

Projekt UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan

Lebensmittel der Saison

Saisonale Lebensmittel einzukaufen heißt, bei frischem Obst und Gemüse jene Arten auszuwählen, die in unserer Klimazone während der aktuellen Saison reifen können. Aufgrund des Imports von Lebensmitteln aus

der ganzen Welt gibt es Erdbeeren im Dezember, Pfirsiche im März, und Weintrauben im Juni zu kaufen.

Das Wissen „was wann wächst“ wird langsam vergessen.

Erdbeeren



Mai-Aug.

Äpfel



Jul.-Okt.

Erdäpfel



Jun.-Okt.

Tomaten



Jun.-Okt.

Fotos: BMLFUW

WUSSTEN SIE,

dass durch die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln bis zu 50 % der CO₂-Emissionen eingespart werden können?

Projekt UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan

Lebensmittel der Saison

Saisonale Lebensmittel einzukaufen heißt, bei frischem Obst und Gemüse jene Arten auszuwählen, die in unserer Klimazone während der aktuellen Saison reifen können. Aufgrund des Imports von Lebensmitteln aus

der ganzen Welt gibt es Erdbeeren im Dezember, Pfirsiche im März, und Weintrauben im Juni zu kaufen.

Das Wissen „was wann wächst“ wird langsam vergessen.

Erdbeeren



Mai-Aug.

Äpfel



Jul.-Okt.

Erdäpfel



Jun.-Okt.

Tomaten



Jun.-Okt.

Fotos: BMLFUW

WUSSTEN SIE,

dass durch die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln bis zu 50 % der CO₂-Emissionen eingespart werden können?

Auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung

5 Gründe, um saisonal einzukaufen

1. Gemüse und Obst, welche im optimalen Reifezustand geerntet werden, weisen den höchsten Gehalt an Vitaminen auf.
2. Der Geschmack entfaltet sich bei ausgereiften Lebensmitteln optimal.
3. Saisonale Produkte werden im Freiland angebaut: Treibhausgemüse weist einen höheren Nitratgehalt auf.
4. Obst und Gemüse sind in der Saison aufgrund des großen Angebots günstiger.
5. Der Anbau von nicht saisonalem Gemüse im beheizten Glashaus verursacht einen hohen Energieverbrauch und damit zusätzlich CO₂-Emissionen.



WIE WIRD DIE SAISONALITÄT IN DER BETRIEBSKÜCHE DES AMTES DER OÖ. LANDESREGIERUNG BERÜCKSICHTIGT?

- ◆ Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Rhabarber, Zwetschken und Marillen werden ausschließlich in der Saison bezogen.
- ◆ 35 % des Obst- und Gemüseinsatzes entfällt auf saisonale Produkte.
- ◆ Saisonales Obst aus der Region wird bevorzugt, Südf Früchte werden in einem geringen Ausmaß verwendet.
- ◆ Ein Drittel der angebotenen Obst- und Gemüsespeisen sind saisonal - das ist ein vergleichsweise hoher Anteil!

Impressum:
Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinierstraße
48/2. Stock;
1040 Wien
Tel.: +43 (1)
9132252.0
Email: office@rma.at

Autoren:
Daxbeck H., Braun-
eis L., Ehrlinger D.,
Lixia R.

Auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung

5 Gründe, um saisonal einzukaufen

1. Gemüse und Obst, welche im optimalen Reifezustand geerntet werden, weisen den höchsten Gehalt an Vitaminen auf.
2. Der Geschmack entfaltet sich bei ausgereiften Lebensmitteln optimal.
3. Saisonale Produkte werden im Freiland angebaut: Treibhausgemüse weist einen höheren Nitratgehalt auf.
4. Obst und Gemüse sind in der Saison aufgrund des großen Angebots günstiger.
5. Der Anbau von nicht saisonalem Gemüse im beheizten Glashaus verursacht einen hohen Energieverbrauch und damit zusätzlich CO₂-Emissionen.



WIE WIRD DIE SAISONALITÄT IN DER BETRIEBSKÜCHE DES AMTES DER OÖ. LANDESREGIERUNG BERÜCKSICHTIGT?

- ◆ Erdbeeren, Spargel, Radieschen, Rhabarber, Zwetschken und Marillen werden ausschließlich in der Saison bezogen.
- ◆ 35 % des Obst- und Gemüseinsatzes entfällt auf saisonale Produkte.
- ◆ Saisonales Obst aus der Region wird bevorzugt, Südf Früchte werden in einem geringen Ausmaß verwendet.
- ◆ Ein Drittel der angebotenen Obst- und Gemüsespeisen sind saisonal - das ist ein vergleichsweise hoher Anteil!

Impressum:
Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinierstraße
48/2. Stock;
1040 Wien
Tel.: +43 (1)
9132252.0
Email: office@rma.at

Autoren:
Daxbeck H., Braun-
eis L., Ehrlinger D.,
Lixia R.