

Das Auspacken anpacken.

Birgit Schumacher

Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit sind seit jeher die großen Themen der Biobranche. Bei den Umverpackungen allerdings ist ein wenig Selbstkritik durchaus angebracht: So manches Produkt könnte weniger aufwändig oder ökologischer verpackt sein. Etliche Hersteller, Großhändler und Ladner reagieren aber inzwischen auf den Wunsch der Kunden nach Alternativen.





Bequemlichkeit war Trumpf

Saft in Einwegflaschen. Obstbrei im Quetschbeutel. Im Kühlregal abgepackter Wurst- und Käseaufschnitt, obwohl die benachbarte Frischetheke all das auch bereit hält. Fertiger Bulgursalat für den schnellen Mittagsimbiss in der Kunststoff-Schale, Frischmilch im Tetra-Pak. Willkommen in der schönen Welt der Bio-Bequemlichkeit: Aufwändige Verpackungen, kleine Gebinde, To-Go-Produkte, all das gibt es hier genauso wie bei den konventionellen Konkurrenten. Schließlich soll das Sortiment ein breites Publikum mit all seinen Wünschen ansprechen. Seit Ende der 1990er Jahre galt Bio-Convenience als probates Mittel, mehr »normale« Kunden von Bio zu überzeugen: Auch im Bio-Supermarkt sollte sich ohne großen Zeitaufwand der Einkaufskorb mit bequemen

Snacks, Fertiggerichten, Portionen auch für den kleinen Haushalt oder den Hunger zwischendurch füllen lassen.

Der Kunde will weniger

Doch die Zeiten ändern sich. Nun kommt ein anderer Kundenwunsch dazu: Der nach weniger Verpackung. Oder zumindest weniger Plastik. Verantwortlich dafür sind zum einen die erschreckenden Bilder der verschmutzten Ozeane. Zum anderen wächst aber auch das Bewusstsein dafür, dass die Deutschen zwar Weltmeister in der Abfalltrennung sind – die so fein säuberlich gesammelten Kunststoffverpackungen mit dem grünen Punkt aber vor allem in der Müllverbrennung landen oder ins Ausland verschifft werden. Nur knapp 16 Prozent der gesammelten Verpackungen werden wirklich recycelt, kehren also wieder in den

Kreislauf zurück und werden für neue Produkte wiederverwendet. So steht es im »Plastikatlas«, der Anfang Juni 2019 von der Heinrich-Böll-Stiftung gemeinsam mit dem Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) vorgestellt wurde. Und selbst von diesen landet nur ein Bruchteil wieder im Supermarktregal: Denn Recyclate sind für Lebensmittelverpackungen bisher nicht erlaubt, die einzige Ausnahme sind Wiederverwertungen aus sortenreinen PET-Flaschen.

Alternativen mit Tücken

Weniger Plastik also – doch auch die Alternativen haben ihre Tücken. Verpackungen aus biobasierten Kunststoffen bestehen zwar aus nachwachsenden Rohstoffen und nicht aus Erdöl. Doch die wenigsten davon werden ökologisch

erzeugt, sie wachsen eher in intensiv bewirtschafteten Monokulturen. Es besteht sogar das Risiko, dass damit der Anbau von gentechnisch verändertem Mais unterstützt wird. Aber vor allem: Die so genannten kompostierbaren Kunststoffe sind derzeit nur theoretisch biologisch abbaubar. Aus den Bioabfall-Tonnen werden sie in den Sortieranlagen wieder herausgefischt, weil sie sich zu langsam zersetzen. Letztlich landen auch sie in den Verbrennungsanlagen. Glas ist in der Herstellung energieintensiv und im Vergleich zu Kunststoff schwer. Beim Transport wird also mehr Sprit verbraucht. Auch Papiertüten und Papp-Behälter benötigen in der Herstellung vergleichsweise viel Energie, die Recyclingquote ist in Deutschland aber gut. Für Lebensmittel allerdings ist die Verwendung von Altpapier problematisch: Durch die Druckfarben kann es mit Mineralölen belastet sein, die dann eventuell in den essbaren Inhalt übergehen.

Ganz ohne: Braucht Engagement

Welchen Weg also gehen? Am konsequentesten sind die in den letzten Jahren entstandenen Unverpackt-Läden und -Konzepte. Die Pioniere unter ihnen hatten noch Schwierigkeiten, überhaupt Lieferanten zu finden, die die Ware in umweltfreundlichen Großgebinden heranschafften. Noch immer gibt es nicht für alle Warengruppen gute Lösungen. Michael Albert, stellvertretender Vorsitzender des Verbandes der Unverpackt-Läden und Geschäftsführer des Loseladens Hannover, nennt das Beispiel Aufstriche: »Großgebinde sind hier keine gute Lösung, das ist ein Gematsche. Und es besteht natürlich das Risiko der Verkeimung.« Die üblichen Einweggläser seien aber auch nicht akzeptabel. Derzeit werde mit einem Anbieter über eine Abfüllung in kleine Weck-Gläser verhandelt, die dann wieder verwendet werden könnten. Schwierig sei auch manchmal



Neue Blickwinkel für Kommunikation.

Die Überzeugungstäter für Strategie, Text und Design.



WWW.HARTING-TOVAR.DE





die Kennzeichnung – oder das Fehlen einer solchen: »Wenn das selbst abgefüllte Wollwaschmittel zum Beispiel aussieht wie Agavendicksaft – wer hat dann die Verantwortung, wenn es zu Hause verwechselt wird?« Für solche Fälle erarbeitet der Verband Empfehlungen, um das Haftungsrisiko für Unverpackt-Anbieter möglichst klein zu halten. Klein ist auf jeden Fall die Abfallmenge, die in Unverpackt-Läden anfällt – nicht zuletzt dank Pfandkisten und -eimern. Übrig bleiben vor allem Kartons und dicke Papiersäcke, sowie die Kanister von flüssigen Reinigungsmitteln. Doch nicht jeder Kunde ist organisiert oder überzeugt genug, um beim Einkaufen immer leere Glasbehälter oder Tupperdosen dabei zu haben, das merken die Unverpackt-Läden genauso wie Bio-Läden, von denen einige inzwischen ebenfalls »Unverpackt«-Systeme, vor allem mit Trockenware, führen. Das heißt: Der bequeme Einkauf von verpackten Lebensmitteln bleibt beliebt – nur soll er eben gleichzeitig möglichst unverpackt sein ...

Kompromisse: Ja, aber ...

Viele Hersteller reagieren auf diese Ansprüche der Kunden. Die Spielberger Mühle setzt seit einigen Jahren zunehmend auf Papier statt auf Kunststoff. Schon im Herbst 2016 wurde das Getreide-Sortiment entsprechend neu verpackt, einige Monate später kamen die Reis-Sorten sowie Mehle, Flocken und Müslis dazu. Seit Anfang 2019 stecken auch die glutenfreien Produkte sowie die Ölsaaten in einer Papierumverpackung – mit einem kompletten Innenbeutel aus Pergaminpapier, das älteren Bio-Kunden aus ihrer Jugend noch als Butterbrot-papier bekannt sein dürfte. Der fein vermahlene Zellstoff macht Pergamin sehr dicht und fettabweisend – ein idealer Schutz für empfindlichere Inhalte. Bei den anderen Angeboten nutzt das Un-

ternehmen Pergaminpapier nur für ein kleines Sichtfenster, das dem Verbraucher einen Blick auf den Inhalt erlaubt.

Auch Teigwarenhersteller Alb Gold füllt inzwischen sieben seiner Produkte in Papier aus FSC-zertifizierter Forstwirtschaft ab. Die Baukhöfe nutzen nach eigenen Angaben für fast ein Viertel ihres Sortiments reine Papierverpackungen, neue Abpackmaschinen sollen diesen Anteil noch erhöhen. »Papier scheidet aber immer dort von vornherein aus, wo es den Produktschutz nicht gewährleisten kann«, heißt es bei Bauk. Feuchtigkeitsempfindliche Ware wie Crunchy-Müslis oder Nahrungsmittel mit einem hohen Fettgehalt wie Nüsse brauchen eben eine Verpackung mit Wasserdampf- und Sauerstoff-Barriere, um nicht schlapp oder ranzig zu werden. Noch schwieriger ist der Umstieg auf weniger beziehungsweise ökologischere Verpackungen, wenn es um Kühlware geht. Die Firma Soto hat für ihre veganen und vegetarischen Bratlinge und Teigspezialitäten eine Kompromisslösung gefunden. Der PET-Anteil der Unterschale, die zusätzlich noch Polyethylen (PE) enthält, besteht nun zu 80 Prozent aus Recyclingmaterial – wobei die Fläche, mit der das Produkt in Berührung kommt, aus »frischem«, also nicht recyceltem Material besteht, wie der Hersteller betont. Auf die gesamte Packung gerechnet liegt der Recyclatanteil bei 57 Prozent. »Ein komplett recyceltes Material ist aktuell sowohl technisch als auch hygienisch noch nicht möglich«, erklärt Dorothea Wachter von Soto. Die tiefgekühlten Beeren verpackt Soto inzwischen in einem FSC-zertifizierten Karton, der innen dünn beschichtet ist – nur mit Pappe umhüllt würde das Tiefkühlprodukt nicht ausreichend geschützt sein. Die Verpackung darf nach den aktuellen Bestimmungen trotzdem übers Altpapier entsorgt werden.

Mehr davon:
Mehrweg statt Einweg

Am besten ließe sich Verpackungsmüll natürlich durch Pfandsysteme vermeiden – doch die sind auch im Bio-Bereich Mangelware, sieht man von Bereichen wie Joghurt und Getränke ab. Deshalb füllen einige Bio-Ladner mittlerweile in Eigeninitiative aus Großbinden in Pfandgläser ab. Aber auch einige Großhändler werden in diese Richtung aktiv. So gibt es vom recht jungen Unternehmen Bananeira beispielsweise Kakao, Puderzucker, Gemüsebrühe oder auch Convenience-Produkte für die schnelle Küche wie beispielsweise Couscous-Mischungen im bereits von Joghurts bekannten 500-Gramm-Glas: »Uns war es wichtig, auf ein gängiges Pfandsystem zu setzen, damit die Rückgabe der Gläser kein Problem für die Kunden ist«, sagt





Neu gezaubert,
einfach.

köstlich!

mit attraktivem Wellenschnitt -
neuartig in Bio-Qualität

NEU **KNUSPER POMMES UND KNUSPER KROKETTEN**

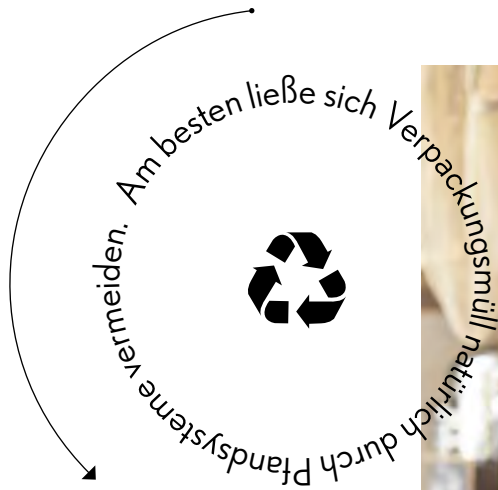
- Aus besten Bioland-Kartoffeln
- Hergestellt in Deutschland
- Besonders knusprig
- Gluten- und laktosefrei, vegan

aus frisch geraspelten Kartoffeln, ohne Panade, mit natürlich herzhaftem Rösti-Charakter



- Ö** Das Ökoland-Qualitätsgebot
- ✓ Ohne Hefeextrakt
 - ✓ Ohne Zusatz von Aromen
 - ✓ Ohne Geschmacksverstärker*
 - ✓ Ohne Gentechnik*
- *gemäß EU-Bio-VO

ÖKOLAND – DAS LEBEN KANN SO LECKER SEIN.



Jonas Schmidle, einer der Geschäftsführer bei Bananeira. Auch für Pflanzendrinks aus Soja, Reis, Mandel oder Hafer, die es bislang nur in TetraPaks gibt, versucht Jonas Schmidle, Pfand-Lösungen zu finden. Seit Anfang 2019 bietet Kosmetikhersteller Fair Squared Körperpflegeprodukte in Mehrwegbehältern. Ob Gesichts- oder Deocreme, Duschgel oder Shampoo: Die Glasflaschen oder -tiegel gehen leer wieder an den Ladner oder direkt an den Hersteller zurück und werden nach der Reinigung wieder befüllt. Zum Ende des Jahres, so Oliver Gothe von der Geschäftsführung, soll das gesamte Sortiment entsprechend umgestellt sein. Für Glas habe man sich trotz des Gewichts und der Bruchgefahr entschieden, weil das Material ohne Qualitätseinbußen 17- bis 18-mal wiederverwendbar sei. Die Deckeleinlagen aus aufgeschäumtem PE wurden durch Naturkautschuk ersetzt, die Deckel selbst werden demnächst aus Weißblech statt aus Aluminium gefertigt. Obwohl Gothe mit der Rückgabequote zufrieden ist, denkt Fair Squared über eine erneute Umstellung der Gefäße auf Naturkautschuk nach: »Das ist ein extrem nachhaltiger Stoff, für die Herstellung wird so gut wie keine Energie gebraucht, und wir arbeiten mit einem Fair-Trade-Kautschuk-Projekt in Sri Lanka zusammen.« Ob es dafür dann auch ein Rücknahmesystem geben wird, sei noch nicht klar.



Hinter den Kulissen

Einiges an Müll fällt bereits an, bevor die Ware im Regal steht. Ein großes Thema in der Branche ist die Stretchfolie, mit der bei den meisten Großhändlern die Lieferpaletten oder -trolleys umwickelt werden, damit die Kartons mit der Ware nicht verrutschen oder gar herunterfallen. Bio-Großhändler Weiling, der mit einem eigenen Fuhrpark und regionalen Partnerspeditionen ausliefert, vermeidet nach eigenen Angaben mit neu entwickelten Rollwagen die Folierung.

»Was wir dadurch jährlich an Folie einsparen, entspricht rund 63 Millionen Nudelverpackungen«, heißt es auf der Firmenwebseite. Auch andere Großhändler wie beispielsweise Kornkraft Naturkost durchforsten die Lieferkette nach Einsparungsmöglichkeiten bei Verpackungen im allgemeinen und Kunststoff im besonderen – zum Beispiel durch dreiwandige Rollwagen mit Gummigurten auf der vierten, offenen Seite oder der Auslieferung in Mehrwegkisten. Ob Endverbraucher, Handel oder Großhandel: Handlungsbedarf, aber auch Potenziale auf allen Ebenen. Packen wir es aus!