

Essen mit weniger Gewissensbissen



Ähnlicher Look, andere Rohstoffe: Das neue Einweggeschirr sieht zwar immer noch gleich aus, ist jedoch aus erneuerbaren Ressourcen.

Seit September 2019 ist das Einweggeschirr im Spitalrestaurant aus erneuerbaren Ressourcen und kann CO²-neutral verbrannt werden.

Irene Aebersold

Das Spital Emmental verzeichnete 2018 einen Verbrauch von 80 000 Einweg-Kaffeetassen und 500 000 Papierservietten. Der hohe Verbrauch an Einwegmaterial im Spital-Restaurant war für Marcel Holzer, Leiter Hotellerie Gastronomie, ausschlaggebend für die Suche nach einer ökologischeren Variante.

«Die Natur in Bestform»

So lautet der Slogan der neuen Produktlinie naturese®. Die Fabrikate bringen zwei wesentliche Vorteile mit sich, erklärt Marcel Holzer: «Sie sind entweder kompostierbar und CO²-neutral verbrennbar oder werden aus recyceltem PET hergestellt.» In ihrer Handhabung unterscheiden sich die naturese®-Produkte nicht von den herkömmlichen Plastik-Produkten. Das war Marcel Holzer wichtig: «Sie sind leicht, stabil, wasserresistent und zum Teil sogar hitze- beziehungsweise kältebeständig. Das heisst für Mikrowelle, Backofen und Tiefkühler geeignet.»

Milchsäure statt Erdöl

Plastik steht in der Kritik. Gemeint ist herkömmliches Plastik, das aus Erdöl beziehungsweise Polyethylen hergestellt wird und von der Natur nicht natürlich abgebaut werden kann. Einige der naturese®-Produkte sehen zwar aus wie Plastik, sind in Wirklichkeit aber aus natürlicher Milchsäure und Stärke. Das Geschirr ist damit zu 100 Prozent natürlich und zu 100 Prozent biologisch abbaubar, verspricht der Hersteller. Trinkbecher und Teller über Besteck und Servietten hin zu Take-away-Verpackungen und Tragtaschen: Das

Sortiment von naturesse® ist vielseitig. Entsprechend unterschiedlich sind auch die natürlichen Rohstoffe, aus denen die Produkte hergestellt werden. Die Take-away-Schalen zum Beispiel sind aus Pflanzenfasern der Zuckerrohrhalme. Bei der Entsaftung des Zuckerrohrs fällt eine grosse Menge an Fasern an. Eine Biomasse, die bislang ungenutzt blieb und nun zur Herstellung solcher Produkte verwendet werden kann.

Ökogeschirr ist nicht teurer

Die naturesse®-Produkte schneiden auch preislich gut ab. «Einige Produkte sind teurer, andere wiederum günstiger, sodass wir das Preisniveau letztendlich halten konnten», so Marcel Holzer. Die neuen Produkte verbrauchen im Herstellungsprozess gleich viel Energie wie die herkömmlichen Produkte, sind also auch in diesem Punkt nicht nachteilig. Das Sortiment wird nun schrittweise ausgetauscht, informiert Marcel Holzer: «Sobald die Bestände aufgebraucht sind, stattdessen wir auch die Kaffeeautomaten und die Wasserspender mit naturesse®-Produkten aus.»

Trennen wäre zu teuer

Ideal wäre natürlich eine minutiöse Abfalltrennung. Das bleibt in der Praxis leider Wunschdenken, wie das Beispiel Aluminium zeigt: «Wir haben verhältnismässig viel andersartigen Abfall in den Alu-Sammelstellen», sagt Marcel Holzer. «Das Kompostieren der neuen Produkte setzt einen sortenreinen Abfall zwingend voraus. Können wir das nicht garantieren, muss eine Firma den Abfall für uns sortieren. Das sind Kosten, die wir uns schlichtweg nicht leisten können.»

«Grünes» Einweggeschirr?

Auch die neuen, kompostierbaren Produkte werden in der Öffentlichkeit kontrovers diskutiert, denn Einweggeschirr ist und bleibt umweltbelastend. Marcel Holzer: «Am besten wäre es, ganz auf Einweggeschirr zu verzichten und beispielsweise den eigenen Kaffeebecher mit zur Arbeit zu nehmen.» Ganz auf Einweggeschirr zu verzichten, sei in einem Spitalbetrieb allerdings äusserst schwierig.

Marcel Holzer denkt dabei vor allem an die Mitarbeitenden mit unregelmässiger Arbeitszeit. Sie haben keine Zeit, am

Mittag ins Restaurant zu gehen. Auch die eigenen Ansprüche der Spital-Gastronomie spielen hierbei eine Rolle: «Wir wollen unseren Kunden zum Beispiel ein gesundes, hausgemachtes Birchermüsli anbieten. Dazu benötigen wir eine Verpackung, die es erlaubt, das Produkt auch im Büro, in einem Patientenzimmer oder zu Hause zu konsumieren.»

Mit Sicherheit schneidet das kompostierbare Einweggeschirr im Grossen und Ganzen besser ab als das herkömmliche Plastikgeschirr. Marcel Holzer ist überzeugt: «Es hat zwar noch viel Luft nach oben, dennoch ist die Einführung der naturesse®-Produkte ein Schritt in die richtige Richtung.»

Darum ist «mittendrin» in Plastikfolie verpackt

Es gibt mehrere Möglichkeiten, eine Zeitschrift zu verschicken: in Plastikfolie, im Couvert oder verpackungsfrei. Letzteres wäre umwelttechnisch zwar ideal, birgt aber ein paar Schwierigkeiten. «Das Sortieren und Etikettieren der offenen Zeitschriften ist heikel», so Rainer Sutter, Kundenberater bei Haller + Jenzer: «Nur mit einer Verpackung können wir dem Kunden garantieren, dass die Hefte keinen Schaden nehmen.»

Die Post verlangt zudem für den Versand von Zeitschriften über Format B5 eine Verpackung, die auf allen Seiten verschlossen sowie reissfest für die

maschinelle Verarbeitung sein muss. «Die technischen Einschränkungen und Versandvorschriften tragen massgeblich dazu bei, dass sich die Kunden grösstenteils für die Plastikfolie entscheiden», sagt Rainer Sutter. Es gibt aber einen viel besseren Grund fürs Plastik anstelle des Couverts: Gemäss einer Studie der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt Empa weisen Verpackungen in Kunststoffolie eine rund 20 Prozent bessere Ökobilanz auf als der Versand in Couverts. Die Plastikfolie ist überdies auch kostengünstiger als das Couvert.

(iae)



Gemäss Statista, einem Anbieter für Markt- und Konsumentendaten, gab es in der Schweiz im Jahr 2017 rund 1900 Printmedientitel.