

Antrag für den
Rat
am 10.12.2010

Geschäftsführung: Jürgen Bartz

Tel: 0551-400-2785
Fax: 0551/400-2904
GrueneRatsfraktion@goettingen.de
www.gruene-goettingen.de

25.11.2010

Nachhaltiger Speisenplan in den Kantinen

Der Ausschuss möge dem Rat zum Beschluss vorlegen:

Die Verwaltung wird beauftragt, ein Konzept zu entwickeln für eine nachhaltigere Auswahl der in den Kantinen und Küchen der Stadt, ihrer Schulen, Kitas und Eigenbetriebe verarbeiteten und verzehrten Lebensmittel. Im Ergebnis sollte dieses Konzept insbesondere zu einer deutlichen Verringerung der verarbeiteten Mengen Fleisch und bestandesbedrohter Fischarten führen sowie zu einem vollständigen Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel (einschließlich so genannter „Genmilch“). Ebenso ist ein höherer Anteil ökologisch und regional produzierter Lebensmittel anzustreben.

Begründung:

Das Qualitätsmanagement in den Kantinen der Stadt hat zu einer höheren Kundenzufriedenheit und verbesserten Wirtschaftlichkeit geführt. Diese Entwicklung ist sehr zu begrüßen. Allerdings bedarf die Zusammenstellung der Speisepläne auch unter dem Aspekt der ökologischen Nachhaltigkeit einer kritischen Überarbeitung. Denn unser Lebensmittelkonsum hat wesentlichen Anteil an einer Vielzahl gravierender ökologischer Probleme. So ist beispielsweise der Flächenbedarf für die Produktion tierischer Lebensmittel etwa sieben mal größer als für die Produktion vergleichbarer Mengen pflanzlicher Lebensmittel. Auch erzwingt das Ausmaß unseres Fleischkonsums auf begrenzten Flächen immer intensivere Formen der Landwirtschaft unter Einsatz von Bioziden und energieaufwändig produzierter Kunstdünger. Diese klimaschädliche Intensivierung der Landwirtschaft trägt – auch durch die Verdrängung naturkundlich wertvoller extensiv genutzter Flächen – maßgeblich zum Rückgang der Artenvielfalt bei. Und je mehr uns der selbst verschuldete Flächenmangel zum Import von Lebens- und Futtermitteln zwingt, um so mehr exportieren wir die damit verbundenen Probleme in andere Regionen dieser Welt. Die Reduzierung der verarbeiteten Fleischmengen sollte daher zukünftig ein wesentliches Ziel unserer „Küchenpolitik“ werden. Notwendig erscheint beispielsweise auch ein abgestufter Verzicht auf Fischarten, deren Bestände durch Überfischung bedroht sind. Orientierung bieten hier beispielsweise der „Greenpeace-Fischratgeber“ und die „Ampelkennzeichnung“ des WWF. Und auch dem schleichenden Vormarsch gentechnisch veränderter Lebensmittel sollten wir in unseren Kantinen eindeutige Grenzen setzen, auch dort, wo es bislang an einer ausreichenden Kennzeichnung fehlt. Dies gilt insbesondere für die so genannte „Gen-Milch“, die unter anderem für Produkte der Firma Theo Müller GmbH Co. KG (Markennamen: „Müllermilch“, „Weihenstephan“ u.a.) Verwendung findet.

Die aus ökologischen Gründen notwendigen Änderungen sind in angemessener Weise zu kommunizieren, damit das veränderte Angebot auf den Speiseplänen nicht zu einer verminderten Kundenakzeptanz führt. Ernährungsphysiologisch dürften die Änderungen – insbesondere die Verringerung des Fleischkonsums – dagegen keine Probleme mit sich bringen, im Gegenteil!