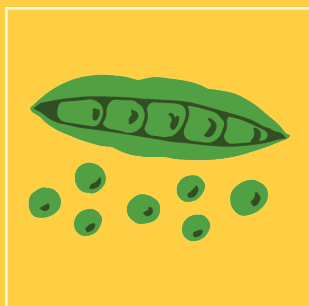
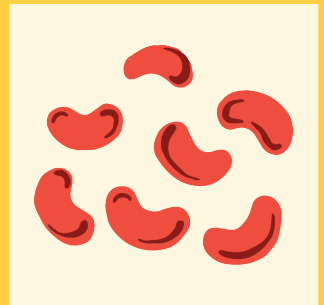
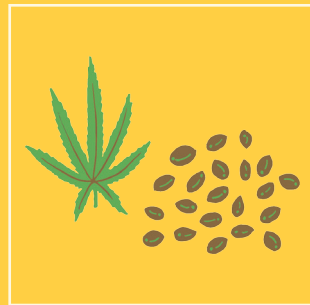
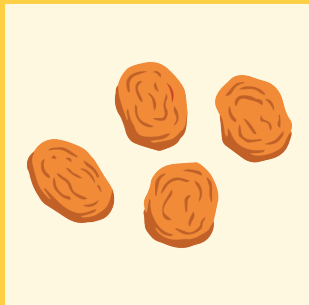
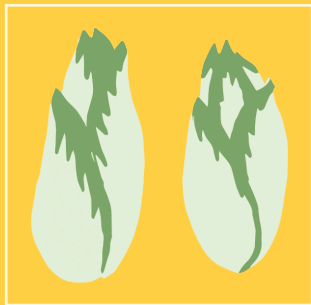
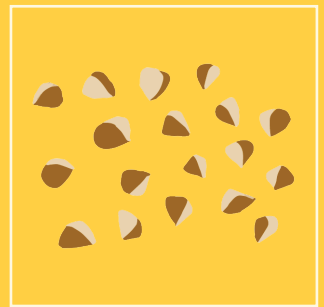
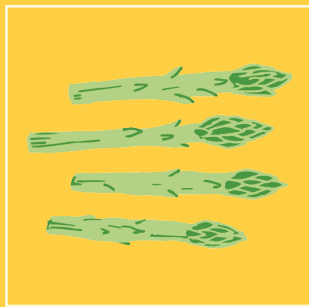


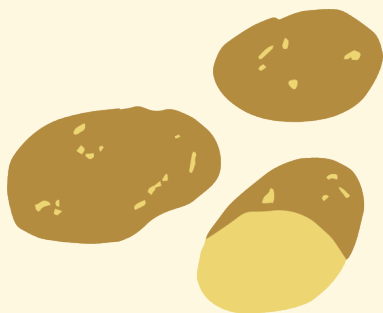
GREEN— PEACE— CHECK



NACHHALTIGKEIT: DAS ESSEN NICHT VERGESSEN!

EINE ANALYSE DER ERNÄHRUNGSRICHTLINIEN
DER ZEHN GRÖSSTEN SCHWEIZER STÄDTE

GREENPEACE



IMPRESSUM

© Mai 2018 Greenpeace Schweiz,
Badenerstrasse 171, Postfach 9320, 8036 Zürich
www.greenpeace.ch
lessismore.greenpeace.org
Autoren Philipp Ryf, Philippe Schenkel
Layout Cané Basguerboga
Illustrationen Marcel Bamert
Copyright S. 6 / 7, Greenpeace / Mitja Kobal;
Lisa-Maria Otte

Die Autoren danken allen Gesprächspartnerinnen und -partnern in den untersuchten Städten herzlich für ihre Bereitschaft, zu diesem Bericht beizutragen. Die in diesem Bericht geäusserten Interpretationen stammen von den Autoren und müssen nicht in jedem Fall mit den Ansichten der Stadtbehörden übereinstimmen. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise kann für allfällige Fehler in diesem Bericht keine Haftung übernommen werden.

INHALTSVERZEICHNIS

ZUSAMMENFASSUNG	3
DIE BEDEUTUNG DER ERNÄHRUNG	4
WIR ESSEN DEN PLANETEN AUF!	5
DIE VORBILDFUNKTION DER STÄDTE	6
DER GREENPEACE-CHECK	8
ZÜRICH	8
GENÈVE	9
BASEL	9
BERN	10
LAUSANNE	10
WINTERTHUR	11
LUZERN	11
ST. GALLEN	12
LUGANO	12
BIEL	13
STÄDTE-RANKING	14
FORDERUNGEN	15
ANHANG	16
LITERATURHINWEISE UND FUSSNOTEN	



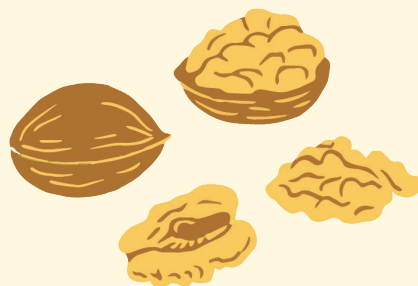
ZUSAMMENFASSUNG



Die Ernährung wird im Rahmen der Schweizer Umweltpolitik nur am Rande thematisiert, obwohl diese für fast einen Drittel der durch den Konsum der Schweizer Bevölkerung im In- und Ausland verursachten Umweltbelastungen verantwortlich ist. Dem Thema ist deshalb in Zukunft zwingend mehr Gewicht beizumessen. Hier stehen insbesondere die Schweizer Städte in der Pflicht: Sie sind sowohl Verursacherinnen vieler Umweltprobleme als auch Treiberinnen ökonomischer, politischer und kultureller Innovationen, ihnen kommt daher eine besondere Vorbildfunktion zu. Mit ihrer Beschaffungspolitik sowie ihren Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für ihre Betriebe können die Städte massgeblich Einfluss darauf nehmen, welche Nahrungsmittel wie häufig und in welcher Qualität (z.B. biologisch, lokal) bei der Zubereitung von Mahlzeiten zum Einsatz kommen. Ebenso haben sie es mit ihrer Informationspolitik in der Hand, die Bevölkerung über die ökologischen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion aufzuklären und auf eine Veränderung des Konsumverhaltens hinzuwirken.

Greenpeace Schweiz hat untersucht, welche der zehn grössten Schweizer Städte ihrer Vorbildfunktion im Bereich Ernährung gerecht werden. Im Fokus der Untersuchung stand dabei insbesondere der Einsatz von Fleisch- und Milchprodukten bei der Zubereitung von Mahlzeiten. Denn die Produktion von Fleisch- und Milchprodukten ist weit überproportional für die ernährungsbedingten Umweltschäden verantwortlich.

Der Greenpeace-Check zeigt klar, dass die untersuchten Städte noch viel zu tun haben. Vor allem die öffentliche Beschaffung von Nahrungsmitteln wird nur unzureichend reglementiert, obwohl sich der ökologische Fussabdruck der Städte dadurch einfach und wirksam reduzieren liesse. Greenpeace Schweiz fordert von den Schweizer Städten die Ausarbeitung ambitionierter Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien sowie die rasche Einführung einer darauf beruhenden nachhaltigen Beschaffungspolitik. Besondere Beachtung muss der Reduktion tierischer Produkte geschenkt werden. Um die Erhitzung des Klimas deutlich unter 2 Grad und möglichst unter 1.5 Grad zu halten, ist pro Woche an drei bis vier Tagen komplett fleischfrei zu kochen. Die Richtlinien und die Beschaffungspolitik sollen verbindlich sein für alle städtischen Personalrestaurants, Bildungsstätten, sozialen und medizinischen Einrichtungen und familienergänzenden Betreuungsangebote sowie für Institutionen und Organisationen, mit welchen die Städte eine Leistungsvereinbarung unterzeichnet haben.



DIE BEDEUTUNG DER ERNÄHRUNG

Das globale Ernährungssystem ist für einen grossen Teil des weltweiten Verbrauchs natürlicher Ressourcen sowie für viele Umweltbelastungen verantwortlich und verursacht derzeit rund einen Viertel aller für den Klimawandel verantwortlichen Treibhausgasemissionen – mehr als der gesamte globale Verkehr.¹ In der Schweiz werden laut Berechnungen 28 Prozent der Umweltbelastungen im Inland durch den Sektor Land- und Forstwirtschaft verursacht.² Auch aus der Konsumperspektive ist die Ernährung bedeutsam: **Von allen Umweltbelastungen, die durch den Konsum der Schweizer Bevölkerung in der Schweiz selbst und im Ausland entstehen, entfallen knapp 30 Prozent auf die Bereitstellung von Nahrungsmitteln.**³ Dabei spielen insbesondere die Emissionen (Nitrat, Phosphat, Methan, Ammoniak, Lachgas, Pestizide und Schwermetalle) und der Ressourcenverbrauch (Land, Wasser) der Landwirtschaft eine grosse Rolle.

Im Fokus stehen insbesondere die Produktion und der Konsum von Fleisch- und Milchprodukten. **Bei den Treibhausgasen wird geschätzt, dass tierische Nahrungsmittel global für rund 60 Prozent der ernährungsbedingten Emissionen verantwortlich sind.**⁴ Die wachsende Zahl von Nutztieren⁵ und die steigende Futtermittelproduktion sind zudem **hauptverantwortlich für die Abholzung der noch verbleibenden artenreichsten Wälder der Erde.**^{6,7,8} Auch die Schweizer Nutztierindustrie ist immer stärker von ausländischen Futtermitteln abhängig. Von den 16 Millionen Tonnen Kraftfutter, die 2015 eingesetzt wurden, wurden mehr als 60 Prozent importiert⁹ – **das entspricht ungefähr 40'000 LKW-Ladungen.**¹⁰ Die gesamten Futtermittelimporte der Schweizer Landwirtschaft entsprechen einer Anbaufläche von rund 250'000 Hektaren – **die Schweiz benötigt also alleine für die Fütterung ihrer Nutztiere fast eine «zweite Schweiz» im Ausland.**¹¹

Alleine in der Schweiz gelangen zudem jedes Jahr fast 50'000 Tonnen Ammoniak in die Luft, die überwiegend aus der Tierhaltung stammen.¹² Im Wald und in anderen empfindlichen Ökosystemen führt der hohe Stickstoffeintrag in der Folge zur Überdüngung

und Versauerung der Böden. Global ist die Verschmutzung durch die Tierhaltung und den Anbau von Futtermitteln für die massive Ausbreitung toter Zonen in den Ozeanen sowie für die Schädigung vieler Flüsse, Seen und Küstenmeere mitverantwortlich. Das globale Artensterben nimmt solche Ausmasse an, dass einige Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler bereits vom «sechsten Massenaussterben auf der Erde» sprechen.^{13,14} **Die Landwirtschaft im Allgemeinen und Nutztierhaltung im Besonderen sind hauptverantwortlich für den globalen Biodiversitätsverlust. Kurz gesagt: Was wir essen, macht unseren Planeten krank. Aber es macht auch uns Menschen krank.**

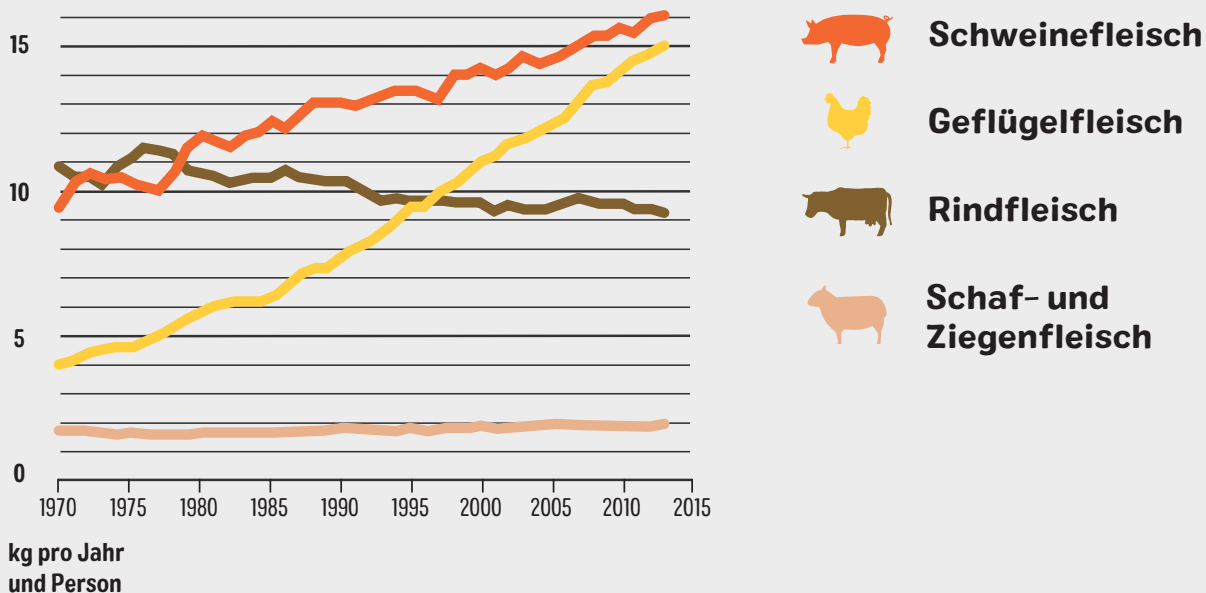
Unsere Ernährung hat sich in den vergangenen Jahrzehnten stark verändert. Von 1989 bis 2000 hat sich zum Beispiel der Verzehr tierischer Erzeugnisse weltweit «in ländlichen Gebieten mehr als verdreifacht und in städtischen Regionen fast vervierfacht».¹⁵ Der steigende Konsum tierischer Produkte, raffinierten Getreides und Zucker steht dabei in unmittelbarem Zusammenhang mit der weltweiten Zunahme von Fettleibigkeit.¹⁶ **Eine suboptimale Ernährung (zum Beispiel wenig Früchte, Gemüse und Vollkornprodukte, aber viel Fleisch) ist weltweit einer der Hauptrisikofaktoren für vorzeitige Mortalität.**¹⁷ 2016 war falsche Ernährung weltweit für zehn Millionen Todesfälle verantwortlich, während das Rauchen im selben Jahr «nur» sieben Millionen Todesfälle verursachte.¹⁸

Eine Studie im Auftrag von Greenpeace Schweiz zeigt auf, dass die inländische Fleischproduktion um zwei Drittel und die inländische Milchproduktion um einen Drittel gesenkt werden müssten, wenn die Schweiz die Nahrungsmittel in Zukunft ökologisch, tiergerecht und ohne den Import von Futtermitteln produzieren will.¹⁹ In Anbetracht dieser Zahlen ist ein rasches Umdenken in Ernährungsfragen unabdingbar. **Die Schweiz kann ihren internationalen Verpflichtungen im Bereich Umwelt- und Klimaschutz – wie zum Beispiel dem Übereinkommen von Paris oder der Biodiversitätskonvention – nur nachkommen, wenn sie ihren Fleisch- und Milchkonsum reduziert.**

WIR ESSEN DEN PLANETEN AUF!

Früher eine Delikatesse, ist Fleisch heute etwas Alltäg-liches geworden. Doch die Folgen des weltweit über-bordenden Fleischkonsums sind immens – für die Umwelt, aber auch für unsere Gesundheit. Wenn wir einen lebens-werten Planeten bewahren wollen, braucht es einen Wandel hin zu einer Ernährung, bei der die Pflanzen die Hauptrolle spielen und Fleisch wieder zu einem beson-deren Genuss wird. Das ist gar nicht schwer, denn die Welt der pflanzlichen Ernährung ist abwechslungsreich, schmackhaft und gesund.

DURCHSCHNITTLICHER KONSUM VERSCHIEDENER FLEISCHSORTEN WELTWEIT



Der globale Fleischkonsum hat sich seit den 1960er-Jahren vervierfacht, mittlerweile schlachten wir 74 Milliarden Nutztiere – und hier sind nur Landwirbel-tiere berücksichtigt – pro Jahr, zehnmal so viele,

wie es Menschen auf der Erde gibt. Um diese Menge an Tieren zu mästen, benötigen wir bis zu drei Viertel des landwirtschaftlichen Landes und holzen in vielen Weltregionen wertvolle Wälder ab.



Vegane Koch-Workshops sind in den Städten bei jungen Menschen hip.

DIE VORBILDFUNKTION DER STÄDTE

Um die Ziele des Pariser Klimaabkommens zu erreichen und für ein stabiles Klima zu sorgen, muss in der Schweiz, zusätzlich zur branchenübergreifenden Kohlendioxidreduzierung und -bindung, der Konsum von Fleisch- und Milchprodukten deutlich reduziert werden. Die Politik nimmt jedoch ihre Verantwortung, den dafür notwendigen gesellschaftlichen Wandel zu beschleunigen, bisher kaum wahr. So werden in der Umweltpolitik die Rolle der Ernährung generell und die Bedeutung der tierischen Produkte im Speziellen nach wie vor kaum thematisiert. **Stattdessen wird die Fleischwerbung in der Schweiz gar noch immer durch Steuergelder subventioniert.**²⁰

Eine Abkehr von dieser Politik ist angesichts der Auswirkungen des Nahrungsmittelkonsums auf das Weltklima und die Biodiversität dringend angezeigt. Eine besondere Vorbildfunktion haben dabei die grösseren Schweizer Städte. Sie sind sowohl Hauptverursacherinnen vieler Umweltprobleme als auch Treiberinnen ökonomischer, politischer und kulturel-

ler Innovationen und spielen deshalb eine entscheidende Rolle, wenn es um die Umsetzung einer zukunftsfähigen Umwelt- und Klimapolitik geht – wozu das Thema Ernährung unbedingt zählen muss.

Die städtischen Verwaltungen haben innerhalb der bestehenden Gesetzgebung bereits heute viele Möglichkeiten, um einerseits direkt Einfluss auf die Verpflegung ihres Personals und einen Teil der Bevölkerung zu nehmen und andererseits die Einwohnerinnen und Einwohner für das Thema zu sensibilisieren und auf eine Verhaltensänderung einzuwirken: Die Schweizer Städte führen eigene Personalrestaurants oder haben deren Betrieb vertraglich externen Firmen übertragen. Sie zeichnen verantwortlich für Tagesschulen, familienergänzende Betreuungsangebote sowie soziale und medizinische Einrichtungen wie Pflegeheime, Spitäler oder Behindertenstätten. Zudem verfügen sie über Leistungsaufträge mit öffentlich-rechtlichen oder privaten Institutionen, die öffentliche Aufgaben übernehmen.



Veganes Essen: Fenchel mit Orangen und Kichererbsen.

Überall hier können die Städte mit Vorschriften für eine nachhaltige Beschaffungspolitik sowie Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien darauf Einfluss nehmen, welche Nahrungsmittel wie häufig und in welcher Qualität (z.B. biologisch, lokal) bei der Zubereitung von Mahlzeiten zum Einsatz kommen. Besondere Beachtung sollte dabei der Reduktion tierischer Produkte geschenkt werden. Um die Erwärmung des Klimas deutlich unter 2 Grad und möglichst unter 1.5 Grad zu halten, ist pro Woche an drei bis vier Tagen komplett fleischfrei zu kochen.

Wie gross der Einflussbereich des öffentlichen Sektors ist, zeigt Folgendes: **Jedes Jahr werden in der Schweiz etwa in Schulen, Spitälern oder Heimen rund 280 Millionen Mahlzeiten serviert.**²¹ Ein wesentlicher Teil dieser Institutionen liegt in städtischer Verantwortung oder wird in deren Auftrag betrieben. **Bei der Beschaffung der dafür notwendigen Lebensmittel muss die Politik deshalb mit gutem Beispiel vorangehen.**

Ebenso haben es die Städte mit ihrer Informationspolitik in der Hand, die Bevölkerung über die ökologischen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion aufzuklären und auf eine Veränderung des Konsumverhaltens hinzuarbeiten.

Tatsächlich gibt es Bestrebungen, dem Thema Ernährung mehr Aufmerksamkeit zu schenken. So gibt es mit dem «Milan Urban Food Policy Pact»²² seit 2015 eine Rahmenvereinbarung für Städte, die sich der nachhaltigen Ernährung verpflichtet haben. Mit Zürich, Genf, Basel und Lugano haben sich auch vier Schweizer Städte dem «Milan Food Pact» angeschlossen. Der erste Absatz dieser Initiative verpflichtet die Städte klar zu einem Wandel:

«Wir werden daran arbeiten, nachhaltige Ernährungssysteme zu entwickeln, die integrativ, resilient, sicher und diversifiziert sind, die gesunde und erschwingliche Lebensmittel für alle Menschen in einem menschenrechtsbasierten Rahmen bereitstellen, die Abfall minimieren und die Biodiversität bewahren und die zugleich angepasst sind an die Auswirkungen des Klimawandels und diese abschwächen.»

Doch wird diese Verpflichtung ernst genommen und werden die entsprechenden Massnahmen ergriffen? Greenpeace Schweiz wollte es wissen und hat die vorliegende Untersuchung der Ernährungsrichtlinien der zehn grössten Schweizer Städte lanciert, um Antwort auf die Frage zu finden: **Wie ist es um die Nachhaltigkeit Schweizer Städte im Bereich Ernährung bestellt?**

DER GREENPEACE-CHECK

Greenpeace Schweiz hat die **zehn grössten Schweizer Städte unter die Lupe genommen** und mithilfe eines Fragebogens, der Analyse öffentlicher Unterlagen sowie Gesprächen mit Fachpersonen in den Ämtern in Erfahrung gebracht, welche davon ihrer Vorbildfunktion im Bereich Ernährung gerecht werden. Dadurch ist es möglich, die Städte in Bezug auf ihre umweltpolitischen Bemühungen im Bereich der Ernährung in drei Dimensionen zu vergleichen:

Die Dimension **«Betreuung und Schule»** beurteilt die vorhandenen Ernährungsrichtlinien für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in städtischen Betreuungsstrukturen sowie in Schulen bezüglich ihrem Umweltfokus.

Die Dimension **«Verwaltung und Öffentlichkeit»** bewertet die Städte bezüglich der Ernährungsrichtlinien in städtischen Personalrestaurants, in städtischen Betrieben, bei Leistungserbringern sowie bei Veranstaltungen. Ebenfalls in diese Dimension aufgenommen wurden die Bemühungen zur Sensibilisierung der Bevölkerung.

Die Dimension **«Fleisch- und Milchprodukte»** untersucht, ob die Städte in ihren Richtlinien verbindliche Reduktionsziele für die Verwendung tierischer Produkte bei der Zubereitung von Mahlzeiten aufgenommen haben, oder ob bloss die «klassischen» ökologischen Kriterien (wie zum Beispiel Regionalität oder Bio-Produktion) vorgeschrieben sind.

ZÜRICH

Allgemeine Einschätzung: Die grösste Stadt der Schweiz setzt sich bereits heute auf verschiedenen Ebenen für die Förderung einer umweltschonenden Ernährung ein und muss sich aufgrund eines Entscheids des Zürcher Stimmvolkes²³ in Zukunft noch stärker mit dem Thema auseinandersetzen. In Bezug auf Fleisch- und Milchprodukte gibt es noch deutliches Verbesserungspotenzial.

Betreuung und Schule: Die Ernährungsrichtlinien für die Betreuungsstrukturen der Stadt Zürich²⁴ sind solide. Pro Woche soll es mindestens zwei vegetarische Tage geben, und Nahrungsmittel aus biologischer Produktion werden bevorzugt. Zusätzlich wird die Verwendung mehrheitlich saisonaler und regionaler Zutaten empfohlen. Keine Richtlinien gibt es für den Einsatz von Milchprodukten und Eiern.

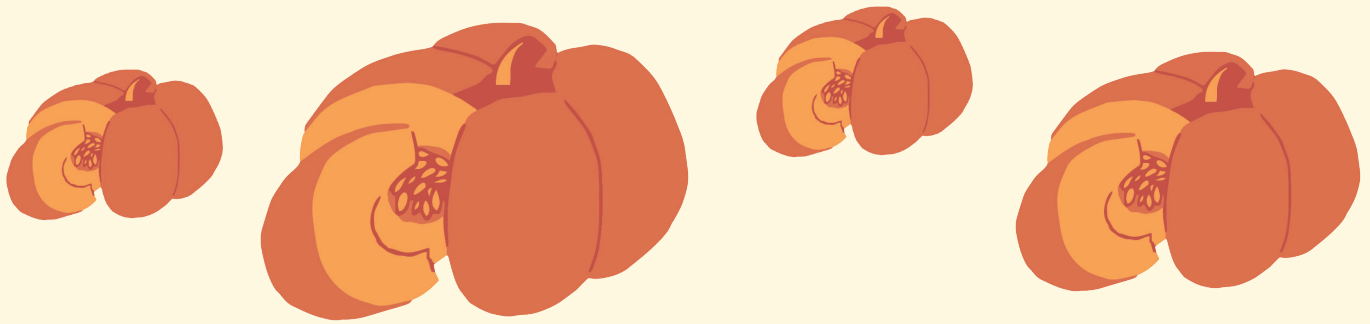
Fazit: Ordentlich.

Verwaltung und Öffentlichkeit: Seit 2012 gibt es in vier Cafeterias der Stadt Zürich ein «Menü Plus»²⁵, welches sich aus regionalen Produkten, biologischen Zutaten und wenig Fleisch zusammensetzt und laut Auskunft nur halb so viel CO₂-Emissionen verursacht wie andere Menüs. Aktionen wie der Erlebnismonat «Zürich isst» (2015) sensibilisieren die Bevölkerung zudem für nachhaltige Ernährung.

Fazit: Bescheiden.

Fleisch- und Milchprodukte: Die Verwendung vegetarischer Nahrungsmittel wird in der Betreuung und in Form des «Menü Plus» teilweise gefördert, andere ökologische Kriterien werden aber stärker gewichtet. Im Vergleich zu den soliden Richtlinien in der Betreuung ist die blosser Verfügbarkeit eines «Menü Plus» in den Personalrestaurants zudem eher dürftig.

Fazit: Bescheiden.



GENF

Allgemeine Einschätzung: Die Stadt Genf thematisiert die Nachhaltigkeit der Ernährung über die Kampagne «Nourrir la ville»²⁶, welche insbesondere die lokale Produktion von Nahrungsmitteln fördert. Bei der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen gibt es nur wenige verbindliche Vorgaben.

Betreuung und Schule: Bei der Verpflegung von Kindern stützt sich die Stadt auf die Kriterien des Labels «Fourchette Verte»²⁷. Dieses Label hat einen klaren Nachhaltigkeitsbezug, ist insgesamt aber nicht sehr fordernd. Positiv zu werten ist der Fokus auf die Beschaffung lokaler, mehrheitlich biologischer Nahrungsmittel.

Fazit: Bescheiden.

Verwaltung und Öffentlichkeit: In Genf gibt es keine verbindlichen Richtlinien für die Verpflegung der städtischen Angestellten. Sporadische Aktionen in den Cafeterias sollen jedoch das Bewusstsein der Angestellten fördern. In der Öffentlichkeitsarbeit setzt Genf unter dem Titel «Nourrir la ville» insbesondere auf das Thema Regionalität.

Fazit: Bescheiden.

Fleisch- und Milchprodukte: Die Kriterien von «Fourchette Verte» schreiben zwar einen rein vegetarischen Tag pro Woche vor und limitiert die maximale Portionsgrösse bei Fleisch, ansonsten werden Fleisch- und Milchprodukte jedoch weder innerhalb der Ernährungsrichtlinien noch in der Öffentlichkeitsarbeit der Stadt Genf thematisiert. Hier besteht noch deutliches Verbesserungspotenzial.

Fazit: Nachholbedarf.

BASEL

Allgemeine Einschätzung: Die Ernährung wird in der Stadt Basel als Teil der Umweltpolitik thematisiert. In der Umsetzung schafft es Basel bisher jedoch nur bei den Themen Regionalität und Food Waste durch ihre Ernährungspolitik nachhaltige Impulse zu setzen.

Betreuung und Schule: In der Betreuung hat Basel nur bescheidene, mehrheitlich optionale Richtlinien. Besser sieht es bei den Schulen aus: Hier verlangt der interne Submissionsvertrag gemäss Auskunft, dass 25 Prozent aller Nahrungsmittel saisonal und regional sind und nur an zwei Tagen pro Woche Fleisch oder Fisch aufgetischt wird – jeweils mit vegetarischer Alternative.

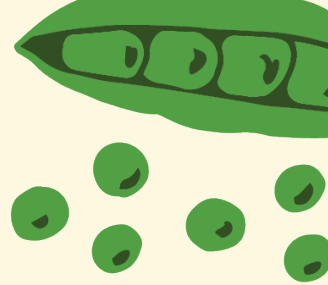
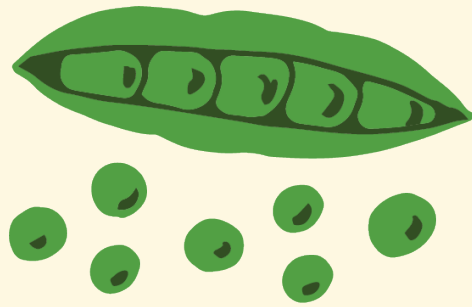
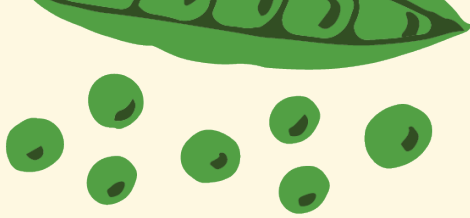
Fazit: Ordentlich.

Verwaltung und Öffentlichkeit: Im Kanton Basel-Stadt gibt es nur ein Personalrestaurant für die Stadtreinigung – allerdings ohne Auflagen. Auch bei öffentlichen Veranstaltungen gibt es keine Auflagen bei der Verpflegung. Bei der Öffentlichkeitsarbeit ist die Ernährung ein Thema – es wird bisher aber vor allem in den Bereichen Food Waste und Gesundheit sensibilisiert.

Fazit: Bescheiden.

Fleisch- und Milchprodukte: Der Fleischkonsum wird innerhalb der vorhandenen Ernährungsrichtlinien thematisiert, nicht jedoch verwaltungsintern und nur bedingt in der bisherigen Öffentlichkeitsarbeit. Solide Vorgaben gibt es bei den Schulen, in der Betreuung fehlen nachvollziehbare Nachhaltigkeitskriterien mehrheitlich.

Fazit: Bescheiden.



BERN

Allgemeine Einschätzung: Die Bundesstadt Bern geht im Bereich Ernährung mit gutem Beispiel voran. Vor allem die Ernährungsrichtlinien in den städtischen Betreuungseinrichtungen sind vorbildlich und in ihrer Konsequenz schweizweit einmalig. Im Bereich der Verwaltung und der Öffentlichkeitsarbeit kann Bern jedoch noch keine Massstäbe setzen.

Betreuung und Schule: Die Richtlinien für die Verpflegung von Kindern in städtischen Betreuungsstrukturen²⁸ sind vorbildlich. Fleisch und Fisch gibt es pro Woche nur ein bis zwei Mal, und die in den Mahlzeiten verwendeten Zutaten werden mehrheitlich regional beschafft, sind saisonal und haben mindestens IP-Suisse-, wenn möglich Bio-Qualität.

Fazit: Vorbildlich.

Verwaltung und Öffentlichkeit: In der Stadt gibt es keine Personalrestaurants; im September wird die nachhaltige Ernährung während der «KULINATA»²⁹ jedoch zwei Wochen zum Fokus der Berner Öffentlichkeitsarbeit. Dann soll die nachhaltige Ernährung mit dem geplanten «#bärenhunger-Manifest» auch langfristig im Bewusstsein der Öffentlichkeit verankert werden.

Fazit: Bescheiden.

Fleisch- und Milchprodukte: Fragezeichen bei der Priorisierung gibt es vor allem bei der Öffentlichkeitsarbeit. Die Stadt Bern hat sich bisher vor allem in den Bereichen Food Waste und regionale Landwirtschaft engagiert, und das «#bärenhunger-Kollektiv» setzt bisher eher auf Slow Food als auf fleischlose Kost.

Fazit: Bescheiden.

LAUSANNE

Allgemeine Einschätzung: Die Stadt Lausanne hat seit 2015 ein umfassendes Reglement³⁰ mit Richtlinien für die Verpflegung in allen öffentlichen Betrieben. Dieses wird auch für das städtische Personal und bei öffentlichen Anlässen angewandt. Fleisch- und Milchprodukte werden, abgesehen von einem vegetarischen Tag pro Woche, jedoch nicht thematisiert.

Betreuung und Schule: Die Richtlinien für eine nachhaltige Beschaffung schreiben unter anderem vor, dass ein Drittel aller Lebensmittel ein Nachhaltigkeitslabel besitzen, 70 Prozent der Lebensmittel lokal produziert werden und die Gesamtumweltbelastung der Mahlzeiten limitiert wird. Fleisch wird nicht mehr als 4x pro Woche aufgetischt.

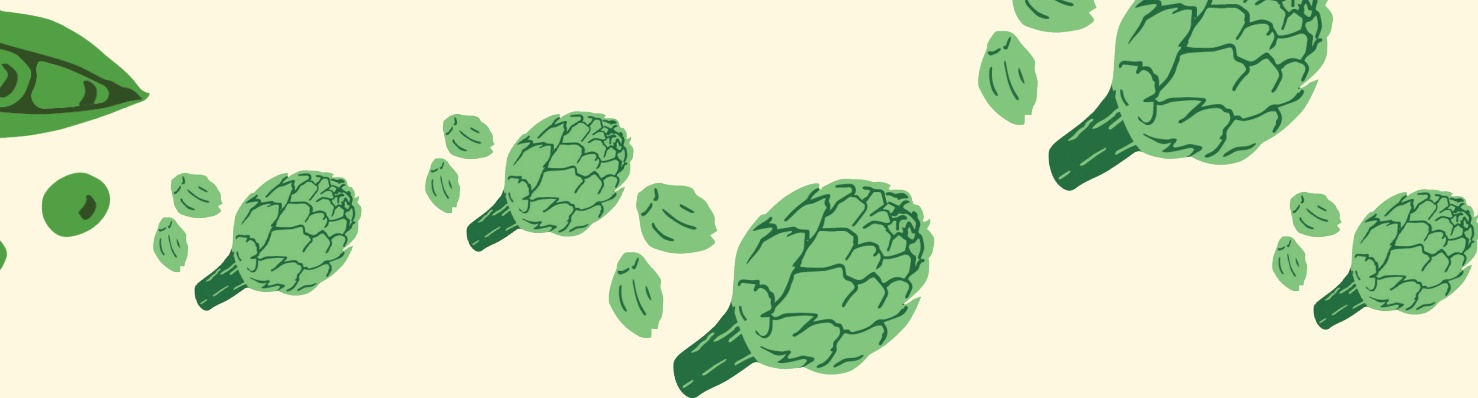
Fazit: Ordentlich.

Verwaltung und Öffentlichkeit: Im Gegensatz zu den anderen untersuchten Städten gilt das oben erwähnte Reglement auch für das städtische Personal und für von der Stadt veranstaltete Anlässe. Das ist vorbildlich. In der Öffentlichkeitsarbeit wird die Ernährung bisher vor allem im Bereich Food Waste thematisiert.

Fazit: Ordentlich.

Fleisch- und Milchprodukte: Die Richtlinien der Stadt haben einen klaren Nachhaltigkeitsbezug, sind aber in Bezug auf die Reduktion tierischer Produkte nicht sehr fordernd. Ein vegetarischer Tag pro Woche ist zu wenig, um den umweltpolitischen Zielen im Bereich Ernährung gerecht zu werden.

Fazit: Nachholbedarf.



WINTERTHUR

Allgemeine Einschätzung: Nachhaltigkeitskriterien bei der Ernährung werden in Winterthur zunehmend berücksichtigt. Dies zeigt sich insbesondere bei den Ernährungsrichtlinien für die städtischen Schulen. In der Öffentlichkeitsarbeit gibt es nur vereinzelte Aktivitäten zum Thema nachhaltige Ernährung.

Betreuung und Schule: Die Ernährungsrichtlinien in der Betreuung stützen sich auf die Kriterien von «Fourchette Verte».³¹ Gemäss Auskunft ist die Verpflegung zudem an zwei Tagen pro Woche komplett fleischlos. Eine städtische Ernährungsberaterin überprüft die Einhaltung der Richtlinien.

Fazit: Bescheiden.

Verwaltung und Öffentlichkeit: Es gibt ein Personalrestaurant der AXA, in welchem sich auch die Verwaltung verpflegen kann. Vorgaben zur Verpflegung gibt es von Seiten der Verwaltung keine. In der Öffentlichkeitsarbeit wird die Ernährung punktuell thematisiert, etwa im Rahmen der Kampagne «Wir leben 2000 Watt».³²

Fazit: Nachholbedarf.

Fleisch- und Milchprodukte: Die Verpflegungsvorschriften für die Schulen der Stadt Winterthur beinhalten die vergleichsweise progressive Richtlinie, an zwei Tagen pro Woche kein Fleisch zu servieren. In der Öffentlichkeitsarbeit werden Fleisch- und Milchprodukte bisher wenig thematisiert.

Fazit: Bescheiden.

LUZERN

Allgemeine Einschätzung: Das Thema Ernährung ist in Luzern dank einer Initiative des Vereins «Sentience Politics»³³ ein heisses Eisen. Obschon Umweltkriterien bei der öffentlichen Verpflegung bisher nicht adäquat berücksichtigt wurden, ist das Problembewusstsein in der Stadt vorhanden.

Betreuung und Schule: Die Ernährungsrichtlinien in den Volksschulen sind bisher eher bescheiden und nicht verpflichtend. Die Stadt setzt sich zum Ziel, auf saisonale und regionale Nahrungsmittel zu setzen und die Ökobilanz der Mahlzeiten zu beachten. Bezüglich Fleisch- und Milchprodukten gibt es keine Richtlinien.

Fazit: Bescheiden.

Verwaltung und Öffentlichkeit: In Luzern gibt es nur ein Personalrestaurant, welches bei der Verpflegung keinen Nachhaltigkeitsfokus hat. Bei der Öffentlichkeitsarbeit taucht das Thema Ernährung etwa im Zeichen einer Plakatkampagne zur 2000-Watt-Gesellschaft³⁴ auf.

Fazit: Nachholbedarf.

Fleisch- und Milchprodukte: Den internen Dokumenten der Verwaltung lässt sich entnehmen, dass der Stadt die Problematik im Bereich Ernährung bewusst ist. Bisher gibt es jedoch weder verwaltungsintern noch bei den Ernährungsrichtlinien der Volksschulen Vorgaben zu Fleisch- und Milchprodukten.

Fazit: Nachholbedarf.

ST. GALLEN

Allgemeine Einschätzung: Bisher wird das Thema Ernährung in der Stadt St. Gallen eher vernachlässigt. Als Partner von «Fourchette Verte»³⁵ hat die Stadt zwar klare Kriterien bei der öffentlichen Verpflegung von Kindern, ansonsten gibt es aber noch keine Bestrebungen, die städtische Nachhaltigkeitsbilanz der Ernährung zu verbessern.

Betreuung und Schule: Die Stadt verlässt sich bei der Verpflegung in der Kinderbetreuung mehrheitlich auf die Kriterien des Labels «Fourchette Verte». Diese haben zwar einen expliziten Nachhaltigkeitsbezug, sind aber insgesamt nicht sehr fordernd. Positiv zu bewerten ist, dass pro Woche höchstens drei Mal Fleisch auf den Tellern landet.

Fazit: Bescheiden.

Verwaltung und Öffentlichkeit: In St. Gallen gibt es keine Personalrestaurants und auch keine internen Ernährungsrichtlinien. In der Öffentlichkeitsarbeit wird die Ernährung bisher mehrheitlich unter dem Stichwort «Gesundheit» abgehandelt. Mit der Kampagne «clevergeniessen»³⁶ gibt es einen ersten zaghaften Versuch, die Ernährung als Umweltthema zu etablieren.

Fazit: Nachholbedarf.

Fleisch- und Milchprodukte: Bei den Ernährungsrichtlinien für die Betreuung der Stadt St. Gallen wird die fleischfreie Ernährung etwas besser berücksichtigt als es die Kriterien von «Fourchette Verte» verlangen. Bei der Öffentlichkeitsarbeit im Bereich Ernährung werden Nachhaltigkeitskriterien ganz allgemein wenig angesprochen.

Fazit: Bescheiden.

LUGANO

Allgemeine Einschätzung: Als einzige der von Greenpeace Schweiz untersuchten Städte gibt es in Lugano weder auf Ebene Kinderbetreuung noch auf Ebene Verwaltung Richtlinien zur Ernährung. In der Öffentlichkeitsarbeit wird die Ernährung ebenfalls kaum thematisiert. Dies ist besonders deshalb enttäuschend, weil Lugano 2015 den «Milan Urban Food Policy Pact» unterschrieben hat.

Betreuung und Schule: Gemäss Auskunft achten die kommunalen Dienste zwar auf Basis der Freiwilligkeit auf die Lokalität der eingekauften Lebensmittel, verbindliche Empfehlungen oder Vorschriften gibt es aber keine – weder bezüglich klassischen ökologischen Kriterien wie Saisonalität und Lokalität, noch in Bezug auf die Verwendung tierischer Produkte.

Fazit: Nachholbedarf.

Verwaltung und Öffentlichkeit: Vergleichbar ist die Situation innerhalb der Verwaltung: Auch hier gibt es keine Richtlinien bei der Ernährung. Bei der städtischen Öffentlichkeitsarbeit wird die Ernährung ebenfalls nur am Rande, als Teil einer Sensibilisierungskampagne zum Thema Abfall, thematisiert.

Fazit: Nachholbedarf.

Fleisch- und Milchprodukte: In der Stadt Lugano gibt es weder Reglemente noch Informationskampagnen im Bereich Ernährung. Entsprechend werden auch Fleisch- und Milchprodukte nicht thematisiert. Als Unterzeichnerin des «Milan Urban Food Policy Pact» ist die Stadt in der Pflicht, sich in der Zukunft mehr mit einer nachhaltigen Ernährung auseinanderzusetzen.

Fazit: Nachholbedarf.



BIEL

Allgemeine Einschätzung: Als kleinste der von Greenpeace Schweiz untersuchten Gemeinden überrascht es nicht, dass die öffentliche Verpflegung in der Stadt Biel erst bedingt reglementiert wird. Als «Energie-stadt» sollte Biel dem Thema Ernährung jedoch einen deutlich höheren Stellenwert beimessen – besonders in der Öffentlichkeitsarbeit.

Betreuung und Schule: Seit 2016 gibt es in der Stadt Biel ein knappes Reglement³⁷, das die Ernährung in den städtischen Tagesschulen, Kindertagesstätten und Alterseinrichtungen regelt. Der Fokus liegt dabei auf einer gesunden, vorwiegend saisonalen und regionalen Küche. Richtlinien zur Reduktion tierischer Produkte gibt es keine.

Fazit: Nachholbedarf.

Verwaltung und Öffentlichkeit: Die Stadt Biel hat keine Verpflegungseinrichtungen für die öffentlichen Angestellten und auch keine internen Ernährungsrichtlinien. In der Öffentlichkeitsarbeit setzt Biel stark auf das Thema Energie – das Thema Ernährung wird dabei bisher mehrheitlich vernachlässigt.

Fazit: Nachholbedarf.

Fleisch- und Milchprodukte: Die vorhandenen Ernährungsrichtlinien klammern den Bereich Fleisch- und Milchprodukte komplett aus und fokussieren insgesamt vor allem auf die Gesundheit und nur bedingt auf das Thema Nachhaltigkeit. Die Stadt Biel nimmt hier ihre Verantwortung noch nicht wahr.

Fazit: Nachholbedarf.

STÄDTE-RANKING

Der Greenpeace-Check zeigt auf, dass die zehn grössten Schweizer Städte im Bereich Ernährung noch viel zu tun haben. Fast alle der untersuchten Städte befassen sich im Allgemeinen stark mit dem Thema Nachhaltigkeit und haben ambitionierte Ziele im Bereich Umweltschutz; fast alle vernachlässigen dabei aber das Thema Ernährung. Besonders deutlich zeigt sich dieser Befund in Bezug auf Fleisch- und Milchprodukte. **Obwohl tierische Produkte in der Schweiz**

weit überproportional für die ernährungsbedingten Umweltschäden verantwortlich sind, werden diese im Nachhaltigkeitsdiskurs Schweizer Städte bisher kaum je aufgegriffen. Doch das Problembewusstsein wächst: Viele der Städte planen gemäss Auskunft vermehrt Veranstaltungen und Informationskampagnen zum Thema Ernährung, und die neueren städtischen Ernährungsrichtlinien enthalten fast alle einen expliziten Nachhaltigkeitsbezug.

Stadt	Gesamt	Betreuung und Schule	Verwaltung und Öffentlichkeit	Fleisch- und Milchprodukte
Bern	Vorreiter	Vorbildlich	Bescheiden	Bescheiden
Lausanne	Auf dem Weg	Ordentlich	Ordentlich	Nachholbedarf
Zürich	Auf dem Weg	Ordentlich	Bescheiden	Bescheiden
Basel	Auf dem Weg	Ordentlich	Bescheiden	Bescheiden
Genf	Nachholbedarf	Bescheiden	Bescheiden	Nachholbedarf
Winterthur	Nachholbedarf	Bescheiden	Nachholbedarf	Bescheiden
St. Gallen	Nachholbedarf	Bescheiden	Nachholbedarf	Bescheiden
Luzern	Nachholbedarf	Bescheiden	Nachholbedarf	Nachholbedarf
Biel	Nachholbedarf	Nachholbedarf	Nachholbedarf	Nachholbedarf
Lugano	Nachholbedarf	Nachholbedarf	Nachholbedarf	Nachholbedarf

Von den untersuchten Städten sticht Bern durch die vorbildlichen Ernährungsrichtlinien auf Stufe Kinderbetreuung heraus. Keine andere Stadt ist ähnlich konsequent bei der Bereitstellung der Mahlzeiten für die Jüngsten. Lausanne zeichnet sich durch die Konsequenz bei der Umsetzung der verwaltungsinternen Ernährungsrichtlinien aus. Als einzige der untersuchten Städte wendet sie die Ernährungsrichtlinien für die Betreuung auch auf das eigene Personal an. Obschon Lausanne bei der Reduktion von Fleisch- und

Milchprodukten noch einiges zu tun hat, hebt sich die Stadt dadurch zusammen mit Zürich und Basel – die jeweils solide, wenn auch nicht sehr ambitionierte Ernährungsrichtlinien vorweisen und die Bevölkerung punktuell zu Fragen nachhaltiger Ernährung sensibilisieren – vom Rest der Städte ab. Grundsätzlich muss festgehalten werden: Die Mehrheit der Schweizer Grossstädte nimmt eine Vorbildfunktion bisher nur mangelhaft wahr, alle Städte haben noch beträchtliches Verbesserungspotenzial.

FORDERUNGEN

Die von Greenpeace geforderte Ernährungsrevolution setzt weitreichende Veränderungen vonseiten der Politik voraus. Dazu gehören eine umfassende Revision der gesetzlichen Rahmenbedingungen in der Agrarpolitik und eine **Beschaffungspolitik von Bund, Kantonen und Gemeinden, welche Nachhaltigkeitsaspekte viel stärker gewichtet**. Schätzungen beziffern die öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung auf rund 140'000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr.³⁸ Durch die Ausarbeitung ambitionierter Ernährungsrichtlinien kann die öffentliche Verwaltung die Erreichung der Schweizer Umweltziele also unmittelbar beeinflussen. Der vorliegende Greenpeace-Check zeigt dabei auf, dass eine nachhaltige Beschaffungspolitik im Bereich Ernährung klassische ökologische Kriterien (Saisonalität, Regionalität, biologische Produktion) mit der konsequenten Reduktion tierischer Produkte vereinen muss.

Die Analyse der Ernährungsrichtlinien der zehn grössten Schweizer Städte zeigt auf, dass in der öffentlichen Beschaffung und bei den Ernährungsrichtlinien noch viel Potenzial besteht:

- 🥦 Die Ernährung wird innerhalb der Nachhaltigkeitsbemühungen der Städte klar vernachlässigt, obwohl diese sehr relevant ist.
- 🥦 Die Diskrepanz zwischen den Ernährungsrichtlinien für Kinder sowie jenen für andere Bereiche (städtisches Personal, Heime, Spitäler, Anlässe, externe Leistungsträger) ist gross.
- 🥦 Jede Stadt kocht ihr eigenes Süppchen. Es gibt zwar Labels wie «Fourchette Verte», welches von mehreren Städten übernommen wird, die Art der Umsetzung und deren Konsequenz variieren aber stark.

Was Greenpeace Schweiz von den Schweizer Städten fordert:

🥦 Viele der untersuchten Städte haben solide Ernährungsrichtlinien für die Verpflegung von Kindern. Diese müssen auf das gesamte verwaltungsinterne Verpflegungsangebot angewendet werden. **Kriterien der Nachhaltigkeit sowie der Gesundheit sind bei der öffentlichen Beschaffung der Nahrungsmittel ebenso stark zu gewichten wie der Preis.**

🥦 In den öffentlichen Verpflegungsangeboten müssen vegetarische Mahlzeiten in Zukunft einen viel höheren Stellenwert einnehmen. Bern ist die bisher einzige Stadt, die dieser ambitionierten Forderung in ihren Ernährungsrichtlinien für die städtische Betreuung nachkommt. **Städtische Anbieter sind in der Pflicht, mittelfristig pro Woche an drei bis vier Tagen komplett fleischfrei zu kochen sowie den Anteil rein pflanzlicher Lebensmittel zu erhöhen.**

🥦 Die heutige Situation, in welcher viele Städte mehr oder weniger im Alleingang Richtlinien entwickeln, ist ineffizient und führt zu einem Flickenteppich von unterschiedlichen Regelwerken. **Ein koordiniertes Vorgehen der Städte würde ein gegenseitiges Lernen ermöglichen, für ProduzentInnen und LieferantInnen klarere Bedingungen schaffen und somit die Umstellung auf ein nachhaltigeres Angebot beschleunigen.**

Wichtig dabei ist, dass schrittweise vorgegangen wird und die Qualität und Diversität des vegetarischen Angebotes sichergestellt wird. Der **Genuss und die Kulinarik des Angebots sowie eine gute Informationspolitik** sind zentral, damit die KonsumentInnen das veränderte Angebot nachvollziehen und mittragen können. Durch eine regelmässige Messung der Zufriedenheit der KundInnen und einer darauf basierenden kontinuierlichen Verbesserung muss verhindert werden, dass sich die KundInnen bevormundet vorkommen und sich vom städtischen Angebot abwenden.

ANMERKUNGEN UND LITERATURHINWEISE

1. IPCC 2014: Smith, P., et al. (2014). Agriculture, Forestry and Other Land Use (AFOLU). In: Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Edenhofer, O., et al. (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA.
2. Jungbluth, N., et al. (2011). Gesamt-Umweltbelastung durch Konsum und Produktion der Schweiz. Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bern.
3. ebd.
4. IPCC 2014: Smith, P., et al. (2014). Agriculture, Forestry and Other Land Use (AFOLU). In: Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Edenhofer, O., et al. (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA.
5. Nutztiere sind domestizierte Tiere, die zu (land)wirtschaftlichen Zwecken gehalten und genutzt werden. Sie dienen als Lieferanten von Fleisch, Eiern, Milch, Fell, Leder, Wolle und oft auch als Arbeitstiere.
6. Hosonuma, N., et al. (2012). An assessment of deforestation and forest degradation drivers in developing countries. Environmental Research Letters, 7: 044009.
7. Kissinger, G., et al. (2012). Drivers of Deforestation and Forest Degradation. A synthesis report for REDD+ Policymakers:48.
8. Campbell, B. M., et al. (2017). Agriculture production as a major driver of the Earth system exceeding planetary boundaries. Ecology and Society, 22: 8.
9. SBV, Agristat. (2015). Statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung, S. 257.
10. Bei einem typischen LKW-Ladevolumen von 25 Tonnen und einer Importmenge von rund einer Million Tonnen.
11. Das offene Ackerland in der Schweiz entspricht einer Fläche von rund 270'000 Hektaren.
12. <https://www.srf.ch/news/schweiz/uebersaeuerte-waelder-und-moore-wir-haben-ein-grosses-ammoniakproblem>
13. Barnosky, A. D., et al. (2011). Has the Earth's sixth mass extinction already arrived? Nature, 471: 51–57.
14. Joppa, L. N. et al. (2016). Filling biodiversity threat gaps. Science, 352: 416–418.
15. Malik, V. S., Willett, W. C. & Hu, F. B. (2012). Global obesity: trends, risk factors and policy implications. Nature Reviews Endocrinology, 9: 13.
16. Malik, V. S., Willett, W. C. & Hu, F. B. (2012). Global obesity: trends, risk factors and policy implications. Nature Reviews Endocrinology, 9: 13.
17. Gakidou, E., et al. (2017). Global, regional, and national comparative risk assessment of 84 behavioural, environmental and occupational, and metabolic risks or clusters of risks, 1990–2013; 2016: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2016. The Lancet, 390: 1345–1422.
18. ebd.
19. <https://www.greenpeace.ch/publikationen/greenpeace-studie-wieviel-fleisch-milch-und-co-ist-umweltvertraeglich-studien-zusammenfassung/>
20. <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=20150493>
21. <http://www.pusch.ch/medien/medienmitteilungen/oekologische-oeffentliche-beschaffung-klimaschutz-zum-nulltarif-255/>
22. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
23. Der Gegenvorschlag zur Volksinitiative «Nachhaltige und faire Ernährung» des Vereins «Sentience Politics» wurde am 26. November 2017 vom Zürcher Stimmvolk angenommen. Zürich verpflichtet sich, die umweltschonende Ernährung zu fördern und über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima zu informieren.
24. <https://www.stadt-zuerich.ch/ssd/de/index/gesundheit-und-praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungsrichtlinien.html>
25. <https://www.stadt-zuerich.ch/menu-plus>
26. <http://www.ville-geneve.ch/themes/developpement-durable/municipalite/programme-nourrir-ville/>
27. <http://www.fourchetteverte.ch/de/articles/6>
28. <http://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/gemeinsame-standards-in-der-mahlzeitenherstellung/>
29. <http://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/nachhaltigkeit/berner-platte-2.0>
30. <http://www.lausanne.ch/restaurationcollectivedurable>
31. <http://www.fourchetteverte.ch/de/articles/6>
32. <http://www.wirleben2000watt.com/menue/>
33. <https://sentience-politics.org/de/politik/nachhaltige-ernaehrung-luzern/>
34. <http://www.luzernerzeitung.ch/nachrichten/zentralschweiz/luzern/plakatkampagne-zur-realisierung-der-2000-watt-gesellschaft;art92,1143822>
35. <http://www.fourchetteverte.ch/de/articles/6>
36. <https://www.stadt.sg.ch/home/raum-umwelt/umwelt-nachhaltigkeit/clever-geniessen.html>
37. <https://www.biel-bienne.ch/lawdata/SGR/pdf/800/811.01.pdf>
38. 280 Millionen Mahlzeiten ergeben bei einer Portionsgrösse von 500 g 140'000 Tonnen Lebensmittel

