mainova FRANKFURT MARATHON

MARATHON MAGAZIN

FOTOS // VIDEOS // REPORTAGEN // BERICHTE // ERGEBNISSE

39. MAINOVA FRANKFURT MARATHON // 28.-30. OKTOBER 2022

RENNDIREKTOR JO SCHINDLER UND SEIN TEAM LEISTEN IN DER BRANCHE PIONIERARBEIT IN SACHEN UMWELTSCHUTZ

Jedes Jahr ein bisschen grüner

Jo Schindler ist Läufer durch und durch. Über den Laufsport an sich und seine langjährige Organisation des Mainova Frankfurt Marathon spricht der Renndirektor mit großer Leidenschaft. Aber da gibt es noch ein Thema, das bei Schindler ähnlichen Eifer und Begeisterung weckt: Natur- und Umweltschutz. Und damit Ideen, die sportliche Großveranstaltung nachhaltiger und emissionsärmer zu gestalten. „Wir überlegen uns jedes Jahr aufs Neue, wo wir noch verantwortungsbewusster handeln können. Der Mainova Frankfurt Marathon ist ein Event, das Tausende bewegt. Dabei entstehen zwangsläufig CO_2-Emissionen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, diese zu reduzieren beziehungsweise zu kompensieren", sagt Schindler. „Abgesehen von einem guten ökologischen Gewissen können wir die Strahlkraft des Marathons auch dafür nutzen, um unsere Teilnehmer, Besucher und Laufsportfans aus der ganzen Welt mit ins Boot zu nehmen und auf die Dinge aufmerksam zu machen, die uns besonders am Herzen liegen."

Dass Nachhaltigkeit und Umweltschutz in der DNA des Mainova Frankfurt Marathon festgeschrieben sind, beweist, dass sich der Veranstalter bereits seit über 15 Jahren auf diesem Gebiet engagiert und zu einem grünen Pionier in der Branche geworden ist. Der älteste deutsche Stadtmarathon wurde 2014 mit dem „Green Award" für den umweltfreundlichsten Marathon der Welt ausgezeichnet. Und seitdem sind noch viele neue Aktivitäten und Maßnahmen hinzugekommen.
Da ist beispielsweise die Renn- und Zielverpflegung aus biologischem Anbau. Damit begann die Reise zum Green Marathon. Unterstützer und Mutmacher der ersten Stunde waren das Umweltforum Frankfurt und Thomas Wolff mit seiner Firma Querbeet.
Da sind die kurzen Wege zwischen Start, Ziel und Messegelände samt sehr guter Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr, den alle Teilnehmer kostenlos nutzen dürfen. Dazu kommen diverse Photovoltaik-Anlagen auf Frankfurter Dächern, unter anderem auf der Mainova-Zentrale. Schindler und sein Team sind dem Ziel nahegekommen, unterjährig den am Marathonwochenende verbrauchten Strom komplett durch erneuerbare Energie wiederzugewinnen.
„Zuletzt haben wir in der Toskana, der Heimat unseres Pasta-Party-Partners Fattoria La Vialla, für 10 000 Euro das Pflanzen von weiteren Olivenbäumen finanziert, die große Mengen CO_2 binden", berichtet Schindler und fügt nicht ohne Stolz hinzu: „Ein Teil der Investition wurde dabei von unserem neuen Ausstatter HOKA zur Verfügung gestellt."

Dass das junge Unternehmen, das seine Wurzeln im Bergsport hat, ähnlich tickt, betrachtet Schindler als einen Glücksfall. „Es ist für uns ein großer Gewinn, in Hoka einen Partner gefunden zu haben, der unsere Umweltziele teilt. Gemeinsam werden wir noch vieles erreichen", sagt der Renndirektor.
Dass auf die vielen Partner des Mainova Frankfurt Marathon in puncto Umweltschutz Verlass ist, zeigt auch die Messe Frankfurt, die mit drei Solaranlagen auf ihrem Gelände jährlich 2,4 Millionen Kilowattstunden Strom erzeugt und sich das Ziel gesetzt hat, bis 2050 klimaneutral zu sein. „Wir sind dankbar und stolz, gemeinsam mit unseren Partnern in dieselbe Richtung zu gehen", so Schindler. Der Mainova Frankfurt Marathon ist auch in diesem Jahr wieder ein bisschen grüner geworden. Er hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 klimaneutral zu werden.

Mehr Information unter: hiips://www.frankfurt-marathon.com/informationen/green-marathon-3/

Fattoria La Vialla

Famiglia Lo Franco

Im Einklang mit der Natur

In Italien, im südlichen Teil der Toskana zwischen Siena, Florenz und Arezzo, liegt die Fattoria La Vialla, ein Demeter-Familienbetrieb mit mehr als tausend Hektar Anbaufläche, darunter Weinberge, Olivenbäume, Gemüsegärten, Getreidefelder, Weiden und Wälder. „Fattoria“ (Bauernhof und Weingut) war in früheren Zeiten die Bezeichnung für ein komplexes landwirtschaftliches System, einen Zusammenschluss von einzelnen, autonomen Bauernhöfen und Landwirtschaftsbetrieben, die jedoch von einem einzigen Eigentümer verwaltet werden. Im Jahr 1978 begann die Familie Lo Franco mit der Wiederherstellung des ersten Hofs dieser aufgegebenen Fattoria und bestellte das Land von Anfang an biologisch. Bis heute wurden 18 Bauernhöfe originalgetreu mit lokalen Materialen restauriert, die nun als Ferienhäuser dienen.
Seit Ende der 90er Jahre erfolgt der Anbau und die Weiterverarbeitung nach der Demeter zertifizierten biodynamischen Methode.
In fast 45 Jahren der leidenschaftlichen Arbeit, des Experimentierens, der Wiederbelebung alter Rezepte und der innovativen Forschung haben die Lo Francos zusammen mit der „erweiterten Familie", den Mitarbeitern von La Vialla, den Hof zu einem Musterbeispiel eines ökologischen Landwirtschaftsbetriebs und zu einem nachahmbaren Modell gemacht. Während des gesamten Zeitraums wurden rund 800.000 Pflanzen von mehr als 150 verschiedener Arten gepflanzt. La Vialla ist klimapositiv zertifiziert: In ihrer Gesamtheit absorbiert die Fattoria mehr CO2 als sie ausstößt. Sie erhielt zudem nicht nur zahlreiche Anerkennungen bei bedeutenden internationalen Wettbewerben, sondern wurde auch als ökologisch und sozial nachhaltiges Unternehmen mit dem B.A.U.M. Umweltpreis („Herausragendes Engagement für Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung“) ausgezeichnet. Des Weiteren war La Vialla unter den „Top Ten“ der Auswahl des Deutschen Nachhaltigkeitspreises.
Seit vielen Jahren unterstützt die Fattoria La Vialla den Frankfurt Marathon mit der Toskana-Pasta-Party; so werden pro Portion Nudeln in Bioqualität von La Vialla etwa 430 Gramm weniger CO2 ausgestoßen als bei einem vergleichbaren Produkt eines konventionellen Herstellers.
Außerdem pflanzt Fattoria La Vialla für jeden Marathonfinisher:in seit 2017 Olivenbäume in der Toskana. Die Bäume binden nicht nur CO2, sie produzieren darüber hinaus auch Sauerstoff, regulieren den Wasserhaushalt und vermindern Bodenerosionen. Auch in diesem Jahr wird dieses erfolgreiche Projekt fortgeführt.

Weitere Informationen zu Fattoria La Vialla gibt es hier: *www.lavialla.com*