

Würzen statt wegwerfen

Nah dran ist [Mohltied!] immer, wenn es ums Recherchieren spannender kulinarischer Themen im Land geht. In unserer Serie „[Mohltied!] macht mit!“ lautet das Motto allerdings: mittendrin statt nur dabei. Unsere Autorin Anneke Fröhlich war diesmal mit den ResteRittern Moritz Dietzsch und Nick Eßwein zum Chutney-Einkochen verabredet.

Text: Anneke FRÖHLICH · Fotos: Henrik MATZEN

Eine schöner als die andere: Die Tomaten in der Kiste leuchten rot und duften herrlich nach Sommer. Warum in aller Welt haben Moritz Dietzsch und Nick Eßwein sie zusammen mit einem großen Karton voller Paprikaschoten und einer Kiste Äpfel vor dem Wegwerfen gerettet? Die Suche nach der Antwort erfordert genaues Hinschauen – und lässt dennoch eigentlich nur ein Kopfschütteln zu: Ein paar Tomaten sind etwas weich und schrumpelig. An der einen oder anderen Paprikaschote zeigen sich kleine Macken. Die Äpfel sehen mit vereinzelt Druckstellen halt aus wie Äpfel und nicht wie geklont.

Wir Verbraucher sind es, die die Messlatte hochlegen. Am Obst und Gemüse im Supermarkt soll eben wirklich kein kleinster Makel zu entdecken sein, sonst greifen wir nicht zu. Der Handel hat sich darauf eingestellt, und so landen allein in Deutschland um die zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll, obwohl das meiste davon noch problemlos verwendbar wäre. Das Ganze ist umso absurder vor dem Hintergrund, dass es hierzulande viele Menschen gibt, die sich keine tägliche warme Mahlzeit leisten können.

Diese Erkenntnis beschäftigte 2017 auch die Kieler Geografiestudenten Moritz Dietzsch, Nick Eßwein und Oke Hansen (der heute nicht dabei sein kann) im Rahmen eines Studienprojekts. Dass sie zwei Jahre später schon wieder einen Pressetermin im Kalender stehen haben und zusammen mit [Mohltied!] eines ihrer Chutneys kochen, hätten sie damals nicht gedacht. „Wir haben das nicht mit dem Ziel angefangen, was Großes draus zu machen“, erzählt Moritz Dietzsch. „Aber die Idee funktioniert, wir hatten von Anfang an unglaublich viele Presseanfragen, und jetzt wollen



wir ein Unternehmen auf die Beine stellen.“ Eines, das Lebensmittel vor dem Müll bewahrt und zu etwas richtig Leckerem macht, das denjenigen, die dafür arbeiten, ein vernünftiges Auskommen sichert und das bedürftigen Menschen Unterstützung bietet.

Bevor wir uns in Zukunftspläne vertiefen, widmen wir uns erst mal unserem heutigen Ziel und beginnen mit dem Schnippeln von Paprika. Die kommt vom Kieler Obst- und Gemüsegroßhandel Brötzmann. Der Feinheimisch-Betrieb gibt nicht nur Ware mit optischen Mängeln an die ResteRitter ab, sondern liefert an die Gastronomie inzwischen auch deren Chutneys und Fruchtaufstriche





aus. Zweimal pro Woche können die ResteRitter die Profiküche in einer Kieler Grundschule zum Einkochen ihrer Spezialitäten nutzen. „Wir wissen im Voraus nie, was wir bekommen, und schauen dann spontan, was wir wie verarbeiten“, erklärt Nick EBwein das Prinzip. Tomaten und Paprika gibt's derzeit reichlich; nach Erdbeermarmelade duftet es in der ResteRitter-Küche im Sommer ebenfalls oft. In Kürze geht die Apfel- und Quittensaison wieder los. „Die holen wir, wenn sie schon geerntet sind, auch aus Privatgärten ab. Quitten machen zwar echt viel Arbeit, aber das Ergebnis ist megalecker!“, schwärmt Moritz Dietzsch. Und der Bratapfelaustrich für den Winter ist sowieso ein Selbstgänger.

Inzwischen haben wir einen passablen Paprikawürfelberg produziert, der jetzt im Ofen röstet. Die Zeit nutzen wir, um die Tomaten zu pürieren und die Äpfel klein zu schneiden – ein Kinderspiel mit dem Profigerät, das gleichzeitig entkernt, schält und in Scheiben schneidet. Gekocht hat das junge Trio schon früher gern, „aber wir haben das alle nicht gelernt“, so Moritz Dietzsch. Jetzt, wo in Kürze die Bachelor-Abschlüsse anstehen und danach die ResteRitter auf größeren Kurs gebracht werden sollen, wäre ein Koch als Unterstützung ein Traum. „Jemand, der jung ist, vernünftige Arbeitszeiten sucht und Lust hat, was Eigenes zu machen.“

Die Tomatenmischung in dem großen Topf auf dem Herd beginnt zu köcheln. Paprika und Gewürze kommen dazu. Wir schmecken schon mal ab und sind uns einig, dass Chili zwar Akzente setzen, aber mit seiner Schärfe nicht alle Aromen überdecken soll. „Vorsicht mit dem Zucker und dem Apfelpektin“, werde ich gewarnt. „Bitte ganz langsam hineinrieseln lassen, sonst gibt es Klumpen.“ Wir kriegen es hin, und das Abfüllen geht uns bei munterer Plauderei locker von der Hand. Wieder eine Charge fertig!

150 Gläser sind nicht nur jede Menge Genuss, sondern pro Glas auch ein Euro an den Förderverein „Mach Mittag“, der Kieler Kindern ein warmes Mittagessen ermöglicht. Da diese Initiative ausläuft, wird in Kürze voraussichtlich ein ähnliches Projekt unterstützt. Dass Engagement für die gute Sache und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen können, davon sind die ResteRitter überzeugt. Sie haben eine deutliche Erweiterung ihres Teams im Visier, möchten gern in eigenen Räumlichkeiten kochen und ihre beliebten Schnippelpartys auf Veranstaltungen und in Schulen fortführen. Der Bedarf, bei Kindern und Jugendlichen ein Bewusstsein für den Wert von und den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen, sei enorm. Im Kieler Einzelhandel haben sich die Gläser mit dem markanten Logo schon gut etabliert. Aber wenn es nach dem jungen Trio mit den großen Plänen geht, ist in Zukunft noch viel mehr drin: „Schön wäre es, wenn man in einem Jahr gleich an uns denkt, wenn's um das Thema Lebensmittelrettung geht.“

Onlineshop unter www.resteritter.de



Tomaten-Paprika-Äpfel-Chutney

ZUTATEN für ca. 8 Gläser à 375 ml

600 g Paprika	10 g Salz
1 kg Tomaten	Saft von 1 Zitrone
400 g Äpfel	5 g Chiliflocken
300 g Zwiebeln	(nach Geschmack)
Öl zum Anbraten	20 g Apfelpektin
60 ml Apfelessig	150 g Zucker

ZUBEREITUNG

Paprika waschen, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Paprikawürfel auf einem tiefen Blech im Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten anrösten, bis sie weich sind und braun werden.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, eventuell kleinschneiden und pürieren. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Hälfte der Apfelstücke mit den Tomaten pürieren, restliche Apfelstücke unterrühren.

Zwiebeln pellen und grob würfeln. In einem großen Topf in Öl anbraten. Paprika und Tomaten-Apfelpüree zufügen und alles zum Kochen bringen.

Essig, Salz, Zitronensaft und Chili zufügen und unterrühren. Apfelpektin und Zucker in einer Schüssel gut mischen und langsam in die Masse einrühren. Einmal aufkochen lassen, dann heiß in saubere Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.

Kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp: Gläser zum Sterilisieren im Ofen erhitzen. Deckel kurz vor Gebrauch mit kochendem Wasser übergießen.

