

Wetterauer Zeitung

G 7307 A

**HEUTE MIT
GRATIS-RTV**Deutschlands größtes
TV-Magazin ▶Nummer 174 – 180. Jahrgang
Mo.–Do. 1,40 EUR, Fr. u. Sa. 1,50 EUR
Dienstag, 30. Juli 2013**OBERHESSISCHER ANZEIGER**
Amtliches Bekanntmachungsorgan der Städte Friedberg, Bad Nauheim und Karben
sowie der Gemeinden Rockenberg, Wöllstadt und des Amtsgerichts FriedbergWZ-Verlag · 61217 Bad Nauheim · Postf. 1723
Telefon 06032/9420 · Fax 06032/94218 (Anz.),
06032/94239 (Red.) · Friedberg, Tel. 06031/94200
Fax 942079 · http://www.wetterauer-zeitung.de**Bis auf die Knochen
Thalheimer sezirt
Schillers »Jungfrau«
in Salzburg**
Kultur – Seite 8**Schweres Unglück in Italien
38 Tote bei
Sturz eines Busses
in eine Schlucht**
Aus aller Welt – Seite 10**Handball
Konstantin Poltrum
überzeugt in der
DHB-U19-Auswahl**
Lokalsport – Seite 15**Geschäft mit Verschwendung
Firma macht aus
Essensresten
Dünger und Strom**
Friedberg – Seite 19**Unschöne Erinnerung
Stromausfall legt
Süden der Kurstadt
kurzzeitig lahm**
Bad Nauheim – Seite 22

Das Geschäft mit der Verschwendung

Ossenheimer Firma Energor sammelt Essensreste und verwertet sie zu Dünger und Strom – Schweinemast als Start

Friedberg (chh). Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werfen die Deutschen jedes Jahr in den Müll. Das hat eine Studie des Verbraucherschutzministeriums ergeben. Doch nicht nur Essensreste landen in der Tonne. Auch frische Lebensmittel werden zuhause weggeschmissen – zum Beispiel bei Bäckereien oder in Supermärkten. Was nicht gekauft wird, landet im Müll, hat eine Frucht eine Delle, kommt sie erst gar nicht auf den Verkaufstreifen. Diese Verschwendung ist für die Ossenheimer Familie Preußner ein rentables Geschäft – und gleichzeitig erweist sie der Umwelt einen guten Dienst.

Der 33-jährige Matthias Preußner und sein Vater Gerd leiten das Unternehmen Energor. »Unsere Mitarbeiter fahren Kantinen, Krankenhäuser und Supermärkte im gesamten Rhein-Main-Gebiet an und sammeln Speisereste ein. Auf unserem Betriebsgelände werden sie dann verarbeitet«, erklärt der Juniorchef das Geschäftsmodell. Im Detail sieht das wie folgt aus: Nach der Anlieferung werden die Speisereste zerkleinert, damit sie pump- und fließfähig sind. Anschließend werden sie eine Stunde lang bei 70 Grad erhitzt, damit Salmonellen und Keime abgetötet werden. Nächste Station ist die betriebseigene Biogasanlage, wo die Reste bei 40 Grad 50 bis 60 Tage lang gären. 80 Prozent der Ursprungsmasse landen danach als Dünger auf Äckern, die restlichen 20 Prozent werden in

zwei Blockheizkraftwerken in Biogas umgewandelt. Die beiden Maschinen produzieren im Jahr 5,5 Millionen Kilowattstunden Strom. »Mit zehn Prozent decken wir den gesamten Strombedarf unseres Betriebs ab. Die restlichen 5 Millionen Kilowattstunden speisen wir ins öffentliche Stromnetz ein«, erzählt der gelernte Agrarbetriebswirt Preußner. Durch die Leistung könnten 1200 Haushalte ein ganzes Jahr lang mit Strom versorgt werden – also im Grunde ganz Ossenheimer.

Der Betrieb wird seit jeher von der Familie geführt. »Meine Mutter und meine Schwester arbeiten im Büro. Mein Vater ist für die Landwirtschaft und die Anlage zuständig. Ich habe meine Finger eigentlich überall im Spiel«, erzählt der 33-Jährige.

»Es riecht wie Kochen«

Die Geschäftsidee liegt über ein halbes Jahrhundert zurück. In den 50er Jahren sammelte die Familie Küchenabfälle der US-Kasernen ein, damals ausschließlich für die Schweinemast. 1989 optimierten die Preußners den Vorgang, auf ihrem Gelände am Königsstuhl nahmen sie die erste zugelassene Aufbereitungsanlage für Speisereste in ganz Hessen in Betrieb – der Beginn der professionellen Speisereste-Entsorgung. Fortan gehör-

ten gewerbliche Großküchen von Hotels, Restaurants, Krankenhäusern, Altenheimen und Betriebskantinen aus dem ganzen Rhein-Main-Gebiet zu ihren Kunden. 1996 bauten die Preußners die Biogasanlage. Seit 2006 werden die Essensreste nur noch für Energie und Dünger verarbeitet. Grund ist eine EU-Verordnung, die das Verfüttern von Essensresten an Schweine verbietet. Den Mastbetrieb haben die Preußners trotzdem nicht aufgegeben – im Gegenteil. Knapp 1500 Schweine gehören der Familie. Auch die leisten ihren Anteil am Geschäft. »Neben Essensresten verarbeiten wir auch Dung zu Energie«, sagt Preußner.

Was auffällt: Es liegt zwar ein leicht säuerlicher Geruch in der Luft, stinken tut es auf dem Gelände aber nicht – trotz hochsommerlicher Temperaturen. Das hat einen einfachen Grund: »Wir verarbeiten sehr schnell. Sobald die Speisereste erhitzt werden, verwesen sie nicht mehr.« Ihn selber störe der Geruch überhaupt nicht (was gut ist, schließlich steht das Wohnhaus der Familie direkt neben der Anlage). »Ich finde eher, es riecht ein bisschen nach Kochen.«

Neben Speiseresten und Dung landen auch jede Menge Backwaren im Gär-Behälter der Preußners. Schuld sind die Verbraucher, die auch abends noch frisch gebackene Brötchen und Baguettstangen erwarten – und die Supermärkte, die von den angegliederten Bäckereien bis Ladenschluss das volle Sortiment verlangen. »Man muss die Bäckereien in Schutz nehmen. Sie bieten das an, was vom Kunden verlangt wird«, betont Preußner. »Verkauft ein Bäcker abends bestimmte Waren nicht mehr, geht der Kunde zur Konkurrenz.«

Auch wenn die Preußners von der Verschwendung anderer leben, sie selbst handeln nachhaltig. »Wir betreiben Kreislaufwirtschaft«, betont der Agrarbetriebswirt. Soll heißen: Aus den eingesammelten Essensresten entsteht Dünger, der dem Anbau neuer Lebensmittel dient. Werden die nicht verzehrt, landen sie wieder bei den Preußners, und das Spiel beginnt von vorne. Doch nicht alle Großküchen beteiligen sich an dem Kreislauf. »Viele Gastronomen schmeißen die



Matthias Preußner kontrolliert den Druck in der Biogasanlage. (Fotos: nic)

Essensabfälle verbotenerweise in die Biotonne«, erzählt Preußner, der betont, dass die nur für Privathaushalte gedacht sei. Gastronomen sei aber erlaubt, die Abfälle in die schwarze Tonne zu werfen. »Das wird jedoch alles verbrannt und ist daher energetisch weniger effizient.«

Wer das Angebot von Energor in Anspruch nehme, habe noch einen weiteren Vorteil. »Wir desinfizieren die Tonnen. Das passiert bei den normalen Tonnen nicht. Dadurch stinkt es wesentlich weniger«, sagt der 33-Jährige. Auch in diesem Prozess achten die Preußners auf Nachhaltigkeit: Das bei der Reinigung verwendete Wasser wird dank eines Umlaufsystems wiederverwendet.

Privathaushalte gehören übrigens nicht zu den Energor-Kunden, da sie über die Biotonne entsorgen können. Für die Preußners wäre es ein profitables Geschäft: Von den eingangs erwähnten 11 Millionen Tonnen verschwendeten Privathaushalte mit Abstand am meisten. 82 Kilogramm Lebensmittel wirft jeder Deutsche pro Jahr in den Müll. Gleichzeitig verhungern weltweit 20 000 Menschen – täglich.



Auch Backwaren sammeln die Fahrer in großen Mengen ein.



Nach der Anlieferung werden die Tonnen desinfiziert.