

Auf einen Blick

Kurze Zusammenfassung der Konzept- und Machbarkeitsstudie „klimaneutrale“ UEFA EURO 2024 vom Institut für angewandte Ökologie (Öko-Institut e. V.)

Die [Konzept- und Machbarkeitsstudie „klimaneutrale“ UEFA EURO 2024](#) wurde im Oktober 2022 im Auftrag des Bundesumweltministeriums vom Öko-Institut e. V. veröffentlicht. Bereits der DFB hat bei seiner Bewerbung 2018 ein Nachhaltigkeitskonzept vorgelegt. Die Event social responsibility-Strategie von UEFA und DFB zur EURO 2024 (März 2021) spricht von der Umsetzung einer klimaneutralen Veranstaltung. **Als übergeordnetes Ziel der Studie des Öko-Instituts e.V. wurden praxistaugliche Klimaschutzmaßnahmen zur Durchführung einer möglichst klimaschonenden EURO 2024 entwickelt.**

Ein Fokus lag auf den Möglichkeiten einer „klimaneutralen“ Ausrichtung des Turniers und dem Konzept der „Klimaverantwortung“, einer Alternative zum „klassischen“ Modell der Treibhausgaskompensation. Dabei werden neben den Stadien und dem eigentlichen Turnier auch die Aktivitäten der zehn Host Cities berücksichtigt. Zudem stellt die Studie die Herleitung der Ex-Ante-Klimabilanz der EURO 2024 sowie Vermeidungs- und Reduktionsoptionen von Treibhausgasemissionen vor. Der Scope der Ex-ante-Klimabilanz umfasst die Bereiche Verkehr, Energie, Verpflegung/Catering, Übernachtungen, Organisation/Vorbereitung (EURO 2024 GmbH), Materialeinsatz, Fanzonen.

Die Relevanz des Bereichs **Catering** wird vor allem durch die Ex-ante-Klimabilanz sowie der Möglichkeit der Sensibilisierung und der Beeinflussbarkeit von Zuschauer*innen und Volunteers hinsichtlich einer nachhaltigen Ernährung begründet. Das Öko-Institut gibt folgende Einschätzung:

„Emissionen aufgrund des Energiebedarfs vor Ort und des Konsums von Speisen und Getränken in den Fanzonen tragen nennenswert zu den Gesamtemissionen bei (rund 10 %)“ (S. 25 des Abschlussberichtes).

Unter **Vermeidungsoptionen** werden spezifische Optionen in der Verpflegung aufgelistet. Die Studie thematisiert dabei vor allem die Reduktion von tierischen Produkten:

„Fleischliche Produkte verursachen höhere THG-Emissionen als beispielsweise eine vegetarische Alternative. In diesem Sinne werden für das Catering bei der EURO 2024 eine Reihe von Maßnahmenoptionen zur Reduktion der THG-Emissionen vorgeschlagen“ (S. 45)

Konkret wird vorgeschlagen:

- ✓ **Erweiterung des Speisenangebots in Stadien und Fanzonen um vegetarische u. vegane Alternativen.**
- ✓ **Reduktion der Fleischmenge pro Person.**
- ✓ **Verstärkter Einsatz von Bio-Lebensmitteln.**
- ✓ **Verstärkter Einsatz von saisonal-regionalen Lebensmittel.**
- ✓ **Reduktion der Lebensmittelreste durch separate Zubereitung von Fleischkomponenten, die flexibel mit anderen Komponenten kombiniert werden können.**
- ✓ **Zu jedem fleischhaltigen Angebot wird mindestens eine pflanzliche Alternative angeboten.**
- ✓ **Speziell in Bezug auf die Volunteers: komplett fleischlos oder höchstens jeden zweiten Tag Essen mit Fleisch.**
- ✓ **Bewusstseinsbildung, z. B. durch monetäre Anreize, Kommunikation und Information zur Klimawirksamkeit des Essens**
- ✓ **Ausschließliche Verwendung von Mehrwegverpackung**

Handlungsempfehlungen: Klimaschutz bei nachhaltigen Sportgroßveranstaltungen

Basierend auf dieser Ex-Ante Studie bezüglich der Klimabilanz der UEFA EURO 2024 hat das Öko-Institut allgemeingültige [Handlungsempfehlungen zum Klimaschutz bei Sportgroßveranstaltungen](#) formuliert. Im Handlungsfeld **Catering** wird vor allem betont, dass die Plattform der EURO 2024 für Vorzeigeprojekte genutzt werden soll, insbesondere hinsichtlich einer „fleisch- und tierproduktarmen Ernährung“ (S. 28 in den Handlungsempfehlungen).

Checkliste des Öko-Instituts für die Klimaschutzmaßnahmen im Bereich Catering:

Maßnahme	Erläuterung
Vegetarische und vegane Alternativen	Zu jedem fleischhaltigen Angebot mindestens eine vegetarische/ vegane Alternative.
Überwiegend vegetarische und vegane Speisen in Kantinen	Das Speisenangebot für die Volunteers ist komplett fleischlos oder höchstens an 1–2 Tagen pro Woche werden Fleischgerichte angeboten.
Reduzierung der Fleischmenge pro Portion	Bei Buffets, Kantinen etc. werden die Fleischmengen pro Portion reduziert.
Reduktion der Rindfleischprodukte	Es wird höchstens eine Rindfleischspeise an jeder Essensausgabe angeboten.
Preisauflschlag für fleischhaltige Speisen	Es wird ein pauschaler Preisauflschlag für fleischhaltige Speisen angesetzt. Dieser Preisauflschlag wird kommuniziert, z. B. durch Beschilderung.
Preisgestaltung nach CO ₂ -Fußabdruck der Speisen	Die Preise (eines Speisetyps) werden proportional zum jeweiligen CO ₂ -Fußabdruck der Speisen angesetzt.
Hochwertige vegetarische und vegane Speisen	Es werden hochwertige und ausgewogene vegetarische und vegane Gerichte ausgewählt, nicht nur als Beilage oder durch Weglassen der Fleischkomponente.
Bevorzugung von saisonalen Lebensmitteln	Es werden verstärkt saisonale Lebensmittel eingesetzt.
Angebot von Bio-Speisen	Es werden verstärkt Bio-Lebensmittel eingesetzt.
Vermeidung von Waren aus beheizten Treibhäusern und Flugwaren	Diese Produkte werden vermieden.
Vermeidung von Reis	Reis ist die mit Abstand klimaschädlichste Stärkebeilage und wird daher bestmöglich vermieden.
Leitungswasser	Es werden Wasserspender aufgestellt. Auch an Essensständen wird Leitungswasser ausgeschenkt.
Beschriftung der Speisen am Buffet	Die Speisen am Buffet werden klar gekennzeichnet, um „Fehlgriffe“ zu vermeiden.
Sensibilisierung des Ausgabepersonals	Das Ausgabepersonal wird dafür sensibilisiert, dass die ausgegebenen Mengen im Falle des Nichtkonsums zu Abfällen werden und entsprechend Maßnahmen ergriffen werden sollten, z. B. Ausgabe kleinerer Mengen, gezieltes Nachlegen von Speisen.
Einsatz von Mehrwegverpackungen und -geschirr	Einwegverpackungen werden vermieden und ein Mehrwegsystem wird genutzt. Wenn z. B. Einwegprodukte eingesetzt werden müssen, dann umweltfreundliche Papierprodukte.
Abfallvermeidung und -trennung	Nicht ausgegebene Speisen werden unter den geltenden Hygienevorschriften an wohltätige Organisationen wie z. B. Tafeln gespendet. Nicht zu vermeidender Abfall wird getrennt.

Weiterführende Links und zusammenhängende Veröffentlichungen

Die Euro 2024 kann wirklich ein nachhaltiges Großsportevent werden – Das Öko-Institut im [Deutschlandfunk](#), 16.10.2022.

Sportgroßveranstaltungen umweltfreundlich gestalten – [Pressemitteilung](#) des BMUV, 11.10.2022

Wie die Fußball-Europameisterschaft 2024 klimafreundlicher wird – [Pressemeldung](#) des Öko-Instituts, 11.10.2022

Anders Essen fürs Klima – [Infografik](#) des Öko-Instituts zur Auswirkung der Ernährung auf die Treibhausgasemissionen, 2020.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages