

Mitnehm-Mahl geht auch ohne Müll

UMWELT Henris in Emden serviert Gerichte in Mehrwegschalen – Auch „Leckerpott“ plant Mehrwegsystem

VON MAREN STRITZKE

EMDEN - Wem unterwegs der Magen knurrt, hat im Moment nur eine Möglichkeit: Essen bestellen und abholen. Sobald der Teller leer ist, liegt aber meist ein unappetitlicher Berg an Plastikmüll vor einem. Dass es aber auch anders und vor allem umweltfreundlicher geht, zeigen das Café Henris, das von der Ostfriesischen Beschäftigungs- und Wohnstätten (obw) GmbH betrieben wird, und der „Leckerpott“ der Agilio GmbH.

„Da, wo es möglich ist, wollen wir im Henris und in der obw möglichst nachhaltig sein und arbeiten“, sagt Denis Kabaj. Der 32-Jährige ist Chefkoch und Leiter des Henris. Seit anderthalb Wochen richtet er die Mittagsgesichte, die wegen der Corona-Pandemie nur zum Abholen angeboten werden, in Mehrwegschalen an.

150 solcher Schalen mit Deckel hatte das Henris geordert. Mittlerweile sind alle im Umlauf. „Die Reaktion unserer Gäste ist sehr, sehr positiv“, sagt Kabaj. „85 bis 90 Prozent wollen ihr Essen in den Mehrwegschalen mitnehmen.“

Das System ist einfach: Wer sein Essen bei Henris abholt, zahlt zusätzlich zum Essenspreis einmalig fünf Euro Pfand für die Mehrwegschale. Die Gäste, die sie zurückbringen, erhalten ihr Geld zurück. Ansonsten besteht die Möglichkeit, bei der nächsten Bestellung sein Gericht in einer neuen Schale abzuholen.

Umweltfreundliche Einwegschalen

Für Gäste, die das Mehrwegsystem nicht nutzen



Im „Leckerpott“ sollen Gerichte zum Abholen künftig in Weckgläsern angeboten werden.

BILD: AGILIO

wollen, wird das Gericht in Einwegschalen angerichtet. Diese sind aus Bagasse – ein Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrohr entsteht. Die Einwegschalen sind zwar umweltfreundlich, bei Weitem aber nicht so stabil wie die Mehrwegschalen. Nach Angaben des Unternehmens aus Minden, bei dem das Café Henris die Schalen bestellt hat, sind die Produkte aus hochwertigem Kunststoff. Die Schalen seien bruch- und kratzfest, geruchsneutral, schadstofffrei, unbegrenzt spülbar und zu 100

Prozent in Deutschland hergestellt.

Ein Umdenken von Einweg auf Mehrweg ist in Zukunft ohnehin unumgänglich. Denn Restaurants, Bistros und Cafés sollen ab 2023 dazu verpflichtet werden, allen Kunden auch Mehrwegbehälter anzubieten. Das sieht die Änderung des Verpackungsgesetzes vor, die das Bundeskabinett vor rund zwei Wochen auf den Weg gebracht hat. Von der Regel ausgenommen sind Betriebe, die kleiner als 80 Quadratmeter sind und nicht mehr als fünf Beschäftigte haben.

Gerichte im Weckglas

Auch die Arbeitsgemeinschaft für integrative Leistung in Ostfriesland, die Agilio GmbH, plant für die Wiedereröffnung des Außerhaus-Verkaufs im „Leckerpott“ am 15. Februar zusätzlich zu den kompostierbaren Einweg-Mentischalen ein hauseigenes Mehrwegsystem. Es sollen vor allem Suppen und Salate in unterschiedlich großen Weckgläsern serviert werden, heißt es.

Weil sich aber nicht jedes Gericht für Weckgläser eignet, sollen zusätzlich

Edelstahlboxen angeschafft werden. „Wir sind mit einem Anbieter im Gespräch, der diese Boxen in Form von traditionellen Henkelmännern anbietet“, teilt Agilio mit. Sowohl für die Gläser als auch für die Essensboxen aus Edelstahl sollen die Kunden jeweils Pfand bezahlen. Die Behälter können sie – wie im Henris – entweder zurückgeben oder bei der nächsten Essensbestellung gegen einen neuen eintauschen.

Die Ideen der beiden Betriebe seien gut, sagte Denis Schweikard vom Parkhotel Upstalsboom. „Nach-

WAS UND WARUM



Kontakt:
m.stritzke@zgo.de

Worum geht's: Zwei Betriebe in Emden wollen das Essen zum Mitnehmen umweltfreundlich verpacken. Denn vor allem in der Corona-Pandemie sind Gerichte zum Abholen beliebt.

Für wen interessant: Für Berufstätige, die viel unterwegs sind, für Emdner, für Umweltbewusste.

Warum: Die Pizza im Karton oder die Nudeln in der Einwegbox: Essen zum Mitnehmen verursacht bekanntlich viel Müll. Ein Umdenken ist erforderlich, denn ab 2023 gilt die Mehrwegpflicht.

haltigkeit ist bei uns immer wieder ein Thema. Nicht nur in der Küche, sondern in allen Bereichen des Hotels“, sagt er. Derartige Mehrwegsysteme gebe es im Parkhotel Upstalsboom zwar nicht. „Man merkt aber, dass es allgemein ein Umdenken zu umweltfreundlichen Alternativen gibt.“ Schweikard, der als Schriftführer im Emdner Kreisverband des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes tätig ist, versucht selbst, möglichst umweltfreundlich zu leben. „Ich gehe meist auf den Wochenmarkt einkaufen und lasse mir die Lebensmittel in meine mitgebrachten Behälter legen.“