

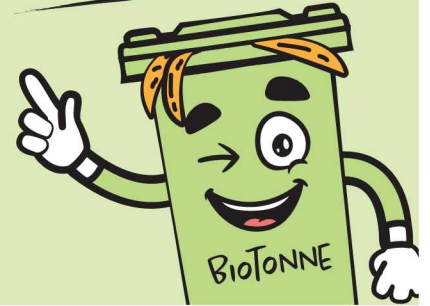
ALLES IMMER VERFÜGBAR

Die Herkunft macht den Unterschied!

Der Lebensmittelhandel in Österreich bietet ein reichhaltiges Angebot an hochwertigen Lebensmitteln. Es macht keinen Unterschied, zu welcher Tageszeit oder zu welcher Jahreszeit wir Lebensmittel kaufen, denn vieles ist immer verfügbar. Doch woher stammen unsere Lebensmittel?



SEI SCHLAU,
DENK MIT!



VERSORGUNGSGRAD

Der Versorgungsgrad gibt an, wie groß der Lebensmittelanteil ist, der in Österreich produziert wird. Bei Getreide ist der Versorgungsgrad mit 90% besonders hoch. Bei Gemüse sieht die Lage schon anders aus: Hier kommt knapp die Hälfte des Gemüses aus dem Ausland. Nur ein Drittel der bei uns verkauften Mengen an Obst und Marmeladen kommt auch aus Österreich. Fleisch wird in Österreich im Überschuss produziert, bei Milchprodukten liegt der Versorgungsgrad sogar bei 110%. Tatsache ist jedoch: Wenn wir Lebensmittel bewusster verwenden, dann steigt auch der Versorgungsgrad.

NACHTEILE VON IMPORTEN

Viele Lebensmittel, die aus dem Ausland kommen, werden auch bei uns produziert: Käse oder Lammfleisch zum Beispiel. Importierte Lebensmittel haben lange Transportwege, verursachen einen höheren CO₂ Ausstoß und haben somit eine schlechtere Ökobilanz.

REGIONAL UND SAISONAL

Neben der Regionalität ist auch darauf zu achten, wann das Obst und Gemüse bei uns Saison hat. Saisonkalender helfen dabei, sich zu orientieren. Wir unterstützen die heimische (Land)Wirtschaft, je öfter wir österreichischen Produkten den Vorzug geben.

SAISONALES GEMÜSE AUS ÖSTERREICH

Frühling	Sommer	Herbst	Winter
<ul style="list-style-type: none">› Salate: Feldsalat, Spinat, Mangold› Frischgemüse: Radieschen, Kohlrabi, Spargel, Rhabarber› Würz-/ Lagergemüse: Bärlauch, Lauch, Karotten, Sellerie, Rote Bete	<ul style="list-style-type: none">› Fruchtgemüse: Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Auberginen› Hülsenfrüchte: Bohnen, Erbsen, Mais› Salate & Frischgemüse: Kopfsalat, Eichblattsalat, Romanasalat, Kohlrabi, Radieschen› Kohl: Brokkoli, Blumenkohl	<ul style="list-style-type: none">› Wurzel-/Knollengemüse: Karotten, Rote Bete, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel, Steckrüben, Topinambur› Kohl: Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl› Weitere: Kürbis, Lauch	<ul style="list-style-type: none">› Kohl: Grünkohl, Rosenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing› Wurzelgemüse: Karotten, Rote Bete, Sellerie, Pastinaken, Steckrüben› Weitere: Lauch, Schwarzwurzel, Chicorée, Feldsalat, Kartoffeln

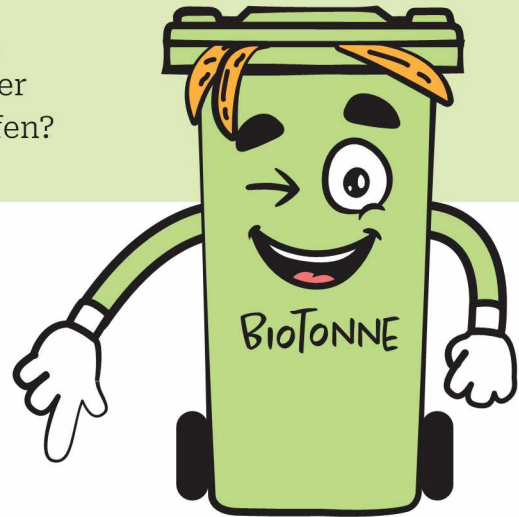
FAMILIE GSCHAIDER MACHT'S GSCHIEDER!

Wir kaufen regional

Das Experiment „Lebensmittelrettung“ geht einen Schritt weiter. Familie Gschaider will wissen: Woher kommen die Lebensmittel, die sie jede Woche kaufen?

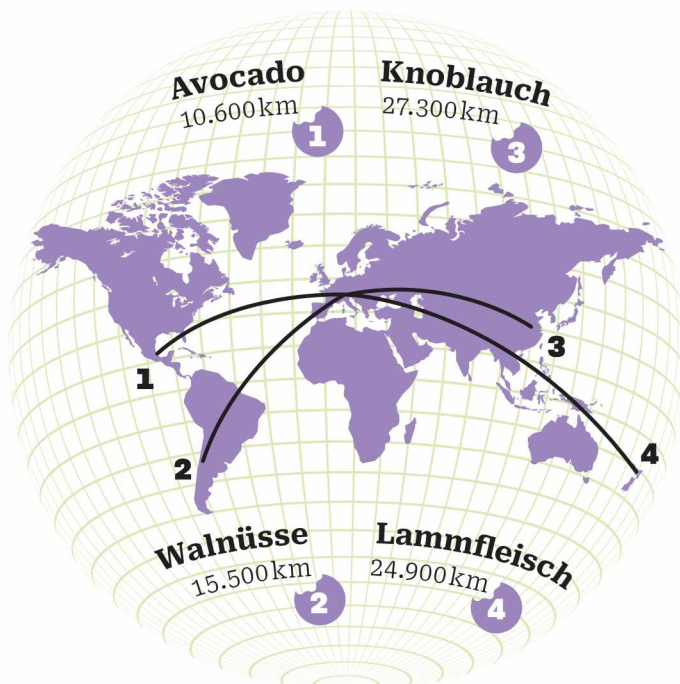


SEI SCHLAU,
DENK MIT!



WELTREISE: VON CHILE BIS CHINA

Auf der letzten Einkaufsliste standen Knoblauch, Tomaten, Paprika, Walnüsse und Lammfleisch für den Sonntagsbraten. Daheim wirft die Familie einen Blick auf die Herkunftsländer. Sie finden Länder wie Spanien, Israel, Chile und China. Anna und Lukas kennen noch nicht alle Länder und werfen mit ihren Eltern einen Blick auf die Weltkarte. Erstaunt stellen sie fest, wie weit der Knoblauch aus China, die Walnüsse aus Chile und das Lammfleisch aus Neuseeland gereist sind: insgesamt 67.700 Kilometer am Seeweg!



REGIONAL EINKAUFEN SPART KILOMETER

In den folgenden Wochen schauen Anna und Lukas beim Einkauf genau, woher ihr Essen kommt. Mama Karin entwirft eine Tabelle, in der sie die Transportkilometer ihrer Lebensmittel eintragen. Das Ziel ist klar: Familie Gschaider will Transportwege und somit CO₂ einsparen.

PRAXISTIPP: DAS GIBT ES IN SALZBURG

Unter www.salzburgschmeckt.at finden Sie regionale Märkte, Abhof-Verkäufer und Regionalläden: Käse aus Adnet, Lungauer Regionalläden, Gemüse aus Wals-Siezenheim sowie Fleischprodukte aus dem Pongau und Pinzgau. Gehen Sie auf Entdeckungsreise und lassen Sie sich überraschen, welche Produkte in Ihrer Nähe mit dem SalzburgerLand Herkunftssiegel angeboten werden.