



Postulat zur Stärkung einer verantwortungsvollen Ernährung an Kantinen der öffentlichen Hand

Gestützt auf Artikel 44 der Geschäftsordnung des Landtags vom 19. Dezember 2012, Landesgesetzblatt 2013 Nr. 9, reichen die unterzeichneten Abgeordneten folgendes Postulat ein und stellen den Antrag, der Landtag wolle beschliessen:

Die Regierung wird eingeladen zu prüfen, wie die Verpflegung an Kantinen der Landesverwaltung, an öffentlichen Schulen, dem Spital, der LAK und weiteren Kantinen der öffentlich-rechtlichen Unternehmen ökologisch nachhaltiger¹ gestaltet werden kann, z.B. durch Umstellung auf biologische und/oder saisonal-regionale Produkte, durch Verringerung des Fleischanteils auf ein nachhaltiges Niveau² und/oder durch Minimalisierung von Food Waste.

Die Regierung wird auch eingeladen darzulegen, welches Potenzial eine sukzessive und konsequente Umstellung in den wesentlichen UN-Nachhaltigkeitszielen kein Hunger (SDG 2), Gesundheit und Wohlergehen (SDG 3), verantwortungsvoller Konsum und Produktion (SDG 12), Massnahmen zum Klimaschutz (SDG 13) sowie Leben an Land (SDG 15) ausgeschöpft werden kann. Das Potenzial soll anhand der ganzheitlichen, dreidimensionalen Nachhaltigkeit erläutert werden.

Die Regierung ist zudem eingeladen zu prüfen, wie eine Umstellung ohne bedeutsame Erhöhung der Kosten für die Mensabesucher:innen einhergehen kann und welche Möglichkeiten die Regierung zu dieser Zielerreichung sieht.

Begründung:

Grundstein unserer Ernährung bildet die Landwirtschaft. Es besteht demnach eine enge Wechselwirkung. Eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung zu erreichen ist eine gesellschaftliche Aufgabe. Sie betrifft die gesamte Bevölkerung.

Jede Entscheidung darüber, was auf unserem Teller liegt, ist eine gesellschaftspolitische Entscheidung. Sie verbindet wichtige Themen wie Tierschutz, Umwelt- und Ressourcen-

¹ Hier wird der Begriff Nachhaltigkeit so verstanden und genutzt, wie im Projekt „Weiterentwicklung der Agrarpolitik des Fürstentums Liechtenstein 2021“. Wesentlich sind die drei Dimensionen: Ökologie, Ökonomie und Soziales und die drei Strategien Effizienz, Suffizienz und Konsistenz. Nachhaltig findet statt innerhalb der planetaren Belastungsgrenzen und der sozial-ethischen Standards (siehe: Kate Raworth: „A Safe and Just Space for Humanity“).

² Der pro Kopf Konsum von Fleisch lag 2020 in der Schweiz bei 51 kg (siehe: Agrarbericht Schweiz 2021). Ein nachhaltiges Niveau sind 16 bis max. 20 kg Fleisch pro Kopf (siehe: «Planetary health diet»)

schutz, Regionalentwicklung, Landschaftsbild und Gesundheit. Wir können also täglich und gleich mehrmals beeinflussen, in welcher Welt wir leben.

Durch eine ressourcenleichte, regionale und gesunde Ernährung wird die Landwirtschaft erheblich entlastet, da weniger intensiv produziert werden muss und so auch weniger negative Umweltwirkungen entstehen. Dabei besteht eine grosse Übereinstimmung zwischen einer gesunden Ernährung im Sinne der Lebensmittelpyramide³ und einer ökologisch nachhaltigen Ernährung, die Ressourcen effizient nutzt. In beiden Fällen bilden Gemüse und Früchte sowie Getreideprodukte, Kartoffeln und Hülsenfrüchte das Fundament und Fleisch eine sinnvolle Ergänzung.

Das Wohl der Landwirtschaft betrifft uns alle. Denn zum Wohle der Landwirtschaft bedeutet auch zum Wohle der Menschen in Liechtenstein und anderswo. Im Rahmen der Weiterentwicklung der Agrarpolitik Liechtensteins ist das Amt für Umwelt gemeinsam mit der Vereinigung bäuerlicher Organisationen (VBO) in einem partizipativen Prozess, an dem unterschiedliche Interessensgruppen beteiligt sind, dabei, die künftige Ausgestaltung der Agrarpolitik zu definieren. Dies sind u. a. Bäuerinnen und Bauern, Behörden, Kundengruppen und auch die Bevölkerung als Konsument:innen und "Nutzer:innen" von Landschaft und Natur.

Mit einem nachhaltigen Lebensmittelkonzept für den Einkauf an den Kantinen der öffentlichen Hand liegt nach Einschätzung der Postulanten ein bedeutender Schlüssel in der Synergienutzung für mehr Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette vom Acker zum Teller. Durch eine entsprechende Kommunikation in den Kantinen findet eine Sensibilisierung der Kantinen-Besucher:innen statt, was ein Beitrag zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung ist.

Stimmen der Fridays for Future Bewegung haben am Liechtensteinischen Gymnasium beispielsweise angeregt, ja sogar gefordert, das Angebot wie auch die Lieferketten entsprechend anzupassen. Der öffentliche Aushang weist hingegen nach wie vor neben der Schweiz, Österreich und Frankreich auch Polen, Australien, Brasilien und Neuseeland als Herkunftsländer für Fleisch aus. Liechtenstein ist nicht auf der Liste. Beim Fisch sind es Vietnam, Kasachstan, Chile, Namibia, China, Türkei, Indonesien und als nächstgelegenes Land Norwegen. Ein Blick auf die Webseiten weiterer Schulen und dem Landesspital geben keine Auskunft über Herkunftsländer der Rohstoffe jedoch über die Menügestaltung. Es zeigt sich das klassische Bild: Drei Menüs stehen zur Auswahl, davon ist eines vegetarisch. Die Webseite der LAK gibt keine Information über die Menügestaltung bzw. den Bezug der Lebensmittel. Es wird davon ausgegangen, dass bei sämtlichen Kantinen aufgrund der Preisgestaltung und der Länderdeklaration der Bioanteil von Fleisch und Gemüse gering ist oder sogar Null beträgt.

Pioniere wie beispielsweise Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH (eine Grossgastronomie), das FiBL (Forschungsinstitut für biologische Landwirtschaft) und das Kantonsspital Chur in der Schweiz zeigen gangbare Wege zu einer nachhaltigeren Ernährung auf.

Die österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH hat mit der Unterstützung von der Werner Lampert Beratungsgesellschaft mbH auf eine nachhaltige Lebensmittelqualität umgestellt. Den Beginn machte Mitte Mai 2019 die Umstellung des gesamten Fleischangebots im Speiseplan auf Bio-Qualität.

Am FiBL Schweiz versteht es sich von selbst, die betriebseigene Kantine vollumfänglich in Bioqualität zu führen. Die Schweiz hat sich in ihrer Ernährungsstrategie drei Ziele gesetzt: die Ernährungskompetenz stärken, die Rahmenbedingungen verbessern und die Lebensmittel-

³ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/empfehlungen-informationen/schweizer-lebensmittelpyramide.html>

wirtschaft einbinden⁴. Durch das Bundesamt für Lebensmittel und Veterinärwesen (BLV) wurde die Strategie in einen Aktionsplan umgesetzt.

Auch in Dänemark, Frankreich, Deutschland und England sind interessante Ansätze u.a. in Form von politischen Vorgaben und Labels bereits Realität.

Eines ist jedoch auch klar: Neben klaren Zielsetzungen auf politischer Ebene sind starke Kooperationen und die Vernetzung entlang der Wertschöpfungsketten sowie die Unterstützung und Beratung der Küchen und Caterer wichtige Grundlagen für eine erfolgreiche Änderung. Nicht zuletzt tragen Pioniere in der Landwirtschaft, die Offenheit von Konsumenten und Konsumentinnen, sich auf Neues auf dem Teller einzulassen und ein Verständnis darüber, dass Essen unsere Umwelt gestaltet, zu einem erfolgreichen Ernährungskonzept Liechtensteins bei.

Nachhaltige Ernährung (gesund, saisonal und regional, mit einem nachhaltigen Fleischanteil und minimalem Food Waste) soll in Liechtenstein einen prominenten Platz in der Gemeinschaftsgastronomie einnehmen- angefangen bei den Kantinen der öffentlichen Hand mit Leuchtkraft für weitere Kantinen in Liechtenstein.

Sind wir uns als Entscheidungsträger:innen der Summe aller Teile bewusst, die Anbau, Einkauf, Verarbeitung und Entsorgungsmanagement im Kontext von Ernährung und Nachhaltigkeit bilden und werden Teil der Lösung im Sinne der UN-Nachhaltigkeitsziele.

Beitrag zu den UN-Nachhaltigkeitszielen:

Ziel Nr. 2: Es gilt nicht nur Hunger und Fehlernährung zu beenden, sondern auch Ernährungssicherheit zu erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. Mit einer verantwortungsvollen Beschaffung von Lebensmitteln und einer Erhöhung des Bioanteils leisten wir einen wesentlichen Beitrag.

Ziel Nr. 3 beinhaltet ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters zu gewährleisten und ihr Wohlergehen zu fördern. Mit einer Steigerung der pflanzenbasierten Ernährung tun wir unserer Gesundheit etwas Gutes.

Ziel Nr. 12: Ziel ist es, für nachhaltige Produktions- und Konsummuster zu sorgen. Wenn mehr lokal und saisonal-biologisch nachgefragt wird, wird auch entsprechend produziert.

Ziel Nr. 13 fordert die Staaten dazu auf, Klimaschutzmassnahmen in ihre nationalen Politiken einzubeziehen und sich gegenseitig bei den Herausforderungen zu unterstützen. Ernährung und Landwirtschaft bilden wichtige Säulen der Klimaschutzmassnahmen.

Ziel Nr. 15 fordert den Erhalt, die Wiederherstellung und nachhaltige Nutzung von Ökosystemen. Mit einer Anpassung der Landwirtschaft und der Ernährung kommen wir diesem Ziel wesentlich näher.

Die Postulanten

⁴ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html>

Manuela Haldner-Schierscher

Georg Kaufmann

Patrick Risch