

Feiern ja, aber ohne Müll und mit möglichst geringer Umweltbelastung – geht das?

Endlich dürfen wir uns wieder in größeren Gruppen treffen, gemeinsam Feste feiern, essen und trinken, und der kommende Sommer lässt auf so manche Grillparty hoffen. **Die folgenden Tipps sollen kleine Anregungen darstellen, wie „Festln“ und Familienfeiern aller Art klimafreundlicher und nachhaltiger gestaltet werden können:**

Schon in der Vorbereitung auf ein Fest kann überlegt werden, ob Einladungen wirklich gedruckt werden müssen, ob Einwegdekoration - womöglich auch noch aus Plastik - wirklich nötig ist, wo das Fest stattfinden soll und wie dieser Ort auch barrierefrei erreicht werden kann.

Beim Einkauf von Speisen und Getränken ist regionalen Anbietern der Vorzug zu geben. In unserer Pfarre und in der näheren Umgebung gibt es viele Direktvermarkter, die ihre Produkte in hoher Qualität, frisch, saisonal angepasst, mit kurzen Transportwegen und weniger Verpackung oft preiswerter anbieten.

Das kann der Apfelsaft vom Obstbauern sein, das Brot und Gebäck von örtlichen Bäcker/innen, Fleisch oder Fisch direkt von heimischen Landwirten oder auch verschiedene Milchprodukte, Getreide oder Gemüse von Hofläden. Es wird damit auch ein aktiver Beitrag zur Regionalentwicklung geleistet und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Im Sinne von schonendem Ressourcenverbrauch darf sich zum klassischen Grillhendl oder Kotelett durchaus ein vegetarisches Gericht „gesellen“, was uns auch unser Körper danken wird.

Die sorgfältige Kalkulation beim Einkauf von Lebensmitteln verringert nicht nur die Kosten, sondern auch Abfallmengen. Kleine Portionspackungen (zB bei Ketchup, Milch, Zucker) sind bequem. Aber ein Einkauf in größerem Gebinde und die Verteilung in Tuben, Schüsseln, Kannchen sollte auch keine allzu große Herausforderung darstellen.

Wegwerfgeschirr und -besteck aus Plastik sparen Aufräumaufwand. Aber der ökologische „Footprint“ lässt sich hier deutlich verkleinern, wenn Teller, Gläser und Besteck immer wieder verwendet werden oder zumindest Papierteller und Holzbesteck zum Einsatz kommen. Gläser oder Pappbecher können individuell markiert werden, sodass nicht für jedes Getränk neues „Gebinde“ nötig ist. Wer ein größeres Fest veranstaltet und zu wenig eigenes Geschirr hat, kann seine Gäste bitten, Teller, Besteck und Glas oder Becher selbst mitzunehmen. Das spart viel Plastikmüll und erleichtert zusätzlich die eigenen Abwascharbeiten. Für größere Veranstaltungen kann ein Geschirrmobil gemietet werden. Mülltrennung sollte selbstverständlich sein. Einige Speisenreste können an Tiere verfüttert werden.



Abschließend kommen noch ein paar Tipps für mehr Klimafreundlichkeit beim Grillen:

- Solar-, Gas- oder Elektrogrill verwenden - wenn traditionell, dann Holzkohle mit Siegel wie DIN oder FSC (kein Pech, Erdöl, Koks oder Kunststoffe). Statt chemische Anzünder Wellpappe in Pyramidenform oder flüssige Grillanzünder auf pflanzlicher Basis verwenden.
- Keine Einweggrills verwenden und Grillgut nicht in Alufolie packen. Alternativen sind Pflanzenblätter (Rhabarber, Kohl, Mangold)
- Nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse grillen

So verwandeln sich „Festln“ in Green Events, die ab heuer auch von der Gemeinde gefördert werden sollen. In diesem Sinne wollen wir uns als Pfarre auch „bei der Nase nehmen“ und unser Pfarrfest am 14. August nachhaltiger ausrichten.

Gerti Wurm