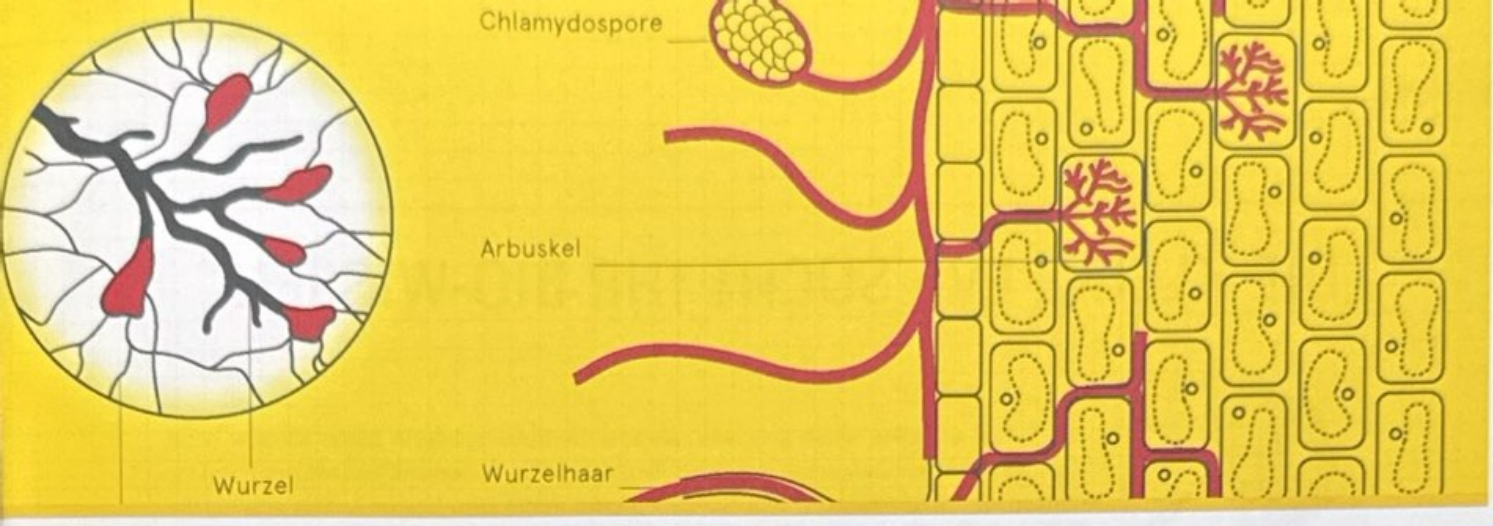
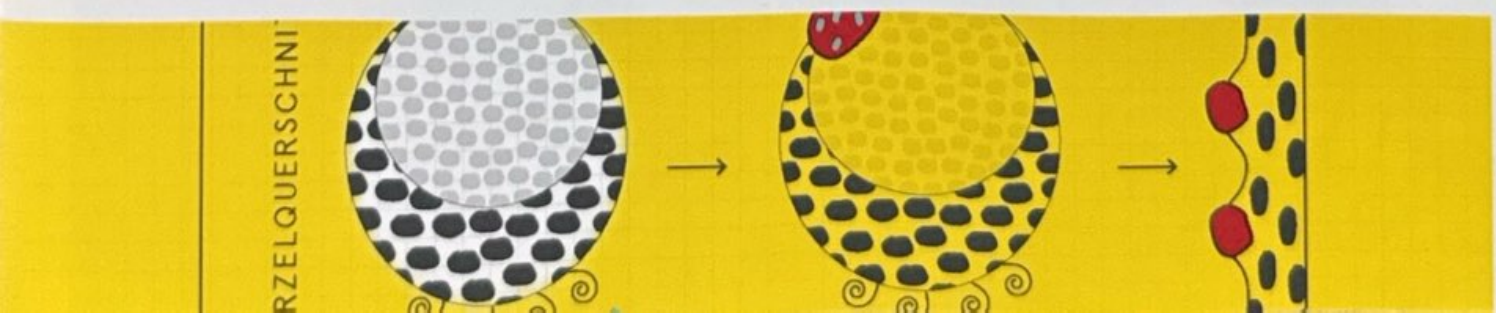


BIO-FIBEL

ZEITSCHRIFT FÜR WISSEN AUS DER BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT 1/2015

- Lilian Klebow – SOKO Bio
- Bio-Wissen – Eine Skizze sagt mehr als 1000 Worte
- Schule des Essens – Für's Leben essen wir
- Auf Achse – Genuss im istrischen Karst





Vorne: der „Müll". Mitte: Iss mich-Suppen. Hinten: Tobias Judmaier.

TASTE THE WASTE

Iss mich! ist ein relativ junges Bio-Catering und -Lieferservice in Wien. Die Rohstoffe kommen aus dem Müll. Die Zubereitung liegt in der Hand von Spitzenköchen. Geliefert werden die Menüs in retro-schicken Weckgläsern. Ende März 2015 ist das Lieferservice in eine größere Küche übersiedelt.

Tobias Judmaier wird von einem Anliegen geleitet: Die unglaublich großen Abfallmengen unser modernen Essenwelt nicht nur wahrzunehmen, sondern auch – zugegebenermaßen noch im Kleinen – sinnvoll und real zu nutzen. Gemeinsam mit einem Freund hatte er 2012 die Idee zum „wastecooking – Kochen was andere verschwenden". Ziel war es, in einer TV-Kochshow die beiden Gegenpole Müll und gutes Essen zusammenzubringen. Die Kochzutaten holte sich Judmaier in der Nacht aus den Mistkübeln der Supermärkte, gekocht und gemeinsam gegessen wurde im öffentlichen Raum. Alle Schritte wurden gefilmt und so einer breiteren Öffentlichkeit bekannt.

Eine seiner zahlreichen Recherchen ergab in der Folge, dass das Drama des Wegwerfens guter Lebensmittel gar nicht so sehr im Supermarkt selber stattfindet, sondern im großen Stil schon dort passiert, wo Obst und Gemüse gelagert, gewaschen, sortiert und supermarkttauglich verpackt wird. Die eine Erdäpfelcharge zeigt Spuren der Erntemaschine, eine andere kaum wahrnehmbare Schalenflecken, die einen Karotten sind zu lang, die anderen zu dick oder gar abgebrochen. Diese Ware ist nicht marktfähig und daher Abfall. Bald schon ergab sich der Kontakt zum größten heimischen (Bio-)Gemüseabpacker. „Nach anfänglicher Ablehnung der dortigen Geschäftsführung und Versicherung, dass wir nichts unverarbeitet weiterschenken, kam irgendwann die Frage ‚wie viele Tonnen braucht ihr?'" erzählt Judmaier vom Beginn einer nun schon länger dauernden Kooperation. „Wir hatten bis dahin noch in Kilos gedacht, bald aber holten wir uns 1,3 Tonnen zur Verfügung gestelltes Bio-Gemüse für ein von der Stadt Wien unterstütztes Projekt."

2014 wurde Iss mich! gegründet, als integraler Teil des Lokals „Zum Schwarzen Schaf" im neunten Wiener Bezirk. Im März ist die Küche des Bio-Caterings und –Lieferservices in die Nähe des Praters übersiedelt. Dort ist nun endlich genug Platz und Zeit für das Zubereiten und Lagern der wöchentlich wechselnden Menüs und der Aufträge aus dem Catering. Die neue Großzügigkeit ermöglicht es auch mit Frauen aus Mutter-Kindheimen sowie Menschen mit physischen, psychischen oder sozialen Problemen zusammenzuarbeiten und diesen wichtige Berufserfahrung für den Wiedereinstig in den harten Arbeitsalltag zu geben.

Noch hat der junge Betrieb Luft nach oben. Derzeit werden erst die Wiener Bezirke eins bis neun mit Fahrradboten beliefert. „Wenn das Werkl gut eingespielt ist, geht sicher deutlich mehr", ist Geschäftsführer Judmaier zuversichtlich. Um dann aber anzumerken: „Das Problem des Wegwerfens von frischen, genießbaren Lebensmitteln im großen Stil werden auch wir mit unserem Engagement nicht lösen können. Unser Beitrag ist aber, darauf hinzuweisen wie eng gutes Essen und Müll zusammenhängen."

Reinhard Geßl

ZAHLEN UND FAKTEN

Iss mich! Bio-Catering und –Lieferservice, www.issmich.at

Unter dem Motto „Essen statt wegwerfen!" verkocht *iss mich!* frisches, vornehmlich aussortiertes Bio-Gemüse. Die Zustellung erfolgt in wiederbefüllbaren Gläsern in den Innenstadtbezirken Wiens per Fahrradboten.

Infos:
- 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden weltweit pro Jahr weggeworfen oder gehen in der Wertschöpfungskette „verloren". Das entspricht rund einem Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel.
- Rund 40 kg orginalverpackter und genießbarer Lebensmittel wirft ein österreichischer Durchschnittshaushalt pro Jahr weg. Dies entspricht einem Wert von EUR 300,–.
- Das Gewicht der in Österreich entsorgten Kunststoffverpackungsabfälle beträgt 250.000 Tonnen.