TASTE THE WASTE

Ein Film von Regisseur Valentin Thurn

Produktion: SCHNITTSTELLE & THURNFILM in Koproduktion mit WDR & NDR

Erscheinungstermin: 26. April 2012 / **Spieldauer:** 91 Minuten

erhältlich als DVD (€14,99) oder Blu-ray (€ 19,25) - Preise können je nach Anbieter leicht variieren

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen: Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das meiste davon endet im Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Und fast niemand kennt das Ausmaß der Verschwendung.

- Wer macht aus Essen Müll?
- Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima?
- Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen?

Der Film findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen. In Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien und den Vereinigten Staaten. Und er findet Menschen, die unserem Essen mehr Wertschätzung entgegenbringen und Alternativen entwickelt haben, um die Verschwendung zu stoppen.

Essen wegzuwerfen findet niemand gut — „weil andere nichts zu essen haben“, sagen die Jüngeren und die Älteren erinnern sich noch an den Hunger im Krieg: „Da waren wir um jeden Kanten Brot froh.“ Aber wir alle machen mit beim großen Ex und Hopp!

© W-film / Thurnfilm

Valentin Thurn hat die Wirklichkeit in unseren Mülltonnen aufgespürt. In den Abfall-Containern der Großmärkte, der Supermärkte und denen vor unserer Haustür. Sie enthalten Massen einwandfreier Lebensmittel, teilweise noch originalverpackt, oft ist nicht einmal das Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Über zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr werden allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr! Warum werfen wir so viel weg? Auf der Suche nach Erklärungen spricht Valentin Thurn mit Supermarkt-Verkäufern und -Managern, Bäckern, Großmarkt-Inspektoren, Ministern, Psychologen, Bauern und EU-Bürokraten.

Was er findet ist ein System, an dem wir uns alle beteiligen: Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an. Bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel oder eine Delle im Apfel, und sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher schon zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Dass wir die Hälfte unseres Essens verschwenden, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus.

Die Folgen reichen weit, denn die Auswirkungen auf das Weltklima sind verheerend. Die Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger und Pestiziden, Regenwald wird für Weideflächen gerodet. Mehr als ein Drittel der Treibhausgase entsteht durch die Landwirtschaft. Nicht unbedeutend sind auch die auf den Müllkippen vergärenden Lebensmittel-Abfälle, denn die entstehende Klimagase haben entscheidenden Einfluss auf die Erderwärmung.

TASTE THE WASTE zeigt, dass ein weltweites Umdenken stattfindet und dass es Menschen gibt, die mit Ideenreichtum und Engagement diesem Irrsinn entgegen treten. Kleine Schritte, die eine große Chance bedeuten.

► Kurzbeschreibung:

Warum schmeißen wir unser Essen auf den Müll?

Deutsche Haushalte werfen jährlich Lebensmittel für 20 Milliarden Euro weg - so viel wie der Jahresumsatz von Aldi in Deutschland. Das Essen das wir in Europa wegwerfen, würde zwei Mal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren. Valentin Thurn hat den Umgang mit Lebensmitteln international recherchiert und kommt zu haarsträubenden Ergebnissen. Jeder zweite Kopfsalat wird aussortiert, jedes fünfte Brot muss ungekauft entsorgt werden. Kartoffeln, die der offiziellen Norm nicht entsprechen, bleiben auf dem Feld liegen und kleine Schönheitsfehler entscheiden über ein Schicksal als Ladenhüter. In den Abfall-Containern der Supermärkte findet man überwältigende Mengen einwandfreier Nahrungsmittel, original verpackt, mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum. Auf der Suche nach den Ursachen und Verantwortlichen deckt er ein weltweites System auf, an dem sich alle beteiligen.

Die Folgen reichen weit, denn die Auswirkungen auf das Weltklima sind verheerend. Die Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger und Pestiziden, Regenwald wird für Weideflächen gerodet. Mehr als ein Drittel der Treibhausgase entsteht durch die Landwirtschaft. Nicht unbedeutend sind auch die Berge verrottender organischer Stoffe, denn das entstehende Methangas wirkt sich auf die Erderwärmung 25 Mal so stark aus wie Kohlendioxid.

TASTE THE WASTE zeigt dass ein weltweites Umdenken stattfindet und dass es Menschen gibt, die mit Ideenreichtum und Engagement diesem Irrsinn entgegen treten. (**Quelle:** TASTE THE WASTE [3])

► Resonanz des Kinostarts:

Seit seinem Kinostart im September 2011 hat der Dokumentarfilm über die Folgen der globalen Verschwendung von Lebensmitteln weit mehr als 120.000 Zuschauer ins Kino gelockt. Neben Publikumsrennern wie „Pina“ zählte „Taste the Waste“ unter die drei erfolgreichsten deutschen Kinodokus 2011. Unter anderem ausgezeichnet mit dem UmweltMedienpreis der Deutschen Umwelthilfe hat „Taste the Waste“ Einfluss auf die politische Debatte genommen: So ist in Deutschland die Diskussion um das Mindesthaltbarkeitsdatum auch seinetwegen voll entbrannt. (**Quelle**: W-film [4])

► Kontakt zu W-film Distribution:

Gotenring 4

D -50679 Köln

Tel.: +49(0)221 - 222 1992 / Fax: +49 (0)221 - 222 1981

presse@wfilm.com

http://www.wfilm.com [5]

die Seite zum Film: http://www.taste-the-waste.de/ [6]

© W-film

Quell-URL: https://kritisches-netzwerk.de/forum/taste-waste

Links
[1] https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1444%23comment-form
[2] https://kritisches-netzwerk.de/forum/taste-waste
[3] http://www.taste-the-waste.de
[4] http://www.wfilm.de
[5] http://www.wfilm.com
[6] http://www.taste-the-waste.de/