

Manchmal muss es Einweg sein

EGGSTEDT

Dithmarscher Lebensmittelhersteller setzen auf Glas, um Plastik zu vermeiden. Der wertvolle Rohstoff Glas kann beliebig oft recycelt werden.

Von Wiebke Reißig

Klaus Sachau aus Eggstedt freut sich über jedes geleerte Honigglas, das ihm zurückgegeben wird. 70 Cent zahlt er für jedes neue Mehrweg-Glas an den Deutschen Imkerbund. Diese 70 Cent gehen ihm verloren bei jedem Glas, das er nicht von seinen Kunden zurückbekommt. Eine schmerzliche Summe bei 1400 Gläsern, die er pro Jahr durchschnittlich verkauft.

Die meisten Kunden bringen sie zurück, wenn sie Nachschub kaufen – nur die entfernteren Kunden, zum Beispiel aus Hamburg, machen das kaum. Auch sie schätzen das Produkt der 19 Bienenvölker.

Wie Sachau bittet auch Bärbel Paulsen aus Lieth, ihre Imkerbund-Gläser, in denen das Waben-Emblem im Glas eingegossen ist, zum Verkaufsort zurückzubringen, zum Beispiel zur Nordseebäckerei-Filiale in die Feldstraße.

Andere Imker, wie Dr. Peter Stöfen aus St. Michaelisdonn, verwenden

glattwandige Neutralgläser. Während Stöfen die Gläser nicht direkt zurücknehmen und wieder befüllen kann, sei das bei manchen Dithmarscher Kollegen durchaus möglich, sagt die Vorsitzende des Kreismikervereins Dithmarschen-Süd, Anke Schneider. Da es kein einheitliches Sammelsystem für Honiggläser gibt und die Imker daher auf die Mithilfe der Kunden angewiesen sind, haben ihre Mitglieder bei den monatlichen Treffen beschlossen, die Rückgabe zu vereinfachen: Alle lokalen Imker sollen Gläser auch der Kollegen annehmen. Für die Kunden bedeutet das: Sie können beide Sorten Honiggläser beim Imker ihrer Wahl zurückgeben. Dort und unbedingt, wenn Honiggläser über den Altglas-Container entsorgt werden, müssen sie gründlich ausgespült werden, bittet Schneider. Bienen naschen ansonsten nämlich mit Vorliebe auch Honigreste aus Glascontainern und können von dort Keime oder den für Menschen ungefährlichen amerikanischen Faulbrut-Virus in ihren Bienenstock schleppen, der eine komplette Brut dahinraffen kann. Das Kohlosseum in Wesselburen verkauft sein Bio-Sauerkraut, das nicht gekocht, sondern rein vergoren wird, ebenso wie Kraut-Mix-Varianten in Einweg-Gläsern, die über den Altglas-Container entsorgt werden sollen.

Anders sei es leider nicht möglich, „weil unser Glas mit Druck ver-



Das Bio-Sauerkraut vom Kohlosseum in Wesselburen werden ebenso wie deren Kraut-Mix-Spezialitäten in Einweg-Gläsern verkauft. Das Altglas wird in Wahlstedt (Kreis Segeberg) zu Glasgranulat zerkleinert und später zu neuen Glasverpackungen verarbeitet. Für Honiggläser hat der Kreismikerverein Süd gerade eine Rückgabe-Tauschbörse geschaffen. Foto: Reißig

schlossen werden muss“, bedauert Beate Möller vom Kohlosseum. „Diesen Druck halten nur neue Gläser aus. Wiederverwendete Gläser haben feine Haarrisse, die man mit bloßem Auge gar nicht sehen kann. Durch diese Risse würde das Glas beim Verschließen platzen. Dadurch hätten wir einen enormen Ausschuss an Lebensmitteln, denn die Maschine muss nach jedem Glasbruch gereinigt werden. Außerdem wäre dann die Reinigung der

Gläser nur chemisch durchzuführen. Sonst könnte unser Produkt verderben. Denn wir benutzen ja keine Hitze, um unser Sauerkraut zu konservieren.“ Unter diesen Voraussetzungen sei die ökologisch sinnvollste Variante, um den Rohstoff-Kreislauf zu sichern, die geleerten Gläser im Altglas-Container zu entsorgen.

Diese werden in Dithmarschen von Remondis gesammelt und von der Firma Glasrecycling Nord in Wahlstedt zu Glasgranulat zerklei-

nert, das in Glashütten wiederverwendet wird. Neue Glasflaschen bestehen nach Angaben der Firma zu 60 Prozent aus Altglas, bei Grünglas seien es sogar bis zu 90 Prozent. „Verpackungsglas lässt sich fast vollständig wiederverwerten“, unerlässlich dafür sei allerdings die Trennung nach Farben (siehe Service-Kasten). Außerdem dürfe kein Keramik, Stein oder Porzellan in die Container geworfen werden. Die drei Komponenten erschweren das Sortieren erheblich. Werde sorgfältig getrennt, können aus Altglas immer wieder neue Glasflaschen und -verpackungen hergestellt werden.

Vollständig auf Mehrweg und Rückgabe setzen die Dithmarscher Brauerei in Marne sowie die Süßmosterei Schmidt in Burg, die neben Apfelsaft auch Mineralwasser aus eigenem Brunnen herstellen und alle Flaschen im eigenen Betrieb heiß reinigen und wieder befüllen. Auch in ihrem Getränkemarkt verkaufen sie ausschließlich Mehrweg-Pfandflaschen.

Bei Pfandflaschen, die im Leergutautomaten zurückgegeben werden, sollten die Schraubverschlüsse wieder verschlossen werden, um die empfindlichen Schraubgewinde zu schützen, rät der Arbeitskreis Mehrweg.