

Fleischerei Ettl: Glas statt Plastik

Fritz Ettl übernimmt Verantwortung: In seiner Fleischerei werden fertige Gerichte in Glasbehälter kredenzt.



Seit einigen Wochen kann man in der Vitrine der **Fleischerei Ettl** im niederösterreichischen Ober-Grafendorf selbst gekochte Gerichte wie Rindsgulasch, Szegediner Gulasch, Rindsrouladen, Beuschel oder Wildragout im Glas kaufen. „Wir haben uns bezüglich der CO2-Bilanz von Verpackungen bei der **Energie- & Umweltagentur des Landes NÖ** erkundigt“, erzählt der Fleischer von den Anfängen, „ein wichtiges Thema war natürlich die Haltbarkeit - da haben wir zum Glück nichts investieren müssen.“

Der Umstieg auf Glasbehälter war nur ein weiterer logischer Schritt in der Fleischerei. Denn Fritz Ettl verwendet schon seit neun Jahren keine Plastiksackerl mehr, sondern Beutel aus

Papier oder Maisstärke. „Für den Umstieg auf Glas haben mehrere Faktoren eine Rolle gespielt“, gibt der verantwortungsvolle Unternehmer an, „es war natürlich der Wunsch, weniger Müll zu produzieren, die längere Haltbarkeit im Glas und auch aufgrund der vielen Kundenwünsche nach alternativen Verpackungen.“

Vorteile bei der Verwendung von Glasbehältern sind die längere Haltbarkeit ohne Verwendung von Konservierungsmitteln, es können größere Mengen produziert werden, und auch die Wiederverwendbarkeit der Behälter ist ein positiver Aspekt. „Durch die Erhitzung im Konvektomat entsteht ein Vakuum, und dadurch ist eine längere Haltbarkeit und ein feinerer Geschmack möglich“, gibt der Fleischermeister Einblick.

Für den Konsumenten seien die schnelle Verfügbarkeit, ein intensiverer Geschmack und auch die schöne Aufmachung Kaufargumente. „Meine Kunden nehmen die Gläser sehr gut an, ich denke, weil die Konsumenten schon sehr sensibilisiert für Nachhaltigkeit sind und nachhaltige Produkte und Verpackungen honorieren“, freut sich Fleischermeister Fritz Ettl.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)