**Presseinformation**

10. April 2019

**An die Redaktion Fernsehen, Service, Vermischtes, Lokales, Regionales**

Zero Waste

Resteverwertung damals und heute

**„Schwäbische Restlesküche – nix verkomma lassa“. Am Ostermontag, 22. April 2019, 18:30 bis 19 Uhr im SWR Fernsehen in Baden-Württemberg**

**Reste in der Speisekammer oder Übriggebliebenes vom Sonntagsessen waren früher nahezu heilig, nichts wurde weggeschmissen. Man hatte meist nicht viel und lebte eher kärglich. Notzeiten nach Kriegen verschlechterten die Versorgungslage zusätzlich. Aus dem Kochen mit Resten entstanden oft ganz eigene Gerichte, die auch heute noch populär sind. Der Film zeigt die historischen Hintergründe der kulinarischen Resteverwertung und begleitet Menschen, die Übriggebliebenes kreativ und nachhaltig verwerten. Zu sehen in „Schwäbische Restlesküche – nix verkomma lassa“ am Ostermontag, 22. April, ab 18:30 Uhr im SWR Fernsehen in Baden-Württemberg.**

**Von der Schnauze bis zum Schwanz**

Ofenschlupfer gehören zu den Klassikern der schwäbischen Arme-Leute-Küche. Die Süßspeise macht aus der Not eine Tugend und aus altbackenem Brot eine neue Mahlzeit. Was die schwäbische Hausfrau früher unter dem Motto „Nix verkomma lasse“ zubereitete, kehrt heute als neuer Trend zurück: „Zero Waste“, „Nose-to-Tail“ beziehungsweise „Leaf-to-Root“ und „Local Food“ setzen in Sachen Nachhaltigkeit neue Maßstäbe. Philipp Sontag aus Kißlegg gehört zu den wenigen Metzgern, die noch selbst schlachten und das ganze Tier „von der Schnauze bis zum Schwanz“ verwerten. Silke Keppler-Klaus aus Pfullingen bereitet im Heimatmuseum in Dettingen an der Erms ein klassisches Reste-Essen zu. Genusstüftlerin Melanie Lang aus Römerstein stellt aus nicht verkauften Backwaren Knödel und andere Leckereien her. Auch junge Leute in Stuttgart haben der Wegwerfmentalität den Kampf angesagt: Sie holen Reste aus den Supermärkten und verabreden sich zum gemeinsamen Kochen. Sie alle eint ein Gedanke: Lebensmittel sind wertvoll und man sollte achtsam mit ihnen umgehen.

Informationen, kostenfreies Bildmaterial und weiterführende Links unter www.SWR.de/kommunikation.

Online first:Die Sendung istam Vortag der Ausstrahlung ab 16 Uhr in der Mediathek unter www.SWRmediathek.de zu sehen.

Fotos über ARD-Foto.de

Pressekontakt: Katja Matschinski, Tel. 0711 929 11063, katja.matschinski@SWR.de