



Mehr als eine Stunde anstehen: Viele der Wartenden haben bei Instagram oder Tiktok von dem Angebot erfahren.

FOTOS: ILONA HOTTMANN

Ansturm auf Döner für einen Cent

Hunderte stehen vor neuem Imbiss an

Von Atay Küçükler

Fleisch brutzelt am Drehspieß. Es ist 14.30 Uhr. Mehr als 300 Döner sind im neu eröffneten Döner Art bereits über den Tresen gegangen. Das beliebte türkische Gericht kostet dort heute nur einen Cent. Das Angebot lockt am Dienstag zahlreiche Menschen auf den Engelbosteler Damm. Rund 100 Wartende versammeln sich am Nachmittag in einer langen Schlange vor dem Imbiss – und das große Interesse an dem günstigen Döner zieht reichlich Aufmerksamkeit auf sich.

„Das ist ja irre!“

„Nur ein Pfennig“, sagt eine ältere Frau erstaunt. „Das ist ja irre!“ Ihr Mann nickt zustimmend. „Und da hast du dich angestellt?“, fragt sie Adis Sejdovic, der mit einem Döner in der Hand vor dem Laden steht. Der 20-Jährige nickt stolz. „Hat nur eineinhalb Stunden gedauert“, sagt er und grinst. Der Medizinstudent hat von dem Angebot auf Instagram erfahren. Der günstige Preis habe ihn überzeugt, die lange Wartezeit in Kauf zu nehmen.

Auch auf Tiktok kursierten gleich mehrere Videos, die auf den fast kostenlosen Döner aufmerksam machten. Entsprechend jung sind auch die wartenden Menschen – viele von ihnen sind zwischen 16 und 20 Jahre alt. Über Tiktok Werbung zu machen, war eine gezielte Strategie von Unternehmer Toprak Alas, dessen Familie in Hannover bereits mehrere Restaurants eröffnet habe, wie er berichtete. Bis 22 Uhr erwartet er etwa 2000 bis 2500 Bestellungen, doch die Döner waren schon gegen 19 Uhr vergriffen.

Los ging es bereits um 11 Uhr. Dass der Döner nur einen Cent kostet, habe auch einen kulturellen Hintergrund, erklärt Alas auf Türkisch. In der türkischen und muslimischen Kultur würden bei Neueröffnungen starke Rabatte oder kostenlose Angebote dazugehören, erzählt er. „Wir wollten mit der Aktion die Kultur hier in Deutschland repräsentieren.“



Freuen sich über den Andrang: Toprak Alas (links) und sein Bruder Mikail Uzer. FOTO: NINA HOFFMANN

KORREKTUR

Telefonnummer für mögliche Probanden

In unserem Bericht in der HAZ vom Montag über die Doktorandin Wiebke Jonas, die an der Leibniz-Universität an einer Studie zur Diabetesvorsorge arbeitet und dafür noch Probanden mit Übergewicht sucht, ist uns bei der Angabe des Telefonkontaktes leider ein Fehler unterlaufen. Die korrekte Nummer, unter der Wiebke Jonas zu erreichen ist, lautet (0511) 762 59 31. Zudem kann sie per E-Mail an jonas@nutrition.uni-hannover.de kontaktiert werden. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen.



Die Mecklenburgische setzt sich für Hannover ein

Die Mecklenburgische Versicherungsgruppe hat ihr Jubiläum im vergangenen Jahr genutzt, um Vereine und soziale Initiativen zu unterstützen. Zum 225-jährigen Bestehen half das Team um Toren Grothe, Marguerite Mehmel, Knut Söderberg und Nicolas Neuschulz mit Spenden etwa dem Kindermuseum Zinnober, dem

Freundeskreis Hannover und dem Verein Pinke Zitronen, der Brustkrebspatientinnen unterstützt. Das Unternehmen übergab insgesamt 65.000 Euro – und nun lud Grothe auch HAZ-Reporterchef Heiko Randermann in die Firmenzentrale ein und übergab einen symbolischen Scheck von 10.000 Euro für die HAZ-Weihnachtshilfe.

„Wir möchten in diesen unstillen Zeiten auch an die Menschen denken, denen es nicht gut geht und die unkompliziert Hilfe brauchen. Darum unterstützen wir die HAZ-Weihnachtshilfe“, sagte Grothe. Die Hilfe hängt dabei nicht am Firmenjubiläum: Das Unternehmen spendet seit Jahren für die HAZ-Weihnachtshilfe. Jan

FOTO: TIM SCHAARSCHMIDT

Der schwierige Weg zum Mehrweg

Wer Speisen und Getränke zum Mitnehmen verkauft, muss jetzt auch wiederverwendbare Verpackungen anbieten: Die Umsetzung läuft unterschiedlich

Von Bernd Haase

Seit dem Jahreswechsel haben Kundinnen und Kunden, die Speisen und Getränke zum Mitnehmen kaufen, ein Anrecht darauf, diese auch in Mehrwegverpackungen zu bekommen. Mehrwegangebotspflicht heißt der entsprechende Passus im Verpackungsgesetz, der die Müllflut eindämmen soll.

„Das war das gesamte vergangene Jahr über Thema bei unseren Betrieben. Es ist eine großartige Idee, die viel Arbeit erfordert und in der Umsetzung schwierig ist“, sagt Renate Mitulla, Geschäftsführerin vom Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) in Niedersachsen. Die Dehoga-Mitgliedsbetriebe seien aber gut vorbereitet.

Ausnahmen für kleine Betriebe

Die Regelung besagt, dass Restaurants, Bistros, Cafés, Supermärkte, Tankstellen oder Caterer außer Einweg- auch Mehrwegbehälter anbieten müssen, ohne dafür höhere Warenpreise zu fordern. Allerdings dürfen sie Pfand verlangen. Ausgenommen sind Betriebe mit höchstens fünf Beschäftigten und maximal 80 Quadratmetern Verkaufsfläche. Damit fallen viele Imbisse, Stehcafés und kleine Lieferdienste nicht unter die Angebotspflicht. Bringen Kunden in diesen Geschäften eigenes Mehrweggeschirr mit, können sie sich ihre Speisen oder Getränke darin abfüllen lassen. Generell besteht für die Kunden kein Zwang zum Mehrweg, sondern ein Wahlrecht.

„Eine Schwachstelle ist, dass es kein einheitliches System gibt“, sagt Mitulla. Dies bedeute, dass jemand, der sich in Hamburg etwas zum Mitnehmen in einem Pfandbehälter kauft, diesen nicht unbedingt in Hannover wieder abgeben kann. Grundsätzlich sind Betriebe nur verpflichtet, ihre eigenen Mehrwegverpackungen zurückzunehmen.

Viele setzen auf Recup & Rebowl

Betriebsübergreifende Mehrweglösungen gibt es bereits. „Wir haben unseren Mitgliedern empfohlen, mit Recup & Rebowl zusammenzuarbeiten“, erklärt Mitulla. Der An-



Kunden haben jetzt die Wahl: Speisen und Getränke zum Mitnehmen müssen auf Wunsch auch in Mehrwegverpackungen (im Bild links) angeboten werden statt in Wegwerfbehältern (rechts).

FOTO: HAUKE-CHRISTIAN DITTRICH/DPA



Das Restaurant Spandau Nord hat Mehrwegbehälter schon seit zwei Jahren im Angebot: Jetzt sind sie auch für andere Pflicht.

FOTO: RAINER DRÖSE

bieter aus München versorgt bundesweit rund 13.500 Ausgabestellen mit Mehrwegschalen und -bechern. Darunter befinden sich etwa die Burger-King-Restaurants, die Restaurantkette Marché, die auch am Flughafen in Langenhagen vertreten ist, oder die Restaurants des Möbelhauses Ikea mit Filialen unter anderem in Laatzen und Großburgwedel.

Hersteller der Mehrwegbehälter für die Münchener ist die hannoversche Firma Crafting Future, die mit ihren umweltfreundlichen Verpackungen 2020 den regionalen Gründungswettbewerb Start-up-Impuls gewonnen hat. „Für uns ist das ein Leuchtturmkunde“, sagt Mitgründer Lennart Heyner, der auch den Verkauf verantwortet. Aktuell gebe es durch die Gesetzesänderung einiges an Nachfrage aus dem Markt. Heyner rechnet damit, dass sich auf Dauer ein einheitliches System

etabliert. „Der Weg dorthin wird spannend, aber im Wettbewerb der Anbieter wohl auch ruppig“, sagt Heyner.

Pfandfreies System mit QR-Code

Mit einem pfandfreiem, digital per QR-Code gestütztem System für Mehrweggeschirr arbeitet die Firma Vytal aus Köln. In Hannover sind mehrere Dutzend Betriebe mit von der Partie, darunter Betriebsgastrosomen, die Bar Celona in der Altstadt, das vietnamesische Restaurant Ca Phao in der Marienstraße oder das Spandau Nord am Engelbosteler Damm. Weitere wie die Filialen des Café Extrablatt oder diejenigen der Back-Gastronomie Back Factory sollen in wenigen Tagen dazukommen.

Pionier in Hannover in Sachen Zusammenarbeit mit Vytal war vor zwei Jahren das Spandau Nord. „Wir haben wegen der Corona-Pan-

demie Mitnahmeangebote eingeführt, wollten aber eine Müllarie vermeiden“, sagt Dirk Sabrowski, einer der Geschäftsführer. Insgesamt werde das Mehrwegsystem gut angenommen. „Wir haben in der Nordstadt eine Kundschaft, die sich für das Thema Müllvermeidung ohnehin interessiert“, berichtet Sabrowski.



Eine Schwachstelle ist, dass es kein einheitliches System gibt.

Renate Mitulla, Geschäftsführerin vom Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) in Niedersachsen

Die Fleischereikette Wurst-Basar hat sich für ein eigenes Pfandsystem entschieden und die entsprechenden Behältnisse angeschafft. „Der Aufwand dafür hielt in Grenzen, allerdings gibt es Lieferschwierigkeiten beim Hersteller der Menüschalen“, sagt Geschäftsführerin Susanne Hinsemann. Auswirkungen auf die Preise für die Kunden und Kundinnen habe das Angebot nicht.

Stadt plant eigenes Angebot

Unterdessen will die Stadt das Mehrwegbecherangebot Hannocino um Mehrweggeschirr erweitern. Sie bekommt dafür 250.000 Euro aus dem Förderprogramm „Perspektive Innenstadt“. Der für die Stadtreinigung zuständige Abfallzweckverband Aha, der auch bei Hannocino federführend ist, soll nun ein Konzept erstellen, das einen einjährigen wissenschaftlich begleiteten Modellversuch in Form eines Testbetriebes in der City vorsieht. „Wir werden zunächst Betriebe akquirieren, die sich beteiligen wollen, und einen Anbieter für das Geschirr suchen“, sagt Sprecherin Helene Herich.

WEIHNACHTS WERKSTATT

Abstimmen und gewinnen



Abstimmen ist bis zum 10. Januar möglich: Wir suchen die schönsten Weihnachts-Kunstwerke der Leserinnen und Leser.

Jetzt aber schnell! Nur noch bis zum Dienstag, 10. Januar, läuft die Abstimmung zur Weihnachts-Werkstatt, unserem großen Mitmach- und Gewinnspiel. Und bis dahin gibt es für alle Teilnehmer am Onlinevoting, bei dem die schönsten Weihnachts-Kunstwerke der Leserinnen und Leser gesucht werden, auch noch die Chance, eine Flusskreuzfahrt für zwei Personen im Wert von 3000 Euro zu gewinnen, die von Nicko Cruises zur Verfügung gestellt worden ist. Wir wünschen viel Erfolg!

Bei der Abstimmung können Sie Ihre ganz persönlichen Favoriten in den vier Kategorien festlegen. Neben den schönsten weihnachtlichen Basteleien, Textilarbeiten und Bildern werden in diesem Jahr auch die schönsten Kunstwerke von Kindern bis zwölf Jahren in einer eigenen Abstimmung gewählt. Mit etwas Glück gehören auch Sie vielleicht bald zu den ersten Gewinnern des neuen Jahres.

Dann würde es für Sie ab dem 5. Mai 2023 acht Tage lang an Bord der „nickoSpirit“ auf Main, Rhein und Mosel bis nach Straßburg und Cochem gehen. Wir wünschen viel Erfolg! Mitmachen ist ganz einfach: Stimmen Sie auf haz.li/werkstatt bis zum 10. Januar ab.

Zur Abstimmung gelangen Sie auch, wenn Sie den hier abgebildeten QR-Code vor die aktivierte Kamera von Smartphone oder Tablet halten.

