

Nachhaltig Essen bestellen

Europäische Woche der Abfallvermeidung: Gründerker präsentieren nach Recup nun die Rebowl



MIT DER REBOWL SOLL WEGWERFARTIKELN BEI TAKEAWAY-SPEISEN DER KAMPF ANGESAGT WERDEN. .SMG

Nils Leifeld SYLT Essen bestellen ohne viel Abfall zu produzieren: Geht nicht? Geht doch. Nach Recup, dem Mehrwegbecher, der umweltschädliche Einwegbehälter ersetzen soll, kommt nun Rebowl.

Das Prinzip ist das gleiche, nur geht es dabei nicht um Getränke, sondern um Speisen. Die Bowl wird beim Kauf der Speisen gegen eine Pfandgebühr in Höhe von fünf Euro geliehen und wird nach Gebrauch bei einem Rebowl Partner wieder abgegeben.

Die Rebowl auf Sylt zu etablieren, ist das große Anliegen der sogenannten Gründer, einem Zusammenschluss an Nachhaltigkeit Interessierter, der sich auf Initiative der Sylt Marketing Gesellschaft (SMG) formiert hat.

Das Mehrwegsystem Rebowl passt nicht nur hervorragend in die Europäische Woche der Abfallvermeidung, die noch bis Sonntag, 29. November, andauert, sondern auch aktuell in die Zeit des Lockdown light, in der nicht nur viele Menschen sich viel mehr als sonst in den eigenen vier Wänden aufhalten und mehr Essen bestellen statt ins Restaurant zu gehen, sondern außerdem viele gastronomische Betriebe geschlossen haben müssen und auf den Außerhaus-Verkauf von Speisen angewiesen sind.

Im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung stellen wir einige der grünen Projekte, die die Insel Sylt betreffen, in unserer Zeitung vor. Heute: die bereits erwähnte Rebowl. „Mit einer kleinen Gruppe engagierter Sylter haben wir es bereits geschafft, den Mehrwegbecher Recup auf Sylt einzuführen und zu etablieren.“

Drei Restaurants machen schon mit

Mittlerweile ist dieser an über 40 Standorten inselweit erhältlich. Ein guter Anfang und Schritt in die richtige Richtung, aber da ist noch viel Luft nach oben“, so SMG-Projektleiterin Maike Belbe.

In genau diese Fußstapfen soll nun die Rebowl treten. Drei Partner sind bereits dabei – die „Kleine Küchenkate“ in Keitum, „Twister“ in Wenningstedt sowie „Söl Kitchen“ in Tinum. Maike Belbe hofft auf viele weitere Partner: „Der Verzicht auf Wegwerfverpackung würde eine Menge

Verpackungsmüll sparen. Jeder Deutsche verbraucht im Schnitt jährlich 60-70 Takeaway-Becher und andere Einwegprodukte, die nur 15 Minuten gebraucht und dann weggeworfen werden.“

Mehrweg soll nicht einfach im Müll landen

Über die Motivation der Gründerker sagt Maike Belbe: „Wir wollen nicht nur grün denken, sondern auch grün handeln. Es geht darum, sich auszutauschen und voneinander zu lernen, um im Sinne von Mensch und Natur das Inselleben umweltbewusster zu machen.“ Wer sich an der Aktion beteiligen will, schickt eine Mail an m.belbe@sylt.de.

Neben der Einführung der Rebowl gibt es auf Sylt zudem noch Neuerungen die Recup betreffen. Da immer wieder Pfandbecher im Abfall oder in der Natur landen, und nicht wie eigentlich vorgesehen bei einem der Recup-Partner wieder abgegeben werden, haben die Gründerker gemeinsam mit dem Metallbauer Frank Schaller Stelen entwickelt, in die die Recup-Becher einfach eingeworfen werden können und so dem Mehrweg-Kreislauf wieder zugeführt werden.

„Mehrweg schont die Umwelt nur dann, wenn die Dinge auch wirklich mehrfach genutzt werden und nicht einfach im Müll landen“, fasst Maike Belbe zusammen.
