Taste the waste
Unser täglich Brot wandert in den Müll

Der Dorothea-Schlegel-Platz ist ein kleiner Platz mitten in Berlin, gleich neben dem Bahnhof Friedrichstraße, am Reichstagsufer. Grüne Gemüsekisten dominieren das Bild, auf denen man an langen, weiß gedeckten Tafeln sitzt, davor ein runder Bistro-Tisch, an dem diskutiert wird: über Lebensmittel, die in den Müll wandern, über das Wissen vom natürlichen Wachsen auf dem Feld, über Handelsklassen und hübsch aussehendes Gemüse, über krumme Gurken, Herzkartoffeln und Möhren, die in Sand gesteckt auch ohne Kühlschrank frisch bleiben.

Curry aus Resten

Aus einem riesigen Topf wird ein würziges Curry-Gericht auf tiefe Teller geschaufelt, dazu gibt es 'altes' Brot, zu klein geratene Kartoffeln, geraspelte Möhren oder Blumenkohl. Verkostungen sehen üblicherweise anders aus – aber "Taste the waste" ist auch eine 'Verkostung' der anderen Art, wörtlich übersetzt: Koste den Abfall. Gekocht wird aus Obst und Gemüse, das üblicherweise in die Tonne wandern würde.

Aus der Tonne auf den Tisch

Wam Kat, als "Demo-Koch" apostrophierter Küchenzauberer ("24 Rezepte für eine kulinarische Weltverbesserung", orange press, 25 Euro), hat die leckeren Speisen zubereitet, die gut 600 Neugierige auf dem Dorothea-Schlegel-Platz in Berlin-Mitte mitnichten verschmäht haben.

Warum auch – die 20 Millionen Tonnen Lebensmittel, die in Deutschland pro Jahr auf den Müll wandern, sind alles andere als verdorben oder ungenießbar.
"Teller statt Tonne" betitelte Slow Food zusammen mit Evangelischer Kirche und der Berliner Tafel die Aktion gegen Lebensmittelvernichtung und lud ein zum großen "Müll-Mahl" anlässlich der "Taste the waste"-Premiere.

Vom Zwang der Handelsklassen

Was man beim Essen erfährt: Dass "Sandmöhren", weil erdbeschmutzt und deshalb nicht keimfrei, nicht verkauft werden dürfen. Dass eine faule Orange im Netz nicht zur Preisminderung führt, sondern zur kompletten Entsorgung des gesamten Netzes, dass überdimensionale Rote Bete oder Zucchini, unförmige Kartoffeln und verknubbelte Möhren, die eher einem exotischen Knollenpilz ähneln, nicht in die Norm der Handelsklassen passen, also vom Supermarkt nicht gekauft, folglich schon vorher aussortiert und vernichtet werden.

Perfektion im Supermarkt

Im Supermarkt regieren Perfektion und Makellosigkeit, was nicht in die Norm passt, wird gar nicht erst angeboten. Der Käufer will es so – anders bekommt er es aber auch gar nicht. Weshalb Grünen-Politiker und Bio-Bauer Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf dafür plädiert, verstärkt auf Märkte zu gehen, wo keine Handelsklassen regieren, sondern Kunden die Produkte sehen, riechen und anfassen können.

Macht des Verbrauchers

(Wochen)Markt bedeutet Kommunikation mit dem Verbraucher – sie zu verstärken ist auch das Credo von Carlo Petrini, dem Slowfood-Gründer aus Italien. Dann finden sogar ein nicht ganz normgerechter Rotkohl und die verknubbelte Möhre wieder ihre Käufer, weil es nicht auf Perfektion und Ästhetik ankommt, sondern auf Qualität und Geschmack. Als Verbraucher haben wir mehr Macht, als wir wahrhaben wollen. Wochenmärkte sind meist ganz in unserer Nähe.

Konsum ist politisch

Der Kinofilm "Taste the waste" (er folgt der ARD-Dokumentation "Frisch auf den Müll" vom Oktober 2010) und das ergänzende Buch "Die Essensvernichter" wollen aufrütteln: mit Bildern, Fakten und Geschichten, die davon erzählen, welche wahrlich ungeheuerlichen Auswirkungen unser Leben im Überfluss hat – nicht nur hierzulande, sondern auch in den armen Ländern dieser Welt.

Aber es sind nicht "nur" Film und Buch – Regisseur Valentin Thurn und Co-Autor Stefan Kreutzberger haben eine Bewegung in Gang gesetzt, die mehr will: Bewusstsein schaffen und Verhalten verändern - beim gemeinsamen "Taste the waste" auf der Tour durch Deutschland.

Bis zum 20. September 2011 finden bundesweit Aktionen statt: www.tastethewaste.com/info/dates