

Interview mit Jana Rottmann

Stabstelle Umwelt, Deutscher Evangelischer Kirchentag

LIFE e.V.: Frau Jana Rottmann, wie kann man sich einen Kirchentag vorstellen?

Jana Rottmann: Der Kirchentag ist eine Großveranstaltung, die alle zwei Jahre in einer anderen Stadt stattfindet. Nächstes Jahr wird er in Nürnberg zu Gast sein: fünf Tage lang verschiedenste Veranstaltungen, Kulturprogramm, gesellschaftlich-politisches und geistlich-theologisches Programm. Wir rechnen mit etwa 100.000 Teilnehmenden und haben ungefähr 4.000 Helfende. Die Helfenden sind quasi das Äquivalent zu den Volunteers der EURO 2024.

LIFE e.V.: Beim Kirchentag gibt es ausschließlich eine öko-faire Verpflegung. Was bedeutet das?

Jana Rottmann: Der Kirchentag hat seit 2014 das Verpflegungskonzept „Der Kirchentag isst grün und fair“, in dem die öko-faire Verpflegung definiert wird. Dort ist unser Ziel, eine hundertprozentige Bioverpflegung, die weitestgehend saisonal und regional ist, definiert; und wenn sie nicht regional ist, dann fair, also fair gehandelt. Dies trifft z.B. bei Kaffee oder Schokolade zu. Auch das Thema Fleischkonsum ist uns sehr wichtig, denn wir wollen als Kirchentag mit gutem Beispiel vorangehen und legen Wert auf eine pflanzenbasierte Verpflegung, die aber teilweise auch Fleisch beinhalten kann. Das Ganze ist entstanden zum einen aufgrund des Themas Klima- und Umweltschutzes, aber auch mit Blick auf die regionale Wertschöpfung, Welternährung, den fairen Handel und den Schutz der Artenvielfalt und des Bodens. All diese Komponenten spielen in das Verpflegungskonzept hinein.

LIFE e.V.: Wie lässt sich dieses Konzept umsetzen und wie sieht die Verpflegung beim Kirchentag ganz konkret aus?

Jana Rottmann: Wir unterscheiden zwischen Verpflegungen von verschiedenen Zielgruppen: den Teilnehmenden und den Helfenden. Unseren Teilnehmenden, die in Schulen übernachten, bieten wir ein öko-faires Frühstück. Für das Mittag- und Abendessen sind die Teilnehmenden auf sich selbst gestellt, es gibt für sie keinen festen Anlaufpunkt. Wir bieten aber zwei verschiedene Orte an, die speziell an die Teilnehmenden gerichtet sind. Das ist zum einen das „Gläserne Restaurant“, wo es ein vegetarisches Bio-Mittagsmenü gibt, welches den Kriterien unserer Verpflegungsstrategie entspricht. Zum anderen ist es der „Biomarkt der Köstlichkeiten“, ein Markt, bei dem verschiedene Bio-zertifizierte Caterer mit Foodtrucks vegetarische, vegane und Angebote mit Fleisch für die Gäste präsentieren.

Die Helfenden bekommen morgens ihr Frühstück in der Schule und zwei warme Mahlzeiten am Tag, mittags und abends. Auch dieses Essen ist bio und mit möglichst vielen Kriterien aus der Strategie umgesetzt. Dass die Verpflegungsangebote bio sind, versucht der Kirchentag mit der „Bio-Event“-Zertifizierung zu bescheinigen.

LIFE e.V.: Haben Sie ein Beispiel für so eine Mahlzeit?

Jana Rottmann: Eine Beispiel-Mahlzeit aus der Helfenden-Verpflegung: Es gibt ein großes Salatangebot, sowohl frische Salate als auch sättigende Salate wie z. B. ein Couscous- oder Nudelsalat. Dann gibt es meistens zwei Hauptgerichte, von denen das vegane Gericht grundsätzlich das Standardgericht ist, dazu gibt es vegetarische oder zum Teil auch fleischliche Komponenten, die dazu genommen werden können. Diese zwei Gerichte sind so gewählt, dass sie sich auch untereinander gut kombinieren lassen. D.h. man sieht nicht unbedingt, dass es zwei verschiedene Gerichte sind, sondern man könnte auch eine Kombi aus beiden machen., sodass man dort eine gute Auswahl hat. Dazu kommt noch ein Nachtsch. Vegan oder vegetarisch ist also nicht die Sonderkost, sondern das „normale“ und Fleisch ist das „besondere“. Die Komponenten werden zudem in einer

bestimmten Reihenfolge angeboten. Fleischkomponenten kommen dabei erst am Ende. Es ist ein sehr durchdachter Aufbau des Buffets. Man beginnt bei dem Salat, danach erst kommen die Beilagen und ganz am Ende kommt das Fleischgericht, wenn es eins gibt. Und zudem sind die Teller nicht zu groß. Dies soll die Lebensmittelabfälle verringern.

LIFE e.V.: Interessant, was es alles so für Tricks gibt. Wie wird denn die überwiegend pflanzliche Verpflegung angenommen?

Jana Rottmann: Es besteht auf jeden Fall eine Zufriedenheit mit dem Essen, da es lecker ist und das überzeugt! Die Helfenden müssen bei der Anmeldung nicht mehr angeben, ob sie vegan oder vegetarisch essen, denn es wird vorausgesetzt. Da das Essen für die Helfenden umsonst ist, wird es auch sehr gut angenommen.

Frage der Teilnehmenden: Die Verpflegung, die Sie gerade schildern, klingt für mich so, dass die Helfenden zentral verpflegt werden. Bei der EURO 2024 wird es jedoch auch eine dezentrale Lösung für die Verpflegung der Volunteers in den Host Cities geben müssen. Ich denke, es wird schwierig ein zentrales Buffet anzubieten. Gibt es bei Ihnen auch Helfende, die dezentral versorgt werden müssen?

Jana Rottmann: Die Verpflegung ist größtenteils zentral ausgerichtet und für einen Großteil der Helfenden funktioniert das. Allerdings gibt es auch Stellen, die zu weit weg sind von der zentralen Verpflegung. Das ist ein schwieriges Thema, wenn die Distanzen zu groß sind. Lösungen bis jetzt, die zum Beispiel auch beim Katholikentag ausprobiert wurden, waren zum Beispiel, dass die Verpflegung dann zu diesen Stellen hingebacht wurde. Dort gab es auch Überlegungen, diese Helfenden woanders zu versorgen, zum Beispiel in Mensen oder Restaurants in der Nähe. Der Kirchentag überlegt zudem, dass das Essen, das in der zentralen Verpflegung gekocht wurde, an ein bis zwei weiteren Stellen ausgegeben wird. So ist auch gewährleistet, dass das Essen für alle Helfenden gleich.

LIFE e.V.: Wie war bei Ihnen der Weg von der Entscheidung, eine öko-faire Verpflegung anbieten zu wollen, bis hin zur Umsetzung? Und wo stehen Sie jetzt gerade in diesem Prozess?

Jana Rottmann: Der Kirchentag ist schon seit den 1980-er Jahren sehr lange mit diesem Thema beschäftigt. Es begann mit dem Projekt „Gläsernes Restaurant“ das für die Teilnehmenden-Verpflegung, ein vegetarisches bio-zertifiziertes Mittagmenü anbietet. Zehn Jahre später wurde der „Biomarkt der Köstlichkeiten“ ins Leben gerufen. Die Idee war also schon lange präsent, bis 2012/2013 auf dem Kirchentag das Umweltprojekt „Klimaeffiziente Verpflegung auf Großveranstaltungen“ umgesetzt wurde. Es hatte zum Ziel, alle Verpflegungsangebote des Kirchentages klimaeffizient zu machen. Aus dem Projekt heraus ist unsere Verpflegungsstrategie entstanden. Dann haben wir uns Ziele gesetzt und Kriterien für die Verpflegung aufgestellt. Das erste Ziel war eine hundertprozentige Bioverpflegung. Für die Verpflegung, die durch den Kirchentag selbst gestellt wird, funktioniert dies bereits gut. Wir haben aber auch ganz viele Angebote, die durch ehrenamtliche Gruppen gemacht werden, z. B. auf dem „Abend der Begegnung“, eine Art Stadtfest, bei der die Kirchengemeinden oder andere Anbieter Waffeln, Burger oder Ähnliches anbieten. Hier stellen wir uns die Frage, wie bei solchen Angeboten noch mehr unserer Kriterien umgesetzt werden könnten.

LIFE e.V.: Das ist auch eine Frage der Kommunikation. Kommt das Wissen um eine öko-faire Verpflegung auch direkt bei den Teilnehmenden und Helfenden an?

Jana Rottmann: Für uns ist das Umweltengagement des Kirchentags insgesamt sehr wichtig und wir versuchen das für alle Beteiligten zu kommunizieren - von den Leitungsgremien bis zu den einzelnen Teilnehmenden. Das geschieht bereits im Vorfeld, im Programm und beispielsweise mit Informationsmaterialien auf einer Plakatwand. Die Kommunikation könnte allerdings noch ausgebaut werden und ist überall eine Hauptaufgabe – nicht nur bei den Helfenden und Teilnehmenden, sondern auch bei den Caterern, Zulieferern und Hotels.

LIFE e.V.: Worauf achten Sie bei der Ausschreibung und Vergabe von Caterern?

Jana Rottmann: Das ist ein spannendes Thema, da der Kirchentag auch auf unterschiedliche Art und Weise zu diesen Verpflegungsangeboten kommt. Am einfachsten ist es, die Lebensmittel über einen Großhändler selbst einzukaufen und zu verarbeiten. Das Frühstück und die Helfenden-Verpflegung wird ausgeschrieben und ist somit an Vergaberichtlinien gebunden. Zu den Bewertungskriterien gehört, dass die Verpflegung biologisch ist, und wir versuchen auch Saisonalität und Regionalität mit aufzunehmen. Das ist nicht immer einfach, gerade bei der Frage, was z. B. regional genau bedeutet. Manchmal ist ein Umkreis von 200 km gemeint, manchmal kommt das Produkt aus Italien, anstatt aus Peru. Das muss in der Ausschreibung genau definiert werden. Wir formulieren außerdem ganz klare Anforderungen, z. B. eineinhalb Brötchen pro Person, 25 g vegetarischer oder veganer Aufstrich und 20 g Marmelade pro Person für das Frühstück.

Wir fangen etwa ein Jahr vorher damit an, uns Gedanken über die Ausschreibung zu machen.

LIFE e.V.: Es gibt manchmal Hemmungen, dass nachhaltige Verpflegung auch größere Kosten verursacht - wie ist da Ihre Erfahrung?

Jana Rottmann: Es funktioniert nicht, dass man einen konventionellen Speiseplan nimmt und diesen auf Bio umstellt – das würde eine ziemlich hohe Rechnung ergeben. Wenn sich die Küche und die Gerichte mit umstellen, kommt man ungefähr auf dieselben Kosten. Gerade mit Fleisch- und Fischverzicht kann man einiges an Geld einsparen und kann beispielsweise Gemüse in viel besserer Qualität kaufen. Es gibt einzelne Produkte, die dann vielleicht mehr kosten – z. B. Hafermilch ist gerade ein bisschen teurer als Kuhmilch – aber wenn man dann auf das gesamte Essen schaut und die Gerichte umstellt, kann das funktionieren. Eine ganz wichtige Komponente für den Kirchentag ist auch das Thema Lebensmittelverschwendung. Wir legen viel Wert auf eine gute Kalkulation, wählen Gerichte so aus, dass zum Beispiel Reste vom Mittagessen beim Abendessen verwertet werden können, um wenig Reste zu haben und dadurch auch Geld zu sparen. Viel geht auch verloren, wenn man schon stark verarbeitete Produkte kauft. Also lieber Caterer finden, die selbst noch viel zubereiten und verarbeiten, dann gleicht sich das in etwa aus.

LIFE e.V.: Neben den Kosten geht es vor allem um eine gute Klimabilanz. Berechnen Sie die CO₂-Einsparungen des Kirchentages?

Jana Rottmann: Ja, der Kirchentag macht ein Umweltcontrolling über die gesamte Veranstaltung, dabei ist die Verpflegung die drittgrößte Komponente, was die Treibhausgasemissionen angeht. Seit wir diese Ernährungsstrategie haben, konnten wir ungefähr ein Drittel der Treibhausgasemissionen im Verpflegungsbereich einsparen. In der Helfenden-Verpflegung, also dem Mittag- und Abendessen, sind es mit 38 Prozent sogar noch etwas mehr. Um dies zu berechnen, vergleichen wir unsere Verpflegung mit einer standardisierten konventionellen Verpflegung, die nicht biologisch und fleischbasiert ist, und berechnen die Differenz dazu. Es ist sehr schön zu sehen, dass diese Anstrengungen und die vielen Ideen im Verpflegungsbereich tatsächlich Auswirkungen haben.

LIFE e.V.: Wird diese Klimabilanz auch kommuniziert?

Jana Rottmann: Wir stellen die Bilanz im Nachgang zum Kirchentag auf und stellen sie über unsere Umwelterklärung auf unserer Homepage dar bzw. generell, wenn wir unsere Umweltaarbeit vorstellen. Aber es wäre tatsächlich eine gute Idee, die Ergebnisse auch bei den Verpflegungsangeboten direkt darzustellen.

LIFE e.V.: Wie gehen Sie mit dem Thema Mehrweggeschirr um?

Jana Rottmann: In der Helfenden-Verpflegung haben wir Mehrweggeschirr aus Polypropylen. Bei dem Straßenfest, von dem ich gesprochen habe, gibt es auch Mehrweggeschirr. Wir arbeiten mit einem Dienstleister zusammen, der das Geschirr stellt und für das Spülen verantwortlich ist. Die einzelnen Stände können also Mehrweggeschirr beantragen und bekommen das durch den Kirchentag gestellt. Es gibt ein einheitliches Preissystem und das Geschirr kann überall wieder abgegeben werden. Beim „Biomarkt der Köstlichkeiten“ können die einzelnen Standbetreiber entweder eigenes Mehrweggeschirr benutzen oder an den Kirchentag herantreten und welches anfragen. Auf jeden Fall darf kein Einweggeschirr benutzt werden.

Frage der Teilnehmenden: Haben Sie auch Kooperationen mit regionalen oder lokalen Betrieben, um beispielsweise die Produkte der Stadt oder der umliegenden Regionen darzustellen? Und eine weitere Frage ist, wie werden Gerichte bezeichnet - sprechen Sie in Ihrem Angebot von "vegan" oder "vegetarisch"?

Jana Rottmann: Zur ersten Frage: Bei den Ausschreibungen ist es etwas schwieriger die lokalen Akteure zu unterstützen. Einfacher ist es, wenn wir selbst einkaufen. Zum Beispiel versuchen wir bei Brötchen und Brot Handwerksbäckereien aus der Umgebung zu finden. Das ist aber gar nicht so einfach, deshalb hat der Kirchentag versucht, einen sogenannten Bäckerstammtisch einzurichten. Da wurden Bäckereien aus der Region zusammen an einen Tisch gebracht, der Kirchentag hat den Bedarf kommuniziert und die Bäckereien haben sich das untereinander aufgeteilt. Da kann man gut darstellen, woher das Brot kommt. Beim Gläsernen Restaurant werden die Produkte und ihre Herkunft dargestellt. Nürnberg ist beispielsweise Biometropole mit viel biologischem Gemüse, das man sehr gut direkt vom Erzeuger einkaufen kann und die Herkunft der Produkte gut darstellen kann.

Zur zweiten Frage: Auf der „Speisekarte“ werden die Hauptkomponente ausgewiesen und die Allergene werden ausgezeichnet. Allerdings wird nicht direkt genannt, ob das Gericht vegan oder vegetarisch ist. Es heißt also nicht: veganer Falafelburger oder vegetarisches Gemüsecurry, sondern nur Gemüsecurry. An der Ausgabe bleibt aber für alle ersichtlich, ob die Komponenten vegan oder vegetarisch sind.

LIFE e.V.: Sie haben gesagt, die Verpflegung ist (noch) nicht komplett vegetarisch-vegan, meine Frage ist: warum? Haben Sie vor, irgendwann komplett umzustellen oder wollen Sie diese Auswahlmöglichkeit bestehen lassen? Meine zweite Frage ist zum Thema dezentrale Verpflegung. Bei Ihnen wird die Helfenden-Verpflegung im Rahmen eines Buffets angeboten, zu dem alle Helfenden kommen können. Wie lange ist dieses Buffet denn immer geöffnet und somit verfügbar für die Helfenden?

Jana Rottmann: Bezüglich des Fleischangebotes gibt es dazu eine Diskussion innerhalb des Kirchentages mit sehr unterschiedlichen Stimmen. Tatsächlich gehen die Gedanken eher in Richtung Mischangebot, damit man keine Helfenden verliert. Eine Meinungsumfrage unter den Helfenden wäre dafür sehr interessant. Die Wahrscheinlichkeit, dass es immer weniger Fleisch geben wird, ist allerdings auch auf Grund des Wandels in der Gesellschaft relativ hoch. Und zur zweiten Frage: Es sind mindestens ca. drei Stunden. In etwa von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 17:30 bis 20:30 Uhr.

Frage der Teilnehmenden: Mich würde interessieren, wie Sie mit dem Thema Lebensmittelverschwendung umgehen. Haben Sie da Ansätze, wie man im Rahmen einer Großveranstaltung damit umgehen kann?

Jana Rottmann: Es gibt natürlich auch beim Kirchentag Lebensmittelreste. Reste, die noch nicht ausgegeben wurden, werden nach Möglichkeiten abends oder am nächsten Tag weiterverwertet. Zusätzlich versuchen wir uns auch immer mit lokalen Initiativen abzusprechen, um Reste z.B. über die Tafel oder foodsharing e.V. anzubieten. Wir haben für den Kirchentag in Nürnberg sogar ein eigenes Kirchentag-Angebot von einer Gruppe, die eine „Oase der weiteren Verwendung“ anbietet und aus den Zutaten neue Gerichte kocht, sodass Dinge, die zu viel eingekauft wurden über Partner weiterverwendet werden. Diese Erfahrungen stammen aber aus Vor-Corona-Zeiten. Jetzt in Nürnberg, also dem ersten Kirchentag wieder in Begegnung, müssen wir schauen, wie sich die Hygienevorschriften geändert haben.

Frage der Teilnehmenden: Haben Sie Probleme mit sogenannten „No-Shows“, also Menschen, die als Helfende angemeldet sind, aber dann doch nicht erscheinen? Und wenn ja, haben Sie da eine Strategie, damit das Essen gar nicht erst vorbereitet werden muss?

Jana Rottmann: Aus der Erfahrung der Vorgängerjahre haben wir die Möglichkeit, einen Prozentsatz auszurechnen, wie viele Helfende zur Mahlzeit kommen. Zusätzlich gibt es manchmal spezielle Tage beim Kirchentag, bei denen wir wissen, dass das eingesetzte Team nicht zum Essen kommt. Im Vorfeld versuchen die Hauptamtlichen, welche die Ehrenamtlichen betreuen, das zu erfragen.

LIFE e.V.: Was möchten Sie den Host Cities mitgeben für diese große Aufgabe?

Jana Rottmann: Erstens, Essen muss schmecken und ansprechen, es soll auf dem Teller gut aussehen, damit die Menschen Lust auf das Essen haben. Zweitens, es muss nicht immer alles direkt zu 100 % umgesetzt sein, eine Schritt-für-Schritt Veränderung hilft dem Klima auch sehr. Man muss nicht direkt komplett vegetarisch verpflegen, aber auf die Fleischreduktion in der Speiseplangestaltung und Ausschreibung und auf Saisonalität zu achten, ist ein erster Schritt.

LIFE e.V.: Herzlichen Dank!