



Mehrweg statt Einweg

Essen kaufen ohne schlechtes Gewissen

Wir essen immer öfter unterwegs, bestellen Mahlzeiten nach Hause und holen uns in der Mittagspause etwas im Imbiss nebenan. Wer beruflich oder privat viel unterwegs ist, kann nicht in eine Kantine gehen und findet auch nicht immer die Zeit, etwas vorzukochen. Trotzdem kann jeder von uns auch innerhalb der heutigen „To go“-Mentalität einiges tun, um Klima und Umwelt nicht zusätzlich zu belasten. Vor allem „Mehrweg statt Einweg“ lautet das Motto!

1. Was man hat, hat man

In den meisten deutschen Haushalten stapeln sich die Mehrwegbehälter, die sogenannte Tupperware. Wenn man den passenden Deckel findet, lassen sich diese wunderbar nutzen, um Speisen – seien sie gekauft oder selbstgemacht – von zu Hause mitzunehmen. Eine zweite Möglichkeit bieten ausgediente Schraubgläser, z. B. frühere Marmeladen- oder Gurkengläser. Sie lassen sich ideal für Suppen, Salat und Co. verwenden.

2. Nutzen Sie Pfandsysteme

Seit 1. Januar 2023 gibt es deutschlandweit die Mehrwegpflicht. Sie verpflichtet Gastronomen, Caterer, Lieferservices und Cafés dazu, To-go-Essen und Getränke nicht nur in der Plastik-Einwegverpackung, sondern auch in der Mehrwegverpackung anzubieten. Mittlerweile bieten viele Supermärkte und Läden Pfandsysteme für Speisen an. Auch Cafés und Restaurants, die gerne für die Mittagspause genutzt werden, haben ihr Ange-

bot oft umgestellt. Vielerorts bekommen Sie die Speisen im Pfandsystem sogar günstiger. Fragen Sie gezielt nach.

3. Echte Pausen machen

Versuchen Sie öfter, auch „echte“ Pausen zu machen – nicht nur „schnell zwischendurch“. Gerade in unserer heutigen schnelllebigen Zeit tut es gut, sich hinzusetzen, das Essen von echtem Geschirr und den Kaffee aus einer echten Tasse zu trinken. Damit tun Sie nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern helfen auch Klima und Umwelt.

4. Leihen Sie sich Geschirr

Bei großen Feiern, wie z. B. Hochzeiten, Geburtstags- oder Gartenpartys, wird das eigene Geschirr meist knapp – oder man will es erst gar nicht zum Einsatz bringen aus Angst vor Beschädigungen und Verlusten. Neben der Möglichkeit, Geschirr verschiedener Größen und Designs beim Catering gegen eine Mietgebühr auszuleihen, reicht es manchmal bereits, im eigenen Freundeskreis nachzufragen. Gar nicht so selten lagert ungenutztes, aber noch völlig intaktes Geschirr in Kellern und wird für solche Gelegenheiten gerne abgegeben.

5. Auf die Hand

Manche Dinge brauchen gar keine Verpackung! Eine Brezn oder Käsesemmel kann man auch direkt aus der Hand essen. Eine weitere gute Alternative ist die essbare Verpackung – wobei die wohl erst dann Sinn macht, wenn man sie nicht nur essen kann, sondern sie auch so gut schmeckt, dass man sie gerne essen möchte, zum Beispiel die Eistüte.

