

Signatur: 2026.SR.0141
Geschäftstyp: Motion als Richtlinie
Erstunterzeichnende: Tobias Sennhauser (TIF), Franziska Geiser (GB), Nora Joos (JA)
Mitunterzeichnende: Seraphine Iseli, Mirjam Läderach, Karel Ziehli, Anna Leissing, Lea Bill, Katharina Gallizzi, Lea Schweri, Ronja Rennenkampff, Anna Jegher, Anouk Ursin, Matteo Micieli, Raffael Joggi
Einreichdatum: 23. April 2026

Motion: Pflanzliche Menüs in Berner Kitas und Schulen

Auftrag

Der Gemeinderat wird beauftragt, die städtischen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien so anzupassen, dass in städtischen Betreuungseinrichtungen und Kantinen neben vegetarischen auch rein pflanzliche Menüs angeboten werden sollen.

Begründung

Die Stadt Bern verfolgt mit ihrer Energie- und Klimastrategie ehrgeizige Ziele.¹ Nachhaltige Beschaffung und Menügestaltung in schulergänzenden Betreuungseinrichtungen, städtischen Institutionen und Kantinen sollen zum Standard werden. Dieses Ziel lässt sich nur erreichen, wenn die städtischen Vorgaben eine zukunftsfähige und klimaverträgliche Menügestaltung überhaupt ermöglichen. Gemäss Antwort des Gemeinderats zur Interpellation «Klimagerechte und inklusive Ernährung in städtischen Betreuungseinrichtungen» (2025.SR.0323) werden in den städtischen Betreuungseinrichtungen jährlich über 600'000 Mahlzeiten ausgegeben. Entsprechend wichtig ist, dass die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien den aktuellen ernährungs-, klima- und gesellschaftspolitischen Anforderungen entsprechen.

Der Gemeinderat hat in seiner Antwort angekündigt, die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien zu überarbeiten und mit klareren Mindestanforderungen zu ergänzen. Ziel sei eine «nachhaltige, gerechte und qualitativ hochwertige Essensversorgung für alle Kinder». Gerade vor diesem Hintergrund ist es nicht mehr zeitgemäss, dass rein pflanzliche Menüs nicht erwähnt bzw. ausgeschlossen werden. Die städtischen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien von 2017 sind in Bezug auf pflanzliche Ernährung nicht mehr aktuell: Zwar sehen sie im vorgeschlagenen Menüplan pflanzliche Proteinquellen wie Hülsenfrüchte oder Quorn vor, sie schliessen aber «vegane Menüs» explizit aus.²

Dieser Ausschluss rein pflanzlicher Menüs ist sachlich kaum begründbar. Zahlreiche Studien zeigen, dass pflanzliche Ernährung in der Regel deutlich geringere Umweltbelastungen verursacht als eine Ernährung mit tierischen Produkten.³ Vor diesem Hintergrund ist es klimapolitisch und ressourcenbezogen nicht nachvollziehbar, rein pflanzliche Menüs in öffentlichen Einrichtungen auszuschliessen.

Auch unter dem Gesichtspunkt der Inklusion ist eine Öffnung der Richtlinien angezeigt. Rein pflanzliche Menüs sind für viele unterschiedliche Bevölkerungsgruppen geeignet, etwa für Menschen mit religiösen Speisevorschriften oder mit ethischen Vorbehalten gegenüber tierischen Produkten.

Hinzu kommen gesundheitliche Gründe: Laut menuCH-Kids gaben 11,6 % der Kinder und Jugendlichen Allergien oder Intoleranzen an; unter den genannten Auslösern wurden Milch- und Milchpro-

¹ <https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/klima/energie-und-klimastrategie-2035>

² <https://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/tagesstaetten-fuer-kleinkinder-kitas/ernaehrungsrichtlinien-bern/downloads/ernaehrungs-und-qualitaetsrichtlinien.pdf/view>

³ https://sdsn.ch/wp-content/uploads/2023/02/Fesenfeld_etal_SDSN_Leitfaden_Ernaehrungszukunft.pdf

dukte mit 36,4 % am häufigsten genannt.⁴ Gemeinsame Mahlzeiten sind im Betreuungsalltag ein wichtiger sozialer Moment. Ausgrenzung beim Essen ist daher besonders zu vermeiden. Ausserdem sinkt für die städtischen Ernährungseinrichtungen der Bedarf an Sonderlösungen.

Schliesslich entspricht die Zulassung rein pflanzlicher Menüs auch den ernährungspolitischen Empfehlungen des Bundes. Offizielle Daten zeigen, dass Kinder und Jugendliche eher viele tierische Produkte konsumieren, während pflanzliche Lebensmittel wie Vollkornprodukte, Nüsse, Früchte und Gemüse tendenziell zu wenig gegessen werden.⁵

Die städtischen Richtlinien beziehen sich diesbezüglich auf die inzwischen veraltete Ernährungspyramide: Die aktualisierte Ernährungspyramide priorisiert Hülsenfrüchte als Proteinquelle gegenüber tierischen Eiweissquellen.⁶

Die Anpassung der Richtlinien schafft die Grundlage für eine zeitgemässe, inklusive und klimaverträgliche Verpflegung in städtischen Einrichtungen.

⁴ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuech-kids.html>

⁵ ebd.

⁶ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/empfehlungen-informationen/schweizer-ernaehrungsempfehlungen.html>