

**Ernährung:** Kochboxen sind bequem, enthalten mitunter aber viel Plastik –



da ist die Biobox mit regionalen Produkten die ökologischere Variante

## KOMMENTAR

Miray Caliskan  
über Kochboxen und Plastikmüll

### Sinnvolle Alternative

Für viele Menschen gehört die Frage, was man heute kocht, sicherlich zu den „lästigen“ Themen des Lebens. Der Erwerbstätige hat ohnehin nicht viel Zeit dafür. Spätestens dann, wenn Kinder im Haushalt sind, rückt der Gedanke, sich gesund – oder gesünder – zu ernähren, endgültig in den Vordergrund. Nur wie? Der einfachste Weg: eine Kochbox abonnieren. Die Gerichte kann der Kunde selbst wählen und angesichts der passgenauen Zutaten und der Anleitungen ist ein Erfolg gewissermaßen vorprogrammiert. Die Anbieter versprechen Regionalität, Saisonalität sowie eine nachhaltige Fischerei und Tierhaltung. Klingt im Augenblick gut – aber Vorsicht.

Minütchen Ketchup, zehn Gramm Curry, eine Handvoll Mandeln – bei Kochbox-Anbietern sind all die Nebenzutaten eines Gerichts in Plastiktüten eingeschlossen. Das muss nicht sein, das darf nicht sein. Auch wenn laut einer Umfrage von Statista, an der sich 2079 Befragte zwischen 18 und 64 Jahren beteiligten, nur fünf Prozent der deutschen Bevölkerung angibt, Kochboxen und Grüne Kisten nach Hause zu bestellen: Das Problem verliert dadurch nicht an Relevanz.

Laut dem Statistischen Amt der Europäischen Union verursachte jeder Bundesbürger 2016 rund 38 Kilogramm Plastikverpackungsabfälle. Kunststoff. Ist. Überall. In Flüssen, Seen und Ozeanen weltweit. Als Mikroplastik in der Luft, im Boden, in der Kleidung, im Trinkwasser und in Nahrungsmitteln – und im Organismus von Mensch und Tier.

Die Verpackungen in Kochboxen sind unnötiges Plastik. Seit Jahrzehnten schreien Forcher geradezu die Plastikwelle zu stoppen. Unter anderem, indem weniger Plastik und dafür mehr wiederverwendbare Produkte und Verpackungen produziert sowie unvermeidbare Kunststoffe recycelt werden – und der Verbraucher selbst alles Erdenkliche dafür tut, wenig Plastikmüll zu erzeugen, stattdessen auf Alternativen auszuweichen.

Für ein Kochbox-Abo spricht also nicht viel, für ein regionales Ökokisten-Abo schon mehr. Da der Lieferservice bestens eine Einkaufsfahrt mit dem eigenen Auto ersetzt, kann die Umwelt durchaus entlastet werden. Die Liefertouren werden so geplant, dass beispielsweise auf einer Route Dutzende Haushalte versorgt werden. Die Verpackungen bestehen aus nachhaltigem Material, wie kompostierbarem Papier. Gläser ersetzen Plastikbehalter. Passgenau wird sowieso nicht gepackt. Und um das Problem „Was koch ich heute?“ zu klären, könnten Anbieter den Kisten einfach mehr Rezeptideen beilegen: drei Rezepte, die man mit zehn Zutaten kochen kann – inklusive Resteverwertung.

Von Miray Caliskan

**Rhein-Neckar.** Die vergangenen vier Monate bringt Dirk Agena so auf den Punkt: arbeiten von morgens bis abends, auch mal sonntags. 70 bis 80 Neukunden-Anfragen am Tag. Und Fahrzeuge vollgepackt „bis oben hin“. Agena ist Bio-Kisten-Händler aus Mauer bei Heidelberg. Seit 1995, und als einer der Ersten im Rhein-Neckar-Raum, liefert der gelernte Biolandwirt mit seinem Service „Dirks Bio-Kiste“ Obst, Gemüse, Brot, Milch, Fleisch oder Eier aus der Region bis vor die Haustür.

Das Geschäft mit der Bio-Kiste ist kein Neues – und lange keines, was ein Nischendasein führt. Immer mehr Menschen, kleine und große Familien mit und ohne Kind, Alleinstehende, Wohn- und Bürgergemeinschaften oder Kindertagesstätten bestellen die Kisten mit wenigen Klicks im Internet. Aus reiner Bequemlichkeit? Wohl kaum. „Wenn es ausschließlich um Convenience ginge, dann wäre es konsequenter, sich im Supermarkt mit sogenanntem „convenience food“ zu versorgen“, erklärt Gabriele Naderer, Professorin für Marktpsychologie und Käuferverhalten an der Hochschule Pforzheim. Also mit Dosen-Ravioli, Tiefkühlpizza, Mikrowellengerichten oder dem Kartoffelpüree aus

**Wenn es um Bequemlichkeit ginge, dann wäre es konsequenter, sich mit Fertigprodukten zu versorgen.**

dem Karton. Hinter den Paketen mit frischen Zutaten, so Naderer, stecke vielmehr der Wunsch „die einfachen Dinge des Lebens zu feiern“. „Das Öffnen des Pakets ist der Beginn einer gefühlsbeladenen Geschichte: Innere Bilder von einem idyllischen Garten, aus dem die Zutaten frisch geerntet werden, das damit verbundene Wohlbehagen.“

Gerade in der Corona-Krise mangelt es an positiven Erlebnissen. „Sicherheit, Geborgenheit, soziale Nähe und Wärme, etwas, was lange Zeit ganz selbstverständlich erschien, fehlt plötzlich“, so Naderer. Das Handeln der Konsumenten werde wesentlich von dem Bedürfnis gesteuert, genau dieser Zustand wiederherzustellen. „Alles, was, wenn auch nur in der inneren Vorstellung, mit diesen Gefühlen assoziiert ist, eignet sich subjektiv, um diesen Mangel zu beheben.“ Das (gemeinsame) Kochen mit frischen Zutaten scheint ihrer Meinung nach dafür besonders geeignet – weshalb Bio-Kisten in den vergangenen Monaten geradezu einen Boom erlebt haben. Wie auch der Lieferservice von Dirk Agena. „Wir haben schon zu Beginn der Corona-Krise Mitte März entschieden, keine Neukunden mehr aufzunehmen. Die Nachfrage war einfach

## Grüne Kisten: Der Wunsch nach Idylle



Anfangen hat alles als Ein-Mann-Betrieb, erzählt Dirk Agena (Bild), mittlerweile arbeiten mehr als 40 Beschäftigte bei „Dirks Bio-Kiste“. BILD: PRIVAT



Drei Generationen (v.l.n.r.): Karin Merz, Firmengründerin und Chef von „Karin's Frische-Kiste“, Juniorchef Peter Merz und „Oma Erika“. BILD: PRIVAT

viel zu überwältigend“ erklärt der Landwirt. In der Hochphase der Krise hätten die Fahrer von „Dirks Bio-Kiste“ mit sechs Fahrzeugen und einem Fahrrad rund 2150 Kisten in der Woche ausgeliefert. Soziale Kontakte vermeiden Auch Peter Merz, Juniorchef von „Karin's Frische-Kiste“ aus Mannheim-Sandhofen, spricht von einem Boom. Familie Merz betreibt den Service seit rund 15 Jahren, auch sie arbeitet mit landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region zusammen. „Die vergangenen Monate waren sehr intensiv, aber dank unserem Personal und einigen kleineren Umstellungen konnten wir der steigenden Nachfrage gerecht werden.“ Vor der Krise seien die Fahrer in der Region täglich zwei Liefertouren abgefahren, „mittlerweile sind wir bei drei Touren“, so Merz weiter. Neben dem Wunsch nach einem positiven Erlebnis, gibt es nach An-

sicht von Agena einen ganz einfachen Grund, wieso Menschen vor allem zu Corona-Zeiten Obst- und Gemüse-Kisten bestellen: „Sie wollten Kontakte vermeiden oder einfach nicht mit einer Maske einkaufen gehen.“ Peter Merz berichtet auch von Kunden, die das Haus nicht verlassen konnten, weil sie zur Risikogruppe gehörten. Oder welchen, „die erst jetzt die Zeit dazu gefunden haben unseren Service auszuprobieren“. Bei beiden Anbietern würden die Bestellungen langsam zurückgehen, trotzdem habe man noch immer gut zu tun.

Zu den „Gewinnern der Corona-Krise“ zählen mitunter auch Kochbox-Anbieter wie Marley Spoon, Tischline, Kochhaus – oder Hello-Fresh. Seit 2011 verschickt das Berliner Start-up Rezepte für Mahlzeiten zum selber kochen und liefert die vorbereiteten Zutaten für jedes Rezept perfekt abgestimmt gleich mit. Das börsennotierte Unternehmen

rechnet für das laufende Jahr mit einem Umsatzwachstum zwischen 55 und 70 Prozent. In den drei Monaten bis Ende Juni dürfte der Umsatz nach Angaben von HelloFresh zwischen 965 und 975 Millionen Euro gelegen haben, nach 437 Millionen Euro ein Jahr zuvor.

### „Boom durch Covid-19 befeuert“

„Der aktuelle Boom ist zunächst einmal klar durch Covid-19 befeuert“, erklärt Dirk Frank, der als Honorarprofessor im Studiengang „Marktforschung und Konsumentenpsychologie“ an der Hochschule Pforzheim lehrt. „Die Menschen sind einfach auf ihr Heim zurückgeworfen. Urlaube finden vermehrt auf Balkonien statt, Kinder sind im Homeschooling und die Eltern machen Home-Office. Da bekommt die Frage einer harmoniewährenden Verköstigung noch mal eine andere Relevanz.“ Sicher sei, dass die Potenziale von Kochboxen bei weitem noch nicht ausgereizt sind.

Auch „Karin's Frische-Kisten“ liegen Rezepte bei, jedoch seien die Boxen nicht für ein bestimmtes Gericht maßgeschneidert, erklärt Merz. „Wir sind allerdings in der Planung, zusätzlich zu unserem bestehenden Angebot auch Rezeptkisten anzubieten.“ Dirk Agena dagegen bleibt skeptisch: „Rezeptkisten haben wir

### In der Corona-Krise bekam die Frage nach einer harmonischen Verköstigung eine andere Relevanz

schnell in Zusammenarbeit mit einer anderen Firma ein halbes Jahr ausprobiert. Uns hat das Konzept nicht überzeugt, weil man so viel Müll produziert“, erklärt er. Ein Tütchen Muskatnuss hier, 100 Gramm Schmand da: „Wir haben ein System mit Pfandgläsern, davon wollen wir auch nicht abkommen. Wir wollen die Sahne also nicht in Plastikbecher abfüllen, nur damit die Zutaten vom Rezept her aufgehen.“ Es könnte aber durchaus sein, dass „Dirks Bio-Kiste“ in einem Jahr sagt: Kochboxen sind die Zukunft, wir wagen uns noch mal dran.

Klar ist, dass das „Nicht-Planen-Müssen“ und stattdessen im Internet bestellen zur schnellebigen Gesellschaft passt. „Wir sind heute ständig verfügbar, erreichbar, vernetzt und damit natürlich auch leichter ablenkbar. Alles Dinge, die schon mittelfristiges Planen erschweren“, erklärt Frank. „Im Vergleich zum täglich neu zu schreibenden Einkaufszettel bieten daher die Kochboxen Entlastung und sind damit sicher im Trend.“ Es werde aber immer Verbraucher geben, die über solche Boxen nur müde lächeln und das Einkaufen von Zutaten als wesentlichen Bestandteil ihrer Kochbegeisterung sehen.

**Müll:** Deutsche bei Trennung für die Restmülltonne nachlässig

## Bio wandert immer noch in die Tonne

Von Werner Kolhoff

Berlin. Die Experten des Umweltbundesamtes in Dessau haben in den letzten zwei Jahren buchstäblich im Müll herumgewühlt, genauer gesagt in Restmülltonnen. Sie wollten 35 Jahre nach der letzten Untersuchung und 20 Jahre nach Einführung des dualen Systems wissen, in welchem Umfang der Abfall sortiert wird. Das Resultat: Die Deutschen werden ihrem Ruf als fleißige Getrenntmüllsampler gerecht – sind aber noch längst nicht gut genug. Hier die wichtigsten Fragen und Antworten zur Studie.

### Wie hat sich die Müllmenge verändert?

Vor 35 Jahren landeten pro Jahr und Einwohner noch 239 Kilogramm Abfall in den Restmülltonnen. Jetzt sind es nur 128 Kilogramm, also fast eine Halbierung. Dabei hat sich die Müllmenge aber insgesamt kaum verringert. Der Rückgang geht fast ausschließlich darauf zurück, dass vor allem Papier und Verpackungsmaterial (107 Kilogramm pro Einwohner und Jahr) und Elektroartikel (neun Kilogramm) heute in die Recyclingsysteme gegeben werden.

### Woraus besteht der Restmüll?

Immer noch gehören zwei Drittel der untersuchten Menge (86 Kilo oder 67,4 Prozent) eigentlich nicht in die schwarzen Tonnen zur Verbrennung, sondern in andere Müllverwertungssysteme. Den Hauptanteil der Fehlentsorgung machen mit fast 40 Prozent Bioabfälle aus.

### Gibt es regionale Unterschiede?

Das Mülltrennungsverhalten ist in allen Regionen ziemlich gleich. Die meisten Trennmuffel leben in Großstädten, wo die Restmüllmenge je Einwohner 151 Kilogramm beträgt. Während sie in ländlichen Gebieten bei 124 Kilogramm und in Kleinstädten und Siedlungen bei 110 Kilogramm liegen.

### Was plant die Politik?

Das Umweltministerium erklärte bei der Präsentation der Studie am Dienstag in Berlin, man befindet sich in Gesprächen mit den Kommunen, um eine Lösung für den Bioabfall zu finden. Die Dichte an Biotonnen müsse vor allem in den Städten deutlich erhöht werden, denn organische Abfälle aus dem Haushalt würden anders als Gartenabfälle von den Bürgern nicht zu den Recyclinghöfen gebracht. Zudem sollen die Bürger mit Aufklärungskampagnen sensibilisiert werden, auch dazu, Bioabfälle nicht mit Plastik oder anderen Materialien zu verunreinigen. Bei Elektrogeräten ist die Erweiterung der Rücknahmepflichten schon beschlossen.

### Was wurde untersucht?

Die Umweltforscher durchsuchten insgesamt 2800 Mülltonnen in 14 Regionen zwischen September 2017 und April 2020. Es war die erste derartige Analyse seit 1985.

Komplette Studie unter [www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de)

