Datum: 10.02.2026

Aargauer Zeitung

Aargauer Zeitung / Aarau-Lenzburg-Zofingen
5001 Aarau
058/ 200 58 58
https://www.aargauerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 16'235
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 9
Fläche: 66'218 mm²

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
61d28075-1c37-4cfe-83c3-54c14f40b26c
Ausschnitt Seite: 1/3

Print

Bye-bye Kaffee-Rähmli und Zucker-Säckli?

Benjamin Weinmann

Die EU lanciert neue Gastro-Regeln im Kampf gegen Plastikabfall – so reagieren Schweizer Gastro-Betreiber wie Migros und Coop.

Sei es bei McDonald's, in der Bergbeiz oder in den Restaurants von Migros und Coop: Oft landet auf dem Tablett am Schluss noch ein Mayonnaiseoder Ketchup-Beutel. Doch Brüssel sagt diesen Mini-Portionen den Kampf an. Denn die Einwegverpackungen sorgen für einen Abfallberg. Die Verpackungsverordnung der EU verbietet ab 2030 Restaurants sowie anderen Gastro-Betrieben die Abgabe von kleinen Einwegverpackungen aus Kunststoff. Auch die Zucker-Säckli und Rähmli, die es jeweils zum Kaffee gibt, sind davon betroffen.
Das Verbot gilt für den Vor-Ort-Verzehr, nicht aber für Take-away-Bestellungen, wie europäische Medien berichten. Ebenfalls ausgeschlossen sind Krankenhäuser und Pflegeheime, die aus hygienischen Gründen darauf angewiesen sind.

«Grundsätzlich eine gute Sache»

Was in der EU gilt, könnte schon bald auch in der Schweiz gelten. Was halten also hiesige Gastronomen davon? «Grundsätzlich finde ich das eine gute Sache», sagt Daniel Wiesner, Co-Chef und Mit-Inhaber des Familienunternehmens Wiesner Gastronomie. Dieses führt in der Deutschschweiz über 30 Restaurants, wie Nooch oder Negishi. Insbesondere für Ketchup und Mayonnaise seien Tuben und Flaschen eine gute, nachhaltigere Alternative.
Dennoch sei er nicht mit allem einverstanden, sagt Wiesner. «Dass auch Kaffeerähmli und Zucker-Säckli verboten werden sollen, finde ich übertrieben.» Gerade beim Kaffeerahm würden die Mini-Portionen durchaus Sinn ergeben. «Denn wenn wir allen ein Kännchen Rahm hinstellen, entsteht mehr Foodwaste, da meistens etwas übrigbleibt.»
Zudem dürfe man den Hygieneaspekt nicht ausser Acht lassen, sagt Wiesner. «Sonst müsste man bei allen Tischen auch noch Desinfektionsspender aufstellen, und das kann es ja nicht sein.» Es brauche den gesunden Menschenverstand. Doch was ist mit dem Foodwaste bein Zucker-Säckli, das mit dem Kaffee mitgeliefert wird und im Abfall landet, wenn es der Kunde nicht verwendet? «Das passiert auch in unseren Betrieben manchmal», sagt Wiesner. «Bei uns gilt aber die Weisung, dass man eine Box mit mehreren Zucker-Säckli und Kaffeerähmli auf den Tisch stellt, und nicht mit dem Kaffee mitserviert.»
Zu den grössten Gastro-Firmen in der Schweiz gehören auch Migros und Coop mit ihren Restaurants. Bei beiden heisst es auf Anfrage, Einzelportionen für Ketchup, Mayonnaise, Senf, Saucen oder Zucker-Sachets seien wichtig, um Gästen eine hygienische und praktische Lösung anzubieten.

Migros erhält Kritik an den Mini-Portionen

«Sie werden vor allem geschätzt, da sie eine einfache Dosierung und Flexibilität ermöglichen», sagt Migros-Sprecherin Prisca Huguenin-dit-Lenoir. Gleichzeitig gebe es auch kritische Rückmeldungen aus Nachhaltigkeitsgründen, «da diese Verpackungen oft als unnötiger Abfall wahrgenommen werden». Man prüfe laufend nachhaltigere Alternativen, sagt auch Coop-Sprecher Caspar Frey. Die Migros begrüsse grundsätzlich Massnahmen, die zur Reduktion von Einwegkunststoffen beitragen und die Nachhaltigkeit fördern, sagt Huguenin-dit-Lenoir. Das EU-Gesetz sei diesbezüglich ein wichtiger Schritt und man bereite sich deshalb vor, dass ähnliche Regulierungen auch in der Schweiz eingeführt werden könnten. «Gleichzeitig ist es entscheidend, praktikable Alternativen zu entwickeln, die sowohl den hygienischen Standards als auch den Kundenbedürfnissen gerecht werden.»
Die Migros-Sprecherin hat denn auch bereits eine Liste für mögliche Alternativen bereit: Nachfüllstationen, Mehrwegbehälter und biologisch abbaubare Materialien für Verpackungen, falls Einzelportionen weiterhin benötigt werden. So gibt es in manchen Cafés manchmal den Kaffeerahm in einem Schokolade-Behälter oder Konfitüre in Waffel-Schälchen.

McDonald's spricht von einem Kundenbedürfnis

Und wie reagiert die grösste Fast-Food-Kette hierzulande auf die EU-Regel? «Einwegverpackungen sind in der Schweizer Gastronomie nach wie vor ein fester Bestandteil, da sie einem grossen Kundenbedürfnis entsprechen», sagt Béatrice Montserrat, Sprecherin von McDonald's Schweiz.
Gleichzeitig sei es McDonald's ein wichtiges Anliegen, das Verpackungsmaterial, wo immer möglich, zu reduzieren, sagt

Aargauer Zeitung

Aargauer Zeitung / Aarau-Lenzburg-Zofingen
5001 Aarau
058/ 200 58 58
https://www.aargauerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 16'235
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 9
Fläche: 66'218 mm²

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz: 61d28075-1c37-4cfe-83c3-54c14f40b26c
Ausschnitt Seite: 2/3

Montserrat. So würden heute rund 98 Prozent der Verpackungen aus erneuerbaren Materialien bestehen. «Lediglich etwa 2 Prozent enthalten noch Plastik.»
Der Branchenverband Gastrosuisse unterstützt derweil ein Plastikverbot für Produkte, «für die es erschwingliche, ausreichend verfügbare und qualitativ vergleichbare Alternativen gibt», wie Sprecherin Iris Wettstein sagt. Und sie betont, dass kunststofffreie Verpackungen schlechtere Schutzeigenschaften aufweisen könnten, wie zum Beispiel gegen Feuchtigkeit. Man ziehe einen Ausbau des Recylings allfälligen Verboten vor. Sollte es doch zu Verboten kommen, plädiert der Verband für angemessene Übergangsfristen. Ab 2030 sind in der EU Mini-Einwegverpackungen in Restaurants verboten. Bild: Keystone