



Nachhaltige Produktverpackung: *Zurück zum Ursprung* sorgt mit innovativen Lösungen für weniger Plastik

Zurück zum Ursprung ist Bio, das weiter geht – auch in Sachen nachhaltige Verpackung. Durch modernste Materialien aus Zellulose und Karton konnte *Zurück zum Ursprung* den Einsatz von erdöl-basiertem Kunststoff zuletzt um 126 Tonnen reduzieren und so einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Die jüngste Verpackungsinnovation ist ein biogenes Netz für Bio-Frühhkartoffeln, das Kunden mitsamt der Etikette ganz einfach und CO₂-neutral über den Hauskompost oder Bio-Müll entsorgen können. Für diese Weltneuheit wurde Hofer nun mit dem „fibrePLUS Award“ für Innovationen aus Zellulose ausgezeichnet. Für diese Weltneuheit wurde die von Hofer eingesetzte Verpackung nun mit dem "fibrePLUS Award" für Innovationen aus Zellulose ausgezeichnet. (nicht: Für diese Weltneuheit wurde Hofer nun mit dem "fibrePLUS Award" für Innovationen aus Zellulose ausgezeichnet.)

(Sattledt, 26. Juni 2013; Hofer) Die Herstellung von Plastik benötigt Erdöl, Energie und Wasser und belastet die Umwelt. Auch die Entsorgung ist problematisch, denn Kunststoff ist weder abbaubar, noch lässt er sich gefahrlos verbrennen. Deshalb beschäftigen sich die Hofer KG und die Bio-Marke *Zurück zum Ursprung* intensiv mit der Herausforderung, wie Verpackungen der Zukunft aussehen können. Dabei gilt es, eine Reihe von Anforderungen zu berücksichtigen: vor allem den Schutz des Lebensmittels, aber auch Transportfähigkeit und Gewicht, Funktionalität für den Kunden, Verpackungskosten – und natürlich einen möglichst umweltschonenden Ressourceneinsatz.

Zurück zum Ursprung hat den Schwerpunkt in der Verpackungsentwicklung auf die Verwendung nachwachsender und biologisch abbaubarer Rohstoffe sowie auf die Reduktion von Kunststoff gelegt. Durch eine Reihe von Innovationen konnten so innerhalb von nur zwölf Monaten insgesamt 126 Tonnen Plastik eingespart werden.

„Die größte Anstrengung erfordert bei umweltverträglichen Lebensmitteln die Verpackung. Wir sind bei den biologischen Lebensmitteln sehr nahe dem Ideal von guten Lebensmitteln gekommen. Doch bei den Verpackungen hinken wir noch sehr hinterher. Daher macht es mir eine besondere Freude, dass uns da ein entscheidender Schritt gelungen ist“, so Bio-Pionier Werner Lampert.

Holz ist genial – auch als Verpackungsmaterial

Die jüngste Innovation finden Hofer-Kunden im Gemüseregal: Die Verpackung der Bio-Frühhkartoffel besteht aus biogenem Material – und zwar inklusive der Etiketten, was eine Neuheit am österreichischen Markt darstellt. Das Besondere an dem Zellulosenetz ist das natürliche Ausgangsmaterial Buchenholz, welches vorwiegend aus österreichischen Wäldern der Steiermark, Oberösterreichs und Niederösterreichs stammt. Verwendet wird sogenanntes Durchforstungsholz, das bei der Auslichtung von Wäldern anfällt und für eine Weiterverarbeitung, z.B. für Möbel, nicht geeignet ist. Das Buchenholz wird zuerst zu Holzschnitzeln zerkleinert und anschließend zu Zellstofffasern und -garnen verarbeitet. Daraus entstehen dann die Netze, welche bereits für Bio-Zwiebeln sowie für Bio-Frühhkartoffeln zum Einsatz kommen.

Kompostierbare Holzfasern sind seit dem Vorjahr auch der Rohstoff für andere Gemüseverpackungen von *Zurück zum Ursprung*. So werden Tomaten, Zucchini, Paprika und Snackgurken in Zellulosefolien verkauft, wobei das Holz für diese Verpackung aus garantiert nachhaltiger Forstwirtschaft stammt. Dafür steht die Zertifizierung des unabhängigen und gemeinnützigen Forest Stewardship Council (FSC).

Die Verwendung von Zellulosefasern bietet viele Vorteile:

- Die Umweltbelastung ist im Vergleich zu Baumwolle und synthetischen Fasern deutlich geringer.
- Zellulosefasern werden aus natürlichen und nachwachsenden Rohstoffen gewonnen und sind daher biologisch abbaubar. Unter optimalen Bedingungen zersetzt sich die Folie innerhalb weniger Wochen rückstandsfrei.
- Die Fasern sind feuchtigkeitsregulierend und atmungsaktiv und halten so das Gemüse länger frisch.



Medieninformation

„fibrePLUS Award“: Sieger in der Kategorie „Innovationen aus Zellulose“

Die Vereinigung der Österreichischen Papierindustrie, die Austropapier, vergibt alljährlich Preise für den innovativen und technisch perfekten Einsatz von Papier, Karton und Wellpappe. Neben acht klassischen Kategorien wurde heuer erstmals der so genannte „fibrePLUS Award“ vergeben. Die Austropapier zeichnet damit Innovationen aus Holz- und Zellulosefasern aus, die der Papierindustrie ein Fenster in die Zukunft öffnen sollen. Das neu entwickelte Zellulosenetz, das u.a. für Bio-Zwiebeln und Bio-Kartoffeln von "Zurück zum Ursprung" verwendet wird, ging dabei als Sieger hervor, die Preisverleihung fand am 18. Juni 2013 im Gasometer in Wien statt. (nicht: Das neu entwickelte Zellulosenetz für Bio-Zwiebeln und Bio-Kartoffeln von "Zurück zum Ursprung" ging dabei als Sieger hervor, die Preisverleihung fand am 18. Juni 2013 im Gasometer in Wien statt.)

Bio, das weiter geht – auch bei der Verpackung

Auch mit anderen Verpackungsformen trägt *Zurück zum Ursprung* dazu bei, dass der Plastikberg schrumpft: Alleine 100 Tonnen Plastikerspam im Jahr bringt die Verwendung von Kartonummantelungen bei Joghurtbechern. Bei Suppengemüse und Porree wurde von Styroporassens ebenfalls auf Karton umgestellt. Und für die „eggbox“, die nahezu vollständig aus FSC-zertifizierten Recyclingfasern besteht, erhielt *Zurück zum Ursprung* bereits einmal eine Auszeichnung, und zwar den „World Packaging Award 2013“. Bei der Produktion dieser speziellen Eierschachtel wird auf allen Ebenen auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen geachtet: So stammt auch der Strom für die Verpackungsproduktion aus erneuerbaren Quellen, und beim Bedrucken werden mineralölfreie Farben eingesetzt.

Ein gänzlicher Verzicht auf Verpackung ist bei Bio-Produkten im Supermarkt zumeist nicht möglich. Grund dafür ist zum einen die Lebensmittelsicherheit, bei der es auch um Aspekte wie Hygiene, Haltbarkeit und Lichtschutz geht. Zum anderen brauchen die Kunden Gewissheit, dass es sich bei dem gekauften Produkt tatsächlich um Bio-Ware handelt. Und diese eindeutige Unterscheidung zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten bedarf einer Verpackungslösung. Mit dem aufgedruckten Chargencode auf der *Zurück zum Ursprung*-Packung können die Kunden ihr Produkt dann bis zum Ursprung rückverfolgen.

Über Zurück zum Ursprung

Unter der Marke *Zurück zum Ursprung* sind bei Hofer jährlich rund 300 Getreide-, Obst-, und Gemüse-Produkte sowie Molkereiprodukte erhältlich. Nachhaltigkeit ist bei *Zurück zum Ursprung* ein ganzheitliches Konzept, das von der Produktion über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zum Endprodukt reicht. Mehr Informationen unter www.zurueckzumursprung.at.

Rückfragehinweis

Henrike Brandstötter & Susanne Moser – Rosam Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-217 und -219
E-Mail: henrike.brandstotter@rosam.at; susanne.moser@rosam.at

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.