

Signatur: 2025.SR.0135
Geschäftstyp: Interpellation
Erstunterzeichnende: Tobias Sennhauser (TIF), David Böhner (AL), Sofia Fisch (JUSO)
Mitunterzeichnende: Raffael Joggi, Dominique Hodel, Dominic Nellen, Judith Schenk
Einreichtdatum: 8. Mai 2025

Interpellation: Vegane Mensen – wird die Universität Bern zum Vorbild für die Stadt Bern?

Der Gemeinderat wird um Beantwortung folgender Fragen gebeten:

1. Wie beurteilt der Gemeinderat den Entscheid des Studierendenparlaments der Universität Bern vom April 2025, alle Uni-Mensen auf rein pflanzliche Ernährung umzustellen?¹
2. Teilt der Gemeinderat die Einschätzung, dass dieser Entscheid vorbildhaft für die städtischen Betriebe Berns (Kitas, Schulen, Altersheime, Verwaltungskantinen usw.) sein könnte, um die städtischen Ziele zur Reduktion von Treibhausgasen zu erreichen?
3. Wie viel CO₂-Äquivalente könnte die Stadt Bern nach Berechnungen des Gemeinderats jährlich einsparen, wenn in allen oder ausgewählten städtischen Betrieben konsequent auf pflanzliche Menüs umgestellt würde?
4. Welche gesundheitlichen Vorteile sieht der Gemeinderat in einer Umstellung der städtischen Gastronomie auf ein pflanzenbasiertes Angebot?
5. Welche konkreten Schritte plant der Gemeinderat, um - im Einklang mit dem Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE)² - den Anteil pflanzlicher Ernährung in der städtischen Verpflegung mittelfristig deutlich zu erhöhen?

Begründung

Im April 2025 sprach sich das Studierendenparlament der Universität Bern dafür aus, alle Menschen auf rein pflanzliche Ernährung umzustellen. Hintergrund sind Argumente aus Wissenschaft und Praxis, wonach eine pflanzenbasierte Ernährung massgeblich zum Klimaschutz, zur Biodiversität und zur öffentlichen Gesundheit beiträgt. Laut Poore und Nemecek (2018) verursacht die Produktion tierischer Lebensmittel weltweit 83% der landwirtschaftlich genutzten Fläche, obwohl diese nur 18% der konsumierten Kalorien liefert.³ Die Akademie der Naturwissenschaften Schweiz (SCNAT) hält fest, dass in der Schweiz rund 90% der landwirtschaftlichen Ammoniak-Emissionen auf die Nutztierhaltung zurückgehen. Diese Emissionen beeinträchtigen Umwelt, Gesundheit und Biodiversität erheblich. Die SCNAT empfiehlt deshalb, den Anteil pflanzlicher gegenüber tierischen Proteinen in der menschlichen Ernährung und der landwirtschaftlichen Produktion zu erhöhen.⁴ Die positiven Auswirkungen einer pflanzenbasierten Ernährung auf Gesundheit, Klimaschutz und Tierschutz sind wissenschaftlich gut dokumentiert und werden daher als bekannt vorausgesetzt. Die Stadt Bern hat 2019 den Klimanotstand ausgerufen und sich damit verpflichtet, klimawirksame Massnahmen entschlossen umzusetzen. In diesem Zusammenhang steht auch das Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE), das Massnahmen für eine nachhaltige und ökologische Ausrichtung der städtischen

¹ <https://www.plantbaseduniversities.org/post/universit%C3%A4t-bern-bald-vegan-studierende-fordern-genau-das-1-1>

² https://www.bern.ch/mediencenter/medienmitteilungen/aktuell_ptk/konzept-nachhaltige-ernaehrung-verabschiedet

³ <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aag0216>

⁴ <https://scnat.ch/de/uuid/i/a778640f-0474-5b5e-ae5-b20140ff94ad-%C3%9Cberm%C3%A4ssige Stickstoff- und Phosphoreintr%C3%A4ge sch%C3%A4digen Biodiversit%C3%A4t Wald und Gew%C3%A4sser>

Verpflegung vorsieht. Gleichzeitig verfolgt die Stadt Bern mit ihrer «Energie- und Klimastrategie 2035» das ambitionierte Ziel, den Ausstoss von CO₂-Äquivalenten pro Kopf von aktuell 4,4 Tonnen auf eine Tonne zu reduzieren.⁵ Eine Umstellung auf pflanzenbasierte Menüs in städtischen Einrichtungen kann massgeblich dazu beitragen, diese Ziele zu erreichen, und würde ein starkes Signal setzen, dass Bern Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung ernst nimmt. Als öffentliche Institution trägt die Stadt Bern zudem eine besondere Verantwortung, gesellschaftlichen Wandel aktiv voranzutreiben, um ihre langfristigen Nachhaltigkeitsziele glaubwürdig umzusetzen. Die Stadt Bern hat eine Verantwortung, die Zukunft ihrer Bürger:innen zu schützen und ihre Vorbildrolle konsequent wahrzunehmen.

Antwort des Gemeinderats

Dem Gemeinderat ist bewusst, dass unsere heutige Ernährung rund einen Viertel der schweizerischen Gesamtumweltbelastung verursacht⁶ und Änderungen unserer Ernährungsweisen dringend nötig sind. Mit dem Ende 2024 verabschiedeten Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE) will die Stadt Bern ihre Vorbildrolle wahrnehmen und die nachhaltige Ernährung auf dem Stadtgebiet systemisch stärken. In 14 Massnahmen definiert das KONE diverse Aktivitäten, hierunter auch zur Förderung einer verstärkt pflanzenbasierten Verpflegung in städtischen Verpflegungsbetrieben.

Nebst reinen Umweltrisiken werden im KONE auch gesundheitliche Faktoren berücksichtigt. Für die städtischen Verpflegungsangebote gelten daher die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE), namentlich die Schweizer Lebensmittelpyramide, als massgebend. Diese wurde im Jahr 2024 auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse aktualisiert und berücksichtigt neu auch Aspekte der Nachhaltigkeit.

Zu Frage 1:

Die Produktion tierischer Lebensmittel ist Hauptverursacherin negativer Umweltfolgen im Bereich Ernährung und bietet somit das grösste Potenzial für Veränderung. Eine Umstellung der universitären Mensen auf rein pflanzliche Angebote zielt in diese Richtung. Für eine erfolgreiche Umsetzung ist relevant, dass sich nebst dem Angebot auch die Nachfrage entsprechend anpasst und nicht auf anderweitige Angebote ausweicht. Zudem spielt auch beim pflanzlichen Angebot die Herkunft und Verarbeitung sowohl für die Umweltfolgen wie auch für die Gesundheit eine wesentliche Rolle und muss entsprechend berücksichtigt werden.

Zu Frage 2:

Die Stadt Bern verfügt über eine übersichtliche Anzahl eigener Verpflegungsbetriebe: Die grösste Anzahl Mahlzeiten, die für die Stadt Bern zubereitet werden, wird über die familienergänzenden Betreuungseinrichtungen (Tagesschulen, Kindertagesstätten) ausgegeben. Im Jahr 2020 wurden an 32 Produktionsstandorten rund 640 000 Mahlzeiten produziert. Dazu verfügt die Stadt über ein Mitarbeiter*innenrestaurant mit durchschnittlich 25-30 ausgegebenen Mahlzeiten pro Tag, sowie unterschiedliche Pausenverpflegungsangebote. Sie bewirtschaftet keine eigenen Altersheime.

Der grösste direkte Hebel der Stadt liegt somit bei der Verpflegung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen. Nebst ökologischer Nachhaltigkeit müssen die spezifischen Nährstoffbedürfnisse von Kindern berücksichtigt werden. Mit der Orientierung an der Schweizer Lebensmittel-

⁵ <https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/klima/energie-und-klimastrategie-2035/strategie>

⁶ Schweizerischer Bundesrat. (2022). Umwelt Schweiz 2022: Bericht des Bundesrates. Bern.

pyramide (maximal 2-3 Mal Fleisch/Fisch in der Woche, sowie täglich 2-3 Portionen Milchprodukte) wird eine gesunde Ernährung gemäss aktuellem wissenschaftlichem Stand gewährleistet. Die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern empfehlen 1-2 Fleischportionen pro Woche.

Die Verpflegung basierend auf den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide führt dazu, dass der ernährungsbedingte Treibhausgas-Fussabdruck gegenüber dem Schweizer Durchschnitt bereits mehr als halbiert wird. Die Verpflegung soll laufend verbessert werden, wie auch zu Frage 5 weiter aufgeführt, sind weitere Massnahmen in Umsetzung.

Zu Frage 3:

Es liegen keine gemeindespezifischen Zahlen zu den Treibhausgasemissionen der derzeitigen Mahlzeitengestaltung vor. Eine wissenschaftlich fundierte Berechnung wäre mit hohem personellem und finanziellem Aufwand verbunden.

Zu Frage 4:

Mit dem Angebot gemäss der Ernährungspyramide und dem Label Fourchette Verte wird bereits heute ein gesundes Angebot gewährleistet. Mit der Überarbeitung der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien wird das aktuelle Angebot gespiegelt und dessen Nachhaltigkeit weiter gefördert.

Zu Frage 5:

Der Gemeinderat hat mit Massnahme 2.3 «Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsbetriebe fördern» im Konzept Nachhaltige Ernährung folgende Aktivitäten definiert:

- *Überarbeiten der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien und Ergänzung mit verbindlichen Zielwerten:* Die seit dem Jahr 2017 geltenden Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die familienergänzenden Betreuungseinrichtungen empfehlen 3-4 Mal wöchentlich ein vegetarisches Gericht mit Milch/Käse, Ei oder Hülsenfrüchten. Fleisch/Fisch soll maximal 1-2 Mal wöchentlich angeboten werden. Die Richtlinien sollen überarbeitet und mit verbindlichen Werten ergänzt werden.
- *Vegetarisches Angebot als Standardwahl für Kinder in familienergänzender Betreuungseinrichtungen definieren:* Heute können erziehungsberechtigte Personen bei der Anmeldung von Kindern für familienergänzende Betreuungseinrichtungen eine rein vegetarische Verpflegung wählen, als Standardwahl gilt eine Verpflegung inklusive Fleischangebot. Künftig soll die vegetarische Verpflegung bei der Anmeldung als Standard gelten.

Bern, 3. September 2025

Der Gemeinderat