

7 28 / 2015

Postulat betreffend nachhaltige Ernährung

Fraktion GRÜNE / Junge Grüne und SP

Antrag:

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“¹.
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% an der Gesamtbelastung². Je nach Ernährungsstil kann die Umweltbelastung gegenüber einem traditionellen, fleischlastigen Konsum um mehr als die Hälfte reduziert werden³. 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 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.

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

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

3

https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/publikationen/suchen/_jcr_content/par/externalcontent.external.url.pdf/aHR0cHM6Ly9pcmEuYWdyb3Njb3BILmNoL2RILUNIL0VpbnpIbH/B1Ymxpa2F0aW9uL0Rvd25sb2FkP2VpbnpIbHB1Ymxpa2F0aW9u/SWQ9MzgzXjg=.pdf

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% 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 Fleisch, Milch und Eiern beansprucht gegenwärtig etwa 3600 km² Ackerland, davon etwa 2500 km² 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% weniger Fleisch, 20-40% weniger Milchprodukte, 70-90% weniger Eier), würden 2700-3240 km² Ackerland weniger benötigt. Zum Vergleich: 2700 km² 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.

Thun, 19. September 2019

Dringlichkeit:
wird verlangt ja nein



Man Kraft

