

8 Gründe für die Einführung eines vegetarischen Tages pro Woche in öffentlichen Mensen und Kantinen

Der Verzicht auf Fleisch und andere tierische Produkte in öffentlichen Kantinen...

1 leistet einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz

Der Fleischkonsum steigt, nicht nur in Deutschland sondern weltweit. Problematisch ist dies, weil die Lebensmittelproduktion unsere Umwelt und unser Klima mindestens ebenso schädigt wie der Verkehrssektor. Von den landwirtschaftlichen Treibhausgas-Emissionen in Deutschland werden bis zu 71% durch die Tierhaltung verursacht. Die bewusste Verminderung des Fleischkonsums kann daher wesentlich zur Senkung von Treibhausgas-Emissionen und zum Klimaschutz beitragen.

2 bremst Landnutzungsänderungen und Rodungen und trägt bei zum Regenwaldschutz

Mit steigendem Fleischkonsum geht auch ein steigender Bedarf an Flächen für den Futtermittelanbau einher. Während der letzten 40 Jahre wurde fast ein Fünftel des Amazonasregenwaldes brandgerodet; etwa 88% des Nettoimports an Soja und Sojaprodukten der EU stammen aus Argentinien und Brasilien. Diese Importe werden fast ausschließlich zur Tierfütterung verwendet. Ein steigender Fleischkonsum hat zwangsläufig zusätzlichen Flächenbedarf zur Folge und führt zu weiteren Flächenumwandlungen. Der im Holz und Boden gebundene Kohlenstoff wird in Form des Treibhausgases CO₂ freigesetzt. Auch die biologische Vielfalt des Waldes geht verloren. Durch einen geringeren Fleischkonsum kann dieser Entwicklung entgegengewirkt werden.

3 mindert die Konkurrenz von Lebens- und Futtermittelproduktion und den Nahrungsmangel

Die Produktion von Fleisch beansprucht etwa sieben bis zehn Mal mehr Fläche als die Produktion pflanzlicher Lebensmittel. Bei der Fütterung gehen 89%-97% der im Futter enthaltenen Energie und nahezu ebenso viele Proteine verloren. Das hat zur Folge, dass tierische Produkte pro Kalorie erheblich mehr Fläche benötigen. Diese Fläche steht für den Anbau anderer Nahrungsmittel nicht mehr zur Verfügung. Zudem werden 30% der globalen Getreideernte als Tierfutter genutzt. Angesichts einer steigenden Weltbevölkerung und einer halben Milliarde hungernder Menschen wirkt der bewusste Verzicht auf tierische Lebensmittel einer Verschärfung des weltweiten Hungerproblems entgegen.

4 verringert den Medikamenteneinsatz und das Auftreten lebensgefährlicher Antibiotika-Resistenzen

Der immense Einsatz von Antibiotika in der Intensivtierhaltung ist eine der Hauptursachen für die Entstehung resistenter Keime. Auch Menschen sind diesen Keimen ausgesetzt. Nach Zahlen des Europäischen Parlaments sterben in der EU jährlich ca. 25 000 Menschen durch Infektionen, die durch resistente Keime verursacht wurden. Die Verwendung von Antibiotika in der Tierhaltung wird so zur Gefahr. Ohne Antibiotika lässt sich jedoch das derzeitige System der Intensivtierhaltung nicht aufrechterhalten. Der Antibiotikaverbrauch bei ökologischer und artgerechter Tierhaltung ist weitaus geringer. Eine vollständige Verdrängung der Intensivtierhaltung durch eine ökologische Tierhaltung mit regional angepasster Größenstruktur ist jedoch erst denkbar, wenn der Fleischkonsum in der Summe drastisch sinkt. Dieser Systemwechsel würde auch der Bildung von Antibiotikaresistenzen vorbeugen.

5 ist eine sinnvolle Maßnahme gegen qualvolle Intensivtierhaltung und für wirksamen Tierschutz

Auch den Tieren kommt eine Verminderung des Fleischkonsums zugute. Weit über 90% der in Deutschland gehaltenen Nutztiere leben dicht gedrängt und ohne Tageslicht in Ställen. In dieser Enge können sie einen Großteil ihres arteneigenen Verhaltens nicht ausleben, was zu Stress, Frustration und Aggressivität führt und zudem das Infektionsrisiko erhöht. Damit es nicht zu gegenseitigen Verletzungen kommt, werden z.B. Rindern die Hörner entfernt und Legehennen und Puten die Schnäbel und Ferkeln die Schwänze gekürzt. Diese Prozeduren werden oft ohne Narkose durchgeführt und sind für die Tiere sehr schmerzhaft. Eine Reduktion des Fleischkonsums wirkt einer Ausweitung der Intensivtierhaltung mitsamt ihren leidbringenden Praktiken entgegen.

6 vermindert die Ausbringung belastender Tierfäkalien und schützt Boden- und Wasserqualität

In der Intensivtierhaltung entstehen Tierfäkalien, die als Gülle entsorgt werden müssen. In vielen Regionen reicht die Fläche, auf der Gülle ausgebracht werden kann nicht aus, weswegen zwangsläufig zu viel Gülle auf zu wenig Fläche ausgebracht wird. Dadurch werden Böden überdüngt und das Grundwasser durch erhöhte Nitratkonzentrationen belastet. Diese Praxis kann langfristig erhebliche negative Auswirkungen auf Boden- und Wasserqualität haben und zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Ein geringerer Fleischkonsum vermindert die Gülleproduktion und kann damit mittelbar einer Verunreinigung des Grundwassers vorbeugen, das in Deutschland die wichtigste Quelle unserer Trinkwasserversorgung darstellt.

7 mindert Krankheitsrisiken durch hohen Fleischkonsum und fördert Aufklärung und Gesundheit

Zahlreiche Studien und auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) kommen zu dem Schluss, dass ein so hoher Fleischkonsum, wie er in Deutschland üblich ist, Ursache gesundheitlicher Risiken ist. Beispielsweise erhöht er das Risiko von Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems und des Verdauungstrakts. Durch einen konzeptionell begleiteten vegetarischen Tag pro Woche kann auf diese Zusammenhänge aufmerksam gemacht werden.

8 leistet einen aktiven Beitrag zum Vorsorgeprinzip

Indem einmal wöchentlich im Rahmen eines „Veggie tags“ in Mensen und Kantinen ausschließlich vegetarisches Essen ausgegeben wird, kann der Zusammenhang zwischen Klimaschutz und Ernährung greifbar gemacht werden. Damit wird nicht nur ein Beitrag zum Vorsorgeprinzip geleistet – auch zukünftige Generationen sollen noch eine intakte Umwelt und gute Lebensbedingungen vorfinden können – sondern es wird auch deutlich, dass jeder Mensch aktiv und vor Ort einen Beitrag gegen Klimawandel und für Nachhaltigkeit leisten kann.



Anlass und Hintergrund für dieses Positionspapier

Langjähriges Bemühen um nachhaltige Ernährung

Seit vielen Jahren setzt sich die Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN im Göttinger Stadtrat für qualitative Verbesserungen in den Küchen der Stadt ein, z.B. in der Rathaukantine, in den Kantinen der Eigenbetriebe und an den Mittagstischen unserer städtischen KiTas und Schulen. Dabei geht es uns nicht nur um die Reduzierung des Fleischkonsums, sondern auch um den Verzicht auf die Verwendung bedrohter Tierarten (z.B. bestimmter Thunfischarten), gentechnisch veränderter Organismen und um die Erhöhung des Anteils regional und ökologisch erzeugter fairer Produkte.

Ratsantrag „Nachhaltiger Speiseplan in den Kantinen“

Dies war der Titel eines Antrags, den wir am 10.12.2010 im Rat der Stadt Göttingen gestellt haben und der unsere Bemühungen um ein nachhaltiges Qualitätsmanagement unserer Kantinen in einer Initiative zusammenführen sollte:

www.gruene-goettingen.de/uploads/media/101125_Nachhaltiger_Speiseplan_in_den_Kantinen.pdf

Der Antrag hat maßgeblich dazu beigetragen, das Qualitätsmanagement der städtischen Kantinen zu verbessern. Die Forderungen des Antrags werden heute weitgehend erfüllt: Auf die Verwendung bestandsbedrohter Arten und gentechnisch veränderter Produkte wird verzichtet. Die Verwendung regional und ökologisch produzierter Produkte wurde erhöht, soweit dies mit einer sozialverträglichen Preisgestaltung vereinbar ist. Am 2.3.2012 informierte die Verwaltung im Schulausschuss umfassend über den „Stand der Umsetzung des Qualitätsentwicklungskonzepts für den Fachdienst Küchenbetriebe“. Dabei wurde erneut deutlich, dass wir in Göttingen eine bundesweit einmalige Situation haben: Wir verfügen an unseren Schulen über vier Produktionsküchen, die die Mittagstische aller weiterführenden Schulen in öffentlicher Trägerschaft beliefern. Die Entscheidung über den Speiseplan liegt also in unserer Hand!

Initiative „Donnerstag ist Veggietag“

Darüber hinaus hat die Fraktion der GRÜNEN am 16.11.2012 im Rat der Stadt gemeinsam mit der Fraktion GÖLINKE den Beitritt Göttingens zu dem bundesweiten Bündnis „Donnerstag ist Veggietag“ beantragt:

www.gruene-goettingen.de/uploads/media/121101_Veggietag_-_Interfraktioneller_Antrag_-_Fraktionen_Gruene_und_GoeLinke.pdf

Den Anstoß zu dieser Initiative gab letztlich das starke Engagement der Göttinger Ortsgruppe dieser Initiative:

www.veggietag-goettingen.ijmdo.com/

Den Aktiven ist es in beeindruckender Weise gelungen, innerhalb kurzer Zeit breite Unterstützung für ihr Anliegen zu mobilisieren. Mittlerweile haben sich neben der Stadt auch siebzehn Gastronomiebetriebe (Stand: Januar 2013) und zahlreiche regionale Unternehmen der Kampagne angeschlossen. Auch einige der angesehensten Restaurants Göttingens bieten donnerstags gezielt vegetarische Küche an. An der Auftaktveranstaltung zu „Donnerstag ist Veggietag“, die am 26. Januar in der Göttinger Innenstadt stattfand, beteiligten sich darüber hinaus zahlreiche Initiativen wie der Vegetarierbund (VEBU), die Verbraucherschutzzentrale und Slow-Food-Göttingen. Als Schirmherrin konnte die Göttinger Fernsehköchin Jacqueline Amirfallah gewonnen werden.

Der Veggietag in der Praxis

Schon seit längerer Zeit steht an allen Mittagstischen täglich mindestens ein vegetarisches Hauptgericht zur Auswahl. Der Veggietag, der schon in der Vergangenheit an einigen Schulen praktiziert wurde, wird nun – in Abstimmung mit den Schulen und KiTas – auf alle Mittagstische ausgeweitet. Anders als der Name der Initiative vermuten lässt, findet der Veggietag aber nicht immer donnerstags statt. Der Tag „rolliert“, d.h. in jeder Woche ist ein anderer Tag Veggietag. Dies ist v.a. technisch bedingt. Ein positiver Nebeneffekt ist jedoch, dass z.B. auch Kinder, die nur an einem festen Tag in der Woche am Mittagstisch teilnehmen, z.B. immer mittwochs, ebenfalls regelmäßig Veggietage erleben.

Nicht alle lieben den Veggietag: Antworten auf wichtige Kritikpunkte

Es gibt Menschen, die **vegetarisches Essen als Zumutung** ansehen und dies dem Kantinenpersonal auch gerne kundtun, weil sie Menschen naturgemäß für Fleisch(fr)esserInnen halten. Wir wollen nicht in Abrede stellen, dass es hinsichtlich der **Qualität vegetarischer Gerichte** oft noch Verbesserungsbedarf gibt. Schließlich hat die vegetarische Küche hierzulande deutlich weniger Tradition als z.B. in Indien, wo sich bis heute die meisten Menschen vegetarisch ernähren und das Wissen über die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter vegetarischer Gerichte sehr viel verbreiteter ist. Dass sich die Küchenkünste in Deutschland anders entwickelt haben, ist aber noch lange kein Grund, den Fleischverzehr zur Normalität zu erklären und Gerichte erst als „vollwertig“ anzuerkennen, wenn zu ihrer Herstellung Schwein, Rind, Geflügel, Fisch und andere tierische Produkte verarbeitet wurden.

Auch den Hinweis auf **Gesundheitsgefährdungen**, die angeblich beim Verzicht auf tierische Produkte drohen, lassen wir nicht gelten. Nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ist vegetarische Ernährung komplett unproblematisch. Allenfalls bei rein pflanzlicher, also „veganer“ Ernährung kann es zu Mangelerscheinungen kommen, die aber von den meisten Menschen durch bewusste Nahrungsergänzung ausgeglichen werden können.

Auch einen unzulässigen **Eingriff in die Freiheitsrechte** unserer Kantingäste können wir nicht erkennen, da an allen anderen Kantinentagen weiterhin Spaghetti Bolognese, Currywurst und andere Fleischgerichte zur Auswahl stehen. Wer sich zukünftig gezwungen sieht, einmal wöchentlich ein Wurstbrot mitzubringen, möge sich vor Augen halten, dass „Freiheit“ auch die Freiheit von Andersessenden meint. FleischesserInnen sind es gewohnt, täglich zwischen mehreren Hauptgerichten auswählen zu können. VegetarierInnen eröffnet sich diese Möglichkeit erst durch den Veggietag. VeganerInnen, also Menschen, die (z.T. gesundheitlich begründet) auch auf Eier und Milchprodukte verzichten (müssen), werden sich ihr Essen auch weiterhin aus Beilagen zusammenstellen müssen, auch am Veggietag.