

Leitfaden des Nachhaltigkeitsprogramms der KSG Berlin

Stand: Januar 2026



Dieser Leitfaden möchte...

- a) in der KSG Veränderungen anregen, die sich positiv auf ökologische Herausforderungen auswirken und somit einen kleinen Beitrag zur Bewahrung der Schöpfung leisten und dazu einladen, ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge im Licht des Evangeliums zu reflektieren und kritisch zu durchdenken.
- b) Handlungsempfehlungen für nachhaltigeres Konsumverhalten in der KSG formulieren und dadurch die Interessenkonflikte zwischen mehr Nachhaltigkeit einerseits und den damit verbundenen Schwierigkeiten andererseits (mehr Aufwand, höhere Kosten, Frage nach Prioritäten...) sichtbar machen und Menschen mit unterschiedlichen Haltungen zu dieser Problematik ins Gespräch bringen.
- c) einen Prozess in der KSG anstoßen, der möglichst viele Personen zum Nachdenken über Nachhaltigkeit im Kontext der KSG, aber auch im globalen Kontext, anregt und an der Diskussion beteiligt. Dabei achtet die Gemeinschaft auf Maß, Freiheit und Offenheit und versteht Nachhaltigkeit als einen Lernprozess, der von Respekt, Solidarität und der Würde jedes Menschen getragen ist.

1. Nachhaltiges Kochen

- a) Vegetarische Gerichte
 - I. Es soll vegetarisch gekocht werden, wobei auf Fleisch, Fischfleisch, andere Körperteile von Tieren, Gelatine, tierisches Lab, Schmalz und echtes Karmin verzichtet wird. Generell zählen Bestandteile dazu, deren Herstellung/Gewinnung in jedem Fall tödlich für das Tier sind.
 - II. Beim Kauf soll auf das V-Label zur Kennzeichnung vegetarischer/veganer Produkte geachtet werden sowie den Wortlaut besagter Zutaten in den Inhaltsangaben. Eine mögliche Ersatzkennzeichnung für Lab/tierisches Lab: mikrobielles Lab.
 - III. Relevante Lebensmittel mit potenziell unbekannten tierischen, nicht vegetarischen Bestandteilen sind Käse wie Parmesan und Gorgonzola, Marshmallows, Götterspeise, Schlagsahne, Wein, Säfte und Gummibärchen.
 - IV. Um unter anderem den kulturellen Austausch zu ermöglichen, besteht eine Ausnahmeregelung auf Absprache mit den Hauptamtlichen: Pro Semester dürfen bei bis zu drei Gelegenheiten fleischhaltige Gerichte angeboten werden, es soll jedoch immer eine vegetarische Variante vorhanden sein. Verwendetes Fleisch soll Bioqualität haben.

b) Keine Lebensmittelverschwendung

- I. Für Gemeindeabende soll in einer der zu erwarteten Personenanzahl angemessenen Menge gekocht werden. Des Weiteren soll der Fokus darauf liegen, nicht verspeiste gekochte Lebensmittel an Anwesende für den persönlichen Verzehr zu Hause zu verteilen und mitzunehmen.
- II. Bei schnell nachkochbaren Gerichten, wie zum Beispiel Nudeln, ist im Vorfeld mit einer nicht übermäßigen Menge zu rechnen.

2. Nachhaltiger Konsum

a) Lebensmittel

- I. Kaffee, Reis und Zucker sollen nach Möglichkeit als Fairtrade Produkte erworben werden;
- II. Bei der Auswahl von Lebensmitteln wird auf fair gehandelte Alternativen sowie die Einhaltung der ökologisch-sozialen Vorgaben und Empfehlungen des BDJ zum [Kritischer Konsum](#) Wert gelegt. In diesem Sinne wird insbesondere Abstand von Produkten der Coca Cola Company, Nestlé u.ä. genommen.
- III. Produkte tierischer Herkunft sollen Bioqualität haben (wie zum Beispiel Milch, Fleisch, Eier, Käse etc.);
- IV. Beim Kauf aller anderen Produkte gilt: saisonal, regional und unverpackt sollen der Bioqualität bevorzugt werden

b) Getränke

- I. Es sollen vorwiegend Getränke regionaler Firmen (hier: Deutschland) mit Mehrwegsystemen erworben werden.

c) Heizen

- I. Reduzierung der Raumtemperatur in den Wintermonaten. Die Heizung muss nicht eingeschaltet sein, wenn die Räume nicht genutzt werden, abhängig von den Außentemperaturen.

d) Putzmittel

- I. Beim Kauf von Putzmitteln soll auf umweltfreundlichere Artikel zurückgegriffen werden, bevorzugt mit unabhängigen Ökolabels wie dem Europäischen Umweltzeichen (EU Ecolabel), blauer Engel etc. Vorsicht ist bei markeneigenen Ökolabels geboten. Marken wie Frosch oder Ecover können hier als Orientierung genutzt werden.
- II. Noch vorhandene Produkte werden erst aufgebraucht und nicht vorzeitig entsorgt.

e) Büroartikel

- I. Die Anzahl gedruckter Unterlagen soll auf ein notwendiges Minimum reduziert werden. Keine unnötigen Mengen an Werbe-/Informationsmaterial oder sonstigem Bürobedarf soll verschwendet werden.

- II. Alle Dokumente sollen auf Recycling-Papier gedruckt werden.
- f) Geschenkartikel für Referent*innen und Ehrenamtliche sowie Dekoartikel
 - I. Geschenkartikel sollen möglichst nachhaltig und fair produziert sein oder ein soziales oder regionales Projekt unterstützen und mit möglichst wenig Verpackungsmüll auskommen.
 - II. Außerdem möchte die KSG nur Dekoration benutzen, die auch für unterschiedliche Veranstaltungen geeignet und entsprechend langlebig ist.

3. Bewusstseinsbildung

- a) Das Thema Nachhaltigkeit soll dauerhaft in der KSG präsent bleiben, in Form von ausgewählten Veranstaltungen die über verschiedene Aspekte des Themas informieren und zu ökologischem Verhalten im Alltag motivieren (Themenabende am Mittwoch oder andere Veranstaltungen, wenn möglich jedes Semester);
- b) Diskussionen rund um das Thema Nachhaltigkeit sollen in der KSG immer wieder angeregt werden, vor allem bei unterschiedlichen Meinungen zu konkreten Verhaltensweisen in der KSG und darüber hinaus oder beim Ringen um Werte und Prioritäten bei unvereinbaren Zielsetzungen. Das gemeinsame Nachdenken soll durch Aktionen (bspw. Keksebacken, Foodsharing, saisonales und regionales Kochen) gestärkt werden, bei denen konkretes Handeln mit Informationsaustausch und Reflexion verbunden wird.

4. Evaluation

Die KSG Berlin setzt sich das Ziel zur Gemeindeversammlung eines jeden Wintersemesters, die Umsetzung des Leitfadens einmal pro Jahr zu überprüfen und ggf. Handlungen anzupassen. In der Versammlung wird darüber berichtet.