



**BASEL ISST NACHHALTIG**

**DER KANTON**

**ALS VORBILD**

**EINE STRATEGIE FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG**

BASEL, 18. JUNI 2019

Güterstrasse 83  
4053 Basel, Schweiz  
T +41 61 383 98 33



## INHALT

<b>ZUSAMMENFASSUNG</b>	<b>3</b>
<b>EINLEITUNG</b>	<b>4</b>
<b>HEUTIGE POLITIK DES KANTONS BASEL-STADT</b>	
<b>ZIEL: NACHHALTIGE, ETHISCHE UND GESUNDE ERNÄHRUNG</b>	<b>6</b>
<b>REDUKTION DES KONSUMS TIERISCHER PRODUKTE</b>	
<b>REDUKTION DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG</b>	
<b>REGIONALE UND SAISONALE ERNÄHRUNG</b>	
<b>FAIRNESS</b>	
<b>DER KANTON ALS VORBILD – EINE WIRKUNGSVOLLE STRATEGIE</b>	<b>9</b>
<b>FÖRDERUNG EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG IN STAATLICHEN EINRICHTUNGEN</b>	
<b>INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN</b>	
<b>MÄRKTE UND VERANSTALTUNGEN</b>	
<b>BEPFLANZUNGEN AUF DER ALLMEND</b>	
<b>SENSIBILIERUNG DER BEVÖLKERUNG MIT KAMPAGNEN</b>	

AutorInnen: Harald Friedl, Stephan Husen, Elisabeth Joller, Madlen Portmann, Oliver Thommen, Daniel Wiener.

Korrektorat: Martin Stohler.

Layout: Oliver Thommen



## ZUSAMMENFASSUNG

Wie wir uns ernähren hat weitreichende Konsequenzen. Durch eine falsche Ernährung entstehen beträchtliche Gesundheitskosten. Aber unser Verhalten hat auch Konsequenzen für die Umwelt und damit für unsere Lebensgrundlage. Die Ernährung und die damit verbundene industrielle Produktion von Lebensmittel verstärkt die Klimaerhitzung, vernichtet Lebensgrundlagen und Ressourcen. So kann es aus unserer Sicht nicht weitergehen.

Wir setzen uns deshalb für eine nachhaltige, ethische und gesunde Ernährung ein. Eine, in der der Fleischkonsum und die Verschwendung von Lebensmitteln reduziert wird. Regionale und saisonale Lebensmittel sowie eine nachhaltige Landwirtschaft stehen dabei im Fokus. Die Kontrolle über Lebensmittel und Landwirtschaft liegt wieder bei den lokalen ErzeugerInnen und den KonsumentInnen und nicht bei multi-nationalen Konzernen und Grossverteilern.

Mit diesem Positionspapier wollen wir Wege aufzeichnen, wie der Kanton Basel-Stadt Verantwortung bei der Entwicklung und Umsetzung einer nachhaltigen und ökologischen Ernährungspolitik übernehmen kann. Und damit als Vorbild für seine BürgerInnen vorangeht. Unsere Vision ist, dass das Bewusstsein für eine nachhaltige, ethische und gesunde Ernährung steigt. Damit haben wir auch zukünftig eine sichere und ökologische Lebensgrundlage.

## FORDERUNGEN

- Noch zu formulieren

# BASEL ISST NACHHALTIG DER KANTON ALS VORBILD

## EINE STRATEGIE FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

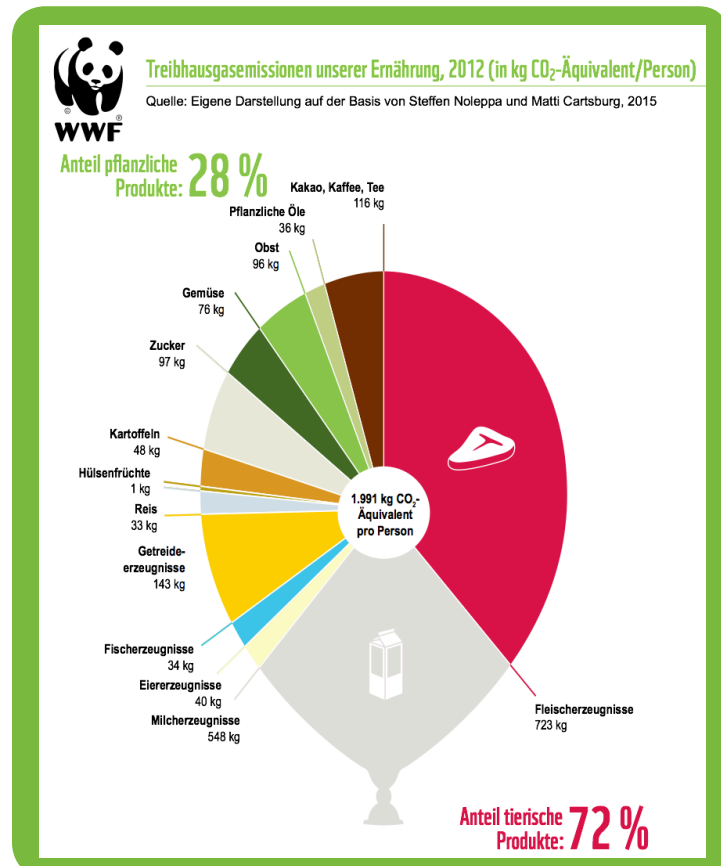
Ernährung betrifft uns alle täglich. Wir alle essen und trinken. Bis ein Essen auf unserem Teller landet, durchläuft es von der landwirtschaftlichen Produktion über den Transport und die Lagerung bis zur Verarbeitung zahlreiche Prozesse; bei all diesen Schritten fallen spezifische Umweltbelastungen an.

Die Entscheidungen, die wir tagtäglich bei unserer Ernährung treffen, beeinflussen also unsere Umwelt und haben Folgen im Rest der Welt. In der Schweiz werden rund 28 Prozent der persönlichen Umweltbelastungen durch die Ernährung verursacht. Dies ist mehr als durch Wohnen (19%) und private Mobilität (12 Prozent) anfallen. In Zahlen bedeutet dies, dass durch unsere Ernährung fast zwei Tonnen an CO<sub>2</sub>-Äquivalent pro Person anfallen. Rund zwei Drittel davon entfallen dabei auf den Konsum von tierischen Produkten (Abbildung 1).

Unsere Ernährung hat Auswirkungen auf die Gewässer und Böden, das Klima und die Biodiversität. Ernährungspolitik umfasst nach unserem Verständnis alle Bereiche der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelkonsums: die Auswahl der Sorten, die Produktion, den Transport, den Handel, die Lagerung, die Verarbeitung, den Verkauf an EndkundInnen, die Zubereitung, den Konsum und die Entsorgung.

Städte sind besonders von Ernährungspolitik betroffen, da sich hier auf kleinem Raum viele Menschen ernähren. Der Kanton Basel-Stadt ist sich dieser Verantwortung bewusst. Er gehört zu den Mitunterzeichnern des MILAN URBAN FOOD POLICY PACT und kennt zahlreiche Aktivitäten in diesem Bereich, welche zuletzt in einem MASSNAHMENPAKET FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG BASEL-STADT 2018-2021 zusammengefasst wurden.

Das vorliegende Papier will Wege für eine nachhaltige Ernährungsweise formulieren, welche ethisch, gesund und ökologisch ist. Was dies bedeutet, wird im ersten Teil beschrieben. Im zweiten Teil wird gezeigt, welche Massnahmen der Kanton als Vorbild für eine nachhaltige Ernährung ergreifen kann.



Durchschnittliche Treibhausgasemissionen unserer Ernährung in CO<sub>2</sub>-Äquivalent pro Person (Quelle: [jedes-bisschen-zaehlt.de](http://jedes-bisschen-zaehlt.de))



## HEUTIGE POLITIK DES KANTONS BASEL-STADT

Bereits heute entfaltet der Kanton Aktivitäten im Bereich der Nachhaltigen Ernährung. Dabei ist einerseits das LEITBILD LANDWIRTSCHAFT BEIDER BASEL zu erwähnen. Dieses hat unter anderem den Erhalt von Kulturland, die nachhaltige Bewirtschaftung, tiergerechte Produktion, die Schonung der Ressourcen und den Beitrag zur Regionalen Versorgung zum Ziel. Zudem hat Basel-Stadt den MILAN URBAN FOOD POLICY PACT unterzeichnet. Aufbauend auf letzterem wurde in der laufenden Legislatur durch den Regierungsrat ein MASSNAHMENPAKET NACHHALTIGE ERNÄHRUNG BASEL-STADT 2018-21 verabschiedet. Dieses möchte die obigen Bekenntnisse umsetzen. Das Massnahmenpaket setzt sich folgende Ziele:

- die regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung stärken
- eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung
- Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Mit folgenden Massnahmen will der Regierungsrat diese Ziele umsetzen:

- Projekt zur regionalen Entwicklung „Genuss aus Stadt und Land“ prüfen
- An Schweizer Genusswoche mitwirken
- Bauernhöfe sichtbar machen
- Dialog und Netzwerk fördern
- Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Caterings entwickeln
- Internationale Auszeichnungen prüfen
- Erweiterung Beratungsangebot und Label „Fourchette Verte – Ama terra“ prüfen
- Schulgärten fördern
- Informationskampagne zu Food Waste verstärken
- Reduktionsmöglichkeiten von Lebensmittelabfällen im Bereich Catering und Gastronomie prüfen
- Runder Tisch Food Waste

Die Grünen Basel-Stadt unterstützen dieses Massnahmenpaket. Das vorliegende Papier wird in diesem Sinne aber definieren, was wir unter nachhaltiger, ethischer und gesunder Ernährung verstehen. Danach wird festgehalten, wie diese vom Kanton umgesetzt werden sollten.

### WUSSTEN SIE?

**2015 wurden in der Schweiz über 65 Millionen Hühner geschlachtet.**

**Das entspricht fast acht Hühnern pro EinwohnerIn.**

**(Quelle: [Zürcher Tierschutz](#)).**



## ZIEL: NACHHALTIGE, ETHISCHE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Wir sind es uns gewohnt, zu jeder Jahreszeit und überall alle Lebensmittel verfügbar zu haben und achten oft kaum auf die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen. Daher fordern wir einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln, von der Produktion über die Verarbeitung bis zum Konsum. Dazu gehört ein genussvoller, massvoller Konsum: Lieber qualitativ hochstehende, gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel statt alles, immer und überall.

Wenn wir über nachhaltige, ethische und gesunde Ernährung sprechen, dann stehen für uns folgende grundsätzliche Ziele im Vordergrund:

- Der Konsum tierischer Produkte muss halbiert werden.
- Die Verschwendung von Lebensmitteln (Foodwaste) muss halbiert werden.
- Eine regionale und saisonale Ernährung muss gefördert werden.
- Die Landwirtschaft muss nachhaltig werden.
- Der Konsum von fair produzierten Lebensmitteln muss gefördert werden.

Im Folgenden werden wir die obigen Ziele weiter erläutern.

### REDUKTION DES KONSUMS TIERISCHER PRODUKTE

Der Konsum tierischer Produkte belastet die Umwelt massiv. Die Produktion von Fleisch und anderen tierischen Produkten verbraucht viele natürliche Ressourcen wie Wasser oder Bodenflächen übermässig. Sie verursacht durch den Futtermittel- und Düngerimport massive Stickstoff- und Phosphorüberschüsse. Unser Ziel ist daher eine Halbierung des Konsums tierischer Produkte. Dies entspricht einer durchschnittlichen Reduktion pro Woche und Person von einem Kilogramm auf 500 Gramm Fleisch, von 2.2 auf 1.1 Kilogramm Milchprodukte, von 3.5 auf 1.75 Eier und von 170 auf 85 Gramm Fisch und Schalentiere.

Mindestens eine Halbierung der Produktion tierischer Produkte ist gemäss einer Studie des [Bundesamtes für Landwirtschaft](#) ebenfalls notwendig, damit die Umwelt- und Klimaziele des Bundes erreicht werden können. Neben der Reduktion der umweltschädlichen Klimagase, sinkt auch der Landverbrauch, die Verschmutzung und Überdüngung von Gewässern und Land, die Rodung von Wäldern und der Verlust von Biodiversität.

Eine Reduktion des Fleischkonsums ist auch gesundheitsfördernd. Ein zu hoher Konsum von tierischen Produkten ist mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen, gewissen Krebsarten und Diabetes verbunden. Deshalb empfiehlt die [Schweizerische Gesellschaft für Ernährung](#) Fleisch massvoll zu konsumieren, was zwei bis drei Portionen von je 100-120 Gramm pro Woche entspricht. Dies ist weniger als wir im Rahmen einer nachhaltigen, ethischen und gesunden

#### WUSSTEN SIE?

Für die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden bis zu 9.4 Kilogramm Getreide, 15'400 Liter Wasser und eine Fläche von bis zu 49 m<sup>2</sup> benötigt.

(Quelle: [Albert Schweitzer Stiftung](#)).



Ernährung verlangen.

## REDUKTION DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Nachhaltigkeit unserer Ernährung kann verbessert werden, in dem weniger Lebensmittel im Abfall landen. Grösstenteils handelt es sich um vermeidbare Verluste von Lebensmitteln, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung oder bei rechtzeitiger Verwendung noch geniessbar wären.

Unser erklärtes Ziel ist es, Foodwaste zu halbieren, also von derzeit rund 300 Kilogramm pro Person und Jahr auf 150 Kilogramm pro Person und Jahr. Während dazu für die Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie Gesetze und Normen angepasst werden sollen, muss im privaten Bereich mit Anreizen und Sensibilisierung gearbeitet werden. Darüber hinaus sollen die noch anfallenden Abfälle besser genutzt werden. Biogasanlagen und Kompoststationen müssen gefördert werden und die Verfütterung an Tiere muss vereinfacht möglich werden. So können die enthaltenen Ressourcen trotz Entsorgung noch genutzt werden (siehe dazu [Bafu](#)).

### WUSSTEN SIE?

In der Schweiz werden 300 Kilogramm Lebensmittel pro Person und Jahr weggeworfen. Rund 45 Prozent der Lebensmittelabfälle gehen auf das Konto von Privathaushalten, 33 Prozent fallen in der Verarbeitungsindustrie an, 13 Prozent in der Landwirtschaft und je fünf Prozent in der Gastronomie und im Detailhandel, zwei Prozent im Grosshandel.

(Quelle: [Foodwaste.ch](#))

## REGIONALE UND SAISONALE ERNÄHRUNG

Regionalität und Saisonalität spielen eine wichtige Rolle bei einer nachhaltigen Ernährung. Darunter fallen frische Lebensmittel, insbesondere Gemüse und Früchte, die in der umliegenden Region produziert werden. Gemüse und Früchte, die in der Region frisch geerntet werden, müssen gefördert werden und im Zweifelsfall gegenüber Produkten, die einen weite(re)n Weg zurücklegen mussten, vorgezogen werden. Dazu gehört auch, dass einheimisches Gemüse und Früchte nur dann konsumiert werden sollten, wenn sie Saison haben. Der Import von saisonal einheimischen Gemüse und Früchten also auf ein Minimum reduziert wird.

Dies soll einerseits durch Regelungen für die Landwirtschaft und den Markt, aber auch mit Sensibilisierungsmassnahmen und Anreizen für die KonsumentInnen geschehen. Die Lagerung von regionalen Produkten soll unter Berücksichtigung ökologischer Berechnungen (z.B. bei der Lagerung von Äpfeln bis in den nächsten Sommer) geregelt werden. Wie die Saisonalität soll auch die Regionalität gefördert werden, also Produkte aus Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura und aus dem angrenzenden trinationalen Gebiet (Elsass, Südbaden) in einem Radius von rund 40 km.

## NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Landwirtschaft stellt immer einen menschlichen Eingriff in die Natur dar, bietet aber durch hohe Erträge die Möglichkeit mehr Menschen zu ernähren. Landwirtschaft soll deshalb als erstes Ziel Menschen ernähren. Die heutige Landwirtschaft produziert genug, um mehr als die ganze Weltbevölkerung (bei einer gerechteren Verteilung) zu ernähren. Mit ihren Monokulturen und exzessiven Pestizid- und Düngemittleinsatz richtet sie aber massive Umweltschäden an, zerstört die Biodiversität, verbraucht massiv Energie und trägt so zur Klimaerwärmung bei. Unsere Ernährungssicherung soll in diesem System durch mehr Ertrag pro Fläche gewährleistet werden.



Eine nachhaltige Landwirtschaft hingegen folgt anderen Prinzipien. Sie ist keine konventionelle Produktion mit anderen Methoden, sondern sie beruht auf einem ganz anderen Verständnis. Eine nachhaltige Landwirtschaft muss die Vielfalt des Lebens und unsere Lebensgrundlage schützen, erhalten und wiederherstellen. Im Rahmen der natürlichen ökologischen Grenzen produziert sie ausreichend und gesunde Nahrungsmittel und gewährleistet allen Menschen einen gerechten Zugriff auf diese. Die Kontrolle über Lebensmittel und Landwirtschaft liegt wieder bei den lokalen ErzeugerInnen und den KonsumentInnen.

Die wesentlichen Grundpfeiler einer nachhaltigen Landwirtschaft sind:

- Weitgehender Verzicht von Pestiziden und Antibiotika,
- Artgerechte Tierhaltung,
- Kreislaufwirtschaft,
- Erhaltung der Biodiversität.
- Verwendung von frei zugänglichem Saatgut (wie z.B. von ProSpecieRara und bioverita).

In einem urbanen Umfeld bedeutet dies auch, dass eine Stadt selbst möglichst viele Flächen für eine niederschwellige Produktion von nachhaltig produzierten Lebensmitteln bereit hält. In Basel sind dies zum Beispiel die Familiengärten, öffentliche Gärten und Parks, sowie weitere Grünanlagen.

## FAIRNESS

Fairness in der Ernährungspolitik heisst, dass die Kontrolle über die Lebensmittel wieder bei den lokalen ErzeugerInnen und den KonsumentInnen liegt und nicht mehr in der Hand von multi-nationalen Grosskonzernen und LebensmittelhändlerInnen. Sie bedeutet vor allem auch, dass ProduzentInnen eine preisgerechte Leistung bzw. Abgeltung ihrer Leistung erhalten. Wir geben immer weniger von unserem Einkommen für Lebensmittel aus, dafür immer mehr für Reisen und Luxusgüter. Dieser Trend muss gestoppt werden, um den ProduzentInnen unserer Lebensmittel ein gerechteres und sicheres Leben zu gewährleisten.

### WUSSTEN SIE?

**KakaobäuerInnen erhalten nicht einmal sieben Prozent vom Preis einer Schokolade. Hersteller hingegen erhalten über 35 Prozent und Supermärkte sogar über 44 Prozent.**

(Quelle: [Makechocolatefair.org](http://Makechocolatefair.org)).

Ziel einer Ernährungspolitik muss es sein, dass fair produzierte und fair gehandelte Nahrungsmittel einen Vorteil geniessen. Nicht nur der Kaffee aus Brasilien auch die Kartoffeln aus Bretzwil sollen allen an der Produktion beteiligten ein würdiges Auskommen bescheren.

Zur Fairness in der Landwirtschaft gehört auch das Tierwohl. Tiere müssen respektiert werden. Dies ist in einer Massentierhaltung nicht möglich. Ein erster Schritt liegt in der Förderung von Biolebensmitteln, da diese bessere Haltungsbedingungen für Tiere vorschreiben, als die konventionelle Landwirtschaft. Auch die Senkung des Fleischkonsums wird mittelfristig zu weniger industrieller Fleischproduktion und weniger Tierleid führen. Es braucht daneben auch bessere Vorschriften für die tiergerechte Haltung in der Landwirtschaft.





## DER KANTON ALS VORBILD

### EINE WIRKUNGSVOLLE STRATEGIE

Jeder einzelne Haushalt kann dazu beitragen, dass eine nachhaltige, ethische und gesunde Ernährung Realität werden kann. Voraussetzung dafür sind eine sachgerechte Information, regelmässige Übung und lustvolle Erfahrungen. Diese drei Faktoren wecken beim Individuum das Interesse für gute Ernährungsgewohnheiten, die gleichzeitig dem eigenen Wohlbefinden, der Gesundheit, der sozialen Gerechtigkeit und der Umwelt dienen.

Der Kanton kann in diesem Lernprozess Verantwortung übernehmen. Einerseits durch entsprechende Lerninhalte an seinen Schulen, auf der anderen Seite aber auch als Vorbild. Täglich gibt der Staat Zehntausende von Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen ab, sei es in Verwaltungskantinen, Caterings oder in Betrieben wie Spitälern, Tagesstrukturen für Kinder, Schwimmbädern, Kunsteisbahnen, Museen oder Kantinen von öffentlich-rechtlichen Unternehmen wie der Rheinschiffahrtsgesellschaft, der BVB und der IWB.

Fast jede Baslerin und jeder Basler kommt ab und zu oder regelmässig in Kontakt mit solchen Institutionen. Das mittelfristige Potenzial des Kantons zur Sensibilisierung der Bevölkerung ist deshalb nicht zu unterschätzen. Der Handlungsspielraum beginnt schon beim Einkauf von Lebensmitteln. Hier kann der Kanton konsequent nachhaltig produzierte, möglichst regionale Lebensmittel berücksichtigen. Er kann Bewilligungen für Betriebe auf der Allmend an Bedingungen knüpfen. Oder er kann Sensibilisierungskampagnen durchführen.

#### WUSSTEN SIE?

Der Verzehr von einem Kilogramm Schweinefleisch verursacht fast genauso viel CO<sub>2</sub> wie 80 Kilogramm Kartoffeln.

(Quelle: [WWF Schweiz](#)).

Demensprechend schlagen wir vier Massnahmenswerpunkte vor:

- Staatliche Einrichtungen
- SubventionsempfängerInnen
- Allmendbewirtschaftung
- Sensibilisierung der Bevölkerung

Die folgenden Ausführungen könnten auf den ersten Blick den Eindruck eines «staatlichen Diktats» über die Ernährung der Bevölkerung wecken. Es ist jedoch zu betonen: Das vorliegende Konzept sieht keine Eingriffe im privaten Bereich vor. Zudem könnte auch die heutige Praxis mindestens teilweise als «unterlassene Hilfeleistung» zur nachhaltigen, ethischen und gesunden Ernährung interpretiert werden.

#### STAATLICHE EINRICHTUNGEN

##### STAATLICHE VERWALTUNG & -BETRIEBE

In der allgemeinen Verwaltung dominieren Angebote zur Zwischenverpflegung. Es sollte längst selbstverständlich sein, dass alle Kaffeestationen der Verwaltung nur noch mit Bio-Fairtrade-Kaffee



nachgefüllt und mit offenem, biologischem Kaffeeahm und Fairtrade-Biozucker aufgefüllt werden. Auch für die Verpflegungsautomaten des Staates gibt es heute genügend Angebote dieser Art.

Alle Kantinen und Verpflegungsangebote der Verwaltung und ihrer Töchter, zum Beispiel auch von Museen, BVB, IWB, der Basler Kantonalbank und anderen öffentlich-rechtlichen Institutionen sollen dazu verpflichtet werden, auf nachhaltige Ernährung umzustellen. Erfahrungen aus anderen Bereichen legen nahe, bei der Definition des neuen Konzepts und der Auswahl der Menüs bis hin zu den Getränken, das Personal mit Umfragen, Dialogveranstaltungen, aber auch über Arbeitsgruppen einzubeziehen.

#### WUSSTEN SIE?

**Die Schweiz verbraucht für die Nahrungsproduktion weltweit nochmals so viel Boden, wie sie selber zur Verfügung hat.**

(Quelle: [NZZ](#)).

### **BILDUNGSEINRICHTUNGEN: VOM KINDERGARTEN BIS ZUR HOCHSCHULE**

Die Zunahme der Kinder in betreuten Tagesstrukturen bietet eine grosse Chance, um SchülerInnen und darüber hinaus ihre Eltern gute Ernährungsgewohnheiten nahezubringen. Am besten geschieht dies über eine vorbildliche Ernährung, inklusive Zwischenverpflegungen. Beim gemeinsamen Essen können Kinder neue Lebensmittel, Esskulturen und einen bewussten Umgang mit Essen kennenlernen. Die Kinder können so schon früh dafür sensibilisiert werden, dass die Herstellung von Lebensmitteln Ressourcen in Form von Land, Wasser und Energie benötigt, und dass wir durch eine nachhaltige Ernährung zur Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen beitragen können. Überdies kann dadurch, dass die Kinder ressourcenschonende Menüs kennen- und schätzen lernen, der Grundstein für eine zukünftige nachhaltige Ernährung junger Generationen gelegt werden.

Der Kanton kann die Ernährungsgewohnheiten junger Generationen positiv beeinflussen, indem an staatlich subventionierten Tagesheimen und -Familien und in schulischen Tagesstrukturen auf eine nachhaltige Ernährung geachtet wird. Zur Erreichung dieses Ziels sollte der Kanton die Ausrichtung von Subventionen und/oder die Erteilung von Betreuungsbewilligungen an die Bedingung knüpfen, dass die Verpflegung der Kinder nicht nur gesundheitlichen Qualitätskriterien genügt, sondern auch einer nachhaltigen Ernährungsweise entspricht. Der Kanton kann hierfür Kriterien erarbeiten wie etwa den Bezug der Lebensmittel aus biologischer und fairer Produktion, die Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Produkten, die Ermöglichung einer vegetarischen Ernährungsweise und die Reduktion des Verbrauchs tierischer Produkte auf ein nachhaltiges Mass. Das Thema der Kinderverpflegung in staatlichen und staatlich subventionierten Schulküchen wäre auch keine neue Erfindung. Schon seit über 60 Jahren werden Schulen zum Beispiel mit Pausenäpfeln und Pausenmilch versorgt, aus der damaligen Überlegung Kindern eine «gesunde» Zwischenverpflegung zu ermöglichen (und der überholten Idee damit auch den Milchabsatz zu fördern). Solche Aktionen sind Vorläufer einer Ernährungspädagogik, die der Kanton Basel-Stadt aufgrund der heutigen Erkenntnisse ins 21. Jahrhundert überführen sollte und so eine gesunde und nachhaltige Kinderverpflegung entwickeln sollte. Das Versprechen der subventionierten Mittagstische, die dafür zur Auswahl stehen, hört sich im besten Fall so an:

«Das Küchenteam kocht täglich ein schmackhaftes, gesundes und nachhaltiges Essen. Dabei achten sie auf eine ausgewogene Zusammenstellung der Menüs und wählen die Nahrungsmittel sorgfältig aus.»

Der Kanton sollte als Vorbild die Kriterien «gesundes und nachhaltiges Essen», «ausgewogene Zusammenstellung der Menüs» und «sorgfältige Auswahl der Nahrungsmittel» des Mittagstisches definieren und entsprechende Vorgaben in die Subventionsvereinbarungen schreiben.



«Gesundes und nachhaltiges Essen» wäre solches, das nicht nur gesund ist für unsere Kinder, sondern auch für die Umwelt (also aus Biolandbau und möglichst pflanzlich) und schliesslich auch gut für die Kinder in Herkunftsländern von Südfrüchten, Kakao oder exotischen Gewürzen (also Fairtrade).

Möglicherweise wäre die Verpflegung der Kinder mit biologischen und regionalen Produkten etwas teurer. Wie das Beispiel Kopenhagen gezeigt hat, können die Mehrkosten durch die Reduktion des Fleischanteils und das Einsparen von Foodwaste kompensiert werden.

Analog zur Entwicklung der Mittagstische sollten sich auch die Zwischenverpflegung und die Mahlzeiten in den Mensen der Universität, der Fachhochschulen und weiterer Bildungseinrichtungen an überprüfbaren Nachhaltigkeits-Kriterien orientieren. Die Umstellung braucht möglicherweise etwas Zeit, sollte jedoch spätestens drei Jahre nach Beschlussfassung durch den Grossen Rat umgesetzt sein.

### **SPITÄLER, ALTERS- UND PFLEGEHEIME**

Einen ähnlichen Einfluss wie bei den Kindergärten und Schulen hätte die Umstellung der Ernährung in den Spitälern, Alters- und Pflegeheimen von Basel-Stadt. In seiner Eignerstrategie soll der Kanton diese dazu verpflichten, an Ort und Stelle gekochte, frische, saisonale, regionale, biologische und fairtrade Mahlzeiten abzugeben. Dies hätte einen breit sensibilisierenden Effekt. Zusätzlich verstärkend würde wirken, dass Menschen im Spital (ob Ärzte, Pflegepersonal, Hilfskräfte, Patientinnen oder Angehörige) besonders empfänglich sind für gesundheitsbezogene Ernährungstipps.

Während Spitalküchen Diäten von Rekonvaleszenten sehr sorgfältig zusammenstellen und auch Diätberatungen für Genesende zum Angebot gehören, ist das allgemeine Essen von Patienten und Personal teilweise einfach nur praktisch in der Produktion und im Transport. Es wird nur sehr oberflächlich auf die Qualitätskriterien geachtet, die eine gute Ernährung nachprüfbar ausmachen. Erst recht gilt das für die Spitalkantinen.

Das vorwiegend erwachsene Zielpublikum der Spitäler ermöglicht noch viel weiter gehende Sensibilisierungs-Massnahmen, die bis zum Angebot von Ernährungs- und Kochkursen reichen kann. Die positiven Nebeneffekte sind ähnlich wie im Kapitel zu den Kindergärten, Schulen und Universitäten beschrieben. Da Erwachsene schon eine sehr stark vorkonditionierte Geschmacksorientierung haben, ist für eine Umstellung neben dem Anreiz des höheren Genusses und des besseren Umwelt- und Sozialgewissens auch das freiwillige und kostenlose Angebot einer längerfristigen Begleitung nach dem Spitalaufenthalt sinnvoll.

### **SUBVENTIONSEMPFÄNGER**

Der Kanton Basel-Stadt entwickelt Vorgaben für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Caterings nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit. Diese werden Teil der Leistungsvereinbarungen mit Lieferanten. Einbezogen werden sollen somit neben öffentlichen und öffentlich-rechtlichen Betrieben auch alle anderen Institutionen, die sich hauptsächlich über Staatsbeiträge finanzieren.

#### **WUSSTEN SIE?**

**Pro Jahr gelangen ca. 5500 Tonnen Phosphor zu viel in die Umwelt. Der grösste Anteil dieses Überschusses gelangt via Boden in die Oberflächengewässer und führt zu einer Überdüngung unserer Seen mit vermehrtem Algenwachstum und Sauerstoffmangel, was das Ökosystem der Gewässer massiv beeinträchtigt.**

(Quelle: [Bundesamt für Statistik](#)).



## **INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN**

Da die staatliche Politik auf Grenzen stossen kann (z.B. beim Bund), kann es für eine Gemeinde oder im Falle von Basel-Stadt auch einen Kanton hilfreich sein, sich mit ähnlich ausgerichteten Gemeinden und Gebietskörperschaften zu verbinden. Solche internationale Netzwerke haben vor allem für die progressiven Städte weltweit an Bedeutung gewonnen. Basel-Stadt hat sich bereits dem Milan Urban Food Policy Pact angeschlossen und plant ebenfalls die Umsetzung des Fair Trade Town-Labels. Basel ist auch Mitglied bei den auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz spezialisierten Städtenetzwerken C40 Climate Leadership Group und ICLEI.

Darüber hinaus soll Basel-Stadt, zum Beispiel gemeinsam mit Bio Suisse, ein neues Label für Gemeinden initiieren, welche eine Strategie einer nachhaltigen Ernährung wie hier vorgeschlagen angehen. Vorbild kann dafür das Label der deutschen Bio-Städte sein (Biostädte.de).

## **ALLMENDBEWIRTSCHAFTUNG**

### **MÄRKTE UND VERANSTALTUNGEN**

Der Markt auf dem Marktplatz soll zum führenden Bio-Markt in der Region werden. Er fördert deshalb die Vergabe von Standlizenzen für nachhaltig produzierte Nahrungsmitteln. Auch die anderen Märkte sollen in der Mehrheit Bio-Produkte anbieten. Im gleichen Mass sollen auch Vergünstigungen von Gebühren bei kommerziellen Veranstaltungen gemacht werden, sofern diese zu 80 Prozent nur nachhaltig produzierte Lebensmittel anbieten.

Die Vergabe von Lizenzen von Buvettenbetrieben und Streetfood-Ständen wird an den Verkauf von nachhaltigen Lebensmitteln gebunden. Die Konzessionsgebühren für BetreiberInnen von Boulevard-Restaurants und Verkaufsständen werden beim 80-prozentigem Anteil von nachhaltigen Lebensmitteln deutlich gesenkt.

### **BEPFLANZUNGEN**

Der Kanton bewirtschaftet die ihm verantworteten Fläche nachhaltig, ohne den Einsatz von Herbiziden, Fungiziden, Pestiziden, Kunstdüngern oder Laubbläsern. Darüber hinaus soll er auch, wo immer möglich, mindestens aber in jedem Quartier auf einer Fläche von mindestens 1000 Quadratmetern, essbare Pflanzungen vorziehen. Begleitend informiert er die umliegende Bevölkerung über das Nahrungsangebot und die potentielle Nutzung, wie im überwiesenen Anzug Raphael Fuhrer und Konsorten betreffend Auftrag für die Stadtgärtnerei zur Bildung der Bevölkerung über den Anbau, die Saisonalität und Artenvielfalt landwirtschaftlicher Produkte gefordert.

## **SENSIBILISIERUNG DER BEVÖLKERUNG MIT KAMPAGNEN**

Wenn sich der Kanton vorbildlich verhält, kann er über seine Institutionen, aber auch in der breiten Öffentlichkeit und in den Medien, glaubwürdig für eine nachhaltige Ernährung werben. Die Bauernhöfe des Kantons können in solche Kampagnen einbezogen werden. Zehntausende Spaziergängerinnen und Spaziergänger gehen an Wochenenden an ihnen vorbei und würden dadurch direkten Einblick in die Produktion und die Vermarktung gesunder, biologischer, sozial gerecht hergestellter und regionaler Lebensmittel erhalten.

Die Familiengärten, die meist im Baurecht auf Boden des Kantons angelegt sind, haben ebenfalls eine wichtige Funktion in solcher Aufklärungsarbeit zu erfüllen. Entsprechende Aktionen sind durch die Verwaltung mit den Bauernbetrieben beziehungsweise den Familiengarten-Vereinen abzusprechen.