

Essen „to go“ in der Mehrwegbox

EMDEN/GWO – Viele Restaurants hangeln sich derzeit mit dem Außer-Haus-Verkauf durch die Corona-Pandemie. Damit aber durch den Mittagstisch zum Mitnehmen der Verpackungsmüll nicht weiter zunimmt, bietet das Café und Restaurant Henris sein Mittagsgeschicht ab sofort in einer verschließbaren Mehrwegschale an. Das Ganze läuft über ein Pfandsystem, bei dem die Kunden gegen Abgabe der benutzten Schale beim nächsten Mal ein neues Geschicht in einer neuen Schale bekommen. Zunächst sind zwar auch noch die bisherigen Einwegschteln im Einsatz, aber künftig soll konsequent umgestellt werden. → **SEITE 4**



Mittagsgericht per Mehrweg: Chefkoch Denis Kabaj beim Anrichten von Erbsenrisotto mit Käse, Pilzen und Cranberries. Die runden schwarzen Schalen mit Deckel sind seit diesem Dienstag im Einsatz. BILD: ERIC HASSELER

Abhol-Essen in der Mehrwegbox

UMWELT Café Henris bietet das Mittagsgericht jetzt wahlweise im Pfandbehälter an

VON GABY WOLF

EMDEN - Im Café Henris neben der Kunsthalle werden bei der Vermeidung von Verpackungsmüll neue Wege beschritten. Das Restaurant, das von der Ostfriesischen Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH (obw) betrieben wird, hat zwar coronabedingt geschlossen, Mittagstisch-Gerichte gibt es aber trotzdem - auf Vorbestellung zum Mitnehmen. Und das ab sofort auch in einem Mehrwegbehälter mit Pfandsystem, wie der Leiter des Henris, Chefkoch **Denis Kabaj**, im Gespräch mit der Emdener Zeitung bestätigte.

Wie kam es zur Entscheidung für den Mehrweg ?

„Im Henris, aber auch bei der gesamten obw, ist uns der Umwelt- und Nachhaltigkeitsgedanke ganz wichtig“, sagt Chefkoch Kabaj. Außerdem werde es ab 2023 für gastronomische Betriebe sowie zur Pflicht, allen Kunden auch Mehrwegbehälter anzubieten. „Als uns daher unser Hauptlieferer darauf aufmerksam gemacht, dass es jetzt auch hochwertiges Mehrweggeschirr für den Außer-Haus-Verkauf gibt, haben wir uns ein Muster kommen lassen und waren sofort begeistert.“

Was sind das für Mehrwegbehälter ?

Zum Einsatz kommt eine stabile runde Schale mit Deckel, die 1,1 Liter fasst. „Sie ist also groß genug für den Hauptgang“, sagt Kabaj. Nach den Angaben des Herstellers, die Firma Ornamin aus Minden, wird die Mehrwegbox komplett in Deutschland hergestellt. Gefertigt ist sie aus 100

DAS SAGEN ANDERE GASTRONOMEN ZUM THEMA MEHRWEG



Onno Marahrens („Faldernpoort“): „Aktuell benutzen wir biologisch abbaubare Einwegboxen auf Zuckerrohrfaser-Basis. Wir haben schon mal über Porzellanteller in Wärmeboxen nachgedacht, aber da ist die Investition sehr hoch. Bei einem Pfandsystem müssten die Kunden die Behälter am nächsten Tag wieder zurückbringen, damit auch immer genug da sind. Im Moment hört sich für mich da vieles noch kompliziert an. Aber wenn eine praktikable Lösung angeboten würde, würde ich darüber nachdenken.“



Elke Ahlers („Goldener Adler“): „Noch setzen wir bei unserem Außer-Haus-Verkauf Einwegverpackungen ein. Wir hatten zwar schon vor, auf umweltfreundlichere Verpackungen umzustellen. Aber im Moment gehen die Preise da ins Unermessliche. Wir arbeiten jetzt erst einmal unseren Verpackungsvorrat ab, damit auch da nichts verschwendet wird. Wir wissen, dass das Thema Mehrwegverpackungen bald auf uns zukommt. Jetzt in Corona-Zeiten müssen wir aber erst einmal auf die Wirtschaftlichkeit gucken.“



Karl Smidt („Lüttje Köken“): „Wir haben rein ökologische Einwegbehälter. Für Nudelgerichte Schalen aus Zuckerrohrfasern, für die Suppen Becher aus gewachster Pappe. Zum Transportieren gibt es Natur-Papiertüten. Ein Mehrweg-Pfandsystem einzuführen, wäre für mich unter den jetzigen Bedingungen nicht möglich. Ich müsste die zurückkommenden Behälter ja wegen der strengen Vorgaben trotzdem noch mal abwaschen, auch wenn der Kunden sie gereinigt hat. Dafür habe ich in der Suppenküche aber keinen Platz.“

Prozent recycelbarem Kunststoff ohne gefährliche Weichmacher, ist zudem tiefkühl- und mikrowelleneeignet. „Und sie ist auslaufsicher und bruchfest“, versichert Kabaj. „Das haben wir ziemlich brutal getestet: Wir haben die Schalen fallen gelassen und extremst auf die Tische geknallt.“ Mit so überzeugendem Ergebnis, dass jetzt zu nächst 150 Schalen angeschafft wurden.

Wie funktioniert das mit dem Pfandsystem ?

„Wer sein Essen bei uns holt, zahlt einmalig fünf Euro Pfand zuzüglich zum Preis für

das Mittagsgericht von 7,50 Euro“, erklärt Kabaj. „Wenn man die Box wieder abgibt, bekommt man entweder sein Geld zurück oder sein Gericht in einer neuen Schale.“ Die alte werde noch einmal durch die Spülmaschine gejagt und komme zurück in den Kreislauf.

Bekommt man das Essen nur noch per Mehrweg ?

Für Leute, die das Pfandsystem nicht gleich nutzen wollen, bietet das Henris vorerst noch die bisherigen Einwegschachteln an. „Auch die sind schon nachhaltig“, betont Kabaj. „Sie sind aus Bagasse,

einer faserigen Zuckerrohr-Masse, die bei der Zuckerherstellung übrig bleibt.“ Nachteil der Schachteln: Irgendwann suppt das Essen durch.

Wann wird komplett auf Mehrweg umgestellt ?

„Angedacht ist das ab Ende des Sommers“, sagt Kabaj. „Man muss ja nicht erst warten, bis es sowieso Pflicht ist.“

Kann man auch eigene Behälter mitbringen ?

Aus hygienischen Gründen - allein schon wegen Corona - leider nicht.