



Wer braucht schon einen Supermarkt?

FoodCoops aus Salzburg kochen beim „Biofairen Weltdinner“ auf

Salzburg, 27.3.2014. FoodCoops (Lebensmittelkooperativen) wissen genau, was bei ihnen auf den Tisch kommt. Sie beziehen saisonale und biologische Lebensmittel direkt von lokalen Bauernhöfen. Fairness, Umweltbewusstsein und Vertrauen stehen dabei im Vordergrund. In der Stadt Salzburg gibt es seit 2013 zwei FoodCoops. Sie kochen beim „[Biofairen Weltdinner](#)“ am 3. April am [Afro-Asiatischen Institut Salzburg](#) auf und zeigen den BesucherInnen gesunde Alternativen zum Supermarkt.

Österreich ist das Bioland Nummer eins in Europa. Der Anteil der Biobetriebe beträgt hierzulande über 16 Prozent, jede fünfte landwirtschaftliche Fläche wird biologisch bewirtschaftet. Viele KonsumentInnen wollen heute wissen, wie ihre Nahrung produziert und transportiert wird. Alternativen zum Supermarkt, wie FoodCoops (Lebensmittelkooperativen), werden deshalb immer beliebter. In einer FoodCoop schließen sich Personen zusammen, die Lebensmittel direkt bei lokalen Bauernhöfen einkaufen. Sie kennen die Bauern persönlich und können sich auf eine gesunde, frische und regionale Ernte verlassen. Es geht ihnen aber auch um Kritik an langen Transportwegen, anonymen Supermärkten und dem Wegwerfen einwandfreier Lebensmittel. Elisabeth Buchner von der Salzburger FoodCoop „Bonaudelta“ sagt: „Bei uns muss eine Kartoffel nicht perfekt aussehen. Wichtig sind uns Qualität, Geschmack, und der enge Kontakt zu den ProduzentInnen in der Region. Wir möchten starke Partner für sie sein, die langfristig zusammenarbeiten und Sicherheit gewährleisten können.“

Die beiden Salzburger FoodCoops „Bonaudelta“ (Lieferung) und „Salzkörndl“ (Kaigasse) gibt es seit Ende 2013. Ihre Mitglieder entscheiden gemeinsam über Bestellungen, Sortiment und Preise und teilen sich anfallende Aufgaben wie Einkauf oder Ladendienst. Beim „Biofairen Weltdinner“ des Afro-Asiatischen Instituts Salzburg am 3. April kochen Mitglieder der beiden Salzburger FoodCoops mit den BesucherInnen auf. Nach der gemeinsamen Zubereitung des Dinners sprechen sie beim Essen über nachhaltiges Einkaufen und bio-faire Alternativen für KonsumentInnen. Das Weltdinner ist eine Veranstaltungsreihe des AAI mit einem Schwerpunkt auf fairen und global nachhaltigen Konsum.

Veranstaltungsinformation:

„Wer braucht schon einen Supermarkt?“ Biofaires Weltdinner mit FoodCoops aus Salzburg

Do, 3. April 2014, 18 Uhr; AAI, Wiener-Philharmoniker-Gasse 2; Treffpunkt: Clubraum (EG)

UKB: 3 Euro; **Anmeldung:** 0662/841413-13, andrea.thuma@aai-salzburg.at

Eine gemeinsame Veranstaltung von: AAI Salzburg, KHG, Umweltreferat der Erzdiözese Salzburg

Gefördert durch die Österreichischen Entwicklungszusammenarbeit

Weitere Informationen unter: www.aai-salzburg.at | www.facebook.com/AAI.salzburg

Rückfragehinweis:

Dr.ⁱⁿ Andrea Thuma | AAI Salzburg | +43 662 841413 -13 | andrea.thuma@aai-salzburg.at

Über das Afro-Asiatische Institut Salzburg (AAI)

Das Afro-Asiatische Institut ist eine Plattform für interkulturellen und interreligiösen Dialog und bietet ein breites entwicklungspolitisches [Bildungs- und Kulturprogramm](#). Es unterstützt und fördert ausländische Studierende durch Beratung, studienbegleitende Bildung und das [Stipendienprogramm für eine Welt](#).
