

In Horgen setzt kaum ein Take-away auf Mehrweggeschirr

Plastikabfall vermeiden Take-away liegt bei Gastrobetrieben gezwungenermassen im Trend – und es geht auch nachhaltig.

Giulia Baumann wartet kurz vor 12 Uhr an der Theke des Restaurants Chalet India gegenüber dem Bahnhof Horgen Oberdorf auf die Gerichte, die sie online bestellt hat. Sie freut sich auf die indischen Spezialitäten, die sie und ihre Familie gerne essen. Bald werden ein Gemüsecurry, ein Murg Tikka Masala und ein Bombay Potato per Lift von der Küche im Untergeschoss zur Ausgabe hochgefahren.

Die Schülerin wirft einen Blick in die gut verschlossenen Mehrwegboxen in der überreichen Tasche, bezahlt und macht sich bereit für den Heimweg.

Vorher sagt sie noch: «Ich finde die wiederverwertbaren Boxen super.» So könne man Plastik sparen und einen Beitrag für den Umweltschutz leisten.

Längerfristig rentabel

Zwar bietet das Restaurant Chalet India, das zurzeit Corona-bedingt nur den Take-away-Service anbieten kann, seine Gerichte weiterhin auch in herkömmlichem Plastikgeschirr an. Dieses wird aber nach einmaligem Gebrauch weggeworfen. Giulia Baumann bestellte die Gerichte bewusst in den sogenannten Recircle-Boxen, wie

heute bereits rund ein Viertel der Kundschaft im Chalet.

Sudhir Chauhan, Küchenchef und Inhaber des Chalets India, freut sich ebenfalls über die kalte- und hitzebeständigen Mehrweggefässe, die aus Kunststoff ohne schädliche Weichmacher bestehen. Er setzt sie seit zwei Monaten in seinem Betrieb ein. Der Kauf der Boxen sei zwar eine Investition gewesen, aber längerfristig würden die Gefässe rentabel sein.

Box kostet zehn Franken

Chauhan rechnete aus, dass eine Box rund zehnmal verwendet

werden müsse, danach werde sie kostengünstiger als Wegwerfgeschirr, selbst wenn die zurückgebrachten Behälter im Betrieb nochmals gewaschen werden müssten. Für eine Box bezahlt der Kunde oder die Kundin den einmaligen Betrag von zehn Franken. Wird die Box retourniert, wird das Depot zurückerstattet. Im Normalfall tauschen die Kundinnen den zurückgebrachten Behälter aber gegen einen neuen ein, den sie wieder mit einem Essen füllen lassen.

Chauhan sagt, dass er zu Beginn der Aktion Anfang Dezember 200 Boxen bestellt habe.

Mittlerweile konnte er aufstocken: Im Moment seien 500 Boxen im Umlauf. Im Chalet werden an einem Mittag rund 15 Take-away-Mahlzeiten verkauft. Das Angebot besteht auch am Wochenende, dann allerdings nur am Abend.

Budget nicht erschöpft

Die Aktion «Mehrweggeschirr» wurde von der Gemeinde Horgen angegestossen. Laut Marco Gradenecker, Leiter der Abteilung Energie und Umwelt, wurden im vergangenen Herbst alle 66 Restaurants und Take-away-Betriebe in Horgen angeschrieben, um ihnen das schweizweit führende System mit den ökologischen Recircle-Boxen schmackhaft zu machen.

Gradenecker sagt dazu: «Wir wollen als Gemeinde mithelfen, die riesigen Mengen an Wegwerfgeschirr zu verkleinern.» Mit Mehrweggeschirr können Ressourcen gespart und der CO₂-Ausstoss reduziert werden.

Neben dem Chalet India wollen allerdings vorläufig nur zwei Personalrestaurants mitmachen, die im Moment geschlossen sind. Die Gemeinde offeriert den interessierten Betrieben eine ansehnliche Promotion: Sie finan-

ziert im Testbetrieb die Mitarbeitenden von Recircle, die den Kunden das System vor Ort erklären. Gradenecker sagt: «Das vorhandene Budget würde noch für weitere interessierte Take-away-Betriebe reichen, die sich noch anmelden können.»

Viviane Schwizer

Schweizweites Netzwerk

Neben dem Chalet India verwenden in den Bezirken Horgen und Meilen rund 20 Betriebe die sogenannten Recircle-Boxen. Darunter sind Restaurants, Kantinen, Take-away-Betriebe, aber auch Bäckereien und Metzgereien. Auch in der Stadt Zürich gibt es diverse Teilnehmende.

Laut Jeannette Morath, Inhaberin des Start-ups Recircle, haben sich schweizweit bereits rund 1400 Restaurants dem Netzwerk angeschlossen. Die innovative Geschäftsfrau sagt: «Ich freue mich jedes Mal, wenn ich jemanden mit einer Box sehe, weil ich weiss, dass bei jedem Gebrauch 100 Gramm CO₂ eingespart werden.» Es sei Zeit für einen neuen Verpackungsstandard, nämlich für Mehrweg, findet sie. (us)



Sudhir Chauhan, Inhaber und Koch des Chalets India, hantiert in seiner Küche neuerdings auch mit Mehrwegschalen. Fotos: Sabine Rock



500 Mehrwegschalen hat das Chalet India in Umlauf gebracht – zwei davon braucht die Schülerin Giulia Baumann.