



Kirchentag

Seit über 60 Jahren ist der Deutsche Evangelische Kirchentag ein beeindruckendes Ereignis, das weit über die Kirche hinaus in die ganze Gesellschaft ausstrahlt. Alle zwei Jahre kommen rund 100.000 Menschen in einer anderen Stadt zusammen, um ein Fest des Glaubens zu feiern und über die Fragen der Welt nachzudenken.

Während die Freie und Hansestadt Hamburg den Deutschen Evangelischen Kirchentag vom 1.–5. Mai 2013 bereits zum vierten Mal willkommen heißt, wird sich die neugegründete Evangelisch Lutherische Kirche in Norddeutschland erstmals als Gastgeberin präsentieren.

Der Deutsche Evangelische Kirchentag bemüht sich seit langem um einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und um eine Reduzierung der Umweltbelastungen, die notwendigerweise mit einer solchen Großveranstaltung einher gehen. Seine Engagement wird auch dadurch deutlich, dass der Deutsche Evangelische Kirchentag als einzige regelmäßig stattfindende Großveranstaltung seine Umweltziele und -maßnahmen seit 2007 extern überprüfen und nach EMAS zertifizieren lässt. So verpflichtet er sich, stets getreu dem Anspruch für „Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung“ zu handeln.

Bewahrung der Schöpfung

Wer nachhaltig aus ökologischem Anbau, fairem Handel und artgerechter Tierhaltung und gleichzeitig möglichst regional und saisonal einkauft, kann nicht nur Qualität genießen, sondern trägt auch praktisch zur Bewahrung der Schöpfung und einem Mehr an Gerechtigkeit bei.



KleVer – Klimaeffiziente Verpflegung bei Großveranstaltungen

Klimaschutz und Ernährung

Wussten Sie, dass die Treibhausgas-Emissionen zu 20 Prozent durch Lebensmittel-erzeugung und die Ernährung verursacht werden? Anbau, Verarbeitung und Transport von Lebensmitteln verursachen große Mengen klimaschädlicher Treibhausgas-Emissionen. Gerade tierische, konventionell angebaute und aufwendig transportierte Lebensmittel schlagen mit einem vergleichsweise hohen Emissionsausstoß zu Buche.

Wussten Sie, dass jeder Mensch durch seine persönliche Kaufentscheidung einen Einfluss auf diese Emissionen hat? Wer kennt es nicht? – Die Regale in den Supermärkten sind prall gefüllt, ständig wird für Nachschub gesorgt. Rund ums Jahr stehen Waren aus aller Welt zur Verfügung. Statt auf Regionalität, Qualität und Saisonalität zu achten, wird die Kaufentscheidung vieler Menschen durch Reklame und Sonderangebote beeinflusst. Das Leben in unserer Überfluggesellschaft führt zu einem verschwenderischen Umgang mit Nahrungsmitteln.

Wussten Sie, dass pro Person und Jahr durchschnittlich rund 82 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen werden? Jede und jeder kann dazu beitragen, wertvolle Lebensmittel nicht zu verschwenden. Nach einer Studie der Universität Stuttgart werden in deutschen Haushalten jedes Jahr rund sieben Millionen Tonnen Lebensmittel als Abfälle entsorgt, obwohl mehr als die Hälfte davon vermeidbar gewesen wären. Wer das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeidet, hat mehr Geld für eine bessere Qualität zur Verfügung.

KleVer – Klimaeffiziente Verpflegung bei Großveranstaltungen

Beim Hamburger Kirchentag wird ein besonderes Augenmerk auf die Verpflegung von Teilnehmenden und Mitwirkenden gelegt. Im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative verfolgt der Kirchentag in Hamburg mit dem Projekt „KleVer – Klimaeffiziente Verpflegung bei Großveranstaltungen“ erstmals das Ziel, ein umfassendes, klimafreundliches und nachhaltiges Verpflegungskonzept für alle Beteiligten zu erarbeiten.

„Soviel du brauchst“ (2.Mose 16,18)

Ziel des Projektes ist, die CO₂-Emissionen pro Mahlzeit um 30 Prozent zu senken. So sollen auf dem 34. Deutschen Evangelischen Kirchentag in Hamburg praxisorientierte Wege zu einer klimafreundlicheren und schmackhaften Verpflegung vorgestellt werden.

Eigenes Verhalten kritisch betrachten: Mit dem KleVer-Konzept will der Kirchentag nicht nur anregen, sich ökofair zu ernähren, sondern auch innovative Wege und Konzepte aufzeigen, die Verpflegung im privaten Bereich, genauso wie bei Veranstaltungen und Gemeindeaktivitäten klimafreundlich zu gestalten.

KleVere Zukunft: Langfristig wird KleVer in das Rahmenkonzept des Kirchentages integriert. Auch soll das KleVer-Konzept auf andere Veranstaltungen übertragbar sein. Aus diesem Grund werden die Erfahrungen des 34. Deutschen Evangelischen Kirchentages am Ende zusammengetragen und in einer Abschlusstagung im Frühjahr 2014 ausgewertet. Auf diesen Erkenntnissen basieren weitere Schritte zur Verstetigung.

TUT
DEM
KLIM
GUT!



Klimafreundlich einkaufen

Mengen realistisch planen

Speiseabfälle können durch gute Planung reduziert werden.

Zu Fuß oder mit dem Fahrrad einkaufen

Auch Zubereitung, Lagerung und Einkauf spielen eine große Rolle: Die Einkaufsfahrt mit dem Auto macht den Vorteil des Einkaufes von Bio-Produkten zunichte.

Beutel mitnehmen und unnötige Um- und Portionsverpackungen vermeiden.

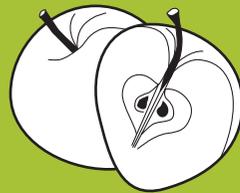
Mehrweg-Verpackungen nutzen.

Frisches Obst und Gemüse der Saison bevorzugen.

Regionale, ökologisch erzeugte und

gering verarbeitete Lebensmittel kaufen Lebensmittel ohne weite Transportwege sind am klimafreundlichsten. Flugzeugimporte verursachen sehr hohe Emissionen. Je umfangreicher ein Lebensmittel verarbeitet wurde und je länger es gekühlt wird, desto mehr Energie wird für die Herstellung und Lagerung benötigt. Mit dem Kauf von ökologisch erzeugten Produkten werden eine Gentechnik- und pestizidfreie Landwirtschaft sowie eine artgerechtere Tierhaltung unterstützt. Ökologisch erzeugte Produkte sowie eine artgerechtere Tierhaltung fördern den Erhalt der biologischen Vielfalt und stellen so den Erhalt einer zukunftsfähigen Lebensgrundlage sicher.

Fragen Sie beim Einkaufen nach und nennen Sie Ihre Wünsche!



Klimafreundlich essen und trinken

Mit anderen Menschen gemeinsam kochen.

Effiziente Geräte nutzen

Geräte wie Eier- und Wasserkocher bieten weitere Einsparpotenziale gegenüber herkömmlichen Kochtöpfen. Ältere Kühl- und Gefrierschränke machen häufig ein Drittel des Haushaltsstromverbrauchs aus.

Mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel verwenden

Tierische Lebensmittel belasten das Klima stärker als pflanzliche. Die Produktion von einem Kilo Rindfleisch verursacht mit 6,4 kg CO₂ genau so viele Emissionen, wie die Herstellung von 43 kg Gemüse.

Leitungswasser als Trinkwasser nutzen

Resteverwendung mitbedenken

Reste können besonders gut weiterverwendet werden, wenn dies bei der Planung bereits mit überlegt wird.

Andere Menschen für eine gesunde, leckere und klimafreundliche Ernährung begeistern.

KleVer auf dem Kirchentag

Achten Sie bei der Auswahl Ihrer Tagesverpflegung auf das vielfältige, aus saisonalen, regionalen und biologischen Produkten zusammengestellte Speiseangebote des Kirchentages.

Regional, saisonal, ökologisch – fair

- Naturkostmarkt (Messegelände Innenhof Ost)
- KleVeres Verpflegungsangebot der Messogastronomie („Kirchentagsteller“)
- Gläsernes Restaurant (Messehalle B7)
- Gläsernes Restaurant für Kinder (Große Wallanlagen)
- Biofairer Kaffee und Tee in Cafés
- Klimafreundliches Frühstück in Gemeinschaftsquartieren
- Feierabendmahle
- Abend der Begegnung an den Verpflegungsständen mit dem „Tut dem Klima gut“ Logo
- Trinkwassersäulen von Hamburg Wasser (s. Stadtplan)

Mehr Informationen zu klimaeffizienter Verpflegung erhalten Sie hier:
kirchentag.de/verpflegung

34. Deutscher Evangelischer Kirchentag, Geschäftsstelle Neue Burg 1, 20457 Hamburg Stabsstelle Umweltprojekte

Ansprechpartner:

Christof Hertel und
Wiebke Seedorff
umwelt@kirchentag.de

Vom **2. bis 4. Mai 2013** auf dem Kirchentag am Projektstand in Messehalle B7.

Dieses Projekt wird im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

