



Das Projekt „Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair“ versucht einerseits eine nachhaltige Ernährung in den „Maisons relais“ der Mitgliedsgemeinden des SICONA-Centre und SICONA-Ouest zu fördern. Ziel ist es, möglichst viele regional produzierte, saisonale und zum Teil biologische Lebensmittel in den Küchen einzusetzen und die Mahlzeiten gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Andererseits zielt das Projekt darauf, den Landwirten aus der Region, die bereit sind, natur- und umweltfreundliche Nahrungsmittel zu produzieren, einen Absatzmarkt zu bieten. Damit soll nicht nur eine gesunde Ernährung unserer Kinder gefördert werden, sondern gleichzeitig auf regionaler Ebene Nachhaltigkeits-, Klima- und Naturschutzziele gefördert werden.

Wie können die Ziele des „Natur genießen“-Projektes langfristig in den Gemeinden gesichert werden?

Um diese Ziele zu verankern, wurden **Textbausteine zur Ergänzung der Lastenhefte der Mitgliedsgemeinden** ausgearbeitet, die die **Anforderungen an den Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln für die „Maisons relais“** definieren. Darin werden Empfehlungen zur Auswahl der Lebensmittel nach den Kriterien der Regionalität, der Produktionsweise (konventionell/biologisch) und der Saisonalität gegeben. Der Leitfaden wurde in Zusammenarbeit mit Mitarbeitern des Oekozeners Pafendall, der ASTA, des Naturparks Our, des Gesundheitsministeriums sowie einer Ernährungsberaterin erstellt.



Welche Produkte sollen unterstützt werden?

Unterstützt werden soll eine **umweltverträgliche regionale landwirtschaftliche Produktion**. An erster Stelle stehen die „Natur genießen“-Produkte der Regionalen Qualitätsproduzenten des Projektes. Es werden jeweils **Mindestanteile für den Einkauf von „Natur genießen“-Produkten** aus konventioneller beziehungsweise biologischer Produktion festgelegt. Außerdem wird empfohlen, dass **30 % des Gesamteinkaufspreises der Lebensmittel für Bioprodukte aufgewendet werden sollen**.

Wie wird der Einkauf regionaler und saisonaler Produkte sichergestellt?

Je nach Produktionsweise und Herkunft, werden die Lebensmittel in eine Rangfolge gesetzt, nach welcher der Einkauf mehr oder weniger empfehlenswert ist. Besonders empfehlenswert sind „Naturgenéissen“-Produkte. Sie werden regional, also in Luxemburg, produziert und erfüllen jedoch gegenüber anderen Produkten zusätzliche Nachhaltigkeitskriterien. In der Rangfolge kommen gleich anschließend Lebensmittel, die in Luxemburg produziert wurden; danach solche aus den Nachbarländern. Zudem werden Hinweise gegeben zu Produkten, deren Einkauf zu unterlassen ist.

„Natur genéissen“-Produkte
Regionale Produkte
Produkte mit regionalem Bezug
Weitere Produkte (Produkte ohne regionalen Bezug)
Zu vermeidende Produkte

Abbildung : Rangfolge für den Lebensmitteleinkauf

Das „Natur genéissen“-Lastenheft ist eine praktische Umsetzungshilfe beim Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln und beschreibt deshalb für einzelne Lebensmittelgruppen, worauf beim Einkauf zu achten ist. So wird beispielsweise davon abgeraten, stark verarbeitete Lebensmittel einzukaufen. Der Kauf von Produkten mit Luxemburger Herkunft wird für bestimmte Produkte, die in Luxemburg in ausreichendem Maße hergestellt werden, z. B. Rindfleisch, vorgeschrieben.

Bei der Auswahl von Lebensmitteln werden Logos als Entscheidungshilfen angegeben. Diese sind oft für regionale Produkte vorhanden, biologische Produkte sind immer gekennzeichnet und die „Natur genéissen“-Produkte sind in Zukunft ebenfalls über ein entsprechendes Logo erkennbar.

Von welchen Produzenten sollen Lebensmittel aus Entwicklungs-Regionen stammen?

Produkte, die weder regional, noch in Europa zur Verfügung stehen und aus den Regionen Mittel- und Südamerikas, Afrikas oder Asiens bezogen werden müssen, müssen den Kriterien des **fairen Handels** entsprechen. Sie werden somit einem Mindestanspruch an sozialen Kriterien, Umweltstandards und Nachhaltigkeit gerecht, u. a. durch die Verbesserung der Arbeitsbedingungen von Kleinbauern und Arbeitern.

Sie wollen mehr zum Projekt „Natur genéissen“ erfahren?

- Abonnieren Sie den digitalen Newsletter, der Sie regelmäßig über aktuelle Fortschritte, Neuigkeiten und Veranstaltungen im „Natur genéissen“-Projekt informiert.
- Bestellen Sie die Liste der Regionalen Qualitätsproduzenten und die Betriebs- und Produktkriterien.

Dazu genügt eine E-Mail mit einer entsprechenden Anfrage an administration@sicona.lu oder ein Anruf unter der Telefonnummer 26 30 36-25. Infos finden Sie auch unter www.sicona.lu oder [facebook/sicona](https://facebook.com/sicona)

