



Presseinformation

Oktoberfest ökologisch

(19.9.2023) Seit 1991, als zum ersten Mal Regelungen zur Abfallreduzierung in die Betriebsvorschriften des Oktoberfests aufgenommen wurden, hat sich viel getan. In Zusammenarbeit mit anderen städtischen Referaten wurden Strategien entwickelt, um die Veranstaltung des größten Volksfests der Welt ökologisch möglichst verträglich zu gestalten.

Die Maßnahmen dazu reichen von der Reduzierung des Abfallaufkommens und des Wasserverbrauchs, über das Angebot von Bio-Schmankerln und regionalen Produkten bis hin zu „Öko-Punkten“ im Bewertungssystem bei der Zulassung zur Wiesn und zur Verwendung von Ökostrom und Öko-Erdgas. Das Oktoberfest darf damit als Vorbild für andere Großveranstaltungen gelten.

Öko-Punkte auf dem Oktoberfest

Seit 1995 können Bewerber um einen Platz auf der Wiesn mit „ökologischer Verträglichkeit“ bei der Zulassung punkten.

Berücksichtigt werden bei der Bewertung unter anderem die Verwendung biologisch abbaubaren Hydraulik-Öls, der Verkauf von Produkten aus regionalem und ökologischem Anbau oder Energiesparmaßnahmen, zum Beispiel die Installation einer Solaranlage, der Einsatz von Elektro-Fahrzeugen sowie die Zertifizierung als CO₂-neutraler Betrieb insgesamt oder - bei den Fahrgeschäften - von CO₂-neutralen Transporten.





ÖKOPROFIT München

Am Umweltberatungs- und Klimaschutzprogramm ÖKOPROFIT München nahmen 2021 43 Oktoberfestbetriebe teil. 2022 haben sieben weitere Betriebe das Programm absolviert.


Im Jahr 2023 nehmen erneut 21 Betriebe an der ÖKOPROFIT-Runde teil. ÖKOPROFIT München legt zusammen mit den Teilnehmenden durch professionelle Umweltberatung technische und organisatorische Maßnahmen fest, um Rohstoffe, Wasser und Energie einzusparen, Abfall zu vermeiden sowie Emissionen zu reduzieren. Gleichzeitig wird die Belegschaft des teilnehmenden Betriebes für Umweltfragen sensibilisiert und in das betriebliche Umweltmanagement eingebunden. Maßnahmen sind unter anderem die Kompensation der standortbezogenen CO₂-Emissionen, Wassereinsparung, etwa durch wasserlose Urinale, der Einsatz von Elektrofahrzeugen, aber auch die Kompostierung von Obstabfällen oder die Vermeidung von Papierhandtüchern auf Toiletten oder von Alu-Tüten im Straßenverkauf.

ÖKOPROFIT München ist eine Kooperation Münchner Betriebe, des Referats für Arbeit und Wirtschaft, des Referats für Klima- und Umweltschutz, des Abfallwirtschaftsbetriebs München, der IHK für München und Oberbayern, der Stadtwerke München sowie der Hochschule München.

Info: www.muenchen.de/oekoprofit

Klimaneutrale Oktoberfest-Betriebe

Seit 2016 steht mit der Hühner- und Entenbraterei Ammer das erste klimaneutrale Festzelt auf der Wiesn. Kompensiert werden hier nicht vermeidbare CO₂-Emissionen durch Projekte in Nigeria (effiziente Kochsysteme für Familien), Indien (Stromerzeugung durch



Senfernte-Reste) und Kenia (Bau von Biogasanlagen). 2018 folgte die Hühnerbraterie „Zum Stiftl“. Ihre CO₂-Emissionen wurden durch ein Bergwaldprojekt im Oberallgäu und ein Waldschutzprojekt in Papua-Neuguinea ausgeglichen.

2019 ist zusätzlich Kufflers Weinzelt als „klimaneutraler Festzeltbetrieb“ zertifiziert worden. Dabei werden alle CO₂-Emissionen über Klimaschutzprojekte ausgeglichen: ein Aufforstungsprojekt im Oberallgäu, ebenso ein Waldschutzprojekt in Papua-Neuguinea und das „Saubere Kochöfen-Projekt“ in Peru.

Dazu ist das Oktoberfestbier von Hofbräu München sowie dessen Transport auf die Wiesn und alle Hofbräu-Bier ausschenkenden Zelte und Festbetriebe klimaneutral. Dies wird erreicht durch die Renaturierung eines Moorgebiets im Chiemgau und ein Konzept zur Bindung von Klimagasen aus der Luft in Humus, umgesetzt in Thann bei Zolling.

Klimaneutral sind inzwischen auch das Marstall Festzelt sowie die Hühnerbraterie Poschner, die den Waldschutz in Brasilien unterstützt.

Stromversorgung

Seit 2012 werden alle Oktoberfestbetriebe mit M-Ökostrom versorgt. In Anlagen, die regenerative Energiequellen wie Wasserkraft nutzen, wird die dem Kundenverbrauch entsprechende Strommenge erzeugt und in das europäische Stromnetz eingespeist. Die Stadtwerke München SWM belegen dies durch Herkunftsnachweise laut Richtlinie 2009/28/EG des Europäischen Parlaments. Die Nutzung von M-Ökostrom reduziert so CO₂-Emissionen. Die Herkunftsnachweise dafür können laut SWM der jeweiligen Stromlieferung exakt zugeordnet und bei der Stromkennzeichnung gemäß § 42 EnWG berücksichtigt werden.




Erdgasversorgung

Neben M-Ökostrom erhalten alle gastronomischen Betriebe auch M-Ökogas. Allein durch die Bereitstellung von M-Ökostrom und M-Ökogas für alle können 1.000 Tonnen CO₂ eingespart werden. Für die Versorgung der Festzelte und Betriebe mit umweltschonendem Erdgas besteht auf der Theresienwiese ein eigenes Leitungsnetz von rund fünf Kilometern Länge. M-Ökogas ist das klimaneutrale, CO₂-freie Erdgasangebot der SWM. Die CO₂-Emissionen werden durch den Kauf von Minderungszertifikaten ausgeglichen. Mit dem Geld werden Klimaschutzprojekte, meist mit zusätzlichen sozialen Aspekten, gefördert. Ohne die Mittel aus den Zertifikaten gäbe es diese Projekte nicht. Die durch den Erdgasverbrauch produzierten CO₂-Emissionen werden so in derselben Höhe eingespart.

Abfallreduzierung

Die beiden Säulen des Abfallvermeidungskonzeptes sind das Verbot von Einweggeschirr sowie die strikte Trennung des Abfalls.

Auf dem Oktoberfest ist seit 1991 ausschließlich Mehrweggeschirr und -besteck zugelassen. Erfrischungsgetränke werden nur in Mehrwegflaschen gegen ein Mindestpfand von einem Euro abgegeben. Der Verkauf von Getränken in Dosen ist verboten. Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Bierkrügen werden wiederverwendbare Transportbehältnisse benützt. Alle Abfälle werden sortiert und die Wertstoffe in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gebracht. Die gastronomischen Großbetriebe entsorgen Altglas über eigene Container. Die anfallenden Küchen- und Speisereste werden getrennt erfasst und gesondert verwertet.



Die städtische Straßenreinigung, die mobil mit Elektrofahrzeugen und einer Kleinkehrmaschine täglich Kehricht und Müllablagerungen beseitigt, vermeldete eine Verringerung des Reinigungs- und Entsorgungsaufwands von 247 Tonnen (2008) auf etwa 88 Tonnen (2022).


Wasser-Recycling

Seit 1998 wird mit Hilfe eines Recycling-Projektes auf der Wiesn Wasser gespart: In einigen Festhallen (zum Beispiel Pschorrbräu Festhalle Bräurosl, Hacker Festzelt, Hofbräu, Löwenbräu, Schottenhamel und Paulaner Festzelt) sind ressourcenschonende Grauwassernutzungsanlagen im Einsatz. Dabei wird durch die Kaskadennutzung das Nachspülwasser der Bierkrugspülmaschinen nicht in den Abwasserkanal geleitet, sondern für die Zelttoiletten verwendet.

Bio-Schmankerl

Für das Oktoberfest 2023 sind zahlreiche Betriebe nach der EU-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 zertifiziert und bieten eine breite Palette an Volksfestspezialitäten in Bio-Qualität: Vom klassischen Wiesn-Hendl bis zur gebrannten Mandel, von der Bratwurst bis zur Steaksemmel, von der Schokobanane bis zur Waffel. Im Paulaner Festzelt und in der Hühner- und Entenbraterei Ammer werden dieses Jahr sogar ausschließlich Bio-Hendl verkauft.

Viele Produkte tragen das Label „Geprüfte Qualität Bayern“ oder das „Bayerische Bio-Siegel“. Auch der Verkauf von CO₂-neutralen Produkten, wie Lebkuchenherzen der Firma „Zuckersucht“, wird positiv bewertet.



Dazu kommt ein großes Angebot an veganen Produkten, das es dieses Jahr auf der Wiesn gibt.

Kontakt

Oktoberfest-Pressestelle

Tel.: +49 (0) 89 233-82813

E-Mail: oktoberfest.presse@muenchen.de

www.oktoberfest.de/presse



Die offiziellen Adressen für das Oktoberfest im Internet:

www.oktoberfest.de



Facebook: www.facebook.com/oktoberfest



Instagram: www.instagram.com/oktoberfest

Oktoberfest – Das Fest der Landeshauptstadt München