

## Umweltkonzept des Osterwaldlaufs der LG Fastflitzer Osterwald

Unser Laufrevier ist in der Regel der heimische Osterwald, weshalb wir sehr darauf bedacht sind uns hier möglichst nachhaltig zu bewegen und außer unseren Fußabdrücken keine weiteren Spuren zu hinterlassen. Zusätzlich veranstalten wir regelmäßig unsere „Müllsammelläufe“ - oder auch als neuer Trendsport „Plogging“ beschrieben – um herumliegenden Müll (und leider auch Sperrmüll) einzusammeln und so einen kleinen Beitrag zu leisten!

Dieses läuferische Umweltbewusstsein hat dazu geführt, dass wir uns ebenfalls Gedanken gemacht haben, wie wir unseren eigenen Osterwaldlauf um ein „Umweltkonzept“ erweitern können, um auch hier möglichst nachhaltig vorzugehen und vielleicht sogar ökologische Anregungen für das Alltagsleben zu geben.

Unsere ersten Überlegungen haben dabei zu Folgendem geführt:

### Auf der Strecke:

Wir werden in diesem Jahr auf die Verwendung von einfachen Plastikbechern an den Verpflegungsstationen verzichten und hier **Mehrwegbecher** benutzen. Alle LäuferInnen können natürlich auch eigene Trinkgefäße oder Flaschen nutzen und diese hier bei Bedarf auffüllen lassen. Zudem werden wir an den Stationen Getränke aus **Glasflaschen** reichen, um auch hier auf Einwegplastik zu verzichten. An den Verpflegungsstationen werden **keine verpackten Lebensmittel** (Gels o.ä.), sondern Obst gereicht. Wir möchten die LäuferInnen, die Gels o.ä. benutzen, bitten die Verpackungen an der nächsten Verpflegungsstation zu entsorgen und nicht auf der Strecke zu hinterlassen.

Für die Streckenmarkierung werden Naturmaterialien (Holzschnitzel) oder wiederverwendbare Schilder und abbaubare Sprühfarbe benutzt.

Die Startnummern der LäuferInnen sind beliebte Erinnerungen an die Veranstaltung, wer diese jedoch nicht behalten möchte, kann sie gerne an uns zurückgeben und ihr somit eine zweite Verwendung garantieren.

### Vor und nach dem Lauf:

Wer sich nach dem Lauf auf eine Bratwurst, Kuchen oder Salat freut, wird hier ebenfalls kein Plastikbesteck oder Einweggeschirr finden, denn wir werden auf „**richtiges**“ **Geschirr und Besteck** umsteigen. Auch Ketchup und Senf wird es ab sofort aus Gläsern geben.

Außerdem sollen die Transportwege aller Lebensmittel so kurz wie möglich gehalten werden, weshalb wir uns bemühen möglichst **regionale Produkte** anzubieten (bspw. Bad Pyrmonters Wasser, Gegrilltes der Schlachtereier Gramann (Pattensen), Obst von regionalen Obsthöfen, Säfte der Mosterei Ockensen etc.). Die Zahl der bei der Beschaffung eingesetzten Fahrzeuge soll dabei auf ein Minimum beschränkt und Leerfahrten vermieden werden.

Zudem ist es geplant einen Teil der Einnahmen an eine lokale Umweltinitiative zu spenden, um auch hier nachhaltige Umweltarbeit zu unterstützen!