

Lobetaler Bio – Nachhaltig bis in die Wurzeln

Als geeignete Verpackungslösungen für die Produkte der neuen Marke Lobetaler Bio gesucht wurden, war schnell klar, konventionelle Packmittel werden dem einzigartigen Produktkonzept nicht gerecht. Das Produkt, das von seinen Wurzeln über alle Stufen des Verarbeitungsprozesses hinweg nachhaltig produziert wird, braucht eine innovative Verpackung, die das ambitionierte Produktkonzept unterstreicht. Mit Leidenschaft, Geduld und Hartnäckigkeit getrieben von der Idee, etwas Neues, Gutes machen zu wollen, hat das Team die üblichen Grenzen von Entwicklungsarbeit neu definiert.

Die Lobetaler Werkstätten sind im Raum Berlin durchaus ein Begriff: Die Baumschule der „Behindertenwerkstätte“, die Zier- und Nutzpflanzen in Topqualität verkauft, kennt fast jeder dort. Ebenso, wie viele der 16 anderen Standorte des Verein Hoffnungstal e.V., die im Verbund mit den v. Bodelschwinghschen Anstalten Bethel stehen. Die Aufgaben des Vereins liegen in der sozialen Hilfe für Menschen mit Behinderungen und dem Angebot für suchtkranke Menschen, Senioren und Jugendliche.

Gegründet 1905 durch Pastor Friedrich v. Bodelschwingh als „Arbeiterkolonie“, die Arbeits- und Obdachlosen Berlinern eine Chance bot, vollzog sich im Laufe der Zeit ein Profilverwand: Heute bietet Lobetal rund 2.900 behinderten, alten, psychisch und suchtkranken Menschen Beschäftigung und Betreuung - sprich Lebensperspektiven und größtmögliche Selbständigkeit.



„Arbeit statt Almosen“ - „Qualität statt Mitleid“

„Arbeit statt Almosen“ war und ist das Credo in Lobetal, das sich auch in den neuen Molkerei-Produkten widerspiegeln wird. Mit gesundem Selbstwertgefühl sollen in der neuen Molkerei Menschen mit Behinderungen Molkereiprodukte herstellen, die von den Konsumenten aufgrund ihres guten Geschmacks und ihrer Qualität gekauft werden. Zur Qualitäts-Philosophie der neuen Marke gehört auch die Transparenz. Daher wird die neue Molkerei als „Gläserne Produktion“ gebaut. Transparenz heißt aber nicht nur, dass die Besucher des zur Molkerei gehörenden Milchladens durch die großen Fensterscheiben die Produktion von Joghurt, Sahne und Käse live verfolgen können.

Nachhaltig bis zu den Wurzeln

Auch bei den Rohstoffen lässt man sich in

die Karten sehen: Die verarbeitete Milch stammt von den eigenen Landwirtschaftsbetrieben, die zwischenzeitlich auf ökologischen Landbau (Naturland) umgestellt wurden. In den beiden Milchwirtschaftsbetrieben arbeiten ebenso Menschen mit Behinderung wie in den anderen landwirtschaftlichen Betrieben, die das Futter für die Kühe und das Obst für den Joghurt liefern werden. Da alle Betriebe rund um Berlin liegen und auch die Produkte selbst erst einmal für den Großraum Berlin / Brandenburg gedacht sind, werden auch beim Transport von Rohstoffen und Fertigprodukt Pluspunkte für die ökologische Bewertung gesammelt.

Innovative Verpackung - maßgeschneidert

Um dem Konsumenten die Besonderheiten dieses Joghurts zu vermitteln, war es notwendig auch in der Verpackung einen speziellen Weg zu gehen. Becher aus Biokunststoffen kamen für das Entwicklungsteam (Lobetaler Molkerei und Verpackungsberatung C.E. Schweig) nicht in Frage, da die Teammitglieder ethische Bedenken gegen die Erzeugung der für Bio-Kunststoff-Becher notwendigen Rohstoffe hatten.

Die Aufgabenstellung an die Verpackungsberatung C.E. Schweig bestand also darin, ein Material inkl. dazugehöriger Prozesskette zu finden, das ökologischer bzw. nachhaltiger ist als konventionelle PP-Becher und in Ihrer Anmutung als solches auch auffällt. Den gedanklichen Ansatz für das Verpackungskonzept holte sich die Verpackungsberatung C.E. Schweig aus den Anfängen der Verpackungsdiskussion in den 90er Jahren – damals hieß es Vermeiden, Verringern, Verwerten.

Die Herangehensweise und die Ergebnisse in Form der Becher für Lobetaler Bio wurden als so innovativ eingestuft, dass das Projekt zum „1. Best-Practice-Beispiel“ für die Entwicklung von nachhaltigen Verpackungen im Rahmen eines Forschungsauftrages an den Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Deutschland/Schweiz ausgewählt wurde.

Ausgehend von einem bereits realisierten Projekt, einer Milchverpackung mit einem reduzierten Kunststoffanteil, wurde ein neues Materialkonzept entwickelt, in dem ein größerer Teil an fossilem Rohstoff (Erdölbasierend) durch Kreide ersetzt wird. Die so konzipierte Tiefziehfolie sollte dann in konventioneller Produktion gezogen und bedruckt sowie auf Standardabfüllern verarbeitet werden können, um auch die Kosten im Rahmen zu halten.



Beeindruckende Zahlen für die Umwelt

Das Ergebnis kann sich sehen lassen, der neue Becher hat 20% weniger Gewicht als herkömmliche vergleichbare Becher und benötigt nur noch rund 40% der üblichen fossilen Rohstoffe. Bei der Erzeugung der Tiefzieh-Folien werden etwa 15% an Energie eingespart, dasselbe noch einmal beim Tiefziehen der Becher. Gemäß den Berechnungen von RKW Schweden - dem Hersteller des Kunststoff-Compounds, können 50% der „Greenhouse gases“/kg gespart werden. Die mechanischen Eigenschaften, ebenso wie die physikalischen und mikrobiologischen, entsprechen den Industrie-Standards, obwohl der Becher eine dem Papier ähnliche Oberfläche besitzt und sich deutlich „kühler“ anfühlt.

Neben dem enormen Zeitdruck - Entwicklung von Folie, Prozess und Bechern musste parallel mit deren Optimierung und dem Produktionsanlauf innerhalb von 4 Monaten mit einem Minimal-Budget koordiniert und durchgeführt werden - erwies sich die Suche nach gewillten Projekt-Partnern aus der Industrie als größte Herausforderung. Einzig Beucke & Söhne, die zukünftig die Deckelfolie der Becher (statt der Aluminium-Platine) liefern werden, und der Maschinenhersteller Kiefel waren sofort „Feuer und Flamme“ für die Projektidee und steckten mit Ihrem Enthusiasmus schließlich auch RKW Schweden an.

Nun ist es am Verbraucher, sich vom Produkt samt Verpackung verführen zu lassen. Ab Januar 2010 sind Joghurt, Sahne und Co. von Lobetaler Bio für den Naturkosthandel verfügbar.

