

Nationalgerichte schätzen Alufolie

— Dank besserer Verpackungen sind regionale Spezialitäten länderübergreifend erhältlich.

Wenngleich Europa dank ungehinderter Reisemöglichkeiten und besserer Kommunikation enger zusammengewachsen ist, bewahrt doch jedes Land eine starke nationale Identität. Viele Menschen leben und arbeiten heute außerhalb ihres Heimatlandes, da helfen Nationalgerichte, eine starke Bindung zu den heimatischen Wurzeln zu bewahren. Gleichzeitig bietet sich für jedermann die Chance, neue Gerichte kennenzulernen und sich daran zu erfreuen.

Zahlreiche Spezialitäten werden mit Alufolie verpackt, umwickelt und dekoriert, zum Beispiel Waffeln, Bier und Wein, Nudelgerichte, Sauerkraut, Käse oder festliche Leckereien wie britische Mince Pies – ein Gebäck, das mit getrockneten Früchten gefüllt ist.

Einige dieser Produkte zählen zu den ersten, die die herausragenden Eigenschaften von Alufolie nutzten, um Qualität und Ruf dieser „nationalen Schätze“ zu steigern. Manner aus Österreich etwa nutzte das Material schon 1949 für den Aromaschutz seiner berühmten Waffeln und um sie frisch und knusprig zu erhalten. Hersteller von Lasagne fanden bald heraus, dass dieses klassische italienische Gericht in den praktischen Menüschildern vorbereitet, gekocht und serviert werden kann – und nicht wenige meinen, dass Lasagne so am besten zubereitet wird.

Pumpenickel findet man nach wie vor in vielen deutschen Frühstücksboxen. Heute wird dieses Schwarzbrot oft in Alufolie verpackt, weil sie praktisch ist und frisch hält. Der Ursprung des Namens



ist unklar, Deutungen reichen von „Teufel“ über „furchender Nikolaus“ bis dahin, dass Napoleon dieses Brot so hasste, dass er es an sein Pferd Nichol verfüttern ließ: „C'est bon pour Nichol“ soll er gesagt haben.

Ein Problem mit britischen Mince Pies ist deren Zerbrechlichkeit. Das Gebäck, das leicht zerfällt, lässt sich durch Schalen aus Alufolie schützen. Außerdem lässt sich diese britische Spezialität zum

Essen leicht aus den Schalen herausnehmen. Die Füllung ist keine Fleisch/Früchte-Mischung mehr wie zu Zeiten der Kreuzzüge, sondern eine Mischung aus gewürzten Früchten – ein langer Weg von den 13 Zutaten, die einst gewählt wurden, um Christus und seine 12 Apostel zu verkörpern.

In dieser Ausgabe der Infoil werden einige Nationalgerichte vorgestellt, die Alufolie auf kreative und praktische Weise in ganz Europa nutzen. ///

Steigende Exporte dämpfen Abschwung

Die Ablieferungen an Alufolie fielen im ersten Halbjahr gegenüber dem Vorjahreszeitraum sowohl für dünnere wie für dickeres Material. Der Abschwung verlangsamte sich jedoch, was nach dem schwachen Jahresauftakt auf eine leichte Erholung schließen lässt. Die Gesamtproduktion betrug 411.500 Tonnen – ein Rückgang um 2% gegenüber der Vorjahresperiode (420.100 t). Dünnere Folie fiel um 2,3%, dickeres Material um 7,7%.

Hoffnung macht der Export, der im ersten Halbjahr um 9,6% zulegte und auf eine starke Nachfrage aus den Schwellenländern schließen lässt. Der Ausblick für das Gesamtjahr bleibt vorsichtig optimistisch. Die Jahresproduktion wird voraussichtlich auf Höhe des Vorjahres liegen. // Weitere Informationen: www.alufoil.org

INHALT

2-3 // EUROPÄISCHE
SPEZIALITÄTEN MIT
ALUFOLIE

4 // NATIONALE ALUMINIUM-
RECYCLINGPROJEKTE

Europäische Spezialitäten

FRANKREICH: Inbegriff für Käse und Wein

— Französische Weine und Käsesorten sind die Messlatte, an der Produkte anderer Länder beurteilt werden. Viele traditionelle Produkte haben sich im Laufe der Jahre weiterentwickelt und Alufolie bietet ihnen neue, aufregende Verpackungsformate.

Die lachende Kuh oder 'La vache qui rit' ist weltbekannt und zählt zu den besten Käsesorten überhaupt. Sie steht für die beliebten Produkte der Bel Group ebenso wie für die französische Art, Käse zu vermarkten.



schutz sorgt und die Käsedreiecke in erstklassigem Zustand hält. Diese Eigenschaften garantieren eine 6-monatige Haltbarkeit, die es ermöglicht, den Käse weltweit zu vermarkten. Alufolie garantiert, dass Qualität und Ruf der „Lachenden Kuh“ uneingeschränkt gewahrt sind. ///

Amcor beliefert Bel mit einem Verbund aus Alufolie und Lack, der für Licht- und Luftbarriere, Durchstoßfestigkeit und allumfassenden Produkt-

Die dekorative zweiteilige Alufolienkapsel

Champal von Amcor gibt Sekt und Champagner Premiumglanz. Eine große Auswahl geprägter Oberflächen ermöglicht kundenspezifisches De-



sign, das für eine spezielle Marke reserviert werden kann. Randbedruckung ist in fünf Farben inklusive UV-Option möglich. Die Kapseln sind in einer Vielzahl von Öffnungssystemen und Standardgrößen von 98 bis 145 mm Höhe erhältlich. ///



DÄNEMARK: Leckereres Wochenend-Huhn

Ein Samstagabend-Hühnchen oder „LørdagsKylling“ mit nach Hause zu nehmen, ist seit den 1980er Jahren in Dänemark Tradition. Eine Alufolienschale als Verpackung hat deren Popularität bis heute noch vermehrt.

Das Konzept ist einfach, leicht zu handhaben und erschwinglich für jedermann: Ein ganzes Hühnchen wird in acht Teile zerlegt, mariniert und in einer festen Aluschale verpackt, gefroren und ofenfertig zubereitet.

„LørdagsKylling“ war ursprünglich in einer Aluschale verpackt und mit einem Kartondeckel verschlossen. Heute sind die Behälter mit einer bedruckten Deckelfolie verschlossen. Die großformatige Schale bietet Platz für Gemüsebeilagen, ehe sie in den Ofen geschoben wird.

Heute bieten dänische Einzelhändler traditionell gefrorenes Huhn wie auch frische Fertiggerichte an, etwa gewürztes Huhn auf Gemüsemix. All dies ist verbraucherfreundlich in einer markanten, glattwandigen Ready2Cook®-Aluschale von Plus Pack verpackt, die mit praktischen Haltegriffen versehen ist. ///

DEUTSCHLAND: Tradition im Beutel

Wenige deutsche Speisen sind traditionsreicher als Sauerkraut und Knödel. Generationen sind mit diesem Gericht aufgewachsen, oft als Beilage der berühmten deutschen Würstchen!

Dank Alufolie können sie heute in Standbeuteln angeboten werden – eine praktische Verpackung mit hervorragender Barriereeigenschaft.



Die Beutel von Huhtamaki Ronsberg für Pfanni Knödel und Mildessa-Sauerkraut bestehen aus einem PET/ALU/PP-Verbund und sind im Rotationstiefdruck sechsfarbig bedruckt, was die hohe Qualität des verpackten Produkts widerspiegelt.

Die flexiblen Beutel gibt es in Verpackungen für zwei bis acht Portionen. Sie sind ressourcenschonend und recyclingfähig. ///

UK: Weihnachtsgebäck

Für die meisten britischen Haushalte wäre Weihnachten ohne die beliebten Yuletide Mince Pies unvollständig, die es als Begleiter zu Plumpudding oder als eigenständiges Gericht mit Senf, Sahne und Brandy-Butter gibt. Die Pies können heiß oder kalt in Alufolienschalen serviert werden.

Viele Haushalte bereiten ihre Pies noch selbst zu, doch werden sie oft auch verzehrfertig gekauft. Mehr als 850 Millionen Pies werden während der Feiertage gegessen; meist werden sie in praktischen Folienbehältern angeboten, um sie sicher aufzubewahren und leicht zu servieren.

Der walisische Behälterhersteller Coppice Alupack, der Behälterband von Eurofoil verwendet, liefert



rund 200 Millionen Behälter im Jahr. Das Band ist heute mit 33 µm deutlich dünner als die 40 µm früherer Tage. Die Genuss der leckeren Pies geht so einher mit mehr Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum. ///

Europäische Spezialitäten

TÜRKEI: Süße und saure Köstlichkeiten

Halva ist eine Süßspeise, die es in vielen Varianten gibt. Meist wird das bei Türken beliebte Halva aus gestoßenen Sesamsamen hergestellt. In anderen Variationen werden Grieß, Mehl, Mandeln oder Walnüsse verwendet. Manche dieser Zubereitungen sind tief verwurzelt in der türkischen Volksreligion.

Die leckere, süß-klebrige Substanz verwendet Zucker und (Nuss-)Butter als Grundzutaten, die



warm verrührt werden. Heute sind Alufolienschalen üblich, um den Teig zu formen und abzukühlen. Abschließend wird er mit Klarsichtfolie umwickelt und verkaufsgerecht etikettiert. Assan ist ein Großlieferant für türkische Behälterhersteller. ///



Eine weitere türkische Spezialität ist das Kaltgetränk Ayran, das aus Jogurt, Wasser und manchmal Salz gemacht wird. Die Verpackung dieses populären Getränks gleicht der von anderen Jogurt-Produkten, wobei ein Alufolienendeckel das Aroma und Produkt schützt. Die Becher verwenden Deckelfolie, die von Assan zu 30-35-µm-Alufolie gewalzt und von ISPAK anschließend veredelt wird. Beide Unternehmen gehören zur Kibar Holding. ///

ÖSTERREICH: Wertschätzung und Qualität

Konfekt aus Österreich ist zu recht weltberühmt, daher überrascht es nicht, dass Alufolie verwendet wird, um die Qualität und Wertschätzung der Produkte zu unterstreichen – und natürlich, um das sensible Konfekt gegen Licht und Feuchtigkeit zu schützen.

Mozart-Pralinen und -Marzipankugeln werden in der Geburtsstadt des großen Komponisten, Salzburg, von Mirabell hergestellt, die zu Kraft Foods Austria gehört. Von vielen Österreichern als nationales Erbe angesehen, werden die Kugeln in 12-µm-Alufolie von Constantia Flexibles umhüllt und im Rotationsdruck bedruckt. ///



Josef Manner erfand die legendären Neapolitaner Waffeln 1898, doch wurden die knusprigen Waffeln mit ihrer Haselnuss-Schokocreme-Füllung erst 1949 in Alufolie verpackt.

Auch heute noch sind sie in Größe, Form und Gewicht identisch mit der Originalwaffel. Der Folien/Papier/Folien-Einwickler von Constantia Flexibles sorgt für luftdichten Verschluss und verwendet seit den 1960er Jahren rotes Aufreißband. ///



ITALIEN: Kaffee- und Pasta-König

Lasagne und andere Nudelgerichte von Mama sind Teil der italienischen Esskultur und werden in der ganzen Welt geschätzt. In Italien werden meist Alufolienschalen gekauft und zu Hause befüllt. Die größten Hersteller von Lasagne für den europäischen Markt sitzen jedoch in Belgien.

Aluschalen gibt es in vielen Formen und Größen, auch glattwandig. Laut dem italienischen Behälterhersteller Zenith verwenden Haushalte und kleine Verkaufsstellen eher geriffelte Schalen für Frisches oder Tiefgefrorenes. Großproduzenten verwenden eher glatte Behälter, die sich besser versiegeln lassen und eine längere Haltbarkeit bieten.

Lasagne wird im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitet. Alufolie ist dafür das perfekte Material, denn mit ihr lässt sich das schmackhafte Gericht aufbewahren, transportieren, einfrieren und zubereiten. ///

Und was schließt eine Mahlzeit besser ab als ein Espresso? Caffè Cagliari macht sein berühmtes Heißgetränk seit 1909. Die Firma geht mit der Zeit und bietet nun vier verschiedene Aromen in praktischen Kapseln mit Deckeln von Carcano Antonio. Die bedruckten Deckel sind aus 30-µm-Alufolie mit Heißsiegelbeschichtung auf der Rückseite für Aromaschutz und Originalgeschmack. Die Kaffees können sofort zubereitet werden; die Kapseln eignen sich für eine populäre Kaffeeautomaten-Linie. ///



Nationale Recyclingprojekte

Infoil blickt auf zwei interessante Ansätze zum Recyceln von Verpackungen, wobei unterschiedliche nationale Sammel- und Rückgewinnungssysteme zum Tragen kommen.

Dem Licht folgend

— Wettbewerb erschließt neue Aluminiumrecyclingquellen.

Heute ist ein Dinner oder festlicher Anlass ohne Teelichter unvollständig. Die kleinen Kerzen geben so mancher Veranstaltung das gewisse Etwas. Schätzungen gehen davon aus, dass weltweit rund eine Milliarde Teelichter jedes Jahr angezündet werden. Teelichter haben ihren Ursprung wohl in Japan, wo sie für die ausgefeilten Teezeremonien verwendet werden – als Dekoration und um die Teekanne warmzuhalten.



Drei Mädchen aus der Sørvær-Schule in Finnmark sammelten jeweils 6.092 Lichter und wurden damit nationale Champions. Sie gewannen auf diese Weise einen Klassenausflug ins Hydro-Werk, wo ihnen gezeigt wurde, wie die Schalen in nützliches Aluminium zurückverwandelt werden. Sie wurden von der vierten Klasse aus Buskerud begleitet, die durch das Einsammeln von 144.345 Teelichtschalen Gemeinde-Champion wurden. Keine andere Klasse sammelte mehr.

In Norwegen wurde das Recyclingpotenzial dieser kleinen Aluschalen durch einen Wettbewerb für mehr Umweltbewusstsein – „Teelicht-Jagd“ – erweitert. Hydro Aluminium, IKEA und der WWF haben diesen Wettbewerb gemeinsam organisiert. Mehr als 26.000 norwegische Schulkinder nahmen daran teil und sammelten eine beeindruckende Anzahl gebrauchter Teelichtschalen, die im Hydro-Walzwerk in Holmestrand recycelt werden.

„Aluminium ist ein magisches Material. Was einst ein Teelicht war, kann recycelt werden und sich im nächsten Produktleben in einem Handy oder Küchenutensil wiederfinden“, sagte Hydro-CEO Svein Richard Brandtzæg. „Es ist inspirierend zu sehen, wie Kinder Erwachsene zum Recyceln animieren können. Teelichtschalen sind kein Müll“, sagte Carl Janzen, Chef von IKEA Norwegen.



Das Standardlicht ist gewöhnlich 38 x 16 mm groß und wiegt nach Gebrauch nur wenige Gramm. Doch summiert sich die riesige Anzahl zu viele Tonnen Aluminium, die sich aus dieser Quelle speisen. Die meisten Teelichter werden in Aluschalen hergestellt. Zu den Herstellern zählt auch die zur Nicholl-Gruppe gehörende deutsche Firma Bachmann Aluminium. ///

Aluminium-Stars in Recyclingvideos

— Italienische Studenten beleuchten Nutzung und Rückgewinnung in Videowettbewerb.

CiAL, das italienische Konsortium für die Rückgewinnung und Verwertung von Alu-Verpackungen, hat Obiettivo Alluminio organisiert – einen Wettbewerb von Schülern, der sich seit 2008 dem Recycling und der Rückgewinnung von Alu-Verpackungen widmet und in Kooperation mit dem Giffoni Film Festival stattfindet.

Das Projekt will das Bewusstsein für Aluminium und seine möglichen Anwendungen im Alltag wecken und junge Menschen motivieren, dieses wertvolle Material zu sammeln und zu recyceln. Es ist eines der populärsten Erziehungsprojekte in Italien, an dem bisher mehr als 85.000 Schüler teilgenommen haben.

Die von Lehrern bereitgestellten Mittel unterstützen junge Leute auf kreative Weise. Früher fotografierten Schüler Aluminiumobjekte und versahen sie

mit Bildtexten. Der 2012-Wettbewerb fordert dagegen dazu auf, Videos über Aluminium im Alltagsleben zu produzieren und mit Kommentaren und Musik zu unterlegen.

Fünf verschiedenen Regionen – das Aostatal, Venetien, Umbrien, die Abruzzen und Sardinien – wurden aufgefordert teilzunehmen, einschließlich aller Schulen mit über 40.000 Schülern. Am Ende wurden 130 Videos von 1.700 Klassen eingereicht.

Zehn Sieger-Videos, zwei aus jeder Region, wurden von einer Jury anhand folgender Kriterien ausgewählt: Schlüssigkeit der Umweltbotschaft, Kreativität, Originalität und technische Qualität.

Die Gewinner besuchten das Giffoni Film Festival und traten der Jury bei, die am Ende den Siegerfilm in der Sonderpreis-Kategorie „Generator +16“:



Die zehn Gewinner des CiAL-Wettbewerbs Obiettivo Alluminio entspannen sich von ihren Jurypflichten beim Giffoni Film Festival

CiAL für die Umwelt (mit einem aus Recyclingaluminium hergestellten Greif) kürte. Der Gewinner: 170 HZ von Joost van Ginkel (Niederlande).

Es wurde eine spezielle Facebook-Seite (Consortio CiAL) eingerichtet. Die zehn Siegerevideos sind auf www.youtube.com/alurecycling zu sehen. ///



European Aluminium Foil Association e.V.

Der internationale Verband der Folienwalzer und Hersteller von Verschlüssen, Behältern und Haushaltsfolie aus Aluminium und allen Arten flexibler Verpackungen.



— Mehr Informationen über Alufolie gewünscht?

Besuchen Sie www.alufoil.org. Sie erfahren hier alles über die EAFA- Mitglieder, können Geschäftsanfragen tätigen und aktuelle Informationen über Alufolie, ihre Anwendungen und die Branche abrufen.

**European Aluminium Foil Association e.V.
Am Bonnhof 5, D - 40474 Düsseldorf**

Telefon: +49 (0)211 4796168 // Fax: +49 (0)211 4796416

Email: enquiries@alufoil.org

LINIE ZUM FALTEN – Bitte nicht abtrennen

Antwort-Fax an EAFA

+49 (0)211 4796416

Bitte benutzen Sie diesen Coupon für Adressänderungen oder um ein eigenes Infoil-Exemplar anzufordern.

ADRESSETIKETT

Bitte deutlich lesbar schreiben und den Coupon vollständig ausfüllen

KORREKTUR

Empfänger bzw. Adresse haben sich geändert: Bitte korrigieren in:

ERGÄNZUNG

Ich möchte Infoil erhalten:

Vorname _____

Nachname _____

Beruf / Funktion _____

Firma / Organisation _____

Adresse _____

Stadt _____

Postleitzahl _____

Land _____

Telefon _____

Email _____

Präferierte Sprache:

- Englisch
 Französisch
 Deutsch
 Spanisch
 Italienisch
 Türkisch

**European Aluminium Foil Association e.V.
Am Bonnhof 5
D - 40474 Düsseldorf**