

TÜV-Plakette für den Staatswald

Nachhaltigkeit wird beim Forstbetrieb Sonthofen groß geschrieben

Oberallgäu – Jedes Jahr finden in den Wäldern der Bayerischen Staatsforsten vor Ort Audits für das PEFC-Zertifikat statt. Dieses Jahr wurde der Forstbetrieb Sonthofen auditiert. Die Zertifizierer nehmen dabei den Wald und die Bewirtschaftung genau unter die Lupe und prüfen besonders, ob die Nachhaltigkeitskriterien beachtet werden.

Im Rahmen einer zweitägigen Prüfung vor Ort machte sich Auditor Wilfried Stech ein Bild von der naturnahen Waldpflege des

schemes. Auf Deutsch kann man es gut mit dem Begriff „Wald-TÜV“ umschreiben. „Produkte mit dem PEFC-Siegel geben dem Verbraucher die Gewissheit, dass die eingesetzten Rohstoffe aus einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung stammen“ so Wilfried Stech. Zwei Tage lang hat er die Staatswälder des Forstbetriebs Sonthofen begutachtet, zahlreiche Dokumente und Nachweise kontrolliert, um sicherzustellen, dass die vorgegebenen Standards und Grundsätze des Zertifikates eingehalten werden.

„Das Ziel unserer Arbeit ist es, bei einer integrativen Vorgehensweise die ökologischen, ökonomischen und sozialen Ansprüche an den Wald bestmöglich zu erfüllen. Dabei wollen wir sicherstellen, dass alle Belange durch unsere Mitarbeiter angemessen berücksichtigt werden“, so Sonthofens Staatsforsten-Chef Jann Oetting. „Und die Ansprüche an den Wald und die Forstwirtschaft, insbesondere im Hinblick auf den Klimawandel, werden immer größer und vielfältiger! Herr Stech legt dabei durchaus die Finger in die Wunde und zeigt da und dort auch Verbesserungspotentiale auf“, so Oetting weiter. „So ist eine der wesentlichen Anmerkungen des Auditors: Wir müssen weiterhin auf angepasste Wildbestände hinwirken, bei denen die Waldverjüngung und der Waldbau funktioniert.“

Staatsforstbetriebs Sonthofen. PEFC bestätigt nachhaltige und vorbildliche Waldbewirtschaftung am Forstbetrieb Sonthofen. „PEFC“ ist die Abkürzung für einen echten, englischen Zungenbrecher: Programm for the Endorsement of Forest Certification



Bei der PEFC-Kontrolle einer Seilbahn-Holzernte mit (von links) Andreas Dorn vom Forstunternehmen Höhle, Einsatzleiter Forstwirtschaftsmeister Michael Karg, Forstbetriebsleiter Jann Oetting, Auditor Wilfried Stech und Forstanwärter Stefan Lodd.

Foto: Rainer Ruf, BaySF

Ein unabhängiger Prüfer, so wie es die PEFC-Auditoren sind, unterstreicht den Anspruch der Bayerischen Staatsforsten, ihre

nachhaltige Waldbewirtschaftung transparent darzustellen. Neben den gesetzlichen Vorgaben werden auch die darüber hinausgehenden strengen Standards und Grundsätze der PEFC-Zertifizierung eingehalten.

Im Rahmen einer Produktkettenzertifizierung werden aber auch z.B. holzverarbeitende Betriebe (Sägewerke, Schreinereien

usw.) kontrolliert. Das PEFC-Logo kommt mittlerweile auf sehr viele Erzeugnisse, wie z.B. Dielen, Kanthölzer, aber auch Papiertaschentücher oder sogar Kleidungsstücke, die aus Viskosefasern aus Buchenholz hergestellt werden.

Über 60 Einzelmerkmale wie zum Beispiel Kriterien der Arbeitssicherheit, der Erhaltung der biologischen Vielfalt und der Schutzfunktion der Wälder wurden überprüft. Das Ergebnis war für den Forstbetrieb Sontho-

fen sehr gut: Alle PEFC-Kriterien wurden umgesetzt sowie entsprechend sauber dokumentiert. Auditor Stech bestätigt: „Die Waldbewirtschaftung durch die Bayerischen Staatsforsten erfolgt vorbildlich und nachhaltig!“ Und Forstbetriebsleiter Oetting freut sich: „Ich wusste immer schon, bei meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist der Staatswald in besten Händen! Und jetzt haben wir es wieder schriftlich bestätigt bekommen.“

So funktioniert fair-teilen

»Retterling« bewahrt 25 Tonnen Lebensmittel vor der Tonne

Sonthofen – Mit dem neuen Fairteiler-Schrank „Pffifferling“ will die Sonthofer foodsharing-Gruppe noch wirkungsvoller Lebensmittel vor der Vernichtung bewahren.

Und der Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten ZAK will mit den foodsharing-Initiativen zusammenarbeiten. Für Wolfgang Kolenda passt das neue Angebot perfekt zur aktuellen ZAK-Kampagne „Marlene“, ein Interreg-Projekt, das ebenfalls der Lebensmittelverschwendung entgegengetreten will: „Eine klasse Idee.“

Mit dem „Pffifferling“ will foodsharing Oberallgäu noch wirkungsvoller Lebensmittel vor der Vernichtung bewahren, fairteilen und zum Mitmachen anregen. Sebastian Maier erklärt das Foodsharing-Prinzip:

„Wir von foodsharing Oberallgäu sind eine Initiative die sich dafür engagiert, dass möglichst keine Lebensmittel verschwendet werden. Wir „retten“ unverkäufliche und überproduzierte Lebensmittel von lokal produzierenden oder handelstreibenden Betrieben im Oberallgäu vor der Mülltonne und fairteilen diese an alle Menschen.“ Seit der Gründung im Mai 2019 konnte das Team von „Retterling“ in Sonthofen rund 25 259 Kilogramm Lebensmittel und etwa 10 000 Liter Getränke vor der Tonne retten und fair-teilen.

Ein Drittel aller Lebensmittel wird jährlich weggeworfen – in Deutschland sind das rund 13 Millionen Tonnen Lebensmittel allein im Jahr 2019, die für den Verzehr geeignet gewesen wären. „Als einer von 100 Bezir-

ken in Deutschland, Österreich und der Schweiz tragen wir im Oberallgäu dazu bei nachhaltig, verantwortungsvoll und wertschätzend mit unseren Lebensmitteln umzugehen. Mit lokalen Lösungsansätzen gegen globale Probleme. Wir verstehen uns als direkte Anlaufstelle vor Ort und beraten Menschen über den Umgang mit Lebensmitteln ganzheitlich und umfassend“, erläutert Maier das foodsharing-Prinzip.

„Uns ist es wichtig alle Menschen zu erreichen und so zu mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisieren. Wenn wir uns des Wertes unserer Lebensmittel und des Ressourcenverbrauchs bei ihrer Herstellung bewusst sind, werfen wir sie weniger und nicht achtlos weg“, betont Sebastian Maier. gts



Startschuss für den neuen Fairteiler, den Sebastian Maier direkt am »Retterling«-Laden platziert hat.

Foto: Josef Gutmiedel