

*Genuss  
ohne Müll*



***Take  
away***

**02.07.—29.09.  
2019**

## Take away

### Genuss ohne Müll

Das Mitnehmen von Speisen und Getränken für den Hunger und Durst zwischendurch, das Mittagessen am Arbeitsplatz oder die Jause in der Schule sind keine Erfindungen des 21. Jahrhunderts. Das Angebot fertiger Gerichte zur Mitnahme lässt sich schon in der Antike nachweisen. Gewandelt haben sich aber die Behältnisse für deren Transport und die dabei anfallenden Müllmengen.

Neben den konsumorientierten Formen des Take away, gab und gibt es auch die Variante, daheim zubereitetes Essen und Trinken mitzunehmen. Für Speisen waren – neben Thermobehältern – gut verschließbare Mehrweggefäße aus Metall (sogenannte Menagereindl) üblich. Darin konnten die Speisen im Wasserbad aufgewärmt werden. Diese Gefäße waren lange haltbar und gut zu reinigen. Mit Erfindung des Mikrowellenherdes geriet die Methode immer mehr in Vergessenheit. Emaillierte Transportgeschirre sind wieder im Kommen, da das Material hygienisch und geschmacksneutral ist.

Aufgrund geänderter Lebensstile und der Mobilität unserer Zeit werden heute vor allem Speisen bevorzugt, um deren Zubereitung wir uns nicht mehr selbst kümmern müssen. Diese werden in funktioneller

Einmalverpackung verkauft, die nach dem Gebrauch sofort entsorgt wird. Nicht nur Schnellrestaurants und Imbissbuden werben mit To go, Take out oder Take away. Die Erzeugnisse können durchaus qualitativ hochwertig sein, doch ohne Wegwerfverpackung geht hier in der Regel nichts.

Die wachsenden Müllberge und die Umweltverschmutzung durch unsachgemäße Entsorgung dieser Nahrungsbehältnisse aus Plastik (um beim heute gängigen, umgangssprachlichen Sammelbegriff für formbare Kunststoffe aus Erdöl zu bleiben), Aluminium oder beschichtetem Karton sind das Resultat der Wegwerfmentalität unserer schnelllebigen Zeit. Dabei beginnt die Problematik bereits mit der Gewinnung und der Verarbeitung der dafür nötigen Rohstoffe (beispielsweise Bauxit für Aluminium oder Erdöl für Kunststoffe). Die verheerenden Auswirkungen auf Fauna, Flora und letztendlich auf den Menschen sind bereits sichtbar. Flächendeckende Pfand- und Mehrwegsysteme wären ein erster Schritt für eine Verbesserung. PET to PET für eine ressourcenschonende Wiederverwertung von PET-Flaschen, myCoffeeCup, ein Mehrwegsystem für Kaffeebecher oder das eigene mitgebrachte Behältnis zum Wiederbefüllen sind Beispiele für erste Initiativen in eine Zukunft mit weniger Müll.

Gegenüber früher verwendeten beziehungsweise verfügbaren, meist ressourcenschonenden Materialien, weisen Kunststoffe einen wesentlichen Vorteil auf: Behältnisse aus Holz, Rinde, Blättern, Kürbissen oder aus Grasflechten lassen sich schwer

reinigen. Aus dem Blickwinkel der Hygiene sind sie ungeeignet. Die schwer abbaubaren Müllmengen auf Deponien, in der Natur und in den Ozeanen führen uns heute die Nachteile unseres bequemen Lebensstils im Überfluss vor Augen. Neben den offensichtlichen, bedrohlichen Plastikmüllbergen sind versteckte Kunststoffe ein weiteres Problem. Diese finden sich beispielsweise in beschichteten Kartonagen oder Zellophan. Für den Verbraucher nicht ersichtlich ist die Gefahr durch Mikroplastik. Dieses ist vielen Produkten, wie etwa Zahnpasta und Kosmetika, beigefügt. Darüber hinaus entsteht es durch den Zerfall von Kunststoff in immer kleinere Partikel. Mikroplastikpartikel sind bereits weltweit in Böden, Gewässern und den darin vorkommenden Organismen nachgewiesen und stellen eine große Bedrohung für unseren Planeten und seine Lebewesen dar.

Sogar in vermeintlich ökologisch verträglichen Alternativen können Gefahren schlummern. Mehrweggeschirr aus Melaminharz wird für den Transport von Speisen zunehmend beliebter. Doch beim Erhitzen in der Mikrowelle, beim Befüllen mit heißem Wasser oder mit säurehaltigen Lebensmitteln kann hochgiftiges Formaldehyd und Melamin freigesetzt werden. Selbst in vermeintlich natürlichen Produkten aus Bambusfasern und Maisstärke sind Kunststoffe enthalten, die gesundheits-schädliche Schadstoffe abgeben können.

Als kulturwissenschaftliches Museum ist es dem Volkskundemuseum Wien ein Anliegen, dieses gesellschaftsrelevante Alltagsthema rund um das Essen außer

Haus nicht nur historisch zu betrachten, sondern gezielt aufzugreifen und weiterzuverfolgen. Der historische Objektbestand des Museums dokumentiert, wie sich die Menschen die Natur aneignen und durch die Nutzung der vorhandenen Ressourcen zu ihrem Kulturraum werden lassen. Dabei kommt es stetig zu Anpassungen und Veränderungen, die sich in den aktuellen Sammlungsgegenständen widerspiegeln. Man entdeckt, mit welchen einfachen Mitteln die Menschen ihren Alltag meisterten, wie neue Erfindungen ihr Leben erleichterte, wie sie von endlichen Rohstoffen unseres Planeten abhängig sind. Es lässt sich aufzeigen, dass manche Produkte historische Vorläufer haben. Ein Beispiel ist das Menagereindl für selbstgekochtes oder gekauft Essen.

Mit der Präsentation in der Passage möchte das Volkskundemuseum Wien die Initiative ergreifen, über den Müllwahn, der durch den schnellen Genuss entsteht, nachzudenken. Es sollen die Gefahren für die Umwelt und die Menschen angesprochen werden. Das Museum möchte einen Impuls zum Nach- und Umdenken geben und gleichzeitig zum Experimentieren mit Alternativen anregen. Der Gesetzgeber ist gefordert, mit Recyclingmodellen, Pfandsystemen und Verboten schädlicher Stoffe zu reagieren. Dennoch liegt es in der Verantwortung jeder und jedes Einzelnen, aktiv Umweltschutz zu betreiben und sorgsam mit den Ressourcen unseres Planeten umzugehen.

## Linke Vitrine

Die Auswahl der Objekte aus den Sammlungen des Volkskundemuseum Wien dokumentiert historische Mehrweggefäße für den Transport von Speisen und Getränken:

1

### Enghalskugelbauchkrug

Krug aus Irdenware, hohler Henkel mit Saugnappe  
Oltenia (Rumänien); 1. Hälfte 20. Jahrhundert  
ÖMV/62.394

---

2

### Enghalskugelbauchkrug

Unglasierte Keramik mit weißer Engobemalerei  
Stoob, Burgenland; Mitte 20. Jahrhundert  
ÖMV/75.624  
Die bauchigen Henkelkrüge sind auch als Plutzer bekannt. Darin wurden Getränke zur Feldarbeit mitgenommen. Meist waren die Krüge nicht glasiert, denn durch die teilweise Verdunstung des Inhalts über die unglasierte Tonwand wird der Flüssigkeit Wärme entzogen. Dadurch bleiben die Getränke kühl.

---

3

### Holzflasche

Mit Holzreifen gebundene Holzdauben, Schraubverschluss  
Vallée des Bauges, Hochsavoyen (Frankreich); 18. Jahrhundert  
ÖMV/32.724

---

4

### Zinnpitsche

Sechsseitige Schraubflasche mit Tragering  
Alpenländisch; um 1800  
ÖMV/52.872  
Die runden oder mehrseitigen Zinngefäße (Pitschen) waren für den Transport von Flüssigkeiten bestimmt. Darin nahmen beispielsweise die Bauern ihre Getränke auf die Felder mit. Im kirchlichen Bereich dienten sie zur Aufbewahrung des Messweins.

---

5

### Kürbisflasche

Trinkflasche aus einem getrockneten Flaschenkürbis  
Südosteuropa; datiert 1865  
ÖMV/42.784  
Der Kürbis muss für die Nutzung als Trinkflasche ausgereift sein und langsam luftgetrocknet werden. Dadurch wird die fleischige Fruchthülle hart und wasserundurchlässig.

---

## 6

### **Doppelgefäß mit Tragering und Deckeln**

Binderware aus Holz mit Kerbschnitzerei  
verziert

Kosów (Ukraine); um 1900  
ÖMV/26.721

---

## 7

### **Doppeltöpfe mit Henkel und Deckeln**

Glasierte Keramik

Sopron (Ungarn); um 1890  
NHM/53.774

Das Essen wurde zur Feldarbeit in der Früh  
mitgenommen oder frisch gekocht zu Mit-  
tag von daheim nachgebracht. Zwillingenge-  
fäße für unterschiedliche Speisen werden  
auch als Paarhäfen bezeichnet.

---

## 8

### **Menagereindl**

Emailliertes Metallgeschirr mit  
Gummidichtung

Wien; 3. Viertel 20. Jahrhundert  
ÖMV/88.855

Durch den im Deckel eingelegten Gum-  
miring können die Speisen auslaufsicher  
transportiert werden. Am Arbeitsplatz stell-  
te man den Behälter in einen wasserge-  
füllten Topf, das Wasserbad. Wird dieser  
erhitzt, werden dabei die Speisen im Trans-  
portgeschirr gleichmäßig und schonend er-  
wärmt.

---

## Mittlere Vitrine

Beim Konsum von Speisen und Getränken in  
kurz genutzten Verpackungen fallen täglich  
große Mengen an dauerhaftem Plastikmüll  
an. Gedankenlos wird dieser meist nicht  
sorgfältig entsorgt und kann so in die Natur  
gelangen und dort zur Gefahr für Lebewe-  
sen werden. Durch den Zerfall von Plastik-  
müll wird unserer Umwelt durch Mikro- und  
Nanoplastikteilchen geschadet. Darüberhin-  
aus werden im Kunststoff enthaltene Schad-  
stoffe freigesetzt.

Recyclebare oder kompostierbare  
Take away Behältnisse und Bestecke sind  
nur dann umweltfreundlicher, wenn sie  
sachgerecht entsorgt werden. Im alltäg-  
lichen Gebrauch zeigt sich, dass diese  
meist im Restmüll landen und nicht im  
Plastik- oder Biomüll. Gründe dafür sind,  
dass selten Behältnisse zur Trennung ver-  
fügbar sind und es keine einheitliche Kenn-  
zeichnung gibt. Deshalb sind sie für Laien  
weder leicht noch eindeutig erkennbar.

---

## Rechte Vitrine

Nicht jede Alternative mag wirklich umweltverträglich, schadstofffrei und alltagstauglich sein. Wegwerfplastik zu vermeiden ist auf alle Fälle ein wichtiger Ansatz. Zumindest recycelbares Plastik sollte bevorzugt werden. Denn je öfter ein Produkt verwendet wird, desto besser ist es für die Umwelt verträglich. Das gilt auch für Erzeugnisse aus nachwachsenden Rohstoffen. Die hier gezeigten, heute erhältlichen Behältnisse für das tägliche Take away und To go sollen zum Ausprobieren umweltfreundlicher und ressourcenschonender Mehrwegbehältnisse und -packungen anregen:

9

### Weducer Cup

Kaffeebecher mit abnehmbarem Deckel

ÖMV/88.835

Der Weducer Cup wird aus einer ressourcenschonenden Materialmischung (Kaffeersatz, Buchenholzfasern, Stärke, Cellulose und Biopolymere) ohne erdölbasierende Stoffe hergestellt. Die Becher sind auch für Spülmaschinen geeignet.

---

10

### Trinkflasche

Edelstahl

ÖMV/88.938

---

11

### Trinkhalme aus Papier

ÖMV/88.769

---

12

### Trinkhalme aus Stroh

ÖMV/88.936

Die Trinkhalme aus Naturstroh gibt es in unterschiedlichen Längen. Nach der Ernte werden sie ohne chemische Zusätze gereinigt und getrocknet. Die Bio-Strohhalme aus Oberösterreich entsprechen den Lebensmittelrichtlinien und sind absolut keimfrei.

---

13

### Infokarte myCoffeeCup

ÖMV/88.939

Innovatives Mehrwegsystem zur Müllvermeidung: der eigens dafür entwickelte Mehrwegbecher ist in ausgewählten Geschäften erhältlich und kann dort oder an einem myCoffeeCup Automaten zurückgegeben werden. Dafür erhält man den nächsten Coffee to go verbilligt.

---

14

### Suppenbehälter

Doppelwandiges Mehrwegbehältnis aus

Kunststoff mit Deckel und Löffel

ÖMV/88.836

---

## 15

### **Isolierbehälter**

Kunststoffbehälter mit Glaseinsatz  
ÖMV/88.940

---

## 16

### **Lunchbox**

Zweiteilige Dose aus Edelstahl mit verstellbarer Unterteilung  
ÖMV/88.941

Der dazugehörige, verschiedenfarbige Gummibandverschluss ermöglicht die Unterscheidung der Boxeninhalte oder dient der persönlichen Kennzeichnung.

---

## 17

### **Sandwichbeutel**

Waschbarer Brotbeutel aus floral bedruckter Biobaumwolle  
ÖMV/88.837

Die wasserfeste Innenschicht verhindert ein Austrocknen des Inhalts.

---

## 18

### **Jausnwrap**

Bienenwachstuch aus naturbelassenem, ungebleichtem sowie ungefärbtem Biobaumwollstoff, beschichtet mit Bienenwachs, Baumharz und Jojobaöl  
ÖMV/88.768

Das Bienenwachstuch ist eine nachhaltige und wiederverwendbare Alternative zu Alufolie und Frischhaltefolie.

---

## 19

### **Plastiksparbuch**

Herausgegeben 2019 von smarticular.net  
Darin sind mehr als 300 Tipps und nachhaltige Alternativen zum Vermeiden von Plastik im Alltag zu finden.

---

## 20

### **Mehrwegnetze**

ÖMV/88.786

Durch Mehrwegnetze für den Obst- und Gemüseinkauf können herkömmliche Einwegplastikbeutel ersetzt werden.

---

---

**Take away**  
**Genuss ohne Müll**

2.7. bis 29.9.2019

Kuratierung  
Nora Witzmann

Objekthandling  
Monika Maislinger

Support  
Elisabeth Egger

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Julia Schulte-Werning, Gesine Stern

Druckgrafik  
Matthias Klos

Coverfoto  
Emailliertes Menagereindl  
Wien; 3. Viertel 20. Jahrhundert  
ÖMV/88.855

Dank an BIO Strohhalme - Daniel Auinger  
und sorgsam.com

Die Präsentation ist in der öffentlich  
zugänglichen Passage des Volkskunde-  
museums kostenlos zu besichtigen.

---



Volkskundemuseum Wien  
Laudongasse 15–19, 1080 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 406 89 05  
office@volkskundemuseum.at  
www.volkskundemuseum.at

Öffnungszeiten  
Museum: Di–So, 10.00–17.00 Uhr  
Do, 10.00–20.00 Uhr  
Bibliothek: Di–Fr, 9.00–12.00 Uhr,  
Juli und August geschlossen

Hildebrandt Café:  
Di und So, 10.00–18.00 Uhr  
Mi–Sa, 10.00–23.00 Uhr  
Mostothek: Di, ab 17.00 Uhr,  
August geschlossen

Anfahrt  
Bus 13A (Laudongasse)  
Straßenbahn 5 und 33 (Laudongasse),  
43 und 44 (Lange Gasse) U2 (Rathaus)  
Behindertenparkplatz vorhanden,  
das Museum ist barrierefrei

Gefördert durch  
 **Bundeskanzleramt**

---

Hauptsponsor  
**ERSTE** BANK  
MehrWERT Sponsoring

---

Kooperationspartner:

