

▶ FORTSETZUNG VON SEITE 59

Die Robin Hoods der Container

tuelle Studie der Food and Agriculture Organisation (FAO) belegt. In den USA landet nahezu die Hälfte der produzierten Lebensmittel im Müll, in der Schweiz sind es rund 30 Prozent respektive zwei Millionen Tonnen – selbst für Dumpster Diver eine nicht zu bewältigende Menge.

Noch überraschender als die Quantität ist die Qualität der weggeworfenen Nahrung. Wer die Videos auf den Websites der Abfalltaucher sieht, traut seinen Augen nicht: fleckenlose Früchte, keimfreie Kartoffeln, eingeschweisste Käse ohne jedwede Schimmelspuren, Gläser mit Konfitüre, Joghurt, das noch wochenlang verzehrt werden könnte.

Diese unerhörte Verschwendung von Warenwerten war es auch, die den deutschen Filmemacher Valentin Thurn dazu ermutigte, einen Film über das Thema zu drehen. «Taste the Waste» resultierte aus einer Fernsehreportage über Dumpster Diver, die er vor Drehbeginn für ein exotisches Grüppchen hielt. Doch als er gesehen habe, was die «Essensretter» aus den Containern gefischt hätten, «sogar Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht einmal überschritten war», habe er sich gefragt, warum so viele Warenwerte vernichtet würden von «an sich ökonomisch denkenden Unternehmen. Dieser Logik wollte ich auf den Grund gehen.»



Kämpfen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln (v. l.): Valentin Thurn, Regisseur «Taste the Waste», Lauren Wildbolz, Vegankitchenandbakery.ch, und David Gross (l.), Tobias Judmaier, Wastecooking.com

Nach einer Logik aber sucht man vergebens. Der Kern des Übels, so das Resümee des Filmemachers, ist, dass «wir den Bezug zur Basis unseres Lebens, der Nahrung nämlich, verloren haben».



Ein Verlust, der nicht unwiederbringlich sein muss. Es gibt politische Vorstöße, die mit Massnahmen und Gesetzen den Abfallberg verringern sollen. Im Juni fand an der Hochschule für



Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen BE eine Konferenz zum Thema «Strategien gegen Food Waste» statt, und Institutionen wie der WWF und die Schweizerische Gesell-

FOTOS: FELIX MAYR, MORITZ HAGER

schaft für Ernährung haben Tipps für Verbraucher ins Netz gestellt, die ihnen zeigen, wie man Lebensmittel vollumfänglich verwerten kann (siehe Box Seite 59).

In der Schweiz sind Menüs frisch aus dem Müll geplant

Auch Lauren Wildbolz möchte sich als Waste Cook weiterhin engagieren. Mit «Good Food for You for Free», wie sie ihr Projekt hinter der Hochschule der Künste am Zürcher Sihlquai nannte, will sie auf Tour gehen, an verschiedenen Orten der Schweiz Menüs frisch aus dem Müll anbieten und in Workshops zeigen, was sich aus Lebensmitteln, die man bereits weggeworfen hätte, noch alles machen lässt.

Vielleicht gibt es dereinst Waste Diver, die ins Leere tauchen.