

Die globale Lebensmittelverschwendung.
Wohlstand oder Wahnsinn?



TASTE THE WASTE

DEMNÄCHST IM KINO
www.taste-the-waste.de

Taste the Waste – Schmecke die Verschwendung

24. Februar – 20.30 Uhr – Filmpremiere im Bozner Capitol Kino

Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll, das meiste schon auf dem Weg vom Acker in den Laden: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Alles soll jederzeit verfügbar sein, Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an und alles muss perfekt aussehen. So landen viele Lebensmittel bereits im Müll, bevor sie überhaupt den Verbraucher erreichen. Und fast niemand kennt das Ausmaß der Verschwendung.

In TASTE THE WASTE geht der Regisseur der Frage nach: »Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen?

Auf der Suche nach Antworten fährt der Regisseur über den Globus und findet Menschen, die unserem Essen mehr Wertschätzung entgegenbringen und Alternativen gegen Verschwendung entwickelt haben. In beeindruckenden Bildern sowie faszinierenden und unglaublichen Geschichten von Bauern, Köchen, Supermarktleitern und Mülltauchern zeigt der Film, dass es auch anders geht.

Produkte des Monats

Februar

Kartoffel (festkochend) (Apulien)

Wochenpreis

Familypreis – reduzierter Wochenpreis



Pomпельmo (Sizilien)

reduzierter Wochenpreis

Apfelsaft Biokistl (1 Liter)

1,99 € statt € 2,20 €



Apfelmus Biokistl (210gr)

Maier Rudi,
Außerperskolerhof, Völs am
Schlern

0,95 € statt € 1,05 €

Schildhöfer Weichkäse (Algunder Sennerei)

15,60 € statt 17,30 €/kg



Knuspermüsli Biokistl (500gr)

4,05 € statt 4,35 €

Kornflakes

Biokistl (375gr)

2,35 € statt € 2,49 €



Fenchel-Karotten-Gemüse

Zubereitungszeit – 15 Min – Für 2 Personen

1 Fenchel, 2 Karotten, etwas Ingwer, 150 ml Apfelsaft, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas weißer Balsamicoessig

Karotten in Stifte und Fenchel in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne erst die Karotten im Apfelsaft mit dem Ingwer und dem Knoblauch andünsten. Dann den Fenchel dazugeben und mitdünsten, bis das Gemüse gar, aber noch bissfest ist. Mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und Balsamico abschmecken und servieren.

TIPP: Dieses Beilagengemüse passt perfekt zu gebratenem Fisch. Man kann es aber auch als Hauptspeise mit frischem Salat und Baguette genießen.

Blumenkohl im Wok

1 Blumenkohl, 2 EL Erdnussöl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 cm frischer Ingwer, 1 EL Tomatensauce, 3 EL Tamari, 3 Frühlingszwiebeln, Kräutersalz



Blumenkohl in kleine Röschen teilen, den weichen Teil vom Stiel schälen und in kleine Würfeln schneiden. Einen Wok erhitzen, Erdnussöl in den Wok geben, Blumenkohl unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten. Zwiebel fein hacken, zerdrückte Knoblauchzehe und Ingwer dazugeben, ca. 3 Min. weiterbraten. Tomatensauce, Tamari und einen Schuss Wasser dazugeben. In ca. 5–7 Min. bissfest garen. Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden, kurz mitdünsten. Je nach Geschmack mit Kräutersalz würzen.

Tipp: Schmeckt gut zu Lammcurry und Reis.

Bestellungen unter:



0473 201023



info@biokistl.it



0473 206969



334 7774465

Biokiste
Südtirol

Die globale Lebensmittelverschwendung.
Wohlstand oder Wahnsinn?



TASTE THE WASTE

Ein Film von Valentin Thurn

DEMNÄCHST IM KINO

www.taste-the-waste.de

Taste the Waste – il sapore dei rifiuti

24 febbraio – ore 20.30 – Cinema Capitol a Bolzano – tedesco con sottotit. ital.

Più della metà di tutto il cibo che viene comprato finisce nella spazzatura senza neppure essere stato toccato: lo spreco alimentare è infatti sistematico in buona parte del mondo occidentale e nessun consumatore è esente da questo fenomeno assurdo e disastroso da un punto di vista non solo ambientale. Una possibilità di riscatto nasce proprio dal recupero dell'immondizia: è il caso di Hanna Poddig, che da anni ricicla i rifiuti dei supermercati, di Andrew Cote, un apicoltore di Manhattan che per limitare i danni vorrebbe riportare l'agricoltura in città, e di eventi come la cena gratuita degli avanzi, organizzata nel 2010 durante l'ultima edizione di Torino Spiritualità.

"Taste the waste" di Valentin Thurn è un film-documentario emergente sullo spreco di cibo. Thurn ci ricorda che trovare il modo per gestire meglio il sistema che governa la distribuzione e la produzione del nostro cibo non giova solo alle nostre finanze, ma anche a una più equa ripartizione delle risorse alimentari.

Prodotti del mese febbraio

Patate (sode) (Puglia)
prezzo della settimana



Pompelmo (Sicilia)
prezzo della settimana



Succo di mele Biokistl
(1 litro)
1,99 € invece di € 2,20 €



Mousse di
mele Biokistl (210gr)
Maier Rudi, maso
Außerperskoler, Fiè allo Sciliar

0,95 € invece di € 1,05 €

Formaggio grasso masi
scudi (Latteria Lagundo)

15,60 € invece di 17,30 €/chilo



Muesli croccante Biokistl (500gr)

4,05 € invece di
4,35 €



cornflakes
Biokistl (375gr)
2,35 € invece di
2,49 €

Finocchi e carote in padella

per 2 persone - finocchi di media grandezza, 2 carote, 3 cipolla, 1olio, salsa di soia, dado vegetale, acqua

Tagliate i finocchi a fette abbastanza sottili; affettate la cipolla finemente; tagliate le carote a dadini. Fate soffriggere la cipolla con poco olio, quindi aggiungete i finocchi e la carote, 1 bicchiere scarso di acqua e un po' di salsa di soia. Coprite e cuocete a fuoco basso finché l'acqua non sarà evaporata. Il contorno è pronto quando le carote saranno tenere. Servite in un piatto col sugo di cottura.



Cavolfiore affogato

1 cavolfiore, 1 barattolo di pomodoro, olive nere, aglio, tanto prezzemolo, olio, sale, pepe

Lavate bene il cavolfiore, dividete le varie cime, oppure tagliatelo in 6/8 parti dal basso verso l'alto. Condite poco più di mezzo barattolo di pomodoro con olio, sale e pepe. Mettete le porzioni di cavolfiore in un tegame alto, con le cime rivolte verso il basso e versateci sopra il pomodoro condito, l'aglio tagliato in minuscoli pezzettini, le olive, tanto prezzemolo, un po' di sale una spruzzata di pepe. Versateci sopra abbondante olio e coprite. Lasciate cuocere a fuoco basso circa 30/40 minuti, senza mescolare. Di tanto in tanto aprite, raccogliete un po' di sugo con un cucchiaio e versatelo sopra. Per assicurarvi che il cavolfiore sia cotto, dopo 30 minuti infilzate un gambo con una forchetta, se risulta morbido potete spegnere il fuoco.

Buon appetito!

ordini:



0473 201023



info@biokistl.it



0473 206969



334 7774465

Biokiste
Südtirol