

Schnippeln und tanzen gegen die Essensverschwendung

Von Michael Hotz

Gemüse, das sonst weggeworfen würde, zu einer Suppe verarbeiten. Das ist die Idee der Schnippeldisko, die am Samstag im Lokal «Anita's Events» beim Neumarkt stattfindet.

Winterthur Rund 300 Kilogramm eigentlich noch geniessbare Nahrungsmittel landen hierzulande jährlich pro Person in der Abfalltonne. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit pro Tag für jeden Schweizer. Mit einer kulinarischen Protestaktion wird in Winterthur nun auf diesen Missstand aufmerksam gemacht. Slow Food Youth Zürich stellt diesen Samstag, 13. April, eine Schnippeldisko auf die Beine. Judith Janker, eine der vier Organisatorinnen, erklärt die Idee dieses Anlasses: «Die Gäste schnippeln gemeinsam gespendetes Ge-

Podium im Gewerbemuseum

Die Schnippeldisko diesen Samstag, 13. April, von 11 bis 15 Uhr im «Anita's Events» auf dem Neumarkt wird in Kooperation mit dem Gewerbemuseum durchgeführt. Dort ist gleichentags von 15.30 bis 17 Uhr die öffentliche Podiumsdiskussion «Laborfleisch und Food-Waste-Verbot?». Sechs Teilnehmer geben ihre Ansichten wieder, wie unsere Ernährung in 20 Jahren aussehen soll. *mth*



Anita Reinhart ist Gastgeberin der ersten Schnippeldisko in Winterthur. *mth*

müse, das sonst weggeworfen würde, und essen dann die damit zubereitete Suppe. Dazu kann zu Musik, die von einem DJ aufgelegt wird, getanzt werden.»

Event passt zu dem Lokal

Gastgeberin ist Anita Reinhart in ihrem Lokal «Anita's Events» beim Neumarkt, das Anfang Februar öffnete. Sie wird die vegetarische Gemüsesuppe zubereiten. Diese wird dann kostenlos verteilt. Zum Organisationsteam stiess die 30-jährige Ossingerin, weil sie die beiden Winterthurerinnen Judith Janker und Nicole Baur von Slow Food Youth

Zürich kennt. «Sie haben mich angefragt und ich habe zugesagt. Das, was ich mit meinem Lokal repräsentiere, stimmt sehr mit der Idee der Schnippeldisko überein.» Auch sie setze auf regional und nachhaltig produziertes Essen und wolle Food Waste vermeiden.

Die gespendeten Lebensmittel stammen von lokalen Partnern, etwa dem Bioproduzent Thurland Bio in Andelfingen oder der Winterthurer Äss-Bar. Für die Suppe können die Gäste Teller von zuhause mitbringen oder gegen eine Gebühr ein Mehrweg-Geschirr der Organisation Recircle erwerben, die

vom Klimafonds Stadtwerk Winterthur unterstützt wird. Mit einer Schnitzeljagd wollen die vier ehrenamtlichen Organisatorinnen den Besuchern Informationen zum Thema Food Waste vermitteln. «Das Quiz führt die Teilnehmer einmal durch die Altstadt, wo sie die wichtigsten Anlaufstellen für Restessenverwertung kennenlernen», führt Judith Janker aus. Das Ziel ist dann die Schnippeldisko, in deren Rahmen Preise an die Teilnehmer verlost werden.

Wegen Ferien vorgezogen

Zwei Wochen nach dem Anlass in Winterthur werden weltweit ähnliche Events durchgeführt. Denn am 27. April ist der sogenannte World Disco Soup Day, den das internationale «Slow Food Youth»-Netzwerk vor sieben Jahren ins Leben gerufen hat. Wegen den anstehenden Frühlingsferien wurde der hiesige Anlass 14 Tage vorverschoben, wie Anita Reinhart erklärt.

Dass in Winterthur überhaupt eine Schnippeldisko durchgeführt wird, ist auch dem Gewerbemuseum zu verdanken. Dort ist aktuell die Ausstellung «Food Revolution 5.0». Judith Janker begründet: «Die Ausstellung bietet einen grossartigen Rahmen, um einen solchen Anlass in der Altstadt zu organisieren und gemeinsam ein Zeichen gegen die unnötige Verschwendung von Lebensmitteln zu setzen.»