

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*

Feiern 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.^a 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.



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



vorn. Auch stabile, wieder verwendbare Kunststoffbecher sind wesentlich praktischer und schöner als Wegwerfbecher. Für Kinderfeste haben sich solche Kunststoffbecher bestens bewährt. Die Kinder können die Becher mit wasserfesten Stiften verzieren, mit ihrem Namen beschriften und zum Abschluss als Erinnerung an das Fest mit nach Hause nehmen.

MEHRWEG

Verwenden Sie Mehrwegflaschen statt Wegwerfflaschen und Dosen. Leere Flaschen und Dosen machen nach einem Fest einen beträchtlichen Teil des Abfalls aus. Mehrwegflaschen helfen, den Abfallberg zu reduzieren, und sparen außerdem Rohstoffe und Energie. Mineralwasser und Bier sind in vielen Supermärkten in Mehrwegflaschen erhältlich. Bioläden und Bauernmärkte bieten oft auch Fruchtsaft in Mehrwegflaschen an. Bei LandwirtInnen und regionalen AbfüllerInnen kann Fruchtsaft bestellt werden. „die umweltberatung“ hat eine Liste dieser AnbieterInnen zusammengestellt.

Abgesehen davon, dass eine Mehrwegflasche stilvoller als eine Dose ist, trägt die Mehrwegflasche auch zum Klimaschutz bei. Dosenbier verursacht dreimal so hohe CO₂-Emissionen wie Bier in Mehrweg-Glasflaschen. Bevor die Gäste kommen, wird meist noch eifrig an der Dekoration gearbeitet. Eine schöne Dekoration macht aus Buffet und Tisch wesentlich mehr als Wegwerfprodukte. Kerzenständer und Stofftischtücher sind immer wieder verwendbar. Auch die Natur bietet reichlich Auswahl an Dekoration – je nach Jahreszeit sind Blüten, Gräser, Zweige, Früchte, Blätter, Zapfen und vieles mehr bei einem Spaziergang leicht zu bekommen. Die Pflanzenteile lassen sich nach dem Fest kompostieren.

FEIN SÄUBERLICH TRENNEN

Der nicht vermeidbare Rest vom Fest sollte zwecks Wiederverwertung getrennt gesammelt werden. Beim Kochen anfallende Schnittreste von Obst oder Gemüse gehören auf den Kompost, Frittieröl wird zur Sammelstelle gebracht. Aluminium, Glas, Plastikflaschen und

Papier werden auch getrennt gesammelt, während schmutzige Papierservietten und Speisereste von den Tellern ein Fall für den Restmüll sind.

Meist bleiben auch beim Buffet Reste übrig – sie sind viel zu schade zum Wegwerfen. Viele Gäste freuen sich, wenn

sie Köstlichkeiten vom Buffet mit nach Hause nehmen dürfen, oder für den nächsten Tag zum „Restlessen“ eingeladen sind und dann kosten können, was sie bei der Feier wegen der großen Auswahl nicht mehr geschafft haben. Viel Spaß und guten Appetit! ■

TIPP

VERANSTALTUNGSSERVICE

Wenn nach einer Veranstaltung möglichst wenig Abfall übrigbleibt, ist das gut für die Umwelt und fürs Image. „die umweltberatung“ bietet im Rahmen des Projektes EcoEventPlan kostenlose Beratung für private Feste sowie für Veranstaltungen von Vereinen, öffentlichen Einrichtungen und sozialökonomischen Betrieben in Wien an. Das Projekt EcoEventPlan wird von der Wiener Umweltstadträtin Ulli Sima im Rahmen ihrer Initiative „natürlich weniger Mist“ und von ÖkoKauf Wien unterstützt.

Informationen: Veranstaltungsservice „die umweltberatung“ Wien, Tel. 01 803 32 32-13, www.umweltberatung.at/veranstaltungsservice, www.wenigermist.natuerlichwien.at, veranstaltungsservice@umweltberatung.at



EcoEventPlan

„die umweltberatung“ Wien berät mit Unterstützung der Stadt Wien kostenlos, wie umweltfreundliches Feiern funktioniert. www.umweltberatung.at



Rezepte

Ideen für das selbst gemachte Biobuffet, mit Zutaten je nach Saison, bekommen Sie auf: www.umweltberatung.at/rezepte.

Einkaufsquellen

Wo Sie Getränke in Mehrwegflaschen kaufen können, zeigt Greenpeace auf der Website www.marktcheck.at