

## INFOVERSAMMLUNG GREEN EVENTS

Eine Vereinsaktivität nachhaltig umsetzen, ein Fest mit vielen lokal, fair und/ oder bio-produzierten Speisen und Getränken veranstalten, auch eine vollwertige Essensalternative für Vegetarier anbieten – geht das überhaupt oder wird das viel zu aufwendig und teuer?

Mit diesen und ähnlichen Fragen beschäftigte sich der Infoabend vom 05.02.2024 im Duerfzenter Koler, der vom Garnicher Klimateam organisiert wurde und die Garnicher Vereine als Zielgruppe hatte. Klima-Schöffe Lou Dondlinger begrüßte ca. 50 interessierte Vereinsvertreter\*innen, einige Mitglieder des Klimateams und der Garnicher Kommissionen sowie Frau Isabelle Schummers vom Oekozer Pafendall, die die dazugehörigen Antworten auf diese Fragen mit im Gepäck hatte.

Zuerst erläuterte Frau Schummers die groben Züge des 2023 geänderten Luxemburger Abfallgesetzes, das unter anderem den Einsatz von Einwegplastikgeschirr bei öffentlichen Festen seit 1.1.2023 untersagt. Dazu zählen auch pappähnlich anmutende Utensilien, die mit einer Plastikbeschichtung stabil und wasserundurchlässig gemacht wurden (viele „Coffee-to-go“-Becher, Frittenschalen, ...). Ab 2025 ist auch Papp-Einweggeschirr verboten, Holz-Besteck bleibt aber weiterhin erlaubt.

Wenn man diese gesetzlichen Vorgaben bei Veranstaltungen respektiert, ist der Weg zu einem „Green Event“ nicht mehr weit. „Green Events“ ist dabei ein Label, das vom Oekozer/ der SDK im Auftrag der Umweltverwaltung vergeben werden kann, wenn ein Fest nachweislich bestimmte Nachhaltigkeitsvorgaben berücksichtigt. Dies wird anhand einer standardisierten Checkliste überprüft, die die Prüfstelle mit dem Verein, der das „Green Event“ durchführen will, gemeinsam versucht abzuarbeiten. Größere Hürden sind dabei laut Frau Schummers nicht vorhanden, ein paar Anforderungen erscheinen vielleicht auf den ersten Blick „herausfordernd“, lassen sich aber letztlich meist problemlos in den Griff bekommen. Unter anderem muss auf einem „Green Event“ Mülltrennung praktiziert werden, bei Speisen und Getränken sollen möglichst viele lokale Produkte (aus einem Einzugsbereich von 100km) verwendet werden, ein Teil des Essens und des Getränks – aber eben nur ein Teil – muss auch Bio sein. Zudem muss eine vegetarische Essensalternative angeboten werden – was aber schon heute auf vielen Festen Standard ist, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden.



Der Austausch mit der Zertifizierungsstelle, das gemeinsame Ausfüllen der Checkliste und eventuell geringfügige Anpassungen beim Verzehrangebot kosten zwar bei der Planung eines „Green Events“ schon etwas Zeit – dafür kann der Verein, sobald er das Label erhalten hat – dafür pro Fest 1.500€ Fördergeld anfragen (was unter gewissen Umständen sogar noch mehr werden kann).

Spätestens nach einer abschließenden angeregten Diskussion, in der sich Frau Schummers viel Zeit für Detailfragen nahm, waren eigentlich fast alle Zuhörer\*innen überzeugt, dass es bei fast jedem Fest Sinn macht, über das Label „Green Event“ zumindest nachzudenken – nicht nur wegen dem Subsid von 1.500€, sondern auch wegen der vergleichsweise einfachen praktischen Umsetzung eines Festes hin zu einer nachhaltigen Veranstaltung. Gerade der Club des Jeunes Koler berichtete im Rahmen der Diskussion, dass sie schon seit einiger Zeit ihr Bierfest als Green Event umsetzen, was mittlerweile ohne großen Mehraufwand möglich ist – aber eine sehr gute Resonanz erhält.