



Bald in Betrieb: Unser Foto zeigt – von links – Dr. Christian Karst, Leiter der Raiffeisen-Marketingabteilung in Kassel mit Mitarbeiterin Katharina Penke sowie Rolf Klapp, Abteilungsleiter des Raiffeisen Recycling Services in Altmorschen mit Mitarbeiterin Anja Schneider vor der neuen Biogasanlage in Bebra. Am 2. Oktober soll der Neubau feierlich in Betrieb genommen werden. Foto: Gottbehüt

# Aus alter Pizza wird Strom

Raiffeisen baut in Bebra eine Biogasanlage der besonderen Art – Einweihung am 2. Oktober

VON PETER GOTTBEHÜT

**BEBRA.** Bakterien machen sich über eine alte Tiefkühl-Pizza her, erzeugen Gas und mit dem daraus produzierten Strom leuchtet bei Ihnen im Wohnzimmer dann der Deckenfluter. Das klingt erstaunlich, ist aber – vereinfacht dargestellt – das Grundprinzip, das hinter der neuen Biogasanlage steckt, die die Raiffeisen-Warenzentrale Kurhessen-Thüringen an ihrem Bebraer Standort baut.

Dort ist an der Robert-Bunsen-Straße mit einer Investition von dreieinhalb Millionen Euro eine Biogasanlage der besonderen Art entstanden: Durch die Verwertung von Speiseresten und Lebensmittel-Abfällen soll darin durch Vergärung Gas produziert und in Strom umgewandelt werden. Nach knapp siebenmonatiger Bauzeit wird die Anlage am Donnerstag, 2. Oktober, in Betrieb genommen.

## Abfall statt Rohstoffe

„Im Gegensatz zu landwirtschaftlichen Biogasanlagen, die mit nachwachsenden Rohstoffen wie Mais betrieben werden, ist unsere Anlage so gesehen im klassischen Sinne eine Abfallbeseitigungsanlage“, sagt Rolf Klapp, Abteilungsleiter des Recycling-Services bei Raiffeisen. Der 51-Jährige hat das Konzept entwickelt und betreut das Projekt bis zu seiner Fertigstellung. „Wir treten somit auch nicht in Konkurrenz zu den landwirtschaftlichen Biogasanlagen, weil wir völlig unterschiedliche Eingabematerialien verwenden“, erklärt er.

**Tonnen auf Tauschbasis**

Und das kommt hinein: Ob im Restaurant um die Ecke, in der Kantine der Bundeswehr oder in der Mensa in Kassel – überall dort, wo größere Mengen an Speiseresten anfallen, werden diese in Mülltonnen gesammelt. „Auf Tauschbasis

werden die Tonnen bei unseren Kunden dann von uns oder Partnerfirmen abgeholt und nach Bebra gebracht“, erklärt Dr. Christian Karst vom Raiffeisen-Marketing. Die Kunden seien von Südniedersachsen über Nordhessen bis Thüringen und Nordrhein-Westfalen – etwa im Radius von 100 Kilometern um Bebra herum – verteilt.

„Früher wurden diese Speisereste zum Beispiel an Schweine verfüttert – da das mittlerweile verboten ist, bieten wir einen Weg, diese Reste sinnvoll zu entsorgen“, berichtet Klapp. Ist die Biogasanlage angelaufen und voll in Betrieb, können darin 18 000 Tonnen pro Jahr verarbeitet werden.

Der Hauptanteil des Eingabematerials – etwa 80 Prozent der Gesamtmenge – werden jedoch verpackte Lebensmittel sein. Ob beschädigte Ware, die nicht mehr zu verkaufen ist, überall dort, wo das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, Lebensmittel mit Kühschäden oder dort, wo es Produktionsüberschüsse gibt, fallen sie an, sagt Klapp. „Das Besondere an unserer Anlage ist: wir geben sämtliche Produkte mit Verpackung in den Prozess, das heißt, ein zeitaufwändiges Auspacken durch den Anlieferer ist nicht erforderlich – wir nehmen sogar Palettenware an“, erklärt er.

► WEITERE ARTIKEL

## Alles in die Hammermühle

Ob Käse in Plastikfolie, Saft in Glasflaschen, Bohnen in Blechdosen oder Pizza im Karton – alles wandert erstmal in eine große Sammelgrube. Von dort aus transportieren Förderschnecken das Material in eine so genannte Hammermühle, in der die Verpackung – der Störstoff – getrennt und ausgeschleust wird. Dieser soll später entsorgt und an Müllheizkraftwerke geliefert werden.

Übrig bleibt das eigentliche Produkt ohne Verpackung. In einem weiteren Produktionsprozess – dem so genannten Hygienisieren – wird es in Bottichen eine Stunde bei 70 Grad gekocht, bevor es in den Fermenter gegeben wird, in dem Bakterien durch Vergärung dann das Gas für die spätere Stromerzeugung im Blockheizkraftwerk erzeugen.

„Über einen Biofilter, in dem spezielles Holz dafür

sorgt, dass Gerüche verschwinden und das, was oben rauskommt, nicht übel riecht, wird die Abluft geruchsneutral gereinigt“, erläutert Rolf Klapp. Auch alle Reststoffe werden laut Klapp sachgemäß entsorgt: „Nichts kommt auf den Acker – alle Reststoffe bleiben außerhalb der Nahrungsmittel-Kette“, erklärt der Abteilungsleiter des Recycling-Services bei Raiffeisen. (pgo)