

Mit der Wurst-Box in die Metzgerei

Verpackungsmüll vermeiden: Fleischereien im Altkreis bieten ihren Kunden an, die Ware in einem eigenen Behälter mitzunehmen. Strenge Hygienevorschriften

Von Nadine Przystow

Altkreis. Wer an der Frische-Theke einkauft, bekommt die Ware meistens in Papier oder Folie und zusätzlich noch in einer Tüte verpackt. Zuhause landet die Verpackung im Müll. Immer mehr Supermärkte bieten Kunden an, Fleisch und Käse in der eigenen Dose mitzunehmen. Bei den Filialen im Altkreis hat sich das bisher nicht durchgesetzt. Wir haben daher bei einigen Fleischereien nachgefragt.

„Ja sicher machen wir das“, sagt Franz Bickmann von der Fleischerei Bickmann in Marsberg. Die Dosen würden zunächst „in Augenschein“ genommen. „Aber die meisten Kunden kennen wir ja auch“, hat der Metzgermeister Vertrauen. Grundsätzlich ist der Lebensmittelunternehmer für die Eignung und Beschaffenheit des Behältnisses nicht verantwortlich, da es auf „explizite Veranlassung des Kunden befüllt wird“, heißt es in einem Merkblatt des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL). Sollte der Behälter jedoch nicht ausreichend sauber oder ungeeignet erscheinen, so dass von ihm ein „Risiko der Umfeld-Kontamination ausgehen“, darf das Personal den Kundenwunsch ablehnen.

Die meisten Betriebe bevorzugen Glasschalen: „Bei Plastikdosen bilden sich eher mal Riefen, in die sich Bakterien setzen können“, erklärt Franz Bickmann.“

Dosen hinter der Theke sind tabu

Ob Plastik oder Glas, „die kundeneigenen Boxen dürfen nicht in betriebliche Bereiche gelangen, in denen offen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. Die Betriebe sollen für Hygiene garantieren, weshalb die Mitarbeiter kein ‘fremdes’ Material mit den Händen berühren können. Daher ist die Handhabung der Boxen durch das Bedienpersonal hinter der Theke grundsätzlich zu vermeiden“, erklärt Dr. Norbert Alberter vom Veterinäramt in Arnsberg.



Mit der eigenen Dose an die Theke und Aufschnitt oder Grillgut mitnehmen - das ist in vielen Fleischereien überhaupt kein Problem. Die privaten Behälter dürfen nur nicht in den Hygienebereich hinter der Theke gelangen.

FOTO: DPA

„Für die Betriebe ist es einfach ein Dilemma, wenn sie Verpackungsmüll vermeiden wollen.“

Dr. Norbert Alberter, Veterinäramt Arnsberg

Das Fleisch kommt aus der Region

- Die Fleischerei Neumann und die Fleischerei Kappe schlachten selbst und beziehen ihr Vieh von **Landwirten** jeweils im Umkreis von etwa 15 Kilometern.
- Die Fleischerei Buschmann hat

ein **eigenes Schlachthaus** in Winterberg.

■ Sowohl die Fleischerei Bickmann als auch die Fleischerei Ester verwenden **Rinder aus eigener Haltung**.

In der Praxis sieht das dann so aus: „Die Schale bleibt auf der Theke stehen und die Ware kommt nach dem Wiegen hinein“, sagt Silvia Kappe, Inhaberin der Fleischerei Kappe in Marsberg. „Wir haben einige Kunden, die das machen.“ Dr. Norbert Alberter warnt: „Ein festgelegter Übergabepunkt, an dem die Ware vom Verkaufspersonal in die privaten Behälter übergeben wird, ist hygienisch heikel und erfordert sorgfältiges Arbeiten.“

Auch die Fleischerei Neumann

in Olsberg hat Stammkunden, die eigene Dosen mitbringen: „Das ist selbstverständlich möglich, wenn die Dose einwandfrei ist“, so Inhaber Manfred Neumann. Bei den Fleischereien Jörg Buschmann (Medebach) und Matthias Ester (Brilon, Hoppecke, Messinghausen) kommt hingegen nur eine Kundin bzw. ein Kunde mit der eigenen Dose ins Geschäft.

Alle Betriebe achten von Haus darauf, nur wenig Verpackungsmaterial zu benutzen: „Es wird ja hin-

terher sowieso weggeschmissen“, sagt Franz Bickmann. Viele Kunden hätten einen Korb oder eine Tasche dabei, so dass es ausreiche, die Ware lose in Pergamentpapier zu packen. Die Fleischerei Neumann bietet z.B. die hausgemachte Leberwurst auch in Einmachgläsern an.

„Für die Betriebe ist es einfach ein Dilemma, wenn sie Verpackungsmüll vermeiden und gleichzeitig hygienisch handeln wollen“, so Dr. Norbert Alberter.