



KjG & Umweltschutz – Lebensmittel

Zur Orientierung und Hilfe beim Lebensmitteleinkauf für Schulungen, Verpflegung bei Teamtreffen und sonstige D-stellen-Einkäufe sind auf Seite 1 unsere wichtigsten Einkaufsgrundsätze (fettgedruckt) aufgelistet. Auf Seite 2 ist eine Übersicht von Lebensmitteln mit den jeweils wichtigsten Kriterien sowie ein Saisonkalender. Auf Seite 3 stehen Infos zu Bio-Labeln, Fairtrade-Siegeln etc.

Weniger Fleisch und Milchprodukte

Für die Klimabilanz besonders wichtig ist die Menge an (Rind-)Fleisch und Milchprodukten, die wir konsumieren - unabhängig davon, ob diese ökologisch oder konventionell hergestellt wurden.

→ **Wir reduzieren unseren Fleischverbrauch:** Bei einer Wochenend- bzw. dreitägigen Veranstaltungen gibt es maximal eine fleischhaltige Hauptmahlzeit, bei fünf Tagen zwei.

→ wenn Fleisch, dann Schwein und Geflügel statt Rind

→ Margarine statt Butter

→ Milch, Käse u.a. Molkereiprodukte in Bioqualität

Obst und Gemüse: saisonal – regional - bio

„Bio“ steht für ökologische und umweltschonende Landwirtschaft, „saisonales“ Obst und Gemüse benötigt keine energiereiche Lagerung oder den Import aus Übersee und „regional“ ist positiv fürs Klima, da kein langer Transport notwendig ist. Doch lässt sich, bedingt durch die Vielzahl an umweltbelastenden Faktoren, nicht pauschal feststellen, dass „bio“ oder „regional“ auch immer gleich „öko“ ist. (Bsp.: der Bio-Apfel aus Übersee vs. regionaler aber gekühlt gelagerter Apfel.) Die beste Wahl sind eigentlich Lebensmittel, die „bio“, „regional“ und „saisonal“ sind. Doch da dies nicht immer zu realisieren ist und auch niemand CO₂-Ausstöße von Produkten vergleichen soll, heißt es:

→ vor allem auf saisonales Obst und Gemüse achten (siehe Saisonkalender)

→ wenn nicht saisonal, dann zumindest regional

→ importiertes Obst in Bioqualität

Eier, Kaffee und Grundnahrungsmittel

→ Eier mindestens aus „Freilandhaltung“, am besten „bio“

Jedes Ei ist gestempelt. Die erste Ziffer weist auf das Haltungssystem: 0 = bio, 1 = Freiland

→ Kaffee, Kakao und Schokolade sollen fairgehandelt sein

→ häufig genutzte (Grund-)Nahrungsmittel sind leicht in „bio“ erhältlich

z.B. Nudeln, Salatöl, Marmelade und Honig

→ möglichst keine Tiefkühlprodukte!

Kartoffelchips, Senf und Currygewürzmischung – „egal“

Chips, Knabberzeug und Süßigkeiten werden auch durch „bio“ nicht gesünder. Produkte wie z.B. Senf sind in „bio“ unverhältnismäßig teuer und Curry brauchen wir eher selten, gibt's auch nicht überall.

→ Bei Lebensmitteln, die nicht zu unserem üblichen Bedarf gehören, ist die Bio-Qualität etc. nicht wichtig. (aber natürlich auch nicht verboten)

Die Übersicht auf S. 2 soll uns beim Einkauf helfen und zeigen, welches Kaufkriterium bei welchem Lebensmittel wichtig ist.

Übrigens: Für Lebensmitteleinkäufe planen wir laut unserem Beschluss bis zu 50% mehr Kosten ein!

Wichtige Bio-Label und andere Siegel



Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung
Die Zutaten stammen zu mind. 95 Prozent aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft.

Zu den weiteren grundlegenden Kriterien zählen eine artgerechte Tierhaltung sowie der Verzicht auf Gentechnik und synthetische Pflanzenschutzmittel.



Neues EU-Bio-Siegel
Seit 1. Juli 2010 gilt in allen EU-Ländern einheitlich das neue Bio-Siegel. (Es sagt das gleiche aus wie das Label daneben.) Es darf mit einzelstaatlichen oder regionalen Bio-Siegeln ergänzt werden.

Weitere Bio-Siegel, deren Standards über das EU-Siegel hinausgehen, sind u.a.:

Biomarken von Discountern / Supermärkten:



(Plus)



(Aldi Süd)



Fairtrade-Siegel von TransFair und GEPA

Die Fairtrade-Siegel kennzeichnen Lebensmittel aus fairem Handel, vorrangig mit so genannten Entwicklungsländern. Ziele des fairen Handels sind menschenwürdige Lebens- und Arbeitsbedingungen. Die Fairhandelsorganisationen unterstützen die Produzenten auch bei der Umstellung auf biologischen Anbau.



Marine Stewardship Council (MSC) für Fische aus Wildfang

Label für Fisch und Meeresfrüchte aus umweltgerechter und bestandsschonender Fischerei. Die Vergabekriterien berücksichtigen zum Beispiel Maßnahmen zum Erhalt der biologischen Vielfalt im Ökosystem Meer, Vermeidung von Überfischung und Erschöpfung der Fischbestände sowie die Verringerung des Beifangs.



Naturland-Siegel – für Fische aus ökologischer Aquakultur

Das Naturland-Siegel gewährleistet u.a. die Verfütterung von ökologisch zertifiziertem Fischmehl und -öl, artgerechte und niedrige Besatzdichten und den Schutz der umliegenden Ökosysteme.

Quelle: www.verbraucherfuersklima.de u.a.

Verpackung

Wenn Ihr hier wählen könnt, orientiert euch an folgender Priorität:

bei frischem Obst / Gemüse:

Papiertüte vor Kunststoffschale

bei Gemüsekonserven:

Weißblechdose vor Einwegglas

bei Getränken:

Mehrweg vor Einweg

bei Mehrwegflaschen:

Glas vor PET

bei Einweg-Getränkeverpackungen:

TetraPak vor PET vor Glas vor Dose



Quelle: Kochen für Nachhaltigkeit, DPSG

Eine „Einkaufshilfe“ hängt in der Teeküche!

Das ist ein grüner Stoffbeutel inkl. einer kleinen umfangreichen Broschüre mit Labels u. Zusatzstoffen.