

Oktoberfest

München Grün und blau

Vom Bio-Hendl bis zum Ökostrom: Das Münchner Oktoberfest bemüht sich um Nachhaltigkeit

Hunderttausende Glühbirnen illuminieren die Theresienwiese bei Tag und bei Nacht, Musik wummert aus riesigen Lautsprechern, schwere Maschinen wirbeln Menschen durch die Luft oder hieven sie in schwindelnde Höhen. Allein der Stromverbrauch des Münchner Oktoberfestes dürfte dem einer Kleinstadt entsprechen. Dazu fleischlastiges Fast Food zum Mitnehmen an jeder Ecke mit den dazugehörigen Müllbergen. Und Millionen Besucher, die oft per Auto oder mit dem Billigflieger anreisen, nur um sich auf der Wies'n ein paar vergnügliche Stunden zu gönnen. Menschen, die sich um Ökologie und Nachhaltigkeit sorgen, ist dieses Treiben ein Graus.

Weil sich das seit Jahrzehnten rot-grün regierte München aber intensiv um ein grünes Image bemüht, ist auch das Oktoberfest einem ökologischen Lifting unterzogen worden. Was das Münchner Tourismusamt unter dem Label "Öko-Wies'n" subsumiert, kann sich durchaus sehen lassen. So werden auf der Wies'n schon seit 1991 die Hendl und Hax'n und auch der für Zugereiste etwas gewöhnungsbedürftige Steckerlfisch nur auf Mehrweggeschirr mit Mehrwegbesteck serviert. Erfrischungsgetränke werden, gegen ein Mindestpfand von einem Euro, nur in Mehrwegflaschen ausgegeben. Fünf große Bierzelte sowie die Hühnerbraterei Zum Stiffl beteiligen sich an einem wassersparenden Recyclingprojekt. Dabei wird das Nachspülwasser für die Bierkrüge noch mal in den Zelttoiletten verwendet. Auf 6.400 Kubikmeter Wasser beziffert das Amt die Einsparung im vergangenen Jahr.

Dem durchschnittlichen Wies'n-Besucher fallen diese grünen Errungenschaften wohl ebenso wenig auf wie die Tatsache, dass mehr als die Hälfte aller Attraktionen, darunter das Riesenrad, der Olympia Looping und die Wilde Maus nebst einigen Festzelten, mit Ökostrom der Münchner Stadtwerke versorgt werden. Diese garantieren eine Herkunft "ausschließlich aus Wasserkraft".

Augenfälliger sind die "Bio-Schmankerln". Jahrmarktsnaschereien wie gebrannte Mandeln, Schokobananen und frisch gebackene Waffeln gibt es ebenso in der zertifizierten Biovariante wie Würstel aller Art, Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) und die besonders beliebten Brathendl. Bei der traditionsreichen Hühner- und Entenbraterei Ammer kommen sogar ausschließlich Bio-Hendl auf den Grill. Die Nachfrage sei "stark steigend", teilt das Unternehmen mit, wobei sich die Gäste auch von höheren Preisen nicht abschrecken ließen. "Wir merken, dass das Thema Bio an Bedeutung gewinnt, sowohl bei jungen Leuten als auch bei ernährungsbewussten Familien."

Martin Hänsel vom Bund Naturschutz in München gerät ob solcher Äußerungen nicht in Euphorie. Zwar stehe das Oktoberfest im Vergleich zu anderen Volksbelustigungen "gar nicht so schlecht da". Zu einer echten Öko-Wies'n sei es aber noch ein weiter Weg. So böte nicht einmal jeder zehnte Gastronom Biolebensmittel an.

Diesbezüglich eine echte Diaspora sind die 15 Großzelte der Münchner Brauereien, in denen mit Abstand die meisten Fleischportionen verteilt werden. 2010 waren es 505.901 Brathendl, 69.293 Schweinshaxen, 119.302 Paar Schweinwürstel und 119 Ochsen. Toni Roiderer ist

Wirt im Hackerzelt und Sprecher der Wies'n-Wirte. "So viel Bio gibt's gar nicht, wie wir brauchen würden", sagt er. Das ökologische Potenzial auf dem Oktoberfest sei mittlerweile "ziemlich ausgeschöpft". Die Festwirte verhielten sich schon seit Jahren sehr umweltbewusst. Weswegen 13 von ihnen 2008 auch mit dem Bayerischen Umweltsiegel in Gold ausgezeichnet worden seien. Eine weitere Verschärfung des Nachhaltigkeitskurses, wie jüngst von den Münchner Grünen angeregt, lehnt der Gastronom ab. Die Ökopartei will unter anderem mehr fair gehandelte Produkte auf der Wies'n und eine Verbesserung der Klimabilanz etwa durch Solarkollektoren auf den Festzelten.

Roiderer möchte das nicht. Beim Stichwort Biobier wird er grantig. "Gott sei Dank, dass es den Schmarrn bei uns nicht gibt." Das Münchner Bier sei dank bayerischem Reinheitsgebot schon rein genug. "Man soll nicht nach Problemen suchen, wo es keine gibt." Dabei wäre die Einführung einer Biovariante vielleicht eine gute Möglichkeit für Münchens Brauereien, um den Preis für die Maß endlich über die magische Zehn-Euro-Marke zu treiben.