



BESTE RESTE- CULINARY MISFITS



DAS PROBLEM MIT UNPERFEKTER WARE

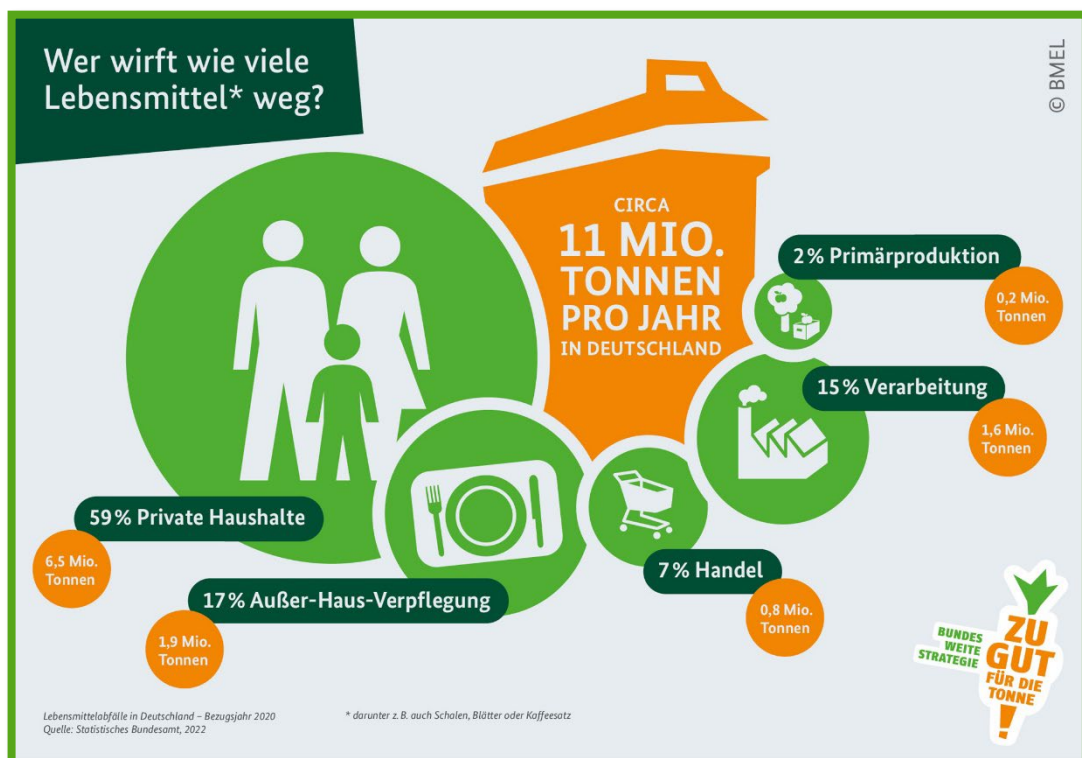
Lebensmittelverschwendung ist eine Challenge und zwar für alle! Vom Bauern über den Handel bis hin zu dir als Konsument werden wertvolle Lebensmittel weggeworfen. Es gibt entlang der Wertschöpfungskette verschiedene Stellen, an denen du aktiv werden kannst.

Gemüse und Obst, das nicht unserem Schönheitsideal entspricht, gelangen häufig erst gar nicht in den Handel. Damit landet ein großer Teil der Ernte direkt in der Tonne, weil es den optischen Vorstellungen der Supermärkte und Konsument*innen nicht entspricht.

Aber auch in privaten Haushalten oder bei der Außer-Haus-Verpflegung haben schrumpelige Äpfel und fleckige Bananen häufig keine Chance gegen ihre perfekten und knackigen Konkurrenten und landen in der Tonne.

Du kannst das ändern! Gib schrägem Gemüse und Obst mit Macken eine Chance!

Sind wir schließlich nicht alle ein bisschen unperfekt?



#1 Challenge



BESTE RESTE- CULINARY MISFITS



AUFGABE FÜR EINSTEIGER*INNEN

- Suche im Handel ein krummes Gemüse/Obst (oder frage die Verkäufer*innen ob sie etwas aussortiert haben), mache ein Foto davon und verkoche es anschließend zu einem leckeren Essen.
- Überlege dir für die kulinarischen Leckereien lustige Namen. Die Namen sollen dabei nichts verschweigen: "krumme Wurzelhappen", "versüßte Kürbisquader", "Pummeliger Kohlrabikopf", oder "Schräge Pastinakensuppe", dazu gibt es schon mal Brot vom Vortag.



AUFGABE FÜR FORTGESCHRITTENE – SCHNIPPELDISCO

Die Schnippeldisco ist eine kulinarische Protestaktion, um der sinnlosen Verschwendung leckerer Lebensmittel die Stirn zu bieten! Doch nicht nur das! Die Disco ist vor allem auch Spaß – Spaß am gemeinsamen Schnippeln, Schrubben und Kochen! Allzu oft wird uns heute suggeriert, dass Küchenarbeiten wie Kartoffeln schrubben, Karotten schälen und Salat putzen out sind und keinen Spaß machen. Trotze diesem Gerücht und beweise das Gegenteil!

SCHRITT 1:

Wenn du **einen Landwirt** oder eine Landwirtin aus der Umgebung findest, die du für die Idee begeistern kannst, ist der erste Schritt getan. Eine gute Gelegenheit, sich mit den Betrieben in der Umgebung vertraut zu machen und den ein oder anderen Plausch zu führen mit den Menschen, die deine Lebensmittel anbauen.

SCHRITT 2:

Du kennst **eine Location**, die sich dafür eignet, Biertische und -bänke aufzubauen für 10 – 50 Menschen, am besten mit Wasseranschluss und Stromversorgung? Dann brauchst du nur noch jemanden, der dir einen großen Topf mit Gaskocher ausleiht – oder viele kleine – und eine bunte Mischung aus Brettchen, Messern, Tellern und Löffeln.

#1 Challenge

SCHRITT 3:

Für den **Transport des Gemüses** benötigst du vermutlich ein großes Auto oder einen kleinen Transporter – je nachdem, wie viel Suppe es denn werden soll. Bei der größten Schnippeldisco Deutschlands vor der „Wir haben es satt“ – Demo wird jedes Jahr mehr als eine Tonne krummes Gemüse verkocht. Aber Hauptsache, du machst euch eine gute Playlist, organisiert warmes Wasser zum Spülen und Händewaschen und legst am besten noch ein paar Einweghandschuhe dazu für alle Menschen, die sich nicht gerne die Hände mit roter Bete einfärben. Auch wenn die Landwirt*innen das Gemüse, das du schnippelst, vermutlich kompostiert hätten: eine Spendendose, deren Erlös den Betrieben zu Gute kommt, ist eine nette Geste und zeigt Wertschätzung.

Lade deine Freund*innen und alle anderen Menschen um dich herum ein, die gemeinsam kochen und aktiv gegen Lebensmittelverschwendung werden wollen!

CHECKLISTE:



- ✓ Hof oder Höfe, die Gemüse zur Verfügung stellen würden, finden
- ✓ Location suchen, die für dein Vorhaben geeignet ist (Strom- und Wasseranschluss, Möglichkeit, Gaskocher und Biertische aufzustellen, ausreichend Toiletten, Möglichkeiten zu spülen und Hände zu waschen)
- ✓ Transportmöglichkeit für das Gemüse
- ✓ Equipment: Gaskocher, Töpfe, abwaschbare Tischdecken und Menschen, die sich solche Mengen an Gemüse zutrauen
- ✓ Messer, Brettchen (kann auch jede*r selbst mitbringen, aber ein paar in petto zu haben ist erfahrungsgemäß gut), Teller, Löffel
- ✓ Playlist, DJ und evtl. auch eine Moderation
- ✓ Spülwannen und -tücher, Händedesinfektionsmittel, Handschuhe, Seife & Co
- ✓ Einladung, evtl. auch an Pressevertreter*innen
- ✓ Discolicht und Discokugel
- ✓ Spendendose



TEILE DEINE ERFAHRUNGEN!

Mache Bilder von dir und deinen Gemüsesonderlingen und Teile sie mit uns! Julia aus dem n-Challenge Team hat sich zum Beispiel sehr über eine krumme Möhre gefreut.



VERLINKE UNS AUF INSTAGRAM @N-CHALLENGES!