



NATURSCHUTZ IST... erfolgreich!

Oktoberfest

WIE NACHHALTIG WAR DAS ESSENSANGEBOT AUF DER WIESN 2023?

Die Landeshauptstadt München hat das Ziel, bis 2035 klimaneutral zu sein. Das Projekt „Faire Wiesn“ der Münchner Initiative Nachhaltigkeit (MIN) setzt sich mit über 30 Projektpartner*innen, zu denen sich auch die GLUS zählen darf, für die Umgestaltung einer nachhaltigen und fairen Wiesn ein. Das Speiseangebot ist dafür eine ausschlaggebende Voraussetzung.

Grundlage für die quantitative und qualitative Auswertung, die seit 2018 jährlich stattfindet, bildeten die Speisekarten von 32 Festzelten des Oktoberfests 2023.

Bei der Auswertung des Angebots auf den Speisekarten konnten erfreuliche Entwicklungen in der Zunahme des Bio-Angebots festgestellt werden, dennoch gibt es weiterhin viel ungenutztes Potenzial im Ausbau von ökologischen, fairen, vegetarischen und veganen Angeboten. Außerdem müssen die Ergebnisse in den Gesamtkontext eingeordnet werden, da es sich lediglich um Durchschnittswerte handelt: Manche Festzelte weisen positive Dynamiken auf, wohingegen andere nur wenige oder gar keine Bioanteile im Essensangebot haben.

Die wichtigsten Ergebnisse zusammengefasst:

- Das **Angebot an Bio-Speisen laut Speisekarten** ist im Vergleich zum Vorjahr um 2,2 Prozentpunkte gestiegen und lag 2023 mit dem bisher höchsten Stand bei fast 9 Prozent. Trotzdem ist dieser Anteil noch ausbaufähig, da er nicht einmal einem Zehntel des Gesamtangebots entspricht.
- Neben Getreide-, Gemüse- und Milchprodukten sowie **Fleischgerichten (7,5 Prozent)** in Bio-Qualität nahmen auch **vegetarische** und **vegane Angebote** zu.
- **Sieben Festzelte** haben den Wiesn-Klassiker **Hendl** in Bioqualität angeboten.
- Besonders hervorzuheben sind als **Leuchttürme** das Paulaner Festzelt, das als großes Brauereizelt das Hendl nur in Bio-Qualität anbot sowie das Schützenlisl-Festzelt auf der Oidn Wiesn mit einem Bio-Anteil von über 80 Prozent.
- Den **geringsten Bioanteil** wiesen die Speisekarten der Brauerei- und Schützenzelte auf, die sich nicht jedes Jahr neu bei der Stadt München um einen Platz bewerben müssen.
- Das Bewertungskriterium „**Ökologie**“ sollte im **Leitfaden Platzvergabe** der Stadt München bei der Punktevergabe des Speiseangebots für eine nachhaltige Umstellung stärker gewichtet werden.

© Barbara Ley

Aktion Hendlsauerei der Fairen Wiesn auf dem Marienplatz in München im Jahr 2022

- Das Angebot auf den **Speisekarten** lässt keine Rückschlüsse auf den Gesamtanteil der eingesetzten Ware zu, der jedoch eine wichtige Untersuchungsgröße wäre.

Weitere Informationen finden Sie unter
<https://www.m-i-n.net/faire-wiesn/>

Workshop

„KÜNSTLICHE INTELLIGENZ (KI) IN DER UMWELTBILDUNG“

Der Workshop, aus unserer Reihe Umwelt & Web, geleitet von Friedl Wynants, Gründer und Geschäftsführer von youknow, begann mit einer Einschätzung der Teilnehmenden zur generativen KI. Darauf folgte eine Einführung in Bild- und Sprachmodelle mit theoretischem Hintergrund und einigen praktischen Übungen.

Es wurden Themen wie Halluzination, Datenschutz und Vorurteile behandelt, um die Berührungsängste mit KI im geschäftlichen Alltag abzubauen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernten Prompting-Techniken und erprobten sie in Übungen. Abschließend wurden Möglichkeiten zur Unterstützung bei der Content-Erstellung diskutiert, einschließlich Ideenfindung und der Generierung von Bild- und Videomaterial.

(Anmerkung: Dieser Kurzbericht wurde von einer KI erstellt und redaktionell angepasst.)

Ansprechpartner: Andreas Abstreiter,
andreas.abstreiter@umweltstiftung.com

Weitere Informationen zur Reihe Umwelt & Web:
<https://www.umweltstiftung.com/projekte/umwelt-und-web>