MEINUNG
Werner A. Perger über Muttis Wahl S. 6

POLITIK
Misshandlung vor der Kamera

MEDIEN
Der Wiener Grätzelsender W24 und sein Programm S. 24

FEUILLETON
Der Maler Arnulf Rainer im Porträt S. 28

FALTER



€ 3,20
Nr. 38/13 18.9.13
Programmzeitraum:
20.9. bis 26.9.13



BIOHERBST
Werner Lampert im Gespräch

STADTLEBEN
Gib mir Fünf! Die neue U-Bahn-Linie kommt S. 42

STEIERMARK
Der steirische Herbst: ein Überblick S. 52

ALLE TERMINE 20.–26.9.
Falter:Woche – 48 Seiten Wien und Steiermark, Tagesprogramm, Kritik



RETTET ÖSTERREICH!

Die Literatin Vea Kaiser, die Musikerin Violetta Parisini, der Schauspieler Nikolaus Habjan und der Historiker Florian Wenninger diskutieren über das Versagen der Politik in Österreich

FOTO: CHRISTIAN WIND

ANZEIGE

Rest von großer Revolution:

Burg Bürger Bürgerin
www.burgtheater.at

9 004654 046613 38
Falter mit Falter:Woche
Erscheinungsort: Wien
P.b.b. 022033405 W
Verlagspostamt: 1010 Wien
laufende Nummer 2417/2013
€ 3,20



David Gross und Tobias Judmaier retten Lebensmittel vor dem Abfall: „Ausgehen darf in unserem System nichts"

Mülltaucher

David Gross und Tobias Judmaier vom Kollektiv Wastecooking kochen tatsächlich Abfall

GERICHTSBERICHT: NINA KALTENBRUNNER

Kochen als demokratischer Akt, Essen als politische Handlung und jede Menge Nervenkitzel und Nahrung für Leib und Seele – das alles wird in die konsumkritischen Kochshows und Performances von Wastecooking verpackt. Die Zutaten dafür finden die Köche im Abfall, in den Mülltonnen von Supermärkten zum Beispiel.

„Als Mülltaucher findet man so ziemlich alles, was man braucht", erzählt David Gross, der mit Tobias Judmaier Wastecooking betreibt. „Von Brot über Milchprodukte, Gemüse und Obst bis hin zu Salz und Biohochlandkaffee." Und zwar in 1A-Qualität. Denn der Müll ist das System. „Supermärkte sortieren nach optischen Kriterien, da wandern schon einmal frische Lebensmittel in den Müll, nur weil die Packung angeschlagen ist. Auch krumme Gurken, herzförmige Karotten sowie zu kleine, zu große oder schiefe Kartoffeln findet man nicht im Supermarkt, die gibt's nur bei uns!"

So etwas findet man beim „Wastediving". Und damit kann man eigentlich bereits auf den Feldern nach der Ernte anfangen. Mehr als eine Tonne frisch geerntetes Gemüse aus dem Marchfeld konnte das Duo für das Projekt „Wastecooking Free Supermarket" im Rahmen der Wienwoche auf diese Weise vor der Mülltonne retten.

Die erste Selektion der Waren, die über deren weitere Bestimmung – Handel oder Abfall – entscheidet, beginnt nämlich auf dem Feld, ebenfalls nach rein ästhetischen Kriterien, die nächste bei der sogenannten „Hygienisierung", beim Reinigen der Ware, wo weitere kleine Schönheitsfehler sichtbar und die Lebensmittel aussortiert werden.

Ein Drittel der gesamten weltweiten Ernten wandert auf diese Weise direkt vom Feld in den Müll. Das liegt nicht zuletzt an den gesetzlichen Richtlinien und Normen darüber, was „handelstauglich" sein darf und was nicht.

Aus Neugierde ist der Filmemacher David Gross vor eineinhalb Jahren erstmals nachts in eine Mülltonne gestiegen, ausgerüstet mit Stirnlampe und Gummihandschuhen. Über die unglaublichen Mengen einwandfreier Lebensmittel, die er dort vorfand, war er schockiert: „Frische Ware, die es eine Stunde zuvor noch im Laden zu kaufen gab, die aus Platzgründen nach Ladenschluss im Müll landet." Fazit: Es wird ständig ein enormer Überschuss produziert, denn „ausgehen darf in unserem System nichts", und es ist offensichtlich ökonomischer, die Waren wegzuschmeißen, als sie günstiger herzugeben oder wieder im Kühlraum einzulagern. Zusätzliche Ressourcenverschwendung wie Verpackung und Transporte inkludiert. Dieses unglaubliche Ausmaß an Verschwendung und die Betroffenheit darüber haben schließlich zur Gründung des Kollektivs Wastecooking geführt.



Die Zutaten für die Suppe (Rezept links) muss man nicht im Abfall suchen – aber man kann

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle, und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen

„Wir wollen aufzeigen, was es für Folgen hat, dass ein Drittel der Lebensmittel nach 19 Uhr weggeschmissen wird", beschreibt das Duo seinen Auftrag. Und lädt seither zu geführten Tauchgängen in Supermarkt-Mülltonnen mit anschließendem Verkochen der Fundstücke zu einem großen gemeinsamen Galadinner.

Dokumentiert wird alles filmisch, der Tauchgang während der Gala großformatig abgespielt. „Es ist ganz etwas anderes, einen Bericht darüber zu sehen oder zu lesen, als selbst im Dunkeln auf einem Parkplatz, halblegal, im Müll nach Lebensmitteln zu tauchen", sagen Gross und Judmaier. Wobei das Duo als größte Überraschung den Moment schildert, wo das, was noch am Vorabend Abfall war, am nächsten Tag zu einem herrlichen Gericht wird. In einem hellen, sauberen Umfeld zubereitet. „Diese Erfahrung wollen wir den Menschen mitgeben."

Ganz wichtig ist es den Wastecookern, einwandfreie Ware zu verwenden – an diesem Punkt haben wiederum die absurde Verpackungsindustrie sowie die extrem früh angesetzten Mindestverbrauchsdaten etwas Praktisches. Fleisch und Fisch seien ihnen aufgrund der unterbrochenen Kühlkette allerdings zu riskant. Bei den Events wird daher ausschließlich vegetarisch aufgekocht. Und zwar von Tobias Judmaier, der auch im echten Leben Koch ist.

Das Kochen mit „Abfall" fordert ihm viel Kreativität ab, da er nicht von Rezepten ausgehen kann, sondern von der Menge der gefundenen Zutaten, die es in ein Rezept umzuwandeln gilt. In Minestrone zum Beispiel, da man die Gemüsesorten beliebig variieren kann und Pastareste immer im Haus sind. Auch Brot vom Vortag ist ein häufiges Fundstück – in Wien wird beispielsweise täglich so viel Brot weggeworfen, wie in derselben Zeit in Graz konsumiert wird. Besser als Wegwerfen ist, Crostini daraus zu machen. Mehr davon im Free Supermarket. F

FOTOS: KATHARINA GOSSOW

Minestrone
Zutaten für 6 Portionen:
1 Zwiebel, groß
2 Knoblauchzehen
2 Erdäpfel, speckig
3 Karotten
1 Zucchini, groß
3 Paradeiser und ein paar kleine Paradeiser
etwas Petersilie
Pasta nach Belieben (Hörnchen, gebrochene Spaghetti …)
1 Büchse weiße Bohnen
2 Lorbeerblätter
1 Glas Wein
Gemüsesuppe (Pulver)
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Parmesan und Basilikum

Zwiebel teilweise fein hacken, teilweise in Ringe schneiden. Im Suppentopf mit Olivenöl glasig dünsten. Karotten und Kartoffeln (geschält) würfeln. Knoblauch dazu und kurz anbraten, dann die Karotten und Kartoffeln und Lorbeer dazugeben. Paradeiser fein würfeln und samt dem Glas Wein und gehackter Petersilie dazugeben. Mit Suppe aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. (Suppe sollte die Zutaten gut bedecken.) Gewürfelte Zucchini, halbierte Cherry-Paradeiser und Pasta dazugeben, nochmals 10–12 Minuten köcheln lassen. (Bei Bedarf etwas Suppe nachgießen.) Die Bohnen dazugeben und gut durchmischen. Mit gehacktem Basilikum und geriebenem Parmesan bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln, servieren

Wastecooking Free Supermarket
19.–22.9.,
16., Grundsteing. 68,
Programm & Infos:
www.wastecooking.com
www.tobiaskocht.com