

Antrag

der Fraktion GRÜNE

und

Stellungnahme

des Ministeriums für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz

Klimaschutz durch nachhaltigen Ernährungsstil – Fleischkonsum reduzieren

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,

die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. inwieweit sie die Auffassung vertritt, dass, angesichts der extremen Klimaschädlichkeit der Ernährungsstile in Industrieländern, so auch in Deutschland, großer Handlungsbedarf zur Verankerung nachhaltiger Ernährungsstile in der Gesellschaft besteht;
2. inwieweit sie dabei die Ansicht teilt, dass durch eine Reduzierung der Produktion und des Konsums tierischer Produkte ein effektiver Beitrag zum Klimaschutz sowie zur Welternährungssicherung und globalen Gerechtigkeit geleistet werden kann;
3. inwieweit bei den Klimaschutzzielen des Landes das Thema CO₂-Reduktion durch einen nachhaltigen Ernährungsstil, insbesondere die Reduktion des hohen Fleischkonsums berücksichtigt ist und von welchen Reduktionszielen sie dabei ausgeht;
4. ob sie die Ansicht teilt, dass die industrielle Massenfertigung von Tierprodukten, die mit dem Konsum tierischer Lebensmittel auf dem jetzigen Level verbunden ist, sowohl in Bezug auf Tierschutzkriterien, als auch auf Qualitätskriterien der Produkte äußerst kritisch zu bewerten ist;

5. inwieweit sie deshalb eine Sensibilisierung der Bevölkerung für die Zusammenhänge zwischen einem nachhaltigem Ernährungsstil und Klimawandel, Gesundheit, Welternährungsproblematik sowie Tierschutz für erforderlich hält;
6. inwieweit und welche Inhalte und Bildungsstandards in den Bildungsplänen der Schularten des Landes auf die Vermittlung dieser Zusammenhänge abzielen mit dem Ziel Schülerinnen und Schüler zu mündigen und kritischen Verbraucherinnen und Verbrauchern und einem nachhaltigen Ernährungsstil zu erziehen;
7. wie sie die Broschüre und die Plakataktion des Bayerischen Staatsministeriums zum Thema „Lebensmittel: Regional = Gute Wahl – auch fürs Klima“ inhaltlich und in Bezug auf deren Sensibilisierungspotenzial für einen nachhaltigen Ernährungsstil bewertet und inwieweit es vergleichbares Informationsmaterial von der baden-württembergischen Regierung (ggf. aufgeschlüsselt nach Ministerien) gibt;

II.

1. sich aktiv mit Empfehlungen und ggf. Vereinbarungen dafür einzusetzen, damit öffentliche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung des Landes wie Mensen an Hochschulen und Schulen sowie Kantinen von Behörden, Ministerien sowie Landeskultureinrichtungen ihr Angebot nachhaltiger als bisher ausstatten, indem sie regionalen Produkten den Vorzug geben, Biolebensmittel anbieten sowie das Angebot von fleischhaltigen Produkten reduzieren und vermehrt vegetarische und vegane Essen in ihr Angebot aufnehmen;
2. geeignete Medien für unterschiedliche Zielgruppen zu entwickeln und auf unterschiedliche Weise öffentlich zu machen mit denen die Zusammenhänge von Klimaschutz, Tierschutz, Welternährung, Gesundheit und Ernährungsstil aufgezeigt werden können;
3. dabei einen Schwerpunkt auf Bildungseinrichtungen für alle Altersgruppen, vor allem aber Kindergärten und Schulen, zu legen und das Thema in der Lehrerfortbildung und bei überregionalen SMV-Fortbildungen zu berücksichtigen;
4. Initiativen zu begrüßen, die sich für die Einführung eines vegetarischen Tags (Veggi-Day) als Signal sowie zur Sensibilisierung für Klimaschutz durch einen nachhaltigen Ernährungsstil einsetzen und solche anzuregen.

25. 05. 2010

Kretschmann, Rastätter
und Fraktion

Begründung

Die Ernährungsstile der Bevölkerung in den Industrieländern sind, wie verschiedene Studien zeigen, weder nachhaltig, noch auf die Weltbevölkerung verallgemeinerbar. Einen Beleg liefert z. B. das Wuppertal Institut in seiner Veröffentlichung „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt.“

Eindrucksvoll zeigt sich, dass die Produktion und der Konsum vor allem von Fleisch in einer Größenordnung, wie dies die Industrieländer bislang für sich beansprucht haben, u. a. für den Klimaschutz und die Welternährung höchst problematisch sind.

Nach Angaben des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz werden 20 % der in Deutschland verursachten Treibhausgase durch die Ernährung verursacht. Hauptverursacher der schädlichen CO₂-Emissionen ist dabei mit 44 % die Erzeugung tierischer Lebensmittel, wohingegen die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel 8 % des Ausstoßes verantwortet (Verarbeitung 6 %; Handel/Transport 13 %; Verbraucheraktivitäten wie Einkaufen, Kühlen, Kochen, Spülen 29 %). Das Öko-Institut und das Bayerische Staatsministerium stellen die Klimarelevanz verschiedener Lebensmittel gegenüber. Ein Kilogramm Rindfleisch verursacht für seine Erzeugung über 6 Kilogramm, ein Kilogramm Butter sogar 24 Kilogramm CO₂-Emissionen. Kartoffeln oder Gemüse verantworten dafür nur rund 0,2 Kilogramm CO₂-Ausstoß. Das Treibhausgas Ammoniak (NH₃) stammt wissenschaftlichen Ergebnissen zufolge zu 85 % aus der Intensivtierhaltung. Die Intensivtierhaltung nimmt ferner enorme landwirtschaftliche Flächen in Anspruch. Die Tierhaltung vereinnahmt 33 % der Landfläche unserer Erde. Im Durchschnitt können auf einem Quadratmeter Fläche über zwei Kilogramm Kartoffeln geerntet oder alternativ nur knapp 19 Gramm Fleisch erzeugt werden. Auch die globale Wasserknappheit wird vom übermäßigen Fleischkonsum verschärft: Um nur fünf Kilogramm Fleisch herzustellen, wird so viel Wasser benötigt wie zwei Personen im Haushalt in einem ganzen Jahr verbrauchen (ca. 100.000 Liter). Für ein Kilogramm Weizen reichen 50 Liter. Somit ist der Fleischkonsum auch in Bezug auf den damit verbundenen Wasserverbrauch problematisch. Eine reduzierte Kost tierischer Produkte sowie der Konsum regional und biologisch erzeugter frischer Produkte tragen somit effektiv zum Klima- und Umweltschutz bei. Allein einer Halbierung des Fleischkonsums der Bevölkerung könnten sofort fast 5 % der schädlichen CO₂-Emissionen in Deutschland eingespart werden.

Auch soziale Faktoren im Zusammenhang mit dem Fleischkonsum sind zu beachten. Wertvolle pflanzliche Nahrungsmittel wie Getreide oder Kartoffeln werden an Tiere verfüttert, die wiederum zu Lebensmitteln für den Menschen verarbeitet werden. Zur Erzeugung von einem Kilogramm Fleisch werden bis zu 15 Kilogramm pflanzliche Nahrungsmittel wie Getreide oder Sojabohnen verwendet. Die Verlängerung der Nahrungskette durch die Umwandlung von pflanzlicher in tierische Nahrung verursacht einen Verlust an Energiegehalt von 90 % und verantwortet Hunger und Armut in anderen Teilen der Erde. So wird ein Großteil der Futtermittel in Deutschland importiert, 32 % allein aus Brasilien.

Abgesehen davon ist der häufige Verzehr von rotem Fleisch auch gesundheitlich höchst problematisch. Viele Gesundheitsrisiken hängen mit einem hohen Fleischkonsum zusammen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung propagiert deshalb in ihren 10 Regeln für ein vollwertiges Essen dafür, nicht mehr als 300 bis 600 g Fleisch und Wurst in der Woche zu konsumieren und stattdessen reichlich Getreideprodukte, Kartoffeln und täglich insgesamt fünf Portionen Gemüse und Obst zu verzehren. Das wäre ein Pro-Kopf-Fleischkonsum zwischen 15,6 kg und 31,2 kg im Jahr und nicht wie derzeit in Deutschland von rund 60 kg (weltweit 42 kg, USA 120 kg, Burundi unter 4 kg). Auch aus Tierschutzgründen müssen wir weg von der Intensivhaltung und den langen Tiertransportzeiten.

Für uns GRÜNE heißt das: Wegen des hohen Flächenverbrauchs, des ungünstigen Stoffdurchsatzes, der immensen CO₂-Produktion und die Tatsache, dass in den Schwellenländern (u. a. China) der Konsum von Fleisch drastisch ansteigt und sich so die genannten Probleme weltweit verschärfen muss ein

Umdenken stattfinden. Ein reduzierter Konsum von Gütern tierischer Herkunft leistet einen hervorragenden Beitrag zu einem vielschichtig verbesserten, nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen, schont das Klima, ist global vertretbar, fördert die Gesundheit sowie die Qualität der Nahrungsmittel und ermöglicht eine artgerechte Haltung der Tiere ohne längere tierquälnerische Transporte.

Die Antragsteller halten es deshalb für erforderlich, dass die Landesregierung einen aktiven Beitrag zur Bewusstseinsbildung der Menschen in unserem Lande für diese Zusammenhänge leistet. Direkte Einflussmöglichkeiten hat sie vor allem in Einrichtungen des Landes sowie auf die Bildungspläne und die Bildungsarbeit an Schulen und Hochschulen. Beispielhaft dafür ist die Plakatserie des Bayerischen Staatsministeriums sowie die dazu aufgelegte Begleitbroschüre. Auf den Plakaten werden die Zusammenhänge von Ernährung und Klimaschutz anschaulich dargestellt, die Begleitbroschüre liefert dazu erweiterte Daten und Fakten. Als Fazit wird in der Broschüre festgehalten: „Ein Ernährungsstil, der mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel einbezieht, ist der wirkungsvollste Beitrag zum Klimaschutz im Ernährungsbereich“. Aber auch die weiteren 7 Empfehlungen des Fazits in der bayerischen Broschüre sollten von der Landesregierung in Baden-Württemberg offensiver propagiert und in ihren Einrichtungen konsequent umgesetzt werden: Regionale Lebensmittel in den Vordergrund stellen; saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland bevorzugen; mit dem Flugzeug importierte Lebensmittel möglichst vermeiden; frisches und gering Verarbeitetes statt Tiefgefrorenes bevorzugen; energieeffiziente Haushaltsgeräte einsetzen sowie häufiger zu Fuß oder mit dem Fahrrad einkaufen gehen. Die bayerischen Plakate werden oft in Wanderausstellungen, u. a. auch in Schulen, gezeigt und sogar von Verbänden (u. a. Umweltverbänden und Tierschutzorganisationen) angefordert und vielfältig für eine Sensibilisierung der Menschen genutzt.

Auch die Einführung eines vegetarischen Wochentags (www.veggiday.de) in baden-württembergischen Orten der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen, Mensen, Gaststätten, Krankenhäusern etc. könnte ein klares Signal und eine wirkungsvolle Sensibilisierung auslösen. Ein solcher Tag kann zum einen das Interesse der Menschen am Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimaschutz, Gesundheit und Tierschutz wecken und zum anderen ein Anstoß für sie sein, ihren Ernährungsstil zu überprüfen und ggf. zu verändern. Die Antragsteller setzen sich deshalb dafür ein, dass die Landesregierung solche Initiativen unterstützt. Nach Genf, Sao Paulo und San Francisco hat als erste deutsche Stadt Bremen im Januar 2010 einen vegetarischen Wochentag eingeführt.

Zudem wollen die Antragsteller erreichen, dass in öffentlichen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung jedem Konsumenten möglich ist, auf regionale und biologisch erzeugte sowie vegetarische und vegane Produkte zurückzugreifen, damit das Bemühen vieler Bürgerinnen und Bürger, durch ihr eigenes Konsumverhalten einen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten, nicht durch mangelnde Angebotsstrukturen konterkariert wird.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 16. Juni 2010 Nr. Z(37)–14/6434 F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Umwelt, Naturschutz und Verkehr, dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport sowie dem Wirtschaftsministerium zu dem Antrag wie folgt Stellung:

Der Landtag wolle beschließen,

die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. inwieweit sie die Auffassung vertritt, dass, angesichts der extremen Klimaschädlichkeit der Ernährungsstile in Industrieländern, so auch in Deutschland, großer Handlungsbedarf zur Verankerung nachhaltiger Ernährungsstile in der Gesellschaft besteht;

Zu I. 1.:

Der Landesregierung ist bekannt, dass die Gestaltung der Ernährung bzw. der Ernährungsstil Auswirkungen auf klimarelevante Faktoren, wie z. B. den CO₂-Ausstoß hat.

Sie vertritt die Auffassung, dass eine angemessene Information der Bevölkerung auch über diesen Aspekt des Ernährungsverhaltens erfolgen sollte. Bereits 2007 hat sich die Arbeitsgruppe „Gesunde Ernährung“ im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie mit den sozialen, ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen des Ernährungsverhaltens als Nachhaltigkeitsfaktor befasst. In der Arbeitsgruppe waren ca. 40 gesellschaftlich relevante Organisationen vertreten. Es wurde ein Leitbild entwickelt, zu dessen Umsetzung sich die beteiligten Organisationen im Rahmen der Selbstverpflichtung bereit erklärt haben (Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg – Projektgruppe „Gesunde Ernährung“, Leitbild nachhaltige Ernährung). Durch die Handlungshilfe „Kleine Schritte zur nachhaltigen Ernährung auf der Handlungsebene“ werden der interessierten Bevölkerung zahlreiche Anregungen gegeben, wie nachhaltige Ernährung im täglichen Leben bzw. beim Ernährungsstil umgesetzt werden kann. Die Aspekte des Klimaschutzes waren bei der Erstellung nur nachrangig relevant. Tatsächlich aber könnten sich etwa zwei Drittel der Empfehlungen klimarelevant auswirken.

Das Ministerium für Umwelt, Naturschutz und Verkehr arbeitet derzeit an der Fortschreibung des Klimaschutzkonzeptes des Landes. Das Klimaschutzkonzept 2020PLUS Baden-Württemberg wird die Grundlage für die Klimapolitik der nächsten zehn Jahre sein und gleichzeitig erste Perspektiven für die Zeit danach aufzeigen. In diesem Zusammenhang wird auch im Ernährungsbereich einer von mehreren wichtigen Bereichen zur Entwicklung von wirksamen Maßnahmen zur Erreichung der angestrebten Reduktionsziele gesehen.

2. inwieweit sie dabei die Ansicht teilt, dass durch eine Reduzierung der Produktion und des Konsums tierischer Produkte ein effektiver Beitrag zum Klimaschutz sowie zur Welternährungssicherung und globalen Gerechtigkeit geleistet werden kann;

Zu I. 2.:

Nach Auffassung der Landesregierung führt eine Reduzierung der Produktion und des Konsums tierischer Produkte in den Industrieländern nicht automatisch zu einer besseren Versorgung in Entwicklungsländern oder zu einem

effektiveren Beitrag zum Klimaschutz. In vielen Entwicklungsländern ist die Erzeugung von tierischen Produkten gerade auch für Teile der Bevölkerung ohne Landbesitz eine wichtige Möglichkeit zur Einkommenssicherung und damit auch der sozialen Gerechtigkeit.

Gerade in diesen Regionen ist allerdings der Ausstoß an klimaschädlichen Gasen pro produzierte Einheit sehr ungünstig und gleichzeitig die Nachfrage nach tierischen Veredelungsprodukten am stärksten wachsend. Die FAO schätzt z. B. den Ausstoß an CO₂-Äquivalenten pro kg produzierte Milch in Afrika südlich der Sahara auf 7 kg und in Asien auf 4 kg (*FAO, Greenhouse Gas Emission from the Dairy Sector, 2010*), die niedrigsten Werte zwischen 1 bis 2 kg CO₂-Äquivalent/kg Milch werden in den industrialisierten Regionen erreicht.

3. inwieweit bei den Klimaschutzzielen des Landes das Thema CO₂-Reduktion durch einen nachhaltigen Ernährungsstil, insbesondere die Reduktion des hohen Fleischkonsums berücksichtigt ist und von welchen Reduktionszielen sie dabei ausgeht;

Zu I. 3.:

Wirksamer Klimaschutz hat auch Einfluss auf viele Lebensgewohnheiten. Deshalb werden im Klimaschutzkonzept 2020PLUS des Ministeriums für Umwelt, Naturschutz und Verkehr auch verbraucherbezogene Maßnahmen zur Senkung des Konsums tierischer Produkte thematisiert werden. Eine Aussage zu konkreten Reduktionszielen durch Maßnahmen zur Senkung des Konsums tierischer Produkte ist zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht möglich. Die Vorlage des Klimaschutzkonzepts 2020PLUS Baden-Württemberg ist bis zum Ablauf der Legislaturperiode vorgesehen.

Bei der Änderung des Ernährungsverhaltens ist u. a. zu bedenken, dass dieses traditionelle, kulturelle, emotionale, ethische, soziale und ökonomische Wurzeln hat. Außerdem spielt die lokale Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln sowie die Fähigkeit zur Zubereitung der Speisen eine Rolle. Die Bereitschaft zur Änderung ist vor allem in bestimmten Lebenssituationen (z. B. Krankheit, Eintritt ins Berufsleben, Eheschließung, Geburt des ersten Kindes, Eintritt ins Rentenalter) gegeben. Im Rahmen der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung des MLR werden Eltern und Fachkräften in Bildungseinrichtungen Anregungen für eine ausgewogene Ernährung gegeben, die vor allem die Freude am Essen in den Mittelpunkt stellen und gleichzeitig, entsprechend den Grundsätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, einen maßvollen Konsum von Fleisch empfehlen.

Nach Angaben der FAO werden weltweit rund 282 Mio. t Fleisch im Jahr erzeugt. In der EU 27 mit rund 499,7 Mio. Einwohnern werden davon rund 45 Mio. t verbraucht, d. h. rund 16 %. Der Anteil des deutschen Verbrauchs an der globalen Fleischerzeugung liegt bei 2,6 %.

Ziele wie „Absenkung des Fleischkonsums um 50 %“ werden für Deutschland als unrealistisch eingestuft aufgrund der Fülle verschiedener Ernährungsbotschaften in den Medien und der Komplexität verhaltensrelevanter Aspekte und individueller Werte. Dennoch lässt sich innerhalb der Gesellschaft in den letzten Jahren eine Tendenz zu einem sparsameren Konsum von Fleisch beobachten, vor allem in mittleren und höheren Sozialschichten. So bieten die Gastronomie und vor allem Betriebsrestaurants regelmäßig vegetarische Gerichte an. Die zeitgleiche und wiederholte Veröffentlichung von Berichten sowie von PR-Maßnahmen, wie sie aktuell zum Thema Klimaschutz und Ernährung zu beobachten sind, können darüber hinaus die Bewusstseinsbildung und die Wahrscheinlichkeit nachfolgender Verhaltensänderungen erhöhen. Die langjährige Verbrauchsstatistik für Lebensmittel zeigt jedoch,

dass das Ernährungsverhalten im Durchschnitt der Bevölkerung sich nur langsam verändert.

Ein in der Begründung des Antrags nicht beachteter Aspekt ist, dass ein erheblicher Flächenanteil der landwirtschaftlichen Nutzflächen der Welt aufgrund klimatischer, geologischer Gegebenheiten oder auch aus Gründen der Transportlogistik nicht für den Ackerbau genutzt werden kann. Nahrungsmittelproduktion ist auf diesen z. T. auch wenig ertragreichen Flächen nur über die Tierhaltung möglich. Ein Großteil dieser Flächen ist weltweit Grünland und kann nur über die Haltung von Rauhfutter-Fressern (z. B. Rinder, Schafe, Ziegen) verwertet werden bzw. einen Beitrag zur menschlichen Ernährung leisten. Eine ackerbauliche Nutzung vieler dieser Standorte wäre ökologisch äußerst bedenklich bzw. nicht durchführbar.

Auch in Baden-Württemberg sind knapp 40 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche ökologisch wichtiges Grünland und können damit nur über die Tierhaltung zur Erzeugung von Nahrungsmitteln genutzt werden. Hinzu kommt, dass ohne Tierhaltung und die Erzeugung tierischer Produkte ein Erhalt unserer vielfältigen Kulturlandschaft nicht möglich wäre.

Auch die FAO kommt in ihrem Bericht „Livestock’s long shadow“ von 2006 zu dem Schluss, dass in der Tierhaltung derzeitige suboptimale Produktionssysteme weltweit durch fortschrittliche Produktionsmethoden ersetzt werden sollten. Damit könnte die Effizienz der Produktion vor allem in Entwicklungs- und Schwellenländern erhöht werden, in denen zukünftig mit dem massivsten Nachfragezuwachs zu rechnen ist.

So wurde 2009 in einem Vergleich berechnet, dass moderne Milchviehfarmen im Jahr 2007 in den USA zur Produktion von 1 Mio. Tonnen Milch nur 21 % der Tiere, 23 % des Futters, 35 % des Wassers und 10 % der Landfläche brauchen, um dieselbe Milchmenge zu produzieren wie die Betriebe 1944. Auch die Emissionen konnten deutlich reduziert werden und liegen bei 43 % des Methans und 56 % des Distickstoffoxids (*Capper et.al., Journal of animal Science, 2009*). Schlüsselfaktoren des Einflusses der Tierhaltung auf die Umwelt sind nach dieser Untersuchung vor allem Managementmaßnahmen, die die Produktionseffektivität steigern.

4. ob sie die Ansicht teilt, dass die industrielle Massenfertigung von Tierprodukten, die mit dem Konsum tierischer Lebensmittel auf dem jetzigen Level verbunden ist, sowohl in Bezug auf Tierschutzkriterien, als auch auf Qualitätskriterien der Produkte äußerst kritisch zu bewerten ist;

Zu I. 4.:

Die Landesregierung teilt diese Ansicht nicht. Die Änderungen in den Ernährungsgewohnheiten der Menschen haben zu diesem Prozess nicht erkennbar beigetragen. Im Gegenteil, die Haltungsbedingungen der Tiere haben sich im Laufe der Zeit ständig verbessert. Der Tierschutz in der Europäischen Union, insbesondere in Deutschland, befindet sich im weltweiten Vergleich auf einem sehr hohen Niveau. Gerade in den letzten Jahren wurde mit umfangreichen Vorgaben zu Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung von Tieren viel für den Tierschutz erreicht.

Der Gedanke des Tierschutzes ist ein dynamischer Prozess, der sich innerhalb der Gesellschaft im Laufe der Zeit entwickelt hat. So war er noch um 1870 überwiegend anthropozentrisch geprägt, stellte aber immerhin einen Anfang in der Bewusstseinsbildung der Gesellschaft dar. Danach folgte der pathozentrische bis hin zum heutigen ethischen Tierschutz, in dem das Tier als Mitgeschöpf, als lebendes und fühlendes Wesen angesehen wird. Deshalb ist die Achtung und Wertschätzung der Tiere für den durch seinen Geist überlegenen Menschen eine moralische Verpflichtung, die sich zuallererst an jeden Einzelnen richtet.

Die strikte Einhaltung der Tierschutzkriterien ist aber auch wegen der zunehmenden Sensibilisierung der Verbraucher für alle Stufen der Fleischwirtschaft von hoher Bedeutung. Bei der Tierhaltung werden zumindest in Deutschland die Aspekte der artgerechten Haltung berücksichtigt. Neben der staatlichen Überwachung wird die Einhaltung von Tierschutzkriterien auch von der privatwirtschaftlich getragenen Qualitätssicherung geprüft. Die vollständige Verwertung von Tierprodukten und Tierkörpern ist ökonomisch und ethisch zu vertreten.

Das Niveau der Ausbildung der Lebensmitteltechnologien und der Bereich Forschung und Entwicklung ist in Deutschland als besonders hoch einzuschätzen. Auch deshalb ist die deutsche Fleischwarenindustrie mit einem Marktanteil von 25 Prozent und 80.000 Mitarbeitern in Europa führend. Aufgrund ihres hohen qualitativen Niveaus genießen deutsche Fleischwaren im Ausland einen ausgezeichneten Ruf, dies gilt auch für Produkte aus Baden-Württemberg.

Zudem ist die in der Frage enthaltene pauschale Behauptung, dass große, konventionell wirtschaftende Betriebe sowohl beim Tierschutz als auch bei der Produktqualität schlechter abschneiden als ökologisch wirtschaftende Betriebe, weder gerechtfertigt noch fachlich begründet. Die Qualität tierischer Produkte aus der konventionellen Landwirtschaft ist mit Produkten aus ökologischer Landwirtschaft durchaus vergleichbar, siehe hierzu auch die aktuelle Studie der Stiftung Warentest „Qualität von Biolebensmitteln“ (test 06/2010).

Die Landesregierung bemüht sich unter anderem durch die Landesinitiativen Blickpunkt Ernährung und Bewusste Kinderernährung sowie durch Aktionen im Rahmen der Gläsernen Produktion, das Bewusstsein der Bevölkerung für eine gute Qualität zu erhöhen und mehr Wertschätzung für das Essen und Trinken im Allgemeinen zu schaffen.

5. inwieweit sie deshalb eine Sensibilisierung der Bevölkerung für die Zusammenhänge zwischen einem nachhaltigem Ernährungsstil und Klimawandel, Gesundheit, Welternährungsproblematik sowie Tierschutz für erforderlich hält;

Zu I. 5.:

In vielfältigen Projekten und Aktivitäten des MLR, wie z. B. im Nachhaltigkeitsprojekt „Nachhaltiger Konsum“ wird auf die genannten Zusammenhänge hingewiesen.

6. inwieweit und welche Inhalte und Bildungsstandards in den Bildungsplänen der Schularten des Landes auf die Vermittlung dieser Zusammenhänge abzielen mit dem Ziel Schülerinnen und Schüler zu mündigen und kritischen Verbraucherinnen und Verbrauchern und einem nachhaltigen Ernährungsstil zu erziehen;

Zu I. 6.:

In der Einführung zum Bildungsplan 2004 sind „Umwelterziehung und Nachhaltigkeit“, „Verbrauchererziehung und Freizeitgestaltung“ als zwei von zehn zentralen Themen und Aufgaben der Schule benannt (z. B. Bildungsplan Realschule S. 18).

Deshalb sind für alle Schularten, für die Bildungsstandards gelten, die Themen Verbraucherbildung und Nachhaltigkeit auch in den Fachplänen zu finden.

Das Prinzip der Nachhaltigkeit ist in den Kontext von naturwissenschaftlichen, technischen, ökonomischen, ökologischen und sozialen Fragen gestellt. Es steht den Schulen frei, die Thematik im Rahmen ihres Schulcurriculums

zu vertiefen und zu erweitern. Im Folgenden werden die für die einzelnen Schularten zentralen Kompetenzformulierungen dargestellt:

Grundschule

Verbindlich sind Kenntnisse über die Nutzung von Pflanzen und Tieren als Grundlage von Nahrungsmitteln und Speisen sowie regionaler und saisonaler Produkte: „Die Schülerinnen und Schüler können ...

ihre Kenntnisse von heimischen Lebewesen erweitern und festigen und daraus Wertschätzung entwickeln;

für Pflanzen und Tiere sorgen und praktisches Wissen über Pflege, Umgang und Nutzung erwerben“ (Bildungsplan Grundschule S. 102).

Hauptschule/Werkrealschule 2004

Ein übergeordnetes Ziel des Unterrichts im Fächerverbund „Welt – Zeit – Gesellschaft“ (WZG) ist, bei den Schülerinnen und Schülern ein Verständnis für die zunehmende Bedeutung des Prinzips der nachhaltigen Entwicklung in ökonomischen, ökologischen und sozialen Fragen anzubahnen:

„Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein zunehmendes Interesse am eigenen Lebensraum und nehmen lokale und globale Gefährdungen durch Naturkatastrophen und menschliches Handeln wahr. Sie werden ermutigt, Mitverantwortung bei regionalen Entwicklungsprozessen zu übernehmen und sich für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen zu engagieren.“ (Bildungsplan HS/WRS S. 131).

Der Fächerverbund „Wirtschaft – Arbeit – Gesundheit“ (WAG) greift Aufgaben- und Problemstellungen auch aus dem privaten Lebensbereich auf. Durch haushalts- und gesundheitsbezogene Bildung erwerben die Schülerinnen und Schüler die notwendigen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur verantwortungsbewussten Lebensgestaltung und zur Förderung der Gesundheit:

„Die Schülerinnen und Schüler können ...

Grundnahrungsmittel nach häuslicheren und gesundheitlichen Kriterien sowie nach Prinzipien der Nachhaltigkeit bewerten und verarbeiten“ (Bildungsplan HS/WRS S. 131).

Werkrealschule 2010

Die neuen Wahlpflichtfächer regen die Schülerinnen und Schüler zur aktiven Gestaltung einer ökologisch verträglichen, wirtschaftlich leistungsfähigen und sozial gerechten Umwelt für gegenwärtige und zukünftige Generationen an. Der Unterricht unterstützt die Schülerinnen und Schüler darin, eigene Konsumententscheidungen zu treffen, den Alltag in nachhaltig orientierter Weise zu gestalten und mit den vorhandenen Ressourcen sorgsam umzugehen (Bildungsplan WRS 2010 Leitgedanken zu allen Wahlpflichtfächern S. 96).

Im neuen Plan des Wahlpflichtfaches „Gesundheit und Soziales“ ist Nachhaltigkeit und Verbraucherbewusstsein eines der vier verbindlichen Themen. Hier wird der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln, Konsumgütern und Ressourcen handelnd erfahren und reflektiert:

„Die Schülerinnen und Schüler können ...

Kriterien für einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen im Haushalt formulieren;

Produkte unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten zueinander in Beziehung setzen und bewerten;

eigenes Konsumverhalten überprüfen, bewerten und daraus persönliche Konsequenzen ableiten.“

Auszug Inhalte:

- Reflexion des Konsumverhaltens entsprechend der persönlichen Lebenssituation (zum Beispiel „Ökologischer Fußabdruck“)
- Erkundung von konventionellen und alternativen Produktionsmethoden, Produktionsstätten und Angeboten“ (*Bildungsplan WRS 2010 S. 101*).

Realschule

Die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind schwerpunktmäßig im Fächerverbund „Naturwissenschaftliches Arbeiten“ (NWA) enthalten:

„Schülerinnen und Schüler nehmen Wechselbeziehungen in der Natur wahr und können sie deuten. Sie erkennen zyklische Prozesse in einem System und das Prinzip der Nachhaltigkeit in der Natur und verstehen damit die Problematik der Begrenztheit der Ressourcen der Erde.

Sie können ...

den Stoffkreislauf am Beispiel von Kohlenstoff und Sauerstoff sowie den Fluss der Energie beschreiben;

an einem ausgewählten Beispiel die Problematik menschlicher Eingriffe in ein Ökosystem erkennen und Alternativen entwickeln“ (*Bildungsplan RS S. 101*).

Im Wahlpflichtfach „Mensch und Umwelt“ steht im Bereich Ernährung die Bewertung von bedarfsgerechter und vollwertiger Kost unter Berücksichtigung des Genusswertes und des Ökologiewertes im Mittelpunkt:

„Die Schülerinnen und Schüler können ...

die Qualität ausgewählter Lebensmittel unter den Aspekten regional/saisonal beurteilen;

Lebensmittelqualität unter den Aspekten Gesundheitsverträglichkeit, Sozialverträglichkeit, Umweltverträglichkeit beurteilen;

vegetarische Kostformen nennen und unter verschiedenen Aspekten bewerten“ (*Bildungsplan RS S. 151/152*).

Gymnasium

Die Leitgedanken zum Kompetenzerwerb für Naturwissenschaften gelten für alle beteiligten Fächer und formulieren nachstehende Richtlinien und überfachliche Kompetenzen:

„Naturwissenschaftliche Erkenntnisse bilden zusammen mit ethischen Grundsätzen die Grundlage zur Bildung von Werten und Normen, die für ein verantwortliches Handeln in der Gesellschaft unerlässlich sind (*Bildungsplan GYM S. 172*).

Die Schülerinnen und Schüler können ... Möglichkeiten und Folgen ihres eigenen Handelns erkennen und Konsequenzen im Sinne der Nachhaltigkeit ziehen“ (*Bildungsplan GYM S. 174*).

Die Thematik findet sich in den Standards für Klasse 10 im Fach Biologie:

„Die Schülerinnen und Schüler haben ...

ein Bewusstsein entwickelt, dass nachhaltiger Umweltschutz eine wesentliche globale Aufgabe ist (Agenda 21)“ (*Bildungsplan GYM S.209*).

Im Fach Geographie:

„Die Schülerinnen und Schüler können ...

den Zusammenhang zwischen anthropogen bedingten Veränderungen der Zusammensetzung der Atmosphäre und globalen Klimaänderungen verstehen;

Strategien und Maßnahmen zum Schutz der Erdatmosphäre in Politik und Gesellschaft beurteilen“ (*Bildungsplan GYM S. 242*).

Das Profulfach „Naturwissenschaft und Technik“ fordert folgende Kompetenzen:

„Die Schülerinnen und Schüler können ...

Ernährungsgewohnheiten und -pläne im Hinblick auf gesundheitliche und ökologische Folgen beurteilen;

Veränderungen des Systems Erde durch menschliches Eingreifen analysieren und bewerten“ (*Bildungsplan GYM S. 400/401*).

Bildungsplan der Förderschule 2008

Der Bildungsplan der Förderschule gliedert sich in Bildungsbereiche und Fächer/Fächerverbünde. Die Bildungsbereiche beschreiben zentrale Aspekte der Lebensgestaltung, in denen die Schülerinnen und Schüler beim Kompetenzerwerb unterstützt werden (*Bildungsplan FS, S. 9*). Die Bildungsbereiche und die Vorgaben aus den Fächern/Fächerverbünden werden im Unterrichtsalltag verzahnt. Es werden Bildungsangebote geschaffen, die sowohl den Erwerb lebensbedeutsamer als auch fachlicher Kompetenzen ermöglichen.

Bildungsbereich „Leben in der Gesellschaft“, Kompetenzfeld „Natur, Wirtschaft und Kultur“:

Im Kompetenzfeld „Natur, Wirtschaft und Kultur“ werden unter anderem „Fragen der Umwelt, des verträglichen Umgangs mit der Natur und der Verteilungsgerechtigkeit beim Umgang mit natürlichen Ressourcen [...] intensiv erörtert. Dabei wird das Spannungsfeld von Nachhaltigkeit und technologischer Entwicklung thematisiert“ (*Bildungsplan FS, S. 50*).

Dazu werden beispielsweise folgende Anhaltspunkte im Bildungsplan genannt:

„Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass Pflanzen und Tiere Nahrungsgrundlage für den Menschen sichern, und kennen Probleme, die sich daraus ergeben.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Einflüsse, die die Umwelt bedrohen und zerstören.“

Fächerverbund der Hauptstufe „Natur – Technik“, Kompetenzfeld „Leben in Verantwortung“:

Im Kompetenzfeld „Leben in Verantwortung“ werden die Schülerinnen und Schüler im Erwerb von Kompetenzen unterstützt, die sie befähigen, mit sich selbst, mit anderen und mit der Umwelt verantwortungsbewusst umzugehen (vgl. *Bildungsplan FS, S. 208*).

Folgende Anhaltspunkte finden sich dazu im genannten Kompetenzfeld (*Bildungsplan FS, S. 210*):

„Die Schülerinnen und Schüler nehmen ein ausgewogenes und gesundes Pausenvesper zu sich. Die Schülerinnen und Schüler ernähren sich gesund.“

Lehrpläne der beruflichen Schulen

Das Ziel, Schülerinnen und Schüler zu mündigen und kritischen Verbraucherinnen und Verbrauchern und einem nachhaltigen Ernährungsstil zu erziehen, ist in verschiedenen Schularten und Fächern bzw. Lernfeldern verankert. So wird beispielsweise im Lernfeldlehrplan der *Zweijährigen zur Prüfung der Fachschulreife führenden Berufsfachschule* (Profil Hauswirtschaft und Ernährung sowie Profil Ernährung und Gastronomie) „Umweltbewusstes Handeln“ als ein Handlungsprinzip genannt, das für die Tätigkeit in diesem Berufsfeld von besonderer Bedeutung ist. In den Zielen heißt es: „Kenntnisse über die Produktion und Zusammensetzung der Lebensmittel ermöglichen den Schülerinnen und Schülern eine gesunde Lebensweise“ (*Lehrplan: Berufsfachliche und Berufspraktische Kompetenz – Profil Hauswirtschaft und Ernährung, Lernfeld 4: Ernährungsbewusstsein entwickeln und bei der Nahrungszubereitung berücksichtigen*). Im Lernfeldlehrplan „Berufsfachliche und Berufspraktische Kompetenz – Profil Ernährung und Gesundheit“ ist folgende Zielformulierung zu finden: „Die Arbeitsabläufe werden nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen geplant und gestaltet“ (*Lernfeld 2: Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen*).

Im *Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft II* beurteilen die Schülerinnen und Schüler im Fach Ernährungslehre und Diätetik „ausgewählte Produkte des Lebensmittelangebots nach Genuss-, Gesundheits- und Eigenwert sowie ökologischen, ökonomischen und soziokulturellen Gesichtspunkten“ (*Lehrplaneinheit 2: Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln*).

Auch im *ernährungswissenschaftlichen Gymnasium* (Berufliches Gymnasium der dreijährigen Aufbauform) wird die Thematik Klimaschutz durch nachhaltigen Ernährungsstil, im Fach Ernährungslehre und Chemie, behandelt. Auszug aus Lehrplaneinheit 6: Bewertung des Lebensmittelangebotes:

Lebensmittel unter dem Gesichtspunkt der Umweltverträglichkeit betrachten	Lebensmittelerzeugung – konventionelle Landwirtschaft – ökologische Landwirtschaft	z. B. Energieverbrauch, Futtermittel, Tierhaltung, Schädlingsbekämpfung, Düngung, Veredlung, Nachhaltigkeit
	Verarbeitung, Vermarktung	z. B. Transport, Verpackung

Das Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Landwirtschaft unterstützt die Bildungsarbeit in den Schulen mit seinem 2009 erstellten Ringorder „Konsumieren mit Köpfchen“ (siehe auch Antwort zu II. 2.).

7. *wie sie die Broschüre und die Plakataktion des Bayerischen Staatsministeriums zum Thema „Lebensmittel: Regional = Gute Wahl – auch fürs Klima“ inhaltlich und in Bezug auf deren Sensibilisierungspotenzial für einen nachhaltigen Ernährungsstil bewertet und inwieweit es vergleichbares Informationsmaterial von der baden-württembergischen Regierung (ggf. aufgeschlüsselt nach Ministerien) gibt.*

Zu I. 7.:

Die Intention der Broschüre und Plakataktion des Bayerischen Staatsministeriums von 2007 zur Sensibilisierung der Bevölkerung für die Probleme des Klimawandels ist grundsätzlich begrüßenswert. Allerdings sind die Aussagen der Broschüre zum Teil wenig differenziert und auch die Auswahl der Quellen ist stark begrenzt. Vor dem Hintergrund des Erscheinungsdatums der Broschüre und der Weiterentwicklung der systemanalytischen Forschung sind Zweifel an der Belastbarkeit der Aussagen gegeben. So wird z. B. die Aussage, dass die Viehhaltung für 18 % der globalen Treibhausgase verantwortlich ist (FAO : „Livestock’s Long Shadow“, 2006), von amerikanischen Wissenschaftlern massiv infrage gestellt (Advances in Agronomy, Mitloehner et.al., 2009). Die Unstimmigkeiten wurden von der FAO eingeräumt und sollen berichtigt werden.

Auch ist der Vergleich der konventionell und biologisch erzeugten Lebensmittel in der Broschüre kritisch zu betrachten. Eine Studie, die das Institut für Ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW, foodwatch, Klimaretter Bio, 2008) erstellt hat, kommt zu anderen Ergebnissen.

Das Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz (MLR) beabsichtigt aktuell im Rahmen eines Forschungsprojekts, vor dem Hintergrund der gegebenen Strukturen in Baden-Württemberg den Umfang der mit der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln verbundenen spezifischen CO₂-Emissionen (CO₂-Äquivalente) von verschiedenen Produkten der Land- und Ernährungswirtschaft in den unterschiedlichen Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Vermarktungssystemen in Baden-Württemberg einschl. des Konsumverhaltens zu untersuchen.

Mit der Ermittlung und Bewertung dieser Potenziale soll ein wichtiger Beitrag für die Ansatzpunkte für eine „klimafreundliche“ Weiterentwicklung der betroffenen Sektoren in Baden-Württemberg und für die fundierte und nachvollziehbare Verbraucherinformation für ein entsprechendes Konsumverhalten geleistet werden (s. a. II. 2.).

II.

1. *sich aktiv mit Empfehlungen und ggf. Vereinbarungen dafür einzusetzen, damit öffentliche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung des Landes wie Mensen an Hochschulen und Schulen sowie Kantinen von Behörden, Ministerien sowie Landeskultureinrichtungen ihr Angebot nachhaltiger als bisher ausstatten, indem sie regionalen Produkten den Vorzug geben, Biolebensmittel anbieten sowie das Angebot von fleischhaltigen Produkten reduzieren und vermehrt vegetarische und vegane Essen in ihr Angebot aufnehmen;*

Zu II. 1.:

Das Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz weist die anderen Ressorts auf die Aktion JOB&FIT der Deutschen Gesellschaft für Ernährung hin, die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und

mehr Bewegung“ entwickelt wurde. Zur Speiseplangestaltung wird dabei folgende Empfehlung gegeben: „Wechseln Sie im Laufe der Woche zwischen maximal zwei Fleischgerichten, Fisch und vegetarischen Gerichten sowie Eintöpfen und Salaten“. Im Übrigen wurde dem Landtag zu diesem Thema bereits mehrfach berichtet. Die Gestaltung der Kantinenverpflegung obliegt jeweils dem Träger der Einrichtung und wird im Leistungsverzeichnis festgelegt. Im Übrigen hat die Landesregierung sich bereits mehrfach zum Thema Möglichkeiten der Einflussnahme auf Kantinenverpflegung geäußert (Drucksache 14/2105 „Wie gesund und sicher ist die Ernährung unserer Schüler“; Drucksache 14/ 5177 „Regelmäßiges Bio-Essen in Mensen und Kantinen“).

Um eine nachhaltige Ernährung an Schulen zu erreichen, wurde in Umsetzung des Projekts „Gesunde Ernährung“ der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg die Vernetzungsstelle Schulverpflegung eingerichtet. Diese bietet durch Beratung, Datenbankpflege, regionalen Netzwerkstrukturen einem Expertenpool zum Vor-Ort-Coaching an Schulen den Schulen wichtige Hilfestellungen bei der praktischen Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung. Die Vernetzungsstelle wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung getragen.

2. geeignete Medien für unterschiedliche Zielgruppen zu entwickeln und auf unterschiedliche Weise öffentlich zu machen mit denen die Zusammenhänge von Klimaschutz, Tierschutz, Welternährung, Gesundheit und Ernährungsstil aufgezeigt werden können;

Zu II. 2.:

Die Landesregierung hat im Herbst 2009 das Medienpaket „konsumieren mit Köpfchen – Materialien für die Verbraucherbildung von Jugendlichen“ für alle weiterführenden Schulen erstellt. Einer der vier Themenbereiche trägt den Titel „Auswirkungen des privaten Konsums“. Darin sind mehrere für die Lehrkräfte sehr gut aufbereitete Materialien zum Einsatz im Unterricht enthalten, die den Zusammenhang zwischen Nachhaltigkeit, Welternährung sowie Ernährung und Gesundheit behandeln. Alle weiterführenden Schulen in Baden-Württemberg können das Medienpaket anfordern. Die Schulleiter wurden in einem gemeinsamen Brief des ehemaligen Verbraucherministers Hauk und des ehemaligen Kultusministers Rau über das Medienpaket informiert und aufgefordert, es in ihren Schulen einzusetzen. Außerdem wurde das Medienpaket allen Fortbildungsschulräten in Baden-Württemberg sowie vielen Lehrerseminaren vorgestellt. Derzeit wird es bereits in einigen Schulamtsbezirken bei Fortbildungen zum Thema Verbraucherbildung vor allem den Haupt-, Werkreal- und Realschulen ausgegeben und damit gearbeitet.

Darüber hinaus informiert die Landesregierung die Bevölkerung seit langem auf der Grundlage der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Schwerpunkt ist dabei einerseits die Ernährungserziehung und Ernährungsbildung, andererseits die Information über Lebensmittel von der Produktion bis zum Verzehr (s. a. www.ernaehrung-bw.info).

Aus den unter Nr. I. 4. und 5. dargelegten Gründen wird kein Zusammenhang von Tierschutz und Ernährungsstil gesehen, sodass es sich erübrigt, entsprechende Medien zu entwickeln und zu veröffentlichen.

3. dabei einen Schwerpunkt auf Bildungseinrichtungen für alle Altersgruppen, vor allem aber Kindergärten und Schulen, zu legen und das Thema in der Lehrerfortbildung und bei überregionalen SMV-Fortbildungen zu berücksichtigen;

Zu II. 3.:

Landesweit werden mit dem Medienpaket „Konsumieren mit Köpfchen“ (s. Punkt II. 2.) in Zusammenarbeit mit der Verbraucherkommission Baden-

Württemberg Fortbildungen für Lehrkräfte durchgeführt. Dabei werden auch „die Auswirkungen des privaten Konsums“ behandelt und Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht diskutiert.

Wertvolle Hinweise und konkrete Umsetzungsmöglichkeiten liefern ebenfalls die Handreichungen „Umwelterziehung und Nachhaltigkeit“, die gemeinsam vom Ministerium für Kultus, Jugend und Sport, dem Ministerium für Umwelt, Naturschutz und Verkehr und der Stiftung Naturschutzfonds herausgegeben werden. Unter anderem werden unter dem Titel „Nachhaltige Rinderhaltung im Spannungsfeld zwischen wirtschaftlicher und ökologischer Nutzung“ praktische Umsetzungsbeispiele für Lehrkräfte aufgezeigt. Diese und weitere Handreichungen mit Ernährungsbezug stehen unter www.dekade-bw.de allen Lehrkräften online zur Verfügung.

Darüber hinaus stehen Personen, die im Bildungsbereich arbeiten und das Thema Ernährung und Klimaschutz aufgreifen wollen, bereits heute eine Fülle von Grundlagenwerken und Materialien zur Verfügung (*s. a. Literaturliste*).

Auch die Baden-Württemberg-Stiftung greift mit ihrem 2009 herausgegebenen Handbuch „Zukunft gestalten – Nachhaltigkeit lernen“ zur außerschulischen Bildung für nachhaltige Entwicklung Themen der Ernährung und des Klimaschutzes auf.

Die Verbraucherzentrale informiert aus ihrer Sicht zu den Zusammenhängen von Ernährungsverhalten und Klimaschutz in ihrem Internetangebot <http://www.verbraucherfuersklima.de/cps/rde/xchg/projektklima/> sowie mit Broschüren, beispielsweise dem Faltblatt „Klimaschutz schmeckt“.

Mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (siehe Punkt 1) wird zudem ein Beitrag geleistet, dass eine nachhaltige Ernährung im Schulprofil und in der Ernährungsbildung verankert werden.

Die Umweltakademie Baden-Württemberg hat mit dem Modellprojekt „Wissenshunger

– Wege zu einer nachhaltigen Schulverpflegung“ an verschiedenen Modellschulen in Baden-Württemberg nachhaltige Schulverpflegung durch lokale Gastronomen umgesetzt und darüber hinaus u. a. Workshops, Exkursionen, Vorträge veranstaltet. Das Projekt soll nun stärker in die gesellschaftliche Breite getragen werden und die oft übersehenen Verbindungen zwischen gesunder Ernährung, Klimaschutz, Landwirtschaft und Artenvielfalt aufzeigen. Für Kinder und Erzieher hat die Umweltakademie außerdem das Projekt „KiNa – Eine Initiative für mehr Nachhaltigkeit im Kindergarten“ gestartet. In Kooperation mit dem Volkshochschulverband Baden-Württemberg e. V. wird ein landesweites Netzwerk von Nachhaltigkeitsmentoren aufgebaut, welche die Kindergärten bei ihrer nachhaltigen Entwicklung unterstützen sollen.

Erwogen wird, im Jahr 2011 Fortbildungen im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie zum Thema nachhaltiger Konsum (voraussichtlich integriert in vorhandene Kursangebote z. B. im Thema Ernährung) im Bereich Erwachsenenbildung/Multiplikatorenschulungen/Dozentenschulungen bei Trägern wie den Volkshochschulen usw. anzubieten. Dort würde auch der Zusammenhang Klimaschutz und die unterschiedliche Klimabelastung verschiedener Lebensmittel, aufgegriffen.

4. Initiativen zu begrüßen, die sich für die Einführung eines vegetarischen Tags (Veggi-Day) als Signal sowie zur Sensibilisierung für Klimaschutz durch einen nachhaltigen Ernährungsstil einsetzen und solche anzuregen.

Zu II. 4.:

Nach Auffassung der Landesregierung ist die Einführung/Pflege eines sog. „Veggi-Days“ der Entscheidung von Einzeleinrichtungen oder Familien überlassen. Im Übrigen wird darauf hingewiesen, dass es in weiten Teilen des Landes immer noch der christlichen Tradition entspricht, dass am Freitag kein Fleisch und keine Wurst gegessen werden.

In Vertretung

Dr. Rittmann

Ministerialdirektor

Anlage

Quellenhinweise/wichtige Studien zu Klima und Ernährung:

- Clearing the air: Livestocks Contribution to Climate change, Pitesky, Stackhouse, Mitloehner, Advances in Agronomy, 2009
- Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft Eberle, Ulrike, Doris Hayn, Regine Rehaag, Ulla Simshäuser (Hrsg.): Oekom-Verlag, 2006
- Greenhouse Gas Emissions from the Dairy Sector - A Life Cycle Assessment, FAO, 2010
- Klimaretter Bio? - Der foodwatch-Report über den Treibhauseffekt von konventioneller und ökologischer Landwirtschaft in Deutschland, Foodwatch, 2008
- Klimawirkungen der Landwirtschaft in Deutschland" Schriftenreihe des IÖW 186/08, Studie im Auftrag von foodwatch e.V.; IÖW, 2008
- Landwirtschaft und Klimawandel, Böll Thema, Ausgabe 2, 2010; Heinrich-Böll-Stiftung (2010)
- Livestock's long shadow - environmental issues and options, FAO, 2006
- Qualität von Biolebensmitteln - Die Bilanz aus 85 Tests, Stiftung Warentest, 2010
- The environmental impact of dairy production: 1944 compared with 2007, Capper et.al., Journal of animal Science, 2009)
- Treibhausgasemissionen durch Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, Arbeitspapier; Öko-Institut 2007.
- Von der Agrarwende zur Konsumwende? Die Kettenperspektive. Brand, Karl-Werner (Hrsg.): Ergebnisband 2, Band 5 (der SÖF-Buchreihe), 2006

Folgende weitere Literaturempfehlungen dienen der Erschließung des Themas:

- Broschüre "Klimaschutz schmeckt -Tipps zum Klima-gesunden Essen und Einkaufen" Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)
- Broschüre "Der nachhaltige Warenkorb", dritte Auflage, herausgegeben vom Rat für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung
- Broschüre "Mein Essen - unser Klima; einfache Tipps zum Klimaschutz", herausgegeben vom AID-Infodienst (gebührenpflichtig)
- Internet-Plattform www.Nachhaltig-Einkaufen.de (Verbraucherinitiative e.V.)
- Umweltbewusstsein in Deutschland 2008 - Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage, herausgegeben vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit