



## **Karo Beach: Deutschlands erster Zero-Waste-Beachclub**

**Keine Dosen, keine Plastikstrohhalm, Mehrweggeschirr: Initiatoren wollen von Hamburg aus ganz Deutschland inspirieren**

**Hamburg, 9. Mai:** Auf dem Vorplatz der Rindermarkthalle wurde heute der erste „Zero-Waste-Beachclub“ Deutschlands eröffnet. „Zero-Waste“ bedeutet dabei mehr als nur Müllvermeidung. Das Ziel der Initiatoren Rindermarkthalle St. Pauli, Teamgeist Nord GmbH und Stückgut-Unverpackt Einkaufen ist es, möglichst wenig Energie und Ressourcen zu verbrauchen, nachhaltige und faire Produkte anzubieten und dabei so wenig Müll wie möglich zu produzieren. Unter anderem bedeutet dies Strohhalme aus Glas oder Stroh, kein Plastikgeschirr, Getränke nur aus Mehrwegflaschen, regionale Produkte und der Verzicht auf Heizpilze. Unter dem Namen „Karo Beach“ (Namensgeber ist angrenzende Karolinenviertel) ist ein nachhaltiger und entspannter Treffpunkt für Freunde, Familie und Kollegen entstanden, der bis Ende August täglich zwischen 12 und 22 Uhr seine Tore öffnen wird.

### **Sandkiste, Sport und Entspannung statt Party und Junggesellenabschiede**

Karo Beach ist ausdrücklich kein Hotspot für junge Partygänger, sondern ein ruhiger Ort zum Entspannen mit Freunden. Speziell Eltern dürfen sich freuen, denn im Karo Beach wird es auch eine überdachte Sandkiste mit Schaufeln und Baggern geben. Die 200 Tonnen feinsten Beachclub-Sandes kommen aus der Region und werden zu 100% recycled. Die Sandfläche wird regelmäßig gereinigt und abends abgedeckt. Ein Babybrei-Service rundet das Angebot ab. „St. Pauli, die Schanze und das Karolinenviertel brauchen keine weitere Party-Location, sondern einen Ort, an dem man mal mit einem entspannten Kaffee in der Hand die Kinder laufen lassen kann“, erklärt Dominik Lorenzen, Gründer von Stückgut und Betreiber des Clubs. „Und das heißt zum Beispiel, dass es während der WM keine lauten Public Viewings geben wird. Wenn wir Musik machen, dann am liebsten mit der Gitarre am Lagerfeuer. Die Anwohner können sich auf einen neuen Nachbarschaftstreff und einen lebendigen Vorplatz der Rindermarkthalle freuen.“ Wer will kann typischen Strand-Aktivitäten wie Boccia, Beach-Soccer oder dem Klassiker Beachball fröhnen.



### **„Ein Experimentierlabor für Nachhaltigkeit“**

Hinter Karo Beach steht die gesamte Kompetenz von „Stückgut-Unverpackt Einkaufen“, die am 4. April ihren bereits zweiten Unverpackt-Laden in der Rindermarkthalle eröffnet haben. Das kulinarische Angebot im Karo Beach kommt ausschließlich von den Gastronomen aus der Rindermarkthalle. Bestellungen werden elektronisch direkt an die Gastronomen übertragen und die Speisen in Mehrweggeschirr an die Tische gebracht. „Der Karo Beach ist für uns eine Art Experimentierlabor für Ideen in der Gastronomie“, erklärt Unverpackt Gründerin Insa Dehne. „Wir wollen die Bewegung in die gesamte Stadt tragen. Der Karo Beach ist der perfekte Ort, um zu zeigen, dass Müllvermeidung nichts mit trockenen Doktrinen und Verzicht zu tun hat, sondern mit Spaß und der Bejahung von Leben.“

„Neben dem sichtbaren Müll geht es auch um den unsichtbaren Müll in der Lieferkette.“, erklärt Dominik Lorenzen. „Wir mussten zum Beispiel unsere Getränkelieferanten darauf hinweisen, dass sie nicht mehr wie sonst üblich die Paletten in Unmengen Folie einwickeln, sondern dass sie umweltfreundliche Haltegurte verwenden.“

### **Teil des Nachhaltigkeitkonzeptes der Rindermarkthalle St. Pauli**

Der Zero-Waste Ansatz von Karo Beach ist ein Teil des Nachhaltigkeitskonzeptes der Rindermarkthalle St. Pauli. Martin Bo Ahlers, Centermanager: „Dazu zählen zum Beispiel auch unsere kostenfreien Stellplätze für Car2Go, das Hauptquartier für Clever-Shuttle und die Ladestationen für Elektrofahrzeuge, die wir demnächst anbieten werden. Bereits jetzt werden in unserem E center Konzepte an der Frischetheke zur Plastikvermeidung getestet. Gemeinsam mit Stückgut wollen wir die Rindermarkthalle zum nachhaltigsten Food-Hotspot Deutschlands machen.“

### **Sommerfeste für kleine oder große Gruppen**

Der Karo Beach kann auch für private Feiern in Teilen gemietet werden. Für Firmengruppen werden spezielle Pakete und Teamaktivitäten angeboten. Eventzelte garantieren dabei eine wetterfeste Location für Sommerfeste. Größere Firmen können bei Bedarf ab 22 Uhr in der Rindermarkthalle weiter feiern. Für die gastronomische Kompetenz sorgt Mitinitiator und Betriebsleiter Josep Zivko von FinoVino St. Pauli.



### **Über die Rindermarkthalle St. Pauli:**

Getreu dem Claim „Hier schmeckt das Leben“, bietet die Rindermarkthalle 30 individuelle Konzepte rund um das Thema Genuss und Frische. Neben einem BUDNI, ALDI und der Bio Company, befindet sich im Erdgeschoss der historischen Halle ebenfalls Hamburgs größtes EDEKA Frischecenter, das auf seinen 4.500 Quadratmetern neben regionalen Produkten über 3.000 internationale Produkte, eine Getränkeabteilung mit über 50 Sorten Craft-Beer sowie eine besonders große Auswahl an veganen und glutenfreien Produkten präsentiert. Die Rindermarkthalle hat sich seit ihrer Eröffnung im September 2014 zu einem kulinarischen Hot-Spots Hamburgs entwickelt. Daneben locken jährlich wiederkehrende innovative Events wie der „Craft Market“, die Fahrradmesse „Velo“, der „Wintergarten St. Pauli“ oder das Lehmbaufestival. Im Frühjahr 2018 eröffnet „Stückgut- unverpackt einkaufen“ seine zwiete Filiale in der Rindermarkthalle.

[www.rindermarkthalle-stpauli.de](http://www.rindermarkthalle-stpauli.de)

### **Pressekontakt Rindermarkthalle St. Pauli:**

Ole Müggenburg

presse@rindermarkthalle-stpauli.de

Tel: 040/228669191