



Auf die Tattoos, ihr Früchtchen!

Damit Früchte und Gemüse nicht mehr in Plastik verpackt verkauft werden, muss man sie per Laser auf der Schale beschriften können. Technisch ist das jetzt möglich.



Foto: REWE Group

Eigentlich verfügt doch die Natur über die besten Verpackungen der Welt. Alle Früchte und Gemüse haben eine Schale, die sie schützt. Plastik ist da gänzlich überflüssig.

Früchte und Gemüse aus Bioproduktion müssen im Regal von konventionell produzierter Ware unterschieden werden können. Aus diesem Grund werden sie meist in Plastik verpackt, das mit den nötigen Angaben bedruckt werden kann. Um Plastik oder Klebesticker einsparen zu können, wur-

de seit längerem an einem Laser herumgetüftelt, mit dem die Bio-Markierung direkt auf die Schale der Frucht angebracht werden kann, ohne die Innenseite oder den Geschmack zu beeinflussen. Die Technik nennt sich Natural Branding. Was auf Kartoffeln und Avocado schon länger gut funktioniert, brauchte bei Zitrusfrüchten noch etwas mehr Forschung, weil die Schale nach dem Branding vernarbte und die Markierung nicht mehr lesbar war. Doch nun hat die deutsche Firma EcoMark GmbH auch diese Klippe umschiffen und es gibt keinen Grund mehr, die Plastikverpackung nicht wegzulassen – was im Übrigen wesentlich günstiger ist. In der Schweiz ist das Verfahren von Bio Suisse seit diesem Jahr abgesehnet. Die beiden grossen Anbieter Coop und Migros zieren sich allerdings noch, das neue Verfahren anzuwenden. Man prüfe und warte noch ab, lassen beide verlauten. Worauf man wartet, ist allerdings unklar. **cs**