

RESTE ESSEN

Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird jedes Jahr weggeworfen. Das Restaurant Rub & Stub im dänischen Kopenhagen bietet Speisen an, die aus Lebensmitteln hergestellt werden, die niemand kaufen will. Den Restaurantbesuchern schmeckt es. Und manches Geschäft in der Stadt ist froh, dass es bei Rub & Stub all das abgeben kann, das sich nicht verkaufen lässt.

MANUSKRIPT

SPRECHER:

Diese Gerichte wären normalerweise im Müll gelandet. Aber in der Küche des Kopenhagener Restaurants Rub & Stub **kommt** das **auf den Teller**, was Bauern oder Supermärkte sonst weggeworfen hätten. Søren Grimstrup, der Koch, **friert** Reste **ein**, macht Gemüse haltbar und verarbeitet Obst zu **Chutney**, um nichts **verkommen** zu **lassen**.

SØREN GRIMSTRUP (Koch):

Alle Zutaten, die hier reinkommen, sind ... ja, die sind nicht schlecht. Also, die sind nur übriggeblieben im System. Weil wir, die Verbraucher, die nicht kaufen wollen.

SPRECHER:

Das Restaurant befindet sich in einem Kulturzentrum in der Altstadt Kopenhagens. Das fast dreihundert Jahre alte Gebäude ist eines der ältesten der Stadt. Mehr als 100 **Freiwillige** arbeiten hier, verzichten auf einen Lohn – so wie Elisabeth Gjedde Palgrem.

ELISABETH GJEDDE PALGREM:

Ich habe oft das Gefühl, dass die Leute viel reden. Es ist ein schönes Gefühl, auch mal wirklich etwas tun zu können.

SPRECHER:

Frisch eingetroffen: typisch dänische Spargelkartoffeln, die einfach zu groß sind und deshalb vom Bauern nicht verkauft werden können. 40 Prozent der Lebensmittel sind **Spenden**, der Rest wird dazugekauft. Søren Grimstrup **kreiert** daraus täglich spontan ein neues Menü.

SØREN GRIMSTRUP:

Dann wollte ich hier **Focaccia** machen, weil ich habe hier **Überschuss-Salsa**.

SPRECHER:

Das Hauptgericht heute: **Muscheln** mit **Pommes**.

SØREN GRIMSTRUP:

Normalerweise würde man ein Gericht machen, und dann muss man unbedingt diese Sachen haben, diese Zutaten. Hier haben [wir] vielleicht eine Idee – eine **Hauptingredienz**, Kartoffeln, Muscheln oder so – und dann müssen wir es zusammenmachen, obwohl wir einige Ingredienzen, einige Zutaten nicht dazu haben. Das müssen wir austauschen.

SPRECHER:

2013 gründet eine Gruppe von Freunden das Restaurant – Startkapital: nur 1200 Euro. Ihr Ziel: **etwas gegen die Nahrungsmittelverschwendung unternehmen**. Denn ein Drittel des weltweit produzierten Essens wird weggeworfen. Sophie Sales ist eine der Mitgründerinnen.

SOPHIE SALES:

Einige von uns haben, als wir jünger waren, in Küchen gearbeitet und gesehen, wie viel Essen weggeworfen wird. Also haben wir **uns zusammengetan** und überlegt, wie man dieses ganze Essen sammeln und weiterverwenden könnte, bevor es **im Müll landet**.

SPRECHER:

Inzwischen melden sich viele Verkäufer, die Ware übrig haben. Heute bringt ein Café-Besitzer frische Kaffeebohnen, **für die er keine Verwendung mehr hat**, sogar selbst vorbei.

PETER HENRIKSEN (Besitzer einer Kaffeerösterei):

Ich mache das **für den guten Zweck** und für ein gutes **Karma**.

SPRECHER:

Andere Restaurants **greifen** die Idee des Rub & Stub **auf**, wie das im Sommer eröffnete „Instock“ in Amsterdam. Es gibt weltweit schon viele Cafés und **Catering**-Unternehmen, die **Aussortiertes** zu **Appetitlichem** verwandeln.

SPRECHER:

Abends **herrscht** im Rub & Stub **Hochbetrieb**. Vorspeise: Brotnachos, eine **Erfindung des Hauses** wegen des vielen geschenkten Brotes. Alternativ: Focaccia mit **Petersilienpesto**. Die Hauptgerichte sind **vergleichsweise** günstig. Der Andrang im Rub & Stub ist groß – **zu** den Besuchern **zählen** Politiker, Touristen und Studenten.

RESTAURANTBESUCHERIN:

Es war sehr gut!

RESTAURANTBESUCHER:

Auch wenn ich jetzt zu viel gegessen habe, fühlt sich das gut an, weil ich weiß, dass ich Lebensmittel gerettet hab!

Video-Thema

Begleitmaterialien

SPRECHER:

Die **Portionen** sind **mit Absicht** klein, damit nichts im Mülleimer landet. **Nachschlag** gibt es dafür gratis.

SOPHIE SALES:

Wir sagen uns immer: Wenn wir dieses Restaurant schließen müssen, weil es kein überschüssiges Essen mehr gibt, dann war es ein Erfolg.

SPRECHER:

Danach sieht es – man muss wohl sagen leider – momentan **nicht aus**. Bis sie ihr Ziel erreicht haben, wird es hier weiterhin gutes Essen geben, für einen guten Zweck, denn die Einnahmen werden gespendet.

GLOSSAR

auf den Teller kommen – hier: im Restaurant als Gericht angeboten werden

etwas ein|frieren – etwas (z. B. Lebensmittel) unter 0 Grad aufbewahren und dadurch länger haltbar machen

Chutney, -s (n., aus dem Hindi) – eine Soße aus Indien

etwas verkommen lassen – hier: Lebensmittel schlecht werden lassen

Freiwillige, -n (m./f.) – jemand, der sich frei entscheidet, eine Tätigkeit (z. B. im sozialen Bereich) zu machen; hier auch: jemand, der für seine Arbeit nichts oder nur wenig Geld bekommt

Spende, -n (f.) – etwas, das jemand kostenlos abgibt (auch möglich: Geld, das jemand verschenkt)

etwas kreieren – etwas herstellen; hier: etwas kochen

Focaccia, -s (f., aus dem Italienischen) – ein rundes, flaches Brot aus Italien

Überschuss, Überschüsse (m.) – etwas, das zu viel da ist (Adjektiv: überschüssig)

Salsa (f., nur Singular, aus dem Spanischen) – hier: die kalte, scharfe Tomatensoße

Muschel, -n (f.) – ein weiches Meerestier, das in einer harten Schale lebt

Pommes (nur Plural, aus dem Französischen) – Abkürzung für: die Pommes Frites;

Ingredienz, -ien (f., meist im Plural) – die Zutat

etwas gegen etwas unternehmen – etwas gegen etwas machen

Nahrungsmittelverschwendung (f., nur Singular) – die Tatsache, dass Lebensmittel, weggeworfen werden, obwohl man sie noch essen könnte

sich zusammen|tun – hier: etwas gemeinsam machen

im Müll landen – umgangssprachlich für: weggeworfen werden

keine Verwendung für etwas haben – etwas nicht brauchen

für einen guten Zweck – so, dass jemand mit etwas kein Geld verdienen will, sondern es macht, um etwas Gutes zu tun

Karma (n., nur Singular, aus dem Sanskrit) – die Vorstellung, dass jedes Handeln eine positive oder negative Folge hat, vor allem für den Handelnden selbst

etwas auf|greifen – hier: etwas nachmachen; etwas genauso machen

Catering (n., nur Singular, aus dem Englischen) – das Liefern von Lebensmitteln (z. B. für eine Party)

etwas aus|sortieren – etwas auswählen, das man selbst oder jemand anderes nicht mehr haben möchte

appetitlich – lecker; so, dass etwas lecker aussieht

Hochbetrieb herrschen – besonders viel los sein

Nacho, -s (m.) – mexikanische Tortilla-Chips

Erfindung des Hauses (f.) – das Originalrezept des Restaurants

Petersilienpesto, -s (n., Pesto: aus dem Italienischen) – eine italienische grüne Soße mit Kräutern (besonders mit Basilikum)

vergleichsweise – ziemlich; verglichen mit anderen

zu etwas/jemandem zählen – hier: zu etwas/jemandem gehören

Portion, -en (f.) – hier: das, was man im Restaurant serviert bekommt; die Menge eines Gerichts

mit Absicht – so, dass etwas bewusst gemacht wird

Nachschlag, Nachschläge (m.) – hier: zusätzliches Essen, wenn man seinen Teller leer gegessen hat

nicht nach etwas aus|sehen – hier: nicht so schnell passieren werden

*Autorinnen: Miriam Dagan/Stephanie Schmaus
Redaktion: Ingo Pickel*