

Nachhaltige Verpackungen

Umweltengel für Mehrweg

Vom Jahr 2023 an müssen Anbieter von To-go-Essen und Heißgetränken zum Mitnehmen auch Mehrwegbehälter offerieren. Bereits seit Juli sind Einwegplastikprodukte, für die es ökologische Alternativen gibt, etwa Styroporverpackungen, EU-weit verboten. So soll die Mehrwegquote steigen. Die Initiative „Essen in Mehrweg“ versucht Gastronomen und Händler für wiederverwendbare Verpackungen zu begeistern. In Berlin beispielsweise machen bereits dreißig Kantinenbetriebe und Restaurants mit: Die meisten akzeptieren die von den Kunden mitgebrachten Schalen und Boxen, in denen sie die Mahlzeiten füllen. Einige geben auch eigene Behälter aus, für die sie ein Pfand nehmen. Und andere wiederum haben sich einem sogenannten Mehrweg-Poolsystem angeschlossen. Das heißt: Sie leihen sich die Verpackungen von einem Dienstleister.



Das muss ein Mehrwegsystem mit dem Blauen Engel erfüllen:

- **Herstellung:** Für die Behälter und Deckel sind umwelt- und gesundheitsbelastende Stoffe ausgeschlossen: z.B. toxische Melaminharze und Polycarbonat-Kunststoffe, die Bisphenol A freisetzen können.
- **Kreislauf:** Um werkstoffliches Recycling zu ermöglichen, bestehen Schalen und Becher nur aus sortenreinem Kunststoff ohne Beschichtung anderer Materialien.
- **Langlebigkeit:** Die Behälter lassen sich 500 Mal spülen, ohne Schaden zu nehmen.
- **Pfand und Verwertung:** Auf Becher, Schalen und Deckel wird bei Ausgabe ein Pfand erhoben. Am Ende ihrer Lebensdauer werden sie zurückgenommen und einer werkstofflichen Verwertung zugeführt.
- **Logistikkonzept:** Die Mehrweganbieter sorgen für ökologische Optimierung ihrer Transportwege und Transportfahrzeuge.
 - ▶ <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/gewerbe-kommune/mehrwegsysteme-to-go-fuer-lebensmittel-und-getraenke>

Einer von ihnen ist das Unternehmen Recup, das seit 2017 mit seinem Kunststoffbecher aus Polypropylen (PP) bundesweit ein Pfandsystem etabliert hat, an dem sich mehr als 5000 Ausgabestellen beteiligen.

Nun will Recup auch Mehrwegschüsseln fürs Essen-to-go in die Cafés und Restaurants bringen. „Rebowl“ heißt das System, dem das Umweltministerium Mitte August das Umweltzeichen Blauer Engel verlieh – für mehr Abfallvermeidung und Ressourcenschonung. Die Vision von Recup-Gründer Fabian Eckert: Essen und

Kaffee in Einwegbehältern soll für immer von der Bildfläche verschwinden. So ähnlich auch das Ziel von Umweltministerin Svenja Schulze, „dass Deutschland Schluss macht mit der Wegwerfmentalität“.

Im vergangenen Jahr konnte der Markt für Mehrweg-to-go stark wachsen, insgesamt ist er aber immer noch sehr klein. Bisher sind es auch eher die Kommunen, die hier Impulse geben. Die Stadt Esslingen präsentiert zum Beispiel mit ihrem „Stadtbecher“ ein lokales Mehrwegsystem, um damit in Kontakt zu den Nutzern zu kommen. Auch in Freiburg bieten seit 2016 rund 120 Stellen den „Freiburg-Cup“ für 1 Euro Pfand an. Und aus dem Forum Plastikfreies Augsburg hat sich eine Initiative für den Recup-Becher entwickelt. Der Anbieter garantiert 800 Umläufe pro Becher und ein sortenreines Recycling, heißt es aus Augsburg. Unterstützt wird die Aktion vom städtischen Abfallwirtschaftsbetrieb.

Auch in Tübingen nutzen knapp 40 Cafés und Geschäfte das Recup-System. Doch mehr noch: Als bundesweit erste Kommune erhebt die Stadt seit 2021 eine Steuer auf Einwegverpackungen und Einweggeschirr bei To-go-Getränken und Speisen: 50 Cent und 20 Cent für Einwegbesteck. Zahlen müssen das Händler, die Takeaway-Gerichte und Coffee to go in nicht wieder verwendbaren Verpackungen verkaufen. Von der Steuer ausgenommen sind jene Verpackungen, die die Verkaufsstellen zurücknehmen und einer stofflichen Verwertung außerhalb der öffentlichen Abfallentsorgung zuführen. (tb)

▶ Zum Projekt Klimaschutz is(s)t Mehrweg und der Initiative „Essen in Mehrweg“ gelangen Sie unter: <https://www.esseninmehrweg.de/>

So geht Mehrweg-Takeaway:

1. Bringen Sie für To-go-Essen Ihr eigenes Mehrweggefäß in die Kantine oder ins Restaurant mit. Anfangs werden die Betriebe noch irritiert sein, dass plötzlich Kunden mit eigenen Behältern kommen. Doch schnell werden sie sich daran gewöhnen und sich darüber freuen, dass sie auch einen Beitrag gegen den Verpackungswahn und für den Klimaschutz leisten können.

2. Mehrwegbehälter sind auch in der Corona-Zeit erlaubt. Dabei sollten Hygieneregeln eingehalten werden. Es wird empfohlen, dass man ein extra Tablett auf dem Tresen liegen hat, wo Kunden das Gefäß draufstellen können. Es wird dann auch beim Befüllen nicht berührt.

3. Gute Regel beim Heißgetränk-Ausschank. Immer den Kunden zuerst Mehrwegbecher und -deckel anbieten oder eben kundeneigene Becher befüllen.

4. Wenn die Küche Einweg oder Mehrweg anbietet, wählen Sie die Wiederverwendung. Polypropylen-(PP)-Poolsysteme haben nach Berechnungen des Umweltbundesamtes bereits bei 20 bis 25 Umläufen eine bessere Ökobilanz als Einwegverpackungen. Die Deckel sind allerdings nicht Teil des Pfandsystems, da die Betriebe hier noch Probleme beim Spülaufwand und generellen Handling sehen.

5. Mehrweg-Poolsysteme. Sind besonders effektiv für den Umweltschutz, weil man die Behälter an vielen Orten zurückgeben kann. Dann entscheiden auch Sie sich eher für den Mehrweg. Auch für Gastronomen bietet das Poolsystem Vorteile: Sie müssen keine eigenen Mehrwegbehältnisse anschaffen und können Geld sparen: Verpackungen aus Wegwerfplastik sind nämlich meist teurer als die Mehrweglösung.

6. Kein Einweg aus nachwachsenden Rohstoffen (Nawaros). Einwegverpackungen z.B. aus Weizenkleie oder Palmenblätter sind keine Alternative, denn auch dafür werden Energie und problematische Chemikalien eingesetzt. Wenn man für die Rohstoffe auf dem Acker Dünger und Pestizide spritzt, verschlechtert das die Umweltbilanz. Bei Untersuchungen von Einwegplastik aus Nawaros wurden Schadstoffe, Schimmel oder Pestizidrückstände gefunden.

7. Die beste Alternative für nach Corona: Essen oder Getränk nicht mit ins Büro oder nach Hause nehmen, sondern sich etwas Zeit nehmen und vor Ort genießen.