

„Große Töpfe, großes Unrecht? Was für unser Steuergeld aufgetischt wird“

Pressegespräch mit Sebastian Bohrn Mena, Adrijana Novakovic & Sebastian Theissing-Matei

Über 70 Prozent der Lebensmittel werden Außer-Haus konsumiert, in Gastronomiebetrieben und Großküchen. Bis zu 2 Millionen Menschen werden jeden Tag in einer der über 3.000 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich verköstigt, dazu zählen Betriebskantinen, Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser, Hochschulen, Altenheime oder das Bundesheer. In der Regel gibt es dort, ebenso wie in Restaurants, keine Informationen über Herkunft und Entstehung der Lebensmittel. Auch in Einrichtungen, die Lebensmittel mit Steuergeld beschaffen, gibt es kaum Transparenz.

„Gerade auch dort, wo Lebensmittel mit unserem Steuergeld eingekauft werden, sollte verpflichtend draufstehen müssen, was drinsteckt. Damit würde dann auch für alle auf einen Blick transparent werden, dass schon kleinen Kindern viel zu oft die Pute aus polnischer Qualzucht, unseren kranken Angehörigen die Eier aus ukrainischer Käfighaltung und unseren pflegebedürftigen Großeltern die Stopfmast-Gans aus Ungarn aufgetischt werden. Also ausländische Tierqual, finanziert aus Steuergeld. Das muss ein Ende haben – der Staat sollte gezielt die heimische, biologische Produktion mit all seinen Möglichkeiten fördern“ so Sebastian Bohrn Mena, Initiator des Tierschutzvolksbegehrens.

Jedes Jahr werden hunderte Millionen Euro zur Beschaffung von Lebensmitteln in Großküchen aufgewendet. Dabei gibt es, mit wenigen Ausnahmen, kaum ambitionierte Pläne zur Steigerung des Anteils regionaler und biologischer Produkte, die immer noch einen kleinen Prozentsatz ausmachen: Nur 15 Prozent stammen aus österreichischer & biologischer Produktion. Auch an österreichischen Hochschulen landen noch immer in vielen Fällen Produkte am Teller, deren Herstellung in Österreich aus gutem Grund bereits verboten wurde. Unerkannt, denn die verbindliche Kennzeichnung fehlt.

„Studierende werden angeregt über den eigenen Tellerrand zu blicken – die Welt um sie herum kritisch zu hinterfragen. Aber gleichzeitig wird verheimlicht, was auf ihrem Teller landet? Ich freue mich, dass die Studierenden jetzt ihre Stimme dagegen erheben und auch einen Systemwandel verlangen. Der erste Schritt ist die verpflichtende Kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung. Gleichzeitig braucht es einen Wandel bei der öffentlichen Beschaffung, weg von der Dumping-Mentalität, hin zu regionalen und biologischen Produkten. Das würde auch die Bio-Landwirtschaft ankurbeln“ so Sebastian Bohrn Mena.

Das Tierschutzvolksbegehren fordert die Kennzeichnung von Lebensmitteln nach Herkunft & Tierwohl in Gastronomie und öffentlichen Küchen und betreibt gemeinsam mit Josef Zotter, „Die BiowirtInnen“ und zahlreichen Landwirten die bundesweite Informations-Kampagne „Wissen, was wir essen“.

ADRIJANA NOVAKOVIC | ÖSTERREICHISCHE HOCHSCHÜLER INNENSCHAFT

Jene Menschen, die am wenigsten Verantwortung dafür tragen, sind am stärksten von den Folgen der Klimakrise betroffen. Es handelt sich dabei um Menschen aus den untersten Einkommensschichten. Auch in Österreich sind die Folgen des Klimawandels bereits zu spüren. Nun müssen auch die Hochschulen endlich anfangen zu handeln. Obwohl in Lehrveranstaltungen über die Klimakrise bereits teilweise unterrichtet wird, gibt es gerade hier in den Mensen der Hochschulen eklatante klimaschädliche Baustellen zu beseitigen. Als ersten Schritt braucht es klimaschonendes Essen in allen Mensen. Im Gegensatz zur Umweltpolitik der schwarz-blauen Regierung, ist uns die Umwelt nicht egal!

“Für uns Studierende ist das Problem an den Mensen der Hochschulstandorte bereits länger bekannt. Die Jungen Menschen von Fridays for Future fordern zurecht Klimaschutzmaßnahmen auf allen Ebenen. Auch die ÖH möchte zeigen, dass wir uns in Anbetracht der Klimakrise ernsthaft um die Zukunft der jungen Studierenden sorgen. Wir wollen etwas ändern. Jetzt! Denn es geht um unsere Zukunft” sagt Adrijana Novakovic vom Vorsitzteam der Österreichischen Hochschüler_innenschaft, der gesetzlichen Interessenvertretung aller Studierenden in Österreich. Konkret wollen wir an den Mensen der österreichischen Hochschulen folgende drei Punkte prioritär umgesetzt wissen:

- Alle Studierenden sollen unabhängig von ihrem Studienort Zugang zu einem kostengünstig und ökologischen Mensa-Essen haben.
- Umstellung auf biologische und regionale Produkte muss österreichweit verfolgt werden, nicht nur auf einzelnen Standorten.
- Es braucht an jedem Standort zumindest 1 veganes Gericht - und das nicht nur 1x/Woche sondern jeden Tag.

“Es muss etwas an den Mensen der österreichischen Hochschulen getan werden. Viele Studierende engagieren sich für mehr Klimaschutz und wollen sich klimafreundlicher verhalten. Aktuell gibt es in den Mensen weder ausreichend Transparenz noch ein ausreichendes Angebot für eine umweltbewusste Ernährung. Für die Betreiber stellt unsere Forderungen nur ein Fingerschnippen da. Hier wollen wir als ÖH Druck machen und gegensteuern. Daher fordern wir die sofortige Umsetzung der Lebensmittelkennzeichnung. Des Weiteren fordern wir einen österreichweiten runden Tisch aller wichtigen Stakeholder, um ein Konzept für eine klimaschonendes und kostengünstige Ernährung in Mensen zu erstellen”, fordert Adrijana Novakovic vom Vorsitzteam der ÖH abschließend.

SEBASTIAN THEISSING-MATEI | GREENPEACE IN ÖSTERREICH

„Überall dort wo Menschen in öffentlichen Einrichtungen verpflegt werden – sei es in Kindergärten und Schulen, in Krankenhäusern und Kasernen oder an den Universitäten – hat die Politik eine enorme gesundheitspolitische und ökologische Verantwortung. Sie entscheidet ob mehrere hundert Millionen Euro Jährlich in eine regionale und biologische Landwirtschaft fließen oder aber in billigste Massenware. Greenpeace fordert in öffentlichen Einrichtungen mehr biologische Lebensmittel, mehr regionale Lebensmittel und weniger fleischlastige Mahlzeiten“, sagt Sebastian Theissing-Matei von Greenpeace in Österreich.

Mit der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln hat die Politik einen großen Steuerungshebel in der Hand, mit dem der Markt für regionale und biologische Lebensmittel gezielt gestärkt werden kann. Greenpeace fordert daher seit Jahren mit diesen öffentlichen Geldern gezielt biologische und regionale Lebensmittel einzukaufen und weniger fleischlastige Mahlzeiten aufzutischen. Im Folgenden ist kurz zusammengefasst, warum das schlussendlich für uns alle eine win-win Situation ergibt:

Biologische Lebensmittel

Die biologische Landwirtschaft ist wesentlich umweltschonender als konventionelle Methoden zur Produktion von Lebensmitteln. Studien zeigen etwa eine deutlich höhere Artenvielfalt auf biologisch bewirtschafteten Betrieben. Das liegt einerseits daran, dass keine chemisch-synthetischen Pestizide und Düngemittel eingesetzt werden und andererseits an einer ausgeprägten Fruchtfolge und einer Vielfalt an Kulturen. Dass in der biologischen Landwirtschaft keine Kunstdünger eingesetzt werden, wirkt sich auch positiv auf das Klima aus. Ebenso werden Boden und Grundwasser geschont.

Nutztiere wie Kühe, Schweine und Hühner profitieren ebenfalls von der biologischen Landwirtschaft. Ihnen wird regelmäßiger Auslauf ins Freie und generell mehr Platz garantiert. Weil es ihnen besser geht, werden sie seltener krank. Deswegen ist auch der Einsatz von Antibiotika in der biologischen Tierhaltung deutlich niedriger.

Regionale Lebensmittel

Lebensmittel werden heutzutage quer über die gesamte Welt transportiert. So gibt es in Österreich unter anderem Äpfel aus Neuseeland, Fleisch aus Brasilien oder Spargel aus Peru oder Argentinien zu kaufen. Doch lange Transportwege sind wahre Klimatreiber. So schlägt ein Kilo luftverfrachteter Spargel aus Argentinien mit knapp 17 Kilogramm CO₂ zu Buche.

Demgegenüber würde ein regionales Produkt lediglich 60 Gramm CO₂ verursachen. Die Belastung der argentinischen Variante liegt damit 280 Mal höher als beim regional produzierten Spargel. Regionale Produkte sind in der Regel frischer und vitaminreicher, da sie zu einem späteren Reifungsgrad abgeerntet werden können als Produkte, die erst nach langen Transportwegen auf den Tellern landen. Importiertes Obst und Gemüse wird häufig mit zusätzlichen Chemikalien bearbeitet, um die Haltbarkeit während eines langen Transports zu gewährleisten.

Weniger fleischlastige Mahlzeiten

Laut der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung sollten wir, um gesund zu bleiben, nicht mehr als drei Portionen von 100 bis 150 Gramm Fleisch pro Woche konsumieren. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Österreich, wie auch in anderen europäischen Ländern, aber weit höher. Österreicherinnen und Österreicher essen im Schnitt rund 1 ¼ Kilo Fleisch pro Woche – also das Dreifache der als gesund erachteten Menge. Der weltweite Anstieg des Konsums von Fleisch, Fett und raffiniertem Zucker trägt zur Verbreitung von Fettleibigkeit und chronischen Krankheiten wie Typ-2-Diabetes, aber auch zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs bei.

Auch der Umwelt schadet ein zu hoher Fleischkonsum. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass die intensive Tierhaltung für 14,5 Prozent aller Treibhausgase verantwortlich ist. Das ist gleich viel wie alle Autos, LKW, Schiffe und Flugzeuge zusammen. Der Fleischproduktion fallen außerdem riesige Flächen an Urwald zum Opfer, etwa im Amazonas. Für den Anbau von Futtermittel – oft gentechnisch verändertem Soja – wird so immer mehr der Lebensraum von wildlebenden Tieren zerstört.

„Ein Blick durch Österreich zeigt auch: Besseres Essen in den öffentlichen Kantinen ist eine Frage des politischen Willens. Einzelne Gemeinden und Bundesländer zeigen bereits vor wie es geht. So ist zum Beispiel in Wien bereits jetzt 50 Prozent des Essens in den Kindergärten und Schulen biologisch und aus Österreich. Im Burgenland werden gar 100 Prozent angestrebt. Die nächste Bundesregierung sollte hier nachziehen und ebenfalls deutlich bessere Regeln für das Essen in öffentlichen Einrichtungen, inklusive der Universitäten, festlegen“, fordert Theissing-Matei.

Großküchen & Beschaffung – Ausgewählte Fakten und Zahlen

- Rund 60 Milliarden Euro oder 18 Prozent des BIP werden jährlich für Güter & Dienstleistungen von der öffentlichen Hand ausgegeben. Die exakte Höhe der Ausgaben für Lebensmittel ist nicht erfasst, schätzungsweise hunderte Millionen Euro von der Gemeinde- bis zur Bundesebene. (Statistik Austria)
- Für die Erzeugung österreichischer Produkte werden rund 5 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche oder circa 132.000 Hektar von der Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch genommen. (Forschungsinstitut für biologischen Landbau)
- In Kopenhagen (Dänemark) liegt die Bio-Quote bei tierischen Lebensmitteln in öffentlichen Kantinen bei fast 100 Prozent, im Vergleich dazu im österreichischen Role-Model Wien, bei gegenwärtig 30 Prozent. In anderen Großstädten und im ländlichen Bereich gibt es hingegen oftmals gar keine Vorgaben bei tierischen Lebensmitteln. (Stadt Wien)
- Eine im Jahr 2014 durchgeführte Evaluierung des naBe-Aktionsplans, des 2010 beschlossenen österreichischen Aktionsplans zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung, zeigt, dass kaum mehr als ein Viertel der Beschaffungsverantwortlichen in österreichischen Städten und Gemeinden den Plan überhaupt kennen – geschweige denn anwenden. Derzeit wird der naBe-Aktionsplan überarbeitet. (BMNT)
- Nur rund 47 Prozent des beschafften Fleisches in der Gemeinschaftsverpflegung stammt aus Österreich, davon wiederum nur 30 Prozent aus biologischer Produktion. Beim Schweinefleisch sind es überhaupt nur 3 Prozent. (Forschungsinstitut für biologischen Landbau)
- Bei Eiern stammen nur 38 Prozent in der Gemeinschaftsverpflegung aus Österreich und davon wiederum nur 34 Prozent aus biologischer Produktion. (Forschungsinstitut für biologischen Landbau)
- Eine Steigerung des Bio-Anteils auf 60 Prozent in der heimischen Gemeinschaftsverpflegung würde fast 20.000 Hektar an zusätzlich bewirtschafteter biologischer Fläche ermöglichen. Rund 740 Betriebe könnten zusätzlich auf Bio umstellen. Bei 100 Prozent Bio-Anteil in der öff. Beschaffung könnten über 100.000 Hektar zusätzlich biologisch bewirtschaftet werden. Bis zu 3700 österreichische Betriebe könnten dadurch zusätzlich auf Bio umstellen. (Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Greenpeace & Bio Austria)
- Lebensmittel im Wert von über 57 Millionen Euro werden pro Jahr alleine über die Bundesbeschaffungsgesellschaft angekauft – das umfasst aber bei weitem nicht die gesamte Beschaffung in Gemeinden und/oder Ländern (Landschafttleben)

Studien-Empfehlung: „Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die biologische Landwirtschaft“,
Korrigierter Endbericht Juni 2018, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)