

VEGANES VERPACKT

Autorin: Christina Grießer-Wind

CASH und Circular Analytics schicken die Verpackung von Fleischalternativen ins Nachhaltigkeitsduell. Das Duell zeigt deutlich, dass Verpackungen multikriteriell betrachtet werden müssen.

Veganismus wird gerne auch als umwelt- und klimafreundlichere Ernährungsform beschrieben. Entsprechend sollte hier auch in puncto Verpackung ein besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit gelegt werden. Um einen Einblick zu bekommen, haben sich CASH und Circular Analytics zwei Verpackungen für vegane Burger von Vegavita und Garden Gourmet genauer angesehen und nicht nur ins Verpackungsduell geschickt, sondern auch dem „Fit für 2030“-Check unterzogen. Das Fazit: Vegane Verpackungen sind noch ausbaufähig, aber der Reihe nach.

Recyclingfähigkeit

Es geht schon spannend los, denn beide Unternehmen haben sich für Kunststoffschalen entschieden, in denen die Fleischersatzprodukte verpackt wurden, ein Material das per se als nicht besonders umweltfreundlich verschrien ist. So schwarz oder weiß ist das aber bekanntlich nicht. Die Verpackung von Garden Gourmet besteht nämlich aus einer grünen PP-Schale, auf der die Barrierschicht Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer oder kurz EVOH vermerkt ist. Dabei handelt es sich um ein Copolymer, das häufig im Lebensmittelbereich als Schutzschicht eingesetzt wird, da es eine extrem geringe Durchlässigkeit von Gasen wie zum Beispiel Sauerstoff aufweist. Es gibt zwar keine Angaben darüber, wie dicht diese Schicht ist, und auch das Analyseverfahren konnte das nicht ermitteln, aber selbst bei einem maximal zulässigen Anteil an EVOH wäre



Untersucht, vermessen, gewogen – die Verpackungen werden Faser um Faser geprüft.

© Markus Wäcke

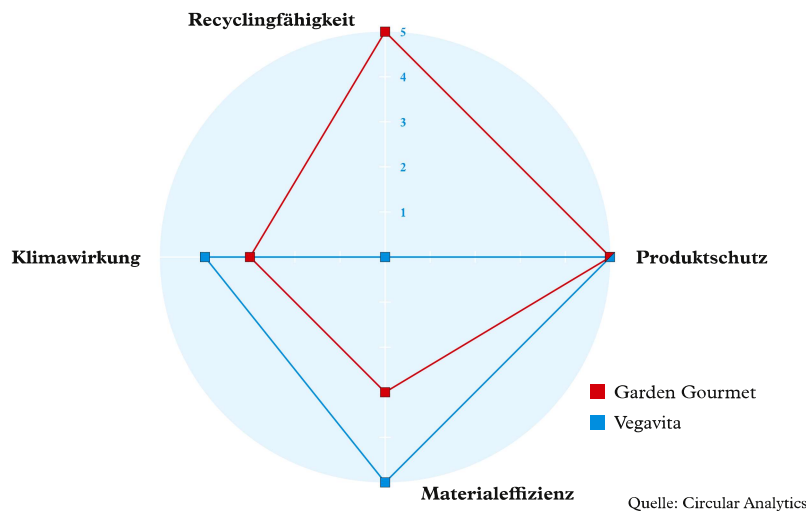
eine hochwertige Recyclingfähigkeit noch möglich, wie Charlotte Werner, Senior Consultant im Team von Circular Analytics, betont. Bei der LPDE-Folie, die als Verschluss dient, gab es keinen Hinweis auf zusätzliche Barrieren.

Ummantelt wird die PP-Schale von einer bedruckten Kartonbanderole, die vor dem Verzehr des Produktes entfernt werden muss. Deshalb geht man am Institut auch davon aus, dass die unterschiedlichen Verpackungen auch getrennt entsorgt werden und der Karton in den Altpapierstrom gelangt. Insgesamt attestiert Charlotte Werner der Garden Gourmet Verpackung für den Veganen Burger

eine Recyclingfähigkeit von über 97 Prozent.

Vegavita setzt bei den Burger Patties auf eine transparente Schale, ebenfalls aus PP und beim Verschluss auf eine Poleolefinefolie. Insgesamt wird zwar weniger Verpackungsmaterial verwendet, allerdings konnte nicht festgestellt werden, ob und welche Barrieren für einen erhöhten Produktschutz zum Einsatz kamen. Anders als beim Mitbewerber setzt Vegavita auf Etiketten anstatt auf eine Kartonbanderole. Und das wird der Verpackung zum Verhängnis. „Denn Papieretiketten auf Kunststoffverpackungen stellen immer eine Hürde im Recyclingprozess dar, da diese

FLEISCHALTERNATIVEN-GEBINDE UNTER DER NACHHALTIGKEITSLUPE



den transparenten Kunststoffstrom verunreinigen und zu einem nicht brauchbaren, qualitativ minderen Rezyklat führen“, erklärt Charlotte Werner. Entsprechend stuft sie die Recyclingfähigkeit der Verpackung mit 0 Prozent ein.

Einsatz von Recyclingmaterial

Wenn schon Kunststoff, dann bitte aus recyceltem Material, heißt es oft. Das ist bei Lebensmittel aber gar nicht so einfach. Denn auch wenn der Entwurf der Packaging and Packaging Waste Regulation der EU vorsieht, dass bei jeglicher Kunststoffverpackung der Einsatz von Rezyklaten verpflichtend sein wird, so ist das aktuell gesetzlich noch nicht erlaubt. Sprich: Recyclingmaterial aus Polyolefinen wie LDPE dürfen nicht mit Lebensmittel in Kontakt treten. Deshalb wurde auch bei beiden Verpackungen kein Recyclingmaterial eingesetzt, wodurch hier aus offensichtlichen Gründen keine Punkte vergeben werden können.

Produktschutz

Bei aller Kritik Kunststoff gegenüber darf man einen entscheidenden Faktor aber nicht vergessen: Den Produktschutz. Hier kann dem Material keiner so schnell etwas vormachen. Die PP-Schalen können die Produkte sehr gut vor Sauerstoff, Licht und anderen Umwelteinflüssen schützen, und es davor bewahren, an Qualität und Haltbarkeit einzubüßen und schnell zu verderben. Gleichzeitig verhindern sie das Austreten

von Flüssigkeiten. Die Verpackung von Garden Gourmet bewahrt das Produkt durch die dunkle Einfärbung und die zusätzliche Kartonbänderole theoretisch sogar noch besser vor UV-Einflüssen als die transparente Verpackung des Mitbewerbers. Da es sich aber um eine gekühlte Ware handelt, die im Kühlregal oder im Kühlschrank aufbewahrt wird und damit ohnehin kaum der Sonne ausgesetzt wird, wirkt sich dieser Faktor nicht ausschlaggebend auf die Bewertung aus. Beide bekommen die volle Punkteanzahl.

Materialeffizienz

Wie so oft wirken sich positive Eigenschaften bei Recyclingfähigkeit und Produktschutz negativer auf die Materialeffizienz aus. So auch hier. Zwar schneiden Kunststoffverpackungen aufgrund ihres geringen Gewichts in dieser Kategorie für gewöhnlich sehr gut ab, aber da die Verpackung von Garden Gourmet mehr Verpackungsmaterial einsetzt und eine zusätzliche Kartonbänderole verwendet, hat sie im Vergleich zu Vegavita das Nachsehen. Insgesamt ist die Verpackung von Garden Gourmet normalisiert auf das gleiche Füllgewicht beinahe dreimal so schwer als der Mitbewerber.

Ressourcenverbrauch & Klimawirkung

Ein ähnliches Bild zeigt sich auch beim Ressourcenverbrauch. Den Unterschied macht hier nicht das primäre Material aus, sondern die

„Dekoration“. Der erhöhte Ressourceneinsatz für die zusätzliche Herstellung der Kartonbänderole sowie das höhere Gewicht führen die Verpackung von Garden Gourmet zu einem schlechteren Ergebnis. Außerdem weist sie einen größeren Leerraum auf, wodurch verhältnismäßig viel Luft für die Größe der Verpackung vorhanden ist. „Dies kann aufgrund technischer Gegebenheiten in der Produktion bedingt sein, sollte aber im Hinblick auf die Umstellung zu materialeffizienteren Verpackungen kritisch geprüft werden“, empfiehlt die Expertin. Abzüge gibt es aber auch für Vegavita, allerdings nur aufgrund der Recyclingfähigkeit, wodurch sie eine erhöhte Umweltwirkung aufweist.

„Insgesamt zeigt dieses Verpackungsduell deutlich, dass die Nachhaltigkeit von Verpackungen multikriteriell betrachtet werden muss“, so Charlotte Werner. „Ressourcenverbrauch sowie Materialeffizienz und Recyclingfähigkeit sind nicht immer in einer Linie“.

FIT FOR 2030

Mit einer Recyclingfähigkeit von über 97 Prozent ist die Verpackung von Garden Gourmet als sehr gut recyclingfähig einzustufen. Nach den Packaging Performance Grades des Entwurfes für die Packaging and Packaging Waste Regulation würde diese in Kategorie A, die beste der 5 Stufen fallen. Die Verpackung von Vegavita weist 0 Prozent Recyclingfähigkeit auf und wird daher naturgemäß in die schlechteste Kategorie (E) eingestuft. Kunststoffverpackungen müssen zusätzlich noch eine Rezyklatquote erfüllen, das heißt der Einsatz von Recyclingmaterial wird ab 2030 verpflichtend für alle Kunststoffverpackungen. Für Produkte mit Lebensmittelkontakt wird der Einsatz von mindestens 10 Prozent recyclingmaterial gefordert. Derzeit sind wiederaufbereitete Polyolefine wie rPP noch nicht zugelassen für Lebensmittelkontaktmaterialien. Es ist jedoch davon auszugehen, dass mit fortschreitenden Entwicklungen im Recycling zunehmend Zulassungen von Materialien innerhalb der nächsten Jahre folgen werden.