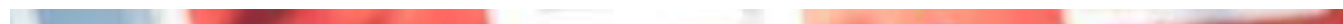


Montag, 08. November 2021, Münchner Merkur - Nord / Lokalteil

Problem Pfandsystem

Mehrweggeschirr in der Gastronomie kann nur funktionieren, wenn alle mitmachen

VON MARTIN BECKER





Unterhaching/Grasbrunn – Viele Gastronomen kämpften während der Pandemie um ihre Existenz und wurden dabei kreativ. Verstärkt machten sie Angebote zum Mitnehmen. „To go“ heißt das dann oder „Take away“. Ob Currywurst mit Pommes oder Nudelauflauf mit Gemüse, eine Frage stellt sich immer: Wie soll man die Mahlzeit transportieren? Im Zuge der Klima-Debatte steigen die Anforderungen an die Mitnahme-Verpackung. Schon seit Juli 2021 sind gemäß EU-Vorgabe Teller, Besteck und Trinkhalme aus Einwegplastik nicht mehr erlaubt; in Deutschland werden Wirtschaften und Imbisse 2023 dazu verpflichtet, eine Mehrwegvariante als Alternative zum Wegwerfgeschirr anzubieten. So lange will die Gemeinde Unterhaching nicht warten – und schon vorher eine Offensive gegen den Essensverpackungsmüll starten.

Ein Blick auf die nackten Zahlen verdeutlicht das Problem: Allein im ersten Corona-Jahr 2020 summierten sich die sogenannten Leichtverpackungen im Landkreis München auf schwere 8920 Tonnen, Tendenz steigend. Ein ökofeindlicher Trend, den nun auch Unterhaching stoppen will. Heuer im April hatten die Grünen beantragt, ein Mehrwegpfandsystem einzuführen. Für Gastronomiebetriebe, aber auch für Cafés, Lieferdienste und Kantinen. Die Idee: Mehrweggeschirr statt Einwegverpackung. Der Behälter bleibt per Pfandsystem im wiederverwendbaren Dauerbetrieb, wie bei Glasflaschen längst etabliert. „Die Einführung eines solchen Systems ist absolut sinnvoll“, sagte der Chef der Unterhachinger Bauverwaltung, Stefan Lauszat, im Gemeinderat. Aber in der Praxis hake es: „Unsere Akquise bei örtlichen Gastronomen war wenig erfolgreich.“

Zu den Öko-Vorreitern gehört das Restaurant „Die Waldeslust“. Dessen Chef Holger Müller nutzt seit einem Jahr das Pfandsystem „Vytal“ und berichtet dazu auf Nachfrage des Münchner Merkur: „Im Prinzip bin ich total begeistert – das System an sich ist super, denn es vermeidet Verpackungsmüll. Aber es müssten halt mehr Leute mitmachen, sowohl Kunden als auch Gastronomie-Kollegen.“

Genau das ist das Problem: die fehlende Breite. „Solch ein System lebt davon, dass sich möglichst viele Betriebe beteiligen“, sagt der Unterhachinger Rathaus-Sprecher Simon Hötzl. Analog zu Bier- und Wasserflaschen liege die umweltfreundliche Zukunft in der Rotation: den Schweinsbraten in Unterhaching kaufen und essen, das schmutzige Geschirr in Neubiberg gegen einen Cappuccino-Behälter eintauschen und diesen gegen Pfandrückgabe in Haar abgeben. In Garching, Ismaning und Neubiberg sind sie bei Pfandsystemen schon weiter, in Unterhaching tobte unter den Gemeinderäten noch die Diskussion: fördern oder abwarten? „Um eine Welle zu erzeugen, müssen wir in Vorleistung gehen“, warb der CSU-Fraktionsvorsitzende Korbinian Rausch für ein Förderprogramm.

Harald Nottmeyer (SPD) indes warf die Frage auf: „Machen wir die Rechnung ohne den Wirt?“ Nicht jeder denke so ökologisch wie der Chef der „Waldeslust“. Peter Hupfauer (FDP) warnte gar vor „blinden Förderprogrammen, die an der Realität vorbeigehen“. Alfons Hofstetter (FWU) regte eine „Bedarfsanalyse“ an, denn für Förderprogramme sei es „zu früh“. In diesem Tenor fiel der Gemeinderatsbeschluss aus: Erst bei den Gastronomen nachhaken, dann Förderung anbieten.

Ungeachtet dessen findet am 22. November ein überregionaler Informationstermin im Bürgerhaus Grasbrunn statt. Elf Gemeinden aus dem südöstlichen Landkreis, von Unterhaching bis Haar, werden sich dann von drei Pfandsystem-Anbietern (Recup, Vytal und Recircle) ihre Modelle vorstellen lassen, auch Gastronomen nehmen an der Veranstaltung teil. Im Unterhachinger Rathaus, so Sprecher Simon Hötzl, plädieren sie an alle Beteiligten, sich dem Thema offen zu nähern: „Einzelkämpfer tun sich schwer – ein Mehrpfandsystem lebt davon, dass sich möglichst viele daran beteiligen: Kommunen, Betriebe, Kunden. Wir haben jetzt die große Chance, uns übergreifend auf ein bis zwei Systeme zu verständigen.“