

Runder Tisch für Umwelt und Tierwohl verabschiedet Maßnahmen

Maßnahmenpaket für die öffentliche
Lebensmittelbeschaffung der Stadt Wien beschlossen.

Anlässlich des Welt-Nutztiertages (World Farm Animals Day) am 2. Oktober gibt es auch eine gute Nachricht: Der Runde Tisch für Umweltschutz und Tierwohl in der Lebensmittelproduktion hat ein umfassendes Maßnahmenpaket für die öffentliche Beschaffung der Stadt Wien beschlossen – die wichtigsten Ergebnisse sind neben vielen weiteren Maßnahmen:

- Umsetzung einer Herkunfts- und Haltungskennzeichnung tierischer Lebensmittel im eigenen Einflussbereich der Stadt
- Die Speisepläne in den Küchen der Stadt Wien sollen nach den aufgelisteten Umwelt- und Tierwohlkriterien adaptiert werden
- Ziel ist es, weniger, aber hochwertiges Fleisch anzubieten
- Eine stufenweise Erhöhung der Bioquote bei Fleisch schützt die Umwelt und vermeidet Tierleid, da die Richtlinien für Bio-Betriebe auch deutlich bessere Haltungsbedingungen für Tiere beinhalten
- Um Umstellungen in Herstellerbetrieben zu unterstützen sollen – im Rahmen der Ausschreibungsrichtlinien – möglichst langfristige Abnahmevereinbarungen getroffen werden
- Maßnahmen zur Lebensmittel-Abfallvermeidung sollen,

neben der Fleischreduktion im Angebot, zusätzliche Kosten für Bio-Lebensmittel reduzieren

- In ausgewählten Pilotküchen- in der öffentlichen aber auch in der privaten Gemeinschaftsverpflegung - sollen möglichst viele der vereinbarten Maßnahmen umgesetzt und evaluiert werden

Runder Tisch mit allen wichtigen AkteurInnen

Der Wiener Runde Tisch für mehr Umweltschutz und Tierwohl in der Lebensmittelproduktion arbeitet seit dem Frühjahr 2019. TeilnehmerInnen des von der Stadt Wien - Umweltschutz, der Wiener Tierschutzombudsstelle und dem Ökosozialen Forum Wien initiierten Gremiums sind alle wichtigen AkteurInnen rund um Produktion und öffentlichen Einkauf von Lebensmitteln in der Stadt: Von VertreterInnen der Stadt, ÖkoKauf Wien, dem Gesundheitsverbund, dem Kuratorium Wiener Pensionistenwohnhäuser über anbietende Herstellerbetriebe bis hin zu VertreterInnen der Wissenschaft, der ProduzentInnen und der Landwirtschaftskammer.

Die Ziele des Runden Tisches sind:

- das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere und den respektvollen Umgang mit diesen Tieren zu verbessern,
- damit zum Umweltschutz beizutragen (Klima- und Bodenschutz, sparsamer Umgang mit Wasser, Reduktion von Kunstdünger, ökologische und regionale Futterproduktion statt Gentechnik und Importen aus Übersee) und
- einen Beitrag für eine gesunde Ernährung zu leisten und die regionale Landwirtschaft zu unterstützen.

Billige Produkte kommen teuer zu stehen

„Konsens unter den TeilnehmerInnen war von Anfang an, dass billigste tierische Produkte in Wahrheit teuer sind: Den Preis dafür zahlen die Menschen – von den ProduzentInnen bis zu den KonsumentInnen, die Umwelt, das Klima und die Tiere“, betont Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin der Stadt Wien – Umweltschutz. „Um das zu ändern kann aber Jede und Jeder einen Beitrag leisten: Die Herstellerbetriebe, die Politik, die Verwaltung, die GroßabnehmerInnen sowie die KonsumentInnen beim täglichen Einkauf.“

„Tatsächlich wird die Nachfrage nach nachhaltigen Lebensmitteln immer größer und Tierleid in der Lebensmittelproduktion ist längst kein Nischenthema mehr“, ergänzt die Wiener Tierschutzombudsfrau Eva-Maria Persy. „Bei der intensiven Lebensmittelproduktion werden aber Tiere in Systeme gezwängt, die so sehr gegen ihre Natur sind, dass sie unter diesen Bedingungen nur durch chirurgische „Anpassungen“ wie Enthornung, Kupieren der Schwänze etc., der massiven Einschränkung ihrer Bewegungsfreiheit sowie dem Verlust der artspezifischen Verhaltensweisen leben können.“

„Als große Herausforderung zeigte sich, die Balance zwischen fairen Preisen für hochwertige Produkte und sozial verträglichen Kosten zu finden.“, berichtet René Hartinger vom Ökosozialen Forum Wien. „Gesunde, abwechslungsreiche Ernährung, reduzierter Fleischkonsum und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Schlüssel dafür. Begleitende Maßnahmen wie Herkunftskennzeichnungen und Haltetransparenz sichern die Qualität und ermöglichen Kostenwahrheit.“

Maßnahmen werden umgesetzt und

evaluiert

Der erste Teil der Arbeit am Runden Tisch ist nun abgeschlossen, und die TeilnehmerInnen verabschiedeten das Abschlussdokument mit einem ganzen Bündel an konkreten Maßnahmen, die nun Schritt für Schritt umgesetzt und evaluiert werden. Die Ergebnisse werden überdies in die Kriterienkataloge von ÖkoKauf Wien eingearbeitet – und finden Eingang in den Wiener Lebensmittel-Aktionsplan „Wien isst **G.U.T.** – **G**esund, **U**mwelt-, Klima- und **T**ierfair“, der im Auftrag des Wiener Landtages federführend von der Stadt Wien – Umweltschutz gemeinsam mit allen anderen Stakeholdern im Wiener Magistrat und in der Zivilgesellschaft erarbeitet und umgesetzt wird.

Bereits während der laufenden Arbeit im Rahmen des Runden Tisches konnten erste sehr positive Ergebnisse erzielt werden: So hat einer der Pioniere in der Bio-Freilandsschweinehaltung und Weideschlachtung eine künftige Kooperation mit einem großen Verarbeitungsbetrieb vereinbart, um den Markt für diese hohen Standards weiter zu öffnen. Weiters wurden bereits konkrete Maßnahmen zur Kalibrierung und Verarbeitung von Geflügel-Schenkelfleisch gesetzt. So ist es möglich, auch diese Teilstücke in großen Mengen in der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten. Damit wird es wesentlich erleichtert, das gesamte Tier zu konsumieren, statt nur die Brust, was ethisch vertretbarer und zudem auch noch kostengünstiger ist.

Zwei Landtagsbeschlüsse

Gleichzeitig floss die Initiative noch während der Tätigkeit des Runden Tisches in zwei Beschlüsse des Wiener Landtages ein: Am 28. Jänner 2020 beim Beschluss des Wiener Landtages für die Erstellung des bereits erwähnten Lebensmittelaktionsplanes

und am 25. Juni 2020 in den Beschluss einer Herkunfts- und Haltungskennzeichnung tierischer Lebensmittel im eigenen Einflussbereich der Stadt. Beide Beschlüsse wurden einstimmig gefasst.

Wegen der Komplexität und Vielfalt des Gesamtthemas und seiner Herausforderungen wurde die Arbeit in einzelne Themenblöcke in Kleingruppen behandelt und die Ergebnisse in der Folge zusammengeführt:

- eine gesunde, abwechslungsreiche **Genuss-Küche fördern, die darauf achtet, dass das Anbieten von tierischen Lebensmitteln** den Gesundheits- und Klimazielen entspricht
- Stufenweise mehr **Bio-Produkte** beschaffen
- **Kriterien für das Tierwohl** in der Produktion tierischer Lebensmittel etablieren: Mindest- und Positiv-Kriterien
- **Transparenz** für KonsumentInnen bei tierischen Lebensmitteln erhöhen

Das Abschlussdokument mit allen vereinbarten Maßnahmen steht **hier**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at