

# **mischief**

## **Wastecooking – Staffel 2**

**Pressemappe**



# Wastecooking – Staffel 2



## Kurztext zur 2. Staffel

*Wastecooking* ist mit fünf neuen Folgen zurück, die David Groß diesmal von Dänemark bis Rumänien quer durch Europa führen. Mit dabei sind wieder das mit Altöl betriebene Auto, ein zur mobilen Küche umgebaute Müllcontainer und jede Menge kulinarische Ideen. *Wastecooking* ist ein unterhaltsames Roadmovie, bei dem das gerettet wird, was andere Müll nennen. David Groß kocht kreativ gegen Lebensmittelverschwendung und unsere Wegwerfgesellschaft an, spürt innovative Lösungsansätze auf und hinterfragt in der zweiten Staffel, welche Koch- und Lebensrezepte in Krisenzeiten Sinn machen.



## Langtext zur 2. Staffel

In der zweiten Staffel von *Wastecooking* reist David Groß, Journalist, Lebensmittelaktivist und Mülltaucher, durch fünf europäische Länder und geht wieder auf Schatzsuche. Dänemark, England, Italien, Griechenland und Rumänien stehen diesmal auf dem Speiseplan. Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landet im Müll - In Europa sind das 89 Millionen Tonnen im Jahr. David stellt sich der Frage, ob man all jenes kulinarisch recyceln kann, was sonst vergeudet wird und zeigt neue, alternative Möglichkeiten im Kampf gegen die Verschwendung auf. Unterstützt wird er dabei von SpitzenköchInnen, AktivistInnen und FeinschmeckerInnen, die gemeinsam mit ihm kreativ und genussvoll gegen die Wegwerfgesellschaft ankochen.

In der zweiten Staffel entwickelt *Wastecooking* seinen Ansatz weiter und fragt: Wie können wir leben, um im krisengebeutelten Europa humanitäre Solidarität zu zeigen? Wie sieht ein nachhaltiger Lebens- und Kochstil aus, der überdies zu einem neuen Gefühl des Zusammenhalts führt? Auf seiner Reise findet David viele inspirierende Antworten, entdeckt Möglichkeiten Armut und Verschwendung in einem zu bekämpfen und erforscht die Wurzeln eines respektvollen Umgangs mit Lebensmitteln. Mit auf seiner Reise sind der zur mobilen Wasteküche umgebaute Müllcontainer und sein mit altem Speiseöl betriebenes Auto. *Wastecooking* ist ein Vorhaben mit Biss, das unseren Konsum- und Lebensstil unter die Lupe nimmt und motiviert mitzumachen. Die Serie soll zu einer neuen Wertschätzung von Lebensmitteln beitragen und eine bewusste Ess- und Lebenskultur fördern.

# Wastecooking – Staffel 2



## Länder

### **Folge 1 Dänemark:** Nachhaltigkeits-Pioniere im hohen Norden Oder Die Resteküche-Avantgarde

Kurz:

*Wastecooking* ist mit fünf neuen Folgen zurück, die David Groß diesmal von Dänemark bis Rumänien quer durch Europa führen. Mit dabei sind wieder Wastemobil, ein zur mobilen Küche umgebauter Müllcontainer und viele kulinarische Ideen. So erntet David mit der Seetang-Expertin Anita Dietz frischen Seetang an der Nordküste und bereitet ihn gleich am Strand zu. Außerdem besucht David den ersten Waste-Supermarkt und das weltweit erste Waste-Restaurant, wo ihn Küchenchef Soren in die kreative Resteküche einweist. Dänemark gilt also zu Recht als Pionier im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.



David Gross zusammen mit Seetang-Expertin Anita Dietz nach der Seetang Ernte. © Mischief Films & Co. KG

Lang:

*Wastecooking* ist ein unterhaltsames Roadmovie, bei dem das gerettet wird, was andere Müll nennen. David Groß kocht kreativ gegen Lebensmittelverschwendung und unsere Wegwerfgesellschaft an, spürt innovative Lösungsansätze auf und hinterfragt in der zweiten Staffel, welche Koch- und Lebens-Rezepte in Krisenzeiten Sinn machen.

Die Reise beginnt in Dänemark, einem Land, das als Pionier im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung gilt. Das ist allein schon bei der Suche nach neuen Ressourcen für Nahrungsmittel evident: so taucht David mit der Seetang-Expertin Anita Dietz ins kühle Salzwasser an der Nordküste Seelands ab, um frischen Seetang zu ernten und ihn anschließend am Strand zu einer Muschelsuppe mit knusprigen Seetang-Streifen zuzubereiten.

Kopenhagen ist nicht nur für die kleine Meerjungfrau und für seine rekordverdächtige Lebensqualität bekannt, die dänische Hauptstadt hat auch aus Wastecooking-Sicht viel zu bieten. Den ersten Waste-Supermarkt der Welt zum Beispiel, der nur abgelaufene Produkte verkauft, die von anderen Händlern aussortiert wurden. David kauft im Waste-Supermarkt bunte Zutaten ein. Mit einem Kürbis, Weißbrot und Schokolade fährt er weiter zum weltweit ersten Waste-Restaurant, wo ihn Küchenchef Soren in die Kunst der kreativen Resteküche einweist. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Kürbiskuchen, der bei den Dänen äußerst gut ankommt. *Wastecooking* ist hier längst salonfähig.

## Wastecooking – Staffel 2



**Folge 2 Großbritannien:** Kaviar und Suppenküche im Land der Gegensätze  
Oder Wo aus weggeworfenem Brot frisches Bier gemacht wird

Kurz:

David Groß erfährt Großbritannien als Land der Gegensätze, wenn es um Kochen und Essen geht. Während kulinarische Köstlichkeiten gerade in London zu stolzen Preisen zu erstehen sind, ist die Menge der verschwendeten Lebensmittel immer noch sagenhaft. Ob teures Essen weniger vergeudet wird, diskutiert David mit Kaviar-Verkäuferin Laura King, bevor er mit dem *Hare Krishna*-Koch-Aktivisten Para demonstriert, wie man Armut und Lebensmittelverschwendung in einem bekämpft. Danach lernt David in einem Pub, wie man aus altem Brot Bier brauen kann, und verkostet das kühle Toast Ale natürlich sofort.



David Gross beim Urban Gardening und Cooking mit motivierten Kindern und Amy Cooper, Pionierin der Secret Seed Society.  
© Mischief Films & Co. KG

Lang:

David erfährt Großbritannien als Land der Gegensätze, wenn es um Kochen und Essen geht. Während kulinarische Köstlichkeiten gerade in London zu stolzen Preisen zu erstehen sind, ist die Menge der verschwendeten Lebensmittel immer noch sagenhaft. David trifft Laura King, die englandweit am meisten Kaviar verkauft und bei einer gemeinsamen Verkostung selbst nicht ganz sicher ist, ob die Fischeier das viele Geld auch wirklich wert sind. Das Wastemobil schluckt jedenfalls lieber gebrauchtes Öl von einem Fisch and Chips-Imbiss.

Richtig in Fahrt kommt die Wasteküche in London mit dem *Hare Krishna*-Koch-Aktivisten Para, der demonstriert, wie man Armut und Lebensmittelverschwendung in einem bekämpft. Was Supermärkte üblicherweise in den Müll werfen, wird zu einem Gemüse-Curry verkocht. „Food for all“ steht programmatisch für die sozialen Koch-Aktionen, die das würzige Essen an Obdachlose, Kriegsveteranen und alleinerziehende Mütter verteilen, für die es oft die einzige warme Mahlzeit des Tages ist.

Ein Höhepunkt für David ist das Treffen mit Tristram Stuart, dem wohl bekanntesten Lebensmittel-Aktivisten der Welt, der sich dem Thema Brot und Verschwendung, in Bristol, auf originelle Weise angenommen hat. In einem typischen englischen Pub wird hier frisches Bier aus altem Brot gebraut. David darf Braumeisterin Anna beim Brauprozess unter die Arme greifen und das kühle Toast Ale natürlich auch gleich verkosten. Let's get wasted, oder so ähnlich ...

# Wastecooking – Staffel 2



**Folge 3 Italien:** Die Mama der europäischen Küche reduziert Verschwendung besonders originell

Oder von urbanen Gärtnern und Anti-Mafia-Bauern

Kurz:

In *bella Italia* David Groß erlebt mehrfach, dass Kochen und Amore Hand in Hand gehen. David trifft App-Entwicklerin Gaia und findet mitten in Rom den perfekten Ort für Wastecooking: Die urbanen, essbaren Gärten „Orti Urbani“. Im Süden Italiens erfährt David eine andere Form der Verschwendung, nämlich die der leerstehenden Gebäude und unbestellten Felder. Antworten auf diese Vergeudung geben Mozzarella-Macher von Libera Terra, die ehemalige Grundstücke der Mafia nutzen. In Neapel tritt David dann gegen den Star-Pizzakoch Gino Sorbillo zu einem Pizza-Duell an: ob er da nicht den Boden verliert?



Auf gemeinsamer Mission: David Gross und Massimo Rocco, Aktivist von Libera Terra und Anti-Mafia-Mozzarella-Produzent.  
© Mischief Films & Co. KG

Lang:

In *bella Italia* David erlebt mehrfach, dass Kochen und Amore in Hand in Hand gehen. Schließlich sind die Italiener auf ihre legendäre Küche genauso stolz wie auf ihre Architektur.

In Rom entdeckt er die Last-Minute-Market App, die es jedermann erlaubt, Lebensmittel zum halben Preis zu kaufen, die sonst in der Tonne gelandet wären. Mit der App-Entwicklerin Gaia kauft David Makrelen, veganen Käse und Gnocchi und findet mitten in der Hauptstadt den perfekten Ort für eine Wastecooking-Aktion: Die urbanen Gärten „Orti Urbani“ - eine ehemals brach liegende Fläche, aus der ein essbarer Stadt-Garten geworden ist. Projekt-Initiator, Luigi di Parola, ist nie verlegen, wenn es um frische Zutaten aus dem Gemeinschaftsgarten geht: Salbei, Zucchini, sonnenwarme Tomaten - was braucht es mehr? Einen Schuss Rotwein vielleicht... Bei Sonnenuntergang werden so Makrelen in Tomatensauce und Gnocchi mit geschmolzenem Käse zum Festmahl.

Im Süden Italiens in der Provinz Caserta erfährt David noch eine andere Form der Verschwendung, nämlich die der vielen leerstehenden Gebäude und unbestellten Felder.

Antworten auf diese Vergeudung findet er bei den Mozzarella-Machern der Organisation Libera Terra, die ehemalige Grundstücke der Mafia nutzen, die vom Staat konfisziert und an unabhängige Bauern weitergegeben wurden. David probiert garantiert mafiafreien Büffelmozzarella und nimmt ein paar zu klein geratene Exemplare mit nach Neapel, wo er gegen den Star-Pizzakoch Gino Sorbillo zu einem Duell antritt: Waste-Pizza gegen die hauchdünne neapolitanische Kult-Pizza - ob er da nicht den Boden verliert?

## Wastecooking – Staffel 2



**Folge 4- Griechenland:** In jeder Krise steckt auch eine Chance  
Oder Rebellische Bauern und Koch-Aktivisten bekämpfen die Krise

Kurz:

Das Wastemobil im Schatten der Antike: Willkommen an der Wiege der abendländischen Kultur! Ohne die Krise zu leugnen, trifft David Groß Aktivisten, die aus der Not eine Tugend machen, wie die NGO Boroume-Mitarbeiter, die unverkaufte Ware auf Märkten einsammeln, um karitative Organisationen zu beliefern. Bei einer Ausfahrt mit einem traditionellen Fischer aufs Meer staunt David, wie wenig Beifang anfällt im Gegensatz zur industriellen Fischerei. In Athen kocht David in einem Flüchtlingscamp gemeinsam mit Kostas, den engagiertesten Krisen-Koch, der ihn wie niemand zuvor inspiriert.



Freude am Kochen ist übertragbar: David Gross und Kostas Polychronopoulos, Gründer des Koch-Kollektivs The Other Human, bekommen tatkräftige Hilfe beim Umrühren in Elliniko. © Mischief Films & Co. KG

Lang:

Das Wastemobil im Schatten der Antike: Willkommen an der Wiege der abendländischen Kultur! Ohne die Augen vor der Krise zu verschließen, trifft David Aktivisten, die hier aus der Not eine Tugend machen. NGO Boroume-Mitarbeiter zeigen, dass Verschwendung sogar im krisengeschüttelten Athen noch existiert. Deswegen sammeln sie auf einem Obst- und Gemüsemarkt unverkaufte Ware gemeinsam ein und liefern sie an karitative Organisationen. Man kann der Verschwendung aber simpel vorbeugen: David erntet an Athens Stadtrand mit Bio-Bauer Theodoris weitere Krisenrezepte. Supermärkte seien Verschwender, so der Bauer, der Gemüse und Salat direkt vom Feld an die Kunden liefert.

Bei einer kulinarischen Waste-Fang-Reise nach Griechenland darf Fischfang keinesfalls fehlen: An der Nordküste des Peloponnes fährt David mit einem traditionellen Fischer aufs Meer und staunt: Im Gegensatz zur industriellen Fischerei fällt hier kaum Beifang an und der Oktopus, der wegen seiner Größe unverkäuflich ist, frittiert David gleich am Hafen. Dem Fischer schmeckt's und das gebrauchte Öl bringt uns nach Athen. Denn dort spürt David Kostas von „The Other Human“, den engagiertesten Krisen-Koch, auf, der ihn wie niemand zuvor inspiriert. Kostas ist in der Krise selbst arbeitslos geworden, kocht nun aber mit Freunden täglich ca. 1.000 Mahlzeiten für Bedürftige aus geretteten Lebensmitteln. Kostas und David platzieren die Wasteküche am ehemaligen Flughafen von Athen, der zu einem Flüchtlingscamp umfunktioniert wurde. So lernt David, dass in jeder Krise nicht nur eine kulinarische Chance steckt.

# Wastecooking – Staffel 2



**Folge 5- Rumänien:** Eine Reise zurück zu den Wastecooking-Wurzeln  
Oder das uralte Wissen der Resteverwerter von Transsylvanien

Kurz:

Wenn David Groß mit seinem Wastemobil durch Bukarest fährt, muss er sich einer Frage stellen: Was macht Wastecooking im zweitärmsten Land der EU? Doch auch hier existiert Lebensmittelverschwendung, wie David im Parlamentspalast von Bukarest erfährt, denn der Einzug großer Handelsketten habe auch eine Unkultur des Wegwerfens mitgebracht. Doch in Transsylvanien wird das großmütterliche Wissen um Resteverwertung hochgehalten, was Selbstversorgerin Gerda David deutlich demonstriert: Devise -selbst anpacken! Endlich ist David tatsächlich an einem Ort angekommen, wo Verschwendung ein Fremdwort ist.



Umwelt-Politiker Cristian Ghita in Konversation mit David Gross. © Mischief Films & Co. KG

Lang:

Wenn David mit seinem Wastemobil durch Bukarest fährt, muss er sich einer Frage stellen: Was macht Wastecooking im zweitärmsten Land der EU? Doch auch hier existiert Lebensmittelverschwendung, wie David im Parlamentspalast von Bukarest erfährt, denn der Einzug großer Handelsketten habe auch eine Unkultur des Wegwerfens mitgebracht. Ein Antiwegwerfgesetz nach französischem Vorbild ist jedoch in Arbeit.

David trifft in Bukarest den Österreicher Simon Suitner, der den ersten rumänischen Sozialmarkt betreibt. Die Kunden des Sozialmarkts machen schnell klar, wie unentbehrlich diese Einrichtung für Bedürftige geworden ist. In einer Markthalle bereitet David für Passanten eine österreichisch-rumänische Schnitzelsemmel mit Spezialzutaten wie scharfem Vampir-Ketchup zu. Diese gehen sprichwörtlich weg wie die warmen Semmeln.

Letzte Station ist Transsylvanien, wo David im Geburtshaus Graf Draculas etwas Altöl abstaubt, bevor er sich seiner Wastecooking-Wurzeln besinnt: Verschwendet wird nichts! Auch hier wird das großmütterliche Wissen um Resteverwertung hochgehalten. Im idyllischen Ort Viscri trifft David Selbstversorgerin Gerda. Gemeinsam bereiten sie Stachelbeerkompott mit frischem Schafskäse zu; ein scheinbar simples Gericht, das beim Schafe Melken beginnt. Devise -selbst anpacken! Am Ende der Reise ist David tatsächlich an einem Ort angekommen, wo Verschwendung ein Fremdwort ist und er gelernt hat, dass der verantwortungsvolle Umgang mit Nahrungsmittelressourcen zwar Aufwand bedeutet, aber mit gutem Geschmack belohnt wird. Mit diesem Schatz kann es auf zu neuen Abenteuern gehen!