

Berlinale
61^{te} Internationale
Filmfestspiele
Berlin
Generation

Berlinale
Kulinarisches
Kino



TASTE THE WASTE

Ein Film von Valentin Thurn

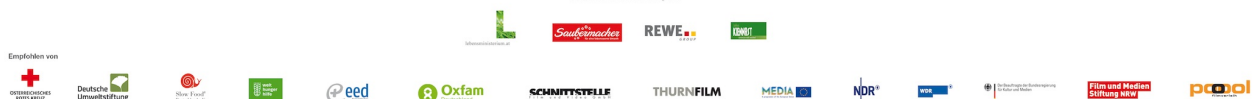
REGIE/BUCH VALENTIN THURN KAMERA ROLAND BREITSCHUH PRODUZENTEN ASTRID VANDEKERKHOVE (SCHNITTSTELLE KÖLN) VALENTIN THURN (THURN FILM)
SCHNITT BIRGIT KÖSTER REDAKTION ANGELIKA WAGNER (WDR) ANDREA ERNST (WDR) JUTTA KRUG (WDR) DIRK NEUHOFF (NDR) VERLEIH W-FILM

AB 11. NOVEMBER IM KINO

www.taste-the-waste.at

**DAS BUCH
ZUM FILM:
„DIE ESSENS-
VERNICHTER“**

Kinostart mit Unterstützung von



TASTE THE WASTE

Ein Film von Valentin Thurn

Dokumentarfilm, Deutschland, 2011, 88min
digital, 35mm, BluRay, DVD

www.taste-the-waste.at

Im Verleih von Pool Filmverleih

PRESSEINFORMATION

Kurzinhalt

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen: Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das meiste davon endet im Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Und fast niemand kennt das Ausmaß der Verschwendung. Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen? Der Film findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen in Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien und den Vereinigten Staaten. Und er findet Menschen, die unserem Essen mehr Wertschätzung entgegenbringen und Alternativen entwickelt haben, um die Verschwendung zu stoppen.

Premiere:

07.11.2011, 19.00h Village Cinemas

Begrüßung: Bundesminister Nikolaus Berlakovich
Publikumsgespräch mit Valentin Thurn, Felicitas Schneider u.a.

Previews:

10.11.2011, St. Pölten, Cinema Paradiso

11.11.2011, Graz, KIZ Royal Kino

jeweils im Anschluss Publikumsgespräche mit Valentin Thurn

Kinostart:

11. November 2011

Kontakt:

POOOL Filmverleih GmbH
Lindengasse 32, 1070 Wien
presse@pooool.at
www.pooool.at

Pressekontakt:

Mag. Bina Köppl
Mobile: +43 699 128 28 128
E-mail: bk@apollo28.at
www.apollo28.at

Credits

<i>Buch und Regie</i>	Valentin Thurn
<i>Kamera</i>	Roland Breitschuh
<i>Schnitt</i>	Birgit Köster
<i>Ton</i>	Ralf Gromann
<i>Musik</i>	PLURAMON
<i>Dramaturgische Beratung</i>	Sebastian Stobbe
<i>Sound Design</i>	Peter Aufderhaar
<i>Motion Graphics</i>	agenturfuerkrankemedien
<i>Produzenten</i>	Astrid Vanderkerkhove, Valentin Thurn
<i>Redaktion</i>	Angelika Wagner (WDR), Andrea Ernst (WDR) Jutta Krug (WDR), Dirk Neuhoff (NDR)
<i>Produktion</i>	SCHNITTSTELLE Film, THURN Film

Entwickelt mit Unterstützung der Documentary Campus Masterschool.

<i>In Koproduktion mit</i>	Westdeutscher Rundfunk, Norddeutscher Rundfunk, Buddhist Broadcasting Foundation Niederlande, KOCCA - Creativ Content Agency Südkorea, CREO Contents Südkorea, Evangelischer Entwicklungsdienst / EZEF
<i>In Zusammenarbeit mit</i>	SVT Schweden, NRK Norwegen, LRT Litauen, TV3 Katalonien, TG4 Irland, YLE Finnland, ERT Griechenland, TSR Scheiz, France Television Frankreich, DR Dänemark, MBC Südkorea
<i>Gefördert von</i>	The MEDIA Programme of the European Union Filmstiftung NRW

Kinostart in Österreich mit Unterstützung von

Lebensministerium

"Jeden Tag entscheiden die Konsumentinnen und Konsumenten über die Zukunft unserer Landwirtschaft und damit unseres Landes. Nur wenn österreichische Produkte gekauft werden, kann es auch eine flächendeckende österreichische Landwirtschaft geben. Lebensmittel sind ein kostbares Gut. Dahinter steckt viel Arbeit. Sie sind es wert, dass verantwortungsvoll mit ihnen umgegangen wird. Viele Menschen kaufen auf Vorrat Lebensmittel, die sie dann nicht verwenden und die schließlich im Abfall landen. Es ist wichtig, sensibel und mit Verstand einzukaufen. Zudem müssen wir den achtsamen Umgang mit Nahrung unseren Kindern vorleben und ihnen Verantwortungsbewusstsein weitergeben."

Landwirtschafts- und Umweltminister Niki Berlakovich

Saubermacher AG

Die Saubermacher AG, die sich bereits seit der Firmengründung 1979 für Nachhaltigkeit und zukunftsweisende Technologien im Bereich Mülltrennung und Müllvermeidung engagiert. "Wir wollen eine lebenswerte Umwelt für nachfolgende Generationen sichern"

Hans Roth, CEO Saubermacher AG

REWE International AG

Der Umgang mit Lebensmitteln ist für REWE International AG eine große ethische Herausforderung - der verantwortungsvolle Umgang damit ist Alltag in den Filialen und Märkten. Seit 1999 werden karitative Organisationen - neben finanziellen Zuwendungen, Know-how und Dienstleistungen in verschiedenen Bereichen - aktiv mit Lebensmittelspenden unterstützt. Beispiele dafür sind die Caritas, das Rote Kreuz, die Wiener Tafel, SOMA-Märkte oder Vinzi-Organisationen.

Julius Kiennast

Die Julius Kiennast GmbH liefert zweimal wöchentlich an SOMA, denn Verantwortung wird bei uns groß geschrieben. Deswegen leisten wir auch gern einen Beitrag zum Kinostart von Taste the Waste.

*POOOL bedankt sich weiters beim **Österreichischen Roten Kreuz** sowie beim **Biohof Adamah** für die gute Zusammenarbeit und Unterstützung. Unser Dank gilt auch **Gerhard Haderer** für seinen extra für diesen Film gezeichneten Cartoon.*

Langinhalt

Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll. Das meiste schon auf dem Weg vom Acker zum Esstisch, bevor es uns Verbraucher überhaupt erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das Ausmaß der Verschwendung ist den Wenigsten klar. Essen wegzwerfen findet niemand gut – „weil andere nichts zu essen haben“, sagen die Jüngeren und die Älteren erinnern sich noch an den Hunger im Krieg: „Da waren wir um jeden Kanten Brot froh.“ Aber wir alle machen mit beim großen Ex und Hopp! Valentin Thurn hat die Wirklichkeit in unseren Mülltonnen aufgespürt. In den Abfall-Containern der Großmärkte, der Supermärkte und denen vor unserer Haustür. Sie enthalten Massen einwandfreier Lebensmittel, teilweise noch originalverpackt, oft ist nicht einmal das Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Über zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr werden allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr!

Warum werfen wir so viel weg? Auf der Suche nach Erklärungen spricht Valentin Thurn mit Supermarkt-Verkäufern und -Managern, Bäckern, Großmarkt-Inspektoren, Ministern, Psychologen, Bauern und EU-Bürokraten. Was er findet ist ein System, an dem wir uns alle beteiligen: Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an. Bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel oder eine Delle im Apfel, und sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher schon zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Dass wir die Hälfte unseres Essens verschwenden, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus. Die Landwirtschaft ist für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich, der Anbau der Lebensmittel verbraucht Energie und Dünger und zerstört immer mehr Regenwälder. Wenn Nahrungsmittel auf der Müllkippe verrotten, entweicht zusätzlich Methangas, das bei der Erderwärmung 25-mal so stark wirkt wie Kohlendioxid. Unsere Verschwendungssucht verschärft auch den weltweiten Hunger. Früher mahnten uns unsere Mütter, den Teller leer zu essen: „Die Kinder in Afrika wären froh, wenn sie dieses Essen bekämen.“ Als Kinder haben wir sie nicht ernst genommen – wie sollten unsere Tellerreste auch zu den afrikanischen Kindern kommen?

Doch die Aussage unserer Mütter war geradezu prophetisch. Die steigenden Weizenpreise belegen es: Heutzutage kaufen wir unser Essen auf demselben Weltmarkt, auf dem auch die Entwicklungsländer kaufen. Würden wir weniger wegwerfen, müssten wir weniger einkaufen; die Preise fielen und es bliebe mehr für die Hungrigen. Aber es geht auch anders!

Valentin Thurn findet weltweit Menschen, die die irrsinnige Verschwendung stoppen wollen: die österreichischen „Mülltaucher“ Gerhard und Robert zum Beispiel, die Nahrungsmittel aus den Abfallcontainern der Supermärkte rettet. Den französischen Supermarkt-Direktor Thomas Pocher, der seine Kunden dazu bringen will, weniger klimaschädliche Produkte zu kaufen. Den amerikanischen Anthropologen Timothy Jones, der Verbraucher und Landwirte zusammenbringt, und die Wiener Forscherin Felicitas Schneider, die Mülltonnen von Haushalten und Supermärkten auseinandernimmt und mit ihren Erkenntnissen Überzeugungsarbeit leistet. Kleine Schritte, die zusammengenommen aber eine große Chance bieten: Wenn wir unsere Lebensmittelverschwendung nur um die Hälfte reduzierten, würde sich das auf das Weltklima genauso auswirken, als ob wir auf jedes zweite Auto verzichteten.

Valentin Thurn

- ★ Geboren 1963 in Stuttgart, verheiratet, drei Kinder.
- ★ Filmproduzent (Inhaber der Valentin Thurn Filmproduktion / THURNFILM seit 1994).
- ★ Autor und Regisseur zahlreicher Fernsehdokumentationen für WDR, ZDF, SWR, Arte, NDR, BR, ORB, HR, ZDF, Deutsche Welle TV, Transtel und dem Schweizer Fernsehen DRS.
- ★ Autor von Hörfunk-Features (div. ARD-Sender und Deutschlandradio) sowie für Zeitschriften wie Die Zeit, Die Woche, Natur & Kosmos und Merian.
- ★ Herausgeber der Sachbücher „WüstenErde“ (über Desertifikation), „Klassenfeind Natur“ (über Umwelt in Osteuropa) und „Adressbuch Umweltverbände Osteuropa“.
- ★ Lehr- und Referententätigkeit für Goethe-Institut in Bombay, Indien, Stiftung Miguel Alemán in Mexiko, Ökotourismus-Kongresse in Johannesburg/ Südafrika und Guayaquil/Ecuador, Netzwerk Recherche, RTL Journalistenschule in Köln, Umwelt-Medienzentrum Mazedonien, Dritte Welt Journalisten Netz, Netzwerk Wirtschaftsethik,
- ★ Dozent an der Fachhochschule Köln.
- ★ Mitgründer und Generalsekretär der International Federation of Environmental Journalists (1993 – 2001).

Filmografie

- ★ „Der aufsässige Staatsdiener – Ein Beamter packt aus“ (WDR, 13. September 2009)
- ★ „Unschuldig im Knast“ (ARD, 1. Juli 2009)
- ★ „Ein Lotse fürs Leben“ (ARD, 10. Mai 2009)
- ★ „Tod im Krankenhaus“ (Arte, 19. Dezember 2008)
- ★ „Gefundenes Fressen – Leben aus dem Abfall“ (WDR, 18. Mai 2008)
- ★ „Samenspender unbekannt – Anna sucht ihren Vater“ (WDR, 7. Mai 2008)
- ★ „Impfen – Nur ein kleiner Nadelstich?“ (Arte, 27. November 2007)
- ★ „Faustrecht hinter Gittern“ – Wege aus der Gewalt (WDR Tag 7, 2. September 2007)
- ★ „Mit meiner Tochter nicht!“ – Frauen-Beschneidung in Europa (Arte, 6. Februar 2007)
- ★ „Ohne Papiere“ – illegale Einwanderer in Deutschland (ARD / WDR Tag 7, 19.11.06)
- ★ „Ich bin Al Kaida“ – Das Leben des Zacarias Moussaoui (Arte / NDR, 29.8.06)
- ★ „Mein Kind in Deinem Bauch“ – Das dunkle Geschäft mit den Leihmüttern (ZDF 37°, 16.5.06)
- ★ „Armutszeugnis“ – Kinderarmut im reichen Europa (Arte 10.1.06)

Auszeichnungen

- ★ Nominierung zum Deutschen Fernsehpreis 2006 in der Kategorie „Beste Reportage“, für den Film „Ich bin Al Kaida“.
- ★ Journalistenpreis des Bundes der Steuerzahler NRW 2010 für das Radio-Feature "Es gibt keinen Skandal" - die hessische Steuerfahnderaffäre (WDR).
- ★ Journalistenpreis der ARGUS-Stiftung 2008 für „Tod im Krankenhaus“.
- ★ Auszeichnung als „Beste Dokumentation“ im Internationalen Wettbewerb beim Eberswalder Filmfest 2007 für den Film „Mit meiner Tochter nicht!“
- ★ Europäischer Fernsehpreis der ÖKOMEDIA, verliehen auf dem Ökomedia Filmfestival 2004 für den Film „Der Arzt und die verstrahlten "Kinder von Basra“.
- ★ Felix-Rexhausen-Preis des Bundes lesbischer und schwuler JournalistInnen 2003 für den Film „Papa liebt einen Mann“.
- ★ Medienpreis Entwicklungspolitik des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung 2003 (erster Preis, Kategorie Hörfunk).
- ★ Journalistenpreis der Deutschen Gesellschaft für Geographie 2001.
- ★ International Green Pen Award des Asia-Pacific Forum of Environmental Journalists 1998.
- ★ "Preis für den mutigsten Film" beim Umweltfilmfestival Green Vision in St. Petersburg 1997, Russland für den Film "Kahlschlag in der Taiga".
- ★ "Prix Leonardo" für die Filme „Das radioaktive Erbe der Wismut AG“ und „Smog in Nordböhmen“ (internationales Filmfestival Medikinale in Parma, Italien) 1995.

Interview

Wie sind Sie auf das Thema „Lebensmittel-Abfall“ gekommen?

Ich habe 2007 eine Reportage über die sogenannten Mülltaucher gemacht, die sich von Lebensmittelabfällen ernähren. Zunächst erschien mir das als ein zwar interessantes, aber eher exotisches Thema. Bei den Recherchen dazu sind mir dann die Augen aufgegangen, dann da habe ich erst die gigantischen Dimensionen dieser Abfallmengen und die Bedeutung des Ganzen für das Klima und die Welternährung erkannt. Dem Wegwerfwahn war ich schon vor 30 Jahren begegnet: Bei einer Fahrradtour mit einem Freund durch England ging uns eines Tages das Geld aus. Ich war damals 18, wir hatten zwar die Rückfahrkarte, wollten aber nicht früher zurück und beschlossen, dass wir die letzten neun Tage auch ohne Geld schaffen. So habe ich mich dann neun Tage lang in London von dem Obst und Gemüse ernährt, das ein Großmarkt aussortierte – den Tipp hatte ich von einem Obdachlosen bekommen, der in den Docks lebte, wo wir unser Zelt aufgeschlagen hatten.

Was war bei den Arbeiten zum Film die größte Überraschung?

Ich war lange Zeit in der Umweltbewegung aktiv, bevor ich dann beruflich als Fernseh-Journalist über Umwelt-Themen berichtete. Es hat mich erschüttert, dass niemand diese unglaubliche Größenordnung ahnte – mich selbst eingeschlossen. Auch bei fast allen Spezialisten der Umwelt-, Ernährungs- und Entwicklungsorganisationen war diese Größenordnung völlig unbekannt, und zwar weltweit. Auch die Welternährungsorganisation FAO verfügt nur über grobe Schätzungen. Die einzigen, die belastbares Zahlenmaterial haben, sind die Österreicher und die Engländer. Sie sagen aus, dass rund 50 Prozent aller Lebensmittel weggeworfen werden – auf dem Weg vom Acker über die Verarbeitung, den Groß- und Einzelhandel und durch den Kühlschrank bis auf den Teller. Der einzige deutsche Experte, der Antworten auf meine Fragen wusste, war Joachim von Braun vom Bonner Zentrum für Entwicklungsforschung, der im Film zu sehen ist. Das Thema war ihm präsent, weil er die britische Regierung berät.

Wie entwickelte sich das Projekt?

Ich habe an einem Programm des „Documentary Campus“ für Internationale Dokumentar-Koproduktionen teilgenommen, dort das Thema vorgestellt und sein Potenzial herausgearbeitet. Bei einer Präsentation auf dem DokFestival Leipzig kamen mehrere Sender auf mich zu, darunter die ARD. Und die European Broadcast Union, die uns zu einem Treffen dieser Senderkette in Amsterdam einlud, bei dem ich dann weitere internationale Kontakte bekam. Wir konnten die Niederländer und Südkoreaner als Ko-Produzenten gewinnen. Inzwischen ist der Film in etwa 15 Länder verkauft, darunter Frankreich, Spanien, die Schweiz, Griechenland, Schweden, Norwegen, Finnland und Dänemark.

Warum sind mehrere Filme entstanden?

Von Beginn an hatten wir einen Kinodokumentarfilm in der Überlegung, aber das ist ein hohes finanzielles Risiko, gerade als Erstlingswerk. Also machten wir zunächst eine Fernseh-Dokumentation mit dem Titel „Frisch auf den Müll“. Es gab ein sensationelles Echo bei Zuschauern, Medien und Politik. Er wurde innerhalb von wenigen Tagen sogar auf einem viel besseren Sendeplatz wiederholt, das ist für die ARD ziemlich einmalig. Thomas Struck vom „Kulinarischen Kino“ der Berlinale ermunterte mich: „Dieses Projekt hat Kino-Potenzial!“ Ganz wichtig war, dass NDR und WDR auch dieses Nachfolgeprojekt mitproduziert haben und dass sich sehr schnell ein engagierter Verleih fand.

Was unterscheidet den Kinofilm von der Fernsehreportage?

Es sind zwei ganz eigenständige Filme. Nur ein Viertel des Materials im Kinofilm haben wir auch für die Reportage verwendet, den weitaus überwiegenden Teil kennt noch niemand. Wir nutzen Bilder, die eigens für die große Leinwand fotografiert wurden. Es sind die Kraft dieser Bilder und die Aussagen der Protagonisten, die den Film erzählen, keine Off-Stimme. Der Ton wurde völlig anders gestaltet. Ein Beispiel: Wenn im Pariser Großmarkt massenhaft Fische weggeworfen werden, ist das in unserem Sounddesign mit einem Meeresrauschen unterlegt. Das wichtigste aber ist die Montage, die dem Kinofilm einen ganz eigenen Rhythmus gibt und das Thema völlig neu ausbreitet.

Was zeichnet das Kino aus?

Kino ist und bleibt die Königsklasse. Es ist ein magischer Ort, denn es berührt die Menschen. Ich habe viele Menschen kennengelernt, die von Filmen wie „We Feed the World“ regelrecht politisiert wurden. Wie der Film das auslöst, beeindruckt mich tief. Ich möchte die Menschen emotional erreichen – wenn auch nicht ganz so polemisch, denn das liegt mir nicht. Es gibt weltweit ein großes Unbehagen an dieser Verschwendung, dem ich eine Stimme geben möchte. Im Fernsehen hat man in der halben Zeit doppelt so viele Fakten, die sich niemand merkt. Im Kino dagegen erinnert sich jeder an die Stimmung und an die Tatsachen. Das Thema hat die Besonderheit, dass ja irgendwie jeder beteiligt ist und daher auch jeder etwas zur Lösung beitragen kann. Der Zuschauer steht also nicht einfach nur hilflos vor einer fest gefügten Gegebenheit. Sondern er kann sie verändern, und zwar ohne Verlust an seiner Lebensqualität. Ich habe festgestellt, dass alle sehr nachdenklich werden, beispielsweise auch in unserem Filmteam. Auch mein eigenes Einkaufsverhalten ist anders geworden.

Was kann der Film bewirken?

Es gibt zahlreiche Anfragen nach einer Zusammenarbeit, das ist ganz erstaunlich. Viele Organisationen von Attac über Greenpeace bis Slow Food und die Welthungerhilfe möchten den Film zeigen. Auch die Kirchen tun viel zum Thema Bewahrung der Schöpfung und Gerechtigkeit in der Welt. Sie können den Film beispielsweise zum Erntedankfest oder zur Fastenzeit einsetzen. Das Bundesernährungsministerium wird endlich bald die Zahlen für Deutschland ermitteln. Das Land Nordrhein-Westfalen hat angekündigt, sich zum Vorzeigeland in Sachen Lebensmittel-Abfallvermeidung zu machen. Es wurde also schon viel ausgelöst und es kommt hoffentlich noch sehr viel mehr. Als Filmemacher kann ich mir nicht mehr wünschen. Ich habe unendlich viel Zuspruch und positive Resonanz bekommen, aber nicht eine einzige negative Reaktion.

Wie übersetzen Sie den Titel des Films?

„Taste The Waste“ ist ein Wortspiel, dessen Vielschichtigkeit sich nicht so einfach übersetzen lässt. Mein elfjähriger Sohn übersetzt den Titel gern mit „Schmeck' den Dreck“, weil sich das so schön reimt. Aber es ist ja kein Dreck, der weggeworfen wird, sondern hochwertiges Essen. Ich finde deshalb „Erkenne die Verschwendung“ passender. Irgendwo dazwischen findet jeder seine eigene Interpretation. Wir haben den englischen Titel auch gewählt, um zu zeigen, dass es sich um ein globales Thema handelt.

Interviewpartner / Protagonisten

Sylvain Sadoine (26) – Supermarkt-Angestellte in Lille, Frankreich muss jeden Morgen Joghurtbecher und andere Lebensmittel aus den Regalen sortieren und wegwerfen, und bedauert das zutiefst.

Gerhard (35) und Robert (34) – Mülltaucher aus Überzeugung Die Wiener leben seit über zehn Jahren weitgehend von dem, was andere wegwerfen. Dabei geht es ihnen nicht um kostenlose Lebensmittel, sondern um den Protest gegen die Wegwerf-Gesellschaft.

Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf (67) – Bauer aus Spenge, Westfalen muss schon auf dem Feld viele Kartoffeln aussortieren, weil sie zu klein sind oder zu groß, oder kleine Macken haben. Insgesamt bleibt rund die Hälfte der Ernte auf dem Feld liegen. Er findet das nicht richtig, weil die Kartoffeln eigentlich noch gut essbar wären.

Annie Novak (34) betreibt die "Brooklyn Rooftop Farm" in New York City. Auf einem Fabrikdach erntet sie Gemüse, Honig und Hühnereier, mit Blick auf Manhattans Wolkenkratzer. Ihr persönliches Credo: Wenn man den Städtern zeigt, wie schön es sein kann, selbst Lebensmittel zu erzeugen, dann werden sie lernen, das Essen wieder wertzuschätzen.

Masahiro Koyamas (40) Restaurant war das erste im Recycling-Netzwerk „Hama-Pork“ Der Koch sammelt die Speisereste seines Restaurants in Yokohama und liefert sie an eine Tierfutter-Fabrik, die wiederum Bauern beliefert. Ihr Schweinefleisch wird dann wieder an das Restaurant geliefert – ein kompletter Zyklus innerhalb der Gemeindegrenzen von Yokohama, Japan.

Prof. Joachim von Braun (60) arbeitet beim Zentrum für Entwicklungsforschung in Bonn und weist auf die fatalen Zusammenhänge zwischen unserer Verschwendung und dem Steigen des Weltmarktpreises für viele Nahrungsmittel auf Kosten der Armen hin. Eine Hungerkrise wie 2008 hält er schon in naher Zukunft wieder für möglich.

André Foka (64) – Kleinbauer in Nyombé, Kamerun kämpft gegen die größte Bananenplantage des Landes, die ihm und seinen Nachbarn Land weggenommen hat. Seit 16 Jahren wird sein Prozess verschleppt. Preissteigerungen auf den Weizenbörsen Europas spürt er direkt: Dann wird das Brot teurer und er kann seine Familie kaum mehr ernähren.

Jörn Franck (49) ist Geschäftsführer der größten Biogas-Anlage Hamburgs. Als Kaufmann freut er sich, dass die Mengen an Lebensmittel-Müll von Jahr zu Jahr wachsen. Doch wenn man nachhakt merkt man, dass ihm diese Kehrseite der Überfluss-Gesellschaft auch Unbehagen bereitet.

Roland Schüren (50) ist Inhaber einer Bäckerei in Hilden. Er entsorgt seine „Müll-Brote“, indem er sie verbrennt. Besser als wegwerfen, meint er. Aber auch er wurde über die Beschäftigung mit der täglichen Überproduktion nachdenklich, und versucht weniger Ausschuss zu produzieren.

Tony Apfelbaum (55) – Müll-Inspektor im Pariser Großmarkt Rungis, kümmert sich täglich um die Entsorgung vieler Tonnen Obst und Gemüse, die nicht verkauft werden konnten. Vieles davon ist nicht verdorben. Der Inspektor gibt sich ungerührt, abgestumpft durch die Mengen an Lebensmitteln, die hier täglich auf den Müll geworfen werden.

Hilaire Tsimi Zoa (48) – Direktor der Bananenplantage PHP in Kamerun, bedauert es sehr, dass die Standards der europäischen Abnehmer seiner Bananen immer strenger werden, so dass er einen immer höheren Anteil davon nach der Ernte wegwerfen muss. Er bestreitet, dass seine Gesellschaft den lokalen Kleinbauern Land weggenommen hat.

Felicitas Schneider (41) – Müllforscherin am Institut für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien, durchsucht mit ihren Kollegen die Mülltonnen von Haushalten und Supermärkten. Sie ist erschrocken, wie viel weggeworfen wird, oft noch in der Original-Verpackung und sogar vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Timothy Jones (48) arbeitete über zehn Jahre lang als Forscher an der University of Arizona in Tucson und untersuchte die Mülltonnen Amerikas, bis er 2005 das Handtuch warf und selbst zum Aktivist gegen die verschwenderische Lebensmittelindustrie wurde. Er gründete die Food Corp., eine Kooperative in der die Konsumenten selbst zu Erzeugern werden und so die Marktmacht der Lebensmittelkonzerne unterlaufen.

Einige Eckdaten aus Österreich

- ★ Pro Kopf und Jahr landen in Österreich Lebensmittel im Wert von 100 € im Müll.
- ★ Bis zu 12% des Mülls bestehen aus original verpackten oder angebrochenen Lebensmitteln.
- ★ In Städten werden weit mehr Lebensmittel weggeworfen als am Land. In Wien etwas mehr als 40 kg pro Kopf und Jahr.
- ★ In einer Studie wurde festgestellt, dass je Supermarktfiliale täglich etwa 45 kg genießbarer Lebensmittel weggeworfen werden. Das sind 13,5 Tonnen pro Jahr. Die Produktpalette wurde zu rund 45 % von Gemüse dominiert, gefolgt von 27 % Obst. Andere häufige Produkte waren Eier, Kaffee, Fleisch, Käse und Süßigkeiten.
- ★ Pro Jahr landen so etwa 166.000 Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Andere Entsorgungswege, wie z.B. Bioabfall, Eigenkompostierung, eigene Haustiere oder Nutztiere des Nachbarn, Kanal etc. sind in diesen Zahlen nicht enthalten.
- ★ Jedes fünfte Brot landet in Österreich auf dem Müll.
- ★ Eine grobe Abschätzung des in Österreich von Haushalten weggeworfenen Brotes ergab eine Anbaufläche von 20.000 ha, sie notwendig ist, um das Getreide für das weggeworfene Brot zu erzeugen.

Quelle und weitere Informationen:

Universität für Bodenkultur Wien - Institut für Abfallwirtschaft
Dipl.-Ing. Felicitas Schneider
Gregor Mendel Straße 33 A-1180 Wien
felicitas.schneider@boku.ac.at T: 01 - 318 99 00 320

Nicht-Regierungsorganisationen und Soziale Unternehmen

Zahlreiche Initiativen sind täglich aktiv, um Verschwendung zu vermeiden und Lebensmittel, die sonst weggeworfen würden, einer sinnvollen Verwertung zuzuführen. POOOL lädt die Vertreter/innen der Presse ein, in Zusammenhang mit der Berichterstattung über den Film auch diesen Initiativen Aufmerksamkeit zu schenken. Wir haben hier – ohne jeden Anspruch auf Vollständigkeit – eine Kontaktliste für Sie zusammen gestellt.

Österreichisches Rotes Kreuz

Verteilt in Zusammenarbeit mit Ö3 im Rahmen des Projektes „Team Tafel Österreich“ Lebensmittel an Bedürftige.

Ansprechperson: Griessner Petra, petra.griessner@roteskreuz.at T: 01 - 58900-357

www.roteskreuz.at

Wiener Tafel

Die Wiener Tafel sammelt Lebensmittel und Hygieneartikel aus Industrie und Handel und bringt sie umgehend zu anerkannten Sozialeinrichtungen, wo sie Bedürftige unentgeltlich erhalten.

Ansprechperson: Ulli Schmidt (GF), ulli.schmidt@wienertafel.at T: 01 - 2365687-006

www.wienertafel.at

Salzburger Tafel

Die Salzburger Tafel vermittelt überschüssige Lebensmittel und Hygieneartikel zu anerkannten sozialen Einrichtungen wie Flüchtlingshäusern, Klosterküchen oder Obdachloseneinrichtungen.

Ansprechperson: Doris Kiefel, info@salzburgertafel.at T: 0664 - 373 86 82

www.salzburgertafel.at

Pannonische Tafel

Überall wo Lebensmittelüberschüsse von einwandfreier Qualität bestehen, werden diese von ehrenamtlichen Tafel-Mitarbeitern abgeholt und gegen einen Mitgliedsbeitrag von €1,50 pro Einkauf an Menschen in einkommensschwachen Verhältnissen verteilt.

Ansprechperson: Andrea Roschek a.roschek@pannonischetafel.at T: 0699 - 11 00 57 11

www.pannonischetafel.at

Tischlein Deckdich

Das Tafel-Projekt in Vorarlberg heißt Tischlein Deckdich.

Ansprechperson: Elmar Stüttler (Obmann) stuetzler.elmar@aon.at T: 0699 - 14646515

www.tischlein-deckdich.at

SOMA - Sozialmarkt

Menschen an der Armutsgrenze haben hier die Möglichkeit, zu symbolischen Preisen einzukaufen. Mit Filialen in Linz, Salzburg, Steyr, St. Pölten, Wels.

Ansprechperson: Manfred Kiesenhofer office@sozialmarkt.at T: 0676 - 849 566 602

www.sozialmarkt.at

VinziMarkt

In den VinziMärkten werden alle Waren welche bisher einfach weggeworfen wurden zu einem Maximalpreis von 30 % des Normalwertes verkauft. In Graz und Wien.

Ansprechperson: Heidi Anderhuber vinzimarkt@vinzi.at T: 0699 - 81834577

www.vinzi.at



Window Gardening



Mülldurchsuchung



Bienenzüchter Manhattan



Bananenverkauf am Markt



Brotcontainer



USA City Gardening



Kartoffelmaschine



Containerausbeute



Valentin Thurn



Cartoon: G. Haderer