

Nachhaltigkeit im Alten Pfarrhaus

Wir haben uns von Anfang an mit Sorgfalt den Fragen gewidmet, woher die Produkte kommen, die wir beziehen, und wohin der Abfall geht, der entsteht. Wir arbeiten im Bewusstsein, dass wir ein Teil eines grossen Ganzen sind, und unsere Entscheidungen im Kleinen Grosses bewirken können.

Act local - Think Global

Woher kommen unsere Produkte? Es ist uns wichtig, möglichst alle Produkte lokal zu beziehen. Deshalb servieren wir unseren Kaffee mit Milch aus Illiswil, oder auch mit dem Haferdrink Gutsch, der ausschliesslich aus Schweizer Bio-Hafer hergestellt wird. Mit Gebäck aus Dinkel aus dem Emmental und Weizen sogar aus der Elfenau verwöhnt uns die lokale Bäckerei Lanz.

Der Kaffee, den ihr bei uns trinkt, wird möglichst umweltfreundlich hergestellt und setzt auch auf soziale Nachhaltigkeit. Christine und Daniel, die Der Kaffee gegründet haben, kennen die Kaffeebauern persönlich und verzichten auf Zwischenhändler:innen auf dem Weg des Kaffees von der Pflanze bis in die Rösterei in Rüedisbach im Emmental. Durch einen direkten Austausch mit den Kaffeeproduzent:innen und regelmässige Besuche der Plantagen, können sie einen fairen Kaffee in die Schweiz bringen.

Energie

Das Alte Pfarrhaus ist am Fernwärmenetz der Gemeinde Muri Gümligen angeschlossen. Wir verfolgen das Ziel auf allen Dächern der Kirchgemeinde Solarenergie zu produzieren. Das Kirchgemeindehaus Muri und das Thorachergebäude (ab November 2023) haben bereits grosse Solarstrom-Dächer. Im Bereich Mobilität wird die Kirchgemeinde sich 2024 am nationalen Projekt «Bike to work» beteiligen, sodass wir uns gegenseitig motivieren können, den Arbeitsweg wann immer möglich mit dem Velo zurückzulegen. Langfristig ist eine Zertifizierung für das Umweltmanagementsystem «Grünen Güggel» geplant.

Mehrwegflaschen und minimaler Foodwaste

Wohin gehen die Ressourcen, die wir nicht mehr brauchen? Wir versuchen den anfallenden Abfall zu reduzieren oder mindestens sorgfältig zu trennen. Dank der Plattform «Too Good To Go», finden die wertvollen Backwaren, die am Abend übrigbleiben, in Muri dankbare Abnehmer:innen. Ebenso hilft unser gesamtes Team mit einem bewussten Umgang mit den Lebensmitteln, den Foodwaste auf ein Minimum reduzieren.

Wir befürworten Mehrwegflaschen für weniger Plastikmüll. Deshalb beziehen wir die Milch in Glasflaschen, brauchen die nachfüllbare Seife von Yulis und das nachfüllbare Desinfektionsmittel von Soeder. Auf Getränke in Plastikflaschen haben wir von Anfang an verzichtet und wir freuen uns über jede Getränkelieferantin, die Glasflaschen gegen ein Depot wiederverwendet.

Was direkt zurück in den Kreislauf der Natur gegeben werden kann, verwerten wir auf dem Kompost der Schlossgärtnerei. Aus wertvollem Kaffeesatz, Rüstabfällen oder Blumen von gestern wird so wieder fruchtbare Erde, auf der Neues wachsen kann.

Es stimmt hoffnungsvoll, immer mehr über die innovativen Ansätze unserer Lieferanten zu lernen. Sie zeigen als Vorreiter:innen, welche Bemühungen im Gange sind, um

wegzukommen von grossen Abfallbergen und hin zu einer nachhaltigeren Produktion von Lebensmitteln.

Wir möchten ausgehend von einer Momentaufnahme einen Blick in die Zukunft werfen. Wir schauen, was schon umgesetzt wurde und was noch möglich wäre. Die untenstehende Tabelle gibt einen Überblick über schon bestehenden Massnahmen, sowie über eine Ideensammlung von Möglichkeiten, die in naher, sowie in fernerer Zukunft umsetzbar sein könnten.

	Was besteht schon?	Möglichkeiten kurzfristig umsetzbar	Möglichkeiten langfristig umsetzbar
Energie	Solaranlagen Kirchgemeindehaus & Thoracker Muri Solarstrom aus Muri Gümligen im Alten Pfarrhaus	Reduktion Stromverbrauch Automatischer Türschliesser für weniger Wärmeverlust	Innenisolation (Fenster der Büros, im EG, Estrich, Keller) Grüner Guggel ¹
Wasser	Wasser für Wasser ² Teil der Blue Community ³	Garten mit Regenwasser giessen Sparbrausen Toiletten	Regenwassertoiletten
Mobilität	Anreise mit Velo oder ÖV möglich	Bike to work Challenge für Mitarbeitende ganzer Kirchgemeinde	E-Velo / E-Auto Ladestation
Materialien / Abfall	Kompost im Schlossgarten Too Good To Go Verzicht auf Plastikflaschen	Biologisch abbaubare Einwegprodukte Plastik trennen	Unverpackt einkaufen, wenn auf dem Markt Angebote für Gastronomiebetriebe bestehen
Biodiversität	Wildpflanzenwiese im hinteren Teil des Gartens, so spät wie möglich mähen	Biodiversität als zentrales Thema in der Gartengestaltung	Biodiverse Kräuterspirale

Mit diesem Artikel wollen wir mit spezifischen Beispielen einige unserer Gedanken zum Thema Nachhaltigkeit teilen. Falls ihr noch mehr hinter die Kulissen schauen, oder ihr euch selbst einbringen möchtet, freuen wir uns über jeden Austausch!

Zoe Fischbacher, Stefan Kormann

¹ <https://oeku.ch/umweltpraxis/gruener-gueggel/>

² <https://wfw.ch/>

³ <https://www.bluecommunity.ch/>