

## P R E S S E M I T T E I L U N G

### **Schnippel-Disko beim Studierendenwerk Heidelberg Knubbliges Obst und Gemüse waren die Topstars**

Dass innere Schönheit oder in diesem Fall hervorragender Geschmack nicht durch äußerliche Makel beeinträchtigt wird, ist längstens bekannt. Das war die Maxime der heutigen Schnippel-Disko: Denn Obst und Gemüse, das es nicht in die Verkaufsregale des Einzelhandels geschafft hätte, standen hier im Mittelpunkt.

Das Studierendenwerk Heidelberg, das Umweltamt der Stadt Heidelberg und der Verein Slow Food Rhein-Neckar hatten um 14.00 Uhr zum gemeinschaftlichen Schnippeln der nicht perfekten Rohkost, zum Kochen und natürlich zum Essen bei aufgelegter Musik ins Café Chez Pierre in der Zentralmensa eingeladen.

Aus der Kooperation der drei Akteure ist eine innovative Veranstaltung für die Studierenden hervorgegangen, die im Rahmen der Aktionswoche „Heidelberg – bio.regional.fair“ einen besonderen Akzent setzte. Sabine Lachenicht, Leiterin des Amtes für Umweltschutz, Gewerbeaufsicht und Energie, begrüßte mit Ulrike Leiblein, der Geschäftsführerin des Studierendenwerks Heidelberg, die vielzählig erschienenen Studentinnen und Studenten und gab den Startschuss zum Schnippeln. Die Umweltamtsleiterin zeigte sich begeistert von dem Veranstaltungskonzept: „Ich freue mich, dass das Studierendenwerk Heidelberg sowie zahlreiche Initiativen, Landwirte, Gärtner und Weltläden unserem Aufruf, sich an der Aktionswoche bio.regional.fair zu beteiligen, mit so viel Kreativität und Engagement gefolgt sind. Diese Veranstaltung bietet eine gute Gelegenheit, die Studierenden auf das hervorragende Angebot an Bio-, regionalen und fairen Produkten aufmerksam zu machen und ihnen zu zeigen, dass jede und jeder von uns im Alltag zur Nachhaltigkeit beitragen kann und dass dies auch viel Spaß machen kann!“

Knubbel und krummer Wuchs an Karotten, Äpfeln, Kartoffeln und Co. interessierten die studentischen HobbyköchInnen nicht die Bohne, denn die von zahlreichen Landwirtschaftsbetrieben und Gärtnereien aus der Region gespendeten Feldfrüchte wurden ohne viel Federlesens zerkleinert und unter fachkundiger gastronomischer Anleitung zu genussvollen Leckereien verarbeitet. Für den richtigen Schwung beim Gemüseschneiden sorgte ein Swing-DJ, der den Beat in die Schnippel-Disko brachte.

Auch Umweltamtsleiterin Sabine Lachenicht und Geschäftsführerin Ulrike Leiblein waren mit Feuereifer dabei und griffen zu Schneidebrett und Küchenmesser, um Möhren, Zucchini und Verwandtes für den

#### **Kontakt**

Katrin Bansemer  
Unternehmenskommunikation  
Tel.: 06221 54-2642  
E-Mail: [gf@stw.uni-heidelberg.de](mailto:gf@stw.uni-heidelberg.de)  
[www.studierendenwerk-heidelberg.de](http://www.studierendenwerk-heidelberg.de)

Das Studierendenwerk Heidelberg ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts und ist für die soziale Betreuung und Förderung von rund 49.000 Studierenden an den Hochschulstandorten Heidelberg, Heilbronn, Künzelsau, Schwäbisch Hall, Mosbach und Bad Mergentheim verantwortlich.

Kochtopf vorzubereiten. „Nachhaltigkeit hat viele Gesichter und muss sich nicht auf einen Bereich beschränken“, äußerte sich Ulrike Leiblein, „Mit unserer Schnippel-Disko wollen wir zeigen, dass Lebensmittel nicht perfekt aussehen müssen, um zu schmecken. Man sollte sie viel mehr als das begreifen, was sie sind – als Mittel fürs Leben – und ihren Wert schätzen lernen.“

Die Früchte also, die vom gängigen Schönheitsideal abwichen, dampften schließlich als veganer Gemüseeintopf und Apfelstrudel auf den Tellern oder konnten als Gemüse-Sticks mit veganem Dip geknabbert werden. An Informationsständen in der Zentralmensa gaben Interessierten rund ums Thema Bio, regionale, nachhaltige Ernährung und fairen Handel Auskunft. Die Mischung aus Event, Kulinarik und Nachhaltigkeit machte die Schnippel-Disko für Studierende zu einer Party der ganz besonderen Art: Topf-Tanz-Talk.

<https://www.facebook.com/events/1139781516061194/>

Das Studierendenwerk Heidelberg, das Umweltamt der Stadt Heidelberg und der Verein Slow Food Rhein-Neckar danken den regionalen Landwirtschaftsbetrieben und Gärtnereien für ihr Engagement und ihre großzügigen Obst- und Gemüsespenden, die die Schnippel-Disko erst möglich gemacht haben: Hofladen Schlicksupp Heidelberg, Gemüsehof Spieß Heidelberg, Markushof/Solidarische Landwirtschaft Nußloch-Maisbach, Landwirtschaft und Gemüsebau Mampel Heidelberg, Obstbau Pfisterer GbR Heidelberg, Obsthof Gieser Heidelberg und Una Tierra Weltladen Heidelberg.

**Kontakt**

Katrin Bansemer  
Unternehmenskommunikation  
Tel.: 06221 54-2642  
E-Mail: [gf@stw.uni-heidelberg.de](mailto:gf@stw.uni-heidelberg.de)  
[www.studierendenwerk-heidelberg.de](http://www.studierendenwerk-heidelberg.de)

Das Studierendenwerk Heidelberg ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts und ist für die soziale Betreuung und Förderung von rund 49.000 Studierenden an den Hochschulstandorten Heidelberg, Heilbronn, Künzelsau, Schwäbisch Hall, Mosbach und Bad Mergentheim verantwortlich.