

An den
Präsidenten des Burgenländischen Landtags
Christian Illedits
Landhaus
7000 Eisenstadt

Eisenstadt, 15. Oktober 2018

Selbständiger Antrag

der Landtagsabgeordneten Regina Petrik und Wolfgang Spitzmüller auf Fassung einer
Entschließung betreffend biologische und regionale Lebensmittel in
Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen

Der Landtag wolle beschließen:

Entschließungsantrag

des Burgenländischen Landtages vom betreffend biologische und regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen

Im Burgenland wächst unter der Bevölkerung das Bewusstsein über den Wert der biologischen Landwirtschaft und derer Produkte. Dies hat sowohl ökologische wie auch gesundheitliche Aspekte. Denn biologische Landwirtschaft trägt maßgeblich zu Klimaschutz, Erhaltung der Artenvielfalt und der Pflege der Naturlandschaft bei und garantiert artgerechte Tierhaltung. Es liegt daher auch im Interesse des Landes, sowohl Biolandwirtschaft als auch die Verpflegung mit Bio-Nahrungsmitteln zu fördern und im eigenen Wirkungsbereich die entsprechenden Maßnahmen zu setzen. Etliche Großküchen in Österreich haben bereits umgestellt und verarbeiten bis zu 80% Biolebensmittel, wie etwa die Küche im Landhaus in St. Pölten, das Krankenhaus Hietzing, das Kaiser-Franz-Josef-Spital und andere.

Wesentliche gesundheitliche und ökologische Komponenten in der Versorgung in öffentlichen Einrichtungen stellen Qualität und Menge der Fleischwaren dar, die im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung in burgenländischen Kindergärten und Tagesheimen verarbeitet werden. Auch aus Tierschutzperspektive sind daher Fleischprodukte aus industrieller Tierhaltung gänzlich aus den Speiseplänen zu streichen.

Bereits im Jahr 2001 entschloss sich der Burgenländische Landtag dazu, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf Bio-Qualität umzustellen:

„Entschließung des Burgenländischen Landtages vom 25. April 2001

Die Landesregierung wird aufgefordert, folgende Maßnahmen zu veranlassen: Die Einrichtungen des Landes Burgenland, insbesondere Landeskrankenhäuser, andere Zentralküchen, Schulen, Kindergärten und Horte, sowie Einkäufe für Buffets des Landes (bei Empfängen u.dgl.) sollen schrittweise auf Produkte umgestellt werden, die den Qualitätskriterien der Bio-Qualität (Ernte u.a.) entsprechen.“

Die zuständigen Ämter sollten schon damals beauftragt werden, „sowohl die rechtlichen Voraussetzungen für eine Bindung der Auftragsvergabe dahingehend zu prüfen, dass ausschließlich Produkte, die den Qualitätskriterien des Kontrollierte biologischen Landbaus (ERNTE u.a.) entsprechen, verwendet werden als auch in Absprache mit den Leitungen der in Frage kommenden Landeseinrichtungen die einzelnen Umsetzungsschritte sowie Finanzierung zu planen.“

Geschehen ist seither fast nichts, obwohl die Erkenntnisse über gesundheitliche und klimarelevante Auswirkungen ökologisch orientierter Ernährung laufend zunehmen.

Die Umstellung auf Lebensmittel aus regionaler und biologischer Landwirtschaft muss entgegen einer weit verbreiteten Annahme nicht unbedingt mehr kosten. Bereits die Reduktion von Fleischportionen bringt Einsparungseffekte im Einkauf. Gezielte Planung in der Portionierung, Erhöhung des Anteils von saisonalem Gemüse, die Reduktion von Lebensmittelabfällen und das Absenken des Anteils an (Halb-)Fertiggerichten zugunsten frischer Zutaten führen zu ausgleichenden Kostenreduktionen. Überdies profitiert die regionale Wirtschaft, wenn verstärkt auf Lebensmittelprodukte aus der Region gesetzt wird.

Dass dies nicht nur Wunschdenken ist, sondern in der Realität umsetzbar ist, zeigt das Beispiel der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegungen in Kopenhagen. In mehr als 1100 Küchen werden rund 80.000 Essensportionen täglich produziert. 1700 Menschen haben in diesem Rahmen ihren Arbeitsplatz, um Kindergärten, Schulen, Altersheime, Krankenhäuser und Kantinen in der Verwaltung mit warmem Essen zu versorgen. In der dänischen Hauptstadt wurde zwei Jahre daran gearbeitet, die Gemeinschaftsverpflegung auf Bio umzustellen, möglichst ohne dauerhaft erhöhte Ausgaben. Investiert wurde in Schulungen der MitarbeiterInnen, um eine neue Art des Wirtschaftens für die Küchen zu entwickeln. Auch wenn im Burgenland gerade für Kindergärten und Tagesheime in kleineren Einheiten und in Gastronomiebetrieben vor Ort gekocht wird, können wesentliche Komponenten des Kopenhagener Bio-Umstellungsplans auch in Burgenländischen Gegebenheiten angewandt werden:

- mehr Gemüse in der ganzen Vielfalt des saisonalen Angebots,
- mehr Kartoffeln,
- saisonale Früchte,
- Getreideprodukte in vielfältiger Verwendung,
- wenig Süßes, wenig Teures,
- Menüs geschickt komponieren, zwischen Fest- und Alltag unterscheiden,
- Lebensmittelabfall reduzieren,
- kritischer Gebrauch von Fertig- und Halbfertig-Zutaten,
- vielfältige Zutaten einsetzen.

Der Erfolg in Kopenhagen spricht für sich: Besonders in kleinen Küchen (wie beispielsweise in Kindergärten) kommen mittlerweile 90 % Bio-Produkte zum Einsatz. In den großen Zentralküchen ist es eine Quote von 60-70 %.

Einrichtungen der öffentlichen Hand liegen entweder im Wirkungsbereich des Landes, wie landeseigene Betriebe mit ihren Kantinen, Spitäler und Pflegeheime, oder im Wirkungsbereich der Gemeinden, wie Kindergärten und Tagesheime. In diesen die Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf biologische und regionale Produkte umzustellen leistet einen bedeutenden Beitrag zu gesundem Leben im Burgenland und zu Klimaschutz und Förderung der Regionalwirtschaft.

Der Landtag hat beschlossen:

Die Landesregierung wird aufgefordert,

- einen Plan auszuarbeiten, der gewährleistet, dass in den Kantinen und Küchen der landeseigenen Betriebe und Einrichtungen der Anteil der Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft auf bis 2021 zunächst auf 50%, in Folge auf nahezu 100% angehoben wird,
- dafür zu sorgen, dass in der Kantine des Landhauses ab dem Jahr 2019 Speisen mit einem zumindest 50%-igen Anteil an Biolebensmittel angeboten werden,
- in Zusammenarbeit mit den Gemeinden einen Aktionsplan zu entwickeln, wie die Beschaffung von Lebensmitteln bis 2022 auf Produkte aus biologischer Landwirtschaft und nachweislich artgerechter Tierhaltung umgestellt werden kann. Regionalen Produkten ist dabei Vorrang einzuräumen.