

Motion betreffend Verpflegung aus nachhaltiger Landwirtschaft in der kantonalen Verwaltung, in öffentlich-rechtlichen Institutionen sowie in staatlich unterstützten Institutionen mit Verpflegungsangeboten

19.5445.01

Im Rahmen der Expo Milano 2015 unterzeichnete der Kanton Basel-Stadt den Milan Urban Food Policy Pact. Darauf aufbauend, wurde vergangenes Jahr ein Massnahmenpaket Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018-2021 verabschiedet. Damit möchte der Regierungsrat sein Engagement für eine nachhaltige Ernährung in Basel-Stadt stärken. Eines seiner drei festgelegten Ziele ist die Förderung einer vielfältigen, gesunden, fairen und umweltverträglichen Verpflegung. Dazu möchte er unter anderem Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Caterings nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit entwickeln und die Aufnahme der Empfehlungen in die Leistungsvereinbarungen mit öffentlich-rechtlichen Betrieben und in die Staatsbeiträge an Institutionen mit Verpflegungsangeboten (z.B. Kindertagesstätten, Quartiertreffpunkte, Uni-Mensa) prüfen.

Die Unterzeichnenden begrüßen diese und auch die anderen Absichtserklärungen von Seiten der Regierung, wünschen sich aber eine konkretere und zeitnahe Umsetzung. Immerhin werden in der Schweiz rund 28 Prozent der persönlichen Umweltbelastungen durch die Ernährung verursacht. Dies ist mehr als durch Wohnen (19 Prozent) und private Mobilität (12 Prozent) anfallen (WWF 2016: Faktenblatt Ernährung).

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung kommt Mensch und Umwelt zugute. Biologische Landwirtschaft kann dazu viel beitragen: Einerseits enthalten Bioprodukte weniger Rückstände von Pestiziden und toxischen Schwermetallen. Andererseits zeigt der Biolandbau bezüglich Biodiversität, Ressourcen, Klimawandel, Gewässerverschmutzung, Luftqualität und Bodenfruchtbarkeit bessere Umweltwirkungen als die konventionelle Landwirtschaft. Es gibt noch viele weitere gute Gründe für den Biolandbau (vgl. FiBL 2015: 100 Argumente für den Biolandbau).

Als gutes Beispiel hat Kopenhagen das Ziel, den Bio-Anteil in öffentlichen Küchen von Null Prozent im Jahr 2001 auf 90 Prozent bis ins Jahr 2015 zu erhöhen erreicht – und dies ohne Mehrkosten für die Institutionen. Investiert wurde stattdessen in die Beratung, Aus- und Weiterbildungen des betroffenen Küchenpersonals. Die eigens dafür von der Stadt gegründete Stiftung „House of Food“ begleitete die betroffenen Institutionen während dem Umstellungsprozess. Dank dem angepassten Menüplan mit mehr saisonalem Gemüse, weniger Fleisch und frischen Zutaten anstelle von Fertigprodukten sowie der Reduktion von Lebensmittelverschwendung, konnte die Umstellung für die Institutionen kostenneutral umgesetzt werden.

Die Motionär*innen fordern die Regierung auf, Massnahmen zu ergreifen für eine schrittweise Umstellung der Verpflegungsangebote in der kantonalen Verwaltung, in öffentlich-rechtlichen Institutionen sowie in staatlich unterstützten Institutionen auf Lebensmittel aus Biolandwirtschaft. Dazu sollen die Erfahrungen der erfolgreichen Umstellung in Kopenhagen genutzt werden. Ziel soll es sein, bei den erwähnten Verpflegungsangeboten bis ins Jahr 2030 einen Bioanteil von 80 Prozent zu erreichen. Dabei sollen regionale und saisonale Produkte bevorzugt werden. Die Umstellung soll für die betroffenen Institutionen kostenneutral erfolgen.

Barbara Wegmann, Harald Friedl, Lea Steinle, Toya Krummenacher, Alexandra Dill, Claudio Miozzari, Danielle Kaufmann, David Wüest-Rudin, Esther Keller