

Vier setzen voll auf Mehrweg-Geschirr

Liestal Take-aways sind im Kommen. Vier von neun, die an einem Versuch mitmachten, bauen jetzt ganz auf ökologischeres Geschirr für Mehrfachgebrauch.

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Im vergangenen Herbst setzten neun Liestaler Restaurants mit Take-away-Betrieb ein Ausrufezeichen: Sie wollten mithelfen, die Plastikberge durch Einweg-Geschirr zu reduzieren und nahmen an einem Versuch mit Mehrweg-Geschirr mit der Berner Firma Recircle teil. Wie sieht nun die Bilanz heute - etwas mehr als ein halbes Jahr später - aus? Jeannette Morath, Geschäftsführerin von Recircle, sagt: «Es sind immer noch alle neun dabei, aber fünf verkaufen keine Gefässe mehr von uns. Sie sind noch Refill-Partner.»

Das bedeutet konkret: Bei den vier Restaurants Aleppo, Falken, herzlich und Tapeco kann man für ein Depot von zehn Franken weiterhin Mehrweg-Teller, -Schalen oder -Suppenbecher erstehen und zurückgeben, wenn man sie nicht mehr braucht. Und selbstverständlich mit Essen auffüllen oder auffüllen lassen. Bei den restlichen fünf, den sogenannten Refill-Partnern, das heisst bei Café Azizi, Frisch-KostBar, livro, mooï und Neuhüsli, kann man nur noch das mitgebrachte Geschirr füllen. Als Grund für diesen Teilausstieg nach der Versuchsphase nennt Morath vor allem den beschränkten Take-away-Betrieb dieser fünf Gaststätten. Sie präzisiert: «Ab fünf Take-away-Kunden pro Tag lohnt sich ein Abo mit uns für den Austausch von beschädigten Mehrweg-Behältern.»

Lieber Nachahmer als Pionier

In Liestal sind derzeit 315 Mehrweg-Behälter der Firma Recircle im Umlauf. Das gibt gemäss deren Rechnung folgenden ökologischen Gewinn: Werden pro Tag ein Viertel dieser Behälter benutzt, so werden täglich 14 Kilogramm CO₂ weniger ausgestossen, was bei 260 Arbeitstagen pro Jahr einen Minderanstoss von 3,74 Tonnen ergibt. Der einzelne Mehrwegbehälter lohnt sich ökologisch ab sieben bis 15 Einsätzen,



Handlich und ökologisch: Eine Kundin füllt am Buffet im «herzlich» ihre mitgebrachte Mehrwegschaale auf.

KENNETH NARS

315

Mehrweg-Behälter der Firma Recircle sind derzeit in Liestal im Umlauf. Damit werden gemäss einer Firmenhochrechnung jährlich 3,74 Tonnen CO₂ weniger ausgestossen.

je nachdem, mit was man vergleicht. Bei umweltbelastenderem Einweg-Geschirr aus PET oder geschäumtem Kunststoff reichen wenige Einsätze, bei umweltfreundlicherem Karton braucht es mehr.

Sie würden das Liestaler Projekt gerne weiterentwickeln und Bäckereien, Metzgereien oder Personalrestaurants mit einbeziehen, sagt Morath. Doch momentan reichen die Personalkapazitäten von Recircle - die Firma zählt sechs Mitarbeiter - einfach nicht dafür und man konzentrierte sich auf Akquisitionen in grösseren Städten. Das zeigt sich denn auch bei den Zahlen: Gesamtschweizerisch arbeiten 573 Betriebe mit Recircle zusammen, davon sind 38 in Basel und elf in Baselland, das heisst, ausserhalb von Liestal sind es im Landkanton genau noch zwei. Morath ergänzt: «Wir

haben festgestellt, dass es viel einfacher ist, neue Betriebe für unser Mehrweg-System zu gewinnen, wenn am Ort schon andere vorhanden sind. Die Leute wollen lieber Nachahmer als Pionier sein.» Im Weitem freue es sie «extrem», dass derzeit viele Schulen mit Mensas auf Mehrweg-Geschirr umstellten, angetrieben von klimabewussten Schülern.

Beatrice Rieder, Betreiberin des «herzlich» in Liestal, ist nach wie vor begeistert vom Mehrweg-Geschirr: «Das Projekt ist bei unseren Kunden auf viel positive Resonanz gestossen und für das Personal bedeutet das Ganze null Mehraufwand.» Etwa die Hälfte ihrer täglich hundert Mittagsgäste nähmen das Essen mit. Davon seien viele Stammgäste, die mit Mehrweg-Geschirr kämen.