

**POSTULAT** Andreas Hauri (GLP, Zürich), Denise Wahlen (GLP, Zürich) und René Gutknecht (GLP, Urdorf)

betreffend Verzicht auf Fleisch aus in- und ausländischer Massentierhaltung in kantonalen Verpflegungsbetrieben

---

Der Regierungsrat wird eingeladen zu prüfen, wie in den kantonalen Verpflegungsbetrieben (Kantinen/Personalrestaurants in Kantonsschulen, Hochschulen, Spitälern, Verwaltung), bei gleichbleibendem Budget der Betriebe, auf die Verwendung von Fleisch aus in- und ausländischer Massentierhaltung verzichtet werden kann. Stattdessen soll nur Fleisch mit Label «Bio-Suisse» oder strenger verwendet und die Verpflegung vermehrt durch fleischlose Menüs ergänzt werden.

Andreas Hauri  
Denise Wahlen  
René Gutknecht

Begründung:

Die Ernährung ist für einen Drittel der konsumbedingten Treibhausgas-Emissionen in Europa verantwortlich. Insgesamt hat dieser Bereich einen grösseren Anteil am Klimawandel als der Bereich Wohnen oder Verkehr. Der grösste Teil im Bereich Ernährung geht auf das Konto der Fleischproduktion\*. Die Massentierhaltung produziert damit weltweit mehr Treibhausgase als die Verkehrs- und Transportbranche. Zudem führt die intensive Land- und Viehwirtschaft zu einer hohen Belastung der Böden und Gewässer und schädigt die Umwelt schwer.

Mit der bewussten Steuerung des Fleischkonsums in den kantonal geführten Verpflegungsbetrieben und der Förderung von fleischlosen Angeboten kann die klimafreundliche Ernährung einen Beitrag zur Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstosses leisten. Das Postulat verlangt keinen Verzicht auf Fleisch in den kantonalen Gastrobetrieben, sondern die ausschliessliche Verwendung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung nach «Bio-Suisse»-Richtlinien oder strenger («Schweizer Biofleisch»). Parallel dazu soll täglich mindestens eine fleischlose Menüvariante angeboten werden, die ebenfalls den Eiweissbedarf deckt. Diese Änderung soll in den jeweiligen Verpflegungsstätten budgetneutral vollzogen werden. Mit dieser Massnahme sollen zwei Ziele erreicht werden: Erstens ist Fleisch von «Bio-Suisse» generell teurer und führt über die Preissteuerung zu einer Reduktion des Fleischkonsums pro Kopf und zweitens wird eine Förderung von Fleisch aus artgerechter, biologischer Tierhaltung bewirkt. Beide Effekte führen zu einer Reduktion des CO<sub>2</sub>-Ausstosses.

Zum nachhaltigen Geniessen gehört neben dem vermehrten Angebot von vollwertigen, fleischlosen Menüs auch die Verarbeitung der sogenannten Reststücke, die günstig sind und durch langes Schmoren zu geschmackvollen Leckerbissen verarbeitet werden können (z.B. Braten, Haxen, Voessen, Hackfleischgerichte). Diese Massnahmen erlauben das Einhalten der Budgetvorgaben.

\* Tukker et al., (2006) European Communities (Treibhausgas-Emissionen über den Konsum einer europäischen Person)