

Auszug aus dem substanziellen Protokoll 65. und 66. Ratssitzung vom 25. September 2019

Gemeinsame Behandlung der zwei Geschäfte GR Nr. 2018/358 und 2018/361

1729. 2018/358

Postulat von Matthias Probst (Grüne) und Florian Utz (SP) vom 19.09.2018: Sicherstellung einer Wahlmöglichkeit betreffend mindestens einer warmen vegetarischen Mahlzeit in städtischen Kantinen und Restaurants

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

Gemeinsame Wortmeldungen zu den Geschäften GR Nr. 2018/358, und 2018/361.

***Matthias Probst (Grüne)** begründet das Postulat 2018/358 (vergleiche Beschluss-Nr. 379/2018) und 2018/361 (vergleiche Beschluss-Nr. 382/2018): Global ist die Ernährung für ungefähr ein Drittel der CO₂-Ausstösse verantwortlich, in der Schweiz ist es etwa ein Viertel. Wir haben überlegt, was wir in der Stadt Zürich diesbezüglich unternehmen könnten und sind schliesslich auch aufgrund von Zuschriften aus der städtischen Verwaltung auf eine hausinterne Baustelle aufmerksam gemacht worden. Das erste Postulat 2018/358 verlangt, dass in jeder städtischen Kantine zu jeder Tageszeit mindestens eine warme vegetarische Mahlzeit angeboten wird, was bisher nicht überall der Fall ist. Im Stadtspital Triemli hat sich seit Einreichung des Postulats offenbar schon etwas geändert. Es gibt aber auch Kantinen, in denen keines der angebotenen Menus vegetarisch ist. Leute, die sich aus ethischen oder klimatechnischen Gründen für eine nachhaltigere Ernährung entschieden haben, sollen sich in städtischen Kantinen verpflegen können. Der Vorstoss verlangt nicht, dass kein Fleisch mehr verkauft werden darf. Der zweite Vorstoss 2018/361 ist etwas komplexer. Aktuell werden im Schnitt pro Person in der Stadt Zürich ungefähr elf Tonnen CO₂ ausgestossen. In der Ernährung, die einen Viertel davon ausmacht, liegt ein riesiges Potenzial. Wir sollten das deshalb systematisch anschauen. Im Rahmen eines Forschungsprojekts der Stadt gab es einen Personalrestaurantwettbewerb. Die Kantinen sollten klimaeffektiver kochen. Im Durchschnitt konnten sie die CO₂-Emissionen um 19 Prozent reduzieren, das Siegerrestaurant sogar um 42 Prozent. Das Ganze bei steigender Zufriedenheit der Gäste. Es gibt viele pragmatische Lösungen, die die Leute glücklich machen – beispielsweise kam eine Bolognese-Sauce mit halb Fleisch, halb vegetarischem Inhalt sehr gut an. Wir wollen mit diesem Vorstoss erreichen, dass systematisch erfasst wird, wie viel CO₂ pro Mahlzeit emittiert wird. Die Stadt soll sich schliesslich darum bemühen, dass der Ausstoss pro Mahlzeit auf unter ein Kilogramm reduziert wird. Im Moment sind wir im Schnitt noch bei 2,5 Kilogramm, was sehr hoch ist. Wir nehmen auch hier niemandem etwas weg, wir schaffen lediglich Transparenz und geben der Stadt einen Zielwert vor für eine ökologischere Nahrungsmittelproduktion. Das wird ein wichtiger Pfeiler der Klimapolitik und die Stadt Zürich soll sich vermehrt mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen.*

Elisabeth Schoch (FDP) begründet die namens der FDP-Fraktion am 3. Oktober 2018 gestellten Ablehnungsanträge zu GR Nr. 2018/358 und GR Nr. 2018/361: *Das tönt alles sehr sophisticated. Die Planung eines Menus ist aber komplex und mit hohen Anforderungen verbunden. Aus Berufsstolz und aus betriebswirtschaftlichen Gründen kann und will kein Gastronom Food Waste produzieren. Die Menus werden so zusammengestellt, dass alle Bedürfnisse der Gäste berücksichtigt werden. Perfekte Planung funktioniert am besten, wenn der Gastwirt vor Ort sieht, was übrigbleibt und es für die nächsten Tage korrigieren kann. Das ist ein kontinuierlicher Veränderungsprozess. Wenn nun zwangsläufig ein vegetarisches Menu produziert werden muss, kann dieser Prozess nicht richtig gesteuert werden. Sie behaupten nun, Sie wissen besser, was die Gäste wollen, nämlich mindestens ein vegetarisches Menu. Statistisch gesehen ernähren sich lediglich zwei bis vier Prozent der Bevölkerung vegetarisch, grosszügig gerechnet zehn Prozent. Wenn nun noch zu Randzeiten für diese zehn Prozent ein eigenes Menu zur Verfügung gestellt werden soll, wird Food Waste produziert. Genau das wollen Sie ja nicht. Ausserdem nehmen Sie sich heraus, dass Sie die Kundschaft besser kennen als der Gastwirt vor Ort. Man weiss, dass es nicht gut kommt, wenn alles aus der Helikopterperspektive gesteuert wird. Das kennen wir aus dem Kommunismus. Wir können diesen kontraproduktiven Vorstoss 2018/358 nicht unterstützen. Wir finden auch den zweiten Vorstoss schwierig. Er ist von Leuten formuliert, die wenig Ahnung von Küchen haben. Die Köche machen sich bereits viele Gedanken darüber, wie auch sie die Vorgaben der 2000-Watt-Gesellschaft erfüllen können. Ihr verlangt nun eine systematische Erfassung und wenn möglich noch einen Bericht. Das kommt mir vor wie im Gesundheitswesen, wo auch alles minutiös erfasst werden muss – was wahrscheinlich der Grund ist, weshalb keine Zeit für die Patienten mehr vorhanden ist sowie für eine teure Bürokratie. Wenn Sie wirklich etwas für Menus mit einer geringeren CO₂-Bilanz tun wollen, machen Sie eine Schulungsoffensive, in der Sie den Gastwirten erklären, wie man ökologischer wirtet. Dann können sie das umsetzen. Fordern Sie keinen administrativen Moloch, der lediglich zutage führt, was wissenschaftlich sowieso schon bekannt ist. Stellen Sie den betreffenden Leuten Informationen zur Verfügung und sagen Sie ihnen, worauf sie achten sollen. Ich bin überzeugt, dass sie das besser umsetzen werden, als wenn wir nun minutiös Buch führen. Ziehen Sie diesen Vorstoss zurück, er ist ein Bürokratie-Monster, das wir nicht unterstützen werden.*

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

STR Andreas Hauri: *Der Stadtrat nimmt die beiden Vorstösse gerne entgegen. Wir sind bei beiden bereits in der Entwicklung und haben gewisse Dinge bereits umgesetzt. Wichtig ist, dass niemand zu vegetarischem Essen gezwungen wird. Die Fakten sprechen aber dafür, dass vegetarische Menus nachgefragt werden. In den 450 städtischen Verpflegungsbetrieben werden jährlich sieben Millionen Menus ausgegeben. Davon sind bereits 22 Prozent vegetarisch. Im Triemlisipital wurde zusätzlich aufgerüstet, so dass der Gesamtanteil dort bereits bei 40 Prozent vegetarischen Menus liegt. Dahinter liegt kein Zwang. Es werden weitere Massnahmen umgesetzt. Neben den Ernährungsrichtlinien an den Schulen, die gut funktionieren, haben wir in den städtischen Alterszentren*

immer wieder fleischlose Tage, die gut ankommen. Auch die klimafreundlichen Menus in den städtischen Verpflegungszentren werden immer stärker nachgefragt. Der erwähnte Wettbewerb in den Restaurants hat funktioniert. Wir haben auch Massnahmen gegen Food Waste in die Wege geleitet, die Resultate zeigen. Bezüglich des zweiten Postulats untersuchen wir momentan mit der Energieforschung Zürich, wie diese Datenbank funktionieren könnte. Die Resultate erwarten wir im Sommer 2020. Grundsätzlich unterstützen die beiden Postulate die Ernährungsstrategie, die wir verabschiedet haben. Wir haben das Ziel, die Umweltbelastung im Ernährungsbereich bis 2030 um weitere 30 Prozent zu reduzieren. Das erreichen wir durch eine weitere Reduktion von Food Waste, und das erreichen wir durch eine massive Erhöhung des Anteils an nachhaltigen Produkten beim Einkauf. Wir werden auch mit externen Partnern nach Lösungen suchen. Es gibt gute Start-ups, die Apps entwickelt haben, mit denen die Umweltbelastung von Menus auf einfache und spielerische Art aufgezeigt wird. Der Stadtrat ist in diesem Sinn bereits an der Umsetzung dieser beiden Postulate und nimmt sie deshalb gerne entgegen.

Weitere Wortmeldungen:

Susanne Brunner (SVP): *Wir alle mögen nicht mehr heute Abend. Wenn wir beide Postulate überweisen, mögen wir dann nie mehr – nie mehr essen. Deshalb ist es bedauerlich, dass der Stadtrat bereit ist, diese Postulate entgegenzunehmen. Vegetarisches, sogar veganes Essen hat in den letzten Jahren einen grossen Aufschwung erlebt in der Stadt Zürich. Es gibt eine natürliche Nachfrage. In einem Punkt gebe ich deshalb den Postulaten Recht: Es gibt keinen Grund, sich dieser Nachfrage entgegenzustellen. Es machte auch wirtschaftlich keinen Sinn – genau deshalb braucht es dieses Postulat nicht. Die Restaurants und Kantinen brauchen keinen zentral gesteuerten Menuplan. Betriebsleitungen und Chefköche der einzelnen Betriebe müssen nur auf die Bedürfnisse ihrer Kundschaft eingehen. Alles Weitergehende würde unnötige Kosten und Lebensmittelverschwendung zur Folge haben. Die Kosten interessieren Links-Grün in diesem Rat regelmässig nicht, was mich immer wieder erschreckt. Die Lebensmittelverschwendung, die Links-Grün mit diesem Postulat bestellt, erstaunt mich aber. Diese wird es unweigerlich geben, wenn die Betriebe nicht entsprechend der Bedürfnisse der Kundschaft kochen dürfen, sondern in Erfüllung des zentral vorgeschriebenen Menu-Diktats. Doch zum Kerngehalt des Postulats: Es geht um staatliche Eingriffe bis auf den Teller der Leute. Grüne, GLP und SP wollen, dass die Leute weniger Fleisch essen. Aber auch ein vorgeschriebener Menuplan in der Stadt Zürich rettet das Weltklima nicht. Dafür sind wir in der Schweiz zu unbedeutend. Das Postulat 2018/361 löst bei mir das nackte Grauen aus. Wenn es um systematische Erfassung und um die Reduktion der CO₂-Menge pro konsumiertes Menu geht, kann die staatliche Ernährungsüberwachung nicht mehr weit sein. Muss der Bürger beim Essen oder beim Espressotrinken immer seine CO₂-Buchhaltung dabei haben? Wenn ich STR Andreas Hauri richtig verstanden habe, bewegt man sich mit einer App genau in diese Richtung. Als nächsten Schritt kann man sich Strafzahlungen vorstellen, die fällig werden, wenn man mehr verzehrt, als der Staat zugeteilt hat. Rindsfilet und Butterrösti könnten Bussen zur Folge haben. Das wirtschaftliche Risiko für die städtischen Betriebe ist nicht ganz auszuschliessen. Wo ganz auf tierische Fette verzichtet wird, kann nicht mit der gleichen Qualität und*

dem gleichen Geschmackserlebnis gekocht werden. Die Konsumenten gehen dort essen, wo es ihnen am besten schmeckt. Ich frage mich, ob CO₂ eine grosse Rolle spielen soll beim Essen. Eine einfache Möglichkeit, den CO₂-Ausstoss zu reduzieren wäre, statt eines Hundes eine Katze als Haustier zu haben. Wer also von Hund auf Büsi wechselt oder kein Haustier hat, kann beim Essen wieder mehr geniessen. Die SVP setzt auf Eigenverantwortung, auch beim Kochen und beim Essen. Wir wollen keine verbotenen Lebensmittel, wir wollen keine CO₂-Strafzahlungen und wir wollen keine staatliche Ernährungsüberwachung. Wir lehnen beide Postulate ab.

Andrea Leitner Verhoeven (AL): Die AL-Fraktion geht mit Postulat 2018/361 völlig einig. Wir freuen uns euphorisch auf eine Auswertung der Daten und glauben, Wissen bewirkt in dieser Hinsicht einiges. Ein Bericht lohnt sich, weil die Stadt einige zentral geführte Betriebe und somit ein grosses Datenpotenzial hat. Ich bin aber der Meinung, dass es in den letzten zehn Jahren in Zürich überall möglich war, sich vegetarisch zu verpflegen. Warum es den Rat braucht, wenn man sich bei Unzufriedenheit auch bei den Kantinenchefs beklagen kann, ist mir nicht ganz klar. Ich arbeite an einer grossen Schule, deren Kantine ebenfalls Klima- und fleischlose Tage macht. Die Schülerinnen und Schüler holen sich dann einfach jeweils in der Migros ihren Hamburger. Ich bin überzeugt, dass es genau deshalb wichtig ist, mittels Daten Wissen über die Klimateffizienz von Nahrungsmitteln zu generieren und vermitteln, bei Jung wie Alt. Diesem Postulat stimmen wir deshalb zu. Das erste Postulat 2018/358 lehnen wir jedoch ab, hier rennt man riesige bereits offenstehende Tore ein.

Guido Hüni (GLP): Essen verursacht einen substanziellen Teil der CO₂-Emissionen. Gleichzeitig ist es ein emotionales Thema und wenn es dazu noch um das Thema Fleisch geht, wird es noch viel emotionaler. In der Debatte wurden Szenarien gemalt, die mit den Postulaten nichts zu tun haben. Was ich aber vermisst habe ist der Hinweis, dass mit diesen Massnahmen tatsächlich der CO₂-Ausstoss gesenkt werden kann, dass sie tatsächlich klimawirksam sind – das ist unbestritten. Es steckt ja ein Forschungsprojekt dahinter, das übrigens auf Freiwilligkeit basierte. Es hat sich gezeigt, dass vieles über Information läuft, und dass die Substituierung von gewissen Produkten funktioniert, die zum Teil nicht einmal richtig bemerkt wird. Die Zufriedenheit der Kantinenbesucher – die übrigens auch nicht weniger geworden sind – ist gestiegen. Man redet ja den Köchen nicht drein, man gibt ihnen lediglich Instrumente. Wir stimmen beiden Postulaten zu. Über das erste Postulat müssen nicht mehr viele Worte verloren werden, das wird ja teilweise auch schon umgesetzt. Das zweite Postulat ist ein längerfristiges Projekt, weshalb wir froh sind, dass der Stadtrat es entgegennimmt. Wir sind der Überzeugung, dass das ein wichtiger Aspekt ist, der zukünftig berücksichtigt werden soll. Die Vorbehalte haben viel mit Ängsten zu tun, die sich beheben lassen werden, wenn sie richtig angesprochen werden.

Florian Utz (SP): Das Votum von Elisabeth Schoch (FDP) zum von mir mitunterzeichneten Vorstoss 2018/358 verlangt nach einer Replik. Du argumentierst, dass lediglich zehn Prozent der Bevölkerung Vegetarier sind. Muss man denn auf diese keine Rücksicht nehmen? Vor allem vergisst Du aber, dass es auch Menschen gibt, die beispielsweise aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen. Du vergisst auch, dass die

5 / 6

meisten Fleischesserinnen und Fleischesser nicht jedes Mal Fleisch essen wollen. Insgesamt ergibt das eine Nachfrage für vegetarische Menus in der Grössenordnung von 40 Prozent. Diesen Menschen sollte man die Wahlfreiheit für ein vegetarisches Menu gewähren. Ich halte die Kommunismus-Keule – oder in umgekehrter Richtung die Nazi-Keule – allgemein für einen wenig produktiven Diskussionsbeitrag. Bei diesem Thema ist der Vorwurf des Kommunismus jedoch besonders absurd. Wir verlangen eine Wahlfreiheit für die Konsumentinnen und Konsumenten. Der Freisinn hingegen verlangt ein Einheitsmenu.

Susanne Brunner (SVP) beantragt, die vom Ratspräsidenten zuvor geschlossene Redeliste wieder zu öffnen.

Der Antrag von Susanne Brunner (SVP) wird mit 48 gegen 50 Stimmen (bei 0 Enthaltungen) abgelehnt. Die Redeliste bleibt geschlossen.

Das Postulat wird mit 66 gegen 39 Stimmen (bei 0 Enthaltungen) dem Stadtrat zur Prüfung überwiesen.

Mitteilung an den Stadtrat

1730. 2018/361

**Postulat von Matthias Probst (Grüne) und Guido Hüni (GLP) vom 19.09.2018:
Systematische Erfassung und Reduzierung der Umweltauswirkung von Mahlzeiten in städtischen Kantinen und Restaurants**

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

Wortmeldungen siehe GR Nr. 2019/358, Beschluss-Nr. 1729/2019.

Matthias Probst (Grüne) begründet das Postulat (vergleiche Beschluss-Nr. 382/2018).

Elisabeth Schoch (FDP) begründet den namens der FDP-Fraktion am 3. Oktober 2018 gestellten Ablehnungsantrag.

Namens des Stadtrats nimmt der Vorsteher des Umwelt- und Gesundheitsdepartements Stellung.

Das Postulat wird mit 69 gegen 32 Stimmen (bei 0 Enthaltungen) dem Stadtrat zur Prüfung überwiesen.

Mitteilung an den Stadtrat

6 / 6

Im Namen des Gemeinderats

Präsidium

Sekretariat