

(Hintergrund von Simon Stahl, AWP)

Zürich (awp) - Fleisch ist ein klimaschädliches Nahrungsmittel. Für Fleischliebhaber, die trotzdem nicht darauf verzichten wollen, gibt es aber zumindest die Möglichkeit, die Umweltbelastung durch die Verpackung zu reduzieren. Schweizer Detailhändler halten sich jedoch noch zurück.

Fleisch verdirbt schnell und bringt hohe Hygieneanforderungen mit sich. Daher geht der Fleischkonsum meist auch mit einem hohen Verpackungsaufwand einher. Dabei gibt es mittlerweile umweltverträglichere Möglichkeiten: Eine kürzlich veröffentlichte Studie des Management Center Innsbruck (MCI) untersuchte nun den Einfluss von biobasierten und besser abbaubaren Verpackungen.

___ Kein Einfluss auf Fleischqualität

Dabei stellte sich heraus, dass nachhaltige Verpackungssysteme genauso leistungsfähig sind wie herkömmliche Materialien: "Es spielt keine Rolle, ob herkömmliche Verpackungsmaterialien oder biobasierte Materialien für eine Verpackung eingesetzt werden", lautet der Hauptbefund. Untersucht wurden sogenannte MAP-Verpackungen, bei denen das Fleisch unter Schutzatmosphäre (Modified Packaging Atmosphere) abgepackt wurden.

Als Verpackungsmaterial wurden sowohl konventionelle Kunststoffe als auch biobasierte Folien getestet. Biobasiert heisst, dass die Verpackung sowohl aus erneuerbaren Rohstoffen wie Mais oder Zuckerrüben hergestellt wurde, als auch biologisch besser abbaubar beziehungsweise besser zu recyceln ist.

"Bei unseren Tests schnitten biobasierte Verpackungen genauso gut ab wie die bisher üblichen Materialien", sagt MCI-Professorin Katrin Bach auf Anfrage der Nachrichtenagentur AWP. Die Test hätten gezeigt, dass die Art der Verpackung keinen Einfluss auf die Qualität des Fleisches hatte.

___ Noch nicht marktfähig

Bei Detailhändlern wie Migros und Coop finden Konsumenten derweil noch kein Fleisch, das in biobasierten Verpackungen verkauft wird, da laut den Grossverteilern die alternativen Verpackungen noch keinen ökologischen Mehrwert bieten: "Seit vielen Jahren beobachten wir bereits die Entwicklung diverser Biokunststoffe aufmerksam", erklärt etwa die Migros-Mediensprecherin Cristina Maurer.

Man habe aber bisher festgestellt, dass Biokunststoffe in den Ökobilanzen in der Regel deutlich schlechter abschnitten als konventionelle Kunststoffe. Einerseits sei die Herstellung von Biokunststoffen deutlich energieintensiver und schlage sich auch in Bezug auf die Nahrungsmittelkonkurrenz negativ in der Ökobilanz nieder. "Daneben sind natürlich auch Kosten, Qualität und technische Verarbeitbarkeit relevante Faktoren", sagt Maurer.

Ähnlich klingt es bei Lidl: "Abgesehen von faserbasierten Verpackungsmaterialien haben wir derzeit keine Eigenmarkenprodukte mit biologisch abbaubaren oder biobasierten Verpackungen im Sortiment", lässt der Detailhändler auf Anfrage verlauten. Seit letztem Jahr verwende man die faserbasierten Materialien bei einem Grossteil der Fleischverpackungen der Marke "Deluxe". Die Rückwand der Verpackung bestehe dabei aus Karton, welcher mit einer Plastiksicht überzogen sei. Dies mache das trennen und entsorgen der beiden Schichten einfacher.

___ Bioplastik der zweiten Generation

Auch Aldi Schweiz prüft laut Mediensprecher Philippe Vetterli stetig mögliche Alternativen zu herkömmlichen Fleischverpackungen. Mangelnde reale Abbaubarkeit in den heutigen Kompost- und Biogasanlagen führe aber immer wieder zu Kritik am Bioplastik: "Plastik aus nachwachsenden Rohstoffen ist nicht zwingend genügend schnell biologisch abbaubar", hält Vetterli fest. Zudem stelle sich bei

Biokunststoffen aus Lebensmitteln wie beispielsweise Mais die Frage der ethischen Vertretbarkeit.

Daher stehe Aldi Schweiz den biobasierten Kunststoffverpackungen derzeit noch kritisch gegenüber: "Eine mögliche valable Alternative, die derzeit aber noch kaum wirtschaftlich verfügbar ist, wäre Bioplastik aus Abfällen und Nebenprodukten der Landwirtschaft", sagt Vetterli. Solche Verpackungsmaterialien aus Chicorée-Wurzeln oder Sonnenblumenhülsen könnte als Bioplastik der zweiten Generation in Zukunft durchaus Verwendung finden.

Die Kritik der Detailhändler kann die Studienautorin Bach durchaus in Teilen nachvollziehen: "Im Kontext der Nachhaltigkeit gibt es nie eine endgültige Antwort, es gibt höchstens Bausteine hin zu einer nachhaltigeren Lösung."

Um beim Fleischkauf den Verpackungsabfall ganz zu vermeiden, gibt es auch andere Wege. In "fast allen" Migros-Filialen etwa sei es möglich, mit einer eigenen Verpackung - etwa einer Tupperware - an der Frischfleisch-Theke aufzutauchen, erklärte die Sprecherin des Detaillisten.

sta/rw/ra
