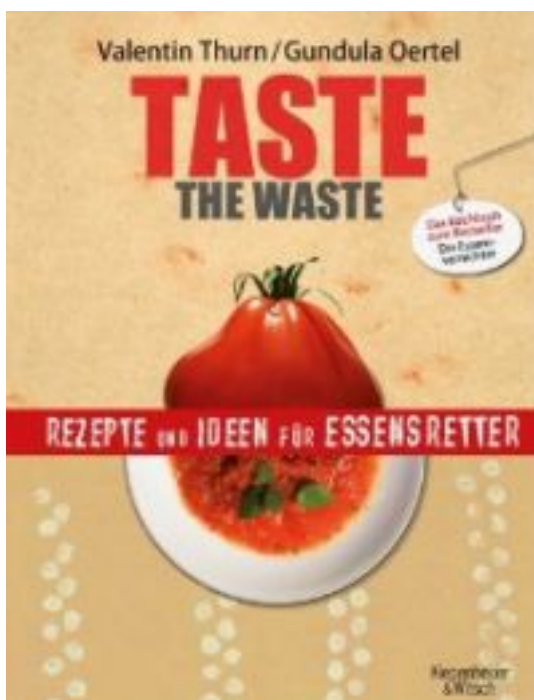


TASTE THE WASTE

Rezepte und Ideen für Essensretter

Valentin Thurn/Gundula Oertel

Karotten mit drei Beinen, krumme Gurken, verknubbelte Kartoffeln und verbeulte Tomaten – solche Gemüse wandern hierzulande auf den Kompost oder werden gleich auf dem Acker untergepflügt. Sie sind nicht normgerecht gewachsen, sondern "Misfits", nicht gesellschaftsfähig, kommen also gar nicht in den Handel, schon gar nicht in den Supermarkt. Wen interessiert schon, dass sie genauso gut schmecken wie ihre gerade gewachsenen Schwestern und Brüder?



Nicht marktfähig

Filmmacher Valentin Thurn und Buchautor Stefan Kreuzberger haben mit einem aufrüttelnden Film und einem faktenreichen Buch auf die weltweite Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht. Die beginnt beim Gemüse, das nicht marktfähig ist, und endet beim Mindesthaltbarkeitsdatum, das uns den Appetit verdirbt. Aus dem Supermarktregal wandern diese Produkte tonnenweise in den Müllcontainer, aus dem sie von "urbanen Selbstversorgern" für den eigenen Bedarf wieder herausgefischt werden, weil sie mit verdorbenen Lebensmitteln nichts, aber auch gar nichts zu tun haben.

Essen in Gefahr

Aus Film und Buch ist eine Bewegung geworden, die sich der Nachhaltigkeit verpflichtet fühlt und Verbraucher zur Wertschätzung unserer Lebensmittel zurückführen will. Denn "unser Essen könnte vom Aussterben bedroht sein", sagt die Journalistin Gundula Oertel, wenn der Siegeszug der industrialisierten Lebensmittel nicht endlich gestoppt wird. Und Valentin Thurn ergänzt: "Wir wollen auch ein bisschen rebellisch machen". Und das ist gut so.

Mittel zum Leben

Thurn und Oertel haben das "Taste the Waste"-Kochbuch geschrieben, mit Rezepten und Ideen für Essensretter – lustvoll, lecker und genießerisch. Wer immer noch meint, Nachhaltigkeit habe etwas mit dem erhobenen Zeigefinger zu tun, der sollte sich einfach einlassen auf dieses Kochbuch, das erstaunliche und spannende Geschichten von den "Mitteln zum Leben" erzählt und Köchinnen und Köche vorstellt, die sich dem "Genuss bis zum letzten Krümel" verschrieben haben: von Culinary Misfits über Vincent Klink bis zu den Food Fighters und Mundräubern.

Wertschätzung

Sie alle bemühen sich angesichts überquellender Supermarktregale und randvoll bestückter Tiefkühltruhen, in denen sich die kulinarischen Highlights aus aller Welt begegnen, um eine neue Wertschätzung unserer Lebensmittel. Dazu gehört auch die Rückbesinnung auf unsere Großmütter und ihre ebenso sinnvolle wie schmackhafte Resteverwertung, die sogar aus altbackenem Brot einen kulinarischen Leckerbissen macht.

Rebellen am Herd

Ob Süßkartoffel-Türmchen oder Gemüsecurry, zerstoßene Wiese oder Couscous Kingsize für Demo-Teilnehmer, Mundraub beim Familienspaziergang, Naturschutz mit Messer und Gabel, Tiere essen – ganz oder gar nicht, oder pummelige Knödel: Die Autoren stellen Rebellen am Herd vor, die durch kulinarischen Einfallsreichtum überzeugen. Ein umfangreicher Serviceteil führt zu vielen von diesen erklärten "Essensrettern", deren Gemeinde täglich größer wird.

Kulinarischer Widerstand

Ein anregendes, inspirierendes und durch und durch nachhaltiges Kochbuch, in dem es nicht um Verzicht, sondern um Gewinn durch Genuss geht. Es zu lesen macht ganz einfach Spaß, und die Lust zum "kulinarischen Widerstand" durch eigenes Nachkochen kommt dabei ganz von allein.

(Christiane Schwalbe)

"Taste the Waste - Rezepte und Ideen für Essensretter"

Valentin Thurn / Gundula Oertel

Kiepenheuer & Witsch, 256 Seiten, 18.99 Euro