

Standards für ökofaire Veranstaltungen in



Dieser Leitfaden soll allen Gruppen und Gremien in der Pfarrei dabei helfen, ihre Veranstaltung nach ökofairen Gesichtspunkten auszurichten.

Egal ob es um das kleine Treffen einer Arbeitsgruppe geht oder die Gestaltung eines großen Gemeindefestes – es gibt immer einfache Dinge, die man tun kann, um die eigene Veranstaltung ein wenig nachhaltiger und gerechter zu machen.



Unser Ziel ist, dass bei jeder Veranstaltung mindestens eine der folgenden Anregungen umgesetzt wird. Und bei der danach noch eine und dann noch eine. Denn auch mit vielen kleinen Schritten kann man die Welt verändern 😊

Thema 1: „Lebensmittel / Einkauf“

Lebensmittel sollten wenn irgend möglich bio / regional / fair gehandelt sein – wenn nicht alles möglich ist, sollte mindestens eines dieser Kriterien erfüllt sein. In vielen Supermärkten gibt es mittlerweile eine große Auswahl an entsprechenden Lebensmitteln.

Getränke

- Säfte gibt es bio und / oder fair in jedem Super- oder Bio-markt, ab ca. 1,50€/l
- Auch bei Bier gibt es viel Auswahl: Regional + bio ist Pinkus (ca. 20€ / Kiste), Finne (ca. 28€/Kiste), „nur“ bio ist Störtebeker (ca. 22€/Kiste) oder Lammsbräu (ca. 24€/Kiste). Alle Sorten gibt es bei GUT Getränke in Roxel oder beim HIT, z.T. auch bei Eggerts Scheune (Bioladen Mecklenbeck) oder in Supermärkten.
- Bei Limo ist ein regionaler Anbieter LIBA mit vielen unterschiedlichen Sorten (ca. 25€/Kiste), der in vielen Läden geführt wird. Bionade



ist auch „bio“, in Bio-Läden gibt es darüber hinaus noch Bio-Zisch (ca.28€/Kiste).

- Wein gibt es als Rot- und Weißwein für ca. 9€ pro Flasche bei GUT oder Eggerts Scheune bzw. im Eine-Welt-Verkauf der Gemeinden. Sekt in Bio-Qualität gibt es in machen Bioläden, ca. 10€/Flasche.
- Bei Getränken allgemein nach Möglichkeit Pfandflaschen nutzen oder ggf. auch einen Sprudelautomat. Oder gleich ganz auf Mineralwasser verzichten und Leitungswasser in Karaffen anbieten.

Würstchen, Pommes & Co

- Bio-Würstchen gibt es bei der Metzgerei Inkmann in Roxel - allerdings ohne Zertifikat, da die Gewürze nicht Bio sind. Kosten ca 1,00 -1,20€ pro Wurst. Das Fleisch kommt aus Senden, sie sind also auch regional. Bioläden haben oft auch Würstchen, aber dann oft nur in kleinen Packungen zu 3-5 Würstchen für 5-7€.



- Vegetarische Grill-Alternativen:

- Insbesondere bei HIT und Eggerts Scheune gibt es eine gute Auswahl, auch der Hofladen „Wilder-manns Scheune“ hat einiges im Angebot.
- Oft sind vegetarische/vegane Alternativen aufgrund des geringeren Fett-Anteils etwas trockener, da hilft es leckere Soßen und Dips bereit zu halten.

- Bio-Brot / Brötchen

- HIT und Eggerts Scheune sowie der Bioladen in Gievenbeck führen das Angebot von Cibaria, 750g-Brot ca. 5€, Brötchen ab 80ct. Die Brötchen eignen sich aber weniger für Bratwürstchen.
- Viele Bäckereien haben einzelne Bio-Brote im Angebot.

- Bio-Pommes gibt es ver-
- einzelnt in Super- oder Bio-Märkten, aber in der Regel nur in kleinen Packungen (500-750g, ca. 4€) und sind daher für größere Veranstaltungen

nur bedingt zu empfehlen. Wenn möglich keine Tiefkühl-Pommes kaufen sondern vorgegarte Pommes, die nur im Kühlschrank gelagert werden müssen.



Kaffee & Süßes

- Ökofairen Kaffee & Tee & Zucker & Schokolade kauft man am besten im Eine-Welt-Shop der Gemeinde. Dort wird man auch beraten welcher Kaffee ggf. besonders gut verträglich ist. Die Zeiten in denen diese Kaffees aber streng und bitter schmecken sind lange vorbei... Alternativ haben auch alle Supermärkte und einige Discounter solche Produkte mittlerweile im Sortiment.



- Alternativen zu Kuhmilch sind beispielsweise Hafermilch, als Eigenmarke aus dem Supermarkt (Marktkauf oder auch DM) 1L 0,95€ oder Bio Hafermilch „Ährenbrüder“ (aus Freckenhorst oder Ennigerloh) 1L 2,29/2,49€. Vorher ist es aber wichtig zu überlegen, ob/wieviel davon gebraucht wird, damit nicht 1l geöffnet wird und anschließend 0,9l weggeworfen werden...
- Knabberzeug wie Salzbrezeln, Gebäckstangen u.ä. gibt es in den meisten Supermärkten in bio beispielsweise von Alnatura, „Knusper-Mix“, 250g unter 2€.



Einkauf Lebensmittel allgemein

- Bei größeren Mengen empfiehlt sich ein Einkauf im Fair-Handelszentrum an der Weseler Str., das geht in der Regel über die Eine-Welt-Kreise. Das Sortiment findet sich hier: [Fair-Handel Webshop \(lisa-shop.de\)](http://www.fair-handel.de) (keine online Bestellung möglich!)
- Es gibt viele Hofläden, die man für den Einkauf gerade von kleineren Mengen mit nutzen kann, eine Übersicht findet sich hier: https://www.stadt-muenster.de/fileadmin/user_upload/stadt-muenster/67_umwelt/pdf/Hoflaeden-



[und-Ma-
erkte web.pdf](http://www.fair-handel.de)

- Erdbeeren im Januar? Spargel im Dezember? Das ist nur durch energieintensive Pro-

duktionsbedingungen und lange Transportwege möglich. Das muss nicht sein. Wann welches Obst und Gemüse aus regionalem Anbau zur Verfügung steht, zeigt der Saisonkalender vom NaBu, zu finden unter: https://www.sankt-clemens-hiltrup.de/fileadmin/user_upload/pfarrei/Glauben-ErLeben/nabu_saisonkalender.pdf Zu Zeiten, in denen

keine regionalen Produkte zur Verfügung stehen, lieber auf Tiefkühlgemüse oder -obst zurückgreifen als auf Produkte aus Übersee.

- Insgesamt gilt: Je weniger tierische und je mehr regionale und saisonale Produkte eingesetzt werden, desto günstiger wird der Preis – deswegen immer eine vegetarische bzw. vegane Essensalternative anbieten. Beim Buffet diese weiter vorne platzieren – Produkte von dort werden mehr genommen.

Thema 2: „Vermeidung Lebensmittelabfälle“

- Wichtig ist eine realistische (!) Planung der Gästeanzahl und Struktur der Veranstaltung (Alter, Anzahl vegan / vegetarisch essende Personen) und das entsprechende Kalkulieren der Speisemenge. Am Ende des Festes muss nicht die Hälfte des Kuchenbuffets übrig bleiben!
- Nicht alles direkt aufs Buffet stellen, sondern manches zurückhalten und nachlegen, dann lässt es sich besser weiterverwerten als wenn es schon 3h auf dem Tisch stand.



- Neubestückung von Buffetplatten nur dann, wenn sie wirklich leer sind, das verringert die Gefahr von Essensresten.
- Übrig gebliebene Speisen auf kleinere Platten und Schüsseln schichten, dann werden sie schneller gegessen.
- Um „Fehlgriffe“ zu vermeiden (die dann wegen Nichtgefallen weggeworfen werden), Speisen auf dem Buffet beschildern.
- Bei kleinen Veranstaltungen Gäste bitten, Behälter mitzubringen, damit übrig gebliebene Speisen mitgenommen werden können. Alternativ können auch Boxen dafür bereit gehalten werden.
- Ein Mitbring-Buffer macht es oft leichter, das keine Abfälle entstehen, weil Menschen „ihren“ Beitrag wieder mitnehmen.
- Lebensmittelreste am besten unter den Teilnehmenden verteilen. Ist das nicht möglich überlegen, wer haltbare Produkte sonst nutzen könnte (z.B. Jugendzentren). Kleine Reste, die nicht schnell verderben (wie Kekse oder Knabberzeug) können auch mit einem Hinweis „zum Verzehr“ und mit Datum versehen in den Pfarrzentren gelassen werden.



Thema 3: „Vermeidung Abfälle“

- Nur Mehrweggeschirr oder selbst mitgebrachtes Geschirr nutzen, denn Pappbecher, Plastikgeschirr und -besteck landen nach einmaligem Gebrauch im Müll. In allen Pfarrzentren gibt es reichlich Gläser, Besteck und Geschirr und leistungsstarke Spülmaschinen. Bei vielen Caterern gibt es zudem Leihgeschirr und -besteck.
- Milch, Zucker etc. bitte nicht aus den umweltschädlichen Portionsbehältern. In allen Pfarrzentren gibt es kleine Milchkännchen, Zuckerstreuer u.ä., in die man Produkte aus größeren Behältern umfüllen kann.
- Leitungswasser in Karaffen statt Mineralwasser in Flaschen anbieten. Ein Hingucker ist auch „Infused Water“, also Wasser oder Mineralwasser, das mit Früchten, Kräutern



oder Gemüse aromatisiert wird. Gurke-Minze oder Rosenblüten-Apfel oder einfach ein paar Bio-Zitronenscheiben sind eine gute Alternative zu gesüßten und gefärbten Limonaden!

- Ausreichend große und gut beschriftete Abfallinseln für eine einfache Mülltrennung aufstellen.
- Bei sehr großen Veranstaltungen Systeme mit Ketchup- und Senf-Spendern nutzen (ausleihbar u.U. bei Wacker Mecklenbeck).

Thema 4: „Deko / Ausstattung / Werbung“

- Blumen sollten nach Angebot der Saison regional gekauft werden. Beim Blumenhändler nachfragen und auf das Fairtrade-Siegel achten. Auch hier gilt: die Blumen sind etwas teurer - dafür kann man weniger nehmen: lieber auf üppigen Blumenschmuck verzichten und nur einzelne (Fairtrade-) Blüten in Vasen oder Schalen dekorieren. Im Sommer tun es auch Blumen vom Feld oder Wegesrand.
- Stoff-/Filzblumen sind in der Anschaffung teurer, können dafür immer wieder genutzt werden. Alternativ Topfpflanzen als Tischdeko nutzen
- Bei Servietten darauf achten eher kleine Servietten zu nutzen, wenn möglich ungebleichte.



- Beim Druck von Plakaten & Flyern öko-zertifizierte Anbieter nutzen, z.B. die Umweltdruckerei. Immer darauf achten, wieviel gedruckt wird: auch wenn 1000 Flyer nur 2€ teurer sind als 200, reicht trotzdem vielleicht die kleinere Menge – das spart zwar wenig Geld, aber viel Ressourcen.
- Generell prüfen, ob auf Werbematerialien verzichtet werden kann. Wenn nicht, dann sollten Werbematerialien umweltgerecht und sozial verträglich sein. Unverpackte Lebensmittel wie z. B. Bio-Äpfel kann man auch als Werbemittel nutzen, indem man das eigene Logo o.ä. mit Lebensmittelaufkleber anbringt.
- Lieber eine große Kaffeemaschine (für 250g Kaffee) mit Warmhaltekanne nutzen als 6x eine Kleine laufen lassen. Eine solche große Maschine ist z.B. ausleihbar in St. Anna.

Wir hoffen, mit diesen Hinweisen eine kleine Hilfestellung zu geben. Für Anregungen, Ergänzungen, Lob und Kritik stehen wir gerne zur Verfügung – Ihre/Eure Projektgruppe „ökofaire Pfarrei“ in St. Liudger:

*Anette Grabka, Thorsten Kähler, Natascha Ruppel,
Sybille Radefeld und Pastoralreferent Hendrik Werbick.*

(alle Angaben Stand 10/2024)

Die Checkliste für ökofaire Veranstaltungen in Kurzform:

<u>Was?</u>	<u>Wo?</u>	<u>Dran gedacht?</u>
Getränke		
Saft / Limo	Supermarkt, Getränkemarkt, Bioladen	
Bier		
Wein / Sekt		
Würstchen, Pommes & Co		
Würstchen	Inkman, Bioladen	
vegetarisches Grillgut	Supermarkt, Bioladen	
Pommes	z.T. Supermarkt oder Biomarkt	
Brötchen	Biomarkt, kl. Auswahl jeder Bäcker	
Kaffee & Süßes		
Kaffee & Tee	Eine-Welt-Verkauf, Bioladen, Supermarkt	
Knabberzeug	Supermarkt, Bioladen	
Alternativen Kuhmilch	Supermarkt, Bioladen	
Vermeidung Lebensmittelabfälle		
Planung	Zielgruppe bedacht?	
Buffet	Beschriftung? Größe Buffet?	
Boxen	Boxen oder Beutel parat?	
Vermeidung Abfälle		
Mehrweg	Geschirr? Spülmaschine? Spüler?	
Portionsbehälter		
Abfallinseln	Ausreichend (große) Mülleimer?	
Deko / Ausstattung / Werbung		
Blumen	Echt oder Stoff/Filz?	
Servietten	klein / ungebleicht	
Flyer	angemessene Zahl	