



## Auszug aus dem substanziellen Protokoll 45. Ratssitzung vom 12. April 2023

### 1701. 2022/566

#### **Postulat von Julia Hofstetter (Grüne) und Patrick Tscherrig (SP) vom 16.11.2022: Angebot in den städtischen Verpflegungsbetrieben, Festlegung von pflanzen- basierten Menüs mit guter Ökobilanz als Standardoption**

Gemäss schriftlicher Mitteilung ist der Vorsteher des Gesundheits- und Umweltdepartements namens des Stadtrats bereit, das Postulat zur Prüfung entgegenzunehmen.

***Julia Hofstetter (Grüne)** begründet das Postulat (vergleiche Beschluss-Nr. 940/2022): Im Menüangebot der städtischen Verpflegungsbetriebe soll das pflanzenbasierte Menü mit guter Ökobilanz zur Standardoption werden. Pflanzenbasiert bedeutet vegan. Das Menü soll vegan sein, weil die Herstellung von tierischen Lebensmitteln flächenintensiv ist und einen hohen CO<sub>2</sub>-Ausstoss verursacht. In der Schweiz isst der Durchschnitt der Bevölkerung mehr als ein Mal pro Tag Fleisch – das ist viel. Die Verpflegung bietet einen grossen Hebel, um die Ökobilanz zu verbessern. Im Allgemeinen sind pflanzliche Menüs viel klimafreundlicher als tierbasierte. Mit diesem Vorstoss wollen wir sicherstellen, dass die Entscheidung für ein Menü mit hoher CO<sub>2</sub>-Belastung bewusst ist. Das pflanzenbasierte Menü soll deshalb in allen städtischen Verpflegungsbetrieben an erster Stelle stehen. Wer ein Fleischmenü will, soll dieses aktiv bestellen. In den Spitälern von New York wurde dies für das Mittags- und Abendmenü erfolgreich umgesetzt. Über die Hälfte der Patientinnen und Patienten wählen das pflanzenbasierte Menü. Rund 95 Prozent zeigen sich im Nachhinein mit ihrer Wahl zufrieden, obwohl nur ein Prozent sich als vegan oder vegetarisch bezeichnet. So wird der CO<sub>2</sub>-Ausstos reduziert und die Gesundheit gefördert. Zudem ist das pflanzenbasierte Menü günstiger. Gemäss der Studie «Green Hospitals» der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) können Spitäler ihre Umweltbelastung halbieren, ohne ihre Gesundheitsdienstleistungen zu reduzieren. Die Umstellung in der Verpflegung ist eine Massnahme dazu.*

***Walter Anken (SVP)** begründet den von Roger Bartholdi (SVP) namens der SVP-Fraktion am 7. Dezember 2022 gestellten Ablehnungsantrag: Das Postulat wird mit der Studie «Green Hospitals» der ZHAW begründet. Gemäss dieser werden 70 Prozent aller Umweltauswirkungen von Spitälern in den Bereichen Strom, Wärme, Verpflegung, Gebäude und Medikamente verursacht. Von diesen 70 Prozent könnten 50 Prozent reduziert werden, wovon 17 Prozent die Verpflegung betreffen. Das Postulat zeigt einmal mehr, wie Druck auf die Menschen ausgeübt werden soll, damit sie auf Fleisch verzichten. Die SVP wehrt sich vehement gegen Essensvorschriften. Wir essen, was wir wollen. Die qualitativsten und ökologischsten Lebensmittel kommen aus der Schweiz. Jeder Mensch soll selbst entscheiden, was er isst. Freiwilligkeit ist für uns das oberste Gebot.*



Weitere Wortmeldungen:

**Patrick Tscherrig (SP):** *Ich will niemandem den Sonntagsbraten wegnehmen. Ich bin seit meinem siebten Lebensjahr Vegetarier und kann bestätigen, dass sich einiges in den Restaurants verbessert hat. Dennoch gibt es viele Orte, an denen vegetarische Menüs stiefmütterlich behandelt werden. Hier setzt das Postulat an. Fleischmenüs sollen nicht verboten, sondern das Angebot an pflanzenbasierten Menüs soll verbessert werden, um den CO<sub>2</sub>-Fussabdruck zu verringern. Wie sie gehört haben, gibt es dazu spannende Forschungen. Ein einfaches Mittel ist die Änderung der Reihenfolge, in der die Menüs präsentiert werden. Steht das pflanzenbasierte Menü an erster Stelle und werden die Menüs nicht explizit als vegetarisch oder vegan bezeichnet, werden sie häufiger gewählt. Offensichtlich gibt es ein Imageproblem. Das Postulat ermöglicht es auf elegante Weise, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss zu reduzieren, ohne die Wahlfreiheit einzuschränken.*

**Tanja Maag Sturzenegger (AL):** *Die Antworten auf eine Schriftliche Anfrage von Julia Hofstetter (Grüne) und mir zur Umsetzung der Ernährungsstrategie in den städtischen Gesundheitszentren für das Alter (GFA) zeigen, dass sich das vegetarische und vegane Angebot noch ausbauen lässt: Es gibt in den GFA drei täglich wechselnde Menüs für die Hauptmahlzeiten, wovon eines vegetarisch ist. Dieses Menü steht aber in der Reihenfolge nicht an erster Stelle. Auf vegane Angebote wird bisher verzichtet. Seitens Bewohnerschaft bestehen Bedenken hinsichtlich der Gesundheit veganer Gerichte. Dies gilt es zu bedenken. Dieses Postulat betrifft aber nicht nur die Bewohnerschaft sondern auch das Personal, bei dem vegane Menüs langsam beliebter werden. Ohnehin besteht Luft nach oben. Das vegane Menü als Standardmenü festzulegen, kann zielführend wirken.*

**David Ondraschek (Die Mitte):** *Selbstverständlich begrüssen wir es, wenn das Angebot an pflanzenbasierten Menüs mit guter Ökobilanz die Nachfrage in den städtischen Verpflegungsbetrieben deckt. Wir unterstützen auch den gezielten Hinweis auf solche Menüs. Uns missfällt aber die Vorstellung, städtischen Betrieben vorschreiben zu wollen, was diese zu kochen und wie sie es zu präsentieren haben. Wir halten Küche und Verwaltung für mündig genug, das Menü selbstständig bestimmen zu können. Die mit diesem Postulat einhergehende Bevormundung lehnen wir ab.*

**Dr. Bernhard im Oberdorf (SVP):** *Es ist beruhigend zu hören, dass kein Zwang ausgeübt werden soll. Aber worum handelt es sich bei dieser Priorisierung? Ausgeübt wird ein moralischer Druck, womit eine subtile Bevormundung entsteht. Das ist ein Zwang, der durch die Hintertür kommt und damit um einiges raffinierter ist, als ein absoluter Zwang. Bei der Wahl zwischen pflanzlicher und tierischer Nahrung muss man selbst Vernunft walten lassen. Jeder hat seine Vorbehalte gegenüber gewissen Nahrungsmitteln und kann ohne Bevormundung selbst entscheiden. Irrtümlicherweise habe auch ich schon vegane Ware gekauft. Unvoreingenommen habe ich es meinen Gästen präsentiert, es war jedoch schlicht nicht geniessbar. Wenn nicht geniessbare Ware zum Zwang wird, dann sehe ich schwarz. Diese Art der Druckausübung kann man nur ablehnen.*



3 / 3

**Patrick Hässig (GLP):** *In den städtischen Verpflegungsbetrieben wird hervorragend gekocht. Es gibt in den von mir besuchten Kantinen täglich ein veganes und vegetarisches Menü, von denen eines manchmal das Beliebteste ist. Um die Beliebtheit von veganen und vegetarischen Menüs zu unterstützen, unterstützen wir dieses Postulat.*

Namens des Stadtrats nimmt der Vorsteher des Gesundheits- und Umweltdepartements Stellung.

**STR Andreas Hauri:** *Ich bin froh um das Votum von Patrick Hässig (GLP), der aufzeigt, dass wir in diesem Bereich schon relativ weit sind. Im Jahr 2019 haben wir im Stadtrat die Strategie «Nachhaltige Ernährung» verabschiedet. Im Jahr 2021 haben wir eine Berichterstattung vorgelegt, in der alle 42 definierten Massnahmen aufgezeigt wurden. Die Forderungen des Postulats sind bereits mehrheitlich umgesetzt. Mühe macht mir persönlich, wenn wir ältere oder hochaltrige Menschen ins Visier nehmen. Motivieren ist in Ordnung, aber die Ausübung von Zwang geht zu weit. Konzentrieren wir uns auf das Personal, wie wir es bereits getan haben. Das Modell «New York» ist in Prüfung. Zudem geht bei Patientinnen und Patienten die Gesundheit vor. Wir müssen uns auf jene Bereiche fokussieren, die uns am meisten bringen; dies tun wir mit der Ernährungsstrategie.*

Das Postulat wird mit 73 gegen 40 Stimmen (bei 0 Enthaltungen) dem Stadtrat zur Prüfung überwiesen.

Mitteilung an den Stadtrat

Im Namen des Gemeinderats

Präsidium

Sekretariat