

Seit 1. Januar gilt die Mehrwegpflicht für Restaurants und Gaststätten, die Essen außer Haus verkaufen

Wenige Restaurants bieten Mehrweg an



Hagen Norhausen in der gleichnamigen Rheindorfer Gaststätte nutzt Mehrwegverpackungen. (Timon Brombach)

○

VON TIMON BROMBACH

Wie weit fortgeschritten ist die Leverkusener Gastronomie schon auf dem Weg zum Mehrweg? Seit Anfang des Jahres gilt das neue Verpackungsgesetz. Doch von insgesamt über siebzig Restaurants im Stadtgebiet, die Essen über den Lieferando-Lieferdienst verkaufen, bieten aktuell nur vier Betriebe die Option an, die Gerichte in einer wiederverwendbaren Verpackung anzurichten.

Es müssen aber auch nicht alle Gastronomen eine Alternative zu Einwegverpackungen anbieten: Verpflichtend ist das Ganze nur für Restaurants und Gaststätten mit einer Fläche von über achtzig Quadratmetern oder mit mehr als fünf Mitarbeitenden. Wie viele Lokale ihr Verpackungskonzept noch nicht aufgerüstet haben, obwohl sie es müssten, kann man also nur schätzen.

Dabei kann man nicht behaupten, die Gastronomie hätte noch nicht genug Zeit für die Umsetzung gehabt. Mit „Wiedersehen macht Freude“ gibt es sogar ein städtisches Förderprogramm, welches von dem neuen Gesetz betroffene Gastronomen mit zweihundertfünfzig Euro für Mehrweglösungen unter die Arme greifen soll – diese Mittel haben bis jetzt aber nur fünf Gastronomen abgerufen.

„Relevo“ und „Vytal“ heißen die beiden großen Anbieter für Pool-Mehrweg-Systeme die sich in Leverkusen etabliert haben – beide funktionieren dabei gleich, sind aber nicht miteinander kompatibel. Die „Nordsee“-Verkäuferin in der Rathausgalerie erklärt, wie sie funktionieren: „Die Kunden laden die App herunter, in der sie sich registrieren: Per Benutzer-ID oder QR-Code werden von uns dann die Behälter, die der Kunde kostenlos ausleiht, darauf dann gespeichert.“

Danach müssten die geliehenen Behältnisse innerhalb von zwei Wochen bei einem beliebigen teilnehmenden Laden zurückzugeben werden – nur wer sich nicht an die diese Frist hält, muss überhaupt etwas zahlen. „So kann man seine leere Matjes Dose von uns theoretisch jetzt schon bei O'Tacos hier abgeben und umgekehrt – nicht aber beispielsweise bei der Bayer Gastronomie, die Vytal nutzt“, sagt sie, „das System wird also komfortabler, je mehr Restaurants mitmachen, kann man festhalten.“

Ein Problem ist ihr zufolge, dass viele Kunden den Ablauf nicht verstehen: „Oft wird in der Lieferando-App zwar Mehrweg ausgewählt, aber wenn man nicht zusätzlich auch bei der Relevo-App registriert ist, kann man die Mehrwegverpackung nicht ausgeliehen bekommen.“

Hai Long würde in seinem kleinen Asia Imbiss in Opladen gerne von den Einwegstyroporverpackungen wegkommen, auch wenn er nicht unter das neue Gesetz fällt. „Das ist aber gar nicht so einfach“, gibt er an. Die „Burgeria“ in der Nachbarschaft setzt auch noch auf Pappkartons.

„Mehrwegverpackungen für Pizza gibt es nicht“, sind sich Koray Tansever und Efe Yunus Özdemir sicher. Und irren sich. Die großen Mehrweg-Anbieter haben Lösungen für wirklich alle Arten an Speisen. Die beiden erklären allerdings, dass sie noch ein ganzes Lager voll mit Einwegverpackungen haben: „Wenn die verbraucht sind, kann man sich Gedanken über etwas Anderes machen.“

Die Bayer Gastronomie hat in Leverkusen den Startschuss für „Vytal“ gesetzt, das „Haus am Park“ und „Stückwerk“ sind aufgesprungen. „Zwanzig bis dreißig Prozent aller Bestellungen verpacken wir jetzt schon in Mehrweg – Tendenz steigend“, ist Tobias Menke, Schichtleiter bei der Pizzeria „Stückwerk“ stolz. Er denkt, dass dies auch dem guten Marketing von „Vytal“ zu verdanken sei.

Dabei frage er seine Kundschaft gar nicht aktiv danach, ob diese Mehrweg wünschen. Dies sei aber eigentlich auch Pflicht, weiß Hagen Norhausen, der bei sich gleichfalls „Vytal“ eingeführt hat.

Es könnte gut sein, dass die Pflicht Mehrwegverpackungen anzubieten, ab April von der Stadt stichprobenartig kontrolliert wird – hier drohen Verwarnungen und Bußgelder. Norhausen gibt an: „Ich frage jede Kundin und jeden Kunden und trotzdem entscheiden sich höchstens zwei pro Woche für Mehrweg.“

Der Außer-Haus-Verkauf mache bei ihm aber aktuell allgemein einen sehr kleinen Anteil des Geschäfts aus, ordnet er ein. Er habe auch darüber nachgedacht, ein eigens Pfandsystem, abseits der großen Anbieter, bei sich einzuführen, aber sei zu dem Schluss gekommen, dass dies langfristig wohl teurer wäre: „Vor allem, wenn häufiger mal etwas kaputt geht.“ Darum müsse er sich bei „Vytal“ keine Gedanken machen, eine E-Mail genüge und sein Grundvorrat an Dosen werde wieder aufgestockt.

Norhausen findet aber, das Gesetz gehe am Verbraucher vorbei.

„Im Moment bezahlen die, die vorher schon eher wenig Müll produziert haben“, erklärt er, „es sind die kleinen Imbisse, die ganz großen Verpackungsmüll produzieren – und die fallen oft unter die achtzig Quadratmeter- oder fünf Mitarbeiter-Grenze.“

Er wünsche sich unter anderem mehr Initiative von den Verbrauchern: „Vorher wird sich an der Situation nichts ändern, denn selbst mit dem besten System wird Einweg und Wegschmeißen immer komfortabler bleiben, als Mehrweg und Zurückbringen.“