

BODEN, SAATGUT & TIERHALTUNG

Die Grundlage der Ernährung: gesunder Boden, gutes Saatgut und eine robuste Tierhaltung

- Ein gesunder Boden, gutes Saatgut und ein robuster Viehbestand bilden die Grundlage unseres Ernährungssystems. Sie garantieren die Qualität und den Reichtum unserer Ernten und Viehzuchtprodukte. Es ist von entscheidender Bedeutung, Landwirte zu unterstützen, die der Gesundheit von Böden und Weiden Priorität einräumen und in hochwertiges Saatgut und eine artgerechte Tierhaltung investieren.
- Gemeinsam können wir Bedrohungen wie der Boden-degradation und dem Verlust der biologischen Vielfalt entgegenwirken. Indem wir uns für lokal angebaute und gezüchtete Produkte entscheiden, nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken fördern und uns für eine faire Politik einsetzen, stärken wir die Landwirte und sorgen für eine resiliente Lebensmittelfutur.



SOL, SEMENCES & ÉLEVAGE

La base de l'alimentation : un sol sain, de bonnes semences et un cheptel robuste

- Un sol sain, de bonnes semences et un cheptel robuste constituent le fondement de notre système alimentaire. Ils garantissent la qualité et l'abondance de nos récoltes et de nos produits d'élevage. Il est essentiel de soutenir les agriculteurs qui accordent la priorité à la santé des sols et des pâturages et qui investissent dans des semences de haute qualité et dans un élevage dans le plus haut respect de l'animal.
- Ensemble, nous pouvons lutter contre des menaces telles que la dégradation des sols et la perte de biodiversité. En choisissant des produits cultivés et élevés localement, en promouvant des pratiques agricoles durables et en plaidant pour des politiques équitables, nous donnons du pouvoir aux agriculteurs et nous assurons un avenir alimentaire résilient.



ERNTEN, WAS MAN SÄT - VOM FELD AUF DEN TISCH

Lokale und regionale Lebensmittel- produktion für eine nachhaltige Zukunft

- Die Entscheidung für lokale und regionale Lebensmittelproduktion ist entscheidend. Das sorgt für frischere, schmackhaftere Produkte und unterstützt unsere lokalen Landwirte. Indem wir die saisonale Verfügbarkeit berücksichtigen, ehren wir die natürlichen Zyklen der Lebensmittelproduktion.
- Frisches Gemüse, hochwertiges Fleisch, Eier von Hühnern aus der Nachbarschaft - schützen wir unseren Planeten, indem wir lange Transportwege vermeiden und uns für Nachhaltigkeit einsetzen. Unterstützen Sie Landwirte, die Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen. So können wir gemeinsam die Früchte der Ernte und die Produkte aus der Tierhaltung genießen und wissen, dass wir unserem Körper und der Umwelt etwas Gutes tun.



RÉCOLTER CE QUE L'ON SÈME - DE LA FERME À LA TABLE

Adopter la production alimentaire locale et régionale pour un avenir durable

- Il est essentiel d'opter pour une production alimentaire locale et régionale. Cela permet d'obtenir des produits plus frais et plus savoureux et de soutenir nos agriculteurs locaux. En privilégiant la disponibilité saisonnière, nous respectons les cycles naturels de la production alimentaire.
- Des légumes frais, des viandes de qualité, des oeufs provenant de poules du voisinage - protégeons notre planète en réduisant les longs trajets de transport et en favorisant la durabilité. Soutenons les agriculteurs qui privilégient la qualité et la durabilité et, ensemble, nous pourrions profiter de l'abondance des récoltes et des produits d'élevage sachant que nous nourrissons notre corps et l'environnement.



LEBENSMITTELZU- BEREITUNG – OB ZU HAUSE ODER IM RESTAURANT

Setzen Sie auf lokale, saisonale Lebensmittel für eine nachhaltige Zukunft

- Mit lokalen Produkten zu kochen ist eine gute Möglichkeit, frische und hochwertige Zutaten zu verwenden und gleichzeitig die regionale Landwirtschaft zu unterstützen. Wenn Sie mit lokalen Produkten kochen, tragen Sie zur Nachhaltigkeit bei, unterstützen die lokale Wirtschaft und können gleichzeitig frische und schmackhafte Gerichte zubereiten.
- Die Verbindung zwischen lokaler Gastronomie und regionalen Produkten ist daher entscheidend für die Entwicklung einer authentischen, qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Esskultur - Werte, die dem Projekt Liewensmättelpunkt innewohnen. Durch die Verwendung lokaler Lebensmittel können die Restaurants enge Beziehungen zu den Erzeugern aufbauen. Dies schafft eine transparente Lieferkette und ermöglicht den Austausch von Wissen und Informationen über die Produkte.



PRÉPARATION DES ALIMENTS - QUE CE SOIT À LA MAISON OU AU RESTAURANT

Misez sur des aliments locaux et de saison pour un avenir durable.

- Cuisiner avec des produits locaux est un bon moyen d'utiliser des ingrédients frais et de qualité tout en soutenant l'agriculture régionale. En cuisinant avec des produits locaux, vous contribuez à la durabilité et soutenez l'économie locale tout en préparant des plats frais et savoureux.
- Le lien entre la gastronomie locale et les produits régionaux est donc crucial pour le développement d'une culture alimentaire authentique, de qualité et durable - des valeurs inhérentes au projet Liewensmättelpunkt. L'utilisation d'aliments locaux permet aux restaurants de nouer des relations étroites avec les producteurs. Cela crée une chaîne d'approvisionnement transparente et permet l'échange de connaissances et d'informations sur les produits.



AUS LOKALEN PRODUKTEN WERDEN KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Qualitätserzeugnisse fördern und Gemeinschaften bereichern

- Engagierte Lebensmittelveredler*innen verarbeiten frische Zutaten vom Bauernhof zu exquisiten Produkten wie Käse, Öle und Essige, Pasteten, Brot, Marmeladen und verschiedenste alkoholische Produkte sowie Erfrischungsgetränke um nur einige zu nennen. Indem wir ihre Produkte auswählen, fördern wir ihr Wachstum und sichern ihr Fortbestehen.
- Die Unterstützung der lokalen und regionalen Veredelung von Rohstoffen fördert die Schaffung von Arbeitsplätzen und unterstützt unsere Wirtschaft. Genießen wir den Geschmack von Qualität und unterstützen wir diese Handwerker*innen, die unsere Lebensmittel veredeln und unsere Lebensqualität verbessern.



DES PRODUITS LOCAUX SE TRANSFORMENT EN DÉLICES CULINAIRES

La culture de produits de qualité et l'amélioration des communautés

- Des transformateurs alimentaires engagés* transforment des ingrédients frais de la ferme en produits exquis tels que fromages, huiles et vinaigres, pâtés, pains, confitures et produits alcoolisés les plus divers ainsi que des boissons rafraichissantes pour n'en citer que quelques-uns. En choisissant leurs produits, nous encourageons leur croissance et assurons leur pérennité.
- Soutenir le raffinage local et régional des matières premières favorise la création d'emplois et soutient notre économie. Savourons le goût de la qualité et soutenons ces artisans qui raffinent nos aliments et améliorent notre qualité de vie.

