

KONZEPTPAPIER

BAYERISCHE GRÜNE ERNÄHRUNGSPOLITIK

BAYERISCHE GRÜNE ERNÄHRUNGSPOLITIK

Die Art und Weise, wie wir unsere Lebensmittel erzeugen, ist eine der zentralen ökologischen und sozialen Fragen unserer Zeit. Essen berührt Gesellschaft, Gesundheit, Kultur, Wirtschaft und Umwelt. In der Verbindung von Ernährung und Landwirtschaft werden die Auswirkungen unseres Lebensstils - regional und weltweit - auf Boden, Wasser, Klima, natürliche Vielfalt und Landschaft sichtbar.

Die industrialisierte Landwirtschaft hat weltweit negative Auswirkungen: verschmutztes Trinkwasser und verschwendetes Wasser, das den Menschen fehlt; qualvolle Missstände in der Tierhaltung und bei Tiertransporten; massiver Antibiotika- und Hormoneinsatz bei Nutztieren; Verlust an genetischer Vielfalt bei Kulturpflanzen und Nutztieren; Verlust an Biodiversität; Veränderung von Stickstoff- und Phosphorkreisläufen; Bodenverdichtung und Bodenerosion; Zerstörung der Regenwälder; Landraub durch Agrarkonzerne; Umweltschäden und Vergiftungen durch Pestizide und Anheizung des Klimawandels. Auch in Bayern führt die Erzeugung von Nahrungsmitteln seit Jahrzehnten zu derart schwerwiegenden Fehlentwicklungen und Schäden für Menschen, Tiere, Klima, Wasser, Artenvielfalt und Boden, dass ein Umdenken und Umsteuern dringend nötig ist. Wir brauchen eine ökologische, nachhaltige und widerstandsfähige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Bayern. Dafür ist mehr Wissen und eine stärkere Sensibilität im Hinblick darauf nötig, wie Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden und welche Auswirkungen dadurch entstehen.. Wir brauchen einen Staat, der die Probleme erkennt und sich aufmacht, die Ursachen der Probleme zu behandeln und wir brauchen einen Staat, der seine Vorbildfunktion wahrnimmt.

Gisela Sengl, 03.08.2017

INHALT

1. Ausgangslage

- 1.1 Lebensmittelhandel, Lebensmittelversorgung, Trends
- 1.2 Bayerns landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion
- 1.3 Kennzeichnung, Siegel, Label

2. Grüne Leitlinien

- 2.1. Gutes und gesundes Essen in Bayern soll einer Lebensmittelerzeugung entstammen, die das Wohl des Menschen als Maßstab hat, für einen respektvollen und fairen Umgang mit Tieren sorgt und nachhaltig wirtschaftet zum Schutz von Umwelt und Klima.
 - 2.1.1 Das menschliche Wohlergehen als Maßstab für Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln
 - 2.1.2 Ist gutes Essen wirklich teuer? - Versteckte Kosten der Ernährung in Deutschland
 - 2.1.3 Lebensmittelverluste
 - 2.1.4 Nachhaltig Essen ist gut für's Klima
 - 2.1.5 Tiere müssen gut und gesund leben
 - 2.1.6 Ökolandbau als Leitbild für die bayerische Landwirtschaft entwickeln
- 2.2 Gutes Essen in Bayern soll nachhaltige Wertschöpfungskreisläufe in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung schaffen und stärken und schädliche Auswirkungen – regional wie global – auf Boden, Wasser, Klima, natürliche Vielfalt und Landschaft vermeiden.

3. Grüne Vorschläge für gesundes und gutes Essen in Bayern

- 1. Kinder und Jugendliche brauchen gesundes Essen
- 2. Bayerns kommunales Beschaffungswesen ökologisieren
- 3. Bayerisches BioRegio massiv ausbauen
- 4. Initiativen für faire und ökologische Produktion unterstützen, Lebensmittelverschwendung eindämmen
- 5. Einzelhandel und Verarbeitungsunternehmen für eine nachhaltige kostendeckende Einkaufspreisgestaltung in die Verantwortung nehmen
- 6. Bayerische Minimierungsstrategie für Pestizide
- 7. Bayerische Antibiotikastrategie in der Tierhaltung
- 8. Bayerische Landwirtschaft gentechnikfrei halten – Vielfalt erhalten
- 9. Lebensmittelhandwerk erhalten und ausbauen, bayerische Umsetzung von EU-Vorschriften und Regelungen überprüfen
- 10. Verknüpfung von Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie und Tourismus – bayerisches Agrarmarketing neu aufstellen
- 11. Förderpolitik auf Landesebene umstrukturieren
- 12. Landwirtschafts- und Ernährungspolitik auf Bundesebene für Lebensmittel, die gleichermaßen gesund und gut für Menschen, Tiere und Umwelt sind

Anhang

Viele Initiativen beweisen: Lebensmittel aus der Region stärken die Wirtschaft vor Ort

BAYERISCHE GRÜNE ERNÄHRUNGSPOLITIK

I. AUSGANGSLAGE

1.1 Lebensmittelhandel, Lebensmittelversorgung, Trends

Seit Jahren ist bekannt, dass die Machtkonzentration der Supermarktketten und Lebensmittelhersteller gefährliche Ausmaße annimmt, Abhängigkeiten produziert, zu unfairen Handelspraktiken führt und deswegen unter Beobachtung des Bundeskartellamts steht. Innerhalb von nur 20 Jahren hat sich die Zahl der Lebensmittelgeschäfte in Bayern halbiert, während die verbliebenen Supermärkte ihr Angebot beständig erweiterten und ihre Geschäftsflächen erhöhten. In Bayern gibt es mehr als 500 Gemeinden ohne Lebensmittelladen; davon 157 Gemeinden, die als völlig unversorgt gelten, da ihnen kein einziges Geschäft des Lebensmittelhandwerks geblieben ist. Rund zwei Drittel der Deutschen kaufen ihre Lebensmittel in Supermärkten, etwas weniger nutzen Discounter und 6 % den Bioladen. Fleisch und Wurst kaufen in Bayern 42 % im Fachhandel, 4 % nutzen Biomärkte, Wochenmärkte oder Hofläden dafür.

Essen soll vor allem schmecken und gesund sein, so äußern sich die Deutschen konstant in Befragungen, aber eine schnelle und einfache Zubereitung wird immer wichtiger. Bei der Mittagspause liegt das von zuhause mitgebrachte Essen (57 %) klar vor der Kantine (21 %). Mehr als die Hälfte der unter 30-Jährigen bevorzugt Fertigprodukte und hier führen Fleischgerichte die Hitliste klar an, gefolgt von Nudel- und Gemüsegerichten.

Nach dem persönlichen Geschmack ist die regionale Herkunft das wichtigste Kriterium beim Kauf von Lebensmitteln, gefolgt von Produktinformation und Preis. Auch bestimmte Marken und zunehmend Siegel oder Label sind entscheidend beim Lebensmittelkauf. So achtet knapp die Hälfte der Deutschen auf Tierwohllabel als Kennzeichnung einer besonders tiergerechten Haltung. Lebensmittel werden überwiegend direkt vor Ort in Augenschein genommen, doch gewinnt die Recherche im Internet an Bedeutung. Über die Hälfte der deutschen Lebensmittelkäufer*innen informieren sich im Internet über Lebensmittel mittels QR-Codes, Apps, Internetforen und sozialen Medien.

Trendlebensmittel wie Superfood gelten noch als Modeerscheinung, während vegane, gluten- oder laktosefreie Lebensmittel inzwischen als etabliert gesehen werden. Unabhängig von Altersgruppen und Status kochen Deutsche gerne, trotzdem findet kaum die Hälfte (41 %) täglich Zeit dafür. Bei den Deutschen, die nie kochen (12 %), sind Männer deutlich in der Überzahl. Laut Heinrich-Böll-Stiftung ernähren sich knapp 10 % der Menschen in Deutschland vegetarisch, überwiegend Frauen und junge Menschen.

Lebensmitteleinzelhandel und Discounter bauen ihr Öko-Geschäft aus, denn lt. einer aktuellen Marktstudie ist es umsatzschädigend, wenn kein Bio angeboten wird. Dadurch entsteht ein flächendeckendes wohnortnahe Basis-Bio-Angebot. Für ein Vollsortiment-Bio-Angebot steht weiterhin der Naturkostfachhandel.

Der Online-Handel in Bayern hat noch ein geringes Potential zwischen 2% und 4 %.

Prognosen zufolge wird sich der stationäre Markt durch frische und spezielle Produkte für den Qualitätseinkauf auszeichnen, während der Basisbedarf an Lebensmittel online geliefert wird. Negative Nebeneffekte wie höheres Verkehrsaufkommen durch Zulieferer – v. a. in den Städten – zunehmender Verpackungsmüll oder Billig-Arbeitsplätze zeichnen sich ab.

1.2 Bayerns landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion

In Bayern werden 3,15 Mio. Hektar und damit knapp 47 % der bayerischen Landesfläche landwirtschaftlich genutzt. Das ist mit Abstand die größte landwirtschaftliche Nutzfläche aller Bundesländer. Bewirtschaftet wird diese Fläche von 90.450 Betrieben mit 223.100 Erwerbstätigen (4 % der gesamten Erwerbstätigen Bayerns). In ganz Deutschland gibt es circa 300.000 landwirtschaftliche Betriebe, damit liegt jeder dritte Betrieb in Bayern.

Die Tierhaltung ist für die bayerische Landwirtschaft von sehr großer Bedeutung und bei weitem der wichtigste Betriebszweig. Etwa 75 % aller Betriebe in Bayern halten Tiere und erzielen damit fast 70 % der Verkaufserlöse der bayerischen Landwirtschaft. Auf die Rohmilch entfallen 39,9 % der landwirtschaftlichen Verkaufserlöse von insgesamt 8,15 Mrd. Euro und zeigen die große Bedeutung der Milchwirtschaft für Bayern.

Auf einer Fläche von 457.000 ha, dies entspricht etwa 14 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche Bayerns, werden nachwachsende Rohstoffe angebaut, zum größten Teil für Biogas.

Die Anbaufläche von Brotgetreide liegt bei 576.000 ha. Die verwendbare Erzeugung von Weizen, Gerste und Körnermais liegt bei 8,4 Mio. t, davon dienen 1,4 Mio. t der Verwendung für Nahrungsmittel und 4,7 Mio. t werden für Futter verwendet. Der Selbstversorgungsgrad bei Getreide liegt bei 115 %.

Die zunehmende Entwicklung des Gemüseanbaus wird durch das positive Image von Gemüse und der Nachfrage nach heimischen Lebensmitteln bei den Verbrauchern gefördert. 1.117 Betriebe bauen auf 14.653 ha (vergl. 2004: 12.463 ha) Gemüse wie Möhren, Weißkraut, Einlegegurken, Spargel, Zwiebel im Freiland an. Unter Glas werden Tomaten, Salatgurken und Salate auf 225 ha kultiviert. Das Potential ist groß, denn die Deutschen liegen bei einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 94 kg Gemüse am unteren Ende im europäischen Vergleich. Der Selbstversorgungsgrad bei Gemüse liegt in Bayern bei 35 %.

Der Gemüse-Anbau konzentriert sich auf immer weniger Betriebe mit steigender Nutzfläche, neben denen eine Vielzahl von Kleinerzeugern Gartenbau betreiben.

Kartoffeln werden in Bayern auf einer Fläche von 40.000 ha angebaut. (2009 – 2014 im Schnitt 43.436 ha). Bayerisches Obst wächst auf einer Fläche von 5.100 ha, davon ca. 1.124 ha für Apfelanbau (22 %) und 1.491 ha Erdbeeren (29 %). Der Selbstversorgungsgrad bei Obst liegt bei 6%. Ökologisch angebautes Obst inkl. der Streuobstbestände auf Biobetrieben wächst auf 1.360 ha in Bayern.

Die Zahl der Weinbau-Betriebe sank von 7.364 (1995) auf 3.888 (2015), während die Rebfläche mit 6.000 ha in etwa gleich blieb. Die ökologisch bewirtschaftete Rebfläche in Bayern beträgt rund 316 ha (5,2 %).

Heil- und Gewürzpflanzen werden auf 1.900 ha angebaut, davon erfolgt auf rd. 10 % der Fläche der Anbau nach Vorgaben der EG-Öko-Verordnung.

1.3 Kennzeichnung, Siegel, Label

Immer mehr Menschen achten auf Ursprung, Erzeugung und Verarbeitung der Lebensmittel und entwickeln eine Ernährungskultur, die Genuss und gutes Gewissen miteinander verbindet. Eine wachsende Sehnsucht nach einwandfreiem Essen spiegelt sich in den verschiedenen Ernährungsstilen wider. Durch den Ausschluss von tierischen oder konventionellen Produkten versuchen die Menschen Transparenz und Sicherheit zu erhalten, die ihnen die Politik verweigert.

Bio-Siegel

Die Einführung des deutschen Bio-Siegels durch die grüne Agrarministerin Renate Künast war ein voller Erfolg. Endlich wurde der Begriff „Bio“ geschützt, mit Kriterien hinterlegt und kontrolliert. Neben dem deutschen Bio-Siegel gibt es die Bio-Siegel der Anbauverbände Biokreis, Demeter, Naturland und Bioland, u. a. mit noch strengeren Richtlinien für die Bewirtschaftung der Flächen und die Tierhaltung. Das Bayerische Bio-Siegel orientiert sich an deren Qualitätsstandards, zusätzlich müssen alle Produktrohstoffe aus Bayern stammen und alle Produktionsschritte in Bayern erfolgen. Dank der Bio-Zertifikate sind zumindest in dem Bereich des ökologischen Landbaus die Verbraucher*innen befähigt, selbstbestimmt ihre Lebensmittel auszuwählen. All diese Siegel sind staatlich anerkannt, werden regelmäßig kontrolliert und Verstöße sanktioniert.

Gentechnisch veränderte Produkte

Innerhalb der EU besteht seit dem 18. April 2004 eine Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte Produkte. Für Lebensmittel von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert worden sind, gilt die Kennzeichnungspflicht nicht. Verbraucher*innen können also nicht erkennen, ob zur Erzeugung von Fleisch, Eiern oder Milch gentechnisch veränderte Futtermittel eingesetzt werden. 90 % der Futtermittelimporte nach Deutschland sind gentechnisch verändert.

„Ohne Gentechnik“

Das seit Mai 2008 geltende deutsche Gesetz zur Kennzeichnung gentechnikfreier Lebensmittel und das seit August 2009 gültige Label „ohne Gentechnik“ sollten klar erkennbar machen, welche Lebensmittel ohne Gentechnik hergestellt wurden. Doch weder Gesetz noch Label legen wirklich offen, ob ein Tier genverändertes Futter bekommen hat oder nicht. Das Siegel „ohne Gentechnik“ erlaubt gentechnisch verändertes Futter bei Schweinen bis zu vier Monaten vor

der Schlachtung; bei Milch produzierenden Tieren reichen drei Monate, bei Hühnern gilt erst ab sechs Wochen vor der Eierzeugung ein GVO-Futtermittelverbot. Obendrein sind Futtermittelzusätze wie Vitamine, Aminosäuren oder Enzyme erlaubt, die mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden

Weitere bayerische Siegel und andere Kennzeichnungen

Siegel wie „Geprüfte Qualität Bayern“ weisen bei genauer Betrachtung nur geringfügig höhere Standards auf als rechtlich vorgegeben und sagen nichts aus zu Tierhaltung, Ressourcenverbrauch oder Nachhaltigkeit. Die von der EU vergebene Herkunfts-Kennzeichnung soll besondere traditionelle Produkte vor Nachahmung schützen. Doch Zeichen wie „geschützte geografische Angabe“ oder „garantiert traditionelle Spezialitäten“, treffen keine Aussage zur Herkunft der Rohstoffe und können bei den Verbraucher*innen falsche Erwartungen wecken. Nur das Zeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ist eindeutig. Der Rohstoff stammt aus dem angegebenen Gebiet und sämtliche Produktionsschritte erfolgen dort ebenfalls. 31 bayerische Hersteller verwenden geschützte Herkunftszeichen, sechs davon das Zeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“.

Weitere andere Siegel oder Label sind privatwirtschaftlich und basieren mehr oder weniger auf das Vertrauen in die Marke.

Tierwohl-Label

Der Aufbau eines zweistufigen staatlichen deutschen Tierwohl-Labels ist im Gange. Frühestens ab 2018 können wohl die ersten Betriebe zertifiziert werden.

2. GRÜNE LEITLINIEN

2.1. Gutes und gesundes Essen in Bayern soll einer Lebensmittelerzeugung entstammen, die das Wohl des Menschen als Maßstab hat, für einen respektvollen und fairen Umgang mit Tieren sorgt und nachhaltig wirtschaftet zum Schutz von Umwelt und Klima.

2.1.1. Das menschliche Wohlergehen als Maßstab für Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln

Wir sind was wir essen?

Weltweit sind mehr als ein Drittel aller Erwachsenen übergewichtig, davon 500 Millionen adipös, Tendenz steigend. In Deutschland sind nach Angaben des Robert-Koch-Instituts zwei Drittel der Männer und die Hälfte der Frauen übergewichtig. Schuleingangsuntersuchungen in Bayern haben gezeigt, dass bereits 8,8 % der Vorschulkinder übergewichtig und 3,4 % adipös sind.

Wissenschaftliche Studien, die sich mit der Adipositas-Pandemie gerade bei Kindern beschäftigen, heben die Adipositas befördernde Umwelt vor allem in Hocheinkommensländern hervor, die das Entstehen ungesunder Ernährungsweisen und damit die Gewichtszunahme begünstigt. Zu den wesentlichen Ursachen für das Entstehen ungesunder Ernährungsweisen und ernährungsabhängiger Krankheiten zählt Kindermarketing, also die direkt an Kinder unter Umgehung der Eltern gerichtete Werbung der Nahrungsmittelindustrie. WHO und OECD empfehlen daher schon seit längerem eine strengere Regulierung und Einschränkung des Kindermarketings für Lebensmittel, dem auch zwei Drittel der deutschen Bevölkerung zustimmt. Führende medizinische Fachgesellschaften aus Deutschland fordern ein Verbot des an Kinder gerichteten Lebensmittelmarketings.

Was bei uns Kinder stark betrifft, wirkt sich in den Ländern des globalen Südens vor allem auf die ärmere Bevölkerung aus. Kerngeschäft und Existenzgrundlage von „Big Food“, der Nahrungsmittelindustrie, ist Junkfood: hochverarbeitete Lebensmittel und Getränke, die haltbar, schmackhaft und billig sein müssen. Und weil der Absatz in den Industrieländern stockt, vermarkten die Konzerne ihr Junkfood besonders aggressiv in Schwellen- und Entwicklungsländer, was dort zu dramatischen Folgen für die Gesundheit führt, denn

Übergewicht gilt als wichtigste Ursache für Diabetes, Bluthochdruck, Schlaganfälle und bestimmte Krebsarten.

Ernährungsbedingte Krankheiten und Beeinträchtigungen betreffen die Hälfte der Weltbevölkerung und haben neben falscher Ernährung eine weitere gemeinsame Ursache: die Entkoppelung, Trennung und Entfremdung von Lebensmittelerzeugung und Verbrauch. In Bayern setzen sich längst industrialisierte Massentierhaltung und industrielle Landwirtschaft mit all ihren negativen Begleiterscheinungen durch. Nitratbelastetes Trinkwasser, gentechnisch verändertes Tierfutter, glyphosatbelastete Lebens- und Futtermittel und routinemäßiger Antibiotikaeinsatz sind Alltag. Großer Klärungsbedarf besteht darin, inwieweit die chemie-basierte Erzeugung und Weiterverarbeitung der Lebensmittel für Krankheiten, Allergien und Unverträglichkeiten verantwortlich ist.

Staatliche Ernährungs- und Gesundheitsbildung

Die staatliche Ernährungs- und Gesundheitsbildung blendet die Gefährdung unserer Lebensgrundlagen und mögliche gesundheitliche Schäden durch eine auf chemisch-synthetische Hilfsmittel basierte Land- und Ernährungswirtschaft und deren Werbestrategien völlig aus. Mit mehr als 2.100 Maßnahmen für Ernährung und Bewegung setzt staatliche Ernährungsbildung ihren Schwerpunkt auf Junge Eltern/ Familien mit kleinen Kindern bis zu sechs Jahren, Senioren ab 55 und Schwangere und auf die über 18.000 Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung und Außer-Haus-Versorgung. Gefördert wird „richtiges Essen“ durch diverse Workshops, Internetportale, Aktionstage, Wettbewerbe und Coaching-Projekte.

Laut Ernährungsreport 2017 wünschen sich 90 % der Deutschen verbindliche Essenstandards in Kitas und Schulen und die meisten wären auch mit Bio-Essen einverstanden. Beim Modellprojekt Schulfrühstück entschieden sich 43 % der Schulen in Bayern für Bio-Produkte.

Dennoch spielt der Wert ökologischer Lebensmittel in allen staatlichen Projekten und Programmen eine eher untergeordnete Rolle, obwohl klar erwiesen ist, dass Bio-Lebensmittel eine grundsätzlich bessere Nährstoffzusammensetzung garantieren. (s. Ökolandbau). Vorrangig geht es um Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Nährwerte. In den meisten Projekten fehlt der direkte Bezug zur Herstellung von Lebensmitteln. Besonders fehlen Projekte, die den Wert und die aufwändige Produktion tierischer Lebensmittel vermitteln. Projekte mit Bauernhöfen oder mit Schulgärten gibt es vergleichsweise wenige, sehr wenig wird auch der ökologisch-regionale Aspekt gefördert.

Ansehen und Wertschätzung in der Lebensmittelerzeugung

Gefragt nach ihren persönlichen Erwartungen an die Landwirtschaft nennen über 50% der Deutschen die faire Entlohnung, doch viele Arbeitsplätze in der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln gehören zu den unteren Lohngruppen. Die Ausbeutung osteuropäischer Arbeiter*innen in der deutschen Fleischwirtschaft ist verbreitet und bekannt, kritisiert selbst der Dachverband. Im Vergleich zum Mindestlohn z. B. in der australischen Fleischbranche von 11,91 €/Std. unterscheiden sich 8,75 €/ Std Mindestlohn in Deutschland deutlich. Darüber hinaus gibt es immer wieder Verdachtsfälle, dass selbst der Mindestlohn nicht immer gezahlt wird, gerade bei Erntehelfer*innen.

Der Anteil der landwirtschaftlichen Verkaufserlöse an den Verbraucherausgaben für Nahrungsmittel inländischer Herkunft sind von 48 % Anfang der siebziger Jahre auf nur noch 22 % im Jahr 2015 gesunken. Bäuerinnen und Bauern erhalten von 1 € an Verbraucherausgaben für Lebensmittel durchschnittlich noch 22 Cent. Am niedrigsten ist der Erlösanteil bei Brotgetreide und Brotgetreideerzeugnissen mit knapp 5 %.

Das „immer mehr, immer schneller, immer billiger“ gefährdet die Gesundheit der Bäuerinnen und Bauern und führt zu körperlicher und seelischer Erschöpfung. Angesichts der Situation der Milchbäuerinnen und -bauern liegt klar auf der Hand, wie ruinös eine rein weltmarktorientierte Agrarpolitik sein kann. Innerhalb von nur zwei Jahren – von 2014 bis 2016 – gaben in Bayern über 3.000 Milchviehbetriebe auf.

2.1.2 Ist gutes Essen wirklich teuer? – Versteckte Kosten der Ernährung in Deutschland

Gutes Essen hat seinen Preis. Fair Gehandeltes und Bio-Produkte sind im Einzelhandel in der Regel teurer als konventionell erzeugte Lebensmittel. Doch wie verändern sich die Kosten für Lebensmittel, wenn mit einer Umstellung auf Bio und Fair auch die Ernährungsweise in Richtung des empfohlenen maßvollen Fleischkonsums verändert wird?

Die Deutschen essen durchschnittlich deutlich zu viel Fleisch. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, ob eine Reduktion des Fleischkonsums die Mehrkosten auffängt, die durch den Rückgriff auf fair und biologisch erzeugte Lebensmittel entstehen.

In einer Studie des Öko-Instituts wurden auf der Basis von realen Mahlzeiten die Kosten einer

durchschnittlichen deutschen Ernährung, die sich durch einen hohen Fleisch- und Wurstkonsum auszeichnet, mit denen einer Ernährung, die auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) – weniger Fleisch, mehr Obst und Gemüse – beruht, verglichen. Dabei wurden für beide Ernährungsstile jeweils die Kosten auf der Basis von konventionell produzierten Lebensmitteln als auch auf der Basis von Bio- bzw. fair gehandelten Lebensmitteln ermittelt.

Die Analysen der beiden Ernährungsstile zeigen:

- Wer viel Fleisch konsumiert und generell nur Bio-Lebensmittel kauft, zahlt rund ein Drittel mehr als derjenige, der bei gleicher Zusammenstellung der Nahrungsmittel auf konventionelle Produkte zurückgreift.
- Wer sich jedoch gesünder ernährt, also weniger Fleisch verzehrt und dabei nur Bio-Lebensmittel kauft, liegt mit den Kosten fast gleichauf mit einer üblichen fleischlastigen Ernährung. Die Mehrkosten liegen bei 22 Ct/Tag bzw. rund 80 €/Jahr und Person.

Die Erzeugung von Lebensmitteln verursacht Kosten, die sich nicht in den Produktpreisen wiederfinden. Sowohl ein ungesundes Zuviel an Fleisch auf dem Teller als auch eine nicht-nachhaltige Produktion von Lebensmitteln führen zu erheblichen Kosten, die zumeist auf alle umgelegt werden. Konservativ geschätzt fallen in Deutschland ca. 140 €/Person und Jahr für Gesundheitskosten zur Behandlung von ernährungsbedingten Krankheiten sowie ca. 30 bis 100 €/Person und Jahr für externe Kosten als Folge von nicht nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktionsmethoden an.

Eine britische Untersuchung errechnete externe Kosten der Landwirtschaft in Höhe von 82 € pro Einwohner bzw. 298 € pro Hektar/ Jahr. Die Überdüngung der landwirtschaftlichen Flächen macht eine teure Aufbereitung und Reinigung des Trinkwassers nötig. Nach Darstellung des Umweltbundesamtes könnte der Preis für Trinkwasser aufgrund der Nitratbelastung deutlich steigen. Auf eine vierköpfige Familie kämen dann Mehrkosten von bis zu 134 € im Jahr zu. Eine französische Studie kam zu dem Schluss, dass allein eine vollständige Sanierung des Grundwasserkörpers von Pestizid- und Düngereinträgen mehr als 522 Mrd. € kosten würde.

Die Studienergebnisse unterstützen die Forderungen des Sachverständigenrats für Umweltfragen sowie zahlreicher Umweltverbände nach einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und einer grundlegenden Veränderung der politischen Rahmenbedingungen für die Agrarproduktion. Zudem ist es notwendig, den erforderlichen gesellschaftlichen Wandel hin zu einem maßvollen und nachhaltigen Fleischkonsum in Deutschland einzuleiten und zu unterstützen.

2.1.3 Lebensmittelverluste

Jedes dritte Lebensmittel geht weltweit von der Erzeugung bis zum Verbrauch verloren. Das entspricht etwa einer „Umsonst-Bewirtschaftung“ von 28 % des weltweiten Ackerlandes. In Bayern betragen die Lebensmittelverluste 1,3 Mio Tonnen, davon werden 834.600 Tonnen von Verbraucher*innen weggeworfen. Das entspricht 65 kg jährlich pro Person, obwohl zwei Drittel der Verluste (42 kg/Einwohner) vermeidbar wären. Die größten Anteile fallen auf Obst, Gemüse und Backwaren. Im bayerischen Lebensmittelhandel werden knapp 100.000 Tonnen

Lebensmittel aussortiert, in der Lebensmittelverarbeitung rund 222.000 Tonnen und in der Außer-Haus-Verpflegung gehen 158.000 Tonnen jährlich verloren. In Schulkantinen wird rund ein Viertel der Speisen nicht gegessen und landet als Lebensmittelabfall im Müll.

Den staatlich initiierten Maßnahmen zur Eindämmung von Lebensmittelverlusten fehlt leider eine Grundvoraussetzung um durchgreifend erfolgreich zu sein: die Wertschätzung guter und gesunder Lebensmittel als prinzipielle Grundhaltung und Ausgangspunkt politischer Entscheidungen.

2.1.4 Nachhaltig Essen ist gut für's Klima

Unser heutiges Ernährungsverhalten ist wenig nachhaltig und die Folgen für die Umwelt, besonders für das Klima, sind immer häufiger erlebbar. Wir essen zu viele stark verarbeitete Produkte, denen wertvolle Inhaltsstoffe fehlen und wir essen zu viel Fleisch. Die weltweite Tierhaltung zur Herstellung von Fleisch, Milch und Eiern (einschließlich Regenwaldabholzung für Futtermittelanbau) verursacht mehr Treibhausgase als der gesamte Verkehr weltweit – mit allen Autos, Bussen, Zügen, Flugzeugen und Schiffen zusammen.

Unsere Ernährung verursacht in Deutschland etwa 25 % der klimaschädlichen Treibhausgas-Emissionen, davon geht fast die Hälfte auf das Konto der Erzeugung tierischer Lebensmittel.

Die Erzeugung tierischer Lebensmittel ist vor allem deshalb klimabelastender als die von pflanzlichen Lebensmitteln, weil Tiere Futtermittel nicht 1:1 in Fleisch, Milch oder Eier umsetzen. So sind für die Herstellung von 1 kg Fleisch im weltweiten Durchschnitt etwa 7-10 kg Getreide notwendig. Allein für den Fleischkonsum deutscher Verbraucher*innen wird im Ausland eine Sojaanbaufläche von 19.000 km² gebraucht, das ist deutlich mehr als die Fläche von Oberbayern. Es ist ressourcenschonender, klimafreundlicher und gesünder, weniger tierische Produkte zu erzeugen und zu essen, dafür deutlich mehr Getreide, Gemüse oder Obst.

2.1.5 Tiere müssen gut und gesund leben

Gesunde Lebensmittel und eine gute Ernährung schließen auch die tiergerechte Haltung und die Gesundheit der Nutz-Tiere mit ein. Schweine erleiden durch die Haltung auf Vollspaltenböden Schleimbeutelentzündungen und Atemwegserkrankungen durch die aufsteigenden Gase von Kot und Urin, denn Schweine wollen eigentlich immer wühlen, haben deshalb die Nase immer am Boden und atmen aufsteigende konzentrierte Ammoniakdämpfe durch die Spalten ein. Bei Kühen gilt Glyphosat als Rückstand im Viehfutter als Ursache für Stoffwechselerkrankungen und Missbildungen. Die Lebenserwartung einer Milchkuh beträgt durchschnittlich nur noch 3,8 Jahre. Aufgrund der Überfischung der Meere gewinnen Teichwirtschaft und Aquakulturen in Kreislaufanlagen in Bayern zunehmend an Bedeutung. Wie das Wohlergehen der einzelnen Fischarten in den Kreislaufanlagen gewährleistet werden kann, ist noch weitgehend unerforscht und die meisten Zucht- und Schlachtmethoden bei Forellen, Saiblingen und tropischen Arten entsprechen keinerlei Tierschutzkriterien.

Kein Wunder, dass eine große Mehrheit (87 %) der Bevölkerung eine Verbesserung im Umgang mit den Nutztieren fordert. Und bessere Tierhaltung darf auch ihren Preis haben: 88 % der Menschen in Deutschland sind bereit, für Lebensmittel mehr zu zahlen, wenn Tiere dafür besser gehalten werden. Am größten ist diese Bereitschaft bei Frauen und Jugendlichen, die durchschnittlich 14,70 € für ein Kilo herkömmliches Fleisch ausgeben würden wenn das Tier besser gehalten worden wäre.

2.1.6. Ökolandbau als Leitbild für die bayerische Landwirtschaft entwickeln

Der Ökolandbau bemüht sich durch nachhaltiges Wirtschaften auf allen Stufen der Wertschöpfungskette – Erzeugung, Verarbeitung und Handel – um den Ausgleich ökologischer, ökonomischer und sozialer Interessen. Kunstdünger sind im ökologischen Landbau verboten. Der Pflanzenschutz im biologischen Landbau besteht aus einer konsequenten und systematischen Ausnutzung vorbeugender Maßnahmen und Selbstregulationsmechanismen. Der Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide ist verboten. Eine artgerechte Tierhaltung ist im ökologischen Landbau ein zentrales Anliegen. Ökolandbau führt zu einer höheren biologischen Aktivität im Boden, erhält das Bodengefüge und steigert den Humusanteil des Bodens. Die gesteigerte Wasserspeicherkapazität des Bodens trägt zum Schutz vor Hochwasser bei. Ausgeglichene Nährstoffbilanzen reduzieren die Versauerung der Böden und den Eintrag von überschüssigen Nährstoffen in die Gewässer.

Studien belegen, dass ökologisches Essen die Gesundheit fördern kann und die Agrargiftbelastung bei Kindern reduziert. Biologisch angebaute Kulturpflanzen unterscheiden sich in ihrer Nährwertzusammensetzung deutlich von konventionell angebauten. Bio-Lebensmittel enthalten bis zu 69 % mehr Antioxidantien und weisen eine rund 50 % geringere Cadmiumbelastung auf. Pestizidrückstände bei konventionellen Produkten sind viermal wahrscheinlicher.

Mit rund 5 % Anteil am gesamten Umsatz im deutschen Lebensmittelmarkt sind Bio-Lebensmittel noch immer ein Nischenprodukt, wenn auch die öffentliche Wahrnehmung den Bio-Anteil deutlich höher empfindet. Markt- und Trendexperten sehen für Bio-Lebensmittel ein enormes Wachstumspotenzial bis 20 % Umsatzanteil und damit ein riesiges Entwicklungspotenzial für den ökologischen Landbau. 2015 wurde in Deutschland mit Öko-Lebensmitteln ein Gesamtumsatz von 8,62 Mrd. € erzielt. Dies entsprach einem Wachstum von 11,2 %. Das Potential des Ökolandbaus zur Selbstversorgung ist aber bei weitem noch nicht ausgeschöpft. In Bayern gibt es knapp 8.000 Ökobetriebe, die insgesamt 250.000 ha bewirtschaften. Dies entspricht 8,1 % der Betriebe (Bundesschnitt 9 %) und 7,3 % der Nutzfläche (Bundesschnitt 6,5 %).

2.2. Gutes Essen in Bayern soll nachhaltige Wertschöpfungskreisläufe in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung schaffen und stärken und schädliche Auswirkungen – regional wie global – auf Boden, Wasser, Klima, natürliche Vielfalt und Landschaft vermeiden.

Die Land- und Ernährungswirtschaft Bayerns ist in hohem Maße abhängig von globalen Warenströmen, fossilem und chemischem Input, hochtechnisierten und digitalisierten Maschi-

nen und arbeitsteiligen Produktionsschritten. Ökologisch-regionale Lebensmittel stärken die ländliche Entwicklung. Vielfältige, kleinere Strukturen sind widerstandsfähiger gegen globale Einflüsse und verdienen einen besonderen Schutz. Das gilt in Bayern, aber auch weltweit. Bayerische Exportinitiativen und Handelsbeziehungen müssen das viel stärker berücksichtigen.

In Bayern wird mit Förderinstrumenten wie dem einzelbetrieblichen Agrarinvestitionsförderprogramm, Diversifizierung oder Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) u. a. die Verzahnung von Landwirtschaft und weiterverarbeitendem Gewerbe gefördert. Dennoch besteht ein dringend notwendiger Ausbau der Kooperation und Koordination zwischen Erzeugern und Marktbeteiligten und der Aufbau von regionalen und ökologischen Vermarktungs- und Organisationsstrukturen steht erst am Anfang.

Bayernweit belegt der Erfolg engagierter Menschen die positiven Zukunftsaussichten einer ökologischen und regionalen Wertschöpfung (s. Anhang). Auch die staatlich initiierten Ökomodellregionen arbeiten daran, die Wertschätzung für regionale und ökologische Lebensmittel zu stärken, Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen aufzubauen und zu koordinieren. Der Schwerpunkt der Bio-Erzeugung und Bio-Verarbeitung liegt in Oberbayern und Schwaben, eine umfassende bayerische Entwicklungsstrategie für eine ökologische und regionale Wertschöpfung fehlt bislang.

III. GRÜNE VORSCHLÄGE FÜR GESUNDES UND GUTES ESSEN IN BAYERN

1. Kinder und Jugendliche brauchen gesundes Essen

In Bayern gibt es in 7.678 der 9.166 Kindertageseinrichtungen eine Mittagsverpflegung. Von den Kindern in diesen Einrichtungen im Alter von 0 – 14 Jahren nehmen 66 % an der Verpflegung teil, darunter 61.000 Kinder unter 3 Jahren.

Auch an den 4.600 allgemeinbildenden Schulen mit 1,3 Mio. Schüler*innen steigt die Nachfrage nach einem ganztägigen Verpflegungsangebot.

Unsere Forderungen:

- Die frühzeitige Ernährungsbildung hin zu gesunden und ökologischerem Essen in den Kindertageseinrichtungen, der Bezug zur Lebensmittelproduktion und die gesunde Ernährung an den Schulen muss verstärkt gefördert werden.
- Gemeinsame Mahlzeiten, aktives Vorbereiten der Speisen und Kochen zusammen mit Kindern und Jugendlichen soll in den Tageslauf und den Unterricht integriert werden.
- Erzieher*innen, Lehrkräfte, Caterer und Sachaufwandsträger müssen für die Verwendung von biologischen und regionalen Produkten sensibilisiert werden.
- Wir brauchen mehr Wissensvermittlung über Lebensmittel in der pädagogischen Ausbildung und eine fächerübergreifende Gesundheits- und Ernährungsbildung unter ökologischen Ge-

sichtspunkten, dazu gehört z. B. auch, BioRegio als festen Bestandteil des Lehrplans an den Fachakademien für Hauswirtschaft zu verankern.

- Im Hinblick auf die Gesundheit der Kinder soll für eine direkt an sie gerichtete Lebensmittelwerbung im Fernsehen, im Internet oder in sozialen Netzwerken ein Kindermarketingverbot gelten.

2. Bayerns kommunales Beschaffungswesen ökologisieren

Nur eine höhere Nachfrage durch Kindertageseinrichtungen, Schulen, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen und Betriebskantinen kann den Anteil von biologischen Lebensmitteln bei der Erzeugung und Verarbeitung und im Großhandel steigern. Studien belegen, dass die Einführung von Bio-Lebensmitteln in Kantinen das Nährwertprofil des Essens verändert und die Ausgabestellen dazu zwingt, ihre Menüs in Richtung mehr Gesundheit zu überarbeiten. Wie sich staatliche Unterstützung für die Bio-Umstellung von Kantinen auswirkt, zeigt sich am Beispiel von Dänemark, das im Vergleich zu den anderen europäischen Ländern den größten Anteil an biologischen Produkten aufweist.

Unsere Forderungen:

- Klare Vorgaben in den Ausschreibungen zum Einsatz biologischer Ware im kommunalen Beschaffungswesen;
- Finanzielle Förderung der Kantinen, die auf Bio umsteigen wollen;
- 20 % ökologische Lebensmittel und 40 % Regionalanteil in staatlichen Kantinen, bei Staatsempfängen und Festakten.

3. Bayerisches BioRegio massiv ausbauen

Ökologische Landwirtschaft und der Aufbau regionaler und ökologischer Wertschöpfungsketten müssen zu Hauptbestandteilen bayerischer Agrar- und Ernährungspolitik werden. Das Bewusstsein für ökologisch-regionale Lebensmittel muss massiv gefördert werden. Nur durch die Nachfrage an der Kasse, an der Essensausgabe und am Büffet kann der Einsatz bioregionaler Ware am Ende gerechtfertigt werden.

Unsere Forderungen:

- Deutliche Stärkung des ökologischen Landbaus und Darstellung als gleichwertige Alternative zum konventionellen Landbau in der landwirtschaftlichen Ausbildung und Fortbildung.
- Einführung eines Förderprogrammes zur Umstellung von Gemeinschaftsverpflegern auf BioRegio.
- 20 % ökologisch-regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.
- Unterstützung der Vernetzung zwischen Gemeinschaftsverpflegern und Bio-Direktvermarktern durch eine Erweiterung der bestehenden Plattform „wirt-sucht-bauer.de“.

4. Initiativen für faire und ökologische Produktion unterstützen, Lebensmittelverschwendung eindämmen

Gleichauf mit der Sensibilisierung für ökologisch-regionale Lebensmittel fordern uns die Umstände der globalen Lebensmittelproduktion zum Nachdenken und Handeln auf.

Unsere Forderungen:

- Unfaire Preise – egal ob bei Milch, Kaffee oder Bananen – und gesundheitsgefährdende Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit oder eine massive Umweltzerstörung durch die Nahrungsmittelproduktion müssen Ausschlusskriterien für das öffentliche Beschaffungswesen werden.
- Der Staat hat in seiner Vorbildfunktion dafür zu sorgen, dass Produktpreise lokal und global grundsätzlich ein auskömmliches Wirtschaften generieren.
- Eine Kampagne für „Gutes-hat-seinen-Preis“, die über die Mehrkosten für tiergerechte Haltung, den Verzicht auf Ackergifte und die Bereitstellung von Arbeitsplätzen für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung aufklärt und auch die externen Kosten einer nicht nachhaltigen Landwirtschaft thematisiert, z. B. für die Reinigung von belastetem Trinkwasser oder für die Entsorgung giftbelasteter Lebensmittel.

Zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung fordern wir:

- Klare Konzepte, verstärkte Aufklärung, verbindliche Reduktionsziele und Initiativen mit dem Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und den Gemeinschaftsverpflegern.
- die Verpflichtung von Supermärkten, nicht verkaufte aber noch gute Lebensmittel kostenlos und allgemein zugänglich zur Verfügung zu stellen.
- Straffreiheit für Menschen, die Lebensmittel zur eigenen Verwendung aus dem Müll retten.

5. Einzelhandel und Verarbeitungsunternehmen für eine nachhaltige kostendeckende Einkaufspreisgestaltung in die Verantwortung nehmen

Einzelhandel und Verarbeitungsunternehmen verbuchen auf Kosten der Erzeuger*innen steigende Margen für sich. Billigfleisch und Billigmilch entspringen ökonomischen Mustern, die ethisch längst nicht mehr vertretbar sind. Hier ist ein Umdenken dringend notwendig, denn wir brauchen gut bezahlte Arbeitsplätze und eine tiergerechte Haltung in der Landwirtschaft. Auch bei Getreide, Gemüse und Obst führen Preisdruck, arbeitsintensive Kulturen, Abhängigkeiten von Witterung und Erntezeitpunkt aus Kostengründen zu einer stärkeren Mechanisierung und Beschränkung auf einfach zu kultivierende und maschinenkonforme Gemüse- und Obstsorten. Dadurch geht die Vielfalt auf unseren Feldern und unseren Tellern verloren.

Unsere Forderungen:

- Förderung bäuerlicher Erzeugergemeinschaften;
- Umsetzung der Forderungen des Bundeskartellamts.

6. Bayerische Minimierungsstrategie für Pestizide

Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten, Stoffwechselkrankheiten, Krebs und Erkrankungen des Nervensystems werden auch immer wieder in Zusammenhang mit Agrargiften gebracht. Wir brauchen eine gesunde und gute Ernährung für uns und unsere nachfolgenden Generationen.

Unsere Forderungen:

- Drastische Minimierung des Gifteinsatzes auf unseren Feldern;
- Deutliche Erhöhung der Forschungsgelder für Alternativen zum chemisch-synthetischen Pflanzenschutz;
- Keine Ausnahmegenehmigungen für den Einsatz von glyphosathaltigen Pflanzenschutzmitteln;
- Verbot von leichtflüchtigen Pestiziden.

7. Bayerische Antibiotikastrategie in der Tierhaltung

Viele Tiere im Stall auf engem Raum bedeuten eine hohe Infektionsanfälligkeit. Statt einzelne Tiere zu untersuchen und zu behandeln, werden der Einfachheit halber ganze Tierbestände mit Antibiotika behandelt, sobald ein gefährlicher Keim im Bestand entdeckt wird. Oftmals geschieht die Antibiotikagabe sogar prophylaktisch. Bundesweit werden so jährlich über 1.400 Tonnen Antibiotika in der Tierhaltung und Tiermast verbraucht – fast doppelt so viel wie im Humanbereich. Die Entwicklung multiresistenter Keime wird durch diese Vorgehensweise begünstigt und bedroht unsere Gesundheit.

Unsere Forderungen:

- Beschränkung des Antibiotikaeinsatzes auf das Notwendige im Sinne der Tiergesundheit und Verbot von Reserveantibiotika in der Tierhaltung.

8. Bayerische Landwirtschaft gentechnikfrei halten – Vielfalt erhalten

Die langfristigen Folgen von Agro-Gentechnik für Menschen und Umwelt sind nicht absehbar und das geltende Vorsorgeprinzip schützt uns vor unwiderruflichen Schäden. Schon jetzt ist aber offensichtlich, dass zum einen das Versprechen durch Gentechnik den Hunger in der Welt zu stillen, nicht eingehalten wurde und zum anderen Agrogentechnik vor allem dazu dient, Abhängigkeiten und Machtkonzentrationen zu festigen. Einhergehend mit der zwingenden Verwendung von Agrargiften – allen voran Glyphosat – schädigt Agro-Gentechnik den Boden und die Pflanzenverfügbarkeit von Nährstoffen.

Gute und gesunde Futter- und Lebensmittelproduktion funktioniert ohne Gentechnik. Die Versorgung einer wachsenden Weltbevölkerung und Lösungen für die Herausforderungen durch den Klimawandel können ohne Gentechnik gesichert und gefunden werden.

Unsere Forderungen:

- Schutz landwirtschaftlicher Flächen zur vorrangigen Lebensmittelproduktion;

- Gewährleistung einer breiten und zugänglichen Vielfalt von Obst-, Gemüse- und Getreidesorten;
- Aufstockung der Forschungsgelder für die ökologische Landwirtschaft;
- Starke Unterstützung für Initiativen für regional angepasste und ökologische Pflanzen- und Nutztierzucht sowie Erhaltungszucht.

9. Lebensmittelhandwerk erhalten und ausbauen, bayerische Umsetzung von EU-Vorschriften und Regelungen überprüfen

In Bayern gab es 2015 nur noch 8.000 Bäckereien und Bäckereifilialen, sowie 6.500 Verkaufsstellen des Metzgerhandwerks. Eine Stärkung und Entwicklung der ländlichen Räume braucht aber eine Vielfalt an Molkereien, Käsereien, Bäckereien, Metzgereien und anderer Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel mit hoher Wertschöpfung produzieren. In allen Analysen zur ländlichen Entwicklung gelten sie als unverzichtbarer Bestandteil. Aktuell entstehen in den Ökomodellregionen oder durch die Bergsteigerdörfer und andere Initiativen Prozessketten von hoher ökologischer und regionaler Qualität. Gleichzeitig erschwert die bayerische Umsetzung von EU-Richtlinien oft die praktische Umsetzung und gilt mit als Grund für den Rückgang und die Aufgabe der Betriebe im Lebensmittelhandwerk.

Unsere Forderungen:

- Einbindung der Nahversorgung in die Agrar- und Ernährungspolitik;
- Erhalt hauswirtschaftlicher Erfahrung und Fähigkeiten;
- Sicherung einer regionalen handwerklichen Wertschöpfung im Lebensmittelbereich;
- Pflanzliche und somit tierfreundliche Alternativen zur Versorgung der Bevölkerung mit Proteinen und Nährstoffen vorantreiben und unterstützen;
- Die ernsthaften und konkreten Ideen der Ökomodell-Regionen und der Bergsteigerdörfer begleiten, analysieren und korrigieren und langfristig unterstützen;
- Überprüfung der bayerischen Umsetzung von EU-Vorschriften und Regelungen.

10. Verknüpfung von Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie und Tourismus – bayerisches Agrarmarketing neu aufstellen

Die jahrhundertealte Tradition der Teichwirtschaft oder die Weidehaltung von Schafen und Rindern schufen eine einzigartige Kulturlandschaft, die es zu erhalten und fördern gilt. Landschaftserhaltende Bewirtschaftung und Beweidung und regionale Lebensmittelerzeugung können positiv zur Entwicklung des Tourismus beitragen. Auch Kooperationsverträge zwischen lokalen Erzeugern und lokalen Brauereien verbinden sich zum tourismusfreundlichen lokalen Genuss. Heimische Lebensmittelerzeugung und der Schutz von heimischer Natur und Landschaft passen gut zusammen. Was auf Unverständnis und Ablehnung trifft, ist die Verschmutzung unseres Trinkwassers und die Verarmung unserer Landschaft aufgrund der exportorientierten Landwirtschaft. Wir wollen kein Nitrat im Grundwasser, nur um Milchpulver nach Afrika zu exportieren und dort die lokalen Märkte zu zerstören. Wer mit weiß-blauen Milch- und Käseprodukten globale Absatzmärkte bewirbt, muss die Kühe auf die Weide lassen und daheim für saubere Seen und Bäche sorgen, vor allem aber für unbelastetes Trinkwasser.

Unsere Forderung:

- Finanzielle Mittel und Ressourcen des staatlichen Agrarmarketings zu Lasten der Exportoffensive und zu Gunsten einer ökologischen bayerischen Regional- und Qualitätsoffensive umschichten.

11. Förderpolitik auf Landesebene umstrukturieren

Für eine gute und gesunde Ernährung für uns und unsere nachfolgenden Generationen muss sich Bayerns Landwirtschaft ökologisieren.

Unsere Forderungen:

- Stärkere Orientierung des nächsten Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum in Bayern (EPLR 2021 – 2018) an ökologischen Zielen;
- Eine deutliche Spreizung zwischen der Förderung der Flächen bei Gesamtumstellung auf Ökologischen Landbau und Teil- bzw. Einzelflächenprogrammen;
- Keine weitere Förderung von Maßnahmen, die ohnehin zur guten fachlichen Praxis gehören;
- Maßnahmen, die zu einer ökologisch-regionalen Wertschöpfung führen, sollen neu eingeführt und mit deutlichen Anreizen versehen werden;
- Orientierung der bayerischen Agrar- und Ernährungspolitik an den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen.

12. Landwirtschafts- und Ernährungspolitik auf Bundesebene für Lebensmittel, die gleichermaßen gesund und gut für Menschen, Tiere und Umwelt sind

Obwohl unbestritten ist, dass ökologischer Landbau viele Probleme löst, die durch die konventionelle Lebensmittelproduktion in Deutschland und weltweit entstehen, hat die Bundesregierung bislang unter dem Einfluss der Ernährungs- und Futtermittelindustrie, der Agrarchemiekonzerne und der Bauernverbände einen echten Kurswechsel verhindert.

Unsere Forderungen:

- Steuergelder, die als Agrarsubventionen an die Landwirtschaftsbetriebe fließen, müssen an den Schutz und Erhalt unserer Lebensgrundlagen gebunden sein;
- Agrarökologie muss deutlich gefördert werden;
- Anhebung der rechtlichen Mindestkriterien bzgl. Tierwohl, Natur- und Umweltschutz;
- Verlässliche und transparente Kennzeichnung von Lebensmitteln und Getränken aus konventioneller Erzeugung hinsichtlich der Art der Tierhaltung und der Verwendung gentechnisch veränderter Futtermittel;
- Eindeutige und transparente Kennzeichnung vegetarischer und veganer Kost;
- Im Verbraucherinformationsgesetz muss ein gesetzlicher Informationsanspruch gegenüber Unternehmen geschaffen werden, um damit Transparenz insbesondere hinsichtlich Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und besonders ausgelobter Eigenschaften der Lebensmittel zu erreichen;
- Transparente Regionalkennzeichnung, die es ermöglicht, regionale Qualität zu kaufen und Bäuerinnen und Bauern für ihr Engagement zu belohnen;

- In der Gemeinschaftsaufgabe Agrarstruktur und Küstenschutz (GAK) soll für die Stärkung der ländlichen Räume ein Förderschwerpunkt für den gezielten Aufbau regionaler und der bäuerlichen Landwirtschaft angepasster Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen verankert werden.

Anhang

Viele Initiativen beweisen: Lebensmittel aus der Region stärken die Wirtschaft vor Ort

Entgegen der von europäischer, deutscher und bayerischer Agrarpolitik geförderten Intensivierung entstanden in den letzten Jahren und Jahrzehnten zahlreiche regionale Eigeninitiativen und Projekte. Sie arbeiten tagtäglich daran, eine Vernetzung von Erzeugung, Verarbeitung, Lebensmittelhandwerk, Handel, Gastronomie, Logistik und VerbraucherInnen herzustellen. So unterschiedlich die Initiativen auch sein mögen: Sie alle verbindet eine Überzeugung von den positiven Wirkungen einer regionalen Wertschöpfung und Kooperation. Wo Menschen aus der Region und lokale Unternehmen zusammenkommen und sich austauschen, entsteht etwas Neues, das auch hält. Jede Initiative hat ihre Schwerpunkte und auch ihre Grenzen; doch alle zusammen bieten jene Vielfalt an individuellen Ideen, die es für eine stabile, regionale Lebensmittelversorgung braucht. Es gibt nicht DIE Lösung, sondern viele Lösungsmöglichkeiten – und sie leisten großartige Beiträge für ihre Regionen! Es sollte für die Politik selbstverständlich sein den Aufbau regionaler Kreisläufe unbürokratisch zu fördern.

Tagwerk – regionaler Naturkosthandel

Diese bekannte Verbrauch-Erzeugungs-Genossenschaft rund um Erding besteht bereits seit den 1980er Jahren ohne finanzielle Unterstützung von Politik oder Investor*innen. Aus dem anfänglichen Lager für ökologische Erzeugnisse aus der Region entstand bald der erste Laden und ein rasantes Wachstum folgte. Mehrere Läden, in denen Bioprodukte aus der Region vermarktet wurden, eröffneten und wurden letztendlich wirtschaftlich selbstständig. Heute konzentriert sich Tagwerk auf den Naturkostgroßhandel innerhalb der Region und treibt weitere regionale Initiativen voran, wie beispielsweise eine eigene kleine Tagwerk-Bio-Metzgerei und ein Tagwerk-Hotel. Landwirtschaftliche Erzeugung ist gleichermaßen wie die Verarbeitung in die regionale Handelsstruktur miteinbezogen; gemeinsam schaffen sie Arbeitsplätze entlang der Versorgungskette und wertvolle Lebensmittel. Als „aus der Region“ gilt der Marke eine Herkunft von 50km (für Spezielles bis zu max. 100km) rund um Erding.

Quelle: Homepage Tagwerk, <http://tagwerkcenter.net/> (01.07.2016).

Bayern hat bereits zwölf Ökomodellregionen

Im Jahr 2013 wurde von der Staatsregierung das Projekt „Öko-Modellregion“ geschaffen. Das oberste Ziel des Wettbewerbs ist die Stärkung des ökologischen Bewusstseins der Menschen und der politisch Verantwortlichen in der Region. Die Chancen einer Ökomodell-Region liegen in der Förderung hochwertiger ökologischer Lebensmittel und dem Ausbau der landwirtschaftlichen Direktvermarktung. Es gibt inzwischen zwölf teilnehmende Regionen in Bayern,

in denen Ideen für Verbesserungen vor Ort angegangen werden. Verschiedenste Ideen werden umgesetzt – von einer angeregten Fruchtfolgendiversifizierung und gemeinsamen Lagerung bei LandwirtInnen, über Gasthäuser und Brauereien (wie das Neumarkter Lammsbräu), die ihre Ausgangsprodukte in der Region einkaufen, bis zur aktiven Suche nach neuen Partnerschaften für Wertschöpfungsketten. Auch ein aktives Einbinden von VerbraucherInnen ist den Regionen ein Anliegen; es werden Kochkurse angeboten und neue Läden mit regionaler Produktpalette geplant. Die Ökomodellregionen sind ein voller Erfolg mit großem Veränderungspotential. Sie stecken noch in den Kinderschuhen und müssen um eine längerfristige Fortführung des Projekts zittern.

Quelle: Homepage Ökomodellregionen Bayern, <http://www.oekomodellregionen.bayern/> (01.07.2016).

Die Kantine als Multiplikator für regionale und ökologische Ernährung

Die Linde-Kantine in Pullach bei München versorgt täglich mehr als 1800 Personen mit Essen aus Grundzutaten, die zu rund einem Drittel ökologisch erzeugt wurden. Reis, Teigwaren und Gewürze sind sogar zu 100% bio, Geflügel 95% und Rind 80%. Die Preise haben sich bei Fleischgerichten nur um 50-60 Cent erhöht, bei vegetarischen Gerichten gar nur um 25-40 Cent. Dem engagierten Küchenchef Kurt Stümpfig ist ein guter Kontakt zu den ErzeugerInnen wichtig; Fleisch und Gemüse stammen zu einem Großteil aus dem regionalen Umkreis der Kantine. Vor der Umstellung auf einen hohen Bio-Anteil besuchte er mit seinen MitarbeiterInnen einige Bio-Betriebe, um sein Team zu überzeugen.

In den beiden Betriebsrestaurants am Allianz Deutschland Campus in Unterföhring werden täglich rund 4400 Menschen versorgt. Auch hier wird großer Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt. Der Bio-Anteil wird laufend erweitert. Frische Gemüse, Salate und Obst sind wenig arbeitsintensiv für die Küche und runden das Angebot für die Gäste ab.

Auch die Küche im Kinderkrankenhaus Landshut kocht täglich für bis zu 350 Personen. Seit Januar 2008 kocht Küchenchef Gilbert Bielen ausschließlich mit Bio-Produkten und beweist, dass dieser Weg machbar und von Vorteil für Gesundheit und Geschmack ist.

Quellen: <http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/beispiele-aus-der-praxis/kantinen-und-grosskuechen/linde-kantine/> (01.07.2016).

<http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/beispiele-aus-der-praxis/kantinen-und-grosskuechen/allianz-deutschland-ag/> (01.07.2016).

<http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/beispiele-aus-der-praxis/kantinen-und-grosskuechen/kinderklinik-st-marien-landshut/> (01.07.2016).

Bauern und Bäuerinnen aus dem Chiemgau liefern Braugerste an lokale Brauerei

Der Schlossbrauerei Stein in Stein an der Traun liegt die regionale Herkunft ihrer Braugerste am Herzen. Heute wird aus der Ernte von mehr als 100 LandwirtInnen aus dem Chiemgau Bier gebraut. Die Kooperation bringt Vorteile für beide Seiten. Die ErzeugerInnen der Sommergers-

te profitieren von einer gesicherten Abnahme, die Brauerei von einer herausragenden Qualität, von der sie sich jederzeit überzeugen kann. Die Schlossbrauerei verlangt die Verwendung von zertifiziertem Saatgut und das Einhalten einer geregelten Fruchtfolge, wodurch unter anderem der Einsatz von Glyphosat gering bleibt und damit auch keine Rückstände im Bier zu finden waren. Auch der Vertrieb des Bieres erfolgt in der Region: Zahlreiche Gaststätten in Oberbayern schenken das aus Chiemgauer Braugerste hergestellte Bier aus.

Quellen: Homepage Schlossbrauerei Stein, <http://www.steiner-bier.de/index.php?PageID=74> (01.07.2016).

Solidarische Landwirtschaft auf dem Vormarsch

Das Konzept einer Lebensmittelversorgung, die von einer Gemeinschaft von Menschen getragen wird, existiert bereits seit langer Zeit. Seit einigen Jahren und Jahrzehnten erfährt das Konzept in vielen westlichen Ländern (Japan, USA, Frankreich) einen Aufschwung – heute nennt man Höfe, die gemeinschaftlich wirtschaften „Solidarische Landwirtschaft“ oder „CSA“ (Community-supported Agriculture). CSAs sind landwirtschaftliche Betriebe, die in ihrem lokalen Umfeld einen festen Kreis an VerbraucherInnen haben. Die VerbraucherInnen wiederum stellen dem Betrieb im Voraus die notwendigen (finanziellen) Produktionsmittel zur Verfügung, mit denen ihre Lebensmittel produziert werden können. Konkret sieht das in vielen Fällen so aus, dass jährlich das notwendige Produktionskapital errechnet und gemeinsam mit den Mitgliedern (also den VerbraucherInnen) der CSAs ein monatlicher Beitrag bestimmt wird. Die LandwirtInnen haben auf diese Weise ein regelmäßiges gesichertes Einkommen über das ganze Jahr hinweg; die VerbraucherInnen erhalten je nach Saison frische, lokal produzierte Ernteanteile. Diese bestehen je nach Ausrichtung und Möglichkeiten des Hofes aus Gemüse, Obst, manchmal Milch oder Fleisch oder verarbeiteten Produkten wie Säfte, Eingelegtes, Brot oder Käse. In vielen CSAs nimmt der Austausch zwischen den LandwirtInnen und ihren VerbraucherInnen eine große Rolle ein: Es gibt Feste, Mithelf-Tage und Sitzungen, in denen gemeinschaftlich Entscheidungen getroffen werden. In Bayern gibt es bereits rund zehn Betriebe die solidarisch landwirtschaften (Stand Juni 2016).

Quelle: <https://ernte-teilen.org/about>

Stand: Juli 2017



KONTAKT:

Gisela Sengl, MdL

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
im Bayerischen Landtag
Maximilianeum, 81627 München

Tel.: 089 4126-2542

Fax: 089 4126 1542

gisela.sengl@gruene-fraktion-bayern.de