



karlsruhe
tourismus

Nachhaltig Einkaufen:

Von Kreislaufwirtschaft, Regionalität, Saisonalität, Bio und Fair Trade

Lunch & Learn
Julia Osterland
24. Mai 2022

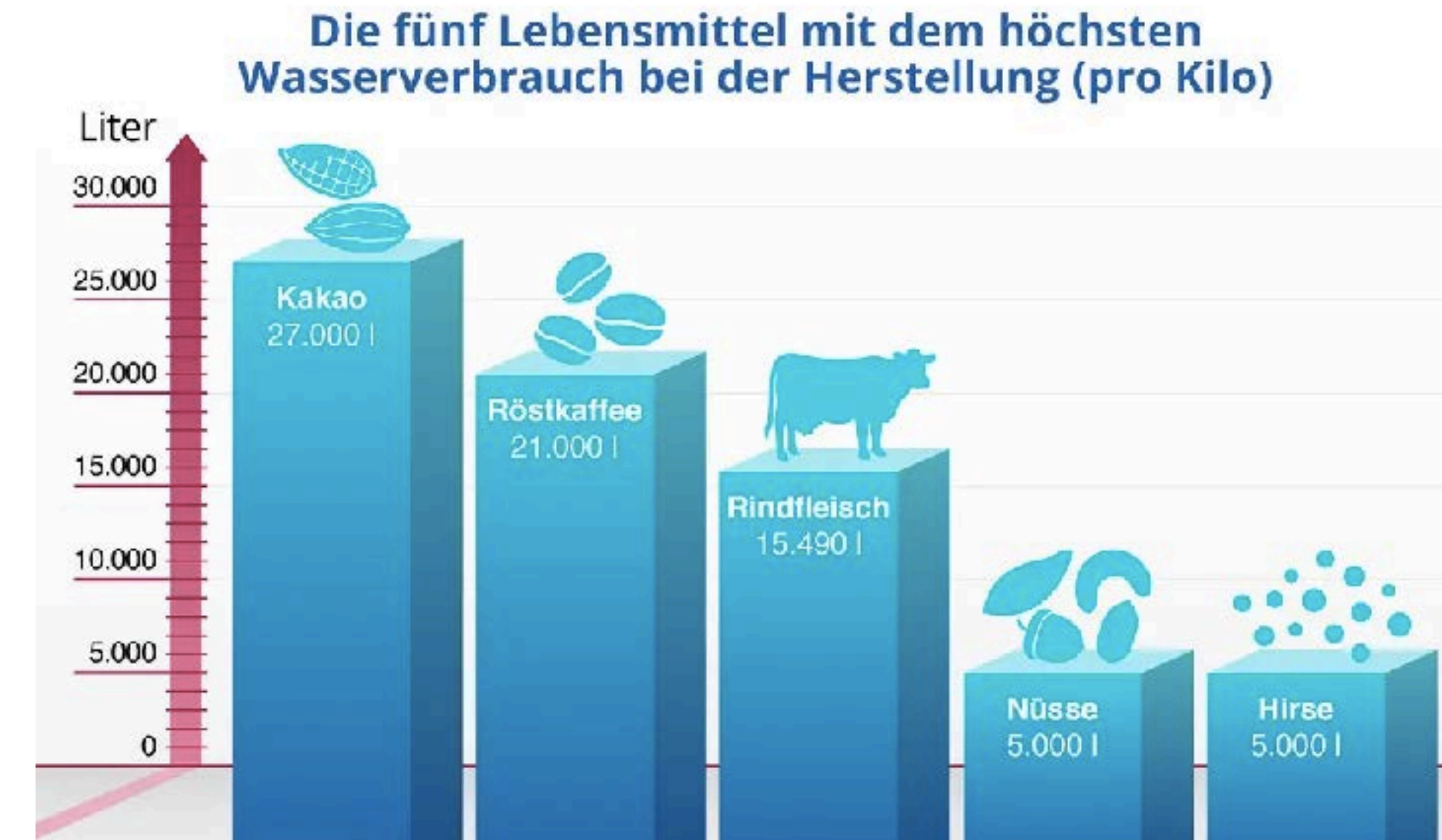


- 1. Regionalität**
- 2. Saisonalität**
- 3. FairTrade**
- 4. Bio-Produkte**
- 5. Kreisläufe in der Lebensmittelindustrie**

Nachhaltig Einkaufen - warum?



Lebensmittel (1 kg, konventionell erzeugt)	kg CO2-eq
Lammfleisch	39
Flugananas	15,1
Butter	11,5
Käse	8,5
Geflügelfleisch	3,5
Bio-Äpfel	0,2
Karotten oder Weißkohl	0,1





Vorteile

- Kurze Transportwege
- Stärkung der regionalen Wirtschaft
- Förderung der Vielfalt der landwirtschaftlich geprägten Kulturlandschaften
- Frische und qualitativ hochwertige Produkte
- Vertrauen zwischen regionalen Erzeugern und Verbraucher:innen



- Der Begriff "Region" ist gesetzlich nicht geschützt
- Lebensmittel, die aus der angegebenen Region stammen oder dort verarbeitet, verpackt und vertrieben werden
- Regionalfenster bietet Möglichkeit Anbau- und Verarbeitungsort zu prüfen
- Klare Benennung des Landkreises oder Bundeslandes



- ✓ Wo kommt es her?

- ✓ Wo wurde es verarbeitet?

- ✓ Wie hoch ist der regionale Anteil?

Neutral geprüft durch: *Kontroll GmbH*
www.regionalfenster.de

Regionalität. Geschützte Bezeichnungen.



Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung in einem bestimmten geografischen Gebiet



Nur einer der Produktionsschritte (Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung) im Herkunftsgebiet



Nicht gebietsgebunden, hebt traditionelles Herstellungsverfahren hervor

Lebensmittel mit geschützter geographischer Herkunft



Produkte

Fleisch (5)	Back-/ Süßwaren (12)
Fleisch erzeugnisse (19)	Teigwaren (2)
Fisch (7)	Wein (1)
Käse (10)	Öl (1)
Obst/ Gemüse/Salat (21)	Getränk (1)
Hopfen (4)	Bier (10)

- Stand: Januar 2023
- 1 Rheinisches Zuckerrübenkraut/ Rheinisches Zuckerrübensirup/ Rheinisches Rubenkraut
 - 2 Gaciner Pulver/ Aachener Pulver
 - 3 Kombilmer Sojagel/ Sojagel aus dem Ansbacher Qualitätsbier
 - 4 Sojagel aus Franken/ Fränkischer Sojagel/ Fränkischer Sojagel
 - 5 Fränkischer Käse/ Fränkischer Käse/ Karper aus Franken
 - 6 Bamberger Hörnli/ Bamberger Hörnli/ Bamberger Hörnchen
 - 7 Bayerischer Meerrettich/ Bayerischer Kren
 - 8 Rheinischer Gänkekern
 - 9 Weissche vom Luncburger Land
 - 10 Schwäbisch-Hällisches Qualitätsweinefleisch
 - 11 Bayerisch Bismarck/ Bayerischer Blockmalz/ Echt Bayerisch Blockmalz/ Weich Bayerischer Blockmalz

Gütezeichen der Europäischen Kommission
geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

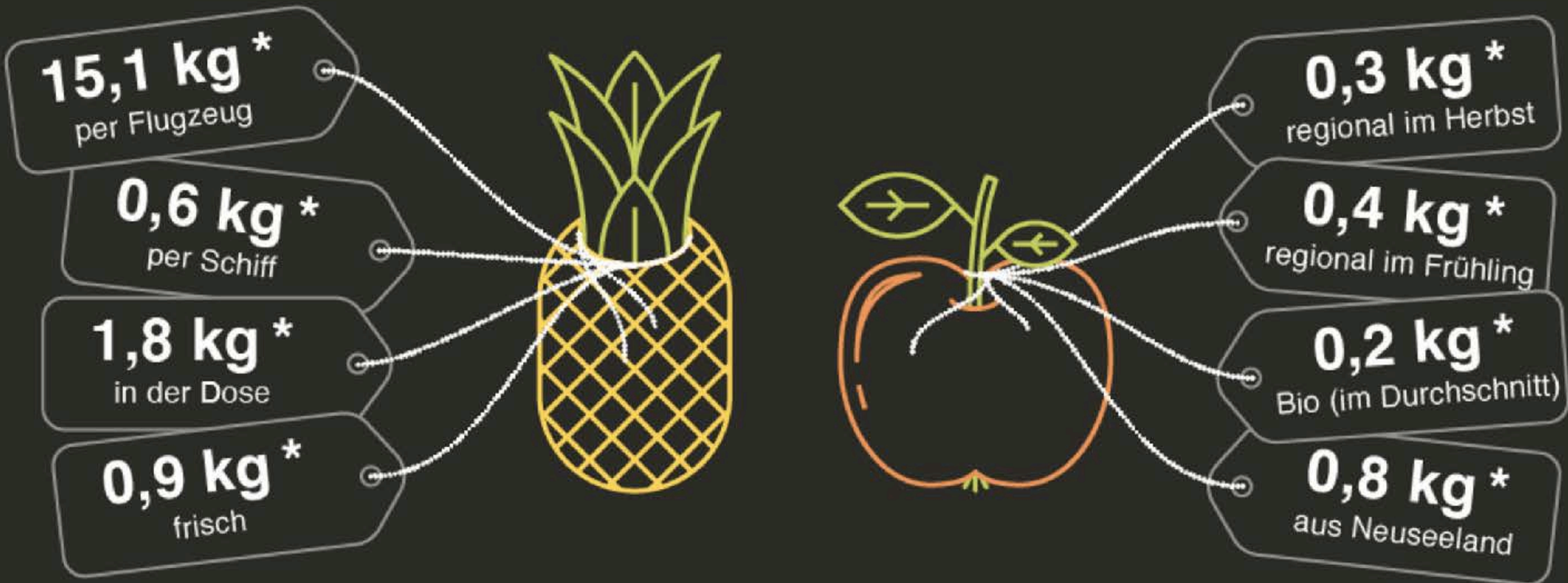
Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts finden in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren statt.

Mindestens eine der Produktionsschritte, Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung, findet in einem bestimmten Herkunftsgebiet statt.

- Ansbacher Ziegenkäse
- Spalt Saloner
- Lübecker Marzipan
- Käse
- Bayer. Bier
- Gemeinde
- Kreis, Bezirk, Landschaft
- Bundesland
- Eintrag aus dem Register gelöscht
- Ursprungs- oder Herkunfts-ort
- Der Schutz des Produkts bezieht sich auf verschiedene Regionen.



Regionales Obst spart viele Kilogramm CO₂.





- Freilandanbau emissionsärmer als Treibhauskultur
- Nur wenig Energie für kurze Lagerung nötig
- Oft niedrige Preise durch großes Angebot in kurzer Zeit
- Ideeller Wert - bewusstes Genießen und höhere Wertschätzung
- Abwechslungsreiche Ernährung





21. März → 20. Juni

FRÜHLING

GEMÜSE

- Blumenkohl ab Juni
- Brokkoli ab Juni
- Dicke Bohnen ab Juni
- Erbsen ab Juni
- Fenchel ab Juni
- Frühlingszwiebeln ab Mai
- Gurke ab Juni
- Kartoffeln
- Kohlrabi ab Mai
- Möhren ab Juni
- Mangold ab Mai
- Radieschen
- Rotkohl ab Juni
- Spargel
- Spinat

OBST

- Spitzkohl ab Mai
- Weißkohl ab Juni
- Wirsingkohl ab Mai
- Zucchini ab Juni
- Zuckerschoten ab Juni
- Zwiebeln "Lager"

SALAT

- Batavia ab Mai
- Chicorée bis April
- Eichblattsalat
- Eisbergsalat ab Juni
- Endiviensalat ab Mai
- Kopfsalat ab Mai
- Rucola ab Mai

21. Juni → 20. September

SOMMER

GEMÜSE

- Artischocken ab Aug.
- Aubergine
- Blumenkohl
- Brokkoli
- Dicke Bohnen
- Erbsen
- Fenchel
- Frühlingszwiebeln
- Gurke
- Grüne Bohnen
- Kartoffeln
- Knollensellerie
- Kohlrabi
- Kürbis
- Mais ab Aug.

OBST

- Mangold
- Möhren
- Paprika
- Porree
- Radieschen
- Rote Bete
- Rotkohl
- Spinat
- Staudensellerie
- Steckrüben ab Aug.
- Tomaten
- Weißer Rettich
- Weißkohl
- Wirsingkohl
- Zucchini
- Zuckerschalen bis Aug.
- Zwiebeln

SALAT

- Batavia
- Eichblattsalat
- Eisbergsalat
- Endiviensalat
- Kopfsalat
- Radicchio ab Aug.
- Rucola

OBST

- Apfel ab Aug.
- Aprikose bis Aug.
- Birne ab Aug.
- Brombeeren
- Erdbeeren bis Juli
- Heidelbeeren
- Himbeeren bis Aug.
- Johannisbeeren
- Kirschen bis Aug.
- Mirabellen
- Pflaumen
- Quitten ab Sept.
- Weintrauben ab Aug.
- Zwetschgen

21. September → 20. Dezember

HERBST

GEMÜSE

- Artischocken bis Okt.
- Aubergine bis Okt.
- Blumenkohl bis Okt.
- Brokkoli bis Okt.
- Fenchel bis Nov.
- Grüne Bohnen bis Okt.
- Grünkohl ab Nov.
- Kartoffeln
- Knollensellerie bis Nov.
- Kohlrabi bis Okt.
- Kürbis bis Nov.
- Mais bis Okt.
- Mangold bis Okt.
- Möhren
- Paprika bis Okt.

OBST

- Postinaken
- Porree
- Radieschen bis Okt.
- Rosenkohl
- Rote Bete
- Rotkohl
- Schwarzer Rettich
- Schwarzwurzeln
- Spinat bis Nov.
- Staudensellerie
- Steckrüben
- Topinambur
- Weißer Rettich
- Weißkohl
- Wirsingkohl
- Zwiebeln

SALAT

- Chicorée
- Eichblattsalat bis Okt.
- Eisbergsalat bis Okt.
- Endiviensalat
- Feldsalat
- Kopfsalat bis Okt.
- Radicchio bis Nov.
- Rucola bis Okt.

OBST

- Apfel
- Birne bis Nov.
- Kastanien
- Quitten bis Okt.
- Zwetschgen bis Okt.

21. Dezember → 20. März

WINTER

GEMÜSE

- Grünkohl
- Kartoffeln "Lager"
- Kürbis "Lager"
- Möhren "Lager"
- Postinaken
- Porree
- Rosenkohl
- Rote Bete "Lager"
- Rotkohl "Lager"
- Schwarzer Rettich
- Schwarzwurzeln
- Spinat ab März

OBST

- Steckrüben "Lager"
- Topinambur
- Weißer Rettich "Lager"
- Kürbis "Lager"
- Wirsingkohl bis Febr.
- Zwiebeln "Lager"

SALAT

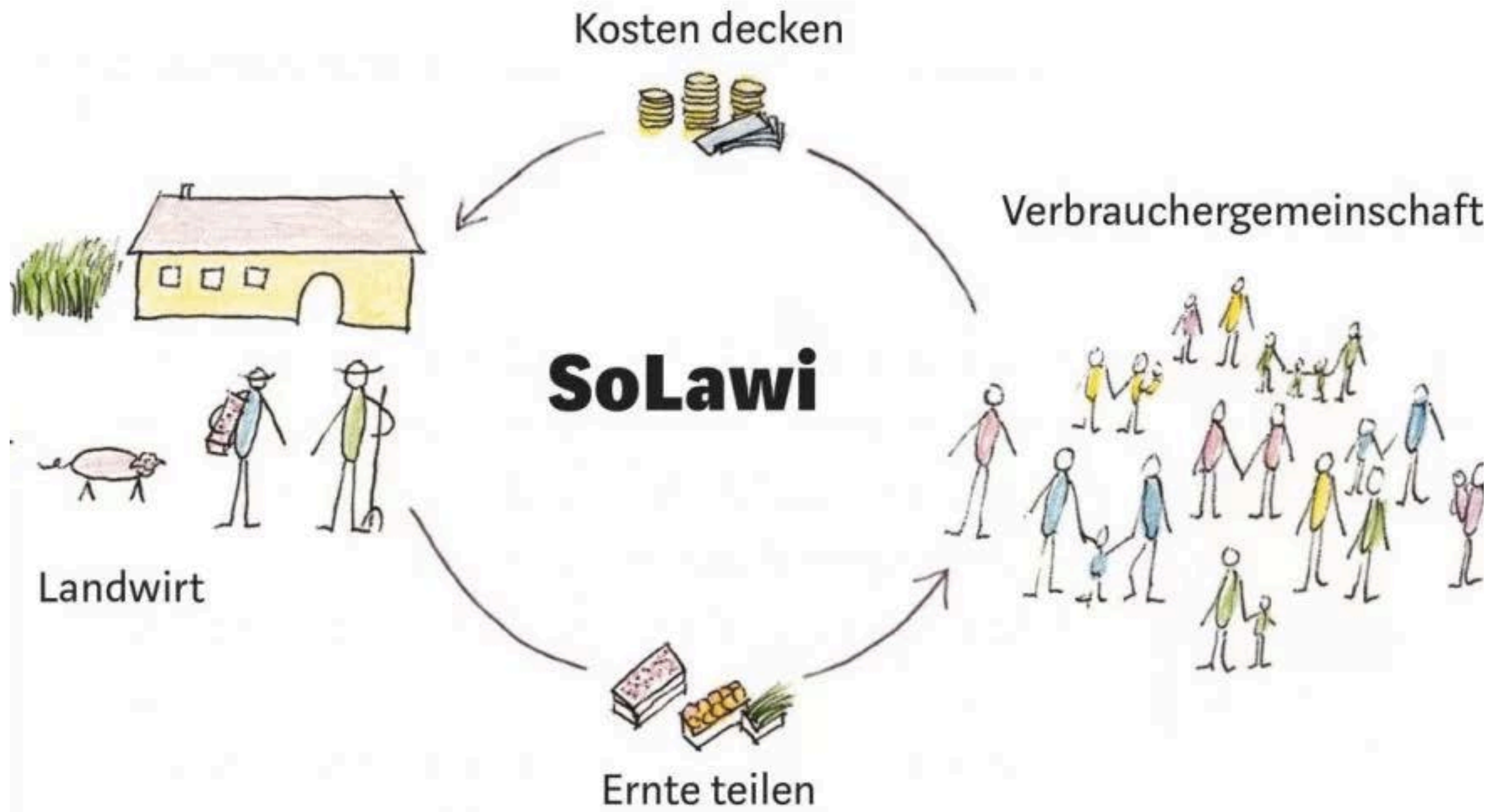
- Chicorée
- Feldsalat

OBST

- Apfel "Lager"

SAISONKALENDER für Obst, Gemüse und Salat

Lager: Obst und Gemüse sind in diesem Zeitraum als Lagerware verfügbar.





5 Prinzipien:

- Gerechter Preis
- Faire Arbeitsbedingungen
- Umweltschutz
- Frauen Empowerment
- Demokratische Organisation





**ROT WIE BLUT:
DER BITTERE BEIGESCHMACK
ITALIENISCHER TOMATEN**









- Seit 2010 ist Karlsruhe FairTrade-Town
- Faire Woche im September
- Stadtverwaltung achtet auf den Einkauf nachhaltiger Produkte, die Förderung ökofairer Projekte und unterstützt den Fairen Handel
- Fair gehandelte Produkte und Projekte werden auf der Website präsentiert

- Seit 2017 ist Karlsruhe Teil des Bio-Städte Netzwerks
- Ziel: 25% Bio-Anteil sowie regionale und saisonale Produkte bei der kommunalen Außer-Haus-Versorgung
- Ziel: Förderung eines nachhaltigen und klimafreundlichen Lebensstils
- Veröffentlicht nachhaltigen Konsumführers mit Adressen und Tipps

Bio. Ein Vergleich.



	Konventionelle Landwirtschaft				
Hennen pro Gebäude	Beliebig	20.000	12.000	6.000	3.000
Schweine pro Hektar	Beliebig	14	10	10	10
Enthornung der Rinder	Erlaubt	Erlaubt	Erlaubt, nicht empfohlen	In Ausnahmefällen erlaubt	Nicht erlaubt
Bio-Futter	Keine Vorgabe	95 %	100 %	100 %	100 %
Einsatz von Gentechnik	Erlaubt	Bis 5% erlaubt	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Transport von Tieren	Beliebig	Max. 6 Stunden	Max. 4 Stunden	Max. 4 Stunden	Max. 200 km
Synthetische Pflanzenschutzmittel	Erlaubt	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Anzahl erlaubter Lebensmittel-Zusatzstoffe	>300	47	22	23	13



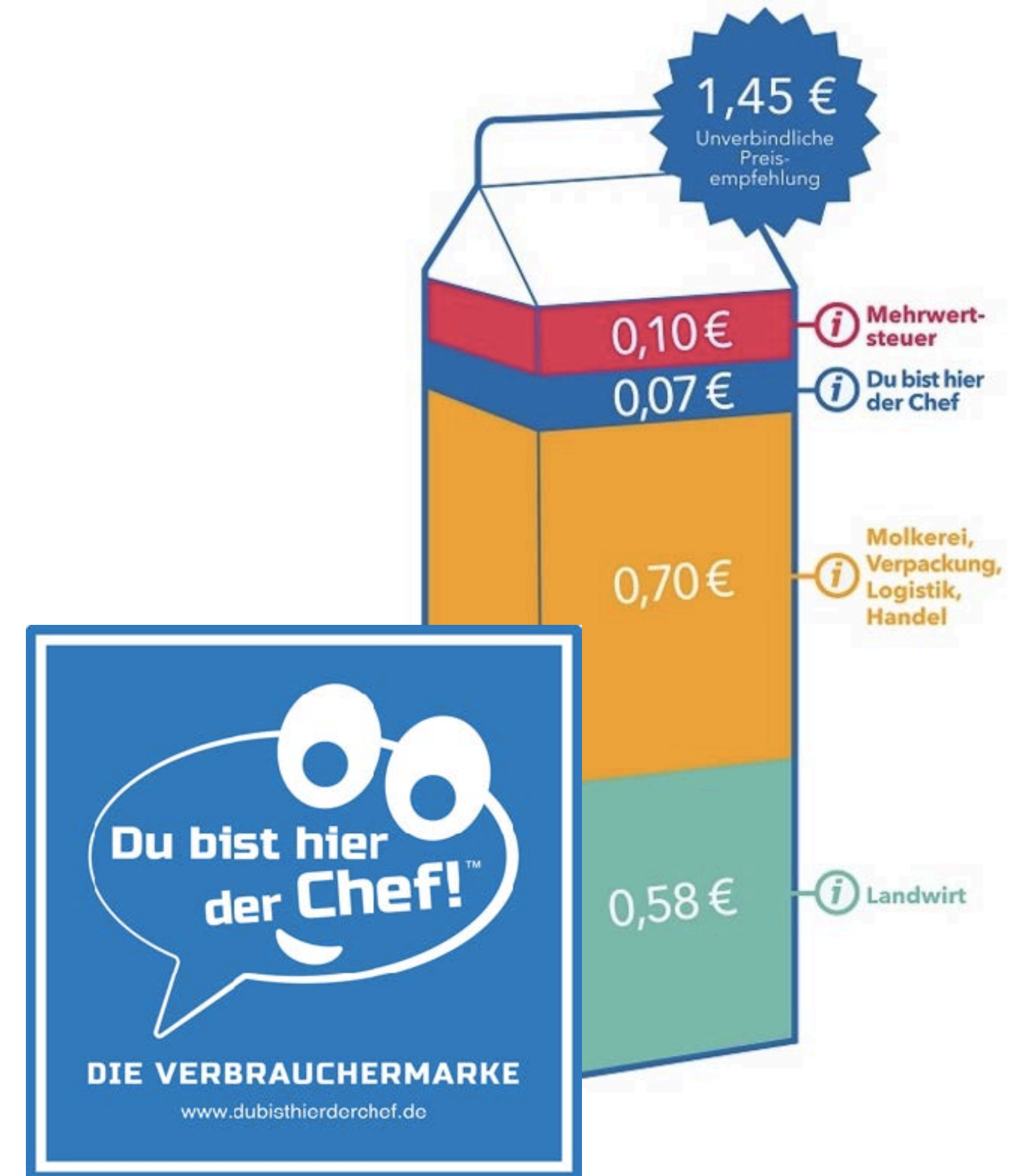
Bio hat seinen Preis

Preisaufschläge für ausgewählte Bio-Lebensmittel gegenüber konventioneller Ware in Deutschland, 2021, in %





<p>1264619</p> <p>MÜHLENHOF Hackfleisch gemischt</p> <p>500 g</p>	<p>Verkaufspreis</p> <p>2.79</p> <p>1 kg = 5.58</p>	<p>Wahre Kosten Verkaufspreis + 4.83 versteckte Zusatzkosten Weitere Infos findest du an Station 12.</p> <p>7.62</p> <p>1 kg = 15.25</p>
<p>2203759</p> <p>NATURGUT Bio-Hackfleisch gemischt</p> <p>250 g</p>	<p>Verkaufspreis</p> <p>2.25</p> <p>1 kg = 9.00</p>	<p>Wahre Kosten Verkaufspreis + 2.84 versteckte Zusatzkosten Weitere Infos findest du an Station 12.</p> <p>5.09</p> <p>1 kg = 20.38</p>





Klimabilanz für pflanzliche Nahrungsmittel aus konventioneller und ökologischer Landwirtschaft beim Einkauf im Handel (g CO₂-Äquivalente kg⁻¹) [8]

Produkte	konventionell	ökologisch
Gemüse – frisch	150	127
Gemüse – Konserven	509	477
Gemüse – TK ¹	412	375
Kartoffeln – frisch	197	136
Kartoffeln – trocken	3.768	3.346
Pommes Frites – TK	5.714	5.555
Tomaten – frisch	327	226
Brötchen, Weißbrot	655	547
Brot – misch	763	648
Feinbackwaren	931	831
Teigwaren	914	766



Konventionell vs. Bio

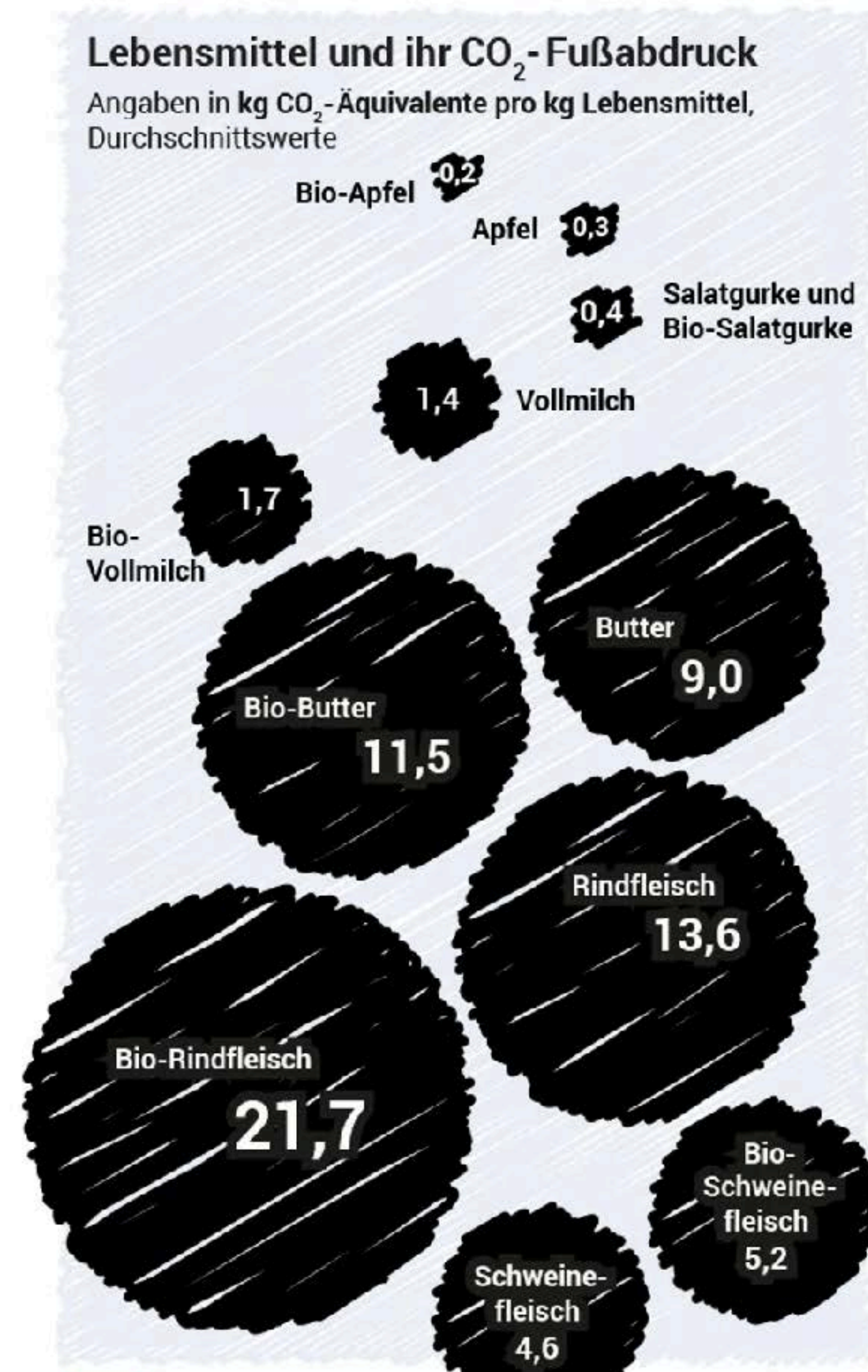
Huhn, Schwein & Rind haben mehr Platz

Konventionell	Bio
<p>ca. 25 Hühner* auf 1 m²</p> <p>kein Auslauf</p> <p>Masthühner</p>	<p>ca. 10 Hühner** auf 1 m² + 4 m² draußen</p> <p>Mastschweine (ab 110 kg)</p>
<p>1 m²/Schwein kein Auslauf</p> <p>Mastrinder (ab 350 kg)</p>	<p>1,5 m²/Schwein + 1,2 m² draußen</p> <p>Bio</p>
<p>2,5 m²/Rind kein Auslauf</p>	<p>5 m²/Rind + 3,7 m² draußen</p>

* max. 39 kg Lebendgewicht;
** max. 21 kg Lebendgewicht im festen Stall. Im beweglichen Stall (> 150 m²)
max. 16 Tiere bzw. 30 kg Lebendgewicht/m² und draußen 2,5 m²/Tier.

Quellen: Albert Schweitzer Stiftung; EU-Bio-Verordnung; Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung; Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

WISO





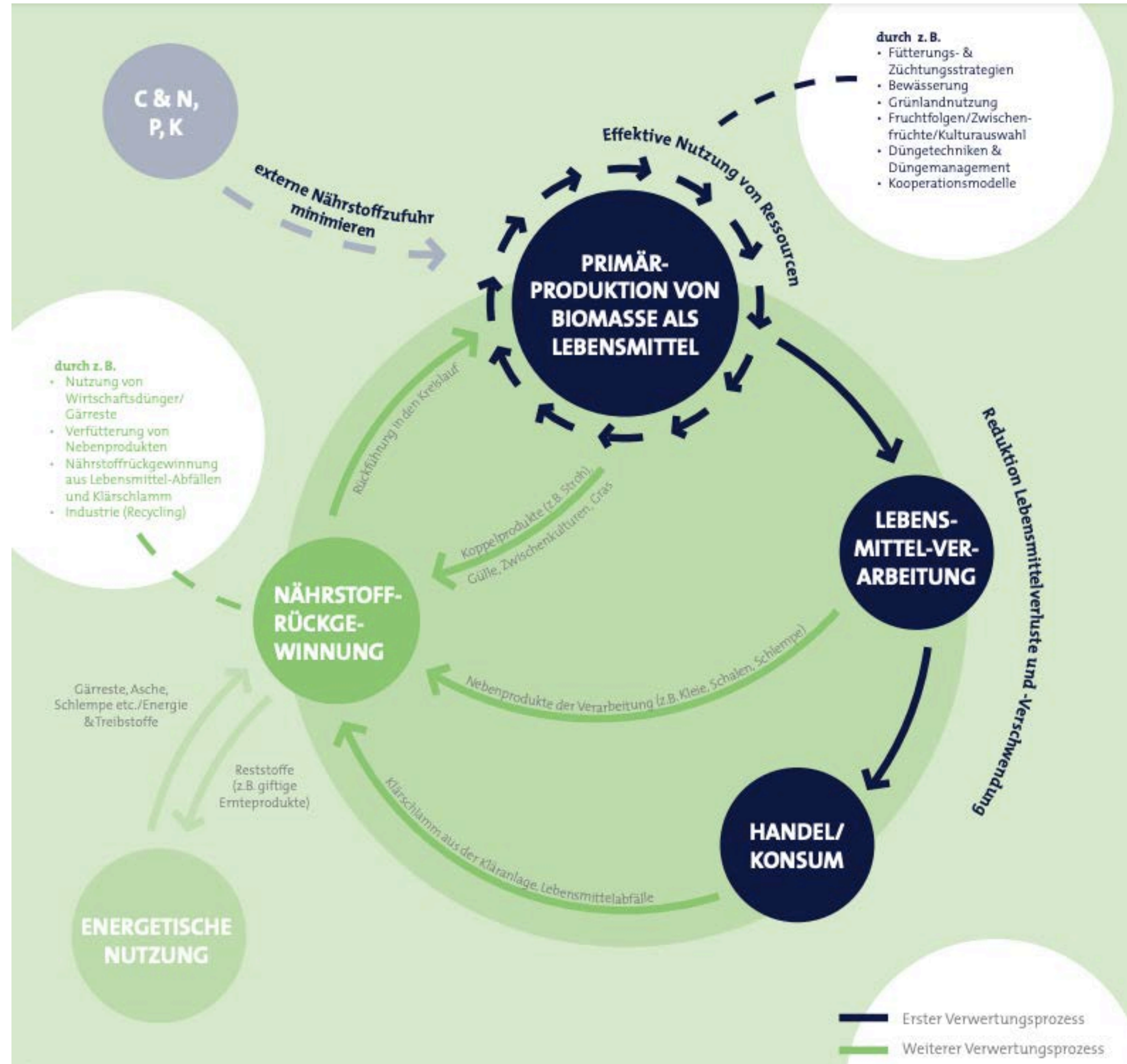
.....

Ziel der Kreislaufwirtschaft ist es, eine maximale Wertschöpfung aller Rohstoffe zu erreichen, Energieeinsparungen zu fördern und Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

.....

Fact

Bei der Erzeugung von **1 kg** pflanzlicher Lebensmittel fallen ca. **4 kg** für den Menschen nicht essbare Biomasse an.





26.04.2023 Nachhaltig Genießen

Von Trends, Transportwegen, Fußabdrücken und Müllentstehung

24.05.2023 Nachhaltig Einkaufen

Von Kreislaufwirtschaft, Regionalität, Saisonalität, Bio und Fair Trade

19.07.2023 Nachhaltig Vermeiden

Speiseabfälle messen und reduzieren, Mehrwert durch Mehrweg

20.09.2023 Nachhaltig Leben

Gesunde Ernährung & Planetary Health

25.10.2023 Nachhaltig Gestalten

Nachhaltige Menüs & Speisekarten

15.11.2023 Nachhaltig Kommunizieren

Von Nudging im Lebensmittelbereich und Storytelling entlang der Customer Journey





**Bei Fragen stehen wir Ihnen
gern zur Verfügung!**

Julia Osterland

+49 (0) 151 46329192

jo@klimapatenschaft-tourismus.de