

Machen Sie die EM zum nachhaltigen Fußballfest!



Public Viewing meint in den USA eine öffentliche Leichenbeschauung.

Laden Sie Ihre Freundinnen und Freunde zu einem ganz besonderen „public viewing“ in Ihr Wohnzimmer ein und gestalten Sie Ihre Party nach ökologischen Kriterien:

An- und Abreise mit klimafreundlichen Verkehrsmitteln


Zeichnen Sie Ihre nachhaltigsten Gäste aus!

Wer hat das Auto stehen gelassen und ist mit Bus, Zug, Bim, U-Bahn, Fahrrad oder zu Fuß zu Ihnen gekommen? Der Gast mit der weitesten Anreise ohne Auto bekommt den besten Sitzplatz und wird von den anderen Gästen mit Essen und Getränken versorgt.

Regionale, saisonale, biologische und fair gehandelte Leckerbissen sorgen für das leibliche Wohl


Bier:

Jede/r ÖsterreicherIn konsumiert im Durchschnitt zwischen 100 und 110 Liter Bier pro Jahr. Auch wenn die Vermutung nahe liegt, Fußball-Meisterschaften haben keine Auswirkung auf die Jahresdurchschnittswerte. Allerdings konnte zur Fußball WM im Juni 2014 teilweise eine Absatzsteigerung von über 20% im Vergleich zum Juni 2013 erreicht werden.

 Tipp: Wir empfehlen für die Party zuhause Bio-Bier vom Mehrweg-Fass – frisch gezapfter Genuss. Sollten Sie Sorge haben keine 20 Liter zu trinken, kaufen Sie Bio-Bier in Mehrweg-Glasflaschen.

Radler:

Selbst ist die Frau / der Mann - mischen Sie sich Ihren Radler. Machen Sie mit einem Soda-Gerät Ihr Leitungswasser sprudelnd und mischen Sie dieses nach Ihrem persönlichen Geschmack mit Bio-Bier und Bio-Hollunderblütensirup – die nicht alltägliche Radler-Variante.

 Tipp: Achten Sie beim Kauf eines Soda-Geräts auf leicht zu reinigende Flaschen und bevorzugen Sie Glas- statt Kunststoffflaschen.

Anti-Alkoholisch:

Sie brauchen nichts extra zu besorgen: Bio-Hollunderblütensirup vermischt mit Leitungswasser oder selbst gemachtem Soda ist sehr beliebt.

Chips:

Greifen Sie im Regal zu Bio-Chips aus Österreich. Aber auch selbst gemachte Chips aus dem Backrohr schmecken vorzüglich und sind noch dazu weit kalorienärmer: Erdäpfel waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben und mit Kräutern und Pfeffer nicht sparsam würzen. Die Chips auf ein Backblech mit Backpapier auslegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Minuten lang backen und nach dem Abkühlen salzen. Wer es lieber pikanter mag würzt mit Paprikapulver, Chili-, Knoblauch- oder Kräutersalz.

Rezept: Kräutersalz

Zutaten: 100 g Salz (grob oder fein), 200 g getrocknete Kräuter

Zubereitung: Die gut getrockneten Kräuter in einem Mörser mahlen und mit Salz vermischen. Je nach Wunsch kann das Salz grob bleiben oder gemörsert werden. Das Kräutersalz anschließend in verschließbaren Gläsern oder Dosen aufbewahren.

Die Kräuter können nach Belieben zusammengestellt werden. Auch das Verhältnis von Salz zu Kräutern kann variieren. Gut geeignet sind z.B. Majoran, Petersilie, Liebstöckel, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerblätter und viele, viele mehr! Tipp: Auch essbare Blüten wie Hornveilchen, Ringelblumen, Löwenmaul, Peganie, Gänseblümchen oder Löwenzahn passen hervorragend in ein Kräutersalz!



Tipp: Chips funktionieren übrigens auch mit Karotten oder Sellerie!

Burger:

Für die richtig hungrigen Fußball-Fans eignen sich Burger als Fingerfood. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit selbst gemachten Burger mit Faschiertem oder Getreide-Laibchen.

Rezept: Burger mit Faschiertem Laibchen / Getreidelai bchen (vegetarisch)

Zutaten für ca. 4 Personen Burger mit Faschiertem Laibchen: 4 Bio-Grahamweckerl (rund), 4 dickere Scheiben Bio-Käse (z.B. Gauda), 1 Bio-Zwiebel, 40 dag Bio-Faschiertes vom Rind, ½ altbackene Bio-Semmel, 1 Bio-Ei, 4 Bio-Salatblätter, 1 Bio-Paradeiser, etwas Sonnenblumenöl (zum Anbraten), Salz, Pfeffer, 1/2 Bd. frische Bio-Petersilie

Zubereitung: Semmel in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Faschiertem vermischen. Ei, Salz, Pfeffer und fein gehackte Petersilie zugeben und gut durchkneten. Aus der Masse vier größere, flache Laibchen formen (passend zur Form des Weckerls). Die Laibchen in Sonnenblumenöl anbraten und fertig garen. Zwiebel in Ringe schneiden und Paradeiser in Scheiben.

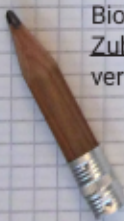
Zutaten für ca. 4 Personen Burger mit Getreidelai bchen: 4 Bio-Grahamweckerl (rund), 4 dickere Scheiben Bio-Käse (z.B. Gauda), 1 Bio-Zwiebel, 4 Bio-Salatblätter, 1 Bio-Paradeiser, etwas Sonnenblumenöl (zum Anbraten), ca. 2 Bio-Eier, Brösel nach Bedarf, 10 dag Bio-Dinkelschrot (grob gemahlen), ½ Bio-Zwiebel, 1 Bio-Knoblauchzehe, 2-3 Bio-Karotten, ½ Bd. Bio-Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Dinkelschrot in Wasser aufkochen und dann ca. 20 Minuten quellen lassen. Karotten dünsten und würfeln. Karotten mit Dinkelschrot, Eier und fein gehackter ½ Zwiebel abrühren. Mit gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen und soviel Brösel dazu geben, dass sich Laibchen formen lassen, in Brösel wälzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl ausbacken. Zwiebel in Ringe schneiden und Paradeiser in Scheiben.

Zutaten Kräutersoße: 500 g Bio-Magertopfen, ca. 250 g Bio-Joghurt, 2 Zehen Bio-Knoblauch, Salz, Bio-Pfeffer, frische Bio-Gartenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum,...)

Zubereitung: Für die Kräutersoße Magertopfen, Joghurt, Gewürze und fein gehackte Kräuter gut verrühren.

Fertigstellung der Burger: Die Grahamweckerl halbieren und die Hälften mit der Unterseite kurz unter den Grill legen. Die Unterhälften mit der Kräutersoße bestreichen, Salatblatt auflegen, die heißen Laibchen darauf legen und sofort mit der Käsescheibe abdecken. Zwiebelringe und je eine Paradeiserscheiben darauf legen und mit der zweiten Weckerlhälfte abdecken.



Wettbewerb: Wer verträgt die meiste Schärfe? Krönen Sie den Chili-Wohnzimmermeister!

Kinderessen:


Auch die kleinen Fußball-Fans haben Hunger: Stecken Sie ungekochte Bio-Spaghetti durch Bio-Frankfurter-Stücke (einige cm lang) und lassen Sie die „Monsterspinnen“ im siedenden Wasser ziehen, bis die Spaghetti bissfest sind.



Abfall vermeiden und trennen

Genießen Sie Ihr Bier direkt aus der Flasche oder aus einem Glas und vermeiden Sie dadurch ökologisch bedenkliche Dosen und Plastikbecher.

Messer und Gabel während dem Spiel? Das stört doch nur! Sparen Sie sich (Plastik-) Teller und Besteck und servieren Sie Ihren Gästen Fingerfood.

 Tipp: Sollen Sie zu wenig Gläser zuhause haben, können Sie diese meistens beim Getränkehändler ausborgen.



Schonender Umgang mit Energie und Wasser

Werden Sie zum Europameister im Strom sparen ...

Wenn Sie einen neuen Fernseher kaufen, achten Sie auf die Energieeffizienzklassen nach EU-Label und kaufen Sie nach Möglichkeit Geräte der höchsten Effizienzklasse A+++ und passen Sie die Bildschirmhelligkeit an die Umgebungshelligkeit an.


... oder im Wasser sparen!

Beim gespannten Zuschauen vor dem Fernseher bleiben für WC-Besuche natürlich nur die Pausen ... und zwar für alle Fußballfans. Deshalb können genau zu diesen Zeiten rasante Anstiege des Wasserverbrauchs beobachtet werden. Arbeiten Sie gegen diesen Trend und nutzen Sie die Stopp-Taste Ihrer WC-Spülung.



Engagement mit sozialer Verantwortung

Werden Sie in den Pausen selbst zum Superstar! Mit sozial und fair produzierten Fußbällen können Sie guten Gewissens Ihre Gäste „fertig machen“.

 Tipp: Kaufen Sie Fair Trade Bälle aus Leder oder Polyurethan/Polyester und Innenblase aus Naturkautschuk mit FSC-Siegel.



Kommunikation der nachhaltigen Maßnahmen


Vergessen Sie beim Einladen nicht Ihren Gästen zu sagen, dass Sie eine nachhaltige Fußball-Party ausrichten und den Gast mit der umweltfreundlichsten Anreise ein Gewinn wartet!



So können Sie punkten

Sollte das Fußballspiel wider Erwarten langweilig sein, sorgen Sie selbst für die Unterhaltung und überraschen Sie Ihre Gäste mit kuriosen Fakten und Informationen rund um das Thema Fußball.

- Das torreichste EM-Spiel war das Halbfinale im Jahr 1960: Jugoslawien besiegte Frankreich mit 5:4. Das torreichste Fußballspiel überhaupt ging 2002 in Madagaskar 149:0 aus. Alle Tore waren Eigentore aus Protest gegen eine Schiedsrichterentscheidung.

 • Das schnellste gemessene Tor fiel in einem Spiel der dritten russischen Liga nach nur 2,68 Sekunden. (FC Mito Novocherkassk gegen Olimpia Gelendzhik (2:1): Mittelfeldspieler Mikhail Osinov (35) traf direkt vom Anstoßpunkt). Das schnellste Tor in der Geschichte der EM schoss der Russe Dmitri Kiritschenko beim Spiel Russland gegen Griechenland bei der EM 2004 67 Sekunden nach Anpfiff.

Einkaufsliste für 8 Personen (½ Fleischburger, ½ vegetarische Burger):

- ⚽ 1 20-Liter Mehrweg-Fass Bio-Bier
- ⚽ 1 Soda-Gerät
- ⚽ 1 Liter Bio-Hollunderblütensirup
- ⚽ 8 Bio-Grahamweckerl (rund)
- ⚽ ½ altbackene Semmel
- ⚽ 40 dag Bio-Faschiertes vom Rind
- ⚽ 1-2 Bio-Frankfurter pro Kind
- ⚽ 1 Packung Bio-Spaghetti
- ⚽ 8 dickere Scheiben Bio-Käse (z.B.: Gauda)
- ⚽ 500 g Bio-Magertopfen
- ⚽ 250 g Bio-Joghurt
- ⚽ 3 Bio-Eier
- ⚽ 2,5 Bio-Zwiebel
- ⚽ 3 Zehen Bio-Knoblauch
- ⚽ 8 Bio-Salatblätter
- ⚽ 2 Bio-Paradeiser
- ⚽ 2-3 Bio-Karotten
- ⚽ Sonnenblumenöl (zum Anbraten der Burger-Laibchen)
- ⚽ 10 dag Bio-Dinkelschrot (grob gemahlen)
- ⚽ Bio-Semmelbrösel (nach Bedarf für die Getreidelaibchen)
- ⚽ 1 Bund frische Bio-Petersilie
- ⚽ frische Gartenkräuter für die Soße (Schnittlauch, Basilikum,...)
- ⚽ Salz
- ⚽ Bio-Pfeffer
- ⚽ Bio-Chiliflocken
- ⚽ 2-3 Packungen Bio-Chips oder für den selbst gemachten Knabberspaß:
 - ⚽ 1 kg Bio-Erdäpfel / Bio-Karotten / Bio-Sellerie
 - ⚽ Bio-Paprikapulver
 - ⚽ Bio-Chili-, Bio-Knoblauch-, Bio-Kräutersalz oder für selbstgemachte Würze:
 - 100 g Salz (grob oder fein),
 - 200 g getrocknete Bio-Kräuter (Majoran, Petersilie, Liebstöckel, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerblätter, ...) oder essbare Blüten (Hornveilchen, Ringelblumen, Löwenmaul, Pegonie, Gänseblümchen, Löwenzahn, ...)
- ⚽ 1 Fair-Trade-Fußball (mit FSC-Siegel)