

Nachhaltige Feste und Feiern

Ökologische Feste ausrichten

Egal ob Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeiern, Familienfeiern oder Gemeindefeste, sie können die Anlässe ökologischer ausrichten. Vor allem bei größeren Festen wird im Vorfeld gut überlegt und geplant wie z.B. wie viele Personen, welche Speisen und Getränke, welche Dekoration und vieles mehr. Bei nachhaltigen Festen werden kein Feuerwerk und keine aufwändigen Dekorationen eingesetzt. Die nachhaltigere Alternative wäre eine Dekoration mit Naturmaterialien.

Auch der Veranstaltungsort, welcher öffentlich erreichbar sein sollte, spielt eine Rolle. Ist das nicht der Fall empfiehlt es sich schon in der Einladung auf mögliche Fahrgemeinschaften aufmerksam zu machen oder Shuttledienste zu organisieren

Regionale Angebote aus biologischer Herkunft

Im Sinne einer regionalen Wertschöpfung und aus Sicht der Umwelt ist es besser saisonale, regionale Produkte aus biologischer Herkunft beim Speisenangebot zu berücksichtigen.

Wird zu Hause gefeiert ist das relativ einfach möglich. Bei größeren Feiern mit Catering können Sie bei der Speisenauswahl und Bestellung Ihre Wünsche absprechen. So profitieren auch regionale Gastronomiebetriebe und Cateringanbieter, denn die Wertschöpfung bleibt überwiegend in der Region.

Getränke am besten in größeren Mehrweggebinden kaufen und keine Alu Dosen nehmen. Kleine Portionspackungen als Beigabe wie z.B. Ketchup oder Zucker nicht verwenden. Bevorzugen Sie regionale, selbst gemachte Obst- und Gemüsesäfte.

Bei Produkten wie z.B. Kaffee, die regional nicht erhältlich sind, bevorzugen Sie Kaffee aus fairem Handel und am besten aus biologischem Anbau.

Mehrweg besser als Einweg

Verwenden Sie Mehrweggeschirr und versuchen Sie generell so wenig Abfall wie möglich zu verursachen. Wenn Sie kleine Häppchen und Fingerfoods anbieten, kann auf Besteck und Teller ganz verzichtet werden.

Einweg-Kunststoffbecher, -geschirr und -besteck müssen Sie nicht verwenden. Auch für Ihre Gäste ist es angenehmer aus einem Glas zu trinken und mit robustem Besteck zu essen.

Planen und einfach umsetzen

Die eigene Gartenparty, das nächste Geburtstagsfest oder das große Fest in der Gemeinde kann mit ein paar Veränderungen und guter Planung eine nachhaltige Veranstaltung werden.

So hinterlässt das Fest nicht nur bei Ihren Gästen ein schönes Gefühl, sondern ist ein Beitrag zum aktiven Umweltschutz. Feiern soll Spaß machen und im positiven Sinne weite Kreise ziehen.

Lebensmitteleinkauf bei Festen und Feiern gut planen

Bei besonderen Anlässen wie die Familienfeiern oder einer Party mit Freunden werden zahlreiche Gäste eingeladen. Wenn Sie dann das selbst gekochte Menü oder das Buffet planen, dann sollten Sie bedarfsgerecht einkaufen.

Die Herausforderung ist dabei nicht zu knapp einzukaufen, aber auch nicht zu viel. Achten Sie auf die richtige Mengenermittlung für die Anzahl der Gäste, damit nicht wertvolle Lebensmittel übrig bleiben und im Müll landen. Immer hilfreich sind natürlich Erfahrungswerte aus den letzten Jahren, dazu können Sie sich z.B. die alten Einkaufslisten aufheben oder auch Aufzeichnungen ob Speisen übrig geblieben sind.

Ein paar nützliche Mengenermittlungen für Ihr Menü und Buffet:
Die Angaben sind pro Person.

- Suppe: ¼ l
- Fisch als Vorspeise: 100g - 120g
- Fleisch als Vorspeise: 50g- 80g
- Beilage Erdäpfeln: 250g - 300g
- Beilage Teigwaren, Getreide oder Reis: 80g - 100g
- Beilage Gemüse: 250g - 300g
- Salat: 100g - 200g
- Soßen: 1/16l
- Hauptgericht Fischfilet: 150g - 200g
- Hauptgericht Fleisch gebraten: 100g - 125g
- Hauptgericht Ragout: 90g
- Hauptgericht Teigwaren: 125g (Vollkornnudeln etwa 100g)
- Hauptgericht Gemüse: 300g - 500g
- Hauptgericht Getreide, Reis: 80g -125g
- Hauptgericht Hülsenfrüchte (getrocknet): 80g -120g
- Dessert: 150g - 200g pro Person (bei Obstsalat oder Kompott 200 - 250g pro Person)