

Essen retten ist nicht schwer

Ressourcen Mit seinem Dokumentarfilm „Taste the waste“ hat der gebürtige Stuttgarter Valentin Thurn eine Bewegung ins Leben gerufen. Nun legen der Filmemacher und Gundula Oertel ein Kochbuch vor, das zum besonnenen Umgang mit Lebensmitteln aufruft. *Von Ulrike Frenkel*

Essen retten? Wie soll das gehen? Und warum, mochte man sich noch vor einiger Zeit fragen. Doch dann kam „Taste the waste“. Zunächst hieß nur ein Dokumentarfilm so, inzwischen ist eine Bewegung daraus geworden. Eine Überraschung, selbst für Valentin Thurn, der für den erfolgreichsten deutschen Dokustreifen des vergangenen Jahres verantwortlich zeichnet. Dabei habe das Thema irgendwie in der Luft gelegen, als er anfang, sich damit zu beschäftigen. „Vor zehn Jahren hätte ich eine solche gesellschaftliche Debatte nicht anstoßen können, genau das wollte ich aber.“ Zahlreiche Lebensmittelskandale, ein sich verbreitendes Unbehagen an der globalen Nahrungsindustrie und an der ungerechten Ressourcenverteilung – es lag schon einiges vor, als die akkurat recherchierte, menschlich erzählte Geschichten-sammlung über den organisierten Wahnsinn der Lebensmittelvernichtung 2011 in die Kinos kam. Der Film schockierte mit Zahlen – die Hälfte aller produzierten Lebensmittel landet im Müll – und zeigte, wo was schief läuft in Gesetzgebung, im Handel und in Privathaushalten.

Rund 120 000 Zuschauer wollten das allein in Deutschland sehen, die Produktion gewann zwölf nationale und internationale Preise. Thurn wurde als Berater in den Bundestag eingeladen; das aus der überbordenden Materialfülle entstandene Sachbuch „Die Essensvernichter“ stand lange auf den Bestsellerlisten. Nebenbei haben sich bei einigen in großem Maßstab organisierten öffentlichen Kochaktionen, etwa auf dem Stuttgarter Schlossplatz gemeinsam mit der Initiative Slow Food und Brot für die Welt, Gleichgesinnte zusammengefunden und Ideen ausgetauscht.

Die sind nun teilweise einsehbar: Denn Valentin Thurn hat mit der Autorin Gundula Oertel ein weiteres Buch veröffentlicht, ein Kochbuch, aber man könnte es auch ein Hoffnungsbuch nennen. „Ich wollte zeigen,



Rettsaktion: viel von dem, was im Supermarkt im Müllcontainer landet, kann zu einem leckeren Mahl verarbeitet werden. Foto: Verleith

dass es uns nicht um Askese geht, sondern durchaus um Genuss. Dass wir lernen müssen, Essen nicht nach seinem Haltbarkeitsdatum oder seinem Aussehen zu beurteilen, sondern nach seinem Geschmack“, sagt Thurn. „Taste the waste. Rezepte und Ideen für Essensretter“ enthält aber nicht nur Anleitungen für sparsamen und gleichzeitig lustvollen Umgang mit Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch, es stellt vor allem interessante Menschen vor. Sie sind entschlossene Vorreiter einer nachhaltigen

Esskultur, und Thurn war ihnen im Laufe seiner Recherchen, bei Filmvorführungen und Diskussionen begegnet. Enthusiastinnen wie den jungen Produktdesignerinnen Tanja Krakowski und Lea Brumsack zum Beispiel, die mit kulinarischen „Misfits“, also Möhren, Kartoffeln und anderen Gewächsen, die von der Form her nicht EUNormen entsprechen, und deshalb normalerweise in der Mülltonne verschwinden würden, in Berlin Kochevents veranstalten, und nebenbei auf dezente Art politisch aufklären. Pragmatikern wie dem Stuttgarter Gastronomen Vincent Klink, der als Mitglied von Slow Food für natürliche, unverfälschte Lebensmittel und einen anständigen Umgang mit ihnen steht. Und Politaktivisten wie dem Niederländer Wam Kat, der aus ausgemusterten Lebensmitteln auf Demos Eintöpfe und Nudelgerichte zubereitet, frei nach dem Motto: „Wir können nicht alle Che Guevara sein. Einer muss auch die Kartoffeln schälen“.

Sie alle schildern ihre Projekte und Visionen und geben Anregungen, wie man aus nach Marktschluss Liegegebliebenem etwa rote oder grüne Gazpacho zubereiten kann. Oder sie zeigen, wie Michael Schieferstein, was mit Resten aus Containern

von Einkaufsmärkten alles möglich ist. „Taste the waste“ sei ein durchaus schwäbisches Projekt, sagt der gebürtige Stuttgarter Valentin Thurn, „eine Symbiose aus den donauschwäbischen Wurzeln meiner Großeltern, die ja etwas genussfreudlicher sind, und dem Sparsamen, das ich beim Aufwachsen in Waiblingen aufgenommen habe“. Kann seiner Meinung nach der ruhmlose Umgang, den wir uns in den vergangenen fünfzig Jahren mit Lebensmitteln angewöhnt haben, überhaupt noch verändert werden? Valentin Thurn ist verhaltener Optimist, sonst würde er in seiner Arbeit nicht auf eine Politik der kleinen, konstruktiven Schritte setzen. Die nachwachsende Generation, sagt er, arrangiere sich oft nicht mit den manchmal absurden Kompromissen, mit denen die meisten Erwachsenen sich abfinden.

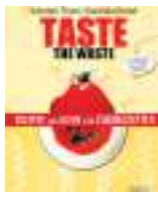
Ideen zur Veränderung des Lebensstils finden sich zuhauf in seinem Buch: Schon mal darüber nachgedacht, sich an www.mundraub.org zu beteiligen? Urban Gardening zu betreiben? Oder seine überschüssigen Lebensmittel über www.food-sharing.de loszuwerden? Sieht aus, als wäre es gar nicht so schwer, ein Essensretter zu werden.

„TASTE THE WASTE“: REZEPTE UND INITIATIVEN

Autoren Valentin Thurn, geboren 1963 in Stuttgart, verbrachte viel Zeit im Ausland, studierte Geografie und wurde an der Deutschen Journalistenschule ausgebildet. Er arbeitet als freier Filmemacher in Köln und bekam für seine engagierten Dokumentationen bereits viele Preise. Seine Co-Autorin Gundula Oertel schreibt vor allem über Natur- und Verbraucherschutz, sowie über Fragen der interna-

tionalen Agrar- und Lebensmittelpolitik. **Buch** „Taste the waste. Rezepte und Ideen für Essensretter“ von Valentin Thurn und Gundula Oertel (Kiepenheuer & Witsch; 18,99 Euro) enthält Geschichten über Essensrettungs-initiativen und Rezepte.

Aktionen Am 12. Dezember startet die von Valentin Thurn initiierte Internet-Plattform www.foodsharing.de, über die Verbraucher überschüssige Nahrungsmittel verschenken oder erhalten können. Ludwigsburg zählt zu bundesweit vier ausgewählten Bezirken, in denen Veranstaltungen zu dieser Aktion stattfinden. Weitere Informationen auch unter www.tastethewaste.com ulf



Filigran und pflegeleicht

Gräser Chinaschilf, Blutgras und Engelshaar zieren als ganzjährige Schönheiten Gärten und Parks. *Von Suse Weidenbach*

Im Spätherbst entfaltet sich ihre Schönheit noch einmal. Wenn die benachbarten Blütenstauden welk oder abgeschnitten sind, werden Gräser in Gärten und Parks zum Hingucker in den warmen Farben des Herbstes oder in der kühlen Pracht des Frosts. Der größte Vorteil von Chinaschilf, Pampasgras und Co. ist neben der ganzjährigen Attraktivität ihre natürliche Wirkung – und ihre leichte Pflege. Sie gleichen die Künstlichkeit angelegter Blumenbeete aus, dienen hohen Stauden als Stütze und geben dem Garten Struktur, Dekor und sogar Klang: als Hecke, „Vorhang“ und Windspiel.

Wie französische Gärtner mit Gräsern gestalten, zeigt eindrucksvoll eine Neuerscheinung des Ulmer Verlags: „Filigrane Leichtigkeit“. Schon beim Titelbild möchte man über die Wogen aus Engelshaar streichen, die der Wind zu einem impressionistischen Gemälde formt. Sie wachsen in einem Privatgarten im Morbihan und sind Teil einer Terrassenbepflanzung, die harmonisch in ein Waldstück übergeht. Das Mexikanische Fiedergras (Engelshaar) wechselt sich dort mit Japanischem Federborsten-, Riesenfeder- und Rohr-Pfeifengras ab. Letzteres ist nach dem 1970 verstorbenen Potsdamer „Staudenpapst“ Karl Foerster benannt, der einen Garten ohne Gräser „grässlich“ nannte. Vielfältig in Wuchs und Gestalt, ja sogar vielfarbig sind die Sorten, welche die

Züchter heute anbieten: Die Skala reicht vom Diamant-Reitgras mit silbrigen Rispen über das altrosa schimmernde Silber-Chinaschilf „Flamingo“ bis zum leuchtend roten Japanischen Blutgras „Red Baron“.

In Kaskaden fällt ein Fiedergrassteppich über den steilen Hang eines Privatgartens am Cap Ferrat hinab zum Swimmingpool. „Welten entfernt von den schreienden Farben der Nachbargärten“ mit Bougainvillea en gros fügen sich die Naturtöne der Graskaskaden unter den kargen Kiefern perfekt in die südfranzösische Landschaft ein. Im öffentlich zugänglichen Garten von Schloss Pange in Nordfrankreich lockert das grün-weiß panaschierte Chinaschilf in den Beeten sowie eine dichte Schilffreihe im Park

die klassisch in Form geschnittenen Buchskulpturen und –umrandungen auf. Gartenliebhaber bekommen in dem Buch nicht nur eine Menge Anregungen, sondern auch Steckbriefe der gängigsten Gräser und ihrer Kulturbedingungen sowie Bezugsadressen. Und sie werden erfreut lesen, dass die ganzjährige Zierde nur einmal geschnitten werden muss: im Frühjahr, wenn die Staudenkonkurrenz austreibt.



Zauberhafter Gräsergarten Foto: P. Perdereau



Philippe Perdereau/Didier Willery: Filigrane Leichtigkeit. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart. 168 Seiten, 29,90 Euro.

Das StZ-Preisrätsel

brit. Adelsrang (Herzog)	früherer Schachweltmeister	persönl. Fürwort, 1. Person Plural	Wohnungs-einrichtung	Abk.: Volksrepublik	Figur aus der „Sesamstraße“	frei-sinnig, vorurteillos	luftförmiger Stoff	Abk.: Handelskammer	Teil der Scheune
Radio-weltbereich (Abk.)	7		engl.: über Nacht		Hauptstadt von Tibet	festes Seezeichen	3		
Herrschertitel			Bettuch	römischer Grenzwall				Flugkäfig für Vögel	
Gebietler	Chefin	ugs.: Pfandhaus			9	Kummer, Schmerz	Abk.: Vereinte Nationen		
Selbstlaut				Teil von Vietnam		Ostseebad bei Kiel			4
Abk.: ohne Wert		banges Gefühl, Unruhe	kleiner Kellerkrebs		2		Araberfürst		ein-stellige Zahl
israel. Schriftsteller † 1970	brasil. Formel-1-Rennfahrer †			Umwelt, Lebenskreis		holl. Käsesorte	Schwur		
Wolf in der Fabel	Aus-schweifung		Rhein-zufluss in Hessen			Stadt an der frz. Riviera	Insel-europäer		10
						lauter Ausruf Zucker-sorte			
ausführbare EDV-Datei (Abk.)			Unter-arm-knochen	ausgestorb. neuseel. Vogel				Auflösung des letzten Rätsels	
Abk.: Teil-zahlung		emsig streben			6			■ ■ ■ ■ ■ G F ■ ■ ■ ■ ■ R ■ ■ ■ ■ ■ M A E S T R O A B S A G E P H I A N Z U G D ■ ■ ■ W E R L O E S T M A U L E R G O S L O C A R N O M I X E R N D R E C K O Z H H P I N Q U E H N D E G E N T M M G U T R O D E N T T P A R O L E P ■ ■ ■ A E G I S ■ ■ A D E H O F M A R ■ ■ ■ ■ ■ B L U E M I I A A U N I O N M U S R F T E R E S A (1-12) Ziffermuetze	
Abk.: Turbinenschiff		Futter-pflanze			1	Zeichen für Plutonium	Augen-blick		
ein Balte					11				

Rufen Sie einfach unsere Servicenummer 0 13 79/88 40 12 * an und nennen Sie das Lösungswort, Ihren Namen und Ihre Adresse. Oder senden Sie eine SMS an die Kurzwahl 1111* mit dem Kennwort STZ2, dem Lösungswort, dem Namen und der Adresse. Die Anschrift für den Postweg: Stuttgarter Zeitung, Freizeitseite, Postfach 10 60 32, 70049 Stuttgart. Teilnahme-schluss ist Dienstag, 24 Uhr. Unter den Einsendern des richtigen Lösungswortes wird ein Falk-Navigationssystem verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Gewinnerin unseres Preisrätsels vom 24. November ist Frau Ursula Geiger aus Stuttgart. Die Gewinnerin erhält ein Falk-Navigationssystem. * Legion 0,50 Euro je Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz; Legion 0,50 Euro je SMS



Schach

Außenseiterinnen im Finale

Frauen-WM Antoaneta Stefanowa und Anna Ushchina kämpfen in Sibirien um den Titel. *Von Harald Keilhack*

Das Finale der Frauen-WM in Khanty Mansiysk bestreiten die Bulgarin Antoaneta Stefanowa und die Ukrainerin Anna Ushchina, die Nummern 16 und 32(!) der Setzliste. Ihr Duell geht über vier Partien. In dem von zahlreichen Überraschungen gekennzeichneten Turnier wurde reichlich kämpferisches Schach geboten:

A. Stefanowa – D. Harika
Frauen-WM Halbfinale, 1. Partie
Orthodoxes Damengambit

1.d4 e6 2.c4 d5 3.Sc3 Le7 4.Lf4 Sf6 5.e3 0-0 6.a3!? Sbd7 7.Sb5 Se8 8.Sf3 c6 9.Sc3 f5!? Schwarz nützt das Intermezzo, um zu einem Stonewall-Aufbau überzuleiten (9...Sef6). 10.h3 Sd6 11.c:d5 e:d5 12.Ld3 Sf6 13.Se5 Sfe4 Am Tag zuvor geschah im Fide-Grandprix in Mamedscharow – Kasimdschanow 13...Le6 14.0-0 Sd7 15.Se2 a5 16.Dc2 a4 Remis/52. 14.Se2 Sf7 15.0-0 Ld6 16.Dc2 Df6 17.f3! Macht sich die aktuelle Verwundbarkeit des Bauern f5 zu Nutze.

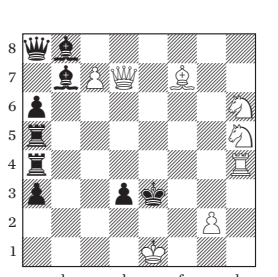
17...Seg5 18.h4 Se6 19.Lf5 S:e5 20.L:h7+ Kh8 21.d:e5 L:e5 22.L:e5 D:e5 Bei 17.f3 galt es, den Schlagwechsel mindestens bis hier zu berechnen. Jetzt ist der Bauer e3 überraschend schwer zu schützen, z.B. 23.Dd3 Sc5! mit Bauernrückgewinn. 23.Kf2! d4?!

Wagemutig gespielt! Der Computer meint, dass Schwarz mit ruhigeren Ansätzen wie z.B. 23...c5 Kompensation für den Bauern hätte. 24.e:d4 S:d4 25.De4 Wehrt scheinbar alles ab, aber: 25...S:f3!?

Um diesen Einschlag ging es bei 23...d4. 26.g:f3 Dh2+ 27.Ke3! Mutig nach vorn! Nach 27.Ke1? stellt 27...Lh3?! unangenehme Fragen. 27...Ld7?!

Jetzt wird 27...Lh3 mit 28.Th1 pariert. Dennoch hätte Schwarz so spielen müssen, denn nach 28...Dc7 29.Kf2 Tae8 30.Dd4 (30.Dc2 Db6+ 31.Kg3 T:f3+) 30...c5 oder 29.T:h3 Tae8 30.Kf2 T:e4 31.L:e4 Db6+ bliebe die Stellung äußerst trickreich. 28.Tad1 Dc7 29.Dc2 Lh3 30.Tg1 Db6+ Jetzt sieht es zwar sehr gefährlich aus, aber tatsächlich hat Schwarz nichts für die Figur. 31.Kd2 Le6 32.Dc3 Tf7 33.Lg6 Tf6 34.Kc1 Df2 35.De5 Kg8 36.Sd4 La2 37.Lb1 Ld5 38.Td1 D:h4 39.T:g7+! 1:0 Und noch ein schöner Schluss: K:g7 40.Sf5+.

In der 2. Bundesliga büßte Böblingen mit einer 3 1/2:4 1/2-Niederlage gegen Baden-Baden II die Tabellenspitze ein. Stuttgart verlor in Schöneck gleichfalls mit 3 1/2:4 1/2 und geht mit 1:5 Punkten nun schweren Zeiten entgegen. Unglücklich vor allem die Niederlage von Strunski am Spitzentisch, Benkovic und Neyman gewannen ihre Partien für Stuttgart. Die Tabelle wird jetzt von Schott Mainz angeführt. Dicht beisammen liegt die Spitze bei der zweiten Etappe des Fide-Grandprix. In Taschkent führen Caruana, Karjakin, Mamedscharow, Morosewitsch und Kasimdschanow mit je 3 Punkten aus fünf Partien.



Nr. 4802 Thomas R. Dawson
Western Daily Mercury 1921
Matt in zwei Zügen (8+9)
Lösung Nr. 4801: 1.De3! (droht 2.Sc2#) K:b4 2.Sb5#. Verführung 1.b:a5? (droht 2.Sb5# bzw. 1...Kb4 2.Sc2#) 1...Lb4!.

Kontakt
Redaktion Brücke zur Welt
Telefon: 07 11/72 05-12 41
E-Mail: gesellschaft@stz.zgs.de
Freizeitredaktion
Telefon: 07 11/72 05-12 41
E-Mail: u.hanselmann@stz.zgs.de