

**Leuchtturmprojekt  
zum Handlungsfeld „Ökofaire Beschaffung“**

*nachhaltiges Pfarrfest 2019 (150 Jahre St. Georg)*

**Unsere Motivation.**

Das ist eigentlich ganz einfach: Wir wollen regional, ökologisch und fair feiern!

**So haben wir das gemacht.**

Suppe vom Bio-Catering aus dem Vauban.

Brötchen vom Bäcker aus St. Georgen.

Getränke vom regionalen Lieferanten, und zwar bio und regional, und nicht von multi-nationalen Unternehmen.

**Das haben wir gelernt.**

Die Menschen haben die nachhaltigen Aspekte nicht nur akzeptiert, sie haben das Fest sehr genossen. Es war schön, gemeinsam am Tisch zu sitzen, die Suppe und die Getränke zu teilen. So standen wir nicht in einer Schlange an Essens- und Getränkeausgabe mit Wertbons und haben gewartet, sondern kamen schnell in ein ruhiges Gespräch. Auf dem Fest entwickelte sich so eine gemütliche und gemeinschaftliche Atmosphäre. Ein schöner Nebeneffekt. Am Ende kam leider (noch) nicht genug Geld in der Spendenkasse zusammen, aber eine private Spende aus der Gemeinde hat unser Defizit ausgeglichen. Und beim nächsten Mal sollte dann auch unser Spendenkörbchen funktionieren... Ein gelungener Start!

Innerhalb der Gemeinde und besonders bei den Organisatoren gab es schöne Begegnungen und interessante Diskussionen. Das Missverständnis „Wir haben auf der Getränkeliste Coca Cola, Sprite und Fanta vergessen!“ mit der spontanen Antwort „Nein, das geht auch ohne.“ führte zu einem Austausch zu den verschiedenen Aspekten der Nachhaltigkeit: Lebenswert und fair.

**Und so geht's weiter.**

Das Pfarrfest zu Erntedank 2019 haben wir in gleicher Weise durchgeführt. Diesmal zusätzlich mit Bio-Grillfleisch von einer Metzgerei aus St. Georgen. (Und jetzt kam auch genug Geld in der Spendenkasse zurück.) Eine gelungene Wiederholung! Wir werden unsere Feste künftig immer so gestalten.