

Postulat Patrizia Mordini (SP)/Christa Ammann (AL)/Melanie Mettler (GLP)/Daniela Lutz-Beck (GFL): Für ein abwechslungsreiches Menüangebot mit tierischen und pflanzlichen Gerichten!

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

Nahrungsmittel, welche in direkter Form vom menschlichen Körper verwertet werden könnten, werden mit grossem Energieverlust in Fleisch- und Milchprodukten verarbeitet. 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% 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% weniger Basisnahrungsmittel, in diesem Beispiel Soja und Getreide. Beim Rindfleisch wären es sogar 90% weniger.

Der Futtermittelanbau für die Herstellung von Schweizer Tierprodukten beansprucht gegenwärtig etwa 3600 km² Ackerland, davon etwa 2500 km² im Ausland, vieles davon im Amazonasgebiet,¹ wo dafür oft Regenwald zerstört oder Kleinbauernfamilien vertrieben und entrechtet werden.² Würden sich die in der Schweiz lebenden Personen in Zukunft vermehrt pflanzlich (60-80% weniger Fleisch, 20-40% weniger Milchprodukte, 70-90% weniger Eier) ernähren, würde demnach 2700-3240 km² Ackerland weniger benötigt. Zum Vergleich: 2700 km² entsprechen der gesamten offenen Ackerfläche der Schweiz.

Vom Acker bis auf den Teller können den verschiedenen Lebensmitteln aufgrund der ISO-normierten Methode der ökologischen Knappheit (MoeK) spezifische Umweltbelastungspunkte (UBP) zugeordnet werden. Berücksichtigt werden Emissionen in Boden, Wasser, Luft und der Ressourcenverbrauch von Energie, Land, Wasser und Mineralien, sowie andere Umwelteinwirkungen (z.B. Abfall). Gewichtet wird gemäss den schweizerischen Umweltzielen. Nahrungsmittel machen an sich fast einen Drittel der Umweltbelastung durch privaten Konsum aus, fast gleichviel wie Wohnen und Energieverbrauch im Haushalt. Die Umweltbelastung einzelner Nahrungsmittelgruppen entsteht jedoch zu 28% durch Fleisch und Fisch und zu 15% durch Milch- und Eierkonsumation. Zum Vergleich, Gemüse und Früchte machen 7% aus, während der Nahrungsmitteltransport 4% der Umweltbelastung verursacht.³

Die Stadt Bern soll deshalb in ihren Verwaltungsträgern (Stadtverwaltung, ewb, Bernmobil, Kitas sowie eventuell Angebote Ferienpass etc.) tätig werden.

Aus diesen Gründen soll der Gemeinderat prüfen, ob und wie folgende Massnahmen umgesetzt werden können:

¹ Agrofutura (2011). Sojaimporte Schweiz. Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion/Vermeidung von Sojaimporten in die Schweiz. Frick. http://www.greenpeace.org/switzerland/Global/switzerland/publications/Greenpeace/2011/Greenpeace_Sojabericht.pdf

² EvB (2010). Fleisch. Weniger ist mehr. Zürich. http://www.evb.ch/cm_data/2010_2_Doku-Fleisch_def.pdf

³ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (2013). Entscheidungshilfen für den umweltbewussten Einkauf von Nahrungsmitteln. 27. Ernährungsplattform, 25. Oktober 2013. Dr. Niels Jungbluth und Genevieve Doublet. <http://www.blv.admin.ch/themen/04679/05065/05068/05069/index.html?lang=de>

1. Die Stadt fördert die Ausweitung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots in ihren Verpflegungseinrichtungen. Sie setzt sich für die Einführung von täglichen attraktiven vegetarischen und veganen Menüalternativen in jenen Verpflegungseinrichtungen ein, welche mehr als ein Menü zur Auswahl haben.
2. Die Stadt fördert die Ausweitung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots in den Verpflegungseinrichtungen all ihrer Verwaltungsträger. Sie setzt sich für die Einführung von täglichen attraktiven vegetarischen und veganen Menüalternativen in jenen Verpflegungseinrichtungen ein, welche mehr als ein Menü zur Auswahl haben.
3. Die Stadt schafft geeignete Anreize dafür, dass sich Köchinnen und Köche in der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte weiterbilden können und sorgt im Rahmen ihrer Möglichkeiten dafür, dass Kinder und Jugendliche sowie Hauswirtschaftslehrpersonen mit der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte vertraut werden.

Bern, 03. Juli 2014

Erstunterzeichnende: Patrizia Mordini, Christa Ammann, Melanie Mettler, Daniela Lutz-Beck

Mitunterzeichnende: Peter Marbet, Nadja Kehrli-Feldmann, Rithy Chheng, Lena Sorg, Peter Ammann, Sandra Ryser, Lilian Tobler, Michael Köpfli, Claude Grosjean, Luzius Theiler, Rolf Zbinden, Martin Schneider

Antrag des Gemeinderats

Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, das Postulat erheblich zu erklären.

Bern, 10. Dezember 2014

Der Gemeinderat