Autorin: Anna Ntemiris

DIE VERPACKUNG IST DIE ZUTAT

Sind essbare Verpackungen ein Zukunftsmodell oder ein Marketinggag und damit brotlose Kunst? Fakt ist: Auch große Unternehmen setzen auf nachhaltige Materialien bei Lebensmittelverpackungen und experimentieren mit neuen Zutaten.

Bilder: Grown.bio; Notpla × MILK

Das Verpackungs-Start-up Notpla hat gemeinsam mit der Agentur Milk eine Instantnudelsuppe entwickelt, deren Primärverpackung essbar ist.

Eine Verpackung, die verschwindet oder die quasi das Salz in der Suppe ist: Essbare Verpackungen sind in der Lebensmittelbranche immer noch eine Besonderheit und ein Nischenprodukt. Allerdings greifen immer mehr Produktdesigner den Trend auf, der inzwischen auch Markenriesen auffällt. Das Unternehmen Notpla stellt unter anderem solche essbaren Verpackungen her. In Kooperation mit dem Food Lab der Agentur Milk hat es zum Beispiel die Instantsuppe Soupa Soup entwickelt. Das von Notpla entwickelte Material aus Algen und Pflanzen ist essbar und gibt der Nudelsuppe das nötige Aroma.

Im Vorjahr präsentierte Produktdesignerin Amelie Graf auf der Branchenmesse Fachpack eine Nudelfolie aus Maisstärke, die sie in kleine Scheiben schnitt und in den heißen Nudeltopf warf. Das Verpackungsmaterial sei so robust wie Kunststoff, aber eben auch essbar.

ATTRAKTIVITÄT FÜR BRANCHENRIESEN STEIGT

Algen sind längst ein Allzweck-Naturprodukt, das zunehmend ins Visier der Verpackungsbranche rückt. So hat die Restaurantkette Nordsee eine Verpackung aus Makroalgen für Außer-Haus-Produkte als Prototyp entwickeln lassen. Die Verpackung wird noch nicht regulär angeboten, in einem wissenschaftlichen Projekt werde der Prototyp aber für die industrielle Herstellung weiter optimiert. Das Nordsee-Projekt MakPak ist eine Forschungszusammenarbeit mit dem Alfred-Wegener-Institut (AWI) und der Hochschule Bremerhaven. Ziel dieses Projekts ist es, eine aus Algen produzierte Verpackung für den Außer-Haus-Verzehr herzustellen, die kompostierbar und sogar essbar ist.

Auch Einzelhändler wie Rewe und Edeka preschten vor zwei Jahren vor und verkauften Obst und Gemüse

Bilder: Ari Jonsson; Fernando Laposse

Verpackung auf Basis von Meeresalgen: „Agar Plasticity" ist ein Materialforschungsprojekt, in dem Agar als Alternative zu synthetischen Kunststoffen erforscht wird. Ari Jonsson hat das Konzept für eine Wasserflasche aus Agar-Agar entwickelt, die nach Gebrauch innerhalb von wenigen Tagen verrottet.

wie Avocados mit einer essbaren Schutzschicht. Das ist zwar keine Verpackung, aber eine unsichtbare Schicht mit einer Technologie des US-Unternehmens „Apeel Sciences", die Früchte länger haltbar macht. Ziel ist, Lebensmittelabfälle beim Transport zu vermeiden. Nach einer aktuellen Studie der UNO gehen weltweit 14 Prozent aller Lebensmittel während der Produktion „verloren". Gründe sind Fehler bei Ernte, Transport und Lagerung.

Essbare Verpackungen sind allerdings auch nicht unumstritten. Carolina Schweig, Expertin für nachhaltige Verpackungen, fordert mehr recyclingfähige Lebensmittelverpackungen und geschlossene Kreisläufe statt essbarer Verpackungen: „Ich möchte nicht essen, was durch zehn Hände gegangen ist und auf schmierigen Hochregallagern oder Förderketten lag. Bleiben wir bei dem Thema doch realistisch: Wofür sollen diese Verpackungen gut sein? Das ist doch noch abstruser, als die Sache mit der angeblichen biologisch abbaubaren Verpackung, die aktuell kein Entsorgungsweg haben möchte. Am Ende wird eine Verpackung geschaffen, die doch nur im Müll landet."

„Wikipedia für Foodies"

Verpackungsdesigner Andreas Milk und sein Team haben ein Glossar entwickelt, das neue und nachhaltige Materialien für Verpackungen listet und erklärt: Das „Material Lab" ist eine kostenfreie Onlineplattform.

Essbare Schutzsprays für Avocados, kunststofffressende Pilze, Flaschen aus Kürbisgewächsen und vieles mehr: Die Liste der Materialien und Produkte, die für nachhaltige Verpackungen verwendet werden können, wird immer länger. Denn, wer sich mit Verpackungen für Lebensmittel beschäftigt, benötigt zunehmend Orientierung. Das „Material Lab" listet daher „zukunftsweisende Materialien" für Primär- und Sekundärverpackungen auf und erklärt diese kurz. Das Glossar ist eine öffentliche Plattform, die kostenfrei abrufbar ist – „ein Wikipedia für Foodies", so Milk, Geschäftsführer der gleichnamigen Frankfurter Agentur.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit bestehe für das „Material Lab" nicht – denn ständig kämen neue Materialien hinzu. Der Onlinenutzer kann verschiedene Kategorien wählen, um seine Suche zu verfeinern. Auch gibt es den Filter „Status", der anzeigt, ob sich das Material in der Konzeptphase befindet oder schon ein Prototyp, marktreif oder gar serienreif ist. Einige Auszüge aus dem Glossar: Lactips ist zum Beispiel eine essbare Verpackungsfolie aus Milch und bereits serienreif, Ponto Biodesign ist eine bakterielle Zellulosefolie und hat den Status marktreif. Seit Dezember 2020 wurden bereits mehr als 250 Materialien online gestellt.

www.milk-food.de/material-lab ist eine Open-Source-Plattform.