

Speisebrei wird Biogas

Ein Landwirt nutzt den Überfluss in gewerblichen Küchen: Aus Essensresten macht er Strom für 1000 Haushalte.

Seite 52



Strom aus Geflügelsalat und Käsebrötchen

Tonnenweise Speisereste werden in der Gastronomie jährlich weggeworfen / Biogas treibt Kraftwerk an

RHEIN-MAIN. Es ist fünf Uhr früh, und vor dem Arabella Sheraton warten schon Taxis in der Dunkelheit. Durch die Glasfront des Hotels sieht man die sanft beleuchtete Eingangshalle. Fein gekleidete Angestellte mit diskreter Mimik stehen am Empfang. Um die Ecke dagegen scheint Neonlicht aus einer offenen Tür. Es ist kein Glasportal wie vorne, sondern eine Eisentür mit einem dicken Knauf zum Öffnen. In dem Raum dahinter rumpelt es. Plastiktonnen werden hin und hergerollt und verbreiten einen strengen Geruch. Matthias Preußner holt die Speisereste des vergangenen Tages ab. Damit verdient er sein Geld.

Gekochte Nudeln mit Soße, Obst- und Gemüseschalen, eine breite Masse, die aussieht wie Geflügelsalat: „Vieles kann ich selbst nicht mehr identifizieren“, sagt er und zerrt die letzte Tonne auf die Laderampe seines Lastwagens. Acht 120-Liter-Behälter haben die Angestellten des Hotels an der Friedberger Landstraße diesmal gefüllt. Acht leere werden sie wieder vorfinden, wenn Preußner seine Arbeit getan hat. Alles ist schon unzählige Male so abgelaufen. Meistens kriegen ihn die Küchenmitarbeiter gar nicht zu Gesicht. Die Entsorgung von Speiseresten ist ein Geschäft der Hintereingänge.

Allerdings kein ganz unwichtiges: Rund zwei Millionen Tonnen überschüssiges Essen wird nach Angaben des Bundesverbandes der Nahrungsmittel- und Speiserehverwertung jährlich in den gewerblichen Küchen Deutschlands produziert. Mit knapp 137 000 Tonnen liegt Hessen dabei auf dem fünften Platz. Vor allem bei Buffets und Banketten seien die nötigen Mengen schwer einzuschätzen, sagt der Geschäftsführer des Hotels zur Friedberger Warte, Eduard Singer. Auch er ist Kunde bei Preußner. Zwar nehmen wohl-tätige Organisationen wie die Frankfurter Tafel Restessen aus Küchen und Bäckereien an und verteilen es an Bedürftige. Die Organisation kann aber bei weitem nicht alles gebrauchen. Denn für die Weiterverwendung schnell verderblicher Waren gibt es strenge Vorgaben des Gesundheitsamts. Außerdem sind die Kapazitäten beschränkt. „Mit unserem Personal können wir nur begrenzte Mengen verwerten“, sagt Edith Kleber, Vorstandsmitglied der Tafel.

Was niemand mehr will, wird weggeschmissen. Dabei sind gewerbliche Küchen gesetzlich verpflichtet, Speisereste gesondert zu entsorgen. Unternehmen, wie die Friedberger Energor GmbH von Matthias Preußner haben sich darauf spezialisiert. Für die erste Tonne, die ein Betrieb jeweils füllt, verlangt er zwölf Euro, für jede weitere wird es weniger. Während das Geschäft mit den Resten seit Jahren als eigene Branche etabliert ist, hat sich ihre Nutzung verändert. Früher verfüttelten Landwirte die Reste an ihre Schweine. Das hat die Europäische Union Ende vergangenen Jahres aber verboten – wegen der Lebensmittelsicherheit. Jetzt fahren Entsorger das überschüssige Essen zu Biogasanlagen, wo damit Strom erzeugt wird. Häufig von Landwirten, die sich inzwischen mit dem Stromgeschäft ein zusätzliches Standbein aufgebaut haben.

Matthias Preußner ist Landwirt und Entsorger. Schon vor zehn Jahren hat sein Vater, neben Schweinezucht und Getreideanbau, eine eigene Biogasanlage angeschafft. „Damit verdienen wir inzwischen besser als mit den Schweinen“, sagt der 27 Jahre alte Unternehmer, der den Hof mit seinen Eltern betreibt. Seinen Frankfurter Kundenstamm hat er in den vergangenen Jahren ausgebaut. Neben Hotels und Restaurants zählen auch viele Krankenhäuser dazu. Nach dem Arabella Sheraton steuert er das Bürger-



Unter Hochdruck: Ein Mitarbeiter befreit die 120-Liter-Behälter von Soßen, Brotresten oder Quarkspeise.

Fotos Kai Nedden

hospital an der Nibelungeallee an. Drei volle Tonnen sind in einer Abstellkammer auf dem Hinterhof bereitgestellt. Es ist kurz nach sechs und inzwischen hell geworden. Aus einer offenen Tür am Gebäude beobachtet eine ältere Dame im Rollstuhl skeptisch, wie der Landwirt die Behälter aus der Kammer rollt. Vor allem belegte Brötchen und Brotscheiben haben die Küchenmitarbeiter entsorgt. Der Geruch ist erträglich. „Leich-

te Kost“, sagt Preußner. Ganz, wie es sich im Krankenhaus gehört. Anders sei das zum Beispiel in China-Restaurants. „Einen schönen Fettrand“ hätten die Tonnen dort meistens. In der kälteren Jahreszeit kein Problem, wohl aber in heißen Sommern: „Da stürzten sich Fliegen und Maden auf die Essensreste.“

Insgesamt 38 Mülltonnen sammelt Preußner an diesem Tag in Frankfurt ein. Mit der Ladung fährt er zurück

nach Friedberg. Das Grundstück der Preußners erinnert eher an ein mittelständisches Industrieunternehmen als an einen Bauernhof. Meterhohe Betonbehälter sind mit dicken Stahlrohren verbunden – die Gärtanks der Biogasanlage. Im Zentrum des Hofes steht eine große Halle.

Ein Mitarbeiter der Firma öffnet das Tor, und Preußner fährt rückwärts ein. Zwei Männer fangen an auszuladen. Eine Hubmaschine befördert die Tonnen nach oben und gießt die Reste in Stahlbehälter, die ein wenig wie riesige Kochtöpfe aussehen. Dort werden sie zerklüftet, mit Wasser gemischt und erhitzt. Eine Pumpe befördert die Masse durch unterirdische Leitungen in die Gärtanks auf dem Hof. Alles wird maschinell gesteuert und überwacht – von einem Computer in Preußners Büro. In den Tanks zersetzen Bakterien die Essensreste und erzeugen dabei Methangas. Bei dessen Verbrennung in großen Motoren entsteht Strom, den die Preußners ins Netz der Oberhessischen Versorgungsbetriebe einspeisen.

„Damit können wir den Bedarf von 1000 Haushalten decken“, sagt der Landwirt, während die grün-braune Restemasse in den großen Metallbehältern wie dickflüssige Erbsensuppe blubbert. Was davon übrigbleibt, nachdem sie in den Tanks auf dem Hof vergohren ist, pumpt Preußner ab und düngt damit seine Feder. Auf 200 Hektar Land baut die Familie Zuckerrüben, Raps, Weizen und Gerste an. Das Getreide verfütteln die Preußners zu einem Großteil an ihre 1500 Schweine. Eine teure Angelegenheit, denn eigentlich ließe sich damit viel Geld verdienen, sagt der Landwirt. In der Vergangenheit sind die Getreidepreise gestiegen.

Ein wenig trauere er den Zeiten schon nach, in denen er die Speisereste auch an die Tiere und nicht nur an die Bakterien in der Anlage verfütteln durfte, sagt Preußner – nicht nur für sich selbst. Denn während die Bakterien sich in den Gärtanks jetzt über die schmackhaften Speisereste hermachen dürften, seien die Schweine nebenan im Stall alles andere als begeistert über die faden Körner: „Denen hat es früher viel besser geschmeckt.“ TIL HUBER



Geschäft der Hintereingänge: Früh morgens sammelt Matthias Preußner seine Tonnen.