

PRESSEMITTEILUNG

BÖLW zu 20 % Bio in Kantinen

Berlin, 26.08.2021. Kurz vor dem Ablauf der Legislaturperiode kündigt die Bundesministerin für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL) an, 20 % Bio-Anteil in den Kantinen der Bundeseinrichtungen bis 2025 erreichen zu wollen.

Peter Röhrig, Geschäftsführer des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), kommentiert:

„Wo sonst als in den eigenen Kantinen kann man mit gutem Bio-Essen anfangen? Das Regierungs-Ziel 20 % Bio in Bundeskantinen gibt es schon seit vier Jahren. Mehr Bio kam aber bisher kaum auf die Teller, die Öko-Anteile in den Küchen sind immer noch verschwindend gering. Doch wer auf 20 % Bio auf dem Acker zielt, sollte auch den Absatz der heimischen Öko-Produkte längst wirksam gepusht haben.

Mit dem niedrigen Bio-Ziel von 20 % verschenkt das BMEL viel Potenzial, besonders was die Qualität der Kantinen-Essen angeht. Denn erfolgreiche Beispiele aus unseren Nachbarländern, in den Bundesländern oder den Bio-Städten zeigen, dass mehr Bio bei kostenneutraler Kalkulation zu völlig anderem Kochen und gesünderen Menüs führt. Denn wer mit viel Öko und keinem oder wenig Aufpreis kocht, muss das Essen saisonaler, frisch, mit mehr Gemüse und weniger Fleisch zubereiten und weniger wegwerfen. Bei 20 % reicht es hingegen, Komponenten wie Kartoffeln oder Nudeln auszutauschen.

Was Ernährungspolitik insgesamt angeht, muss die nächste Bundesregierung endlich strategisch vorgehen und die Empfehlungen der eigenen Expertinnen und Experten konsequent umsetzen. Ein bisschen Nutri-Score hier oder freiwillige Beschränkungen der Industrie da, wie es in den letzten Jahren betrieben wurde, genügen nicht. Das zeigen hohe Milliarden-Kosten für ernährungsbedingte Krankheiten sehr deutlich. Die Ernährungswende gelingt nur, wenn man vom Acker bis zum Teller denkt und die Politik entsprechend ausrichtet.

Mit jedem Prozent mehr Bio schlägt die Bundesregierung viele Fliegen mit einer Klappe: eine Perspektive für die Höfe und den Schutz von Artenvielfalt, Wasser, Boden und Klima. Und zwar gesetzlich definiert und flächendeckend kontrolliert.“

Hintergrund

Zum Thema Bio in Kantinen lesen Sie gern den Artikel im BÖLW-Branchenreport: „Bio in der Gemeinschaftsgastronomie: Großes Potenzial für heimische Landwirtschaft und gute Ernährung“, s. <https://www.boelw.de/themen/zahlen-fakten/handel/artikel/bio-in-der-gemeinschaftsgastronomie>

Welche zentrale Bedeutung eine gute, nachhaltige Ernährung für die menschliche Gesundheit, für soziale Gerechtigkeit, Klima- sowie Biodiversitätsschutz und das Portemonnaie der Bürgerinnen und Bürger hat, schrieb der Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) mit seinem Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ den Regierenden ins Stammbuch. Etwa 100 Milliarden Euro – über 25 % eines Bundeshaushalts – verschlingen ernährungsbedingte Erkrankungen und ihre Folgen jedes Jahr. Wirksame Ernährungspolitik findet trotz allem nicht statt. Aus dem Gesundheitsministerium gibt es dazu praktisch gar keine Äußerungen. Den Milliarden-Werbebudgets für ungesunde, nicht nachhaltige Nahrungsmittel stehen wenige Millionen Euro für Information auf Seiten der staatlichen Stellen gegenüber. Freiwillige Selbstverpflichtungen der Industrie zur Reduktion von Fett, Zucker oder Salz in Fertiggerichten oder ein Nutri-Score, der Bio-Produkte und eine vollwertige Ernährung diskriminiert, ändern nichts am grundsätzlich nicht nachhaltigen Ernährungsverhalten hierzulande, mit zu hohem Fleischkonsum und zu wenig Obst und Gemüse – zu letzten beiden greifen deutsche Männer am wenigsten im Europavergleich.

Ohne eine kohärente ernährungspolitische Strategie und einen integrierten Politikansatz aller notwendigen Ressorts, den die Wissenschaft seit Jahren einfordert, werden eine nachhaltige und gesunde Ernährung sowie geringere Gesundheitskosten weiter unerreicht bleiben. Entscheidend: Bildungs- und Informationsmaßnahmen müssen mit nachhaltigeren Angeboten in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung Hand in Hand gehen. Die Food Schools in Kopenhagen zeigen eindrucksvoll, wie durch eine intelligente Verknüpfung von investiven Maßnahmen ein nachhaltiges Ernährungsverhalten in Kombination mit einer hohen Wertschätzung für Lebensmittel realisiert werden konnte.

Die Maßnahmen umfassten Frischeküchen, kulinarisch und pädagogische Konzepte (etwa die Etablierung einer hochwertigen Bio-Schulverpflegung und Beteiligung der Schülerinnen und Schüler an der Zubereitung des Schulessens). All dies ließ sich innerhalb weniger Jahre realisieren und brachte ein größeres Verständnis für die heimische Landwirtschaft sowie die Herstellung und Zubereitung des Essens. Und Kopenhagen schaffte noch mehr: Unter dem Motto „Jeder hat ein Recht auf gutes Essen!“ stellte die dänische Hauptstadt in nur acht Jahren die gesamte öffentliche Verpflegung – von der Kinderkrippe bis zur Seniorenresidenz – auf eine leckere Frischküche mit 90 % Bio-Anteil um. Die Kosten der Umstellung: nur 1 Euro pro Einwohner und Jahr, weil vor allem die Verarbeitungs- und Zubereitungs-kompetenz der Küchen verbessert, regionale und saisonale Rohstoffe verkocht sowie Lebensmittelverluste und -reste reduziert wurden.

Ähnliche Ansätze verfolgen die Bundesländer Berlin („Kantine Zukunft“) und Bremen, sowie viele Kommunen wie Nürnberg oder München im Netzwerk der Bio-Städte.

Für eine nachhaltige & gesunde Ernährung ist entscheidend, dass die neue Bundesregierung folgende Stellschrauben bewegt:

- Entwicklung einer nationalen Strategie für eine nachhaltige Ernährung in einem partizipativen Prozess nach dem Vorbild der Entwicklung der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) und unter aktiver Mitwirkung von Ernährungs-, Gesundheits-, Bildungs-, Sozial- und Umweltministerium und den Bundesländern.
- Einrichtung einer „Task Force nachhaltige Ernährung“, unter aktiver Beteiligung von genannten Ressorts mit jährlicher Berichtspflicht an den Deutschen Bundestag und die Öffentlichkeit.
- Verstärkte Kommunikation an die Bürgerinnen und Bürger zur Bio-Produktion und ihren Leistungen für das Gemeinwohl.
- Beschränkung der Bewerbung nicht-nachhaltiger Lebensmittel, v. a. wenn diese an Kinder gerichtet ist.
- Flächendeckende Umsetzung nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung mit hohem Bio-Anteil in allen Einrichtungen des Bundes (Ziel: mind. 50 % Bio in 2030).
- Finanzielle Förderung für Beratung und Bio-Umstellung von staatlicher und privater Gemeinschaftsverpflegung durch den Bund.

1731 Zeichen (Statement), Veröffentlichung honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten, Ansprechpartner: BÖLW-Pressestelle, Joyce Moewius, Tel. ++49 30 28482 307

Der BÖLW ist der Spitzenverband deutscher Erzeugerinnen, Hersteller und Händlerinnen von Bio-Lebensmitteln und vertritt als Dachverband die Interessen der Ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in Deutschland. Mit Bio-Lebensmitteln und -Getränken werden jährlich von 52.185 Bio-Betrieben 14.99 Mrd. € umgesetzt. Die BÖLW-Mitglieder sind: Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller, Biokreis, Bioland, Biopark, Bundesverband Naturkost Naturwaren, Demeter, Deutscher Tee & Kräutertee Verband, Ecoland, ECOVIN, GÄA, Interessensgemeinschaft der Biomärkte, Naturland, Arbeitsgemeinschaft der Ökologisch engagierten Lebensmittelhändler und Drogisten, Reformhaus®eG und Verbund Ökohöfe.