

# FESTE ÖKOLOGISCH FEIERN

→ Feste soll man feiern wie sie fallen, sagt der Volksmund. Zufriedene Gäste sind das Um und Auf bei jedem Fest. Wenn nach einer Veranstaltung möglichst wenig Abfall übrigbleibt, ist das gut für die Umwelt und fürs Image. Zu einem schönen Rahmen gehören unter anderem Porzellanteller statt Wegwerfteller und Metallbesteck, das beim kräftigen Schneiden nicht abbricht wie seine Verwandten aus Plastik. Von der Einladung bis zum Zusammenräumen gibt es viele kleine Dinge, die ein gelungenes und gleichzeitig umweltfreundliches Fest ausmachen. Eine durchdachte Planung im Vorfeld vermeidet Hektik und Zeitnot im letzten Moment, damit das Fest in Ruhe beginnen kann.

VON ANGELIKA HACKEL\*

**F**eiern ist ein wichtiger Bestandteil unseres sozialen Lebens, ein rauschendes Fest bleibt GastgeberInnen und Gästen lange in guter Erinnerung. So ein Fest kann aber auch ziemliche Spuren in Form von überfüllten Mistkübeln hinterlassen. Dies ist mit wenigen, einfachen Maßnahmen leicht vermeidbar. Ein kurzer Leitfaden.

## DIE EINLADUNG

Beim Einladen an öffentliche Verkehrsmittel denken. Ein Fest, das wenig Spuren hinterlässt, beginnt schon bei der Einladung. Wer nicht zuhause feiert, wählt am besten einen Ort, der mit öffentlichen Verkehrs-

mitteln gut erreichbar ist. Die Anreisemöglichkeit mit Öffis in der Einladung genau zu beschreiben, regt die Gäste an, sich für das umweltfreundliche Verkehrsmittel zu entscheiden und bequem zum Fest bringen zu lassen. Lesen, Tagträumen, schnell noch ein paar Zeilen zum Geburtstag schreiben – das alles ist beim umweltfreundlichen Anreisen mit den Öffis möglich.

## BIO FÜR DIE GÄSTE

Gebäck, Gemüse, Obst, Milchprodukte, Getreide, Fleisch und Käse – die Zutaten für ein köstliches Buffet sind meist in Bio-Qualität erhältlich. Bio-Obst und -Gemüse gibt es

oft in außergewöhnlichen Sorten, die ein intensives Geschmackserlebnis bringen. Ein Bio-Buffet verwöhnt die Gäste mit gesunden Köstlichkeiten und ist ein Beitrag zum Klimaschutz mit Messer und Gabel. Denn ein Bio-Buffet spart im Vergleich zum herkömmlichen Buffet bis zu 40 Prozent an Treibhausgas-Emissionen.

Gut fürs Klima ist es auch, weniger Fleisch zu servieren und stattdessen mehr Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte anzubieten. Die Argumente liegen auf der Hand: Beispielsweise erzeugt die Herstellung von 1 kg Rindfleisch 6,45 kg klimaschädliche Treibhausgase, die Herstellung von 1 kg Gemüse

hingegen nur 0,15 kg! Weniger Fleischspeisen anzubieten macht es auch möglich, bestes Bio-Fleisch zu servieren, ohne das Budget zusätzlich zu belasten. Das ist auch für die Tiere besser: Auf Biohöfen haben sie ausreichend Platz, um ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben und bekommen zudem ausschließlich biologisches Futter.

Für alle, die nicht gern selbst kochen, bieten zertifizierte Catering-Betriebe ein schmackhaftes Bio-Buffet an. Sie liefern bei Bedarf nicht nur Speisen und Getränke, sondern verleihen auch schönes Mehrweggeschirr und Stofftischtücher.

## AUGEN ESSEN MIT

Dieser Spruch gilt für das Essen selbst genauso wie für das Geschirr, von dem es verzehrt wird. Porzellanteller sehen schöner aus als Teller aus Plastik oder Karton. Metallbesteck liegt besser in der Hand und ist edler als Plastikbesteck, das leicht kaputt wird und sich zum Schneiden von Fleisch nicht eignet.

Beim Trinken haben Gläser und Porzellantassen die Nase



### ZUSAMMENFASSUNG:

Feste ökologisch feiern – das geht! Die bequeme Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln und ein köstliches Bio-Buffet leisten einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz. Mehrweggeschirr schaut nicht nur viel schöner aus, sondern vermeidet auch große Abfallberge, die durch Wegwerfgeschirr entstehen. Getränke in Mehrwegflaschen sind ökologischer als Getränke in Wegwerfflaschen oder Dosen. Durch wieder verwendbare Tischdekoration lässt sich Abfall vermeiden.

\* Mag.<sup>a</sup> Angelika Hackel MSc ist Biologin und Abfallexpertin von „die umweltberatung“ Wien.

## Flaschen

Mehrwegflaschen sind umweltfreundlich und sehen gut aus: viele Hintergrundinformationen zum Thema Mehrwegflaschen bietet „die umweltberatung“ auf: [www.umweltberatung.at/mehrweg](http://www.umweltberatung.at/mehrweg).



## Bio ist besser

Informationen, warum „Bio“ besser ist, und eine Liste von Catering-Betrieben, die Bio-Buffets bequem ins Haus liefern, finden Sie auf: [www.umweltberatung.at/ernaehrung](http://www.umweltberatung.at/ernaehrung)