



Klima- und Umweltallianz – Wie Klimaschutz und gutes Essen beim Volksfest helfen, biologische Vielfalt zu bewahren

Kulinarische Regionalpartnerschaft Grandls Festbetriebe / NatureLife-International / Hohenlohe

Die Herausforderung

Die weltweit spürbaren Auswirkungen des Klimawandels, die zunehmende Verarmung großer Teile der Weltbevölkerung und der dramatische Verlust der Biodiversität erfordern in allen Bereichen eine konsequente, nachhaltige Ausrichtung von Wirtschaft, Politik und Gesellschaft. Frei nach dem Motto von John F. Kennedy: „Frage nicht, was Dein Land für Dich tun kann, sondern was Du für Dein Land tun kannst“, zeigt die Umweltstiftung NatureLife-International im Rahmen einer Klima- und Umweltallianz mit den Grandls Festbetrieben und 1000 in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossenen Betrieben, wie auch im Großevent-Bereich Nachhaltigkeit Schritt für Schritt realisiert werden kann. Klimaschutz, Umweltvorsorge sowie Armutsbekämpfung und Naturschutz sind dabei die zentralen Themen und Anliegen der Klima- und Umweltallianz.

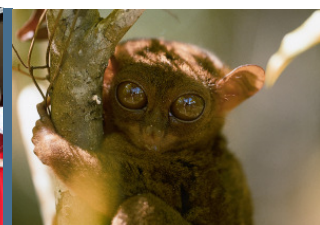
Als einer der wichtigsten Punkte der gemeinsamen Strategie wird sowohl beim Volksfest als auch beim Frühlingsfest das Grandls Hofbräuzelt im Hinblick auf den Energieverbrauch klimaneutral gestellt, indem für den unvermeidbaren Energieverbrauch Regenwaldflächen zur CO₂-Kompensation wieder aufgeforstet werden.

Ein weiterer, zentraler Baustein der breit angelegten Nachhaltigkeitsstrategie unter dem Motto „Grandl goes green“ ist sowohl verbrauchernahe Produktion nachhaltig erzeugter, biologischer Lebensmittel, die Bewahrung einer erlebnisreichen, für den Tourismus wichtigen Kulturlandschaft einerseits sowie die Schaffung von CO₂-Senken zusammen mit Armutsbekämpfung im Tropenbereich andererseits. Schirmherr des Projekts, von dem sich die Initiatoren viele Nachahmer erhoffen, ist Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg.



Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg, Schirmherr der Umweltallianz

„Mit diesem Projekt wird ein neues Kapitel des Stadt-Land-Dialogs aufgeschlagen.“





Hans Peter Grandl,
Volksfestwirt, Inhaber Grandls Festbetriebe

„Als Gastgeber und Festwirt fühle ich mich nicht nur für das leibliche Wohl der Gäste, sondern auch für die Umwelt verantwortlich.“

Das Projekt

Die Initiative versteht sich als ein konkreter Beitrag zur Nachhaltigkeitskonvention von Rio (1992) sowie zu den Klimaschutzziele und zur Biodiversitäts-Konvention (CBD) der Vereinten Nationen und soll deutlich machen, dass auch auf freiwilliger Basis mit Klimaschutz und Umweltvorsorge Ernst gemacht werden kann. Nach Testläufen beim Cannstatter Wasen im Jahr 2009 und beim Frühlingsfest 2010 startet die Klima- und Umweltallianz mit dem 165. Cannstatter Volksfest voll durch. Schritt für Schritt wird das Nachhaltigkeitskonzept realisiert und ständig weiterentwickelt.

Als europaweit einziger Festbetrieb dieser Größe wird das Grandl's Hofbräuzelt, das rund 6000 Menschen fasst, im Hinblick auf den Energieverbrauch klimaneutral gestellt. Dabei setzt NatureLife-International mithilfe erfahrener Experten auf die von der Stiftung im Dialog mit der Universität Hohenheim und der Visayas State University mehrfach erprobte Rainforestation Farming-Methode. Grundgedanke ist hierbei Umweltvorsorge mit und nicht gegen die Menschen. Dabei werden Elemente umweltgerechter Landwirtschaft mit denen eines naturgemäßen Waldbaus verknüpft. Ziel ist es schnell zu handeln, weil überall in den Tropen – etwa in Südostasien – Erosionsschäden rasch voranschreiten. Deshalb werden auf ehemals abgeholzten Flächen Mischkulturen aus unterschiedlichen, jeweils heimischen sowie standortgerechten Baum- und Straucharten gepflanzt. Beigemischt werden je nach Gebiet Fruchtbäume, Faserpflanzen, Rattan und Bambus.

Auf Sri Lanka und den Philippinen wird mithilfe dieses Rainforestation Farming-Systems naturnaher Nutzwald angelegt. Begleitend erfolgt konsequente Schulung von Kleinbauern, Schülern und Lehrern, damit diese im Bereich der zu rehabilitierenden Flächen ebenso wie in anderen Bereichen eine boden- und umweltschonende Landwirtschaft betreiben und die Erfahrungen weitergeben können. Dies hilft Mensch und Natur gleichermaßen, weil den Menschen ein nachhaltiges Einkommen garantiert wird und neue Lebensräume für bedrohte Wildtiere und Wildpflanzen geschaffen werden.

Die mehr als fünfzehnjährigen Erfahrungen der bei der Erprobung der Rainforestation Farming-Methode beteiligten Partner zeigen, dass mit diesem Verfahren eine nachhaltige Entwicklung im ländlichen Raum ebenso greift wie Erosionsschutz, Armutsbekämpfung, Bewahrung und Wiederansiedlung einer reichhaltigen Biodiversität sowie gezielte Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung.



Rudolf Bühler,
Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

„Die Partnerschaft hilft 1000 bäuerlichen Mitgliedsbetrieben ebenso wie der vielfältigen Landschaft.“





„Mit nachhaltig erzeugtem Essen wird auch dem Lebensmittelhandwerk geholfen.“

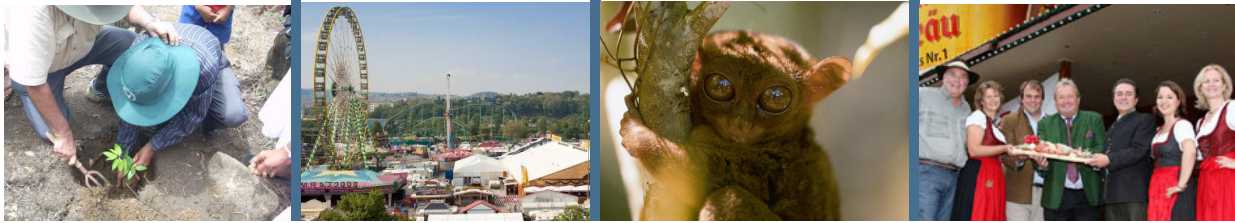
Otto Geisel, Hohenlohe Gesellschaft

Maßnahmen und Erfolge Auf dem Volksfest und im Raum Hohenlohe:

- Sämtliche Birtreber-Brötchen im Hofbräuzelt – das sind umgerechnet auf 16 Wasentage rund 150 000 Stück – werden aus regional produziertem Biomehl gebacken.
- Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall liefert regional und nachhaltig erzeugte Fleisch- und Wurstwaren.
- Das Fleisch der Ochsen am Spieß stammt von Weiderindern aus Hohenlohe und dem angrenzenden Schwäbischen Wald. Dies ist ein konkreter Beitrag, die durch Verbuschung bedrohten Hänge und Hochweiden im Kocher-, Jagst-, Bühlertal und den Weideflächen des Schwäbischen Waldes zu erhalten. Diese Flächen wiederum sind Basis für bedrohte Tierarten wie Schwalbenschwanz, verschiedene Bläuling-Arten, Zauneidechse, Schlingnatter und Baumpieper.
- Es handelt sich durchweg um lokale, zum Teil selten gewordene Rinderrassen wie das Limpurger Rind oder das Fränkische Gelbvieh.
- Auch der luftgetrocknete Schinken, das Fleisch für Schnitzel, Haxen, Krustenbraten sowie viele andere Leckereien im Hofbräuzelt stammen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und damit vom Schwäbisch Hällischen Landschwein.
- Die dann knusprig zubereiteten Enten (rund 1000) stammen ebenfalls aus biologischer Aufzucht und Freilaufhaltung in Hohenlohe.
- Generell setzt die Grandl-Gastronomie auf regionale Produkte. Dies fördert das Lebensmittelhandwerk in der Region, schafft heimische Wertschöpfungsketten und ist durch die kurzen Wege ein konkreter Beitrag zum Klimaschutz, weil unnötige Fahrten und damit klimaschädliche Emissionen vermieden werden.
- Nicht nur das Bier, sondern auch die Weine stammen aus der Region.
- Damit die Themen Klimaschutz und Nachhaltigkeit transportiert und noch mehr Menschen erreicht werden können, wird in Grandls Hofbräuzelt mehrfach am Tag ein von NatureLife in Auftrag gegebenes Klimaschutz-Video gezeigt.

In Südostasien:

- Als erster Beitrag wurden sieben Hektar Sekundärregenwald auf der Philippinen-Insel Leyte und fünf Hektar auf Sri Lanka gepflanzt.
- Die als Dauerwald angelegten Flächen binden pro Hektar im Laufe von 10-15 Jahren rund 250 Tonnen CO₂ und helfen so beim Klimaschutz.
- Für Kleinfarmer wird ein kontinuierliches Einkommen generiert.
- Auf erosionsgefährdeten Hängen wird die Bodenerosion gestoppt.
- Sämtliche Projektbausteine werden wissenschaftlich begleitet und dokumentiert.
- Es werden Schulungen für Farmer, Lehrer sowie Schüler durchgeführt.
- Die renaturierten Flächen bilden eine Pufferzone zu angrenzenden Regenwald-Schutzgebieten.
- In angrenzenden Küstenabschnitten (Philippinen) werden durch den Erosionsschutz Schlamm-Sedimentationen mit abgeschwemmtem Erdmaterial, welche Korallenbänke und Mangrovenbestände bedrohen, vermieden.



Claus-Peter Hutter,
Präsident von NatureLife-
International

„Es wird immer noch zu viel über Nachhaltigkeit geredet statt gehandelt. Wir wollen zeigen, dass es anders geht.“

Ziele / nächste Schritte

- Es wird angestrebt, auch die Brathähnchen für die beliebten Volksfest-Göckele aus biologischer Aufzucht anbieten zu können. Durch die politischen Rahmenbedingungen ist es gegenwärtig noch nicht möglich, entsprechende Mengen zu erhalten. Dazu soll beim Frühlingsfest 2011 ein Testlauf erfolgen.
- 2010 / 2011 werden weitere zehn Hektar Regenwald gepflanzt.
- Es sollen weitere nachhaltige bäuerliche Produkte zum Einsatz kommen. Erste Tests zeigen, dass es auch für Lamm- und Ziegenbraten entsprechende Nachfrage gibt. Dies würde weitere Beweidungsprojekte unterstützen. Aus logistischen Gründen kann ein entsprechendes Angebot jedoch nicht beim Dauerbetrieb während des Volksfestes, sondern nur an einzelnen Eventtagen erfolgen.
- Es sollen noch mehr Ökogewürze als bislang zum Einsatz kommen.
- Die Nachhaltigkeitsstrategie wird konsequent fortentwickelt.

Literatur

Goris, E., Hutter, C.-P.: „Die Erde schlägt zurück – Wie der Klimawandel unser Leben verändert“ (2009), Droemer Verlag, München.

Göltenboth, F., Hutter, C.-P., Neuberger, A.: Biologische Senken für Kohlendioxid – Eine Option für Agroforstsysteme in den Tropen, in: Naturwissenschaftliche Rundschau, Heft 10 (2008)

Angres, V., Hutter, C.-P., Ribbe, L.: „Futter fürs Volk – Was die Lebensmittelindustrie uns aufischt“. Knaur Taschenbuch, München (2006)

Göltenboth, Friedhelm & Hutter, Claus-Peter: „New options for land rehabilitation and landscape ecology in Southeast Asia by „rainforestation farming““, in: Journal for Nature Conservation 12 (2004)



Andreas Braun,
Geschäftsführer Tourismus
Marketing GmbH Baden-
Württemberg

„Im Genießerland Baden-Württemberg sind intakte Landschaften wichtige Basis für den Tourismus.“

Projektpartner

Grandl Gastronomie / Grandls Festbetriebe • Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall • Schloss Langenburg • Hohenlohe Gesellschaft • Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg • Deutsche Lufthansa AG • Spillmann Reisen GmbH



NatureLife-International
Stiftung für Umwelt, Bildung und Nachhaltigkeit
Bahnhofstr. 35
71638 Ludwigsburg
Telefon +49-(0)7141/92 03 21
Telefax +49-(0)7141/90 11 83
info@naturelife-international.org
www.naturelife-international.org • www.globe-climate.com