

## 5. Mensen

Postulat Benjamin Walder (Grüne, Wetzikon), Elisabeth Pflugshaupt (SVP, Gossau), Nicola Siegrist (SP, Zürich), Konrad Langhart (Die Mitte, Stammheim) vom 29. März 2021

KR-Nr. 92/2021, Entgegennahme, Diskussion

*Ratspräsidentin Esther Guyer:* Der Regierungsrat ist bereit, das Postulat entgegenzunehmen. Alexander Jäger hat an der Sitzung vom 27. September 2021 Antrag auf Nichtüberweisung des Postulates gestellt. Der Rat hat über die Überweisung zu entscheiden.

*Benjamin Walder (Grüne, Wetzikon):* Nach dieser Monsterdebatte zu den Schulnoten (*KR-Nr. 69a/2020*) ist schon bald Mittag und einige von Ihnen haben vielleicht schon Hunger. Viele werden sich bald verpflegen, eine völlige Selbstverständlichkeit, denn Essen ist zentral in unserem Leben. Es ist zentral für die Gesundheit, zentral für die Mitwelt, zentral für unsere Wirtschaft. Und es ist sogar zentral dabei, wie wir denken. Für eine ausgewogene Ernährung ist das Angebot entscheidend. Hier hat der Kanton nicht nur eine Vorbildfunktion, sondern meines Erachtens auch eine Pflicht, in den kantonseigenen und kantonsnahen Mensen für gute Rahmenbedingungen zu sorgen. Hier wünschen wir uns, dass der Regierungsrat schaut, wie er das Angebot individuell verbessern kann. Vielleicht schaut die Mensa in der Uni schon sehr auf den Tierschutz, könnte sich aber noch bei den saisonalen Angeboten verbessern. Vielleicht kauft die Küche des Unispitals schon sehr regional ein, könnte aber noch mehr auf Bio setzen. Vielleicht wird in den Justizvollzugsanstalten bereits sehr saisonal gekocht, dafür könnten dort die Lebensmittel aber noch zu faireren Arbeitsbedingungen eingekauft werden, ich weiss es nicht. Hier sollen individuelle Verbesserungen gesucht werden, wie das jeweilige Angebot noch besser werden kann.

Mindestens für Schülerinnen und Schüler oder Studierende soll das Angebot weiterhin möglichst finanziell attraktiv bleiben. Schön wäre natürlich auch, wenn das Ganze ohne grosse Kostenfolgen möglich wäre. Vielleicht braucht nicht jedes Menü Fleisch, was den Preis bereits positiv beeinflussen könnte. Gleichzeitig sollen durch die Verwendung von lokalen und saisonalen Lebensmitteln die Zürcher Landwirtschaft und kantonale Start-ups im Bereich der Lebensmittelinnovation gefördert werden, liebe FDP. Durch kurze Transportwege und kürzere Lagerungszeiten beinhalten die Produkte mehr Vitamine, sind also gleichzeitig wieder gesünder. Zudem kann durch ein saisonales Angebot das Bewusstsein der Bevölkerung gestärkt werden, welche Lebensmittel zu welcher Jahreszeit wachsen. Abschliessend soll dank einem ökologischen Ernährungsangebot ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden, indem die CO<sub>2</sub>-Emissionen reduziert werden. Stimmen Sie dem Postulat zu. Herzlichen Dank.

*Alexander Jäger (FDP, Zürich):* Das Postulat möchte, dass in Mensen und Cafeterien regionalere und saisonalere Produkte angeboten werden und diese dadurch mithelfen, in Zukunft nachhaltigere Nahrungsmittel in diesen Institutionen anzubieten. Erstens frage ich mich, welche Mensen die Postulanten und Postulantinnen hier im Auge haben. Welche Mensen führen keine regionalen und saisonalen Angebote? Ich weiss das einfach nicht. Es kann ja sein, dass das bereits erfüllt ist. Zweitens finde ich den Vorstoss sympathisch, er ist aber nicht notwendig. Ich glaube, man muss das Problem, das ihr lösen wollt, von einer anderen Seite her angehen: nicht mit einer Regulierung, sondern wir Menschen müssen bereit sein, für ökologische, regionale und saisonale Produkte auch mehr zu bezahlen. Das ist vermutlich aktuell nicht so der Fall, sonst würden solche Forderungen nicht kommen und das Angebot der Mensen so sein, wie ihr es wollt. Denn auch die Mensen bieten das an, was die Schülerinnen und Schüler, Studentinnen, Studenten oder die anderen Personen wollen. Sonst wird ein in der Nähe liegenden Take-away-Laden aufgesucht und man verpflegt sich dort. Es wäre interessant zu schauen, ob diese Take-aways in der Nähe ökologischere und saisonalere Angebote anbieten oder andere Qualitäten haben.

Weiter gilt es zu beachten, dass viele Mensen einen hohen Umsatz haben und sie müssen ihr Angebot nach WTO (*Welthandelsorganisation*) international aus-schreiben. Da müssen dann die Parameter so gewählt werden, dass ihre Punkte, zertifiziertes Fleisch oder Bioprodukte, dort auch erwähnt werden, «regional» geht da nicht. Mit der neuen Vergabeordnung ist das besser möglich – die werden wir ja nächstens hoffentlich beschliessen –, und ich denke auch, dass die Bildungsdirektion das dann auch ohne diesen Vorstoss machen wird.

Noch als kleiner Hinweis für die Bildungsdirektion, wie sie es machen könnte, wenn der Vorstoss dann ja vermutlich durchkommt. Und zwar haben wir ja gehört, Astrid Furrer hat in der Debatte über die Noten (*KR-Nr. 69a/2020*) einen Artikel in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» erwähnt, «Benotung des Pausensnacks», wonach die Schülerinnen und Schüler in wissenschaftlichen Untersuchungen die gut benoteten Pausensnacks wollten. Das wäre eine Idee für die Bildungsdirektion, wie man das Problem auch angehen könnte: gute Noten für saisonale regionale und nachhaltige Produkte.

Fazit: Wir brauchen keine neuen Regulierungen. Wir brauchen Taten, insbesondere durch uns Konsumentinnen und Konsumenten.

*Hans-Peter Amrein (parteilos, Küssnacht):* Ich weiss nicht was das ist: ein Rohrkrepierer – ich habe dann nach Synonymen gesucht – oder ein Blindgänger? Aber es ist sicher nichts Gescheites, was hier verlangt wird. Und wenn es dann noch von der SVP verlangt wird, einer sogenannt bürgerlichen Partei, welche hier kommt und staatliche Eingriffe verlangt, dann frage ich mich langsam schon und sage: Ich bin auf dem richtigen Weg, dass ich da ausgetreten bin. Ja, das kann es doch nicht sein, dass man jetzt quasi noch eine staatliche Stelle verlangt, welche die Menüpläne in der Schule kontrolliert, Herr Walder. Ja, das verlangt ihr, lest doch euren Text! Ihr wollt, dass es noch Polizisten gibt, die kontrollieren, wie die Menüpläne an den Zürcher Schulen zusammengestellt werden. Und dann sehe ich

das auch noch von Nicola Siegrist: Nicola Siegrist der JUSO verlangte einen Polizisten. Ich komme nachher noch, nachdem du gesprochen hast. Nein, Entschuldigung, ich erlaube mir zu sagen: Das kann es nicht sein. Also da können Sie noch vorher Tampons und andere Menstruationsartikel abgeben (*KR-Nr. 126/2021*), bevor Sie so einen Stumpfsinn verlangen (*Zwischenrufe aus den Reihen der Grünen Fraktion*). Essen ist zentral, das ist richtig. Herr Forrer (*Thomas Forrer*), ja, es ist Stumpfsinn. Das ist sehr anständig, denn die Kinder und die Jugendlichen und die Studenten in den Universitäten, in den Schulen, die suchen sich ihr Menü selber aus heutzutage, wenn Sie vom Vater Forrer nicht mehr eine Menü-Box mitkriegen. Die suchen sich ihr Menü selber aus, und wenn es in der Mensa nicht gut ist, dann gehen sie nicht in die Mensa, und dann nachher ist die Mensa defizitär. Und so funktioniert es in einem normalen Unternehmen und so soll es auch im Staate Zürich funktionieren, wo diese Mensen noch massivst, aber massivst subventioniert werden. Zumindest sollen der Klient und die Klientin entscheiden können, was und wie sie essen wollen. Und wenn es eben nicht gut ist, dann gehen sie nicht hin, aber es braucht nicht noch vorgeschriebene Menüpläne, wie Sie das verlangen, Herr Walder.

*Nicola Siegrist (SP, Zürich):* Da die Diskussion zu den Schulnoten etwas Wissenschaftlichkeit missen liess, zitiere ich nun aus dem Bericht des Weltklimarats zu Klimawandel und Boden von 2019, Zitat: «Eine ausgeglichene Diät, die pflanzenbasierte Nahrungsmittel enthält, wie Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse oder Samen, sowie tierische Lebensmittel, die in widerstandsfähigen, nachhaltigen und treibhausarmen Systemen erzeugt werden, bietet grosse Chancen für die Anpassung an den Klimawandel und die Eindämmung des Klimawandels und bringt gleichzeitig erhebliche Vorteile für die menschliche Gesundheit.» Oder, um ebenfalls von 2019 Hans-Otto Pörtner zu zitieren, ein deutscher Ökologe und Klimawissenschaftler, Zitat: «Wir wollen den Menschen nicht sagen, was sie zu essen haben, aber es wäre tatsächlich nützlich, sowohl fürs Klima wie auch für die menschliche Gesundheit, wenn die Bevölkerung in vielen reichen Ländern etwas weniger Fleisch konsumieren würde und wenn die Politik» – man höre – «dafür die angemessenen Anreize schaffen würde.» Das sind zurückhaltende Formulierungen. Ich sage es etwas klarer: Die Schweiz hat sich mit dem Global Methane Pledge dazu bekannt, die Methan-Emissionen bis 2030 um mindestens 30 Prozent zu reduzieren, und bis spätestens 2025 müssen die Treibhausgasemissionen weltweit endlich zu fallen beginnen, wenn das 1,5-Grad-Ziel von Paris (*Klimaabkommen von Paris*) noch erreicht werden soll. Und es steht ausser Frage, dass sich unsere Ernährung ändern muss, um auf die grösste Bedrohung für die Menschheit reagieren zu können. Aber wehe – wehe! – jemand wagt es, den Sonntagsbraten infrage zu stellen: «Finger ab de Späckröschi!», wie vermutlich gewisse sagen würden. Ich habe die bereits begonnene Diskussion wirklich satt. Die Formulierungen meines Vorredners haben das intellektuelle Niveau dieser Diskussion gezeigt.

Das Postulat schlägt wohl die gemässigtste Forderung in Bezug auf Mensen, Kantinen und Cafeteria vor. Wenn das sogar den selbsternannten Liberalen zu weit

geht, dann können Sie auch gerade sagen, dass Sie keine Lust haben, die Probleme dieser Welt lösen zu wollen, es wäre wenigstens ehrlich. Die SP-Fraktion empfiehlt, das Postulat zu überweisen. Herzlichen Dank.

*Sonja Gehrig (GLP, Urdorf):* Bedenkt man, dass unsere Ernährung für rund 30 Prozent der Umweltbelastung und 20 Prozent der Treibhausgas-Emissionen unseres Konsums verantwortlich ist, ist es wichtig, dass die Lebensmittelproduktion möglichst umweltverträglich erfolgt. Der Kanton hat hier eine Vorbildfunktion einzunehmen. Obwohl bei den Submissionen zur Verpflegung meines Wissens schon heute Wert auf nachhaltige Verpflegung gelegt wird, schadet es sicher nicht, wenn der Kanton nochmals genauer hinschaut, wie genau dies in die Ausschreibungen einfließt und ob dabei noch Verbesserungen in Richtung nachhaltige Ernährung möglich sind.

Direkt lokale Lebensmittel einzukaufen, wie im Postulat gefordert, entspricht wohl nicht den Submissionsmöglichkeiten, wie Alexander Jäger auch schon korrekt ausgeführt hat. Mit konkreten Nachhaltigkeitskriterien kann jedoch ein lokales und saisonales Angebot bevorzugt werden. Mit staatlichen Eingriffen hat dies jedoch nichts zu tun, sondern einfach mit smarterer Ausschreibung und dann mit Wettbewerb. Beispielsweise kann und soll auf Lebensmittel verzichtet werden, die per Flugzeug transportiert werden oder in fossil beheizten Gewächshäusern produziert werden. Beides kann in einer Ausschreibung problemlos gefordert werden. Es sind direkt klimawirksame Massnahmen, die zudem die lokale Lebensmittelherkunft indirekt fördern. Zudem können ökologische Labels verlangt werden, was ebenfalls der Schweizer Landwirtschaft und dem Klima nützt. Im Folgenden ein paar Ideen, wie nachhaltige Kriterien in eine Ausschreibung einfließen können: zum Beispiel IP-Suisse-Produktion als Mindestanforderung – IP Suisse erfüllt teilweise sogar höhere Anforderungen als europäische Bio-Labels – oder Auslaufmöglichkeiten und tierfreundliche Stallsysteme bei der Tierhaltung als Muss-Kriterien, also RAUS oder BTS oder eben gleichwertige Tierstandards oder Labels gemäss der WWF-Label-Empfehlung, zum Beispiel mindestens empfehlenswerte Labels, wie Seafood oder ähnliches. Dies kann als Mindeststandard gefordert werden oder Mindestanteil von solchen Labels am Gesamtsortiment. Oder man stellt ganz allgemein auf einen höheren Anteil pflanzlicher Ernährung um. Nicht zuletzt ist jedoch auch eine ausgewogene und gesunde Ernährung wichtig.

Der Regierungsrat nimmt das Postulat entgegen. Auch die Grünliberalen überweisen es. Besten Dank.

*Elisabeth Pflugshaupt (SVP, Gossau):* Wir wünschen uns mehr Nachhaltigkeit und Ökologie, das ist eine gute Sache. Dieses Postulat zeigt eine Möglichkeit auf, diesen beiden Anliegen mehr Gewicht zu verleihen und sie auch ganz praktisch umzusetzen, wenigstens in kantonseigenen Mensen. Transportwege sollen nach Möglichkeit minimiert werden, die Produktion der Lebensmittel nachhaltig sein. Nachhaltigkeit ist im Übrigen nicht an ein Label gebunden. Die Umsetzung dieses Postulates soll das Bewusstsein der Mensenbesucher- und -besucherinnen dafür

schärfen, was «saisonal» und «regional» wirklich bedeutet. In unseren Regionen wachsen zum Beispiel keine Avocados, Mangos, Kokosnüsse oder Erdbeeren im Februar. Dafür haben wir, nebst Erdbeeren im Spätfrühling, Aprikosen, Birnen und vieles mehr sowie eine grosse Gemüsevielfalt, gewachsen und produziert in unserem Land, sowie Milch, Milchprodukte, Fleisch und anderes.

Wichtig ist aber auch die Art der Fleischproduktion. Es kann nicht sein, dass wir unseren Bauern Vorschriften zur Tierhaltung bis ins Detail machen und dann günstiges Fleisch aus dem Import auftischen oder gar ins nahe Ausland fahren, um unter anderem Fleisch einzukaufen. Besser ist es zu wissen, woher das Fleisch auf dem Teller kommt und wie die Tiere gehalten worden sind. Das kostet sicher mehr, aber mit einem intelligenten Menüplan kann das aufgefangen werden, um es auch für die Studierenden bezahlbar zu halten. Reden wir nicht immer nur von Nachhaltigkeit, Regionalität oder Saisonalität, setzen wir das jetzt ganz praktisch um. Gerade in der heutigen Zeit bekommt die Inlandproduktion von Lebensmitteln ein ganz neues Gewicht. Krieg, Umweltkatastrophen und Energieknappheit setzen uns allen zu, auch der öffentlichen Hand. Am Beispiel der Erdbeeren zeigt es sich deutlich, wie heuchlerisch wir vielfach sind: Die Erdbeerenproduktion zum Beispiel in Spanien oder Portugal entzieht dort der Bevölkerung, aber auch ganzen Naturreservaten das lebenswichtige Wasser. Ganze Landstriche veröden, Menschen und Tiere leiden. Und wir? Wir essen Erdbeeren im Februar, ohne auch nur einen Gedanken daran zu verschwenden, wie und wo diese produziert worden sind. Das Gleiche gilt auch für vieles anderes, das mit einer grossen Selbstverständlichkeit das ganze Jahr zur Verfügung steht, wie nochmals: Avocados, Bananen, Ananas, Kokosnuss und Kokosnussmilch, aber auch Soja- und Reismilch und vieles mehr, und dies alles zu Dumpingpreisen. Übrigens, wir alle – nicht nur der Kanton als Institution – können einen Beitrag leisten, um die nachhaltige und regionale Lebensmittelproduktion zu fördern. Worte sind schön, Taten sind besser. Die SVP unterstützt dieses Postulat.

*Konrad Langhart (Die Mitte, Stammheim):* Die Erdbeeren, die mitten im Winter aus den spanischen Plastikwüsten kommen, hat meine Vorrednerin bereits erwähnt. Sie hat eigentlich schon vieles vorweggenommen. Da gibt es noch die mexikanischen Flug-Spargeln im Februar, die Kartoffeln – die Kartoffel ist übrigens ein Produkt, das zum grössten Teil aus Wasser besteht –, die dann aber immer wieder jedes Jahr aus Ägypten kommen, oder der Schnittlauch aus Äthiopien. Dann gibt es weiter Fleisch von Kälbern und Rindern, die nie auf einer grünen Wiese gestanden sind, oder Eier von Hennen, die nicht wissen, was natürliches Sonnenlicht ist. Das sind nur wenige Beispiele von Produkten in der Schweiz, die trotz umfassendem Nachhaltigkeitsgeschwätz immer noch mit konstanter, jährlicher Regelmässigkeit an der vordersten Ladenfront angeboten werden, alles Produkte, die entweder nicht regional, nicht saisonal, nicht tierfreundlich, nicht ressourcenschonend oder gleich alles zusammen nicht sind, alles Produkte, die wir auch nicht wirklich brauchen. Die Schweiz hat nämlich selber das Potenzial, mit einer nachhaltigen Produktion den Selbstversorgungsgrad markant zu erhöhen.

Dazu gehören allerdings die Reduzierung von Foodwaste und eine gesunde Ernährung aus lokalen und saisonalen Lebensmitteln. Da braucht es aber noch viel Aufklärung und Information zu diesem Thema.

Nun, natürlich bin ich dezidiert der Meinung, dass in einem freiheitlichen Land jede und jeder essen soll, was sie oder er will, was ihrer oder seiner Gesundheit förderlich ist und – besonders wichtig – was mit ihrem oder seinem ethischen Kompass vereinbar ist. Selber esse ich auch gerne ein gutes Stück Fleisch, vorzugsweise natürlich vom eigenen Hof. Es ist aber auch so, dass das Konsumverhalten nicht nur vom eigenen Willen, sondern ebenso vom verfügbaren Angebot abhängig ist. Und da kommen wir zum vorliegenden Postulat: Staatliche oder staatsnahe Betriebe haben auch im Ernährungsbereich eine besondere Verantwortung und Vorbildfunktion, die sie auch wahrnehmen müssen. Und kommen Sie mir jetzt nicht mit dem Kosten-Argument. Nachhaltige und gesunde Ernährung kostet nicht mehr, langfristig schon gar nicht. Die Schweiz hat heute die tiefsten Lebensmittelkosten Europas im Verhältnis zum Lohnniveau. Ein durchschnittlicher Haushalt gibt gerade mal 7 Prozent für Nahrungsmittel aus; möglich, dass es in diesen Zeiten wieder etwas mehr wird, aber ein wenig mehr Wertschätzung für gutes und gesundes Essen ist wichtiger denn je. Die Mitte stimmt dem Postulat zu.

*Judith Anna Stofer (AL, Zürich):* Die Alternative Liste unterstützt dieses sympathische Postulat. Regional und saisonal ist immer gut. So profitieren die zürcherischen Produzentinnen und Produzenten von Nahrungsmitteln wie auch ein Stück weit die Umwelt, weil die Betriebswege kürzer sind. Dass auch weniger tierische Produkte in unseren Mägen aufgetischt werden sollen, tönt ebenfalls sehr gut. So ist die aktuelle Fleischproduktion nicht unbedingt tierfreundlich und sehr umweltschädlich.

Wir unterstützen die Überweisung des Postulates aber nur mit einigen kritischen Bemerkungen: Angesichts des hohen Pestizid-Einsatzes der Schweizer Landwirtschaft fragen wir uns, wie nachhaltig die hiesige konventionelle Nahrungsmittelproduktion ist. Vielmehr müsste unserer Meinung nach die biologische Landwirtschaft gefördert werden. Auch würde ich als Gewerkschafterin die Arbeitsbedingungen von Landarbeiterinnen und -arbeitern nicht als sozial nachhaltig einstufen. So verdient im Kanton Zürich eine saisonale Arbeitskraft bei einer Fünfeinhalb-Tage-Arbeitswoche und einer täglichen Arbeitszeit von zehn Stunden einen Monatsbruttolohn von 3320 Franken. Die Abzüge für Unterkunft und Verpflegung können bis zu 990 Franken pro Monat betragen. Hinzu kommen die Abzüge für die Sozialversicherungen. Da bleibt nicht mehr viel Lohn übrig. Wir sprechen hier von einem Netto-Monatslohn von unter 2000 Franken.

*Benjamin Walder (Grüne, Wetzikon) spricht zum zweiten Mal:* Ich mache es kurz: Es ist sehr erfreulich, dass wir Grünen in diesem Thema eine so grosse Schnittmenge mit der SVP und der Mitte haben. Wir hoffen natürlich, dass wir diese in Zukunft beibehalten können.

Noch zu Herrn Amrein: Sie sind ja ein sehr belesener Mensch und ein sehr schlauer Mensch, aber offensichtlich haben Sie hier etwas missverstanden. Wir fordern einen Postulatsbericht zum Verbesserungspotenzial und nicht mehr, also keine Polizei und keine Einschränkung der Wahlfreiheit.

Und noch zu Frau Stofer: Das ist uns ebenfalls wichtig. «Nachhaltigkeit» ist ein weiter Begriff. Es soll eben individuell geschaut werden, wo man was noch verbessern kann, sei es regional, saisonal, Bio, Fleischkonsum, Arbeitsbedingungen und so weiter. Herzlichen Dank.

*Regierungsrätin Silvia Steiner:* Vielen Dank für das Wort, dass sie mir erteilen. Kantonseigene Verpflegungsbetriebe sind bereits in vielfältiger Weise aktiv. Justizvollzugsanstalten verwenden zum Teil Produkte aus eigener Produktion. Der Strickhof verpflichtet sich mit dem Label «Culinarium», in seiner Gastronomie hochwertige landwirtschaftliche Produkte aus der Region zu beziehen sowie Produkte aus dem eigenen Anbau zu verwenden. Aber auch kantonsnahe Betriebe setzen entsprechende Massnahmen um. So arbeitet das Universitätsspital jährlich neue Nachhaltigkeitsziele in den Bereichen Beschaffung und Foodwaste aus, um die Umweltbelastung zu vermindern. Bei den Mensenbetreibern gehört nachhaltige und ausgewogene Ernährung zu den strategischen Zielen. Beschaffungspolitik und Verpflegungsgrundsätze legen unter anderem fest, wann immer möglich Obst und Gemüse sowie Milchprodukte, Eier und Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz zu verwenden. Der Betrieb der Mensen im Bereich Hochschule ist in deren Nachhaltigkeitsstrategie eingebettet. Dabei wird in einem breiten Betriebsverständnis die gesamte Kette von Produktion, Transport, Verarbeitung und Konsum in den Blick genommen. Unter der Leitung der Baudirektion wurde ein Projekt zum Thema nachhaltige Ernährung gestartet. Einbezogen sind relevante Fachstellen und Verpflegungsbetriebe. In einem ersten Schritt wird ein Leitbild erarbeitet, daraus abgeleitet entsteht dann der Aktionsplan. Dessen Ziele sollen bis 2030 umgesetzt werden. Weiter wird im Rahmen eines Massnahmenplans zur Verhinderung der Treibhausgase eine Reduktion der Klimawirkung der Verpflegungsbetriebe des Kantons Zürich angestrebt.

Die nachhaltige Gestaltung des Verpflegungsangebotes ist eine Daueraufgabe, und entsprechend gilt es Verbesserungspotenzial auszuschöpfen. Der Regierungsrat ist daher bereit, das Postulat entgegenzunehmen.

#### *Abstimmung*

**Der Kantonsrat beschliesst mit 130 : 29 Stimmen (bei 1 Enthaltung), das Postulat KR-Nr. 92/2021 zu überweisen.**

Das Geschäft geht an den Regierungsrat zur Ausarbeitung eines Berichts innert zweier Jahre.

Das Geschäft ist erledigt.