

entsorgen zu müssen, ist in dem Fall eine etwa fünfzig Prozent höhere Rechnung als in einem anderen Supermarkt. Das klingt vorerst einmal ernüchternd. Die Tatsache, dass das Müsli bereits ranzig war, trägt leider auch nicht gerade dazu bei, mich zu einem erneuten Kauf desselbigen zu bewegen. Aber gut, vielleicht sollte ich auch künftig erst einmal daran riechen, bevor ich es gleich einpacke.

Zuhause angekommen, verstaue ich den Einkauf und merke, wie mein Magen knurrt. Nachdem er den halben Tag als passiver Beobachter bei der Vorratsbeschaffung verbracht hatte, kein Wunder. In so einer Situation will ich meist etwas kochen, das einfach nur schnell geht, aber keine Fertigmahlzeit ist. Heute ist auch so ein Tag. Glücklicherweise kommt es mir gelegen, dass noch ein paar angefangene Zutaten vorhanden sind, die aufgebraucht gehören. Eine klassische

»Restküche« heißt so etwas im Wiener Fachjargon. Grüner Salat von Salatherzen mit Schwammerl-Zwiebel-Omelett sowie Karottenbrot mit ein paar Scheiben abgelaufener, aber noch genießbarer Pikantwurst, deren vertrockneten Rand ich abschneiden musste. Dazu etwas scharfer Senf. Einfach, weil er da ist. Auch meine Freundin hat glücklicherweise an dieser Art provisorischer Mahlzeit nichts auszusetzen. Eine Gesamtzeit von einer knappen halben Stunde für Zubereitung, Verzehr und Wieder-Sauber-Machen spricht an einem dicht geplanten Tag für sich. Der Müll eher weniger. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit all dieser Zutaten sind die verschiedensten Verpackungsarten im Einsatz. Karton für die Eier, ein Papier-Cellofanbeutel fürs Brot, Folie für Wurst und Salat sowie eine Metalltube mit Plastikverschluss für den Senf.

Am schuldigsten fühlen lässt mich der Impulskauf der Wurst, obwohl oder vielleicht gerade weil ich so etwas höchstens einmal im Monat kaufe. Sie ist Bio und vermutlich handelt es sich bei dem Fleisch, das dafür verwendet wurde, ohnehin eher um Nebenprodukte, die sich nicht so gut verkaufen lassen wie Steak oder Schnitzel. Dennoch, die mit Folie verschweißte Verpackung mag zwar aus recyceltem Plastik bestehen, aber ein wesentlicher Bestandteil solcher elastischer Plastikhüllen sind Weichmacher und andere Zusatzstoffe.

Dabei handelt es sich um Beimischungen, die beispielsweise PET-Flaschen oder der Innenauskleidung von Konservendosen zugesetzt werden, damit diese weniger spröde sind. Problematisch wird es, wenn sich diese Weichmacher auflösen und beispielsweise in Speisen oder Getränke übergehen. Denn ein

Großteil eben dieser Stoffe wird als besorgniserregende Substanzen geführt und wurde in manchen Einsatzbereichen bereits verboten. Besonders die sogenannten Phthalate, welche etwa siebzig Prozent aller Weichmacher ausmachen, stehen im Verdacht, gesundheitliche Probleme zu verursachen. Mehrerer Studien zufolge ist nicht auszuschließen, dass sie Unfruchtbarkeit bei Männern sowie Diabetes hervorrufen können.

Als besonders besorgniserregend wird von der European Chemicals Agency der Stoff Bisphenol-A (BPA) eingestuft, über den wir neben den oben erwähnten Verpackungen besonders oft bei Rechnungsbons auf Thermalpapier stoßen. Erst wenige Händler haben dahingehend auf BPA-freie Alternativen umgestellt. Es empfiehlt sich daher, besagte Bons möglichst wenig anzugreifen und im Restmüll zu entsorgen. Denn als Papier können

sie nicht recycelt werden. Wenn es nicht unbedingt notwendig ist, verzichte ich deshalb auch gleich auf die Rechnung.

Während ich die Verpackungsreste versorge, spüre ich das mittlerweile stärker gewordene Pochen in meinem Schädel.

»Verdammtes Schädelweh«, fluche ich vor mich hin.

»Willst du ein Aspirin?«, ruft meine Freundin vom Esstisch.

»Das wird schon wieder vergehen.«

Ich überlege kurz.

»Außerdem ist da ja auch Erdöl drin.«

Tatsächlich habe ich im Zuge meiner Recherchen im Vorfeld gelesen, dass Aspirin beziehungsweise dessen Wirkstoff Acetylsalicylsäure das petrochemische Nebenprodukt Benzol enthält. Da ich auch sonst nicht allzu leichtfertig zu Medikamenten greife, habe ich also doppelt Grund, vorerst