

Ausgabe September 2011: Taste The Waste

(Kinostart: 08. 09.2011)



Filmbesprechung

Taste The Waste

Interview

"Wenn wir Lebensmittel dem freien Marktgeschehen aussetzen, zerstören wir unsere Lebensgrundlagen."

Hintergrund

Essen, Ernährung und Globalisierung im Film

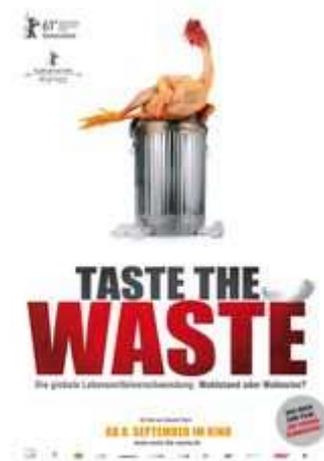
Interview

"Es ist möglich, komplett vom Containern zu leben."

Anregungen für den Unterricht

Arbeitsblatt

Taste The Waste



Deutschland 2011
Dokumentarfilm

Kinostart: 08.09.2011

Verleih: W-film

Regie und Drehbuch: Valentin Thurn

Laufzeit: 90 min

Format: Farbe, Digital

FSK: ohne Altersbeschränkung

Altersempfehlung: ab 13 J.

Klassenstufen: ab 8. Klasse

Themen: Wirtschaft, Umwelt, Ernährung, Globalisierung, Kapitalismus

Unterrichtsfächer: Deutsch, Religion, Ethik, Wirtschaft, Kunst, Musik, fächerübergreifender Unterricht

Lebensmittelskandale und industrielle Massenfertigung

Für die meisten Menschen ist es ein Lebensmittelskandal, wenn außerplanmäßig gesundheitsschädigende Stoffe in der Nahrung vorkommen, etwa Dioxin im Fleisch, Ehec auf Gemüse oder Salmonellen in Ei und Huhn. Häufig, wenn ein derartiger Skandal von sich reden macht, so legt es Valentin Thurn in seinem Film [Taste The Waste](#) nahe, erfahren wir allerdings, dass wir im Grunde selbst schuld sind an der Misere: Wenn möglichst viele Nahrungsmittel möglichst billig in unseren Einkaufswagen und auf unseren Tellern landen sollen, dann sei dies wohl nur um den Preis einer industriellen Massenfertigung oder -verarbeitung zu haben, welche häufig fehleranfällig und risikobehaftet sei.

Wegwerfen in einer Überfluggesellschaft



Von einem weitaus größeren Skandal handelt Valentin Thurns Dokumentarfilm [Taste The Waste](#). Dieser Skandal betrifft Lebensmittel, die eigentlich vollkommen in Ordnung sind, aber gar nicht konsumiert werden: Tonnen von Getreide, Gemüse und Obst, die angebaut werden, um massenhafte Verfügbarkeit zu gewährleisten, und dann doch im Müllcontainer landen. Möglicherweise wird nirgends die Bedeutung des Begriffs "Überfluggesellschaft" deutlicher als hier. Meist gelangen diese Lebensmittel erst gar nicht in den Kühlschrank der Verbraucher/innen, sondern werden vom Anbaufeld, dem Großhandel oder Supermarkt direkt in die Tonne expediert – weil die Kartoffeln zu klein oder zu groß sind, weil sich in der Obstkiste mehr als drei angeschimmelte Orangen finden, oder weil der Joghurt in sechs Tagen abgelaufen sein wird.

Kreislauf der Verschwendung

[Taste The Waste](#) beschäftigt sich ausführlich mit dem erschreckenden Ausmaß einer Verschwendung, die nicht nur Nahrung vernichtet, die anderen Menschen fehlt, sondern auch Raubbau an allgemein knapper werdenden Energieressourcen bedeutet. Anhand von geschickt montierten Beispielen aus Deutschland, den USA, Österreich, Frankreich oder Japan zeigt Thurn auf, dass diese Verschwendung geleistete Arbeit und investiertes Geld entwertet, sich verheerend auf die Preisentwicklung auf dem Weltmarkt und damit zusammenhängend auf die landwirtschaftlichen Strukturen in der so genannten Dritten Welt auswirkt. Moralisch ist das durchaus industriell organisierte Wegwerfen von

Lebensmitteln, wie es in den westlichen Industrieländern praktiziert wird, angesichts des globalen Ungleichgewichts von Arm und Reich eigentlich nicht zu verantworten. Zugleich stellt es jedoch Bedingung wie Folge einer Konsumideologie dar, die auf der permanenten und massenhaften Verfügbarkeit von Gütern beruht. Hand in Hand greifen dabei Handels- und Agrarnormen, die beispielsweise dazu führen, dass manche Lebensmittel gleich auf dem Feld liegen bleiben oder später dann am Fließband der Verpackungsanlage aussortiert werden. Dass die zu dicken Kartoffeln von Bauer Graefe gar nicht erst geerntet werden, hat nichts mit ihrer Qualität oder ihrem Nährwert zu tun, sondern damit, dass sie nicht einem konformen ästhetischen Erscheinungsbild entsprechen, das letztlich dazu dient, die Distribution zu erleichtern.

Widerstand und Gegenstrategien

Thurn prangert jedoch nicht nur Missstände an, sondern zeigt auch Gegenstrategien auf: Wenn EU-weit jährlich nicht mehr 90 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen würden, sondern nur die Hälfte, würde dies klimaschädliche Gase ähnlich drastisch reduzieren wie die Stilllegung jedes zweiten Autos. In ihrer niederschmetternden Wucht bleibt diese Tatsache nicht unkommentiert: Im Anschluss unterhält sich Thurn mit dem Betreiber einer Biogas-Anlage, in der Lebensmittelabfälle zur Stromerzeugung genutzt werden, sowie einem Bäcker, der mit dem täglich übrig gebliebenen Brot seine Backöfen heizt.

Nüchterner Erzählstil und nachvollziehbare Argumentation



Filmisch geht *Taste The Waste* durchaus konventionell vor: Interviewpassagen wechseln mit szenischen Einstellungen. An Stelle eines erklärenden Kommentars fassen einige Texttafeln die Zahlen zusammen, und mitunter erlaubt sich das zur Dramatik tendierende Sounddesign einen traurigen Kommentar – zum Beispiel, wenn zum rhythmisch montierten Wegwerfen nicht verkauften Fisches leise das Geräusch von Meeresbrandung zu hören ist. Insgesamt enthält sich

Thurn jedoch weitgehend der Polemik, stattdessen lässt er die Fakten für sich sprechen. Den weitreichenden Verästelungen seines Themas folgt der Filmemacher organisch, wie jemand, der einen Faden findet, neugierig daran zieht – und langsam den ganzen Pullover auftrennt. So führt zum Beispiel das Gespräch mit einer aus Kamerun stammenden Mitarbeiterin der Pariser Tafel, die aus Markthallen-Abfällen Genießbares heraus sortiert, den Filmemacher zu den Kleinbauern nach Afrika. Sie berichten, wie ihre wirtschaftliche Existenz durch die Landankäufe und Großplantagen der multinationalen Konzerne vernichtet wurde. Im Anschluss erklärt ein Mitarbeiter des Zentrums für Entwicklungsforschung in Berlin, welcher Zusammenhang zwischen der Lebensmittelvernichtung der Industrienationen und den Lebensmittelunruhen aufgrund steigender Preise in Afrika besteht. Am Ende erhält das Publikum ein schlüssiges Bild von Ursache und Wirkung – und konkrete Anregungen, wo sich auch im eigenen Konsumverhalten der Hebel zur Veränderung ansetzen ließe.

Autor/in: Alexandra Seitz, freie Journalistin und Filmkritikerin, 04.08.2011

Interview

"Wenn wir Lebensmittel dem freien Marktgeschehen aussetzen, zerstören wir unsere Lebensgrundlagen."Ein Gespräch mit Valentin Thurn, dem Regisseur von *Taste The Waste*

Valentin Thurn, Jahrgang 1963, ist Autor und Regisseur von mehr als 40 Fernsehdokumentationen und hat zahlreiche Hörspielfeatures, Zeitschriftenbeiträge sowie zwei Sachbücher verfasst. Die inhaltlichen Schwerpunkte seiner Arbeit bilden soziale, entwicklungs- und umweltpolitische Themen. Der engagierte Journalist gründete 1993 mit Kolleginnen und Kollegen aus über 50 Ländern die International Federation of Environmental Journalists. Valentin Thurns Dokumentarfilme wurden mehrfach ausgezeichnet, unter anderem war er für

seine Reportage *Ich bin Al Kaida* im Jahr 2006 für den Deutschen Fernsehpreis nominiert.

Was war Auslöser für die Idee, einen Film über das Thema Nahrungsmittelmüll zu machen?

Ich habe 2008 eine Fernsehreportage über Freegans, Mülltaucher, gemacht. Das hat mir die Augen geöffnet. Ich konnte nicht glauben, welche Mengen an hygienisch einwandfreiem Essen in den Abfallcontainern landen. Dann habe ich festgestellt, dass man dieses Thema in Deutschland noch gar nicht im Blick hatte. Aber in Österreich und England tobte die Debatte schon, hier gab es auch Studien, die die Größenordnung belegten. Etwa die Hälfte aller Nahrungsmittel wird in den Industrieländern weggeworfen, das meiste, bevor es überhaupt den Endverbraucher erreicht.

Wo liegt die Hauptverantwortung?

Es gibt nicht einen Bösen oder Verantwortlichen. Es ist ein großes zusammenhängendes System, das schon bei den Agrarnormen anfängt. Für die zwölf wichtigsten Produkte, die 75 Prozent des Handelsvolumens ausmachen, gelten EU-Normen. Bei einem Boskoop-Apfel beispielsweise müssen 33 Prozent der Haut rot sein. Bananen müssen eine bestimmte Krümmung, Größe, Mindestanzahl von Früchten an einer Staude haben – das sind in erster Linie kosmetische Vorschriften, die nichts mit der geschmacklichen Qualität zu tun haben.

Welchen Sinn haben dann diese Handelsnormen?

Verkäufer und Käufer sind weit voneinander entfernt und eine Norm liefert eine klare Beschreibung des Produkts. Doch es ist gefährlich, Nahrungsmittel nur als Ware zu betrachten. Wenn wir Lebensmittel dem freien Marktgeschehen aussetzen, zerstören wir unsere Lebensgrundlagen. Der Markt kann in diesem Fall nicht alles regeln, denn die Ressourcen unseres Planeten sind begrenzt. Aber langsam ändert sich politisch etwas. In diesem Jahr hat die WHO angesichts der anwachsenden Weltbevölkerung erstmals darüber nachgedacht, effizienter zu wirtschaften und weniger wegzuerwerfen anstatt die Produktion zu steigern. Der Gedanke ist tatsächlich bei der UNO angekommen, aber es ist alles noch am Anfang.

Sie haben parallel zum gleichen Thema die Reportage *Frisch auf den Müll* gedreht. Was unterscheidet die Kino- von der Fernsehdokumentation?

Taste The Waste ist visuell komplett anders. In die Fernsehreportage sind mehr Informationen gepackt, es gibt einen Kommentarsprecher. Im Kinofilm haben wir unsere Geschichten weniger mit Worten, sondern mit Bildern erzählt. Wir haben erst überlegt, ob wir einen Hauptprotagonisten, der uns durch den Film führt, oder einen Off-Kommentar verwenden wollen. Aber dann haben wir festgestellt, dass wir eigentlich schon einen Hauptprotagonisten haben: das Essen. Das war insofern gewagt, weil die

emotionale Bindung nicht über eine Person erfolgt, sondern über die Lebensmittel. Aber es hat funktioniert.

Sie beschäftigen sich sehr engagiert mit kritischen Themen wie Kinderarmut, illegale Migration oder eben Lebensmittelmüll. Können Dokumentarfilme denn politisch oder gesellschaftlich etwas verändern?

Ich denke schon. Bereits wenige Tage nach der Fernsehausstrahlung von Frisch auf den Müll hat sich das nordrhein-westfälische Verbraucherschutzministerium gemeldet, um eine Aktion gegen Lebensmittelverschwendung ins Leben zu rufen, einige Wochen später die Bundesverbraucherministerin, die jetzt eine Studie in Auftrag gegeben hat. Und ich glaube, dass der Kinofilm noch größere Strahlkraft hat als der Fernsehfilm. Kino ist ein sehr viel emotionaleres Erlebnis. Das ist wichtig. Es geht ja letztlich um unseren Konsumstil, um die Art und Weise, wie wir essen oder einkaufen. Über den erhobenen Zeigefinger oder den Kopf wird sich da nichts ändern. Doch wenn man angeregt wird, sich über die Wertigkeit der Lebensmittel Gedanken zu machen, kann man lernen, was schmeckt, und orientiert sich nicht nur an Äußerlichkeiten. Wenn man es als persönlichen Gewinn begreift, ist man sehr viel schneller bereit, Gewohnheiten zu ändern.

Taste The Waste wurde in der Reihe Kulinarisches Kino der diesjährigen Berlinale vor jungem Publikum uraufgeführt. Wie war die Resonanz?

Nach dem Film hat ein Sternekoch mit Schülern aus Lebensmitteln, die eigentlich zur Vernichtung gedacht waren, ein Menü zubereitet. Das kam alles sehr gut an, die Diskussion musste schließlich abgebrochen werden, so viel hatten sie zu sagen und zu fragen. Das ist auch die Kraft, die Kinder und Jugendliche mitbringen: Sie arrangieren sich nicht einfach mit den Dingen, sie wollen sie ändern. Mir war es wichtig, dass ich diesen Impuls bei einem der wichtigsten Themen unserer Zeit auslösen konnte.

Autor/in: Ula Brunner, Publizistin mit den Schwerpunktthemen Film, Kultur, Soziales und Redakteurin bei kinofenster.de, 18.08.2011

Hintergrund

Essen, Ernährung und Globalisierung im Film

Bei näherer Betrachtung entpuppt sich der Müllberg in der Ecke der Lagerhalle als ein Berg aus Brot - tadellos, essbar, aber der Vernichtung anheim gegeben, weil kontinuierlich neues Brot nachproduziert wird und die alte Ware dann weichen muss. Überschuss und Entsorgung sind im Brotpreis inbegriffen. – Ein langer, blitzsauberer Gang, links und rechts Türen mit kleinen Guckfenstern. Als die Kamera durch eines der Fenster in den dahinter liegenden Wärme-Raum voller Plastikschiebflächen blickt und das Licht eingeschaltet wird, erhebt sich bald ein tausendfaches, leises Piepsen. Eine Brüterei in der Steiermark stellt 400.000 Mastküken in der Woche her. "Es kann immer mal was schief gehen", sagt einer der Mitarbeiter und meint damit massenhaftes Sterben.

Überschuss und Entsorgung

Manchmal überschneiden sich die Bilder: Der schockierende Müllberg aus Brot, er ist sowohl in Valentin Thurns *Taste The Waste* (Deutschland 2011) als auch in Erwin Wagenhofers *We Feed the World – Essen global* (Österreich 2005) zu sehen. Die Tiere in der Mastanlage – nicht nur *We Feed the World*, auch *Unser täglich Brot* (Nikolaus Geyrhalter, Österreich 2005) fängt sie visuell ein. Aus solchen Überschneidungen sollte man jedoch nicht schließen, die in den vergangenen Jahren zahlreich entstandenen Dokumentar-, Spiel- und Essayfilme über Nahrungsmittelproduktion, Ernährung und

Globalisierung ähnelten sich oder kreisten immer um die gleichen Probleme und Phänomene. Im Gegenteil.

Weites Erzählspektrum



We Feed the World



Unser täglich Brot

Interessanterweise lässt sich das breite Spektrum von formalem Zugriff und erläuternder Argumentation [We Feed the World](#) gerade anhand zweier der oben erwähnten Filme aufzeigen, die beide 2005 in Österreich entstanden sind: Wagenhofers und Geyrhalters [Unser täglich Brot](#). Während Wagenhofer in der Art einer klassischen Dokumentation auf der ganzen Welt gesammelte Daten und Fakten durch eine schlüssige Montage miteinander in Beziehung setzt, Interviewpassagen mit szenischen Einstellungen abwechselt und Texttafeln wie Wegweiser einsetzt, geht Geyrhalter in [Unser täglich Brot](#) einen eher experimentellen Weg. Sein Film kommt ohne Worte, Texte und Musik aus und verzichtet auf jede Erklärung. Lange Plansequenzen, kommentarlos aneinander montiert, zeigen maschinelle Arbeitsabläufe, Aufzucht- und Schlachteinrichtungen, ewiggleiche Handgriffe, die der effizienten Verwaltung der anfallenden Massen dienen, entfremdete Arbeit. Dazwischen Arbeiter/innen, die ihr Pausenbrot verzehren und dabei in die Kamera blicken. Was mag in ihren Köpfen vorgehen? Mit der Zeit erlangen diese Szenen in ihrer monotonen Folge eine quasi sakrale

Kraft, die vom Originalton brummender Maschinen, klappernder Gerätschaften und entfernten leisen Gemurmels noch verstärkt wird. Auf irritierende Weise wird der Filmtitel, der eine Zeile des Vaterunser zitiert, ästhetisch eingelöst. Ohne dass es dazu eines erläuternden Kommentars bedarf, formuliert sich nach und nach die Frage nach der ethischen Verantwortung für diese Art der Nahrungsmittelproduktion in den Köpfen der Zuschauenden.

Politische Argumentation

Allerdings stellt Geyrhalters Zugriff, der auf die Benennung globaler Zusammenhänge verzichtet, eine Ausnahme dar. Den weitaus größten Teil der filmischen Beschäftigungen mit dem Thema bilden konkret politisch argumentierende Dokumentationen. [Mondovino – Die Welt des Weines](#) (Mondovino, Jonathan Nossiter, USA, Frankreich, Argentinien, Italien 2004) beispielsweise spürt den Veränderungen nach, denen der Weinanbau in verschiedenen Regionen der Welt in den vergangenen 20 Jahren unterworfen war. Nossiters Argumentationsgang wirkt sprunghaft und assoziativ. In Interviews beklagen Weinbauern/innen und -experten/innen, wie die weltweite Homogenisierung des Anbaus und die Vereinheitlichung des Geschmacks alte Traditionen zerstört. Dabei zeichnet sich ein Muster der Profitmaximierung ab, das sich auf zahlreiche weitere Bereiche der Nahrungsmittelherstellung übertragen lässt: Der Wunsch, Lebensmittel massenhaft verfügbar zu haben, bedingt deren industrielle Fertigung. Und diese setzt Kriterien voraus, die sich weniger an Vielfalt und Geschmack, denn an möglichst effizienter Herstellungs- und Vertriebsweise orientieren.

Emotionale Manipulation

Ein in seiner Leidenschaftlichkeit kontroverses Beispiel, das diesen Zusammenhang illustriert, ist der Film [Darwins Alptraum](#) (Darwin's Nightmare, Hubert Sauper, Österreich, Frankreich, Belgien 2004), der die Fischindustrie Tansanias und den Waffenhandel Russlands zueinander in Beziehung setzt. Sauper sammelt mit der Handkamera Alltagseindrücke, entlockt seinen Gesprächspartnern/innen Geheimnisse, stellt über kontrastierende Bilder Propagandalügen bloß. Seine Montage macht aus der emotionalen Manipulation der Zuschauenden kein Hehl, denn sie will jene

Ausbeutungsstruktur, die das Verhältnis der Industrienationen zu Afrika bestimmt – Waffen für Nahrung – nicht lediglich beschreiben, sie prangert sie an. Immer wieder auch stoßen diese Filme bei den Porträtierten auf Protest: So versuchte Dole Food mit allen Mitteln die Ausstrahlung von [Bananas!*](#) (Schweden, Dänemark 2004) zu verhindern. Fredrik Gerttens Film dokumentiert den wegweisenden Gerichtsprozess, den nicaraguanische Plantagenarbeiter/innen gegen den Konzern anstrebten; sie waren durch den Einsatz eines Pestizides unfruchtbar geworden.

Globalisierung und Profitmaximierung

Unterhaltsame oder gar vergnügliche Filme zum Thema gibt es so gut wie keine. Das liegt in der Natur der Sache. Selbst angesichts der Kino-Dokumentation [Super Size Me](#) (USA 2004), in der sich Filmemacher Morgan Spurlock einem schrecklichen Selbstversuch unterzieht und einen Monat lang ausschließlich bei McDonald's isst, vergeht einem das Lachen rasch -und dies nicht zuletzt wegen der slapstickhaft illustrierten, comicartig leicht verdaulich aufbereiteten statistischen Informationen rund um das Thema Übergewicht und Fast-Food-Produktion, die Versuchskaninchen Spurlock auf seinem Weg zur Fettleber einsammelt. Mit dem seltsam entfremdeten Verhältnis der US-Amerikaner zu ihren Nahrungsmitteln, das droht, die ganze westliche Welt zu ergreifen, beschäftigt sich auch das prominent besetzte Ensemble-Stück [Fast Food Nation](#) (Richard Linklater, USA, Großbritannien 2006). Darin begibt sich der Marketingchef einer Fast-Food-Kette auf die Suche nach der Ursache eines Lebensmittelkandals – und gerät dabei auf einen Höllentrip, der ihn in unsaubere Fleischfabriken führt und mit den ungesicherten Arbeitsverhältnissen illegaler Immigranten/innen konfrontiert. Aber natürlich sind Globalisierung und Profitmaximierung keine neuen Erfindungen. Vor Augen führt einem dies der beeindruckende Essayfilm [Septemberweizen](#) (BRD), in dem Peter Krieg die Getreidepolitik der USA von allen nur denkbaren Seiten beleuchtet, indem er eine enggeführte Text-Bildcollage aus Interviews, Beobachtungen sowie Nachrichtenmeldungen, letzere aus dem Off, kreiert. Er stößt dabei auf die bekannten Ausbeutungsstrukturen und Nivellierungstendenzen. Abgesehen von seinem bemüht avantgardistischen Jazz-Impro-Score könnte dieser Film von heute sein. Entstanden ist er 1980.

Autor: Alexandra Seitz, freie Journalistin und Filmkritikerin, 18.08.2011

Interview

"Es ist möglich, komplett vom Containern zu leben."

Ein Gespräch mit der Vollzeitaktivistin Hanna Poddig über das Wegwerfen von Lebensmitteln und ihre politische Arbeit.



Die 25-jährige Veganerin ohne festen Wohnsitz, die als "Container-Hanna" bereits in Valentin Thurns Fernseh-Dokumentation [Gefundenes Fressen – Leben vom Abfall](#) (Deutschland 2008) zu sehen war, kettet sich an Gleise, um gegen Atommülltransporte zu demonstrieren, druckt Flugblätter gegen Genmais oder steigt auf das Brandenburger Tor, wie 2006 zum Klimagipfel, um ein "Kohle- killt"-Plakat aufzuhängen. Aufgewachsen in dem Dorf Werneck bei Schweinfurt, lernte sie nach dem Abitur bei der Umwelt- und Naturschutzorganisation Robin Wood in Hamburg die Umweltverbands- und Kampagnenarbeit kennen. Mittlerweile plant Poddig ihre Kampagnen selbst und hat im Rotbuch-Verlag das Buch *Radikal mutig. Meine Anleitung zum Anderssein* veröffentlicht.

Das "Containern", auch Dumpstern genannt, ist ein Aspekt in Ihrem politisch-engagierten Alltag. Dabei werden weggeworfene, aber noch gute Lebensmittel aus Abfallcontainern geholt. Was sind Ihre bevorzugten Orte fürs Containern?

Das ist unterschiedlich. Ich bin viel unterwegs und habe keinen festen Wohnsitz. Es gibt Städte, in denen ich nur Supermärkte kenne, in anderen gibt es Großmärkte. In letzteren findet sich eine bessere Qualität, weil sie bereits Waren wegwerfen, die nicht mehr für den Einzelhandel geeignet sind. Ich gehe natürlich gerne Bio-Containern.

Sind die Abfalltonnen denn gut zugänglich?

Bei Einkaufszentren wird der Lebensmittelmüll oft im Keller eingeschlossen, oder es gibt Zäune, um Tiere abzuhalten, aber natürlich auch Menschen. Es gibt Orte, wohin ich tagsüber gehen kann, weil es toleriert wird, und Orte, da muss ich nachts hinfahren, und da ist es nicht so cool, wenn ich gesehen werde.

Welche Erfahrungen haben Sie gemacht?

Ich habe ganz unterschiedliche Erfahrungen gemacht, auch gute. Da haben Leute gesagt, "ihr müsst das nicht aus dem Müll holen, wir können es euch schenken". Nur Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, dürfen wegen der Gesundheitsvorschriften nicht verschenkt werden. Das ist bei den meisten Dingen Quatsch, weil sie viel länger haltbar sind. Bei Brot sind immer mal wieder Absprachen möglich und die Bäckereien legen etwas zurück.

Containern Sie daher zu zweit, weil es Ärger geben könnte?

Es gibt ein spektakuläres Strafverfahren in Döbeln in Sachsen. Zwei Leute waren containern und wurden angeklagt, obwohl der Supermarkt keine Anzeige erstattet hat. Die Staatsanwaltschaft behauptet aber, es bestehe ein besonderes öffentliches Interesse an der Strafverfolgung. Das Verfahren gegen eine der Personen wurde eingestellt, im anderen Fall wird im September verhandelt. Wir haben bereits Straßentheater in Döbeln gespielt und die Leute gefragt, was sie davon halten. Viele waren schockiert, dass es überhaupt einen Prozess gibt. Der größte Teil aber fand eher schockierend, dass so viel im Müll landet.

Rein rechtlich gesehen: Wem gehören die weggeworfenen Lebensmittel?

Rechtlich ist es unklar, ob weggeworfenen Waren in der Tonne beispielsweise noch dem Supermarkt gehören oder bereits der Müllabfuhr. Dennoch sind es Waren, ihr Diebstahl kann angezeigt werden – selbst bei einem Warenwert von null Euro. Das ist skurril, aber so ist es. Doch die Märkte erstatten eher Anzeige wegen Hausfriedensbruch.

Ekeln Sie sich nicht manchmal beim Containern oder haben Angst, krank zu werden?

Ich nehme immer Handschuhe mit. Ich gucke mir die Nahrungsmittel gründlich an, wenn ich sie auswähle, und nehme sie nicht, wenn in der Nähe Schimmel ist. Manchmal gehe ich auch gleich wieder, zum Beispiel wenn alles nass geworden ist wie manchmal bei offenen Brot-Containern.

Ist diese Art der Ernährung nicht sehr zeitaufwändig für Sie?

Nicht mehr als Einkaufen. Und: Beim Containern finde ich gleich ganz viel, nicht ein einziges Toastbrot, sondern vierzig Packungen, nicht eine Avocado, sondern zwei Paletten. So habe ich erstmal alles und muss die nächsten Tage nicht los.

Der Speiseplan richtet sich danach, was Sie gerade finden?

Durchaus.

Decken Sie Ihren vollständigen Nahrungsbedarf dadurch?

Es ist möglich, komplett vom Containern zu leben. Nudeln und Reis, haltbare Grundnahrungsmittel, sind allerdings eher schwierig zu finden.

Freeganismus verbindet die Ansprüche, frei zu sein ("free") – auch in dem Sinne, dass die kapitalistische Wegwerfgesellschaft boykottiert werden soll – und die Ausbeutung von Tieren zu vermeiden ("vegan"). Umweltschutz und soziale Verantwortung sollen zusammengebracht werden. Würden Sie sich als Freeganerin bezeichnen?

Ich bezeichne andere ja auch nicht als Einkaufs-Geher. Das ist nicht der wichtigste Teil meines Alltags und meiner politischen Arbeit. Was Freeganer ausmacht ist, dass sie vegan leben und keine Nachfrage nach tierischen Produkten schaffen, bei Dingen aus dem Container jedoch Ausnahmen machen. Wenn ich im Laden eine Packung Milch kaufe, habe ich damit eine Nachfrage geschaffen und die Milch als Lebensmittel legitimiert.

Sind Sie mit der Freeganer-Bewegung vernetzt?

Ich bin mit Leuten vernetzt, die sich als freegan begreifen. Spannender ist für mich die Vernetzung mit Anarchistinnen aus Österreich, Atomgegnern aus Finnland oder Anti-Gentechnik-Aktivistinnen aus Frankreich. In Wien habe ich ein paar Freunde, die containern gehen und einen konsumkritischen "Kostnix-Laden" betreiben. Er basiert nicht auf Tauschlogik, sondern auf Bedarf. Wenn ich etwas nicht mehr brauche, bringe ich es dorthin, und wenn ich was brauche, kann ich es von da holen: vom Wasserkocher bis hin zu Regenschirmen, Schuhen, Kleidung. Alles.

Ihre Haltung ist konsumkritisch, Sie haben weder einen festen Wohnort noch eine feste Arbeit? Wovon leben Sie?

Ich versuche, ohne Geld auszukommen. Natürlich habe ich Ausgaben wie meinen Handyvertrag oder die Krankenversicherung. Das sind Dinge, die für meine politische Arbeit wichtig sind. Ich habe ein Buch geschrieben und werde zu Lesungen eingeladen, das reicht gerade zum Leben.

Sind die Verbraucherinnen und Verbraucher zu wenig über die Produktionszusammenhänge von Lebensmitteln informiert?

Wir haben eine Gesellschaft, die eine Unmenge an Informationen anbietet, es ist nicht mehr wie noch vor ein paar Jahrzehnten. Deswegen muss es heute vielmehr darum gehen, aufzuzeigen, dass ein solidarisches Wirtschaften ohne Konkurrenz und Gewinnmaximierungslogik möglich sein kann. Dafür braucht es eine gesellschaftliche Debatte: Wie wollen wir leben? Das hat weniger damit zu tun, sich zu fragen, ob ich im Dezember tatsächlich Erdbeeren kaufen kann. Sondern mit der Frage: Wie will ich mit anderen Menschen umgehen? Ist es gerechtfertigt, dass einige wenige über den Reichtum dieser Erde entscheiden, oder ist es ein Privileg, das es abzubauen gilt? Es gibt keinen guten Konsum, der mit einigen wenigen Änderungen im Alltag ein gutes Gewissen machen könnte. Ich muss den Leuten ihre Verantwortung bewusst machen, auf die Straße zu gehen und sich politisch mehr einzubringen.

Autor/in: Susanne Gupta, freie Publizistin für Fernsehen, Hörfunk, Print und Online, 18.08.2011

Anregungen für den Unterricht

Fach	Thema	Sozialformen und Methoden
Deutsch	Dramaturgie	Partnerarbeit (PA): Ein grobes Protokoll mit Schauplätzen und Mitwirkenden von Taste The Waste erstellen und anhand dessen den Argumentationsverlauf des Films erklären.
	Die Rolle der Mitwirkenden	Plenum (PL): Die Rolle der Protagonisten/innen in Taste The Waste beschreiben und ihre Funktion für die Argumentation des Films analysieren. Geeignete weitere Protagonisten/innen vorschlagen, die eine Gegenmeinung vertreten könnten, und diese Vorschläge diskutieren.
	Medienvergleich	Einzelarbeit (EA): Recherchieren, wie das Thema <i>Ernährung</i> in weiteren Dokumentarfilmen (zum Beispiel We Feed the World , Super Size Me) oder Sachbüchern dargestellt wird. Zu einem ausgewählten Film oder Buch eine Kurzkritik verfassen.
Ethik/ Religion	Konsum und Verantwortung	Gruppenarbeit (GA): Einen Kriterienkatalog erstellen, welche Eigenschaften "gute" Lebensmittel aus Sicht von (a) Verbrauchern/innen oder (b) Produzenten/innen haben müssen. Fishbowl: Diese Kriterien diskutieren.
		EA: Eine Stellungnahme zu dem Interview mit der Aktivistin Hanna Poddig verfassen.
Kunst/ Musik	Filmische Gestaltungsmittel	GA: Den Musikeinsatz in Taste The Waste beschreiben, seine Wirkung analysieren und Abweichungen zum Musikeinsatz in anderen Dokumentarfilmen festhalten.
Wirtschaft	EU-Normen	GA/ Plenum (PL): EU-Normen, die Lebensmittel betreffen, recherchieren. Die Ergebnisse in der Klasse an einer Infowand zusammentragen und im Plenum diskutieren.
Fächerübergreifend/ Fächerverbindend	Zusammenhänge ethischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte	GA/ PL: Ausgehend von Taste The Waste die ethischen, wirtschaftlichen oder ökologischen Aspekte der Vernichtung von Lebensmitteln recherchieren. Im Plenum gemeinsam in einem Tafelbild die Zusammenhänge zwischen diesen Aspekten darstellen.

	Konzepte bewerten	PA: Die im Film genannten Vorschläge zur Vermeidung oder Verringerung der Vernichtung von Lebensmitteln bewerten und auf ihre Tragfähigkeit überprüfen.
--	-------------------	---

Autor/in: Stefan Stiletto, Medienpädagoge mit Schwerpunkt Filmkompetenz und Filmbildung, 18.08.2011

Arbeitsblatt

Nach Angaben des Dokumentarfilms [Taste The Waste](#) (Valentin Thurn, Deutschland 2011) werden 90 Millionen Lebensmittel jährlich in der Europäischen Union weggeworfen. Lebensmittel, die eigentlich noch genießbar wären, aber nicht den geltenden Agrar- oder Handelsnormen entsprechen, nicht "schön" genug sind oder überproduziert wurden. Der Dokumentarfilm von Valentin Thurn legt schockierende Zahlen über diese Verschwendung offen, verknüpft ethische, ökonomische und ökologische Konsequenzen und regt damit auch zu einem Überdenken der eigenen Konsumgewohnheiten an.

Die nachfolgenden Aufgaben richten sich an Schüler/innen ab 13 Jahren und beziehen sich auf den Inhalt und die Gestaltung des Films. Sie eignen sich für den Einsatz in den Schulfächern Deutsch, Ethik, Religion, Musik und Kunst ab der 8. Jahrgangsstufe.

Aufgabe 1: Vorbereitung auf den Kinobesuch

Fächer: Deutsch, Kunst

- "Taste The Waste": Übersetzen Sie den Titel des Dokumentarfilms von Valentin Thurn. Überlegen Sie, wovon dieser Film handeln könnte, und begründen Sie Ihre Meinung.
- Recherchieren Sie in Zeitungen und Zeitschriften, welche Bedeutung der Berichterstattung über Lebensmittel (Produktion und Verbrauch) derzeit zukommt. Fassen Sie in der Klasse die wichtigsten Schlagworte in Form einer Wortwolke zusammen. Vergleichen Sie nach dem Kinobesuch, welche dieser Schlagworte in [Taste The Waste](#) aufgegriffen werden.
- Achten Sie vor dem Kinobesuch darauf, wie viele Lebensmittel Sie innerhalb einer Woche wegwerfen, und halten Sie die Gründe fest.

Aufgabe 2: Arbeit mit dem Filmtrailer

Fächer: Deutsch, Kunst, Musik

Sehen Sie sich den Trailer zu [Taste The Waste](#) an.
(Trailer: www.kinofenster.de/filmeundthemen/aktuellemonatsausgabe/arbeitsblatt-taste-the-waste-1109/)

- Wie wird das Thema des Films in dem Trailer vorgestellt? Gehen Sie auch auf die Wechselwirkungen zwischen Text-Inserts und Interviewpassagen ein.
- Nennen sie Aspekte des Themas "Lebensmittelvernichtung", die in [Taste The Waste](#) vermutlich beleuchtet werden?

- c) Führen Sie Personen auf, die im Trailer zu Wort kommen bzw. nicht zu Wort kommen. Äußern Sie eine Vermutung, welche Meinung der Filmemacher Valentin Thurn vertritt.
- d) Wie wirkt die Musik auf Sie, die dem Trailer unterlegt ist? Probieren Sie aus, wie sich diese Wirkung verändert, wenn sie den Trailer mit einer anderen Musik unterlegen.
- e) Überlegen Sie, welche Zielgruppe durch den Trailer angesprochen werden soll? Inwiefern löst der Film die Erwartungen, die der Trailer hervorruft, ein? Begründen Sie Ihre Meinung.

Aufgabe 3: Bildanalyse

Fächer: Deutsch, Kunst

Das folgende Foto wurde während der Dreharbeiten zu [Taste The Waste](#) aufgenommen.



- a) Beschreiben Sie die Bildgestaltung. Worauf wird Ihr Blick durch die Position der Kamera (und die Entfernung zu dem Imker) gelenkt?
- b) Was irritiert an dieser Situation?
- c) Welche Bedeutung hat diese Szene für die Argumentation in [Taste The Waste](#)?

Aufgabe 4: Die Aussagen des Films überprüfen

Fächer: Ethik, Religion, Deutsch

Versuchen Sie, die Aussagen von **Taste The Waste** in Ihrer näheren Umgebung anhand von Gesprächen mit Lebensmittelproduzenten/innen und Handelspartnern/innen zu verifizieren.

- a) Nehmen Sie Kontakt zu Landwirten/innen, Supermarktbesitzern/innen, Bäckern/innen oder weiteren Lebensmittelproduzenten/innen auf und bereiten Sie ein Interview vor. Folgende Fragestellungen sind beispielsweise möglich: Werden in Ihrem Betrieb genießbare Nahrungsmittel weggeworfen? Aus welchem Grund? Was ist Ihre persönliche Meinung zur Vernichtung brauchbarer Lebensmittel?
- b) Falls Ihr Interviewwunsch abgelehnt wird: Wie haben die Interviewpartner/innen auf Ihre Anfrage reagiert?
- c) Falls Sie Ihr Interview durchführen konnten: Vergleichen Sie die Aussagen mit denen aus **Taste The Waste**. Welche können Sie bestätigen? Welche weichen ab?
- d) Wie nehmen Ihre Interviewpartner/innen das Problem der Vernichtung von verzehrfähigen Lebensmitteln wahr?

Aufgabe 5: Eine Informationskampagne entwickeln und präsentieren

Fächer: Deutsch, Kunst

- a) Entwerfen Sie ein Konzept für eine Kampagne, die über die Vernichtung genießbarer Lebensmittel informiert oder die Wertschätzung von Lebensmitteln fördern soll.
- b) Stellen Sie Ihr Konzept in der Klasse vor und diskutieren Sie die mögliche Wirkung. Überarbeiten Sie Ihr Konzept anhand der Diskussionsergebnisse.
- c) Setzen Sie Ihr Konzept kreativ um, zum Beispiel als Collage, Wandtafel, Flyer, Informationsbroschüre, Website, Werbefilm, Bildergalerie oder Fotoreportage.
- d) Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse in Ihrer Schule. Wie wird Ihre Kampagne wahrgenommen? Inwiefern hat Ihr Konzept sein Ziel erreicht?

Autor/in: Stefan Stiletto, Medienpädagoge mit Schwerpunkt Filmkompetenz und Filmbildung,
23.06.2011

Glossar

Dokumentarfilm

Im weitesten Sinne bezeichnet der Begriff non-fiktionale Filme, die mit Material, das sie in der Realität vorfinden, einen Aspekt der Wirklichkeit abbilden. John Grierson, der den Begriff prägte, verstand darunter den Versuch, mit der Kamera eine wahre, aber dennoch dramatisierte Version des Lebens zu erstellen; er verlangte von Dokumentarfilmer/innen einen schöpferischen Umgang mit der Realität. Im Allgemeinen verbindet sich mit dem Dokumentarfilm ein Anspruch an Authentizität, Wahrheit und einen sozialkritischen Impetus, oft und fälschlicherweise auch an Objektivität. In den letzten Jahren ist der Trend zu beobachten, dass in Mischformen (Doku-Drama, Fake-Doku) dokumentarische und fiktionale Elemente ineinander fließen und sich Genre Grenzen auflösen.

Filmmusik

Das Filmerlebnis wird wesentlich von der Filmmusik beeinflusst. Sie kann Stimmungen untermalen (Illustration), verdeutlichen (Polarisierung) oder im krassen Gegensatz zu den Bildern stehen (Kontrapunkt). Eine extreme Form der Illustration ist die Pointierung (auch: Mickeymousing), die nur kurze Momente der Handlung mit passenden musikalischen Signalen unterlegt. Bei Szenenwechseln, Ellipsen, Parallelmontagen oder Montagesequenzen fungiert die Musik auch als akustische Klammer, in dem sie die Übergänge und Szenenfolgen als zusammengehörig definiert.

Montage

Mit Schnitt oder Montage bezeichnet man die nach narrativen Gesichtspunkten und filmdramaturgischen Wirkungen ausgerichtete Anordnung und Zusammenstellung der einzelnen Bildelemente eines Filmes von der einzelnen Einstellung über die Auflösung einer Szene bis zur Szenenfolge und der Anordnung der verschiedenen Sequenzen. Die Montage macht den Film zur eigentlichen Kunstform, denn sie entscheidet maßgeblich über die Wirkung eines Films und bietet theoretisch unendlich viele Möglichkeiten. Mit Hilfe der Montage lassen sich verschiedene Orte und Räume, Zeit- und Handlungsebenen so miteinander verbinden, dass ein kohärenter Gesamteindruck entsteht. Während das klassische Erzählkino (als Continuity-System oder Hollywood-Grammatik bezeichnet) die Übergänge zwischen den Einstellungen sowie den Wechsel von Ort und Zeit möglichst unauffällig gestaltet, versuchen andere Montageformen, den synthetischen Charakter des Films zu betonen.

Voice-Over

Auf der Tonspur vermittelt eine Erzählerstimme Informationen, die der Zuschauende zum besseren Verständnis der Geschichte benötigt und die mitunter auch Ereignisse zusammenfassen, die nicht im Bild zu sehen sind. Häufig tritt der Off-Erzähler als retrospektiver Ich-Erzähler auf.

Filmpädagogisches Begleitmaterial

Filmtipp Taste The Waste (2011), VISION KINO

<http://www.visionkino.de/WebObjects/VisionKino.woa/wa/CMSshow/1181934>

Film im Fokus (2011), Institut für Kino und Filmkultur e.V. (IKF)

<http://www.film-kultur.de/index.html>

Weiterführende Links

Website/Trailer des Films

<http://www.taste-the-waste.de/>

Filminfo vom Produzenten

http://www.thurnfilm.de/de_doku_taste_the_waste.php

Kritikensammlung auf filmz.de

http://www.filmz.de/film_2011/taste_the_waste/links.htm

filmportal.de

<http://www.filmportal.de/df/e9/Uebersicht,,,,,,,,,3E362918780A42A9A4C3D3F697D01B6F,,,,,,,,,,,,,html>

welthungerhilfe.de

<http://www.welthungerhilfe.de/?id=5035>

bpb.de/fluter.de: Themenheft "Ernährung"

<http://www.bpb.de/publikationen/ULH91B,0,0,Ern%E4hrung.html>

bpb.de: Spezial "Ernährung"

<http://www.bpb.de/themen/CZMN9V,0,0,Ern%E4hrung.html>

bpb.de: Team global "Ernährung, Energieverbrauch und Klimawandel"

http://www.bpb.de/veranstaltungen/DSXZE3,0,0,Ern%E4hrung_Energieverbrauch_und_Klimawandel.html

Bundesverband Deutsche Tafel e.V.

<http://www.tafel.de/>

VISION KINO: Schule im Kino - Praxisleitfaden für Lehrkräfte

<http://www.visionkino.de/WebObjects/VisionKino.woa/1/wa/CMSshow/1109855?wosid=Kn90jwNCZMNhhnMifJHIQM>

Mehr zum Thema auf kinofenster.de

Fast Food Nation (Filmbesprechung vom 27.02.2007)

http://www.kinofenster.de/filmeundthemen/neuimkino/archiv_neuimkino/fast_food_nation_film/

Unser täglich Brot (Filmbesprechung vom 04.01.2007)

http://www.kinofenster.de/filmeundthemen/filmarchiv/unser_taeglich_brot_film/

We Feed the World - Essen global (Filmbesprechung vom 29.09.2006)

http://www.kinofenster.de/filmeundthemen/filmarchiv/we_feed_the_world_essen_global_film/

Good Food Bad Food - Anleitung für eine bessere Landwirtschaft (Pädagogisches Begleitmaterial vom 12.01.2011)

<http://www.kinofenster.de/filmeundthemen/filmarchiv/good-food-bad-food-anleitung-fuer-eine-bessere-landwirtschaft-film/>

Dokumentarfilme mit Mission (Hintergrund vom 27.01.2010)

http://www.kinofenster.de/filmeundthemen/archivmonatsausgaben/kf1002/dokumentarfilme_mit_mission/

Impressum

Herausgeber:

Für die Bundeszentrale für politische Bildung/bpb, Fachbereich Multimedia,
verantwortlich:

Thorsten Schilling, Katrin Willmann

Adenauerallee 86, 53115 Bonn, Tel. 0228 / 99 515 0, info@bpb.de

Für die Vision Kino gGmbH verantwortlich:

Sarah Duve, Maren Wurster

Große Präsidentenstr. 9, 10178 Berlin, Tel. 030 / 275 77 571, info@visionkino.de

Autoren/innen: Alexandra Seitz, Ula Brunner, Susanne Gupta

Unterrichtsvorschläge und Arbeitsblätter: Stefan Stiletto

Redaktion: Ula Brunner, Kirsten Taylor

Basis-Layout: 3-point concepts GmbH

Layout: Tobias Schäfer

Bildnachweis: Taste The Waste (S. 1, S. 2, S. 3, S. 12): W-Film; Valentin Thurn (S. 4):

Valentin Thurn; We Feed the World (S. 6): Allegro Film; Unser täglich Brot (S. 6):

Nikolaus Geyrhalter Filmproduktion GmbH ; Hanna Poddig (S. 7): Uthleb/rotbuch

© September 2011 kinofenster.de



Diese Texte sind lizenziert nach der Creative Commons
Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Germany License.