

# Glasflaschen schneiden beim Recycling schlecht ab

*Am meisten Energie für das Recycling benötigen die schweren Weinflaschen. Das zeigt eine neue Ökobilanzstudie.*

Die Getränkedose aus Aluminium galt jahrelang als Umweltsünderin. Heute sind Aludosen viel dünnwandiger als früher. Der Energieaufwand für Herstellung und Transport ist gesunken. Zudem ist Aluminium gut geeignet fürs Recycling. Es verbraucht beim Einschmelzen bis zu 95 Prozent weniger Energie, als für die Erstproduktion nötig ist. Entsprechend schneiden Aludosen in neueren Ökobilanzen gut ab (saldo 12/13).

Das bestätigt auch eine neue Studie zu Getränkeverpackungen des Basler Beratungsunternehmens Carbotech im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt. Die



**Aludosen:** Lassen sich relativ energiesparend rezyklieren

Studienautoren haben untersucht, welche im Schweizer Handel verfügbare Verpackung jeweils am ökologischsten ist – vorausgesetzt, die Verpackung wird rezykliert.

## Die Stange Bier im Restaurant kommt am besten weg

Ergebnis: Am umweltverträglichsten ist die Stange Bier im Restaurant, sofern sie ab einem 50-Liter-Fass gezapft wird. Für den Biergenuss zu Hause schneidet die Halbliter-Mehrweg-

Glasflasche gut ab, gefolgt von der gleich grossen Aludose. Etwas weniger ökologisch sind Mehrweg-Glasflaschen und Aludosen mit 3,3 Deziliter Inhalt. Klar am schlechtesten schneiden Einweg-Glasflaschen mit 5 und 3,3 Deziliter ab. Grund: Das Einschmelzen von Glas benötigt viel Energie.

Beim Mineralwasser zeigt sich, dass PET-Flaschen mit 1,5 Liter Inhalt den Mehrweg-Glasflaschen mit 1 Liter sowie PET mit 0,5 Liter Inhalt leicht überlegen sind. Viel schlechtere Resultate

erreichen auch hier Einweg-Glasflaschen. Ob die Milch im Karton oder in der Plastikflasche gekauft wird, spielt aus ökologischer Sicht keine Rolle. Etwas umweltverträglicher ist Milch im Plastikbeutel.

Beim Wein belasten die Einweg-Glasflaschen die Umwelt sogar noch stärker als einmalig verwendete Bier- und Mineralwasserflaschen. Studienleiter Fredy Dinkel von Carbotech erklärt dies mit dem höheren Gewicht von Weinflaschen.

Thomas Lattmann

## Impressum

saldo, Redaktion und Verlag:  
Postfach, 8024 Zürich  
Telefon 044 253 83 30  
Fax 044 253 83 31  
E-Mail: redaktion@saldo.ch  
Internet: www.saldo.ch

Abos und Adressänderungen:  
Telefon 044 253 90 50  
Fax 044 253 90 51  
E-Mail: abo@saldo.ch

Rechtsberatung:  
Telefon 044 253 83 83  
Fax 044 253 83 84

Publizistische Leitung:  
René Schuhmacher (res.)  
Redaktionsleitung:  
Roland Gysin (rg)

Redaktion:  
Jonas Arnold (ja), Silvio Bertolami (sb), Ruth Blum (rb), Sibilla Bondolfi (bos), Eric Breiting (eb), Denise Bucher (bud), Jeannette Büchel (jeb.), Yves Demuth (yde), Rasmus Dwinger (dw), Max Fischer (mf), Bruno Gisler (bg), Mirjam Goldinger (mg), Stephan Heiniger (sh), Claudia Hürlimann (ch), Thomas Lattmann (thl), Marc Mair-Noack (mnm), Gertrud Rall (gr), Melanie Riedi (mr), Sabine Rindlisbacher (sr), Barbara Schenker (bs), Andreas Schildknecht (ask), Michael Stalder (ms), Alexandra Uster (au), Beatrice Walder (bw), Lara Wüest (lw), Alex Zehnder (az)

Produktion:  
Jürg Fischer (Leitung), Dave Köhler (Art Director), Monika Amann, Martin Bazzell, Gülbün Can, Liss von Euw, Beat Fessler, Ulrich Nusko, Dominique Schütz, Zbigniew Sroga, Adrian Ulrich, Julia Wyss, Esther Mattille

Verlag:  
Yvonne Keller (Leitung Verlag), Eva Siegenthaler Tschupp, Angelika Denzler

Leserservice:  
Aurelia Keusch (Leitung), Clara D'Agnano, Afra Günther, Brigitta Manuzzi, Paula Marmo-Soto, Marcel Maulaz, Barbara Peter, Christine Wieland

Marketing:  
Peter Salvisberg (Leitung), Senada Fetov

Druck:  
Ziegler Druck- und Verlags-AG, Postfach, 8401 Winterthur

Erscheinungsweise:

20-mal jährlich

Herausgeberin:  
Konsumenteninfo AG, Zürich

Verkaufspreis:  
Kioskpreis Fr. 4.50  
Jahresabo Fr. 53.–  
Zweijahresabo Fr. 101.–  
saldo wird auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.

Auflage: 63 842  
(notariell beglaubigt 10/2014)  
Massgebliche Beteiligung i.S. von Art. 322 StGB: Editions Plus GmbH

gedruckt in der  
schweiz

## saldo vom 22. Oktober: Küchenmaschinen im Test

