



Handzeichen

Seit mehr als 20 Jahren gehören die Dokumentationen und Beiträge von Valentin Thurn zum Spannendsten, was man im öffentlich-rechtlichen Fernsehen oder Kino zu sehen bekommt. Der 49-Jährige besuchte Menschen, die jahrelang unschuldig im Knast saßen, oder widmete sich dem Kampf gegen Super-Bakterien in Krankenhäusern. In seinem jüngsten Werk „Taste the Waste“ recherchierte er zur globalen Verschwendung von Lebensmitteln, mit dem Film ist der Diplom-Geograf regelmäßig auf Vortragsreise. Infos unter: www.tastethewaste.com

Valentin Thurn

Dokumentationsfilmer

1. Was zeichnet für Sie ein gut geführtes Lebensmittelgeschäft aus?

Weniger ist mehr: Produkte am besten aus der Region, den Kunden informieren, woher sie kommen, von welchem Erzeuger, das schafft Vertrauen.

2. Was wünschen Sie sich von Supermärkten und vom Einzelhandel, damit weniger genießbare Waren im Müll landen?

Regale mit nicht normgerechtem Gemüse, leicht verbilligt. Automatisierte Rabattierung von Produkten kurz vor Ablauf (Mindesthaltbarkeitsdatum in den Barcode integrieren).

3. Was entgegnen Sie einem Kunden, der sagt, bei ihm hätten nur vollrote und makellose Tomaten eine Chance?

Geschmack hat oft nichts mit dem Aussehen zu tun – wer nur nach Optik auswählt lässt oft die besten Sachen liegen und isst unreifes Obst.

4. Können Sie beschreiben, wie sich der weltweite Handel in Ihren Augen verändern muss?

Die Zukunft sehe ich in regionalen Lieferketten, heute ist der Transport zu billig und trägt kräftig zur Klima-Erwärmung bei. Das wird sich so oder so ändern.

5. Was erhoffen Sie sich von Einsteigern, die im Bereich Handel ihre Karriere beginnen?

Neue Geschäftsmodelle entwickeln wie die regionale Vermarktung von "krummen Gurken", und Zweitmärkte für abgelaufene Ware.

6. Auf welchen Standard in Supermärkten würden Sie lieber heute als morgen verzichten?

Weg mit der Bleichschaltung bei Größen und Formen von Obst und Gemüse. Der Verbraucher soll wieder die ganze Vielfalt sehen.

7. Was hingegen sollte ab sofort Standard werden?

Das Verbrauchsdatum (gesundheit-relevant) sollte optisch klar unterscheidbar sein vom Mindesthaltbarkeitsdatum (nicht gesundheits-relevant bzw. Verderb leicht erkennbar).

8. Welche wichtige Erkenntnis haben Sie für sich persönlich durch die Arbeiten an Ihrem Film „Taste the Waste“ gewonnen?

Dass es Wahrheiten gibt, die in uns schlummern und die keiner wahrhaben will. Ich sehe es als meine vornehmste Aufgabe an, diese innere Weisheit "heraus zu kitzeln".

9. Viele Nahrungsmittel, die wir wegschmeißen, besitzen ja noch einen Wert. Welche unternehmerische Idee, diesen Wert zu nutzen, fasziniert Sie am meisten?

Der Mainzer Koch Uwe Becker will mit seinem Projekt "Gemüsefan" das verarbeiten, was die Landwirte sonst aussortieren müssen.

10. Viele Berufseinsteiger führen nach den WG-Jahren als Studenten beim Antritt des ersten Jobs zum ersten Mal einen eigenen Haushalt. Ihr Tipp: Wie kann es gelingen, früh so zu planen und einzukaufen, dass wenig im Müll landet?

Ofter einkaufen als nur einmal in der Woche, dann lässt es sich leichter planen. Und Wochen können, damit man auch die Reste weiter verarbeiten kann.