

PRESSEHEFT

Die globale Lebensmittelverschwendung.
Wohlstand oder Wahnsinn?



**TASTE THE
WASTE**

Ein Film von Valentin Thurn

DEMNÄCHST IM KINO

www.tastethewaste.com

REGIE: VALENTIN THURN | BUCH: VALENTIN THURN | KAMERA: ROLAND BREITSCHLER | SCHNITT: BIRGIT KÖSTER | REDAKTION: ANGELIKA WAGNER (WDR) | ANDREA ERNST (WDR) | DIRK NEUHOFF (WDR) | VERLEIH: W-FILM

im Verleih von W-film

Kinostart: 18. August 2011

ÜBERSICHT TASTE THE WASTE



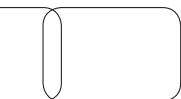
Produktionsdaten.....	3
Crew/ Koproduktion.....	4
Kurzinhalt.....	5
Inhalt.....	6
Interviewpartner im Film.....	8
Nichtregierungsorganisationen.....	10
Biografie / Filmografie Valentin Thurn.....	11
Auszeichnungen von Valentin Thurn.....	12
Interview mit Valentin Thurn.....	13
Kontakt.....	16

PRODUKTIONS DATEN TASTE THE WASTE

Produktions- daten

Original Titel:	TASTE THE WASTE
Weltpremiere:	61. Berlinale, 18. Februar 2011
Länge:	88 Minuten
Format:	1:1,85
Produktionsjahr:	2011
Sprache:	Deutsch, zT. mit dUT
Gattung:	Dokumentarfilm





DATEN TASTE THE WASTE

Crew	Autor/ Regie:	Valentin Thurn
	Kamera:	Roland Breitschuh
	Ton:	Ralf Gromann
	Schnitt:	Brigit Köster
	Musik:	Pluramon
	Sound Design:	Peter Aufderhaar
	Dramaturgische Beratung:	Sebastian Stobbe
	Projektberatung Postproduktion:	Ewa Borowski
	Recherche:	Karin de Miguel Wessendorf Britta Dombrowe
	Stringer:	Pochi Tamba Nsoh, Susanne Steffen, Stephan Müller, Raphaele Benisty
	Motion Graphics:	agenturfuerkrankemedien
	Produzenten:	Astrid Vandekerkhove Valentin Thurn
	Redaktion:	Angelika Wagner (WDR) Andrea Ernst (WDR) Dirk Neuhoff (NDR)

Eine Produktion von SCHNITTSTELLE Köln/ THURN FILM

Entwickelt mit Unterstützung der Documentary Campus Masterschool.

In Koproduktion mit Westdeutscher Rundfunk, Norddeutscher Rundfunk, Buddhist Broadcasting Foundation Niederlande, KOCCA - Creativ Content Agency Südkorea, CREO Contents Südkorea, Evangelischer Entwicklungsdienst / EZEF

In Zusammenarbeit mit SVT Schweden, NRK Norwegen, LRT Litauen, TV3 Katalonien, TG4 Irland, YLE Finnland, ERT Griechenland, TSR Scheiz, France Television Frankreich, DR Dänemark, MBC Südkorea

Gefördert von The MEDIA Programme of the European Union.
Filmstiftung NRW

DER FILM TASTE THE WASTE

Kurzinhalt

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen: Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das meiste davon endet im Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Und fast niemand kennt das Ausmaß der Verschwendung.

Valentin Thurn fragt mit „Taste The Waste“: Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen? Der Film findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen. In Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien und den Vereinigten Staaten. Und er findet Menschen, die unserem Essen mehr Wertschätzung entgegenbringen und Alternativen entwickelt haben, um die Verschwendung zu stoppen.



DER FILM TASTE THE WASTE

Langinhalt

Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll. Das meiste schon auf dem Weg vom Acker zum Esstisch, bevor es uns Verbraucher überhaupt erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das Ausmaß der Verschwendung ist den Wenigsten klar. Essen wegzwerfen findet niemand gut – „weil andere nichts zu essen haben“, sagen die Jüngeren und die Älteren erinnern sich noch an den Hunger im Krieg: „Da waren wir um jeden Kanten Brot froh.“ Aber wir alle machen mit beim großen Ex und Hopp! Valentin Thurn hat die Wirklichkeit in unseren Mülltonnen aufgespürt. In den Abfall-Containern der Großmärkte, der Supermärkte und denen vor unserer Haustür. Sie enthalten Massen einwandfreier Lebensmittel, teilweise noch originalverpackt, oft ist nicht einmal das Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Über zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr werden allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr!

Warum werfen wir so viel weg? Auf der Suche nach Erklärungen spricht Valentin Thurn mit Supermarkt-Verkäufern und -Managern, Bäckern, Großmarkt-Inspektoren, Ministern, Psychologen, Bauern und EU-Bürokraten. Was er findet ist ein System, an dem wir uns alle beteiligen: Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an. Bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel oder eine Delle im Apfel, und sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher schon zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Dass wir die Hälfte unseres Essens verschwenden, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus. Die Landwirtschaft ist für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich, der Anbau der Lebensmittel verbraucht Energie und Dünger und zerstört immer mehr Regenwälder. Wenn Nahrungsmittel auf der Müllkippe verrotten, entweicht zusätzlich Methangas, das bei der Erderwärmung 25-mal so stark wirkt wie Kohlendioxid. Unsere Verschwendungssucht verschärft auch den weltweiten Hunger. Früher mahnten uns unsere Mütter, den Teller leer zu essen: „Die Kinder in Afrika wären froh, wenn sie dieses Essen bekämen.“ Als Kinder haben wir sie nicht ernst genommen – wie sollten unsere Tellerreste auch zu den afrikanischen Kindern kommen?

Doch die Aussage unserer Mütter war geradezu prophetisch. Die steigenden Weizenpreise belegen es: Heutzutage kaufen wir unser Essen auf demselben Weltmarkt, auf dem auch die Entwicklungsländer kaufen. Würden wir weniger wegwerfen, müssten wir weniger einkaufen; die Preise fielen und es bliebe mehr für die Hungrigen. Aber es geht auch anders!



DER FILM TASTE THE WASTE

Valentin Thurn findet weltweit Menschen, die die irrsinnige Verschwendung stoppen wollen: die österreichischen „Mülltaucher“ Gerhard und Robert zum Beispiel, die Nahrungsmittel aus den Abfallcontainern der Supermärkte rettet. Den französischen Supermarkt- Direktor Thomas Pocher, der seine Kunden dazu bringen will, weniger klimaschädliche Produkte zu kaufen. Den amerikanischen Anthropologen Timothy Jones, der Verbraucher und Landwirte zusammenbringt, und die Wiener Forscherin Felicitas Schneider, die Mülltonnen von Haushalten und Supermärkten auseinandernimmt und mit ihren Erkenntnissen Überzeugungsarbeit leistet.

Kleine Schritte, die zusammengenommen aber eine große Chance bieten: Wenn wir unsere Lebensmittelverschwendung nur um die Hälfte reduzierten, würde sich das auf das Weltklima genauso auswirken, als ob wir auf jedes zweite Auto verzichteten.





INTERVIEWPARTNER TASTE THE WASTE

- Sylvain Sadoine (26)** ***Supermarkt-Angestellte in Lille, Frankreich***
muss jeden Morgen Joghurtbecher und andere Lebensmittel aus den Regalen sortieren und wegwerfen, und bedauert das zutiefst.
- Gerhard (35) und Robert (34)** ***Mülltaucher aus Überzeugung***
Die Wiener leben seit über zehn Jahren weitgehend von dem, was andere wegwerfen. Dabei geht es ihnen nicht um kostenlose Lebensmittel, sondern um den Protest gegen die Wegwerf-Gesellschaft.
- Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf (67)** ***Bauer aus Spenge, Westfalen***
muss schon auf dem Feld viele Kartoffeln aussortieren, weil sie zu klein sind oder zu groß, oder kleine Macken haben. Insgesamt bleibt rund die Hälfte der Ernte auf dem Feld liegen. Er findet das nicht richtig, weil die Kartoffeln eigentlich noch gut essbar wären.
- Annie Novak (34)** ***betreibt die "Brooklyn Rooftop Farm" in New York City.***
Auf einem Fabrikdach erntet sie Gemüse, Honig und Hühnereier, mit Blick auf Manhattans Wolkenkratzer. Ihr persönliches Credo: Wenn man den Städtern zeigt, wie schön es sein kann, selbst Lebensmittel zu erzeugen, dann werden sie lernen, das Essen wieder wertzuschätzen.
- Véronique Abouna Ndong (39)** ***arbeitet bei der Pariser Tafel ANDES.***
Sie sortiert noch essbare Lebensmittel aus den Abfällen des Pariser Großmarktes Rungis heraus, die dann an Bedürftige verteilt werden. Sie kann nicht fassen, dass sie immer noch viele Kartons wegwerfen muss, die die Tafel als nicht mehr geeignet zum Verteilen ansieht, obwohl sie eigentlich noch gut essbar wären. In ihrer Heimat Kamerun wäre das undenkbar.
- Masahiro Koyamas (40)** ***Restaurant in Yokohama war das erste im Recycling-Netzwerk „Hama-Pork“***
Der Koch sammelt die Speisereste seines Restaurants und liefert sie an eine Tierfutter-Fabrik, die wiederum Bauern beliefert. Ihr Schweinefleisch wird dann wieder an das Restaurant geliefert – ein kompletter Zyklus innerhalb der Gemeindegrenzen von Yokohama, Japan.
- Prof. Joachim von Braun (60)** ***arbeitet beim Zentrum für Entwicklungsforschung in Bonn***
und weist auf die fatalen Zusammenhänge zwischen unserer Verschwendung und dem Steigen des Weltmarktpreises für viele Nahrungsmittel auf Kosten der Armen hin. Eine Hungerkrise wie 2008 hält er schon in naher Zukunft wieder für möglich.

INTERVIEWPARTNER TASTE THE WASTE

- André Foka (64)** ***Kleinbauer in Nyombé, Kamerun,***
 kämpft gegen die größte Bananenplantage des Landes, die ihm und seinen Nachbarn Land weggenommen hat. Seit 16 Jahren wird sein Prozess verschleppt. Preissteigerungen auf den Weizenbörsen Europas spürt er direkt: Dann wird das Brot teurer und er kann seine Familie kaum mehr ernähren.
- Jörn Franck (49)** ***ist Geschäftsführer der größten Biogas-Anlage Hamburgs.***
 Als Kaufmann freut er sich, dass die Mengen an Lebensmittel-Müll von Jahr zu Jahr wachsen. Doch wenn man nachhakt merkt man, dass ihm diese Kehrseite der Überfluss-Gesellschaft auch Unbehagen bereitet.
- Roland Schüren (50)** ***ist Inhaber einer Bäckerei in Hilden.***
 Er entsorgt seine „Müll-Brote“, indem er sie verbrennt. Besser als wegwerfen, meint er. Aber auch er wurde über die Beschäftigung mit der täglichen Überproduktion nachdenklich, und versucht weniger Ausschuss zu produzieren.
- Tony Apfelbaum (55)** ***Müll-Inspektor im Pariser Großmarkt Rungis,***
 kümmert sich täglich um die Entsorgung vieler Tonnen Obst und Gemüse, die nicht verkauft werden konnten. Vieles davon ist nicht verdorben. Der Inspektor gibt sich ungerührt, abgestumpft durch die Mengen an Lebensmitteln, die hier täglich auf den Müll geworfen werden.
- Hilaire Tsimi Zoa (48)** ***Direktor der Bananenplantage PHP in Kamerun,***
 bedauert es sehr, dass die Standards der europäischen Abnehmer seiner Bananen immer strenger werden, so dass er einen immer höheren Anteil davon nach der Ernte wegwerfen muss. Er bestreitet, dass seine Gesellschaft den lokalen Kleinbauern Land weggenommen hat.
- Felicitas Schneider (41)** ***Müllforscherin am Institut für Abfallwirtschaft in Wien,***
 durchsucht mit ihren Kollegen die Mülltonnen von Haushalten und Supermärkten. Sie ist erschrocken, wie viel weggeworfen wird, oft noch in der Original-Verpackung und sogar vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.
- Timothy Jones (48)** ***arbeitete über zehn Jahre lang als Forscher an der University of Arizona in Tucson***
 und untersuchte die Mülltonnen Amerikas, bis er 2005 das Handtuch warf und selbst zum Aktivisten gegen die verschwenderische Lebensmittelindustrie wurde. Er gründete die Food Corp., eine Kooperative in der die Konsumenten selbst zu Erzeugern werden und so die Marktmacht der Lebensmittelkonzerne unterlaufen.



NICHTREGIERUNGSORGANISATION TASTE THE WASTE

Greenpeace:

„'Taste The Waste' zeigt den skandalösen Umgang mit Lebensmittelabfällen beim Anbau, bei der Verarbeitung und im Handel ebenso wie Alternativen dazu auf. Er dokumentiert die Ungerechtigkeit an Mensch und Kultur: Unser verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln nimmt nicht nur anderen die Möglichkeit, sich zu ernähren, sondern belastet auch unsere Umwelt und unser Klima. (...) Insbesondere die Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) ist ein wichtiges Thema in diesem Zusammenhang, das keiner anspricht. Das MHD wird nicht etwa gesetzlich festgelegt, sondern von der Lebensmittelbranche selbst. Somit kreierte die Branche die Nachfrage für sich selber und produziert dabei noch mehr Müll.“

Deutsche Welthungerhilfe:

„ ‚Es ist ein Skandal, dass knapp eine Milliarde Menschen hungern, obwohl genug Lebensmittel produziert werden‘, erklärt Wolfgang Jamann, Generalsekretär der Welthungerhilfe. ‚Es ist höchste Zeit für uns, Lebensmittel wieder als Wert schätzen zu lernen und mit allem, was unser Essen betrifft, bewusster umzugehen.‘ “

Slow Food Deutschland:

„Darin zeigt sich der niedrige Stellenwert, den Lebensmittel bei vielen Essern haben. Andererseits hungern weltweit eine Milliarde Menschen, die meisten davon hätten zu essen, wenn die Industrieländer nichts verschwenden würden. Zugleich ist aber unsere Lebensmittel-Verschwendung auch ein nicht zu unterschätzender Faktor der Umwelt- und Klimaschädigung, des sinnlosen Wasser- und Energieverbrauchs, der Vernichtung von Geldvermögen. Als die Verfügbarkeit von Essen noch nicht so selbstverständlich war wie heute, waren Lebensmittel etwas Wertvolles. Lebensmittel waren zudem auch relativ teuer, gemessen am verfügbaren Einkommen. Erntedankfeste und Dankesgebete bei Tisch entstanden aus dem Bewusstsein von Lebensmittelknappheit und auch von Hungerzeiten.“

World Wildlife Fund:

„ ‚Die Agrarlobby redet immer davon, die Produktion auszuweiten: Mit mehr Pestiziden, mehr Gentechnik, mehr gerodetem Wald für neue Äcker‘, kritisiert WWF-Agrarexperte Matthias Meißner. ‚Dabei müssen wir zuerst die dutzenden Lecks stopfen, die unser Ernährungssystem hat. Wir können es uns nicht leisten, so viel Essen zu verschwenden, weder moralisch noch ökologisch.‘ Nach wissenschaftlichen Schätzungen erzeugt die Landwirtschaft weltweit 4.600 Kilokalorien pro Tag und Mensch. Davon erreichen 1.400 Kalorien niemals einen Magen.“

VALENTIN THURN TASTE THE WASTE

Biografie

Geboren 1963 in Stuttgart, verheiratet, drei Kinder. Filmproduzent (Inhaber der Valentin Thurn Filmproduktion / THURNFILM seit 1994).

Autor und Regisseur zahlreicher Fernsehdokumentationen für WDR, ZDF, SWR, Arte, NDR, BR, ORB, HR, ZDF, Deutsche Welle TV, Transtel und dem Schweizer Fernsehen DRS.

Autor von Hörfunk-Features (div. ARD-Sender und Deutschlandradio) sowie für Zeitschriften wie Die Zeit, Die Woche, Natur & Kosmos und Merian.

Herausgeber der Sachbücher „WüstenErde“ (über Desertifikation), „Klassenfeind Natur“ (über Umwelt in Osteuropa) und „Adressbuch Umweltverbände Osteuropa“.

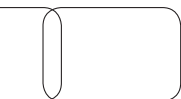


Lehr- und Referententätigkeit für Goethe-Institut in Bombay, Indien, Stiftung Miguel Alemán in Mexiko, Ökotourismus-Kongresse in Johannesburg/ Südafrika und Guayaquil/Ecuador, Netzwerk Recherche, RTL Journalistenschule in Köln, Umwelt-Medienzentrum Mazedonien, Dritte Welt Journalisten Netz, Netzwerk Wirtschaftsethik, Dozent an der Fachhochschule Köln.

Mitgründer und Generalsekretär der International Federation of Environmental Journalists (1993 – 2001).

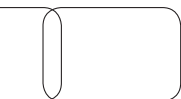
Filmografie

- „Der aufsässige Staatsdiener – Ein Beamter packt aus“ (WDR, 13. September 2009)
- „Unschuldig im Knast“ (ARD, 1. Juli 2009)
- „Ein Lotse fürs Leben“ (ARD, 10. Mai 2009)
- „Tod im Krankenhaus“ (Arte, 19. Dezember 2008)
- „Gefundenes Fressen – Leben aus dem Abfall“ (WDR, 18. Mai 2008)
- „Samenspender unbekannt – Anna sucht ihren Vater“ (WDR, 7. Mai 2008)
- „Impfen – Nur ein kleiner Nadelstich?“ (Arte, 27. November 2007)
- „Faustrecht hinter Gittern“ – Wege aus der Gewalt (WDR Tag 7, 2. September 2007)
- „Mit meiner Tochter nicht!“ – Frauen-Beschneidung in Europa (Arte, 6. Februar 2007)
- „Ohne Papiere“ – illegale Einwanderer in Deutschland (ARD / WDR Tag 7, 19.11.06)
- „Ich bin Al Kaida“ – Das Leben des Zacarias Moussaoui (Arte / NDR, 29.8.06)
- „Mein Kind in Deinem Bauch“ – Das dunkle Geschäft mit den Leihmüttern (ZDF 37°, 16.5.06)
- „Armutszeugnis“ – Kinderarmut im reichen Europa (Arte 10.1.06)



VALENTIN THURN TASTE THE WASTE

- Auszeichnungen**
- Nominierung zum Deutschen Fernsehpreis 2006 in der Kategorie „Beste Reportage“, für den Film „Ich bin Al Kaida“.
 - Journalistenpreis des Bundes der Steuerzahler NRW 2010 für das Radio-Feature "Es gibt keinen Skandal" - die hessische Steuerfahnderaffäre (WDR).
 - Journalistenpreis der ARGUS-Stiftung 2008 für „Tod im Krankenhaus“.
 - Auszeichnung als „Beste Dokumentation“ im Internationalen Wettbewerb beim Eberswalder Filmfest 2007 für den Film „Mit meiner Tochter nicht!“
 - Europäischer Fernsehpreis der ÖKOMEDIA, verliehen auf dem Ökomedia Filmfestival 2004 für den Film „Der Arzt und die verstrahlten "Kinder von Basra““.
 - Felix-Rexhausen-Preis des Bundes lesbischer und schwuler JournalistInnen 2003 für den Film „Papa liebt einen Mann“.
 - Medienpreis Entwicklungspolitik des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung 2003 (erster Preis, Kategorie Hörfunk).
 - Journalistenpreis der Deutschen Gesellschaft für Geographie 2001.
 - International Green Pen Award des Asia-Pacific Forum of Environmental Journalists 1998.
 - "Preis für den mutigsten Film" beim Umweltfilmfestival Green Vision in St. Petersburg 1997, Russland für den Film "Kahlschlag in der Taiga".
 - "Prix Leonardo" für die Filme „Das radioaktive Erbe der Wismut AG“ und „Smog in Nordböhmen“ (internationales Filmfestival Medikinale in Parma, Italien) 1995.



INTERVIEW TASTE THE WASTE

Wie sind Sie auf das Thema „Lebensmittel-Abfall“ gekommen?

Ich habe 2007 eine Reportage über die sogenannten Mülltaucher gemacht, die sich von Lebensmittelabfällen ernähren. Zunächst erschien mir das als ein zwar interessantes, aber eher exotisches Thema. Bei den Recherchen dazu sind mir dann die Augen aufgegangen, dann da habe ich erst die gigantischen Dimensionen dieser Abfallmengen und die Bedeutung des Ganzen für das Klima und die Welternährung erkannt.

Dem Wegwerfwahn war ich schon vor 30 Jahren begegnet: Bei einer Fahrradtour mit einem Freund durch England ging uns eines Tages das Geld aus. Ich war damals 18, wir hatten zwar die Rückfahrkarte, wollten aber nicht früher zurück und beschlossen, dass wir die letzten neun Tage auch ohne Geld schaffen. So habe ich mich dann neun Tage lang in London von dem Obst und Gemüse ernährt, das ein Großmarkt aussortierte – den Tipp hatte ich von einem Obdachlosen bekommen, der in den Docks lebte, wo wir unser Zelt aufgeschlagen hatten.

Was war bei den Arbeiten zum Film die größte Überraschung?

Ich war lange Zeit in der Umweltbewegung aktiv, bevor ich dann beruflich als Fernseh-Journalist über Umwelt-Themen berichtete. Es hat mich erschüttert, dass niemand diese unglaubliche Größenordnung ahnte – mich selbst eingeschlossen. Auch bei fast allen Spezialisten der Umwelt-, Ernährungs- und Entwicklungsorganisationen war diese Größenordnung völlig unbekannt, und zwar weltweit. Auch die Welternährungsorganisation FAO verfügt nur über grobe Schätzungen. Die einzigen, die belastbares Zahlenmaterial haben, sind die Österreicher und die Engländer. Sie sagen aus, dass rund 50 Prozent aller Lebensmittel weggeworfen werden – auf dem Weg vom Acker über die Verarbeitung, den Groß- und Einzelhandel und durch den Kühlschrank bis auf den Teller.

Der einzige deutsche Experte, der Antworten auf meine Fragen wusste, war Joachim von Braun vom Bonner Zentrum für Entwicklungsforschung, der im Film zu sehen ist. Das Thema war ihm präsent, weil er die britische Regierung berät.

Wie entwickelte sich das Projekt?

Ich habe an einem Programm des „Documentary Campus“ für Internationale Dokumentar-Koproduktionen teilgenommen, dort das Thema vorgestellt und sein Potenzial herausgearbeitet. Bei einer Präsentation auf dem DokFestival Leipzig kamen mehrere Sender auf mich zu, darunter die ARD. Und die European Broadcast Union, die uns zu einem Treffen dieser Senderkette in Amsterdam einlud, bei dem ich dann weitere internationale Kontakte bekam. Wir konnten die Niederländer und Südkoreaner als Ko-Produzenten gewinnen. Inzwischen ist der Film in etwa 15 Länder verkauft, darunter Frankreich, Spanien, die Schweiz, Griechenland, Schweden, Norwegen, Finnland und Dänemark.

INTERVIEW TASTE THE WASTE

Warum sind mehrere Filme entstanden?

Von Beginn an hatten wir einen Kinodokumentarfilm in der Überlegung, aber das ist ein hohes finanzielles Risiko, gerade als Erstlingswerk. Also machten wir zunächst eine Fernseh-Dokumentation mit dem Titel „Frisch auf den Müll“. Es gab ein sensationelles Echo bei Zuschauern, Medien und Politik. Er wurde innerhalb von wenigen Tagen sogar auf einem viel besseren Sendeplatz wiederholt, das ist für die ARD ziemlich einmalig.

Thomas Struck vom „Kulinarischen Kino“ der Berlinale ermunterte mich: „Dieses Projekt hat Kino-Potenzial!“ Ganz wichtig war, dass NDR und WDR auch dieses Nachfolgeprojekt mitproduziert haben und dass sich mit W-Film sehr schnell ein engagierter Verleih fand.



Was unterscheidet den Kinofilm von der Fernsehreportage?

Es sind zwei ganz eigenständige Filme. Nur ein Viertel des Materials im Kinofilm haben wir auch für die Reportage verwendet, den weitaus überwiegenden Teil kennt noch niemand. Wir nutzen Bilder, die eigens für die große Leinwand fotografiert wurden.

Es sind die Kraft dieser Bilder und die Aussagen der Protagonisten, die den Film erzählen, keine Off-Stimme. Der Ton wurde völlig anders gestaltet. Ein Beispiel: Wenn im Pariser Großmarkt massenhaft Fische weggeworfen werden, ist das in unserem Sounddesign mit einem Meeresrauschen unterlegt. Das wichtigste aber ist die Montage, die dem Kinofilm einen ganz eigenen Rhythmus gibt und das Thema völlig neu ausbreitet.

INTERVIEW TASTE THE WASTE

Was zeichnet das Kino aus?

Kino ist und bleibt die Königsklasse. Es ist ein magischer Ort, denn es berührt die Menschen. Ich habe viele Menschen kennengelernt, die von Filmen wie „We Feed the World“ regelrecht politisiert wurden. Wie der Film das auslöst, beeindruckt mich tief. Ich möchte die Menschen emotional erreichen – wenn auch nicht ganz so polemisch, denn das liegt mir nicht. Es gibt weltweit ein großes Unbehagen an dieser Verschwendung, dem ich eine Stimme geben möchte.

Im Fernsehen hat man in der halben Zeit doppelt so viele Fakten, die sich niemand merkt. Im Kino dagegen erinnert sich jeder an die Stimmung und an die Tatsachen. Das Thema hat die Besonderheit, dass ja irgendwie jeder beteiligt ist und daher auch jeder etwas zur Lösung beitragen kann. Der Zuschauer steht also nicht einfach nur hilflos vor einer fest gefügten Gegebenheit. Sondern er kann sie verändern, und zwar ohne Verlust an seiner Lebensqualität. Ich habe festgestellt, dass alle sehr nachdenklich werden, beispielsweise auch in unserem Filmteam. Auch mein eigenes Einkaufsverhalten ist anders geworden.

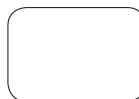
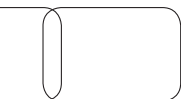
Was kann der Film bewirken?

Es gibt zahlreiche Anfragen nach einer Zusammenarbeit, das ist ganz erstaunlich. Viele Organisationen von Attac über Greenpeace bis Slow Food und die Welthungerhilfe möchten den Film zeigen. Auch die Kirchen tun viel zum Thema Bewahrung der Schöpfung und Gerechtigkeit in der Welt. Sie können den Film beispielsweise zum Erntedankfest oder zur Fastenzeit einsetzen. Das Bundesernährungsministerium wird endlich bald die Zahlen für Deutschland ermitteln. Das Land Nordrhein-Westfalen hat angekündigt, sich zum Vorzeigeland in Sachen Lebensmittel-Abfallvermeidung zu machen. Es wurde also schon viel ausgelöst und es kommt hoffentlich noch sehr viel mehr. Als Filmemacher kann ich mir nicht mehr wünschen. Ich habe unendlich viel Zuspruch und positive Resonanz bekommen, aber nicht eine einzige negative Reaktion.

Wie übersetzen Sie den Titel des Films?

„Taste The Waste“ ist ein Wortspiel, dessen Vielschichtigkeit sich nicht so einfach übersetzen lässt. Mein elfjähriger Sohn übersetzt den Titel gern mit „Schmeck‘ den Dreck“, weil sich das so schön reimt. Aber es ist ja kein Dreck, der weggeworfen wird, sondern hochwertiges Essen. Ich finde deshalb „Erkenne die Verschwendung“ passender. Irgendwo dazwischen findet jeder seine eigene Interpretation. Wir haben den englischen Titel auch gewählt, um zu zeigen, dass es sich um ein globales Thema handelt.





TEAM / KONTAKT



Verleih

W-film Filmproduktion & Filmverleih

Gotenring 16

50679 Köln

Tel.: 0221/2221980

Fax: 0221/2221981

mail@wfilm.com

www.wfilm.com

KONTAKT

VERLEIH

Stephan Winkler

0221-222 1991

mail@wfilm.com

MARKETING/DISPOSITION

Miriam Pflüger

0221-222 1993

pflueger@wfilm.com

Olga Koop

0221-222 1980

koop@wfilm.com

Tanja Djurovic

0221-222 1980

verleih@wfilm.com