

## Maßnahmenblatt Ernährung (2016)

*„ein Genuss für alle Sinne“*

### **Regional**

Verwenden Sie für die Ausspeisung und Getränkeausschank Lebensmittel aus der Region, schauen Sie auf kurze Transportwege, stellen Sie außerdem regionale Spezialitäten vor (ev. auch als Menüs – legen Sie dazu auch gleich die passenden Rezepte auf).

### **Saisonal**

Klimaschonende Ernährung setzt Saisonalität voraus, servieren Sie erntefrische Produkte: Im Frühjahr/Sommer bieten sich Spargelgerichte, im Herbst Kürbisgerichte und im Winter u.a. lagerfähiges Gemüse an (zB: Kraut, rote Rüben, etc). Salate und Obst werden nach Saison gewählt.

### **Biologisch**

Bevorzugen Sie biologisch hergestellte Lebensmittel. Achten Sie auf dementsprechende Siegel

<https://www.bmlfuw.gv.at/land/lebensmittel/biolebensmittel> bzw. auf das App „Gutes Finden“.

### **Fair gehandelt**

Achten Sie bei Produkten, die bei uns aus klimatischen Gründen nicht produziert werden können, auf das FAIRTRADE Gütesiegel!

### **Vegetarisch und Vegan**

Bieten Sie auch rein vegetarische wie auch vegane Speisen an. Denn diese enthalten den kleinsten ökologischen Fußabdruck. Beachten Sie, dass mindestens die Hälfte der auf der Speisekarte angebotenen Menüs fleischlos sind.

### **Trinkwasser**

Stellen Sie Ihren Gästen kostenlos Leitungswasser zur Verfügung. Dazu bieten sich Wasserkrüge oder Trinkwasserbrunnen an!

### **Planung**

Stimmen Sie die Verwendung von regionalen, saisonalen und biologischen Speisen und Getränken in Ihrem gesamten Festbereich möglichst früh mit den CaterInnen bzw. den AnbieterInnen von Lebensmitteln bei der Veranstaltungsplanung ab.

### **Weitere Hinweise:**

Bitte die [Lebensmittelinformationsverordnung](#) und [Allergeninformationsverordnung](#) beachten, d.h. die [Kennzeichnung von Allergenen](#). Ausgenommen sind hier gemeinnützige Veranstaltungen.

Bitte beachten Sie, dass sich keine Person durch fehlende Speiseangebote von der Veranstaltung ausgeschlossen fühlt. Das Anbieten von interkulturellen Speisen ist einerseits eine Inspiration, aber vor allem eine Rücksichtnahme auf verschiedenste Kulturen und Religionen!

HINWEIS: In Oberösterreich gibt es eine **Green-Event Förderung für die Verwendung von biologisch bzw. fair gehandelten Lebensmittel** bei der Veranstaltung.

**Allgemeine Verlinkungen finden Sie noch unter:**  
<http://www.klimakultur.at/naehere-informationen/>