

Pfand-Becher für mehr Nachhaltigkeit

Das Berufskolleg in Geldern produziert jeden Tag rund 1100 Liter Müll. Ab sofort können Schüler einen umweltfreundlichen To-go-Becher erwerben. Der Bürgermeister hofft auf eine Signalwirkung für die ganze Stadt.



Am Gelderner Berufskolleg können Schüler und Lehrer gegen Pfand einen Mehrweg-Becher nutzen, um die Umwelt zu schonen.

VON DIRK WEBER

GELDERN Die großen Müllberge sind ein Problem. Bundesweit werden pro Jahr fast 170.000 Tonnen Einwegverpackungen entsorgt. Dazu zählen Pizzakartons, Pappbecher oder Essensboxen. Der erste Coffee-to-go-Becher wurde in Deutschland 1996 ausgegeben. Heute sind es 2,8 Milliarden Wegwerf-Becher – pro Jahr. „900.000 Bäume müssen für diese Art von Verpackungen jedes Jahr gefällt werden“, sagt Gertrud Kannenberg von der Abfallberatung der Kreis Klever Abfallwirtschaft (KKA).

Das Problem mit den Einwegbechern existiert auch am Berufskolleg Geldern des Kreises Kleve, wo täglich etwa 250 Pappbecher an Schüler und Lehrer ausgegeben werden. „Pro Tag“, sagt Schulleiter Andreas Boland, „produzieren wir rund 1100 Liter Müll. Und das ist nur der aus den Klassenräumen.“ Macht pro Schuljahr rund 319.000 Liter Müll. Und dabei sei der Verpackungsmüll, der sich in der unmittelbaren Umgebung der Schule wiederfindet, noch gar nicht berücksichtigt. Zeit, dass sich was ändert, fand Boland und hat mit dem Schul-Caterer Haus Freudenberg gesprochen. Die Lö-

sung: ein Lattenfarbener Pfandbecher der Marke Recup.

Seitdem das neue Schuljahr begonnen hat, können die Berufsschüler ihn für einen Euro das Stück in der Schule erwerben. Die normalen Pappbecher seien deswegen nicht völlig verschwunden, werden aber mit 20 Cent extra berechnet. Der umweltfreundliche Becher fasst 0,3 Liter, besteht aus Polypropylen und ist zu 100 Prozent recycelbar, sagt der Hersteller. Außerdem seien die Becher spülmaschinengeeignet, lebensmittelecht, BPA-frei und bruchsicher. 500 dieser Becher hat Haus Freudenberg für die Berufsschule angeschafft. Wie viele Becher davon schon im Umlauf sind, konnte Caterer Norbert Janhsen noch nicht genau sagen. Die Werbung läuft. „Ich hoffe aber, dass das Thema Nachhaltigkeit dadurch weiter Fahrt aufnimmt.“

Es ist nicht der erste Versuch, in Geldern ein Mehrwegsystem zu etablieren. Als in der Pandemie der erste Lockdown einsetzte und die Gastronomen gezwungen waren, ihr Essen ausschließlich zum Mitnehmen anzubieten, hat sich die Wirtschaftsförderung Geldern in der Stadt für das Mehrwegsystem „Vytal“ entschieden. Einer der Gründe

sei gewesen, so Wirtschaftsförderer Lucas van Stephoudt, dass es bei diesem System mehr Zubehör für die Essensausgabe gab. Auch das Abbuchungssystem sei für die Gastronomie unkomplizierter. „Wir haben auch mit Bäckereien und anderen Geschäften gesprochen, ob sie nicht auf Mehrweg-Becher umstellen wollen, aber keiner war bereit, den ersten Schritt zu gehen“, sagt

Lucas van Stephoudt, dass es bei diesem System mehr Zubehör für die Essensausgabe gab. Auch das Abbuchungssystem sei für die Gastronomie unkomplizierter. „Wir haben auch mit Bäckereien und anderen Geschäften gesprochen, ob sie nicht auf Mehrweg-Becher umstellen wollen, aber keiner war bereit, den ersten Schritt zu gehen“, sagt

INFO

Wo man die Becher zurückgeben kann

Rückgabe Ausgeliene „Recup“-Becher können deutschlandweit bei allen Partnerbetrieben zurückgegeben werden. In Geldern und Umgebung können die Becher zum Beispiel in allen Shell- und Aral-Tankstellen gegen das Pfandgeld eingetauscht werden. Auch das vegetarische Restaurant „Cacadoo“ am Gelderner Markt nimmt „Recup“-Becher zurück. Weitere Ausgabestellen befinden sich derzeit noch im Aufbau. Edeka Brüggemeier nutzt unterdessen das Mehrweg-Geschirr von „Vytal“.

van Stephoudt.

Ab dem 1. Januar 2023 haben viele Caterer, Lieferdienste und Restaurants keine Wahl mehr, denn dann sind sie gesetzlich dazu verpflichtet, auch Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anzubieten. Eine Ausnahme soll es für kleine Betriebe geben – etwa für Imbissbuden – mit maximal fünf Quadratmetern Verkaufsfläche. Sie sollen ihrer Kundschaft Speisen und Getränke auch in mitgebrachte Behälter abfüllen können. Bisher läuft die Umsetzung allerdings eher zäh. Viele Gastronomen scheuen sich davor, sich jetzt schon auf ein bestimmtes System festzulegen. „Wir hoffen aber, dass die Einführung an der Berufsschule den entscheidenden Impuls setzen kann, jetzt schon mitzumachen“, so van Stephoudt. Der Müll sei in den vergangenen Jahren nicht weniger geworden, berichtet Bürgermeister Sven Kaiser. Gerade in den Grünanlagen an den Schulen fänden sich Unmengen an Einweg-Verpackungen, die die Natur verschandeln und zusätzliche Kosten bei der Entsorgung verursachen. Kaiser spricht von 160 Tonnen, die da im Jahr zusammen-

kommen. Bundesweit müssten die Kommunen für die Entsorgung zusätzlich rund 700 Millionen Euro aufwenden, die sie sich über die Müllgebühren zurückholen, sagt Gertrud Kannenberg.

Die Stadt Geldern versucht das Müll-Problem auf mehrere Arten in den Griff zu bekommen: Eine davon sei die Zusammenarbeit mit der Gastronomie, so die Klima- und Umweltschutzbeauftragte Monika Quinders, indem sie sich dem Mehrwegpool-System anschließen könnten. Eine andere sei das Projekt für müllfreies Einkaufen, „Einmal ohne, bitte“, das der gemeinnützige Verein „rehab republic“ bundesweit ins Leben gerufen hat. Zur Belohnung erhalten die teilnehmenden Geschäfte einen Sticker, den sie sich in die Scheibe kleben können. Ein drittes Projekt sind die Veranstaltungen. Um diese nachhaltiger zu gestalten, sollen die Teilnehmer mit Mehrweggeschirr ausgestattet werden. Eine entsprechende Förderung könne bei der Stadt beantragt werden.

„Es geht um kleine Schritte“, so Lucas van Stephoudt, „die am Ende hoffentlich zu einem Umdenken in der Gesellschaft führen.“ Mit den Kunststoffbechern sei ein weiterer Schritt getan.