



Entschlossen gegen den Verpackungswahn

Mehr als 8,3 Millionen Tonnen Verpackungsmüll fielen 2014 in Deutschland bei privaten Verbrauchern an, ein Großteil davon ging auf das Konto von vorverpackten Lebensmitteln. Dominierendes Packmittel: Kunststoff. Allein beim Gemüse hat seine Verwendung von 2010 bis 2014 um satte 164 Prozent zugenommen. Auf der einen Seite sehen wir Supermärkte, in denen Obst und Gemüse angeboten wird, das doppelt und dreifach verpackt in Schälchen und Folie steckt, Getränke in Einwegflaschen, vom leicht gemachten Griff zur Plastiktüte ganz zu schweigen. Auf der anderen Seite wächst aber auch die Zahl derer, die ihre Ware am liebsten ohne umweltschädliche und ressourcenintensive Verpackung kaufen möchten. Der Handel? Erwacht in Sachen Müllvermeidung scheinbar nur langsam aus dem Dornröschenschlaf. Sicher aber ist: Es bewegt sich etwas, im Großen wie im Kleinen. [Mohltied!] auf Spurensuche.

Text: Karen JAHN · *Fotos:* Silke GOES · Pat SCHEIDEMANN



Teamgeist: Marie Delaperrière (2.v.l.) mit Marie-Luise, Miranda und Evin (v.l.n.r.)

Die Pionierin

Wer zum Einkaufen in den Kieler Laden von Marie Delaperrière kommt, bringt in der Regel leere Tupperdosen, Beutel und Flaschen mit. Und geht garantiert ohne Plastikmüll nach Hause. Die 43-jährige gebürtige Französin gründete vor drei Jahren mit „Unverpackt“ das bundesweit erste Geschäft, in dem Kunden von Getreide über Gewürze und Öle bis hin zum Waschmittel alles entweder ohne Verpackung oder in Pfandgläsern kaufen können. „Fragen Sie mich lieber, was wir nicht im Angebot haben, das ist einfacher“, schlägt Marie Delaperrière vor und lacht.

Das Einkaufen hier ist anders, aber nicht wirklich kompliziert: Reis, Getreide, Pasta und Co. etwa lassen sich aus großen, hygienisch verschlossenen und wiederbefüllbaren Kunststoffspendern von den Kunden selbst abfüllen. Durch einen Zug am Hebel unten am Behälter rieselt die Ware ins mitgebrachte Gefäß. Letzteres wird vorher abgewogen, sodass am Ende nur das Gewicht der Produkte selbst zu Buche schlägt. Marie Delaperrière bietet auch wiederverwendbare Gläser, Flaschen und Baumwollbeutel zum Kauf an. „Es kommen ja auch neue Kunden, die noch nicht wissen, wie das hier funktioniert. Die können es dann gleich mal ausprobieren“, sagt sie.

Inspiration für ihren Unverpackt-Laden bekam die ehemalige Projektmanagerin 2012 durch einen Zeitungsartikel über Bea Johnson. Damals war sie gerade mit ihrer Familie aus beruflichen Gründen nach Kiel gezogen. Bea Johnson, Französin mit Wahlheimat Kalifornien und Vorreiterin des sogenannten „Zero Waste“-Lebensstils, hatte gerade ein Buch über ihren strikt müllfreien Familienalltag verfasst (siehe Buchtipp, S. 49). „Ich war total fasziniert“, sagt Marie Delaperrière. Sie nahm ihren Mut zusammen, kündigte ihren Job, recherchierte ausgiebig



Einkaufen im Unverpackt-Laden: anders, aber nicht kompliziert.

und verkündete schließlich mit ihrem smarten Akzent: „Isch gründe einen Abfüll-Ladön“. Der Rest: Geschichte.

Im Geschäft bietet sie soweit es geht regionale Produkte an. Ein Großteil der Waren hat zudem Bio-Qualität. Der Käse am Bedientresen ebenso wie Joghurt und Quark kommen zum Beispiel vom Hof Berg in Dannau. Den Käse reichen Marie und ihr neunköpfiges Team in einer kleinen Schale über die Frischetheke. Erst dann darf der Kunde ihn anfassen und einpacken. „Wir dürfen aus Hygienegründen keine mitgebrachten Verpackungen hinter die Theke lassen“, erklärt die Chefin.

In der ersten Zeit nach der Gründung hatte die Unternehmerin Probleme, Lieferanten zu finden, die bereit waren, sich auf verpackungsmüllfreie Lieferketten einzulassen. Sie lernte schnell: „Es macht generell mehr Sinn, direkt mit den Herstellern ins Gespräch zu kommen, weil die Großhändler wenig Einfluss auf Verpackungsfragen haben.“

Kartonagen, Plastikfolie sowie Kunststoffkanister, aus denen die Kunden zum Beispiel Reinigungsmittel abzapfen, blieben in der Regel die einzigen Verpackungsmaterialien, die am Ende zu entsorgen seien. „Mit vielen Lieferanten arbeiten wir mittlerweile mit Pfandbehältern“, so Marie Delaperrière. Ende 2015 untersuchte eine Studentin für ihre Abschlussarbeit an der FH Magdeburg das Müllaufkommen im Laden: „Sie hat herausgefunden, dass hier pro Monat gerade nur so viel Verpackungsmüll anfällt wie in einem Vier-Personen-Haushalt“, sagt die Geschäftsinhaberin nicht ganz ohne Stolz.

Bei Unverpackt ist es ein bisschen so wie bei Tante Emma. Kaum etwas, das es hier nicht gibt. „Frischfleisch und Fisch können wir allerdings nicht anbieten.

Unverpackt

Kronshagener Weg 10

24103 Kiel

Tel. 04 31-64 08 02 48

www.unverpackt-kiel.de

Öffnungszeiten: Montags, dienstags, donnerstags und freitags von 10 bis 14 Uhr und von 15 bis 19 Uhr, mittwochs von 9 bis 14 Uhr und von 15 bis 19 Uhr, sonnabends von 9 bis 14 Uhr



Lose Ware aus Spendern: Marie Delaperrière (rechts) erklärt Autorin Karen Jahn, wie das funktioniert.

Das wäre für uns wegen der Hygienestandards und der damit verbundenen Kosten nicht praktikabel“, sagt Marie Delaperrière. Auch Brot und einen Teil des Obst- und Gemüseangebots nahm sie nach und nach aus dem Sortiment, denn im Umkreis von wenigen Hundert Metern gibt es mehrere Bäckereien, und auch der zweimal wöchentlich stattfindende Wochenmarkt liegt nur einen Steinwurf entfernt. „Man ergänzt sich“, sagt die Ladeninhaberin.

Nach drei Jahren Unverpackt zieht Marie Delaperrière, die gemeinsam mit ihrem Mann und den drei Kindern auch zu Hause auf Müllvermeidung setzt, ein positives Fazit. Das Geschäft läuft gut und hat bundesweit mittlerweile mehr als 20 Nachahmer gefunden, darunter einige in Schleswig-Holstein: Zurzeit gründen sich Unverpackt-Läden in Lübeck, Flensburg und Eckernförde. „Es ist toll, wie sich der Zero-Waste-Gedanke weiterverbreitet“, sagt Marie Delaperrière. Ganz unbeteiligt ist sie daran nicht: Sie gibt regelmäßig Workshops für Gründer und hat sogar einen Verein gegründet.

Weiter auf S. 51



Buchtipp

Quasi die Bibel der Zero-Waste-Bewegung: Gerade mal ein Glas voll Abfall produzieren Bea Johnson und ihre Familie pro Jahr. Wie das funktioniert, ohne dabei den Spaß am Leben zu verlieren, beschreibt die Mutter zweier Kinder detailliert. Auch wer's nicht ganz so rigoros durchziehen möchte: Die eine oder andere Anregung zur Müllvermeidung ist auf jeden Fall dabei.

Bea Johnson: Zero Waste Home, Glücklich leben ohne Müll!, Verlag Ludwig, 360 Seiten, 19,90 Euro

„Die Händler sollten innovativer denken“

Während im Einzelhandel immer mehr Obst und Gemüse vorverpackt über die Ladentheke geht, würden immer mehr Verbraucher gern lose Waren kaufen. Zu diesem Ergebnis kommen aktuelle Studien, die der Naturschutzbund Deutschland (NABU) in Auftrag gegeben hat. [Mohltied!] Autorin Karen Jahn sprach mit Katharina Istel, NABU-Referentin für nachhaltigen Konsum.

• *Obst und Gemüse wird in Deutschland zu 63 Prozent verpackt verkauft. Besteht Grund zur Sorge?*

Ja, denn wir produzieren immer mehr Einwegverpackungen, die für den Produktschutz gar nicht notwendig sind. Die Rohstoffgewinnung für Plastik ist problematisch: Die Erdölförderung ist mit Umweltrisiken verbunden, und bei „Bio-Plastik“, bei dem die nachwachsenden Rohstoffe wie Mais oder Zuckerrohr aus der intensiven Landwirtschaft stammen, ist häufig Gentechnik im Spiel. Ganz abgesehen davon, dass man auf den Flächen besser Lebensmittel anbauen sollte statt Rohstoffe für Möhren-Einwegverpackungen.



• *Auf der anderen Seite wächst das Bedürfnis der Verbraucher nach Müllvermeidung. Zum Beispiel eröffnen bundesweit immer mehr Unverpackt-Läden. Wie passt das zusammen?*

Bisher ist die Verpackung noch immer primär ein Marketinginstrument. Ansprüche wie Recyclingfähigkeit oder Materialeinsparung stehen leider noch viel zu selten auf der Agenda der Hersteller. Ich denke, die Unverpackt-Bewegung hat sich deshalb entwickelt, weil der Verpackungswahnsinn nicht mehr auszublenden ist und sehr viele Menschen ärgert. Gleichzeitig ist es eine Nischenbewegung und wird es meiner Meinung nach auch bleiben. Wenngleich die konventionellen Läden und Bio-Ketten Ideen aus solchen Läden hoffentlich aufgreifen.

• *Was erwarten Sie vom Handel?*

Der Handel sollte Obst und Gemüse wieder „auspacken“, Kunden mehr zum Einkauf an der Bedientheke motivieren und den Verkauf von Mehrwegflaschen bei Getränken fördern. Er sollte Transportverpackungen reduzieren und bei den Eigenmarken alle Verpackungen auf den Prüfstand stellen. Zudem sollten die Händler innovativer denken und den Kunden zum Beispiel ermöglichen, eigene Gefäße zum Einkauf mitzubringen. Dass dies selbst an der Fleischtheke geht, zeigen ja schon erste Märkte (siehe auch ab S. 51, Anm. d. Red.).

• *Viele Supermärkte ersetzen mehr und mehr die Plastiktüte durch Baumwollbeutel oder Papiertüten. Hat das generell einen positiven Effekt auf die Umwelt?*

Wenn einfach nur eins zu eins Plastik gegen Papier, also Einweg gegen Einweg ausgetauscht wird, hat das erst einmal keinen positiven Effekt. Die Ökobilanz fällt in der Regel sogar schlechter aus, da die Tüten nicht aus Recyclingpapier bestehen und viel Holz, Energie und Wasser für die Produktion notwendig sind. Wichtig wäre, dass der Umstieg auf Papiertüten mit einer Kampagne begleitet wird, eigene Taschen mitzubringen, sodass der Absatz an Einwegtüten insgesamt zurückgeht.



Jan Meifert hat sich in seinen Märkten den Kampf gegen Plastiktüten auf die Fahnen geschrieben.

Der Macher

Etwa 30 Kilometer weiter südlich führt Jan Meifert in Neumünster in dritter Generation zwei Edeka-Filialen. Der 34-Jährige hat sich vor allem den Kampf gegen Plastiktüten auf die Fahnen geschrieben. Anfang 2015 war er einer der Vorreiter im Land, als er die ökologisch in Verruf geratenen Tragetaschen komplett aus dem Sortiment verbannte. „Wer sich mit dem Thema Vermüllung der Meere beschäftigt, der kann doch eigentlich gar nicht anders“, findet er. An der Kasse bekommen die Kunden nun ausschließlich Baumwollbeutel, Papiertüten sowie die „Bring Bag“, eine Mehrwegtasche, die zu 80 Prozent aus recycelten PET-Flaschen besteht. 25 Cent vom Verkaufspreis spendet Jan Meifert an eine Umweltschutzorganisation. „Wir verdienen an den Bring Bags nichts, wir verzichten komplett auf die Marge“, sagt er. Die Resonanz der Kunden auf sein Engagement sei überwiegend positiv, erzählt Meifert. Bei 30.000 Kunden in der Woche spare er aufs Jahr gerechnet immerhin mehr als 150.000 Plastiktüten ein, rechnet er vor. Zahlen, mit denen der Kaufmann längst auch Inhaber anderer Märkte im Land überzeugen konnte, die nun auch auf die Tüten verzichten.

Um ihren Verbrauch weiter einzudämmen – 2015 waren es hierzulande pro Kopf und Jahr noch 71 –, dürfen herkömmliche Plastiktüten seit Mitte 2016 nach einer freiwilligen Vereinbarung zwischen Bundesumweltministerium und teilnehmenden Einzelhandelsunternehmen nicht mehr kostenlos ausgehen werden. Ausgenommen von der Regelung sind die transparenten Knotenbeutel, die es an der Obst- und Gemüseetheke gibt. Auch diese hat Jan Meifert mittlerweile durch Papiertüten ersetzt, der Kunde bekommt sie ebenfalls kostenlos. Kritikern, die ihm vorhalten, auch die Papieralternative sei bei nur einmaligem Gebrauch ökologisch nicht ganz unproblematisch (siehe auch Interview S. 50), begegnet

Edeka Meyer's

Goethestraße 13 und Hansaring 156
24534 Neumünster
Tel. 043 21-926 80 (Goethestraße)
Tel. 043 21-125 24 (Hansaring)

Öffnungszeiten: Montags bis freitags von
7 bis 20 Uhr, samstags von 7 bis 20 Uhr



Aus für die Knotenbeutel: Auch beim Obst und Gemüse hat Jan Meifert die Plastiktüten verboten.

er mit Pragmatismus: „Leg doch mal den Knotenbeutel neben die Papiertüte in den Garten und guck, welche zuerst kompostiert ist“, sagt er dann.

Sein neuester Coup: ein Pfandsystem für die Frischetheke, das der 34-Jährige noch im ersten Quartal dieses Jahres an den Start bringen will. „Der Kunde kann dann bei uns einen Pfandbehälter kaufen, in den Fleisch, Salate oder Käse gefüllt werden, ohne dass am Ende Verpackungsmüll anfällt“, erklärt er. „Beim nächsten Besuch gibt der Kunde das Gefäß wieder ab und erhält beim Einkauf einen neuen, von uns gereinigten Behälter.“ Ähnliche Modelle laufen bereits erfolgreich in einigen Edeka-Märkten im Schwarzwald und in Lüneburg. Zurzeit klärt Jan Meifert mit seinem Team betriebswirtschaftliche und logistische Fragen, mehr möchte er noch nicht verraten.

Für sein Engagement wird er immer wieder mal skeptisch von anderen Einzelhändlern beäugt, denn schließlich, so räumt er ein, zahle er betriebswirtschaftlich gesehen drauf. „Aber manchmal“, sagt er entschlossen, „muss man eben einfach machen. Langfristig kann es doch nicht sein, dass wir an umweltschädlichem Verhalten verdienen.“

Das Start-up

Zurück in der Landeshauptstadt. Wir treffen Anja Kromer und Christina Lehmann, die den Mehrweg-Gedanken auch beim Einkauf in der Bäckerei etablieren wollen. „Uns hat es schon lange genervt, dass die Papier-Brötchentüten häufig schon nach wenigen Sekunden des Gebrauchs zerknüllt in der Mülltonne und nur selten zum Recyceln im Altpapier landen“, erklärt Christina.

Weiter auf S. 54



Schluss mit Einweg beim Bäcker: Dafür sorgen die Broot- und die Snack-Tütü.

Wussten Sie eigentlich ...

... wie viele Verpackungen recycelt werden müssen?

Die Verpackungsverordnung (VerpackV) legt in Deutschland fest, dass jährlich mindestens 65 Prozent der gesamten Verpackungsabfälle verwertet werden müssen. Mindestens 55 Prozent davon sollen stofflich verwertet werden (Recycling), der Rest darf verbrannt und damit energetisch genutzt werden. 2014 wurden 97,6 Prozent der gesamten in Deutschland angefallenen Verpackungsabfälle verwertet, 71,4 Prozent davon stofflich. Für Verpackungen aus verschiedenen Materialien, die bei privaten Endverbrauchern anfallen, darunter etwa Papier, Glas oder Kunststoff, gibt die Verpackungsverordnung Quoten fürs Recycling vor. Diese liegen bei 36 Prozent für Kunststoff-, bei 70 Prozent für Papier- und bei 75 Prozent für Glasverpackungen. Auch wenn die jeweiligen Vorgaben in Deutschland regelmäßig sogar übertroffen werden, bemängeln Umweltorganisationen zum Beispiel die niedrigen Pflichtquoten fürs Recycling von Kunststoffverpackungen.

... wie es um die Vermüllung der Meere steht?

Laut der Umweltorganisation WWF schwimmen heute auf jedem Quadratkilometer der Weltmeere Zehntausende Teile Plastikmüll. Im Nordpazifik treibt seit Jahrzehnten ein Müllstrudel, der mittlerweile so groß ist wie Zentraleuropa. Strände – mehr und mehr auch die an der Nordsee – werden zunehmend von Müll überschwemmt. All dies hat verheerende Folgen zum einen für die Meeresbewohner: Seevögel verenden qualvoll, weil sie sich in herrenlos herumschwimmenden Fischernetzen verfangen, Schildkröten halten Plastiktüten für Quallen und damit für Nahrung, und Fische verwechseln winzige Plastikteilchen mit essbarem Plankton. Zum anderen können Mikropartikel, die etwa aus unserer Kosmetik über das Abwasser ins Meer gelangen, sowie Plastik-Giftstoffe über die Fische auch in unsere Nahrungskette gelangen. Das Problem wächst. Denn Plastik vergeht nicht einfach. Bis zur völligen Zersetzung des Kunststoffs kann es 350 bis 400 Jahre dauern.

... warum Bio-Gemüse immer im Plastikmantel steckt?

Im Supermarkt ist ökologisch erzeugtes Obst und Gemüse nur abgepackt zu haben. Besonders absurd erscheint das Beispiel der in Plastik verschweißten Bio-Gurke, die ja von Natur aus schon gut „verpackt“ ist. Zum einen soll Plastik sowohl Schutz beim Transport leisten als auch vor der Kontamination mit Pestizidrückständen aus der konventionellen Ware. Zum anderen schreibt eine EU-Verordnung vor, dass Kunden Bio-Obst und -Gemüse klar von konventionell erzeugten Produkten unterscheiden können müssen; auch deshalb greift der Handel zur gut handhabbaren Kunststoffverpackung. Alternativen wie zum Beispiel Papierbänderolen haben sich bisher nicht durchgesetzt. Wer also auf Plastik verzichten möchte, kauft in reinen Bio-Läden oder direkt beim Bauern auf dem Wochenmarkt – hier entfällt die Regelung.

TRAUM- DOMIZILE

zum fairen Preis
an der Ostsee

Exklusive Ostsee-Ferienhäuser
und Ostsee-Ferienwohnungen
Brasilien | Kalifornien | Schönberger Strand
Heidkate | Hohwacht | Laboe



URLAUB-GOSCH.DE

OSTSEE-FERIENHAUSVERMIETUNG
Birgit Gosch · 24217 Kalifornien
Telefon 043 44 - 414 415
info@urlaub-gosch.de

HIER IST URLAUB



Martina Michaelsen von der Bäckerei „Restez!“ (rechts) reicht Karen Jahn Croissants für die Broot-Tüt.

„Umtüten“ heißt das Projekt der zwei Studentinnen, das 2016 bei „yoo-weedoo“, einem Ideenwettbewerb für nachhaltige Projekte, mit 2.000 Euro Startgeld prämiert wurde. Im Oktober sind die beiden mit der „Snack-Tüt“ und „Broot-Tüt“ an den Start gegangen, die hauptsächlich direkt in Bäckereien verkauft werden sollen. Erstere ist ein auswaschbarer, mit biologisch abbaubarer Maisstärke beschichteter Beutel aus Bio-Baumwolle, mit dem man belegte Brötchen oder süße Teilchen „unfallfrei“ transportieren kann. Die Broot-Tüt ist ein Säckchen aus waschbarem Bio-Nesselstoff, bestens geeignet für Brötchen und Brot. Die beiden Gründerinnen holten mit „Restez! Boulangerie artisanale“ und der Bäckerei „Knuust“ zwei Bäckereien aus Kiel an Bord; ein Markttreff im Barkauer Land kam noch hinzu. „Die Resonanz war von Anfang an großartig“, sagt Christina Lehmann. Innerhalb der ersten drei Monate haben die beiden rund 1.000 „Tütchen“ verkauft, und es kommen mittlerweile auch über das Internet Nachfragen von Verbrauchern aus dem ganzen Bundesgebiet.

Der Einkauf mit den wiederverwendbaren Beuteln ist einfach. Im Laden lässt sich der Kunde die erstendenden Backwaren in einem Körbchen über die Theke reichen, nimmt sie, verstaut sie in der Tüt – und fertig. „Der Bäcker spart Geld, weil er weniger Papiertüten kaufen muss, und profitiert noch dazu von seinem umweltfreundlichen Image“, sind die beiden Macherinnen sicher. Genäht werden die Tütchen in drei Werkstätten für Menschen mit Behinderung. Bisher verdienen die beiden Studentinnen, die neben Uni und Nebenjob etwa 20 Stunden Arbeit pro Woche in ihr kleines Unternehmen stecken, noch kein Geld damit. „Als nächstes wollen wir weitere Bäckereien akquirieren und an einem Beratungskonzept in Sachen Nachhaltigkeit arbeiten“, sagt Anja Kromer.



[Mohltime!] Covermodels: Anja Kromer (li.) und Christina Lehmann von „Umtüten“.

Umtüten

Tel. 01 59-03 89 79 65

oder

Tel. 01 70-656 31 74

www.umtueten.org