

Spüldienst für die Umwelt

Auf der Bühne spielt die Musik, dahinter spülen die Helfer des Grüne-Soße-Festivals Tausende Teller.

Von Hannah Rix

Erst Grüne Soße, dann grüne Sauerei – davon könnten Maja Wolff und Torsten Müller ein Lied singen. Aber die Kabarettistin und der Chef-Organisator stehen als Veranstalter ja nicht auf der Bühne der Grüne-Soße-Festspiele auf dem Roßmarkt, sondern dahinter – und dort müssen sie sehen, wie sie die Kräuter, die ihre Standbetreiber dem Publikum serviert haben, wieder loswerden.

Denn Wolff und Müller haben sich in diesem Jahr entschieden, auf ihrem Festival, bei dem das Essen fast genauso wichtig ist wie das Bühnenprogramm, kein Einweggeschirr mehr einzusetzen und das Frankfurter Nationalgericht oder auch eritreische Spezialitäten auf weißem Porzellan zu servieren. Zweitausend Teller und noch weitaus mehr Besteckteile sind auf dem Roßmarkt im Umlauf, sie müssen immer wieder gespült, an die Stände verteilt, wieder eingesammelt, erneut gespült werden.

Das klingt nicht sehr kompliziert, ist aber eine Herausforderung, wie Maja Wolff nach zwei Wochen Erfahrung berichten kann: Als am ersten Festivalwochenende noch nicht alle Routinen eingespielt waren und auch noch viel mehr Besucher kamen als erwartet, sei das Team an seinem eigenen Anspruch beinahe gescheitert. Selbst Wolff und Müller mussten mit ran. „Du stehst vor dieser Maschine und siehst nur Kräuter, Kräuter, Kräuter. Dahinter türmen sich Berge von Tellern.“ Inzwischen kann Wolff darüber lachen. Niemand von ihnen habe vorab bedacht, dass die kleinen Kräuterreste besonders schwierig abzuspülen sind, die

Maschinen davon verstopfen könnten, man einfach viel mehr Geschirr brauche.

Inzwischen sitzen die Abläufe und das wohl wichtigste Werkzeug für das Spülteam ist ein einfacher Teigschaber. Den kriegt, wer Dienst an einer der zwei Geschirrrückgabestationen hat. Der Auftrag: Alle Essensreste und besonders die Soßenkräuter sofort vom Teller in die Abfalltonne schieben, möglichst bevor irgendetwas antrocknet. Danach geht das gesammelte Geschirr an die Spülstrecke im Zelt, für die eigens Wasser- und Abwasseranschlüsse verlegt worden sind. Noch einmal werden die Teller dort auf letzte Essensreste geprüft, in Seifenlauge eingeweicht und schließlich abgebraust. „Damit ist das meiste schon weg, und durch das Einweichen brauchen wir nicht viel Wasser“, erklärt Müller. Der eigentliche Spülgang dauert dann nur ein paar Minuten – und fertig sind die Teller für die nächste Runde.

Davon gab es inzwischen viele, das geht nur mit vielen Helfern, insgesamt sind es 50, einige von ihnen sind Frauen, die erst vor einigen Monaten aus der Ukraine geflüchtet sind. Die Schicht an der Abwaschstation ist anstrengend, es riecht und ist warm, der Umgang mit Essensresten kann eklig sein. Und nie ist ein Ende in Sicht. Erst spät am Abend wird die Maschine ausgestellt, die letzten Teller bleiben in der Seifenlauge für die Morgenschicht zurück. Um die Gläser kümmert sich ein eigenes Getränketeam.

Die Standbetreiber bezahlen eine Spülpauschale von fünfzig Cent pro verkaufter Portion. Günstiger als Einweggeschirr sei das nicht, hat Christopher Knöller ausge-



Wie am Fließband: Maja Wolff (Mitte) und Frauen aus der Ukraine arbeiten an der Spülstraße des Festivals. Foto Marcus Kaufhold

rechnet, der mit seinem Catering-Unternehmen Tischzeit einen Stand betreibt und rund 200 Portionen, vor allem Grüne Soße, am Tag verkauft. Aber die Pauschale stört ihn nicht, im Gegenteil, das Mehrwegsystem gefällt ihm. Wobei für Knöller nicht der Umweltaspekt an erster Stelle steht, sondern das Erlebnis beim Essen. „Es ist für einen Gast doch viel schöner, von einem richtigen Teller statt von einem Pappteller zu essen, und es ist tausend Mal leichter, eine Gabel zu verwenden als Holzgeschirr.“

Knöller hält die Tatsache, dass Standbetreiber und Veranstalter auf Pfandgebühren verzichten, für einen Erfolgsfaktor. „Ich glaube, das trägt wahnsinnig dazu bei, dass die Leute das auch gerne

annehmen.“ Lediglich kleine Schilder mit dem Aufdruck „Frankfurt räumt auf“ weisen die Gäste darauf hin, ihren Tisch sauber zu hinterlassen. „Interessanterweise sind die Tische meistens abgeräumt“, sagt Müller.

Umso überraschender, dass viele Gäste sich gar nicht wundern, dass sie auf dem Straßenfest speisen wie im Restaurant. Robert Binzel und Lars Christian aus Darmstadt wird das erst bewusst, als man sie darauf anspricht. Das könnte am fehlenden Pfand liegen, gefallen tut es beiden. „Das ist ein ganz anderes Niveau, als von billigem Plastik zu essen und unnötig Müll zu produzieren“, sagt Binzel. Ähnlich sehen es andere Gäste. In den Kantinen der Betriebe räume schließlich auch

jeder seinen Teller weg, warum nicht auf solchen Veranstaltungen? Dass die Spülpauschale als Aufpreis auf dem Essen liegt, scheint für die Besucher auch in Ordnung zu gehen.

Wolff und Müller freuen sich, dass ihr Mehrwegsystem inzwischen gut funktioniert – und auch noch das Publikum zur Sauberkeit erzieht. „Wir haben Leute, die den Platz putzen. Das reduzieren wir jetzt um ein paar Stunden, weil es einfach nicht mehr so viel Müll gibt.“ Vollständig müllfrei ist das Festival aber nicht – das sei wahnsinnig schwer, sagt Müller. Servietten, Müllsäcke und natürlich die Verpackungen der Lebensmittel fallen weiterhin an.

Müller würde sich mehr politische Anstrengung wünschen, um Veranstal-

tungen und Feste tatsächlich nachhaltiger zu machen. Als Antwort auf das seit einem Jahr gültige EU-weite Verbot von Wegwerfartikeln aus Plastik ist man vielerorts auf Einweggeschirr aus Pappe und Holz umgestiegen, das nach einmal Benutzen aber auch wieder im Müll landet. Dennoch wird es als nachhaltigere Alternative vermarktet, dabei kostet die Produktion viel Energie und sind die Transportwege der Importware lang.

Müller will gar keine Müllberge mehr. Doch allein aus Eigeninitiative sei der Umstieg kaum zu schaffen. „Das als Selbständiger allein zu stemmen ist total schwer, wenn man gegen Einweggeschirr kämpfen muss, das so wahnsinnig billig ist.“ Solange Einwegartikel so günstig seien, werde sich in der breiten Masse nichts ändern. Dazu brauchte es preisliche Anreize.

Die Stadt Frankfurt, deren Tourismus- und Congress-GmbH etliche große Volksfeste ausrichtet, kennt das Problem natürlich auch und verweist gern auf ihre Mehrwegtassen auf dem Frankfurter Weihnachtsmarkt. Bei Tellern und Besteck ist man allerdings noch nicht so weit. Ein weiterer Schritt in Richtung Müllvermeidung beim Feiern ist das Spülmobil, das der Gewerbeverein Oberrod im Jahr 2019 angeschafft hat. Der Anhänger ist ausgestattet mit Gedecken und Besteck für 700 Gäste und natürlich Spülmaschinen. Vereine, Unternehmen und Privatleute können ihn für einen oder mehrere Tage mieten. Bernd Neumann, der Vorsitzende des Vereinsrings, freut sich, dass der Anhänger nach den zwei Jahren Corona-Stopp nun richtig zum Einsatz kommen kann. Die Nachfrage sei von Anfang an groß gewesen, momentan gingen bei ihm schon Anfragen für September und die Weihnachtsmärkte im Dezember ein.

Mehr als der Andrang des Grüne-Soße-Festivals sei mit seiner Spülstraße nicht zu schaffen, sagt Festival-Veranstalter Müller. Das Opernplatzfest oder auch das Apfelweinfestival, das in ein paar Wochen auf den Roßmarkt zieht, hätten eine ähnliche Dimension, Müller kann sich vorstellen, Know-how und Technik, die er mit Wolff angeschafft hat, auch anderen Veranstaltern zur Verfügung zu stellen. Und bei guter Organisation spräche seiner Meinung nach nichts dagegen, Veranstaltungen wie das Museumsuferfest mit einem Mehrwegsystem zu bedienen. Dann müsste man eben fünf oder zehn Spülstraßen aufstellen.