

Stadtratssitzung vom 24. Januar 2019

## Postulat P 28/2019

### Postulat betreffend nachhaltige Ernährung

Fraktion Grüne/JG und SP vom 19. September 2019; Beantwortung

#### Wortlaut des Postulates

Der Gemeinderat wird gebeten, folgende Punkte zu prüfen:

1. Die Stadt setzt sich im Rahmen ihrer Zuständigkeit für die Förderung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots aus ökologischer Landwirtschaft ein und legt transparent dar, bei welchen Institutionen, Verpflegungseinrichtungen und Caterings – auch von Verwaltungsträgern – die Stadt Thun Einfluss auf das Ernährungsangebot nehmen kann.
2. Bei Aperos und grösseren Caterings für – von der öffentlichen Hand finanzierten – Anlässe sollen immer auch attraktive vegane und vegetarische Angebote offeriert und entsprechend gekennzeichnet werden. Als Orientierungshilfe für umweltfreundliche Buffets dient das Merkblatt vom BAFU „Nachhaltige Ernährung“<sup>1</sup>.
3. Die Thuner Bevölkerung der Gemeinde wird mittels mehrmaliger Kommunikation via verschiedene Medien über die vielfältigen Vorteile einer nachhaltigen Ernährung orientiert – insbesondere auch über die Vorteile des Konsums regionaler, saisonaler und mehrheitlich pflanzlicher Produkte in Bioqualität, sowie die Auswirkungen grauer Energie.

#### Begründung

Der grosse Einfluss unserer Ernährung auf das Klima ist heute noch kaum ein Thema. Massnahmen zur Senkung der Treibhausgasemissionen werden fast ausschliesslich in den Bereichen Verkehr und Wohnen ergriffen, obwohl das Einsparpotenzial bei der Ernährung ausgesprochen gross ist.

Betrachtet man die Umweltbelastung des Konsums in der Schweiz, so ist die Ernährung der wichtigste Bereich mit einem Anteil von 30 Prozent an der Gesamtbelastung<sup>2</sup>. Je nach Ernährungsstil kann die Umweltbelastung gegenüber einem traditionellen, fleischlastigen Konsum um mehr als die Hälfte reduziert werden<sup>3</sup>. Dieses grosse Potenzial gilt es auch bei den von der öffentlichen Hand finanzierten Mahlzeiten, Aperos etc. zu vermehrt zu nutzen. Zudem kann eine Reduktion des Anteils von tierischen Nahrungsmitteln auch für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten von grossem Vorteil sein. Der Genuss beim Essen sollte nicht vom Anteil tierischer Produkte darin abhängen, sondern gestaltet sich vorwiegend über

<sup>1</sup> Als PDF unter <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/fachinformationen/nachhaltiger-konsum/konsumentenscheide-und-umwelt.html>

<sup>2</sup> <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/fachinformationen/nachhaltiger-konsum/konsumentenscheide-und-umwelt.html>

<sup>3</sup>

[https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/publikationen/suchen/\\_jcr\\_content/par/externalcontent.external.exturl.pdf/a\\_HR0cHM6Ly9pcmEuYWdyb3Njb3BILmNoL2RILUNIL0VpbnpIbH/B1YmXpa2F0aW9uL0Rvd25sb2FkP2VpbnpIbHB1YmXpa2F0aW9u/SWQ9MzgxNjg=.pdf](https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/publikationen/suchen/_jcr_content/par/externalcontent.external.exturl.pdf/a_HR0cHM6Ly9pcmEuYWdyb3Njb3BILmNoL2RILUNIL0VpbnpIbH/B1YmXpa2F0aW9uL0Rvd25sb2FkP2VpbnpIbHB1YmXpa2F0aW9u/SWQ9MzgxNjg=.pdf)

dessen liebevolle, kreative Zubereitung. Bereits durch die Förderung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots und die Sensibilisierung der Bevölkerung kann ein umfassendes Bewusstsein über die eigene Ernährung geschaffen werden. Wenn attraktive Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten zur Verfügung stehen sind je länger je mehr Menschen gerne bereit, sich vermehrt pflanzenbasiert zu ernähren. Diese Entwicklung gilt es zu berücksichtigen und aktiv zu unterstützen.

Die meisten tierischen Produkte, die in der Schweiz konsumiert werden, werden nicht mit reiner Gras- und Heufütterung bzw. mit Resten- und Abfallverwertung produziert, sondern mit zusätzlichem Getreide (Mais, Weizen) und Hülsenfrüchten (v.a. Soja). Mindestens zwei Drittel des Fleisches und der Milchprodukte werden auf diese Weise produziert, Eier so gut wie alle. Dabei entstehen grosse Veredelungsverluste.

Pflanzliche Nahrungsmittel, welche vom menschlichen Körper verwertet werden könnten, werden mit grossem Energieaufwand zu Fleisch- und Milchprodukten. So wird z.B. tonnenweise Soja an Kühe und Legehennen verfüttert, um mehr Milch und Eier zu produzieren. Würde jedoch diese Kuhmilch beispielsweise durch Sojamilch und die Eier durch Tofu ersetzt, bräuchte man für den gleichen Nährwert 75-80 Prozent weniger Soja. Bei den Schweinen und Masthühnern gilt das gleiche Prinzip: Würde anstatt Schweinefleisch und Poulet mehr Sojaschnitzel und Seitanwurst (Weizeneiweiss) gegessen, bräuchte man für den gleichen Nährwert 75-80 Prozent weniger Basisnahrungsmittel, in diesem Beispiel Soja und Getreide. Beim Rindfleisch wären es sogar 90 Prozent weniger.

Der Futtermittelanbau für die Herstellung von Schweizer Fleisch, Milch und Eiern beansprucht gegenwärtig etwa 3'600 km<sup>2</sup> Ackerland, davon etwa 2'500 km<sup>2</sup> im Ausland. Viele Importe kommen aus dem Amazonasgebiet, wo dafür oft Regenwald zerstört oder Kleinbauernfamilien vertrieben und entrechtet werden. Würden sich die in der Schweiz lebenden Personen in Zukunft vermehrt pflanzlich ernähren (60-80 Prozent weniger Fleisch, 20-40 Prozent weniger Milchprodukte, 70-90 Prozent weniger Eier), würden 2'700-3'240 km<sup>2</sup> Ackerland weniger benötigt. Zum Vergleich: 2'700 km<sup>2</sup> entsprechen der gesamten offenen Ackerfläche der Schweiz. Zu einer umweltverträglichen, nachhaltigen Ernährung gehört es selbstverständlich auch dazu, möglichst saisonal, regional und biologisch produzierte Lebensmittel zu konsumieren.

### **Stellungnahme des Gemeinderates**

Gutes Essen gehört zu einem gesunden und genussvollen Leben. Die Ernährung hat neben dem persönlichen und individuellen Aspekt auch eine hohe Relevanz für die Gesellschaft und die Umwelt. Wie die Postulantinnen deutlich machen, hinterlässt das, was wir essen, Spuren. Der Gemeinderat ist sich bewusst, dass die Umweltwirkung des Nahrungsmittelkonsums nicht eine unbeeinflussbare Grösse ist, sondern davon abhängt, was konsumiert wird - zum Beispiel mehr oder weniger Fleisch oder Gemüse - und wie die Nahrungsmittel produziert werden. Bereits mit der Auswahl betreffend Qualität und Herkunft der angebotenen Nahrungsmittel und Getränke oder mit einem zurückhaltenderen Fleischkonsum leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und zum Erhalt der biologischen Vielfalt.

**Zu Punkt 1: Die Stadt setzt sich im Rahmen ihrer Zuständigkeit für die Förderung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots aus ökologischer Landwirtschaft ein und legt**

**transparent dar, bei welchen Institutionen, Verpflegungseinrichtungen und Caterings – auch von Verwaltungsträgern – die Stadt Thun Einfluss auf das Ernährungsangebot nehmen kann.**

Da die Stadt Thun keine städteigenen Verpflegungsbetriebe und wenige städtische Betriebe hat, ist der Handlungsspielraum relativ klein, um z.B. betriebliche Richtlinien zu entwickeln betreffend Food Waste und ressourcenleichter Ernährung.

- Aktiv wurde der Gemeinderat kürzlich bezüglich der Menüplanung für die Mittagsverpflegung in den Thuner Tagesschulen und für den Mittagstisch der Kunst- und Sportklassen (K+S) an der Thuner Oberstufenschule Progymatte. Diese entspricht den Vorgaben des Qualitätslabels «Fourchette verte, Junior» ([www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)) und garantiert eine kindgerechte und gesunde Ernährung. Diese umfasst neu weniger Fleisch (ein- bis zweimal pro Woche) und Fisch (ein- bis zweimal pro Monat). Die Lebensmittel stammen aus möglichst umweltfreundlichen Anbau- und Zuchtmethoden sowie aus tierfreundlicher Haltung. Das Fleisch kommt neu ausschliesslich aus der Schweiz. Fischprodukte sind zertifiziert. Die Menüzusammensetzung basiert auf saisonalen Angeboten, auf Flugware wird verzichtet. Die Kinder und Jugendlichen werden so ganz alltäglich an eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung herangeführt.
- Auch die meisten Kita-Betriebe in Thun sind mit dem obengenannten Label «Fourchette verte» zertifiziert, welches auch in Kindertagesstätten für eine ausgewogene, saisongerechte Verpflegung steht.
- Gemäss den Zielsetzungen im Massnahmenprogramm 2019-2022 der Energiestadt Thun, welches der Gemeinderat mit Beschluss vom 29. Mai 2019 genehmigt hat, soll eine nachhaltige Beschaffungsrichtlinie für die Verwaltung der Stadt Thun erarbeitet werden.

**Zu Punkt 2: Bei Apéros und grösseren Caterings für – von der öffentlichen Hand finanzierten – Anlässe sollen immer auch attraktive vegane und vegetarische Angebote offeriert und entsprechend gekennzeichnet werden. Als Orientierungshilfe für umweltfreundliche Buffets dient das Merkblatt vom BAFU „Nachhaltige Ernährung“.**

Der Gemeinderat erachtet es als sinnvoll, die bestehende Informationspalette der Stadt Thun mit Tipps für nachhaltige Caterings und klimafreundliche Gerichte zu erweitern. Das Merkblatt soll mit der Absicht der Information und Sensibilisierung durch das Polizeiinspektorat der Stadt Thun den Veranstaltern von öffentlichen Anlässen abgegeben werden und auch für verwaltungsinterne Anlässe zur Verfügung stehen. Im Merkblatt soll auch auf die Vermeidung von Lebensmittelverlusten hingewiesen werden. Denn bei der Reduktion von negativen Effekten von Ernährung auf die Umwelt hat die Vermeidung von Lebensmittelverlusten die direkteste Wirkung.

**Zu Punkt 3: Die Thuner Bevölkerung der Gemeinde wird mittels mehrmaliger Kommunikation via verschiedene Medien über die vielfältigen Vorteile einer nachhaltigen Ernährung orientiert – insbesondere auch über die Vorteile des Konsums regionaler, saisonaler und mehrheitlich pflanzlicher Produkte in Bioqualität, sowie die Auswirkungen grauer Energie.**

Der Gemeinderat erachtet die Sensibilisierung der Bevölkerung hin zu einer nachhaltigeren Ernährung als wichtig und nötig. Eine wichtige Rolle spielen hier unter anderem die Verwaltungsstellen der Stadt Thun und auch die Schulen. Auch im Bereich der regionalen Produktion und Verteilung tragen verschiedene Angebote und Massnahmen dazu bei, in der Thuner



Bevölkerung das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Natur und Umwelt zu stärken. Es fehlt eine Übersicht über die bestehenden Angebote und Massnahmen in Thun.

Der Gemeinderat nimmt das Postulat an und ist bereit, sich einen Überblick zu verschaffen über die in Thun bereits bestehenden Orientierungs-, Bildungs- und Informationsangebote betreffend nachhaltige Ernährung. Auch will er im Rahmen der Erfüllung des Postulats den Bedarf für weitere Angebote und Massnahmen prüfen, welche dazu beitragen, in der Thuner Bevölkerung das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Natur und Umwelt zu stärken.

**Antrag**  
Annahme.

Thun, 6. Dezember 2019

Für den Gemeinderat der Stadt Thun

Der Stadtpräsident  
Raphael Lanz

Der Stadtschreiber  
Bruno Huwyler Müller