

Genussvolle und nachhaltige Festessen

Essen bringt Menschen zusammen. Essen ist wertvoll. Ganz besonders an Weihnachten. Wie wir essen, hat Einfluss auf die Landwirtschaft und ihre Umweltwirkung. Denn alles hängt zusammen. So können sie einfach und genussvoll einen Beitrag leisten.

Gönnen Sie sich Labelprodukte

Label wie die Bio-Knospe oder der IP-SUISSE-Marienkäfer stehen für umweltschonendere Produktionsweisen. Mit dem Kauf von Labelprodukten unterstützen sie nachhaltigere Formen der Landwirtschaft.

Fragen Sie nach – auch im Restaurant

Fragen Sie im Restaurant nach, woher das Fleisch kommt, wenn es nicht klar deklariert ist. Achten Sie auf Schweizer Herkunft, nach Möglichkeit aus Label-Produktion.

Wagen Sie etwas neues

Der Fleischkonsum in der Schweiz ist doppelt so hoch, wie die Empfehlungen der Gesellschaft für Ernährung. Zum Glück gibt es immer bessere Fleischalternativen – zum Beispiel für das Fondue Chinoise, den Braten oder das Schnitzel.

Bleiben Sie bescheiden

Wer zurückhaltend bleibt, muss sich im Januar keinen Speck von den Rippen schwitzen.

Kreative Resteverwertung im Januarloch

Das Januarloch nach den Festtagen können Sie mit kreativen Resterezepten locker überbrücken. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt.

Kaufen Sie direkt ein

Kaufen Sie so direkt vom Hof ein, wie möglich. Im Hofladen, auf dem Wochenmarkt oder bei einem Unverpackt-Laden in Ihrer Region. Sie leisten damit einen Beitrag zu kurzen Transportwegen. Und sie schaffen Nachfrage für lokale Angebote.

Jeder Rappen zählt

Das Kaufverhalten wirkt sich auf die vorgelagerten Stufen aus. Fragen Sie nach. Zeigen Sie, dass Sie Interesse haben an neuen und nachhaltigeren Produkten. Das beeinflusst die Land- und Ernährungswirtschaft langfristig.



Die Agrarallianz denkt in Wertschöpfungsketten. Mehr zu uns und unseren Ideen einer zukunftsfähigen Landwirtschaft finden Sie hier.

AGRARALLIANZ
ALLIANCE AGRAIRE