

Wie wird Obst und Gemüse „natürlich markiert“?

Mo, 09.12.2019 - 11:44

Verbraucher und Verbraucherinnen werden zunehmend sensibel für unnötigen Verpackungsmüll. Ein im Juni 2019 durchgeführter Test des österreichischen Vereins für Konsumenteninformation zeigt jedoch, dass in Supermärkten über 60 Prozent, bei Diskontern sogar über 70 Prozent der angebotenen Äpfel, Karotten, Gurken, Paprika und Tomaten in Plastik verpackt angeboten werden. Das so genannte „natürliche Markieren“ (engl. Natural Branding) kann dazu beitragen, Verpackungsmüll zu verringern. Mithilfe der Lasertechnologie lässt sich die Schale von Obst und Gemüse dauerhaft beschriften, beispielsweise mit einem Logo. Der Laserstrahl verändert dabei nur die Farbpigmente in der äußersten Schicht. Da die Schale nicht verletzt wird, bleibt die Haltbarkeit der Früchte unverändert. Die beschriftete Schale ist essbar.

„Bislang wird gerade die Bio-Ware im Handel oft verpackt angeboten, um eine Verwechslung mit konventioneller Ware auszuschließen“, bedauert Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Mittels Natural Branding könnten mehr Produkte als bisher lose, also unverpackt, angeboten werden. Im Unterschied zu einem Aufkleber kann die Lasermarkierung auch nicht entfernt werden.“

Am einfachsten funktioniert das natürliche Markieren bei Früchten mit fester Schale wie Melonen. Bereits seit 2013 ist das Laserverfahren in der EU zugelassen. Mittlerweile wurde die Technologie weiter entwickelt, so dass auch Zucchini, Gurken, Nektarinen und Kiwi beschriftet werden können. Für weichere Früchte ist das Verfahren jedoch nicht geeignet.