Dumpster Chef

Wie kann es sein, dass wertvolle Nahrungsmittel tagtäglich im Restmüll landen? Wie kann es sein, dass diese weder ungenießbar noch in irgendeiner anderen Form von schlechter Qualität sind und trotzdem weggeworfen werden? Warum wird dies von vielen Seiten akzeptiert und findet nicht durch entsprechende Gesetze Veränderungen? Wie hat es passieren können, dass wir die Geschichte unseres Landes, indem vor 70 Jahren noch viel zu wenig zu essen verfügbar war und Menschen verhungert sind, vergessen haben und so achtlos mit dem wertvollen Gut umgehen? Wie kann es sein, dass unsere Gesetzeslage die Herausbildung einer Wegwerfgesellschaft fördert und Ungleichheiten sowie untragbare Verhältnisse damit unterstützt? Warum tolerieren wir so ein Verhalten überhaupt? Viele KonsumentInnen fördern dies jedoch mit dem individuellen Einkaufsverhalten, wenn eine Bereitstellung aller Waren zu jeder Tageszeit erwartet wird.

* Grundgedanke: Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft. Täglich werden unzählige Lebensmittel in den Abfall geworfen, welche jedoch noch nicht verdorben und somit genießbar wären.
* Vision: ein Tool zu entwickeln, mit dessen Hilfe weggeworfene Lebensmittel erfasst werden (von Firmen oder Privatpersonen) und daran interessierte Dumpster Diver darüber informiert werden. Ergänzend hierzu sollen sich Dumpster Diver mit ähnliche Interessen vernetzen können. Die Lebensmittelbeschaffung wird somit zu einem gemeinsamen (legalen) Abenteuer, das möglicherweise in einer „miteinander und füreinander“-Kochaktion Ausklang findet.
* Ziel: ein höheres Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung schaffen und durch zwanglose gemeinsame Aktivitäten und Interessen Netzwerke bilden
* Zielgruppe:

1. Menschen in finanziellen Notlagen
2. Menschen, die auf das Problem „Lebensmittelverschwendung“ aufmerksam machen wollen
3. Menschen, die mit anderen Gleichgesinnten einen Teil ihrer Freizeit verbringen möchten

Daten und Fakten:

* Die Welternährungsorganisation FAO berichtet von ca. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel, die weltweit jährlich im Müll landen. Österreich trägt mit 157.000 Tonnen einen erheblichen Teil dazu bei. Dies bedeutet, dass jedes dritte Lebensmittel in genießbarem Zustand als Abfall entsorgt wird. Wien wirft beispielsweise jene Menge an Brot weg, die Graz für die Versorgung aller EinwohnerInnen benötigt.
* Ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht automatisch, dass die Ware ungenießbar ist, ebenso wie Druckstellen in Obst und Gemüse.
* Der Ursprung des Dumpster Diving findet sich in den 1990er Jahren in den USA. In größeren Städten wie z.B.: New York erweitern sich die Communities kontinuierlich, was durch sogenannte „Container-Führungen“ für Szenenneulinge unterstützt wird.
* Rein rechtlich gesehen befindet man sich in Österreich (sowie in vielen anderen Ländern) beim Dumpster Diving in einer Grauzone. Müll in Containern gehört eigentlich niemandem. Ist der Privatgrund oder der Container jedoch versperrt, begeht man Hausfriedensbruch und bewegt sich somit in strafbarem Millieu. Es ist essentiell, dass man sich über die rechtliche Situation im jeweiligen Land informiert.
* Mittlerweile finden sich immer wieder Supermärkte, die das Mülltauchen tolerieren und somit indirekt ein Zeichen setzen.
* Es gibt bereits Initiativen, die sich mit der Verwertung von Lebensmitteln aus dem Müll beschäftigen. Hierzu zählt z.B.: wastecooking des Filmemachers und Aktivisten David Groß ([www.wastecooking.com](http://www.wastecooking.com)).

Help the environment: Wir haben nur eine Welt. Aber wenn wir so weiterleben, brauchen wir drei Welten.   
Lutz Engelke, Chef der deutschen Kreativagentur Triad, bei der Planung zur Weltausstellung 2010

Share Food: Wenn wir einen Menschen glücklicher und heiterer machen können, so sollten wir es in jedem Fall tun, mag er uns darum bitten oder nicht. (Hermann Hesse)

Get in contact: Just take the first step!

Cook and eat together: Nothing brings people together like good fod.

Have Fun: Es ist schön jemanden zu kennen, mit dem man vor lauter Spaß den Ernst des Lebens vergessen kann.

Bilder:

* 3. Bild: a cheap way to get valuable food

Eine kostengünstige Möglichkeit um wertvolles Essen zu erhalten

* Korb mit Gemüse: Bought? No, we have found it…

Gekauft? Nein, das haben wir alles gefunden…

* Äpfel: my own cooking und yummi

Selbst gekocht und lecker

* Karotte: There is too much eatable food ending in a container…

Viel zu oft landet genießbares Essen im Müll…