



Auch knubbelige Kartoffeln schmecken

Schüler veranstalten bei Regional- und Umwelttagen Schnippeldisko gegen Lebensmittelverschwendung

Von Sabrina Kauer

Kelheim. Eine Schnippeldisko gegen die Lebensmittelverschwendung bei den Regional- und Umwelttagen in Kelheim? Das mag sich im ersten Moment zwar etwas befremdlich anhören, denn was haben schon Disko, Schnippeln und dann auch noch die Verschwendung von Lebensmitteln gemeinsam?

Dahinter verbirgt sich jedoch eine Aktion des P-Seminars „Esskultur“ der Q12 des Donau-Gymnasiums Kelheim, die gegen die Vergeudung von Lebensmitteln ankämpft – und dann auch noch bei anfeuernder Musik von „hauseigenen“ DJs aus dem Wahlfach „Licht und Ton“.

Schnippeln in Kulturkantine

Veranstalter der Aktion ist der gemeinnützige Verein Slow Food Niederbayern. Die 16 Schüler haben es sich mit ihrer Seminarleiterin Edith Kufner und dem Verein zum Ziel gesetzt, am Samstag, 23. September, zwischen 11 und 17 Uhr in der Kulturkantine (Donaustraße 12, in Kelheim) auf die Verschwendung von Lebensmitteln nicht nur aufmerksam zu machen, sondern gleich was dagegen zu tun.

Jährlich werfen Privathaushalte rund 0,6 Millionen Tonnen Lebensmittel inklusive Getränke weg, das sind mehr als 103 Kilogramm pro Haushalt. 42 Prozent davon wären noch verwertbar, so das Verbraucherportal Bayern auf der Internetseite des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz.

Ein weiteres Problem: „Der Handel propagiert, dass nur ganz tolles Gemüse in den Verkauf kommt“, sagt Georg Flingelli, von Slowfood Niederbayern. Zweibeinige Möhren oder knubbelige Kartoffeln passen dabei nicht ins Raster, werden



deswegen aussortiert und landen schließlich im Müll.

Mit der Schnippeldisko wollen die Schüler und der Veran-

stalter zeigen, dass auch „nicht perfekt“ geformtes Gemüse zubereitet werden kann und schmeckt. Denn auch Kartoff-

Andrea Lenkert-Hörmann von der Organisation Slow Food Deutschland, hält Gemüse, das krumm gewachsen oder mit eingereissener Haut nicht in den Handel gelangt wäre in ihren Händen (oben). Solches Gemüse verarbeitet das P-Seminar „Esskultur“ des Donau-Gymnasiums bei den Regional- und Umwelttagen zu Eintopf. Beim Fototermin probierte ein Teil der Schüler schon mal die für die Schnippeldisko bedruckten Kochschürzen an.

Fotos: Tobias Hase/dpa, Sabrina Kauer

feln mit Knubbeln, Verwachsungen oder Flecken haben es verdient, verwertet zu werden, findet Seminarleiterin Edith

Kufner. „Die Lebensmittel sind ja noch essbar, auch wenn sie anders aussehen.“

Es wäre ja voll die Verschwendung, die wegzuerwerfen“, sagt Felix Wedel, Schüler des P-Seminars „Esskultur“.

Das Gemüse liefern verschiedene Biohöfe aus der Region.

Es gibt Eintopf

Ausgerüstet mit Kochschürzen und Messern bereiten die Schüler zusammen mit Bernhard Senkmüller, Koch und Genussbotschafter des Projekts Genussregion Niederbayern, einen Gemüse Eintopf zu, der in der Kulturkantine verkauft wird.

Der Erlös geht später an eine lokale gemeinnützige Organisation.