

MARKT & PRODUKTE

Zapfen für die Zukunft



Das Startup Ebb & Flow Keg arbeitet mit Förderung durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) an einem Mehrwegsystem für Wein / Foto: Marie Haefner

Ob Glüh-, Rot- oder Weißwein: Bislang wird das alkoholische Getränk überwiegend in Einwegflaschen aus Glas samt Etikett, Karton und Verschluss verkauft. Das Startup Ebb & Flow Keg arbeitet mit Förderung durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) an einem Mehrwegsystem. Dabei wird Wein statt in Glasflaschen in große Edelstahlfässer gefüllt ? und in der Gastronomie ähnlich wie Bier gezapft.

Gerade die Verpackung hat bei Wein einen großen Einfluss auf die Umweltbilanz: ?Die Einweg-Glasflasche verursacht etwa die Hälfte des CO₂-Fußabdrucks einer Flasche Wein?, sagt Dr. Volker Berding, Leiter des DBU-Referats Ressourcenmanagement. Die Lebensdauer der Flaschen sei dabei meistens ziemlich kurz, weil Wein oft schon kurz nach der Abfüllung konsumiert werde. Berding: ?Die aufwändig produzierten Glasflaschen werden also fast umgehend wieder zu Abfall.? Zwar würde Glas in Deutschland zu einem großen Anteil recycelt. Aber, so Berding: ?Auch das benötigt etwa für den Transport oder das Schmelzen viel Energie, bevor die Ressourcen wieder in die Lieferkette gelangen.? Ein Ausweg: Mehrweg-Verpackungen können nach Berdings Worten den Energie- und Rohstoffverbrauch in der Weinbranche reduzieren. Noch fehlt dafür allerdings die nötige Infrastruktur. ?Für viele Getränke gibt es zwar sowohl für Privatkonsumierende als auch für Gastronomie und Catering bereits Mehrweglösungen ? für Wein sind vergleichbare Ansätze bislang jedoch kaum vorhanden?, erläutert der DBU-Experte.

Mehrwegsystem für eine nachhaltige Weinkultur

Das will das Startup Ebb & Flow Keg aus Frankfurt am Main ändern. Mit DBU-Förderung

baut das Team eine Mehrweg-Infrastruktur für Wein auf. Dadurch will das junge Unternehmen in den Bereichen Gastronomie, Catering und Festivals die Einweg-Glasflasche ersetzen. ?Wir fahren zu den Winzerinnen und Winzern und füllen den Wein in Kegs ? das sind große, wiederverwendbare Fässer aus Edelstahl?, erklärt Deandra Anderson, die gemeinsam mit Philipp Neveling Ebb & Flow Keg gründete. Der Wein in den Kegs werde etwa an Gastronomie- oder Cateringunternehmen verkauft. Die Fässer können laut Anderson einfach an vorhandene Zapfanlagen angeschlossen werden. ?Nach dem Gebrauch holen wir die Kegs ab und reinigen sie ? dann sind sie wieder einsatzbereit?, erklärt Anderson. ?Ein Keg hat eine Lebensdauer von bis zu 30 Jahren.? Jedes 20-Liter-Keg ersetzt laut Startup pro Befüllung etwa 27 Weinflaschen samt Etiketten, Korken und Kartons. Außerdem spare das auf Fässern basierende Mehrwegsystem im Vergleich zur Verwendung herkömmlicher Weinflaschen bis zu 40 Prozent Kohlenstoffdioxid-Emissionen und zudem Lagerplatz ein. ?Alle Beteiligten ? von produzierenden Unternehmen über Gastronomie bis hin zu Konsumierenden ? unterstützen auf diese Weise ein Mehrwegsystem und somit eine nachhaltige Weinkultur?, so das Gründungsteam.

Startup arbeitet an digitalen Lösungen

Mithilfe der DBU-Förderung will das Startup digitale Lösungen für die Infrastruktur implementieren. ?Die digitalen Tools unterstützen uns bei der Rückhollogistik und Prozessoptimierung?, sagt Anderson. Außerdem will man die Infrastruktur etwa durch eine Füll- und Reinigungsstation weiter ausbauen. ?Ein Mehrwegsystem für die Weinabfüllung reduziert den durch die Einwegverpackungen entstehenden Abfall sowie den Energieverbrauch und trägt dazu bei, den ökologischen Fußabdruck der Weinindustrie zu reduzieren?, sagt DBU-Experte Berding. Gewünschter Nebeneffekt: Wird Wein zum Beispiel gut sichtbar für Gäste aus einem Fass gezapft, rücken womöglich die Vorteile eines Mehrwegsystems auch bei den Konsumenten stärker ins Bewusstsein. Berding sieht noch andere Optionen: ?Perspektivisch ist eine Übertragung des Systems auch auf andere flüssige Lebensmittel möglich.?