

Kleine Anfrage Fraktion SVP (Alexander Feuz/Thomas Glauser): Vorab vegetarische und vegane Ernährung («Körnerfrass») an städtischen Anlässen? Gibt es ein «opting out»? Was unternimmt der Gemeinderat gegen das verpönte «food wasting»?

Die Fragesteller haben ein Flair für gute Küche und kochen oft auch selbst. Dabei bereiten sie sich auch seltener ein vegetarisches Mal (z.B. Polenta mit Steinpilzen, Nudeln mit Pilzen) zu. Auch haben sie gerne auch vegetarische Momos oder Buuds. Sie sind keineswegs reine Carnivoren.

Sie haben schon früher mit grossem Bedauern feststellen müssen, dass die städtischen KITAS und Tagesschulen vermehrt vegetarisch kochen und den Kleinen nur noch ausnahmsweise Fisch, Geflügel oder Fleischspeisen gegönnt werden. Auch an städtischen Anlässen muss vermehrt nahezu vollständig vegetarisch und vegan gegessen werden. Es bestehen keine Wahlmöglichkeiten. Viele Personen vertragen den «Körnerfrass» dagegen ausgesprochen schlecht. Bereits nach dem veganen Neujahrsessen des Stadtrates in der Elfenau litten der Fragesteller 1 und 2 unter lästigen Magen- und Verdauungsschwierigkeiten und hatten mit heftigen Blähungen zu kämpfen.

Den Fragesteller 1 und 2 bekamen auch die im Hochsommer am Wirtschaftsapéro in der Elfenau angebotenen frittierten Büffelmozzarella Kugeln und die Linsen und Körnergerichte ausgesprochen schlecht. Während sich der Fragesteller 1 nach einem ersten Bissen der wenig mundenden Mozzarellakugeln den Desserts zuwandte und der Mozzarella mit Reis nicht fertig ass, konsumierte der Fragesteller 2 drei Kugeln. Er hatte danach 2 Tage mit gravierenden Magenproblemen zu kämpfen. Andere Gäste zogen es vor, dem nahezu vollständig vegetarischen Buffet ganz zu entsagen. Sie verpflegten sich in der Stadt und hatten im Gegensatz zu den Fragestellern 1 und 2 keinerlei Verdauungsprobleme. Bei privaten Einladungen besteht fast immer die Möglichkeit, ein vegetarisches Essen auszuwählen. Bei städtischen Anlässen kann man leider fast nie etwas nicht vegetarisches essen. Fleischspeisen und Würste sind verpönt. Die neue Fachstelle für saisonale, nachhaltige und vegetarische Ernährung soll den Organisatoren des Wirtschaftsapéros ein nahezu vegetarisches Buffet nahegelegt und einen vegetarischen Caterer empfohlen haben. Dabei sei festgehalten, dass es sich bei reinen Vegetariern und Veganern nach wie vor um Minderheiten handelt! Nach den Beobachtungen der Fragesteller 1 und 2, waren die Hauptspeisen weniger beliebt. Die feinen Desserts fanden dagegen grossen Anklang. Es ist deshalb davon auszugehen, dass Reste vom Buffet zurückblieben. Durch ein «opting out» liess sich diese vermeiden. Die Fragesteller werden jedenfalls in Zukunft von Körnern und frittierten Mozzarellakugeln mit Reis aus gesundheitspräventiven Gründen die Finger lassen.

In diesem Zusammenhang ersuchen wir den Gemeinderat höflich, die nachfolgenden Fragen zu beantworten:

1. Beabsichtigt die Stadt in Zukunft bei ihren Veranstaltungen vermehrt, fast ausschliesslich vegetarische und vegane Speisen anzubieten? Wenn ja, warum?
2. Ist sich der Gemeinderat bewusst, dass die vegetarische Ernährungsweise bei diversen Personen grosse Verdauungsschwierigkeiten verursacht und von einem Teil der Gäste gar nicht geschätzt wird? Wenn ja, werden deshalb aus Rücksicht auf die zahlreichen Personen, die nicht gerne vegetarisch und vegan essen, vermehrt auch nicht vegetarische/vegane Speisen angeboten? Wenn nein, warum nicht? Wenn ja, wie will der Gemeinderat dies sicherstellen?
3. Falls der Gemeinderat gleichwohl an seinem Kreuzzug für vegetarische und vegane Ernährung festhalten sollte, können Personen bei städtischen Einladungen in Zukunft wünschen, dass sie auf das trockene Gedeck verzichten und keine vegetarische/vegane Ernährung wünschen; dieses «opting out» würde für die Stadt zu einer Verminderung der Kosten führen; zudem könnte

damit ein wertvoller Beitrag gegen das «food wasting» geleistet werden, da viele Personen die wenig einladenden rein vegetarischen Buffets ohnehin links liegen lassen und auf die angebotenen wenig beliebten «Kreationen» nur zum Teil gegessen werden? Wenn nein, warum nicht? Wenn ja, wie wird der Gemeinderat dies sicherstellen?

Bern, 21. September 2023

Erstunterzeichnende: Alexander Feuz, Thomas Glauser

Mitunterzeichnende: -

Antwort des Gemeinderats

Das vom Stadtrat erlassene Klimareglement sieht in Artikel 4 Absatz 2 die «Förderung der nachhaltigen Ernährung» vor. Eine Mahlzeit mit Fleisch verursacht rund dreimal so viel Treibhausgase wie ein vegetarisches Gericht. Aus diesem Grund hält der Gemeinderat an der von ihm 2019 verabschiedeten Checkliste nachhaltige Veranstaltungen und der darin enthaltenen Empfehlung zu vegetarischer/vegane Ernährung fest.

Zu Frage 1:

In der Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen der Stadt Bern wird empfohlen, dass mindestens zwei Drittel des Angebots an Veranstaltungen vegetarisch ist und optimal auch eine vegane Variante angeboten wird. Es handelt sich hierbei um eine Empfehlung, die konkrete Umsetzung ist den Veranstaltenden überlassen.

Zu Frage 2:

Grundsätzlich gilt, dass die Wahl des Angebots (vegetarisch/vegan/Fleisch) bei den jeweiligen Veranstaltenden liegt. Der Gemeinderat hält jedoch an seinen Empfehlungen der Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen der Stadt Bern fest (vgl. Antwort zu Frage 1).

Zu Frage 3:

In der Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen empfiehlt die Stadt Bern Veranstaltenden, das Essensangebot bei Apéros und Imbissen für 80 % der angemeldeten Personen zu berechnen, um Überschüsse zu vermeiden. Die Reste werden häufig weiterverwendet.

Bern, 25. Oktober 2023

Der Gemeinderat