MI Mais und Milch in Textilien – Wie aus Lebensmitteln Kleidung wird Synthetische Fasern wie Polyester und Polyamid sind aus vielen Textilien nicht wegzudenken. Gerade im Outdoor- und Sportbereich geht es kaum ohne. Doch die Branche sucht nach natürlichen Alternativen. Berlin/Krefeld – Die Modebranche sucht nach neuen Wegen, nachhaltig zu produzieren. Ein Ansatz: Lebensmittelreste wie Maisabfälle, Kokosnussschalen oder getrockneter Kaffeesatz werden in der Polymer-Produktion eingesetzt. Das Ziel ist unter dem Strich, weg vom Erdöl zu kommen. Der Weg ist allerdings noch weit. Und selbst diese neuen Produktionsansätze sind nicht zwangsläufig nachhaltig. Welche Ansätze gibt es für Lebensmittel in Kleidung? Maisabfälle haben sich in Membranen bewährt und ersetzen Polyester-Fasern. „Sie sorgen für gutes Feuchtigkeitsmanagement*, erklärt der Fachjour-nalist Ralf Stefan Beppler. Sie leiten Feuchtigkeit wie Schweiß von der Haut nach draußen, so dass sie an der Außenseite der Textilien verdampft. Polylactid Aus dem Pflanzenzucker der Maispflanze wird Polylactid hergestellt. Das ist ein Sammelbegriff für biologisch abbaubare Plastikstoffe aus Milchsäure. Polylactid ist der aus Erdöl hergestellten Polyester-Faser ähnlich, erklärt Klaus Opwis vom Deutschen Textilforschungszentrum Nord-West. Die Faser hat einen Nachteil, der zugleich ein Vorteil ist: Ihre Ketten gehen unter bestimmten klimatischen Bedingungen kaputt. Das ist etwa für die Haltbarkeit einer Outdoor-Jacke nicht wünschenswert., „Aber unter bestimmten Bedingungen sind die Fasern kompostierbar", sagt Opwis. Jedoch nicht auf einem Komposthaufen im Garten. „Es braucht schon mehr Temperatur dafür." Ein gefragter Rohstoff sind Beppler zufolge Kokosnussschalen. Aus ihnen lässt sich Aktivkohle herstellen, welche in der Kleidung unter anderem eine geruchsabweisende Wirkung hat. Die Technologie der US-Firma 37.5 nutzen bereits viele Sport- und Outdoormarken. Auch Fasern aus getrocknetem Kaffeesatz sorgen für einen ähnlichen Effekt, Vaude setzt unter anderem auf sie. Milch Zudem nutzt Vaude Milch, die nicht mehr als Lebensmittel genutzt werden darf, für die Herstellung von Filz. Die Textilfasern der Firma QMilk werden aus alter Kuhmilch hergestellt. „Ein cooler Ansatz", findet Textilforscher Klaus Opwis. Auch Farben lassen sich aus Lebensmittel-Resten gewinnen: Bestandteile von Walnussschalen, Orangenschalen oder Roter Bete setzen verschiedene Firmen ein, zum Beispiel die Outdoor-Hersteller Patagonia und Kathmandu. Alle Ansätze klingen gut. Doch wie nachhaltig sind sie unterm Strich? „Alles, was tatsächlich aus Resten gemacht wird, ist toll*, bewertet Viola Wohlgemuth von Greenpeace. Sie hält es für einen wichtigen Schritt, der aber noch in der Nische steckt. 70 Prozent aller eingesetzten Polymere seien immer noch erdölbasiert. Allerdings geht es hier um die Details: Werde ein Lebensmittel lediglich in großen Mengen für die Produktion der Klamotten hergestellt, könne das aus ökologischen Gesichtspunkten wieder kritisch sein. Und dass Lebensmittel in Kleidung verarbeitet sind, heißt nicht automatisch, dass die Stücke biologisch abbaubar sind Außerdem können die Biostoffe mit anderen Polymeren vermischt sein, was unter Umständen dazu führt, dass sie nicht mehr recycelt werden können. Sortenreine Produkte sind hier besser. Wohlgemuth betont: Es sei wichtig, Nachhaltigkeit zu Ende zu denken.

Summarized by © lakhasly.com