



# Wastecooking - Kochen, was andere verschwenden

Pressemappe



**mischief**

In Kooperation mit

**SWR** >>

**arte**

**ORF**

Pressebetreuung Österreich



Agentur PYRKER  
Kontakt: Richard Pyrker  
[www.pyrker.com](http://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](http://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](http://www.wastecooking.com)  
[www.facebook.com/waste.cooking](https://www.facebook.com/waste.cooking)

# WASTECOOKING

TV-Serie (5x26 min) und Langfilm (82 min)



## Synopsis:

„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 kulinarischer Ideen im Gepäck, kocht David kreativ gegen die Lebensmittelverschwendung unserer Wegwerfgesellschaft an und spürt dabei innovative Lösungsansätze auf.



David Groß reist durch fünf europäische Länder und geht auf Schatzsuche. Laut der Welternährungsorganisation FAO 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 Rezepte verwandeln? Österreich, Deutschland, die Niederlande, Belgien und Frankreich stehen auf dem Speiseplan.

Auf seiner Reise rettet er Lebensmittel vor dem Wegwerfen und trifft in jedem Land engagierte Mitstreiter

mit neuen Lösungsideen im Kampf gegen die Verschwendung. Mit dabei sind Spitzenköche, Wissenschaftler und Feinschmecker, die gemeinsam mit Wastecooking lukullisch gegen die Wegwerfgesellschaft ankochen.

Dabei wirft David einen Blick in die Kantine des EU-Parlaments und 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. Es entsteht ein innovativer, kulinarischer Reiseführer mit raffinierten und köstlichen Gerichten aus allerlei geretteten Lebensmitteln. Mit dabei auf Davids Reise ist die mobile Wasteküche, ein mit dem Künstler Andreas Strauss zum Kochherd umgebauter Müllcontainer, und sein Wastemobil, das nur mit gebrauchtem Speiseöl fährt.

„Wastecooking - Kochen was andere verschwenden“ ist ein Vorhaben mit Biss. Es macht Lust, neue Wege zu gehen und Lebensmittel von einer neuen Seite kennenzulernen, wertzuschätzen und in kreative Gerichte zu verwandeln.



## Folge 1: Österreich – Die Reise beginnt...

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. Mithilfe 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 der Supermarktkette Spar, 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 nahegelegene Siedlung begleitet. David und Tom können definitiv genug Lebensmittel sammeln, um für die Siedlungsbewohner ein fünf-gängiges Menü zu zaubern. Resteküche für jedermann.





## Folge 2: Deutschland – Was die Natur alles zu bieten hat, und vor allem wo!

In der Nähe von Stuttgart zeigt der Wildkräuterpapst Peter Becker, was die Natur um einen kleinen Bachlauf kulinarisch so alles zu bieten hat. Bei einem Spaziergang durch das Unterholz sammeln Peter und David unzählige Kräuter und Pflanzen. Peter kennt alle Namen und Geschmacksnuancen und lehrt David die wuchernden Springkrautblüten zu herrlichem Gelee zu verkochen. Unkraut auf der Speisekarte! Wer hätte das gedacht? Der Wildkräuter- Experte öffnet die Augen für die Vielfalt an Möglichkeiten, Wildwuchs ins Küchengeschehen zu integrieren.

Gibt es die kulinarische Wildnis auch in der Stadt? Reifes Obst mitten in Berlin? Magda von Mundraub.org weiß es genau. Mittels ihrer interaktiven Karte, die bereits 10.000 Einträge bundesweit hat, macht sie schnell eine Allee mit saftigen Mirabellen ausfindig. Geerntet wird vom Autodach aus.

Die Tankanzeige geht gegen Null. Der nächste Stopp ist Curry36, wo David Frittenfett in Hülle und Fülle findet, um sein Wastemobil für die nächste Etappe zu rüsten. Aufgetankt geht es auf die umliegenden Felder von Berlin zur Nachernte. Wie Biobauer Christian Heymann erklärt, bleibt grundsätzlich ein Drittel der Ernte am Feld liegen, da sie nicht den Handelsnormen entspricht. Verschwendung par excellence. Egal ob krumm, zu groß oder klein für den Verkauf im Supermarkt, David erntet mit der Hilfe von Food-Aktivisten und dem Protest-Koch Wam Kat eine beeindruckende Menge an Gemüse für die anstehende Kochaktion in den Berliner Prinzessinnengärten, einem Kreuzberger Urban Gardening Projekt. Jetzt wird mit 300 Interessierten geschnippelt. Die sogenannte Schnippeldisco vereint Musik mit Kulinarik, um genussvoll gegen Lebensmittelverschwendung anzukochen.





### Folge 3: Niederlande – Von der Frikandel zum Mehlwurm

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 Haubenkoch 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 ansteigenden 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 an der Leonardo Schule in Form einer Verkostung. Und siehe da, die Kinder lieben die Insektenbällchen!





## Folge 4: Belgien – Von der Politik der Lebensmittelverschwendung

Wie kann Lebensmittelverschwendung auf höchster Ebene bekämpft werden? Um dieser Frage nachzugehen wirft David einen Blick nach Belgien, in die Kantine des Europäischen Parlaments. Um das Ausmaß der Verschwendung sukzessive zu reduzieren werden dort die täglichen Essensreste abgewogen. Trotz allem gibt es kiloweise vergeudete Lebensmittel. Aus den unverkauften Mahlzeiten vom Vortag kreiert David gemeinsam mit Spitzenkoch Claude Pohlig ein köstliches Menü für die Abgeordneten. Die Resteküche kommt gut an und am Esstisch entfacht sich eine Debatte, wie man der steigenden Lebensmittelvergeudung entgegenwirken. Ist die Bewusstseins-schaffung auf politischer Ebene also im Gange? Aber folgen auf die theoretischen Diskurse auch tatsächlich Initiativen? David will sich das Thema auf regionaler Ebene genauer ansehen. Nämlich dort, wo das Wegwerfen von Lebensmitteln für alle Supermärkte verboten wurde. Er trifft Frédéric Daerden, den Bürgermeister von Herstal, der diese fortschrittliche Entwicklung ins Leben gerufen hat, um vor allem die steigende Armut in Wallonien zu bekämpfen. Anschließend wird zu einem reichhaltigen Frühstück am Rathausplatz für EinwohnerInnen und Bedürftige geladen, aus aussortierten Lebensmitteln aus dem Supermarkt.





## Folge 5: Frankreich – Mitgefangen, mitgegangen: Vom Fisch und seinem Beifang

„Essen wie Gott in Frankreich“ - dieses alte Sprichwort steht für exzellente Küche und wird auch heute in der französischen Nation noch sehr ernst genommen. Vor allem Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten gehören zu den begehrtesten. Nicht ohne Grund befindet sich der größte Agar- und Fischmarkt Europas nahe der französischen Hauptstadt Paris. Über Rungis werden 18 Millionen Menschen mit Nahrungsmitteln versorgt. Grund genug, um hier Verschwendung im großen Stil zu vermuten. Dass Obst und Gemüse in ihrer Gesamtheit verwertet werden können, zeigt Sonia Ezgulian in ihren Kochkursen, die vor allem für mittellose Familien angeboten werden. Bei ihr findet auch die oft verschmähte Sardine ihren Weg auf die Teller. Doch wie kommt die Sardine in die Dose und wie der Fisch auf den Fischmarkt? Das oft absurde Verhältnis von erwünschtem Fisch und unerwünschtem, jedoch nicht weniger genießbarem, Beifang ist alarmierend. Um einen besseren Einblick zu bekommen, reist David in die Bretagne. Im kleinen Fischerdorf Guilvinec werden beispielelose Wege beschritten, um die Verschwendung von Meerestieren zu bekämpfen. Unverkaufter Fisch wird von der Organisation „Le Panier de la Mer“ eingesammelt, verarbeitet und an die Lebensmittelhilfe weitergegeben. Ein Plädoyer dafür, wieder mehr heimische Güter zu konsumieren und ein Weckruf, dass große Veränderungen auf lokaler Ebene beginnen können.

Am Schluss seiner Reise begibt sich der Restekoch mitsamt seiner Küche auf ein Fischerboot, dahin, wo die Fischverschwendung ihren Anfang nimmt. Er inspiziert das Gefangene, rettet zu kleine Langusten und aussortierten Fisch um daraus eine leckere Bouillabaisse für die Belegschaft zu kochen. David zieht Resümee und merkt: Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist noch lange nicht vorbei. Neue Wastecooking-Abenteuer warten auf ihn und seine Wasteküche. Auf zu neuen Ufern!





# Resterezepte



## Apfelkompott nach Mülltaucher Art von David Groß

### Episode 1

Ob man als Wissenschaftlerin, als Aktivist oder als Privatperson im Müll taucht, die Vorgehensweise ist immer gleich! Sucht den Müllraum oder den Mistplatz eures Vertrauens auf, zieht Handschuhe an und öffnet die Abfallcontainer von Supermärkten. Denn im Supermarktmüll finden sich oft größere Mengen an frischen Äpfeln, da der ganze Sack entsorgt wird, wenn auch nur ein Apfel beschädigt ist.

Wichtig ist, behutsam vorgehen, auf keinen Fall sollen weitere Äpfel durch den Vorgang des Mülltauchens beschädigt werden. Achtung: Nehmt nur Äpfel, die noch in der Verpackung sind und nicht mit dem restlichen Müll in Berührung kommen. Sicher und sauber tauchen, das ist unsere Devise!

Dann werden die Äpfel aus der Verpackung befreit und ersteinmal kräftig durchgewaschen. Merke: Der Mülltaucher wäscht besonders gründlich! Im Anschluss werden die Äpfel geschält, entkernt und in Spalten geschnitten und mit einem Schuß Zitronensaft beträufelt. Der Rest ist ebenso einfach: ca 1/2 Liter Wasser mit 500 Gramm Zucker, Gewürznelken und Vanilleschoten aufkochen und die Äpfel darin weich dünsten. Das fertige Apfelkompott in Gläser abfüllen, damit es länger haltbar ist!

Am besten mit guten Freunden zu genießen, und als Tischgespräch Themen der Nachhaltigkeit vorschlagen. So geht die Bewußtseinsbildung durch den Magen.

Zutaten (für zumindest 10 Personen):

- 2 Kilo getauchte Äpfel
- 500 Gramm Kristallzucker
- Gewürznelken, Vanilleschoten
- Zitronensaft

## Springkrautblüten-Gelee von Peter Becker

### Episode 2

- 100 g Springkrautblüten
- 1 Liter Wasser
- 1 Beutel Zitronensäure
- 500g Gelierzucker
- Agar Agar



20 g Wasser zum Kochen bringen, Blüten hinzufügen und Zitronensäure drüber streuen. Durchsieben und abkühlen lassen. Anschließend mit 500 g - 3:1 Gelierzucker und einem gestrichenen TL Agar Agar zum Kochen bringen und 4 min. auf kleiner Flamme simmern. Abschäumen und in sterile Gläser füllen. Mindestens ein Jahr haltbar.

## Paella mit Sardinen aus der Dose von Sonia Ezgulian

### Episode 5

- Zutaten für 8 Personen:
- 3 Dosen Sardinen in Olivenöl
- 600 g Reis
- 3 Lauch
- 1 Knollensellerie
- 2 Zwiebel
- Etwas blühenden Fenchel
- Etwas blühenden Thymian
- 6 Radieschen



Sardinendosen öffnen und Öl in einem weiteren Behälter auffangen.

Lauch in dünne Scheiben schneiden und Zwiebel kleinhacken. 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](http://www.lepluchesardine.fr)

## Bretonische Beifang-Bouillabaisse von David Groß

### Episode 5



#### Zutaten:

- 1 große Handvoll Beifang-Langusten
- 1 halber Eimer gemischter Beifang-Fisch, filetiert

#### Für den Fond:

- Zwiebelreste & Schale
- Karottenreste
- Selleriereste
- Petersilien-Stängel

#### Für die Suppe:

- Zwiebel, gehackt
- Knoblauch, gehackt
- Tomaten, gewürfelt
- Kartoffeln, gewürfelt
- Fenchel, gewürfelt
- Trockener Weißwein
- Lorbeer
- Safran
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Piment Espelette



Die kleineren Beifang-Langusten in etwas Olivenöl anbraten, mit kaltem Wasser aufgießen. Die Knochen und Köpfe der filetierten Beifangfische, gewürfelte Zwiebel-, Karotten-, und Sellerie-Reste sowie Petersilien-Stängel dazugeben. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 20-30 Minuten langsam köcheln. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffel, Tomatenwürfel und Fenchel in Olivenöl langsam gar dünsten. Safran und Lorbeer dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit dem abgeseihten Fond aufgießen, darin zuerst die größeren Langusten garen lassen und schließlich die Fischfilets dazugeben. Diese sollten nur pochieren, also gar gezogen und nicht gekocht werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Petersilie und Piment Espelette garnieren.

## Rendang von Fleischresten von Tom Riederer

### Episode 1

#### Zutaten:

- 500 g Filet oder Schalenfleisch guter Qualität, geschnetzelt oder gewürfelt
- 6 Schalotten oder Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Korinader
- 1-3 TL Chillipulver (je nach gewünschter Schärfe) bzw. Sambal Olek
- 1 TL Galgantwurzel
- 750 ml Kokosmilch, Fond oder andere Flüssigkeit
- 2 EL Öl
- 1 Lorbeerblatt
- Knuspriges Brot

#### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit Salz bestreuen und in eine Schüssel geben. Ingwer, Koriander, Kurkuma, Chilli und Laos ebenfalls in die Schüssel geben und mit einem Löffel zerdrücken und vermengen. Kokosmilch hinzufügen und ziehen lassen. Sauce aufkochen und dem Lorbeerblatt dickflüssig einkochen. Öl in die Pfanne geben und Fleisch kurz sautieren – warm stellen.

Gekochten Reis oder knuspriges Brot in einer Schüssel anrichten und mit Fleisch der Rendagsauce nappieren.



# Biographie und Filmographie David Groß

- 1978 in Salzburg geboren
- 1997 Ausbildung zum Koch und Abschluss Tourismusschule „Kleßheim“
- 1998 Studium Theaterwissenschaften und Publizistik in Wien
- 2003 Abschluss postgraduales Master-Studium „Qualitätsjournalismus“ in Krems
- Seit 2003 freier Fernsehjournalist, Filmemacher, „Artivist“
- Reportagen, Filme und Serien für Arte, ORF, Servus TV
- Experimentelle Filme und Installationen für Kino, Festivals, Ausstellungen
- Mitbegründer des Filmemacher-Kollektivs „Schaller 08“, Initiator des Kunstprojektes „wastecooking“

## Filme, Serien, Crossmedia (Auswahl)

(Buch und Regie, wenn nicht anders genannt)

- 2015 „wastecooking“ TV-Serie und Dok-Film (Arte, SWR, ORF) – Als Autor/Moderator
- 2013 „wastecooking“ Webserie, Aktionen, Festivals, Ausstellungen (www.wastecooking.com, Wienwoche, „food“ – Museum Ariana Genf, Pea-Awards London ...)
- 2012 „Holy Waters“: Dokumentarfilm (75 min.), Uraufführung „Crossing Europe Linz“
- 2010 „Verstrickungen“ Kurzspielfilm (35 min.)
- 2009 „Die Hirschrüfer“ Dokumentarfilm (45 min.), Servus TV
- 2008 „Pharao Bipolar“ Dokumentarfilm (60 min.), Regie zusammen mit B. Braunstein, Uraufführung „Diagonale 2009“
- 2006 „Reisen im eigenen Zimmer“ Experimenteller Dokumentarfilm, (54 min.), Regie zusammen mit B. Braunstein, Uraufführung „Solothurner Filmtage“
- 2005 „Gross am Land“ TV-Serie, Servus TV - Als Autor/Moderator
- 2003 „Stellvertretend in den Tod“ Experimenteller Dokumentarfilm (78 min.), Uraufführung „Diagonale 03“

## Preise, Stipendien (Auswahl)

- 2013 Nominierung „Elevate Artivism Award“ für „wastecooking“
- 2011 Kultur-Förderpreis der Stadt Salzburg (mit B. Braunstein und M. Hasenöhrli)
- 2009 bm:ukk START-Stipendium für Filmkunst
- 2008 Preis der Diözese Graz-Seckau „Pharao Bipolar“, Diagonale 08
- 2008 Filmkunst-Stipendium Land Salzburg
- 2001 Jungdramatiker-Stipendium „Europlay“/Warschau

[davidgross84@yahoo.de](mailto:davidgross84@yahoo.de)

[www.schaller08.at](http://www.schaller08.at)

[www.wastecooking.com](http://www.wastecooking.com)

## Credits



Buch & Präsentation: David Groß

Regie: Georg Misch

Kamera: Daniel Samer

Schnitt: Marek Kralovsky

Ton: Tony Zhang

Musik: Jim Howard

Wasteküchen-Umbau: Andreas Strauss

Mischung: Alexander Koller

Farbkorrektur: Klaus Pamminger

Produktionsleitung: David Bohun  
Thomas Lorenz (SWR)  
Katharina Bohland (ORF)

Produzent: Ralph Wieser

Leitung Redaktion ARTE: Markus Nievelstein

Leitung Redaktion ORF: Martin Traxl

### **Eine Koproduktion von**

Mischief Films

SWR

ORF

### **In Zusammenarbeit mit**

ARTE

### **Gefördert von**

Fernsehfonds Austria

Film Fonds Wien

Ministerium für ein lebenswertes Österreich

### **Eine Produktion von**

**mischief**

#### **Kontakt:**

Mischief Films

Goethegasse 1

1010 Wien

+43/1 585 232425

[office@mischief-films.com](mailto:office@mischief-films.com)