

Ab in die Tonne? Nein!

Non au gaspillage !

Résumé en français page 56

Text: Sandra Blass-Naisar



© MA/Frank Rosch

In Luxemburg werden jährlich pro Einwohner 118 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, 71.000 Tonnen insgesamt. Ein Wahnsinn, total erschreckend. Umso mehr, wenn man weiß, dass davon immerhin 75 Prozent der Abfälle aus Privathaushalten stammen, die restlichen 25 Prozent werden von der Gastronomie, von Großküchen und dem Handel verursacht. Wie das Landwirtschaftsministerium weiter informiert, geschieht Lebensmittelverschwendung meist unbeabsichtigt, viele Menschen wissen einfach viel zu wenig über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Und von dem, was im Restmüll, in der Biotonne und im Kompost landet (jährlich pro Einwohner rund 88,5 Kilogramm Lebensmittel) wären etwa 23,5 Kilogramm vermeidbar, betont die Umweltverwaltung.

Das neue und ambitionierte Projekt *Liewensmättelpunkt* der Nordstad hat zum Ziel, Produzenten, verarbeitende Betriebe und Manufakturen, die Gastronomie, aber auch Lehrstätten (*EHTL – École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg*, *LTA – Lycée Technique Agricole*, *CNFPC – Centre National de Formation Professionnelle Continue*) im Sinne einer nachhaltigen, lokal/regionalen und saisonalen Lebensmittelproduktion zu vernetzen und bei den Bürgern der Nordstad den Konsum dieser Lebensmittel zu fördern.

Es ist Ziel des Projektes, die Anzahl der Produzenten sowie der zukünftig in diesem Bereich anzusiedelnden

Arbeitsplätze aktiv positiv zu beeinflussen und durch die enge Zusammenarbeit mit den Ausbildungsstätten auf die neuen Anforderungen der durch den Klimawandel sich stark ändernden Arbeitswelt auch und besonders im Bereich der Lebensmittelproduktion einzugehen.

Die Umstellung des Ernährungssystems auf ein nachhaltigeres System wird auf globaler Ebene als notwendig erachtet und ist auch für die Nordstad eine Notwendigkeit, um sowohl den globalen Herausforderungen (Schutz der Natur und der Biodiversität und Kampf gegen den Klimawandel) als auch den lokalen Herausforderungen (soziale, gesundheitliche, wirtschaftliche und beschäftigungsbezogene Herausforderungen) gerecht zu werden.

Mit dem Projekt *Liewensmättelpunkt* will die Nordstad einen weiteren Schritt zu einer noch nachhaltigeren Region machen. „*Der Liewensmättelpunkt zielt darauf ab, kurz- mittel- und langfristige Aktionen und Projekte, permanente Maßnahmen sowie Events, Workshops und Konferenzen zu koordinieren, um die Ziele der Strategie zu erreichen*“, so Jean-Marc Friederici.

Das Projekt basiert auf fünf strategischen Achsen und vier übergreifenden Prinzipien.

Die fünf strategischen Achsen:

- Bildung und Sensibilisierung
- Unterstützung von Produktion, Vermarktung und Logistik
- Austausch von Praktiken und die Lernspirale
- Innovation und Ausbildung
- territoriales Marketing

Die vier übergreifenden Prinzipien:

- lokale und regionale Produktion und Verarbeitung fördern
- Vermarktung der Logistik stärken
- Gastronomie bei der Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln unterstützen
- Verbraucher aufklären und mobilisieren

Warum lokal/saisonal einkaufen?

In Luxemburg entwickelt sich die Nachfrage nach regionalen und saisonalen Lebensmitteln positiv, was gut ist, heißt es auf www.antigaspi.lu/lokal-saisonal/.



Die geringe Größe Luxemburgs bietet den Vorteil, seine nationale Produktion leicht verfolgen und überwachen zu können. Daraus ergibt sich Transparenz und Vertrauen in die regionale Lebensmittelproduktion.

Die Vorteile der regionalen Produktion? Kurze Transportwege, die klimafreundlicher sind. Treibhausgasemissionen und Feinstaubbelastungen werden auf ein Minimum reduziert. Nachhaltige Ernährung wird gefördert. Der Kauf regionaler Produkte beschränkt sich jedoch nicht auf einen verantwortungsvollen Kauf, heißt es auf www.antigaspi.lu weiter. Regional produzierte Lebensmittel sind oft von besserer Qualität, da sie kürzere Transportzeiten mit sich bringen und noch frisch sind, wenn sie in den Supermarktregalen ankommen. Kurze Kreisläufe wirken sich also positiv auf den Geschmack der Produkte und ihre wertvollen Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe aus und verhindern, dass Lebensmittel auf dem Weg zu den Supermarktregalen verderben.

Die Verhinderung von Qualitätsverlust ist somit auch eine weitere Möglichkeit, gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen.

Was gut für die Umwelt ist, ist auch gut für die luxemburgischen Landwirte und Winzer. Die regionale und saisonale Lebensmittelproduktion hat darüber hinaus eine soziale Komponente, da sie es ermöglicht, den persönlichen Kontakt zwischen Produzent und Verbraucher wiederherzustellen. So lernt der Verbraucher, die Arbeit hinter den Kulissen der Lebensmittelproduktion zu schätzen.

Auf www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu gibt es weitere Informationen über luxemburgische Produzenten und Direkt Händler.

Im Moment, so heißt es auf der *Antigaspi*-Homepage, ist Luxemburg immer noch stark auf den Import von Obst und Gemüse angewiesen, um der Nachfrage der Bevölkerung gerecht zu werden. Derzeit stammen weniger als 5 Prozent des in Luxemburg verkauften Gemüses aus der heimischen Produktion. Was die Früchte betrifft, liegt der Grad der Selbstversorgung bei weniger als einem Prozent. Eine Möglichkeit, die Produktion zu steigern, besteht ganz einfach darin, mehr luxemburgische Produkte in den Kantinen der Schulen zu verwenden. Die guten Ansätze, die bereits dank einer Landwirtschaftlichen Schule (*LTA*) bestehen, werden im Projekt *Liewensmättelpunkt* weiter gestärkt.

Mehr Infos unter www.antigaspi.lu/lokal-saisonal.

Aktion „Gielt Band“

Jedes Jahr im Spätsommer das gleiche Bild: Früchte über Früchte, die unter Bäumen in Obstgärten, Gärten und auf öffentlichen Plätzen verrotten. Die reinste Verschwendung! Die Aktion *Gielt Band* hat dafür eine Lösung. Alles Obst, was reif unter den Bäumen liegt, einsammeln. Einen leckeren Kompott draus machen oder Marmelade, den Saft auspressen oder einen guten Kuchen backen.

Aber es gibt einen Haken: Das Pflücken ohne Erlaubnis des Eigentümers ist verboten.

Die Lösung? Die Aktion *Gielt Band*, die das *Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung* in Zusammenarbeit mit dem *Syndicat des villes et communes luxembourgeoises (Syvicol)* ins Leben gerufen hat: Gemeinden, Privatpersonen, Vereine und Unternehmen können jeweils mit einem gelben Band (aus Baumwolle, also recycelbar) die Obstbäume markieren, deren Eigentümer sie sind und deren Früchte von jedermann geerntet werden können.

Das gelbe Band sagt jedem: die Früchte dürfen gepflückt werden. Für den persönlichen Verbrauch, versteht sich. Kostenlos und ganz ohne Rücksprache.

Mehr Infos unter www.antigaspi.lu/activities/de-projet-gielt-band/.

Mehrwegsystem ECOBOXEN

Was der Gast im Restaurant nicht isst, kann er sich einpacken lassen. In die *ECOBOX*. Wer sein „*Take away*“ abholt, nutzt die *ECOBOX*, Luxemburgs Mehrwegsystem, das vor fünf Jahren auf Initiative des *Ministeriums für Umwelt, Klima und nachhaltige Entwicklung* und in Zusammenarbeit mit der *Horesca* und der *SDK (SuperDrecksKëscht)* entwickelt und umgesetzt wurde. Mit Erfolg.

Zurzeit sind 137 Restaurants, 84 Kantinen, 73 Schulkantinen und eine Gemeinde am System beteiligt und mehr als 100.000 *ECOBOX*en im Umlauf. Sie sollen dabei helfen, dass einerseits keine Lebensmittel verschwendet und andererseits Einwegverpackungen reduziert werden.

Damit ein solches Mehrwegsystem funktioniert, werden weitere Anbieter gesucht und zeitgleich natürlich auch Konsumenten, die das System aktiv nutzen. Jeder Gastronomiebetrieb kann bei der *ECOBOX* mitmachen. Die Teilnahme, Auslieferung, Austausch und Rücknahme sind kostenlos.

Mehr Infos unter www.ecobox.lu.

Genießen statt wegwerfen!

Wie das gelingen kann, haben wir auf der nächsten Seite illustriert und **8 goldene Regeln** des Landwirtschaftsministeriums genannt, die jedem von uns helfen sollen, weniger Lebensmittel zu verschwenden.

71.000t

Lebensmittelverschwendung insgesamt in Luxemburg pro Jahr
de gaspillage alimentaire au total au Luxembourg par an

8 goldene-Regeln

gegen Lebensmittelverschwendung

8 règles d'or contre le gaspillage alimentaire

Text und weiter Infos: antigaspi.lu/rotschlei/ | Fotos: Shutterstock

1 Intelligent Einkaufen

Acheter intelligemment

Planen Sie Ihre Einkäufe im Voraus und seien Sie vorsichtig bei Sonderangeboten.



2 Unschönes Gemüse eine Chance geben

Donner une chance aux légumes « moches »

„Hässliches“ Obst und Gemüse ist genauso frisch und gesund wie anderes.

3 Die Kühlkette nicht unterbrechen

Ne pas interrompre la chaîne du froid

Viele Lebensmittel halten sich bei kalter Lagerung länger. Tragen Sie frische und gefrorene Lebensmittel in einer Kühltasche.



4 Den Kühlschrank richtig einräumen

Ranger le frigo correctement

Es gibt verschiedene Temperaturzonen im Kühlschrank, wo die Lebensmittel richtig eingeräumt werden sollen.



5 Die Esswaren richtig lagern

Stocker les aliments correctement

Die Lagerung hat einen großen Einfluss auf die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln.



6 Die Haltbarkeit prüfen

Vérifier la durée de conservation

Es ist wichtig, die verschiedenen Angaben zum Verbrauchsdatum richtig zu interpretieren: „zu verbrauchen bis...“ oder „am besten verzehren vor...“.

7 Keine zu große Portionen nehmen

Ne pas prendre des portions trop grandes

Bestellen nicht mehr als Sie essen können. Falls das doch der Fall ist, fragen Sie z. B. im Restaurant, ob Sie die Reste mitnehmen dürfen, z. B. mit einer *Ecobox*.



8 Die Reste kreativ verwerten

Réutiliser les restes de façon créative

Versuchen Sie, Reste möglichst zu vermeiden. Wenn Sie trotzdem noch welche übrig haben, verwenden Sie sie in einer anderen Art und Weise wieder.



LIEWENSMITTELPUNKT.
NORDSTAD - GUTT IESSEN, GUTT LIEWEN



Non au gaspillage !



© MA/Luc Deflorenne

Au Luxembourg, 71 000 tonnes de nourriture sont jetées chaque année (soit 118 kg/habitant). 75 % de ces déchets proviennent des ménages, les 25 % restants de la restauration, des cuisines collectives et du commerce. Selon le *ministère de l'Agriculture*, le gaspillage alimentaire est le plus souvent involontaire et une bonne partie pourrait être évitée avec une meilleure gestion des aliments (environ 25 %/habitant).

Le nouveau projet ambitieux *Liewensmëttelpunkt* de la Nordstad a pour objectif de mettre en réseau producteurs, entreprises de transformation, manufactures, gastronomie et écoles (EHTL, LTA, CNFPC) pour promouvoir une production alimentaire durable, locale/régionale et saisonnière ainsi que la consommation de ces aliments auprès des citoyens.

Le projet vise à influencer de façon active et positive le nombre de producteurs ainsi que la création d'emplois. Un objectif est de répondre aux nouvelles exigences d'un monde du travail en forte mutation au moyen d'une étroite collaboration avec les centres de formation.

Rendre le système alimentaire plus durable est une nécessité à l'échelle mondiale tout pour la Nordstad affrontant ainsi défis mondiaux (protection de la nature et de la biodiversité, lutte contre le changement climatique) et défis locaux (sociaux, sanitaires, économiques et liés à l'emploi).

Avec ce projet, la Nordstad veut faire un pas de plus vers la durabilité : « *Le Liewensmëttelpunkt vise à coordonner des actions et des projets à court, moyen et long terme, des mesures permanentes ainsi que des événements, des ateliers et des conférences afin d'atteindre les objectifs de la stratégie* », explique Jean-Marc Friederici.

Pourquoi acheter local/de saison ?

« *Au Luxembourg, la demande en aliments régionaux et de saison connaît une évolution positive, ce qui est une bonne chose* », peut-on lire sur le site *Anti-gaspi* qui poursuit : « *La petite taille du Luxembourg lui offre l'avantage de pouvoir facilement tracer et surveiller sa*

production nationale. Il en découle une certaine transparence et confiance dans la production d'aliments régionaux ». Les avantages de la production régionale ? Moins de transports, d'où une alimentation plus durable. Les aliments produits localement sont souvent de meilleure qualité, car ils sont encore frais lorsqu'ils arrivent dans les rayons des supermarchés. Ainsi, l'achat de produits régionaux est une autre façon de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce qui est bon pour l'environnement l'est aussi pour les agriculteurs et viticulteurs luxembourgeois. La production alimentaire régionale et saisonnière a en outre une composante sociale : elle permet de rétablir le contact entre le producteur et le consommateur, faisant ainsi prendre conscience du travail effectué en coulisses.

Pour plus d'informations sur les producteurs luxembourgeois et les commerçants directs veuillez vous rendre sur le site www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu.



e-facturation.lu

Sie müssen einer öffentlichen Einrichtung eine Rechnung ausstellen?

Dann betrifft Sie die elektronische Rechnungsstellung. Wir sind da, um Ihnen zu helfen!



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Digitalisation