

## Kompostierbares Einweggeschirr, das ankommt



Bedienung first class: Professorin Andrea Möller und Präsident Michael Jäckel helfen beim Abi-Tag in der SommerMensa mit. Fotos: Rolf Lorig

TRIER. Aktuell wird die Mensa der Trierer Universität umgebaut. Das Studiwerk hat sofort reagiert und auf dem Freigelände an der Mensa Holzhütten aufgestellt, aus denen heraus die Essensausgabe erfolgt. Für die Einnahme ihrer Malzeiten stehen den Studierenden provisorische Sitzgelegenheiten zur Verfügung. Nicht provisorisch ist dagegen das Essgeschirr: Teller und Schalen sind Naturprodukte und werden aus biologisch angebauten Palmblättern gepresst. Und auch Messer und Gabel sind aus erdölfreiem Kunststoff und biologisch abbaubar. Der Öffentlichkeit wurde die Neuerung beim diesjährigen Abi-Tag vorgestellt.

Studiwerk-Geschäftsführer Andreas Wagner ist ein Mann mit vielen guten Ideen. Qualität und Nachhaltigkeit sind ihm ein Anliegen. Eng arbeitet er mit der Regionalmarke Eifel zusammen, deshalb gibt es regelmäßig in den Trierer Mensen in Tarforst und auf Schneidershof Fleisch aus der Eifel. Er hat dafür gesorgt, dass fair gehandelter Obstsaft in den Cafetieren angeboten wird und hat auch den passenden Mehrweg-Becher mit verschließbarem und tropfsicherem Deckel mit Trinköffnung in Umlauf gebracht. Der jüngste Clou sind Essschalen aus biologisch angebauten Palmblättern. "Die sehen nicht nur gut aus, die vertragen auch Suppen und Saucen", sagt Wagner. Ausrangiert hat der umtriebige Geschäftsführer das herkömmliche Plastikgeschirr: "Für die Herstellung der neuen Einweg-Bestecke wird Polymilchsäure aus fermentierter Stärke genutzt. Das fertige Produkt ist ein erdölfreier und damit umweltfreundlicher Kunststoff, der sich in einer Kompostieranlage innerhalb von 90 Tagen in seine Grundsubstanzen zersetzt."



Leicht, formschön und umweltfreundlich: Die beiden Professoren sind von dem neuen Geschirr begeistert.

Präsident Michael Jäckel ist begeistert von den neuen Produkten, die allerdings nur bei Sonderaktionen benutzt werden sollen. Im normalen Mensabetrieb, der voraussichtlich am 24. Oktober wieder fortgeführt werden soll, werden auch weiterhin die bekannten Mehrweg-Geschirre zum Einsatz kommen.

Die Begeisterung ihres Präsidenten teilt auch Andrea Möller. Die Professorin ist Vorsitzende des Verwaltungsrates im Studiwerk und kennt als promovierte Biologin die Nachteile des herkömmlichen Plastikgeschirrs nur zu gut. Wenn sie an Veranstaltungen wie das Streetfood-Festival oder an das Altstadtfest mit den jeweils dabei anfallenden Müllbergen denkt, graut es ihr. "Bei solchen Veranstaltungen sollten die teilnehmenden Firmen verpflichtet werden, ihr Essen nur in Verbindung mit solch umweltfreundlichen Geschirren auszugeben", regt sie an. Die Mehrkosten wären laut Andreas Wagner marginal: "Etwa fünf Cent müssten auf das Essen aufgeschlagen werden." Und gibt zu bedenken: "Auch das herkömmliche Plastikgeschirr gibt es nicht zum Nulltarif."



Großer Andrang an den Essenausgaben.

Als weiteres neues Produkt bietet das Studiwerk noch Pommesspieker aus Holz an, die aus zertifizierter nachhaltiger Forstwirtschaft stammen und ebenfalls biologisch abbaubar sind.

Den Studenten scheint es zu gefallen. "Wir haben das neue Geschirr jetzt seit einigen Wochen in der Ausgabe", berichtet Studiwerk-Pressesprecher Thomas Vatheuer. Dabei habe er einige Studierende beobachtet, die die Schalen zum Spülen mit nach Hause genommen und zur nächsten Essenausgabe wieder mitgebracht hätten. Andreas Wagner hört das und schmunzelt. Seine Idee ist offensichtlich einmal mehr auf fruchtbaren Boden gefallen. -r-