florinn und die Kochkünste der Fläming Kitchen.

Im globalen Norden werden Lebensmittel an allen Stellen entlang der Wertschöpfungskette verschwendet, vom Feld über den Supermarkt und die Gastronomie bis hin zum Verbraucher. Oft werden sie aus ästhetischen Gründen aussortiert, oder weil sie nicht in die Maschinen und Verpackungen der Industrie passen. Im globalen Süden entsteht hingegen eher ein Verlust von Lebensmitteln durch unzureichende Transport- und Kühlinfrastrukturen.

Durch eine geplante Live-Übertragung des Events in Tansania können Besucherinnen und Besucher in Berlin ihren Wissenshorizont erweitern, indem sie auch einen Einblick in das Thema Lebensmittelverluste aus afrikanischer Perspektive bekommen.

Schnippeldisko am Tag der Offenen Tür 2016 des BMZ:

10:00 - 15:00 Uhr: Interaktive Workshops

Fermentierworkshop: Haltbar machen einfach gemacht! Slow-Food-Youth-Aktivisten zeigen, wie man Gemüse mit nur wenigen Schritten durch Fermentation haltbar machen kann.

Anzuchttöpfchen selbst herstellen: Mit altem Zeitungspapier und etwas Erde können Teilnehmer bei diesem Workshop selbst Anzuchttöpfchen basteln.

Messe Deinen ökologischen Fußabdruck! Wie viele Ressourcen werden für die Produktion von Pasta, einem Croissant oder Schnitzel verbraucht?

13 Uhr: Podiumsdiskussion

Im Austausch mit Tansania findet eine Diskussion statt über die Ursachen von Lebensmittelverschwendung und -verlusten und über Ansätze für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem ohne Ressourcenverschwendung, Überproduktion und mit einer gerechteren Verteilung von Lebensmitteln und Nutzung der natürlichen Ressourcen.

16:00 - 18.30 Uhr: Schnippeldisko

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de

Harry Hoffmann – (0 30) 2 00 04 75-13 – h.hoffmann@slowfood.de



Slow Food®

Deutschland e.V.

Weitere Informationen zur Schnippeldisko am 28. August:
https://slowfood.de/termine/termine_ueberregional/bmz_tag_der_offenen_tuer/

Kooperationspartner der Veranstaltung: Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit, Fläming Kitchen, Green Music Initiative, Slow Food Youth Tansania, internationales Slow-Food-Projekt „10.000 Gärten in Afrika“ und DJ Florinn.

Slow Food Youth. Das Slow Food Youth Network, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel für alle einsetzen.

Eine der beliebtesten Veranstaltungen des internationalen Slow Food Youth Network ist die **Schnippeldisko** (international auch als *Disco Soupe* bekannt), eine öffentliche, kulinarische Protestaktion gegen Lebensmittelverschwendung, die von Slow Food Youth Deutschland entwickelt wurde und erstmals im Januar 2012 in Berlin stattfand. Dabei wird knubbeliges oder verwachsenes Obst und Gemüse, das nicht den Marktnormen entspricht, bei Musik und Spaß in eine leckere Suppe oder einen Obstsalat verwandelt.
www.slowfoodyouth.de

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als **Slow-Food-Mitglied** ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland etwa 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern.
<http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:
Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de
Harry Hoffmann – (0 30) 2 00 04 75-13 – h.hoffmann@slowfood.de