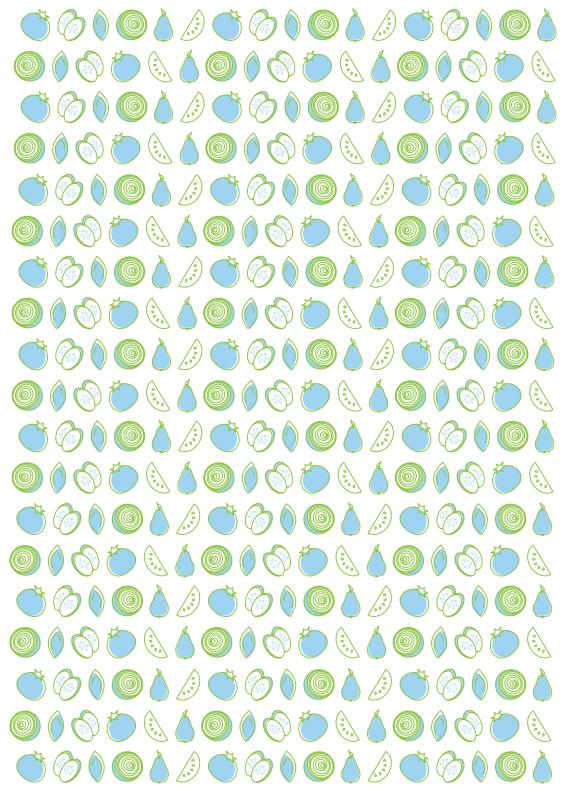
# Kulinaresche Klimaschutz an der Gemeng

Nohaltegt lessen a Gedrénks bei Sëtzungen & Réceptiounen, Fester & Veranstaltungen







# Machen Sie mit und richten Sie den kommunalen Einkauf von Lebensmitteln auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit aus ...

Ernährung und Klimaschutz stehen in einem engen Zusammenhang. In Europa entfällt rund ein Fünftel des gesamten Energieverbrauchs und damit gleichzeitig ein Fünftel der Treibhausgas-Emissionen auf die Ernährung. Der Beitrag des Ernährungsbereichs zum Treibhauseffekt ist somit sehr hoch – nach dem Bereich Wohnen steht die Ernährung auf Platz zwei der klimarelevantesten Sektoren.
Es gilt daher, beim Einkauf die "richtigen" weil "klimafreundlicheren" Produkte zu wählen.

Doch was sind nun die "besseren" Produkte für das Klima und worauf sollte man beim klimafreundlichen Einkauf achten? Die recht einfache Antwort lautet: "Bio & Pflanzlich, Regional & Saisonal".

Mehr Obst und Gemüse, weniger Fleisch + Bio-Lebensmittel

- + saisonale Produkte aus der Region
- + Lebensmittel aus fairem Handel
- = Klimaschutz, Umweltschut und soziale Verantwortung heim Finkauf

Dies bedeutet.

- pflanzlichen Produkten wie Obst, Gemüse und Getreideprodukten gegenüber tierischen Produkten den Vorrang zu geben und somit bewusst auch einmal auf Fleisch zu verzichten.
- bevorzugt Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft zu wählen, verstärkt auf Produkte zu setzen, die in der Region produziert wurden,
- heimischem, saisonalem Obst und Gemüse aus dem Freiland den Vorrang zu geben gegenüber weit gereisten oder aus beheizten Treibhäusern stammenden Lebensmitteln.

Übrigens: Regionale Lebensmittel beim Einkauf zu bevorzugen heißt konkret, die Landwirtschaft und den Handel vor Ort und in der Region zu unterstützen und einen bewussten Beitrag zur Steigerung der Wirtschaftskraft und der Stärkung der Wirtschaftsstrukturen in der Region zu leisten.

# Die Gemeinde als Großverbraucherin von Lebensmitteln & Getränken

Viele Nahrungsmittel, die in unserem (Ess-)Alltag eine wichtige Rolle spielen, stammen aus Produzentenländern in Afrika, Lateinamerika oder Asien. Ob Kaffee, Tee, Zucker, Schokolade, Reis, Gewürze, tropische Früchte und Säfte ... all diese Produkte müssen importiert werden, da sie aus klimatischen Gründen nicht in unseren Breiten produziert werden können, was die CO<sub>2</sub>-Bilanz zusätzlich erhöht. Bei diesen exotischen Waren ist es – falls man nicht auf sie verzichten will oder kann – deshalb umso wichtiger, darauf zu achten, dass sie aus fairem Handel sowie aus nachhaltiger Landwirtschaft stammen.

Der faire Handel steht für gerechtere und nachhaltigere Handelsbeziehungen mit den Kleinproduzenten aus den Importländern und trägt zur Verbesserung der ökonomischen und sozialen Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bauern und Pflücker auf Plantagen bei. Fairer Handel garantiert den Produzenten Mindestpreise für landwirtschaftliche Produkte über dem Niveau der Weltmarktpreise. Diese Preise decken die Lebenshaltungs- und Produktionskosten und sichern so ein

stabiles Einkommen. Zudem wird eine Sozialprämie gezahlt, die ökonomische und
soziale Entwicklungsprojekte ermöglicht.
Fairer Handel bedeutet auch: Respekt
sozialer Rechte und Wahrung der Kinderrechte.
Bei der landwirtschaftlichen Produktion
sind ökologische Mindestanforderungen
heute ein wichtiger Bestandteil des FairtradeStandards. Und: Immer mehr FairtradeProdukte stammen aus kontrolliert
biologischem Anbau und tragen ein Bio-Siegel.

Übrigens: Lebensmittel aus fairem Handel kommen ausschließlich mit dem Schiff nach Europa. Faire Produkte reisen somit klimafreundlicher als Waren, die als Flugimporte nach Europa kommen.

Weitere Informationen über den engen Zusammenhang von Ernährung und Klimaschutz finden Sie in der Broschüre "Klimaschutz geht durch den Magen", herausgegeben vom Klimabündnis Lëtzebuerg.

Gemeinden kaufen große Mengen an Getränken und Lebensmitteln ein und geben beträchtliche Summen dafür aus. Zunächst kauft jede Gemeinde Lebensmittel und Getränke für den Eigenbedarf im "kommunalen Arbeitsalltag" ein – ob für Gemeinderats- oder Schöffenratssitzungen und Besprechungen, für Ehrenweine oder die Bewirtung bei Empfängen, für offizielle Anlässe und Hochzeiten oder kulinarische Geschenke. Auch zur Bestückung von Getränke- und Snackautomaten werden Waren eingekauft.

Das ganze Jahr hindurch werden außerdem entweder von der Kommune selbst, von den ortsansässigen Vereinen oder anderen Trägern
Veranstaltungen und Feiern organisiert:
Mitarbeiteressen, Musikveranstaltungen
oder Sonntagskonzerte, Kultur- oder
Sportveranstaltungen, Aufführungen,
Jubiläen, Vorträge und Konferenzen,
Hobby- oder Handwerkermärkte, Grillfeste
oder Weihnachtsmärkte ...

Bei so vielen Gelegenheiten verwundert es nicht, dass die Produktpalette breit gefächert ist. Sie reicht von Mineralwasser und Fruchtsaft bis hin zu Wein und Sekt und von Appetithäppchen und Sandwiches bis hin zu Leckereien vom Grill und Snacks aus dem Automaten.

# Die Gemeinde als Großkundin ... oder: Wer einkauft, entscheidet mit über das Angebot

Durch den Einkauf solch großer Mengen an Lebensmitteln und Getränken haben Gemeinden einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf das Warenangebot bei Getränkehändlern und Großlieferanten, im Supermarkt oder im Einzelhandel. Sie können durch ihre Einkaufspolitik viel bewirken. Durch eine erhöhte kommunale Nachfrage wird das sogenannte regio-öko-faire Marktsegment unterstützt und ein erweitertes Angebot geschaffen. Denn das, was Kommunen im großen Stil fordern und einkaufen, geht in das reguläre Angebot über.

# Die Gemeinde als Vorbild ... oder: Wer Klimaschutz vorlebt, findet Nachahmer

Was in der Praxis glaubwürdig vorgelebt wird, wird gerne angenommen – eine Tatsache, die sich jede Gemeinde zunutze machen kann.

Ob beim Einkauf für den internen Gebrauch oder für Feste und Veranstaltungen: Die Kommune kann durch "Vorleben" des klimafreundlichen und fairen Einkaufs bei ihren BürgerInnen ein Bewusstsein für den engen Zusammenhang zwischen Klimaschutz und Ernährung schaffen. Sie gibt wichtige Impulse für den privaten Konsum und aktiviert nicht zuletzt auch durch eine konsequente Informationspolitik ihre EinwohnerInnen zum Umdenken und zur Eigeninitiative.

Die Gemeinde kann außerdem als Organisatorin eigener Feste und Veranstaltungen – aber auch als genehmigende Behörde und Förderin von Vereinen usw. – eine wichtige Rolle bei der klimafreundlichen und nachhaltigen Ausrichtung von Veranstaltungen übernehmen. Auch andere Veranstalter sind so davon zu überzeugen, dass kulinarischer Genuss und Klimaschutz sich nicht ausschließen, sondern vielmehr noch einer Veranstaltung einen besonderen Mehrwert geben.
Letztendlich trägt Klimaschutz zur Steigerung der Qualität bei und bedeutet einen Imagegewinn für die Kommune.

Diese Broschüre will die Klimabündnis-Gemeinden und darüber hinaus alle interessierten Gemeinden bei ihrem Vorhaben, den kommunalen Einkauf von Lebensmitteln und Getränken klimafreundlich, nachhaltig und fair zu gestalten, begleiten und unterstützen.

Ziel dabei ist, nachhaltig produzierte
Lebensmittel und Getränke dauerhaft in
der Beschaffungspolitik der Gemeinde zu
verankern. In der Tat sollte die Beschaffung
nicht im mehr oder weniger "spontanen"
Einkauf einzelner Produkte bestehen. Es
geht vielmehr darum, sich auf konsequente
Art und Weise an "regio-öko-fairen"
Produktstandards zu orientieren und
eine nachhaltige und klimafreundliche
Einkaufspolitik in der Gemeinde zu etablieren.

Dass die Umstellung des Einkaufs hin zu einer klimafreundlicheren und nachhaltigeren kommunalen Beschaffungspraxis nicht "von heute auf morgen" geschehen kann, liegt auf der Hand. Ob beim Einkauf für den internen Bedarf im Gemeindealltag oder für Feste und Veranstaltungen: In der Praxis hat sich eine Vorgehensweise nach dem "Schritt für Schritt"-Prinzip bewährt.

Dieser Leitfaden bietet Hilfestellung in der Vorbereitungs- und in der Umsetzungsphase des Einkaufs. Eine Modell-Checkliste hilft Ihnen, sich einen Überblick über die aktuelle Einkaufssituation zu verschaffen und darauf aufbauend die nächsten Schritte zu planen. Einkaufstipps und nützliche Hinweise unterstützen Sie dabei, den Einkauf in der Praxis an ökologischen und sozialen Standards auszurichten.

Diese Broschüre wurde vom Klimabündnis Lëtzebuerg und OekoZenter Lëtzebuerg asbl ausgearbeitet. Die nützlichen Hinweise und Tipps, die wir zusammengestellt haben, sind praxiserprobt. Wir bedanken uns ganz herzlich bei den Gemeinden Junglinster, Lorentzweiler und Luxemburg, die sich als Pilotgemeinden dem Praxistest der Checkliste für den Einkauf im Gemeindealltag unterzogen haben. Aus diesen Testläufen konnten wertvolle Tipps und Hinweise zusammengetragen werden.

Wir hoffen, dass diese Broschüre allen Gemeinden ein nützlicher Wegbegleiter sein wird und wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung Ihrer klimafreundlichen Einkaufspolitik.

> Diese Broschüre wird ergänzt durch eine Rezeptsammlung mit klimafreundlichen kulinarischen Ideen für Feste und Veranstaltungen aus der vegetarischen Vollwertküche.

# Information als Basis für Veränderungen

Bevor Sie das Projekt für veränderten
Einkauf starten, sollten Sie die
MitarbeiterInnen der Gemeinde über
das Gesamtprojekt und die Gründe für
den Wunsch nach einer Umstellung der
kommunalen Einkaufspolitik informieren.
Information ist die Basis für Veränderungen,

denn nur so entsteht wirkliche Akzeptanz und Unterstützung für eine veränderte, klimafreundlichere und nachhaltigere Beschaffungspolitik. Die Koordination des Klimabündnis Lëtzebuerg steht Ihnen hierfür gerne unterstützend zur Verfügung.

Verschaffen Sie sich zuerst einen Überblick über den Einkauf in Ihrer Gemeinde!

Es ist wichtig, zunächst die aktuelle Einkaufspraxis von Lebensmitteln und Getränken aufzunehmen. Denn: Damit etwas verändert werden kann, muss bekannt sein, von welcher IST-Situation ausgegangen wird.

Unter die Lupe kommen alle Bereiche, für die Getränke und Lebensmittel eingekauft werden (im Gemeindealltag, für Feste und Veranstaltungen), alle Sorten von Waren, die Lieferanten und andere Bezugsquellen, aber auch die Einkaufsrichtlinien und Produktstandards (regional, bio, fair, vegetarisch ...), die eventuell bereits jetzt

schon beim Einkauf berücksichtigt werden. So entsteht nach und nach aus einzelnen Puzzle-Stücken ein Gesamtbild des aktuellen kommunalen Einkaufs.

Die Bestandsaufnahme wird am besten mittels einer Checkliste durchgeführt, die Informationen in allen relevanten Bereichen des Einkaufs abfragt.

Als zeitliche Grundlage für die Aufnahme der Ist-Situation empfiehlt es sich, die Beschaffung von Lebensmitteln und Getränken im Zeitraum eines Jahres genauer zu betrachten. Die Checkliste und die Tabelle auf den nachfolgenden Seiten können Ihnen als Modell für die Bestandsaufnahme dienen.

Beantworten Sie die Fragen in einem Team.

Da meist mehrere Personen für den Einkauf in der Gemeinde zuständig sind, ist es wichtig, alle, die die Beschaffungssituation kennen und Zugang zu den erforderlichen Informationen und Daten haben sowie an der späteren Umsetzung des Einkaufs beteiligt sind, von Anfang an in das Projekt einzubinden.

Machen Sie sich stets bewusst, dass die Antworten die Grundlage für die Neuorientierung des Einkaufs sind, und versuchen Sie, die Fragen so detailliert wie möglich zu beantworten – gewiss eine etwas aufwändige Arbeit, aber es lohnt sich!

Modell-Checkliste zur Beschreibung der aktuellen Einkaufssituation von Lebensmitteln & Getränken im Gemeindealltag sowie für Feste und Veranstaltungen

 Beschreiben Sie kurz die Organisation des Einkaufs und die Verteilung der Verantwortlichkeiten.

Beantworten Sie folgende Fragen:
Wer ist für den Einkauf verantwortlich?
Wie wird darüber entschieden, was
eingekauft wird? Wer wählt die
Produkte aus?

2 In welchen Bereichen des Gemeindealltags respektive für welche Feste und Veranstaltungen werden Lebensmittel und Getränke eingesetzt? Listen Sie alle Gelegenheiten, Anlässe, Feste und Veranstaltungen auf, für die im Jahresverlauf Lebensmittel und Getränke in der Gemeinde eingekauft werden, respektive für die Sie auf einen Catering-Dienstleister zurückgreifen (z. B. für Essen, Appetithäppchen, Sandwiches usw.). Hierzu zählen beispielsweise Besprechungen, Sitzungen des Gemeindeund Schöffenrats, offizielle Anlässe und Empfänge, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geschenke (für Jubiläen, zum Jahresende ...), "Nikolaus-Tüten", vorhandene Getränke-/ Snackautomaten, Dorf- und Schulfeste, kulturelle Veranstaltungen usw. sowie auch Veranstaltungen, die z. B. von Gemeindekommissionen in Eigenregie organisiert werden.

3 Wer sind Ihre aktuellen Lieferanten/ Catering-Dienstleister, und wo kaufen Sie ggf. selbst ein?

Listen Sie alle Lieferanten wie z. B. Getränkehändler und andere Großlieferanten sowie die Cateringdienstleister respektive Lieferanten für Feste und Veranstaltungen wie z. B. lokale Metzger, Bäcker, Restaurants usw. auf.
Listen Sie ebenfalls Geschäfte aus dem lokalen Einzelhandel, Supermärkte oder Handelsketten auf, in denen Sie direkt einkaufen, sowie eventuelle Dienstleister für Getränke-/Snackautomaten.

- 4 Gibt es Liefervereinbarungen oder Verträge, an die Sie gebunden sind? Wenn ja, welche und in welchen Bereichen bzw. für welche Produkte und über welchen Zeitraum?
- Qualitätskriterien, nach denen die
  Beschaffung oder die Auswahl der Cateringdienstleister erfolgt? Wenn ja, welche?
  Gibt es ggf. interne Leitlinien, an denen
  sich der kommunale Einkauf orientiert und
  in denen z. B. die Produktstandards oder
  Qualitätskriterien, die bei der Auswahl der
  Produkte zu beachten sind, festgehalten sind?
  Zu den Produktstandards, an denen sich
  der Einkauf orientiert, zählen zum Beispiel:
  Regionalität der Produkte, der lokale

Einkauf bei Anbietern in der Gemeinde, Bio-Qualität, vegetarische Produkte (z. B. beim Catering), fairer Handel, keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ...

6 Verschaffen Sie sich einen Überblick über die finanziellen Mittel, die Ihrer Kommune für die Verpflegung zur Verfügung stehen.

Schlüsseln Sie die monatlichen respektive jährlichen Kosten für Lebensmittel und Getränke auf oder beziffern Sie das zur Verfügung stehende Jahresbudget.

7 Führen Sie eine produktbezogene Detailanalyse durch.

Tragen Sie die Produktinformationen in die nachfolgende Tabelle ein, um sich eine detaillierte Übersicht über den Jahreseinkauf von Lebensmitteln und Getränken zu verschaffen. In Gemeinden, in denen verschiedene Abteilungen für unterschiedliche Einkaufsbereiche verantwortlich sind und über eigene Einkaufsbudgets verfügen, empfehlen wir, für jeden Bereich eine eigene Tabelle anzulegen. Dies gilt auch für die verschiedenen Veranstaltungen und Feste in der Gemeinde. Denn je nach Art und Größe der Veranstaltung variieren die angebotenen Speisen und Getränke sowie auch ggf. deren Lieferanten. Zum besseren Verständnis haben wir zwei Tabellen beispielhaft ausgefüllt.

Hinweis: Werden die Veranstaltungen nicht von der Gemeinde selbst, sondern von anderen Trägern wie z. B. lokalen Vereinen geplant und durchgeführt, so empfiehlt es sich, die Veranstalter zunächst im Hinblick auf Klimaschutz und Ernährung zu sensibilisieren und zu informieren. Überdenken Sie anschließend mit den Veranstaltern zusammen das aktuelle Angebot an Speisen und Getränken und geben Sie ihnen Hilfestellung beim Einkauf. Greifen Sie dabei auf die Erfahrungswerte zurück, die Sie bei eigenen Veranstaltungen und Feiern gesammelt haben.

# Aktuelle Ist-Situation des Einkaufs von Lebensmitteln und Getränken – Einkauf für den **Gemeindealltag**

Modell										
Preisangabe***	€ / Liter	€ / Liter	€ / Liter	€ / Liter	€ / Liter	€ / kg	:	) € / Liter	€ / Portion	Ε
Einkaufskriterium*** (Produktstandard, Qualitätskriterium)	Regionales Produkt	Bio & Fairtrade	Bio	Regionales Produkt	Bio & Regional	Bio & Fairtrade	Ξ	(Herkömmliches Produkt der Marke)	Lokaler Anbieter 30% vegetarisch	Ē
Verpackung**	Mehrweg (Glas)	Mehrweg (Glas)	Mehrweg (Glas)	Einweg	Tetrapak (Keine Portionsverpackung)	Großverpackung	i.	өН) /	Mehrweggeschirr	ŧ
Bezugsquelle*	Boissons	Boissons	Bio-Großhandel	Caves	Supermarkt	Lokaler Einzelhandel	E	Supermarkt	Lokale Anbieter (Metzgerei und Partyservice)	ŧ
Menge / Jahr	Liter	Liter	Liter	Liter	Liter	Packungen à g	ŧ	kg	Stück / Jahr	i
Lebensmittel/Getränk	Wasser	Orangensaft	Apfelsaft	Wein	Milch	Zucker	Ē	Salzbrezeln	Appetithäppchen	ŧ

Aktuelle Ist-Situation des Einkaufs von Lebensmitteln und Getränken – Einkauf für **Feste und Veranstaltungen** 

Preisangabe****	€ / Liter	€ / Liter	€ / Liter		€ / Stück	€/kg	:
Einkaufskriterium*** (Produktstandard, Qualitätskriterium)	Regionales Produkt	Bio	Regionales Produkt	Ξ	Regionales Produkt	Bio & Regional	÷
Verpackung**	Mehrweg	Mehrweg	Mehrweg (Fass)	:		Karton	:
Bezugsquelle*	Boissons	Boissons	Boissons	Ξ	Metzgerei	Großhändler	:
Menge	Liter	Liter	Liter	:	Stück	kg	:
Angebotene Speisen und Getränke	Wasser	Limonade	Bier	:	Grillwurst	Pommes frites	÷

<sup>\*</sup> Lieferant, Caterer, ördircher Einzelhande), Supermarkt.
\*\* Beim Einkauf können Abfälle vermieden werden. Weitere Informationen zur Abfallvermeidung finden Sie in den Empfehlungen und praktischen Tipps ab Seite 19. Deshalb bei Getränken bitte die Verpackung (ob Mehrweg- oder Einwegverpackung) und die Verpackungsart angeben (z. B. Glas, PET, Tetrapak). Bei Lebensmitteln angeben, ob Portionsverpackungen verwendet werden (z. B. für Milch, Zucker).
\*\*\* Siehe Frage 5 der Checkliste: Bio, Regionalität, Einkauf in der Gemeinde, Fairer Handel, vegetarisch.

rden Ihnen die Preisangaben aus dieser Tabelle erlauben, die Einkaufspreise zu vergleich

# Werten Sie die Antworten der Checkliste aus und planen Sie "Schritt für Schritt" die Umgestaltung des Einkaufs

Nehmen Sie die aktuelle Einkaufssituation und die Produkte genau unter die Lupe. Analysieren Sie die Antworten der Checkliste und damit die aktuelle Einkaufssituation.

Ziel ist es, Potenziale und Möglichkeiten im Hinblick auf einen klimafreundlicheren und nachhaltigeren Einkauf zu erkennen. Nehmen Sie dafür die einzelnen Produkte und deren Produktstandard oder -qualität (= aktuelles Einkaufskriterium wie z. B. regional und/oder bio) unter die Lupe und analysieren Sie den Veränderungsbedarf in Richtung Klimaschutz und Nachhaltigkeit anhand der Hinweise und Tipps auf den Seiten 19-27.

Übrigens: der erste Schritt ist meist schon gemacht ...

Bei der Auswertung der Checkliste ist es nicht ungewöhnlich festzustellen, dass bereits ein erster Schritt in Richtung nachhaltiger und klimafreundlicher Einkauf gemacht wurde. Einige Produkte werden eventuell schon heute regelmäßig in Bio-Qualität und/oder in Fairtrade-Qualität eingekauft. In Ihrer Gemeinde handelt es sich dabei vielleicht um den Kaffee, in einer anderen Gemeinde ist es der Orangensaft. Verschiedene regional produzierte oder Bio-Produkte befinden sich ggf. bereits auf Ihrer Einkaufsliste.

Beginnen Sie dabei nicht mit den schwierigsten und herausforderndsten Maßnahmen, sondern mit jenen, die relativ einfach umzusetzen sind und daher einen schnellen Erfolg garantieren und mit denen Sie ein erstes, wichtiges Zeichen setzen können.

In erster Linie geht es nicht darum, die Lieferanten oder andere Bezugsquellen zu wechseln, sondern vielmehr auf bewährte Partner zurückzugreifen. Schließlich soll bei den Zulieferern eine Veränderung des Angebots angestrebt und deren Sortiment in Richtung regionale und ökofaire Produkte erweitert werden.

Setzen Sie sich also zunächst mit Ihren aktuellen Lieferanten in Verbindung,

stellen Sie Ihre neue Einkaufspolitik vor und versuchen Sie, die gewünschten Produkte über aktuelle Lieferquellen zu beziehen. Ist dies nicht möglich, so besteht die Möglichkeit, die Produkte über andere Quellen wie z. B. den spezialisierten Handel einzukaufen.

Es ist wichtig, das ins Auge gefasste "Schritt für Schritt"-Programm durchzuhalten und auch die Erfolge zu dokumentieren. Es ist durchaus sinnvoll, Leitlinien zu formulieren, an denen sich der kommunale Einkauf künftig orientieren soll und in denen z. B. die Produktstandards oder Qualitätskriterien, die bei der Auswahl bestimmter Produkte beachtet werden müssen, festgehalten sind.

# Legen Sie Ihr "Schritt für Schritt"-Verbesserungsprogramm fest

Die Umstellung erfolgt idealerweise in Etappen.

Aufgrund des Veränderungsbedarfs, den Sie festgestellt haben, legen Sie nun die realistischen Ziele fest, welche Sie kurz-, mittel- und langfristig erreichen möchten.

Es hat sich in der Praxis bestätigt, dass die Umstellung des Einkaufs langfristig erfolgreich ist, wenn diese sich in einer ersten Phase auf wenige Produkte konzentriert. Es gilt also Prioritäten zu setzen und sich am Anfang nicht zu viel vorzunehmen.
Legen Sie zunächst den Grundstein für eine veränderte Einkaufspolitik mit einigen wenigen Maßnahmen, die Sie erfolgreich umsetzen können. Bauen Sie anschließend nach und nach auf Ihren Erfolgen auf.
Eventuell haben Sie bereits Möglichkeiten erkannt, die direkt und ohne großen Aufwand umgesetzt werden können?

# Information & Kommunikation ... Bitte weitersagen!

Damit die Gemeinde ihrer Vorbildfunktion gerecht werden kann, muss die veränderte Einkaufspolitik kommuniziert werden. Informieren Sie die Öffentlichkeit über Ihr Engagement in puncto Klimaschutz und Nachhaltigkeit und teilen Sie Ihre Erfolge mit.

 Gute Möglichkeiten, um Informationen einem möglichst breiten Publikum zu vermitteln, sind das Gemeinde-Informationsblatt, die gemeindeeigene Homepage sowie natürlich Presse und Medien. Auch eine Rede am Anfang einer Veranstaltung eignet sich hierfür bestens.

- Veranstalten Sie Aktionen mit Informationen und Aktivitäten rund um das Thema "Ernährung und Klimaschutz", wie zum Beispiel Exkursionen zu lokalen bzw. regionalen Produzenten, einen Produktmarkt mit regionalen, bio und fair produzierten Lebensmitteln, Fachvorträge, Kochkurse, regionale und ökofaire Frühstücke usw.

 Wichtig ist aber auch die Kennzeichnung der alternativ angebotenen Getränke und Speisen bei Empfängen, Ehrenweinen usw. sowie generell bei Festen und Veranstaltungen.

Informieren Sie Ihre Gäste und
BesucherInnen über die regionale Herkunft
und die bio und/oder faire Qualität der
Produkte, die serviert werden. Zum Beispiel
durch ein Info-Schild, direkt dort, wo
Speisen und Getränke angeboten werden,
oder auch in Form eines Hinweises auf
Einladungen oder Ankündigungen. Geben
Sie Art und Herkunft der verwendeten
Produktgruppen an ("aus kontrolliert
ökologischer Landwirtschaft", "aus fairem
Handel", "aus regionaler Produktion"), ggf.
mit dem entsprechenden Label.

Greifen Sie auf folgende Informations- und Beratungsangebote zurück:

Das Klimabündnis Lëtzebuerg unterstützt die Gemeinden bei der Weitergabe von Informationen zum Thema "Ernährung und Klimaschutz". Fordern Sie die Ausstellung und die Broschüren "Klimaschutz geht durch den Magen" an, auch kann z. B. ein Vortrag organisiert werden.
Anfragen bitte unter klimab@oeko.lu

**OekoZenter Lëtzebuerg asbl** bietet konkrete Verbraucherberatung für Gemeinden und berät und begleitet u. a. auch im Bereich der nachhaltigen Gestaltung des Einkaufs von Lebensmitteln sowie bei der insgesamt nachhaltigeren Ausrichtung von Veranstaltungen.

Weitere Informationen und Kontakte finden Sie unter www.oekozenter.lu

Über Transfair Minka asbl kann vielfältiges Informationsmaterial rund um das Thema fairer Handel bezogen werden, z. B.
Austellungen, Broschüren zum Auslegen bei Empfängen usw., Tischkarten mit Kurz-Informationen zum fairen Handel, Info-Poster usw. Fordern Sie die aktuelle Materialliste an!

Es ist auch wichtig, Informationen über den engen Zusammenhang zwischen Ernährung/ Lebensmitteln und Klimaschutz an die GemeindemitarbeiterInnen weiterzugeben. Einerseits um – wie bereits erwähnt – Akzeptanz zu schaffen für eine klimafreundlichere und nachhaltigere Beschaffungspolitik innerhalb der Gemeinde, andererseits aber auch, um bei Ihren MitarbeiterInnen im privaten Bereich das Bewusstsein für den (auch geschmacklichen) Mehrwert von regionalen Produkten und Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft und aus fairem Handel zu schaffen. Geben Sie Anregungen, wie sich z. B. die Kaffee- oder Teepause am Arbeitsplatz

nachhaltiger gestalten lassen. Reichen Sie

konkrete Informationen weiter, die Sie im

Rahmen des Projekts zusammengetragen haben: Produktinformationen (oder auch Produktlisten) sowie (lokale) Einkaufsadressen oder Info-Material und Internetlinks usw. Als Kommunikationsplattform bieten sich zum Beispiel das Intranet oder das "schwarze Brett" an.

## Und der Preis ...?

Die Neuorientierung des Einkaufs von Getränken & Lebensmitteln hin zu bio und fair gehandelten Produkten wirft meist auch die Frage nach den Mehrkosten auf. In der Tat sind Bio-Produkte und Lebensmittel aus fairem Handel in der Regel etwas teurer als konventionell erzeugte Produkte; der größte Preisunterschied zwischen konventionell und bio lässt sich meistens bei Fleisch- und Fischprodukten feststellen.

#### Hierfür gibt es gute Gründe:

Der Mehrpreis von Bio-Produkten ist u. a. auf den größeren Aufwand in der Erzeugung und Verarbeitung sowie auf die Kosten für die Kontrolle der Qualitätsrichtlinien zurückzuführen.

Der Preis für Produkte aus fairem Handel deckt die gesamten Kosten ab, die durch die Einhaltung der Sozial- und Umweltstandards entstehen. Und: Man kann sicher sein, dass der Mehrpreis bei fairen Produkten nicht durch oftmals unnötigen Zwischenhandel entsteht.

Aber: Je nach Vergleichsbasis variiert der Mehrpreis von bio & fairen Produkten erheblich. Es macht einen Unterschied, ob man bio & faire Produkte mit preisgünstigen konventionellen Produkten oder mit Premium-Marken aus dem Hochpreissegment vergleicht. Zudem zahlt man für das gleiche Produkt unterschiedliche Endpreise, je nachdem wo man einkauft, im Supermarkt, beim Discounter oder im Großhandel. Vergleicht man die Preise von ökofairen Produkten mit den Preisen von konventionellen Premium-Marken, so lassen sich nur geringe Mehrpreise feststellen. Oft sind bio und faire Produkte sogar billiger.

Grundsätzlich gilt: ökologisch produzierte und fair gehandelte Lebensmittel sind ihren Preis wert.

Kostenreduzierend können sich jedoch auswirken:

- Großeinkauf,
- saisonaler Einkauf (aufgrund des großen Angebots auf dem Markt),
- erhöhtes Angebot an vegetarischen Speisen und Reduzierung des Fleischund Fischkonsums.

Lassen Sie sich von unterschiedlichen Anbietern Produkt- und Preislisten zukommen und vergleichen Sie die Preise von regionalen sowie bio und fairen Produkten gegenüber konventionellen Produkten.

# Empfehlungen und praktische Tipps für einen klimafreundlichen und nachhaltigen Einkauf

#### Getränke

Ob für den internen Gebrauch oder bei Veranstaltungen und Festen: In der Praxis hat sich gezeigt, dass es bei Getränken in der Regel am einfachsten ist, den Einkauf umzustellen. Ob regional, bio oder fair: Die Auswahl ist groß!

- Für alle Getränke gilt: Kontaktieren Sie Ihren Getränkelieferanten, den Getränkegroßhändler oder Ihren Weinhändler und fragen Sie nach Alternativen zu den handelsüblichen konventionellen Produkten. Oftmals werden Ihnen diese bereits einige alternative Produkte anbieten können, auch wenn sie (noch) nicht auf der Sortimentliste stehen.
- Auch in Supermärkten und bei den großen Handelsketten gibt es Alternativen. Halten Sie beim Direkteinkauf gezielt Ausschau nach regionalen Getränken und werfen Sie einen Blick in das Bio- und Fairtrade-Getränkesortiment.
- Wenden Sie sich an den auf bio und faire Produkte spezialisierten Handel (Einzel- und Großhandel, Weinhändler) und fragen Sie

nach Produktlisten. Hilfestellung bei der Suche nach Einkaufsadressen gibt hier sowohl der Bio-Einkaufsführer der ASTA als auch die Liste der Anbieter von Fairtrade-Produkten von Transfair Minka asbl (siehe Seite 26).

Ob Wein, Säfte oder Kaffee und Tee:
 Wenden Sie sich an die spezialisierten
 Großhändler und organisieren Sie "Produktproben", um das richtige Produkt für Ihren
 Bedarf und Ihren Geschmack zu finden.

Greifen Sie bevorzugt zu regionalen
Getränken: Fruchtsäfte (z. B. Apfelsaft,
Traubensaft, gemischte Säfte aus
heimischem Früchten) und alkoholische
Getränke (z. B. Wein, Sekt, Bier), aber auch
Kräutertees werden in der (Groß-)Region
produziert und sollten Vorrang gegenüber
Produkten genießen, die weit gereist sind.
Greifen Sie auf einheimisches Mineralwasser zurück, anstatt auf weit gereistes
"Import-Wasser" aus dem Ausland. Besser
noch: Gehen Sie einen Schritt weiter und
bieten Sie stilvoll in Karaffen eingefülltes
Leitungswasser an.

21

20

Bieten Sie Ihren Gästen und BesucherInnen stets auch Getränke aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft an. Viele Obstsäfte und alkoholische Getränke wie etwa Weine, Sekt und Bier gibt es in Bio-Qualität auch aus regionaler Produktion. Auch ist eine große Vielfalt an Bio-Limonaden erhältlich. Reichen Sie Bio-Milch (als Frischmilch oder UHT-Milch erhältlich) sowie fair gehandelten Bio-Zucker zum Kaffee.

WORAN ERKENNT MAN BIO-PRODUKTE?

- an der Kennnummer der Kontrollstelle, die auf der Verpackung aufgedruckt sein muss.
   Für Luxemburg LU-BIO-xx, für Frankreich FR-BIO-xx oder für Deutschland DE-xxx-Öko-Kontrollstelle.
- an den nationalen Bio-Siegeln der EU-Länder und den Siegeln der Anbauverbände
- an dem EU-Bio-Logo

Ab Juli 2010 besteht für alle in der Europäischen Union produzierten verpackten Biolebensmittel Kennzeichnungspflicht mit dem Gemeinschaftslogo.



Achten Sie darauf, dass die beliebten Heißgetränke Kaffee und Tee (z.B. Schwarz- und Grüntee), aber auch Orangensaft oder andere exotische Fruchtsäfte sowie ggf. auch Limonaden aus zertifiziertem fairen Handel stammen und das Fairtrade-Siegel tragen.

Übrigens sind auch Kakaopulver zur Zubereitung von heißer Schokolade sowie Zucker und Eistee in fairer Qualität erhältlich.

"Faire Produkte" sind oft in Bio-Qualität verfügbar. Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Produkte beide Labels tragen und somit "bio & fair" sind.



An diesem Logo erkennen Sie Produkte aus fairem Handel

Falls Getränkeautomaten (Heiß- oder Kaltgetränke) vorhanden sind, können diese ebenfalls mit Produkten aus der Region sowie mit bio & fairen Getränken befüllt werden. Sprechen Sie den Dienstleister gezielt darauf an und fragen Sie nach Alternativen.

# Möglichst wenig Abfall einkaufen: Vermeiden Sie Verpackungsabfälle insbesondere bei Getränken

Getränkeverpackungen nehmen einen immer größer werdenden Anteil am Abfall ein. Einwegverpackungen wie z. B. PET-Flaschen, Alu- oder Weissblechdosen oder auch Verbundverpackungen wie Tetrapak werden für den einmaligen Gebrauch mit sehr hohem Energie-, Wasser- und Rohstoffaufwand hergestellt. Zudem ist oftmals kein richtiges Recycling möglich, sondern die Verpackungen werden unter erneut hohem Energieeinsatz zu minderwertigen Produkten verarbeitet. Verzichten Sie deshalb bewusst auf Einwegverpackungen für Getränke, falls

diese auch in Mehrweg angeboten werden. Vermeiden Sie auch Kleinstverpackungen wie z. B. für Milch (hier sind Milchkännchen die bessere Alternative).

Kaufen Sie Getränke in Mehrwegbehältern wie Glas oder auch Mehrweg-PET. Diese können bis zu 40-mal (Glas) resp. bis zu 20-mal (PET) wiederbefüllt werden.

Kontaktieren Sie Ihren Getränkelieferanten und fragen Sie konkret nach Mehrweg-Alternativen.

# Abfallvermeidung auch bei Festen und Veranstaltungen

Auch bei Festen und Veranstaltungen entstehen Abfälle in erster Linie durch die Getränke. Einerseits durch den Ausschank aus Einweg-Getränkeverpackungen und durch den Verkauf von Plastikgetränkeflaschen und Dosen usw., andererseits aber auch durch den Gebrauch von Wegwerf-Trinkbechern.

Dabei gibt es einfach umzusetzende Alternativen, mit denen das Abfallvolumen stark reduziert werden kann und der Veranstaltungsort sauber bleibt.

# Setzen Sie auf Mehrwegalternativen bei den Getränkeverpackungen.

Bieten Sie Getränke weitestgehend offen an und schenken Sie die Getränke aus Mehrwegflaschen und Großverpackungen aus (z. B. Bier vom Fass anstatt aus der Flasche). Auch alkoholfreie Erfrischungsgetränke können als sogenannte "Premix" oder "Postmix" offen ausgeschenkt werden, aus Fässern oder Containern über geeignete Kühlsysteme und Zapfhähne. Es besteht auch die Möglichkeit, Getränke in kleinen Mehrwegflaschen auszugeben. Um deren Rückgabe sicherzustellen, können Sie ein Pfand erheben.

Verzichten Sie bei Ihrer Veranstaltung gänzlich auf Wegwerfbecher aus Plastik oder Karton.

Verwenden Sie ausschließlich Glas und Porzellan. Diese können vor Ort gespült und wiederverwendet werden. Dort, wo die notwendigen Anschlüsse vorhanden sind (Wasser/Strom), können Geschirrspülmobile ("Spullweenchen") eingesetzt werden.

Dort, wo Glas oder Porzellan aus
Sicherheitsgründen nicht verwendet
werden dürfen, sollten abwaschbare und
daher wiederverwendbare Mehrwegbecher
aus bruchsicherem Kunststoff eingesetzt
werden. Um zu verhindern, dass solche
Becher weggeworfen werden, ist es
sinnvoll, eine Pfandgebühr zu erheben.

OekoZenter Lëtzebuerg asbl stellt unter www.oekozenter.lu die stets aktuelle "Spullweenchen"-Liste mit Anbietern von Geschirrspülmobilen als Download zur Verfügung.

Wichtig: Informieren Sie Ihre Gäste und BesucherInnen über die Maßnahmen, die Sie umsetzen, um Ihre Veranstaltung abfallärmer zu gestalten. Zum Beispiel durch Anbringen von Info-Schildern dort, wo Speisen und Getränke angeboten werden, oder in Form einer Anmerkung auf Einladungen und Ankündigungen.

# Lebensmittel / Catering

- Auch für den Einkauf von Lebensmitteln und für Catering-Produkte gilt: Kontaktieren Sie ihre Lieferanten sowie den lokalen Einzelhandel und fragen Sie gezielt nach Alternativen aus der Region, nach Bio-Produkten und Waren aus fairem Handel.
- Viele Produzenten lokaler Erzeugnisse, auch im Bio-Segment, verkaufen ihre
   Produkte im Direktvertrieb ab Hof (das gilt v.a. für Bio-Fleischprodukte). Alle
   regionalen Erzeuger biologischer Produkte
   finden Sie im Bio-Einkaufsführer der ASTA
   (siehe Seite 26).
- Halten Sie beim Direkteinkauf im Supermarkt Ausschau nach Alternativen und werfen Sie einen Blick in das Bio- und Fairtrade-Sortiment. Auch hier ist die Auswahl groß!
- Wenden Sie sich an den auf bio und faire Produkte spezialisierten Handel (Einzel- und Großhandel) und fragen Sie nach Produktlisten. Hilfestellung bei der Suche nach Einkaufsadressen gibt hier sowohl der Bio-Einkaufsführer der ASTA als auch die Liste der Anbieter von Fairtrade-Produkten von Transfair-Minka (siehe Seite 26).
- Wenden Sie sich an die Großhändler und organisieren Sie "Produktproben", um aus der großen Produktvielfalt das richtige

Produkt für Ihren Bedarf und Ihren Geschmack zu wählen.

Knabbereien zu Getränken: In der Praxis hat sich gezeigt, dass Fertigprodukte wie Knabbereien, die zu Getränken serviert werden, leicht durch Alternativen aus dem Bio- oder Fairtrade-Produktsortiment ersetzt werden können. Die Auswahl ist groß und es findet sich für jeden Anlass und für jeden Geschmack das richtige Produkt, wie z. B. Chips, Salzgebäck, Trockenobst, Nüsse.

Zum Kaffee oder Tee: Reichen Sie losen Würfel-Rohrzucker aus fairem Handel (auch in bio & fair verfügbar). Außerdem gibt es auf dem Markt ein vielfältiges Angebot an Schokolade und Gebäck aus fairem Handel und/oder in Bio-Qualität.

Im Cateringbereich, wie z. B. bei
Appetithäppchen und Sandwiches, können
Sie zunächst mit einem gewissen
Prozentanteil an vegetarischen Häppchen
beginnen (z. B. 30% der Gesamtstückzahl).
Fragen Sie bei Ihrem Lieferanten nach
vegetarischen Alternativen (z. B. AntipastiVariationen, verschiedene Käsesorten,
Gemüsespieße mit Dip). Fragen Sie Ihren
Caterer auch gezielt nach einem Angebot
an "Bio-Häppchen" und für Desserts und
Süßspeisen auch nach der Möglichkeit,

z. B. Obst und Schokolade aus fairem Handel in das Angebot zu integrieren.

Ideen für kulinarische Geschenke:

Zum Befüllen von Geschenkkörben, Nikolaustüten und auch als Präsente eignen sich besonders:

- typische regionale und auch lokale Spezialitäten,
- Getränke aus lokaler/regionaler
   Erzeugung, in Bio- und Fairtrade-Qualität,
- saisonales, einheimisches Obst,
- Lebensmittel und Getränke in Bio- bzw.
   Fairtrade-Qualität.
- Snacks, Bonbons, Schoko- und Müsli-/ Obstriegel in Bio- bzw. Fairtrade-Qualität,
- Fairtrade-Schokopralinen.

Snackautomaten: Suchen Sie das Gespräch mit dem Dienstleister/Anbieter von Snackautomaten und fragen Sie nach der Möglichkeit, die Automaten mit einigen Alternativprodukten z. B. aus dem Bio-Sortiment und dem fairen Handel zu bestücken.

Empfehlung für Feste und Veranstaltungen: Bevorzugen Sie regionale Produkte (Getränke, Obst/Gemüse, Fleisch und Fleischwaren, Kartoffeln für Pommes frites usw.). Bieten Sie auch einige Speisen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft an, wie z. B. "Bio-Grillwürste", oder Pommes frites aus "Bio-Kartoffeln".

Greifen Sie zum Beispiel beim Grillfleisch auf Bio-Fleisch zurück und bieten Sie Koteletts, Mettwurst, Bratwurst oder Hähnchenfleisch in Bio-Qualität an. Mit einem Produkt ist der Anfang gemacht.

Und: Packen Sie das Bio-Grillfleisch in ein Bio-Brötchen.

Besonders bei Fleischprodukten gilt:
Den Mehrpreis, der ggf. beim Einkauf
der Produkte anfällt, müssen Sie an
den Endkunden weitergeben. Die
Praxis hat gezeigt, dass
VeranstaltungsbesucherInnen bereit
sind, für Qualitätsprodukte aus der
Region, welche noch zudem aus
biologischer Landwirtschaft stammen,
oder für Produkte aus fairem Handel
einen Aufpreis gegenüber
konventionellen Produkten zu zahlen.
Dies gilt natürlich auch für andere
Lebensmittel und für Getränke.

Greifen Sie bei Obst und Gemüse bevorzugt auf saisonale Produkte zurück.

Achten Sie bei Lebensmitteln wie Orangen, Bananen oder anderen exotischen Früchten, Kakao/Schokolade oder Reis darauf, dass sie aus fairem Handel stammen.

Bieten Sie stets auch vegetarische Speisen an. Bei Festen und Veranstaltungen kann leicht und mit wenig Aufwand als Alternative zu herkömmlichen fleischhaltigen Gerichten oder als zusätzliches Angebot eine vegetarische Speise angeboten werden, am besten zubereitet mit Bio-Produkten oder Produkten aus fairem Handel.

Bieten Sie eine warme vegetarische Bio-Speise als Alternative zum Grillfleisch an, wie zum Beispiel:

- heiße Bio-Kartoffeln mit Bio-Kräutersauce.
- gegrillte Bio-Maiskolben,
- Bio-Gemüsespieße,
- Pilzpfanne,
- Gemüsesuppe oder Gemüse-Eintopf.

Bieten Sie eine kalte vegetarische Bio-Speise an, wie zum Beispiel:

- Bio-Salatteller (Reissalat, grüner Salat ...),
- Rohkostteller mit saisonalem Gemüse,
- kalte Gemüsesuppe (z. B. Gazpacho).

Desserts und Kuchen: Auch bei der Zubereitung von Desserts, Obstkuchen oder Gebäck lassen sich regionale Produkte, Produkte in Bio-Qualität sowie Fairtrade-Produkte gut verwenden. Alle Zutaten sind auf dem Markt verfügbar – ob Mehl, Eier, Zucker oder gar Gewürze wie Vanille, einheimisches saisonales Obst, exotisches Obst aus fairem Handel, usw.

Sie fragen sich, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat? Saisonkalender geben hierauf eine Antwort. Das Informationsportal www.oekolandbau.de stellt in der Rubrik Großverbraucher/ Einkauf einen umfassenden Online-Saisonkalender zur Verfügung

Leckere, vegetarische Rezeptideen aus der Vollwertküche für Grill, Suppentopf oder Backofen finden Sie in der Rezeptsammlung, die diese Broschüre ergänzt

### **Setzen Sie auf Abfallvermeidung!**

Auch im Bereich der Speisen können Abfälle vermieden werden.

Verzichten Sie bei Festen und Veranstaltungen bewusst auf Einweggeschirr und -besteck und setzen Sie auf Glas, Porzellan und Metallbesteck. Ein "Spullweenchen" kann auch hier gute Dienste leisten.

Auch beim Catering können Sie Abfall vermeiden. Fragen Sie Ihren Lieferanten konkret nach Alternativen zu Einweg-Portionstellern, Servierschalen usw. und setzen Sie auf Fingerfood. Das lässt sich fantasievoll ohne "Verpackung" anrichten oder kann in kleinen Porzellan- oder Glasschälchen serviert werden.

Vermeiden Sie insbesondere bei Veranstaltungen Portionsverpackungen, zum Beispiel für Soßen wie Ketchup, Senf, Mayonnaise oder auch für Zucker, Milch usw.

Bei Einzelverpackungen fällt das Verhältnis zwischen Verpackung und Inhalt besonders ungünstig aus. Außerdem sind einzeln verpackte Produkte meist auch teurer als Großverpackungen. Die besseren Alternativen sind: Soßen aus Großspendern, Zucker im Streuer oder loser Würfelzucker, Milchkännchen oder Ausschank direkt aus der Verpackung.

# Einkaufsratgeber für bio & faire Lebensmittel und Getränke

Produkte in Bio-Qualität und aus fairem Handel sind keine Nischenprodukte mehr, die schwierig auf dem Markt zu finden sind. In Luxemburg gibt es mittlerweile zahlreiche Anbieter, über die Sie bio & faire Produkte beziehen können.

Dabei können Sie auf Anbieter zurückgreifen, die sich auf bio & faire Produkte spezialisiert haben. Ob beim Großhändler oder im spezialisierten Einzelhandel (Bio-Lebensmittelläden und Weltläden, Bio-Bäcker oder -Metzger, Bio-Weinhandel), hier finden Sie ein sehr breites Angebot an Waren in Bio-Qualität und/oder aus fairem Handel.

Viele Getränkehändler bieten mittlerweile auch bio & faire Getränke an. Sprechen Sie Ihren Getränkelieferanten gezielt auf diese Produkte an. Falls die Produkte nicht direkt verfügbar sind: Viele Händler reagieren äußerst flexibel auf gezielte Nachfragen ihrer Großkunden und können die Getränke in der gewünschten Qualität beschaffen.

Ein immer größer werdendes Sortiment an Bio-Waren finden Sie bei den einschlägig bekannten Großhändlern Luxemburgs. Fragen Sie bei den Händlern konkret nach bio & fairen Produktlisten. Der generelle Vorteil von Großhändlern: Hier erhalten Sie die gewünschten Produkte in Großverpackungen und auch in Kalibrierungen, wie sie in der Gastronomie üblich sind.

Auch in der Mehrzahl der Handelsketten und Supermärkte können Sie bio & fair einkaufen. Mittlerweile gibt es nahezu in jedem Supermarkt ein breites Sortiment an Lebensmitteln und Getränken. Beachten Sie jedoch, dass Sie hier meist nur Haushaltsportionierungen vorfinden.

#### **BEZUGSQUELLEN FÜR BIO-PRODUKTE:**

Der Bio-Einkaufsführer der ASTA

(Administration des Services Techniques de l'Agriculture) bietet Informationen über Bio-Landwirtschaft, stellt die Bio-Siegel vor und bietet vor allem eine Gesamtübersicht über die Anbieter im Bio-Bereich in Luxemburg. Bio-Höfe (oftmals mit Direktvermarktung, Verkauf ab Hof), Bio-Lebensmittelläden, Weinhändler, Produzenten anderer alkoholischer Getränke und von Fruchtsäften, Bäckereien und Metzgereien sowie Restaurants sind hier aufgelistet.

Download unter www.asta.etat.lu (Rubrik Biologische Landwirtschaft) oder direkt als Broschüre zu beziehen bei Administration des Services Techniques de l'Agriculture (ASTA)
Service de la protection des végétaux
16, route d'Esch, L-1470 Luxembourg
Tel.: 45 71 72-330, Fax: 45 71 72-340
bioinfo@asta.etat.lu

#### BEZUGSQUELLEN FÜR FAIRTRADE-PRODIJKTF

Die stets aktuelle Liste der Anbieter von Lebensmitteln & Getränken (Großhändler, Weltläden, Supermärkte und Einzelhandel) steht auf der Homepage von Transfair Minka asbl als Download bereit: www.transfair.lu (Rubrik: Produkte) Transfair Minka asbl ist Ihnen auche gerne persönlich bei der Suche nach Produkten behilflich.

Kontaktieren Sie: TransFair Minka a.s.b.l. 2a, rue de la Gare, L-6910 Roodt/Syre Tel.: 35 07 62, Fax: 26 35 01 12 info@transfair.lu

### Die OekoFoire: Plattform für Anbieter von bio & fairen Lebensmitteln in Luxemburg und der Großregion

Informieren Sie sich auf der alljährlich stattfindenden OekoFoire und lassen Sie sich von der Produktvielfalt überraschen.
Aktuelle Informationen finden Sie unter www.oekofoire.lu oder über die Internetseite der Organisatoren Mouvement Ecologique und OekoZenter Lëtzebuerg: www.oeko.lu und www.oekozenter.lu

# Herausgegeben von:

# OekoZenter Lëtzebuerg asbl: Demokratie, Nohaltegkeet a Wëssenschaft – d'Iddi vum OekoZenter Lëtzebuerg

Die Idee der nachhaltigen Entwicklung mit Leben füllen, das ist das Motto des "OekoZenter Lëtzebuerg", eine Initiative des Mouvement Ecologique asbl, unterstützt von der gemeinnützigen Stiftung ÖkoFonds. Es geht darum, die Interessen der zukünftigen Generationen stärker zu berücksichtigen und die Kluft zwischen den Ländern des Nordens und des Südens zu überwinden. Das OekoZenter führt konkrete Projekte und eine praxisnahe Beratung durch, die helfen, Ökologie, Wirtschaft und Soziales miteinander zu verbinden und unsere Wirtschaftsweise und unseren Lebensstil nachhaltiger zu gestalten.

Für die Durchführung von Pilotprojekten und die Beratung von Verbrauchern,
Betrieben und Gemeinden stehen im
"OekoZenter Lëtzebuerg" drei
UmweltberaterInnen, ein Bau- und ein
Landwirtschaftsberater zur Verfügung. Eine enge Zusammenarbeit besteht mit den
Ministerien für Nachhaltigkeit, Mittelstand und Tourismus sowie dem Landwirtschafts-

ministerium, Gemeinden, interessierten Berufskreisen und anderen Nicht-Regierungsorganisationen.

#### Kontakt:

OekoZenter Lëtzebuerg asbl 4, rue Vauban, L-2663 Luxembourg Tel.: 43 90 30 - 40 oekozenter@oeko.lu

www.oekozenter.lu



# Klima-Bündnis Lëtzebuerg: Global denken — Lokal handeln

Europaweit haben sich seit Gründung des internationalen Klima-Bündnis mehr als 1 500 Gemeinden und Städte dem Klimaschutz und der Unterstützung der indigenen Völker des Südens verpflichtet. Die Reduktion der Treibhausgase und die Zusammenarbeit mit den in tropischen Regenwäldern lebenden Menschen sind dabei die erklärten Ziele.

In Luxemburg leben mittlerweile rund zwei
Drittel der Bevölkerung in einer der
35 Mitgliedsgemeinden: Beckerich,
Bettembourg, Betzdorf, Contern,
Differdange, Dudelange, Esch/Alzette,
Esch/Sauer, Ettelbruck, Feulen, Frisange,
Heiderscheid, Hesperange, Junglinster,
Kayl, Kehlen, Koerich, Lac de la Haute Sûre,
Lorentzweiler, Luxembourg, Mamer,
Mersch, Mondorf-les-Bains, Niederanven,
Pétange, Roeser, Sandweiler, Sanem,
Schifflange, Schuttrange, Steinfort,
Steinsel, Tandel, Walferdange und Weilerla-Tour (Stand Juni 2010).

Koordiniert wird die Arbeit des Klima-Bündnis Lëtzebuerg durch die Organisationen Action Solidarité Tiers Monde (Bereich Nord/Süd) und Mouvement Ecologique (Bereich Umwelt). Die Ministerien für Kooperation und Nachhaltige Entwicklung unterstützen die Arbeit des Klima-Bündnis Lëtzebuerg finanziell.

#### Kontakt:

ASTM: Tel.: 40 04 27- 29 / klima@astm.lu Mouvement Ecologique: Tel.: 43 90 30 - 26 / klimah@oeko.lu

www.klimabuendnis.lu



# Notizen

