

<b>Antrag vom 24.10.2019</b>	
------------------------------	--

Eingang bei L/OB:

Datum:

Uhrzeit:

Eingang bei 10-2.1:

Datum:

Uhrzeit:

## Antrag

Stadträtinnen/Stadträte – Fraktion
Bündnis 90/DIE GRÜNEN-Gemeinderatsfraktion
Betreff
Aktionsprogramm Klimaschutz <b>Klimafreundlich und gut essen</b>

Spätestens seit der Weltklimarat zur Kehrtwende beim Fleischkonsum mahnt, ist der Zusammenhang zwischen der Art, wie wir uns ernähren, und dem CO<sub>2</sub>-Ausstoß evident.

Nach dem im August 2019 vorgelegten neuen Sonderbericht zum Klimawandel sind 23 Prozent der vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen durch Landwirtschaft, Forstwirtschaft und andere Formen der Landnutzung verursacht. Mit dem Klimawandel einhergehende Wetterextreme wie Hitze, Trockenheit und Flut führen schon heute zu Ernteaussfällen, das weltweite Angebot an Nahrungsmitteln wird instabiler.

Einen großen Klimaschutz-Effekt hätte die Umstellung der Ernährung: Reduziert ein deutscher, der sich durchschnittlich ernährt, seinen Fleischverzehr um ungefähr ein Viertel und rechnet man das auf die Gesamtbevölkerung hoch, könnte sich der jährliche CO<sub>2</sub>-Ausstoß in Deutschland um 8,3 Mio. Tonnen CO<sub>2</sub> senken lassen. Eine Zahl, die erst plastisch wird, wenn man sie ins Verhältnis setzt: Inlandsflüge waren 2018 für zwei Mio. Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalent verantwortlich.

Während beispielsweise im Energie- und Verkehrssektor schon große Anstrengungen unternommen werden, den Ausstoß an schädlichen Treibhausgasen zu reduzieren, ist dieses Potential in der Ernährung noch zu heben. Ohne Einbußen an Geschmack, Qualität und Vielseitigkeit, sogar mit Zugewinn an Gesundheit, lassen sich relevante CO<sub>2</sub>-Emissionen vermeiden, wenn beim Einkauf und der Erstellung der Speisepläne die Klimarelevanz mitgedacht wird:

„Eine ausgewogene Ernährung, die reich an pflanzlichen Bestandteilen ist, und der moderate Verzehr von Fleisch, Fisch und Milchprodukten sind wichtige Möglichkeiten, um Treibhausgas-Emissionen zu verringern. Außerdem bringt die Umstellung auf eine nachhaltigere Ernährung wichtige Vorteile für die menschliche Gesundheit.“ (IPCC)

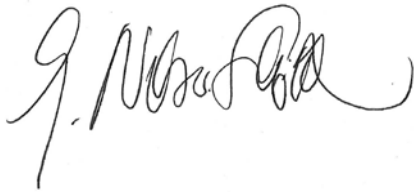
Das Bundesumweltministerium rechnet vor, dass pro Kilo Rindfleisch mehr als 13 Kilogramm CO<sub>2</sub>-äquivalente Treibhausgase entstehen, bei einem Kilogramm Gemüse hingegen nur 153 Gramm. Ein klimagerechter Speiseplan hilft also eindeutig, wenn Deutschland seine Klimaziele erreichen will.

Mittlerweile gibt es Initiativen und junge Unternehmen, die diese Zusammenhänge deutlich machen und die Kantinen und Großküchen darin schulen, wie sie clever klimafreundlich kochen. Und wohlschmeckend sowieso. Sie zeigen auf, wie sich mit einer cleveren Auswahl von pflanzlichen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln über 50 Prozent der Emissionen einsparen lassen. Die Stadt Zürich hat sich von einem solchen Unternehmen beraten lassen und ihre Kantinen verpflichtet, 20 Prozent CO<sub>2</sub> einzusparen.

App-unterstützt kann jeder Speisegast sehen, wie klimaschonend sein Essen ist und welcher Wasser-Fußabdruck damit verbunden ist. Würden wir alle dreimal in der Woche klimafreundlich essen, hätte Deutschland 10 Mio. Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen weniger – soviel wie dreieinhalb Millionen Autos ausstoßen oder wie 500 Millionen Bäume pro Jahr aufnehmen können.

**Wir beantragen:**

1. Die städtischen Kantinen und Schulküchen werden verpflichtet, mindestens 20 Prozent CO<sub>2</sub> einzusparen. Dazu werden Schulungen durchgeführt, die Schulungsmaßnahmen werden aus dem Budget des Aktionsprogramms Klimaschutz finanziert.
2. Um in die Gesellschaft hinein zu wirken, wird, beispielsweise zusammen mit der Uni Hohenheim oder der Fa. ODS, unter Stuttgarter Großküchen und Kantinen ein Preis für die weitestgehende Reduktion der Klimabelastung pro Hauptmahlzeit ausgeschrieben.
3. Von Caterern, deren Dienste die Stadt in Anspruch nimmt, werden künftig CO<sub>2</sub>-Kennzeichnung und Reduktionsnachweise gefordert.



Gabriele Nuber-Schöllhammer



Andreas Winter