

FOIRE **AGRICOLE**

3. - 5. JULI 2026 ETTTELBRUCK



**TEILNAHMEBEDINGUNGEN & REGLEMENT 2026**

## 1. Teilnahmebedingungen

- Teilnahmeberechtigt ist jede Person ab 18 Jahren, die keine Ausbildung als Koch absolviert hat und nicht in diesem Beruf tätig ist oder war (also ausschließlich Hobbyköche).
- Frühere Gewinner des Wettbewerbs sind von einer erneuten Teilnahme ausgeschlossen.

## 2. Anmeldung und Auswahlverfahren

- Die Bewerbung erfolgt über das offizielle Anmeldeformular.
- Das Rezept für die geplanten Gerichte muss bei der Anmeldung eingereicht werden.
- Eine Jury trifft eine Vorauswahl und lädt 10 ausgewählte Kandidaten zum Wettbewerb ein.

## 3. Ablauf des Wettbewerbs

- Die Teilnehmer müssen eine Vorspeise (Entrée) und ein Hauptgericht jeweils für 4 Personen zubereiten.
- Die maximale Zubereitungszeit beträgt 3 Stunden.
- Es sollen hauptsächlich Produkte aus Luxemburg verwendet werden (Zulassung durch die Jury).

## 4. Wettbewerbstermine

- Die Teilnahme an der Qualifikation ist verpflichtend. Diese findet am 6. Juni 2026 in der EHTL in Diekirch statt.
- Die ausgewählten Kandidaten müssen während der Foire Agricole in Ettelbruck (Halbfinal- und Finalrunde) verfügbar sein. Die Halbfinalrunden finden am 3. und 4. Juli statt, das große Finale am 5. Juli 2026.

## 5. Nachhaltigkeit und Antigaspi-Verpflichtungen (NEU 2026)

- Alle Teilnehmer verpflichten sich, die vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau vorgegebenen Antigaspi-Maßnahmen bestmöglich einzuhalten. Dazu gehören insbesondere:
  - das aktive Vermeiden von Lebensmittelverschwendung,
  - die Reduzierung von Abfall auf ein Minimum,
  - das Verwenden nachhaltiger Materialien und Mehrwegsysteme,
  - sowie die unter Artikel 5.1 genannten Punkte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Antigaspi).
- Die Berücksichtigung weiterer Antigaspi-Maßnahmen wird positiv bewertet

## 5.1 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Antigaspi)

- Teilnehmer müssen insbesondere:
  - Zutaten bedarfsgerecht planen,
  - Lebensmittel möglichst vollständig verwerten,
  - angemessene Portionsgrößen wählen.

## 5.2 Verwendung von Produkten

- Das Verwenden von regionalen und saisonalen Produkten wird bevorzugt und positiv bewertet.
- Auch optisch nicht perfekte („krumme“) Produkte dürfen und sollen verwendet werden.

## 5.3 Verpackung und Geschirr

- Einweggeschirr ist grundsätzlich auf öffentlichen Veranstaltungen verboten.
- Es sind Mehrweg-Lösungen verpflichtend zu verwenden.
- Beschichtete Papierprodukte gelten als Kunststoff und sind ebenfalls verboten.
- Verpackung ist auf ein Minimum zu reduzieren.

## 5.4 Abfalltrennung

- Bioabfälle müssen getrennt gesammelt werden.
- Geeignete Behälter sind zu verwenden.
- Teilnehmer müssen aktiv zur Mülltrennung beitragen.

## 5.5 Umgang mit Resten

- Essbare Reste dürfen nicht weggeworfen werden.
- Sie können vom Teilnehmer oder Organisationsteam mitgenommen werden.
- Eine Weiterverwertung hat Vorrang vor Entsorgung,
- unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften (Punkt 6).

## 6. Hygiene und Lebensmittelsicherheit

- Alle geltenden Hygienevorschriften sind strikt einzuhalten.
- Lebensmittel müssen sachgerecht gelagert, verarbeitet und serviert werden.
- Mehrweggeschirr muss lebensmittelecht und korrekt gereinigt sein.

## **7. Kontrolle und Sanktionen**

- Die Einhaltung der Regeln kann während des Wettbewerbs kontrolliert werden.
- Bei Verstößen kann ein Punktabzug erfolgen oder ein Ausschluss ausgesprochen werden.

## **8. Zustimmung zum Reglement**

- Mit der Anmeldung erkennen die Teilnehmer dieses Reglement vollständig an.



*Anti  
gaspi*



**8 GËLLE REEGELEN**

**MANNER LIEWENSMËTTEL VERBËTZEN**

**antigaspi.lu**

Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de l'Alimentation et de la Viticulture



## ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

### 8 GËLLE REEGELEN FIR MANNER LIEWENSMËTTEL ZE VERBËTZEN.

D'Liewensmëttelverschwendung an de Stéit ass net op e virsätzlecht Verhale vun de Stéit zeréckzeféieren. Et handelt sech villméi ëm Gesten, déi op enger lückenhafter Informatioun iwwer den Transport vu frësche Wueren aus dem Supermarché heem, d'Interpretatioun vun de Verbrauchsdatumer oder och nach de richtege Stockage vun de Liewensmëttel baséieren.

Mat Hëllef vun dësen 8 gëllene Reegelen kënnt Dir lech bewosst ernären a gläichzäiteg manner ewechgeheien. Dëst sinn 8 einfach Gesten déi lech erlaben, d'Liewensmëttelverschwendung bei lech doheem séier a substantiell ze reduzéieren.

# ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



- GRONPEREN
- IWERTEN
- ZALOT
- BIEREN
- ÄPPEL
- CHOUFFLEUR
- BOUNEN
- NËLLECH
- EEËR
- KÉIS
- HUNNEG
- BRAUT

## N°1

### INTELLIGENT AKAFEN

#### PLANGT DEN AKAF AM VIR AUS A PASST OP BEI REKLAMMEN.

Plangt Är Moolzechte virum Akaf. Iwwerprüft wat fir eng Liewensmëttel Dir nach hutt a kaaft nëmmen dat an, wat Dir och wierklech braucht. Zéit regional a saisonal Produce vir, déi hu keng laang Transportweeër hannert sech a sinn dowéinst méi ëmweltfrëndlech, frësch a gesond.

Verschiede Buttoker bidde Liewensmëttel, déi geschwënn oflafen, zu engem reduzierte Präis un.

Profitéiert dovunner! Dir maacht eppes géint d'Liewensmëttelverschwendung a fir Äre Portmonni. Mee kaaft se nëmmen, wann Dir se och verbrauche wäert.

Kaaft Reklammen (z. B. 3 fir 2 oder + 20 % vum Inhalt gratis) nëmmen dann, wann Dir déi gréisser Quantitéit och wierklech braucht oder afriéiere kënnt. Soss verbëtz Dir net nëmme Liewensmëttel, mee och Är Suen.

# ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



## N°2

### KROMMEM GEMÉIS ENG CHANCE GINN

**KROMMT UEBST A GEMÉIS ASS GENAU SOU  
FRËSCH A GESOND WÉI DAT ANERT.**

Ee groussen Deel vum Uebst a Geméis, wat an Europa ugebaut gëtt, wäert et ni an d'Regaler vun de Supermarché packen, well et net déi richteg Form oder Gréisst huet.

Dobäi kann ee krommt Uebst a Geméis ouni Problemer nach iessen. Et ass genau sou frësch a gesond wéi dat ouni optesch Mängel. Wann een

dorausser Kompott, e Smoothie oder eng Zopp mécht ass et egal wéi de Produit ausgesäit, well Qualitéit a gudde Geschmaach kenne keng Form.

De Bauer huet genau sou vill Aarbecht an „onperfekt“ Produite gestach wéi an déi aner. Huet den Apel eng Téitsch, schneit een se ewech, et soll een net esou kriddeleg sinn.

# ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



## N°3

### D'KILLKETTEN NET ËNNERBRIECHEN

**VILL LIEWENSMËTTEL HALEN SECH  
MÉI LAANG WA SE KAL BLEIWEN.**

**BEIM AKAFEN:** gitt Uecht, datt frësch oder gefruere Liewensmëttel net méi laang wéi onbedéngt néideg der Zëmmertemperatur ausgesat sinn.

**ËNNERWEE:** transportéiert déi frësch a gefrueren lesswueren an enger Killtäsch. Esou bleiwen se schéi kill.

**DOHEEM:** duerch dat richtegt Araumen an de Frigo, entspreichend de verschiddenen Temperaturzonen, halen d'Liewensmëttel sech méi laang.

Stockéiert Wuere mat engem zäitnoen Oflafdatum gutt siichtbar a verbraucht déi als éischt.

# ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi

FÄERDEG PLATEN,  
KUCH

4 - 7 °C

KÉIS

4 - 7 °C

JUGURT,  
RAM, MËLLECH

0 - 4 °C

FLEESCH, FËSCH,  
WURSCHT

0 - 4 °C

UEBST, GEMÉIS

8 - 10 °C



EEËR, BOTTER,  
GEBEES

10 - 12 °C

ZOOSSEN

10 - 12 °C

GEDRÉNKS

10 - 12 °C

## N°4

### DE FRIGO RICHTEG ARAUMEN

**DE FRIGO ASS DÉI RICHTEG PLAZ, FIR FRËSCH LIEWENSMËTTEL ZE VERSUERGEN.**

An engem Frigo ginn et verschidden Temperaturzonen. Stellt d'Temperatur vun Ärem Frigo op maximal 5 °C fir dee mëttelste Beräich an, bei méi héijen Temperature kënnen sech schiedlech Bakterien entwéckelen.

Haalt d'lessensreschter am Frigo an duerchsichtige Behälter a stellt se no vir, fir datt Dir se net vergiesst a bannent dräi Deeg iesst.

Benutzt fir schnell verdierflech Liewensmëttel de Prinzip: als éischt eran – als éischt eraus. Stellt méi al Produkter no vir, an dat wat Dir grad kaaft huet, no hannen.

De Frigo muss propper gehale ginn, fir dass sech keng Bakterien dran usammelen.

Dofir sollt een de Frigo all Mount eng Kéier botzen.

## ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



10

## N°5

### D'IESSWUERE RICHTEG LAGEREN

**DEN TYP VU LAGERUNG HUET E GROUSSEN  
AFLOSS OP D'HALTBARKEET VUN DE  
LIEWENSMËTTEL.**

D'Aart a Weis, wéi d'Liewensmëttel gelagert ginn, bestëmmt hir Haltbarkeet. D'Haltbarkeetsdauer hänkt ënner anerem vun der Luucht, dem Sauerstoff an der idealer Temperatur of.

Kuckt op [antigaspi.lu](http://antigaspi.lu) wann Dir wësse wëllt, wéi een déi verschidde Liewensmëttel am beschte lagert: dréchen – am däischteren – loftdicht – kal oder gefruer!

Wichtig ass, datt Dir Är Spënnchen an Är Schief ëmmer propper a fräi vu Grimmelen an anere Liewensmëttelreschter haalt.

Nëmmen esou kënnen Schädlingen sech net vermehren an op d'Liewensmëttel iwwergräifen.

11

# ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi

„MINDESTENS  
HALTBAR BIS ...“:  
NOTZ DENG SËNNER

- ☒ kucken
- ☒ richen
- ☒ schmaachen



„VERBRAUCHEN BIS ...“  
« À CONSOMMER  
JUSQU'AU... »

„MINDESTENS HALTBAR BIS ...“  
« À CONSOMMER DE  
PRÉFÉRENCE AVANT... »

## N°6

### D'HALTBARKEET PRÉIWEN

ET ASS WICHTEG, DÉI VERSCHIDDEN  
OFLAF-INDIKATIOUNEN RICHTEG  
ZE INTERPRÉTÉIEREN.

„VERBRAUCHEN BIS...“ ODER  
« À CONSOMMER JUSQU'AU... »

Nom Oflaf vum Verbrauchsdatum  
kann e Liewensméttel eng Gefor fir  
d'Gesondheet duerstellen.

Wann dësen Datum ofgelaf ass, soll een  
de Produit net méi iessen (z. B. frëscht  
Fleesch a frësche Fësch).

„MINDESTENS HALTBAR BIS...“ ODER « À  
CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... »

De Mindesthaltbarkeetsdatum ass  
eng Informatioun vum Hiersteller  
déi bedeit, datt d'Produkt bis zu  
deem Datum keng oder wéineg  
Geschmaachs- a Qualitéitsverloschter  
huet. D'Liewensméttel sinn awer net  
zwéngend ongenéissbar nom Oflaf vun  
dësem Datum. Fir rauszefannen, ob een  
se nach iesse kann, soll een se kucken,  
richen a schmaachen. (z. B. Nuddelen,  
Kichelcher, Kaffi, Râis a.s.w.)

## ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



## N°7

### KENG ZE GROUSS PORTIOUNEN HUELEN

**BEIM IESSE SOLLEN D'AEN NET MËI  
GROSS SINN EWÉI DE MO.**

Wann Dir an de Restaurant oder an d'Kantin gitt, bestellt net méi wéi der packt. Bei engem Buffet soll een den Teller net ze voll maachen, et kann ee jo roueg nach eemol zréckgoe wann een nach hongereg ass.

Falls Dir am Restaurant awer ze vill bestallt hutt, zéckt net Är Reschter mat Heem ze huelen, zum Beispill an enger Ecobox.

## ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



## N° 8

### D'RESCHTER KREATIV VERWÄERTEN

**PROBÉIERT ESOU GUTT WÉI MÉIGLECH  
RESCHTER ZE VERMEIDEN. WANN DIR  
AWER RESCHTER SOLLT HUNN, DA  
VERWÄERT SE.**

Reschter kann ee gutt bei der Zoubereedung vun anere Moolzechte verwäerten. Hei sinn Ärer Kreativitéit keng Grenze gesat. Beispiller hefir sinn: Aus getéitschtem oder iwwerzeidegem Uebst Kompott oder Smoothien

maachen, aus Geméisreschter Zoppe kachen, alt Brout zu Chapelure verschaffen, Reschter vu Fësch oder Fleesch op ee Sandwich maachen, gekachte Gromperen, Nuddelen oder Râis fir eng Zalot huelen.



[www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)

**IMPRESSUM:**

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

**Realisation:** MA

**Fotoen:** iStock, Shutterstock, Adobe Stock, MA.

**Editioun:** 04/2026



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de l'Alimentation et de la Viticulture