

Fragen über Fragen....

Wenn Sie in der Bäckerei oder Metzgerei Ihres Vertrauens einkaufen, dann suchen Sie das Gespräch und finden sie heraus, woher die Produkte stammen und wie sie produziert werden.

Mögliche Fragen für ein solches Gespräch mit Ihrer Bäckerei sind:

- **Gibt es Produkte aus biologisch angebauten Zutaten?**
- **Stammen die Zutaten aus der Umgebung?**
- **Benutzen Sie vorgefertigte Teiglinge? Wenn ja, wo kommen diese her?**
Vorproduzierte Waren aus dem entfernten Ausland haben durch den Transport und Tiefkühlung eine deutlich schlechtere CO₂ Bilanz.
- **Handelt es sich um ein Einzelunternehmen oder eine Handelskette?**
Unterstützen Sie lokale Kleinunternehmen.

Als Gesprächsgrundlage mit Ihrem Metzger können diese Fragen dienen:

- **Gibt es Produkte aus Bio-Haltung?**
- **Wo kommen die Tiere her? Wird durch den Einkauf Massentierhaltung unterstützt?**
Regionale Bauern und Viehhalter, die selbst auf dem Hof schlachten, produzierten meist umwelt- und tierfreundlicher.
- **Wie wurden die Tiere gefüttert? Wo kommt das Futtermittel her?**
- **Was sind das für Futtermittel? Wurden diese gentechnisch verändert?**

Dieser Fragebogen wird ständig aktualisiert und noch auf andere Betriebe und Dienstleistungen erweitert.