

20. Mai 2011

Neue Broschüre „Klimaschutz am Teller“ der umweltberatung

Pernkopf: Regionale Rezepte stehen für Qualität

Tipps und Rezepte für die gesunde und „umweltfreundliche“ Küche bietet die neue Broschüre „Klimaschutz am Teller“ der „umweltberatung“ Niederösterreich, die auf 52 Seiten über Zusammenhänge zwischen Lebensmittelproduktion, Essgewohnheiten und Klimaschutz informiert. Die Publikation wurde kürzlich im Rahmen der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ präsentiert und steht kostenlos unter www.umweltberatung.at/online-shop zum Download bereit bzw. kann bei der „umweltberatung“ Niederösterreich unter der Telefonnummer 02742/718 29 zum Selbstkostenpreis bestellt werden.

„Die Konsumenten wieder zu regionalen Produkten zurückzuführen, ist auch ein entscheidender Punkt für den Klimaschutz“, so Landesrat Dr. Stephan Pernkopf. „Besonders der Bereich Ernährung weist - von der Produktion über die Verarbeitung bis zum fertigen Gericht am Teller - viele umweltpolitische Faktoren auf.“ Was man isst, beeinflusst nicht nur Gesundheit und Leistungsfähigkeit, sondern habe auch Auswirkungen auf Boden, Luft, Wasser und Klima. „Auf regionale Qualität und Spezialitäten zu setzen, sichert überdies Arbeitsplätze im ländlichen Raum und schafft Wertschöpfung in den Regionen“, meint der Landesrat.

In der Broschüre werden unter dem Motto „Wir lassen die Küche im Dorf“ saisonale und regionale Menüs vorgestellt - egal ob gekocht, gebacken oder roh. Bei den Rezepten sind deshalb neben der Saison auch Herkunft und Produktionsbedingungen der Zutaten angegeben. Interessierte finden in der Broschüre fachliches Know-how und praktische Tipps, nützliche Informationen über Bio-Landbau, Bezugsquellen für Bio-Lebensmittel, aktuelle Publikationen und vieles mehr.