



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Scharf und Aigner: Wirtschaftlicher Erfolg durch umweltfreundliche Betriebsführung – 35 Wiesn-Wirte mit dem Umweltprädikat 2017 ausgezeichnet**

Scharf und Aigner: Wirtschaftlicher Erfolg durch umweltfreundliche Betriebsführung – 35 Wiesn-Wirte mit dem Umweltprädikat 2017 ausgezeichnet

19. September 2017

Oktoberfest-Wirte sind Botschafter bayerischer Festkultur – und gleichzeitig Vorbilder für den Umweltschutz. Das betonte die **Bayerische Umweltministerin Ulrike Scharf** heute bei der Auszeichnung von 35 Wiesn-Wirten mit dem Umweltprädikat 2017. Scharf: „Lebensgenuss, Heimatliebe und Umweltschutz gehören in Bayern einfach zusammen. Das Umweltprädikat ist ein sichtbares Zeichen für gelebten Umweltschutz. Die Wiesn-Wirte stellen sich freiwillig und selbstverpflichtend den Anforderungen des Umweltprädikats – angefangen beim Zeltaufbau, über den Transport, bis zum schonenden Umgang mit Wasser. Hier werden Ökologie und Ökonomie eindrucksvoll miteinander verbunden. Damit zeigen wir unseren Gästen aus nah und fern, dass die Wiesn nicht nur das schönste und größte, sondern auch eines der saubersten Volksfeste der Welt ist.“

Bayerns Wirtschafts- und Tourismusministerin Ilse Aigner betonte: „Das Oktoberfest ist ein bayerisches Wahrzeichen, ein herausragender Imageträger für den Tourismus im Freistaat und ein Wirtschaftsfaktor ersten Ranges für die Stadt München und das Umland. Das Oktoberfest und seine Wirte sind aber auch Vorreiter für umweltschonend organisierte Großveranstaltungen: Die Verwendung von Ökostrom, ein sparsamer Wasserverbrauch und das Angebot an regionalen und biologischen Produkten setzen Maßstäbe! Mit der heutigen Urkundenverleihung geben wir ein für alle sichtbares Signal: Ökologie und Ökonomie sind in Bayern zwei Seiten einer Medaille.“

Die **Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA, Angela Inselkammer**, unterstrich: „Das Umweltprädikat 2017 bringt umweltorientierten Festzeltbetrieben auf dem Münchner Oktoberfest gleich dreifachen Gewinn: Unsere Mitarbeiter lernen verantwortungsvoll und bewusst zu wirtschaften, das Unternehmen spart Energie- und Entsorgungskosten und unsere Gäste fühlen sich in einer modernen und nachhaltigen Betriebsführung wohl.“

Dieses Jahr haben 14 große und 21 kleine Wiesn-Zelte sowie ein Festzelt der „Oidn Wiesn“ mitgemacht. Ein umfassender Fragebogen mit Kriterien aus umweltrelevanten Bereichen wie Abfall, Energie, Wasser und Transport bilden die Grundlage für das Umweltprädikat. Dabei sind viele Umweltleistungen für den Gast auf den ersten Blick nicht sichtbar: angefangen bei den eingesetzten Baumaterialien und der Verwendung von regionalen Produkten bis hin zur energieeffizienten Festzelttechnik und wassersparenden Spülmaschinen. Alle diese Maßnahmen zählen sich jedoch für Umwelt und Wirte aus.

Das Umweltprädikat ist eine gemeinsame Auszeichnung des Bayerischen Umweltministeriums und des Bayerischen Wirtschaftsministeriums und wird unterstützt vom DEHOGA Bayern e.V., dem Bayerischen Industrie- und Handelskammertag und von der Bayern Tourismus Marketing GmbH.

Folgende große Festzeltbetriebe dürfen die Auszeichnung für die Zeit des Münchner Oktoberfestes 2017 tragen:

- Armbrustschützenzelt
- Augustiner Festhalle
- Pschorr Bräurosl
- Schottenhamel
- Festzelt Tradition
- Fischer-Vroni
- Hacker-Festzelt
- Hofbräu-Festzelt
- Käfer's Wies'n-Schänke
- Kuffler's Weinzelt
- Löwenbräu Festhalle
- Marstall-Festzelt
- Ochsenbraterei
- Schützen-Festzelt
- Schichtl
- Hühner- und Entenbraterei Poschner
- Winzerer Fährndl.

Folgende kleine Festzeltbetriebe dürfen die Auszeichnung für die Zeit des Münchner Oktoberfestes 2017 tragen:

- Bodo's Cafezelt
- Cafe Kaiserschmarrn
- Glöckle Wirt
- Münchner Knödelei
- Festzelt „Zum Stifftl“
- Metzger Stub'n Vinzenzmurr
- Zur Bratwurst
- Zum Mohrenkopf
- Hühner- und Entenbraterei Ammer
- Feisinger's Kas- und Weinstub'n
- Fisch-Bädä Wies'nstadl
- Goldener Hahn
- Haxenbraterei Hochreiter
- Wildstuben
- Schiebl's Kaffeehaferl
- Heinz Wurst- und Hühnerbraterei
- Hochreiters Kalbsbraterei
- Heimer Enten- und Hendlbraterei.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

Inhalt

Datenschutz

Impressum

Barrierefreiheit

