

Sachdokumentation:

Signatur: DS 2694

Permalink: www.sachdokumentation.ch/bestand/ds/2694



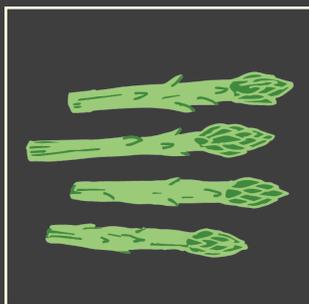
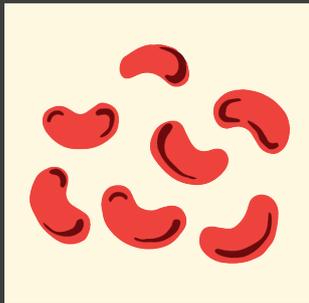
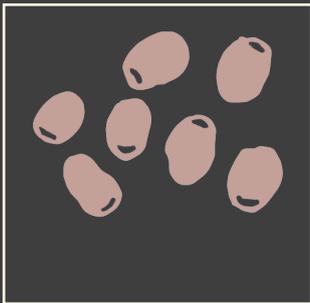
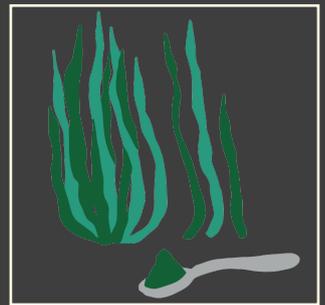
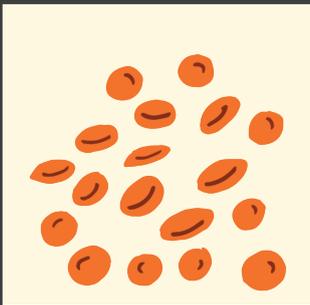
Nutzungsbestimmungen

Dieses elektronische Dokument wird vom Schweizerischen Sozialarchiv zur Verfügung gestellt. Es kann in der angebotenen Form für den Eigengebrauch reproduziert und genutzt werden (private Verwendung, inkl. Lehre und Forschung). Für das Einhalten der urheberrechtlichen Bestimmungen ist der/die Nutzer/in verantwortlich. Jede Verwendung muss mit einem Quellennachweis versehen sein.

Zitierweise für graue Literatur

Elektronische Broschüren und Flugschriften (DS) aus den Dossiers der Sachdokumentation des Sozialarchivs werden gemäss den üblichen Zitierrichtlinien für wissenschaftliche Literatur wenn möglich einzeln zitiert. Es ist jedoch sinnvoll, die verwendeten thematischen Dossiers ebenfalls zu zitieren. Anzugeben sind demnach die Signatur des einzelnen Dokuments sowie das zugehörige Dossier.

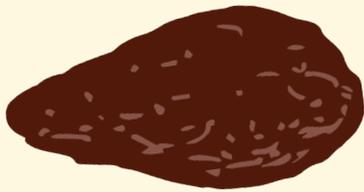
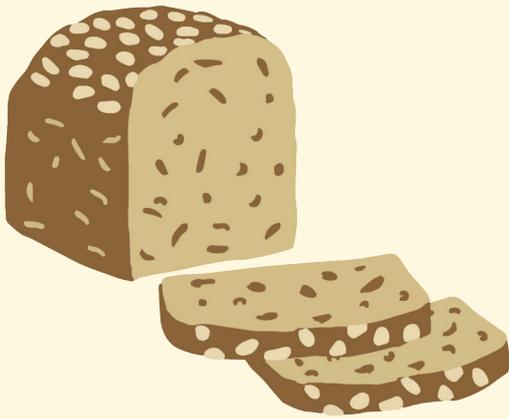
GREEN PEACE CHECK



AM ESSEN GEMESSEN

Welche Schweizer Städte vorwärts machen bei der Förderung nachhaltiger Ernährung – und welche nicht

GREENPEACE



IMPRESSUM

© Greenpeace Schweiz, November 2019

Autor: Philippe Schenkel

Redaktion: Thomas Mäder

Layout: Cané Basguerboga

Satz: Philippe Schenkel

Illustrationen: Marcel Bamert

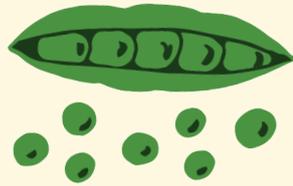
Bildnachweis: Seite 6: Demir Sönmez / Greenpeace,

Seite 14: Kristian Buus / Greenpeace

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
STÄDTE & ERNÄHRUNG – DIE GLOBALE SICHT	6
DIE SITUATION IN DER SCHWEIZ	8
BASEL	8
BERN	9
BIEL	9
GENÈVE	10
LAUSANNE	10
LUGANO	11
LUZERN	11
ST. GALLEN	12
WINTERTHUR	12
ZÜRICH	13
FAZIT	14
FORDERUNGEN	15
ANHANG	16
LITERATURHINWEISE	

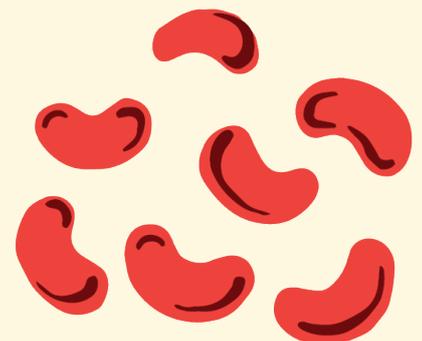


ZUSAMMENFASSUNG

Im Frühling des letzten Jahres analysierte Greenpeace Schweiz erstmals die Ernährungsrichtlinien der zehn grössten Schweizer Städte bezüglich der Nachhaltigkeit. Dabei zeigten sich grosse Unterschiede zwischen dem Spitzenreiter Bern und den Schlusslichtern Biel und Lugano, insgesamt aber ein ernüchterndes Bild: In den Nachhaltigkeitsbemühungen vieler Städte kam der Ernährung höchstens eine Nebenrolle zu. Dies obwohl der Nahrungsmittelsektor punkto Umweltauswirkungen eine Hauptrolle spielt – global ist er beispielsweise für rund ein Drittel des Treibhausgas-Ausstosses der Menschheit verantwortlich. Mit dem vorliegenden Update will Greenpeace aufzeigen, welche Städte das Problem in der Zwischenzeit erkannt und angepackt haben – und welche das Essen noch immer vergessen.

Einiges getan hat sich vor allem in den Städten Biel und Zürich. Das im letztjährigen Ranking weit hinterherhinkende Biel hat in der Zwischenzeit strenge Nachhaltigkeitskriterien ausgearbeitet für die Verpflegung der Kinder in Schulen und Tagesstätten. Was in Biel noch fehlt, ist eine ämterübergreifende Ernährungsstrategie. Eine solche hat die Stadt Zürich im Sommer 2019 verabschiedet und darin klare Ziele definiert für eine nachhaltigere städtische Ernährungspolitik. Immerhin punktuelle Verbesserungen wurden erreicht in den Städten Basel, Bern, Genf, Lausanne und Winterthur, indem beispielsweise Richtlinien verschärft oder Sensibilisierungsaktivitäten durchgeführt wurden. Kaum Fortschritte erzielt haben schliesslich die Städte Luzern, St. Gallen und Lugano. Die Tessiner Stadt wird damit nun – nach dem Effort in Biel – das alleinige Schlusslicht des Rankings.

Trotz einiger Fortschritte muss festgehalten werden, dass sich die analysierten Schweizer Städte beim Thema nachhaltige Ernährung immer noch zu stark in Zurückhaltung üben. Greenpeace fordert von den Städten unter anderem, dass die Ernährung ein zentrales Element der jeweiligen Nachhaltigkeitsstrategien wird und sich diese an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen orientieren. Als Vorbild dienen können Städte wie Kopenhagen, wo schon fast 100 Prozent der Lebensmittel in den städtischen Einrichtungen aus biologischem Anbau stammen und nun mit einer neuen Ernährungsstrategie die gemeindeweiten Bemühungen gebündelt werden.



DIE BEDEUTUNG DER ERNÄHRUNG

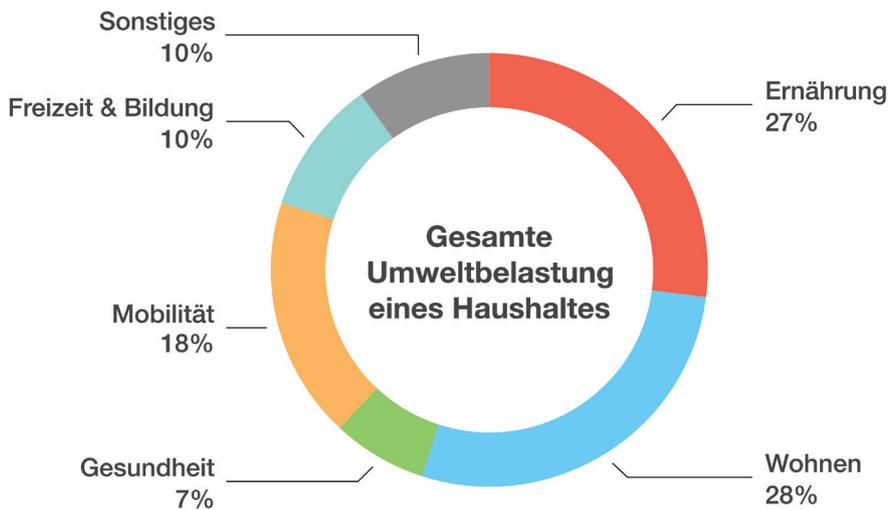
Das globale Ernährungssystem stellt pro Person und Tag im Mittel 2800 Kilokalorien zur Verfügung¹. Die Produktion, die Verarbeitung, der Transport, die Verpackung sowie der Vertrieb dieser Lebensmittel sind für rund ein Drittel des weltweiten Energieverbrauchs² verantwortlich und verursachen immense Umweltprobleme. Der IPCC-Sonderbericht «Climate Change and Land»³ kommt zum Schluss, dass die Emissionen des gesamten Nahrungsmittelsystems – einschliesslich Produktion und Konsum – bis zu 37% der gesamten von Menschen verursachten Treibhausgasemissionen ausmachen. Auch zum rapiden Verlust der Biodiversität trägt die Land- und Forstwirtschaft in einem erheblichen Masse bei. So ist die Landwirtschaft global die wichtigste Treiberin der Entwaldung⁴ sowie der Überdüngung von Flüssen und Meeren⁵. Eine umfassende Ökobilanz zeigt für die Schweiz ein ähnliches Bild – hier für einen typischen Schweizer Haushalt dargestellt: Die Ernährung macht darin 27% der Umweltbelastung aus; einzig das Wohnen hat noch einen leicht höheren Anteil (28%, siehe Figur 1).

Wenn die Umweltbelastung nach einzelnen Lebensmittelgruppen aufgeteilt wird, wird allerdings offensichtlich, dass nicht alle Lebensmittel gleich belastend sind. Es sind vor allem die tierischen Lebensmittel – Fleisch, Milchprodukte und Eier – welche die Umwelt stark belasten. Zusammen machen diese 44% der ernährungsbedingten Umweltbelastung eines Schweizer Haushaltes aus (siehe Figur 2).

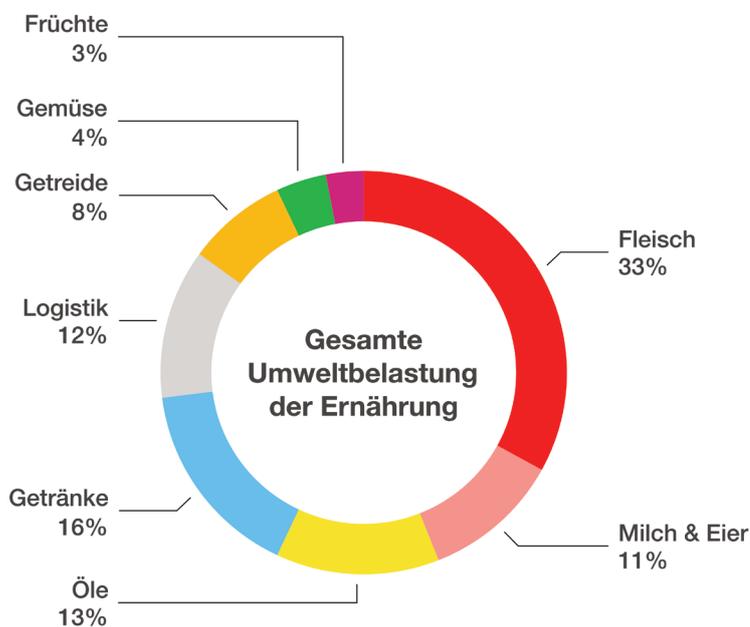
Der Grund dafür, dass tierische Lebensmittel die Umwelt stärker belasten als pflanzliche, ist die schlechte Effizienz der Nutztierhaltung: Um eine tierische Kalorie zu produzieren, braucht es eine Vielzahl pflanzlicher Kalorien, während bei pflanzlichen Nahrungsmitteln die Kalorien direkt dem (menschlichen) Konsumenten zugeführt werden können. So wird weltweit 83% des landwirtschaftlichen Landes für die Tierhaltung verwendet, damit werden aber bloss 37% des Proteins und gar nur 18% der Kalorien produziert (siehe Figur 3).

Der Bericht «Food Planet Health»⁶ der internationalen Expertenkommission EAT-Lancet kommt zum Schluss, dass es erhebliche Ernährungsumstellungen braucht, um das Ernährungssystem langfristig in den Belastungsgrenzen der Erde zu halten. Insbesondere der Konsum von Fleisch und Milchprodukten muss stark reduziert werden auf 16kg Fleisch (in der Schweiz heute gut 50kg) pro Kopf und Jahr, respektive 90kg Milchprodukte (in der Schweiz heute 370kg) pro Kopf und Jahr. Dass grosse Reduktionen nötig sind, zeigt auch eine Studie im Auftrag von Greenpeace Schweiz⁷, die modelliert hat, welche Mengen an tierischen Produkten sich rein mit einheimischen Ressourcen tierfreundlich und ökologisch erzeugen lassen: Mit der Umstellung auf eine entsprechende Produktion lassen sich in der Schweiz noch gut 10kg Fleisch pro Kopf und Jahr sowie 270kg Milchprodukte produzieren.

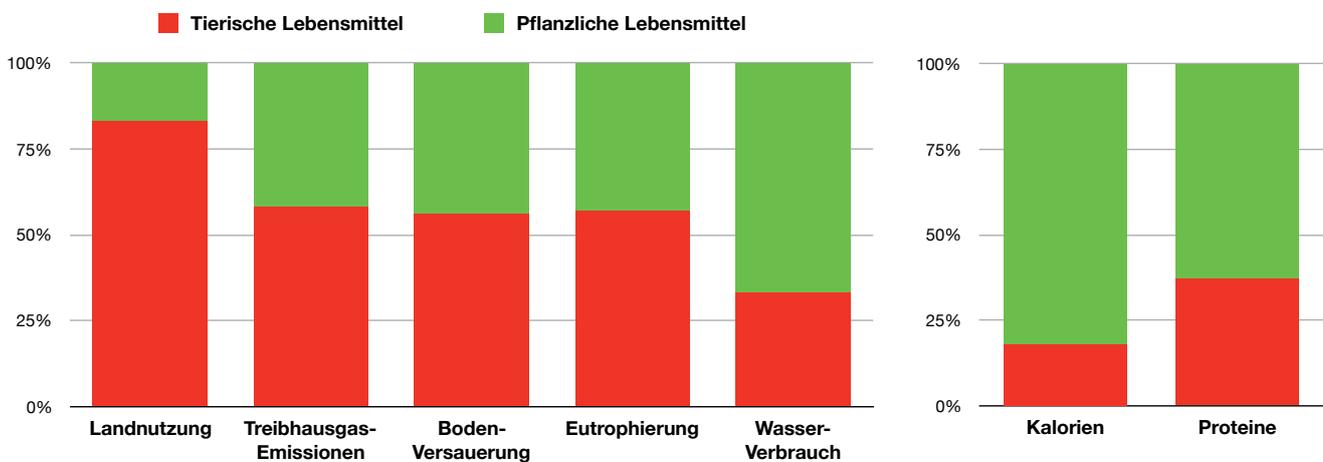
Von einer solchen Umstellung der Ernährung würde nicht nur die Umwelt, sondern auch unsere Gesundheit profitieren. Der steigende Konsum von tierischen Produkten sowie von raffiniertem Getreide und Zucker steht in unmittelbarem Zusammenhang mit der weltweiten Zunahme von Fettleibigkeit.⁸ Eine suboptimale Ernährung (zum Beispiel wenig Früchte, Gemüse und Vollkornprodukte, aber viel Fleisch) ist weltweit einer der Hauptrisikofaktoren für vorzeitige Mortalität. 2016 war falsche Ernährung weltweit für zehn Millionen Todesfälle verantwortlich, während das Rauchen zum Vergleich sieben Millionen Todesfälle verursachte.⁹



Figur 1: Umweltbelastungspunkte eines typischen Schweizer Haushaltes nach Aktivitäten. Quelle: ESU-Services, Auswertung für Greenpeace 2019.



Figur 2: Umweltbelastungspunkte eines typischen Schweizer Haushaltes nach Lebensmittelgruppen. Quelle: ESU-Services, Auswertung für Greenpeace 2019.



Figur 3: Anteil der Umweltbelastung der tierischen Produktion an der Gesamtbelastung der Lebensmittelproduktion. Quelle: Poore, Nemecek, Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, Science 01 Jun 2018. Vol. 360, Issue 6392, pp. 987-992.



Greenpeace-Aktion anlässlich der Präsentation des IPCC-Berichtes zur Landnutzung.

STÄDTE & ERNÄHRUNG – DIE GLOBALE SICHT

Weltweit lebt rund die Hälfte der Menschen in urbanen Gebieten, und es wird geschätzt, dass es bis 2050 fast 70% sein werden¹⁰. In der Schweiz leben bereits gegen drei Viertel der Bevölkerung in Städten¹¹. Somit spielen Städte schon alleine dadurch eine Rolle für das Ernährungssystem, dass ein grosser Teil der Lebensmittel dort konsumiert wird. Sie sind aber auch in weiterer Hinsicht wichtig:

- Städte beschaffen – entweder direkt oder als Auftraggeber – grosse Mengen an Lebensmitteln für das Schulwesen, das Gesundheitswesen und die öffentliche Verwaltung. Jedes Jahr werden in der Schweiz in Einrichtungen wie Schulen, Spitälern oder Heimen rund 280 Millionen Mahlzeiten serviert¹² – das ist mehr als was die Bevölkerung der ganzen Stadt Genf rein rechnerisch in einem Jahr konsumiert. Ein beträchtlicher Teil dieser Institutionen liegt in städtischer Verantwortung oder wird in deren Auftrag betrieben

- Städte können über ihre Ernährungspolitik («Food Policy») auch über ihren direkten Wirkungsbereich hinaus Einfluss nehmen und den privaten Sektor sowie die KonsumentInnen dazu bewegen, der Nachhaltigkeit der Ernährung ein grösseres Gewicht zu geben
- Städte sind stets auch Labor für Neues. In Städten ist der Druck, Probleme anzugehen, meist rascher spürbar; die Wege zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Politik sind kürzer und der Mut, neue Wege zu gehen, grösser

Die grosse Bedeutung der Städte für den Wandel der Ernährung wird von immer mehr WissenschaftlerInnen und PolitikerInnen anerkannt, und in den letzten Jahren sind mehrere Initiativen lanciert worden, die diesen Wandel forcieren wollen:

MILAN FOOD PACT

Im Rahmen der Expo in Milano 2015 wurde der «Milan Urban Food Policy Pact»¹³ gegründet. Die 206 in diesem Netzwerk zusammengeschlossenen Städte verpflichten sich zum folgenden Grundsatz:

«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.»

KOPENHAGEN

Kopenhagen hat im August 2019 eine neue Ernährungsstrategie¹⁴ verabschiedet. Die dänische Hauptstadt ist seit mehreren Jahren erfolgreich darin, die Ökologie und die Lebensmittelqualität ihrer Einrichtungen zu stärken. So stammen heute fast 90 Prozent der Lebensmittel in den kommunalen Mahlzeiten aus biologischem Anbau. Mit der neuen Ernährungsstrategie macht Kopenhagen den nächsten Schritt und bündelt alle Ernährungsbemühungen gemeindeweit. Die neue Strategie soll für gesündere Lebensmittel sorgen, die Esskultur stärken und die Lebensmittelverschwendung reduzieren.

Zukünftig muss demnach die Menge des angebotenen Fleisches zugunsten pflanzlicher Lebensmittel verringert und noch gezielter daran gearbeitet werden, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Ziel ist es, den gesamten CO₂-Fussabdruck der Ernährung bis 2025 um 25 Prozent zu reduzieren.

SCIENTISTS FOR LESS MEAT

Anfang Oktober 2019 haben sich über 230 WissenschaftlerInnen zur Aktion «Scientists for less meat» zusammengetan. In einem Brief¹⁵ werden Stadtregierungen weltweit aufgefordert, weniger Fleisch in den Schulkantinen anzubieten:

«Wir leben in einer Klimakrise. Wir müssen die Menge der in die Atmosphäre emittierten Treibhausgase drastisch und dringend reduzieren, um ein sicheres Klima und einen lebenswerten Planeten für uns und zukünftige Generationen zu erhalten.»

Wir können die Klimakrise, mit der wir uns derzeit konfrontiert sehen, nicht wirksam bekämpfen, ohne die enormen Auswirkungen der industriellen Fleischproduktion und des Fleischkonsums auf unseren Planeten in Angriff zu nehmen. Die Tierhaltung verursacht derzeit 14% der weltweiten Treibhausgasemissionen. Wenn wir nicht eingreifen, könnten diese Emissionen sogar noch weiter zunehmen.

Die Stadtregierungen haben die Macht, dies zu tun, indem sie ihre Beschaffungspolitik ändern, die Fleischmenge reduzieren und die Menge der in öffentlichen Kantinen servierten pflanzlichen Lebensmittel erhöhen.»

C40 PIONEER CITIES

Am 10. Oktober 2019 haben 14 Städte, welche dem C40-Netzwerk¹⁶ angehören, sich zu nachhaltigen Food-Policies verpflichtet¹⁷, welche der Klimakrise Rechnung tragen. Die Ambition ist dabei hoch, so wird eine Annäherung der Ernährung der Bevölkerung an die «Planetary Health Diet» der EAT-Lancet-Kommission¹⁸ bis 2030 angestrebt. Konkret lauten die Verpflichtungen:

- Ausrichtung der Beschaffungspolitik für Lebensmittel an die Planetary Health Diet. Wenn möglich sollen dabei Produkte aus biologischem Anbau beschafft werden
- Förderung des Konsums gesunder pflanzlicher Lebensmittel
- Reduktion von Nahrungsmittelverlusten um 50% gegenüber 2015
- Zusammenarbeit mit BürgerInnen, Unternehmen, öffentlichen Institutionen und anderen Organisationen, um eine gemeinsame Strategie zur Umsetzung dieser Massnahmen zu entwickeln

DIE SITUATION IN DER SCHWEIZ

Greenpeace hat 2018 die Ernährungsrichtlinien der 10 grössten Schweizer Städte unter die Lupe genommen¹⁹ und ist zum Schluss gekommen, dass diese im Bereich Ernährung noch viel zu tun haben. Alle der untersuchten Städte befassen sich zwar mit dem Thema Nachhaltigkeit und haben 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 der Schweizer Städte bisher kaum je aufgegriffen.

Das Ranking ist entsprechend ernüchternd ausgefallen. Bloss die Stadt Bern konnte im Bereich der schulischen Ernährung ein «Vorbildlich» erreichen und dadurch den Spitzenplatz des Rankings einnehmen. Alle anderen Städte erreichten höchstens die Bewertung «Ordentlich», in vielen Kategorien jedoch bloss ein «Bescheiden» oder «Nachholbedarf». Die Bemühungen der Städte reichen in keinem Fall aus, um der Klimakrise gerecht zu werden und hinken deutlich hinter den im vorhergehenden Kapitel beschriebenen internationalen Beispielen her.

Um zu eruieren, ob sich die Städte seither – eventuell auch wachgerüttelt vom letztjährigen Ranking – verbessert haben bei ihren Ambitionen bezüglich einer nachhaltigen Ernährungspolitik, wurden dieselben Städte im Sommer/Herbst 2019 noch einmal befragt.

BASEL

Basel hat am 7. August 2018 das Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung 2018–21²⁰ veröffentlicht. Dieses verfolgt folgende Ziele:

- Regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung stärken
- Eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung fördern
- Lebensmittelabfälle vermeiden

Im Massnahmenpaket sind keine quantitativen Reduktionsziele festgelegt, es ist jedoch unter anderem geplant, die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Caterings stärker auf Nachhaltigkeit auszurichten. Empfehlungen dafür sind in Entwicklung, und es wird geprüft, die Empfehlungen in die Leistungsvereinbarungen mit öffentlich-rechtlichen Betrieben aufzunehmen sowie in die Staatsbeiträge an Instituti-

onen mit Verpflegungsangeboten wie etwa Tagesheime, Tagesstrukturen und Mittagstische. Im Schulbereich haben sich die Richtlinien nicht geändert, diese sind mit maximal zweimal pro Woche Fleisch, bzw. Fisch im schweizerischen Vergleich nach wie vor progressiv.

Einen Schwerpunkt bildet in Basel die Reduktion des Food Waste, wo diverse Sensibilisierungskampagnen am Laufen sind. So macht Basel in der Kampagne «Save Food – Fight Waste»²¹ der Stiftung Pusch mit, Schulgärten werden gefördert, und es werden Kurse zum Thema an Schulen durchgeführt²².

Fazit: Punktuelle Verbesserungen erzielt.



BERN

Die Stadt Bern hat 2015 die «Energie- und Klimastrategie 2025»²³ verabschiedet, in dieser wird jedoch die Ernährung nicht erwähnt. Eine eigentliche ämterübergreifende Ernährungsstrategie (Food Policy) existiert nicht, und damit werden auch keine Reduktionsziele für die Emissionen aus der Ernährung festgelegt. Mit dem vom Gemeinderat verabschiedeten Leitbild «Nachhaltige Beschaffung in der Stadtverwaltung»²⁴ liegen Grundsätze für die Beschaffung vor. Die Grundsätze sind jedoch sehr allgemein gehalten, und es sind keine konkreten Beschaffungskriterien aufgeführt. Lebensmittel werden im Leitbild nicht spezifisch erwähnt.

Nach wie vor in Kraft sind die städtischen «Qualitäts- und Ernährungsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern»²⁵. Diese gelten für alle städtischen

Betreuungseinrichtungen wie Kitas und Tagesschulen. Die Richtlinien halten fest, dass nur ein- bis zweimal wöchentlich Fleisch oder Fisch angeboten werden darf und sind damit im schweizerischen Vergleich nach wie vor sehr fortschrittlich.

Momentan ist eine Checkliste für die (nicht nur aus Sicht der Ernährung) nachhaltige Durchführung von städtischen Anlässen in Erarbeitung. Zudem findet in Bern jedes Jahr die «Kulinata» – ein Festival zu nachhaltiger Ernährung – statt, und diverse Netzwerke im Bereich nachhaltiger Ernährung befinden sich im Aufbau.

Fazit: Punktuelle Verbesserungen erzielt.

BIEL

Die Stadt Biel hat im Vergleich der Ernährungsrichtlinien 2018 schlecht abgeschnitten und musste sich gemeinsam mit Lugano den letzten Platz teilen. Aktuell existiert in Biel nach wie vor keine ämterübergreifende Ernährungsstrategie, und somit gibt es keine Ziele für den Bereich Ernährung. Im Bereich der Tagesschulen und der Kitas hat sich jedoch seit der letzten Erhebung einiges getan. Das Projekt «Gesunde Ernährung» befindet sich auf der Zielgeraden und verlangt unter anderem die Einhaltung folgender Kriterien für die Ernährung der Bieler Kita- und Schulkinder:

- Lokale Produktion der Mahlzeiten
- Lebensmittel müssen zu zwei Dritteln aus der Region stammen (Radius von 35km um Biel)
- Pro Woche maximal einmal Fleisch und einmal Fisch

- Bio-Anteil von zwei Dritteln bei Gemüse, Fleisch, Salaten und Milchprodukten

Wenn diese Kriterien in Kraft treten, wird Biel einen Spitzenplatz im Vergleich der Ernährungsrichtlinien im Betreuungsbereich einnehmen. Gerade der verbindliche Bio-Anteil ist in dieser Form in der Schweiz einmalig.

In den anderen Einflussbereichen der Stadt, wie zum Beispiel im Pflegebereich sowie bezüglich Informationskampagnen, ist die Stadt Biel zurückhaltend. Die Empfehlungen für den Care-Bereich haben keinen starken Bezug zur Nachhaltigkeit, und gegenwärtig werden keine Sensibilisierungskampagnen zur Ernährung durchgeführt.

Fazit: Grosse Fortschritte gemacht.



GENF

Im Ranking 2018 hat Genf einen Platz im Mittelfeld erreicht. Mit dem Programm «Nourrir la ville», verfügt die Stadt Genf zwar über eine übergreifende Ernährungsstrategie, diese setzt jedoch sehr stark auf das Thema Regionalität, andere – ökologisch relevantere – Faktoren sind zu wenig stark gewichtet. Im Schul- und Betreuungsbereich setzt Genf stark auf das Label «Fourchette verte», welches bezüglich der Umweltauswirkungen nicht sehr weit geht.

Der neue Aktionsplan zur nachhaltigen Entwicklung²⁶, welcher im Juni 2019 verabschiedet wurde, sieht jedoch weitergehende Massnahmen im Bereich der Ernährung vor. So wird eine Evaluation der Umweltauswirkungen von Lebensmitteln in allen Produktionsküchen der Schulrestaurants mit dem Beelong-Indikator²⁷ durchgeführt. Weiter wird der Erfahrungsaustausch zwischen den einzelnen Betrieben gefördert, sowie die Weiterbildung von Köchen im Bereich einer nachhaltigen Einkaufspolitik forciert.

LAUSANNE

Lausanne hat im Ranking 2018 dank der umfassenden Ernährungsstrategie³⁰, welche über den schulischen Bereich hinausgeht, einen Spitzenplatz eingenommen. Die Strategie «Lausanne Cuisine 5.0» hat folgende fünf Ziele:

1. 70% der Lebensmittel stammen aus der Region
2. 30% der Lebensmittel tragen ein Label
3. Die Menus sind mit der Schweizer Lebensmittelpyramide konform
4. Ein fleischfreier Tag pro Woche
5. Reduktion des Foodwaste

Die Stadt Lausanne kommt in der Analyse der ersten Implementationsphase des Programms zum Schluss, dass die Ziele mit Ausnahme des ersten eingehalten

Im Bereich der Sensibilisierung ist Genf sehr aktiv. So gibt es Lehrprogramme zu Herkunft und Saisonalität von Lebensmitteln²⁸ sowie Kochworkshops im Rahmen der «Swiss Food Academy» für Schulkinder. Für die breite Öffentlichkeit finden regelmässig Veranstaltungen statt, zum Beispiel die «Semaine du Goût» in Partnerschaft mit 65 privaten Restaurants oder das Festival «Festi'terroir»²⁹, das biologische und lokale Produkte zum Thema hat. Ergänzt wird dies mit Podien und Konferenzen für spezifische Zielgruppen.

Auf den sozialen Netzwerken gibt die Stadt Genf Informationen über nachhaltige Lebensmittel weiter. Mit der Komikerin Marina Rollman wurden hierfür mehrere Videoclips zum Thema Klimaschutz produziert, wovon einer vegetarisches Essen thematisierte.

Fazit: Punktuelle Verbesserungen erzielt.

worden seien.³¹ Allerdings gehen die Ziele nicht sehr weit; so wird beispielsweise «Suisse Garantie» bereits als Label anerkannt, obwohl dieses nur in wenigen Punkten über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgeht. Die Strategie wird momentan überarbeitet und geht danach in die nächste Implementationsphase. So soll die Anzahl der fleischfreien Tage von heute einem Tag pro Woche auf drei Tage alle zwei Wochen erhöht werden.

Die Stadt Lausanne ist sehr aktiv im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit. So wurde die Bevölkerung der Stadt mit einem Flyer³² über Nachhaltigkeitsaspekte der Ernährung informiert; dabei wird auch auf die Problematik der tierischen Produkte eingegangen.

Fazit: Punktuelle Verbesserungen erzielt.



LUGANO

Im Ranking 2018 lag Lugano gemeinsam mit Biel auf dem letzten Platz. Offenbar hat sich seither nicht viel getan. Nach wie vor existieren in Lugano auf Gemeindeebene keine Richtlinien für die schulische Ernährung oder für andere Einflussbereiche der Stadt. Es werde aber versucht, wenn immer möglich lokal produzierte Lebensmittel einzukaufen, heisst es bei den Verantwortlichen. Die Stadt verweist auf die kantonale Richtlinie für die schulische Ernährung³³; diese thematisiert die Nachhaltigkeit aber bloss am Rande und beinhaltet keine klaren Kriterien. Zumindest sind aber die Schulkantinen nach «Fourchette verte» zertifiziert³⁴.

Fazit: Kaum Fortschritte erzielt.

LUZERN

Im Energiereglement der Stadt Luzern³⁵ wird das Thema nachhaltige Ernährung angesprochen:

Art. 5b

3 Nachhaltige Ernährung

Die Stadt setzt sich im Rahmen ihrer Zuständigkeit für die Förderung der nachhaltigen Ernährung und die Information über den Einfluss der Ernährung auf das globale Klima und die Umwelt ein.

Über eine eigentliche Ernährungsstrategie verfügt die Stadt Luzern aber nicht. Eine Überarbeitung der Energiestrategie ist allerdings in Arbeit, wobei das Thema Ernährung ein stärkeres Gewicht erhalten soll.³⁶ Die Ernährungsrichtlinien für die Betreuung und die

Schule haben sich seit der letzten Erhebung nicht geändert, sondern sind noch immer nicht verpflichtend und klammern das Thema Fleisch und Milchprodukte aus. Hier besteht deshalb nach wie vor Nachholbedarf.

Im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit wurde 2018 in Zusammenarbeit mit der Organisation Foodwaste.ch der Themenmonat «Luzern tischt auf»³⁷ durchgeführt, welcher zu Food Waste sensibilisiert.

Fazit: Punktuelle Verbesserungen erzielt.



ST. GALLEN

Die Stadt St. Gallen hat ein Energiekonzept 2050³⁸ entwickelt, in diesem findet aber der Konsum keine Erwähnung und somit auch die Ernährung nicht. Eine umfassende Ernährungsstrategie existiert nicht. In der Betreuung setzt St. Gallen auf «Fourchette verte» und bietet nicht mehr als dreimal pro Woche Fleisch an; Fisch wird ein- bis maximal viermal pro Monat serviert.

Im Bereich der Sensibilisierung existiert das Programm «Clevergeniessen»³⁹, welches Tipps für die nachhaltige Ernährung bietet sowie Urban Gardening fördert.

Fazit: Kaum Fortschritte erzielt.

WINTERTHUR

Winterthur verfügt über keine ämterübergreifende explizite Ernährungsstrategie. Massnahmen, die zu einer ressourcenschonenden Ernährungsweise beitragen sollen, werden jedoch im Rahmen der städtischen Energiestrategie umgesetzt. Die Ernährung in der schulischen Betreuung richtet sich momentan nach den Regeln von «Fourchette verte», wo mindestens ein fleischfreier Tag pro Woche vorgesehen ist. Momentan läuft eine Neuausschreibung für die schulergänzende Betreuung, bei welcher weitere Nachhaltigkeitskriterien (Saisonalität, Regionalität, Anteil Bio, täglich vegetarische Variante, maximal dreimal Fleisch pro Woche) hinzukommen werden⁴⁰.

Sehr aktiv ist Winterthur in der Öffentlichkeitsarbeit. Die Kampagne «Stadtgmües»⁴¹ ist in einem Mitwirkungsprozess gemeinsam mit der ZHAW und der Bevölkerung von Winterthur 2018 entstanden. Sie setzt

auf die Sensibilisierung der Bevölkerung von Winterthur wie auch der Mitarbeitenden der Verwaltung. «Stadtgmües» postet täglich auf Facebook und Instagram Informationen zu nachhaltiger Ernährung, hat mit der NGO Public Eye eine Ausstellung zum Thema Saatgut mit Rahmenprogramm realisiert, hat initiiert, dass Schulklassen der Stadt Winterthur in vierzig Hochbeeten gärtnern und ist mit Vorträgen, Stadtführungen, Degustationen im öffentlichen Raum und Podiumsgesprächen unterwegs in der Stadt. Das einzige städtische Restaurant «Alte Kaserne» kocht zudem seit über 20 Jahren mehrheitlich vegetarisch und setzt auf regionale und saisonale Lebensmittel.

Fazit: Punktuelle Verbesserungen erzielt.



ZÜRICH

Im Ranking 2018 hat Zürich dank soliden Ernährungsrichtlinien für die Schulen⁴² sehr gut abgeschnitten. Auffallend war jedoch die Diskrepanz zwischen den guten Richtlinien im Schulbereich und dem bescheidenen Engagement in anderen Bereichen. Mit der im Juli 2019 vom Stadtrat verabschiedeten «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich»⁴³ soll das Engagement nun über alle städtischen Bereiche hinweg verstärkt werden.

Die Strategie verbindet verschiedene Politikbereiche und Handlungsfelder, die direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem nehmen. Sie hat zum Ziel, Lebensmittelverluste zu senken, eine ausgewogene Ernährung zu propagieren sowie nachhaltige Produkte zu bevorzugen. Dies soll über nachhaltige Beschaffungskriterien, die Zusammenarbeit regionaler Akteurinnen und Akteure sowie durch Informationskampagnen für die Öffentlichkeit erreicht werden. In der Ernährungsstrategie der Stadt Zürich sind auch einige quantitative Ziele zu finden:

- Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen unter 10% der Produktionsmenge respektive unter 50g pro Teller.
- Der Anteil nachhaltiger Produkte beträgt 50%. Besonders bedenkliche Produkte werden gar nicht verwendet.
- Die Umweltbelastung der Ernährung sinkt um 30% gegenüber dem Jahr 2020.

Mit der Umsetzung der Ernährungsstrategie ist geplant, die Richtlinien für den schulischen Bereich weiter in Richtung Nachhaltigkeit zu entwickeln und ähnliche Richtlinien auch im Pflege- und Gesundheitsbereich sowie in der Personalverpflegung anzuwenden.

Im Bereich der Vernetzung und der Sensibilisierung ist die Stadt Zürich ebenfalls aktiv. So werden das Ernährungsforum⁴⁴ und die «Kosmopolitics»-Veranstaltungsreihe zu Ernährung⁴⁵ durch die Stadt unterstützt. Weiter beteiligt sich Zürich an der Kampagne «Save Food – Fight Waste» der Stiftung Pusch.

Fazit: Grosse Fortschritte gemacht.



Kundgebung für weniger Fleisch vor dem dänischen Landwirtschaftsministerium in Kopenhagen.

FAZIT

Die Untersuchung zeigt, dass das Bewusstsein für die Rolle der Ernährung für die Nachhaltigkeit in vielen Städten gewachsen ist. In den meisten Städten wurden Massnahmen umgesetzt, welche die Umweltauswirkungen der Ernährung reduzieren sollen. Eine Tagung des Schweizerischen Städteverbandes⁴⁶ im November 2019 hat sich ganz diesem Thema gewidmet. Es zeigt sich aber auch, dass die einzelnen Städte sehr unterschiedlich hohe Ambitionen haben. Während einige weitgehende Verbesserungen eingeleitet haben, sind es bei anderen bloss kleinere Anpassungen, und in drei Städten wurden seit der letzten Untersuchung kaum Fortschritte gemacht. Die zehn untersuchten Städte lassen sich dabei in drei Kategorien einteilen:

Grosse Fortschritte gemacht

- **Zürich:** Neue umfassende Ernährungsstrategie mit messbaren Zielen
- **Biel:** Neue Richtlinien für die schulische Verpflegung mit verbindlichen Anforderungen

Punktuelle Verbesserungen erreicht

- **Basel:** Neues Massnahmenpaket, aber ohne quantitative Ziele

- **Bern:** Ausweitung Richtlinien auf Anlässe, Ernährungsfestival «Kulinata»
- **Winterthur:** Verschärfung schulische Richtlinien, Kampagne «Stadtgmües»
- **Lausanne:** Verschärfung Regeln schulische Verpflegung, Fleisch wird in Sensibilisierungskampagnen thematisiert
- **Genf:** Integration Ernährung in Aktionsplan nachhaltige Entwicklung, weitreichende Sensibilisierungsaktivitäten

Kaum Fortschritte erzielt

- **Luzern:** Integration Ernährung in Energiestrategie geplant
- **St. Gallen:** Keine neuen Massnahmen
- **Lugano:** Keine neuen Massnahmen

FORDERUNGEN

Trotz Fortschritten hat die Ernährung in der Nachhaltigkeitspolitik der Schweizer Städte nach wie vor nicht den Stellenwert, den sie verdient. Die Ernährung ist für rund 27 % der Umweltbelastung der Schweizer Haushalte verantwortlich und deshalb von grösster Relevanz. Die Klimakrise und die schwindende Biodiversität verlangen rasches und mutiges Handeln von allen Akteuren. Die Städte sind aufgerufen, eine Pionierrolle einzunehmen. Beispiele wie Kopenhagen oder die Pionierstädte im C40-Netzwerk zeigen, dass es geht. An diesen Vorbildern müssen sich die Schweizer Städte messen. Folgende Grundsätze sind zentral, um rasch Fortschritte zu erzielen:

Ernährung als zentrales Element in der Nachhaltigkeitsstrategie

Die Ernährung muss eine zentrale Rolle in den Nachhaltigkeitsstrategien der Städte einnehmen. Die Strategie muss übergreifend sein (Beschaffung, Angebot, Kommunikation etc.) und benötigt einen verbindlichen Umsetzungsplan mit messbaren Zielen bezüglich der Reduktion der Treibhausgas-Emissionen, dem Food Waste sowie der Qualität der beschafften Lebensmittel (z. B. Bio-Anteil).

Richtige Prioritätensetzung

Die Beschaffung lokaler Lebensmittel ist wichtig für die regionale Wirtschaft sowie die Verbindung zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen. Für die Reduktion der Umweltauswirkungen sind aber andere Kriterien entscheidender: Menge an beschafften tierischen Produkten, Vermeidung von Food Waste, Bio, Saisonalität.

Orientierung an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen

Studien wie der EAT-Lancet Report⁴⁷ stellen das aktuelle Wissen bezüglich Gesundheit und Umweltauswirkungen der Ernährung zusammen. Mit der «Planetary Health Diet» wird eine konkrete Umsetzung der Erkenntnisse angeboten. Alle Akteure – vor allem aber AnbieterInnen von Mahlzeiten, Gesundheitsorganisationen und politische EntscheidungsträgerInnen – müssen das aktuelle Wissen in ihr Angebot, ihre Empfehlungen und in ihre Policies aufnehmen.

Messbare Ziele, Monitoring, Verbesserungen

Die beste Strategie bringt wenig, wenn die Umset-

zung nicht sichergestellt wird. Um den Erfolg der Umsetzung messen zu können, müssen klare Ziele festgelegt und ihre Erreichung regelmässig überprüft werden. Mit einer Rückkopplung zur Strategie und den Umsetzungsmassnahmen kann sichergestellt werden, dass gemachte Erfahrungen zu konstanten Verbesserungen führen.

Zusammenarbeit der Ebenen Bund, Kantone, Gemeinden

Die Städte können einiges, aber nicht alles, selbst bestimmen. Es ist deshalb wichtig, dass die Ernährungsstrategien zwischen den verschiedenen politischen Ebenen abgestimmt sind. Wenn immer möglich, sollten kompatible Ziele, Messgrössen sowie Zeiträume angewendet werden, damit es nicht zu Widersprüchen kommt.

Zusammenarbeit mit ProduzentInnen, VerarbeiterInnen, LieferantInnen

Um die Akzeptanz einer nachhaltigen Ernährung sicherzustellen, müssen die lokalen Akteure entlang der Produktionskette vom Feld bis zum Teller mit ins Boot geholt werden.

Die nachhaltige Ernährung muss schmecken

Es ist zentral, bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung die Gäste nicht aus dem Auge zu verlieren. Die nachhaltigen Menus müssen sensorisch überzeugen, ernährungsphysiologisch ausgewogen sein und die Gäste sättigen. Sonst droht ein Bumerang-Effekt, indem sich die Leute erst recht von vegetarischer Ernährung abwenden.

In kleineren Städten kann die Entwicklung einer umfassenden und kohärenten Ernährungsstrategie die vorhandenen verwaltungsinternen Ressourcen sprengen. Um zu verhindern, dass jede Stadt das Rad neu erfinden muss, ist ein Erfahrungsaustausch zwischen den Städten wichtig. Organisationen wie der Schweizerische Städteverband könnten dabei eine wichtige Rolle einnehmen und beispielsweise Vorlagen für städtische Ernährungsstrategien sowie Massnahmenkataloge für die Umsetzung entwickeln und zur Verfügung stellen.

LITERATURHINWEISE

1. https://www.un.org/en/development/desa/policy/wess/wess_bg_papers/bp_wess2013_millennium_inst.pdf
2. <https://www.nature.com/articles/s41538-018-0027-3>
3. <https://www.ipcc.ch/report/srccl/>
4. https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/65505/6316-drivers-deforestation-report.pdf
5. <https://www.wri.org/our-work/project/eutrophication-and-hypoxia/sources-eutrophication>
6. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>
7. <https://digitalcollection.zhaw.ch/handle/11475/13361>
8. Malik, V. S., Willett, W. C. & Hu, F. B. (2012). Global obesity: trends, risk factors and policy implications. *Nature Reviews Endocrinology*, 9: 13.
9. 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.
10. <https://www.un.org/development/desa/en/news/population/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html>
11. <https://www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/de/home/gesellschaft/bevoelkerung/stadt-und-land.html>
12. http://www.infras.ch/media/filer_public/63/a1/63a1db20-04fb-4231-923a-7ed57bf85e4e/schlussbericht_okologische_offentliche_beschaffung.pdf
13. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
14. <https://www.kk.dk/nyheder/koebenhavn-styrker-sin-ambitioese-mad-indsats-med-ny-mad-og-maalidsstrategi>
15. <https://www.scientists4lessmeat.org/>
16. <https://www.c40.org/>
17. https://www.c40.org/press_releases/good-food-cities
18. <https://eatforum.org/learn-and-discover/the-planetary-health-diet/>
19. <https://storage.googleapis.com/planet4-switzerland-stateless/2019/06/4754011a-gp-check-ernaehrung-staedte.pdf>
20. <https://www.entwicklung.bs.ch/grundlagen/nachhaltigkeit/ernaehrung.html>
21. <https://www.pusch.ch/ueber-pusch/kampagne-save-food-fight-waste/>
22. <https://www.aue.bs.ch/abfaelle/schulungsangebote.html>
23. <https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/energie/energie-und-klimastrategie>
24. <https://www.bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/sue/amt-fur-umweltschutz/umwelt-und-energie/umweltmanagement/nachhaltige-beschaffung/leitbild-nachhaltige-beschaffung-in-der.pdf/view>
25. <https://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/ernaehrungsrichtlinien-bern>
26. <https://www.ge.ch/document/plan-actions-developpement-durable-2019-2023/telecharger>
27. <https://beelong.ch/>
28. https://geneveterroir.ch/sites/default/files/grta_fiches_animateurs_basse_def_version_finale.pdf
29. <https://www.geneveterroir.ch/fr/festiterroir-2019-fete-de-la-vente-directe-et-du-bio-la-promenade-des-bastions/4960>
30. <http://www.lausanne.ch/lausanne-officielle/administration/enfance-jeunesse-et-quartiers/accueil-de-jour-de-lenfance/bureau-lausannois-pour-les-familles/restauration-collective-durable.html>
31. http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/expo-alimentation-explosive/mainArea/01/col1/0/text_files/file/document/Resultats-feuillet.pdf
32. http://www.lausanne.ch/thematiques/developpement-durable/ville-durable/consommation/politique-alimentaire/expo-alimentation-explosive/mainArea/03/col1/0/text_files/file/document/Sensibilisation-feuillet.pdf
33. https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive_ristoranti_scolastici_versi-one_1.8_-_2018-19.pdf
34. <https://www4.ti.ch/decs/sa/urts/cosa-facciamo/menu-scolastici/>
35. https://www.stadtluzern.ch/_docn/2251501/sRSL_7.3.1.1.1_Reglement_fur_eine_nachhaltige_stadti-sche_Energie-_Luftreinhalte-_und_Klimapolitik_Energierereglement.docx.pdf
36. Mündliche Information von Herrn Gregor Schmid, Leiter der Fachstelle Umweltschutz.
37. <https://foodwaste.ch/unsere-projekte/luzern-tischt-auf/>
38. <https://www.stadt.sg.ch/home/raum-umwelt/energie/energiekonzept-2050.html>
39. <https://www.stadt.sg.ch/home/raum-umwelt/umwelt-nachhaltigkeit/clever-geniessen.html>
40. Information per E-Mail.
41. <https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/energie-umwelt-natur/ernaehrung>
42. https://www.stadt-zuerich.ch/ssd/de/index/gesundheit_und_praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungsrichtlinien.html
43. https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html
44. <https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/>
45. <https://kosmos.ch/programm/reihen>
46. <https://staedteverband.ch/de/Detail/nationale-tagung-laquo-nachhaltige-ernahrung-in-stadten-und-gemeinden-raquo?share=1>
47. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

