

"Taste the Waste" - Köche servierten lecker Abfall

Mainz - Eine große Überraschung war es für viele wohl nicht, dass das Essen aus "Abfall" sehr gut schmeckte. Im Bild unten serviert Peter Becker von der Wiesbadener Knöterich Manufaktur ein Brotpudding Dessert.



[Bildergalerie | Resteessen: "Taste the waste" lädt in Mainz zum großen Spachteln \(Quelle: Michael Bellaire\)](#)

Schließlich hatten sich erfahrene Köche der Sache angenommen, aus Lebensmitteln, die von Supermärkten oder Landwirten aussortiert wurden, Hunderte von leckeren Portionen zu zaubern: Gemüsesuppe, pikantes geschmortes Gemüse, gemischter Salat, Semmelknödel mit Pilzen, Brotpudding. Das kostenlose Resteessen beim Aktionstag "Taste the waste" auf dem Mainzer Gutenbergplatz hat einen ernsten Hintergrund: In Deutschland werden jährlich 15 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Nicht nur von Erzeugern und Händlern, sondern auch von deutschen Haushalten. Dies hat der Filmemacher Valentin Thurn in der gleichnamigen Dokumentation (sie läuft unter anderem im Palatin in Mainz) und in seinem Buch "Die Essensvernichter" dargestellt.

Dass Thurn vor dem Theater mit Politikern und Ernährungsexperten diskutierte, während viele Helfer schälten und schnippelten und die Köche auf mobilen Kochplatten ihre Gerichte zubereiteten, ist Ralf Dilger zu verdanken. Der Mainzer Filmemacher hat gemeinsam mit der Agentur "Freiheitblau" und anderen Gleichgesinnten drei Monate gebraucht, um Köche, Diskussions Teilnehmer und Helfer zu organisieren. "Dank zahlreicher Sponsoren machen wir das alle hier heute für 0 Euro", sagt er und blickt zufrieden auf die langen Reihen der Wartenden.

Warum er sich so engagiert? "Auf der einen Seite haben wir eine Lebensmittelüberproduktion. Auf der anderen Seite sterben die Menschen an Unterernährung, weil die Preise für Lebensmittel so hoch sind." Das sei nicht gerecht.

Neben politischen Forderungen sei auch Aufklärung der Bürger wichtig, zum Beispiel dass Lebensmittel meist noch genießbar sind, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Aber auch Anregungen für Resterezepte konnten sich die Bürger mitnehmen. Sie sind vermutlich demnächst auf der Seite www.taste-mainz.de nachzulesen. *Irmela Heß*