

# Trends

**Verpackungsmüll**  
Handwerksbetriebe tragen zur Reduzierung bei

**NEUSTADT AN DER AISCH**

HORST BUCHMANN

**H**undert Milliarden Plastiktüten werden jedes Jahr allein in Europa hergestellt, an Kunden ausgegeben – und weggeworfen. „Ein kompletter Irrsinn“, findet Bianca Ullrich. Die Metzgermeisterin aus Neustadt/Aisch hat die Konsequenz gezogen und diese Umweltsünde seit Jahresanfang aus ihrem Betrieb verbannt. Stattdessen bietet man den Kunden Papiertüten für 20 Cent pro Stück an. Folge: Diese besinnen sich auf Altbewährtes und nutzen wiederverwendbare Stofftaschen und Einkaufskörbe.

Für Bianca Ullrich ist damit bewiesen: „Das Handwerk kann helfen, den Verpackungswahn aufzuhalten.“ Sie selbst war genervt davon: Jeder Salat in den Becher, diesen dann noch einmal in eine dünne Plastiktüte als Auslaufschutz, später alle Einkäufe in eine große. Oder die Leberkäseemmel für Schüler, sauber verpackt – und zehn Meter nach der Ladentür landen Papier wie Tüte im Mülleimer. Und nichts von all dem ist recyclingfähig.

Schon vor Jahren schaffte die Juniorchefin deshalb das dicke, vier bis sechs Gramm schwere Wurstpapier ab; ein dünnes mit einem Gramm tut's genauso. Man sagte Plastiktüten den Kampf an, der Einzelhandel im mittelfränkischen Neustadt zog teilweise nach – wie künftig bundesweit auch Rewe und Lidl. Die 1952 von Großvater Felix Ullrich in der Bismarckstraße gegründete und heute an der Unteren Waaggasse 6 ansässige Metzgerei informierte darüber auf Ladenplakaten, mit Flyern, über facebook und im Thekengespräch. Zu Weihnachten erhielten die Kunden eine Stofftüte mit „Ullrich“-Aufdruck als Geschenk, und nach Neujahr hielten braune Papiertüten im Kompakt- und Hochformat mit Tragegriff Einzug. Proteste oder Beschwerden von Kundenseite gab es nicht – im Gegenteil. „Klasse Idee!“ hieß es in den Sozialen Medien. In Neustadt, wo sogar die Kirchweihgastronomie seit 20 Jahren ohne Wegwerfgeschirr auskommt, ist das Umweltbewusstsein ausgeprägter als anderswo.

**Kunden führen jetzt Stofftaschen für ihre Einkäufe mit**

Freilich tut auch der Preis seine Wirkung. Nur noch rund zehn große und 60 kleine Tüten pro Woche gehen über den Tresen. „20 Cent, das schreckt ab“, verrät Bianca Ullrich, die ihre Lehre in der Lands-huter Metzgerei Brandl, Gesellen-jahre in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten und 2002 die Meisterprüfung an der Fleischer-schule Landshut absolviert hat. „Es muss weh tun und etwas kosten, aber dann funktioniert es.“ Kundinnen haben nun meist eine Stofftasche in der Handtasche dabei; wer

## Plastiktüten aus Betrieb verbannt

Die fränkische Metzgerei Ullrich setzt umweltfreundlich auf Stoff- und Papiertaschen. Für Feinkostsalate bietet sie Gläser mit 50 Cent Pfand an.



**1 Lecker ohne Kunststoffschale:** Die vielen Feinkostsalate können Kunden in Pfandgläser füllen lassen. **2 Feinkost-Oase:** Von heimischem Honig bis zu edlen Ölen und Essigen reicht das Zusatzsortiment der Ullrichs. **3 Es geht auch ohne Plastik:** Bianca Ullrich (links) und Seniorchefin Irma Ullrich haben ihren Kunden die Alternativen überzeugend vermittelt. **4 Fest im Sortiment:** Konservendosen sind aus Hygiene- und Haltbarkeitsgründen nicht verzichtbar. Fotos: buc

seinen Imbiss aus der Heißen Theke eh gleich essen will, begnügt sich mit einer Serviette.

„Ich bin privat umweltbewusst, also wollte ich es auch im Beruf sein“, sagt die 43-Jährige, die seit 2006 fünfzigprozentige Teilhaberin in dem 35 Mitarbeiter (fünf in der Produktion) zählenden Betrieb ist. Sie verzichtete deshalb auch auf Aufdrucke wie Firmenlogo und

-Werbung auf den neuen Papier-Einkaufstüten, die sie von Verpackungen Frey in Dombühl bezieht. Der Preisunterschied (Lizenzgebühr für die Entsorgung inklusive) zwischen den aus Erdöl hergestellten und den ökologisch wiederverwertbaren ist massiv: 1000 kleine aus Plastik kosten 9,80 Euro, 1000 große 21,20 Euro – die aus Papier dagegen 115 bzw. 157 Euro. Aber:

Die Kunden zahlen ja jetzt dafür – oder, noch besser, wollen gar keine mehr.

Dieser Erfolg machte Mut: Seit kurzem bietet die Metzgerei ihre Feinkostsalate auch in 250- und 500-g-Mehrweggläsern an. „Bei Honiggläsern ist das doch seit langem üblich“, sagt die engagierte Ideengeberin. 50 Cent Pfand verlangt man, und bereits zehn bis 20 der

praktischen Behältnisse pro Tag werden an Kunden ausgegeben. Die von der Fleischergenossenschaft Evenord in Nürnberg bezogenen Schraubgläser tragen kein Etikett und werden nach Rückgabe bei 70°C in der Spülmaschine gereinigt. Das ist zwar ein Arbeitsgang mehr, aber die Ersparnis des vielen Mülls wie Salatbecher und Plastiktüten wert. Und: „Es ist jetzt viel attraktiver!“ Man zwingt freilich niemanden zur Pfand-Variante, sondern versuche, im Dialog zu überzeugen.

**Bewusster einkaufen vermeidet Verpackungsmüll**

Damit ist für Bianca Ullrich das Ende der Müllvermeidungsstrategien noch lange nicht erreicht. Sie ermuntert ihre Kunden, eigene Behältnisse für Leberwurst, Schweinebraten, Käse oder Wurstsalat mitzubringen. Das habe das örtliche Veterinäramt erlaubt – solange Topf oder Tuppereschüssel nicht hinter, sondern nur AUF der Theke landen. Das Verkaufspersonal legt die abgewogene Ware direkt hinein – und Verpackungsmüll entsteht nicht. Was jetzt schon etliche ältere Damen praktizieren, würde sich die gelernte Steuerfachangestellte von viel mehr Kunden wünschen: „Ein bewussterer Einkauf – denn jeder Zweite weiß ja schon zuhause, was er einkaufen will und kann damit gut vorplanen.“

Riesige, nicht verrottbare Plastik-Teppiche im Meer, Müllberge allerorten – Bianca Ullrich will mit ihren Aktionen das Umdenken der Verbraucher fördern. Sie selbst versucht über die örtliche Werbe-gemeinschaft weiteren Unternehmen für ein „plastikfreies Neustadt“ zu gewinnen; über ihren Vater Peter Ullrich (66), Obermeister der Fleischer-Innung Neustadt/Aisch-Bad Windsheim, hofft sie auf Metzger als Nachahmer. Ihr Betrieb mit einem Hauptgeschäft und zwei Filialen in Neustadt und Markt Bibart setzt heute – neben dem Thekenverkauf von Frischfleisch aus eigener Schlachtung (bei einem Kollegen in Uehlfeld), gut 80 selbst hergestellten Wurstsorten und großem Feinkost-Zusatzsortiment – auch auf moderne Geschäftsfelder wie Schul- und Kindergartenverpflegung und Partyservice.

Für 2017 ist ein Online-Shop in Planung, mit dem zum Beispiel Konservenspezialitäten wie Neustädter Stadturst und Gelbwurst bestellt werden können; schon heute verschickt man sie an Kunden in Israel, Frankreich oder England. Die Dosensortimente sind aus Umweltsicht zwar nicht ideal, jedoch produktionsbedingt noch ohne Alternative. An Wurstkonserven im Glas wird gearbeitet. Bianca Ullrich sagt: „Wir sind ja noch am Anfang mit der Müllvermeidung, obwohl das Handwerk schon viel weiter ist als die SB-Schiene. Ich hoffe, wir kommen noch viel weiter. Entscheidend ist, was der Verbraucher unterstützt.“ | afz 40/2016