

satt & selig

die verlagsseiten der taz nord

sonnabend/sonntag, 28./29. august 2021 taz  am wochenende

Besteck aus Brot

Viele Einweg-Plastikprodukte sind seit Juli in der EU verboten. Mit der Produktion essbarer Löffel liegt die Göttinger Firma „Kulero“ also im Trend. Auch Knäste sind interessiert

Von **Reimar Paul**

„Zum Schokoladeneis passt vielleicht der Kakao-Löffel Cocoa Delight am besten“, empfiehlt Juliane Schöning. „Farblich und geschmacklich.“ Die Mitgründerin und Co-Geschäftsführerin des Göttinger Start-up-Unternehmens „Kulero“ schiebt einen dunkelbraunen Löffel über den Tisch. Das cremige Eis ist schnell verputzt, der Besucher knabbert nun an dem Besteckteil. Es ist knusprig gebacken, eine leichte Note nach Kakao ist herauszuschmecken.

„Wir haben auch Classic, Marsala und Black Pepper“, sagt Schöning. Seit zwei Jahren produziert Kulero die essbaren Löffel und verkauft sie mit wachsendem Erfolg inzwischen in ganz Deutschland. Im Angebot sind auch Teller, Schüsseln, Becher und Halme für Getränke aus Brotteig, die von befreundeten Firmen hergestellt und von Kulero mit vertrieben werden.

Die Idee, essbare Löffel zu backen und damit Plastikmüll zu verhindern, hatte Mitgründer Hemant Chawla vor drei Jahren bei einem Festival in Indien. Es gab da Schälchen mit Reis zu essen, aber nicht genug Besteck. „Alle hatten Hunger, überall türmten sich Müllberge“, erinnert sich Chawla. Da haben wir in der Familienküche überlegt, Löffel aus Teig zu backen, die nicht nur lecker, sondern auch stabil sind.“

Nach etlichen Versuchen mit Backzeiten und Zutaten stand

das Rezept. Es besteht aus verschiedenen Mehlsorten und natürlichen Geschmacksstoffen, alles komplett vegan. In heißen Suppen halten sich die Löffel bis zu 30 Minuten, in kalten Speisen und Eis bis zu einer Stunde. Heute leitet Chawla das Unternehmen zusammen mit Schöning. Seine Familie in Indien betreibt eine der beiden Produktionsstätten, die andere ist

schen nicht mehr angewiesen. Das Geschäft läuft gut – allein rund vier Millionen essbare Löffel hat Kulero inzwischen verkauft. Für den Vertrieb des Geschirrs und der Knusper-Halme der Partnerfirmen kassiert die Firma ein paar Prozente. Es gibt in Göttingen fünf Vollzeitstellen und eine Handvoll weiterer Arbeitsplätze für Werkstudenten und Praktikantinnen.

kunftsfähigen Produkte hier“, sagt Praktikantin Lotte Nacke. Geschäftsführerin Schöning ist davon überzeugt, dass man die Nutzung von Plastik- und Einwegprodukten überwinden kann und überwinden muss: „Unsere Löffel hinterlassen keinen Müll, und wenn Menschen sie nicht essen, dann essen Tiere sie oder sie kommen auf den Kompost.“

Chawla ergänzt, auch das zuletzt so gehypte Bio-Plastik sei keine Alternative. Das werde zwar als erdölfrei und kompostierbar beworben: „Aber keiner sagt dazu, dass es teilweise Jahrzehnte dauert, bis das Zeug zerfallen ist.“

Das unternehmerische, soziale und ökologische Engagement findet nicht nur in steigenden Käuferzahlen Anerkennung. Bereits 2019 wurden die Kulero-Gründer von der Bundesregierung als Kultur- und Kreativpiloten ausgezeichnet. Die im hessischen Bensheim ansässige Karl-Kübel-Stiftung verlieh kürzlich ihren „Fairwandler-Preis“ an das Göttinger Start-up, weil es „innovative Lösungen zum Umweltschutz und nachhaltigen Konsum“ biete.

Zukünftig wollen Schöning und Chawla noch mehr Menschen von ihrer Idee und ihrem Produkt überzeugen, möglichst auch im Ausland. Den passenden Namen als internationale Marke hat das Unternehmen schließlich schon: „Kulero“ bedeutet Löffel in der künstlichen Weltsprache Esperanto.

Bieten essbare Löffel in verschiedenen Geschmacksrichtungen an: die Göttinger Jung-Unternehmer Juliane Schöning und Hemant Chawla
Foto: Sven Pförtner/dpa

heiß und fettig

Kurse für das Kochen am Lagerfeuer

Zwei Lagerfeuerkochkurse bietet das Waldpädagogikzentrum Elbe-Weser im Wald der Revierförsterei Heidhof bei Schwanewede im Landkreis Osterholz an. „Die Teilnehmer sollen den Wald schmecken“, sagt Florian Otferrmanns, Förster bei den Landesforsten und Leiter des Waldpädagogikzentrums. Zudem werde Wissenswertes über den Wald vermittelt. Ausgebildete Lagerfeuer-Köche, sogenannte „Campfire-Instructoren“, leiten beim Zubereiten verschiedener Gerichte über offenen Flammen oder in der Holzkohlegrut an. Neben Klassikern wie Grill- und Schichtfleisch oder Flammfleisch lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch ein Trapper-Frühstück zuzubereiten, das Garen von Gemüse in offener Flamme und das Backen oder Garen im Dutch-Oven aus Gusseisen. (dpa)

Gojibeeren-Ernte in Niedersachsen

Die Ernte der ursprünglich aus China stammenden Gojibeere hat in Niedersachsen begonnen. Nach Angaben des Bauernverbandes handelt es sich bei der Gojibeere immer noch um ein Nischenprodukt. Der Anbau sei anspruchsvoll. Die Gojibeere, die Frucht des Gemeinen Bocksdorns, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe und gilt deshalb als Superfood. Sie wird in der traditionellen chinesischen Medizin verwendet. Ernährungswissenschaftlern zufolge sind die Inhaltsstoffe mit der einheimischen Schwarzen Johannisbeere vergleichbar. Die Beeren zu pflücken sei ein Riesen-Aufwand, sagt Heiko Bothe aus Hagenburg am Steinhuder Meer, der mit seinem Sohn Henning zu den wenigen Anbauern der Frucht in Deutschland gehört. Eine Person schaffe nur etwa fünf Kilogramm am Tag. (dpa)

Mehr Geld für den Ökolandbau

Schleswig-Holstein will EU-Geld für den ländlichen Raum und eigene Fördermittel weit stärker für eine nachhaltige Landwirtschaft, Klimaschutz und Umweltpflege einsetzen als bisher. In der EU-Finanzperiode 2021 bis 2027 sollen 127 Millionen Euro zusätzlich in diesen Bereich fließen, wie das Landwirtschaftsministerium mitteilte. Das Kabinett habe auf Vorschlag von Ressortchef Jan Philipp Albrecht (Grüne) der Neuausrichtung zugestimmt. Die Regierung werde den Ökolandbau, den Vertragsnaturschutz und die Beratung für eine nachhaltige Landwirtschaft deutlich stärken und dafür über 100 Millionen Euro zusätzlich bereitstellen. (dpa)

Eisverpackungen nicht wiederverwenden

Der Bund für Umwelt und Naturschutz BUND rät, davon ab, leere Eisverpackungen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln zu verwenden: „Eisverpackungen gehören in den gelben Sack oder die gelbe Tonne und sollten fachgerecht recycelt werden“, teilte der BUND mit. Um erneut Lebensmittel einzufrieren, seien sie nicht geeignet. Die Verpackungen bestehen zumeist aus thermoplastischen Kunststoffen, die sich bei höheren Temperaturen verformen. Daraus können sich schädliche Substanzen lösen und ins Essen gelangen. Aus Sicht des Umweltverbandes ist Müllvermeidung das Beste. (taz)

Anzeige



BioKonditorei Eichel
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER
Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!
Osterstraße 15 • 20259 Hamburg
Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr
www.biokonditorei-eichel.de

eine Keksfabrik in Baden-Württemberg.

Nach Absolvierung eines bürokratischen Hindernislaufs wurde Kulero 2019 in Deutschland gegründet. „Da musste erst von den Behörden geklärt werden: Ist es ein Lebensmittel oder ist es ein Besteck“, erzählt Schöning. „Es ist dann ein Lebensmittel geworden, es ist ja auch essbar.“ Das Startkapital sammelten Schöning und Chawla über ein Crowdfunding ein. Nach Aufrufen in den sozialen Medien kamen schnell rund 750 Spender und 20.000 Euro zusammen.

Auf solche Zuwendungen ist das junge Unternehmen inzwi-

Die Kundschaft rekrutiert sich aus Lebensmittel-Märkten, Eisdielen und anderen gastronomischen Betrieben. Auch knapp 40 Gefängnisse und mehrere psychiatrische Krankenhäuser ordern inzwischen das Essbesteck aus Göttingen. „Natürlich nicht nur aus ökologischen Gründen oder weil es gut schmeckt“, sagt Schöning. „Sondern auch, weil sich Gefangene und Patienten damit nicht selbst oder andere verletzen können.“

Für die Kulero-Belegschaft indes steht der Umwelt- und Nachhaltigkeitsgedanke im Zentrum. „Ich bin vor allem wegen der ökologischen und zu-



VIVA CON AGUA

WATER IS A HUMAN RIGHT!

Viva con Agua fördert weltweit Wasserprojekte. Mit dem Kauf unseres Mineralwassers unterstützt du uns dabei. → Weitere Infos unter vivaconagua.org

