



Dachverband für
Natur- und Umweltschutz
CIPRA Südtirol



Aktion Verzicht/Tipps

Regionalität und Saisonalität sind Trumpf!

Wir können uns zu jeder Zeit Lebensmittel aus allen Teilen der Welt kaufen, Geschmack und Genuss bleiben jedoch häufig auf der Strecke. Der wahre Luxus liegt darin, unsere lokalen Produkte genau dann zu genießen, wenn sie Saison haben. Zum hervorragenden Geschmack kommt noch eine Reihe von weiteren Vorteilen hinzu:

- Bei regionalen Produkten ist eine leichte Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten gegeben und somit der direkte Kontakt mit diesem möglich.
- Saisonale Lebensmittel aus der Region schonen die Umwelt, da auf unnötige und umweltbelastende Transporte verzichtet und keine Energie für Treib- bzw. Kühlhäuser benötigt wird.
- Produkte aus der Region fördern eine nachhaltige Wirtschaftsweise, da die Wertschöpfung vor Ort geschieht.
- Der Landwirt produziert nicht mehr Rohstoffe, sondern hochwertige Genussmittel für seine lokalen Kunden. Das vielfältige Produktangebot bewirkt gleichzeitig, dass unsere Kulturlandschaft sich wandelt - von der Monokultur hin zu einem bunten Sammelsurium von Nischen.
- Der Genuss vieler Lebensmittel liegt auch in ihrer saisonalen Begrenztheit. Auf diese Saisonalität freuen wir uns, denn reif geerntete Produkte schmecken einfach am besten. So ist der regionale und regionale Feinschmecker auch (un-)bewusst ökologisch korrekt - und dies mit vollem Geschmack.

Bozen, 9. April 2014

An die Presse

Der Dachverband für Natur- und Umweltschutz beteiligt sich zum ersten Mal an der *Aktion Verzicht* und möchte in der Fastenzeit wöchentlich anhand alltäglicher Beispiele aufzeigen, dass Verzicht locker ohne Einschränkung der Lebensqualität möglich ist. Wir möchten alltäglich gelebten Umweltschutz und "Verzicht" im Sinne bewusst getroffener Verhaltensweisen und Konsumentenscheidungen positiv besetzen und auch über die Fastenzeit hinaus als bewusste Lebenseinstellung fördern.

Gerade die Fastenzeit bietet sich – ganz unabhängig von der konfessionellen Einstellung – an, um innewohnende und Lebensgewohnheiten und Verhaltensweisen bewusst zu hinterfragen. Die war auch der Grund für den Dachverband für Natur- und Umweltschutz, an der heurigen *Aktion Verzicht* aktiv teilzunehmen. Anhand ganz alltäglicher Beispiele möchten wir in der Fastenzeit wöchentlich aufzeigen, wie positiv sich „Verzicht“ im Sinne von bewusst getroffenen Entscheidungen auf unsere Lebensqualität, aber auch auf unser unmittelbares Umfeld, unsere Umwelt auswirken kann.

In der heutigen Konsumgesellschaft muss alles immer und überall zur Verfügung stehen, auch im Lebensmittelbereich. Wir empfinden es sogar als Zeichen von gehobenem Lebensstandard, das ganze Jahr über Produkte aus aller Herren Länder einkaufen zu können. Zudem können Produkte auch nach einer Reise um den halben Globus preislich mit regionalen Produkten mithalten. Der Apfel aus Neuseeland wird im Supermarkt zum selben Preis angeboten wie der Apfel vor Ort. Dabei wird es immer augenscheinlicher, dass diese grenzenlose Verfügbarkeit nicht umsonst zu haben ist. Die direkten und indirekten ökologischen, sozialen und gesellschaftlichen Folgen dieses globalen Konsums erleben wir beinahe täglich. Gerade deshalb kommt frischen, regionalen und saisonalen Produkten heute eine viel umfassendere Bedeutung als früher zu. Der Wert dieser Lebensmittel für uns, unser Umfeld und die Umwelt bemisst sich nicht allein am Regal-Preis. Der bewusste Einkauf von saisonalen Produkten aus der Region bringt eine ganze Reihe von Vorteilen mit sich:

- Bei regionalen Produkten ist eine leichte Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten gegeben und der Konsument kann mit diesem in direkten Kontakt treten.
- Lebensmittel aus der Region schonen die Umwelt, da auf unnötige und umweltbelastende Transporte verzichtet wird. Mit dem lokalen Angebot an ausgezeichneten Weinen muss keiner aus Australien oder Chile sein. Auch auf Mineralwasser aus Frankreich können wir dank unseres hervorragenden Leitungswassers sehr einfach verzichten. Wer zudem auf saisonale Lebensmittel setzt, reduziert die Umweltbelastung nochmals, da Energie für Treib- bzw. Kühllhäuser gespart wird.
- Produkte aus der Region fördern eine nachhaltige Wirtschaftsweise, da die Wertschöpfung vor Ort geschieht, das Geld bleibt in der Region und wird auch dort wieder investiert.
- Der Landwirt produziert nicht mehr Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie, also für den anonymen „Markt“, sondern hochwertige und veredelte, exklusive Genussmittel für seine Kunden vor Ort. Dadurch werden auch die Produkte immer vielfältiger und somit auch unsere Kulturlandschaft – weg von der Monokultur hin zu einem bunten Sammelsurium von Nischen.
- Der Genuss vieler Lebensmittel liegt auch in ihrer saisonalen Begrenztheit. Reife Erdbeeren, frisch gestochener Spargel oder knackiger Salat schmecken dann am besten, wenn sie reif geerntet und direkt angeboten werden. Viele Produkte gibt es nur einige Wochen oder Monate im Jahr. Auf diese Saisonalität freuen wir uns und diese Produkte schmecken uns in dieser Zeit dann auch am besten. So ist der regionale und regionale Feinschmecker auch (un-)bewusst ökologisch korrekt - und dies mit vollem Geschmack.