

# Kompostierbare Netzschräuche aus Buchenholz-Cellulose

---

Das Frische-Netzwerk



Mit dem Einsatz kompostierbarer und kreislauffähiger Verpackungen werden nicht nur fossile Ressourcen wie Erdöl geschont, sondern auch Werkstoffe in den Verkehr gebracht, die biologisch abbaubar sind. PACKNATUR ist es gelungen kompostierbare Netzschräuche für Obst und Gemüse zu entwickeln. Die Zutat für das Frische-Netzwerk: LENZING™ Modal Cellulosefasern.

Es ist eigentlich grotesk. Die Bio-Kartoffel im Plastiksack oder das Bio-Obst verschleißt in Plastik. So sollte es genau nicht sein. In den letzten Jahrzehnten konzentrierte sich die Industrie auf Kunststoff als Verpackungsmaterial, auch für biologische Lebensmittel. Doch immer mehr KonsumentInnen wollen ihre Bio-Lebensmittel auch in der Bio-Verpackung kaufen. Seit 2013

kommen nun die kompostierbaren Packnatur® Netzschläuche aus Buchenholz-Cellulose zum Einsatz. Nicht nur die führenden Supermarktketten und Bio-ProduzentInnen Europas setzen Packnatur® Cellulose Netzschläuche aus LENZING™ Modal für Bio-Obst und Bio-Gemüse ein, diese erobern bereits den internationalen Markt. So sind Kartoffeln, Zwiebeln, Zitrusfrüchte, rote Rüben oder schwarzer Rettich Teil des neuen Frische-Netzwerks.

In der Herstellung bzw. der Werdens- und Vergehenskette sind viele Aspekte zu beachten. Im Idealfall kommen regional verfügbare Reststoffe als Rohstoffe zum Einsatz, die vor einer energetischen Nutzung am Ende des Lebenszyklus noch eine wertvolle Zwischennutzung erfahren. Der Rohstoff für den Packnatur® Cellulose Netzschlauch ist Buchenholz, das in Zentraleuropa (1/3 aus Österreich, 2/3 aus Mitteleuropa aus zertifizierter Forstwirtschaft) bei der Durchforstung von Wäldern anfällt und bei der Lenzing AG, dem Weltmarktführer umweltfreundlicher Cellulosefaserproduktion, nach höchsten Umweltstandards zu spinngefärbten Modalfasern verarbeitet wird.

Gegenüber konventioneller, nachträglicher Färbung punktet die spinngefärbte Faser mit 64% weniger Wasserverbrauch, 90% geringerem Chemikalieneinsatz, 20% Energieeinsparung, 62% geringerem Heizungsaufwand und 64% weniger Abwasser. Die Farbpigmente werden zu 100% in der Faser fixiert und sind damit für Lebensmittel zugelassen. Die Rohstoffproduktion steht in keiner Konkurrenz zur Nahrungsmittelproduktion, Bewässerung und Chemieeinsatz in der Landwirtschaft werden vermieden. Übrigens regenerieren sich Buchenwälder von selbst und müssen nicht aufgeforstet werden. Durchforstung hilft die Gesundheit des Waldes zu erhalten. Wälder erhalten die Güte unserer Luft und verarbeiten CO<sub>2</sub> zu Sauerstoff. Transportwege sollten kurzgehalten werden, um den Einsatz fossiler Ressourcen so niedrig wie möglich zu halten. Die Packnatur® Cellulose-Netzschläuche sind biologisch abbaubar und für Europa und die USA HOME-COMPOST zertifiziert.

VON NATUR AUS GESCHÜTZT.

Die atmungsaktiven Naturnetze halten die Ware für die KonsumentInnen 2-3 Tage länger frisch. Frühzeitiges Austreiben von Kartoffeln und Zwiebeln wird vermieden. Das Produkt zeichnet sich durch einen angenehm weichen Griff und seine natürliche Optik aus. Derzeit ist das Netz standardmäßig in den Farben weiß, kartoffelgelb, sonnengelb, citrogelb, zwiebelgelb, rotorange, rot, rübenrot, violett, hollandgrün, braun und schwarz erhältlich. Das Packnatur® Cellulose-Netz ist kompostierbar und damit wieder Wachstumsgrundlage für Lebensmittel. Nicht mehr zum Verkauf geeignete Lebensmittel können gemeinsam mit der Verpackung entsorgt werden.

**Bronze. Silber. Gold.**  
**Holz.**

AUSGEZEICHNETE IDEE

Eine Weltneuheit aus Österreich, die bereits mit mehreren Auszeichnungen gekürt wurde:

- PAC Award 2024 für US-Partner Vandenberg & VPZ
- US Plastics Pact Sustainable Packaging Innovation Award 2023 für US-Partner Vandenberg
- Innovationspreis Steiermark 2022

- Sustainable Food Award 2019 / Kategorie Sustainable Packaging / Runner-up
- WorldStar Packaging Award 2018, Kategorie "Lebensmittelverpackung", Sustainable Award in Silber, Presidential Award in Bronze
- European CEO Entrepreneur of the Year Award 2017 / Western Europe / Packaging Industry
- National Champion bei den European Business Awards 2016/17
- Green Product Award 2016
- 2016: 6. Platz im World Ranking aller Einreichungen der letzten 8 Jahre beim A´ Design Award in der Kategorie "Sustainable Products, Projects and Green Design Award"
- Nominierung bei Trigos Steiermark 2015
- Top 3 beim Internationalen Green Tec Award 2015, Kategorie Produktion
- Green Packaging Star Award 2014
- Internationaler A´ Design Award 2014 in Silber, Kategorie Sustainable Products and Projects / Green Design Award
- Nominierung für den Fruit Logistica Innovation Award 2014
- ÖGUT Umweltpreis 2013
- Internationaler Materialica Design & Technology Award 2013, Best of CO2
- Fast Forward Award 2013 (steirischer Wirtschafts- und Innovationspreis)
- fibre plus 2013 für Innovation aus Zellulose
- Nominierung beim Energy Globe Austria Award 2013
- Energy Globe Styria Award 2013
- Prädikat „vorbildliche Verpackungslösung“ beim Staatspreis für Verpackung 2012
- Umwelttechnologiepreis Daphne in Bronze 2012

## Partner-Feedback

Erzeugerorganisation Marchfeldgemüse\*, DI Herbert Bucher, Geschäftsführer:

„Die Cellulosenetzschläuche unseres geschätzten Partners sind eine wunderbare Möglichkeit unser Gemüse nachhaltig zu verpacken und so einen Beitrag zu den unterschiedlichen Verpackungsinitiativen unserer Kunden leisten können.“

\*Die Erzeugerorganisation Marchfeldgemüse ist Österreichs größter Bio-Abpackbetrieb für Feldgemüse. Die EOM verarbeitet und vermarktet österreichisches Gemüse aus umweltfreundlichem Anbau direkt vom Landwirt und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau.

Jenkins Freshpac Systems New Zealand, Jamie Lunam, Geschäftsführer:

„Unsere Kundinnen und Kunden sind extrem begeistert von der Unterstützung der Industrie für diesen Wechsel, vor allem ohne große Investitionen in die bestehende Ausrüstung tätigen zu müssen. Sie haben entweder ganz ohne, oder mit sehr kleinen Änderungen, auf das neue, plastikfreie Material wechseln können.“

Lenzing AG, Dr. Marina Crnoja-Cosic, Head of Application Development New Business Areas:

„Die Unternehmenskultur der Lenzing Gruppe ist auf langfristige Partnerschaften ausgerichtet. Dazu braucht es starke Partner, mit denen man innovative Lösungen für die Zukunft schaffen kann. LENZING™ Modal Fasern werden für hochwertige Obst- und Gemüse netze für die Bio-Verpackung verwendet. Lebensmittelechte, 100% kompostierbare Netze ersetzen nicht-abbaubare, konventionelle Kunststoffverpackungen. Der nachwachsende, natürliche, heimische Rohstoff Holz dient als Ausgangsprodukt für diese weltweit einzigartige Verpackungsinnovation. Die Netze wurden auf Initiative des VPZ Verpackungszentrum gemeinsam mit der Lenzing AG als Teil einer ausschließlich österreichischen Wertschöpfungskette entwickelt. Die Entwicklungspartner leisteten wertvolle Beiträge um die anspruchsvollen technischen Anforderungen und Spezifikationen zu erfüllen. Die vertrauensvolle Zusammenarbeit aller Partner ermöglichte einen erfolgreichen Markteintritt in sehr kurzer Zeit.“