



Wollen die Schattenseiten unserer Konsumgewohnheiten beleuchten

# Das Gasthaus der Mülltaucher

Von Matthias G. Bernold

■ Vinzi-Markt und „Waste-Kantine“ für ein Wochenende eingerichtet.

Wien. Am nächtlichen Yppenplatz beugen sich zwei Männer mit Stirnleuchten, wie man sie vom Wandern kennt, über einen Container für Bio-Müll. Darin sitzt ein dritter Mann und kramt in den Hinterlassenschaften der Obst- und Gemüsehändler des Brunnenmarktes: Salatgurken, Maiskolben und Chili-Schoten, die rot aus der Tiefe der Tonne leuchten. Nach einer halben Stunde Wühlen haben die Männer ein Stoffsackerl mit Genießbarem beisammen. „Es ist wie Ostereiersuchen“, erklärt David Gross – er ist der Mann im Container: „Man weiß, irgendwo ist etwas Gutes versteckt.“

Gross und seine beiden Kollegen sind Mülltaucher. Seit ein paar Jahren durchwühlen sie Mistkübel in Salzburg, kochen mit den Fundstücken und dokumentieren dies in ihrer Online-Show [www.wastecooking.com](http://www.wastecooking.com). Dieses Wochenende sind sie im Rahmen des Kulturprojektes „Wienwoche 2013“ auf Besuch in der Bundeshauptstadt und richten gerade in einer verlassenen Gastwirtschaft einen Vinzi-Markt und eine Kantine ein.

Jeden Abend durchstreifen sie Wiens Müll auf der Suche nach Nahrung. Von Freitag bis Sonntag

werden die gefundenen Lebensmittel dann verarbeitet, verköcht und verschenkt.

Was nach lustigem Abenteuer klingt, hat einen ernsten Hintergrund. Wollen die Mülltaucher doch die Schattenseiten unserer Konsumgewohnheiten beleuchten. Konkret heißt das: die alltägliche Vernichtung genießbarer Lebensmittel. „Essen ist eine politische Handlung“, zitiert Gross den niederländischen Politaktivisten Wam Kat: „Die Wiener werfen jeden Tag so viel Brot weg, wie die Grazer essen.“

## Wegwerfahn entgehen

Wer es mit Konsumverzicht ernst meine und dem Wegwerf-Wahn entgehen wolle, der brauche Alternativen zum herkömmlichen System der Nahrungsmittelbeschaffung. Eine solche will der Freesupermarket in der Grundsteingasse sein. Zumindest dieses Wochenende lang.

Wären die Mülltaucher für ihr Projekt nur auf die Fundstücke an diesem Mittwoch Abend angewiesen, sähe ihre allerdings Tafel dürftig aus. Die Suche verläuft nämlich alles andere als ideal. Was normalerweise gut funktioniert – nämlich die Müllräume bei Supermärkten nach Ladenschluss zu durchsuchen –, klappt heute gar nicht. Der Showeffekt vielleicht. Der Müllraum einer Billa-Filiale nahe der Thaliastraße lässt sich nicht öffnen, bei einem Penny-Markt wird um 20.40 Uhr noch Ware geliefert, sodass es nicht ratsam wäre, den Müllraum zu betreten. Und bei einem weiteren Billa sind die Mistkübel leer geblieben. „Man weiß nie, wie lange es dauert“, erklärt Gross: „Manchmal wird man nach einer halben Stunde fündig, manchmal



Auf Tauchgang in den Bio-Tonnen am Yppenplatz. Foto: Bernold

sucht man eine ganze Nacht lang.“ Mitunter ist dann aber auch ein Jackpot dabei, erzählen die Aktivisten: Paletten mit hunderten Joghurts. Oder – erinnert sich Gross – „zehn Kilogramm Bio-Kaffee. Das muss man sich vorstellen. Kaffee, ein Lebensmittel, das eigentlich für seine Haltbarkeit bekannt ist.“

## Gut vorbereitet

Für das Projekt am Wochenende waren Gross und seine Kollegen schon im Vorfeld fleißig. In der „Imbissstube Hanni“ – einer ehemaligen Gastwirtschaft in der Grundsteingasse 68 in Ottakring – lagern bereits eine Tonne Erd-

äpfel, 250 Kilogramm Karotten, hundert Kilo Zwiebel, Zuckerwatte in Plastikbechern und zahlreiche Paletten mit Äpfeln. Abgesehen von der Zuckerwatte, die bei einem Straßenfest übrig blieb und gespendet wurde: alles Ausschussware, die Gross & Co von landwirtschaftlichen Betrieben im Umland Wiens zur Verfügung gestellt bekamen.

„Es sind Produkte, die von den Einkäufern der großen Supermarktketten nicht abgenommen wurden, etwa weil einzelne Früchte Dellen hatten oder keine schöne Form“, erklärt Publizistik-Student Chris Eberle. Weil ein genaues Durchsortieren zu perso-

nalintensiv und zu teuer wäre, schmeißen die Produzenten die Ware einfach weg. Das heißt, wenn nicht gerade die Aktivisten von Wastecooking vorbei kommen und den Überschuss einsacken.

Jetzt lagern die Kostbarkeiten jedenfalls in dem Ecklokal mit den billigen Boden-Fliesen, dem offenen Mauerwerk und der weiß getünchten Holzdecke auf dem Boden. Am Samstag will Koch Tobias Judmaier aus den Zutaten ein feines Gericht für ein Gala-Dinner bereiten. Was genau, so meint er, könne er jetzt allerdings noch nicht verraten: „Sonst ist es ja keine Überraschung mehr.“ ■

Wastecooking  
Gala-Dinner & Party: Samstag, 21.  
September, 19 bis ca. 24 Uhr.  
Sunday-Waste-Brunch: Sonntag, 22.  
September, 11 bis ca. 15 Uhr  
„wastecooking's free supermarket“  
21. und 22. September – alles in der  
Grundsteingasse 68, 1160 Wien  
Weitere Infos unter:  
<http://www.wastecooking.com/>