Gemeinsam essen gegen Verschwendung

ERNÄHRUNG Bei „Schnippeldisko“ in Bloherfelde werden aussortierte Lebensmittel verarbeitet

VON SABRINA HOLTHAUS

Trafen sich am Samstag auf dem Bloherfelder Marktplatz: Zahlreiche Teilnehmer haben bei der „Schnippeldisko“ aussortierte Lebensmittel verarbeitet. BILD: SASCHA STÜBER

OLDENBURG – Weil sie ein Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln setzen wollten, haben sich am Samstag zahlreiche Besucher auf dem Bloherfelder Marktplatz zur sogenannten „Schnippeldisko“ getroffen. Dabei haben sie gemeinsam aussortierte und übergebliebene Nahrungsmittel verarbeitet und bei guter Musik in Gerichte für ein großes gemeinsames Essen verwandelt.

„Es ist eine große Verschwendung an Ressourcen, denn in den Lebensmitteln steckt Arbeit, Wasser und Boden“, begründet Judith Busch vom Ernährungsrat Oldenburg die Protestaktion. Ebenfalls sei es ethisch verwerflich, dass weltweit Menschen hungern, während in Deutschland pro Jahr 12 Millionen Tonnen an Lebensmitteln im Abfall landen. Nicht zuletzt trage es auch zum Klimaschutz bei, gegen diesen Missstand vorzugehen.

Viele Besucher

Neben Busch sitzen Olga Vinnica vom Verein „JANUN“ und Franziska Beck vom Ökumenischen Zentrum Oldenburg (ÖZO). Die drei Organisationen haben mit Unterstützung der Stadt Oldenburg die Aktion auf die Beine gestellt. Die Frauen freuen sich sehr über die vielen Besucher, die sich auf dem Marktplatz zusammengefunden haben. „Es ist sehr divers. Alle Altersgruppen sind vertreten“, berichtet Vinnica.

Was bei der Schnippeldisko auf den Teller kommt, können die Organisatorinnen erst kurzfristig entscheiden. „Wir bekommen die Nahrungsmittel von den Supermärkten und der Initiative Foodsharing“, beschreibt Busch. Erst wenn die Lebensmittel, die sonst weggeworfen worden wären, am Vortag geliefert werden, wird überlegt, was daraus gekocht werden könne. Am Samstag waren das unter anderem Gemüsepfannen, Salate, Brühen und Rhabarberkompott.

Gemeinsam kochen

Doch das war noch nicht alles, was die Schnippeldisko zu bieten hatte. Neben dem Essen gab es auch Spiele für die Kinder und eine Tauschbörse für Kleidung, Bücher und Pflanzen. An einem Stand gibt es zudem Informationen zu den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen.

Bei der Essensausgabe: Nach dem Schnippeln konnten es sich die Helfer schmecken lassen. BILD: SABRINA HOLTHAUS

Bei den Teilnehmern ist die Aktion gut angekommen. Von jung bis alt helfen alle beim Schnippeln des Gemüses. „Ein guter Ort, um ins Gespräch zu kommen“, sagt Florian Kriese, dem das gemeinsame nachhaltige Kochen Spaß macht.

Direkt aus der Nachbarschaft kommen Carina Pröstel und ihre siebenjährige Tochter Tiana. „Mir ist es wichtig, meiner Tochter nahezubringen, wie man mit Lebensmitteln bedacht umgeht“, erklärt Pröstel. Auch wenn zuHause manchmal die Zeit fehle, versuche die Familie das zu beachten. Umso schöner sei es, sich bei der Aktion einen ganzen Nachmittag lang mit dem Thema zu beschäftigen.

Einen Tisch weiter sitzen die Freundinnen Waltraud Korfe und Ingrid Bastubba aus Oldenburg. „Wir wollten dabei mitmachen, die Lebensmittel zu retten“, sagt Korfe. Es sei wichtig, darüber nachzudenken, wie viele Lebensmittel man eigentlich verschwendet. „Man sollte gerne auch mal eine krumme Gurke kaufen, die schmeckt genauso gut wie eine gerade.“