

Die Helden der Mülltonne

Der Tiroler Tobias Judmaier und sein Freund David Gross kochen in ihrer Internet-Kochshow ihr eigenes Süsschen: Die Zutaten stammen aus dem Müll. Das eigentlich Ekelige sei nur der Wegwerf-Wahn, sagen sie.

Von Nicole Unger

Innsbruck, Salzburg – Als Vorspeise gibt es ein feines Spargelsüsschen, danach einen Linsen-Apfel-Salat mit Feta-Käse und zum Abschluss süße Apfelradeln. Das Besondere an diesem Menü? Die Zutaten dafür stammen aus der Mülltonne. Ein Grund, die Nase zu rümpfen, ist das trotzdem keiner. „Der eigentliche Mist ist das System der Verschwendung“, sagen der gebürtige Innsbrucker Tobias Judmaier und der Salzburger David Gross. Allein in Österreich landen 96.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr verpackt und unverpackt im Restmüll.

Diese Wegwerf-Mentalität stinkt dem Tiroler Koch und dem Regisseur zum Himmel, deshalb haben sie, wie sie selbst sagen, ihre „Gemüse-Gulasch-Kanonen ausgefahren“ und gemeinsam mit ihrem Freund, dem Fotografen Daniel Samer, im Frühjahr das Projekt „Wastecooking“ (Müllkochen) ins Leben gerufen. Eine Gruppe von Mülltauchern, Köchen und Filmemachern taucht dabei am Abend nach Ladenschluss in den Mülltonnen der Supermärkte nach weggeworfenen Lebensmitteln. Den „Abfall“ verwandelt der 37-jährige Judmaier am nächsten Tag in kreative Gerichte, um Gäste entweder an öffentlichen Plätzen – z. B. beim Frequency Festival in St. Pölten – oder an „geheimen“ Orten zu bekochen. Im Anschluss wird diskutiert, gefeiert, gegessen und die gefilmte Kochshow online auf www.wastecooking.com gestellt.

Wer sich die Episodenfilme im Netz ansieht, dem könnte durchaus das Essen im Hals stecken bleiben: Originalverpackte Salate, Frischkäse, weißer Spargel, sackweise Kartoffeln oder Äpfel werden



David Gross (l.) taucht in Mülltonnen nach Lebensmitteln, Tobias Judmaier (r.) verwandelt die satte Ausbeute in kreative Gerichte. Fotos: www.wastecooking.com

genauso aus dem Müll gefischt wie Premium-Milchprodukte, deren Haltbarkeitsdatum gerade einmal einen Tag überschritten wurde. „Einmal war sogar ein Fünf-Liter-Bierfass dabei“, erinnert sich Judmaier. Das Ergebnis einer Nacht- und-Nebel-Aktion aus drei Biotonnen: 47 Kilo Lebensmittel im Wert von 328 Euro, die sich eine Stunde vorher noch in den Regalen der Geschäfte befanden. Ein Wahnsinn.

Warum so viele Lebensmittel in den Tonnen landen, ist ein globales Systemproblem, an dem alle beteiligt sind, erklärt Judmaier. Es beginne damit, dass extrem viel an Obst

oder Gemüse auf den Feldern liegen bleibt, weil es den ästhetischen Ansprüchen der Konsumenten nicht genügt. Tomaten müssen heutzutage rund, Karotten nicht schrumpelt sein und Kartoffeln müssen die gleiche Größe besitzen, damit sie zeitgleich gar werden. Das zweite Problem ist ein logistisches. Viele Supermärkte haben keine adäquaten Lagermöglichkeiten. Gerade vor dem Wochenende werden deshalb oftmals Lebensmittel weggeworfen, deren Haltbarkeitsdatum noch nicht überschritten wurde, um Platz zu machen für neue Ware. Apropos Haltbarkeits-



datum: Produkte, die ein Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, sind nicht giftig. „Die Industrie hat dem Produkt einfach einen Lebenszyklus gegeben, hauptsächlich aus ästhetischen Gründen. Bei Fruchtjoghurts sinken Früchte z. B. nach ein paar Tagen ab, der Konsument will aber Früchte sehen“, erklärt Judmaier.

Und so würde sich schlussendlich jeder den schwarzen Peter zuschieben. Die Supermärkte sagen, der Konsument will um 18.45 Uhr noch frischen Salat oder frisches Brot haben und die Erdbeeren auch im Winter kaufen.

Der Bauer sagt, die Industrie verlangt nach ästhetischen, symmetrischen Produkten. Und der Konsument? Der ist von dem ganzen Angebot der heutigen „Zuvielisation“, wie es Klaus Töpfer, Stv. Präsident der Welthungerhilfe nennt, heillos überfordert und kauft unüberlegt und viel zu viel.

„Wir verdienen mit dem Projekt nichts, wollen aber auf kreative Art Aufmerksamkeit schaffen und hauptsächlich junge Leute zum Nachdenken bewegen“, sagt Judmaier, der hauptberuflich einen Mietkochservice betreibt. Bis jetzt waren die Mülltonnenpiraten in Salzburg und Niederöster-

Essen aus dem Müll

1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel werden weltweit im Jahr umsonst produziert. In Österreich landen insgesamt ca. 96.000 Tonnen an verpackten und unverpackten Lebensmitteln jährlich im Restmüll. In den ländlichen Gebieten macht das rund 5 kg je Einwohner und Jahr im Restmüll aus. In den städtischen Regionen sind es 17 bis 22 kg. Die Ausgaben für weggeworfene Lebensmittel betragen pro Haushalt durchschnittlich rund 300 Euro pro Jahr. Quelle: Lebensmittelministerium

Wastediving (Mülltauchen), auch Containern oder Dumpstern genannt, kommt ursprünglich aus den USA und ist ein Protest von Aktivisten gegen die Lebensmittelverschwendung.

Wastecooking ist eine konsumkritische Internet-Kochshow, die für eine neue Wertschätzung von Lebensmitteln kämpft. Lebensmittel werden aus Mülltonnen gefischt, Gäste bekocht, das Szenario gefilmt. Nächste Aktion: Am 1. Dezember werden die Filmpisoden im Top Kino in Wien im Zuge des Human Rights Film Festivals gezeigt: www.thishumanworld.at

Kauf. „Die Sache ist uns einfach zu wichtig.“

Im Internet: Mehr Infos und Rezepte finden Sie auf www.wastecooking.com

Frachtschiff segelt mit dem Wind

Zwei Holländer und ein Steirer setzen mit ihrem motorlosen Schiff auf „Fair Transport“.

Wien – Von A nach B und das ohne CO₂, unter dieser Maxime segelt ein Frachtschiff seit drei Jahren rund um die Welt. Die 80 Jahre alte und 35 Meter lange Zweimast-Brigantine „Tres Hombres“ hat im Gegensatz zu modernen Frachtern keinen Motor. Zwei Holländer und ein Österreicher machen damit Fair Transport: 35 Ton-

nen Spezialitäten bringen sie in die Karibik und retour.

Das Dilemma von Jorne Langelaan, Arjen van der Veen und Andreas Lackner, dem Kapitän aus der Steiermark, ist klar: Mit der „Tres Hombres“ sollte am besten mit dem Wind fahren. Beim Kreuzen kann man unter Umständen nach Tagen wieder am selben

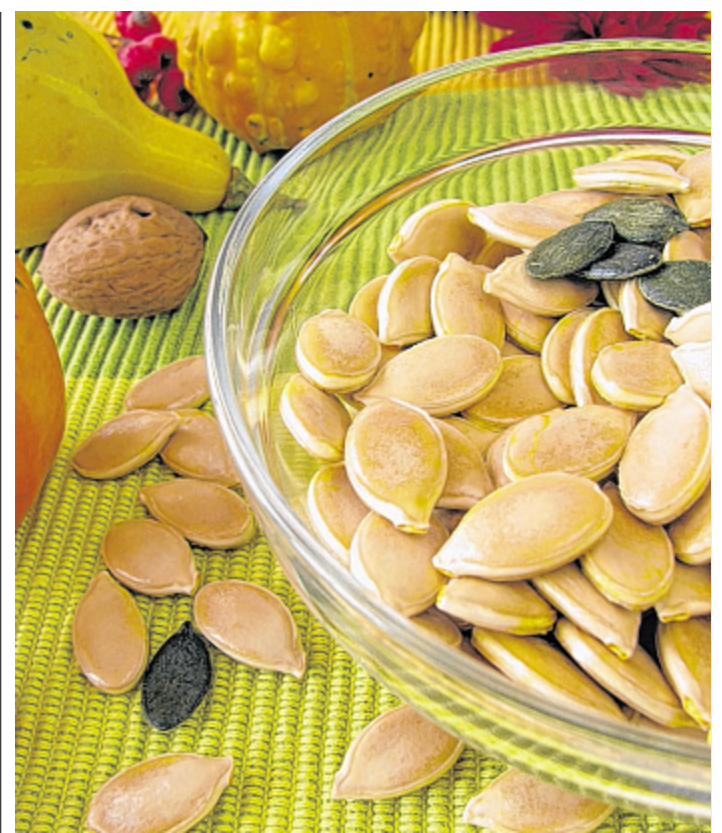
Ort wie zuvor sein. Das widerspricht jedweder Vernunft. „Wir wollen ‚Fair Transport‘, den Transport von Waren über die Meere ohne CO₂-Ausstoß. Es macht keinen Sinn, wenn selbst kleine Frachtschiffe pro Tag 10.000 bis 15.000 Liter Schweröl verbrennen, der Wind als Antriebsquelle aber kostenlos weht“, sagt Lackner.

Das Geschäftsmodell entspricht – ganz traditionell – dem alter Seefahrer und Händler: Zum Teil übernehmen die Schiffseigner Frachtaufträge, zum Teil sind sie im Eigenhandel tätig. Feines biologisches Olivenöl aus Portugal für die Karibik, 6500 Flaschen Rum aus der Karibik an Bord des 130 Tonnen schweren Frachters für Europa, etc. – und das mit einer Tagesstrecke von rund 160 Seemeilen. Registriert ist das Schiff in Sierra Leone, weil die Niederlande kein Segelschiff ohne Motor mehr angemeldet haben wollen. Der Heimathafen aber ist Den Helder an der Nordsee.

Bei dem einen Schiff soll es nicht bleiben. Geplant sind die Konstruktion und der Bau eines 8000-Tonnen-Frachtschiffes mit einem Dynarigg – Segeln auf drehbaren Masten. Hundert Meter lang soll das Schiff werden, 20 Millionen Euro kosten – und den Warentransport mit Segelschiffen wieder aufs Tapet bringen. (TT, APA)



Die 80 Jahre alte „Tres Hombres“ segelt als Frachter von Europa in die Karibik und retour. Der Steirer Andreas Lackner (ganz rechts) ist der Kapitän des Schiffes und einer der drei Gründer von „Fair Transport“. Foto: Tres Hombres



Kürbiskerne zum Knabbern

Der Kürbis hält viele Kerne in seinem Inneren versteckt, doch meist wird das matschige Innenleben einfach entsorgt. Doch das muss nicht sein: Geröstete Kürbiskerne kann man selbst machen und sie eignen sich als Knabberlei oder Salatopping. Die Kerne werden dafür vom Fruchtfleisch gelöst und zum Trocknen bei 200 Grad in den Ofen geschoben. Jede Seite muss etwa zehn Minuten geröstet werden. Da die Schale hart ist, sollten die Kerne geschält werden. Wer möchte, kann sie jetzt noch salzen. Foto: PantherStock