



Think green - meet green!

„Wir stellen vermehrt fest, dass bei Gruppen stärker als bisher ein geringer CO₂-Fußabdruck buchungsentscheidend ist. Da sind wir als biozertifiziertes Haus konventionellen Anbietern gegenüber klar im Vorteil.“

[Daniel Hecker, Küchenchef der Tagungs-Jugendherberge Bonn](#)

Die Umweltbildung zu fördern und selbst ökologische Verantwortung zu übernehmen sind Werte, denen sich der DJH-Landesverband Rheinland qua Satzung verschrieben hat. Bei Tagungen, Events oder Seminaren spielen ein nachhaltiges Wirtschaften und ökologische Verantwortung im Tagungsservice zunehmend eine Rolle. Es geht um vegetarische Buffets, regionale Lieferketten, Biozertifizierungen oder das Vermeiden von Müll und Speiseresten – um nur einige Aspekte zu nennen. Nicht erst seit Corona ist eine Veränderung im Tagungssektor deutlicher zu spüren: Veranstaltende und Gäste achten zunehmend auf ihren ökologischen Fußabdruck und legen damit mehr Wert auf umweltfreundliche und nachhaltige Angebote.



Rest(e)los glücklich

Wie bereits kleine Maßnahmen zu großen Veränderungen führen, zeigt die Jugendherberge Köln-Riehl. Dort bleiben inzwischen rund 30 Prozent weniger Lebensmittelreste auf den Tellern, am Buffet und in den Töpfen zurück. Wie das gelingt? Gemeinsam mit den Jugendherbergen Aachen, Bad Münstereifel, Bonn, Lindlar und Waldbröl „Panarbora“ beteiligt sie sich an dem Projekt „MehrWertKonsum“. Ziel ist es, die Verpflegung insgesamt nachhaltiger auszurichten sowie Speisereste und Verpackungsmüll einzusparen. Konkret heißt das: Die Mitarbeitenden messen alle Teller- und Ausgabereste, prüfen Speisepläne auf eine gesunde und klimafreundliche Ausrichtung, optimieren Rezepte, bieten mehr vegetarische Speisen und saisonale Lebensmittel aus der Region an. Zahlreiche Fortbildungen, Workshops und Seminare für die Haus- und Küchenleitungen begleiten das von der EU und dem Land NRW geförderte und in Kooperation mit der NRW-Verbraucherzentrale aufgesetzte Projekt.

Partner of Sustainable Bonn

Die Verpflegung der Tagungs-Jugendherberge Bonn ist schon jetzt in weiten Teilen biozertifiziert. Das Ziel des Küchenleiters Daniel Hecker ist es, die 100 Prozent alsbald zu erreichen. Produkte wie Obst, Gemüse, Milch, Joghurt, Tee und Cerealien sind es bereits. Bald werden auch Butter, Öl, Essig und Wurst auf bio umgestellt. Fleisch stammt ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung und Produkte wie Kaffee sind ausschließlich „fair-trade“. Bereits seit 2008 ist die Tagungs-Jugendherberge als „Partner of Sustainable Bonn“ ausgezeichnet. Wie alle Projektpartner hat sie dazu ein individuelles Konzept als „Konferenzstandort der Nachhaltigkeit“ entwickelt und legt Wert auf umweltfreundliches und nachhaltiges Handeln bei den Themen Energie, Wasser, Abfall und der Beschaffung von Lebensmitteln.

[Hier geht's zum Interview mit Daniel Hecker, Küchenchef der Tagungs-Jugendherberge Bonn.](#)

Umweltbildung

Als Tagungsort mitten im Naturpark Bergisches Land ist die Jugendherberge Waldbröl „Panarbora“ spezialisiert auf naturnahe Bildungsangebote. Top-Thema „auf Panarbora“ ist der Wald, dessen Vegetationszonen Tagungs- und Seminargruppen bei einer Führung auf dem rund 1,5 km langen Baumwipfelpfad unmittelbar durchstreifen. Mit Waldexkursionen und Outdoor-Programmen zu den Themen „Naturschutz“, „Umweltbildung“ und „Nachhaltiges Wirtschaften“ lassen sich Tagungen und Seminare programmatisch um aktuelle Perspektiven zum klimafreundlichen und umweltbezogenen Handeln ergänzen. Seit 2022 produziert die Tagungs-Jugendherberge auch eigenen Bienenhonig. Er steht zum Frühstück auf dem Tisch und ist als Tagungserinnerung ein beliebtes Mitbringsel.

[Zurück zur Kategorie](#)