



SDK Geliefte
Klimaschutz
SuperDrecksKëscht®



www.sdk.lu

Organische Abfälle

Aus Garten und Küche

Mit der getrennten Sammlung und Verwertung von Bioabfällen reduzieren Sie Ihre Restabfallmengen um rund ein Drittel. Zusätzlich wird die Behandlung des Restabfalls vereinfacht. Organische Abfälle können zur Energieerzeugung oder zur Produktion von Kompost genutzt werden und tragen durch die Reduktion von CO₂ zum Klimaschutz bei.

Déchets organiques

Du jardin et de la cuisine

En collectant et en valorisant séparément les biodéchets, vous réduisez d'environ un tiers votre quantité de déchets résiduels. De plus, le traitement des déchets résiduels est simplifié. Les déchets organiques peuvent être utilisés pour produire de l'énergie ou du compost et contribuent à la protection du climat en réduisant les émissions de CO₂.

Vermeidung

Verantwortungsvoll einkaufen.



Faire des achats responsables.

Mehr Biokost konsumieren.



Consommer plus de produits biologiques.

Eine ausgewogene Ernährung.



Une alimentation équilibrée.

Weniger Fleisch konsumieren.



Consommer moins de viande.



Information Informations

Ab in die Biotonne

Achten Sie darauf, dass Sie keine Fremdstoffe in die Biotonne werfen. In Kompostierungsanlagen wie z.B. Minett Kompost werden die gesammelten organischen Abfälle zu Kompost verarbeitet. In Biogasanlagen, werden organische Abfälle durch Vergärung in Biogas umgewandelt, um Strom zu erzeugen. Bei diesem Prozess entsteht zusätzlich Wärme, mit der geheizt werden kann.

Größere Mengen an Grünschnitt können in kommunalen Sammelstellen oder Ressourcencentern angeliefert werden.

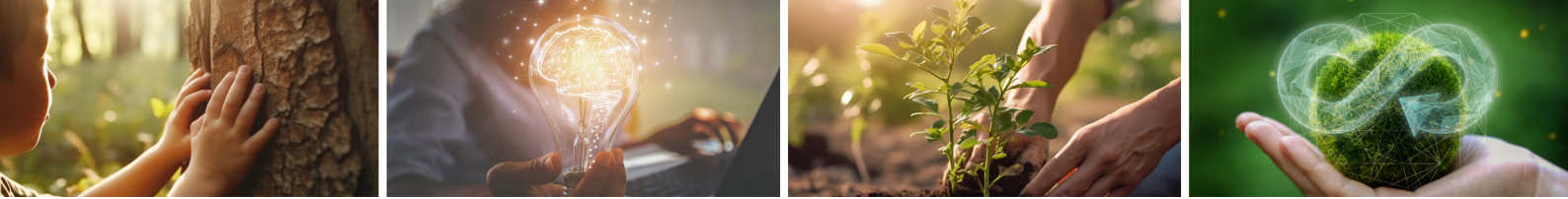
La poubelle à biodéchets

Assurez-vous de ne pas jeter de substances étrangères dans la poubelle à biodéchets. Dans les installations de compostage comme « Minett Kompost », les déchets organiques collectés sont transformés en compost. Dans les installations de biogaz, les déchets organiques sont transformés en biogaz par fermentation pour produire de l'électricité. Ce processus génère en outre de la chaleur qui peut être utilisée pour chauffer.

Les quantités plus importantes de déchets verts peuvent être déposées dans des points de collecte communaux ou des centres de ressources.



Korrekt entsorgen: Mobile Sammlung der SDK oder Ressourcencenter
Elimination correcte : Collecte mobile de la SDK ou Centre de ressources



Lebensmittel: Wie man sie richtig lagert?

Gehören alle Lebensmittel in den Kühlschrank? Oder gibt es auch welche, die man lieber anders lagert? Wie lange halten diese sich im Kühlschrank? Und wie lange, wenn sie tiefgekühlt sind? Warum sollte man andere Lebensmittel nicht in einem Glas in der Sonne stehen lassen?

Wie lange Lebensmittel ihre Frische und ihren Geschmack behalten, hängt davon ab, wo und wie diese gelagert werden, bei welcher Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Die richtige Lagerung beugt dem Befall von Schimmelpilzen, Schädlingen oder Keimen vor. Somit wird verhindert, dass Lebensmittel durch chemische Prozesse ungenießbar oder verderben und dann weggeworfen werden.

Die Experten für Lebensmittelsicherheit vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau haben zu den verschiedenen Lebensmittelkategorien wertvolle Ratschläge, für die richtige La-

gerung zusammengestellt, die wir auch hier aufzählen werden.

8 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung

Tipps für weniger Lebensmittel verschwendung:

- N°1 verantwortungsvoll einkaufen
- N°2 unperfekten Lebensmitteln eine Chance geben
- N°3 die Kühlkette nicht unterbrechen
- N°4 den Kühlschrank richtig einräumen
- N°5 die Lebensmittel richtig lagern
- N°6 die Haltbarkeit prüfen
- N°7 richtig portionieren
- N°8 Reste kreativ verwerten

Die Aktion „Gielt Band“

Die kiloweisen reifen Früchte, die jedes Jahr unter den Bäumen auf Obstplantagen, in Gärten und auf öffentlichen Plätzen verfaulen, sind schlichtweg Verschwendung. Die Abhilfe ist einfach: Sammeln Sie die Äpfel, Birnen, Pflaumen

usw. und bereiten Sie daraus Kompott oder Marmelade zu, pressen Sie den Saft aus oder backen Sie einen Kuchen.

Aber es gibt einen Haken: Das Pflücken ohne Erlaubnis des Besitzers ist verboten.

Was kann man tun?

Die Aktion „Gielt Band“ des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau. Gemeinden, Privatpersonen, Vereine und Unternehmen können mit einem gelben Band die Obstbäume kennzeichnen, deren Eigentümer sie sind und deren Früchte von der Öffentlichkeit geerntet werden dürfen. Das Ministerium beteiligt sich mit den von ihm betreuten und überwachten Bäumen.

Weitere Informationen finden sie auch auf der Webseite:

www.antigaspi.lu



Regionale Produkte konsumieren bringt viele Vorteile mit sich

Nicht ohne Grund werden heute bei uns vor allem in den Naturparks Our und Obersauer nationale und regionale Produkte angebaut.

Für Landschafts- und Artenschutz

Beispiel Spelz (Dinkel) - dieses Getreide ist eine alte Kultursorte, die an unser Klima und unsere Landschaft hervorragend angepasst ist und daher praktisch keinen Einsatz von Pestiziden erfordert. Durch den Konsum regional angepasster Produkte trägt der Verbraucher zum Erhalt einer abwechslungsreichen Landschaft



und der Erhaltung der Artenvielfalt bei und schützt beispielsweise unsere Obstwiesen.

Um Energie zu sparen und Abfall zu vermeiden

Regionale Produkte brauchen nur kurze Transportwege. Dies bedeutet eine hohe Einsparung von Energie, in der Regel auch von Verpackungen. Mehrweg ist oft auf direktem Wege möglich, z.B. wenn Honig direkt beim Imker oder Apfelsaft aus Luxemburger „Bongerten“ gekauft wird.

Für die Gesundheit

Wer möchte heute seiner Gesundheit zuliebe nicht genau wissen, wo das Produkt herkommt und wie es hergestellt wurde? Bei regionalen Produkten ist dies in der Regel kein Problem.

Wurden die regionalen Produkte auch noch nach Kriterien einer ökologischen

Landwirtschaft produziert, umso besser. Infos und Erzeugeradressen zu den Luxemburger Betrieben findet man unter www.biovereenegung.lu.

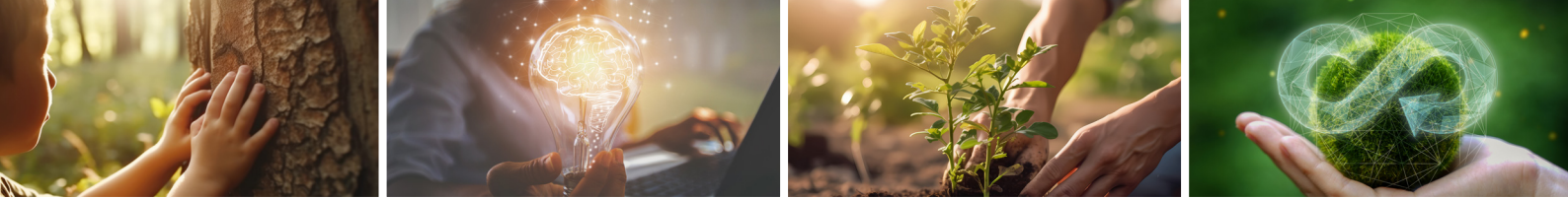
Um Lokale Märkte zu stärken

Wenn Sie auf regionale Produkte setzen, stärken Sie den lokalen Arbeitsmarkt und schaffen somit indirekt neue Arbeitsplätze. Da es sich hierbei oft um kleine Betriebe handelt, ist der Kontakt zwischen den Produzenten und den Konsumenten enger, was zu einer Vertrauensbasis führt, welche besonders in der Lebensmittelproduktion wichtiger denn je ist.

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LÉTZEBUERG ASBL



Infos über Produkte aus Luxemburg, Detailinformationen zu den Kriterien und Links zu den jeweiligen Verbänden finden Sie z.B. unter www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu.



Alimentation : Comment les conserver correctement ?

Tous les aliments doivent-ils être conservés au réfrigérateur ? Ou bien y a-t-il des aliments que l'on préfère conserver autrement ? Combien de temps durent-ils dans le réfrigérateur ? Et combien de temps se conserve de la nourriture si elle est surgelée ? Pourquoi ne pas laisser les autres aliments au soleil dans un bocal ?

La durée pendant laquelle les aliments peuvent conserver leur fraîcheur et leur saveur dépend de l'endroit et de la manière dont ils sont stockés, de la température et de l'humidité de l'air. Un stockage correct permet de prévenir l'apparition de moisissures, de parasites ou de germes.

Cela permet d'éviter que les aliments ne deviennent imcompostables ou ne se périment à cause des processus chimiques et soient ensuite jetés.

Les experts en sécurité alimentaire du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture ont rédigé de précieux

pour la bonne conservation des différentes catégories d'aliments.

8 règles d'or pour réduire le gaspillage alimentaire :

- N° 1 faire ses achats de manière responsable
- N°2 donner une chance aux aliments imparfaits
- N°3 ne pas interrompre la chaîne du froid
- N°4 ranger correctement le réfrigérateur
- N°5 conserver les aliments correctement
- N°6 vérifier la durabilité
- N°7 portionner correctement
- N°8 utiliser les restes de manière créative

L'action « Gielt Band »

Les kilos de fruits mûrs qui chaque année pourrissent sous les arbres dans les vergers, les jardins et sur les places publiques, c'est tout simplement du gaspillage.

Le remède est facile : ramasser et cueillir ces pommes, poires, prunes etc. et en

faire une compote ou de la confiture, en presser le jus ou faire une tarte.

Mais il y a un hic: la cueillette sans autorisation du propriétaire est interdite.

La solution ?

L'action « Gielt Band » du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture. Les communes, les personnes privées, les associations et les entreprises peuvent – à l'aide d'un ruban jaune – signaler les arbres fruitiers dont ils sont les propriétaires et dont les fruits peuvent être récoltés par le public. Le ministère y participe avec les arbres sous sa tutelle.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site web : www.antigaspi.lu



Consommer des produits régionaux apporte de nombreux avantages

Ce n'est pas sans raison que nous cultivons aujourd'hui des produits nationaux et régionaux, notamment dans les parcs naturels de l'Our et de la Haute-Sûre.

Pour la protection des paysages et des espèces

Exemple épeautre : cette céréale est un ancien cultivar bien adapté à notre climat et à notre paysage et, par conséquent, ne nécessite pratiquement aucune utilisation de pesticides. En consommant des produits régionaux, le consommateur contribue à préserver la diversité des paysages



et des espèces et protège nos vergers par exemple.

Pour économiser l'énergie et éviter les déchets

Les produits régionaux ne nécessitent pas de transport sur de longues distances. Ceci permet donc d'économiser une grande quantité d'énergie, mais aussi d'emballages. Il est souvent possible d'utiliser des emballages consignés, par ex. en achetant le miel directement chez l'apiculteur ou le jus de pommes dans les « Bongerten » luxembourgeois.

Pour la santé

Un autre avantage est la transparence. Qui ne souhaite pas aujourd'hui, pour rester en bonne santé, savoir exactement d'où vient le produit et comment il a été fabriqué. Ceci ne pose généralement aucun problème quand on achète des produits régionaux. Le consommateur a un autre avantage lorsque les produits régionaux

respectent les critères de l'agriculture écologique. Des informations détaillées et les adresses des producteurs figurent sur le site Internet www.biovereenegung.lu.

Pour renforcer les marchés locaux

En misant sur les produits régionaux, vous renforcez le marché du travail local et créez ainsi indirectement de nouveaux emplois. Comme il s'agit souvent de petites entreprises, le contact entre les producteurs et les consommateurs est plus étroit, ce qui conduit à une base de confiance qui est plus importante que jamais, en particulier dans la production alimentaire.



Vous trouverez des informations sur les produits du Luxembourg, des informations détaillées sur les critères et des liens vers les associations respectives, par exemple, sur www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu.

Weider Infos: www.sdk.lu



Fässer und Würfel zum Sammeln von Batterien

Fûts et cubes de collecte des batteries



Unsere **Batterienwürfel** sind kostenlos und auf Anfrage in allen **Ressourcententren** und bei der **Mobilen Sammlung der SDK** erhältlich.
Nos **cubes à piles** sont disponibles gratuitement et à la demande dans tous les **centres de ressources** et à la **collecte mobile de la SDK**.