

Signatur: 2025.SR.0294
Geschäftstyp: Motion
Erstunterzeichnende: Tobias Sennhauser, Franziska Geiser, Ronja Rennenkampff, Roger Nyffenegger, Sofia Fisch
Mitunterzeichnende: Raffael Joggi, Matteo Micieli, David Böhner, Carola Christen, Irina Straubhaar, Michael Ruefer
Einreichdatum: 18. September 2025

Motion: Fleisch servieren an Berner Nachhaltigkeitstagen – ernsthaft?; Ablehnung

Auftrag

Der Gemeinderat wird beauftragt:

1. Im Dokument «Kriterien Gastroangebot Berner Nachhaltigkeitstage» Fleisch, Fisch und Meerestiere als Bestandteil des Gastroangebots explizit auszuschliessen.
2. In denselben Kriterien verbindlich festzuschreiben, dass an allen Veranstaltungen der Berner Nachhaltigkeitstage vegane Optionen angeboten werden.
3. Das Amt für Umweltschutz zu beauftragen, diese Anpassungen konsequent umzusetzen und gegenüber den Veranstaltenden zu kommunizieren.

Begründung

Jeweils im Spätsommer organisiert die Stadt Bern die Berner Nachhaltigkeitstage (BNT). Das vom Amt für Umweltschutz definierte Dokument «Kriterien Gastroangebot Berner Nachhaltigkeitstage» stellt hierfür die Anforderungen an die Gastronomie dar. Derzeit ist darin jedoch weder ein Verzicht auf Fleisch vorgesehen noch eine Verpflichtung für mindestens ein veganes Angebot.¹

Besonders augenfällig wird der Widerspruch beim Gastroangebot einzelner BNT-Anlässe, wie etwa im Restaurant Werkhof im September 2025, wo die Gäste lediglich zwischen fleischhaltigen und vegetarischen Menüs wählen können.²

An Nachhaltigkeitstagen Fleisch anzubieten, untergräbt die Glaubwürdigkeit des gesamten Formats. Wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen klar, dass eine pflanzenbasierte Ernährung massgeblich zum Klimaschutz, zur Biodiversität und zur öffentlichen Gesundheit beiträgt. Laut Poore und Nemecek (2018) beansprucht die Produktion tierischer Lebensmittel weltweit 83 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche, liefert jedoch nur 18 % der konsumierten Kalorien.³

Die Akademie der Naturwissenschaften Schweiz (SCNAT) weist zudem darauf hin, dass in der Schweiz rund 90 % der landwirtschaftlichen Ammoniak-Emissionen aus der Nutztierhaltung stammen — mit erheblichen Belastungen für Umwelt, Gesundheit und Biodiversität. Deshalb empfiehlt die SCNAT, den Anteil pflanzlicher gegenüber tierischen Proteinen deutlich zu erhöhen.⁴

Gemäss dem wissenschaftlichen Leitfaden von Fesenfeld et al. müsste der Fleischkonsum in der Schweiz bis 2030 von heute rund 100 g pro Person und Tag auf höchstens 50 g halbiert werden, während gleichzeitig der Konsum von Hülsenfrüchten und Nüssen vervielfacht werden müsste. Diese Umstellung sei unabdingbar, um die Klimaziele und die nachhaltige Nutzung der Ressourcen zu erreichen.⁵ Auch der Bund empfiehlt der Bevölkerung eine Fleischreduktion.⁶

¹ <https://www.bern.ch/thementumwelt-natur-und-energie/nachhaltigkeit/berner-nachhaltigkeitstage>

² <https://nachhaltigkeitskalender.ch/bnt/detail/2025/09/12/bnt25-bon-appetit>

³ <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aag0216>

⁴ https://scnat.ch/de/uuid/i/a778640f-0474-5b5e-ae5-b20140ff94ad-/0C3°/09Cbern°/oC3c/0A4s_sige_Stickstoff-_und_Phosphoreintr%C3%A4ge_sch%C3%13/0A4digen_Eiodiversit°0CY/0A4t_W_aid_und_Gew°/0C3%A4sser

⁵ https://sdsn.chiwp-content/uploads/2023/02/Fesenfeld_etaCDSN_LeitfaderLErnaehrungszu_kunft.pdf

⁶ https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/schweizer-ernaehrungsempfehlungen-lang.pdf.download.pdf/Schweizer%20Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_Langversion_DE.pdf

Auch Fisch und Meeresfrüchte sind aus ökologischer Sicht problematisch: Weltweit gelten rund 35 % der Bestände als überfischt⁷, Beifang tötet jedes Jahr Hunderttausende Delfine, Schildkröten und Seevögel^{8,9}, und zerstörerische Fangmethoden wie Grundschieppnetze vernichten ganze Meeres-ökosysteme.¹⁰ In der Aquakultur entstehen erhebliche Umweltbelastungen durch Antibiotika¹¹, Nährstoffeinträge¹² und den Einsatz von Futtermitteln aus Wildfisch¹³ und Soja¹⁴, was wiederum Überfischung und Entwaldung in anderen Regionen anheizt. Damit trägt auch der Fischkonsum der Stadt Bern direkt zu globalen Biodiversitätsverlusten und Klimaemissionen bei - ein Widerspruch zu den eigenen Nachhaltigkeitszielen.

Die Stadt Bern hat 2019 den Klimanotstand ausgerufen und sich verpflichtet, klimawirksame Massnahmen entschlossen umzusetzen. Auch das städtische Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE) sieht eine konsequente ökologische Ausrichtung der Verpflegung vor. Mit der «Energie- und Klimastrategie 2035» hat sich Bern zudem das Ziel gesetzt, den Ausstoss von CO₂-Äquivalenten pro Kopf von aktuell 4,4 Tonnen auf eine Tonne zu reduzieren.¹⁵

Der Verzicht auf Fleisch sowie im Minimum ein pflanzenbasiertes Menü an den Veranstaltungen der Berner Nachhaltigkeitstage trägt dazu bei, die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Sie würde ein starkes Signal setzen, dass Bern Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung ernst nimmt. Als öffentliche Institution trägt die Stadt eine besondere Verantwortung, gesellschaftlichen Wandel aktiv voranzutreiben und ihre Vorbildrolle konsequent wahrzunehmen.

Ein konsequent fleisch- sowie fischfreies und mindestens teilweise veganes Gastroangebot stärkt die Vorbildfunktion der Stadt Bern und ist ein notwendiger Schritt, um den Klimanotstand und die Energie- und Klimastrategie 2035 glaubwürdig umzusetzen.

Die Dringlichkeit wird vom Büro des Stadtrats abgelehnt.

Antwort des Gemeinderats

Der Inhalt der vorliegenden Motion betrifft inhaltlich einen Bereich, der in der gemeinderätlichen Zuständigkeit liegt. Es kommt ihr der Charakter einer Richtlinie zu. Sollte die Motion erheblich erklärt werden, ist sie für den Gemeinderat nicht bindend. Er hat bei Richtlinienmotionen einen relativ grossen Spielraum hinsichtlich des Grads der Zielerreichung, der einzusetzenden Mittel und der weiteren Modalitäten bei der Erfüllung des Auftrags, und die Entscheidungsverantwortung bleibt bei ihm.

Dem Gemeinderat ist bewusst, dass unser heutiges Ernährungssystem vor vielfältigen Herausforderungen steht und mit Fokus auf die daraus resultierenden Umweltschäden insbesondere der Konsum tierischer Produkte ins Gewicht fällt. Mit der Verabschiedung des Konzepts Nachhaltige Ernährung hat der Gemeinderat Ende 2024 die für die Stadtverwaltung bis in das Jahr 2035 zu ergreifenden Massnahmen verabschiedet. Bezüglich der Richtwerte für den Konsum tierischer Produkte stützt er sich hierbei auf die Empfehlungen der Ernährungspyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Folgte unsere Ernährung diesen Empfehlungen, könnte der ernährungsbedingte Treibhausgas-Fussabdruck gemäss wissenschaftlichem Stand gegenüber 1990 bereits mehr als halbiert

⁷ <https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/fao-releases-detailed-global-assessment-of-marine-fish-stocks-determines-2030-sdg-goals-likely-out-of-reach>

⁸ <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308597X09000050?via=ihl/03Dihub>

⁹ <https://dukespace.lib.duke.edu/items/cd5f2f02-c049-458c-bfb1-39f22e00af8e>

¹⁰ <https://www.nationalgeographic.com/environment/article/climate-change-bottom-trawling-fishing>

¹¹ <https://www.seafoodwatch.org/globalassets/sfw/pdf/projects/antibiotics-in-aquaculture/seafood-watch-antibiotics-in-aquaculture-state-of-affairs.pdf>

¹² <https://www.frontiersin.org/journals/marine-science/articles/10.3389/fmars.2021.666662>

¹³ <https://www.theguardian.com/environment/2021/feb/11/global-salmon-farming-harming-marine-life-and-costing-billions-in-damage>

¹⁴ <https://www.nature.org/en-us/what-we-do/our-priorities/provide-food-and-water-sustainably/food-and-water-stories/future-of-shrimp-farming/>

¹⁵ <https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/klima/energie-und-klimastrategie-2035/strategie#:~:text=Die%20Energie%2D%20und%20Klimastrategie%202035,an%20den%20Vorgaben%20des%20Klimareglements>

werden. Heute wird in der Schweiz drei Mal mehr Fleisch konsumiert als gemäss Lebensmittelpyramide empfohlen – dies entspricht rund 40 kg Fleisch pro Person und Jahr. Aus Sicht einer ressourcengerechten Fleischproduktion ist insbesondere der hohe Konsum von Monogastriern (Geflügel, Schweine) kritisch zu betrachten.

Berner Nachhaltigkeitstage: Das Format

Die Berner Nachhaltigkeitstage finden jeweils im Spätsommer während zwei Wochen statt. Das Format der Stadt Bern soll die breite Bevölkerung erreichen und mit vielfältigen Programmpunkten Inspirationen für eine nachhaltige Alltagsgestaltung aufzeigen. Jeweils rund 60 Berner Organisationen sind an der Umsetzung beteiligt. Das Format ist zweigeteilt: Es beginnt mit dem eintägigen Eröffnungsfest auf dem dafür autofreien Bahnhofplatz. Danach folgt ein zweiwöchiges Festivalprogramm mit rund acht gemeinschaftlich organisierten Veranstaltungen in den Quartieren.

Essensangebot an den Berner Nachhaltigkeitstagen

Das Essensangebot der Berner Nachhaltigkeitstage beschränkt sich auf das kulinarische Angebot am Eröffnungsfest sowie vereinzelte Programmpunkte im Rahmen des Festivalprogramms. Das jeweilige Essensangebot entsteht in engem Zusammenspiel mit der Projektleitung der Berner Nachhaltigkeitstage (Fachstelle Nachhaltige Ernährung). Rahmengebend sind die hierfür eigens erarbeiteten [«Kriterien Gastroangebot»](#).

Am Eröffnungsfest der Berner Nachhaltigkeitstage am 6. September 2025 bestand das gesamte kulinarische Angebot aus vegetarischen und veganen Speisen. Die Projektleitung achtete in der Zusammenstellung des gastronomischen Angebots im Austausch mit Gastronom*innen nebst der Herkunft und Auswahl der Produkte auch auf soziale Kriterien (inklusive Gastroprojekte) sowie kurze Lieferketten. Nebst dem gastronomischen Angebot wurde die Bevölkerung am Eröffnungsfest im Themenbereich Ernährung an diversen Marktständen auf die positiven ökologischen und gesundheitlichen Aspekte einer pflanzlichen Ernährung aufmerksam gemacht. So waren insbesondere Möglichkeiten pflanzlicher Proteinquellen erlebbar und testbar. Vor Ort waren u.a. ein Zuchtbetrieb von Platterbsen, Verarbeitungsbetriebe veganer Produkte, sowie Expert*innen aus der Wissenschaft, welche Interaktionen und Informationen rund um das Thema Fleischalternativen und Nachhaltigkeit erlebbar machten. Der heutige Konsum tierischer Produkte wurde demnach für ein breites Publikum kritisch beleuchtet und konkrete Alternativen genussvoll aufgezeigt.

Im Rahmen des Festivalprogramms wurde das Thema des Konsums tierischer Produkte erneut aufgenommen im Rahmen des Programmpunktes «Bon Appétit! Ein Wertschätzendes Gastroerlebnis». Dieses hatte zum Ziel, interessierten Personen die Zusammenhänge zwischen ihrem Essen, Tieren und der Natur aus unterschiedlichen Blickwinkeln näher zu bringen. Mit dem Restaurant Werkhof fand der Anlass in einem Betrieb statt, welcher bezüglich Nachhaltigkeit eine Pionierrolle einnimmt: Das Restaurant verwendet ausschliesslich Schweizer Rohstoffe, arbeitet in engster Zusammenarbeit mit kleinen Bio-Landwirtschaftsbetrieben, bezieht Fleisch aus Hofschlachtung und verwertet dieses «Nose to Tail». Das angebotene, dreigängige Menü wurde begleitet von fachlichen Inputs der Gastronomin, einer Ernährungswissenschaftlerin, sowie einer Bio-Landwirtin. Gemeinsam mit den Fachpersonen diskutierten die Gäste zwischen den Gängen unter anderem über die Frage, worauf sie beim Kauf und Genuss tierischer Produkte achten und welche Werte ihnen hierbei wichtig sind. Der Hauptgang war wahlweise mit oder ohne Fleisch erhältlich.

Zu Punkt 1

Die Berner Nachhaltigkeitstage bieten die Möglichkeit, das eigene Verhalten zu hinterfragen und Alternativen zu bestehenden Handlungsmustern aufzuzeigen. Diese Möglichkeit soll auch im Bereich Ernährung bestehen, die Sensibilisierung der Bevölkerung ist Teil der Veranstaltung. In diesem Kontext soll es auch in Zukunft möglich sein, tierische Produkte an den Berner Nachhaltigkeitstagen zu servieren, weshalb der Gemeinderat davon absieht, die bestehenden Richtlinien anzupassen.

Zu Punkt 2

Das Gastroangebot am Eröffnungsfest hat immer vegane Möglichkeiten, die von den Motionär*innen erwähnte Veranstaltung hatte unter anderem zum Ziel, den Teilnehmer*innen den bewussten Konsum von Lebensmitteln im Allgemeinen, aber insbesondere tierischer Produkte, nahezulegen im Sinne: Weniger Fleisch, dieses hingegen bewusst und qualitativ hochwertig. Hierbei sollte an der Lebensrealität der breiteren Bevölkerung angeknüpft werden, welche mehrheitlich tierische Produkte konsumiert. Dieser Ansatz deckt sich auch mit dem Ziel der Berner Nachhaltigkeitstage, ein breites Publikum zu erreichen und dem Bestreben, auch weniger thematisch sensibilisierte Zielgruppen zu erreichen. Die Umsetzung ist somit klar mit den im Konzept Nachhaltige Ernährung und der Klima- und Energiestrategie 2035 durch den Gemeinderat verabschiedeten Zielsetzungen vereinbar.

Zu Punkt 3

Die Veranstaltungen an den Berner Nachhaltigkeitstagen haben zum Ziel, die Teilnehmer*innen zu sensibilisieren. Es ist Fakt, dass die Mehrheit der Bevölkerung tierische Produkte auf dem Speiseplan hat. Mit den Formaten an den Berner Nachhaltigkeitstagen soll das Verhalten von uns Menschen und dessen Auswirkung auf Gesellschaft und Umwelt immer wieder kritisch reflektiert und diskutiert werden. Diese Möglichkeit soll auch weiterhin für das Thema Fleischkonsum bestehen. Das Amt für Umweltschutz ist dafür verantwortlich, dass die Rahmenbedingungen eingehalten werden und die gewünschte Reflexion stattfindet. Die Diskussion, wie sich die Gesellschaft ernährt und welche Verbesserungsmöglichkeiten es gibt, muss aktiv weitergeführt werden. Aus diesem Grund möchte der Gemeinderat an Formaten wie dem von den Motionär*innen erwähnten Anlass festhalten können.

Fazit

Der Gemeinderat sieht grosse Hebel in der Reduktion des Fleischkonsums. Deshalb unterstützt er auch weitere Programme, wie die Gastro Charta für die Zukunft, welche Gastronomiebetriebe auf ihrem Weg zu einem klimafreundlichen, gesundheitsfördernden und genussvollen Angebot unterstützt. Bereits über 70 Berner Betriebe haben die Charta seit ihrer Lancierung im Sommer 2025 unterzeichnet und sich damit verpflichtet «das vegetarische und vegane Angebot auszubauen und es attraktiv, raffiniert, abwechslungsreich, ausgewogen, saisonal und geschmackvoll zu gestalten» sowie «das Angebot an Fleischgerichten (inkl. Fleischwaren) hinsichtlich Portionsgrösse sowie der Art, Herkunft und / oder Verwertung des Fleisches kritisch zu überdenken und Anpassungen vorzunehmen»¹⁶.

Mit dem Konzept nachhaltige Ernährung hat der Gemeinderat eine Grundlage geschaffen, die sich an der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung orientiert. Die Bewusstseinsbildung in der Gesellschaft ist wichtig. Auch deshalb möchte der Gemeinderat die Möglichkeit aufrechterhalten, den Konsum tierischer Produkte auch an den Berner Nachhaltigkeitstagen

¹⁶ Gastro Charta für die Zukunft, <https://www.gastro-charta.ch/charta>, Zugriff am 20. Januar 2026

weiter zu thematisieren und den Austausch zwischen Produzent*innen, Konsument*innen und Gastronom*innen weiterzuführen. Der Gemeinderat lehnt die Motion aus den dargelegten Gründen ab.

Antrag

Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, die Motion abzulehnen.

Bern, 18. März 2026

Der Gemeinderat