



Die Stadt Wien bietet in ihren kommunalen Kitas und Krankenhäusern nur noch zertifiziertes Bioessen an

Bioschmäh und Ökostrudel

Was hat Klimaschutz mit nachhaltiger Ernährung zu tun? Und wie können Städte und Gemeinden dafür gewonnen werden, in kommunalen Kindergärten und Krankenhäusern nur noch zertifizierte Bioprodukte zu verwenden? Brigitte Biermann aus Hagen hat untersucht wie zum Beispiel in Wien soziale, ökologische und ökonomische Aspekte auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung zusammenwirken. Mit ihr sprach Christiane Weitzel.

? Nachhaltige Ernährung bedeutet in Wien, dass mittlerweile 30 Prozent der Lebensmittel in den Krankenhäusern, Altenheimen, Schulen und Kindergärten zertifizierte Bioprodukte sind. Wer hat diese Entwicklung angestoßen?

! Die Idee Bioessen anzubieten, ist in einer Großküche eines Wiener Krankenhauses entstanden. Eine Küchenleiterin hat sich dafür stark gemacht, weil sie der Meinung war, dass gesund machen ohne gesunde Nahrungsmittel nicht ginge! Und sie bekam Rückendeckung von oben, von der Leitung der Umweltverwaltung aller Wiener Krankenhäuser. Die BSE-Krise 2001 war der Anstoß für die Großküche nur noch Biofleisch aus der Region zu verarbeiten. Die Küchen-MitarbeiterInnen waren von der Qualität des Fleisches begeistert und konnten weitere Großküchen für einen Umstieg gewinnen. Neben dem Fleisch wurde nun auch immer mehr mit anderen Produkten aus Bioqualität gekocht.

? Welche Schwierigkeiten tauchten beim Umstieg auf Bioprodukte auf?

! Die Großküchen stellten fest, dass sie sich erst mal auf Biolebensmittel einstellen mussten. Also auf eine andere Lagerung oder dass der Strudelteig mit Biomehl anders behandelt werden muss. Die motivierte Küchenleiterin hat aber über diese Startschwierigkeiten hinweggeholfen, neue Rezepte probiert und weitergegeben, Verkostungen für PolitikerInnen und für MitarbeiterInnen anderer Großküchen organisiert. Die MitarbeiterInnen der ersten Großküche waren so engagiert, dass sie zur Erprobung neuer Herstellungsmethoden viele Überstunden geschoben haben. Waren Bioprodukte erst einmal eingeführt, wollten die Küchen nicht mehr auf sie verzichten!

Zur Öffentlichkeitsarbeit gehörte auch der Besuch eines Hofes in der Umge-

bung Wiens, der Biofleisch produziert. Ein Verantwortlicher der Stadt, der erst das Projekt als Bioschmäh verunglimpfte, war nach diesem Ausflug begeistert und hat die Umstellung auf Bioprodukte tatkräftig unterstützt.

? Welche Besonderheiten in Wien haben beim Umstieg auf gesundes Bioessen geholfen?

! Die Stadt Wien hatte sich zu einem ehrgeizigen Klimaschutz-Programm verpflichtet. Dies umfasst auch das städtische „ÖkoKauf“-Projekt, das 1999 ins Leben gerufen wurde. Darin ist zum Beispiel vorgeschrieben, dass zum Schutz des Klimas nur Recyclingpapier in städtischen Einrichtungen benutzt werden darf.

Gleichzeitig hatte Wien eine kleine Studie veröffentlicht, in der klar belegt ist, dass Biolebensmittel klimaverträglicher sind als konventionell erzeugte.

Mit Unterstützung der Grünen beschlossen die in Wien regierenden Sozialdemokraten, in allen städtischen Schulen, Kitas, Altenheimen und Krankenhäuser den Bioanteil in den angebotenen Menüs auf 30 Prozent zu erhöhen. Ein Ergebnis politischer Diskussionen war, dass nicht parallel ein teureres Bioessen neben den konventionellen angeboten werden sollte, sondern alle Gerichte einen Bioanteil enthalten müssten. Sonst könnten sich zum Beispiel Kinder aus finanziell schwächeren Familien das gesündere Bioessen nicht leisten.

Günstig für Wien ist auch, dass zur Stadt große landwirtschaftliche Flächen gehören, die in Wassereinzugsgebieten liegen, und die sowieso schon von Öko-Betrieben bewirtschaftet werden. Also sind die Wege der Produkte zu den VerbraucherInnen kurz und die Menschen aus der Region profitieren von dem steigenden Bedarf an Bioprodukten.

? Sind mit der Umstellung auf Bio die Essen teurer geworden?

! Die Grünen berechnete 2002, dass alle Eltern Mehrkosten von 0,12 Euro täglich für das Schulesen aufbringen mussten. Die Großküchen der Krankenhäuser haben die Kosten für die Essen konstant gehalten, in dem sie den Fleischanteil leicht reduziert haben. Das ist gesünder und gut fürs Klima außerdem! Die Krankenhäuser stehen natürlich unter einem großen finanziellen Druck. Zur Aufklärungsarbeit hat deshalb auch gehört, den Verantwortlichen klar zu machen, dass wenn ein Krankenhausbett pro Tag 5000 Euro kostet, nicht bei den täglichen Kosten von 4 oder 3,20 Euro fürs tägliche Essen gespart werden sollte. Hilfreich für das Projekt war, dass wenn gespart oder gekürzt werden sollte, die Küchen oder Schulen die PolitikerInnen daran erinnern konnten, dass sie den politischen Auftrag haben, das Klimaschutzprogramm umzusetzen und dass Bioessen ein fester Bestandteil davon ist.

? Was ist denn neben engagierten Leuten in den Küchen und politischer Unterstützung noch notwendig, damit städtisch geförderte Kantinen und Mensen nachhaltigere Speisen anbieten können?



Brigitte Biermann hat diese Untersuchung im Rahmen ihrer Promotion an der FernUniversität Hagen durchgeführt

! Das Küchenpersonal braucht Gestaltungsmöglichkeiten, um nach und nach andere, also regionale und biologische Produkte einzusetzen. Die Umstellung darf nicht nur von oben verordnet sein, sondern muss sich an die praktischen Möglichkeiten vor Ort anpassen. Auch die Hersteller und Zulieferer brauchen Zeit und neues Wissen, um mitzumachen.

Gleichzeitig muss die Politik gute Argumente dafür haben, dass verbesserte Speisen großen Nachhaltigkeitszielen dienen. Solche Argumente sind z.B. Klimaschutz, Gesundheit oder lokale Wirtschaftsförderung, also Themen, die in der betroffenen Gemeinde bereits oben auf der politischen Agenda stehen.

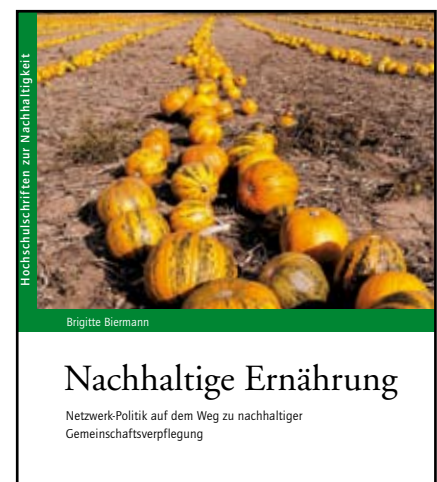
? Was müssen Kommunen neben engagierter Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit noch tun, um erfolgreich auf Bioessen umzusteigen?

! Ganz wichtig ist es kulturelle Besonderheiten und Traditionen zu beachten, damit die Leute mitziehen und ein Projekt nachhaltige Wirkung entfalten kann. In Österreich gehört Fleisch zu einer kompletten Mahlzeit unbedingt dazu. Der „Dinkelbratling“ hat in Österreich ein ganz schlechtes Image. Ich habe ein ähnliches Projekt in Ferrara, Italien, untersucht. Dort sollte die Ernährung in den städtischen Schulen, Kindergärten und -krippen auf Bioprodukte umgestellt werden. Gleichzeitig haben die Eltern, die lokalen Gesund-

heitsbehörden und die Einrichtungen diskutiert, wie viel Fleisch Kinder überhaupt brauchen und dass es wichtig sei, den Anteil von Hülsenfrüchten zu erhöhen. Als in Ferrara der Anteil an Biokost in einigen Einrichtungen 40 % erreicht hatte, steigerte er sich von allein weiter: Für den Caterer, der in Ferrara die Schulen mit Essen versorgt, war es zu aufwändig zwei Produktlinien vorzuhalten und so bot er in den Schulen fast vollständig Bioprodukte an. Mittlerweile profitiert diese Firma nicht nur in Ferrara davon, dass sie ihr Angebot erweitert hat.

? Wie sieht die Zukunft des Projekts in Wien aus?

! 2003 hat Wien beschlossen, dass bis zum Ende der Legislaturperiode 2005 in allen öffentlichen Einrichtungen der Stadt ein Bio-Anteil von 50 Prozent erreicht sein soll. Bei der Beschaffung wird vor allem auf Bioprodukte aus Österreich gesetzt, um der eigenen Bio-Landwirtschaft neue Impulse zu setzen. Wien konnte sich ein so ehrgeiziges Ziel setzen, weil die Kindergärten zum Beispiel heute bei gleichbleibenden Kosten einen Bioanteil von 40 Prozent garantieren können. Das liegt an den großen Mengen Bioprodukten, die Wien mittlerweile abnimmt.



Brigitte Biermann
Nachhaltige Ernährung: Netzwerk-Politik auf dem Weg zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung
Hochschulschriften zur Nachhaltigkeit 33
 oekom Verlag, 2007
 333 Seiten, 39,90 Euro
 ISBN 978-3-86581-072-4