



KLIMA AKTIONS WOCHE

5.-12. JUNI 2011



Klimafreundlich Kochen und Essen

Leitlinien zur Aktion Klima-Menü in der NÖ Klima-Aktions-Woche

Von **5. bis 12. Juni 2011** steht Niederösterreich ganz im Zeichen des Klimaschutzes. In der Klima-Aktions-Woche werden die verschiedenen Möglichkeiten das Klima zu schützen in den Blickpunkt der Öffentlichkeit gerückt.

Machen auch Sie mit und kochen ein Klima-Menü für Ihre Gäste! Sie können sich einen Tag dafür aussuchen oder aber die ganze Woche über saisonale, biologische, klimafreundliche Spezialitäten aus der Region anbieten!

Kriterien für ein Klima-Menü

Die Hauptzutaten eines Klima-Menüs sollten...

- ...aus **regionaler** und bei Obst und Gemüse auch aus **saisonalen** Produktion stammen. Als regional gelten Produkte aus Niederösterreich bzw. aus nahe gelegenen Regionen.
- ...im besten Fall auch aus kontrolliert **biologischer** Landwirtschaft stammen, wobei auch hier auf eine heimische Herkunft zu achten ist.
- ... aus **fairem Handel** stammen, falls die Lebensmittel weit gereist sind.

Rezeptideen finden Sie auf der Website www.klimaaktionswoche.at unter dem Schlagwort „Klima-Menü“ oder auf der Website: www.umweltberatung.at/rezepte

Ihre Vorteile

Im Rahmen der Klima-Aktions-Woche 2011 werden die teilnehmenden Betriebe bei der Bewerbung kostenlos unterstützt! Dafür stellen wir Ihnen gerne folgende Werbemittel zur Verfügung:

- **Website www.klimaaktionswoche.at**: Alle AnbieterInnen von Klima-Menüs werden auf der Website angeführt. Zur Anmeldung von Klima-Menüs verwenden Sie das entsprechende Formular unter www.klimaaktionswoche.at (Bereich Service/Gastgewerbe).
- **Rahmenplakate**: Format A2, mit freibleibender Fläche zum Anbringen des Klima- Menüs
- **Menükarten**: Format ca. 10x16 cm, zum Auflegen des Klima-Menüs
- **Info-Folder zur Klima-AktionsWoche** (mit Themenseite zum Klima-Menü, Klimaschutztipps und Gewinnspiel)

Zur Bestellung von Werbemitteln verwenden Sie bitte das beiliegende Bestellformular oder das entsprechende Formular auf www.klimaaktionswoche.at. Bestellungen müssen bis spätestens 20. Mai 2011 einlangen, um eine zeitgerechte Zustellung gewährleisten zu können.

Hintergrund: Ernährung ist Klimaschutz

Unser Ernährungsverhalten bestimmt maßgeblich den globalen Verbrauch an Ressourcen und hat Einfluss auf unser Klima: In Industrieländern stammen ca. 20% der CO₂-Emissionen aus der Lebensmittelbranche.

Mit einfachen Mitteln können gerade beim Kochen und Essen Verbesserungen für uns und unsere Umwelt erzielt werden...



KLIMA AKTIONS WOCHE

5.-12. JUNI 2011



- **regionale und saisonale Produkte verwenden:** Diese haben kürzere Transportwege, sind somit auch frischer und brauchen weniger Energie in der Produktion (keine beheizten Glashäuser). Flugtransporte aus Übersee sind dagegen klimaschädlich!
- **auf heimische Bioprodukte setzen:** Bioprodukte enthalten viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und Biolandbau verursacht bis zu 60% weniger CO₂-Emissionen (z.B.: bei Getreide). Außerdem binden gesunde, ökologisch bewirtschaftete Böden mehr CO₂ aus der Atmosphäre.
- **Kaffee, Tee und Schokolade aus fairem Handel:** FAIRTRADE verringert nicht nur die globale Armut, sondern unterstützt auch den Schutz der Regenwälder und somit des Weltklimas.

Hinweise zur Erfüllung der Kriterien

Wie erkenne ich, ob ein Produkt regional und saisonal ist?

- alle Produkte, die unter der Initiative „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ vermarktet werden: alle niederösterreichischen GENUSS REGIONEN auf www.genuss-region.at
- Direktvermarktung von Bäuerinnen und Bauern aus NÖ unter dem Siegel „Gutes vom Bauernhof“. Die AnbieterInnen gibt es auf www.gutesvombauernhof.at
- Produkte die im Rahmen der Kampagne „So schmeckt Niederösterreich“ vermarktet werden. www.soschmecktnoe.at
- bei vielen Produkten gibt es regionale niederösterreichische Marken
- regionale BäckerInnen und FleischhauerInnen, deren LieferantInnen in der Region sind
- regionaler Fisch (Karpfen etc.) ist eine gesunde Alternative zu den vielfach überfischten Beständen in den Weltmeeren
- bei Obst und Gemüse auf das angegebene Herkunftsland achten - je näher, desto besser! Viele Handelsmarken geben auch die genaue regionale Herkunft an!
- das AMA-Gütesiegel garantiert die österreichische Herkunft bei Fleischprodukten. LieferantInnen/Schlachtbetriebe können aufgrund des genauen AMA-Kontrollsystems mit Sicherheit auch Fleisch aus Niederösterreich anbieten.
- Milch und Milchprodukte aus niederösterreichischen Molkereien

Wie erkenne ich, ob ein Produkt bio ist?

- Z.B. durch das rot-weiß-rote AMA-Biozeichen (= Bio aus Österreich) oder die Markenprogramme im Handel. Achten Sie dabei auch auf regionale Herkunftsangaben!

Wie erkenne ich, ob ein Produkt aus fairem Handel stammt?

- Das FAIRTRADE-Gütesiegel garantiert fairen Handel und umweltschonende Produktion von Kaffee, Tee, Schokolade etc. Immer mehr FAIRTRADE-Produkte sind inzwischen auch bio.

Kontakt für Rückfragen:

"die umweltberatung" Niederösterreich, Grenzgasse 10, 3100 St. Pölten
Tel.: 02742 718 29, service@klimaaktionswoche.at