

Städte setzen auf Pflanzen und Bio

Die Städte geben sich für das Essen in ihren Kantinen, Schulen, Altersheimen und Kitas immer öfter Leitlinien. Bevorzugt werden pflanzliche Lebensmittel, Produkte aus dem Biolandbau und solche von regionalen Betrieben.

DANIEL SALZMANN

Die Genusswoche, die vom 18. bis am 28. September auch heuer wieder stattfindet, will Lust auf kulinarische Entdeckungen machen. Sie soll dazu einladen, in Museen zu degustieren, unsere Beziehung zur Ernährung zu überdenken und unsere Neugier auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel zu wecken. Sie soll uns daran erinnern, dass wir beim Essen Kräfte sammeln und geniessen. Die Genusswoche schafft Treffpunkte für Menschen, die gern gut essen. So steht es als erster Punkt in der Charta des Anlasses. Immer mehr Platz räumt die Genusswoche aber in den letzten Jahren der Frage ein, was man isst und wie man richtig isst. In diesem Denken kann es dann auch geschehen, dass ein Rindsgeschneitzeltes aus Schweizer IP-Suisse-Fleisch mit oranger Farbe negativ gelabelt wird, wie es diese Woche im Restaurant Atrium der Bernischen Kraftwerke (BKW) in der Stadt Bern der Fall ist. Grün leuchtet der Eco-Score hingegen für ein Tofurgericht. So soll der Genuss gesteuert werden.



Fürs Essen in Kitas gibts zunehmend städtische Vorgaben. (Bild: Michael Panse, flickr.com)

rat für die Partei der Arbeit, der Partei, die im Wahlprogramm 2023 die schrittweise Vergesellschaftung (das heisst Verstaatlichung) des Agrarlands forderte. Zisyadis selbst gründete 2010 die Alternative Linke. An der Tagung in Aigle berichteten verschiedene Schweizer Städte über die Umsetzung ihrer Ernährungsstrategie. Referentin Bettina Scharrer nahm mehrmals Bezug auf das von ihr mitverfasste «Weissbuch städtische Ernährungspolitik». Es enthält Beispiele aus den Städten Basel, Biel, Bern, Freiburg, Genf, Lausanne, St. Gallen, Winterthur und Zürich.

Volksabstimmungen

In den Augen der Städte und der Gemeinden ist die Legitimation ihrer Ernährungspolitik unbestritten. Im Weissbuch wird auf die «Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung» der UNO und auf

das Pariser Klimaabkommen verwiesen. Absichtserklärungen und Regelwerke, über welche die Bevölkerung nicht abstimmen konnte. In den Städten gab es aber verschiedentlich Abstimmungen zur Ernährungspolitik. Der Erlass des Ernährungsreglements mit sehr hohen Anforderungen in Biel etwa wurde durch eine Volksinitiative ausgelöst und von der Bevölkerung mit sehr grosser Zustimmung angenommen. Es ist davon auszugehen, dass die städtischen Ernährungsrichtlinien politisch sehr gut abgestützt sind.

Wenig zu Grundlagen

Im Weissbuch wird eingangs dargestellt, worauf die städtischen Ernährungspolitiken abzielen. Erstens: weniger Fleisch, Zuchtfische, Eier und Milchprodukte, dafür mehr pflanzenbasierte Lebensmittel. Kein Thema ist die erwiesenermassen falsche Umrech-

nung des Methanausstosses des Rindviehs in CO₂ im Rahmen der standardmässigen Klimabilanzierung. Eine Differenzierung wird dort nicht gemacht, die Stadt Zürich hingegen favorisiert in ihrer Charta für die private Gastronomie graslandbasiertes Fleisch. Die Stadt Biel etwa verlangt für ihre städtischen Mittagstische an Schulen, Kindertagesstätten und in Altersheimen zwei bis drei vegetarische Tage. Zweitens: die Lebensmittelverschwendung reduzieren. Drittens: die Verwendung von Biolebensmitteln statt konventionell hergestellten. Dazu heisst es im Weissbuch auf Seite 11 in Bezug auf die Umstellung auf Biolandbau: «So könnten die Treibhausgasemissionen um rund 15% reduziert und aufgrund der ökologischen Bewirtschaftungsmethode ausserdem bis zu 30% der Emissionen über Kohlenstoffspeicherung kompensiert

MEHR GENF IN GENF

Die Schulverpflegung in der Stadt Genf wurde im Jahr 2021 auf neue Grundlagen gestellt. Innerhalb weniger Jahre erhöhte sich laut dem «Weissbuch städtische Ernährungspolitik» aus dem Jahr 2025 der Bioanteil von 1% auf 11%, der Anteil an nicht bedrohtem Fisch stieg von 26% auf 77%, der Anteil an Schweizer Produkten erhöhte sich von 50% auf 55% und der Anteil an Produkten des lokalen Labels «Genève Region Terre Avenir» (GRTA) von 27% auf 31%. Das Beispiel zeigt, wie städtische Ernährungspolitik für regionale Landwirtschaftsbetriebe neue oder vergrösserte Absatzmärkte zur Folge haben und insofern eine Chance ist. sal

werden.» Als Quelle ist eine Studie von Adrian Müller und anderen Forschern des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) angegeben. Die Studie hat aber nicht konventionelle und biologische Landwirtschaft verglichen, sondern das Reduktionspotenzial innerhalb der biologischen Landwirtschaft untersucht. Bei einer Betrachtung der Emission pro Kilogramm des Produktes würden die tieferen Erträge im Biolandbau ins Gewicht fallen. Die Stadt Zürich etwa serviert ausschliesslich Biomilch. Viertens soll die Ernährung ausgewogen sein, bekanntlich seien viele Menschen übergewichtig. Vorne nicht ausdrücklich erwähnt, aber in vielen Ernährungspolitiken wichtig ist die regionale Beschaffung. Biel verlangt etwa, dass 60 bis 85% der Früchte, Gemüse, Milch und Fleischarten aus einem Umkreis von 35 Kilometern stammen.

Einsprache gegen Patente

Ein Saatgutunternehmen aus Frankreich hat ein Patent auf eine Tomatenpflanze erlangt. Die Einspracheliste ist lang.

In Europa sind Patente auf Pflanzensorten und auf konventionell gezüchtete Pflanzen verboten. Pflanzen aus der Gentechnik sind davon ausgenommen. «Das Europäische Patentamt hat jedoch auf der Grundlage einer höchst umstrittenen Auslage des Patentrechts begonnen, Patente auch auf konventionell gezüchtetes Saatgut zu erteilen», schreibt Pro Specie Rara in einer Medienmitteilung.

Das sei kürzlich beim Saatgutunternehmen Vilmorin passiert, dessen Patent Exklusivrechte an Tomatenpflanzen mit Toleranzen oder Resistenzen gegen das sich rasant ausbreitende Tomato Brown Rugose Fruit Virus (auch Jordan-Virus genannt) beansprucht.

Gegen die Patente wehrt sich nun unter anderem die internationale Organisation «No Patents on Seeds!». 40 Unternehmen und Organisationen erheben Einsprache dagegen, unter anderem Pro Specie Rara, Swissaid und Sativa Rheinau AG. Laut der Mitteilung von Pro Specie Rara kursieren Informationen, dass die Patentinhaber für den Zugang zum Züchtungsmerkmal zwischen 50000 und 200000 Euro verlangen. Darüber hinaus könnten von Züchtungsunternehmen, die dieses Merkmal verwendeten, bis zu fünf Prozent des Umsatzes mit eigenen Sorten verlangt werden. Österreich habe bereits vorgenommen, wie man mit Änderungen im nationalen Patentrecht solche Patente einschränken könne. «Die Schweiz soll diesem Beispiel folgen», lautet die Forderung in der Mitteilung. hun

GESCHÜTZTE PRODUKTE: Es ist umstritten, was bei einem Traditionsprodukt veränderbar ist

AOP-Vereinigung gegen Emmentaler-Gesuche

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland will für den AOP-Käse Heublumenpulver und bis zu 29 Stunden alte Milch zulassen. Die Vereinigung der AOP und IGP lehnt dies mit Verweis auf festgelegte Prinzipien ab.

DANIEL SALZMANN

Der Emmentaler AOP hat das Problem, dass er wegen immer hygienischer werdender Melksysteme immer weniger Löcher hat. Darum wollen die Verantwortlichen von der Sortenorganisation, dass sie, wie es beim Appenzeller Käse bereits geschieht, nötigenfalls Heublumenpulver zugeben können. Und weil die Sortenorganisation den Melkroboter zulässt und dieser im Prinzip immer läuft, will sie bis zu 29 Stunden alte Milch verarbeiten.

Heute gilt die Grenze von 24 Stunden. Wenn aber auf einer Sammeltour die Milch von verschiedenen Melkroboterbetrieben eingesammelt werden muss, müssen die Roboter für mindestens eine Stunde, realistischere Weise für mehrere Stunden abgeschaltet werden, was komplett systemfremd ist.

Vereinigung sagt Nein

Doch AOP heisst öffentliches Recht. Das Pflichtenheft ist beim Bund hinterlegt, das Bundesamt



Die Lochung des Emmentalers AOP ist gefährdet. Der Verein der AOP sagt aber Nein zum Heublumenpulver. (Bild: zvg)

für Landwirtschaft muss Änderungen genehmigen. Anders als der Appenzeller Käse, der keine AOP ist, kann Emmentaler Switzerland das nicht einfach beschliessen und ändern, sondern muss ein Gesuch stellen. Dasjenige zum Heublumenpulver lehnte das BLW ab, das Ja des Bundesverwaltungsgerichts ist noch nicht rechtskräftig. Auf einen Entscheid des BLW zu den 29 Stunden wartet die Sortenorganisation seit bald drei Jahren, das BLW verspricht nun einen Entscheid bis Ende September.

In beiden Fällen hat die Schweizerische Vereinigung der AOP und IGP eine ablehnende Stellungnahme eingereicht. Dazu muss man wissen, dass Emmentaler Switzerland nicht Mitglied der Vereinigung ist. Die allermeis-

ten AOP und IGP der Schweiz, allen voran der Gruyère AOP, sind aber Mitglied der Organisation, die von Ständerat Benedikt Würth (Mitte, SG) präsidiert und von Alain Farine geführt wird.

BLW hat Grundsätze

Auf Anfrage dieser Zeitung nimmt Farine Stellung zu den zwei Emmentaler-Gesuchen. Er schickt voraus, dass es bei AOP um Wertschöpfung gehe, und zwar um Wertschöpfung für alle. «Der Durchschnittspreis der Milch aller AOP-Käsesortenorganisationen, die Mitglieder der AOP-IGP-Vereinigung sind, also ohne Emmentaler, betrug 2024 94 Rp./kg, was 31% mehr als bei Molkereimilch entspricht», so Farine. Dazu muss man wissen, dass der Emmentaler-Preis laut

Swissmilk im Februar bei «nur» 74 Rp./kg ab Hof lag.

Eine wichtige Aufgabe der Vereinigung ist es laut Farine, die AOP-IGP-Grundsätze zu verteidigen, wie sie im entsprechenden Leitfaden des BLW beschrieben sind. Demnach gebe es fünf Kernkriterien. Zwei davon zitiert Farine. Erstens: «Rasche Verarbeitung der Milch innerhalb von weniger als 24 Stunden: Mit der raschen Verarbeitung der Frischmilch wird eine bessere Milchqualität erzielt; wird die Rohmilch länger als 24 Stunden aufbewahrt, erhöht sich die Gefahr, dass sich für die Käseproduktion nachteilige Bakterien oder Keime bilden.» Zweitens: «Beimpfen mit typischen Kulturen (keine Direktbeimpfung), keine anderen Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe als Wasser, Salz und Lab. Für jede Käsesorte stehen spezifische Kulturen zur Verfügung, die zu den typischen Eigenschaften des Erzeugnisses beitragen.»

«Besorgnis ausgedrückt»

Die AOP-IGP-Vereinigung ist laut Farine fest überzeugt, dass das Einhalten der AOP-Grundsätze massgeblich dazu beiträgt, einen höheren Produzentenpreis und einen besseren Absatz zu erzielen. «Da der AOP-Schutz freiwillig ist, wenden wir uns an die Behörden und bringen unsere Besorgnis zum Ausdruck, wenn eine AOP-Sortenorganisation im Alleingang die Spielregeln ändern

will, wie es beim letzten Gesuch der Sortenorganisation Emmentaler zur Anpassung ihres Pflichtenheftes der Fall ist. Wir sind der Meinung, dass sowohl der Heupulvereinsatz als auch die Verlängerung der Zeit zwischen dem Melken und der Milchverarbeitung das AOP-System abschwächt», so Farine in seiner schriftlichen Stellungnahme.

Emmentaler ohne AOP?

Der AOP-IGP-Geschäftsführer äussert sich auch zum Melkroboter. Er erwähnt, dass der Gruyère AOP diesen nicht zulasse, während einige Mitglieder seiner Vereinigung ihn unter detaillierten Bedingungen zulassen, z.B. Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und Sbrinz AOP. Farine schreibt: «Trotz dem Einsatz von automatischen Melksystemen halten sich alle betroffenen Sortenorganisationen und Milcherzeuger weiterhin klar an die AOP-Grundsätze. Ihr entsprechendes Pflichtenheft wurde daher in Bezug auf die maximale Zeit von 24 Stunden zwischen dem ältesten Gemelk und der Milchverarbeitung nicht geändert.»

Auf den Entscheid des BLW darf man gespannt sein. Ebenso, ob die Sortenorganisation bei einem Nein prüft, sich aus dem Korsett des AOP-Schutzes, wo andere mitreden, zu befreien und sich für die Zukunft wie der Appenzeller Käse als Organisation mit Marke aufzustellen.

NACHRICHTEN

Schweden: Weiter weniger Ökofläche

Die ökologisch bewirtschaftete Fläche wurde in Schweden das fünfte Jahr in Folge verkleinert. Wie die nationale Landwirtschaftsbehörde mitteilte, verringerte sich die Fläche des Ökolandbaus zwischen 2023 und 2024 um 54500 Hektaren auf 495700 Hektaren, was einem Rückgang von 10% entspricht. Sie habe damit den niedrigsten Stand seit 2012 erreicht. Seit dem Spitzenjahr 2019 ist die Fläche laut der Behörde um 19% zurückgegangen, nachdem sie über 10 Jahre lang mehr oder weniger kontinuierlich gestiegen war. Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche Schwedens beträgt damit noch knapp 17%. AgE/tst

Keine Softdrinks mehr in Nebraska

Nebraska schliesst als erster US-Bundesstaat Soft- und Energydrinks vom Lebensmittelmarken-Programm aus. Landwirtschaftsministerin Brooke Rollins begründet: «Es ist ein historischer Schritt, es gibt keinen Grund, Softdrinks mit Steuergeldern zu subventionieren.» Ziel ist es, ungesunde Ernährung einzudämmen und Prädiabetes bei Jugendlichen entgegenzuwirken. Lebensmittelmarken helfen Familien in Not, vergünstigt an Lebensmittel zu kommen. AgE/tst