



Schnippeln, schälen, schlemmen

„Schnippel-Party“ auf dem Marktplatz für bewussteren Umgang mit Lebensmitteln



Schnippeln, bis die Messer stumpf sind , hieß es auf dem Marktplatz. mig

Bückerburg. Schnippeln, schälen, dann genießen: Einen Nachmittag lang hat die Aktion „Bückerburg rettet Lebensmittel“ der Gruppe „Green Fair Planet“ den Marktplatz in eine große Freiluftküche verwandelt. Jede Menge Obst und Gemüse wartete auf die Teilnehmer. „Das wäre sonst alles weggeschmissen worden“, gab Elisabeth Schmelzer, eine der Initiatorinnen der „Schnippel-Party“, zu verstehen.

Schon der Geruch macht Lust auf mehr. Es riecht nach Olivenöl und Tomaten, eigentlich riecht es nach Italien, nach Urlaub und nach südlicher Ess-Kultur. Ess-Kultur? Italienisches Flair? In Deutschland? „Slow Food“ heißt das lukullische Phänomen, das auch beim Aktionstag von „Green Fair Planet“ eine wichtige Rolle spielt. Es gelte das Essen zu entdecken und es zu genießen, so Aktivistin Karin Bär. „Wir sollten das Essen nicht in uns hineinstopfen, sondern es wertschätzen.“ Genau diese Wertschätzung vor dem besonderen Wert des Lebensmittels sei aber verloren gegangen, hat Bär beobachtet. Das gelte für die Tiere, die in Schlachthöfen industriell getötet würden, aber auch für die vielen Tonnen Lebensmittel, die einfach weggeschmissen würden. „Der Aktionstag in Bückerburg soll ein Zeichen setzen, darüber einmal nachzudenken.“

Nachdenklich stimmten auch die vielen Kisten Obst und Gemüse, die die Mindener Gruppe von „Green Fair Planet“ bei Bauern und Läden aus der Region eingesammelt hatten. Der Speisezettel reichte von Gurken über Tomaten bis hin zu Kartoffeln und Kuchen. Besucherin Annette Bergmeier konnte gar nicht fassen, „was da alles weggeschmissen wird.“ Das, sagt die Mindenerin, sei „eine echte Schande.“ In ihrer Begrüßung rechnet Elisabeth Schmelzer vor, dass jeder Bundesbürger im Jahr 82 Kilo Lebensmittel wegwirft. Koch Florian Kliem ergänzt: „Da ist das verarbeitende Gewerbe noch gar nicht dabei.“ Insgesamt, so Kliem, landeten jährlich 11 Millionen Tonnen im Wert von circa 25 Milliarden Euro im Müll; weitere ein bis zwei Millionen Tonnen Verluste entstehen in der Landwirtschaft. „Lebensmittel sind wertvoll und ihre Verschwendung tut mir in der Seele weh“, sagt die Mindenerin am Rande der Veranstaltung. Ziel sei es deshalb, zu zeigen, „dass man mit Resten etwas Tolles und Schmackhaftes kochen kann.“

Gegen Fast-Food, Einheitsbrei und eine defekte Kochplatte kämpft auch Florian Kliem (von der Kantine Neun, Berlin). Schnippeln muss der Koch heute nicht, das übernehmen die vielen Bürger, die den Weg zum Marktplatz gefunden haben. „Ich habe sehr gute Zuarbeiter“, sagt Kliem und zeigt auf Schalen voller Apfelschnitze und Kartoffelhälften. Hier in Bückeberg, so Kliem, sei Hausarbeit scheinbar noch kein Fremdwort.“

Warum der Koch aus Berlin an dieser Aktion teilnimmt? „Weil es mich ärgert, dass so viele gute Lebensmittel aus verschiedenen Gründen weggeworfen werden, entweder, weil sie der Norm nicht entsprechen oder weil sie an der Oberfläche nicht mehr so gut aussehen“. Beispiel: Spargel. Kliem holt eine Stange aus der Spenden-Kiste und säubert sie vom Dreck: „Der hier ist vielleicht nicht mehr schön weiß, aber wenn man ihn schält, schmeckt er großartig“, sagt der Koch. Gleiches beim Joghurt oder bei der Milch. Und das Mindesthaltbarkeitsdatum? Kliem rät zum eigenen Urteil: „Man sollte nicht gleich alles wegwerfen, das ein paar Tage über dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist.“ Es gebe aber sicher Fälle, in denen das MHD seine Berechtigung habe.

Gleichwohl sieht Kliem im MHD auch Ausdruck eines Problems. Die Vorgabe sei viel zu rigoros und halte die Menschen davon ab, selbst zu denken und sich mit dem Lebensmittel zu beschäftigen. „Man sieht oder riecht ja, ob der Joghurt schon schlecht ist oder nicht.“ Und: „Es gibt viele, die heute keinen Bezug mehr zu den Lebensmitteln haben.“ Statt sich am Abend eine Kochshow anzuschauen, sollte man lieber selber kochen. Das müsse gar nicht lange dauern und sei viel gesünder als Fast Food oder Convenience. Den Verbraucher sieht der Berliner an dieser Stelle in einer besonderen Verantwortung. „Wir haben heute viel mehr Macht als früher und können über den Einkaufszettel oft mehr bewirken als in der Politik.“ Andererseits muss der Konsument auch Verantwortung übernehmen: „Wir sollten uns mit den Produkten, die wir täglich essen, beschäftigen und nachfragen, wo sie herkommen. Wir sollten vor Ort bei regionalen Erzeugern kaufen und dann vor allem saisonale Produkte.“

Vor Ort gekocht und zubereitet sind auch die vielen kleinen Speisen, die die Teilnehmer essen dürfen. Spargel, Pilze oder leckere Bratkartoffeln – das italienische Flair gibt es gratis dazu. Benjamin, der vorhin die Tomaten geschnitten hat, lässt sich eine Bruschetta mit Tomaten schmecken. Sein voller Mund und die glücklich strahlenden Augen sagen mehr als 1000 Worte. „Mmmh, lecker“ bleibt der einzige Kommentar, der zu verstehen ist.

Autor: von Michael Grundmeier