



Wastecooking - Kochen, was andere verschwenden

Pressespiegel / Press Clippings



mischief

In Kooperation mit

SWR >>

arte

ORF

Pressebetreuung Österreich

PYRKER
AGENTUR

Agentur PYRKER
Kontakt: Richard Pyrker
www.pyrker.com



Sendetermine

18 - 22/05/15

Montag, 18. bis Freitag 22. Mai 2015

ARTE Erstausstrahlung TV-Serie „
Wastecooking - Kochen was andere verschwenden“

Folge „Österreich“: Montag, 18.Mai 15.50 Uhr
Folge „Deutschland“: Dienstag, 19.Mai 15:25 Uhr
Folge „Niederlande“: Mittwoch, 20.Mai 15:15 Uhr
Folge „Belgien“: Donnerstag, 21.Mai 15:55 Uhr
Folge „Frankreich“: Freitag, 22.Mai 15:50 Uhr

Die **SCROLLDOC** Wastecooking als weiterführendes Webformat gibt Einblick in die Thematik der Lebensmittelverschwendung und zeigt innovative Lösungsansätze der Müllvermeidung auf: arte.tv/wastecooking (aktiv ab 15.Mai).

07/06/15

Sonntag, 07. Juni 2015 um 23:05 Uhr

ORF Erstausstrahlung TV-Feature (Langfassung)
„Wastecooking - Kochen statt Verschwenden“ am 7. Juni 2015 um 23:05 Uhr auf ORF 2



Mehr Informationen unter:
www.wastecooking.com
www.facebook.com/waste.cooking

Begleitende Aktivitäten zur TV-Ausstrahlung von Wastecooking

Wastecooking ist ein unterhaltsames Roadmovie durch fünf europäische Länder, bei dem genau das gerettet wird, was andere Müll nennen. Die fünfteilige Serie wurde von 18.-22. Mai 2015 auf arte ausgestrahlt und der Langfilm am 7. Juni auf ORF2. Zeitgleich ging die begleitende Webplattform, die Scroll Dok Wastecooking, auf arte.future online.

Es kam bereits im Vorfeld der Ausstrahlung zu einer umfangreichen Thematisierung der steigenden Lebensmittelverschwendung und in vielen Medien wurde das Thema aufgegriffen.

Um auf die Dringlichkeit der Problematik hinzuweisen, hat der Initiator und Host der Serie David Groß am 12. Mai vor dem Parlament den National Leftovers Day ausgerufen. Auf der Waste-Küche wurde mit liegengebliebenen und aussortierten Lebensmitteln für Passanten und Unterstützer aufgekocht. Die konsumkritische Kochaktion sollte auch auf die Bürgerinitiative aufmerksam machen, die ein Wegwerfverbot für Supermärkte fordert.



Bei der Aktion vor dem Parlament selbst waren eine Vielzahl von Kamerateams und Journalisten anwesend, David Groß gab unzählige Interviews. Die Berichterstattung in den nächsten Tagen reichte von ORF, Servus TV, Krone TV, Heute TV über unzählige Artikel in den Printmedien und wurde auch über die sozialen Netzwerke weitergetragen.



Das Thema Lebensmittelverschwendung war in aller Munde und wurde in Verbindung mit Wastecooking, David Groß und dem Filmprojekt gebracht.

Die Politikerinnen Gabriele Moser (Grüne) und Lisa Hanel (SPÖ) kamen ebenfalls zur Koch-Aktion vor dem Parlament um sich über die Forderungen von David Groß zu informieren.



In der Woche der Ausstrahlung der Serie auf arte erließ das französische Parlament ein neues Gesetz, das Supermärkten das Wegwerfen von übriggebliebenen Lebensmitteln verbietet.

Diese Novelle wurde von vielen Medien aufgegriffen und umfangreich darüber berichtet. Als die Grünen und die Wiener Umweltstadträtin dasselbe für Österreich forderten, gab es erneut Berichte im TV (ZiB1, ORF Thema, ORF Heute Leben) und in Printmedien (z.B. Coverstory im Kurier) und die Wastecooking Serie wurde als zeitgemäßes Format hervorgehoben. David Groß war gern gesehener Gast in Radio- und Fernsehsendungen.

Die TV-Ausstrahlungen auf arte und ORF wurden überaus positiv von einem breiten Publikum angenommen und mit guten Ratings beziffert.



Wastecooking Clippings Übersicht

(Onlinemedien siehe nachfolgende Seiten)

ZEITUNGEN, MAGAZINE

Österreich

08.06.2015 Der Standard
07.06.2015 TV Woche
07.06.2015 Kleine Zeitung
05.06.2015 Kronen Zeitung
02.06.2015 TV Media
02.06.2015 Tele
01.06.2015 ORF Nachlese
01.06.2015 Welt der Kindernachrichten
18.05.2015 Agenturmeldung (APA)
18.05.2015 Der Standard
17.05.2015 Kleine Zeitung Steiermark
17.05.2015 Kleine Zeitung Kärnten
13.05.2015 Österreich
11.05.2015 Salzburger Nachrichten
07.05.2015 KURIER
06.05.2015 Falter
23.04.2015 Gehört

Deutschland

12.05.2015 Osnabrücker Zeitung
12.05.2015 Die Glocke
08.05.2015 Hörzu
01.05.2015 Lebensart-Magazin

TV, VIDEO

05.06.2015 ORF heute mittag
02.06.2015 ORF Thema
01.06.2015 ORF heute leben
27.05.2014 ORF ZIB 1
12.05.2015 ORF heute österreich
12.05.2015 ORF Wien heute
12.05.2015 W24 Guten Abend Wien
12.05.2015 Servus TV
12.05.2015 OE24.at Video
12.05.2015 Kurier.at Video
12.05.2015 Krone.tv Video
12.05.2015 Kurier.at Video
12.05.2015 Heute.at Video

RADIO

12.05.2015 Radio Wien
12.05.2015 Radio FM4 Morningshow
12.05.2015 Radio Maxx Einkaufsradio der Rewe Gruppe
08.05.2015 Radio Ö1 Leporello
01.05.2015 Radio Ö1 Gedanken

Wastecooking Clippings - Onlinemedien

1. Wastecooking: Der Koch David Groß taucht in den Müll
2. Waste Cooking: Aus weggeworfenen Lebensmitteln köstlich
3. Wastecooking - Kochen statt Verschenden | Blick.ch
4. Aktionistische Kochkunst aus dem Müll: „dok.film“-Premiere
5. Zum Feiertag des Restkochens: Fünf Fragen an ... David Groß (Wastecooking) | Magazin für Restkultur
6. Forks on Wheels auf Instagram: „Interviewing David from @wastecooking in Vienna. So great to meet you! #foodwaste“
7. "Wastecooking" als TV-Event - news.ORF.at
8. Die Glocke online - Tageszeitung in den Kreisen Warendorf und Gütersloh
9. ORF 2: Wastecooking - Kochen statt Verschenden - tv.ORF.at
10. ARTE - "Wastecooking" mit David Gross | ARTE | 15h25
11. ARTE on Twitter: "Keine Ahnung was ihr #kochen sollt? Riskiert einen Blick in die Tonne!"
12. Graz isst Graz - Kochen statt verschwenden: Morgen startet auf...
13. Kochen was andere verschenden | newslichter - Gute Nachrichten online
14. Kochen was andere verschenden mit David Gross
15. „Kochen was andere verschenden“: Leckeres aus Müll zaubern
16. Kochen, was andere verschenden - Teleboy
17. TV-Programm für Montag, 18. Mai - TV-Programm: Switchlist - derStandard.at > Etat
18. Arte-Doku "Kochen, was andere verschenden" | HÖRZU
19. Essen, was andere wegwerfen: „Wastecooking“-Dokureihe im TV | Tiroler Tageszeitung
20. Vor dem Wiener Parlament wird mit Müll gekocht
21. Leporello, Freitag, 08.05. 07:52, Ö1 | TVButler.at – bestes TV-Programm
22. Wastecooking-Flashmob vor Parlament
23. Waste-Cooking: Auflauf vor dem Parlament
24. ElisabethHakel on Twitter
25. Guten Abend Wien - Nachrichten - 12.05.2015, 18:30 Uhr
26. Wastecooking: Protestaktion vor dem Parlament - 12.05.2015, 17:00 Uhr
27. Gegen Lebensmittelverschwendung: Helden der Mülltonne: "Wastecooking" vor dem Parlament
28. Gegen Lebensmittelverschwendung: Helden der Mülltonne: "Wastecooking"
29. Wien: "Wastecooking" kocht mit entsorgtem Gemüse
30. Essen, was andere wegwerfen: Dokureihe im TV
31. Food wasting
32. Kochen was andere verschenden mit David Gross - arte - TV-Programm
33. WASTE COOKING & KULTIS im Resselpark
34. radio FM4 - Timeline Photos
35. Hermes Phettberg - phettberg.com gestion1505.pdf
36. 1. National Leftovers Day
37. Stadt Salzburg - 'waste.cooking'-Fernsehküche, 18.-22.5. und 7.6.
38. Dumstern: Der in den Abfall taucht
39. Waste-Cooking: Insekten? Warum nicht!?
40. dok.ausblick - tv.ORF.at
41. Ö1 on Twitter
42. TV-Tipp: Kochen was andere verschenden mit David Gross
43. 1. National Leftovers Day am 12. Mai 2015 vor dem Parlament - ViennaInside.at
44. Wastecooking
45. WASTECOOKING ON ARTE
46. Kochen was andere verschenden mit David Gross | ARTE
47. oe1.ORF.at Kultur

Stargast: David Groß - Wastecooking / heute leben vom 01.06.2015 um 17.30 Uhr

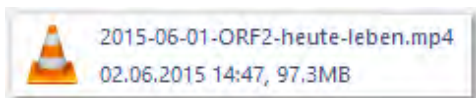
Erstellt: 02.06.2015 14:44

The screenshot shows the ORF TVthek website interface. At the top, the logo 'ORF TVTHEK' is displayed in white and red. A navigation bar includes links for 'Fernsehen', 'TVthek', 'Radio', 'Debatte', 'Österreich', 'Wetter', 'Insider', 'Sport', 'News', and 'ORF.at im Überblick'. Below this is a search bar with the text 'Suche in der TVthek' and a magnifying glass icon. The main content area features a purple background with a circular graphic. A video player is embedded, showing a man (David Groß) wearing a cap and glasses. The video player includes a progress bar at the bottom with the time '00:20 | 05:24' and a 'UT' logo. To the right of the video player is a list of program recommendations:

- ▶ Barbara Rett trifft Otto Schenk | 06:05 Min.
- ▶ Neuer Thriller mit Ursula Strauß | 03:31 Min.
- ▼ **Stargast: David Groß - Wastecooking** | 05:24 Min.
Allein in Österreich werden laut einer neuen Studie jährlich noch immer eine Million Tonnen Nahrungsmittel weggeworfen. Der Journalist David Groß will zeigen, dass es auch anders geht. Er ist fünf Wochen durch Europa gereist, um zu kochen, was andere wegwerfen. "Wastecooking" heißt sein dabei entstandener Dokumentarfilm.

Below the recommendations are buttons for '> abspielen' and '> Beitrag versenden / teilen'. At the bottom right of the page, there is a link '> Sendung versenden / teilen'.

VIDEO (mp4):

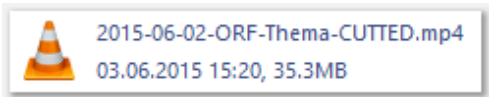


Schluss mit dem Wegwerfen / Thema vom 02.06.2015 um 21.05 Uhr

Erstellt: 03.06.2015 15:13

The screenshot shows the ORF TVthek website interface. At the top, there is a navigation bar with links for Fernsehen, TVthek, Radio, Debatte, Österreich, Wetter, Insider, Sport, News, and ORF.at im Überblick. Below this is a search bar and a menu with options like ÜBERSICHT, SENDUNGEN, THEMEN, LIVE, SENDUNG VERPASST, and ARCHIVE. The main content area features a video player for the program 'Thema', which aired on Tuesday, June 2, 2015, at 21:05. The video is 44:08 minutes long. The video player shows a man wearing sunglasses and a dark shirt, looking out of a window. To the right of the video player is a text description of the program: 'Schluss mit dem Wegwerfen | 11:21 Min. In Frankreich sind Supermärkte seit kurzem verpflichtet, unverkäufliche Lebensmittel an karitative Einrichtungen weiterzugeben. Der Kärntner Oliver Hönigsberger will ein ähnliches Gesetz in Österreich und hat schon 9.000 Unterschriften gesammelt. Er selbst holt brauchbare Lebensmittel aus den Mülltonnen der Supermärkte und gibt sie an soziale Einrichtungen weiter. Der Andrang von bedürftigen Menschen ist enorm. Immer mehr Lebensmittelgeschäfte beliefern Sozialmärkte und andere karitative Einrichtungen freiwillig mit Waren, die nicht mehr verkäuflich sind. Trotzdem landen in Österreich noch immer eine Million Tonnen Lebensmittel pro Jahr auf dem Müll. Beate Haselmayer hat einige Initiativen gegen die Wegwerfmüllur besucht – und Menschen, die das...' Below the video player, there is a button that says '> Sendung versenden / teilen'.

VIDEO (mp4):



Wastecooking / heute mittag vom 05.06.2015 um 13.15 Uhr

Erstellt: 07.06.2015 15:30

The screenshot shows the ORF TVthek website interface. At the top, there is a navigation bar with categories: Fernsehen, TVthek, Radio, Debatte, Österreich, Wetter, Insider, Sport, News, and ORF.at im Überblick. Below this is a search bar and a menu with options: ÜBERSICHT, SENDUNGEN, THEMEN, LIVE, SENDUNG VERPASST, and ARCHIVE. The main content area features a video player for the program 'heute mittag' from Friday, 05.06.2015 at 13:15 Uhr, with a duration of 40:33 Min. The video player shows a scene with hands handling food waste. To the right of the video player is a list of program items:

- ▼ **Wastecooking** | 02:24 Min.
David Groß, ein Lebensmittelaktivist und Koch, verwandelt Müll in kreative Gerichte. Zusammen mit einem Filmteam ist er durch fünf europäische Länder gereist, um all das kulinarisch zu recyceln, was sonst vergeudet wird.
> abspielen > Beitrag versenden / teilen
- ▶ **Deutschland: Paternoster stehen still** | 04:47 Min.
- ▶ **Meldungsblock** | 02:23 Min.
- ▶ **Jubiläum von Peter Kreuder** | 02:19 Min.

At the bottom of the video player, there is a quality selector showing 'hoch', 'mittel', and 'niedrig' options. The video player controls show a progress bar at 00:39 / 02:24.

VIDEO (mp4):

A download link for the video file, represented by a traffic cone icon. The text next to the icon reads: "Wastecooking heute mittag vom 05-06-2015 um 1... 07.06.2015 15:35, 45.4MB".

Servus Krone bei ServusTV

Erstellt: 26.05.2015 19:33



Themen der aktuellen Sendung:

- Iss mich - Wie gesundes Gemüse im Marchfeld in Niederösterreich einfach in den Müll geschmissen wird
- Waste Cooking - Aktivisten verkochen vor dem Parlament in Wien Nahrungsmittel aus Mülltonnen

Gegen Nahrungsmittelverschwendung: Der "Leftoversday" in Wien

Der Weg, den David Groß vor einigen Jahren einschlug, wird nur von Wenigen betreten, und das ist nicht überraschend: An gewissen Tagen begibt sich der Filmemacher und Aktivist bei Einbruch der Dunkelheit auf die noch viel dunklere Seite unserer Wohlstandsgesellschaft - in den Hinterhöfen der Großstädte wühlt er in Abfallcontainern nach verwertbaren Lebensmitteln. David Groß ist Mülltaucher. Mülltauchen, "Waste Diving", auch "Containern" oder "Dumpstern" genannt, ist eine Form der politisch motivierten Konsum-Verweigerung, die ihren Ursprung in den Achtziger Jahren in den USA hat. Zum Waste Diving gehört auch das Waste Cooking, das Kochen aus dem Müll, das als lautstarke, den Krawall als Stilmittel nicht scheuende Performance an zentralen urbanen Orten zelebriert wird. Am kommenden Dienstag ruft David Groß in Wien den 1. Österreichischen "Leftoversday" aus. Übrig gebliebene Lebensmittel, werden an diesem Tag in einem fröhlichen Spektakel als köstliches Mahl zubereitet. Dabei gilt es, darauf hinzuweisen, dass weltweit Nahrung in ungeheurem Ausmaß im Müll landet, obwohl sie noch vollkommen genießbar wäre. Allein in Wien wird täglich so viel Brot weggeworfen, wie ganz Graz an einem Tag isst. Vor zwei Jahren reiste David Groß fünf Wochen lang durch Österreich - ohne einen Cent in der Tasche. Er schlief in Vorgärten, Abbruchhäusern oder im Wald und ernährte sich von Wohlstandsmüll, Beeren, Feldfrüchten oder Erbetteltem. Was er daraus gelernt hat, ist einigermaßen ernüchternd: Die Wohlstandsgesellschaft wirft nicht nur viel weg, sie gibt auch nichts her. Seine Performances und Unternehmungen als Mülltaucher betrachtet der Dokumentarfilmer David Groß als eine Mischung aus Kunst, Politik und Aktivismus. Der Leftoversday am kommenden Dienstag wird ab 10 Uhr 30 vor dem Parlament in Wien stattfinden. Denn Kunst und Politik könnten gemeinsam viel bewirken, meint David Groß.- Gestaltung: Christa Eder

Mobile Küche im Müllcontainer: Koch-Aktivist David Groß war in Europa unterwegs, um Missstände aufzudecken – und um mit Resten zu kochen

Paella mit Sardinen aus der Dose

von Sonia Ezgulian
Zutaten für 8 Personen:

3 Dosen Sardinen in Olivenöl
600 g Reis
3 Stangen Lauch
1 Knollensellerie
2 Zwiebeln
etwas blühender Fenchel
etwas blühender Thymian
6 Radieschen

Sardinendosen öffnen und Öl in einem weiteren Behälter auffangen.

Lauch in dünne Scheiben schneiden und Zwiebeln klein hacken. Beides in einer großen Pfanne mit dem Öl aus der Sardinendose anschwitzen. Reis untermischen und das Ganze mit reichlich Wasser bedecken, anschließend salzen und pfeffern.

Knollensellerie schälen, in Scheiben schneiden und auf den Reis in der Pfanne legen. Ca. 15 Minuten kochen lassen. Nach 13 Minuten die Sardinen auf die Selleriescheiben legen. Radieschen mit einem Kartoffelschäler in Scheiben schneiden. Die mit den Radieschenscheiben, Fenchelblüten und Thymian dekorierte Paella servieren.

Weitere Informationen zu Sonia Ezgulian unter: www.lepluchesardine.fr

National Leftovers Day

12.5., 10–14.30 Uhr
Platz vor dem Parlament
Infos:
www.wastecooking.com

„Wastecooking – Kochen statt Verschwenden“ ab 18.5. auf Arte, am 7.6., 23.05 ORF 2



Fisch ohne Ablaufdatum

Nationaler Restl-Tag: Der Koch-Aktivist David Groß verkocht, was andere verschwenden

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Reste in den Topf, sagt der kluge Kopf. Und kluge Köpfe gibt es zum Glück mittlerweile schon viele. Der Filmemacher, Lebensmittelaktivist und Koch David Groß ist zum Beispiel einer. Groß hat sich dem Kochen gegen die Wegwerfgesellschaft verschrieben und ist unter dem Motto „Food is culture, don't waste it, cook it!“ seit Jahren in Österreich unterwegs, um Lebensmittel zu retten. Aus dem, was andere wegwerfen, kann er köstliche Gerichte zubereiten.

„Heute ist das schon in vielen Ländern ein Thema, es kommt etwas in Bewegung“, freut sich Groß. Zuletzt hat er sich einen Traum erfüllt und war samt Filmteam mit einem mit gebrauchtem Speiseöl betriebenen Land Rover und einem zur mobilen Küche umfunktionierten Müllcontainer in Europa unterwegs, wo er sich auf eine fünfwöchige „Schatzsuche“ nach vergeudeten Lebensmitteln begeben hat.

Gemeinsam mit Spitzenköchen, Feinschmeckern und Wissenschaftlern hat er vor Ort Schwachstellen des Systems – in der Gastronomie, der Fischerei samt dem Beifang, in privaten Haushalten oder auch der Kantine des Europaparlaments in Brüssel – aufgedeckt, Reste lukullisch verarbeitet und innovative Lösungsansätze erarbeitet. Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich standen auf dem Speiseplan. Als Höhepunkt der jeweiligen Zusammenarbeit fand in jeder Hauptstadt ein Kochevent statt, bei dem Groß nicht nur Missstände aufzeigen wollte, sondern auch, was man mit den „Resten“ alles anfangen kann.

Von essbarem „Wildwuchs“ aus dem urbanen Raum bis hin zu Insekten, seltenen Fleischteilen aus der Nose-to-tail-Küche, Bouillabaisse aus unerwünschtem Beifang oder einer herrlich unkonventionellen Paella

aus abgelaufenen Dosensardinen – zubereitet gemeinsam mit der französischen Restespitzen-Köchin Sonia Ezgulian – kam dabei einiges Schmackhaftes auf die Teller.

Das Rezept für die Paella hat uns David Groß verraten. Nicht nur weil das Gericht so köstlich ist, sondern auch, weil Sardinen ein wunderbares Produkt sind: Sie sind günstig, haben hohe Nährwerte, sind weit nicht so bedenklich in puncto Ressourcenverschwendung wie anderes Meeresgetier und in der Dose unendlich lang haltbar. Das macht sie zu einer idealen Zutat für die Resteküche, denn auch Dosensardinen werden mit einem Ablaufdatum versehen und danach im großen Stil entsorgt.

Groß' Kollegin Sonia Ezgulian hat viele kreative Sardinenzöpfe entwickelt, die sie in Kochkursen für Resteverwertung weitergibt. Die ehemalige Spitzenköchin hat es nicht mehr ertragen, dass in der Top-Gastronomie täglich 30 Prozent der Lebensmittel



Paella aus Dosenfisch – weil abgelaufen nicht zwangsläufig ungenießbar bedeutet

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle, und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen

weggeworfen werden. Heute verarbeitet sie 91 Prozent, jede Schale, jeden Kern. Sie ist glücklich und als Kochnomadin erfolgreich in ganz Frankreich unterwegs. Zu sehen sein wird die ganze Wastecooking-Reise übrigens in fünf Episoden ab 18. Mai auf Arte beziehungsweise als Langfassung am 7. Juni im ORF.

Mit geführten „Taugängern“ in die Supermärkte-Müllcontainer hat David Groß seine Aktivitäten begonnen. Sie brachten Unmengen einwandfreier Lebensmittel ans Licht. Heute geht der Aktivist der Frage nach, wo sonst noch Verschwendung stattfindet. Das führt ihn und seine Mitstreiter in die Landwirtschaft, wo direkt auf dem Feld nahezu ein Drittel der Ernte aufgrund ihrer Größe oder ihres Aussehens – die krumme Gurke! – für nicht handelstauglich erklärt und ernüchternd ebenfalls zu Abfall deklariert wird.

Einen ebenso großen Anteil an der Lebensmittelverschwendung haben private Haushalte. Der Grund: absurde Angaben bezüglich der Haltbarkeit und Billigangebote für Großpackungen, die ein Haushalt nicht aufbrauchen kann. „Natürlich profitiert der Handel davon, dass die Dinge wegwerfen werden“, erklärt Groß die kalkulierte Überproduktion.

Allein in Österreich landen so jährlich 157.000 Tonnen genießbare Lebensmittel im Müll. Groß' Plattform „Wastecooking“ fordert daher von der österreichischen Politik: „Krummes Gemüse in die Supermarktregele! Containern, Dumpstern, Mülltauchen entkriminalisieren und zulassen! Ein Wegwerfverbot für Supermärkte und die verpflichtende Weitergabe von unverkäuflichen Lebensmitteln an die Zivilgesellschaft!“

Eine Aktion folgt den Forderungen auf dem Fuß: Am 12. Mai findet der „1. National Leftovers Day“ vor dem Parlament statt, wo gemeinsam gegen die Verschwendung gekocht und gegessen wird. Unbedingt hingehen.

SWITCH LIST

FÜR MONTAG

Sandra Čapljak

15.25 DOKUMENTATION

Wastecooking: Kochen, was andere verschwenden, mit David Gross Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst vergeudet wird. In Österreich befasst er sich mit Lebensmitteln, die von Supermärkten aussortiert werden. Gemeinsam mit der Müllforscherin Felicitas Schneider und der Pressesprecherin einer Supermarktkette analysiert er den Müllberg. **Bis 15.50, Arte**



Foto: SWR / Mischief Films

David Gross, Lebensmittelaktivist, beim Herstellen von Apfelkompott an der Mülldeponie. Um 15.25 Uhr in „Wastecooking“ auf Arte.

„WASTECOOKING“ – SO, 23.00 UHR, ORF 2

Die Welt verb-ess-ern

Gianluca Wallisch


Mit der globalen Lebensmittelproduktion könnte man zwölf Milliarden Menschen ernähren. Könnte man. Tut man nicht. Allein in Europa verrottet ein Drittel (!!!) unseres Essens in unseren Mistkübeln oder vergletschert in unseren Tiefkühlern.

David Gross will sich damit nicht abfinden und kraxelt selbst in die Müllcontainer. *Wastecooking* – mit Abfällen kochen – ist kein Ekel-TV, sondern der sympathische Appell eines Weltverb-ess-erers, umzudenken. Ressourcen schonen bedeutet nicht nur Rad fahren und Windräder aufstellen, sondern auch, aus angedetschten Äpfeln ein Kompott zu machen. Und auch am Spinat, der seit 2003 im Eisfach lag, stirbt man nicht.

Gross, selbst gelernter Koch, ist natürlich nicht der Erste und schon gar nicht der Einzige, der sich des Themas annimmt. Unterwegs mit seinem „Waste-Mobil“, das mit altem Speiseöl

fährt und nach Schnitzel riecht (am Anhänger ein zur stylischen Garküche umgebauter Müllcontainer), besucht der Salzburger Gleichgesinnte in Deutschland, Belgien, den Niederlanden und in Frankreich. Da wird per Handy-App nach Obst im öffentlichen Raum gesucht, da wird Blütengelee aus Unkraut gewonnen, da wird der Beifang nicht ins Meer zurückgeworfen, sondern zu einer Fischsuppe verwertet, da verschenkt ein Supermarkt seine abgelaufene Ware; und da wird Kindern gezeigt, dass Mehlwürmer *der* Protein-Hit sein werden, wenn sie einmal groß sind. O. k., doch ein bisserl Ekel-TV.

Schon klar: Der Verschwendungswahn passiert im großen Stil natürlich in der Nahrungsmittelindustrie (darauf wies schon Erwin Wagenhofer in *We Feed The World* hin), aber Müllkoch Gross zeigt uns, dass jeder Einzelne selbst dagegen etwas tun kann. Mahlzeit!

 derStandard.at/TV-Tagebuch

Müllschluckler

Iss was Gscheit's! Ein Salzburger Koch und Filmemacher rettet Lebensmittel vor der Entsorgung – und regt mit seiner etwas anderen Kochshow zur Nachahmung an.



„Der Skandal ist doch nicht, dass Menschen Lebensmittel retten. Der Skandal ist, dass so viel weggeschmissen wird.“

David Groß
Filmemacher, Müllkoch, Aktivist

Mal sehen, was ich heute kochen kann: David Groß im Gespräch mit einem Mitarbeiter der MA 48 auf dem Müllplatz in Wien-Simmering

VON UWE MAUCH
UND HEINZ WAGNER

Beim Billa ums Eck wurde er zum ersten Mal fündig. Als der Salzburger Filmemacher David Groß mit Plastikhandschuhen den Müllcontainer neben dem Supermarkt öffnete, misstraute er seinen Augen und seiner Stirnlampe: Gut, er hatte von den Mülltauchern in New York gehört, die seit Jahren fein essen und trinken, ohne dafür einen Cent zu bezahlen. Aber was er in Salzburg aus dem Container fischen konnte, das war selbst für ihn zu viel.

Groß erinnert sich: „Mindestens zwanzig knusprige Baguettes, ganz viele Bananen, Mangos, Äpfel, Gurken, Paprika, Salat, Tomaten, Joghurt, Pudding, Milch. Das war schockierend. Es war eine derart große Menge, dass ich für den nächsten Tag 25 Freunde und Verwandte zu mir nach Hause eingeladen und für sie ein viergängiges Menü gekocht habe.“

Nur Abgepacktes

Wichtiger Hinweis für alle, die jetzt die Nase rümpfen: Groß ist Absolvent einer Tourismusschule und gelernter Koch. Er entnimmt dem Müll – wie alle aus der weltweit wachsenden Szene der Mülltaucher – nur Abgepacktes. Wastediver, Dumpsterdiver nannten sich die Amerikaner zuerst. Die Deutschen

gehen „containern“ und als Mülltaucher beschreiben sich österreichische Initiativen.

Streng genommen begeben sich die Taucher auf ein heikles Terrain: In Österreich gilt das Betreten eines Supermarkt-Parkplatzes für alle, die dort nicht einkaufen, als Besitzstörung. Strenger ist die Gesetzeslage in Deutschland: Dort wurden Mülltaucher auch schon wegen Diebstahls verurteilt.

Der Müllkoch fordert daher die Legalisierung des Mülltauchens: „Der Skandal ist doch nicht, dass Menschen Lebensmittel retten. Der Skandal ist, dass so viel weggeschmissen wird.“ Ein Drittel der weltweiten Ernte wandert in den Müll, weil sie nicht den Handelsnormen entspricht, zitiert Groß einen Bericht der Welternährungsorganisation (FAO).

Fünf Wochen lang ist der Koch und Filmemacher mit

einem Kamerateam durch halb Europa getaucht, um für *arte* und den *ORF* die etwas andere Kochshow zu produzieren (siehe unten).

Groß aufgekocht

David Groß zeigt in der Doku eindrucksvoll, dass auch anderswo Lebensmittel achtlos weggeschmissen werden, dass es aber auch etliche interessante Initiativen gibt, die sich dem nachhaltigen Konsum verschrieben haben.

Die Koch-Roadshow mit dem Waste-Mobil startet auf dem Müllplatz der MA 48 in Wien-Simmering. In einem Spar-Markt in Salzburg fragt der TV-Müllkoch die Konzernsprecherin, warum die Brotregale bis zum Ladenschluss randvoll sein müssen.

In Berlin-Kreuzberg kocht Groß groß auf, mit dem Protestkoch Wam Kat und dem Abfall von einem Biobauern (!) für 350 Menschen. Übri-

gemeinsamen Essen vor dem Parlament. Dabei wird der erste National Leftovers Day (Lebensmittelretterfeiertag) ausgerufen und ein Manifest präsentiert.

Wastecooking im Internet
Wissenswertes über die Initiative, ihre Forderungen und Filme auf der Seite www.wastecooking.com

Nationaler Feiertag für Lebensmittelretter

Wastecooking, der Film
Arte zeigt in Kürze die Koch-Tour von David Groß und Georg Misch, die erste Folge am 18. Mai, ab 15.50 Uhr, ORF 2 die Langfassung am 7. Juni späteabends.

Wastecooking vorm Parlament
Am kommenden Dienstag lädt die gleichnamige Initiative zu einem

gens im Rahmen einer sogenannten „Schnippeldisco“, bei der Partyvolk zum Sound von angesagten DJs Gemüse schniebelt (schnippelt), dazu die Hüften bewegt und dadurch auch hungrig wird.

In Frankreich kann auch der gelernte Koch noch was lernen: Zum Beispiel, wie er braun gewordene Bananen im Ofen überbäckt, um sie dann auf seinem Gaumen schmelzen zu lassen. Dafür darf Groß in der Kantine des Europa-Parlaments in Brüssel 200 Menüs vorbereiten, und zwar aus den Rohstoffen, die am Vortag übrig geblieben sind.

Im bretonischen Hafen Guilvinec endet die TV-Reise. Dort besteigt die Filmcrew einen Fischkutter, der auf Langustenfang spezialisiert ist. Aus dem sogenannten Beifang, der sonst achtlos ins Meer gespült wird, zaubert der Müllkoch eine Bouillabaisse auf die Teller, die der Besatzung Hochachtung abverlangt und den Kapitän zu dem Hinweis drängt, dass auf den fabriksähnlichen Fangschiffen auf dem offenen Meer fast die Hälfte des Fangs tot im Meer landet.

Essen vorm Parlament
Am kommenden Dienstag laden der Müllkocher und sein Team vor das Parlament in Wien, wo die Müllküche ab 10 Uhr für alle Müllschluckler aufkochen wird. Mit die-



Die Europa-Tour des Müllschluckler startet auf dem Mistplatz in Wien



Containerküche on tour: Zwischenstopp im Vorreiterland Belgien



Kritische Berichterstattung: Nur Spar wollte sich den Fragen stellen

KURIER TIPP

KURIER GESUNDHEIT'S TALK
Finden Sie uns auch auf Facebook unter KURIER Gesundheitstalk

NEU! Gesundheits-Straße ab 17.30 Uhr

SPRICH DARÜBER – DER GESUNDHEITSTALK
HERZSCHWÄCHE

Mittwoch, 20. Mai 2015 | 18.30 Uhr – Eintritt frei!
Van-Swieten-Saal der MedUni Wien
Van-Swieten-Gasse 1a | Ecke Währinger Straße | 1090 Wien

Am Podium: ExpertInnen & Betroffene

- Univ. Doz. Dr. Martin Hülsmann | MedUni Wien
- Univ. Prof. Dr. Günther Lauffer | MedUni Wien
- Franz Radl | Herzverband-Präsident des Landesverband Wien und Herzinsuffizienz-Patient

Moderation: Gabriele Kuhn | KURIER

Eine Initiative von: KURIER, MedUni Wien & Novartis

Fragen zu dieser Veranstaltung an: gesundheitstalk@kurier.at



Müllanalyse:
David Groß
(3. v. l.) seziert
in Wien den
Abfall
MISCHIEF FILMS (2)

KOCHEN WAS ANDERE VERSCHWENDEN: AB MONTAG, ARTE, 15.25 UHR

Ein Roadtrip mit Speiseöl

Verwenden statt verschwenden: David Groß' Dokuserie zu Wastecooking.

JULIA SCHAFFERHOFER

Der Aktivist und Wastecooker (einer, der mit entsorgten Lebensmitteln kocht) David Groß hat einen Wunsch: „Der schönste Tag in meinem Wastecooking-Leben wäre der, an dem ich vor einem Abfallcontainer stehe – und keine Lebensmittel darin finden würde.“

Bis es so weit ist, könnte es noch dauern. Laut Welternährungsorganisation FAO landen jährlich 89 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Dagegen kämpft der Salzburger David Groß mit dem aktivistischen Kunstprojekt „Wastecooking“ und öffentlichem Restekochen seit 2012 an.

Das Ergebnis seiner sechswöchigen Recherche durch Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich ist als 25-minütiges dokumentarisches Roadmovie ab Montag nachmittag (15.25 Uhr) eine Woche lang auf Arte zu sehen und am 7. Juni um 23.05 als Langfassung auf ORF 2. Titel: „Kochen



Kreative Resteküche: Paella mit Sardinien aus der Dose

was andere verschwenden“. Ziel des Roadtrips: „Zu testen, ob es möglich ist, sich nur von dem zu ernähren, was die Wegwerfgesellschaft links liegen lässt.“ War es möglich? „Ja, leider“, sagt Groß zur *Kleinen Zeitung*.

Fortbewegt hat sich der Food-Aktivist mit einem umgebauten Landrover, der mit übrig gebliebenem Öl vom Schnitzel-Frittieren (Wien), Currywurstbraten (Berlin) oder Sardineneinlegen (Frankreich) betrieben wurde. Gekocht wurde auf der mobilen Küche auf einem Müllcontainer.

In Wien taucht er mit einer Müllforscherin in Abfallcontai-

nern ab, in Berlin besucht er eine Schnippeldisko, wo sich Hipster zum Hacken von krummen Karotten und Co. bei coolem Sound treffen. In Brüssel kocht er in der Kantine des EU-Parlaments mit Spitzenkoch Claude Pohlig Abgeordnete mit Speisen aus den unverkauften Mahlzeiten vom Vortag ein. In den Niederlanden kredenzt er Schulkindern Speisen aus der Insektenküche wie Mehlwürmer-Bällchen. Und in Frankreich bereitet er auf einem Fischkutter in der Bretagne aus ausgerangiertem Fang frische Bouillabaisse zu.

Vorbildliches Belgien

Auf seinem Roadtrip rettet er – mit engagierten Mitstreitern – Lebensmittel vor dem Weggeworfenwerden. „Das Spannende an der Resteküche ist: Sie macht kreativ“, erzählt der Aktivist. Als positivstes Beispiel nennt er Belgien, wo ein Bürgermeister einer 40.000-Einwohner-Stadt ein Anti-Wegwerf-Gesetz initiiert hat. Die Idee wuchert – wie wilde Minze.

www.wastecooking.com



Unterwegs mit dem „Wastemobil“: David Groß drehte für seine Kochreportage in fünf Ländern. Zu sehen ist sie auf Arte und im ORF.

BILD: SN/MISCHIEF FILMS

Haubenküche aus dem Müll

Für eine Fernsehserie sammelt ein Salzburger Filmer und Aktivist in ganz Europa Zutaten auf, die andere wegwerfen. Seine Botschaft: Sagen Sie niemals vorschnell Abfall dazu.

CLEMENS PANAGL

SALZBURG. Den Nachbarn in der Salzburger Bolaringsiedlung hat es sichtlich geschmeckt. Ein fünfgängiges Menü für mehr als dreißig Personen ließ sich aus den Resten zaubern, die sich in ein paar Kühlschränken gefunden hatten. „Der Aha-Effekt ist bei solchen Aktionen immer erstaunlich“, sagt David Groß. Diesmal war er mit dem Haubenkoch Tom Riederer auf „Kühlschranksafari“ unterwegs. „Wir haben bei einigen Türen geläutet und die Bewohner gefragt, welche Lebensmittel sie am nächsten Tag wegwerfen wollten“, erzählt der Filmer und Nahrungsaktivist. Mit dem Gefundenen bekochte Küchenchef Riederer dann die ganze Siedlung.

Bei anderen Gelegenheiten sieht sich Groß auch gern in Müllcontainern nach frischem Essen um.

157.000 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln landen in Österreich jährlich im Restmüll. „Damit ließe

sich ganz Salzburg ein Jahr lang versorgen“, ist Groß überzeugt.

Vor einigen Jahren begann er, sich für die Aktionen der Mülltaucher zu interessieren, die weggeworfene, aber eigentlich frische Waren aus den Tonnen der Supermärkte fischen. Im Internet startete er die Serie „Wastecooking“. Dort wurde mit den Zutaten aus dem Mistkübel gekocht. Mittlerweile ist Essensverschwendung ein großes Nachrichtenthema. Und für die Kochsendung des Salzburgers interessieren sich große Fernsehanstalten: Fünf Wochen lang reisten Groß und sein Team deshalb nun für eine fünfteilige TV-Serie (Regie: Georg Misch) durch Europa. Sie heißt „Wastecooking – Kochen statt Verschwenden“. Der Sender Arte zeigt sie ab nächsten Montag (18. 5., 15.50 Uhr). Im ORF ist im Juni eine Langfassung der konsumkritischen Kochreportage zu sehen (7. 6.).

Die mobile Küche, mit der Groß unterwegs war, fand in einem um-

gebauten Müllcontainer auf einem Anhänger Platz. Und zum Volltanken des „Wastemobils“ blieb er bei Schnitzelwirlen, Frittenbuden oder Fischlokalen stehen. Denn auch beim Auto wurde Resteverwertung großgeschrieben: „Unser Mobil fährt mit altem Speiseöl.“ Frisch und bedenkenlos genießbar müssen hingegen freilich alle aus dem Müll geretteten Dinge sein, die wieder auf dem Teller landen. Dafür holt sich der Filmer gern renommierte Küchenchefs an den Herd: „Ein Haubenkoch ist ein Garant für Appetitlichkeit. Wir wollen zeigen, dass Restekochen viel mehr ist als eine Subkultur.“ Sogar die Abgeordneten in der Kantine des EU-Parlaments ließen sich die Ideen gegen Verschwendung schmecken.

Bis zu 500 Essensportionen pro Tag bleiben dort oft übrig. Aus ihnen kreierte Spitzenkoch Claude Pohligh ein Recycling-Menü. David Groß betrieb für die Serie indes auch Feldarbeit: „Wir wollten mög-

lichst viele Facetten des Themas aufzeigen.“ Ein Drittel der Gemüseernten bleibe bereits auf den Feldern liegen, „weil es den Handelsnormen nicht entspricht“. In Berlin nahm Groß an einer „Schnippeldisko“ teil: Dabei kochen die Gäste zu DJ-Klängen, was auf dem Acker zu finden ist. Ein Besuch beim Bürgermeister der belgischen Stadt Herstal habe wiederum gezeigt, wie Anti-Wegwerf-Politik funktionieren könne: „Er hat verordnet, dass Supermärkte genießbare Lebensmittel spenden müssen, statt sie wegzuerwerfen. Sonst drohen Strafen. Mittlerweile gilt das Gesetz in ganz Wallonien.“ Zurück in Österreich will David Groß diese Woche mit einer neuen Aktion Konsumbewusstsein schaffen: „Am 12. Mai rufen wir den National Leftovers Day aus: Wir kochen vor dem Parlament.“

Info: www.wastecooking.com

Wastecooking-Flashmob vor Parlament

Sie kochen mit »Müll«

Viel vom Essen, das täglich in der Mülltonne landet, ist viel zu schade für den Mist.

Aktion. Um das zu veranschaulichen und einen Teil der weggeworfenen Lebensmittel zu „retten“ haben **David Gross (36)** **Tobias Judmaier (40)** Wastecooking gestartet. Mittwoch kochten sie vor dem Parlament.

www.wastecooking.com



Die „Wastecooker“ mit einer zur Küche umgebauten Mülltonne.

TIPPS DES TAGES **SONNTAG 7.6.**



Wastecooking – Kochen statt Verschenden

NEU Dokumentarfilm. Ö 2015 Mit „Wastemobil“ und „Wasteküche“ reiste der Lebensmittelaktivist und Koch **David Groß** 2014 durch fünf europäische Länder, um die Leute mit jenen „Restln“ zu bekochen, die normalerweise weggeworfen werden. Zu den Stationen der kreativen Aktion gegen Lebensmittelverschwendung zählte u. a. auch das EU-Parlament in Brüssel. Ein gewitzter Mix aus Doku, Roadmovie und Koch-Show. **ORF 2 | 23.05**

ANSCHAUEN

Kochen statt verschwenden

Autor und Koch David Groß nahm 2014 das „EU-Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ zum Anlass, um durch fünf europäische Länder zu reisen und sich nur von dem zu ernähren, was andere wegwerfen. Mit großem Wissenshunger und einer kräftigen Prise Humor begegnet er dabei Menschen, die subversiv und kreativ gegen die Wegwerfgesellschaft ankochen. Ein Selbstversuch mit Biss, der unseren Konsum- und Lebensstil hinterfragt.

dok.film: Wastecooking, SO, 7. 6., 23.05 Uhr, ORF 2



ANDI & ALEX:

„Bei uns landet nichts im Mistkübel“



Die ORF-Köche Andi (l.) und Alex präsentieren zum Sommerauftakt in „Frisch gekocht“ die besten Grillrezepte



Lauwarm geräucherter Saibling mit gegrilltem Halloumi im Zucchini mantel und Paprikagemüse

REZEPT

ZUTATEN für 4 Personen:

- 4 Stück Saiblingsfilet, Salz, Pfeffer, 300 g Halloumikäse, 3 Zucchini, 1 gelber, 1 roter und 1 grüner Paprika, 1 gehackte Zwiebel, 2 Zweige Rosmarin, Saft von einer Zitrone, 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Smoker 4 bis 5 Minuten lauwarm räuchern. Den Halloumikäse in 8 Stücke schneiden. Jeweils mit 2 Scheiben Zucchini umwickeln und am Grill beidseitig grillen. Die Paprika gleichmäßig schneiden und mit der Zwiebel in etwas Olivenöl bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, gerebeltem Rosmarin sowie dem Saft der Zitrone gut abschmecken. Die Saiblingsfilets mit dem Paprikagemüse und dem gegrillten Käse auf Tellern anrichten.

Tomahawk-Steak, Halloumi und Grillhenderl: Zum Sommerauftakt präsentieren Andi Wojta und Alex Fankhauser als Häuptling Weiße Feder und Häuptling Adlerauge in *Frisch gekocht* eine Woche lang die besten Grillrezepte. Unterstützt werden sie von Grillmeisterin Yulia Haybäck. Wir trafen die ORF-Köche in Andis Minoritenstüberl zur Plauderei über Insekten am Rost, Lebensmittelverschwendung und ihre TV-Zukunft.

TV-MEDIA: Was erwartet uns beim Grill-Special?

Andi: Es wird lustig, spannend, innovativ. Wir machen Klassiker wie Brathenderl, die wir aber auf eine Art und Weise zubereiten, die es noch nicht gibt.

Alex: Wir wollen den Leuten die Scheu vorm Grillen nehmen. Wir wollen zeigen, dass jeder sich daheim etwas grillen kann. Grillen ist wie Kochen – nur mit einer anderen Technik. Und wir wollen ihnen zeigen, dass das Grillen eine der unterhaltsamsten Formen des Miteinander-Essens ist.

TV-MEDIA: Grillmeisterin Yulia Haybäck unterstützt euch ...

Andi: Wie der Andi immer sagt: Zuhause haben wir einen Hausmeister, in der Sendung einen Grillmeister (lacht). Den brauchen wir auch, er hat ja mehr Erfahrung als wir.

Alex: Die Yulia hat es uns sehr leicht gemacht. Sie hat immer alles auf den Grill gelegt – Fleisch oder auch die vegetarischen Sachen. Wenn wir daheim grillen, essen die Mädels hauptsächlich vegetarisch. Da haben wir uns zu dem Thema natürlich auch was einfallen lassen. Tolle vegetarische Sachen mit etwas Raffinesse, die aber leicht nachzukochen sind.

TV-MEDIA: Sie kochen als Häuptling Adlerauge und Häuptling Weiße Feder – warum, und wer ist wer?

Andi: Ich bin die Weiße Feder, das sieht man eh (greift sich an die Haare) und der Alex das Adlerauge – er sieht viel besser als ich.

Frisch gekocht am Grill mit Andi und Alex 14.00, ORF 2 Vom Tomahawk-Steak über Spare ribs bis Halloumi

Alex: Wir wollen damit beweisen, dass man sich auch nach dem Life Ball verkleiden kann (lacht).

Andi: Und wir sind auf der Jagd nach den besten Rezepten und tragen symbolisch Indianer-Kopfschmuck.

TV-MEDIA: Grillt ihr bei euch daheim eigentlich oft?

Alex: Ich lasse mich immer vom Nachbarn einladen, weil er grillt so gern.

Andi: Grillen ist etwas für Hackler (beide lachen). Und der Alex und ich sind zwar auch Hackler, aber auch Genießer. Deshalb lässt sich der Alexander vom Nachbarn einladen, und ich mich vom Schwager, der ein wahrer Grillkönig ist. Sich einfach hinsetzen und das Grillte genießen, schon beim Rein-

gehen den Grillduft in der Nase spüren – das ist unglaublich und



Die zwei Häuptlinge Andi (l.) und Alex mit Grillmeisterin Yulia Haybäck



erzeugt da schon Zungenaquaplaining. Aber natürlich grille ich sehr gerne zu Hause – aber nur, wenn ich muss (*lacht*).

TV•MEDIA: *Ihr grillt in der Sendung auch vegetarische Würstel. Warum nicht Insekten wie Mehlwürmer als Fleischersatz?*

Alex: Nein, bitte nicht. Es kann sein, weil ja viele Lebensmittel weggeschmissen werden, dass man sich in der Zukunft hauptsächlich von Insekten ernähren muss. Aber mir graust es jetzt schon davor. Wenn ich in ein paar Jahren meinen Kindern zum Mittagessen Heuschrecken und Co machen muss, dann habe ich jetzt schon so viel Angst vorm Altwerden, dass mir lieber ist, wir werden nicht alt (*schüttelt sich*).

TV•MEDIA: *Apropos Lebensmittelverschwendung: Bleiben bei euch viele Lebensmittel übrig?*

Andi: Das Minoritenstüberl gibt es seit 40 Jahren, und ich habe von meiner Mutter und Großmutter gelernt, dass es keine Reste gibt. Den einzigen Kübel, den wir nicht haben, ist der Sautrankkübel. Der Bauer wird bei uns arm, weil bei uns bleibt nichts über. Und wenn ein Knödel oder ein Erdäpfel übrig bleibt, wird am nächsten Tag ein Tiroler Gröstl gemacht. Im Mistkübel landet bei uns nichts.

Alex: Früher hat man gesagt, ein guter Koch zeichnet sich dadurch aus, dass er aus allem etwas ma-

chen kann. Mittlerweile ist es so, dass jeder daheim das auch so sieht. Es geht nicht nur darum, satt zu sein. Und wo ist man kreativer, als wenn man aus den Resten noch etwas machen kann? Dieser Herausforderung soll sich jeder stellen und infolgedessen wird auch weniger weggeschmissen. Und das wäre ja die Zukunft.

TV•MEDIA: *In der aktuellen ORF-Doku Wastecooking gehen Mülltaucher in der Mülltonne auf Jagd nach guten Lebensmitteln und verkochen diese – wäre das eine Show-Idee für euch?*

Andi: Das wäre nichts für mich.

Alex: Essen muss immer gustiös sein und Stil haben. Es kann ja stimmen, dass vieles, was weggeschmissen wird, immer noch genießbar ist. Aber besser ist es, allemal keine Reste zu machen, als die Reste zu kochen.

TV•MEDIA: *Themenwechsel: Gibt's eigentlich neue Projekte?*

Andi: Wir haben natürlich Ideen, vielleicht kommt 2016 eine neue Herausforderung. Der Alexander und ich sagen zu nichts nein, was auf dem Kulinarik-Sektor auf uns zukommt und gut ist. ■

SABRINA LOHNINGER

David Groß verkocht auf seinem Waste-Mobil weggeworfene Lebensmittel



WASTECOOKING'

Lebensmittelaktivist und Koch David Groß ist der Lebensmittelverschwendung auf der Spur

ABFALL. Laut der Welternährungsorganisation FAO landet ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel, das sind in Europa 89 Millionen Tonnen pro Jahr, im Müll. Das will der Lebensmittelaktivist und Koch David Groß so nicht stehen lassen. Er reist in der Doku *Wastecooking* (am 7. 6. um 23.05 Uhr auf ORF 2) durch fünf europäische Länder – Österreich, Deutschland, Niederlande, Belgien und Frankreich – rettet dabei Lebensmittel vor dem Wegwerfen, trifft auf Mitstreiter und will sich fünf Wochen lang nur von „Abfall“ ernähren.

Das Projekt. „Aus der Frage, ist es möglich, durch halb Europa zu reisen und sich einen Sommer lang nur von dem zu ernähren, was andere Abfall nennen, ist das Konzept zum *Wastecooking*-Film entstanden“, erzählt Groß im Talk und führt aus: „Von Anfang an habe ich gewusst, dass eine mobile Küche dabei sein muss. Ein Müllcontainer, den der Künst-

ler Andreas Strauss zur Waste-Küche umgebaut hat. Wir haben auch einen Land Rover zum Waste-Mobil umwandeln lassen, er fährt jetzt mit gebrauchtem Speiseöl. Wir alle ernähren uns von dem, was die Wegwerfgesellschaft links liegen lässt, und zumindest ich habe sogar zwei Kilo zugenommen.“ Groß ist vor drei Jahren auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam geworden: „Als so genannter Mülltaucher habe ich genießbare Lebensmittel aus den Abfalltonnen von Supermärkten gefischt. Das Ausmaß der Verschwendung hat mich fassungslos gemacht.“ Auch in der Doku taucht er in Mülltonnen, schaut sich u. a. die Kantine des EU-Parlaments an und geht mit auf Fischfang.

Fazit. Die Doku ist zwar spannend, allerdings fehlt der persönliche Bezug – man erfährt leider nicht, welche Probleme/Herausforderungen das Restlessen mit sich bringt.

ORF 2 23.00

Wastecooking – Kochen statt ...



DOKU Der Welternährungsorganisation FAO zufolge wird jährlich etwa ein Drittel aller Nahrungsmittel weltweit weggeworfen. Das sind 89 Millionen Tonnen.

Um auf das Problem aufmerksam zu machen, beschloss Autor und Koch David Groß, durch fünf europäische Länder zu reisen und sich nur von dem zu ernähren, was andere wegwerfen.



TV-TAGEBUCH

UTE BAUMHACKL

Weggeschmissen

Wenn der Heißhunger überwältigend und sonst nichts im Haus ist, neigt der Mensch bekanntlich zum Selbstversuch: fischt abgelaufenes Joghurt aus dem Kühlschrank, exhumiert antike Fischdosen aus vergessenen Regalwinkeln usw. Und lernt: Haltbarkeitsdaten sind mehr eine ungefähre Empfehlung (Schnitzfleisch etc. ausdrücklich ausgenommen).

Andererseits wissen wir: Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landet im Müll. Weil das tatsächlich skandalös ist, verbietet Frankreich Großhändlern nun die Vernichtung von Nahrungsmitteln.

So weit sind wir noch nicht. Aber der ORF-dok.film „Wastecooking“ (heute, 23 Uhr) liefert unterhaltsame Denkanstöße: Da reist ein Typ quer durch den Kontinent, bloß um mit Lebensmitteln zu kochen, die andere weggeschmissen haben. Grauslich? Ach, woher! David Groß hat einen Müllcontainer zur mobilen Küche umgebaut, an ein Auto gehängt, das mit Altspeiseöl fährt, und berichtet in dem 80-minütigen Film von seinen Abenteuern bei der Zubereitung von Überschuss. Sein Film ist wie ein Tagebuch gebaut und wirkt insgesamt ein bisschen sehr selbst gebastelt, trotzdem zeigt er: Unappetitlich sind nicht weggeschmissene Nahrungsmittel, unappetitlich ist gedankenloser Umgang mit dem Essen. Insofern: Empfehlung!

Sie erreichen die Autorin unter

ute.baumhackl@kleinezeitung.at



Freitag, 1. Mai 2015

Freitag, 1. Mai 2015

1

HÖRBILDER SPEZIAL

Bauernsohn, Stationsvorstand und Cantautore

Besuch beim italienischen Troubadour Gianmaria Testa im Piemont. Feature von Eva Schobel. Testa wird 1958 in der Nähe von Cuneo im Piemont geboren. Seine Eltern sind Viehbauern, es gibt ein paar Kühe und Schweine. Man ist nicht arm, lebt aber autark und sehr bescheiden. Als er 13 ist, schenkt ihm der Vater eine Gitarre, Gianmaria beginnt zu komponieren und zu schreiben. Nach der Matura studiert er Jus, aber als er sein Studium nicht mehr finanzieren kann, landet er für mehr als 20 Jahre als Stationsvorstand bei der Bahn und komponiert in seiner Freizeit. Mit Mitte 30 gewinnt er im Nachwuchswettbewerb für Cantautori und wird von einer französischen Produzentin entdeckt. 1997 findet er sich zu seiner eigenen Überraschung im Olympia wieder, der legendären Music-Hall von Paris. Das Publikum jubelt und die französische Presse feiert den Sänger mit der dunklen Stimme. Das ist sein internationaler Durchbruch.

2

GEDANKEN

Mülltauchen und wastecooking

Der Filmemacher und Journalist David Groß über die vielen Facetten unserer Wohlstandsgesellschaft. Das Kollektiv wastecooking wurde am 1. Mai 2012 vom Filmemacher und Journalisten David Groß gegründet. wastecooking startete als konsumkritische Kochshow in Form einer Webserie, ist in Museen und Ausstellungen sowie bei Musik-, Kunst- und Filmfestivals live zu sehen. Der leidenschaftliche Mülltaucher und sein Team durchforsten Mistkübel und Abfalltonnen von Supermärkten, aber auch von Privathaushalten nach noch Brauchbarem und Verwertbarem. Aus diesem noch nicht verdorbenen Essbaren bereitet David Groß schmackhafte Speisen zu. Gestaltung: Ursula Burkert.

1

- 06 00 **Nachrichten**
05 **Guten Morgen Österreich**
Dazw. Nachrichten
- 08 00 **Morgenjournal**
10 **Ö1 heute**
15 **Pasticcio**
- 09 00 **Nachrichten**
05 **Selten wie ein Feiertag**
Zu Gast ist Karin Bergmann, Direktorin des Wiener Burgtheaters. Gestaltung: Nadja Kayali
- 10 00 **Nachrichten**
05 **Hörbilder Spezial * 1**
Der italienische Sänger Gianmaria Testa
- 11 00 **Nachrichten**
03 **Matinee (DD 5.1)**
Robert Schumann: Konzert für Violine und Orchester d-Moll WoO 1; Anton Bruckner: Symphonie Nr. 4 Es-Dur, *Romantische* (Wiener Symphoniker, Dirigent: Robin Ticciati; Christian Tetzlaff, Violine; aufgenommen am 22. April im Wiener Konzerthaus). Präsentation: Christian Scheib
- 50 **In der Pause: Intermezzo ***
Künstler/innen im Gespräch
- 12 56 **Ö1 heute**
- 13 00 **Feiertagsjournal**
10 **Ö1 bis zwei**
mit Renate Burtscher
- 14 00 **Nachrichten**
05 **Gedanken * 2**
- 15 00 **Nachrichten**
05 **Apropos Musik 3**
Gestaltung: Michael Blees
- 16 00 **»Wer von der Ringstraße spricht, darf über Ottakring nicht schweigen« 4**
Gestaltung: Peter Lachnit
- 17 00 **Journal um fünf**
09 **Kulturjournal ***
10 **Spielräume Spezial**
Orte der Roma – Lieder der Roma. Roma-Musik, das sind verschiedene Musikstile in Österreich, die in verschiedenen Vokalstilen bis zu Tanzliedern und zum Jazz reichen. Ruža Nikolić-Lakatos, Harry Stojka, Karl Ratzler und viele andere bereichern das österreichische Musikleben. Gestaltung:



TV-Tipp: Wastecooking auf Arte

Ein unterhaltsames Roadmovie als TV-Serie: David Gross, österreichischer Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich und recycelt kulinarisch, was andere wegschmeißen. Mit dabei ist sein Waste-Mobil, ein zur mobilen Küche umgebauter Müllcontainer. Mit jeder Menge kulinarischen Ideen kocht Groß gegen die Lebensmittelverschwendung unserer Wegwerfgesellschaft an und spürt dabei innovative Lösungsansätze auf.

■ www.wastecooking.com, die Serie läuft auf ARTE am 18., 19, 20, 21. und 22. Mai 2015, jeweils 18.45 Uhr

Obst zum Nulltarif



Knackige Äpfel, leckere Pflaumen oder süße Brombeeren – deutschlandweit stehen Hunderttausende von Obstbäumen und Sträuchern im öffentlichen Raum. Hier kann jeder ernten, der möchte – zum Nulltarif. Soweit die Theorie. In der Praxis rottet das freie Obst jedoch häufig ungepflückt vor sich hin. Um dem entgegenzuwirken, kam das Team vom Projekt „Mundraub“ auf eine findige und mittlerweile mehrfach preisgekrönte Idee. Auf ihrer Internetseite zeichnen die Aktivisten auf einer Karte Obstbäume oder Sträucher ein, an denen sich jeder bedienen darf. Ein Blick auf die Mundraub-Map zeigt: Auch in Schleswig-Holstein und im Hamburger Raum gibt es zahlreiche kostenlose Erntemöglichkeiten.

■ www.mundraub.org

Gesetz gegen E

In Frankreich müssen Supermärkte genießbare Lebensmittel, die sie nicht verkaufen, ab sofort spenden. Auch Österreicher werfen viel Essbares einfach weg.

JOHANNA WOHLFAHRT

Lebensmittel, die noch gut sind, haben im Müll nichts verloren. Das finden Frankreichs Politiker und haben nun ein Gesetz erlassen, damit die Menge an weggeworfenen, aber noch guten Nahrungsmitteln in ihrem Land kleiner wird.

SPENDEN AN ARME

Bisher haben französische Supermärkte ihre unverkauften Lebensmittel zum Teil sogar mit Chemie überschüttet, um sie ungenießbar zu machen. Mit dem neuen Gesetz werden französische Supermärkte dazu gezwungen, unverkaufte Lebensmittel in Zukunft

zu spenden, wenn sie noch genießbar sind: entweder an Hilfsorganisationen, die sie an arme Menschen weitergeben, oder als Grundlage für Tiernahrung beziehungsweise Kompost für die Bauern. Auch Kindern will man in eigenen Schulstunden beibringen, dass Lebensmittel wegzuerwerfen Verschwendung ist.

MILLIONEN TONNEN

Wie dringend mehr Bewusstsein für den Umgang mit Lebensmitteln ist, zeigen ein paar Zahlen: Innerhalb der Europäischen Union (EU) landet die unvorstellbare Menge von 89 Millionen Tonnen Lebensmitteln pro Jahr im Müll.

Wir Österreicher werfen jährlich eine Million Tonnen an Essbarem weg. Und lediglich eine im Vergleich winzige Menge (etwa ein Zehntel

davon) wird momentan an Hilfsorganisationen gespendet. Dabei gibt es immer mehr Menschen in Österreich, die es sich schlicht nicht leisten können, täglich Essen einzukaufen. „Es gibt 1,2 Millionen Österreicher, die in Armut leben“, erklärt Christian Pladerer, der die Zahlen zum Lebensmittelmüll in einer Studie zusammengefasst hat.

ÖSTERREICH

Also wäre auch in Österreich ein Gesetz wie in Frankreich wünschenswert? Manche Politiker und Sprecher von Hilfsorganisationen haben das schon gefordert.

Der zuständige Minister, Andrä Rupprechter, sieht das anders: „Wir setzen auf Bewusstseinsbildung“, ließ er ausrichten. Außerdem gehe die Menge der Lebensmittelabfälle in Österreich ohnehin wieder zurück.

essen im Müll



Kochen mit Wegwerf-Zutaten

Vielen Menschen ist die Nahrungsmittelverschwendung ein Dorn im Auge. Manche tun etwas dagegen. Zum Beispiel David Gross (Foto rechts), der kürzlich mit einer Kochaktion mit weggeworfenen

Nahrungsmitteln vor dem Parlament in Wien darauf aufmerksam machte. Sein „wastecooking“ (sprich: wäistkukin, englisch für Müllkochen) ist auch Thema einer TV-Sendung, die am 7. Juni im ORF gezeigt wird.



Aktionistische Kochkunst aus dem Müll: „dok.film“-Premiere „Wastecooking – Kochen statt Verschwenden“ am 7. Juni

Erstellt: 03.06.2015 18:29

Quelle-URL: http://www.ots.at/bresseaussendung/OTS_20150603_OTS0140/aktionistische-k...



Aktionistische Kochkunst aus dem Müll: „dok.film“-Premiere „Wastecooking – Kochen statt Verschwenden“ am 7. Juni

Um 23.00 Uhr in ORF 2

Wen (OTS) - Tonnenweise werfen Supermärkte seit Jahren tagtäglich essbare Lebensmittel in den Müll. Ganz aktuell reagiert jetzt Europas Politik auf diesen Missstand: Das französische Parlament beschloss unlängst, dass Frankreichs Großhändler künftig keine Nahrungsmittel mehr wegwerfen oder unbrauchbar machen dürfen. In Österreich und Deutschland werden ebenfalls ähnliche Gesetze diskutiert. Das ORF-Magazin "Thema" berichtete am 2. Juni über den Kärntner Oliver Hönigsberger, der bereits 9.000 Unterschriften für ein Gesetz in Österreich gesammelt hat. Kochen statt Verschwenden lautet auch der Leitsatz des Salzburger David Groß, der mit seinem Kochkunstprojekt "Wastecooking" aktuell für Furore sorgt - und am Sonntag damit eine "dok.film"-Premiere feiert.

Der Lebensmittelaktivist und Koch nahm 2014 das EU-"Jahr gegen Lebensmittelverschwendung" zum Anlass, um - begleitet von einem Filmteam - durch fünf europäische Länder zu reisen und sich nur von dem zu ernähren, was andere entsorgen. Mit jeder Menge schmackhafter Ideen im Gepäck kocht er dabei kreativ gegen die Lebensmittelverschwendung unserer Wegwerfgesellschaft an und spürt innovative Lösungsansätze auf. Mit dabei auf David Groß' Reise ist sein Wastemobil, das nur mit gebrauchtem Speiseöl fährt. Entstanden ist ein unterhaltsames Roadmovie mit dem gewissen Aha-Effekt, das gleichzeitig Aufklärung, Kochshow und ein großes Vergnügen mit Biss ist. Es macht Lust, neue Wege zu gehen und Lebensmittel wertzuschätzen. Der ORF präsentiert die ursprünglich als fünfteilige Kurz-Dokureihe konzipierte Koproduktion in einer rund 80-minütigen Langfassung als "dok.film"-Premiere am Sonntag, dem 7. Juni 2015, um

23.00 Uhr in ORF 2. Für die Regie zeichnet Georg Misch verantwortlich.

Mehr zum Inhalt:

Da staunen die Abgeordneten des EU-Parlaments in Brüssel nicht schlecht: David Groß ist da - mit seiner Wasteküche, einem mit dem Künstler Andreas Strauss zum Kochherd umgebauten Müllcontainer. Er schaut sich nach dem Aussortierten in der Parlamentskantine um und kocht ein schmackhaftes Mittagsmenü. Köche und Gäste sind begeistert. "Wir sollten bei uns selbst beginnen", sagt eine Abgeordnete.

Laut Welternährungsorganisation landet ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel im Müll. In Europa sind das 89 Millionen Tonnen pro Jahr. David Groß spürt Orte der Verschwendung auf und stellt sich die Frage: Wie lassen sich Nahrungsmittel, die ansonsten vergeudet werden, retten und in genussvolle Speisen verwandeln? Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich stehen auf der Reiseroute. Auf seiner Tour "rettet" Groß Lebensmittel und trifft in jedem Land engagierte Mitstreiter mit neuen Lösungsideen im Kampf gegen die Verschwendung. Mit dabei sind Spitzenköche, Wissenschaftlerinnen und Feinschmecker, die gemeinsam mit Wastecooking lukullisch gegen die Wegwerfgesellschaft ankochen.

Dabei wirft der Chef-Wastecooker einen Blick in die Kühlschränke Salzburger Bürger, kocht auf einem französischen Fischkutter aus Beifang frische Bouillabaisse, lädt zur "Schnippeldisco" in Berlin ein oder durchforstet die Natur nach Genießbarem. Immer begleitet von einem Filmteam, entsteht dabei ein innovativer, kulinarischer Reiseführer mit raffinierten und köstlichen Gerichten aus allerlei "geretteten" Lebensmitteln.

Rückfragen & Kontakt:

ORF-Pressestelle

Ruza Holzacker

(01) 87878 - DW 14703

<http://presse.ORF.at>

OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS | NRF0003

Mikl-Leitner: Regulations...

RE/MAX auch 2014 die klar...

"Wastecooking" als TV-Event - news.ORF.at

Erstellt: 20.05.2015 10:29
Quelle-URL: <http://orf.at/stories/2279170/2279191/>



Auf „Mülltaucher“-Tour durch Europa

Zum „National Leftovers Day“, dem „Feiertag des Restekochens“, hat der österreichische Aktivist und Journalist David Groß den 12. Mai ausgerufen. Mit einer Kochaktion vor dem Parlament am vergangenen Freitag und einem eigenen TV-Format will Groß auf die Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam machen. Diese Woche läuft seine Dokureihe „Wastecooking“ auf Arte, am 7. Juni die Langfassung im ORF.

Etwa ein Drittel aller Lebensmittel wird laut der Welternährungsorganisation FAO jährlich weltweit weggeworfen, also 89 Millionen Tonnen, „das geht mir unter die Haut“, konstatiert Groß zum Auftakt seiner fünfteiligen Dokureihe „Wastecooking - Kochen statt verschwenden“. In Wien, wo Groß seit zwei Jahren als „Mülltaucher“ aktiv ist und bereits „Hunderte Kilo Lebensmittel aus Abfallcontainern der Supermärkte gerettet“ hat, startet seine von Regisseur Georg Misch festgehaltene Europatour.

Aus Müll wird Haubenküche

Die Serie ist ein fünfteiliges Road Movie durch ungenutzte Nahrungsmittelquellen in Europa: In Wien findet sich im Müll genügend Obst zum Einkochen gleich auf der Deponie, und in Supermarktregalen und Privathaushalten noch mehr Genießbares: Am Ende entsteht mit Hilfe eines Spitzenkochs ein fünfgängiges Menü für eine ganze Siedlung aus vermeintlichem Müll. Begleitet wird die TV-Doku von einem umfangreichen Webdossier, Tipps zur Müllvermeidung und Hauben-Rezepte zum Nachkochen inklusive.

ORF/Mischief Films



Reich gedeckter Tisch in Wien

Die weiteren Stationen der Müllreise führen Groß nach Deutschland, wo etwa Unkraut zu Gelee verkocht wird und allein mit jenem Obst und Gemüse, das für den Handel zu „hässlich“ ist, Hundertschaften verköstigt werden. Ein niederländische Spitzenkoch zeigt in weiterer Folge, wie man auch aus den nie genutzten Teilen eines Tieres noch köstliche Gerichte zubereiten kann. Außerdem werden Kinder dort zu Testern an Insektenbällchen - und lieben sie.

Es geht auch anders

Die vierte Folge der Serie führt direkt in die Kantine des EU-Parlaments, wo die Abgeordneten mit vom Vortag übrig gebliebenen Lebensmitteln von Groß' Anliegen überzeugt werden. Außerdem zeigt diese Station, dass beherzte Gesetzgeber etwas bewirken können: Im wallonischen Teil Belgiens gilt für Supermärkte ein Wegwerfverbot. Sie müssen sich darum kümmern, dass nicht gewolltes Essen bei den zahlreichen Bedürftigen der Region ankommt.

ORF/Mischief Films



Groß holt sich Altöl bei einem renommierten Wiener Restaurant ab

In Frankreich geht es zum Abschluss der Serie an die andere Seite des sozialen Spektrums, zu einem Kochkurs für mittellose Familien. Den Abschluss bildet ein Ursprung der Nahrungsmittelverschwendung: Auf einem Fischkutter wird nur mit dem sonst aussortierten Beifang für die gesamte Belegschaft aufgekocht. Eine Hauptrolle haben auf allen Stationen Groß' mobile „Wasteküche“ - eine zum Kochherd umgebaute Mülltonne - und sein ausschließlich mit gebrauchtem Speiseöl fahrendes „Wastemobil“.

Links:

[Informationen zur TV-Serie](#) (Wastecooking.com)

[Hintergrunddossier „Wastecooking“](#) (Arte)

18.05.2015

[Seitenanfang](#)

Social-Media-Dienste aktivieren



Wastecooking: Der Koch David Groß taucht in den Müll

Erstellt: 07.06.2015 15:32

Quelle-URL: <http://kurier.at/meinuna/bloas/lebensnah/wastecooking-der-koch-david-gross-taucht-in-den-...>



Wastecooker: Der Salzburger Filmemacher kocht mit Verwertbarem - und übt damit Kritik - Foto: Uwe Mauch

Letztes Update am 01.06.2015, 05:00

01
Juni
2015



UWE MAUCH

David Groß: Ein Koch taucht in den Müll

8 3

Beim Billa ums Eck wurde er zum ersten Mal fündig. Als der Salzburger Filmemacher **David Groß** mit Plastikhandschuhen den Müllcontainer neben dem Supermarkt öffnete, misstraute er Augen und Stirnlampe. Gut, er wusste bereits von den Mülltauchern in New York, die seit Jahren fein essen und trinken, ohne dafür einen Cent zu bezahlen. Aber was er beim Billa aus dem Müll fischen konnte, war selbst für ihn zu viel. Mehr in seiner Doku **Wastecooking** (ist in den Mediatheken von **ORF** und **arte** zu sehen).

(KURIER) ERSTELLT AM 01.06.2015, 05:00

Forks on Wheels auf Instagram: „Interviewing David from @wastecooking in Vienna. So great to meet you! #foodwaste“

Erstellt: 27.05.2015 20:23

Quell-URL: <https://instagram.com/p/2aGzt5sl0/>



Instagram  pyrker

forksonwheels  **Folgen**

Vor 4 Wochen

Interviewing David from @wastecooking in Vienna. So great to meet

Wastecooking - Kochen statt Verschwenden

Publiziert: 07.06.2015

[Drucken](#) [E-Mail](#)



In der Doku reist ein Koch durch Europa und isst nur das, was bei seinen Mitmenschen in der Tonne landet.

Was andere Menschen an Lebensmittel wegwerfen und vergeuden, sammelt David Gross, Lebensmittelaktivist, Anhänger der «Wastecooking»-Bewegung und Koch, akribisch, um es später kulinarisch zu recyceln. Dafür durchforstet er Mülltonnen grosser Supermärkte und analysiert die Abfälle. Damit will er auf die enorme Lebensmittelverschwendung, die wir in der heutigen Wegwerfgesellschaft pflegen, aufmerksam machen. Die Doku zeigt den Koch bei seinem Selbstversuch. Er trifft auf seiner Reise auf Menschen, die die Ära der Verschwendung boykottieren und der Wegwerfgesellschaft den Kampf angesagt haben.

Erstellt: 20.05.2015 10:28

Quelle-URL: <http://tv.die-glocke.de/program/Kochen-was-andere-verschwenden-mit-David-Gross,4208211>

Report, Gesellschaft und Soziales

Kochen was andere verschwenden mit David Gross

Niederlande | Staffel 5, Folge 3

20.05., 15:15 - 15:40

arte



David Gross auf Wastecooking-Mission in den Niederlanden

Fotoquelle: SWR

1/5

In den Niederlanden wirft David einen Blick hinter die Kulissen der Fast-Food-Automaten von Febo im Zentrum von Amsterdam. Was steckt dahinter und vor allem aus was bestehen die angebotenen Frikandel? "Reste aus der Fleischproduktion", erklärt ihm ein Mitarbeiter durch das Automatenfenster. Hier ist also Resteküche am Werk! Doch dass Verwertung nicht immer einen schalen Geschmack haben muss, zeigt uns ein Spitzenkoch der Extraklasse. David trifft Jonathan Karpathios, der seinen eigenen Kreislauf der Nachhaltigkeit geschaffen hat und mit seiner Nose-to-Tail-Küche restlos alles vom Tier verwertet. Er zeigt, wie man Fleisch ohne Massentierhaltung produziert und dass sich aus jedem Stück noch ein raffiniertes und vor allem delikates Gericht zaubern lässt. Angesichts des steigenden Fleischkonsums will David jedoch nach Alternativen suchen. An der Universität Wageningen wird er fündig. Der Universitätsprofessor Arnold van Huis leitet das Insektenlabor und erklärt, dass sich weltweit bereits zwei Millionen Menschen von Insekten und Grashüpfern ernähren. Dem will David auf die Spur gehen und testet mit Marian Peters, einer Vorreiterin in Sachen Insektenküche, ihre leckeren Rezepte mit Mehlwürmern in Form einer Verkostung an einer Schule. Und siehe da, die Kinder lieben die Insektenbällchen!

Infos

Foto, Mehr zum Thema auf: future.arte.tv. Die Rezepte finde Sie außerdem auf der ARTE-App "Cuisine", ARTE stellt diesen Beitrag auch bis sieben Tage nach Ausstrahlung in einer "Streaming"-Fassung auf ARTE+7 bereit

Produktionsland
Österreich

Zum Feiertag des Restekochens: Fünf Fragen an ... David Groß (Wastecooking) | Magazin für Restkultur

Erstellt: 28.05.2015 17:04

Ouell-URL: <http://www.maaazin-restkultur.de/zum-feiertag-des-restekochens/>

Zum *Feiertag des Restekochens*: Fünf Fragen an ... David Groß (Wastecooking)

Wastecooking zum »1. National Leftovers Day«

Veröffentlicht am 28. Mai 2015 in **LEBENSMITTEL/-VERSCHWENDUNG**

MAGAZIN FÜR RESTKULTUR?

Das österreichische Mülltaucher- und Köchekollektiv *Wastecooking* begehrt seit Jahren gegen die Vergeudung von Lebensmitteln auf. Am 13. Mai trat die Gruppe beim »1. National Leftovers Day« vor dem Wiener Parlament für ein Antiwegwerf-Gesetz ein – wir haben den Waste-Koch David Groß fünf Fragen dazu gestellt.

Gefällt mir 7

Twittern 0

0

»Don't waste it, cook it!«

– David Groß, Wastecooking –

[05|15] Lebensmittelverschwendung treibt auch in Österreich ihr Unwesen. Zeit also, für „Die Helden der Mülltonne“? Wenn es nach dem *Wastecooker* David Groß geht, schon. Zusammen mit dem Mülltaucher- und Köchekollektiv *Wastecooking* begehrt er mit medienwirksamen Aktionen gegen die sinnlose Vergeudung von Nahrungsmitteln in Österreich und der EU auf. Zum »1. National Leftovers Day« trat *Wastecooking* vor dem Wiener Parlament für ein Antiwegwerf-Gesetz für Lebensmittel ein. Damit soll Lebensmittelverschwendung – so wie in Belgien und Frankreich¹ – auch in Österreich unter Strafe gestellt werden. Wir haben mit David Groß fünf Fragen dazu gestellt.



Wastecooking wörtlich genommen: Die vom Österreichischen Künstler Andreas Strauss zu Kochstellen umgebauten Mülltonnen.

1. David, wer sind eigentlich die Initiatoren von Wastecooking?

Wastecooking wurde von mir schon im Mai 2012 gegründet. Ich bin gelernter Koch und außerdem Filmemacher. Als Kollektiv bringen wir Mülltaucher und Köche zusammen und kochen mit »Müll« aus den Tonnen. Wastecooking startete mit einer konsumkritischen Kochshow, die es als Webserie auf wastecooking.com zu sehen gibt und protestiert seitdem genussvoll gegen Lebensmittelverschwendung!

2. Vor wenigen Tagen habt ihr ja vor dem Parlament in Wien den »1. National Leftovers Day« begangen – welchen Eindruck hat das auf die Parlamentarier gemacht?

Wir haben in erster Linie für die »normalen« Leute gekocht, weil es uns um Bewusstseinsbildung geht. Wir alle können ja etwas gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen. Elisabeth Hackl von der SPÖ (Sozialdemokratische Partei Österreichs) und die Kultursprecherin Gabriela Moser von den Grünen haben sich aber besonders interessiert gezeigt. Beide haben glaubhaft versichert, dass sie sich des Themas annehmen werden. Die Bürgerinitiative rund um das Antiwegwert-Gesetz ist ja bereits im Umweltausschuss des Parlaments.



»Genussvoll gegen Lebensmittelverschwendung protestieren«, David Groß und Tobias Judmeier (*Iss mich!*) vor dem Wiener Parlament am 13. Mai 2015

3. **Wie viele Menschen haben sich am »Leftovers Day« beteiligt – und wie viele sogenannte Ausschüsse habt ihr verkocht?**

Wir haben rund 300 Leute mit Waste-Curry verköstigt. Die Hauptzutat war Gemüse, das nicht handelskonform ist und deshalb aussortiert wurde. Neben dem aussortierten Gemüse aus dem Marktstand (Karotten, Zwiebel, Sellerie etc.) hat es viel Brot gegeben, das von einer Wiener Bäckerei stammt und normalerweise im Müll landet. Und: Wir haben Marmeladenbrote mit Früchten geschmiert, die sonst auch keine Verwendung gefunden hätten. Außerdem waren aber auch rund zehn Aktivisten von »Zero waste jam«, »iss mich« und »foodsharing« da.

4. **Nächstes Jahr um die gleiche Zeit: Gibt es da den »2. Leftovers Day« – oder hat sich das dann schon erübrigt?**

Ja, nächstes Jahr planen wir den nächsten Feiertag des Restekochens. Die Premiere ist gelungen – die Verschwendung aber noch lange nicht eingedämmt und so werden wir bis zur Verabschiedung eines Antiwegwert-Gesetzes weiterkämpfen!

5. **Welche Unterschiede in puncto Lebensmittelverschwendung gibt es zwischen Österreich und Deutschland deines Erachtens?**

In Deutschland ist die Situation ähnlich wie in Österreich – nur Mülltauchen wird bei euch noch strenger bestraft, nämlich als Diebstahl. Bei uns ist das nur Besitzstörung. Die einzigen Europäischen Länder, die ein Antiwegwert-Gesetz haben sind schon seit längerem Wallonien und seit einigen Tagen auch Frankreich. Dort ist das Wegwerfen von Lebensmitteln für Supermärkte verboten. Die »Reste« müssen an karitative Organisationen gespendet werden. Aus unserer Sicht ist das natürlich der richtige Ansatz. Food is culture, don't waste it, cook it!

Wir danken David Groß für die Antworten.

Zur Person

DAVID GROSS



- David Groß, geboren in Salzburg, lebt in Wien
- Gelernter Koch
- Studium Journalismus (Donau-Uni Krems)
- Freier Filmemacher für TV, Kino und Festivals
- **Reste sind für ihn:** Der Rohstoff der Zukunft. Wer heute die Fähigkeit kultiviert, Reste zu nützen, statt sie zu vergeuden, ist für das Morgen viel besser gewappnet als jene, die kopflos kaufen und wegwerfen!

Wastecooking.com

Weitere Informationen rund um die Aktivitäten der Wastecooking-Aktivisten gibt es auf wastecooking.com. Zu finden sind hier außerdem diverse »Wasterezepte zum Nachtauchen und -kochen« sowie Einblicke in die von Groß produzierte TV-Serie und den Dokumentarfilm.

Filmtipp: Kochen, was andere verschwenden (arte)

David Groß zeigt auf einer Reise durch fünf europäische Länder, dass es viel einfallreicher ist, Lebensmittel zu verkochen als sie zu vergeuden. Dabei trifft er unter anderem auf den Wildkräuterexperten *Feier Becker* und den Protest-Koch *Wam Kat*.

¹Belgien und Frankreich als Vorbilder?

In Teilen Belgiens wurde schon vor einem Jahr versucht, der Lebensmittelverschwendung einen Riegel vorzuschieben: Supermärkten drohen dort hohe Strafen oder sogar die Schließung, wenn sie überschüssige Lebensmittel nicht an karitative Einrichtungen weitergeben. Eine ähnliche Initiative hat das französische Parlament Ende Mai 2015 auf den Weg gebracht: Supermärkte über 400 qm Verkaufsfläche

müssen Überschüssiges spenden oder alternativ zu Tierfutter oder Kompost weiterverarbeiten lassen. Ob damit mehr als nur Zeichen gegen die Verschwendung gesetzt werden, bleibt allerdings abzuwarten. Denn: Untersuchungen zu Folge fallen in Frankreich nur knapp 5 % der vergeudeten Nahrungsmittel in eben diesen Supermärkten an.

©Fotos: Wastecooking

*„Die Helden der Mülltonne“: Tiroler Tageszeitung über Wastecooking

ME für magazin-restkultur.at | © Magazin für Restkultur 2015

nach oben

Fünf Fragen an ... im Gespräch Lebensmittelretter

Aktuell auf Magazin für Restkultur



GESELLSCHAFT

ALTERNATIV

LEBENSMITTEL-/

VERSCHWENDUNG

»?«
»ainer. **Abfall unter Kontrolle:
Von Beruf Depot-Arbeiter.**

**Restkultur-Projekt des
Monats [Mai 2015]:
»ShoutOutLoud«**

**Michael Schiefe
der Expo 2015: »
meinen Standplatz
vertreten!«**



Abfall unter Kontrolle:

Waste Cooking: Aus weggeworfenen Lebensmitteln köstlich

Erstellt: 07.06.2015 12:41

Quell-URL: <http://www.alternative-lebensweisen.de/waste-cooking-aus-weggeworfenen-lebe...>

Waste Cooking: Aus weggeworfenen Lebensmitteln köstlich kochen

4. JUNI 2015 BY ALEXANDER

LEAVE A COMMENT



Mit Waste Cooking Abfall vermeiden und Konstruktives tun: Was der Eine wegwirft, kann der Andere verwerten.

Sehr viele Lebensmittel im westlichen Europa werden weggeworfen, obwohl sie noch vollständig genießbar sind. Wastecooking zeigt einen Ansatz, dem konstruktiv zu begegnen.

In diesem Artikel geht es um:

- Was ist Waste Cooking genau?
- Wie kann ich Waste Cooking selbst machen?
- Wo finde ich mehr Informationen zu Waste Cooking?

Was ist Waste Cooking genau?

Eigendefinition: „wastecooking ist eine Bewegung, die genußvoll gegen Lebensmittelverschwendung protestiert! Initiator von wastecooking ist der gelernte Koch, Filmemacher und Aktivist David Groß.

Im Jahre 2014 landeten 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel auf dem Müll.

100 Millionen Tonnen davon wurden allein in Europa verschwendet. Gleichzeitig haben viele Menschen auf dieser Erde nicht genug zum Essen.

Warum diese enorme Verschwendung von Lebensmitteln? Ist sie vermeidbar?

Viele Menschen wollen sich nicht länger mit der Verschwendung von Lebensmitteln abfinden. Verschiedene Initiativen setzen ein Zeichen gegen die Vergeudung.

David Groß setzt das Konzept konsequent um und fährt mit einem Van durch die Lande, der mit Altöl aus Fast-Food-Küchen angetrieben wird, beladen mit einer Küche im Design einer Mülltonne.

So fährt er durch Europa, spürt Orte auf, an denen Essen weggeworfen wird, und bereitet daraus köstliche Speisen. Auf der Reise findet er Gleichgesinnte, etwa eine Französin, die mit weggeworfenen Sardinen und Gemüsen Kochkurse für einkommensschwache Familien gibt.

Wie kann ich Waste Cooking selbst machen?

Vom Prinzip her einfach: Spüren Sie auch Situationen auf, wo genießbare Lebensmittel dem Abfall übergeben werden.

„Retten“ Sie diese Lebensmittel und verzehren Sie sie, roh oder gekocht, wie es passt. Wenn etwas übrigbleibt, geben Sie es anderen ab, die es genauso oder mehr brauchen.

Schaffen Sie Bewusstsein über die enorme Verschwendung und entwickeln Sie konstruktive, machbare Konzepte, wie dies weniger werden kann.

Ein sehr konstruktiver Vorschlag der Waste Cooking Bewegung ist es, die Verbraucher besser zu informieren, welche Bedeutung Haltbarkeitsdaten haben und dass sie häufig übertrieben sind.

Dann würden viele Verbraucher bei manchen Lebensmitteln weniger ängstlich auf überschrittene Haltbarkeitsdaten reagieren.

Hier ist es selbstverständlich ratsam, zu unterscheiden zwischen Lebensmitteln, die tatsächlich schnell verderben, wie Fisch und Fleisch, und solchen, die tatsächlich meistens lange halten, wie Käse, Joghurt, eingemachtes Gemüse – oder Salz.

Ruf nach dem Staat?

Was mich persönlich etwas nervt an vielen aktivistischen Bewegungen, auch am Waste Cooking, ist der Ruf nach gesetzlichen Regelungen.

Zitat: „ohne die entsprechenden gesetzlichen Rahmenbedingungen lässt sich ein so komplexes System wie der Lebensmittel-Handel nicht zum Besseren verändern.“
Doch, lässt es.

Der Ruf nach dem Staat ist letztlich der Ruf nach Gewalt und Zwang, denn wenn ich nicht tue, was der Staat will, kommen in letzter Konsequenz Bewaffnete und stecken mich in einen Käfig.

Der Staat ist Gewalt.

Wie lässt sich der Lebensmittelhandel anders verändern? Durch anderes KAUFEN.

Wir teilen den Läden und den Produzenten mit, was wir wollen. Bei denen, die das nicht tun, KAUFEN wir nicht mehr.

Natürlich kommen dann einige von denen mit Scheinargumenten, Manipulationsversuchen und

kindischer Kampfrhetorik. Und dann KAUFEN wir bei denen nicht mehr.

Dann sind die nächste Woche zu.

Wir haben so ähnliche Sachen schon geschafft. Etliche Produkte sind vom Markt verschwunden, etliche Geschäftspraktiken wurden eingestellt. Warum? Durch gesetzlichen Zwang? Teilweise. Aber vor allem, weil wir das Zeug nicht mehr GEKAUFT haben.

So lange wir weiter dumm kaufen, Dummes glauben und Dummes tun, wird weiter dumm gekauft, Dummes geglaubt und Dummes getan. Und dann haben wir es auch so verdient.

Wo finde ich mehr Informationen zu Waste Cooking?

Viele Informationen finden Sie auf der Website der Aktion selbst und in den Informationen zur TV-Serie auf der Seite des Senders ARTE.

Bild: Hans

ORF 2: Wastecooking - Kochen statt Verschwenden - tv.ORF.at

Erstellt: 20.05.2015 10:27

Quelle-URL: <http://tv.orf.at/program/orf2/20150607/743598301/396750>

dok.film

WASTECOOKING - KOCHEN STATT VERSCHWENDEN



"Wastecooking" ist ein unterhaltsames Roadmovie. David Groß, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um alles Essbare kulinarisch zu recyceln, was ansonsten vergeudet wird.



Mit jeder Menge schmackhafter Ideen im Gepäck, kocht David kreativ gegen die Lebensmittel-Verschwendung unserer Wegwerfgesellschaft an und spürt dabei innovative Lösungsansätze auf.



David Groß und die Wasteküche im EU-Parlament

Da staunen die Abgeordneten des EU-Parlaments in Brüssel nicht schlecht: David Gross ist da, mit seiner Wasteküche, ein mit dem Künstler **Andreas Strauss** zum Kochherd umgebauter Müllcontainer.



Kleine Happen für die Angestellten der EU-Kantine

Er schaut sich nach dem Aussortierten in der Parlaments-Kantine um und kocht ein schmackhaftes Mittagsmenü. Köche und Gäste sind begeistert. "Wir sollten bei uns selbst beginnen", sagt eine Abgeordnete.



David Groß bereitet das Frühstück vor dem Rathaus in Herstal zu

Laut Welternährungsorganisation landet ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel im Müll. In Europa sind das 89 Millionen Tonnen pro Jahr. David spürt Orte der Verschwendung auf und stellt sich die Frage: Wie lassen sich Nahrungsmittel, die ansonsten vergeudet werden, retten und in genussvolle Speisen verwandeln?



Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich stehen auf dem Speiseplan. Auf seiner Reise rettet er Lebensmittel und trifft in jedem Land engagierte Mitstreiter mit neuen Lösungsideen im Kampf gegen die Verschwendung. Mit dabei sind Spitzenköche, Wissenschaftlerinnen und Feinschmecker, die gemeinsam mit Wastecooking lukullisch gegen die Wegwerfgesellschaft ankokeln.



David Groß und Jonathan Karpathios beim Grillen

Dabei wirft David einen Blick in die Kühlschränke Salzburger Bürger, kocht auf einem französischen Fischkutter aus Beifang frische Bouillabaisse, lädt zur "Schnippeldisko" in Berlin ein oder durchforstet die Natur nach Genießbarem.



HelferInnen bei der Schnippeldisco, Prinzessinnengärten, Berlin

Es entsteht ein innovativer, kulinarischer Reiseführer mit raffinierten und köstlichen Gerichten aus allerlei geretteten Lebensmitteln.



Mit dabei auf Davids Reise ist sein Wastemobil, das nur mit gebrauchtem Speiseöl fährt. "Wastecooking - Kochen statt Verschenden" ist Aufklärung, Koch-Show und ein großes Vergnügen mit Biss.



Marian Peters, David Groß und die Kinder der Leonardo Schule

Es macht Lust, neue Wege zu gehen und Lebensmittel wertzuschätzen.

Regie: Georg Misch

[wastecooking - Trailer & Infos](#)

[Wastecooking Scroll Doku](#)

Georg Misch

ARTE - "Wastecooking" mit David Gross | ARTE | 15h25

Erstellt: 19.05.2015 11:54

Quelle-URL: <https://www.facebook.com/artetv/videos/10153361337978945/>



ARTE
Noch keine Ahnung, was ihr heute Abend kochen sollt? Dann werft doch mal 'nen Blick in die Tonne! Könnte sich lohnen, meint unser wastecooking-Master: <http://ow.ly/N4SoF>

Shared with: Custom
62,690 Views

Unlike · Comment · Share · 22 hrs

Report Video

You, Alex Freiheit, Brunold M. Loidl and 421 others like this. Most Relevant

129 shares

Liane Bottke Spitze .wo kriegt man so eine Tonne her dir ist ja toll
Like · Reply · 2 · 21 hours ago

Monika Prisco Siehe auch foodwatch
Like · Reply · 20 hours ago

Beckson van Traeger **LEBENSMITTELRETTER!**
<http://de.forwardtherevolution.net>

Forward the (R)evolution - in Harmonie mit der Erde
Wir alle sind Teil des Ganzen, dieser wunderbaren...
DE.FORWARDTHEREVOLUTION.NET

Like · Reply · 14 hours ago

Sapere Aude Im UK wird man mittlerweile dafür verhaftet...
Like · Reply · 19 hours ago

Edith Karling es gäbe weniger Hunger...
ich krieg schon Huddel daheim, wenn ich kalten Kaffee wärme...
Like · Reply · 14 hours ago

ARTE on Twitter: "Keine Ahnung was ihr #kochen sollt? Riskiert einen Blick in die Tonne!
http://t.co/EH6jGotZPY @wastecooking http://t.co/RKfwXbqeOa"

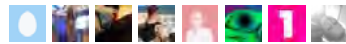
Erstellt: 18.05.2015 17:00
Quell-URL: https://twitter.com/artede/status/600246014767935489

arte ARTE 
@ARTEde

Keine Ahnung was ihr #kochen sollt? Riskiert einen Blick in die Tonne! ow.ly/N4SoF @wastecooking



RETWEETS 6
FAVORITES 4



12:26 PM - 18 May 2015



Reply to @ARTEde @wastecooking



★ Viktoria ★ @V_Vict0ry_priv · 4h

Ich geh gleich zum #Foodsharing und hole mir mein 'Müll-Essen' ab. Viel kostenloses reifes Obst und Gemüse. #LastRT
@ARTEde @wastecooking



Graz isst Graz - Kochen statt verschwenden: Morgen startet auf...

Erstellt: 18.05.2015 10:54

Quelle-URL: <https://www.facebook.com/grazisstgraz/posts/840498712708243>



Graz isst Graz

21 hrs ·

Kochen statt verschwenden: Morgen startet auf Arte eine Serie zu "Wastecooking", David Gross reist dabei durch fünf verschiedene Länder – los geht's morgen in Österreich!



Kochen was andere verschwenden mit David Gross | ARTE

"Wastecooking": David Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst vergeudet...

ARTE.TV

Like · Comment · Share

14 people like this.

Erstellt: 18.05.2015 10:53

Quelle-URL: <http://www.newslichter.de/2015/05/kochen-was-andere-verschwenden/>

Kochen was andere verschwenden

Bettina Sahling, 18. Mai 2015 — Keine Kommentare



Foto: arte

“Wastecooking”: David Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst vergeudet wird. In der ersten Folge heute um 15.25 Uhr durchforstet David die Mülltonnen der großen Supermärkte und ist überrascht, was er dort alles findet. Mit Hilfe von Felicitas Schneider, der Müllforscherin der Universität für Bodenkultur Wien, sortiert und analysiert er das Gefundene: Gemüse, Schokolade, Chips-Packungen und frisches Obst – ein Lebensmittelberg, der zum Nachdenken anregt. Wie sieht die Müllverschwendung in Zahlen aus und wo liegt die Verantwortung für diese Verschwendung? Beim Handel oder gar beim Konsumenten? Die Müllforscherin beantwortet Davids Fragen und hilft das gerettete Obst gleich am Müllplatz einzukochen. Proviant für die Weiterreise.

Noch ein kurzer Besuch beim berühmtesten Schnitzelwirt Wiens, das Schnitzelfett in den Tank und ab geht es nach Salzburg. Dort wartet die Pressesprecherin einer Supermarktkette, die David durch eine der größten Filialen Österreichs führt. Wie äußert sich der Handel zum Thema Lebensmittelverschwendung? Mit einem beladenen Einkaufswagen voll aussortierter Lebensmittel verlässt David den Supermarkt und bekommt Verstärkung vom Haubenkoch Tom Riederer, der ihn auf eine Kühlschranksafari durch die nahe gelegene Siedlung begleitet. David und Tom können definitiv genug Lebensmittel sammeln, um für die Siedlungsbewohner ein fünfgängiges Menü zu zaubern. Resteküche für jedermann.

Weitere Folgen vom 19. bis 22.5.2015 bei [arte](#) ↗

Wastecooking - Kochen was andere verschwenden - Trailer_DE

Kochen was andere verschwenden mit David Gross

Erstellt: 18.05.2015 10:52
Ouell-URL: <http://programm.ard.de/?sendung=2872414605393676>

18.05.2015 **Kochen was andere verschwenden mit David Gross**
15:25 Uhr Österreich | arte

"Wastecooking" ist ein unterhaltsames Roadmovie. David Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst an Essbarem vergeudet wird. Mit jeder Menge ausgefallener Ideen im Gepäck kocht er kreativ gegen die Lebensmittelverschwendung unserer Wegwerfgesellschaft an und spürt dabei innovative Lösungsansätze auf.

- In Österreich befasst sich David Gross mit Lebensmitteln, die von Supermärkten aussortiert werden. Gemeinsam mit einer Müllforscherin und der Pressesprecherin einer Supermarktkette analysiert er den Müllberg, den die Märkte abtransportieren lassen.



ÄHNLICHE SENDUNGEN BESETZUNG DETAILS WIEDERHOLUNGEN

Dokumentation/Reportage Essen/Trinken
Kochen Umweltfragen/Klima Österreich
Europa

Lassen Sie sich durch die An- und Abwahl der Schlagworte entsprechende Sendungen anzeigen.

25.05.2015 | 06:20 Uhr | arte
Kochen was andere verschwenden mit David Gross
Österreich

01.06.2015 | 11:15 Uhr | arte
Kochen was andere verschwenden mit David Gross
Österreich

arte
Heute | 15:25 - 15:50 (25 Min.)
HD

Infos drucken
iCal-Export

Senden
Teilen
Empfehlen

Erinnern
Vormerken

„Kochen was andere verschwenden“: Leckerer aus Müll zaubern

Erstellt: 18.05.2015 10:50

Quelle-URL: <http://www.noz.de/deutschland-welt/medien/artikel/576036/kochen-was-andere-verschwenden-leckerer-aus-mull-zaubern>

DOKU GEGEN DIE WEGWERF-KULTUR

18.05.2015, 06:11 Uhr

„Kochen was andere verschwenden“: Leckerer aus Müll zaubern



Osnabrück. In der unterhaltsamen Doku-Reihe „Kochen was andere verschwenden“ von David Gross, ab dem 18.5. um 15.25 bei Arte, wird Leckerer aus Müll gezaubert.

[Kochen läuft schon seit Jahren gut im Fernsehen.](#)

Nachhaltigkeit wird zu einem immer größeren und drängenderen Thema. Der Österreicher David Gross verbindet in seiner Reihe „Kochen, was andere verschwenden“ beides auf unterhaltsame Weise. Als selbst ernannter „Mülltaucher“ durchsucht er in der ersten Folge die Abfälle der Wiener Supermärkte. Denn einer Studie der „Food and Agriculture Organization“ der UNO zufolge landen weltweit rund 30 Prozent der genießbaren Lebensmittel im Müll. Mit einem Jeep, der von gebrauchtem Speiseöl angetrieben wird, und einem zum mobilen Kochstudio umgebauten Müllcontainer auf dem Anhänger reist Gross durch Europa und kocht mit Hilfe von Experten leckere Sachen aus Müll.

(Weiterlesen: [Doku „10 Milliarden. Wie werden wir alle satt?“](#))

Die große Stärke des Formats ist, dass es dabei immer höflich und ideologiefrei zugeht – obwohl es Gross schwerfällt, wie er sagt, ruhig zu bleiben, wenn angesichts des Hungers auf der Welt Essbares im Abfall landet. Nicht nur die Supermärkte befinden sich im Fadenkreuz des „Wastecooking“-Missionars, auch der

Endverbraucher wird unter die Lupe genommen – in der ersten Folge sind das zunächst die Österreicher. In der zweiten Episode – am 19. Mai um 15.50 Uhr ebenfalls bei Arte – reist David Gross weiter nach Deutschland. ([Weiterlesen: Resteboxen sollen Verschwendung von Essen stoppen](#))

Kochen was andere verschwenden, Montag, 18. Mai, 15.25 Uhr, Arte

Wertung: 5 von 6 Sterne

Kochen, was andere verschwenden - Teleboy

Erstellt: 18.05.2015 10:50

Quelle-URL: <http://www.teleboy.ch/tipps/info/17172.html>

Kochen, was andere verschwenden

In Europa landen jährlich rund 89 Millionen Tonnen Nahrungsmittel auf dem Müll. Ein Koch stellt sich gegen diese Lebensmittelverschwendung - "Wastecooking" nennt sich das.



Bild vergrößern

[Teleboy] Was andere Menschen an Lebensmittel wegwerfen und vergeuden, sammelt David Gross, Lebensmittelaktivist, Anhänger der «Wastecooking»-Bewegung und Koch, akribisch, um es später kulinarisch zu recyceln. Dafür durchforstet er Mülltonnen grosser Supermärkte und analysiert die Abfälle. Damit will er auf die enorme Lebensmittelverschwendung, die wir in der heutigen Wegwerfgesellschaft pflegen, aufmerksam machen.

Ab dem 18. Mai nimmt **Arte** die Zuschauer in **Kochen, was andere verschwenden** fünf Tage am Stück mit auf eine kulinarische Reise, die erst auf den zweiten Blick appetitlich wirkt. Die fünf Teile gibt es immer ab ca. 15:25 Uhr zu sehen.

TV-Programm für Montag, 18. Mai - TV-Programm: Switchlist - derStandard.at > Etat

Erstellt: 18.05.2015 10:24

Quelle-URL: <http://mobil.derstandard.at/2000015881068/TV-Programm-fuer-Montag-18-Mai>

TV-Programm: [Switchlist](#)

TV-Programm für Montag, 18. Mai

SANDRA ČAPLJAK 18. Mai 2015, 06:00

posten

Wastecooking: Kochen was andere verschwenden, Heute konkret: Green Event Song Contest, Schöner als Akazienholz, Wohlstand für alle: Was bringen Freihandelsabkommen?

15.25 DOKUMENTATION

Wastecooking: Kochen was andere verschwenden mit David Gross Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst vergeudet wird. In Österreich befasst er sich mit Lebensmitteln, die von Supermärkten aussortiert werden. Gemeinsam mit der Müllforscherin Felicitas Schneider und der Pressesprecherin einer Supermarktkette analysiert er den Müllberg. **Bis 15.50, Arte**



(Sandra Čapljak, 18.5.2015)

posten

Arte-Doku "Kochen, was andere verschwenden" | HÖRZU

Erstellt: 17.05.2015 21:01

Quell-URL: <http://www.hoerzu.de/unterhaltung/aktuelles/arte-doku-kochen-was-andere-verschwenden>



Resteküchenspezialist und Haubenkoch Tom Riederer (li.) mit David Gross (re.) im Wastemobil unterwegs zum Kochen. - Foto: SWR / © SWR/Mischief Films

Schluss mit der Verschwendung

Arte-Doku "Kochen, was andere verschwenden"

Artikel vom 18. Mai 2015

Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Brot: Jeder Deutsche schmeißt im Jahr 82 Kilo Lebensmittel in den Müll. "Weltweit wird sogar ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen", erklärt der österreichische Journalist David Groß. "Ich möchte das ändern und habe deshalb fünf Wochen ausschließlich mit Dingen gekocht, die andere wegwerfen."

Damit will er einen Trend setzen: Waste Cooking! Wie das funktioniert, zeigt der 36-Jährige nun in einer fünfteiligen Arte-Doku (ab Mo., 18.5., [Arte](#), 15.25 Uhr, s. auch [TV-Tipps](#) rechts und in unserem [TV-Programm](#)).

Waste Cooking

Mit einem Auto, das von altem Speiseöl angetrieben wird, fährt er durch Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich. Im Gepäck einen Müllcontainer, der zur mobilen Küche umgebaut wurde und Groß die Möglichkeit bietet, spontan zuzubereiten, was andere für Abfall hielten.

Auf seiner Reise untersucht der Aktivist die Mülltonnen von Supermärkten, die Kühlschränke von Privathaushalten, ja sogar die Essensreste der Kantine des Europaparlaments in Brüssel. Er spricht mit Wissenschaftlern, Köchen und Politikern. Besonders schockierend für ihn: "Rund ein Drittel der Gemüseernte bleibt gleich auf dem Feld liegen. Zum Beispiel Zucchini, die zu groß sind, und Brokkoliköpfe, die nicht in die Norm passen. Diese Lebensmittel werden entsorgt, bevor sie überhaupt je ein Verbraucher gesehen hat."

Für Groß ist klar: "Umdenken beginnt beim eigenen Kühlschrank. Letztlich muss der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung aber auf mehreren Ebenen ansetzen. Nur wenn Politik, Profiköche und Verbraucher gemeinsam etwas ändern, gibt es eine reelle Chance."

Es lebe der Mundraub!

Auf seiner Reise trifft Groß auch Menschen, die spannende Projekte gegen Verschwendung angeschoben haben. Etwa den Bürgermeister der belgischen Stadt Herstal. Er sorgt dafür, dass Supermärkte abgelaufene Lebensmittel nicht wegwerfen, sondern sozialen Einrichtungen zukommen lassen.

Oder die Initiatoren der Internetseite mundraub.org: Sie bieten für Städte wie Berlin ein stetig wachsendes Verzeichnis von Obstbäumen, deren Früchte von jedermann geerntet werden dürfen. Eine renommierte französische Köchin hält Kurse für Privatpersonen mit kleinem Geldbeutel ab und zeigt ihnen, wie man sich gesund, nachhaltig und kostengünstig ernähren kann.

Lesen Sie auch

[Weitere aktuelle TV-News](#)

[Was läuft jetzt im TV Programm](#)

Im TV-Programm

[Kochen was andere verschwenden](#)

Österreich
18.05. 15:25 Arte

[Kochen was andere verschwenden](#)

Deutschland
19.05. 15:50 Arte

[Kochen was andere verschwenden](#)

Niederlande
20.05. 15:15 Arte

[Kochen was andere verschwenden](#)

Belgien
21.05. 15:55 Arte

[Kochen was andere verschwenden](#)

Frankreich
22.05. 15:50 Arte

David Groß erklärt nach dem Experiment: "Fünf Wochen lang habe ich in Europa viele gute Initiativen kennengelernt, die wirklich etwas bewegen. Aber der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist ganz sicher noch nicht vorbei."

Autor: Nicole Stroschein

Erstellt: 15.05.2015 09:49

Quell-URL: <http://www.tt.com/home/10009082-91/essen-was-andere-weawerfen-wastecooking-dokureihe-im-tv.csp>

Essen, was andere wegwerfen: „Wastecooking“-I im TV

ARTIKEL

DISKUSSION

Recommend

drucken

Twittern

Wien (APA) - Zum „National Leftovers Day“, dem „Feiertag des Restekochens“, hat der österreichische Aktivist und Journalist David Groß den heutigen 12. Mai ausgerufen. Mit einer Koch-Aktion vor dem Parlament und einem eigenen TV-Format will Groß auf die Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam machen. Ab Montag (18. Mai) läuft seine Dokureihe „Wastecooking“ auf ARTE, am 7. Juni dann die Langfassung im ORF.

Etwa ein Drittel aller Lebensmittel werden laut der Welternährungsorganisation FAO jährlich weltweit weggeworfen, also 89 Millionen Tonnen, „das geht mir unter die Haut“, konstatiert Groß zum Auftakt seiner fünfteiligen Dokureihe „Wastecooking - Kochen statt verschwenden“. In Wien, wo Groß seit zwei Jahren als Mülltaucher aktiv ist und bereits „Hunderte Kilo Lebensmittel aus Abfallcontainern der Supermärkte gerettet“ hat, startet seine von Regisseur Georg Misch festgehaltene Europatour, die ihn in weiterer Folge auch nach Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich führt.

An verschiedensten „Orten der Verschwendung“ trifft er engagierte Mitstreiter, fischt teils abgelaufene, aber komplett brauchbare Nahrungsmittel aus dem Müll und verarbeitet sie zu kreativen Gerichten. Nach einer Tour mit der MA48 in Wien geht es u.a. in die Kantine des EU-Parlaments oder auf einen französischen Fischkutter. Zumeist mit dabei: Groß' mobile „Wasteküche“ - eine zum Kochherd umgebaute Mülltonne - und sein ausschließlich mit gebrauchtem Speiseöl fahrendes „Wastemobil“.

Von Montag bis Freitag (18. bis 22. Mai) sind die jeweils 15-minütigen, zwischen Kochsendung und Roadmovie angelehnten Episoden auf ARTE zu sehen, am 7. Juni wird eine Langfassung auf ORF 2 ausgestrahlt. Darüber hinaus zeigt eine Online-Plattform (www.wastecooking.com) innovative Lösungsansätze der Müllvermeidung auf.

(S E R V I C E - www.wastecooking.com, www.facebook.com/waste.cooking)

~ WEB <http://orf.at> ~ APA050 2015-05-12/08:12

Vor dem Wiener Parlament wird mit Müll gekocht

Erstellt: 14.05.2015 18:31

Quelle-URL: <http://kurier.at/video/lebensart/vor-dem-wiener-parlament-wird-mit-muell-gekocht/130059213>

KURIER Videos

Zeitung im Bild Politik [Lebensart](#) Sport Kino Virales Futurezone Kult Song Contest film.at Romy



LEBENSART | 12.05.2015

Vor dem Wiener Parlament wird mit Müll gekocht

"Wastecooker" David Groß möchte mit seiner Aktion auf die maßlose Verschwendung von Lebensmitteln hinweisen.

Leporello, Freitag, 08.05. 07:52, Ö1 | TVButler.at – bestes TV-Programm

Erstellt: 12.05.2015 14:10

Quelle-URL: http://www.tvbutler.at/radio/radiosendung/?bcast_id=18202905

Leporello

Benefiz-Matinee "Nein zu Krank und Arm" in der Volksoper Gegen Nahrungsmittelverschwendung: Der "Leftoversday" in Wien

FR, 08.05. | 7:52-8:00 | Ö1

Gegen Nahrungsmittelverschwendung: Der "Leftoversday" in Wien

Der Weg, den David Groß vor einigen Jahren einschlug, wird nur von Wenigen betreten, und das ist nicht überraschend: An gewissen Tagen begibt sich der Filmemacher und Aktivist bei Einbruch der Dunkelheit auf die noch viel dunklere Seite unserer Wohlstandsgesellschaft - in den Hinterhöfen der Großstädte wühlt er in Abfallcontainern nach verwertbaren Lebensmitteln. David Groß ist Mülltaucher. Mülltauchen, "Waste Diving", auch "Containern" oder "Dumpstern" genannt, ist eine Form der politisch motivierten Konsum-Verweigerung, die ihren Ursprung in den Achtziger Jahren in den USA hat. Zum Waste Diving gehört auch das Waste Cooking, das Kochen aus dem Müll, das als lautstarke, den Krawall als Stilmittel nicht scheuende Performance an zentralen urbanen Orten zelebriert wird. Am kommenden Dienstag ruft David Groß in Wien den 1. Österreichischen "Leftoversday" aus. Übrig gebliebene Lebensmittel, werden an diesem Tag in einem fröhlichen Spektakel als köstliches Mahl zubereitet. Dabei gilt es, darauf hinzuweisen, dass weltweit Nahrung in ungeheurem Ausmaß im Müll landet, obwohl sie noch vollkommen genießbar wäre. Allein in Wien wird täglich so viel Brot weggeworfen, wie ganz Graz an einem Tag isst.

Vor zwei Jahren reiste David Groß fünf Wochen lang durch Österreich - ohne einen Cent in der Tasche. Er schlief in Vorgärten, Abbruchhäusern oder im Wald und ernährte sich von Wohlstandsmüll, Beeren, Feldfrüchten oder Erbetteltem. Was er daraus gelernt hat, ist einigermaßen ernüchternd: Die Wohlstandsgesellschaft wirft nicht nur viel weg, sie gibt auch nichts her. Seine Performances und Unternehmungen als Mülltaucher betrachtet der Dokumentarfilmer David Groß als eine Mischung aus Kunst, Politik und Aktivismus. Der Leftoversday am kommenden Dienstag wird ab 10 Uhr 30 vor dem Parlament in Wien stattfinden. Denn Kunst und Politik könnten gemeinsam viel bewirken, meint David Groß. - Gestaltung: Christa Eder

[← zurück](#)

Wastecooking-Flashmob vor Parlament

Erstellt: 13.05.2015 14:05

Quelle-URL: <http://www.xn--sterreich-z7a.at/chronik/Wastecooking-Flashmob-vor-Parlament/188264606>

Wastecooking-Flashmob vor Parlament

□ Österreich - Chronik / Wien 1., Innere Stadt



la

© TZ Artner

Viel vom Essen, das täglich in Mülltonne landet, ist zu schade für Mist.

Um das zu veranschaulichen und einen Teil der weggeworfenen Lebensmittel zu „retten“ haben David Gross (36) Tobias Judmaier (40) Wastecooking gestartet. Mittwoch kochten sie vor dem Parlament. www.wastecooking.com

Waste-Cooking: Auflauf vor dem Parlament

Erstellt: 13.05.2015 10:59

Quelle-URL: <http://kurier.at/lebensart/kiku/waste-cooking-auflauf-vor-dem-parlament/130.078.463>

Essens-Ausgabe vor dem Parlament - Foto: Heinz Wagner

WASTE-COOKING

Auflauf vor dem Parlament

Letztes Update am 12.05.2015, 19:15

Verwenden statt verschwenden! Curry aus Gemüse, das für den Handel nicht schön genug ist, wurde am "Leftovers-Day" verkocht.



Heinz Wagner
KOLUMNISTEN

7 3

Dienstag Mittag vor dem Parlament an der Wiener Ringstraße: Ob Kinder, einer Wiener Schulklasse, Touristinnen und Touristen aus nah und fern, oder eine regelmäßige KURIER-Leserin: Menschen umringen einen großen metallenen Müllcontainer, stellen sich an, kriegen aus einem von zwei großen Töpfen ein köstliches Gemüse-Curry aus Karotten, Erdäpfel, Sellerie und Paprika in außergewöhnliche Teller geschöpft, das sie mit Hilfe von Holzlöffel verspeisen.

Kochen aus gerettetem Gemüse



Foto: Heinz Wagner

David Groß war mit seinem „Waste“-Mobil W-ASTE 1, das mit altem Speiseöl fährt, nach Wien gereist. Hier lud er vom Anhänger mit der Autonummer W-ASTE2 den besagten Container runter, den er zu einem Herd samt Backrohr umgebaut hatte. Durch fünf europäische Länder war er damit schon gereist, um auf sein Anliegen aufmerksam zu machen: Viel zu viele gute, genießbare Lebensmittel landen im Müll oder werden erst gar nicht von den Feldern geerntet, weil sie zu krumm, groß oder was auch immer sind, um in den Handel zu kommen. "Reste in den Topf, sagt der kluge Kopf!" erfanden die Aktivist_innen für ihren Aktionstag.

Leftovers-Day



Foto: Heinz Wagner

Den 12. Mai wählte er für seine Aktion, weil es an diesem Tag in Australien bereits einen „Leftovers“-Day, also einen Tag gibt, an dem „übriggebliebenes“ verkocht wird. Keine billigen Eintöpfe oder Schmarren, sondern hochwertiges, gutes Essen. Das ist das Ziel. Und der gewählte Ort für die Aktion hängt damit zusammen, dass der Waste-Cooker und Gleichgesinnte auch eine politische Forderung haben: Angesichts der Tatsache, dass rund ein Drittel aller weltweit hergestellten Lebensmittel weggeworfen wird, sollten nicht jene bestraft werden, die Genießbares aus Müllcontainern von Supermärkten raus tauchen (Waste-diving, Containern...), sondern jene, die Lebensmittel in den Mist kippen. In Österreich betrifft dies fast 160.000 Tonnen jährlich. Erst einige Supermärkte geben Abgelaufenes – und noch lange nicht Verdorbenes – an Plattformen wie Food-Sharing oder Wiener Tafel.

Auf seiner für ARTE dokumentierten Reise durch fünf europäische Länder kam David Groß auch im belgischen Herstal vorbei, wo es schon die Vorschrift gibt, wegwerfende Supermärkte zu bestrafen.

Recycling



Foto: Heinz Wagner

Und es wurde am Dienstag erreicht. Kinder der 4b der Volksschule Hammerfestweg in Wien-Donaustadt kamen nach der Parlamentsführung im Rahmen ihres Workshops in der Demokratie-Werkstatt vorbei und kamen so zu einem warmen Mittagessen. Einige führten vor, dass auch der Teller gegessen werden kann, er ist aus Brotteig. So nebenbei erzählen einige von ihnen und eine Lehrerin, „wir recyceln auch in der Klasse Papier und andere Materialien, so bauen wir ein Boot aus Wegwerf-Sachen.“

Gleichgesinnte Initiativen servieren Brote mit Marmelade aus Marillen-Lavendel und ein Chutney aus Quitten-Ingwer.

ElisabethHakel on Twitter

Erstellt: 14.05.2015 13:09

Quelle-URL: <https://twitter.com/elisabethhakel/status/598136827590090752>



ElisabethHakel

@ElisabethHakel

National Leftovers Day: mit Lebensmittel, d jährl. in Ö weggeworfen, könnte man 1/2 Mio Menschen ernähren [#DavidGroß](#)



FAVORITE

1



4:45 PM - 12 May 2015

Guten Abend Wien - Nachrichten - 12.05.2015, 18:30 Uhr

Erstellt: 12.05.2015 20:58

Quelle-URL: <http://www.w24.at/Guten-Abend-Wien-Die-Nachrichten/823505/5250>

 **W24**
Mein Wien.

[Alle Sendungen](#) [Programm](#) [Nachrichten](#) [Registrieren](#)

 **Westbahn will weiter expandieren**
Für rund 180 Mio Euro will die Westbahn zehn neue Züge kaufen, Intervalle verdichten - und auch die Südbahnstrecke anfahren.
[Video ansehen »](#)

 Kathi Weinmann via Twitter vor 4h
RT @Wien24: Heute 18.30 #W24GutenAbend Burgenlands LH #Niessl live zu Gast im Studio @esc_2015 erstmals in Gebärdensprache [f](#) [t](#) Mehr

Guten Abend Wien - Nachrichten - 12.05.2015, 18:30 Uhr [« Zurück zu V](#)

Aktuelle Videos
Meist gesehene Videos

 **KOCHEN MIT MÜLL**



ÖVP mit neuem Parteiprogramm (0:42)
Studiogespräch: Hans Niessl, Landeshauptmann Burgenland (6:19)
40Länder1Stadt: Finnland (14:28)
Songcontest in Gebärdensprache (17:12)
Waste Cooking gegen Verschwendung (22:38)
Fenninger droht mit Rücktritt (24:41)


[Alle Folgen »](#)

[Teilen](#) [★](#)


Wastecooking: Protestaktion vor dem Parlament - 12.05.2015, 17:00 Uhr


Erstellt: 12.05.2015 20:56

Quelle-URL: <http://www.w24.at/Nachrichten/823495>

 **W24**
Mein Wien.


[Alle Sendungen](#) [Programm](#) [Nachrichten](#) [Registrieren](#)


 **KHM und NHM wollen in den Untergrund gehen**
Das Untergeschoß soll nicht nur die beiden großen Museen miteinander verbinden, sondern auch einen Zugang zum MQ beinhalten.
[Video ansehen »](#)

 **Kathi Weinmann via Twitter vor 2h**
Hans #Niessi Landeshauptmann des Burgenlandes gerade live bei #w24gutenabendwien
<http://t.co/o2XqBqV7sD> [f](#) [t](#) [Meh](#)

Wastecooking: Protestaktion vor dem Parlament - 12.05.2015, 17:00 Uhr [« Zurück zu](#)

Aktuelle Videos [«](#)
Meist gesehene Videos [«](#)




Vor dem Parlament hat heute eine Protestaktion gegen die Verschwendung von Lebensmitteln stattgefunden.
[Zu den Nachrichtenvideos »](#)
[Teilen](#) [★](#)

W24 Sendungen Aktuell [Alle](#)

Gegen Lebensmittelverschwendung: Helden der Mülltonne: "Wastecooking" vor dem Parlament

Erstellt: 12.05.2015 17:37

Ouell-URL: <http://www.heute.at/news/oesterreich/wien/art23652.1159259>

Heute NEWS LESER STARS LIFE&FUN SPORT DIGITAL FRE ^{NEU}

12. Mai 2015 17:33 Life Ball Song Contest Wien heiter 26° Stimmung

WERBUNG

Bis zu € 3.500,-
Bonus sichern!

[Mehr erfahren](#)

Gegen Lebensmittelverschwendung

WIEN 12.05.2015

Helden der Mülltonne: "Wastecooking" vor dem Parlament

POSTEN TEILEN TWITTERN DRUCKEN SENDEN EMPFEHLEN

Letztes Update 12.05.2015 16:45



Food is culture, don't waste it, cook it! Reste in den Topf, sagt der kluge Kopf!, so warb "wastecooking" für den ersten Nationalen Restekochen-Tag, der am Dienstag vor dem Wiener Parlament stattgefunden hat. Aus weggeworfenen, noch genießbaren Lebensmitteln wurden herrliche Gerichte zum Verkosten gezaubert.





Gegen Lebensmittelverschwendung: Helden der Mülltonne: "Wastecooking" vor dem Parlament

Erstellt: 12.05.2015 17:37

Quelle-URL: <http://www.heute.at/news/oesterreich/wien/art23652.1159259>

Gegen Lebensmittelverschwendung **WIEN** 12.05.2015

Helden der Mülltonne: "Wastecooking" vor dem Parlament

  TEILEN  TWITTERN  DRUCKEN  SENDEN  EMPFEHLEN
POSTEN

Letztes Update 12.05.2015 16:45

Food is culture, don't waste it, cook it! Reste in den Topf, sagt der kluge Kopf!, so warb **"wastecooking"** für den ersten Nationalen Restekochen-Tag, der am Dienstag vor dem Wiener Parlament stattgefunden hat. Aus weggeworfenen, noch genießbaren Lebensmitteln wurden herrliche Gerichte zum Verkosten gezaubert.

WERBUNG

"Wastecooking" ist eine Bewegung, die genußvoll gegen Lebensmittelverschwendung protestiert! Initiator von "wastecooking" ist der gelernte Koch, Filmemacher und Aktivist David Groß. Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird weggeworfen. In Österreich sind das 157.000 Tonnen genießbare Lebensmittel, die jährlich im Restmüll landen.

Die Leute hinter "wastecooking" stehen für:

- Lebensmittel-Überproduktion stoppen
- Konsumwahn bekämpfen
- Reste sinnvoll verteilen und kreativ kochen

Aus diesem Grund veranstaltete die Bewegung am Dienstag, den 12. Mai 2015, den ersten Feiertag des Restekochens. Um zehn Uhr wurde eine mobile Küche vor der goldenen Pallas Athene vor dem Parlament in Wien aufgestellt. Interessierte Zuschauer feinstens bekocht.

Die mobile Küche
ist das Wastemobil
und hat



waste cooking 1. National Leftovers Day am 12. Mai 2015 vor dem Parlament

Gefällt dir

Gemeinschaft · 3.512 „Gefällt mir“-Angaben · 2 Std. ·

Schön, dass so viele dabei waren!
Ein erfolgreicher 1. National Leftovers-Day, volle Bäuche und leere Töpfe!
Happy 1. National Leftovers-Day!

12 „Gefällt mir“-Angaben · 2 Kommentare

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

**PS: Haben Sie schon unseren Newsletter abonniert? [Hier anmelden!](#)
Sind Sie bei Facebook? [Werden Sie Fan von Heute.at!](#)**



TEILEN



TWITTERN



DRUCKEN



SENDEN



EMPFEHLEN

Wien: "Wastecooking" kocht mit entsorgtem Gemüse

Erstellt: 12.05.2015 16:29

Quelle-URL: http://www.krone.at/Videos/Wien_Wastecooking_kocht_mit_entsorgtem_Gemuese-Geen...

Willkommen | [krone.at-Forum](#) | [Leser-Aktionen](#) | [Login](#)

**Kronen
Zeitung**

[Krone-Abo](#)
[Titelseite](#)
[Ticketshop](#)
[Mobile Welt](#)

EUROVISION
SONG CONTEST
VIENNA 2015

Wien ▾



26°C
Dienstag



[Nachrichten](#)

[Sport](#)

[Stars & Society](#)

[Digital](#)

[Freizeit](#)

Auto

[Videos](#)

[Startseite](#) > [Videos](#) > [Wien: "Wastecooking" kocht mit entsorgtem Gemüse](#)



Nachrichten

David Groß
"Wastecooking"

Foto: krone.tv / Video: krone.tv

Gegen Verschwendung

Wien: "Wastecooking" kocht mit entsorgtem Gemüse

Bewertung: ★ ★ ★ ★ ★ Danke | 12.05.2015, 16:00

[Jetzt kommentieren](#)

In Österreich wandern jährlich bis zu 157.000 Tonnen Lebensmittel in den Haushaltsmüll. Die Mitglieder von "Wastecooking" wollen dem entgegenwirken. In Wien kochten sie für die Passanten Curry. Die Zutaten dafür hätten ursprünglich entsorgt werden sollen.

Essen, was andere wegwerfen: Dokureihe im TV

Erstellt: 12.05.2015 15:02

Quell-URL: http://www.kleinezeitung.at/k/kultur/wohin/kino/4729901/TVDokumentation_W...

Essen, was andere wegwerfen: Dokureihe im TV

David Groß hat für den heutigen 12. Mai den "Feiertag des Restekochens" ausgerufen. Auf seiner Europatour spürt er der Lebensmittelverschwendung nach. Zu sehen ab Montag in Arte, im Juni im ORF.



Zum "National Leftovers Day", dem "Feiertag des Restekochens", hat der österreichische Aktivist und Journalist David Groß den heutigen 12. Mai ausgerufen. Mit einer Koch-Aktion vor dem Parlament und einem eigenen TV-Format will Groß auf die Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam machen. Ab Montag (18. Mai) läuft seine Dokureihe "Wastecooking" auf ARTE, am 7. Juni dann die Langfassung im ORF.

Etwa ein Drittel aller Lebensmittel werden laut der Welternährungsorganisation FAO jährlich weltweit weggeworfen, also 89 Millionen Tonnen, "das geht mir unter die Haut", konstatiert Groß zum Auftakt seiner fünfteiligen Dokureihe "Wastecooking - Kochen statt verschwenden". In Wien, wo Groß seit zwei Jahren als Mülltaucher aktiv ist und bereits "Hunderte Kilo Lebensmittel aus Abfallcontainern der Supermärkte gerettet" hat, startet seine von Regisseur Georg Misch festgehaltene Europatour, die ihn in weiterer Folge auch nach Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich führt.

Mitstreiter

An verschiedensten "Orten der Verschwendung" trifft er engagierte Mitstreiter, fischt teils

abgelaufene, aber komplett brauchbare Nahrungsmittel aus dem Müll und verarbeitet sie zu kreativen Gerichten. Nach einer Tour mit der MA48 in Wien geht es u.a. in die Kantine des EU-Parlaments oder auf einen französischen Fischkutter. Zumeist mit dabei: Groß' mobile "Wasteküche" - eine zum Kochherd umgebaute Mülltonne - und sein ausschließlich mit gebrauchtem Speiseöl fahrendes "Wastemobil".



David Groß und die Wasteküche am Fischerboot in der Bretagne Foto © ORF

Von Montag bis Freitag (18. bis 22. Mai) sind die jeweils 15-minütigen, zwischen Kochsendung und Roadmovie angelehnten Episoden auf ARTE zu sehen, am 7. Juni wird eine Langfassung auf ORF 2 ausgestrahlt. Darüber hinaus zeigt eine Online-Plattform (www.wastecooking.com) innovative Lösungsansätze der Müllvermeidung auf.

Food wasting

Erstellt: 12.05.2015 13:51

Quell-URL: <http://greenfilmshootina.net/blog/en/2015/04/18/food-wasting/>

18. April 2015

Food wasting



Not only catering teams or cooks should check that out: According to the Food and Agriculture Organization of the United Nations about a third of all the worldwide produced food ends up in the garbage. In Europe, this adds up to 89 tons every year. Most of the foods that are taken off the shelf in the supermarkets can be culinary recycled and cooked. How that works is reported by food activist and cook David Groß who toured with his mobile kitchen in a rebuilt dumpster for a month through Europe.

During this adventures he was accompanied by an Arte team. In this quinquepartite docu series which will be go on air on May 18, the food activist fights against the food waste in Austria, Germany, the Netherlands, Belgium and France. Together with a waste scientist he analyzes what kind of food supermarkets are throwing out and examines carefully the canteen of

the European Parliament.

As of May 15, the scroll docu **Wastecooking** gives an inside look in the issue of food wasting and shows innovative approaches to avoid garbage. This includes tips for valorization of resources, the daily dealing with food as well as recipes how to create a delicious dinner out of leftovers.

Posted in **CO2 calculation, Dates, Food, Organization, Series, TV**



Kochen was andere verschwenden mit David Gross - arte - TV-Programm

Erstellt: 12.05.2015 13:48

Quell-URL: <http://www.prisma.de/tv-programm/Kochen-was-andere-verschwenden-mit-David...>

Kochen was andere verschwenden mit David Gross



Dienstag, 02. Juni 2015, 11.10 David Gross kreiert ein Frühstück aus Supermarktresten vor dem Rathaus im belgischen Herstal.

Fotoquelle: SWR



Report, Gesellschaft und Soziales

[Lesermeinung](#)

Kochen was andere verschwenden mit David Gross

WASTE COOKING & KULTIS im Resselpark

Notizbuch: Wastecooking-clippo

Erstellt: 12.05.2015 13:40

Geändert: 12.05.2015 13:40

Quelle-URL: <http://www.meinbezirk.at/wien-01-innere-stadt/kultur/waste-cooking-und-kultis-i..>

WASTE COOKING & KULTIS im Resselpark



Wien: Karlsplatz | Wir verschwenden. Essen, Zeit, Energie, Gedanken und insgesamt viel zu viel uns selbst.

Heute ist der **1. Österreichische Leftover Day**, ein Tag, der sich mit den Essens-Resten beschäftigt, die wir wegwerfen, obwohl sie noch geniess- und verkochbar wären. Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird weggeworfen. Der Ursprung des Leftover-Tages ist die Bewegung namens wastecooking,

die mit Genuß gegen Lebensmittelverschwendung protestiert. Ins Leben gerufen von dem gelernten Koch, Filmemacher und Aktivist David Groß. Eigentlich als Kunstprojekt gestartet hat sich wastecooking mittlerweile als Kontrapunkt zur Essens-Wegwerfkultur etabliert und David Groß fährt mit einem zur Miniküche umfunktionierten Müllcontainer durch die Welt und kocht Weggeworfenes groß auf. Heute gibt es eine Koch-Aktion von 10.00 bis 13.00 Uhr vor dem Parlament, die TV-Serie "Kochen - was andere verschwenden" gibt es ab 18. Mai auf ARTE und ab 7. Juni auf ORF 2.

Ein anderes Projekt und doch hier dazu passend sind 53, von Künstlern gestaltete Figuren, die **"Kultis"**. im Resselpark. Diese lebensgroßen Werke sollen einen Monat darauf aufmerksam machen, dass auch Menschen, die es sich nicht leisten können, Hunger auf Kunst und Kultur haben und der kostenlose Zugang zu Kunst möglich sein sollte und sie werden am 9. Juni ab 18.30 im Wien Museum zum guten Zweck versteigert.

radio FM4 - Timeline Photos

Erstellt: 12.05.2015 13:31

Quell-URL: <https://www.facebook.com/radioFM4/photos/a.99517326257.109791.21376831257/10153807801316258>

Timeline Photos

[Back to Album](#) · [radio FM4's Photos](#) · [radio FM4's Page](#)

[Previous](#) · [Next](#)



radio FM4
Curry aus dem Container – zubereitet von #wastecooking-Koch David Groß, der ab 10 Uhr auch vor dem Parlament aufkocht. Happy National Leftovers Day! #nomnomnom <http://www.wastecooking.com/>

Album: Timeline Photos

Shared with: Public

Tag This Photo

Unlike · Comment · Share · 4 hrs · Edited

[Open Photo Viewer](#)

[Download](#)

[Embed Post](#)

[Report Photo](#)

You, Cube Map, Jenny Luz Blochberger and 94 others like this.

1 share

Dettery Mason Sehr gute Idee!
Like · Reply · 4 hours ago

metallhase.at super!!!!!!
Like · Reply · 4 hours ago

StiNa Na Da war ich gerade! Super Idee!
Like · Reply · 2 hours ago

Write a comment...

Am Himalaya bebt die Erde, in Afrika & Arabien werden Leute ermordet, wenn sie "falsch" glauben, eine Milliarde Menschen hungert, und eine Milliarde Menschen frisst soviel, dass sie platzt (wie ich zum Beispiel). Am Fr: 1:5:15 um 14:05 in "Gedanken" auf "Öl" sprach der Filmemacher und Journalist David Groß über die vielen Facetten unserer Wohlstandsgesellschaft, über "Mülltauchen und Wastecooking". Ich mach' halt diesen jährlichen Hexensabbat in irrwitziger Hoffnung, weiß sehr wohl die vielen Nöte der Erde, doch eine der wichtigsten Nöte ist auch sicher eine "Hochschule für Pornographie und Prostitution" zu etablieren. Kein einziger körperlich Verwandter meines Lebens hat je den Mut, mit mir über Sex zu reden. Nun gestionier' ich halt so vor mich hin. Was ich nicht mehr reden kann, gestionier' ich bzw. darf ich Sir eze ansagen.

Gestion wird in der Regel jeden Sonntag um 17 Uhr upgedatet!

Gestionsprotokoll: Mai 2015:

FREITAG:

1:5:15:

19:04: Am Donnerstag, den 30. April um 09:00 Uhr duschte mich und meine Haare, wie es sich gehört, Special Agent Kraft, sie stiftete mir zudem eine neue Creme "Weihrauchbalsam" (mit indischem Weihrauch). Es ist jetzt Mode in Europa, nach schamanischem Brauch, Weihrauch zu verwenden. Und ich liebe diesen Geruch a priori, weil ich als Ministrant begann, diesen Geruch zu lieben. Wahrscheinlich begann ich meinen Körpergeruch zu lieben, als ich Weihrauch zu lieben begann? Weihrauch und ich, wir beide riechen verdammt ähnlich. Nächstes Mal wird mich und meine Haare Special Agent Kraft wieder am Donnerstag, den 14. Mai 15, duschen, genau an diesem Tag wird um 20 Uhr 30 mein Kinofilm von Daniel Pfander, "A perception" ("Eine Wahrnehmung"), den er mit mir im Sommer 2013 in einem alten, von der DDR verkommen lassenen Schloss in Mecklenburg-Vorpommern gedreht hat, in den "Breitenseer Lichtspielen", Wien 14., Breitenseerstraße 21, um 20.30 Uhr welturaufgeführt'..... Herzliebster Sir eze, bitte druck mir diese Zeilen hundertmal als Flugzettel aus, dass ich sie in Gumpendorf an alle Passantys verteilen kann, damit möglichst viele Leute zu diesem Film zu mir in die "Breitenseer Lichtspiele" kommen! Meinen Sohn stellt Rainer Weifert dar, und auch mein Diener ist sehr sehenswert, mein Diener, Henning Gronkowski, wäscht mich als komplett Nackten voller Sorgfalt, nur lass ich mir auf keinen Fall die Zähne putzen. Ich bin in diesen meinen Dienstmann, Henning Gronkowski, fest verliebt und will, dass er meinen Sohn umbringt, doch er schafft es nicht. Ich halte geheim, was die Ursachen dafür sind, kommt doch selber und schaut euch den Film an! Niemand bekommt eine Gratis-Eintrittskarte ins Kino, ich selber werde auch zahlen, denn wir haben keinen Groschen Förderung bekommen. Mein Regisseur Daniel Pfander hat mich sogar selbst untergetitelt, denn es ist schwer, mich zu verstehen.

Am Mittwoch, den 29.4.15 erschien wieder plötzlich Sir Harry Ecke, mit einem wunderbaren Text in der Zeitung "ST/A/R", Matthias Haldemann, Kunsthaus Zug, er heißt "harry's mühsame Seite (ana log)", ein Auszug: "DAS HALT ICH JA IM KOPF NED AUS!!!! DIESE PSEUDO-KÜNSTLER-LUSCHEN wenn sie mal über 30 sind!!! Kohle machen wollen, wo "so einer, wie ich" selbst bei einem Privatfest "stört" und dann noch 3,10 für ein scheiß Kozele (Bier) zahlen muss (das nennen die Privatveranstaltung?) ...". Harry Ecke siehst du im Heft

1. National Leftovers Day

Erstellt: 08.05.2015 08:14

Quell-URL: <https://www.events.at/e/1-national-leftovers-day>

DIVERSES

1. National Leftovers Day

1010 Wien - Innere Stadt

1010 Wien - Innere Stadt

Di., 12.05.2015

10:00 - 14:30

Vor dem Parlament

www.wastecooking.com

Wastecooking begeht diesen ersten Feiertag des Restekochens mit einer konsumkritischen Koch-Aktion vor dem österreichischen Parlament.

Waste-Köche aller Länder vereinigt euch!

Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird weggeworfen.

In Österreich sind das 157.000 Tonnen genießbare Lebensmittel, die jährlich im Restmüll landen.

Wastecooking sagt: Schluss mit dieser Lebensmittelverschwendung!

www.wastecooking.com

Aktuelle Termine

Di., 12.05.2015

10:00 - 14:30

1010 Wien -

Innere Stadt

1010 Wien - Innere Stadt

Vor dem Parlament

www.wastecooking.com

Stadt Salzburg - 'waste.cooking'-Fernsehküche, 18.-22.5. und 7.6.

Erstellt: 08.05.2015 08:10

Quelle-URL: https://www.stadt-salzburg.at/internet/politik_verwaltung/buergerservice/bws_maxalan_taxham_bolaring/weitere_veran...

Bürgerservice

Weitere Veranstaltungen & Infos

'waste.cooking'-Fernsehküche, 18.-22.5. und 7.6.

Als einer von Österreichs besten Haubenköchen rettet Thomas Riederer Wurstreste, Gemüseschalen und Kerngehäuse, altes Brot etc. vor dem Mistkübel. Er kocht daraus kreative Menüs und wendet sich damit gegen die Wegwerfgesellschaft. „Der Idiot wirft's weg“ nennt Tom Riederer seine Kochphilosophie, die auch in Buchform erschienen ist.

„waste.cooking“-Fernsehküche in der Bolaringsiedlung

Am 19. Juni 2014 brachten BewohnerInnen der Bolaringsiedlung die Reste aus ihren Haushalten und es wurde gekocht. Anschließend erfreuten sich alle an den wunderbaren Kostproben, die der Spitzenkoch, begleitet von Moderator David Gross und seinem Filmteam, in einem Innenhof der Bolaringsiedlung zauberte.

Die Serie wird von **18. - 22. Mai** 2015 an fünf aufeinanderfolgenden Tagen auf **Arte** am **7. Juni** 2015 im **ORF** zu sehen

Video Link

NOCH FRAGEN?

Soziales

Adresse: Saint-Julien-Straße 20, 5024 Salzburg
E-Mail: soziales@stadt-salzburg.at

Dr. Andrea Hohenwarter
Projekteinreichung von 'Bolaring Aktiv' der BWS Taxham Bolaring

Stand: 27.3.2015, Richilde Haybäck

Letztes Update am 07.05.2015, 06:00

Die Zutaten kommen aus dem Müll

Der Salzburger Koch und Filmemacher David Groß rettet Lebensmittel vor der Entsorgung.

◀ 8 ▶ 5

Beim Billa ums Eck wurde er zum ersten Mal fündig. Als der Salzburger Filmemacher David Groß mit Plastikhandschuhen den Müllcontainer neben dem Supermarkt öffnete, misstraute er seinen Augen und seiner Stirnlampe: Gut, er hatte von den Mülltauchern in New York gehört, die seit Jahren fein essen und trinken, ohne dafür einen Cent zu bezahlen. Aber was er in Salzburg aus dem Container fischen konnte, das war selbst für ihn zu viel.

Groß erinnert sich: "Mindestens zwanzig knusprige Baguettes, ganz viele Bananen, Mangos, Äpfel, Gurken, Paprika, Salat, Tomaten, Joghurt, Pudding, Milch. Das war schockierend. Es war eine derart große Menge, dass ich für den nächsten Tag 25 Freunde und Verwandte zu mir nach Hause eingeladen und für sie ein viergängiges Menü gekocht habe."

Nur Abgepacktes

Wichtiger Hinweis für alle, die jetzt die Nase rümpfen: Groß ist Absolvent einer Tourismusschule und gelernter Koch. Er entnimmt dem Müll – wie alle aus der weltweit wachsenden Szene der Mülltaucher – nur Abgepacktes.

Wastediver, Dumpsterdiver nannten sich die Amerikaner zuerst. Die Deutschen gehen "containern" und als Mülltaucher beschreiben sich österreichische Initiativen.

Streng genommen begeben sich die Taucher auf ein heikles Terrain: In Österreich gilt das Betreten eines Supermarkt-Parkplatzes für alle, die dort nicht einkaufen, als Besitzstörung. Strenger ist die Gesetzeslage in Deutschland: Dort wurden Mülltaucher auch schon wegen Diebstahls verurteilt.

Der Müllkoch fordert daher die Legalisierung des Mülltauchens: "Der Skandal ist doch nicht, dass Menschen Lebensmittel retten. Der Skandal ist, dass so viel weggeschmissen wird." Ein Drittel der weltweiten Ernte wandert in den Müll, weil sie nicht den

Handelsnormen entspricht, zitiert Groß einen Bericht der Welternährungsorganisation (FAO).

Fünf Wochen lang ist der Koch und Filmemacher mit einem Kamerateam durch halb Europa getaucht, um für arte und den ORF die etwas andere Kochshow zu produzieren.

Groß aufgekocht

David Groß zeigt in der Doku eindrucksvoll, dass auch anderswo Lebensmittel achtlos weggeschmissen werden, dass es aber auch etliche interessante Initiativen gibt, die sich dem nachhaltigen Konsum verschrieben haben.



Foto: /Mischief Films

Die Koch-Roadshow mit dem Waste-Mobil startet auf dem Müllplatz der MA 48 in Wien-Simmering. In einem Spar-Markt in Salzburg fragt der TV-Müllkoch die Konzernsprecherin, warum die Brotregale bis zum Ladenschluss randvoll sein müssen.

In Berlin-Kreuzberg kocht Groß groß auf, mit dem Protestkoch Wam Kat und dem Abfall von einem Biobauern (!) für 350 Menschen. Übrigens im Rahmen einer sogenannten "Schnippeldisco", bei der Partyvolk zum Sound von angesagten DJs Gemüse schneidet (schnippelt), dazu die Hüften bewegt und dadurch auch hungrig wird.

In Frankreich kann auch der gelernte Koch noch was lernen: Zum Beispiel, wie er braun gewordene Bananen im Ofen überbäckt, um sie dann auf seinem Gaumen schmelzen zu lassen. Dafür darf Groß in der Kantine des Europa-Parlaments in Brüssel 200 Menüs vorbereiten, und zwar aus den Rohstoffen, die am Vortag übrig geblieben sind.

Im bretonischen Hafen Guilvinec endet die TV-Reise. Dort besteigt die Filmcrew einen Fischkutter, der auf Langustenfang spezialisiert ist. Aus dem sogenannten Beifang, der sonst achtlos ins Meer gespült wird, zaubert der Müllkoch eine Bouillabaisse auf die Teller, die der Besatzung Hochachtung abverlangt und den Kapitän zu dem Hinweis drängt, dass auf den fabriksähnlichen Fangschiffen auf dem offenen Meer fast die Hälfte des Fangs tot im Meer landet.

Essen vorm Parlament

Am kommenden Dienstag laden der Müllkocher und sein Team vor das Parlament in Wien, wo die Müllküche ab 10 Uhr für alle Müllschlucker aufgekochen wird. Mit dieser konsumkritischen Aktion soll der 12. Mai zum National Leftovers Day ausgerufen werden. KURIER-Leser sind herzlich eingeladen.

Präsentiert wird auch ein Manifest, das übrigens die Forderungen des Ossiacher Gemeinderats Oliver Hönigsberger unterstützt. Der wünscht sich, dass die Supermärkte – nach belgischem Vorbild – zur Abgabe unverkäuflicher Ware an die Zivilgesellschaft verpflichtet werden (der KURIER berichtete).

Außerdem gefordert wird die Legalisierung des Mülltauchens sowie der Verkauf oder die Gratisabgabe von krummem Gemüse.

Waste-Cooking: Insekten? Warum nicht!?

Erstellt: 07.05.2015 10:57

Quelle-URL: <http://kurier.at/lebensart/kiku/waste-cooking-insekten-warum-nicht/128.991.130>

Letztes Update am 07.05.2015, 06:00

Insekten? Warum nicht!?

Waste-Cooking auf Tour: In den Niederlanden fanden Kinder Insektenbällchen knuspriger als die aus reinem Fleisch.

◀ 2 ▶ 1

Verwenden statt verschwenden" - ist so etwas wie ein Motto des leidenschaftlichen Kochs aus Abfällen, David Groß - siehe auch: ["Der in den Abfall taucht"](#).



Foto: SWR / © SWR/Mischief Films

Auf seiner Reise durch fünf europäische Länder für die TV-Doku-Reportage über Waste-Cooking machte sich der gelernte Koch und Journalist speziell in den Niederlanden auf die Suche nach der Verarbeitung von Fleisch sowie Alternativen dazu. Hier wird teils schon in

Supermärkten angeboten, was die UNO diskutiert und für mehr als ein bis zwei Milliarden Menschen weltweit auf dem Speiseplan steht: Insekten.

Schulkinder testen Insektenbällchen



Foto: /SWR © SWRMischief Films

Mehl- und Büffelwürmer, Heuschrecken und Grillen werden hier schon gezüchtet, verkauft, verarbeitet und verspeist. Groß trifft Arnold van Huis von der auf diesem Sektor führenden Uni von Wageningen, und Marian Peters, die massenweise Mehlwürmer

züchtet.

Sie erläutert, dass dies auch ein Weg zur Verringerung von Gemüseabfällen sei – aussortierte Karotten sind DIE Flüssigkeitszufuhr für die im Weizenspreu aufwachsenden Mehlwürmer. Der Rest wiederum dient als Dünger in der Landwirtschaft.

Knuspriger



Foto: /SWR © SWRMischief Films

Groß und Peters fahren dann mit zwei Kisten voller noch lebendiger Mehlwürmer in Prinsenakken Schule von Bennekom bei Wageningen. Wie werden die Kinder reagieren? Erst viel „iiiih“, „wie das kitzelt!“, doch dann trauen sich fast alle in die Kiste zu

greifen, die Würmer schließlich im Mixer mit anderen Zutaten zu vermengen und sie als Bestandteil von Fleischbällchen raus zu braten. Die mit dem Insekten-Anteil schmecken den meisten besser. „Sie sind

knuspriger“, finden viele. „Außerdem“, erinnert einer der Schüler daran, „dass wir im Schlaf unbewusst immer wieder Insekten verschlucken, also warum nicht“ auch bewusst essen?!

Alles verwerten



Foto: /SWR / © SWR/Mischief Films

Zwar sind die Frikandel aus dem Automaten („Essen an der Wand“, wie die von der anderen Seite von Menschen immer neu befüllten Boxen genannt werden) aus Hühner- und Rindfleisch, das sonst weggeworfen würde, aber ganz kann sich der Reste-

Verwerter nicht damit anfreunden.

Wenn schon Fleisch, dann so wie beim Spitzenkoch Jonathan Karpathios, der seine Mangalica-Schweine im Freien leben lässt, mit ihnen manchmal in den Wald spazieren geht und sie mit Pflanzen und Abfällen aus der Küche füttert. Und wenn er sie schweren Herzens schlachtet, dann verwendet er alles – vom Ringelschwanz bis zur Schweinebacke – exquisit zubereitet. Verwendet er nicht alles Fett der Sau, so tauscht er es mit dem Besitzer einer Windmühle: Schmiermittel für die Mühle gegen Mehl.

[ÜBER DIE AUTOREN](#)



Heinz Wagner
Kolumnisten

[ZUM AUTOREN-PROFIL](#)



Uwe Mauch
Lebensart

[ZUM AUTOREN-PROFIL](#)

[WEITERE ARTIKEL ZUM THEMA](#)



KOCH-SHOW

Die Zutaten kommen aus dem Müll

Der Salzburger Koch und Filmemacher David Groß rettet Lebensmittel vor der Entsorgung.

FRANKREICH

Koch-Nomadin

In der Nähe von Paris, in Rungis, dem größten Agrar- und Fischmarkt Europas, trifft der Waste-Cooker auf die sich selbst als „Koch-Nomadin“ bezeichnende Sonia Ezgulian. Sie kommt aus der Gastronomie und begann umzudenken, als sie bemerkte, dass rund die Hälfte des Gemüses in den Abfall wandert, weil nur nette Formen aus selbigem serviert werden. Ausgehend von ihrem nunmehrigen Maison de Solidarité, dem Haus der Solidarität, tingelt sie auch durch Frankreich, um Kochkurse anzubieten, die vom Grundsatz „nichts verschwenden“ getragen werden.

Haus der Solidarität



Foto: SWR / © SWR/Mischief Films

In dieser Folge ist beispielsweise zu sehen, wie teils schon braun gewordene Bananen gewürzt und im Ofen überbacken werden, Lauchreis mit Öl aus einer Sardinendose gekocht wird und köstliche Speisen mit den in der Gastronomie gar nicht besonders geschätzten Sardinen zubereitet

werden. Mit ein und denselben Zutaten, so die Kochlehrerin mit Anliegen, könnten gut und gern an vier Tagen hintereinander jeweils ganz andere Menüs gezaubert werden.

Gegen Ende seiner Reise begibt sich der Reste-Koch in die Bretagne ans Meer. Dort trifft er unter anderem auf die „Fischaktivistin“ Hélène Rochet, die mit ihrer Organisation seit zehn Jahren rund 650 Tonnen Fisch vor dem Müll gerettet hat. Die werden zubereitet und an Menschen verteilt, die auf Lebensmittelhilfe angewiesen sind und somit hochwertige eiweißhaltige Nahrung erhalten – Filets aus Fischen, die zu Groß für den Verkauf sind oder kleine Verletzungen an der Haut aufweisen, die natürlich weggeschnitten werden.

Am Fischkutter



Foto: SWR / © SWR/Mischief Films

Groß besteigt zum Abschluss der fünfteiligen TV-Reportage-Doku-Serie samt seiner mobilen Küche im bretonischen Hafen Guilvinec einen Fischkutter, der sich auf Langustenfang spezialisiert hat. Der Rest, der sogenannte Beifang, wird wieder ins Meer gespült. Aus einem Teil, den der

Waste-Cooking-Aktivist rettet, kocht er eine Fischsuppe. Die Beifang-Bouillabaisse schmeckt sogar der Crew und ihrem Kapitän Eric Pochat. Der weist darauf hin, dass auf diesem kleinen Kutter relativ wenig Beifang anfallt. Aber auf den Großen Fabriks-Fischfangschiffen weit draußen auf dem offenen Meer wird fast die Hälfte des Gefangenen wieder ins Meer gespült.

DEUTSCHLAND

Schnippel-Disco

Obst aus der Umgebung. Und noch dazu gratis. In Berlin trifft David Groß auf Magda. Sie führt ihn zu Obstbäumen auf öffentlichem Grund. Schnell sind zwei Körbe mit Mirabellen, wie in dieser deutschen Gegend



Foto: SWR / © SWR/Mischief Films

österreichische Kriecherln genannt werden, gefüllt. Magda ist Aktivistin von www.mundraub.org. Mit Raub hat diese Webplattform nichts zu tun, rund 10.000 User aus halb Europa (auch bereits Dutzende Einträge aus Österreich) haben schon Standorte solcher Bäume, deren Früchte auch offiziell

gepflückt werden dürfen, in einer Landkarte eingetragen.



Foto: /SWR / © SWR/Mischief Films

Am Rand von Berlin trifft Groß mit seinem Waste-Mobil auf Biobauer Christian Heymann, der davon berichtet, dass im Schnitt gut ein Drittel der Gemüse-Ernten auf den Feldern liegen bleibe und wieder eingeackert werde, weil sie zu Groß, zu klein, zu wenig

gerade für den Verkauf an Supermärkte seien. Megamäßig Zucchini und anderes wird geerntet und zur monatlichen Schnippel-Disco mit dem Food-Aktivisten und einschlägigen Spitzenkoch Wam Kat gebracht. Gemeinsam wird Gemüse geputzt und geschnitten (geschnippelt wie's hier heißt), begleitet von Musik, köstlich zubereitet, gegessen und getanzt.



Foto: SWR / © SWR/Mischief Films

In der gemeinsamen Küche unter einem Zeltdach werden innerhalb von einer Stunde 100 Kilo verarbeitet. Die 300 Gäste können gar nicht alles verputzen. Per Megafon werden Vorübergehende eingeladen. Nochmals gut 50 Menschen werden satt.

Köstliches Gelee statt Wildkraut-Vernichtung

In Deutschland traf der „Abfall“-Koch auch Peter Becker, einen Fachmann für Wildkräuter, die oft als Unkraut vernichtet werden. Der weiß, wie beispielsweise aus dem indischen Springkraut alles Mögliche, insbesondere aus deren Blüten, köstliches Gelee werden kann. In einer Stunde sammeln Becker und Groß ein Kilo Blüten, das Gelee daraus ist rund 300 Euro wert.

(KIKU) ERSTELLT AM 07.05.2015, 06:00

STICHWORTE: › TV › KINDER › KOCH › FLEISCH › FILM › SCHULE › INSEKTEN › KOCHEN › KOCHEN › ARTE › WASTE-COOKING › MÜLLTAUCHEN › MÜLL-TAUCHEN › WASTE-DIVING › CONTAINERN › DAVID GROSS

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



BABEL - SPONSORED



NEURONATION - SPONSORED

Erstellt: 05.05.2015 22:27

Quelle-URL: http://tv.orf.at/dok.film/dokfilm_story_1/story

Sonntag, 07.06.2015



Wastecooking

Autor und Koch David Groß nimmt das EU-"Jahr gegen Lebensmittelverschwendung" zum Anlass, um durch fünf europäische Länder zu reisen und sich nur von dem zu ernähren, was andere wegwerfen. Mit großem Wissenshunger und einer kräftigen Prise Humor begegnet er im Dokumentarfilm von Georg Misch Menschen, die subversiv und kreativ gegen die Wegwerfgesellschaft ankochen. Ein Selbstversuch mit Biss, der unseren Konsum-

und Lebensstil hinterfragt.

Ö1 on Twitter

Erstellt: 05.05.2015 13:25

Quelle-URL: <https://twitter.com/oe1/status/594109073051770881>



Ö1
@oe1



**#Mülltauchen und #Wastecooking -
Filmemacher und Journalist David Groß
über Facetten unserer
Wohlstandsgesellschaft:
bit.ly/1HQyh1b**

 View translation

Gedanken
Mülltauchen und Wastecooking. Der Filmemacher und Journalist David Groß über die vielen Facetten unserer Wohlstandsgesellschaft. Gestaltung: Ursula Burkert



[View on web](#)

2:00 PM - 1 May 2015

TV-Tipp: Kochen was andere verschwenden mit David Gross – 5-teilige Dokumentation – täglich 18. bis 22. Mai auf arte

Erstellt: 05.05.2015 13:19

Quell-URL: <http://www.ohnemist.de/tv-tipp-kochen-was-andere-verschwenden-mit-david-gross-5-teilige-dokumentation-taeglich-18-...>



Seite durchsuchen

Startseite Blog Rezepte Küchenwelt Gewürzwelt Mediathek Ohne Mist?

TV-Tipp: Kochen was andere verschwenden mit David Gross – 5-teilige Dokumentation – täglich 18. bis 22. Mai auf arte

"Wastecooking" ist ein unterhaltsames Roadmovie. David Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst an Essbarem vergeudet wird. Mit jeder Menge ausgefallener Ideen im Gepäck kocht David kreativ gegen die Lebensmittelverschwendung unserer Wegwerfgesellschaft an und spürt dabei innovative Lösungsansätze auf.



Trailer hier ansehen



David Gross erklärt "Wastecooking"

Mo, 18. Mai · 15:25-15:51 · arte

Kochen was andere verschwenden mit David Gross

Österreich

Die Reise beginnt in Österreich. Auf Streifzug mit der Wiener Müllabfuhr durchforstet David die Mülltonnen der großen Supermärkte und ist überrascht, was er dort alles findet. Mit Hilfe von Felicitas Schneider, der Müllforscherin der Universität für Bodenkultur Wien, sortiert und analysiert er das Gefundene: Gemüse, Schokolade, Chips-Packungen und frisches Obst – ein Lebensmittelberg, der zum Nachdenken anregt.

Wie sieht die Müllverschwendung in Zahlen aus und wo liegt die Verantwortung für diese Verschwendung? Beim Handel oder gar beim Konsumenten? Die Müllforscherin beantwortet Davids Fragen und hilft das gerettete Obst gleich am Müllplatz einzukochen. Proviant für die Weiterreise. Noch ein kurzer Besuch beim berühmtesten Schnitzelwirt Wiens, das Schnitzelfett in den Tank und ab geht es nach Salzburg. Dort wartet die Pressesprecherin einer Supermarktkette, die David durch eine der größten Filialen Österreichs führt.

Wie äußert sich der Handel zum Thema Lebensmittelverschwendung? Mit einem beladenen Einkaufswagen voll aussortierter Lebensmittel verlässt David den Supermarkt und bekommt Verstärkung vom Haubenkoch Tom Riederer, der ihn auf eine Kühlschranksafari durch die nahe gelegene Siedlung begleitet. David und Tom können definitiv genug Lebensmittel sammeln, um für die Siedlungsbewohner ein fünfgängiges Menü zu zaubern. Resteküche für Jedermann.

1. National Leftovers Day am 12. Mai 2015 vor dem Parlament - ViennaInside.at

Erstellt: 05.05.2015 12:57

Quelle-URL: <http://www.viennainside.at/event/1-national-leftovers-dav-am-12-mai-2015-vor-dem-parlament/>

Vienna Inside
Wien für die Wiener quasi

1. NATIONAL LEFTOVERS DAY AM 12. MAI 2015 VOR DEM PARLAMENT

12. Mai 10:00 bis 14:30

« foodsharing Restli-Festl

Coca-Cola Österreich: POP-UP Store

Wien »



Food is culture, don't waste it, cook it!
Reste in den Topf, sagt der kluge Kopf!

Wir rufen am 12. Mai 2015 den ersten österreichischen Leftovers Day aus!
Wastecooking begeht diesen ersten Feiertag des Restekochens mit einer konsumkritischen Koch-Aktion vor dem österreichischen Parlament.
Waste-Köche aller Länder vereinigt euch!

Wir stehen für drei Prinzipien:
Lebensmittel-Überproduktion stoppen
Konsumwahn bekämpfen
Reste sinnvoll verteilen und kreativ kochen!

Die Fakten, die uns nicht kalt lassen:
Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird weggeworfen.
In Österreich sind das 157.000 Tonnen genießbare Lebensmittel, die jährlich im Restmüll landen.
Wastecooking sagt: Schluss mit dieser Lebensmittelverschwendung!

Wastecooking

Erstellt: 04.05.2015 21:43

Quelle-URL: <http://greenfilmshooting.net/blog/de/2015/04/18/wastecooking/>

18. April 2015

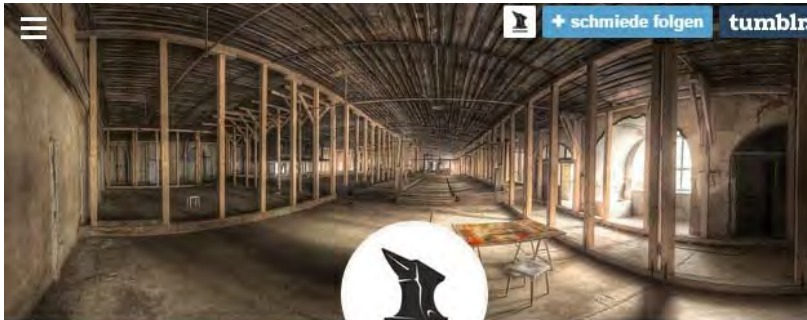
Wastecooking



Nicht nur Catering-Teams oder Köche sollten sich das ansehen: Der Welternährungsorganisation FAO zufolge landet ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel im Müll. Allein Europa sind das 89 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Jahr. Viele der Lebensmittel, die von Supermärkten aussortiert werden, lassen sich jedoch kulinarisch recyceln und verkochen. Wie das funktioniert, berichtet der Lebensmittelaktivist und Koch David Groß, der mit seinem zu einer mobilen Küche umgebauten Müllcontainer einen Monat lang durch Europa tour.

Dabei ist er von einem Team von Arte begleitet worden. In einer fünfteiligen Doku-Reihe, die ab dem 18. Mai ausgestrahlt wird, kämpft der Lebensmittelaktivist aktiv in Österreich, Deutschland, den Niederlanden, Belgien und Frankreich gegen die Lebensmittelverschwendung. Zu diesem Zweck analysiert er gemeinsam mit einer Müllforscherin, welche Lebensmittel die Supermärkte abtransportieren lassen und nimmt die Kantine des EU-Parlaments unter die Lupe.

Die Scrolldoc [Wastecooking – Kochen was andere verschwenden](#) gibt bereits ab dem 15. Mai Einblick in die Thematik der Lebensmittelverschwendung und zeigt innovative Lösungsansätze der Müllvermeidung auf. Dazu gehören Tipps zur Ressourcenverwertung, zum alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln sowie diverse Rezepte, wie sich aus Resten ein schmackhaftes Essen zubereiten lässt.



Schmiede

playground of ideas

WASTECOOKING ON ARTE

Wastecooking - Official Trailer



Whoever missed David and the great Wastecooking team at Schmiede13, a well extended docu on their European-tour will soon air on ARTE.

MONTAG, 18. BIS FREITAG, 22. MAI 2015

Georg Misch (REGIE) u. David Gross (BUCH)

SWR/ARTE, MISCHIEF, DEUTSCHLAND 2015, 5 X 26 MIN.

2 notes Apr 7th, 2015



- SEITENANFANG
- BESCHREIBUNG**
- VIDEOS
- FOTOS
- BESETZUNG
- KOMMENTARE

Kochen was andere verschwenden mit David Gross | ARTE

Erstellt: 30.04.2015 11:38

Quelle-URL: <http://www.arte.tv/guide/de/052382-001/kochen-was-andere-verschwenden-mit-david-gross>

LIVE TV-PROGRAMM +7 MEDIATHEK EDITION INFO



KOCHEN WAS ANDERE VERSCHWENDEN MIT DAVID GROSS

Österreich

Montag, 18. Mai um 15:25 Uhr (26 Min.)

"Wastecooking": David Gross, Lebensmittelaktivist und Koch, reist durch fünf europäische Länder, um all jenes kulinarisch zu recyceln, was vergeudet wird. In Österreich befasst sich Gross mit Lebensmitteln, die von Supermärkten aussortiert werden. Gemeinsam mit einer Müllforscherin und der Pressesprecherin einer Supermarktkette analysiert er den Müllberg ...

Teilen



Erinnern



Teilen

0



Twittern

0



Die Reise beginnt in Österreich. Auf Streifzug mit der Wiener Müllabfuhr durchforstet David die Mülltonnen der großen Supermärkte und ist überrascht, was er dort alles findet. Mit Hilfe von Felicitas Schneider, der Müllforscherin der Universität für Bodenkultur Wien, sortiert und analysiert er das Gefundene: Gemüse, Schokolade, Chips-Packungen und frisches Obst - ein Lebensmittelberg, der zum Nachdenken anregt. Wie sieht die Müllverschwendung in Zahlen aus und wo liegt die Verantwortung für diese Verschwendung? Beim Handel oder gar beim Konsumenten? Die Müllforscherin beantwortet Davids Fragen und hilft das gerettete Obst gleich am Müllplatz einzukochen. Proviant für die Weiterreise.

Noch ein kurzer Besuch beim berühmtesten Schnitzelwirt Wiens, das Schnitzelfett in den Tank und

DETAILS

Doku-Reihe

Origin: SWR
Land: Österr
Jahr: 2015
Als Live verfü
Tonformat: S
Bildformat: H

ab geht es nach Salzburg. Dort wartet die Pressesprecherin einer Supermarktkette, die David durch eine der größten Filialen Österreichs führt. Wie äußert sich der Handel zum Thema Lebensmittelverschwendung? Mit einem beladenen Einkaufswagen voll aussortierter Lebensmittel verlässt David den Supermarkt und bekommt Verstärkung vom Haubenkoch Tom Riederer, der ihn auf eine Kühlschranksafari durch die nahe gelegene Siedlung begleitet. David und Tom können definitiv genug Lebensmittel sammeln, um für die Siedlungsbewohner ein fünfgängiges Menü zu zaubern. Resteküche für jedermann.

Arte+7: 18.05
25.05.2015
Besetzung

MEHR VIDEOS

TELEFILM



Global Player - Wo wir sind isch vorne (89 min)

SERIE-FICTION



Blutsbande (5/10) (59 min)

DOCUMENTAIRE



Das Dorf der Stille (59 min)

SERIE-FICTION



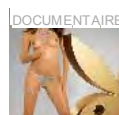
Blutsbande (6/10) (59 min)

SERIE-DOCUMENTAIRE



Denkmäler der Ewigkeit - Wo Löwen Aufzug fahren: Das Kolosseum in Rom (86 min)

DOCUMENTAIRE



Let's Play, Bo weltumspanner Imperium des f Hefner (90 min)

VIDEOS (1/1)



Kochen was andere verschwenden ...

Montag, 18. Mai um 15:25 Uhr (26 Min.)

AUSSCHNITT 2 Min.

FOTOS (1/7)

Gedanken

Mülltauchen und Wastecooking. Der Filmemacher und Journalist David Groß über die vielen Facette
Wohlstandsgesellschaft. Gestaltung: Ursula Burkert



GROSS

Am 1. Mai 2012 wurde das Kollektiv Wastecooking vom Filmemacher und Journalisten David Groß gegründet. Wastecooking startete als konsumkritische Kochshow, in Form einer Webserie, ist in Museen und Ausstellungen sowie bei Musik, Kunst und Filmfestivals live zu sehen. Der leidenschaftliche Mülltaucher und sein Team durchforsten Mistkübel und Abfalltonnen von Supermärkten, aber auch von Privathaushalten nach noch Brauchbarem und Verwertbarem. Sobald das gesetzlich festgelegte Ablaufdatum für Lebensmittel erreicht ist, landen diese im Müll, auch wenn sie noch gut verwendbar wären.

Aus diesem noch nicht verdorbenen Essbaren bereitet David Groß schmackhafte Speisen zu. Mit seinen Aktionen möchte er ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen. Denn laut der

Welternährungsorganisation FAO landet ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel im Müll. In Europa sind das 89 Millionen Tonnen pro Jahr. Und gleichzeitig hungert eine Milliarde Menschen auf der Welt.

Im Sommer 2013 wanderte David Groß rund fünf Wochen ohne Geld durch Österreich. Um aus seiner eigenen Komfortzone auszubrechen und die Facetten des Wohlstandslandes zu erkunden. Seine Erfahrungen hat er auf einem Blog festgehalten, ein Buch ist im Entstehen.



GROSS

Im vergangenen Jahr hat David Groß einen unterhaltsamen Roadmovie gedreht und ist mit seiner fahrbaren Küche, einem zum Kochherd umgebauter Müllcontainer, und seinem Wastemobil, das nur mit gebrauchtem Speiseöl fährt, durch fünf europäische Länder gereist. Er versuchte auf dieser Fahrt durch Österreich, Deutschland, Niederlande, Belgien und Frankreich all jenes kulinarisch zu recyceln, was sonst vergeudet wird. Überall traf er auf engagierte Mitstreiter/innen mit neuen Lösungsideen im Kampf gegen die Verschwendung. Mit dabei waren Spitzenköche, Wissenschaftler/innen und Feinschmecker/innen, die gemeinsam mit Wastecooking lukullisch gegen die Wegwerfgesellschaft ankochten.

Gestaltung: [Ursula Burkert](#) · [zur Sendereihe](#) ▶