



Slow Food® Deutschland

Mit Sparschäler, krummem Gemüse und DJs gegen Lebensmittelverschwendung: Schnippeldisko feiert 10-jähriges Jubiläum.

Einladung zur Teilnahme an Live-Übertragung aus dem Berliner Holzmarkt | 21.1., ab 19:30 Uhr

19.11.2021 – Vor 10 Jahren rief Slow Food Youth Deutschland ein Format ins Leben, mit dem es sich seither für die Wertschätzung von Lebensmitteln und deren Erzeuger*innen einsetzt: Die Schnippeldisko. Menschen kommen zusammen, um krummes Gemüse zu schnippeln, zu Suppen zu verarbeiten und zu diskutieren, begleitet von DJs. Die Schnippeldisko ist fester Bestandteil des „Wir haben es satt!“-Protests. 2022 findet sie pandemiebedingt online statt.

2012 trafen 300 Menschen in Berlin zusammen, um mit Gemüseschäler, Suppe und guter Musik gegen das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung zu protestieren. Geboren war die Schnippeldisko, initiiert durch die Jugendbewegung von Slow Food Deutschland. Das Schnippeln und Zubereiten des nicht verkaufsfähigen Gemüses wird seither von Liveauftritten verschiedener DJs sowie Workshops zu Themen der Ernährungswende begleitet. Louise Duhan, Koordinatorin von Slow Food Youth Deutschland, zu den Zielen: „Wir möchten einerseits den gesellschaftlichen Druck auf die politischen Entscheidungsträger*innen hochhalten und fordern, die Rahmenbedingungen zu beenden, die das Ausmaß an Überproduktion mit entsprechender Verschwendung genießbarer Lebensmittel überhaupt erst ermöglichen. Das ist ein Skandal, besonders mit Blick auf die Klimakrise und die Degradierung unserer Ressourcen. Andererseits möchten wir Verbraucher*innen Alltagstipps mitgeben, ihnen Lust machen, selbst zu kochen und sich für eine gesündere Ernährungswelt zu engagieren.“

Das Slow-Food-Youth-Format wird bundesweit an verschiedenen Orten umgesetzt sowie weltweit in über 20 Ländern; seit 2017 findet im April jährlich der World Disco Soup Day statt. Seit 2012 begleitet die Schnippeldisko die „Wir haben es satt!“-Demonstration; die am Vorabend zubereitete Suppe wird samstags kostenlos an die Demonstrierenden verteilt.

Aufgrund der Pandemie wird das 10-jährige Jubiläum am 21.1.2022 online gefeiert. In den eigenen Küchen retten die Teilnehmenden Einkaufs- und Kühlschranksreste vor dem Müll und tanzen an unterschiedlichen Orten zur selben Musik. Begleitet werden sie vom Slow-Food-Team und seinen Gästen – live aus dem Salöon am Holzmarkt in Berlin:

- **Aktions-Koch Wam Kat** von der Fläming Kitchen begleitet die Schnippeldisko seit ihrer ersten Stunde und verrät das Geheimnis, Suppe für 9.000 Menschen zuzubereiten.
- **Sabine Laaks**, Gemüse-Köchin und Bildungsreferentin, gibt Tipps zu Beste-Reste-Rezepten sowie zur Blatt-bis-Wurzel-Verwertung.
- **DJ Katja Kóv von Sado Opera** verleiht mit ihrer Mischung aus House und Disco dem Abend seinen nötigen Schwung fürs Schnippeln, Rühren, Backen und Welt Retten.
- Um globale Zusammenhänge und Auswirkungen unseres Ernährungssystems, täglicher Kaufentscheidungen und fairer Lieferketten geht es in Kurzinterviews mit Expert*innen.

Wann: 21.01.2022 ab 19:30 Uhr via YouTube ([» Link](#)).

Zum Mitmachen benötigen Interessent*innen lediglich ein Beste-Reste-Rezept inkl. Zutaten.

Hinweise für Pressevertreter*innen: Für Interview- und Bildanfragen wenden Sie sich an presse@slowfood.de; wir freuen uns, wenn Sie auf die Veranstaltung hinweisen.

Die Schnippeldisko findet im Rahmen der Kampagne [Our Food Our Future](#) statt.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin