



Anforderungen an den Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln für „Maisons Relais“

Textbausteine zur Ergänzung von Lastenheften der Gemeinden

**Projekt „Natur genießen –
Mir iesse regional, bio a fair!“**

SICONA-Ouest & SICONA-Centre



Anforderungen an den Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln in „Maisons Relais“
Textbausteine zur Ergänzung von Lastenheften der Gemeinden

Herausgegeben von: SICONA-Ouest & SICONA-Centre

Datum: 11. April 2016

Im Rahmen des Projektes „Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!“

Unter Mitarbeit von:

SICONA: Claudine Junck, Julie Even, Pol Faber, Dr. Simone Schneider

Oekozer Pafendall: Isabelle Schummers, Katrin Hüsken, Pablo Munoz-Heinen

Liz Mersch (Diététicienne)

Inhaltsverzeichnis

Tabellenverzeichnis	III
1 Allgemeiner Rahmen	1
2 Einsatz biologischer, regionaler und fair gehandelter Lebensmittel in der Küche der „Maisons Relais“	3
2.1 Kriterien beim Produkteinkauf	3
2.2 Biologische Produkte	4
2.3 Produkte aus konventioneller Herkunft	6
2.4 Fair gehandelte Produkte	8
2.5 Verarbeitungsgrad der Produkte	8
3 Genauere Hinweise zu den einzelnen Lebensmittelgruppen	10
3.1 Getreide, Getreideprodukte sowie Kartoffeln	10
3.2 Obst und Gemüse	12
3.3 Eier	14
3.4 Milch und Milchprodukte	14
3.5 Fisch	15
3.6 Fleisch	17
3.7 Honig	21
3.8 Sonstige Lebensmittel und Hinweise	22
4 Literaturverzeichnis	23
Anhänge	i
Anhang I – Saisonkalender für Obst und Gemüse	i
Anhang II – Empfehlenswerte Fischarten	iv

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Rangfolge für die Produktauswahl, Empfehlungsgrad abnehmend von oben nach unten.	3
Tab. 2: Wertanteile am Gesamteinkaufspreis für Produkte je nach landwirtschaftlicher Produktionsweise.	3
Tab. 3: Klassifizierung und Mindestwertanteile für Produkte aus biologischer Produktion (mindestens 30 % des Einkaufswertes durchschnittlich über sechs Wochen).	5
Tab. 4: Klassifizierung und Mindestwertanteile für Produkte aus konventioneller Produktion (insgesamt maximal 70 % des Einkaufswertes durchschnittlich über sechs Wochen).....	7
Tab. 5: Convenience Stufen und Verwendungsempfehlungen (Angepasst nach: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2014b).	9
Tab. 6: Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln aus biologischer Produktion.	11
Tab. 7: Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln aus konventioneller Produktion.....	11
Tab. 8: Gemüse und Obst aus biologischer Produktion.	13
Tab. 9: Gemüse und Obst aus konventioneller Produktion.	13
Tab. 10: Frische Eier aus biologischer Produktion.	14
Tab. 11: Frische Eier aus konventioneller Produktion.	14
Tab. 12: Milch und Milchprodukte aus biologischer Produktion.	15
Tab. 13: Milch und Milchprodukte aus konventioneller Produktion.	15
Tab. 14: Rindfleisch aus biologischer Produktion.	17
Tab. 15: Rindfleisch aus konventioneller Produktion.	18
Tab. 16: Schweinefleisch aus biologischer Produktion.	18
Tab. 17: Schweinefleisch aus konventioneller Produktion.	19
Tab. 18: Geflügel aus biologischer Produktion.	20
Tab. 19: Geflügel aus konventioneller Produktion.	20
Tab. 20: Honig aus biologischer Produktion.	21
Tab. 21: Honig aus konventioneller Produktion.	21

1 Allgemeiner Rahmen

Im vorliegenden Dokument (im Folgenden als „Natur généissen“-Lastenheft bezeichnet) werden eine Reihe von Kriterien für den Einkauf von Lebensmitteln festgelegt, die eine regionale, saisonale und faire, sowie auf Wunsch biologische Versorgung der Küche der „Maisons Relais“ sicherstellen sollen und somit auch einen Beitrag zur Förderung der luxemburgischen Landwirtschaft leisten. Ziel ist die Integration von Textbausteinen des „Natur généissen“-Lastenheftes in die Vorgaben der Gemeinden für den Lebensmitteleinkauf für „Maisons Relais“.

Ergänzend zum „Natur généissen“-Lastenheft, gibt es ein Beiheft, welches regelmäßig aktualisierte Informationen zur Nutzung des „Natur généissen“-Lastenheftes enthält, wie z. B. die Liste der Regionalen Qualitätsproduzenten.

Kapitel 2 des „Natur généissen“-Lastenheftes erklärt das Stufensystem zur Auswahl von Lebensmitteln (Kap. 2.1), welches im Folgenden Anwendung findet. Zugleich werden die Wertanteile am Gesamteinkaufspreis für biologische (Kap. 2.2) und konventionelle (Kap. 2.3) Produkte angegeben. Es werden zudem Anforderungen an Produkte aus nicht europäischem Handel (Kap. 2.4) und an den Verarbeitungsgrad (Kap. 2.5) der Lebensmittel dargestellt.

Im dritten Kapitel (Kap. 3) wird genauer auf die einzelnen Lebensmittelgruppen eingegangen und es werden Hinweise gegeben, wie entsprechende biologische und regionale Produkte zu erkennen sind und welche Produkte in der jeweiligen Form auf dem luxemburgischen Markt zu finden sind. Diese Angaben sind vorrangig beim Einkauf zu berücksichtigen und dienen als Grundlage für die Bewertung des „Natur généissen“-Lastenheftes.

Zusätzliche Hinweise für die Produktauswahl geben ein Saisonkalender (Anhang I) und eine Empfehlungsliste für Fischarten (Anhang II).

Als **„Natur généissen“-Produkte**, gelten Produkte die von einem Regionalen Qualitätsproduzenten (vgl. Liste der Regionalen Qualitätsproduzenten im Beiheft zum „Natur généissen“-Lastenheft) hergestellt wurden. Die Regionalen Qualitätsproduzenten erfüllen die „Natur généissen“-Kriterien, die sich auf Qualität und Regionalität beziehen.

Als **„regionale Produkte“** sind - im Sinne des „Natur généissen“-Lastenheftes - Produkte definiert, deren Produktion überwiegend in Luxemburg erfolgt ist. Genaue Angaben befinden sich in den jeweiligen Lebensmittelgruppen in Kapitel 3. Die Landwirtschaft in Luxemburg ist hauptsächlich auf Milch und Rindfleisch spezialisiert, und diese Produkte sind in Menge und Qualität verfügbar. Zwecks Stärkung der Luxemburger Landwirtschaft ist es sinnvoll, Milch und Rindfleisch aus luxemburgischen Betrieben zu beziehen.

Für **„Produkte mit regionalem Bezug“** gilt, dass mindestens ein Schritt bei der Produktherstellung in Luxemburg erfolgt ist bzw. die Produkte aus einem Nachbarland stammen.

Das Angebot an frischen regionalen Lebensmitteln, insbesondere Obst und Gemüse, unterscheidet sich je nach Jahreszeit. Daher sollte beim Einkauf bevorzugt auf **saisonale** Lebensmittel zurückgegriffen werden. Der SICONA-Saisonkalender im Anhang I gibt einen Überblick, welche Obst- und Gemüsesorten in welchem

Zeitraum in ausreichenden Mengen (frisch oder gelagert) als regionale Produkte zur Verfügung stehen. Die Lebensmittelgruppen Obst und Gemüse liefern weitere Orientierungshilfen.

Sämtliche Speisen sollten nach dem Prinzip „**Fait Maison**“ (hausgemacht) vor Ort mit hauptsächlich frischen Lebensmitteln zubereitet werden. Die Verarbeitung von Lebensmitteln wird ausführlicher im Kapitel 2.5 dargelegt.

Der „Ratgeber für eine gesunde Ernährung von Schulkindern in den Einrichtungen der non-formalen Bildung“ des Bildungsministeriums und des Gesundheitsministeriums („Ministère de l'éducation nationale, de l'enfance et de la jeunesse“ und des „Ministère de la santé“, kurz MENEJ/MS) sind zu berücksichtigen (bisher nicht veröffentlicht: Stand März 2016). Ebenso sind die Bedingungen des „Leitfadens für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen“ der „Entente des Foyers de Jour asbl“ (EFJ-ENTENTE DES FOYERS DE JOUR ASBL. ET AL., 2014) und der Ministerien für Gesundheit und für Erziehung einzuhalten.

Die Kontrolle der Berücksichtigung des „Natur genéissen“-Lastenheftes liegt in der Verantwortung der Gemeinde und kann zu jedem Moment von der Gemeinde oder von beauftragten Dritten durchgeführt werden. Zu diesem Zweck müssen sämtliche Belege (Rechnungen, Lieferscheine, etc.) des Lebensmitteleinkaufs vom vorherigen abgeschlossenen Schultrimester vorliegen.

2 Einsatz biologischer, regionaler und fair gehandelter Lebensmittel in der Küche der „Maisons Relais“

2.1 Kriterien beim Produkteinkauf

Die Produkte werden auf Basis verschiedener Kriterien, vorrangig der Regionalität sowie der beim Anbau erbrachten Umwelt- und Naturschutzleistungen, in den Tabellen 3 (für biologische Produkte) und 4 (konventionelle Produkte) klassifiziert. Die unterschiedlichen Bewertungsstufen sind zur besseren Erkennung farbig unterlegt, wobei dunkelgrün die höchste Stufe angibt, d.h. dass Produkte aus dieser Kategorie vorzugsweise eingekauft und verwendet werden sollen. Dabei nimmt der Empfehlungsgrad in der Tabelle von oben nach unten hin ab. Diese Bewertungsstufen gelten auch für die weiteren, produktspezifischen Tabellen im „Natur genéissen“-Lastenheft. Die Rangfolge der Produkte ist in Tabelle 1 aufgelistet.

TAB. 1: RANGFOLGE FÜR DIE PRODUKTAUSWAHL, EMPFEHLUNGSGRAD ABNEHMEND VON OBEN NACH UNTEN.

„Natur genéissen“-Produkte
<i>Regionale Produkte</i>
<i>Produkte mit regionalem Bezug</i>
<i>Weitere Produkte (Produkte ohne regionalen Bezug)</i>
<i>Zu vermeidende Produkte</i>

Tabelle 2 gibt die Wertanteile am Gesamteinkaufspreis für Produkte je nach landwirtschaftlicher Produktionsweise an, die in der entsprechenden Kategorie einzukaufen sind. Für jede Produktionsweise sind in den Tabellen 3 und 4 die genauen Prozentanteile in Bezug auf den Einkaufswert aufgeführt.

TAB. 2: WERTANTEILE AM GESAMTEINKAUFSPREIS FÜR PRODUKTE JE NACH LANDWIRTSCHAFTLICHER PRODUKTIONSWEISE.

Landwirtschaftliche Produktionsweise	Anteil am Gesamteinkaufspreis, durchschnittlich über 6 Wochen
biologische Produktion	mindestens 30 %
konventionelle Produktion	höchstens 70 %

Zur leichteren Identifikation sind gängige Logos aufgeführt, mit denen die Produkte der entsprechenden Kategorie aus Tabelle 1 gekennzeichnet sind. Produkte, für die sichergestellt ist, dass sie alle Kriterien der jeweiligen Stufe erfüllen, aber keines der genannten Logos tragen, können als gleichwertig zugelassen werden.

Neben den verschiedenartigen Logos, die regionale, biologische oder faire Produkte eindeutig kennzeichnen, können auch Initiativen wie z. B. „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ (regional) oder „GEPA“ (Fairer Handel) bei der Suche nach Produkten hilfreich sein. Es sollte jedoch auf die sehr unterschiedlichen Kriterien geachtet werden. Die folgenden Tabellen (Tab. 3, 4 und Tab. 6 bis Tab. 21) vereinen häufig verbreitete Logos, erheben aber ausdrücklich keinen Anspruch auf Vollständigkeit und können bei Bedarf nachträglich ergänzt werden. Zur besseren Identifikation der unterschiedlichen Logos, befindet sich im Beiheft eine detaillierte Liste der im „Natur genéissen“-Lastenheft aufgeführten Logos.

Die **Mindestanforderungen** an die Produkte der verschiedenen Lebensmittelgruppen sind in Kapitel 3 „Genauere Hinweise zu den einzelnen Lebensmittelgruppen“ näher erläutert und sind vorrangig bei der Entscheidungsfindung zu berücksichtigen. Es dürfen nur Produkte bezogen werden, die den jeweils in den Tabellen aufgelisteten Kategorien entsprechen.

2.2 Biologische Produkte
















Mindestens 30 % des Gesamt-Einkaufswertes, also des Einkaufspreises aller Lebensmittel, die in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden, müssen biologischen Ursprungs sein, das heißt mindestens den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) entsprechen. Dies gilt es jeweils über sechs Wochen zu gewährleisten.

Die Kennzeichnung von Bio-Produkten erfolgt laut EU-Öko-Verordnung durch das obligatorische Anbringen des EU-Bio-Logos, der Kontrollstellennummer, sowie der Angabe der geographischen Herkunft („EU-Landwirtschaft / Nicht-EU-Landwirtschaft“). Zusätzlich kann das Herkunftsland auch angegeben werden, wenn alle landwirtschaftlichen Rohstoffe aus demselben Land stammen.

Für Luxemburg ist die Kontrollnummer folgendermaßen angegeben: LU-BIO-XX, wobei XX (z. B.: 04, 05, 06) auf die Kontrollstelle verweist. Die Kontrollnummer gibt keine Auskunft zum Herkunftsland des Produktes, also zum Land wo das Produkt hergestellt wurde. Nur durch die Angabe des Herkunftslandes können biologische Produkte aus luxemburgischen Betrieben identifiziert werden. Die Angabe des Herkunftslandes ist jedoch nicht verpflichtend und wird nur gelegentlich angegeben.

Vom gesamten Einkaufswert von biologischen Produkten sind mindestens **20 % von biologisch wirtschaftenden „Natur généissen“-Bauern** zu kaufen. Dies machen 6 % am Gesamteinkauf (biologisch und konventionell hergestellte Produkte) aus.

TAB. 3: KLASSIFIZIERUNG UND MINDESTWERTANTEILE FÜR PRODUKTE AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION (MINDESTENS 30 % DES EINKAUFSWERTES DURCHSCHNITTlich ÜBER SECHS WOCHEN).

Kriterien	Mögliche Logos	Wertanteil (in % am Einkaufswert von biologischen Lebensmitteln) ¹	Wertanteil (in % am Gesamt- Einkaufswert)
Erfüllung der „ <u>Natur genießen</u> “- Kriterien in Bio-Qualität	 	20 % (min.)	6 % (min.)
Bio-Produkte aus <u>luxemburgischer Produktion</u> , die mit dem „Bio-Lëtzebuerg“-Logo oder mit dem „Demeter“-Logo plus Herkunftsland Luxemburg gekennzeichnet sind. Bio-Produkte aus luxemburgischer Produktion die mit dem EU Bio-Logo, einer luxemburgischen Kontrollstellenummer und der Angabe „Luxemburg“ als Herkunftsland gekennzeichnet sind.	   LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg	20 % (min.)	6 % (min.)
Bio-Produkte, die nach Kriterien biologischer Anbauverbände erzeugt wurden, welche aus den angrenzenden Nachbarländern – <u>Deutschland (D)</u> , <u>Frankreich (F)</u> und <u>Belgien (B)</u> – stammen sollten. Bio-Produkte aus den obengenannten Nachbarländern (siehe Kontrollstellenummer und Ursprungsland).	    (B)   (F) (D)  BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX	60 % (max.)	
<u>Weitere Bio-Produkte</u> : z. B. Produkte die mit dem EU Bio-Logo ausgezeichnet sind. Exotische/nicht-europäische Produkte, vor allem Obst, Fruchtsäfte, Reis, Schokolade, etc. aus biologischem Anbau und welche nach den Kriterien des fairen Handels produziert worden sind.	  		
Produkte, die saisonal und mit regionalem Bezug verfügbar sind, dürfen nicht aus dem nicht-europäischen Ausland eingeführt werden (z. B. Erdbeeren oder Spargel im Dezember oder Äpfel/Kartoffeln aus entfernteren Gegenden, z. B. Ägypten).			0 %

¹ Prozentangaben bezogen auf Gesamt-Einkaufswert biologischer Produkte (d.h. X % von min. 30 %)

2.3 Produkte aus konventioneller Herkunft

Die weiteren Produkte, also entsprechend **maximal 70 % des Einkaufswertes**, können aus konventionell arbeitenden Betrieben stammen, wobei bevorzugt regionale Produkte eingesetzt werden müssen. Dies gilt es jeweils über sechs Wochen zu gewährleisten.

Informationen zum Herkunftsland sind jedoch bei konventionellen Produkten nicht immer einfach zu finden. Auch im konventionellen Bereich gibt es eine Anzahl von Logos, die mehr oder weniger strengen Kriterien genügen und die eine Einordnung, was Umweltstandards und Regionalität angeht, erlauben. Diese Logos wurden entsprechend ihrer Kriterien in die unterschiedlichen Kategorien eingestuft.

Vom gesamten Einkaufswert von konventionellen Produkten sind **mindestens 10 % von konventionell wirtschaftenden „Natur généissen“-Bauern** zu kaufen.

TAB. 4: KLASSIFIZIERUNG UND MINDESTWERTANTEILE FÜR PRODUKTE AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION (INSGESAMT MAXIMAL 70 % DES EINKAUFSWERTES DURCHSCHNITTlich ÜBER SECHS WOCHEN).

Kriterien	Mögliche Logos	Wertanteil (in % am Einkaufswert von konventionellen Lebensmitteln ²)
Erfüllung der „ <u>Natur genießen</u> “-Kriterien		10 % (min.)
Produkte aus <u>luxemburgischer Produktion</u> , die mit regionalen Logos ausgezeichnet sind, wie z. B. „Véi vum Séi“, „Produit du terroir“, „Marque Nationale“.		30 % (min.)
Die Produkte stammen aus <u>Luxemburg</u> bzw. aus den angrenzenden Nachbarländern – <u>Deutschland (D)</u> , <u>Frankreich (F)</u> und <u>Belgien (B)</u> . Mindestens ein Schritt bei der Produktherstellung ist regional erfolgt; das Produkt trägt ein entsprechendes Logo, z. B. Logo „Made in Luxembourg“.		60 % (max.)
<u>Weitere Produkte</u> : z. B. Produkte, die saisonal sind, aber keinen regionalen Bezug haben, wie Gemüse aus Spanien Exotische/nicht-europäische Produkte, vor allem Obst, Fruchtsäfte, Reis, Schokolade, etc. welche nach den Kriterien des fairen Handels produziert worden sind.		
Produkte; die saisonal und mit regionalem Bezug verfügbar sind, dürfen nicht aus dem nicht-europäischen Ausland eingeführt werden (z. B. Erdbeeren oder Spargel im Dezember oder Äpfel/Kartoffeln aus entfernteren Gegenden, z. B. Ägypten).		0 %

² Prozentangaben bezogen auf Gesamt-Einkaufswert konventioneller Produkte (d.h. X % von max. 70 %)

2.4 Fair gehandelte Produkte

Produkte, die regional und aus Europa nicht zur Verfügung stehen und aus den Regionen Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien bezogen werden müssen, müssen den Kriterien des fairen Handels entsprechen. Sie werden somit einem Mindestanspruch an sozialen Kriterien, Umweltstandards und Nachhaltigkeit gerecht, u. a. durch die Verbesserung der Arbeitsbedingungen von Kleinbauern und Arbeitern.

Folgende Produkte sind zu 100 % aus fairem Handel zu beziehen: Bananen und Fruchtsäfte aus nicht europäischem Obst, sowie Schokolade, Kakao, Reis und Quinoa von ökonomisch benachteiligten Produzenten aus den Produktionsregionen des fairen Handels.

Weit verbreitet ist folgendes Siegel des fairen Handels:



Fair gehandelte Produkte können auch unter anderem eines der folgenden Logos tragen: „Hand in Hand“, „GEPA“, „Naturland Fair“, „Ecocert Equitable“, „Symbole Producteurs Paysans“ oder „El Puente“.



Diese Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Gleichwertige Logos können nach Absprache mit der zuständigen Kontrollinstanz zugelassen werden. Diese weiteren zugelassenen Logos werden regelmäßig im Beiheft des „Natur genießen“-Lastenheftes aktualisiert.

2.5 Verarbeitungsgrad der Produkte

Die Auflistung der Convenience-Stufen (vgl. Tab. 5) zeigt den Verarbeitungsgrad einiger Produkte auf. Die Stufe gibt den Grad der Verarbeitung eines Lebensmittels an, beginnend bei Kategorie 0, also nicht bearbeitete Lebensmittel, bis hin zu Stufe 5 (verzehrfertig). Die Produkte der Stufen 0 bis 2 gilt es zu bevorzugen. Produkte der Convenience-Stufen 3 bis 5 sollten nur in Ausnahmefällen verwendet werden.

Ausnahmen: Fruchtekompott (ohne Zuckerzusatz), Gemüse und Hülsenfrüchte aus der Konserve und dem Einmachglas wie etwa Mais, Oliven aber auch Tomaten, sauer eingelegtes Gemüse (z. B. Rote Rüben, Gewürzgurken, Sauerkraut), Obstsaft, getrocknetes Obst und Gemüse, sowie verarbeitetes Fleisch (z. B. Wurstwaren, Hackfleisch, Rouladen) sind erlaubt.

Tiefkühlgemüse und -obst ist dem Obst und Gemüse aus der Dose vorzuziehen, da der Nährstoffgehalt größer ist (DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V., 2014a). Außerdem ist Tiefkühlgemüse ohne synthetische Geschmacksverstärker zu verwenden.

Von Analogkäse, Formfleisch (z. B. industrieller Schinken, Nuggets) und Formfisch (z. B. Surimi) aus zusammengefügteten Teilen wird abgeraten.

TAB. 5: CONVENIENCE STUFEN UND VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN (ANGEPASST NACH: DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. 2014B).

Convenience-Stufe		Empfehlung	Beispiel von Lebensmittel
0	Unbearbeitete Lebensmittel		Unbearbeitetes Fleisch, Gemüse
1	Küchenfertige Lebensmittel		Geputztes Gemüse; entbeintes, zerlegtes Fleisch
2	Garfertige Lebensmittel		Portionierte Fleischstücke, Teigwaren, Tiefkühlgemüse- und Obst
3	Aufbereitetfertige Lebensmittel		Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Pulversuppe
4	Regenerierfertige Lebensmittel		Einzelne Komponenten oder fertige Menüs
5	Verzehr-/tischfertige Lebensmittel		Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

3 Genauere Hinweise zu den einzelnen Lebensmittelgruppen

Für die einzelnen Lebensmittelgruppen werden in folgendem Kapitel obligatorische Anforderungen und Hinweise gegeben, welche beim Produkteinkauf zu berücksichtigen sind. Die beigefügten Tabellen (Tab. 6 - Tab. 21) geben gesondert für biologische und konventionelle Produkte eine Reihenfolge vor und geben pro Kategorie beispielhaft einzelne Logos an. Die erste Wahl ist in der ersten Reihe einer Tabelle zu finden, die zweite Wahl in der zweiten Reihe. Die Abstufung entspricht den Tabellen 3 und 4. Falls aus einer höheren Stufe das gewünschte Produkt nicht in ausreichenden Mengen zu erhalten ist, kann nach Rücksprache mit der Gemeinde oder mit der vorgegebenen Kontrollinstanz, auf ein tiefer eingestuftes Produkt zurückgegriffen werden.





3.1 Getreide, Getreideprodukte sowie Kartoffeln

- Beim Einkauf von Kartoffeln (mit Schale) ist die luxemburgische Herkunft obligatorisch solange wie verfügbar (siehe Saisonkalender). Auch im Frühjahr wenn die neuen Kartoffeln aus südlichen Ländern auf dem Markt sind, muss der Konsum von luxemburgischen Kartoffeln bevorzugt werden.
- Eiernudeln stehen über das „Natur genéissen“-Projekt ausreichend zur Verfügung.
- Buchweizen- sowie Dinkelnudeln sind aus regionaler Erzeugung zu beziehen.
- Luxemburgisches Mehl ist bei der Herstellung von Backwaren zu verwenden.
- Brot und Backwaren müssen in Luxemburg, vorzugsweise mit regionalen Zutaten, produziert worden sein.
- Reis und Quinoa von ökonomisch benachteiligten Produzenten aus Afrika, Asien und Südamerika müssen den Kriterien des fairen Handels entsprechen.
- Andere Getreide und Getreideprodukte wie Polenta, Hirse, Buchweizenkörner und Hartweizen sollten aus europäischem Anbau stammen.

TAB. 6: GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE UND KARTOFFELN AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genießen“ in Bio-Qualität	 
Regionale Bio-Produkte (Anbau in Luxemburg)	   LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg
Bio-Produkte mit regionalem Bezug	     BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX
Weitere Bio-Produkte	

TAB. 7: GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE UND KARTOFFELN AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur genießen“	
Regionale Produkte (Anbau in Luxemburg)	 
Produkte mit regionalem Bezug	
Weitere Produkte	

3.2 Obst und Gemüse



Frisches Obst und Gemüse sind gemäß dem Saisonkalender in Anhang I zu verwenden. Solche Produkte sind dann auch in regionaler Qualität auf dem Markt zu finden.

- In erster Linie muss auf frische regionale Freilandprodukte zurückgegriffen werden.
- Gelagerte regionale Produkte sind eine weitere Alternative. Karotten, Sellerie, Rote Beete, Zwiebeln, Kohl, Birnen, Äpfel und ähnliches, lassen sich auf bestimmte Zeit lagern und sind somit über längere Zeit auch außerhalb der Saison verfügbar.
- Tomaten aus der Konserve bzw. aus dem Glas können für Soßen verwendet werden.
- Apfelsaft muss aus heimischem Obst hergestellt worden sein. Fruchtsäfte aus anderem heimischen Obst sollen, wenn möglich, aus regionalen Früchten bestehen.
- Der restliche Bedarf an Obst und Gemüse soll mit Produkten aus Europa gedeckt werden.
- Alle weiteren Produkte müssen wo möglich den Kriterien des fairen Handels entsprechen (z. B. Bananen, Ananas und exotische Fruchtsäfte).
- Biologisches Obst und Gemüse sind zu bevorzugen, unter anderem aufgrund des Verzichtes auf chemisch-synthetische Dünger und Pestizide.

TAB. 8: GEMÜSE UND OBST AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genéissen“, in Bio-Qualität	 
Regionale Bio-Produkte (Anbau in Luxemburg)	   <p>LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg</p>
Bio-Produkte mit regionalem Bezug	     <p>BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX</p>  
Weitere Bio-Produkte	

TAB. 9: GEMÜSE UND OBST AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.


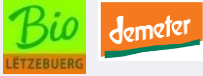

Konventionell	
„Natur genéissen“	
Regionale Produkte (Anbau in Luxemburg)	
Produkte mit regionalem Bezug	
Weitere Produkte	

3.3 Eier


Das Angebot an luxemburgischen Eiern kann die Nachfrage decken. **Frische Eier** sind daher in regionaler Qualität zu verwenden. Auf diese Weise kann ein wichtiger Beitrag für die lokale Wertschöpfung geleistet werden.

Bei sachgemäßem Umgang mit Eiern (Lagerung, Hygiene) ist für warme durcherhitzte Speisen die Verarbeitung von frischen Eiern in den „Maisons Relais“ möglich (SICONA-OUEST & SICONA-CENTRE, 2014). Für Vorbereitungen mit rohen oder nicht lang erhitzten Eiern (z. B. Mayonnaise, Tiramisu, Salade César, Sauce hollandaise, Spiegelei) wird die Verwendung pasteurisierter Eier oder Ei-Produkte vom Gesundheitsministerium empfohlen (SICONA-OUEST & SICONA-CENTRE, 2014). Dies ist aber nicht zwingend erforderlich.

TAB. 10: FRISCHE EIER AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genéissen“ in Bio-Qualität	
Regionale Bio-Produkte (in Luxemburg produziert)	  LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg

TAB. 11: FRISCHE EIER AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur genéissen“	
Regionale Produkte (in Luxemburg produziert)	

3.4 Milch und Milchprodukte




Milch muss aus luxemburgischen Betrieben stammen und in Luxemburg verarbeitet und abgefüllt worden sein. Bei Trinkmilch hat Frischmilch Priorität gegenüber ultrahochtemperierter Milch (UHT-Milch). Wenn verfügbar, müssen Joghurt und Butter luxemburgischer Herkunft sein. Andere Milchprodukte müssen aus Luxemburg kommen, bzw. einen regionalen Bezug aufweisen. Käse soll in einer ersten Wahl aus luxemburgischer Herkunft stammen, als zweite Wahl kann auf Käse aus anderen europäischen Ländern zurückgegriffen werden.

Über die Rückverfolgbarkeit des Weiterverarbeitungsortes der Milch gibt die „Molkereinummer“ auf dem Produkt Auskunft: LU-LX-CE. Diese gibt an erster Stelle stehend den Standort der Molkerei an (LU für Luxemburg), an zweiter Stelle die Nummer der Molkerei (LX, z. B. L2 für die Luxlait Molkerei) und an dritter Stelle steht der Buchstabencode CE (Communauté Européenne) oder EG (Europäische Gemeinschaft). Der Code gibt keine Informationen darüber, wo die verwendete Milch produziert wurde, sondern lediglich wo (an welchem Ort) sie weiter verarbeitet wurde.

TAB. 12: MILCH UND MILCHPRODUKTE AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur généissen“ in Bio-Qualität	 
Regionale Bio-Produkte (Milch stammt von einem luxemburgischen Betrieb und wird in Luxemburg zu Milchprodukten verarbeitet)	   LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg
Bio-Produkte mit regionalem Bezug	 BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX

TAB. 13: MILCH UND MILCHPRODUKTE AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur généissen“	
Regionale Produkte (Milch stammt von einem luxemburgischen Betrieb und wird in Luxemburg zu Milchprodukten verarbeitet.)	 
Produkte mit regionalem Bezug	

3.5 Fisch

Fisch nimmt eine besondere Stellung bei den Lebensmittelgruppen ein. Fisch ist in keiner Form in ausreichender Quantität als regionales Produkt zu erhalten. Eine Besonderheit ist auch, dass Fisch nicht nur aus Aquakultur stammt, in diesem Fall biologisch oder konventionell vorhanden, sondern auch aus Wildfang auf den Markt kommt.

Fisch aus Wildfang

Die Überfischung der Weltmeere ist ein zunehmendes Problem. Zudem gibt es beim Wildfang verschiedene Fangmethoden, welche sich unterschiedlich auf den Lebensraum Meer auswirken können. Die Organisation „Marine Stewardship Council“ (MSC) verwaltet das wichtigste und am weitesten verbreitete Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramm für nachhaltige Fischerei. Auf das Logo MSC muss beim Einkauf von Fisch aus Wildfang geachtet werden:



Eine weitere Zertifizierung, die Fisch aus nachhaltigem Wildfang kennzeichnet, ist die von Naturland:



Dieses Logo ist nicht zu verwechseln mit dem Naturland-Logo für Fisch aus biologischer Aquakultur (s. Anhang II):



Wenn kein Logo, welches auf nachhaltige Fischerei hinweist, vorhanden ist, muss die Liste in Anhang II bei der Auswahl hinzugezogen werden, um den Einkauf bedrohter Arten zu vermeiden.

Beim Kauf von Thunfisch soll auf den Schutz von Delphinen geachtet werden. Zum Beispiel über folgendes Logo:



Fisch aus Aquakultur

Fisch aus Aquakultur wird oftmals mit Wildfisch gefüttert und kann entweder biologisch oder konventionell erzeugt worden sein. Probleme bei der konventionellen Aquakultur bereitet hauptsächlich die hohe Haltungsdichte, mit der Folge des Einsatzes von Pestiziden und Antibiotika. Deswegen ist Fisch aus Aquakultur (z. B. Lachs) in biologischer Qualität (Auflagen: u. a. geringere Haltungsdichte) zu beziehen. Hierbei ist auf biologische Logos zu achten, außerdem muss die Liste in Anhang II bei der Auswahl hinzugezogen werden.

3.6 Fleisch

Bei **Rindfleisch** ist die Möglichkeit der Rückverfolgung vom Bauernhof auf den Tisch durch das Etikett gegeben: Dieses beinhaltet Informationen zur Ohrmarkennummer des Tieres, zu den Bauernbetrieben, zu der Geburt und Aufzucht der Tiere sowie zum Schlachthof. Diese Angaben, welche durch den Metzger an den Kunden weitergegeben werden, sind notwendig, um die Herkunft nachzuvollziehen.

Ähnliches wurde per Durchführungsverordnung Nr. 1337/2013 der Europäischen Kommission vom 13. Dezember 2013 für frisches, gekühltes und gefrorenes **Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch** eingeführt und wurde ab April 2015 auf luxemburgischer Ebene gesetzlich umgesetzt. Die Angaben beziehen sich hierbei aber nur auf die Aufzucht und Schlachtung. Folgende Angaben finden sich dann z. B. auf dem Etikett wieder: Aufgezogen in: Luxemburg / Geschlachtet in: Luxemburg. Auf freiwilliger Basis, kann das Ursprungsland wie folgt angegeben werden, wenn sowohl Geburt, Aufzucht und Schlachtung im gleichen Land erfolgt sind: Ursprung: Luxemburg. Die Angabe des Herkunftsbetriebes ist nicht zwingend.

Ein Schlachtkörper besteht zum Teil aus Edelstücken, aber überwiegend aus Siedfleisch, Ragout, Hackfleisch und Wurstfleisch. Der Landwirt sowie der Metzger sind darauf angewiesen, dass alle Teile des Schlachtkörpers verwertet werden, nicht nur die begehrten Edelstücke. Bei der Menüplanung in den „Maisons Relais“ ist deswegen auf eine Verarbeitung von allen Teilen des Schlachtkörpers zu achten.





Rindfleisch

Rindfleisch aus Luxemburg ist in ausreichenden Mengen zu erhalten und muss somit folgenden Kriterien entsprechen.

TAB. 14: RINDFLEISCH AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genéissen“ in Bio-Qualität	 
Regionale Bio-Produkte (Haltung in Luxemburg)	     <p>LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg</p>














TAB. 15: RINDFLEISCH AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur genießen“	
Regionale Produkte (Haltung und Schlachtung in Luxemburg)	  



Schweinefleisch

Schweinefleisch soll in einer ersten Wahl aus Luxemburg stammen.

TAB. 16: SCHWEINEFLEISCH AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genießen“ in Bio-Qualität	 
Regionale Bio-Produkte (Haltung in Luxemburg)	     LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg
Bio-Produkte mit regionalem Bezug	     BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX  

TAB. 17: SCHWEINEFLEISCH AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur genéissen“	
Regionale Produkte (Kriterien wie bei „Marque nationale“)	
Produkte mit regionalem Bezug	

Geflügel


Die Schlachtung von Geflügel findet aufgrund mangelnder Infrastrukturen größtenteils im Ausland statt. Zudem werden sämtliche Küken aus dem Ausland hinzu gekauft, da es in Luxemburg keine Küken-Aufzucht gibt.

Konventionelles und biologisches Geflügel muss in Luxemburg gehalten worden sein (Einkauf von Eintagsküken). Aufgrund des geringen Angebots in Luxemburg kann nach Absprache mit der vorgegebenen Kontrollinstanz auf Produkte mit regionalem Bezug ausgewichen werden.

TAB. 18: GEFLÜGEL AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genießen“ in Bio-Qualität	 
Regionale Bio-Produkte (Haltung in Luxemburg)	     <p>LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg</p>
Bio-Produkte mit regionalem Bezug	     <p>BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX</p>  

TAB. 19: GEFLÜGEL AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur genießen“	
Regionale Produkte (Haltung in Luxemburg)	
Produkte mit regionalem Bezug	

Sonstige Fleischsorten und verarbeitete Fleischprodukte

Bei anderen Fleischsorten sind beim Einkauf luxemburgische Produkte zu bevorzugen. Erst wenn diese nicht vorhanden sind, darf auf Produkte mit regionalem Bezug zurückgegriffen werden. Gleiches gilt auch bei verarbeiteten Fleischprodukten, wie Wurstwaren, Hackfleisch, Rouladen. Hier muss in einer ersten Wahl luxemburgisches Rindfleisch und luxemburgisches Schweinefleisch verwendet werden.



3.7 Honig

Honig muss in Luxemburg (Standort der Völker in Luxemburg) produziert worden sein, entweder biologisch oder über die „Marque Nationale du Miel Luxembourgeois“.

TAB. 20: HONIG AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION.

Bio	
„Natur genéissen“ in Bio-Qualität	
Regionale Bio-Produkte (Produktion in Luxemburg)	 <p>LU-BIO-XX Herkunftsland: Luxemburg</p>

TAB. 21: HONIG AUS KONVENTIONELLER PRODUKTION.

Konventionell	
„Natur genéissen“	
Regionale Produkte (Produktion in Luxemburg)	

3.8 Sonstige Lebensmittel und Hinweise

- Bei Mischprodukten, wie Marmelade, zählt, dass die Hauptzutaten³ wenn möglich luxemburgischer Herkunft sein, bzw. aus der nahen Grenzregion stammen sollen.
- Sojaprodukte (z. B. Tofu) müssen in Bio-Qualität und in der EU produziert worden sein.
- Hülsenfrüchte wie Linsen müssen soweit verfügbar aus europäischer Herkunft stammen.
- Senf muss aus biologischer Erzeugung und/oder aus luxemburgischer Produktion stammen.
- Auf synthetische Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe sowie Geschmacksverstärker ist zu verzichten.
- Kein Einkauf von Lebensmitteln, die nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 als gentechnisch verändert gekennzeichnet sind.
- Bei tierischen Lebensmitteln oder Lebensmitteln mit relevanten Mengen an tierischen Komponenten sollten entweder Bio-Lebensmittel oder konventionelle Lebensmittel mit einer Kennzeichnung, die den Verzicht von gentechnisch veränderten Futterpflanzen garantiert, bevorzugt werden.
- Trinkwasser: Die Benutzung von Leitungswasser wird empfohlen. Ansonsten gilt hier ebenfalls die Benutzung von luxemburgischem Mineralwasser.
- Für sämtliche Produkte ist auf einen verpackungsreduzierenden Einkauf zu achten.

³ Hauptzutat = Wertgebende Zutat, welche dem Produkt dessen Namen gibt, selbst wenn diese mengenmäßig nicht überwiegend im Endprodukt enthalten ist (z. B. Erdbeere bei Erdbeermarmelade)

4 Literaturverzeichnis

- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. (2014a): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, 5. Auflage, Bonn. Abrufbar unter:
http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile [06.08.2015]
- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. (2014b): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Abrufbar unter:
http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046 [06.08.2015]
- Durchführungsverordnung Nr. 1337/2013 der Europäischen Kommission vom 13. Dezember 2013 für frisches, gekühltes und gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.
- EFJ-ENTENTE DES FOYERS DE JOURS ASBL., Ministère de la Santé, Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (2014): Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen.
- GREENPEACE (2016): Fisch - Einkaufsratgeber. Aufrufbar unter:
http://issuu.com/greenpeacede/docs/greenpeace_fischratgeber_2016 [02.02.2016]
- Ministère de l'éducation nationale, de l'enfance et de la jeunesse“ und des „Ministère de la santé“ (unveröfftl.): Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung (bisher nicht veröffentlicht: Stand 11. März 2016)
- SICONA-OUEST & SICONA-CENTRE (2014): Memo 1/14 des Projektes „Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair“ - Eier: Inwiefern kann/darf eine „Maison Relais“ frische Eier verarbeiten?
- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG
- WWF (2014): Fische und Meeresfrüchte. Einkaufsratgeber. Aufrufbar unter: <http://www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/einkaufsratgeber-fisch/> und http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Einkaufsratgeber_Fische_und_Meeresfruechte.pdf [06.08.2015]

Anhänge

Anhang I – Saisonkalender für Obst und Gemüse

Die Saisonkalender für heimisches Obst und Gemüse zeigen, welche Sorten im Jahresverlauf bevorzugt eingekauft werden sollen. Dementsprechend sollten die verschiedenen Sorten hauptsächlich in den Monaten Verwendung finden, in denen sie geerntet werden können. Dabei muss berücksichtigt werden, dass die Erzeugung von regionalen Lebensmitteln in geheizten Gewächshäusern keineswegs klimafreundlicher sein muss als der Transport aus entfernteren Regionen. Daher sollte in erster Linie auf frische regionale Freilandprodukte (grün) sowie gelagerte regionale Ware (gelb) zurückgegriffen werden.

Saisonkalender für Frisch-Obst

SICONA-Ouest &
SICONA-Centre
www.sicona.lu



„Natur genießen - Mir essen regional, bio a fair“

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Ananas												
Äpfel												
Aprikosen												
Avocado												
Bananen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Feigen												
Grapefruit												
Haselnüsse												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Holunderbeeren												
Johannisbeeren, rot												
Johannisbeeren, schwarz												
Kiwis												
Litchis												
Mandarinen												
Mangos												
Melonen												
Mirabelle												
Orangen												
Papayas												
Pflirsche Nektarinen												
Preiselbeeren												
Quitten												
Rhabarber												
Sauerkirschen												
Stachelbeeren												
Süßkirschen												
Tafeltrauben												
Walnüsse												
Wassermelonen												
Zwetschgen Pflaumen												

	Monate mit Angebot aus heimischem Freiland oder geschütztem Anbau (ungeheizt unter Glas & Folie)
	Monate mit Angebot an heimischer Lagerware
	Monate mit Angebot aus heimischen Gewächshäusern
	Monate mit Importwareangebot
	Monate mit geringem Angebot
	Monate mit großem Angebot

Quellen:
sid Infodienst Bonn
www.sid.de/download/ansichtbeispiel_saisonkalender.pdf
Verbrauchszentrale NRW Düsseldorf
www.verbrauchszentrale.nrw.de
Administration des Services Techniques de l'Agriculture
Brochure „Unser tägliches Wahl - Notre choix quotidien“
Fotos: www.shutterstock.com



Saisonkalender für Gemüse

SICONA-Ouest &
SICONA-Centre
www.sicona.lu



	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Aubergine												
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Erbsen												
Feldsalat												
Fenchel												
Grünkohl												
Kartoffel												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kürbis												
Möhren												
Paprika												
Porree												
Radieschen												
Rosenkohl												
Rote Beete												
Rotkohl												
Salate												
Salatgurke												
Schwarzwurzel												
Spargel												
Spinat												
Stangensellerie												
Tomaten												
Weißkohl												
Wirsing												
Zucchini												
Zwiebeln												

	Monate mit Angebot aus heimischem Freiland oder geschütztem Anbau (ungeheizt unter Glas & Folie)
	Monate mit Angebot an heimischer Lagerware
	Monate mit Angebot aus heimischen Gewächshäusern
	Monate mit Importwareangebot











	Monate mit geringem Angebot
	Monate mit großem Angebot

	Monate mit unterschiedlichem Warenangebot, Menge nicht bekannt
--	--

Quellen:
und Infodienst, Bonn,
www.sic.de/download/ansichtsbilder_saisonkalender.pdf
Verbraucherzentrale NRW Düsseldorf,
www.verbraucherzentrale.de
Administration des Services Techniques de l'Agriculture,
Brochure: "Notre tägliche Wahl - Notre choix quotidien"
Foto: www.shutterstock.com

Anhang II – Empfehlenswerte Fischarten⁴














Beim Fischeinkauf sollte auf die verschiedenen Logos geachtet werden, sei es bei Wildfang oder Aquakultur. Erst wenn kein solches Logo vorhanden ist, sollten die Empfehlungseinschränkungen in der letzten Spalte berücksichtigt werden, die also nur für nicht zertifizierte und nicht biologische Fischarten gelten. Die Logos stehen nicht in direktem Zusammenhang mit den Empfehlungen in der letzten Spalte.

Art	Lateinischer Name	Möglich e Logos ⁵	Herkunft	Wildfang (W), Aquakultur (A)	Empfehlung wenn kein Logo/Bio vorhanden ⁶
Alaska-Seelachs	<i>Theagra chalcogramma</i>		NW-Pazifik	W	
Dorade	<i>Sparus aurata</i>		Mittelmeer	W/A	
Forelle (Bach-)	<i>Salmo trutta fario</i>		Deutschland, Großbritannien, Italien, Österreich, Schweiz	A	
Forelle (Regenbogen-)	<i>Oncorhynchus mykiss</i>		Finnland, Dänemark	A	
			Europa	A	
			Südamerika	A	
Garnele (Shrimps, Scampi)	<i>Penaeus spp.</i>		NO-Atlantik, Südostasien	W/A	
			weltweit	W	
Heilbutt	<i>Rheinhardtus hippoglossoides</i>		NW-Pazifik	W	
	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>		NO-/NW- Atlantik	W	
Hering	<i>Clupea harengus</i>		Ostsee	W	
			NW-Atlantik, NO-Atlantik	W	
Kabeljau (Dorsch)	<i>Gadus morhua</i>		NO-Atlantik: Island NO-Pazifik: Alaska, östliche Beringsee	W	
			Europa, Ostsee	W	
			NO-Atlantik: USA, Kanada Nord-Pazifik	W	
Lachs	<i>Oncorhynchus spp.</i>		NO-Pazifik, NW-Pazifik	W	
	<i>Salmo salar;</i> <i>Oncorhynchus spp.</i>		Ostsee, Nordeuropa, Chile	W/A	
Makrele	<i>Scomber scombrus</i>	-	Weltweit	W	
Miesmuschel	<i>Mytilus edulis</i>	-	Europäische und	A	

⁴ Quelle: WWF (2014) und Greenpeace (2016)

⁵ Wichtig zu berücksichtigen: Falls eines der genannten Logos vorhanden ist bzw. der Fisch aus biologischer Aquakultur stammt, gelten die Empfehlungseinschränkungen nicht.

⁶ Gute Wahl (grün); zweite Wahl (gelb); nicht zu empfehlen (rot)

			chilenische Hängekulturen		
			Europäische Bodenkulturen	A	
Pangasius	<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>		Vietnam	A	
		-	Weitere Gebiete	A	
Rotbarsch	<i>Sebastes spp.</i>		NO-/ NW-Atlantik	W	
Sardelle/Ancho vi	<i>Engraulis encrasicolus</i>		NO-Atlantik: Golf von Biskaya SW-Atlantik	W	
			Mittelmeer, NO- Atlantik	W	
Sardine	<i>Sardina pilchardus</i>		NO-Atlantik: Golf von Biskaya, Ärmelkanal	W	
			östl. Mittelatlantik, Mittelmeer	W	
Schellfisch	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>		Island, Nordsee, NO-Arktis	W	
			NO-Atlantik: Barentsee, Norwegische See NW-Atlantik	W	
Scholle	<i>Pleuronectes platessa</i>		Ostsee, Island, NO- Atlantik	W	
			NO-Pazifik: Beringsee, Golf von Alaska	W	
Seehecht	<i>Merluccius merluccius</i>		SO-Atlantik, Südafrika, Namibia	W	
			Weitere Fanggebiete	W	
Seelachs (Köhler)	<i>Polacchius virens, pollachius pollachius</i>		Island	W	
			Weitere Fanggebiete	W	
Seezunge	<i>Solea solea</i>	-	Weltweit	W	
Thunfisch (Bonito, Skipjack)	<i>Katsuwonus pelamis</i>		West- und Zentralpazifik	W	
			Atlantik, Indischer Ozean	W	
Thunfisch (Gelbflossen-, Grossaugen-, Weißer)	<i>Thunnus albacares / obesus / alalunga</i>		West- und Zentralpazifik	W	
Tilapia	<i>Oreochromis spp.</i>		Weltweit	A	
Zander	<i>Sander lucioperca</i>		Westeuropa	W	
			Deutschland, Niederlande, Dänemark	A	

