Schauspielerin Margarethe Tiesel über Sex und Ulrich Seidl Seite 27 | Otto-Mauer-Preisträger Ralo Mayer und das Challenger-Unglück Seite 28 | Wann kommt das Recht auf das digitale Vergessen? Seite 31

Die Kochshow „Waste Cooking" thematisiert den Missstand des Wegwerfens im Überfluss

Kochen gegen die Verschwendung

Von Eva Stanzl

Konsumkritische Haltung – bei großem Genuss: Waste Cooks gastieren in Wien.



Ein Abend, 47 Kilo Essen: Alle, die mitmachen, begutachten ihre gerettete Ernte. Foto: Daniel Samer

Bündelweise Karotten, kiloweise Kartoffel, knackige Paprika in allen Farben, jede Menge frische Stangensellerie, Spargel, Broccoli, Tomaten, Suppengrün, Radieschen, Salat. Mehrere Kilo Äpfel, Zitronen, Bananen, Melonen und Erdbeeren. Ein Laib knusprig frisches Brot, in Cellophan verpackter Toast, Kipferln, Streich-, Hart- und Frischkäse, Pudding, Mozarella und Milch. Rund um die bunten Gaben steht ein Dutzend junger Menschen mit Grubenlampen auf den Köpfen, die das Gefühl haben, ihr Tun hätte einen Unterschied gemacht. Soeben, gegen 22 Uhr, haben sie all diese Lebensmittel aus den Mülltonnen eines Supermarkts gerettet. „Da sind noch Eier!", ruft einer. „Die sind sogar erst nächste Woche abgelaufen." „Der Koch wird Dich lieben. Er hat uns gebeten, Eier zu besorgen", antwortet ein anderer. Und eine Frau: „Ich bin begeistert – und gleichzeitig schockiert, wie viel wir gefunden haben."

Hälfte der Nahrung im Müll

Waste Diver (zu Deutsch: Mülltaucher) bergen frisch weggeschmissene Lebensmittel aus den Mülltonnen von Supermärkten, die dort landen, weil ihr Mindesthaltbarkeitsdatum demnächst abläuft. Und die Kochshow „Waste Cooking" hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese Lebensmittel nicht der Mülldeponie, sondern ihren Mägen zuzuführen.

An diesem Abend haben die Teilnehmer 47 Kilo Lebensmittel im Wert von 320 Euro aus Biosupermarkt-Tonnen geholt. „Da können wir morgen noch 50 Leute einladen. Dazu. Zu den 50 von heute", sagt Show-Koch Tobias Judmaier, die Ernte musternd. In Kürze werden er und seine Helfer vor laufender Kamera Suppen, Salate, Aufläufe und Bananenpalatschinken daraus zaubern. Judmaier relativiert: „Aus der Perspektive des Kochs ist die Vielfalt zwar erfreulich. Aber wir werden das nicht alles essen können, es ist zu viel."

Österreichweit landen jährlich rund 96.000 Tonnen genießbare Lebensmittel im Müll. Jeder Österreicher wirft pro Jahr rund 11,5 Kilo Nahrung im Wert von mindestens 100 Euro weg. Gleichzeitig leidet weltweit eine Milliarde Menschen an Hunger. „Mit dem Essen, das wir in Europa und in den USA wegwerfen, könnten alle Hungernden drei Mal satt werden", ist auf der Homepage einer Initiative des Lebensmittelministeriums, „Lebensmittel sind kostbar", zu lesen.

Dem Gedanken folgend, haben Judmaier, der Salzburger Filmregisseur David Gross und Kameramann Daniel Samer die konsumkritische Kochshow auf die Beine gestellt, die im Internet und im freien Fernsehen der Bundesländer zu sehen ist. „Als TV-Journalist in Salzburg bekam ich Kontakt zur Mülltaucher-Szene. Ich dachte, man könnte Mülltauchen und Kochen verbinden. Viele Menschen schauen Kochshows im Fernsehen an, die von Prominenten oder der Inszenierung leben. Dabei wird im Alltag ein Drittel bis zur Hälfte der Lebensmittel weggeschmissen. Weltweit macht das 1,3 Milliarden Tonnen im Jahr", sagt Gross.

Dietrich öffnet die Türen

„Waste Cooks" gehen nicht mit Jamie Oliver auf den Markt, sondern nachts in die Tonne und kochen gemeinsam. „Unsere Protest-Kochshow wird zwar kein Quotenfänger, mit ihrem halb-illegalen Ansatz", so Gross: „Aber es geht uns ja nicht nur um die Show, sondern um ein politisches Anliegen."

In Deutschland ist der Müll Eigentum des Supermarkts. Dort wären die Aktionen Diebstahl. In Österreich ist Abfall herrenloses Gut, aber wer das Grundstück betritt, auf dem er steht, begeht Besitzstörung. Damit sie nicht in die Müllräume einbrechen müssen, kursiert unter Mülltauchern „der Schlüssel", ein Dietrich für die Schreine des Waste – zu Deutsch bedeutet das Wort auch Verschwendung.

Nicht nur Supermärkte verschwenden Lebensmittel. Auch beim Transport gehen bis zu 20 Prozent jeder Ladung verloren: Zitronen kullern aus Lkws, Eier zerbrechen. Hinzu kommen die Auswirkungen von Überproduktion und die Achtlosigkeit mancher Verbraucher. Tausende Tonnen Nahrung erreichen den Markt nicht oder verderben aufgrund von schlechter Lagerung. Bauern lassen bis zu 20 Prozent ihrer Ernte auf dem Feld liegen, weil ihnen die Supermarktketten krumme Gurken oder kurvenförmige Karotten nicht abnehmen mit der Begründung: „Der Konsument will das nicht." Die Werbung zeigt den perfekten Apfel, die Verpackungsindustrie ist auf pfeilgerade Gurken eingestellt, und den Bauern blutet das Herz. Alle Glieder der Kette verdienen ihr Geld, indem sie Verlust erzeugen.

So wie Glashütten den Bruch auf den Kaufpreis aufschlagen, sind in jedem Kilopreis für Äpfel verlorene oder weggeschmissene Äpfel kalkuliert. „Die Frage ist, wo die Preise wären, wenn wir alles essen würden, was es gibt", stellt Judmaier in den Raum. Der Produktmanager hat seinen Büro-Job im Marketing eines Software-Konzerns an den Nagel gehängt, um ein Kochservice zu gründen. „Ich habe mir das Kochen aus Interesse angeeignet", sagt der Autodidakt. Heute veranstaltet er Kochkurse und kocht in Privathäusern und Firmen Menüs jeder Größenordnung vom Dinner for Two bis zum Bankett.

Ein Lebewesen für fünf Euro

„Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Und so empört er sich halt, wenn er an einem November-Freitag um 18.45 Uhr keine frischen Kiwis mehr im Regal findet", sagt Judmaier. Wie neu das Leben im Überfluss ist, zeigen Reaktionen der Kriegsgeneration, wenn die Waste Cooks auf örtlichen Hauptplätzen kochen, um auf den Missstand des Wegwerfens im Überfluss hinzuweisen. Diese Leute würden sich besonders bestürzt, fast ungläubig zeigen. Als Kinder war es für sie undenkbar, dass Essen im Müll landet, denn es war nie genug da.



Konsumkritische Kochshow: Regisseur David Gross und Koch Tobias Judmaier zeigen die Realität des Essens auf. Foto: Daniel Samer

Im Supermarkt kostet ein bratfertiges Huhn – dereinst ein Lebewesen, das Eier legte, aus denen Küken schlüpften – 4,89 Euro. Für ein Bio-Huhn auf einem Bauernmarkt können dagegen bis zu 15 Euro zu berappen sein. Judmaier zufolge ist nur Letzteres gerechtfertigt, alles andere grotesk. „Massenzucht-Schweine aus Holland werden nach Tirol gebracht, um dort geschlachtet und zu Speck in Alto Adice verarbeitet zu werden, der dann in Deutschland als Tiroler Speck verkauft wird. Durch Tirol ist der Speck aber nur zwei Mal gefahren, einmal als Schwein und ein Mal so. Wir in Tirol aber werfen die Hände über dem Kopf zusammen und klagen: Zu viel Verkehr!", sagt er.

Man nennt das wohl Artivism

Im Rahmen des Filmfestivals der Menschenrechte „This Human World" lädt das Waste Cooking-Team Donnerstag Abend nachdenklich zu Tisch: Schmackhaft gekochter „Lebensmittelmüll" wird beim Festivalstart im Gartenbaukino unter den Eröffnungsgästen verteilt. Am Samstag werden im Topkino im Rahmen der Cinema-Next-Filmpremiere ab 22 Uhr in der Nacht davor aus Mülltonnen geholte Lebensmittel verkocht und verkostet. Anschließend werden die Episoden der etwas anderen Kochshow vorgeführt.

Weiters ist ein Video zur Eröffnung der Wanderausstellung „Food" geplant, die die Expo in Mailand 2015 einläuten soll. „Waste Cooking" reiht sich damit unter die Werke von Joseph Beuys und Marina Abramovich.

Künftig sollen auch Transport- und Ernteverluste sowie die Rolle des Konsumenten thematisiert werden. Laut Gross sucht die Internet-Kochshow „verschiedene Plattformen, um kreativ mit Lebensmittelmüll umzugehen, wie ein modernes Dokumentar-Theater. Was wir tun, fällt wohl in den Begriff Artivism: Die Verbindung von Kunst und politischem Aktionismus", sagt der Filmregisseur.

Auch vonseiten des Handels gab es bereits Reaktionen: „Ich weiß nicht, ob man das schon als Dialog bezeichnen kann. Wir haben mit Rewe und Spar gemailt und telefoniert, nachdem wir Biomüll, in Plastik verpacktes Essen und Glas alle im gleichen Container gefunden hatten. Die Supermärkte entgegneten: Ihr Konsumenten wollt immer volle Regale. Und Müllstirln ist uns nicht recht, denn aussortiertes Essen soll nicht zurück in die Nahrungskette. Aber wir zeigen niemanden an", berichtet Gross. Er fügt hinzu: „Das tun sie auch deswegen nicht, weil es ihrem Image schaden würde, uns anzuzeigen. Aber die wissen, dass es uns gibt." Und sie gewähren. ■