

Öko-turizmus – avagy hogyan nyaraljunk kis környezeti hatással?

Itt a nyár, kezdődik a vakáció, tervezzük szabadságunkat – de vajon hogyan lehetnénk öko-turisták, azaz nyaralhatnánk környezettudatosabban, úgy, hogy pihenésünknek a lehető legkevesebb negatív környezeti hatása legyen?

Különböző tanulmányok szerint a nyaralások környezeti hatása, vagy öko-lábnyma 5 főbb tényezőből tevődik össze:

1. utazás: hová megyünk és mivel?

A legjelentősebb hatás általában az utazáshoz kapcsolódik. Természetesen, minél messzebb utazunk, a hatás annál jelentősebb. Jelentősen csökkenthetjük tehát a negatív hatást, ha **lakóhelyünkhöz közel fekvő célpontokat** választunk.

2. hulladékok/szennyvíz keletkezése: hová kerülnek és mi lesz a sorsuk?

A szálláshely kiválasztásakor kérdezzünk rá, **van-e lehetőség szelektív hulladékgyűjtésre?** Osztogatnak-e sok hulladékot termelő kozmetikumokat, ajándékokat?

3. étkezések: mit eszünk, azt hogyan termelték és hogyan került asztalunkra?

Azt is érdemes megérdeklődni foglalás előtt, hogy elsősorban **helyi (bio)termékekből készítik-e az ételeket?** Van-e lehetőség frissen tálalt ételek fogyasztására, vagy kötelező az előre csomagolt, eldobható tálalást választani?

4. a szálláshelyen hűtésre, fűtésre, világításra, stb. felhasznált energia

Fontos szempont, hogy **a szálláshely energia-hatékony legyen**, ahol pl. minden szobában külön szabályozható a fűtés/hűtés és a világítás; természetes úton lehessen szellőztetni és az is előny, ha megújuló energiát használnak.

5. program: mit csinálunk nyaralásunk alatt?

Ügyeljünk, hogy a választott **programok ne veszélyeztessék, zavarják a helyi élővilágot és a közösség életét.** Quadozni menjünk természetileg értékes területen, vagy várost nézünk, esetleg önkéntesként biokertészkedjünk, vagy teknősöket mentünk a tengerparton?



Top tipp haladóknak

Egy öko-turistának sem kell feltétlenül lemondania arról, hogy a tengerentúlra utazzon, és új kultúrákat fedezzen fel, ismerjen meg. Fontos azonban, hogy ezt **milyen gyakran** tesszük, illetve, milyen alaposan tervezzük meg utunkat, illetve mennyire használjuk ki az alternatív lehetőségeket. **Érdekes kikapcsolódást kínálnak pl. az ún. „közösségi turizmus” kezdeményezések**, amelyek a helyi közösség bevonásával, a helyi kultúrára és szokásokra építve kínálnak programokat, amikor is a gyakran be is kapcsolódhatnak mindennapjaikba, akár úgy is, hogy velük együtt főznek, étkeznek, dolgoznak, pl. szélkereket vagy öko-házat építenek.

Amit még megtehetünk

Válasszunk környezetbarát szálláshelyet. Már Magyarországon is válogathatunk különböző minősítések és besorolások alapján.

			
Az EU öko-címkéje – környezettudatosan működtetett szálláshelyek	„Blue Flag” nemzetközi öko-címke – környezettudatosan működtetett strandok és kikötők	EMAS környezetközpontú irányítási rendszer működtető szálláshelyek, utazási irodák és egyéb létesítmények.	A Magyar Szállodaszövetség „Zöld szálloda” logója – környezetbarát módon üzemeltetett szálláshelyek ill. konferencia központok
Pl. Kolping Hotel, Alsópáhokon és az Eger-Szarvaskőben található Öko-Park® Panzió, Kemping és Kalandpark	Pl. sokszor találkozhatunk vele Horvátországban és Görögországban is. Ilyen strand lesz a tervek szerint a gárdonyi Sport Beach is.	Pl. Olaszországban találunk ilyen üdülőhelyet (Bibione).	

Tudtad?

Ha a Seychelle-szigetekre megyünk pihenni, a repülőút teszi ki nyaralásunk öko-lábnymának több mint 90%-át!

További ötletek, tippek találhatóak:

- <http://www.hah.hu/tarsadalmi-felelossegvallas/zold-szalloda/zold-szalloda-palyazat-nyertesei> – magyarországi zöld szállásokat, esettanulmányokat bemutató honlap
- <http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/eu-ecolabelled-products-and-services.html> – alapvető információk és feltételek az EU öko-címkéjének elnyeréséhez, letölthető minősített szálláshely listával
- www.blueflag.org – minősített kikötők, strandok és kempingek
- www.tui-ecohotel.com – környezetbarát és felelős szálláshelyek, jó gyakorlatok, minősítési rendszerek a világ minden részéről
- www.turatars.com/ - közösségi oldal túrázóknak

Forrás: Kislábnym Hírlevél 21. számának Havi klímabarát tippek c. rovata, *Kép forrása: www.nlcafe.hu*



Klímaparát nyári szünet - ötletek energiaközösségektől

Ha valakinek még nincs ötlete a nyárra, kukkantson bele a 4. versenyfeladatra érkezett zöld programokba! A klímabarát nyaralások részleteit a képekre kattintva érhetjük el.

keleti manók Klímaparát nagycsaládos nyaralás

- Utazási előkészületekre vonatkozó szuperjó zöld tippek
- Környezettudatos nyaralástervezés
- Önkénteskedés és ismeretszerzés
- Túrák és látnivalók



Energia Lovagok „Akióhős kerestetik” Földmentő tábor

- Mesevilág komoly feladatokkal gyerekeknek
- Séták, kerékpározások, izgalmas kalandok
- Idősek segítése
- Környezeti ismeretek
- Külsős szakértők, mesteremberek



Tegyél KÖRNYE-zetedért! Program az aktív pihenést kedvelőknek

- Gyalogos és biciklitúrák a Vértes és Gerecse lábánál
- Horgászat és bográcsozás
- Számtalan látnivaló és nevezetesség
- Agostyán Ökofalu és arborétum



Keresztényi két lábós pizza - tábortűzön is elkészíthető

Szaladjunk el egy pékségbe egy fagyaltos dobozzal tésztaért. (egy kiskanál liszt nem árt bele)

Ha nincs pékség, tésztát gyúrhatunk, keleszthetünk magunk, vagy készíthetünk kenyérgéppel is, de az plusz 0,4 kWh.

Vegyünk elő két nagy lábost, lehetőleg egymásba illőt. A kisebbik lábósba: kevés olaj, 4 vékony szelet szalonna, rá a tészta. Sülhet gázon (lángterelővel), sparhelten, kemencében vagy akár tábortűzön is(!).

A nagyobbik lábósba: nagyon kevés olaj, nagyon pici szalonna, és egy mirelit zöldség negyede. Persze lehet a kertből akármi: hagyma, újborsó, répa, retek, bármi jó. Ezen kívül tehetünk mindkét lábósba fűszereket, eltett paradicsom sűrűjét, ketchupot, stb.

A kisebbik lábósban megsült a tészta egyik oldala, a másikban a zöldség megpárolódott és felszívta a kevés olajat. Fontos: A kisebbik lábósból a felesleges olajat leöntjük egy levesbe.

Nagyon kevés olaj kell hozzá - jóval kevesebb, mint a lángoshoz -, de azt le kell önteni. Fontos: A nagyobbik lábós közepére összeterejük a sült zöldséget.

Ekkor egy elhatározással a félig sült pizzás lábost ráborítjuk a zöldségesre, és higgyünk benne, hogy kész. Egy kisebb fedővel megnyomjuk, hogy biztosan belekőssön a zöldség (serceg, felszívja a maradék olajat).

Egy percen belül lezárjuk és/vagy betesszük a melegdobozba a tálalásig - ott biztos nem ég le.

Egy falpra kifordítjuk az egészét, és láss csodát - a zöldség belesült a pizza másik oldalába; sajt, paradicsom és hammm...

Ha ügyesek vagyunk, akkor majdnem 0 Ft-ból is lehet: keresztényi pékség, kerti zöldség, eltett paradicsom lé, maradék sajt, tábortűz.

(Dóry István)



Hasznos információk, kapcsolat, támogatók

Szerkeszti: Vadovics Edina
Közreműködött: Antal Orsolya, Gáll Veronika és Vadovics Kristóf

Design: Iconica Bt.

Információk az E.ON EnergiaKözösségek programról:

GreenDependent Intézet

2100 Gödöllő, Éva u. 4.

Tel.: 06-20-334-2889

E-mail: info@energiakozossegek.hu

Honlap: www.energiakozossegek.hu

www.greendependent.org



Az E.ON EnergiaKözösségek program partnere:



A verseny védnöke Dr. Szabó Marcel, a jövő nemzedékek érdekeinek védelmét ellátó biztoshelyettes.



Az EnergiaKözösségek programot 2011-2013-ban az Európai Unió Intelligens Energia Európa programja támogatta.

Ezen információs hírlevél tartalmáért a kizárólagos felelősség a szerzőket terheli, nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió véleményét. Sem az EACI, sem az Európai Bizottság nem felelős az abban foglalt információk bármilyen jellegű felhasználásáért.