

## Hallo allerseits!

**K**urz vor einer Reise ist es häufig am stressigsten. Ähnlich ging es vielleicht auch dem schottischen Bakteriologen Alexander Fleming. Denn als er sich 1928 auf den Weg in den Sommerurlaub machte, vergaß er einige Staphylokokkenkulturen in seinem Labor. Bei seiner Rückkehr entdeckte er, dass sich in der Petrischale ein Schimmelpilz gebildet hatte. Dieser hatte die Bakterien abgetötet. Auf Basis dieser Beobachtung forschten Fleming und andere Wissenschaftler weiter, bis in den 1940er Jahren das Antibiotikum Penicillin entstand und in den folgenden Jahrzehnten viele Menschenleben rettete. 1945 erhielt Fleming sogar den Nobelpreis für Medizin. Ganz profan gesagt: Ein Urlaub wurde zum Lebensretter. **Emil Erpel**



## Nach Diebstahl zur Wehr gesetzt

Diebin verletzte drei Angestellte des Geschäfts

**Kehl (red/nsa).** Eine 19 Jahre alte Frau muss sich einem Ermittlungsverfahren wegen räuberischen Diebstahls stellen, nachdem sie am späten Dienstagmittag in einem Drogeriemarkt in der Hauptstraße beim Diebstahl mehrerer Parfums ertappt wurde und sich in der Folge gegen ihr Festhalten massiv gewehrt hat. Die Heranwachsende hatte sich gegen 17.10 Uhr mit Waren im Wert von knapp 400 Euro eingedeckt und wollte anschließend das Geschäft verlassen, ohne dafür zu bezahlen, teilt die Polizei mit. Die Tat blieb jedoch nicht unbemerkt. Als die Verdächtige von Mitarbeitern des Marktes angesprochen wurde, soll sie mit Schlägen und Tritten insgesamt drei Angestellte leicht verletzt haben. Während sich um das Geschehen eine Menschengruppe bildete, gelang es der Polizei, der Frau die Handschellen anzulegen. Nach Abschluss der polizeilichen Maßnahmen wurde sie auf freien Fuß gesetzt.

## STRASSENSPERRUNG

### Querbacher Straße noch bis Ende Januar dicht

**Kehl-Bodersweier (red/nsa).** Die Querbacher Straße zwischen Bodersweier und Querbach ist bis Dienstag, 31. Januar, gesperrt. Für Fahrzeuge gibt es zwischen der Hausnummer 44 und der Kreuzung mit der Hinterfeldstraße kein Durchkommen, da hier eine Trinkwasserleitung verlegt wird.

## IN KÜRZE

### Sundheimer Hexenfraß – Vorbestellungen der Dose

**Kehl (red/kk).** Am Rosenmontag wird nach einer zweijährigen Pause der „Hexenfraß“ (Erbsensuppe mit Wurst) wieder in der Niedereichhalle in Sundheim ausgeliefert. Frisch in den Teller, im Topf für zu Hause oder die Suppe in Dosen bieten die Sundheimer Hexen an diesem Tag zwischen 10 und 17 Uhr ihren „Fraß“ an.

Vorbestellungen der Dose sind telefonisch oder per WhatsApp unter 01 76/76637916 oder per E-Mail an Sundheimer-Hexen@web.de – und zwar bis zum 12. Februar – möglich (immer montags und freitags zwischen 14 und 18 Uhr). Die Hexen bitten darum, Name, Adresse, Telefonnummer und Anzahl der Dosen anzugeben. Die Abholung erfolgt am Rosenmontag in der Niedereichhalle.

### Genug männliche Darsteller für Musical

**Kehl (red/kk).** Das Theater der zwei Ufer gibt bekannt, dass die Suche nach männlichen Darstellern für das Großprojekt „My Fair Lady“ erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Besetzung sei jetzt komplett, heißt es.

## KONTAKT

**Redaktionssekretariat** Telefon: 07851/744-55  
**Klaus Körnich (kk)** Telefon: 07851/744-52  
**Anja Rolfes (aro)** Telefon: 07851/744-51  
**Michael Müller (mmü)** Telefon: 07851/744-53  
Mail: lokales.kehl@reiff.de

**Leserservice** Telefon: 0781/504-5555



Silvie Busche, stellvertretende Geschäftsführerin des Restaurants Mamma Mia, zeigt die neuen Mehrwegschalen und -becher für Speisen und Getränke „to go“. Verpflichtend ist Mehrweg für das Lokal aufgrund der Größe jedoch nicht. Foto: Silke Keil

# „Nur Murks mit Mehrweg“

Zu umständlich, zu aufwändig und zu wenig reguliert: Die neue „Mehrweg-Angebotspflicht“ stößt bei den betroffenen Betrieben in Kehl auf Unverständnis. Sie glauben nicht an den Erfolg.

VON SILKE KEIL

**Kehl.** Wenige in Kehl haben es schon, viele organisieren es gerade und die meisten fragen sich nur, was das soll: Die Rede ist von Mehrweg für Speisen und Getränke. Damit will der Staat dem jährlichen Berg an rund 770 Tonnen Take-Away-Müll Herr werden. „Der Gedanke ist richtig“, findet Metzgermeister Alexander Vogt. „Wir müssen Müll vermeiden, wo es nur geht. In der Praxis ist das System aber Murks.“

Der Inhaber der Metzgerei Vogt sieht den größten Haken an der „Mehrweg-Angebotspflicht“ in der Vielfalt der Produkte. Je unterschiedlicher sie sind, desto eher sind Kunden gezwungen, genau dort ihren Behälter wieder abzugeben, wo sie ihn auch erhalten haben. Für Reisende oder Dienstleister, die nur tageweise an einem Ort sind, wenig praktikabel. Und Kehl zählt viele Leute, die kurz nach ihrer Mahlzeit weiterziehen.

### Die Qual der Wahl

Seit der Bundestag die Pflicht im Mai 2021 beschlossen hat, sind Produkt-Angebote von Händlern und Gastro-Lieferanten wie Kraut aus dem Boden geschossen – von der grünen „Häppi Box“ aus Biomaterial über einfache Behälter aus Kunststoff bis hin zu hochwertigen Schalen, die so schön sind, dass sie nach Entrichtung des Pfands oft in den eigenen Hausstand übergehen. „Was sollen wir nehmen?“, fragt sich auch Thi Thu Huong Dao vom Restaurant „Annam“. Die Gastronomin will, dass die Behälter beim Kunden Anklang finden. Doch bisher habe noch keiner nach Mehrweg gefragt. „Wer umweltbewusst handeln möchte, bringt in der Regel seinen eigenen Behälter mit“, erklärt Dao. Gerade Büro-Angestellte und Lehrer nutzen gerne die Option, wenige Minuten nach der telefonischen Bestellung vorbeizukommen, um sich die Gerichte abfüllen zu lassen. „Etwa jeder zehnte Kunde macht es so“, rechnet Dao. Ihr ist das lieb. „Die Aluschalen sind nicht nur schlecht für die Umwelt, sie kosten uns auch Geld.“

## HINTERGRUND

### Ausnahmen von der Mehrwegpflicht

Die sogenannte „Mehrweg-Angebotspflicht“ gilt seit dem 1. Januar 2023 für alle Betriebe, die mehr als 80 Quadratmeter Ladenfläche ausweisen können und mehr als fünf Mitarbeiter beschäftigen. Ausgenommen sind daher die kleinen Kioske und Imbisse in der Kehler Innenstadt. Und nicht alles muss in Mehrwegbehältnissen über die Theke gehen. Für unbe-

schichtete Pizzakartons und Aluminium-Schalen braucht es keine Alternative.

Wer in die Pflicht gerät, muss den Kunden das Mehrweg-Angebot gut sichtbar unterbreiten. Er ist auch verpflichtet, die Behältnisse wieder zurückzunehmen – jedoch nur die eigenen, selbst herausgegebenen.

Die neue Pflicht wird von der Gewerbeaufsicht des Ortenaukreises überwacht.

Mit der Aktion „Wir machen den Deckel drauf“ versuchen der Eigenbetrieb Abfallwirtschaft des Ortenaukreises und die Tourismus-Abteilung des Landratsamts, die Betriebe im Landkreis auf einen Hersteller einzuschwören: den Marktführer „Recup“. Wer seine Mehrwegbehälter und -becher von „Recup“ bezieht, erhält Becherdeckel gratis. Bei der Umfrage der KEHLER ZEITUNG fand sich jedoch keiner, der von dem Angebot Gebrauch macht.

### Für die Umwelt

Memo Ilkhan, Inhaber der Pizzeria Mamma Mia, hat gerade erst über den Großhandel Edeka zehn Menüschilder sowie zehn Becher mit Deckel bezogen. Als kleiner Betrieb unterliegt er zwar nicht der Mehrwegpflicht. „Wir möchten aber so umweltgerecht handeln wie möglich“, erläutert die stellvertretende Geschäftsführerin Silvie Busche. Über die Umsetzung der Mehrwegpflicht kann auch sie nur den Kopf schütteln. „Idealerweise sollte es in ganz Deutschland nicht mehr als drei verschiedene Mehrweg-Lösungen geben“, findet sie. Nur so könnten die Gefäße in Umlauf kommen.

Ahmet Cifici ist gerade mit anderen Herstellern im Gespräch, um die optimale Lösung für sein Dönerrestaurant „Star Grill“ zu finden. Er befasst sich nur ungerne mit dem Thema. „Durch die Energiekrise haben wir gerade drängendere Probleme“, betont er. Die

der Gastronom zu bedenken. Denn jede Ausgabe der Behälter müsse verbucht werden.

Alexander Vogt ist aufgebracht: „In den Verwaltungen sitzen doch keine Dummen. Aber die Entscheidungen, die in letzter Zeit getroffen werden, sind Katastrophen.“ Der Metzgermeister weiß noch von weiteren Problemen, die seine Kollegen bereits mit Mehrweg gesammelt haben. Da ist einerseits der Aufwand: „Die Behälter müssen separat gespült und dann von Hand getrocknet werden, damit sie hygienisch einwandfrei sind“, gibt er zu bedenken.

### Verdrehte Behälter

Vogt weiß außerdem von Fällen zu berichten, in denen die Behälter so verschmutzt zurückgekommen seien, dass sie weggeschmissen werden mussten. Denn nicht immer verwenden sie die Kunden nur für Nahrungsmittel. Auch Chemikalien oder Motorenöle landeten zuweilen darin.

Der Gastronom Marc Nee-dell vom Hotel-Restaurant Hirsch in Kork erspart sich den Ärger mit Mehrweg-Produkten. „Wir füllen Speisen zum Mitnehmen immer in unser eigenes Porzellan“, erzählt er. Manchmal käme es dabei zu Verwechslungen mit dem Porzellan anderer Restaurants, die gerne in Kauf genommen werden. Insgesamt sei die Nachfrage nach Take-away-Food seit Ende der Corona-Pandemie stark zurückgegangen.



Mit der Aktion „Wir machen den Deckel drauf“ lanciert das Landratsamt eine landesweit einheitliche Mehrweg-Lösung. In Kehl bislang ohne Erfolg. Foto: Landratsamt Ortenaukreis