

Melaminfrei: Nachhaltiges und schadstofffreies Kinder-Geschirr von reer

Leonberg: Verantwortungsvolles Handeln spielt bei reer schon immer eine große Rolle, denn der Schutz von Kindern ist die Mission des Familienunternehmens. Dazu gehört nicht nur das Verringern von Gefahren in der Gegenwart, sondern auch in der Zukunft. Das neue Geschirr ‚Growing‘ ist daher ein wichtiger Bestandteil der reer Nachhaltigkeitsstrategie. Was Growing nachhaltig macht und warum reer sich gegen Melamin- und Bambusgeschirr entschieden hat, erfahren Sie hier.



Essen gehört auf schadstofffreies Geschirr

Das Elternwerden stellt so einiges auf den Kopf und veranlasst Eltern dazu ihr gewohntes Verhalten zu hinterfragen. Das betrifft insbesondere die Ernährung und Essenszubereitung für Kinder. Eltern achten bei Lebensmitteln zunehmend auf Bio-Zertifizierung, Regionalität. Konsequenterweise machen sie sich auch Gedanken über das Ess-Geschirr und möchten hier keine Abstriche machen. Und nun wird es knifflig: Glas und Porzellan sind gut für Mensch und Natur, aber teuer, schwer und vor allem zerbrechlich. Deswegen hat sich Kunststoff-Geschirr so erfolgreich etabliert: es ist bunt, günstig, leicht, robust und unzerbrechlich, insgesamt superpraktisch für den Familienalltag. ABER: Ist es auch schadstofffrei oder nachhaltig? Leider nicht.

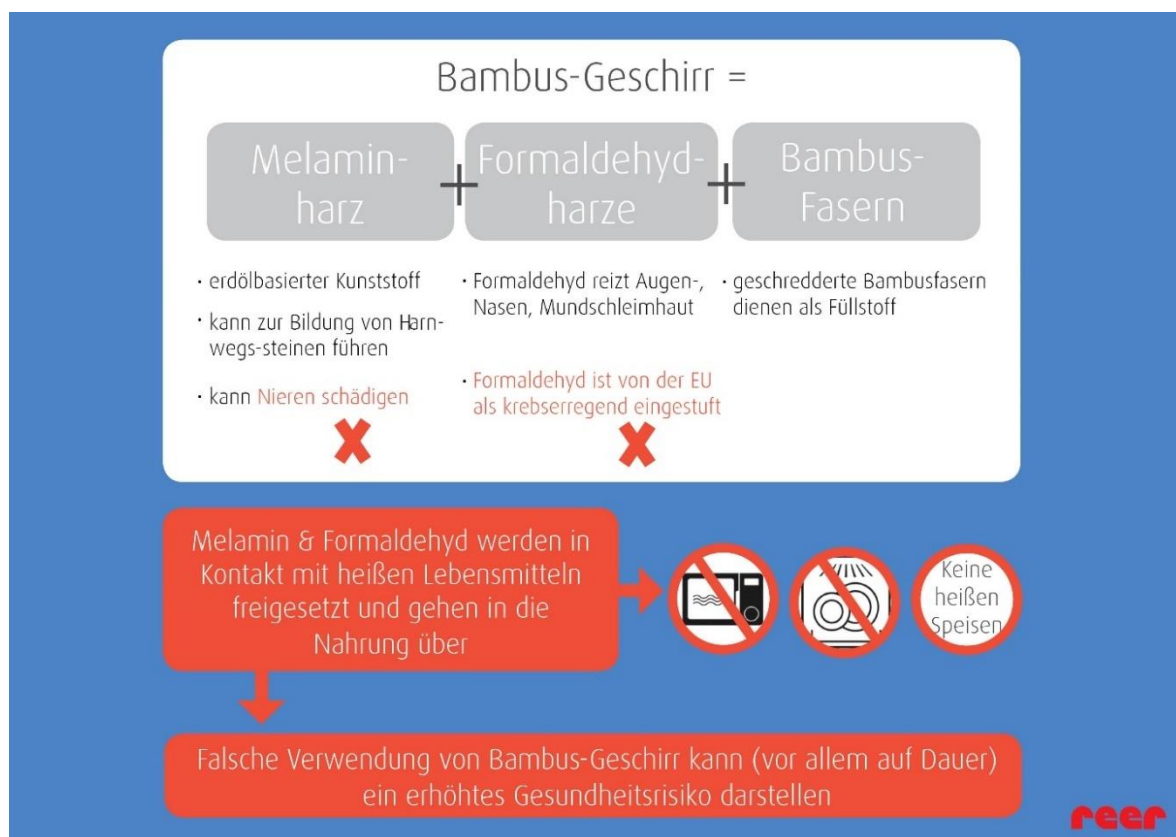
Bambus-Geschirr: Wegen Melamin keine Alternative!

Auf der Suche nach schadstofffreien, nachhaltigen Alternativen haben Verbraucher dankend das sogenannte Bambus-Geschirr (Bamboo-Ware) angenommen. Es bietet auf den ersten Blick die gleichen Vorzüge wie herkömmliches Kunststoff-Geschirr, zusätzlich wird Bambus-Geschirr gerne als grün, nachhaltig und umweltfreundlich beworben.¹ Dabei wissen die meisten

¹ <https://www.bfr.bund.de/cm/343/bambooware-freisetzung-von-melamin-und-formaldehyd-in-simulanz.pdf>, S. 7

Verbraucher nicht, dass Bambus-Geschirr nicht nur aus Bambus besteht, sondern auch aus Melamin-Formaldehyd-Harzen (MFH). Bambus-Geschirr enthält lediglich geschredderte Bambusfasern als Füllstoff, der je nach Produkt zu unterschiedlichen Anteilen zum Kunststoffgemisch zugeführt wird.

2019 war das Medienecho groß als Untersuchungsergebnisse der Landesüberwachungsbehörden und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) veröffentlicht wurden. Sie haben gezeigt, dass Bambus-Geschirr in Verbindung mit heißen Lebensmitteln teilweise hohe Mengen an Melamin und Formaldehyd freisetzt.² Diese Stoffe gehen direkt in die Nahrung über und werden mit dem Essen aufgenommen. „**Formaldehyd wird von der EU als krebserregend eingestuft. Es kann zu Krebs in der Nase und im Rachen führen, zudem Haut und Schleimhäute reizen und Allergien auslösen. Melamin kann zu Nierensteinen und Nierenschäden führen, wenn es ins Essen gelangt.**“³ Die in den Untersuchungen freigesetzten Mengen lagen zum Teil deutlich über den Migrationsgrenzwerten der EU, sodass die **Verwendung von Bambus-Geschirr sowie von Melamin-Geschirr ein erhöhtes Gesundheitsrisiko darstellen kann, vor allem wenn die Produkte auf Dauer und mit heißen Lebensmitteln genutzt werden.**⁴ Die Untersuchungen haben zwar zu vielen Produktwarnungen und -rückrufen⁵ geführt, dennoch werden weiterhin Bambus-Produkte sowie Melamin-Produkte für Kinder verkauft.



²Vgl.

https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_geschirr_und_kuechenutensilien_aus_melamin_formaldehyd_harz-70413.html, vom 16.12.2020

³ Vgl. <https://www.ndr.de/ratgeber/gesundheit/Bambusware-Schadstoffe-in-Bechern-und-Geschirr,bambusware100.html>, vom 16.12.2020

⁴ Vgl. <https://www.bfr.bund.de/cm/343/gefuesse-aus-melamin-formaldehyd-harz.pdf>, vom 13.01.2021, S. 2

⁵ Vgl. <https://www.produktwarnung.eu/2019/11/26/gesundheitsgefahrgeschirr-aus-bambusware-nicht-fuer-heisse-getraenke-oder-speisen-nutzen/16675>, vom 13.01.2021

Weitere Untersuchungsergebnisse:

- Aus Bambus-Geschirr lösten sich deutlich mehr Schadstoffe als aus herkömmlichem Melamin-Geschirr
- Saure Flüssigkeiten / Lebensmittel, wie kohlenstoffhaltige Getränke oder Fruchtsäfte, fördern das Freisetzen von Schadstoffen⁶
- Es besteht der Verdacht, dass die Freisetzung von Schadstoffen höher ist, je länger das Geschirr im Gebrauch ist⁷
- Um Risiko zu reduzieren, dürfen keine heißen Lebensmittel (ab 70°C) in MFH-Geschirr abgefüllt werden. Für die Reinigung in der Spülmaschine und Erwärmung in der Mikrowelle ist dieses Geschirr nicht geeignet.⁸

Growing von reer: aus 80% nachwachsenden Rohstoffen



Das Growing-Geschirr von reer besteht aus einem Werkstoffmix mit 80% nachwachsenden Rohstoffen. Dazu gehören Zucker und andere Kohlenhydrate sowie Holzfasern aus Deutschland. Der verwendete Zucker und die weiteren Kohlenhydrate sind ein Nebenprodukt der Lebensmittelgewinnung und dienen nicht dem Verzehr. Auch die Holzfasern für das Growing-Geschirr sind Nebenprodukte aus Sägewerken und Co. Kein Baum musste extra für dieses Geschirr gefällt werden. Stattdessen werden bislang ungenutzte Ressourcen sinnvoll genutzt.



GUT FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT

- ✓ frei von Melamin, BPA und PVC
- ✓ geschlossener CO₂-Kreislauf des Materials



⁶ Vgl. <https://www.ndr.de/ratgeber/gesundheit/Bambusware-Schadstoffe-in-Bechern-und-Geschirr,bambusware100.html>, vom 13.01.2021

⁷ Vgl. Öko-Test Magazin 6 2020, S. 78/79

⁸ Vgl.

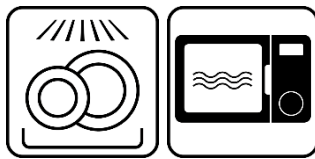
https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2019/47/geschirr_aus_bambusware_nicht_fuer_heisse_getraenke_oder_speisen_nutzen-243171.html, vom 13.01.2021

Schadstofffrei: ohne BPA, PVC, Melamin oder Formaldehyd



Das Growing-Geschirr ist nicht nur frei von BPA, Phthalaten und PVC, sondern auch frei von Melamin-Formaldehyd-Verbindungen. Somit sind die Produkte hitzebeständig und auch heiße Flüssigkeiten können bedenkenlos mit Growing-Produkten benutzt werden. Damit leisten sie einen wertvollen Beitrag zum Gesundheitsschutz.

Robust, pflegeleicht und langlebig



Insbesondere wenn die Kleinen essen lernen ist es völlig normal, dass Schalen und Becher beansprucht werden. Das reer Geschirr hält den harten Bedingungen des Alltags mit Kindern stand und lässt sich auch in der Mikrowelle problemlos verwenden. Für eine besonders bequeme und hygienische Reinigung lässt sich das Geschirr auch in der Spülmaschine säubern.

Geschlossener CO2-Kreislauf für eine Reduktion von Treibhausgasen




Bei der Herstellung des Materials fällt kein zusätzliches Kohlendioxid an, das macht die Herstellung des nachhaltigen Growing Werkstoff-Mixes CO2-neutral und vermeidet zusätzliche Belastungen für das Klima. So leistet jeder einzelne Becher, jeder Teller und jedes Besteckstück seinen kleinen Beitrag zur Vermeidung von Treibhausgasen.

reer Growing-Geschirr im Vergleich zu Bambus-Geschirr

Die Gegenüberstellung des reer Growing-Essgeschirrs und dem Bambus-Geschirr (s. untere Tabelle) führt deutlich vor Augen, dass der Growing-Werkstoff klare Vorteile in Bezug auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit, den einfachen und bequemen Einsatz im Familienalltag und der Nachhaltigkeit aufweist. Doch natürlich besteht auch hier noch Verbesserungspotential.

Das Familienunternehmen reer ist deshalb darum bemüht einen Werkstoff-Mix zu finden, der zusätzlich biologisch abbaubar ist. Ein biologisch abbaubarer Werkstoff erfüllt derzeit nicht die hohen Anforderungen an die Sicherheit, Langlebigkeit und Robustheit, sodass reer zu einem Kompromiss gezwungen ist, der alle Anforderungen in einem ausgewogenen Verhältnis

Vergleichskriterien	Bambus-Geschirr	reer-Growing
Enthält Melamin	Ja	Nein
Enthält Formaldehyd (krebserregend)	Ja	Nein
Erwärmung Mikrowelle	Nein	Ja
Heiße Flüssigkeiten	Nein	Ja
Anteil nachhaltiger Rohstoffe	unterschiedliche, teilweise unklare Angaben	80%
Anteil erdölbasierter Stoffe	Ja	Ja
Biologisch abbaubar	Nein	Nein



sieht. Doch wer den ersten Schritt zu mehr Nachhaltigkeit nie macht, wird auch nicht in einer nachhaltigen Zukunft ankommen.

Gemeinsam für eine bessere Zukunft

Für eine bessere und nachhaltige Zukunft hat die Weltgemeinschaft 17 globale Ziele in der Agenda 2030 festgehalten. Um sie zu erreichen, müssen alle Akteure aus Politik, Zivilgesellschaft und Wirtschaft gemeinsam Verantwortung übernehmen. Als Endverbraucher ist es aktuell jedoch gar nicht so einfach nachhaltig zu konsumieren – selbst wenn man sich Mühe gibt. Vermeintlich nachhaltige Produkte entpuppen sich als Risiko für Gesundheit und Umwelt. Als Familienunternehmen stellt sich reer der Verantwortung und möchte es Eltern einfacher machen, ihren Alltag nachhaltiger zu gestalten und schadstofffreie Produkte für Ihre Kinder zu kaufen.

Was man liebt, das schützt man – das Motto bei reer

Das Leonberger Unternehmen übernimmt nicht erst seit der Agenda 2030 Verantwortung, sondern hat sie längst in der Unternehmensphilosophie verankert. Der Leitsatz "Was man liebt, das schützt man." beinhaltet nicht nur den Schutz unserer Kinder vor akuten Gefahren im Alltag, sondern ganzheitliche Verantwortung für das zukünftige Leben auf unserer Erde. „Wir wissen, dass der Wandel nicht von heute auf morgen stattfinden kann. Das wichtigste ist jedoch anzufangen, denn jede Veränderung ist ein Schritt in die richtige Richtung.“, erklärt Tim Lorenz, Geschäftsführer. Teil der Nachhaltigkeitsstrategie von reer sind deshalb neue, nachhaltige Produkte wie das Growing-Geschirr ebenso wie unser langjähriges, partnerschaftliches Verhältnis zu Lieferanten, das Engagement für Patenkinder, gemeinnützige Organisationen und die Zusammenarbeit mit zahlreichen Kooperationspartnern im Bereich Kindersicherheit.

Mehr Informationen erhalten Sie unter www.reer.de und in unserem [Blog](#). Sie finden reer auch auf Facebook, Instagram und Youtube.

Weiteres Bildmaterial können Sie in elektronischer Form unter inna.kopp@reer.de anfordern. Gerne senden wir Ihnen auch ein Produktmuster zu. Ein Belegexemplar wird erbeten.

Kontakt:

Inna Kopp

reer GmbH - Mühlstraße 41 - 71229 Leonberg

Telefon: +49 (0) 7152 – 9 28 52 – 26 | Fax: +49 (0) 7152 – 9 28 52 - 44

E-Mail: inna.kopp@reer.de