

Sitzungsvorlage

Nr.: 2017/645

Antrag

Antrag der Gruppe grüneXsoli vom 16.05.2017: Diskussion über Möglichkeiten in den Mensen der kreiseigenen Schulen grundsätzlich Essen aus biologisch angebauten Nahrungsmitteln bzw. aus artgerechter Tierhaltung (z.B. Neuland, Bioland) anzubieten.

Ausschuss Umwelt, Naturschutz, Land- und Forstwirtschaft	31.05.2017	TOP
Kreisschulausschuss	01.06.2017	TOP
Kreisausschuss	12.06.2017	TOP
Kreistag	19.06.2017	TOP

Eingang per E-Mail am 16.05.2017:

Gruppe „grüne X soli“
Kreistag Lüchow/ Dannenberg

Wir bitten folgenden Punkt auf die Tagesordnung des Umweltausschusses am 31. 5. 2017, des Kreisschulausschusses am 1.6. 2017 sowie auf die Tagesordnung des KA und KT zu setzen:

Diskussion über Möglichkeiten in den Mensen der kreiseigenen Schulen grundsätzlich Essen aus biologisch angebauten Nahrungsmitteln bzw. aus artgerechter Tierhaltung (z.B. Neuland, Bioland) anzubieten.

Eine Beschlussempfehlung an KA sowie KT sollte sich aus der Diskussion ergeben.

Begründung:

Im Projekt "Masterplan 100" Klimaschutz" des Landkreises spielt die Bildung auch an Schulen eine Rolle, u. a. Hinführung zu klimagerechtem Verhalten. Für Schüler/Innen wäre das Angebot von Bio – Essen ein Signal für eine bewusste Ernährung. Außerdem entspricht eine biologische Ernährung im Zusammenhang mit Klimaschutz dem Bestreben des Landkreises eine „Modellregion 100% Klimaschutz“ zu werden.

Nach unserer Information wird in den Mensen der kreiseigenen Schulen Essen aus Nahrungsmitteln konventionellem Anbaus bzw. aus konventioneller Tierhaltung angeboten. Nach Auskunft des Leiters der Mensa in Dannenberg werden allein Kartoffeln von einem Biolandbetrieb aus der Region bezogen.

Aufgrund der finanziellen Situation bleibt den Mensen keine andere Wahl als möglichst preisgünstig ihre Lebensmittel zu beziehen, Gemüse aus konventionellem Anbau und Fleischprodukte aus einer Tierhaltung, bei der die Tiere vermutlich nicht artgerecht gehalten

werden.

Aus ethischer wie auch aus klimarelevanter Sicht sollte in den Mensen Bio –Essen angeboten werden.

Für das Futter nicht artgerechter Tierhaltung wird Regenwald (u.a.CO2- Speicher und bedeutender Faktor gegen die Erderwärmung) abgeholzt, um an Flächen für den Anbau von Sojabohnen zu kommen. Sojaplantagen statt Regenwald. Menschen werden vertrieben. Der Transport der Futtermittel von Übersee zu uns belastet zusätzlich das Klima.

Eine nicht artgerechte Tierhaltung, die möglichst billiges Fleisch produziert, bedeutet auch, dass Tiere leiden müssen und bedeutet einen erhöhten Einsatz von Antibiotika. Multiresistente Keime sind die Folge

Der konventionelle Anbau von Gemüse bedeutet u.a. den Einsatz von Kunstdünger, dessen Herstellung mit hohem Energieaufwand verbunden ist, sowie die Anwendung von Pestiziden, die sich negativ auf die Artenvielfalt auswirken.

Den Mensen müssen ausreichend finanzielle Mittel zur Verfügung gestellt werden, damit Bio- Essen angeboten werden kann.

Hermann Klepper
Herbert Schaper- Biemann
SOLI- Fraktion
Kreistag

Stellungnahme der Verwaltung:

Stellungnahme der Klimaschutzleitstelle zur Anfrage von Gruppe „ grüne X soli“

Die Klimaschutzleitstelle spricht sich aus fachlicher Sicht für eine positive Bewertung des Antrages aus und bezieht sich auf die Angaben zu Treibhausgasemissionen einzelner Lebensmittel, die durch das Bundesumweltministerium (BMUB) veröffentlicht sind¹:

Demnach verbraucht jeder Deutsche rund 500 kg Lebensmittel pro Jahr und trägt damit durchschnittlich zu rund 2,1 Tonnen Treibhausgasen (THG)² bei. Bei durchschnittlichen Pro-Kopf-Treibhausgasemissionen von 11 Tonnen/Jahr, ist Ernährung ein relevanter Anteil, und liegt in derselben Größe, wie etwa der Bereich Mobilität.

Etwa die Hälfte Treibhausgase durch Ernährung entstehen bei der Erzeugung und dem Transport der Lebensmittel sowie auch bei der Verarbeitung oder durch den Supermarkt. Ein weiterer großer Teil entsteht weiterhin durch den Energieverbrauch zur Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sowie anteilige Raumwärme und Einkaufsfahrten. Wie in der Anfrage bereits erörtert, trägt die Ernährungsweise nicht nur zum Klimawandel, sondern auch zu anderen Umweltproblemen bei, z. B. Überdüngung, Wassermangel oder Biodiversitätsverlust.

Wie die Klimabilanz für Nahrungsmittel aus konventioneller und ökologischer Landwirtschaft des BMUB zeigt (s. Tabelle auf S. 2), kann die Konsumwahl von Lebensmitteln erheblich zur Reduktion von Treibhausgasen beitragen. Entscheidend sind dabei vier Bereiche:

1. Die Verwendung saisonaler, regionaler Lebensmittel (z.B. Kartoffeln) verursacht weit weniger Treibhausgase als Tiefkühlkost (z.B. Pommes). Hier können pro Kilogramm Lebensmittel rund 4,8 Kilogramm THG eingespart werden. Obst und Gemüse der Saison sind nährstoffreicher und in der Regel preiswerter, oft ist auch die Schadstoffbelastung geringer. Regionale Produkte sind in der Regel frischer, da sie nicht weit transportiert werden müssen. Verringerte Transportwege und Lagernotwendigkeiten schützen auch das Klima. Zudem werden lokale Anbieter unterstützt.
2. Die Verwendung von Gemüse statt Fleischprodukten führt zu einer massiven Einsparung von THG. Aber auch innerhalb der Fleischprodukte gibt es Unterschiede: Ein Kilogramm konventionelles Tiefkühl-Rindfleisch führt zu 14 kg THG, die gleiche Menge an tiefgekühltem Schweinefleisch oder Geflügel zu jeweils rund 4 kg THG beiträgt. Ein Kilogramm frisches Gemüse trägt im Vergleich zu 0,13 kg THG bei. Ein reduzierter Fleischkonsum wirkt sich zudem positiv auf Nitratwerte von Böden und Grundwasser sowie auf die Gesundheit aus.
3. Milch- und fettreiche Produkte, wie Käse, Sahne und Butter sollten sparsam verwendet werden, da auch diese Lebensmittel erhebliche THG-Emissionen verursachen.
4. Werden die Lebensmittel aus ökologischem Anbau bezogen, verbessert das die THG-Bilanz noch einmal leicht im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln. Die wesentliche Ursache liegt im reduzierten Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden, die in der Produktion viel Energie und Ressourcen benötigen. Beim ökologischen Anbau verringern sich insbesondere die negativen ökologische Effekte in Bezug auf Biodiversität, Wasserqualität die Vermeidung von Überdüngung (Stickpunkt: Stickstoffüberschuss und Nitratbelastung von Grundwasser).

Querschnittsthemen (Gesundheit, Kosten) und Umsetzungsempfehlung:

Alle vier genannten Bereiche tragen nicht nur zum Klimaschutz, sondern auch zu einer *gesunden Ernährung* der Kinder und Jugendlichen bei. Im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) sollte die Zielgruppe der Schülerinnen und Schüler in die etwaige Umsetzung der Maßnahme *aktiv einbezogen* werden. Dies kann sowohl durch Exkursionen zu außerschulischen Lernorten, als auch in der Schule selbst erfolgen – beispielweise durch das Anlegen eines Gemüsegartens, die Gründung einer nachhaltigen Schülerfirma für klima- und gesundheitsbewusste Ernährung oder Kochen in der Schule. So könnten die

¹ Siehe Website des BMUB, URL: <http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/> (Abruf: 16.5.2017)

² Zu den ernährungsbedingten Treibhausgasen (THG) zählen vor allem Kohlenstoffdioxid (CO₂), Methan (CH₄) oder Lachgas (N₂O).

Schülerinnen und Schüler direkt Handlungs- und Gestaltungskompetenzen im Sinne der BNE erwerben und einen Bezug zum kommunalen Klimaschutz herstellen. Zudem können durch die Reduktion des Fleischkonsums auch *Kosten in den Kantinen* eingespart werden: eine Portion weniger Fleisch (200g) pro Woche spart rund 287 € pro Jahr und 280 kg CO₂.

Information: Klimabilanz für Nahrungsmittel

Klimabilanz für Nahrungsmittel aus konventioneller und ökologischer Landwirtschaft beim Einkauf im Handel

Nahrungsmittel	CO ₂ -Äquivalente in Gramm je Kilogramm Produkt nach Anbauweise	
	konventionell	ökologisch
Geflügel	3508	3039
Geflügel - TK	4538	4069
Rind	13.311	11.374
Rind - TK	14.341	12.402
Schwein	3252	3.039
Schwein - TK	4282	4.069
Gemüse - frisch	153	130
Gemüse - Konserven	511	479
Gemüse - TK	415	378
Kartoffeln - frisch	199	138
Kartoffeln - trocken	3776	3354
Pommes frites - TK	5728	5568
Tomaten - frisch	339	228
Brötchen, Weißbrot	661	553
Brot - Mischbrot	768	653
Feinbackwaren	938	838
Teigwaren	919	770
Butter	23.794	22.089
Joghurt	1231	1159
Käse	8512	7.951
Milch	940	883
Quark, Frischkäse	1929	1804
Sahne	7631	7106
Eier	1931	1542

Quelle: GEMIS 4.4

Stellungnahme des Fachdienstes Jugend, Familie, Bildung

Es müsste mit den Mensabetreiberinnen und Mensabetreibern besprochen und verhandelt werden, ob grundsätzlich die Bereitschaft für ein solches Vorhaben besteht.

Bei Umsetzung könnte es zu Kostensteigerungen kommen, welche zu höheren Preisen für die Mittagessen bzw. einem höheren Betriebskostenzuschuss für die Mensen durch den Landkreis führen würden.

Finanzielle Auswirkungen:

siehe Sachverhalt