

Pressemitteilung vom 15. September 2020

Regionales essen – Klima schützen

Verbraucherzentrale informiert und berät zur »Hamburger Klimawoche«

Verbraucher, die regionale Produkte kaufen, unterstützen die heimische Landwirtschaft und praktizieren aktiven Klimaschutz. Doch Begriffe wie „regional“ und „aus der Region“ sind rechtlich nicht geschützt. So kann es passieren, dass ein Zuckermais in Hamburg als regional beworben wird, obwohl er aus Baden-Württemberg kommt. Vor allem bei Obst und Gemüse sollten Konsumenten genau hinschauen, empfiehlt die Verbraucherzentrale Hamburg. Im Rahmen der »Hamburger Klimawoche« beraten die Verbraucherschützer speziell zum Kauf regionaler Lebensmittel.

Die richtigen Lebensmittel im Einkaufskorb

Woran erkenne ich regionale Lebensmittel und welchen Einfluss haben sie auf das Klima? Welches Obst und Gemüse hat gerade Saison? Wann ist Essen wirklich klimafreundlich? Welchen Labeln kann man trauen? Fragen wie diese können Interessierte am Infostand der Verbraucherzentrale auf dem Rathausmarkt loswerden, dem zentralen Veranstaltungsort der Klimawoche, oder am Telefon stellen.

- Telefonische Beratung unter (040) 24832-240
Montag, 21.09.2020, 9 – 13 Uhr
Dienstag, 22.09.2020, 9 – 13 Uhr
Donnerstag, 24.09.2020, 14 – 17 Uhr
- Infostand auf dem Rathausmarkt
Dienstag, 22.09.2020, 13 – 19.30 Uhr
Mittwoch, 23.09.2020, 13 – 19.30 Uhr

Essen für den Klimaschutz

Bei der Produktion und durch den Konsum von Lebensmitteln entstehen klimaschädliche Treibhausgase. Verbraucher, die regionale Waren kaufen, verringern diese Emissionen. Mit den folgenden sieben Tipps der Verbraucherzentrale lässt sich ein Beitrag zum Klimaschutz leisten.

1. Lieber zum Wochenmarkt als in den Supermarkt gehen. Hier kommt der Honig noch vom Imker um die Ecke und das Obst und Gemüse aus der Region. Doch Achtung, auch auf dem Markt können Waren aus fernen Ländern oder Regionen stammen. Die Marktleute geben Auskunft zum Anbaugebiet.
2. Obst, Gemüse, Eier, Milcherzeugnisse oder Fleisch direkt beim Erzeuger kaufen, zum Beispiel im Hofladen oder als Öko-Kiste bestellen.
3. Saisonales Obst und Gemüse essen, das nicht mit hohem Energieaufwand in Treibhäusern heranwachsen muss. Zurzeit sind das beispielsweise Äpfel, Birnen, Brombeeren, Pflaumen und Weintrauben sowie Bohnen, Gurken, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Lauch, Möhren, Radieschen, Sellerie und Zucchini.
4. Beim Einkauf stets kritisch hinterfragen: Kann das Lebensmittel wirklich aus der Region kommen? Hat es gerade Saison? Geben Verpackung oder Etiketten Hinweise auf die Herkunft der Ware?
5. Auf Siegel achten. Zwar gibt es kein richtig gutes Regional-Label, doch das freiwillige Regionalfenster kann bei der Orientierung helfen. Ein genauer Blick aufs Etikett ist trotzdem geboten, denn Produkte mit dem Regionalfenster können deutschlandweit vermarktet werden.
6. Auf „Flugobst“ oder „Fluggemüse“ verzichten. Auch „Flugfisch“ und „Flugfleisch“ sollten lieber nicht auf dem Teller landen. Die langen Transportwege führen zu einer schlechten Klimabilanz.
7. Leitungswasser direkt aus dem Hahn zapfen und auf Wasser in Flaschen verzichten. Werden Wasserflaschen über weite Strecken transportiert, benötigt das viel Energie. Der Konsum von Mineralwasser in Deutschland belastet das Klima durchschnittlich 600-mal stärker als das Trinken von Leitungswasser.

Die »Hamburger Klimawoche« vernetzt und schafft eine Plattform, die verbindet. Verteilt über die Stadt gibt es an zahlreichen Orten Veranstaltungen unterschiedlicher Art zum Klima- und Umweltschutz sowie zu sozialen Themen. Das gesamte Informations- und Beratungsangebot der Verbraucherzentrale Hamburg zur Klimawoche ist zu finden unter:

www.vzhh.de/klimawoche.

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/presse/regionales-essen-klima-schuetzen>