



How to do a Schnippeldisko

# Feiern mit Hintergedanken

Kaum eine Aktion gegen Lebensmittelverschwendung macht so viel Spaß wie die Schnippeldisko. Damit der kulinarische Protest immer mehr Nachahmende findet, informiert die Slow Food Youth darüber, woran bei der Organisation alles gedacht werden muss.



**E**s ist mittlerweile zwölf Jahre her. 2012 hat die Slow Food Youth in Berlin die erste Schnippeldisko veranstaltet, um auf die sinnlose Verschwendung aussortierter Lebensmittel hinzuweisen und gleichzeitig etwas dagegen zu tun. Ob zweibeinige Möhren, herzförmige Kartoffeln, krumme Gurken oder übergroße Rote Bete: Nicht marktfähiges Gemüse wird gesammelt und bei Musik und guter Laune zu einem gemeinsamen Essen verarbeitet. Spätestens, wenn es gut schmeckt, wird allen Beteiligten klar, dass auch Gemüse mit »Macken« zu schade ist, um entsorgt zu werden.

Die gute Idee verbreitete sich schnell, nicht nur in Deutschland. Am 29. April 2017 fand der erste weltweite Schnippeldisko-Tag statt, seitdem findet die Slow-Food-Aktion an jedem letzten Samstag im April in vielen Ländern der Welt statt. Allerdings gibt es bei der Organisation einiges zu beachten. Deshalb hat die Slow Food Youth eine »Schnippeldisko-Anleitung« zusammengestellt, die viele hilfreiche Tipps und Tricks enthält – einige davon sind im Kasten »Anforderungen an eine öffentliche Schnippeldisko« auf der nächsten Seite zusammengestellt. Das Pdf-Dokument kann angefordert werden bei [youth@slow-food.de](mailto:youth@slow-food.de), auch alle offenen Fragen werden unter dieser Mailadresse beantwortet.



Clara Bobbert vom Leitungsteam der Slow Food Youth.

Clara Bobbert vom Leitungsteam der Slow Food Youth hat im Januar 2024 zum ersten Mal die große Schnippeldisko in Berlin mitorganisiert, die immer am Vorabend der Wir-haben-es-satt-Demo stattfindet. Im Interview erzählt sie von ihren Erfahrungen.

## Welche organisatorischen Dinge haben Dich überrascht?

Alle Aufgaben gleichzeitig im Blick zu behalten und die Menge der Leute zu koordinieren, war deutlich komplexer, als ich gedacht hatte. Es braucht ein ganzes Team, um alle motivierten Helfenden richtig anzuleiten und die Kommunikation zwischen Küche und Schnippelnden zu gewährleisten. Was muss zuerst geschneipelt werden, was erst später? Wie groß sollen die Stücke sein, was kommt in welche Schüssel? Es herrscht auch ein ständiges Kommen und Gehen, das heißt, die Ansagen müssen öfter mal wiederholt werden.



## Tipps für eine öffentliche Schnippeldisko\*

**Während im privaten Garten oder der heimischen Küche ohne Regeln geschnipfelt und gekocht werden kann, gibt es für Veranstaltungen im öffentlichen Raum etliche Vorgaben.**

### Welche Kosten müssen einkalkuliert werden?

Auf jeden Fall Miete für den Veranstaltungsort und die GEMA-Gebühren für die Musik. Beides ist sehr abhängig vom Veranstaltungsformat, das kann man sich aber vorher veranschlagen lassen. Außerdem die Miet- und Spritkosten für den Transporter, mit dem das Gemüse von den Landwirten abgeholt wird. Gegebenenfalls kommen Leihgebühren für Tische, Bänke, Kochge- stelle, Gas, Töpfe, Teller, Besteck und ähnlichem oder eine Aufwandsentschädigung für die DJs hinzu. Manchmal fallen auch noch Kosten für Öle und Gewürze an oder für die Entsorgung des Biomülls.

### Ist es einfach, das Gemüse zu organi- sieren? Und wie viel wird gebraucht?

Es macht auf jeden Fall Sinn, frühzeitig, also etwa zwei Monate vorher, auf land- wirtschaftliche Betriebe in der Nähe zuzu- gehen und nachzufragen, ob und was sie übrig haben oder nicht vermarkten kön- nen. Viele Höfe geben gerne etwas, aber oft entscheidet sich erst spät, was. Dann ist es wichtig, nach passenden Rezepten zu suchen – es soll ja nicht einfach alles in einen Topf geworfen werden, sondern auch schmecken. Von der Menge her braucht man bei einer Schnippeldisko etwa 300 bis 500 Gramm Gemüse pro Person. Das kommt ein bisschen auf den Hunger an. ●

- Entsorgung des Biomülls und Abwas- ser: Müssen Extra-Biomülltonnen bei der Stadtverwaltung besorgt wer- den? Wohin darf das schmutzige Ab- wasser geschüttet werden?
- Musik: Am einfachsten geht es natürlich mit einem GhettoBlaster oder einem Laptop. Wer es richtig laut mag, besorgt sich einen DJ. Die Veranstaltung muss bei der GEMA angemeldet werden (außer wenn der DJ GEMA-freie-Musik spielt), GEMA-Gebühren im Budget einplanen.
- Schnippeln, kochen und essen: Un- bedingt zu besorgen sind Schneide- bretter, Schnippelmesser und Wur- zelbürsten. Auch fließendes Wasser und große Wannen zum Schrubben des dreckigen Feldgemüses sind un- abdingbar. Um für viele Hungrige zu kochen, braucht man große Töpfe. Diese gibt es in Gemeinschaftskü- chen und Mensen, bei mobilen Volks- küchen, Jugendverbänden oder der freiwilligen Feuerwehr. Dort kriegt man auch das benötigte Schnippel- zeug, Teller und Besteck, Tische und Stühle/ Bänke. Falls das nicht klappt, lässt sich die Ausrüstung beim Gast- roverleih mieten.
- Erste Hilfe und Hygiene: Auch an Sei- fe, Desinfektionsmittel, Papierhand- tücher, Einweghandschuhe, Pflaster in mehreren Größen und Fingerüber- zieher denken.
- Eine Geschirrwachstraße mit drei Wannen für Grobreinigung, Feinrei- nigung und Klarspülen einplanen. Die Essensausgabe und die Geschir- waschstraße müssen räumlich vonei- nander getrennt sein.
- Viele Dinge sind vom Bundesland, Landkreis oder der jeweiligen Stadt abhängig und müssen vor Ort geklärt werden. Deswegen ist es wichtig, vorab mit den verschiedenen zuständigen Ämtern zu ommunizie- ren, um herauszufinden, was z.B. in Sachen Ordnung und Hygiene zu be- achten ist. Wichtig ist auch zu klären, ob die Veranstaltung bei den Behörden schriftlich angemeldet wer- den muss. Je nach Bundesland ist dafür die Polizei oder das Ordnungs- amt zuständig.
- Bei der Standortwahl sollten folgen- de Dinge bedacht werden: Gibt es einen Strom- und Wasseranschluss? Ist der Ort auch mit öffentlichen Ver- kehrsmitteln gut erreichbar? Darf dort gekocht, das Essen anschlie- ßend gegen eine Spende verteilt und Musik gespielt werden – evtl. auch nach 22 Uhr? Gekocht werden darf im öffentlichen Raum nur unter Über- dachung.
- Die Köch\*innen müssen die soge- nannte Rote Karte (Lebensmittelper- sonal-Hygiene-Erstbelehrung) haben. Die Erstbelehrung nach § 43 des In- fektionsschutzgesetzes bekommt man bei dem lokalen Gesundheitsamt in einem halben Tag. Im besten Fall nimmt das Orga- Team auch selbst an dieser Erstbelehrung teil.
- Beim Kochen mit Gas ist zu beach- ten, dass jede gasbetriebene Anlage vor Inbetriebnahme von einem Fach- betrieb abgenommen werden muss. Das ist seit 2016 gesetzliche Vor- schrift für alle Bundesländer. Es kos- tet leider rund 250 Euro.

\*Quelle: »Schnippeldisko Anleitung« vom Slow Youth Network Deutschland.