



Schüler schnippeln zum Beat

Fast könnte man meinen, ins Foyer des Gymnasiums sei eine Großküche eingezogen. An den Tischen schneiden und schälen rund 20 Schüler und Edeka-Azubis Obst und Gemüse. In der Küche der Schülersvertretung erklingt laute Musik aus einem kabellosen Lautsprecher. Vier Schüler des zwölften Jahrgangs hatten zur Schnippeldisco eingeladen. Bei der Aktion werden nicht verkaufte Lebensmittel gemeinsam bei Musik verarbeitet. Die Zutaten haben eine Bäckerei, ein Supermarkt und ein Biomarkt gespendet. „Wir haben uns von einer Bekannten inspirieren lassen“, sagt Organisatorin Sophie Werner. Das Projekt gehört zum Seminarfach Nachhaltigkeit. Dass die Auberginen, Kartoffeln und anderen Zutaten nicht mehr perfekt aussehen, stört die Schüler nicht. „Wir machen daraus zwei verschiedene Eintöpfe“, sagt Fin Müller. Die Organisatoren wollen zeigen, dass nichts weggeworfen werden muss, sondern sich alle Lebensmittel verarbeiten lassen. „Oma hat früher auch kombiniert, was übrig war“, sagt Nathalie Könecke. *ben*