

Klimapakt 2.0

Nach den Kommunalwahlen:

Wie geht es weiter mit dem Klimapakt?

Der derzeit gültige Klimapaktvertrag zwischen den Gemeinden und dem Staat läuft bis Ende des Jahres 2030. Er ist damit unabhängig von politischen Veränderungen sowohl auf kommunaler als auch nationaler Ebene. Nichtsdestotrotz haben die Ergebnisse der Kommunalwahlen aus dem Juni dieses Jahres auch Auswirkungen auf die Umsetzung des Klimapakts in der Gemeinde Diekirch. Der neu zusammengesetzte Schöffenrat muss, entsprechend den Statuten des Klimapakts, einen sogenannten Klimaschöffen benennen. Zu den Aufgaben eines Klimaschöffen gehört die Mitarbeit im regelmäßig tagenden Klimateam. Er oder sie hat den inhaltlichen Austausch zwischen der Kommunalpolitik und dem Klimateam sicherzustellen. Das gilt sowohl zwischen dem Klimateam und dem Schöffenrat als auch dem Gemeinderat. Schließlich müssen Klimaschutzmaßnahmen, die vom Klimateam ausgearbeitet und vorgeschlagen werden, vom Schöffen- und

Gemeinderat beschlossen werden. Erst dann können die Klimaschutz- und Energiesparmaßnahmen umgesetzt werden und der Stadt Diekirch gut geschrieben werden. Bisher hat diese Aufgabe Herr Claude Daleiden inne gehabt. Nach seinem Ausscheiden aus dem Schöffenrat wird nun ein Nachfolger gesucht.

Sobald der neue Klimaschöffe ernannt wurde, wird sich das Klimateam neu konstituieren. Es setzt sich aus dem Klimaschöffen, Vertretern der Stadtverwaltung sowie dem Klimaberater zusammen. Die Mitarbeit von interessierten Bürgern und Vertretern der lokalen Wirtschaft ist erwünscht. Darüberhinaus soll die Jugend systematisch miteingebunden werden. Wer sich für Klimaschutz auf kommunaler Ebene interessiert und Interesse an der Mitarbeit im Klimateam hat, kann sich gerne bei Herr Bruno Diogo vom Service technique (bruno.diogo@diekirch.lu) melden.



Diekirch strebt nach der 50%-Zertifizierung innerhalb der nächsten drei Jahre die nächste Zertifizierungsstufe von 65% an.

Klimaschutz und Ernährung

Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun? Das werden sich viele Menschen fragen. Antwort: Eine ganze Menge! Die Herstellung von Lebensmitteln ist mit dem Verbrauch von Energie, und Wasser verbunden. Je stärker die Lebensmittel verarbeitet werden, um so größer ist die Menge der entstehenden Treibhausgasemissionen und damit ihr CO₂-Fußabdruck.

Beispiel für den CO₂-Fußabdruck der Herstellung von 1 Kilogramm eines bestimmten Lebensmittels (siehe nebenstehende Tabelle):

Deutlich wird, dass pflanzliche Lebensmittel einen wesentlich kleineren CO₂-Fußabdruck aufweisen als Fleisch- und Milchprodukte. So wird bspw. bei der Herstellung von Butter 3 mal mehr CO_{2Aq} ausgestoßen als bei Margarine. Die

Produkt (1kg)	CO _{2Aq} (kg)
Äpfel (Bio)	0,2
Äpfel aus Neuseeland	0,8
Erdbeeren, frisch, regional, saisonal	0,3
„Winter-Erdbeeren“	3,4
Avocado	0,6
Butter	9,0
Margarine	2,8
Schweinefleisch	4,6
Rindfleisch	13,6
Käse	5,7
Vollmilch	1,4
Hafermilch	0,3
Brot	0,6
Reis	3,1
Nudeln	0,7
Vollmich-Schokolade	4,1



Spannweite der Werte kann je nach Herstellungsart und Herkunft sehr groß sein. So weisen frische saisonale Erdbeeren aus der Region mit $0,3 \text{ CO}_{2\text{Äq}}$ einen sehr kleinen Fußabdruck auf, während „Winter-Erdbeeren“ mit $3,4 \text{ CO}_{2\text{Äq}}$ einen 11-fach größeren aufweisen. Generell gilt: Je einfacher der Herstellungsprozess (Rohkost \leftrightarrow Fertigprodukt), je kürzer die Transportwege (regional \leftrightarrow global) und je pflanzlicher das Produkt (Gemüse/Obst \leftrightarrow Fleisch/Milchprodukte), umso kleiner ist CO_2 -Fußabdruck!

Glücklicherweise haben wir es durch unser eigenes Konsumverhalten selbst in der Hand, klima- und umweltfreundliche Lebensmittel zu verwenden und damit unseren persönlichen CO_2 -Fußabdruck zu verkleinern. Und ganz nebenbei tun wir zusätzlich etwas Gutes für unsere Gesundheit.

Klimatips zur Ernährung:

- Mehr Gemüse, Getreide und Obst essen! Man muss nicht gleich vegan leben – maximal zwei- bis dreimal wöchentlich Fleisch essen und weniger tierische Lebensmittel wie Eier, Milch und Milchprodukte essen ist gesünder.
- Saisonale Produkte bevorzugen! Je nach Jahreszeit das jeweils frischeste Obst und Gemüse verwenden. Es schmeckt nicht nur besser, sondern verkürzt auch die Transportwege der Produkte.
- Regionale Lebensmittel kaufen! Zum Beispiel auf dem Markt oder direkt beim Bauern. Wenn exotische Lebensmittel gewünscht sind, dann aus dem Fairtradehandel bevorzugen. Bereits beim Einkauf auf die Herkunft achten.
- Pflanzliche Bioprodukte verwenden! Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger haben pflanzliche Bioprodukte einen ca. 30% kleineren CO_2 -Fußabdruck. Bei Biofleisch ist die Treibhausgas-Bilanz nicht günstiger – dem Tierwohl hilft es jedoch trotzdem.
- Keine Lebensmittel wegwerfen! Den Einkauf hinsichtlich Mengen und Haltbarkeit planen. Zuerst die nur kurz haltbaren Lebensmittel essen. Reste verwerten. Im Restaurant Reste mit nach Hause nehmen.
- Einkauf zu Fuß oder mit dem Fahrrad erledigen! In der Nähe einkaufen z. B. auf dem Frischmarkt.
- Unverpackte Produkte bevorzugen! Behältnisse zum Einkauf mitnehmen.
- Energiesparsame Küchengeräte einsetzen! Beim Kochen passende Deckel und Schnell-Kochtöpfe verwenden.
- In der Kantine der Schule oder am Arbeitsplatz in der Kantine nach vegetarischen Gerichten fragen.



Manfred Berger,
Klimaberater in Diekirch

Was ist der CO_2 -Fußabdruck?

Der CO_2 -Fußabdruck gibt an, wie viele Kohlenstoffdioxid-Emissionen und andere Treibhausgase (z.B. Methan) – umgerechnet auf CO_2 -Äquivalente ($\text{CO}_{2\text{Äq}}$) - direkt und indirekt durch eine Aktivität verursacht werden oder über die Lebensstadien eines Produkts entstehen. Bei Lebensmitteln wird die Menge der entstehenden Treibhausgase bei der Herstellung und dem Transport der Rohstoffe und Vorprodukte über die Produktion und Verteilung bis hin zu Nutzung, Nachnutzung und Entsorgung berücksichtigt.