

Landeshauptstadt Stuttgart
Der Oberbürgermeister
GZ: OB1501-07

Stuttgart, 14.02.2011

Stellungnahme zum Antrag

Stadträtinnen/Stadträte – Fraktionen Bündnis 90/DIE GRÜNEN-Gemeinderatsfraktion
Datum 03.11.2010
Betreff VeggiDay in Stuttgart Kleiner Einsatz – große Wirkung

Anlagen

Text der Anfragen/ der Anträge

Zum Antragspunkt 1

Hierzu teilt das Gesundheitsamt mit:

1. Hintergrundinformationen zum VeggiDay

Laut der Nationalen Verzehrsstudie 2008 bezeichnen sich nur 1,6 % der Einwohner in Deutschland als Vegetarier.

Bei der vegetarischen Ernährung ist zwischen Veganern und Personen, die (Ovo) Lacto – vegetabile Kost zu sich nehmen, zu unterscheiden. Veganer essen weder Fisch noch Fleisch, Eier und Milchprodukte, dabei aber viel Rohkost. Bei der (Ovo)-Lacto-vegetabilen Kost wird auf Fleisch und Fleischprodukte sowie auf Fisch verzichtet.

Die Nachteile der veganen Kost bestehen darin, dass sie zu Mangelerscheinungen an Eiweiß, Vitamin B12, Calcium, Eisen und Jod führen kann. Daher kann dies nicht als Dauerkost empfohlen werden. Bei der (Ovo)-Lacto-vegetabilen Kost muss man bestimmte Kriterien bei der Lebensmittelauswahl beachten. Denn ohne Fleisch erteilt man den besten Eisenlieferanten eine Absage. Allerdings kann dies ausgeglichen werden durch eine Ernährungskombination mit pflanzlichen Eisenlieferanten mit Vitamin C.

Pluspunkte dieser Ernährungsformen sind ihre Energiearmut und die Verbindung mit viel Obst und Gemüse. Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte können als Eisen- und Eiweißlieferanten genutzt werden.

Durch das sparsame Verwenden von tierischen Fetten und Fettlieferanten wird die Zufuhr von gesättigten Fettsäuren, Cholesterin und Purinen reduziert, wodurch ernährungsabhängige Krankheiten wie Übergewicht, Gicht, Fettstoffwechselstörungen oder Herz-Kreislaufkrankungen reduziert bzw. vermieden werden können.

2. Umweltauswirkungen von Fleischkonsum

Für die Umwelt hat der Konsum von pflanzlichen Lebensmitteln im Verhältnis zum Fleischkonsum eine positive Bilanz. Für die Produktion von einem Kilo Fleisch benötigt es eine Landfläche von 323 m², ein Kilo Gemüse und Kartoffeln hingegen braucht lediglich 6 m² Fläche. Auf einer Fläche, auf der 50 kg Rindfleisch erzeugt werden, können 6000 Kilogramm Karotten und 4000 Kilogramm Äpfel herangezogen werden. Auch die Herstellung von Tierfutter steht in einem negativen Verhältnis. Wo auf einer Fläche von 230 000 km² Heu produziert wird, werden für pflanzliche Nahrungsmittel nur 16 000 km² benötigt. Das entspricht einem Verhältnis von 1:14. Die landwirtschaftliche Tierhaltung fördert die Vernichtung von Regenwald. Dieser wird für die Bereitstellung von Weideland und den Futtermittelanbau gerodet.

Ammoniak aus Jauche und Mist als atmosphärischer Eintrag führt zu einer weiteren Übersäuerung der Böden und begünstigt damit Waldsterben.

Auch unsere Gewässer werden durch die Herstellung von Fleisch zerstört: Durch Überdüngung wird das Algenwachstum gefördert, Flüsse, Seen und Meeresabschnitte „sterben“ ab.

Ein hoher Anteil der weltweiten Treibhausgasemissionen stammt aus der Produktion tierischer Lebensmittel. So verursacht die Herstellung eines Kilogramms Rindfleisch rund 13 Kilogramm Kohlenstoffdioxid (CO₂-Äquivalente). Hinsichtlich des damit einhergehenden Klimawandels kommt also diesem Bereich eine höhere Bedeutung zu als dem gesamten weltweiten Straßen- und Transportverkehr.

Als Schlussfolgerung des Gesundheitsamtes kann daher zusammengefasst werden: Das Weglassen von Fleisch und Fisch bei einer gemischten Kost mit Milch und Eiern führt zu keiner Fehlernährung, die Versorgung mit Eisen kann durch oben genannte Maßnahmen gesichert werden. Nur ein vegetarischer Tag in der Woche ist vor diesem Hintergrund durchaus empfehlenswert.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, in den KiTas zweimal pro Woche Fleisch, einmal Seefisch und zweimal ein vegetarisches Gericht anzubieten. Bereits seit dem Jahr 2000 werden in allen städtischen Tageseinrichtungen für Kinder diese Empfehlungen umgesetzt. Die vegetarischen Gerichte sind abwechslungsreich und vollwertig zusammengestellt, also immer mit Salat und/oder Gemüse. Als Komponenten kommen Aufläufe, Vollkornbratlinge, Soja-Produkte sowie Kartoffeln, Reis und Pasta mit unterschiedlichen Soßen zum Einsatz.

In den städtischen Betriebsrestaurants werden seit 2004 täglich ein bis zwei vegetarische Gerichte angeboten. Es stellt kein Problem dar, an einem Tag der Woche, ausschließlich vegetarische Kost anzubieten. Die Schulen werden, wenn sie nicht zu Selbstversorgern gehören, von Caterern versorgt. Inwieweit sich die Schulen am VeggiDay beteiligen können, ist noch zu klären.

Der Gemeinderat hat am 29.10.1997 (GRDRs 517/1997) das Klimaschutzkonzept Stuttgart (KLIKs) beschlossen, mit dem ehrgeizige CO₂-Minderungsziele erreicht werden sollen. Durch die Erarbeitung eines 10-Punkte-Programms zur Klimaschutz- und Energiepolitik 2007 wurde dieses Konzept fortgeschrieben. Die Beratung der

Bürger hinsichtlich eines nachhaltigen Konsumverhaltens bzw. eine gezielte Öffentlichkeitsarbeit ist zwar auch bisher Bestandteil des Konzeptes gewesen, dennoch könnte das Thema „Ernährung“ in einer weiteren Fortschreibung einen neuen Schwerpunkt neben „Nachhaltiger Mobilität“ bilden. Ein Baustein kann dabei im Sinne einer Vorbildfunktion auch ein fleischloser Tag in städtischen Kantinen sein.

Die Erfahrungen mit dem VeggiDay in Schwerin und Bremen sind gemischt. Trotz guter Vorbereitung und entsprechender Werbung wurde das Konzept in Schwerin nach kurzer Zeit beendet.

In Bremen sind nach anfänglicher Euphorie und trotz der Schirmherrschaft des Bürgermeisters Jens Böhrnsen die Erfolge überschaubar.

Die Aktion (in Bremen) wird unterstützt von:

Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europa, Dr.Reinhard Loske

AOK Bremen/Bremerhaven

Bremer Energie-Konsens GmbH

Bremer Heimstiftung

BUND

KiTa Bremen

Slowfood Bremen

Verbraucherzentrale Bremen

Restaurant Villa, Villa Ichon

Zum Antragspunkt 2:

Die Einführung einer Probephase des VeggiDays in städtischen Kantinen ist für die zweite Jahreshälfte 2011 geplant und soll wissenschaftlich begleitet werden. Flankierend können sich sowohl das Gesundheitsamt wie auch das Amt für Umweltschutz bei einer Aufklärungskampagne zum Thema „Ernährung und Klimaschutz“ beteiligen.

Zum Antragspunkt 3:

Eine Schulung des Küchenpersonals zu schmackhaften fleischlosen Gerichten könnte durch das Gesundheitsamt durchgeführt werden. Mittel für externe Schulungen stehen und stehen nicht bereit.

Bei den Schulungen durch das Gesundheitsamt sollen auch die möglichen gesundheitlichen Folgen bei extremen vegetarischen Ernährungsformen beleuchtet werden, sowie die Darstellung von Rezepturen und Speiseplänen mit hoher Akzeptanzwahrscheinlichkeit und Umsetzbarkeit erfolgen.

Zum Antragspunkt 4:

Während der Testphase und danach erfolgt die Auswertung unter den Schwerpunkten Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit. Über die Ergebnisse wird dem Gemeinderat berichtet.

Dr. Wolfgang Schuster

Verteiler
<Verteiler>