flow

10/2014
Das Magazin
von VERBUND

Thema: Flexibilität





Versorgen statt entsorgen. „Lebensmittel gehören in den Magen", sagt Martin Haiderer von der Wiener Tafel. Täglich sind bis zu drei Lieferungen unterwegs.

Zu schade für die Mülltonne

Mode aus alten T-Shirts, Taschen aus Autoreifen, Schmuck aus Elektroschrott: Das Up- und Recycling gebrauchter Materialien liegt im Trend. Doch was ist mit unserem „täglichen Brot"? Kann man nicht auch bereits „aufgegebene" Esswaren aufwerten? Pro Jahr werden weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen. In Wien wandert so viel Brot in den Müll, wie in Graz gegessen wird. Ist diese Verschwendung tatsächlich nötig?

Weitergeben statt weggeben. „Lebensmittel sind wertvolle Mittel zum Leben – sie gehören in den Magen, nicht in den Müll", sagt Martin Haiderer, Gründer der Wiener Tafel. Dieser Gedanke findet mittlerweile viele Anhänger. Es entstehen immer mehr Organisationen und Ideen, die sich der sinnvollen Verwertung von übrig gebliebenen Nahrungsmitteln widmen. Die Wiener Tafel ist ein Vorreiter dieser Bewegung: Der „Verein zum sozialen Transfer" rettet pro Tag bis zu drei Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung und versorgt damit rund 16.000 Armutsbetroffene in 90 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien – von Mutter-Kind-Wohnheimen über Obdachlosenherbergen bis zu Flüchtlingshäusern.

„Die Wiener Tafel baut eine tragfähige Brücke zwischen Überflussgesellschaft und Bedarf. Damit leben wir die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung", so Haiderer. Die Partnerunternehmen stellen unentgeltlich Waren zur Verfügung, die noch in Ordnung sind, aber nicht mehr verkauft werden können. Mehr als 400 ehrenamtliche Helfer arbeiten an sechs Tagen in der Woche zusammen: Sie retten die Lebensmittel vor der Müllhalde und bereiten daraus Speisen für Bedürftige. Mit Erfolg: Kürzlich feierte die Institution ihr 15-jähriges Bestehen.

Nach Restln fischen. Doch bleibt der Trend, Essensreste zu recyceln, nicht auf solche Initiativen beschränkt. Immer mehr Menschen werden selbst aktiv und gehen Dumpstern. Auch Waste-Diven oder Containern genannt, bedeutet es die Mitnahme von Lebensmitteln aus Supermarkt-Müllcontainern. Dort findet man täglich große Mengen von Esswaren, die noch genießbar sind, aber nicht mehr verkauft werden können. Dumpsters nehmen diese Überbleibsel an sich – oft weniger aus tatsächlicher Geldnot, sondern vor allem aus politischen Gründen, um gegen die Wegwerfgesellschaft aktiv zu werden.

Was den Eigenbedarf übersteigt, wird via Social-Media-Plattformen wie Facebook und Twitter verteilt beziehungsweise an Bedürftige weitergegeben. Doch wer dumpstert, bewegt sich auf dem schmalen Grad zwischen Legalität und Illegalität – sobald man sich mit Gewalt Eintritt in die Müllräume der Supermärkte verschafft, begeht man Einbruchsdiebstahl. Ist der Container frei zugänglich, ist die Tat nicht strafbar.

Kochshows und Co. Dumpstern ist keine Bewegung, die sich auf Nacht-und-Nebel-Aktionen beschränkt. Das Thema „Lebensmittel sinnvoll verwerten" hat längst eine breitere Öffentlichkeit erreicht. Zum Beispiel über die konsumkritische Kochshow „wastecooking". Sie wurde im Internet und auf Community-Sendern ausgestrahlt und möchte auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen. Die Macher der Serie, ein Kollektiv aus Köchen, Filmemachern und leidenschaftlichen Dumpsters, gehen vor laufender Kamera gemeinsam Waste-Diven und verkochen das Gefundene anschließend zu köstlichen Mahlzeiten. Die Rezepte belegen, was aus Resten gezaubert werden kann.

„Wastecooking"-Chefkoch Tobias Judmaier startete Mitte April die Essensauslieferung „Iss mich!". Die Idee: Gemüse, das aus ästhetischen Gründen nicht für den Handel geeignet ist, wird zu schmackhaften



Iss mich! *Für sein Bio-Catering und Lieferservice verarbeitet Tobias Judmaier vornehmlich aussortierte Lebensmittel.*



Wiederverwerten mal anders

Urlaub im Kanalrohr
Die zwei Parkhotels in Österreich und Deutschland bringen Recycling auf ein neues Level: Dort werden Gäste in upgecycelten Kanalrohren beherbergt. Von außen schlicht gehalten, bieten die Betonröhren innen maximalen Komfort. Außerdem basieren die Hotels auf folgendem Grundsatz: Jeder kann selbst entscheiden, wie viel ihm die Nacht im Kanalrohr wert ist. Warum also nicht ausprobieren? www.dasparkhotel.net

Möbel aus Paletten
Einfache Holzpaletten geben mehr her, als man denkt. Einmal gereinigt, abgeschliffen und gestrichen, kann man sie nach eigenen Wünschen und einfach zu Möbelstücken umbauen. Sei es das Palettensofa, das Bett oder der Schreibtisch. Anleitung zum Bau findet man auf diversen Internetseiten sowie auf Youtube-Channels. Kreativ, individuell und recycelt. de.dawanda.com

Precycling vor Recycling
Verpackungsmüll ist eines der größten Probleme unserer Umwelt. Um dem entgegenzuwirken, setzen viele Unternehmen bereits auf recycelbare Verpackungen. Doch geht es noch besser: durch den kompletten Verzicht auf Verpackungen. Einige Geschäfte setzen das auch schon um, wie zum Beispiel Lunzers Maß-Greißlerei in Wien. www.mass-greisslerei.at

Gerichten verkocht, die man sich liefern lassen kann. „Unsere Kunden tragen zu einer Reduktion der Lebensmittelverschwendung bei. Die Zutaten für unsere Gerichte kommen aus biologischem Anbau, sind gesund und schmecken noch dazu gut", erklärt Judmaier. Die Speisen werden in wiederverwendbare Gläser abgefüllt und im Raum Wien von Fahrradboten geliefert.

Umdenken in der Küche. Zu einer gesellschaftlichen Bewegung gehört auch entsprechende Literatur. In diesem Fall sind es Kochbücher, die Anleitungen geben, wie man Lebensmittel möglichst vollständig verwertet, in einfache, köstliche Gerichte verwandelt und dabei auch noch Geld spart. Etwa das im Bloomsbury Verlag erschienene Buch „From Nose to Tail" von Fergus Henderson: Von Suppen über Filets bis zu Gemüse und Eintöpfen – in dieser Rezeptsammlung findet einiges Platz, wobei jedoch keine Zutat umsonst angeschnitten, nichts entsorgt wird.

Interessante Anregungen liefert die Foodstylistin Bernadette Wörndl mit ihrem Buch „Von der Schale bis zum Kern". Ziel ihrer rein vegetarischen Rezepte ist die vollständige Verwertung von Lebensmitteln – mit kulinarischen Ergebnissen wie Apfelsalz oder Gemüsechips. Für jene, die traditionell österreichische Küche lieben, gibt es im Kochbuch „Resteküche" von Ingrid Pernkopf einige Tipps und Tricks, um aus „Überbleibseln" Köstliches zu zaubern.

Den vorgestellten Ideen und Initiativen ist gemeinsam, dass sie aktiv der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Ein Trend, der sich zunehmend zur Bewegung auswächst. Mitmachen kann jeder, ein bisschen geistige Flexibilität vorausgesetzt. Denn Recycling – „no matter what" – ist nicht nur in, es ist überlebensnotwendig. —

Wie auch VERBUND Ressourcen schont und Materialien verwertet, lesen Sie auf www.verbund.com/flow

Umdenken gefragt. Diese Trends und Services zeigen, wie man kreativ und flexibel aus alltäglichen Dingen Neues schafft. Nachahmen empfohlen!

Zahl' so viel du willst!

Fixpreise? Das war gestern. Erfolgreich beweist dies der „Wiener Deewan", ein pakistanisches Lokal im 9. Wiener Bezirk. Hier zahlen die Konsumenten, was ihnen das Verspeiste wert ist. Flexibel geben sich aber auch andere Branchen, zum Beispiel jene der Musik. Auf Noisetrade entscheiden die User über Albenpreise. www.deewan.at, www.noisetrade.com

Shoppen in Schiffscontainern

Was lange währt, wird endlich gut. Gegenbeispiel gefällig? Die Pop-up-Shoppingmall bei der Trabrennbahn Krieau in Wien. Das „Stadtbiotop" mit Shops in ehemaligen Schiffscontainern, Gastronomie und Kunst nutzt das Areal flexibel bis 2015 – dann entstehen auf dieser Fläche Wohnungen. www.stadtbiotop.at

Flexibel zum Selbstversorger

Solarmodule am Dach, die Wärmepumpe bereits angeschlossen, der selbst produzierte Strom im Haushalt – so einfach kann Energiewende sein. VERBUND liefert nicht nur den optimalen Stromtarif, sondern auch ein Rundum-Paket für Ihre Fotovoltaikanlage und Wärmepumpe. Von der Planung bis zur Montage – alles aus einer Hand. Tipp: Fotovoltaikanlage werden derzeit zusätzlich zur Förderung des Klima- und Energiefonds mit 1.000 Euro von VERBUND gefördert. Erfahren Sie mehr: www.verbund.at/ecopakete

Essen auf Rädern

Innovative Bike-Ideen

Was gibt's heute zum Mittagessen? „Wir wollen eine gesunde, kreative Alternative abseits der Industrieküchen bieten", erklärt Rita Huber. Seit April kocht die gebürtige Salzburgerin vegetarische Bio-Gerichte, die mit dem Lastenrad geliefert werden. Bestellen kann man einen Tag vorher von Montag bis Freitag über die Homepage. Verarbeitet wird, was die Saison hergibt: „Wir sind flexibel und richten uns nach unseren Produzenten." Übrig bleibt nichts: „Wir verwerten alles, das entspricht unserer kreativen Arbeitsweise. Der bewusste und schonende Umgang mit Ressourcen steht im Vordergrund", so Huber. Die Stadt ein Stück lebenswerter machen, das ist ebenso ein Ziel von Alexander Wolf und Helmuth Bronnenmayer. Mit ihrem Unternehmen CycleCraft statten sie Lastenräder mit speziellen Funktionen aus. So wird aus dem Drahtesel beispielsweise ein Eis- oder Bierbike. „Das Rad ist ein sehr gutes Transportmittel für die Stadt. Der Autoverkehr fällt weg, und die Anfahrt ist automatisch Werbung für die Unternehmen", so Wolf. Jetzt wird man wohl öfters um Rad fragen. www.ritabringts.at, www.cyclecraft.at —









Stadt trägt Früchte

Urban Farming boomt

Wer flexibel ist, nutzt Vorhandenes – und macht etwas Gutes daraus. Zum Beispiel den grauen Wiener Karlsplatz in eine kleine grüne Oase verwandeln. Dort sprießen nun auf 2.000 Quadratmetern Obst, Gemüse und Getreide. „Die Idee war, den Platz zu entschleunigen und den Aufenthalt attraktiver zu machen", sagt Simone Rongitsch vom Verein Karls Garten. Urban Farming spielte bei den Überlegungen eine wichtige Rolle. „Wir wollen zeigen, dass Landwirtschaft auch in der Stadt funktioniert", so Rongitsch. Das Areal ist frei zugänglich und wird ebenfalls von der Forschung genutzt. Weitere Initiativen, auch in den Bundesländern, listet der Verein Gartenpolylog auf: karlsgarten.at, gartenpolylog.org —