TollWood

Das Kulturfestival

Ein Festival für Mensch und Umwelt

Inhalt

Wie alles begann 3

1. Aktionsort Festivalgelände 4

1.1. Auf Tollwood ist die Welt zu Hause 4

1.2. Fairer Handel auf dem „Markt der Ideen“ 4

1.3. Krokotasche – nein danke 6

1.4. Hier schmeckt’s! – Biozertifizierte Gastronomie 6

1.5. Tollwoods kleiner Klima-Fußabdruck 8

1.5.1. Mobilität: Auf geht’s zum Festival 8

1.5.2. Energie: Spot an für grünen Strom 9

1.5.3. Heizen: So viel wie nötig, so intelligent wie möglich 10

1.6. Müll & Recycling: Ab in die (richtige) Tonne 10

2. Engagement als Programm 12

2.1. Der Weltsalon: Eine Anstiftung zum Umdenken 12

2.2. Bildende Kunst: Künstlerische Statements auf dem Festivalgelände 13

2.3. Aktionen und Kampagnen 14

2.4. Noch mehr Platz für noch mehr Engagement 15

3. Engagement über die Festivalgrenzen hinaus 16

3.1. Bio für Kinder 16

3.2. Aktionsbündnis „Artgerechtes München“ 18

4. Von der Vision zum Wegweiser 20

5. Ausgezeichnet: Preise und Ehrungen 21

6. Tollwood in Zahlen 22

zurück zur Übersicht >>

Eine andere Welt ist möglich.

Eine Welt, in der Menschen aufeinander Rücksicht nehmen, gleich welcher Nation oder Herkunft. In der sich Grenzen auflösen und Gemeinsamkeiten im Mittelpunkt stehen. Eine Welt, die wir so behandeln, dass sie auch für nachkommende Generationen noch genauso lebenswert, faszinierend und vielfältig ist wie für uns. Diese Welt wünschen wir uns, ihr fühlen wir uns verpflichtet.

Deshalb gestalten wir das Tollwood Festival so umweltfreundlich und sozial gerecht wie möglich. Denn wir sind überzeugt: Was in der kleinen Welt des Festivals möglich ist, das funktioniert auch anderswo!

Wie alles begann ...

1988 war die Geburtsstunde von Tollwood. Eine damals kleine Open-Air Veranstaltung, die der Münchner Kleinkunstszene eine Bühne außerhalb der etablierten Häuser bot. Elf Tage dauerte das erste Festival im Olympiapark mit 20 Ständen und einem Zelt, in dem Künstler wie Konstantin Wecker oder Georg Ringsgwandl auftraten. Bereits damals gab es Vorträge zu Solarenergie und die „Ökumenta“, einen kleinen Markt rund um das Thema Umweltschutz.

Seit Beginn verzichtet das Tollwood Festival auf jegliche Art der öffentlichen Subventionen und ist somit nur sich selbst verpflichtet. Wer neue Wege beschreiten möchte – ob in Kunst, Kultur oder beim Engagement für die Umwelt und eine gerechte Welt – muss den Mut aufbringen, ausgetretene Pfade zu verlassen und Neues auszuprobieren. Eine kleine Anekdote aus den Anfängen: Anfang der 90er Jahre durfte auf Großveranstaltungen noch kein Mehrweggeschirr ausgegeben werden. Doch angesichts der Berge von Plastiktellern und Pappbechern entschied Tollwood entgegen behördlicher Bestimmungen, Essen und Getränke nur noch auf Mehrweggeschirr auszugeben und Spülstraßen einzurichten. Es funktionierte. Nach anfänglicher Skepsis waren die Behörden überzeugt und übertrugen dieses Konzept auch auf andere Münchner Großveranstaltungen. Einige Jahre später war damit auch das Oktoberfest frei von Einweggeschirr.

zurück zur Übersicht >>

1. AKTIONSORT FESTIVALGELÄNDE

1.1. Auf Tollwood ist die Welt zu Hause

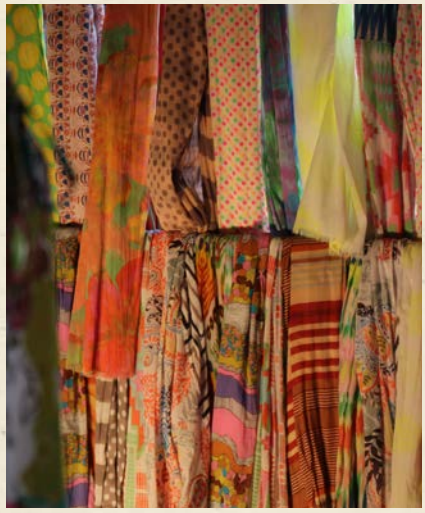
Zwei Mal im Jahr entsteht in München eine Zeltstadt mit einem vielfältigen, multikulturellen Angebot aus Musik, Theater, Kabarett und Bildender Kunst. Rund 2.500 Künstler aus aller Herren Länder sind zu Gast, rund 200 Aussteller präsentieren internationales Kunsthandwerk, Textilien, Schmuck u.v.m. auf dem „Markt der Ideen“ und ca. 50 Gastronomen sorgen mit internationalen Spezialitäten aus 20 Ländern in nahezu 100 Prozent Bio-Qualität für das leibliche Wohl der insgesamt mehr als 1,5 Millionen Festivalgäste pro Jahr.

Eine Veranstaltung dieser Größenordnung ist Herausforderung und Chance zugleich: Die Herausforderung, den ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten und die Chance, Millionen Menschen mit den Mitteln von Kunst und Kultur für Nachhaltigkeit und eigenes Engagement zu begeistern. Deshalb sind „Umweltschutz auf dem Festivalgelände“ und „Umweltengagement als Programm“ feste Bestandteile der Festivalphilosophie.

1.2. Fairer Handel auf dem „Markt der Ideen“

Der „Markt der Ideen“ fasziniert die Besucher mit einer einzigartigen Vielfalt von Produkten aus der ganzen Welt: Indisches Kunsthandwerk, afrikanische Trommeln, Räucherwaren, Klangschalen, Upcycling-Produkte, bunte Gewänder und Schmuck. Auf Tollwood gibt es immer etwas zum Stöbern und Entdecken.

Hier ist die Welt zu Hause – die Welt, der wir uns verpflichtet fühlen. Rund zwei Milliarden Menschen verdienen trotz härtester Arbeit weniger als zwei Dollar pro Tag. Dafür gibt es viele Gründe – ein wichtiger ist „unfairer Handel“. Deshalb arbeiten Tollwood und seine rund 200 internationalen Aussteller seit vielen Jahren daran, den „Markt der Ideen“ zu einem fairen Markt zu machen: Mit Waren und Produkten, die nach den Kriterien des Fairen Handels hergestellt und gehandelt werden. Das bedeutet konkret: gerechte Preise, Gleichberechtigung von Männern und Frauen, keine Zwangs- und Kinderarbeit, menschenwürdige Arbeitsbedingungen und langfristige Handelsbeziehungen.



zurück zur Übersicht >>

Wie das geht? Mit einer guten Portion Hartnäckigkeit. Kunsthandwerker und Händler sind angehalten, für ihre Waren und Rohstoffe aus sogenannten Entwicklungsländern Schritt für Schritt Nachweise zu erbringen, dass diese den Kriterien des Fairen Handels entsprechen. Als Nachweise gelten neben den offiziellen Siegeln des Fairen Handels auch notariell versicherte Dokumentationen der Aussteller. Viele unserer Marktteilnehmer arbeiten seit vielen Jahren mit kleinen Herstellern in Entwicklungsländern zusammen, besuchen sie mehrmals im Jahr und kennen die Arbeitsbedingungen vor Ort. Wer weder Siegel noch Dokumentationen vorweisen kann, muss zumindest Hersteller-Erklärungen beibringen. Derzeit liegen bereits für mehr als 80 Prozent der Waren Nachweise vor. Die Sicherstellung fairer Handelsbedingungen ist ein kompliziertes Feld, denn viele Produkte durchlaufen etliche Produktionsschritte und dies oft in verschiedenen Ländern. Ein Weiterkommen funktioniert deshalb nur im Schulterschluss, weshalb Tollwood die Aussteller mit Informationen, Kontakten und kompetenten Ansprechpartnern von Organisationen des Fairen Handels unterstützt.

Wie das geht? Mit einer guten Portion Hartnäckigkeit.

Dass so Großes im Kleinen bewegt werden kann, zeigen viele Beispiele. „Ali Baba Tajines“ ist eines davon – ein Aussteller, der traditionelle Lehm-Kochtöpfe aus Nordafrika vertreibt. Er überzeugte marokkanische Familien, Tajines extra für ihn aus unbehandeltem Lehm herzustellen. Ein Gewinn für die Gesundheit der Arbeiter und die Umwelt.

Auf Initiative von Manufair werden in einer kleinen Dorfgemeinde in Sri Lanka nun aus zusammengerollten Zeitungsblättern Schalen, Untersetzer und Körbe nach den Kriterien des Fairen Handels hergestellt und fair bezahlt.

Der Stand Swazi Art bietet u.a. Kerzen, Glaswaren, Duftseifen, Marmeladen und Chutneys aus Swaziland und Südafrika an. Das gleichnamige Unternehmen ist Mitglied der World Fair Trade Organisation (WFTO) und engagiert sich für fairen Import und Vertrieb von Waren im Verband Fair-Band. Außerdem unterstützen zahlreiche Aussteller in den Ländern, aus denen sie Waren beziehen, wohltätige Projekte wie den Bau von Schulen, Krankenstationen, Brunnen oder sie übernehmen Patenschaften etwa für die Schul- und Ausbildung von Mädchen und Frauen.

Selbstverständlich sind auch die „essbaren Produkte“, die aus den sogenannten Entwicklungsländern stammen Bio [siehe Kapitel 1.4].

zurück zur Übersicht >>

1.3. Krokotasche – nein danke!

Fairness heißt für Tollwood nicht nur der respektvolle Umgang mit den Menschen, sondern auch mit den Tieren. Wollpullover, Ledergürtel, Schmuck aus Muscheln – viele Produkte enthalten Rohstoffe tierischen Ursprungs. Eine Voraussetzung für die Marktteilnahme auf Tollwood ist, nur Produkte oder Rohstoffe von Tieren anzubieten, die vornehmlich der Fleischgewinnung, also der Ernährung, dienen. Sprich: Produkte von Schafen, Ziegen, Schweinen oder Rindern sowie aus der EU stammenden Wildschweinen, Rot-, Dam- und Rehwild. Wollprodukte müssen mulesingfrei hergestellt sein, Daunenprodukte oder Pelze dürfen nicht verkauft werden. Exoten oder gefährdete Arten sind selbstverständlich tabu: Eine Handtasche aus Krokodilleder findet man aus Tierschutzgründen auf dem Festival genauso wenig, wie Korallen oder Seesterne.

1.4. Hier schmeckt's! – Biozertifizierte Gastronomie

Das Tollwood Festival lädt zu einer kulinarischen Reise um die Welt ein. Vom indischen Thali über duftende Tajines bis zu feinen spanischen Tapas: Das Festival ist bekannt für die internationalen Köstlichkeiten seiner rund 50 Gastronomen. Ob Falafel, Gemüsecurry, Burger, Crêpes oder Bratwurst in der Semmel: Auf Tollwood darf man es sich mit gutem Gewissen schmecken lassen.

Seit den Anfängen ist das Festival dem Bio-Gedanken verpflichtet, seit 2003 ist die komplette Festivalgastronomie nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung bio-zertifiziert. Auch das mehrgängige Gourmet-Menü der En-Suite-Produktionen während der Winterfestivals wird ausschließlich in Bio-Qualität serviert. Damit bekommen die Festivalbesucher nahezu 100 Prozent Bio auf den Teller! Tee, Kaffee, Reis, Wein, Bananen, Kakao, Zucker oder Schokoladenprodukte, die aus sogenannten Entwicklungsländern stammen, müssen zusätzlich zum Bio-Siegel ein Siegel des Fairen Handels tragen.

zurück zur Übersicht >>

Ist das auch für den kleinen Geldbeutel noch bezahlbar? Ja. Tollwood ist der beste Beweis dafür: Hier kostet ein Gericht in 100 Prozent Bio-Qualität nicht mehr als ein konventionelles Gericht auf einer vergleichbaren Großveranstaltung in München. Möglich machen das eine „faire Kalkulation“, die regionale und saisonale Auswahl von Zutaten sowie Beratung bei Rezepturen und Speisenauswahl durch die Tollwood-Gastroexperten.

Was wäre ein feines Mahl ohne ein gutes Bier? Zum 25-jährigen Tollwood-Jubiläum im Jahr 2013 gab es ein spezielles Geburtstagsgeschenk: Das eigens für Tollwood gebraute Bio-Bier. Der bio-zertifizierte, naturtrübe Gerstensaft aus der Bügelflasche oder vom Fass ist inzwischen Standard und an den Bars und Schänken des Festivals nicht mehr wegzudenken.

Über sieben Milliarden Menschen leben heute auf unserem Planeten, 2050 werden neun Milliarden zu ernähren sein. Während wir hierzulande im Überfluss schwelgen, verhungern anderswo jährlich zehn Millionen Menschen, eine Milliarde geht mit leerem Magen zu Bett. Unsere Erde kann ihre Bewohner nur ernähren, wenn Ressourcen gerechter verteilt werden und dazu gehört auch, dass wir unseren Fleischkonsum reduzieren.

Ist das auch für den kleinen Geldbeutel noch bezahlbar?

Festivalveranstalter jedoch wissen: Den Absatz vegetarischer Gerichte zu erhöhen, ist eine Herausforderung, denn viele Besucher greifen außer Haus gerne zu einer bayerischen Bratwurst oder einem thailändischen Hähnchencurry. Anstelle des mahnenden Zeigefingers sind Überzeugungsarbeit und Kreativität gefragt. So muss es an jedem Stand, der Tellergerichte anbietet, mindestens ein vegetarisches Hauptgericht geben. Gleichzeitig motiviert Tollwood seine Gastronomen, statt der oftmals noch üblichen „doppelten Portion Beilage“ als vegetarische Alternative, die besten vegetarischen Gerichte aus ihrem Heimatland zu servieren. Seit dem Winterfestival 2014 feiert das „Ess-Zimmer“ große Erfolge: Ein gemütliches Gastrozelt, in dem ausschließlich vegetarisch-veganes Essen auf den Teller kommt.

1.5. Tollwoods kleiner Klima-Fußabdruck

Wenn wir schon beim Thema Essen sind: Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion haben auch für den Klimaschutz eine sehr große Bedeutung. In Deutschland ist die Landwirtschaft der zweitgrößte Verursacher von Treibhausgasen. Dafür verantwortlich sind vor allem Methan-Emissionen aus der Tierhaltung, das Ausbringen von Wirtschaftsdünger (Gülle) sowie die Lachgas-Emissionen infolge der Stickstoffdüngung. Je nachhaltiger die Landwirtschaft, desto besser fürs Klima. Bio-Landwirtschaft schützt nicht nur das Klima, sondern ist auch für den Klimawandel besser gerüstet. Das Beratungsbüro für Ernährungs-Ökologie hat den Klimaschutzbeitrag des Tollwood-Essens berechnet: Die Bio-Gastronomie erspart dem Klima – neben den Vorteilen für Umwelt, Tiere und Gesundheit - rund 20 Prozent und damit 116 Tonnen Kohlendioxid pro Jahr.

1.5.1. Mobilität: Auf geht's zum Festival

1,5 Millionen Menschen machen sich pro Jahr auf den Weg zum Festivalgelände. Mit Bus oder Bahn, mit dem Auto, dem Fahrrad oder zu Fuß hinterlassen sie dabei einen mehr oder weniger großen ökologischen Fußabdruck.

Der seit 1997 nur zu Festivalzeiten verkehrende Tollwood-Shuttle-Bus-Service der Münchner Verkehrsbetriebe (MVG) – mit seinen bis zu 200.000 Fahrgästen einer der erfolgreichsten zeitgebundenen Shuttlebusse der Stadt – wurde inzwischen durch eine regulär und ganzjährig verkehrende Linie ersetzt. Fahrradfahrer freuen sich über die Dienste der Radlwerkstatt, die sich um die kleinen Wehwehchen des Drahtesels kümmert, während man selbst in Ruhe übers Gelände flaniert. Im Winter gastiert das Festival mitten im Herzen der Stadt, alle Eintrittskarten sind für den Besucher mit kostenlosen, von Tollwood finanzierten MVV Tickets (öffentlicher Nahverkehr), verbunden.

Diese Bemühungen bleiben nicht ohne Erfolg. Zwei Drittel der Besucher reisen klimafreundlich mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, zu Fuß oder mit dem Fahrrad an.

Trotz alledem bleibt natürlich ein unvermeidbarer Treibhausgas-Ausstoß, wenn zwei Mal im Jahr eine kleine Zeltstadt aus dem Nichts entsteht: Zelte und Materialien müssen an- und abtransportiert werden, internationale Künstler reisen an u.v.m. Hier gilt die Devise: Was nicht vermieden werden kann, wird von Tollwood freiwillig und mithilfe der Klimaagentur „atmosfair" ausgeglichen. Die verursachten Emissionen werden in einen finanziellen Betrag umgerechnet, das Geld wird beispielsweise in Solar-, Wasserkraft- oder Energiesparprojekte in Entwicklungsländern investiert und sorgt dort für Klimagas-Einsparungen.

zurück zur Übersicht >>

1.5.2. Energie: Spot an für grünen Strom

Wenn die Sonne untergeht, gehen auf den Bühnen die Lichter an. Es leuchten die Dächer der Zelte in allen Farben, Projektionen und Lichtinstallationen sorgen für einen Zauber, dem sich niemand entziehen kann. Die Zeltstadt Tollwood erstrahlt.

Natürlich kommt auch Tollwood nicht ohne Strom für Gastronomie, Bühnenscheinwerfer und Tonanlagen aus. Seit es ihn gibt, bezieht das Festival den „M-Ökostrom aktiv“ der Stadtwerke München – ein Tarif, mit dem der weitere Ausbau der Erneuerbaren Energien unterstützt wird. So hat auch das Klima allen Grund zu feiern: Der saubere Strom erspart der Umwelt jährlich 621 Tonnen Kohlendioxid.

Der wirksamste Klimaschutzbeitrag ist und bleibt jedoch: Energiesparen! Tollwood gibt „grüner Beleuchtungstechnik“ den Vorzug und bringt seine Veranstaltungstechnik Festival für Festival auf den neuesten Stand – und schlägt damit eine Brücke zwischen innovativen Standards in Sachen Energieeinsparung und gleichzeitig höchster Theater- und Festivalqualität für Aufführungen und Konzerte. Entladungslampen und LED-Scheinwerfer sowie zusammengerechnet weit über ein Kilometer an Lichterketten mit LED-Leuchtmitteln sind nur drei Beispiele von vielen.

> Der wirksamste Klimaschutzbeitrag: Energiesparen!

Natürlich sind auch die Aussteller angehalten, sich für den Klimaschutz zu engagieren. Baustrahler beispielsweise – beliebt, weil günstig in der Anschaffung, aber regelrechte Stromfresser – dürfen nicht mehr eingesetzt werden. Nach dem bewährten Prinzip „fordern und fördern“ stellt Tollwood interessierten Marktbetreibern einen Lichtdesigner zur Seite, der sie bei Fragen der ästhetischen, aber auch energieeffizienten Ausleuchtung der Marktstände berät. Ein „Licht-Leitfaden“, der auf die Festivalbedingungen zugeschnittene Informationen enthält, ergänzt dieses Angebot.

zurück zur Übersicht >>

1.5.3. Heizen: wenig und intelligent

Im Winter heißt es dicke Socken anziehen und zusammenrücken: Der Markt im Freien wird durch zwei große Marktzelte, Theaterzelte, zwei Gastronomiezelte und den Weltsalon ergänzt. Ob Theaterbesuch, Bummeln auf dem Gelände oder gemütliches Essen – ganz ohne die Unterstützung von Heizungen geht es nicht. Klar ist: Unter freiem Himmel ist unter freiem Himmel, dort wird nicht geheizt. Energiefresser wie „Heizpilze“ sucht man also vergebens auf dem Festivalgelände. Stattdessen setzt Tollwood auf energieeffiziente, intelligente Heizsysteme in den Zelten und nutzt sämtliche Möglichkeiten der Energieeinsparung.

In den Zelten werden aus Gründen der besseren Dämmung gut isolierte Zelthäute eingesetzt, Pagoden an den Zelteingängen dienen als Wärmebrücken, die Zelttüren sind mit automatischen Türschließern ausgestattet. Geheizt wird nur so viel, wie jeweils gerade unbedingt nötig: Abhängig von Außentemperatur, Winddruck oder der Anzahl der Menschen in einem Zelt – Faktoren, die die aktuelle Raumtemperatur beeinflussen – regulieren moderne Computersteuerungen im Zusammenspiel mit „intelligenten“ Ventilatorensystemen die Temperatur. Damit wurden bislang Energieeinsparungen von über 50 Prozent erreicht.

1.6. Müll & Recycling: Ab in die (richtige) Tonne

Der beste Müll ist der, der gar nicht erst anfällt. Deshalb darf auf dem Festivalgelände bereits seit Anfang der 90er Jahre kein Einweggeschirr mehr verwendet werden. Fingerfood gibt es auf die Hand, Tellergerichte werden auf Porzellan ausgegeben, Getränke in Glas, Tasse oder Flasche serviert. Auch Dosen sind tabu. Pro Festival sind das unzählige Tonnen Müll, die von vorn herein vermieden werden. Seit Winter 2015 sind in den Essenszelten die Papierservietten durch wiederverwendbare Stoffservietten ausgetauscht worden. Ab Sommer 2016 halten sie auch bei den Gastronomen unter freiem Himmel Schritt für Schritt Einzug. Besucher erhalten die Stoffservietten gegen 1 EUR Pfand oder nehmen sie als Andenken mit nach Hause.

1 Aktionsort Festivalgelände

zurück zur Übersicht >>

Seit Sommer 2012 ist Tollwood plastiktütenfrei und zum 30jährigen Jubiläum 2018 verschwindet auch der Plastikstrohhalm aus den Bars. Aus gutem Grund: Jedes Jahr werden über 300 Millionen Tonnen Plastik hergestellt, die Recyclingrate liegt weltweit bei wenigen Prozent. Mindestens 150 Millionen Ton-nen Plastikmüll haben sich Schätzungen zufolge bereits im Meer angesammelt und werden zur ernsthaf-ten Bedrohung für Mensch und Tier. Grund genug, dem Verpackungs- und Wegwerfwahnsinn in der Welt des Tollwood Festivals Einhalt zu gebieten.

Müll vermeiden ist das eine, trennen und wiederverwerten das andere. Für Tollwood und seine Aussteller sind strikte Mülltrennung und Recycling eine Selbstverständlichkeit. Fester Bestandteil jedes Festivals ist ein komplett ausgestatteter Recyclinghof hinter den Kulissen, der Abfälle getrennt nach Glas, Blech, Papier, Pappe, verschiedenen Holzklassen, Plastik und Kunststoffen, Biomüll und Restmüll erfasst. Um Ausstellern und Gastronomen in der hektischen Festivalzeit die Mülltrennung zu erleichtern, stellt Tollwood zudem – für den Besucher unsichtbare – „Müllinseln“ hinter den Ständen bereit. Gastronomen sortieren ihren Müll am Stand getrennt nach Rohstoffen. Von dort wird er jeden Abend nach Festivalschluss abgeholt und zum Recyclinghof gebracht. Die hellgrünen Tonnen an den Gastroständen sind übrigens aus nachhaltigem Zuckerrohr gefertigt, ganz ohne Erdöl.

> Müll vermeiden ist das eine, trennen und wiederverwerten das andere

Natürlich sind auch die Besucher angehalten, ihren Müll zu trennen. Doch was zuhause eine Selbstverständlichkeit ist, wird im öffentlichen Raum zur Herausforderung. Da sind Einfallsreichtum und Beobachtung des Besucherverhaltens gefragt: Gibt es ausreichend Müllbehälter und stehen sie am richtigen Ort? Haben sie die richtige Farbe und Beschriftung? Erkennen die Besucher, welchen Müll sie in welche Tonne werfen müssen? Auf Tollwood heißt die Lösung: durchschnittlich 15 Trennstationen mit jeweils drei Tonnen für Papier, Plastik und Restmüll – allesamt mit halb geöffnetem Deckel. Denn: Offen darf er nicht sein, weil das Papier sonst bei Regen vom recyclingfähigen Rohstoff zu matschigem Restmüll wird. Geschlossen darf er auch nicht sein, weil man mit einem leckeren Crêpe in der Hand keinen Tonnendeckel anfassen will. So einfach.

Essen, das im Müll landet, ist nicht nur ein Abfall-, sondern auch ein ethisches Problem. Deshalb kooperiert Tollwood mit den Essensrettern von foodsharing (www.foodsharing.de). Die ehrenamtlichen Mitstreiter der Organisation holen jeden Abend übrig gebliebenes Essen von den Gastroständen ab und verteilen es kostenfrei unter Gleichgesinnten. Statt in der Tonne landen wertvolle Lebensmittel auf dem Tisch.

All diese Bemühungen führen dazu, dass über 50 Prozent des Müllaufkommens dem Recycling zugeführt werden können. Ein für Großveranstaltungen hoher Prozentsatz.

zurück zur Übersicht >>

2. ENGAGEMENT ALS PROGRAMM

2.1. Der Weltsalon: Eine Anstiftung zum Umdenken

Seit 2007 hat der Weltsalon ein festes Zuhause auf dem Tollwood Winterfestival und bietet den großen gesellschaftlichen und ökologischen Herausforderungen unserer Zeit eine faszinierende Bühne. In einem Zelt mit 1.400 Quadratmetern Grundfläche stehen unsere Erde und ihre Bewohner im Mittelpunkt.

Der Weltsalon lädt seine Besucher zum Entdecken und Erkunden, Verweilen und Diskutieren ein. Preisgekrönte Fotografen und Naturfilmer zeigen die Schönheit der Welt in Ausstellungen oder Multivisionsshows mit faszinierenden Bildern aus fernen Ländern oder den Tiefen der Meere. Interaktive Installationen und Performances laden die Besucher zum Mitmachen und Mitdenken ein. Die Bühne bietet Platz für Podiumsdiskussionen, Benefizkonzerte, politisches Kabarett oder Theater für Kinder. Immer geht es um die zentralen Fragen unserer Zeit: Globalisierung und Gerechtigkeit, Krieg und Frieden, Heimat und Fremde, Umweltschutz und Innovation. Und es geht um mutige Menschen und zukunftsweisende Projekte. Nicht fehlen dürfen die gut sortierte Buchhandlung sowie eine Bar, die die Weltsalon-Gäste bei ihren Gesprächen mit der nötigen „kulinarischen Grundlage“ versorgt.

Immer geht es um die zentralen Fragen unserer Zeit

In diesem Zelt treffen renommierte Gäste bei Podiumsdiskussionen aufeinander und suchen nach Antworten auf die brennenden Fragen unserer Zeit. Wissenschaftler und Künstler, Abenteurer und Politiker, Musiker und Manager, Aktivisten und Journalisten beleuchten die Themen aus völlig unterschiedlichen Perspektiven mit dem gemeinsamen Ziel, den aktuellen Herausforderungen mit zukunfts-gerichteten Lösungen zu begegnen und Veränderung möglich zu machen.

Mit dabei waren in den letzten Jahren unter anderem: Dr. Heiner Geißler, Prof. Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker, Karsten Schwanke, Prof. Harald Lesch, Prof. Dr. Harald Welzer, Prof. Dr. Franz Ruland, Sir Bob Geldof, Prof. Paul U. Unschuld, Maria Jepsen, Dr. Ruth Manorama, Dr. Shirin Ebadi, Percy Schmeiser, Rüdiger Nehberg, Edgar Reitz, Götz Werner, Wilfried Erdmann, Andreas Kieling, Ilja Trojanow, Prof. Dr. Hartmut Graßl, Daniel Cohn-Bendit, Prof. Dr. Joachim Kaiser, Elias Bierdel, Max Moor, Dr. Auma Obama, Dr. Jane Goodall, Amy Goodman, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Prof. Dr. Julian Nida-Rümelin, Claudia Roth und viele andere.

Der Weltsalon ist ein nicht-kommerzielles Projekt bei dem alle Veranstaltungen – mit Ausnahme der Kabarettvorstellungen – bei freiem Eintritt stattfinden. Er wird pro Jahr von rund 100.000 Menschen besucht.

zurück zur Übersicht >>

2.2. Bildende Kunst: Künstlerische Statements auf dem Festivalgelände

Jedes Festival steht unter einem inhaltlichen Motto. Dieses wird auf dem Festivalgelände mit Kunstwerken und Installationen künstlerisch umgesetzt. Unzählige namhafte nationale wie internationale Künstlerinnen und Künstler faszinierten bereits mit ihren Werken Millionen von Besuchern.

So schuf Documenta-Künstler Wolfgang FLATZ zum Festivalmotto „Artgerecht“ im Winter 2012 die spektakuläre, begehbare Großinstallation „Café Bad Connection“ – Physical Sculpture. 18 mit Tisch und Stuhl ausgestattete kahle und enge Gitterboxen auf drei Stockwerken wurden zum Café der anderen Art und machten die Missstände in der Massentierhaltung ansatzweise physisch und psychisch erfahrbar. Die Installation gipfelte in der Kunstaktion „Krone der Schöpfung“, in der Freiwillige bei winterlichen Temperaturen das Café bevölkerten: nackt und damit schutzlos exponierten sie sich wie Tiere, die den Bedingungen in der Massentierhaltung ausgeliefert sind.

Das Festivalmotto wird mit Kunstwerken und Installationen künstlerisch umgesetzt.

Das Verhältnis von Mensch und Tier war auch das Thema des Hamburger Künstlers Miroslav Menschenkind. Er zeigte im Winter 2014 die „Kuscheltierschlachterei“: Ein Marktstand inmitten des Festivalgeländes, in dem er Kuscheltiere wie Fleisch- und Wurstwaren verarbeitete und die Besucher darüber nachdenken ließ, warum sie ein zu Wurst verarbeitetes Kuscheltier mehr berührt, als ein Schnitzel in der Fleischertheke.

Der international renommierte Aktionskünstler HA Schult thematisierte in seiner spektakulären Tierstraße „WIR Das Tier“ im Sommer 2014 ebenfalls das zwiespältige Verhältnis von Mensch und Tier. Im Winter 2015 war er nochmals zu Gast – mit seiner wohl bekanntesten Installation, den „Trash People“. 500 aus Müll gefertigte, lebensgroße Menschen als Botschafter der Zukunft und Sinnbild für den Zustand unseres Planeten. „Die ‚Trash People‘ sind Spiegelbilder unserer selbst. Wir produzieren Müll und wir werden zu Müll. Die Cola-Dose von heute ist der Archäologenfund von morgen“, so HA Schult.

Langjährige Begleiter der Festivals sind die bildenden Künstler Ludwig Frank, Mukai Katsumi, Andrey von Schlippe und Adam Stubley. Von ihnen stammen u.a. „Die Demonstration der Tiere“, „Die Bremer Stadtmusikanten“ und viele andere Kunstinstallationen, die auf dem Gelände zu finden sind.

zurück zur Übersicht >>

2.3. Aktionen und Kampagnen

Umweltschutz- und Menschenrechtsorganisationen leisten eine immens wichtige Arbeit für den Erhalt unseres Planeten, für eine gerechtere und friedlichere Welt. Sie zu unterstützen, gemeinsam Millionen von Menschen zu erreichen und damit Anstoß für Bewegung zu geben, ist das Ziel bei gemeinsamen Kampagnen auf dem Festivalgelände.

Auf dem Winterfestival 2010 war der „Ausstiegsturm" – ein fünf Meter hohes, begehbares Atommüllfass – ein weithin sichtbares Zeichen der Protestaktion von Tollwood und der Anti-Atom-Organisation „.ausgestrahlt". Unter dem Motto „Return to Sender!" setzen dort tausende Besucher ihre Unterschrift auf ein kleines Atommüllfass, das symbolisch die Menge Atommüll enthielt, die auf jeden Bundesbürger fällt. Der Adressat: Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel.

Nach Festivalende setzte sich ein mit 22.500 Fässern beladener Atommüll-Transporter Richtung Berlin in Bewegung. Dort errichteten Tollwood und „.ausgestrahlt" vor dem Bundeskanzleramt ein vier Meter hohes, symbolisches Atomkraftwerk samt Endlager, das mit den unterzeichneten Atommüllfässern gefüllt wurde. Die Botschaft war unmissverständlich: Die Bevölkerung ist nicht mehr bereit, die unkalkulierbaren und gefährlichen Konsequenzen der Atompolitik mitzutragen. Im gleichen Jahr beschloss die Bundesregierung den Ausstieg aus der Atomkraft in Deutschland. Weitere Infos finden Sie hier >>

Der Ausstieg aus der Atomkraft ist das eine, der Umstieg auf Erneuerbare Energien das andere. So präsentierten Tollwood und Greenpeace im Winter 2012 das „E-Werk": Ein futuristisch anmutendes, weißes Kuppelzelt, in dem 180-Grad-Projektionen auf der Innenhaut des Zeltes die Besucher an Brandherde der Energiegewinnung, wie die Ölsümpfe des Niger-Deltas oder Fukushima nach der Katastrophe, versetzten. Die Projektionen zeigten die wahren, finanziellen, ökologischen und gesellschaftlichen Kosten der Energie. Das „E-Werk" wies aber auch den möglichen und machbaren Weg in die Zukunft: Die Besucher konnten dort die Komplettversorgung Deutschlands mit Erneuerbaren Energien durchspielen.

zurück zur Übersicht >>

Ob Energiewende, ökologischer Landbau, artgerechte Tierhaltung, Müllvermeidung oder Kampf gegen den Hunger in der Welt: Tollwood schafft während der Festivals faszinierende Orte, in denen Umweltschutz- und Menschenrechtsorganisationen ihre wichtigen Themen präsentieren und damit viele Menschen sensibilisieren und aktivieren können.

Weitere Infos unter www.tollwood.de/tollwood-in-aktion-fuer-mensch-und-umwelt

2.4 Noch mehr Platz für noch mehr Engagement

So ist es nur konsequent, dass Tollwood vielen gemeinnützigen und karitativen Organisationen und Verbänden kostenlose Standflächen zur Verfügung stellt, um ihre Arbeit zu präsentieren. Rund 40 Nicht-Regierungsorganisationen sind pro Festival vertreten – u.a. Greenpeace, der Bund Naturschutz, Viva con Agua, Unicef, das Bayerische Rote Kreuz, medihimal und viele andere.

Das Festival bietet mit seinen unzähligen Veranstaltungen, Bühnen und Aktionsplätzen Raum für viele kleine und große Benefiz-Aktionen: Konzerte für den guten Zweck im Weltsalon, Spendenaktionen wie „Sophies Welt“ in der Tief-im-Wald-Bar, bei der Lebensmittelkörbe mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum versteigert werden, Sonderveranstaltungen oder Konzert- und Theater-Freikarten für sozial Bedürftige. Übrigens: Rund 70 Prozent der kulturellen Veranstaltungen finden bei freiem Eintritt statt – Kulturgenuss soll allen Besuchern, auch weniger finanzstarken, zugänglich sein.

zurück zur Übersicht >>

3. ENGAGEMENT ÜBER DIE FESTIVALGRENZEN HINAUS

Tollwood ist überzeugt: Was in dem kleinen Festivaluniversum möglich ist, funktioniert auch in anderen Bereichen des gesellschaftlichen Lebens. Deshalb trägt Tollwood seine Erfahrungen weiter und engagiert sich über die Festivalgrenzen hinaus. Die Umstellung von Einweg- auf Mehrweggeschirr Anfang der 90er Jahre war das erste Beispiel für eine „erfolgreiche Ansteckung". Auch die positiven Erfahrungen mit der Bio-Gastronomie sollten ansteckend sein: Was auf einer temporären Großveranstaltung so gut funktionierte und auch preislich im Rahmen blieb, musste doch auch in anderen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung umsetzbar sein! Und wo wäre gesunde und nachhaltige Kost wichtiger, als in Kindergärten und Schulen?

3.1. Bio für Kinder

Anfang 2006 schlug Tollwood dem Referat für Gesundheit und Umwelt vor, ein Pilotprojekt zu starten und gemeinsam Münchner Kinderbetreuungseinrichtungen bei der Umstellung auf 100 Prozent Bio-Kost zu unterstützen.

Im Mai desselben Jahres wurde „Bio für Kinder" aus der Taufe gehoben: Unterstützt von Paten aus Münchner Unternehmen, die zusicherten, etwaig anfallende Mehrkosten im Projektzeitraum von je zwei Jahren pro Einrichtung zu übernehmen, fiel der Startschuss für 32 Pilot-Einrichtungen. Im Gesamtzeitraum des Pilotprojektes wurden in großen wie kleinen Einrichtungen, in allen Stadtteilen Münchens, in städtischen wie privaten Häusern und über alle Verpflegungssysteme hinweg rund 660.000 Bio-Mahlzeiten ausgegeben. Das Ergebnis: Mit Unterstützung von Praxis-Profis gelingt die Umstellung problemlos. Die Bio-Kost begeisterte nicht nur kleine wie große Esser, sondern war auch wesentlich günstiger als erwartet: Die durchschnittlichen Mehrkosten betrugen lediglich 13 Prozent.

3 Über die Festivalgrenzen hinaus

zurück zur Übersicht >>

Der Erfolg von „Bio für Kinder“ leistete sicherlich einen Beitrag dazu, dass der Münchner Stadtrat 2013 beschloss, in allen städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen Bio-Essen mit einem Anteil von 50 Prozent servieren zu lassen. Aufgrund der positiven Erfahrungen wurde Mitte 2015 die Zielmarke für tierische Produkte sogar noch höher gelegt. Seither gilt: Tierische Produkte müssen nun zu mindestens 90 Prozent aus ökologischer und damit artgerechter Haltung stammen. Ein klarer Beweis dafür, dass Bio machbar und finanzierbar ist.

Zu diesem Ergebnis kam im Übrigen auch das unabhängige Institut „a’verdis“, das im Auftrag des Referates für Gesundheit und Umwelt die Mehrkosten der Umstellung aller tierischen Produkte auf artgerechte Haltung ermitteln ließ: 27 Euro pro Kind und Schuljahr. Zur a‘verdis Studie >>. München ist inzwischen bundesweit Vorreiter in der Bio-Verpflegung von Kinderbetreuungseinrichtungen: Herzlichen Glückwunsch!

Auf der Grundlage dieser Erfahrungen wurde eine Reihe weiterer „Werkzeuge“ entwickelt, um Einrichtungen – nicht nur in München, sondern bundesweit – die Umstellung zu erleichtern. Allen voran der kostenlose, online verfügbare Bio-Speiseplanmanager. Unter www.biospeiseplan.de können Einrichtungen praxiserprobte, ernährungsphysiologisch ausgewogene, saisonal abgestimmte und preislich kalkulierte Speisepläne in 100 Prozent Bio-Qualität inklusive der dazugehörigen Rezepte und Rezepturen abrufen. So gelingt die Bio-Umstellung auf Knopfdruck. Das Angebot für Münchner Einrichtungen, sich einen praxiserfahrenen Bio-Mentoren als Berater in die Küche zu holen, rundet das Unterstützungsengebot ab.

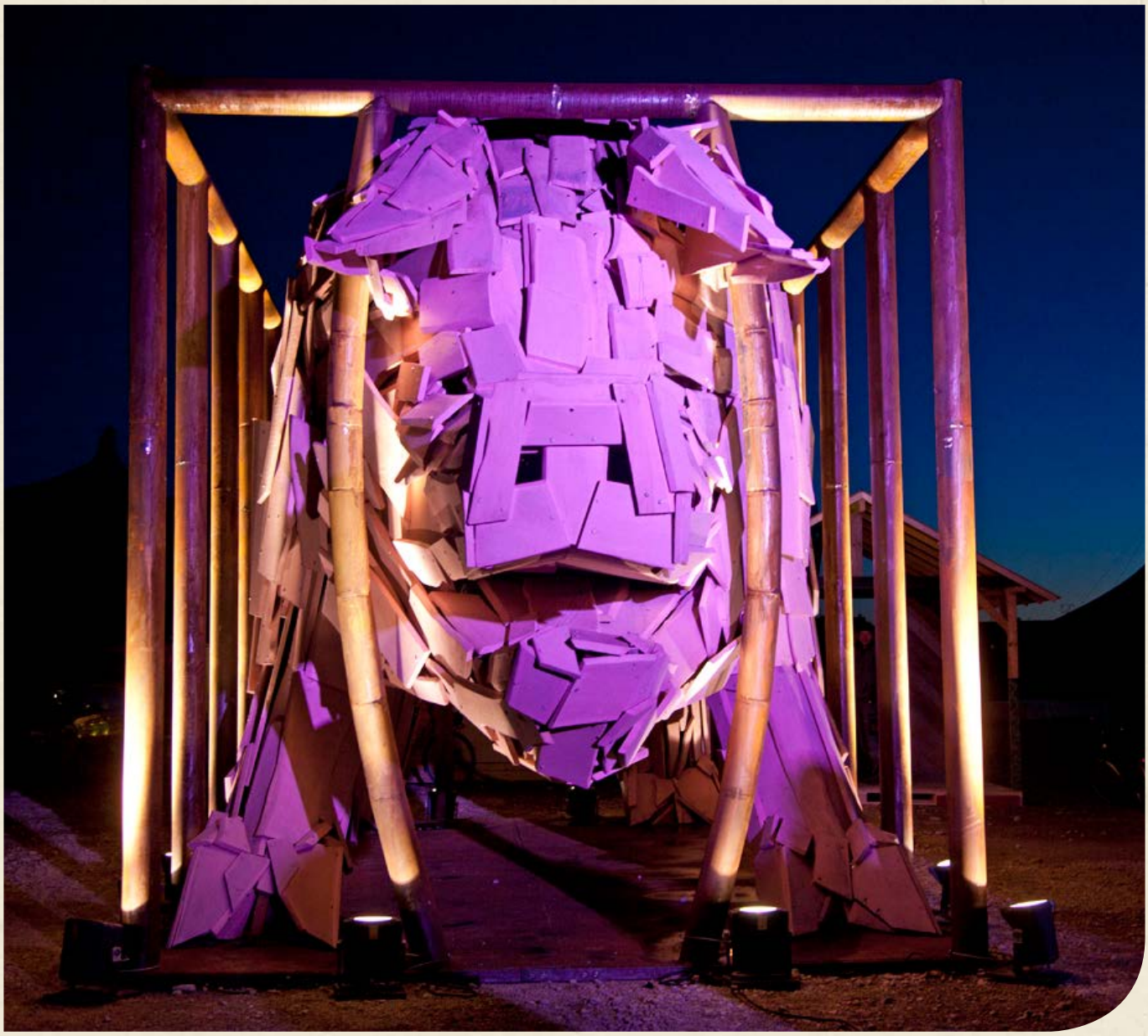
Nähere Informationen hierzu und weitere Unterstützungsangebote finden Sie auch unter
www.bio-fuer-kinder.de

zurück zur Übersicht >>

3.2. Aktionsbündnis Artgerechtes München

Ökologischer Landbau und artgerechte Tierhaltung sind für Tollwood seit vielen Jahren ein Schwerpunkt-Thema. Kein Wunder: Das Festival selbst ist seit 2003 „artgerecht“ und serviert seinen Gästen jährlich rund 1,3 Millionen Gerichte in 100 Prozent Bio-Qualität. Nicht ohne Grund: Die fatalen Folgen der industriellen Intensivtierhaltung für Mensch, Tier und Umwelt sind eine tickende Zeitbombe – und längst offensichtlich.

Im Mai 2015 initiierte Tollwood das „Aktionsbündnis Artgerechtes München“. Das erklärte Ziel: Die Stadt München muss artgerecht werden und in ihrem Wirkungskreis auf Produkte aus nachweislich artgerechter Tierhaltung umstellen – in städtischen Kantinen und Institutionen, Schulen und Kindergärten, auf ihren eigenen Empfängen sowie auf Großveranstaltungen, bei denen sie Hausherrin ist, wie beispielsweise der Christkindlmarkt, die Auer Dult oder das Oktoberfest. www.artgerechtes-muenchen.de



zurück zur Übersicht >>

Innerhalb kürzester Zeit unterzeichneten mehrere Zehntausend Unterstützer den Appell. Darunter über 600 namhafte Vertreter der Stadtgesellschaft, mehr als 200 Künstler (u.a. Konstantin Wecker, Willy Astor, Marcus H. Rosenmüller), 90 Verbände (u.a. Slow Food oder die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft AbL), 200 Unternehmen und 70 Wissenschaftler und Medinziner (Stand Februar 2018). Die überwältigende Resonanz zeigt: Die Münchnerinnen und Münchner wollen eine artgerechte Landeshauptstadt! Zu diesem Ergebnis kommt auch eine von Tollwood in Auftrag gegebene, repräsentative TNS Emnid Umfrage: 85 Prozent der Einwohner Münchens wünschen eine derartige Selbstverpflichtung der bayerischen Landeshauptstadt und sind bereit, den dafür erforderlichen Mehrpreis zu bezahlen. Zur TNS Emnid Umfrage >>

Dass dieser Aufpreis gesellschaftlich durchaus akzeptiert und weitaus geringer als gemeinhin befürchtet ist, zeigt das Ergebnis eines unabhängigen Gutachtens vom Februar 2015: Dieses kommt zu dem Schluss, dass die Mehrkosten für den Einsatz von Produkten aus artgerechter Haltung überall dort, wo nach Speiseplan verpflegt wird (etwa in Schulen oder Kantinen) unter 10 Prozent liegen. Bei Empfängen und Großveranstaltungen liegen die Mehrkosten zwischen 10 und 20 Prozent. Zur a'verdis Studie >>.

Seit seiner Gründung hat das Aktionsbündnis eine lebhafte Debatte im Münchner Rathaus ausgelöst. Im Herbst 2016 konnten erste Erfolge errungen werden: Die städtischen Empfänge sind ab sofort 100 Prozent bio, in Schulen und städtischen Einrichtungen starten Pilotprojekte, auch die städtischen Kantinen sind auf dem Weg. Ein wichtiger Schritt, aber noch lange nicht am Ziel. Denn als im Herbst 2017 die Entscheidung anstand, ob auch die Großveranstaltungen im Wirkugskreis der Stadt – von Auer Dulten bis zum Oktoberfest – artgerechter werden sollten, knickte der Münchner Stadtrat vor der Lobbymacht der Interessensverbände ein. Seitdem ist es um Bioprodukte auf Münchens Festen noch schlechter bestellt als bisher. Aus Protest gab Festivalgründerin Rita Rotenwallner den ihr im Jahr 2007 verliehenen Umweltpreis des Landeshaupstadt München zurück. Wir machen weiter - jede Stimme zählt!

Nähere Infos und Mitmachen unter **www.artgerechtes-muenchen.de**

zurück zur Übersicht >>

4. TOLLWOOD – VON DER VISION ZUM WEGWEISER

„Geht nicht, gibt's nicht", das ist seit jeher das Credo von Tollwood. Man kann Unmögliches möglich machen – wenn man es mit Überzeugung anpackt. Das hat Tollwood über die Jahre und Jahrzehnte und nicht selten gegen Widerstände immer wieder bewiesen: ob beim Schritt vom Mehrweg- zum Einweggeschirr, bei der Umstellung des Festivals auf 100 Prozent Bio-Verpflegung, die Biokost-Einführung in städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen oder dem Anstoß, auch bei Veranstaltungen der Landeshauptstadt München Produkte aus artgerechter Haltung durchzusetzen.

Der französische Schriftsteller Francis Picabia hat es auf den Punkt gebracht: „Unser Kopf ist rund, damit das Denken die Richtung wechseln kann." Was gestern noch richtig erschien, kann heute falsch sein. Was gestern unmöglich war, kann heute machbar sein. Deshalb werden wir uns auch weiterhin immer wieder selbst auf den Prüfstand stellen, unseren Werten und Überzeugungen folgen, Risiko wagen und Neues versuchen. Nicht alles funktioniert immer auf Anhieb, wie der französische Autor Jules Renard treffender nicht hätte formulieren können: „Es gibt Augenblicke, da gelingt uns alles. Kein Grund zu erschrecken: Das geht vorüber." Auf diese Augenblicke hinzuarbeiten – das ist den Einsatz wert! Es gibt nur die eine – unsere! – Welt.

zurück zur Übersicht >>

5. AUSGEZEICHNET – PREISE

Für dieses Engagement wurde Tollwood geehrt:

- Verleihung des Wertewandel-Preises „TiBu“ des Deutschen Tierschutzbundes, 2016
- Green Operations Award 2016, European Festival Association
- Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland für Tollwood Festivalleitung Rita Rottenwallner, 2010
- Bayerische Staatsmedaille für Verdienste um Umwelt und Gesundheit, 2008
- Frankfurter Preis der Deutschen Gemeinschaftsverpflegung für das Projekt „Bio für Kinder“, 2008
- Aus Protest zurückgegeben 2017 (siehe Kapitel 3.2.): Münchner Umweltpreis für Rita Rottenwallner und ihr Umweltengagement (Festival und „Bio für Kinder“), 2007
- Healthy-Cities-Award „Grüner Apfel“, 2007

zurück zur Übersicht >>

6. TOLLWOOD IN ZAHLEN

- ca. 55 Festivaltage pro Jahr
- ca. 1,5 Millionen Besucher pro Jahr
- ca. 900 Veranstaltungen pro Jahr
- ca. 2.500 Künstler (inklusive ihrer Crewmitglieder) pro Jahr
- ca. 50 Gastronomen, die pro Jahr ca. 1,3 Millionen Gerichte servieren
- ca. 200 Aussteller (Kunsthandwerk, Textilien etc.)

© Markus Dlouhy; Bernd Wackerbauer; Sigi Müller; www.birghart.com; Michael Herdlein; Eva Szombat, Andi Franz