



Plastik war gestern

#PRAXIS | Sie sieht aus wie Plastik, ist aber aus Holz. Bio-SamPak® ist die erste Feinkost-Verpackung für Wurst und Käse aus nachwachsenden Rohstoffen und damit kompostierbar. Entwickelt wurde sie vom Klagenfurter Unternehmen S.A.M. Kuchler Electronics.

Autor S. Blattner
Fotos S.A.M. Kuchler Electronics

Wenn wir auf unserem Planeten so weitermachen, könnte es im Jahr 2050 mehr Plastik als Fische im Meer geben. Doch zum Glück hat weltweit

der Umkehrtrend zu einem umweltbewussteren Handeln bereits eingesetzt. Jetzt könnte auch mit den Plastikverpackungen für Wurst und Käse Schluss sein, wenn es nach Firmenchef Constantin Kuchler geht: „Damit haben wir erstmals im Lebensmittelhandel eine Alternative zu Plastik, mit denselben Hygiene- und Haltbarkeitsstandards.“ Es handelt sich dabei um eine Folie, die biologisch abbaubar ist, in den Gartenkompost darf und dennoch den „Komfort“ von Plastik bietet. Die neue Bio-SamPak-Folie bietet eine Sauerstoff- und Fettbarriere sowie einen Aromaschutz und ist öl- und fettresistent.

Zudem ist die Folie bedruckbar und widerstandsfähig gegen aggressive Aromen. Ebenso wird keine Gentechnik eingesetzt und es werden keine Ackerflächen, sondern eigens kultivierte Baumplantagen zur Herstellung verwendet.

Frisch verpackt

Eigentlich ist die Bio-Folie nicht das Kerngeschäft von S.A.M. Kuchler Electronics. S.A.M. steht für „sine auxilio manus“, das heißt, ohne Hilfe der Hand. Kuchler Electronics ist seit vielen Jahrzehnten Experte für automatische Wurstschneidemaschinen. Wobei die Technik, die einst Firmengründer Fritz Kuchler in den 1960er Jahren erfand, heute extrem ausgefeilt ist. Constantin Kuchler: „Die Maschinen können über Tablets bedient werden, es gibt Touchscreens für Supermärkte, über welche die Kunden an der Bedientheke bestellen können. Während der Kunde andere Produkte einräumt, wird seine Bestellung vollautomatisch erledigt, er kommt dann und nimmt seine Salami, seine Wurst oder den Käse, frisch verpackt, etiket-



Folie in den Komposter legen.



Nach wenigen Wochen beginnt sich die Folie zu zersetzen.



In wenigen Monaten hat sich das Bio-SamPak® in Humus verwandelt.



Atmungsaktive Mehrkammern ermöglichen eine Entnahme nach Bedarf aus bis zu drei Kammern, der Rest bleibt frisch.



Valentina und Constantin Kuchler führen das Familienunternehmen in Klagenfurt mit 50 Mitarbeitern.

tiert und mit Preis versehen mit zur Kasse. Dazu kann die Wurst auch noch in mehreren Lagen einzeln verpackt werden. Man macht die erste Lage auf, nimmt die Wurst heraus, der Rest bleibt dicht verpackt und damit frisch.“

Europaweites Patent

SamPak ist im Bereich der Feinkostverpackung eine internationale Revolution. Die Entwicklung dauerte Jahre, eine eigene Forschungsabteilung in Klagenfurt beschäftigt sich mit Innovationen wie der Bio-Folie. Constantin Kuchler: „Das war ein ziemlicher Aufwand, aber jetzt funktioniert es.“ Die Neuentwicklung ist europaweit patentiert, das weltweite Interesse groß. Valentina Kuchler: „Prinzipiell ist mir wichtig zu betonen, dass

klassischer Kunststoff nicht böse ist! Ganz im Gegenteil. Wir benötigen Kunststoff und im besten Fall ist dieser recycelbar. Unsere Maschinen laufen bis dato auf klassischen Kunststoffverpackungen, die wir jedoch so optimiert haben, dass wir circa 60 Prozent weniger Material als bei herkömmlichen Wurstverpackungen verwenden. Aber wir haben uns auch mit alternativen Materialien beschäftigt. Die neue Verpackung sollte kompostierbar sein und aus einem nachwachsenden Rohstoff gewonnen werden.“

Wie von Zauberhand

Der Erfindergeist bei Kuchler Electronics geht auf Gründer Fritz Kuchler, Vater der heutigen Firmenleiter Constantin und Valentina, zurück. Er meldete in seiner Zeit mehr als 500

Patente an, wurde zu Beginn für seine Idee der automatischen Schneidemaschine noch belächelt. Heute sind diese in den Supermärkten längst Basis. Doch man geht noch einen Schritt weiter, erzählt Valentina Kuchler, die mit ihrem Bruder das Unternehmen in zweiter Generation führt: „Es gibt Schneidemaschinen, bei denen man nur noch eingeben muss, wie viel sie aufschneiden sollen. Man legt die Wurststange auf, drückt auf einen Knopf, und dann wird geschnitten, verpackt und verschweißt. Das ist dann wirklich frisch verpackt, nicht so wie bei den vorverpackten Produkten, die industriell hergestellt und in den Supermärkten angeboten werden.“



Mehr Informationen
www.biosampak.com