

Einkaufen ohne Verpackung – ein Trend ist auf dem Vormarsch

Weniger Abfall – das fängt für viele Konsumenten schon beim Einkaufen an. Nun hat der Detailhandel dieses Bedürfnis erkannt: Sogenannte «Unverpackt-Läden» sind auch in der Schweiz auf dem Vormarsch.

von Delphine Gasche

Ein Beispiel ist der «Bio-Unverpackt»-Laden «Chez Mamie» in der Walliser Kantonshauptstadt Sitten. Angeboten werden rund 350 Bio-Fair-Trade-Produkte und Bio-Produkte aus der Region. «Noch vor der Eröffnung im Mai 2016 haben wir viele Anfragen erhalten, ob es eine Möglichkeit gebe, eine Filiale in einer anderen Stadt zu eröffnen», sagt Mit-Eigentümerin Eslyne Charrier. Die Gründer waren darüber zwar etwas erstaunt, da nicht vorhersehbar war, wie sich das Geschäft entwickeln würde. Sie lancierten dann aber ein Franchise-System. Inzwischen bestehen sieben Läden, davon vier im Wallis und je einer in den Kantonen Waadt, Zürich und Bern. Weitere Läden sollen in Corcelles (Neuenburg) und im Mai in Payerne (Waadt) ihre Türen öffnen.

Das Wachstum von «Chez Mamie» ist Teil eines sich langsam abzeichnenden Trends. Auch in Luzern, Basel, Winterthur und Zürich gibt es «Unverpackt-Läden». Ihre Vorbilder stammen aus Berlin, aber auch aus den USA. Bea Johnson etwa gehört zu jenen Personen, die dem Trend ein Gesicht geben. Auf ihrem Blog «Zerowastehome» beschreibt sie, wie sich ihr Leben ohne Abfall anfühlt, nämlich glücklich und sinnvoll.

Weiblich, jung, städtisch

Allerdings sind die «Unverpackt-Läden» in der Schweiz ausgerechnet dort entstanden, wo die letzten Bastionen gegen die Abfallsackgebühren sind. So führt das französischsprachige Unterwallis erst per Anfang 2018 die Sackgebühr ein. Das ist 43 Jahre nach der Stadt St. Gallen, die als erste Schweizer Gemeinde eine Gebühr auf Müllsäcken erhoben hatte. Mit Ausnahme des Unterwallis und des Kantons Genf ist die Sackgebühr heute in allen Kantonen respektive Regionen der Schweiz Standard. Das Bundesgericht hatte 2011 entschieden, dass die Sackgebühr landesweit eingeführt werden muss. Vor allem die lateinische Schweiz sträubte sich lange gegen die von der Menge abhängige Abfallgebühr.



Das muss nicht sein: Immer mehr Läden setzen auf unverpackte Lebensmittel – und treffen damit den Nerv der Zeit.

Bild Fotolia

Laurianne Altwegg von der Westschweizer Konsumentenorganisation FRC hat festgestellt, dass der übliche Kunde dieser Läden weiblich ist, jung, städtisch und aus der oberen Mittelklasse. Besitzer dieser Läden bestätigen dies. Ganz viele, vor allem junge Leute würden in ihrem Laden einkaufen, stellt etwa Solène Laurenceau von «Obio Partage» in Marly im Kanton Freiburg fest. Gleiches hört man bei «Nature en Vrac» (Natur ohne Verpackung) in Genf.

Ein Nischengeschäft

Bei «Chez Mamie» kaufen aber auch viele Mütter zwischen 25 und 40 Jah-

ren mit ihren Kindern ein, wie Eslyne Charrier feststellt. Dabei gehe es nicht nur um den Kauf von Lebensmitteln, sondern auch darum, die Kinder zu er-

Auch die beiden Detailhandels-Riesen Migros und Coop wollen weniger Verpackung.

ziehen. In kleineren Läden seien Kunden eher bereit, mehr für die angebotenen Bio- oder regionalen Produkte zu bezahlen, als in grossen Supermärkten. Laut Charrier müssen sie dadurch aber nicht zwangsläufig mehr für ihre Lebensmittel ausgeben, weil sie in diesen Läden nur die Menge kaufen, die sie auch konsumieren. Das könne sogar günstiger sein.

Diese Einschätzung teilt auch Konsumentenschützerin Altwegg. Für sie sind unverpackte Lebensmittel zwar immer noch Nischenprodukte. Aber ihr Umsatz dürfte mit der Einführung von Kehrtrichtersackgebühren in weiteren Kantonen ansteigen. Die Konsumenten

würden dann die Verpackung reduzieren, um ihre Entsorgungsgebühren zu reduzieren.

An eine schleichende, aber weitergehende Entwicklung glaubt auch Solène Laurenceau. Wie Charrier ist sie überzeugt davon, dass der Trend anhalten wird. Denn die Leute hätten begriffen, dass man sie für dumm verkaufe, wenn man ihnen vor allem Verpackungen verkaufe.

Wie viel Verpackung im Müll landet, ist laut dem Bundesamt für Umwelt (Bafu) nicht ganz klar. «Bei der letzten Untersuchung der Zusammensetzung des Hauskehrichts in der Schweiz im Jahr 2012 wurde der Abfall in seine stofflichen Fraktionen – unabhängig von ihrer Funktion als Produkt oder Verpackung – eingeteilt», erklärt Bafu-Experte Michael Hügi. Es könne lediglich grob abgeschätzt werden, dass rund ein Drittel des privaten Hauskehrichts von insgesamt rund 1,8 Millionen Tonnen Verpackungsmaterial sei, erklärt Hügi.

Weniger Verpackung

Auch die beiden Detailhandels-Riesen Migros und Coop wollen weniger Verpackung. So habe man heute leichtere PET-Flaschen oder schweisse gewisse Bio-Früchte und -Gemüse nicht mehr in Plastikfolien ein, sagt Coop-Sprecherin Angela Wimmer: «Insgesamt haben wir in den letzten fünf Jahren rund 3000 Tonnen Verpackungsmaterial eingespart.» Bei der Migros heisst es, dass man zwischen 2013 und 2016 insgesamt 2726 Tonnen Verpackungsmaterial ökologisch optimiert habe, indem man Verpackungsmaterial reduziert oder umweltfreundliche Materialien verwendet habe.

«Rein ökologisch betrachtet, ist es nicht sinnvoll, gänzlich auf Verpackungen zu verzichten, da sie die Produkte bestmöglich beim Transport und vor dem Verderb schützen», ergänzt Migros-Sprecherin Christine Gaillet. Die Verpackung eines Lebensmittels trage nur zu einem sehr kleinen Teil zur Umweltbelastung des gesamten Produkts bei – in der Regel liege dieser unter vier Prozent. (sda)

Weitere Infos: www.unverpackt.ch.

Essen & Trinken

From nose to tail

von Franco Jenal
Inhaber Buyfresh,
Maienfeld



Der regelmässige Fleischesser hat wahrscheinlich schon einmal davon gehört. «From nose to tail» oder eben «Von der Nase bis zum Schwanz» ist eine Bewegung, die sich für die komplette Verwertung eines Tieres einsetzt. Wenn wir Menschen schon Tiere töten, um sie zu verzehren, sollten wir ihnen wenigstens den nötigen Respekt entgegenbringen und das ganze Tier verwerten, lautet die Forderung.

Seit das in Fachkreisen berühmte Kochbuch «Nose to tail» von Fergus Henderson Ende 2014 in die deutsche Sprache übersetzt wurde, hat

sich diese Philosophie auch bei uns zunehmend verbreitet.

Zunge und Kutteln

Wir müssen wieder lernen, was für unsere Eltern oder zumindest Grosseltern selbstverständlich war. Ich kann mich gut daran erinnern, wie der Metzger bei uns im Dorf meiner Mutter beim Einkauf jeweils noch ein «Schweinsöhrchen» oder «Schweinschwänzchen» für die Grossmutter mitgegeben hat. Für mich gab es zum Glück ein Stück von der Lyoner Wurst. Auf unserem Speiseplan standen regelmässig auch Zunge und Kutteln. Auch darauf konnte ich gut verzichten.

Zugegeben, ich tue mich auch heute noch schwer mit diesen Stücken. Sie haben den Weg auf meinen Einkaufszettel noch nicht gefunden. Natürlich ist das primär

eine Kopfsache. Wir tun uns schon beim Gedanken daran schwer, Zunge oder Kutteln zu essen. Und liegen die Produkte im Laden dann vor uns in der Vitrine, ist es endgültig vorbei. Grösser sind die Chancen, wenn die Stücke verarbeitet sind und deren Form nicht mehr so eindeutig auf das Ursprungsprodukt schliessen lässt. So hat mir eine aus Innereien bestehende Wurst auf jeden Fall hervorragend geschmeckt. Das ist doch schon einmal ein erster Schritt.

Ich bin nicht der Meinung, dass wir jetzt alle nur des guten Tones wegen zu Liebhabern von Innereien werden müssen. Aber es schadet sicher nicht, wenn wir uns mit der Thematik befassen und uns überlegen, welchen Beitrag wir zu einem vernünftigen Fleischkonsum leisten können.

Allzu oft sind wir noch ganz weit davon entfernt. Wir kaufen Filet, Entrecôte oder Hackfleisch. Danach lässt die Fantasie schon nach. Versuchen Sie es doch einmal mit anderen Stücken. Mit Siedfleisch oder Haxen zum Beispiel. Rezepte gibt es genug.

Je nach Lust und Laune

Ich selber kaufe gerne ganze Fleischpakete ein, von Produzenten, die ich kenne und denen ich vertraue. So haben wir Zuhause immer etwas im Tiefkühler und können uns je nach Lust und Laune inspirieren lassen. So ist es mal ein Voressen vom Evolèner Rind, ein Angus-Saftplätzli oder ein ganzer Bruderhahn aus Malans.

Schweinsöhrchen sind es zwar immer noch nicht, aber meine Grossmutter hätte bestimmt trotzdem Freude.

Verschmutzte PET-Flaschen

In den zur Wiederverwertung gesammelten PET-Flaschen finden sich immer mehr Fremdstoffe. Diese Verschmutzung gefährdet den ökologischen Flaschenkreislauf und verteuert das PET-Recycling, klagt der Verein PET-Recycling Schweiz. Je höher die Belastung durch Fremdstoffe wie Putzmittel oder Shampoo, desto aufwendiger sei es, den geforderten Reinheitsgrad zu erreichen, heisst es in einer Mitteilung. Dieser muss am Ende des Recyclingprozesses bei 99,96 Prozent liegen.

Der Verein PET-Recycling Schweiz weist darauf hin, dass nur PET-Getränkeflaschen in die blau-gelben Sammelbehälter gehören. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV verlange, dass nur sortenrein gesammelte PET-Getränkeflaschen für die Wiederverwertung im Flaschenkreislauf verwendet werden dürfen. Diese Vorschrift diene dem Schutz der Konsumenten. (sda)