

Konzept Nr. 2

BAYERISCHE

GRÜNE 

**ERNÄHRUNGS-
POLITIK**

**BÜNDNIS 90
DIE GRÜNEN**

LANDTAG BAYERN



Die Art und Weise, wie wir unsere Lebensmittel erzeugen, ist eine der zentralen ökologischen und sozialen Fragen unserer Zeit. Essen berührt Gesellschaft, Gesundheit, Kultur, Wirtschaft und Umwelt. In der Verbindung von Ernährung und Landwirtschaft werden die Auswirkungen unseres Lebensstils - regional und weltweit - auf Boden, Wasser, Klima, natürliche Vielfalt und Landschaft sichtbar.

Die industrialisierte Landwirtschaft hat weltweit nachweislich negative Auswirkungen: verschmutztes Trinkwasser und verschwendetes Wasser, das den Menschen fehlt; qualvolle Missstände in der Tierhaltung und bei Tiertransporten; massiver Antibiotika- und Hormoneinsatz bei Nutztieren; Verlust an genetischer Vielfalt bei Kulturpflanzen und Nutztieren; Verlust an Biodiversität; Veränderung von Stickstoff- und Phosphorkreisläufen; Bodenverdichtung und Bodenerosion; Zerstörung der Regenwälder; Landraub durch Agrarkonzerne; Umweltschäden und Vergiftungen durch Pestizide und Anheizung des Klimawandels. Auch in Bayern führt die Erzeugung von Nahrungsmitteln seit Jahrzehnten zu derart schwerwiegenden Fehlentwicklungen und Schäden für Menschen, Tiere, Klima, Wasser, Artenvielfalt und Boden, dass ein Umdenken und Umsteuern dringend nötig ist. Wir brauchen eine ökologische, nachhaltige und widerstandsfähige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Bayern. Der Entkoppelung, Trennung und Entfremdung von Lebensmittelerzeugung und Verbrauch muss sich ein starkes Bewusstsein entgegenstellen, wie Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden und welche Auswirkungen in ihrer Gesamtheit dadurch entstehen. Dazu ist Transparenz und Aufrichtigkeit nötig. Wir brauchen einen Staat, der die Probleme anerkennt und sich aufmacht, die Ursachen der Probleme zu behandeln und wir brauchen einen Staat, der seine Vorbildfunktion wahrnimmt.

Gisela Sengl, 03.08.2017

1. AUSGANGSLAGE, IST-ZUSTAND

1.1 Lebensmittelhandel, Lebensmittelversorgung, Trends

1.2 Bayerns landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion

1.3 Kennzeichnung, Siegel, Label

2. GRÜNE LEITLINIEN

2.1. Gutes und gesundes Essen in Bayern soll einer Lebensmittelerzeugung entstammen, die das Wohl des Menschen als Maßstab hat, für einen respektvollen und fairen Umgang mit Tieren sorgt und nachhaltig wirtschaftet zum Schutz von Umwelt und Klima.

2.1.1. Das menschliche Wohlergehen als Maßstab für Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln

2.1.2 Ist gutes Essen wirklich teuer? - Versteckte Kosten der Ernährung in Deutschland

2.1.3 Lebensmittelverluste

2.1.4 Nachhaltig Essen ist gut für's Klima

2.1.5 Tiere müssen gut und gesund leben

2.1.6. Ökolandbau als Leitbild für die bayerische Landwirtschaft entwickeln

2.2. Gutes Essen in Bayern soll nachhaltige Wertschöpfungskreisläufe in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung schaffen und stärken und schädliche Auswirkungen – regional wie global – auf Boden, Wasser, Klima, natürliche Vielfalt und Landschaft vermeiden.

3. GRÜNE VORSCHLÄGE FÜR GESUNDES UND GUTES ESSEN IN BAYERN

1. Kinder und Jugendliche brauchen gesundes Essen
2. Bayerns kommunales Beschaffungswesen ökologisieren
3. Bayerisches BioRegio massiv ausbauen
4. Initiativen für faire und ökologische Produktion unterstützen, Lebensmittelverschwendung eindämmen
5. Einzelhandel und Verarbeitungsunternehmen für eine nachhaltige kostendeckende Einkaufspreisgestaltung in die Verantwortung nehmen
6. Bayerische Minimierungsstrategie für Pestizide
7. Bayerische Antibiotikastrategie in der Tierhaltung
8. Bayerische Landwirtschaft gentechnikfrei halten – Vielfalt erhalten
9. Lebensmittelhandwerk erhalten und ausbauen, bayerische Umsetzung von EU-Vorschriften und Regelungen überprüfen
10. Verknüpfung von Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie und Tourismus – bayerisches Agrarmarketing neu aufstellen
11. Förderpolitik auf Landesebene umstrukturieren
12. Landwirtschafts- und Ernährungspolitik auf Bundesebene für Lebensmittel, die gleichermaßen gesund und gut für Menschen, Tiere und Umwelt sind

Anhang

Viele Initiativen beweisen: Lebensmittel aus der Region stärken die Wirtschaft vor Ort

1 BAYERISCHE GRÜNE ERNÄHRUNGSPOLITIK

4 1. AUSGANGSLAGE, IST-ZUSTAND

6 1.1 Lebensmittelhandel, Lebensmittelversorgung, Trends

8 Seit Jahren ist bekannt, dass die Machtkonzentration der Supermarktketten und
9 Lebensmittelhersteller gefährliche Ausmaße annimmt, Abhängigkeiten produziert, zu
10 unfairen Handelspraktiken führt und deswegen teils unter Beobachtung des
11 Bundeskartellamts steht. Innerhalb von nur 20 Jahren hat sich die Zahl der
12 Lebensmittelgeschäfte in Bayern halbiert, während die verbliebenen Supermärkte ihr
13 Angebot beständig erweiterten und ihre Geschäftsflächen erhöhten.¹ In Bayern gibt es mehr
14 als 500 Gemeinden ohne Lebensmittelladen; davon 157 Gemeinden die als völlig unversorgt
15 gelten, da ihnen kein einziges Geschäft des Lebensmittelhandwerks geblieben ist.² Rund zwei
16 Drittel der Deutschen kaufen ihre Lebensmittel in Supermärkten, etwas weniger nutzen
17 Discounter und 6 % den Bioladen.³ Fleisch und Wurst kaufen in Bayern 42 % im Fachhandel,
18 4 % nutzen Biomärkte, Wochenmärkte oder Hofläden dafür.

20 Essen soll vor allem schmecken und gesund sein, so äußern sich die Deutschen konstant in
21 Befragungen, aber eine schnelle und einfache Zubereitung wird immer wichtiger. Bei der
22 Mittagspause liegt das von zuhause mitgebrachte Essen (57 %) klar vor der Kantine (21 %).
23 Mehr als die Hälfte der unter 30-Jährigen bevorzugt Fertigprodukte und hier führen
24 Fleischgerichte die Hitliste klar an, gefolgt von Nudel- und Gemüsegerichten.
25 Nach dem persönlichen Geschmack ist die regionale Herkunft das wichtigste Kriterium beim
26 Kauf von Lebensmitteln, gefolgt von Produktinformation und Preis. Auch bestimmte Marken
27 und zunehmend Siegel oder Label sind entscheidend beim Lebensmittelkauf. So achtet
28 knapp die Hälfte der Deutschen auf Tierwohllabel als Kennzeichnung einer besonders
29 tiergerechten Haltung. Lebensmittel werden überwiegend direkt vor Ort in Augenschein

¹ Artikel auf der Homepage des BR, „Nahversorgung in Gefahr“, <http://web.br.de/interaktiv/ladensterben/> (14.07.2016).

² Bayerischer Landtag, Drucksache 17/10713, Schriftliche Anfrage des Abgeordneten Klaus Adelt SPD vom 22.01.2016, Nahversorgung in Bayern – Stand 2015.

³ BMEL-Ernährungsreport 2017

30 genommen, doch gewinnt die Recherche im Internet an Bedeutung. Über die Hälfte der
31 deutschen Lebensmittelkäufer*innen informieren sich im Internet über Lebensmittel mittels
32 QR-Codes, Apps, Internetforen und sozialen Medien.

33

34 Trendlebensmittel wie Superfood gelten noch als Modeerscheinung, während vegane,
35 gluten- oder laktosefreie Lebensmittel inzwischen als etabliert gesehen werden. Unabhängig
36 von Altersgruppen und Status kochen Deutsche gerne, trotzdem findet kaum die Hälfte (41
37 %) täglich Zeit dafür, bei den Deutschen, die nie kochen (12 %) sind Männer deutlich in der
38 Überzahl.⁴ Laut Heinrich-Böll-Stiftung ernähren sich knapp 10 % der Menschen in
39 Deutschland vegetarisch, überwiegend Frauen und junge Menschen.

40 Lebensmitteleinzelhandel und Discounter bauen ihr Öko-Geschäft aus, denn lt. einer
41 aktuellen Marktstudie ist es umsatzschädigend, wenn kein Bio angeboten wird. Dadurch
42 entsteht ein flächendeckendes wohnortnahes Basis-Bio-Angebot. Für ein Vollsortiment-Bio-
43 Angebot steht weiterhin der Naturkostfachhandel.⁵

44 Der Online-Handel in Bayern hat noch einen geringen Marktanteil zwischen 2% und 4 %.
45 Prognosen zufolge wird sich der stationäre Markt durch frische und spezielle Produkte für
46 den Qualitätseinkauf auszeichnen, während der Basisbedarf an Lebensmittel online geliefert
47 wird. Negative Nebeneffekte wie höheres Verkehrsaufkommen durch Zulieferer – v. a. in
48 den Städten – zunehmender Verpackungsmüll oder Billig-Arbeitsplätze zeichnen sich ab.

49

50

51 **1.2 Bayerns landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion**

52

53 In Bayern werden 3,15 Mio. Hektar und damit knapp 47 % der bayerischen Landesfläche
54 landwirtschaftlich genutzt. Das ist mit Abstand die größte landwirtschaftliche Nutzfläche
55 aller Bundesländer. Bewirtschaftet wird diese Fläche von 90.450 Betrieben mit 223.100
56 Erwerbstätigen (4 % der gesamten Erwerbstätigen Bayerns). In ganz Deutschland gibt es
57 circa 300.000 landwirtschaftliche Betriebe, damit liegt jeder dritte Betrieb in Bayern.

58 Die Tierhaltung ist für die bayerische Landwirtschaft von sehr großer Bedeutung und bei
59 weitem der wichtigste Betriebszweig. Etwa 75 % aller Betriebe in Bayern halten Tiere und
60 erzielen damit fast 70 % der Verkaufserlöse der bayerischen Landwirtschaft. Auf die

⁴ BMEL-Ernährungsreport 2016

⁵ Bölw Zahlen, Daten, Fakten. Die Bio-Branche 2017

61 Rohmilch entfallen 39,9 % der landwirtschaftlichen Verkaufserlöse von insgesamt 8,15 Mrd.
62 Euro und zeigen die große Bedeutung der Milchwirtschaft für Bayern.
63 Auf einer Fläche von 457.000 ha, dies entspricht etwa 14 % der landwirtschaftlich genutzten
64 Fläche Bayerns, werden nachwachsende Rohstoffe angebaut, zum größten Teil für Biogas.⁶
65 Die Anbaufläche von Brotgetreide liegt bei 576.000 ha. Die verwendbare Erzeugung von
66 Weizen, Gerste und Körnermais liegt bei 8,4 Mio t, davon dienen 1,4 Mio t der Verwendung
67 für Nahrungsmittel und 4,7 Mio t werden für Futter verwendet. Der Selbstversorgungsgrad
68 bei Getreide liegt bei 115 %.⁷
69 Die zunehmende Entwicklung des Gemüseanbaus wird durch das positive Image von
70 Gemüse und der Nachfrage nach heimischen Lebensmitteln bei den Verbrauchern gefördert.
71 1.117 Betriebe bauen auf 14.653 ha (vergl. 2004: 12.463 ha) Gemüse wie Möhren,
72 Weißkraut, Einlegegurken, Spargel, Zwiebel im Freiland an. Unter Glas werden Tomaten,
73 Salatgurken und Salate auf 225 ha kultiviert. Das Potential ist groß, denn die Deutschen
74 liegen bei einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 94 kg Gemüse am unteren Ende im
75 europäischen Vergleich. Der Selbstversorgungsgrad bei Gemüse liegt in Bayern bei 35 %.
76 Der Gemüse-Anbau konzentriert sich auf immer weniger Betriebe mit steigender Nutzfläche,
77 neben denen eine Vielzahl von Kleinerzeugern Gartenbau betreiben.⁸
78 Kartoffeln werde in Bayern auf einer Fläche von 40.000 ha angebaut. (2009 – 2014 im Schnitt
79 43.436 ha). Bayerisches Obst wächst auf einer Fläche von 5.100 ha, davon ca. 1.124 ha für
80 Apfelanbau (22 %) und 1.491 ha Erdbeeren (29 %). Der Selbstversorgungsgrad bei Obst liegt
81 bei 6%.⁹ Ökologisch angebautes Obst inkl. der Streuobstbestände auf Biobetrieben wächst
82 auf 1.360 ha in Bayern.¹⁰
83 Die Zahl der Weinbau-Betriebe sinkt von 7.364 (1995) auf 3.888 (2015), während die
84 Rebfläche mit 6.000 ha in etwa gleich bleibt.¹¹ Die ökologisch bewirtschaftete Rebfläche in
85 Bayern beträgt rund 316 ha (5,2 %).¹²
86 Heil- und Gewürzpflanzen werden auf 1.900 ha angebaut, davon erfolgt auf rd. 10 % der
87 Fläche der Anbau nach Vorgaben der EG-Öko-Verordnung.

⁶ bayerischer Agrarbericht 2016

⁷ Ifl Jahresheft Agrarmärkte 2016, Getreide

⁸ LfL Bayern

⁹ bayerischer Agrarbericht 2016

¹⁰ LfL Ökologischer Obstbau in Bayern 2013

¹¹ bayerischer Agrarbericht 2016

¹² Antwort auf schriftliche Anfrage Dks.17/16675

88 **1.3 Kennzeichnung, Siegel, Label**

89

90 Immer mehr Menschen achten auf Ursprung, Erzeugung und Verarbeitung der Lebensmittel
91 und entwickeln eine Ernährungskultur, die Genuss und gutes Gewissen miteinander
92 verbindet. Eine wachsende Sehnsucht nach einwandfreiem Essen spiegelt sich in den
93 verschiedenen Ernährungsstilen wider. Durch den Ausschluss von tierischen oder
94 konventionellen Produkten versuchen die Menschen Transparenz und Sicherheit zu
95 erhalten, die ihnen die Politik verweigert.¹³

96

97 Bio-Siegel

98 Die Einführung des deutschen Bio-Siegels durch die grüne Agrarministerin Renate Künast
99 war ein voller Erfolg. Endlich wurde der Begriff „Bio“ geschützt, mit Kriterien hinterlegt und
100 kontrolliert. Neben dem deutschen Bio-Siegel gibt es die Bio-Siegel der Anbauverbände
101 Biokreis, Demeter, Naturland und Bioland u. a., mit noch strengeren Richtlinien für die
102 Bewirtschaftung der Flächen und die Tierhaltung. Das Bayerische Bio-Siegel orientiert sich an
103 deren Qualitätsstandards, zusätzlich müssen alle Produktrohstoffe aus Bayern stammen und
104 alle Produktionsschritte in Bayern erfolgen. Dank der Bio-Zertifikate sind zumindest in dem
105 Bereich des ökologischen Landbaus die Verbraucher*innen befähigt, selbstbestimmt ihre
106 Lebensmittel auszuwählen. All diese Siegel sind staatlich anerkannt, werden regelmäßig
107 kontrolliert und Verstöße sanktioniert.

108

109 Gentechnisch veränderte Produkte

110 Innerhalb der EU besteht seit dem 18. April 2004 eine Kennzeichnungspflicht für
111 gentechnisch veränderte Produkte. Für Lebensmittel von Tieren, die mit gentechnisch
112 veränderten Pflanzen gefüttert worden sind, gilt die Kennzeichnungspflicht nicht.
113 Verbraucher*innen können also nicht erkennen, ob zur Erzeugung von Fleisch, Eiern oder
114 Milch gentechnisch veränderte Futtermitteln eingesetzt werden. 90 % der
115 Futtermittelimporte nach Deutschland sind gentechnisch verändert.

116

¹³ 82 % der Verbraucher*innen wünschen sich mehr Transparenz in puncto Tierhaltung, BMEL
Ernährungsreport 2017

117 „ohne Gentechnik“

118 Das seit Mai 2008 geltende deutsche Gesetz zur Kennzeichnung gentechnikfreier
119 Lebensmittel und das seit August 2009 gültige Label „ohne Gentechnik“ sollten klar
120 erkennbar machen, welche Lebensmittel ohne Gentechnik hergestellt wurden. Doch weder
121 Gesetz noch Label legen wirklich offen, ob ein Tier genverändertes Futter bekommen hat
122 oder nicht: Das Siegel „ohne Gentechnik“ erlaubt gentechnisch verändertes Futter bei
123 Schweinen bis zu vier Monate vor der Schlachtung; bei Milch produzierenden Tieren reichen
124 drei Monate, bei Hühnern gilt erst ab sechs Wochen vor der Eierzeugung ein GVO-
125 Futtermittelverbot. Obendrein sind Futtermittelzusätze wie Vitamine, Aminosäuren oder Enzyme
126 erlaubt, die mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden¹⁴

127

128 Weitere bayerische Siegel und andere Kennzeichnungen

129 Siegel wie „Geprüfte Qualität Bayern“ weisen bei genauer Betrachtung nur geringfügig
130 höhere Standards auf, als rechtlich vorgegeben und sagen nichts aus zu Tierhaltung,
131 Ressourcenverbrauch oder Nachhaltigkeit. Die von der EU vergebene Herkunfts-
132 Kennzeichnung soll besondere traditionelle Produkte vor Nachahmung schützen. Doch
133 Zeichen wie „geschützte geografische Angabe“ oder „garantiert traditionelle Spezialitäten“,
134 treffen keine Aussage zur Herkunft der Rohstoffe und können bei den Verbraucher*innen
135 falsche Erwartungen wecken. Nur das Zeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ist
136 eindeutig: Der Rohstoff stammt aus dem angegebenen Gebiet und sämtliche
137 Produktionsschritte erfolgen dort ebenfalls. 31 bayerische Hersteller verwenden geschützte
138 Herkunftszeichen, 6 davon das Zeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“.¹⁵

139 Weitere andere Siegel oder Label sind privatwirtschaftlich und basieren mehr oder weniger
140 auf das Vertrauen in die Marke.

141

142 Tierwohl-Label

143 Der Aufbau eines zweistufigen staatlichen deutschen Tierwohl-Labels ist im Gange.

144 Frühestens ab 2018 können wohl die ersten Betriebe zertifiziert werden.

¹⁴ www.alnatura.de/de-de/ueber-uns/biolandbau/gentechnik/gruene-gentechnik/kennzeichnung-von-lebensmitteln

¹⁵ <http://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/029075/index.php>

145 **2. GRÜNE LEITLINIEN**

146

147 **2.1. Gutes und gesundes¹⁶ Essen in Bayern soll einer Lebensmittelerzeugung entstammen,**
148 **die das Wohl des Menschen als Maßstab hat, für einen respektvollen und fairen Umgang**
149 **mit Tieren sorgt und nachhaltig wirtschaftet zum Schutz von Umwelt und Klima.**

150

151

152 2.1.1. Das menschliche Wohlergehen als Maßstab für Erzeugung und Verarbeitung von
153 Lebensmitteln

154

155 Wir sind was wir essen?

156 Weltweit sind mehr als ein Drittel aller Erwachsenen übergewichtig, davon 500 Millionen
157 adipös, Tendenz steigend. In Deutschland sind nach Angaben des Robert-Koch-Instituts zwei
158 Drittel der Männer und die Hälfte der Frauen übergewichtig. Schuleingangsuntersuchungen
159 in Bayern haben gezeigt, dass bereits 8,8 % der Vorschulkinder übergewichtig und 3,4 %
160 adipös sind.¹⁷

161 Wissenschaftliche Studien, die sich mit der Adipositas-Pandemie gerade bei Kindern
162 beschäftigen, heben die Adipositas befördernde Umwelt vor allem in

163 Hocheinkommensländern hervor, die das Entstehen ungesunder Ernährungsweisen und
164 damit die Gewichtszunahme begünstigt. Zu den wesentlichen Ursachen für das Entstehen
165 ungesunder Ernährungsweisen und ernährungsabhängiger Krankheiten zählt

166 Kindermarketing, also die direkt an Kinder unter Umgehung der Eltern gerichtete Werbung
167 der Nahrungsmittelindustrie. WHO und OECD empfehlen daher schon seit längerem eine
168 strengere Regulierung und Einschränkung des Kindermarketings für Lebensmittel, dem auch
169 zwei Drittel der deutschen Bevölkerung zustimmt. Führende medizinische
170 Fachgesellschaften aus Deutschland fordern ein Verbot des an Kinder gerichteten
171 Lebensmittelmarketings.¹⁸

¹⁶ „Die Gesundheit“, so definierte die World Health Organization (WHO) im Jahr 1976, „ist ein Zustand vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefindens und nicht nur das Freisein von Krankheit oder Gebrechen“.

¹⁷ Bayr. Staatsministerium für Gesundheit und Pflege:
http://www.stmgp.bayern.de/aufklaerung_vorbeugung/giba/gewicht/

¹⁸ Studie AOK-Bundesverband „Kindermarketing für Lebensmittel im Internet“

172 Was bei uns Kinder stark betrifft, wirkt sich in den Ländern des globalen Südens vor allem
173 auf die ärmere Bevölkerung aus. Kerngeschäft und Existenzgrundlage von „Big Food“, der
174 Nahrungsmittelindustrie, ist Junkfood: hochverarbeitete Lebensmittel und Getränke, die
175 haltbar, schmackhaft und billig sein müssen. Und weil der Absatz in den Industrieländern
176 stockt, vermarkten die Konzerne ihr Junkfood besonders aggressiv in Schwellen- und
177 Entwicklungsländer, was dort zu dramatischen Folgen für die Gesundheit führt,¹⁹ denn
178 Übergewicht gilt als wichtigste Ursache für Diabetes, Bluthochdruck, Schlaganfälle und
179 bestimmte Krebsarten.

180 Ernährungsbedingte Krankheiten und Beeinträchtigungen betreffen die Hälfte der
181 Weltbevölkerung und haben neben falscher Ernährung eine weitere gemeinsame Ursache:
182 Die Entkoppelung, Trennung und Entfremdung von Lebensmittelerzeugung und Verbrauch.²⁰
183 In Bayern setzen sich längst industrialisierte Massentierhaltung und industrielle
184 Landwirtschaft mit all ihren negativen Begleiterscheinungen durch. Nitratbelastetes
185 Trinkwasser, gentechnisch verändertes Tierfutter, glyphosatbelastete Lebens- und
186 Futtermittel und routinemäßiger Antibiotikaeinsatz sind Alltag. Großer Klärungsbedarf
187 besteht darin, inwieweit die chemiebasierte Erzeugung und Weiterverarbeitung der
188 Lebensmittel für Krankheiten, Allergien und Unverträglichkeiten verantwortlich ist.

189

190 Staatliche Ernährungs- und Gesundheitsbildung

191 Die staatliche Ernährungs- und Gesundheitsbildung blendet die Gefährdung unserer
192 Lebensgrundlagen und mögliche gesundheitliche Schäden durch eine auf chemisch-
193 synthetische Hilfsmittel basierte Land- und Ernährungswirtschaft und deren Werbestrategien
194 völlig aus. Mit mehr als 2.100 Maßnahmen für Ernährung und Bewegung setzt staatliche
195 Ernährungsbildung ihren Schwerpunkt auf Junge Eltern/ Familien mit kleinen Kindern bis zu
196 sechs Jahren, Senioren ab 55 und Schwangere und auf die über 18.000 Einrichtungen mit
197 Gemeinschaftsverpflegung und Außer-Haus-Versorgung. Gefördert wird „richtiges Essen“
198 durch diverse Workshops, Internetportale, Aktionstage, Wettbewerbe und Coaching-
199 Projekte.

200 Laut Ernährungsreport 2017 wünschen sich 90 % der Deutschen verbindliche Essenstandards
201 in Kitas und Schulen und die meisten wären auch mit Bio-Essen einverstanden. Beim

¹⁹ Thomas Kruchem „Am Tropf von Big Food. Wie die Lebensmittelkonzerne den Süden erobern und arme Menschen krank machen“

²⁰Weltagrarbericht, Wege aus der Hungerkrise 2013.

202 Modellprojekt Schulfrühstück entschieden sich 43 % der Schulen in Bayern für Bio-Produkte.
203 Dennoch spielt der Wert ökologischer Lebensmittel in allen staatlichen Projekten und
204 Programmen eine eher untergeordnete Rolle, obwohl klar erwiesen ist, dass Bio-
205 Lebensmittel eine grundsätzlich bessere Nährstoffzusammensetzung garantieren. (s.
206 Ökolandbau) Vorrangig geht es um Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Nährwerte. In den
207 meisten Projekten fehlt der direkte Bezug zur Herstellung von Lebensmitteln. Besonders
208 fehlen Projekte, die den Wert und die aufwändige Produktion tierischer Lebensmittel
209 vermitteln. Projekte mit Bauernhöfen oder mit Schulgärten finden im Vergleich wenig statt,
210 sehr wenig wird auch der ökologisch-regionale Aspekt gefördert.

211

212 Ansehen und Wertschätzung in der Lebensmittelerzeugung

213 Gefragt nach ihren persönliche Erwartungen an die Landwirtschaft nennen über 50% der
214 Deutschen die faire Entlohnung²¹, doch viele Arbeitsplätze in der Erzeugung und
215 Verarbeitung von Lebensmitteln gehören zu den unteren Lohngruppen. Die Ausbeutung
216 osteuropäische Arbeiter*innen in der deutschen Fleischwirtschaft ist verbreitet und
217 bekannt, kritisiert selbst der Dachverband, im Vergleich zum Mindestlohn z. B. in der
218 australischen Fleischbranche von 11.91 €/Std. unterscheiden sich 8,75 €/ Std Mindestlohn in
219 Deutschland deutlich.²² Darüber hinaus gibt es immer wieder Verdachtsfälle, dass selbst
220 Mindestlohn nicht immer gezahlt wird, gerade bei Erntehelfer*innen.

221 Der Anteil der landwirtschaftlichen Verkaufserlöse an den Verbraucherausgaben für
222 Nahrungsmittel inländischer Herkunft sind von 48 % Anfang der siebziger Jahre auf nur noch
223 22 % im Jahr 2015 gesunken. Bäuerinnen und Bauern erhalten von 1 € an
224 Verbraucherausgaben für Lebensmittel durchschnittlich noch 22 Cent. Am niedrigsten ist der
225 Erlösanteil bei Brotgetreide und Brotgetreideerzeugnissen mit knapp 5 %.²³

226 Das „immer mehr, immer schneller, immer billiger“ gefährdet die Gesundheit der
227 Bäuerinnen und Bauern und führt zu körperlicher und seelischer Erschöpfung. Angesichts
228 der Situation der Milchbäuerinnen und –bauern liegt klar auf der Hand, wie ruinös eine rein
229 weltmarktorientierte Agrarpolitik sein kann. Innerhalb von nur zwei Jahren – von 2014 auf
230 2016 – gaben in Bayern über 3000 Milchviehbetriebe auf.

²¹ Ernährungsreport 2017

²² agra-europe, archivbetreff Löhne

²³ PM Rheinischer Landwirtschafts-Verband

231 2.1.2 Ist gutes Essen wirklich teuer? - Versteckte Kosten der Ernährung in Deutschland

232

233 Gutes Essen hat seinen Preis: Fair Gehandeltes und Bio-Produkte sind im Einzelhandel in der
234 Regel teurer als konventionell erzeugte Lebensmittel. Doch wie verändern sich die Kosten für
235 Lebensmittel, wenn mit einer Umstellung auf Bio und Fair auch die Ernährungsweise in
236 Richtung des empfohlenen maßvollen Fleischkonsums verändert wird?

237 Die durchschnittlichen Deutschen essen deutlich zu viel Fleisch. Vor diesem Hintergrund
238 stellt sich die Frage, ob eine Reduktion des Fleischkonsums die Mehrkosten auffängt, die
239 durch den Rückgriff auf fair und biologisch erzeugte Lebensmittel entstehen.

240

241 In einer Studie des Öko-Instituts wurden auf der Basis von realen Mahlzeiten die Kosten
242 einer durchschnittlichen deutschen Ernährung, die sich durch einen hohen Fleisch- und
243 Wurstkonsum auszeichnet, mit denen einer Ernährung, die auf den Empfehlungen der
244 Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) – weniger Fleisch, mehr Obst und Gemüse –
245 beruht, verglichen. Dabei wurden für beide Ernährungsstile jeweils die Kosten auf der Basis
246 von konventionell produzierten Lebensmitteln als auch auf der Basis von Bio- bzw. fair
247 gehandelten Lebensmitteln ermittelt.

248 Die Analysen der beiden Ernährungsstile zeigen:

- 249 • Wer viel Fleisch konsumiert und generell nur Bio-Lebensmittel kauft, zahlt rund ein
250 Drittel mehr als derjenige, der bei gleicher Zusammenstellung der Nahrungsmittel auf
251 konventionelle Produkte zurück greift.
- 252 • Wer sich jedoch gesünder ernährt, also weniger Fleisch verzehrt und dabei nur Bio-
253 Lebensmittel kauft, liegt mit den Kosten fast gleichauf für eine übliche fleischlastige
254 Ernährung. Die Mehrkosten liegen bei 22 Ct/Tag bzw. rund 80 €/Jahr und Person.

255

256 Die Erzeugung von Lebensmitteln verursacht Kosten, die sich nicht in den Produktpreisen
257 wiederfinden. Sowohl ein ungesundes Zuviel an Fleisch auf dem Teller als auch eine nicht-
258 nachhaltige Produktion von Lebensmitteln führen zu erheblichen Kosten, die zumeist auf alle
259 umgelegt werden. Konservativ geschätzt fallen in Deutschland ca. 140 €/Person und Jahr für
260 Gesundheitskosten zur Behandlung von ernährungsbedingten Krankheiten sowie ca. 30 bis
261 100 €/Person und Jahr für externe Kosten als Folge von nicht nachhaltigen
262 landwirtschaftlichen Produktionsmethoden an.

263 Eine britische Untersuchung errechnete externe Kosten der Landwirtschaft in Höhe von 82 €
264 pro Einwohner bzw. 298 € pro Hektar/ Jahr. Die Überdüngung der landwirtschaftlichen
265 Flächen macht eine teure Aufbereitung und Reinigung des Trinkwassers nötig: nach
266 Darstellung des Umweltbundesamtes könnte der Preis für Trinkwasser aufgrund der
267 Nitratbelastung deutlich steigen. Auf eine vierköpfige Familie kämen dann Mehrkosten von
268 bis zu 134 € im Jahr zu. Eine französische Studie kam zu dem Schluss, dass allein eine
269 vollständige Sanierung des Grundwasserkörpers von Pestizid- und Düngereinträgen mehr als
270 522 Mrd. € kosten würde.

271 Die Studienergebnisse unterstützen die Forderungen des Sachverständigenrats für
272 Umweltfragen sowie zahlreicher Umweltverbände nach einer nachhaltigen
273 Lebensmittelproduktion und einer grundlegenden Veränderung der politischen
274 Rahmenbedingungen für die Agrarproduktion. Zudem ist es notwendig, den erforderlichen
275 gesellschaftlichen Wandel hin zu einem maßvollen und nachhaltigen Fleischkonsum in
276 Deutschland einzuleiten und zu unterstützen.

277

278

279 2.1.3 Lebensmittelverluste

280

281 Jedes dritte Lebensmittel geht weltweit von der Erzeugung bis zum Verbrauch verloren. Das
282 entspricht etwa einer „Umsonst-Bewirtschaftung“ von 28 % des weltweiten Ackerlandes. In
283 Bayern betragen die Lebensmittelverluste 1,3 Mio Tonnen, davon werden 834.600 Tonnen
284 von Verbraucher*innen weggeworfen. Das entspricht 65 kg jährlich pro Person, obwohl zwei
285 Drittel der Verluste (42 kg/Einwohner) vermeidbar wären. Die größten Anteile fallen auf
286 Obst, Gemüse und Backwaren. Im bayerischen Lebensmittelhandel werden knapp 100.000
287 Tonnen Lebensmittel aussortiert, in der Lebensmittelverarbeitung rund 222.000 Tonnen und
288 in der Außer-Haus-Verpflegung gehen 158.000 Tonnen jährlich verloren.²⁴ In Schulkantinen
289 wird rund ein Viertel der Speisen nicht gegessen und landet als Lebensmittelabfall im Müll.
290 Den staatlich initiierten Maßnahmen zur Eindämmung von Lebensmittelverlusten fehlt leider
291 eine Grundvoraussetzung um durchgreifend erfolgreich zu sein: die Wertschätzung guter
292 und gesunder Lebensmittel als prinzipielle Grundhaltung und Ausgangspunkt politischer
293 Entscheidungen.

²⁴ Kern „Restlos gut essen“

294 2.1.4 Nachhaltig Essen ist gut für's Klima

295

296 Unser heutiges Ernährungsverhalten ist wenig nachhaltig und die Folgen für die Umwelt,
297 besonders für das Klima, sind immer häufiger erlebbar. Wir essen zu viele stark verarbeitete
298 Produkte, denen wertvolle Inhaltsstoffe fehlen und wir essen zu viel Fleisch. Die weltweite
299 Tierhaltung zur Herstellung von Fleisch, Milch und Eiern (einschließlich Regenwaldabholzung
300 für Futtermittelanbau) verursacht mehr Treibhausgase als der gesamte Verkehr weltweit –
301 mit allen Autos, Bussen, Zügen, Flugzeugen und Schiffen zusammen.

302 Unsere Ernährung verursacht in Deutschland etwa 25 % der klimaschädlichen Treibhausgas-
303 Emissionen, davon geht fast die Hälfte auf das Konto der Erzeugung tierischer Lebensmittel.
304 Die Erzeugung tierischer Lebensmittel ist vor allem deshalb klimabelastender als die von
305 pflanzlichen Lebensmitteln, weil Tiere Futtermittel nicht 1:1 in Fleisch, Milch oder Eier
306 umsetzen. So sind für die Herstellung von 1 kg Fleisch im weltweiten Durchschnitt etwa 7-10
307 kg Getreide notwendig. Allein für den Fleischkonsum deutscher Verbraucher*innen wird im
308 Ausland eine Sojaanbaufläche von 19.000 km² gebraucht²⁵, das ist deutlich mehr als die
309 Fläche von Oberbayern. Es ist ressourcenschonender, klimafreundlicher und gesünder,
310 weniger tierische Produkte zu erzeugen und zu essen, dafür deutlich mehr Getreide, Gemüse
311 oder Obst.

312

313

314 2.1.5 Tiere müssen gut und gesund leben

315

316 Gesunde Lebensmittel und eine gute Ernährung schließen auch die tiergerechte Haltung und
317 die Gesundheit der Nutz-Tiere mit ein. Schweine erleiden durch die Haltung auf
318 Vollspaltenböden Schleimbeutelentzündungen und Atemwegserkrankungen durch die
319 aufsteigenden Gase von Kot und Urin, denn Schweine wollen eigentlich immer wühlen,
320 haben deshalb die Nase immer am Boden und atmen aufsteigende konzentrierte
321 Ammoniakdämpfe durch die Spalten ein. Bei Kühen gilt Glyphosat als Rückstand im
322 Viehfutter als Ursache für Stoffwechselerkrankungen und Missbildungen. Die
323 Lebenserwartung einer Milchkuh beträgt durchschnittlich nur noch 3,8 Jahre. Aufgrund der
324 Überfischung der Meere, gewinnen Teichwirtschaft und Aquakulturen in Kreislaufanlagen in

²⁵ Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Rheinland-Pfalz, 2015
„nachhaltige Ernährung – Was unser Essen mit Klimaschutz und Welternährung zu tun hat“

325 Bayern zunehmend an Bedeutung. Wie das Wohlergehen der einzelnen Fischarten in den
326 Kreislaufanlagen gewährleistet werden kann ist noch weitgehend unerforscht und die
327 meisten Zucht- und Schlachtmethoden bei Forellen, Saiblingen und tropischen Arten
328 entsprechen keinerlei Tierschutzkriterien.
329 Kein Wunder, dass eine große Mehrheit (87 %) der Bevölkerung eine Verbesserung im
330 Umgang mit den Nutztieren fordert. Und bessere Tierhaltung darf auch ihren Preis haben:
331 88 % der Menschen in Deutschland sind bereit, für Lebensmittel mehr zu zahlen, wenn Tiere
332 dafür besser gehalten werden. Am größten ist diese Bereitschaft bei Frauen und
333 Jugendlichen die durchschnittlich 14,70 € für ein Kilo herkömmliches Fleisch ausgeben
334 würden wenn das Tier besser gehalten worden wäre.²⁶

335

336

337 2.1.6. Ökolandbau als Leitbild für die bayerische Landwirtschaft entwickeln

338

339 Der Ökolandbau bemüht sich durch nachhaltiges Wirtschaften auf allen Stufen der
340 Wertschöpfungskette – Erzeugung, Verarbeitung und Handel – um den Ausgleich
341 ökologischer, ökonomischer und sozialer Interessen. Kunstdünger sind im ökologischen
342 Landbau verboten. Der Pflanzenschutz im biologischen Landbau besteht aus einer
343 konsequenten und systematischen Ausnutzung vorbeugenden Maßnahmen und
344 Selbstregulationsmechanismen. Der Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide ist verboten.
345 Eine artgerechte Tierhaltung ist im ökologischen Landbau ein zentrales Anliegen.
346 Ökolandbau führt zu einer höheren biologischen Aktivität im Boden, erhält das Bodengefüge
347 und steigert den Humusanteil des Bodens. Die gesteigerte Wasserspeicherkapazität des
348 Bodens trägt zum Schutz vor Hochwasser bei. Ausgeglichene Nährstoffbilanzen reduzieren
349 die Versauerung der Böden und den Eintrag von überschüssigen Nährstoffen in die
350 Gewässer.

351 Studien belegen, dass ökologisches Essen die Gesundheit fördern kann und die
352 Agrargiftbelastung bei Kindern reduziert.²⁷ Biologisch angebaute Kulturpflanzen
353 unterscheiden sich in ihrer Nährwertzusammensetzung deutlich von konventionell
354 angebauten. Bio-Lebensmittel enthalten bis zu 69 % mehr Antioxidantien und weisen eine

²⁶ BMEL Ernährungsreport 2017

²⁷ Effect of Organic Diet Intervention on Pesticide Exposures in Young Children Living in Low-Income Urban and Agricultural Communities;

355 rund 50 % geringere Cadmiumbelastung auf. Pestizidrückstände bei konventionellen
356 Produkten sind viermal wahrscheinlicher.²⁸
357 Mit rund 5 % Anteil am gesamten Umsatz im deutschen Lebensmittelmarkt sind Bio-
358 Lebensmittel noch immer ein Nischenprodukt, wenn auch die öffentliche Wahrnehmung den
359 Bio-Anteil deutlich höher empfindet. Markt- und Trendexperten sehen für Bio-Lebensmittel
360 ein enormes Wachstumspotenzial bis 20 % Umsatzanteil und damit ein riesiges
361 Entwicklungspotenzial für den ökologischen Landbau.²⁹ 2015 wurde in Deutschland mit
362 Öko-Lebensmitteln ein Gesamtumsatz von 8,62 Mrd. € erzielt. Dies entsprach einem
363 Wachstum von 11,2 %. Das Potential des Ökolandbaus zur Selbstversorgung ist aber bei
364 weitem noch nicht ausgeschöpft. In Bayern gibt es knapp 8.000 Ökobetriebe, die insgesamt
365 250.000 ha bewirtschaften. Dies entspricht 8,1 % der Betriebe (Bundesschnitt 9 %) und 7,3 %
366 der Nutzfläche (Bundesschnitt 6,5 %).

367

368

369 **2.2. Gutes Essen in Bayern soll nachhaltige Wertschöpfungskreisläufe in der Erzeugung,**
370 **Verarbeitung und Vermarktung schaffen und stärken und schädliche Auswirkungen –**
371 **regional wie global – auf Boden, Wasser, Klima, natürliche Vielfalt und Landschaft**
372 **vermeiden.**

373

374 Die Land- und Ernährungswirtschaft Bayerns ist in hohem Maße abhängig von globalen
375 Warenströmen, fossilem und chemischem Input, hochtechnisierten und digitalisierten
376 Maschinen und arbeitsteiligen Produktionsschritten. Ökologisch-regionale Lebensmittel
377 stärken die ländliche Entwicklung. Vielfältige, kleinere Strukturen sind widerstandsfähiger
378 gegen globale Einflüsse und verdienen einen besonderen Schutz. Das gilt in Bayern, aber
379 auch weltweit und bayerische Exportinitiativen und Handelsbeziehungen müssen das viel
380 stärker berücksichtigen.

381

382 In Bayern wird mit Förderinstrumenten wie dem einzelbetrieblichen
383 Agrarinvestitionsförderprogramm, Diversifizierung oder Europäischer Landwirtschaftsfonds
384 für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) u. a. die Verzahnung von Landwirtschaft

²⁸ Baranski, M. et al. (2014) Higher antioxidant concentrations and less cadmium and pesticide residues in organically-grown crops: a systematic literature review and meta-analysis. British Journal of Nutrition.

²⁹ Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V.

385 und weiterverarbeitendem Gewerbe gefördert. Dennoch besteht ein dringend notwendiger
386 Ausbau der Kooperation und Koordination zwischen Erzeugern und Marktbeteiligten und der
387 Aufbau von regionalen und ökologischen Vermarktungs- und Organisationsstrukturen steht
388 erst am Anfang.

389 Bayernweit belegt der Erfolg engagierter Menschen die positiven Zukunftsaussichten einer
390 ökologischen und regionalen Wertschöpfung (s. Anhang). Auch die staatlich initiierten
391 Ökomodellregionen arbeiten daran, die Wertschätzung für regionale und ökologische
392 Lebensmittel zu stärken und Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen aufzubauen und zu
393 koordinieren. Der Schwerpunkt der Bio-Erzeugung und Bio-Verarbeitung liegt in Oberbayern
394 und Schwaben, eine umfassende bayerische Entwicklungsstrategie für eine ökologische und
395 regionale Wertschöpfung fehlt bislang.

396 **3. GRÜNE VORSCHLÄGE FÜR GESUNDES UND GUTES ESSEN IN BAYERN**

397

398 1. Kinder und Jugendliche brauchen gesundes Essen

399

400 In Bayern gibt es in 7.678 der 9.166 Kindertageseinrichtungen eine Mittagsverpflegung. Von
401 den Kindern in diesen Einrichtungen im Alter von 0 – 14 Jahren nehmen 66 % an der
402 Verpflegung teil darunter 61.000 Kinder unter 3 Jahren.³⁰

403 Auch an den 4.600 allgemeinbildenden Schulen mit 1,3 Mio. Schüler*innen steigt die
404 Nachfrage nach einem ganztägigen Verpflegungsangebot.

405 Unsere Forderungen:

- 406 • Die frühzeitige Ernährungsbildung hin zu gesunden und ökologischerem Essen in den
407 Kindertageseinrichtungen, der Bezug zur Lebensmittelproduktion und die gesunde
408 Ernährung an den Schulen muss verstärkt gefördert werden.
- 409 • Gemeinsame Mahlzeiten, aktives Vorbereiten der Speisen und Kochen zusammen
410 mit Kindern und Jugendlichen soll in den Tageslauf und den Unterricht integriert
411 werden.
- 412 • Erzieher*innen, Lehrkräfte, Caterer und Sachaufwandsträger müssen für die
413 Verwendung von biologischen und regionalen Produkten sensibilisiert werden.
- 414 • Wir brauchen mehr Wissensvermittlung über Lebensmittel in der pädagogischen
415 Ausbildung und eine fächerübergreifende Gesundheits- und Ernährungsbildung unter
416 ökologischen Gesichtspunkten, dazu gehört z. B. auch, BioRegio als festen Bestandteil
417 des Lehrplans an den Fachakademien für Hauswirtschaft zu verankern.
- 418 • Im Hinblick auf die Gesundheit der Kinder soll für eine direkt an Kinder gerichtete
419 Lebensmittelwerbung im Fernsehen, im Internet oder in sozialen Netzwerken ein
420 Kindermarketingverbot gelten.³¹

³⁰ Kern, Agrarbericht 2016

³¹ teilweise Forderungen u.a. aus der Studie AOK-Bundesverband „Kindermarketing für Lebensmittel im Internet“; dass Kinder zw. 6 und 12 Jahren die meisten „Informationen“ über Lebensmittel durch das Fernsehen (70%) bekommen, stellt eine Studie der Universität Bayreuth (im Auftrag von Kern) fest. Hauptsächlich wird mittels Trickfilmerzählungen für Süßigkeiten geworben.

421 2. Bayerns kommunales Beschaffungswesen ökologisieren

422

423 Nur eine höhere Nachfrage durch Kindertageseinrichtungen, Schulen, Gesundheits- und
424 Sozialeinrichtungen und Betriebskantinen kann den Anteil von biologischen Lebensmitteln
425 bei der Erzeugung und Verarbeitung und im Großhandel steigern. Studien belegen, dass die
426 Einführung von Bio-Lebensmitteln in Kantinen das Nährwertprofil des Essens verändert und
427 die Ausgabestellen dazu zwingt, ihre Menüs in Richtung gesündere Menüs zu überarbeiten.
428 Wie sich staatliche Unterstützung für die Bio-Umstellung von Kantinen auswirkt, zeigt sich
429 am Beispiel von Dänemark das im Vergleich zu den anderen europäischen Ländern den
430 größten Anteil an biologischen Produkten aufweist.

431 Unsere Forderungen:

- 432 • Klare Vorgaben in den Ausschreibungen zum Einsatz biologischer Ware im
- 433 kommunalen Beschaffungswesen;
- 434 • Finanzielle Förderung der Kantinen, die auf Bio umsteigen wollen;
- 435 • 20 % ökologische Lebensmittel und 40 % Regionalanteil in staatlichen Kantinen, bei
- 436 Staatsempfängen und Festakten.

437

438 3. Bayerisches BioRegio massiv ausbauen

439

440 Ökologische Landwirtschaft und der Aufbau regionaler und ökologischer
441 Wertschöpfungsketten muss zu einem Hauptbestandteil bayerischer Agrar- und
442 Ernährungspolitik werden. Das Bewusstsein für ökologisch-regionale Lebensmittel muss
443 massiv gefördert werden: Nur durch die Nachfrage an der Kasse, an der Essensausgabe und
444 am Büffet kann der Einsatz bioregionaler Ware am Ende gerechtfertigt werden.

445 Unsere Forderungen:

- 446 • Deutliche Stärkung des ökologischen Landbaus und Darstellung als gleichwertige
- 447 Alternative zum konventionellen Landbau in der landwirtschaftlichen Ausbildung und
- 448 Fortbildung.
- 449 • Einführung eines Förderprogrammes zur Umstellung von Gemeinschaftsverpflegern
- 450 auf BioRegio
- 451 • 20 % ökologisch-regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.

- 452 • Unterstützung der Vernetzung zwischen Gemeinschaftsverpflegern und Bio-
453 Direktvermarktern durch eine Erweiterung der bestehende Plattform „wirt-sucht-
454 bauer.de“.

455

456

457 4. Initiativen für faire und ökologische Produktion unterstützen, Lebensmittelverschwendung
458 eindämmen

459

460 Gleichauf mit der Sensibilisierung für ökologisch-regionale Lebensmittel fordern uns die
461 Umstände der globalen Lebensmittelproduktion zum Nachdenken und Handeln auf.

462 Unsere Forderungen:

- 463 • Unfaire Preise – egal ob bei Milch, Kaffee oder Bananen – gesundheitsgefährdende
464 Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit oder eine massive Umweltzerstörung durch die
465 Nahrungsmittelproduktion müssen Ausschlusskriterien für das öffentliche
466 Beschaffungswesen werden.
- 467 • Der Staat hat in seiner Vorbildfunktion dafür zu sorgen, dass Produktpreise lokal und
468 global grundsätzlich ein auskömmliches Wirtschaften generieren.
- 469 • Eine Kampagne für „Gutes-hat-seinen-Preis“, die über die Mehrkosten für
470 tiergerechte Haltung, den Verzicht auf Ackergifte und die Bereitstellung von
471 Arbeitsplätzen für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung aufklärt und auch die
472 externen Kosten einer nicht nachhaltigen Landwirtschaft thematisiert, z. B. für die
473 Reinigung von belastetem Trinkwasser oder für die Entsorgung giftbelasteter
474 Lebensmittel.

475 Zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung fordern wir:

- 476 • Klare Konzepte, verstärkte Aufklärung, verbindliche Reduktionsziele und Initiativen
477 mit dem Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und den
478 Gemeinschaftsverpflegern
- 479 • die Verpflichtung von Supermärkten, nicht verkaufte aber noch gute Lebensmittel
480 kostenlos und allgemein zugänglich zur Verfügung zu stellen;
- 481 • Straffreiheit für Menschen, die Lebensmittel zur eigenen Verwendung aus dem Müll
482 retten

483 5. Einzelhandel und Verarbeitungsunternehmen für eine nachhaltige kostendeckende
484 Einkaufspreisgestaltung in die Verantwortung nehmen

485

486 Einzelhandel und Verarbeitungsunternehmen verbuchen auf Kosten der Erzeuger*innen
487 steigende Margen für sich. Billigfleisch und Billigmilch entspringen ökonomischen Mustern,
488 die ethisch längst nicht mehr vertretbar sind. Hier ist ein Umdenken dringend notwendig,
489 denn wir brauchen gut bezahlte Arbeitsplätze und eine tiergerechte Haltung in der
490 Landwirtschaft. Auch bei Getreide, Gemüse und Obst führen Preisdruck, arbeitsintensive
491 Kulturen, Abhängigkeiten von Witterung und Erntezeitpunkt aus Kostengründen zu einer
492 stärkeren Mechanisierung und Beschränkung auf einfach zu kultivierende und
493 maschinenkonforme Gemüse- und Obstsorten. Dadurch geht die Vielfalt auf unseren Feldern
494 und unseren Tellern verloren.

495 Unsere Forderungen:

- 496 • Förderung bäuerlicher Erzeugergemeinschaften;
- 497 • Umsetzung der Forderungen des Bundeskartellamts

498

499 6. Bayerische Minimierungsstrategie für Pestizide

500

501 Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten, Stoffwechselkrankheiten, Krebs und
502 Erkrankungen des Nervensystems werden auch immer wieder in Zusammenhang mit
503 Agrargiften gebracht. Wir brauchen eine gesunde und gute Ernährung für uns und unsere
504 nachfolgenden Generationen.

505 Unsere Forderungen:

- 506 • Drastische Minimierung des Gifteinsatzes auf unseren Feldern;
- 507 • Deutliche Erhöhung der Forschungsgelder für Alternativen zum chemischen-
508 synthetischen Pflanzenschutz;
- 509 • Keine Ausnahmegenehmigungen für den Einsatz von glyphosathaltigen
510 Pflanzenschutzmitteln;
- 511 • Verbot von leichtflüchtigen Pestiziden.

512 7. Bayerische Antibiotikastrategie in der Tierhaltung

513

514 Viele Tiere im Stall auf engem Raum bedeutet eine hohe Infektionsanfälligkeit. Statt einzelne
515 Tiere zu untersuchen und zu behandeln, werden der Einfachheit halber ganze Tierbestände
516 mit Antibiotika behandelt, sobald ein gefährlicher Keim im Bestand entdeckt wurde. Oftmals
517 geschieht die Antibiotikagabe sogar prophylaktisch. Bundesweit werden so jährlich über
518 1.400 Tonnen Antibiotika in der Tierhaltung und Tiermast verbraucht – fast doppelt so viel
519 wie im Humanbereich. Die Entwicklung multiresistenter Keime wird durch diese
520 Vorgehensweise begünstigt und bedroht unsere Gesundheit.

521 Unsere Forderungen:

- 522 • Beschränkung des Antibiotikaeinsatzes auf das Notwendige im Sinne der
523 Tiergesundheit und Verbot von Reserveantibiotika in der Tierhaltung.

524

525 8. Bayerische Landwirtschaft gentechnikfrei halten – Vielfalt erhalten

526

527 Die langfristigen Folgen von Agro-Gentechnik für Menschen und Umwelt sind nicht absehbar
528 und das geltende Vorsorgeprinzip schützt uns vor unwiderruflichen Schäden. Schon jetzt ist
529 aber offensichtlich, dass zum Einen das Versprechen durch Gentechnik den Hunger in der
530 Welt zu stillen, nicht eingehalten wurde und zum anderen Agrogentechnik vor allem dazu
531 dient, Abhängigkeiten und Machtkonzentrationen zu festigen. Einhergehend mit der
532 zwingenden Verwendung von Agrargiften – allen voran Glyphosat – schädigt Agro-
533 Gentechnik den Boden und die Pflanzenverfügbarkeit von Nährstoffen.

534 Gute und gesunde Futter- und Lebensmittelproduktion funktioniert ohne Gentechnik. Die
535 Versorgung einer wachsenden Weltbevölkerung und Lösungen für die Herausforderungen
536 durch den Klimawandel können ohne Gentechnik gesichert und gefunden werden.

537 Unsere Forderungen:

- 538 • Schutz landwirtschaftlicher Flächen zur vorrangigen Lebensmittelproduktion;
- 539 • Gewährleistung einer breiten und zugänglichen Vielfalt von Obst-, Gemüse- und
540 Getreidesorten;
- 541 • Aufstockung der Forschungsgelder für die ökologische Landwirtschaft;
- 542 • Starke Unterstützung für Initiativen für regional angepasste und ökologische
543 Pflanzen- und Nutztierzucht sowie Erhaltungszucht.

544 9. Lebensmittelhandwerk erhalten und ausbauen, bayerische Umsetzung von EU-
545 Vorschriften und Regelungen überprüfen

546

547 In Bayern gab es 2015 nur noch 8.000 Bäckereien und Bäckereifilialen, sowie 6.500
548 Verkaufsstellen des Metzgerhandwerks.³² Eine Stärkung und Entwicklung der ländlichen
549 Räume braucht aber eine Vielfalt an Molkereien, Käsereien, Bäckereien, Metzgereien und
550 anderer Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel mit hoher Wertschöpfung produzieren. In
551 allen Analysen zur ländlichen Entwicklung gelten sie als unverzichtbarer Bestandteil. Aktuell
552 entstehen in den Ökomodellregionen oder durch die Bergsteigerdörfer und andere
553 Initiativen Prozessketten von hoher ökologischer und regionaler Qualität. Gleichzeitig
554 erschwert die bayerische Umsetzung von EU-Richtlinien oft die praktische Umsetzung und
555 gilt mit als Grund für den Rückgang und die Aufgabe der Betriebe im Lebensmittelhandwerk.

556 Unsere Forderungen:

- 557 • Einbindung der Nahversorgung in die Agrar-und Ernährungspolitik;
- 558 • Erhalt hauswirtschaftlicher Erfahrung und Fähigkeiten;
- 559 • Sicherung einer regionalen handwerklichen Wertschöpfung im Lebensmittelbereich;
- 560 • Pflanzliche und somit tierfreundliche Alternativen zur Versorgung der Bevölkerung
561 mit Proteinen und Nährstoffen vorantreiben und unterstützen;
- 562 • Die ernsthaften und konkreten Ideen der Ökomodell-Regionen und der
563 Bergsteigerdörfer begleiten, analysieren und korrigieren und langfristig unterstützen;
- 564 • Überprüfung der bayerischen Umsetzung von EU-Vorschriften und Regelungen.

565

566

567 10. Verknüpfung von Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie und Tourismus – bayerisches
568 Agrarmarketing neu aufstellen

569

570 Die jahrhundertealte Tradition der Teichwirtschaft oder die Weidehaltung von Schafen und
571 Rindern schufen eine einzigartige Kulturlandschaft, die es zu erhalten und fördern gilt.
572 Landschaftserhaltende Bewirtschaftung und Beweidung und regionale
573 Lebensmittelerzeugung können positiv zur Entwicklung des Tourismus beitragen. Auch
574 Kooperationsverträge zwischen lokalen Erzeugern und lokalen Brauereien verbinden sich

³² Bayer. Staatsministerium für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie „Nahversorgung in Bayern“

575 zum tourismusfreundlichen lokalen Genuss. Heimische Lebensmittelerzeugung und der
576 Schutz von heimischer Natur und Landschaft passen gut zusammen. Was auf Unverständnis
577 und Ablehnung trifft, ist die Verschmutzung unseres Trinkwassers und die Verarmung
578 unserer Landschaft aufgrund der exportorientierten Landwirtschaft. Wir wollen kein Nitrat
579 im Grundwasser nur um Milchpulver nach Afrika zu exportieren und dort die lokalen Märkte
580 zu zerstören. Wer mit weiß-blauen Milch- und Käseprodukten globale Absatzmärkte bewirbt,
581 muss die Kühe auf die Weide lassen und daheim für saubere Seen und Bäche sorgen, vor
582 allem aber für unbelastetes Trinkwasser.

583 Unsere Forderung:

- 584 • Finanzielle Mittel und Ressourcen des staatlichen Agrarmarketings zu Lasten der
585 Exportoffensive und zu Gunsten einer ökologischen bayerischen Regional- und
586 Qualitätsoffensive umschichten.

587

588

589 11. Förderpolitik auf Landesebene umstrukturieren

590 Für eine gute und gesunde Ernährung für uns und unsere nachfolgenden Generationen muss
591 sich Bayerns Landwirtschaft ökologisieren.

592 Unsere Forderungen:

- 593 • Stärkere Orientierung des nächsten Entwicklungsprogramms für den ländlichen
594 Raum in Bayern (EPLR 2021 – 2018) an ökologischen Zielen;
- 595 • Eine deutliche Spreizung zwischen der Förderung der Flächen bei Gesamtumstellung
596 auf Ökologischen Landbau und Teil- bzw. Einzelflächenprogrammen;
- 597 • Keine weitere Förderung von Maßnahmen, die ohnehin zur guten fachlichen Praxis
598 gehören;
- 599 • Maßnahmen, die zu einer ökologisch-regionalen Wertschöpfung führen, sollen neu
600 eingeführt und mit deutlichen Anreizen versehen werden;
- 601 • Orientierung der bayerischen Agrar- und Ernährungspolitik an den
602 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen.

603 12. Landwirtschafts- und Ernährungspolitik auf Bundesebene für Lebensmittel die
604 gleichermaßen gesund und gut für Menschen, Tiere und Umwelt sind

605

606 Obwohl unbestritten ist, dass ökologischer Landbau die Lösung zu vielen Problemen ist, die
607 durch die konventionelle Lebensmittelproduktion in Deutschland und weltweit entstehen,
608 verhindert die Bundesregierung unter dem Einfluss der Ernährungs- und
609 Futtermittelindustrie, der Agrarchemiekonzerne und der Bauernverbände einen echten
610 Kurswechsel.

611 Unsere Forderungen:

- 612 • Steuergelder, die als Agrarsubventionen an die Landwirtschaftsbetriebe fließen,
613 müssen an den Schutz und Erhalt unserer Lebensgrundlagen gebunden sein;
- 614 • Agrarökologie muss deutlich gefördert werden;
- 615 • Anhebung der rechtlichen Mindestkriterien bzgl. Tierwohl, Natur- und Umweltschutz;
- 616 • Verlässliche und transparente Kennzeichnung von Lebensmitteln und Getränken aus
617 konventioneller Erzeugung hinsichtlich der Art der Tierhaltung und der Verwendung
618 gentechnisch veränderter Futtermittel;
- 619 • Eindeutige und transparente Kennzeichnung vegetarischer und veganer Kost;
- 620 • Im Verbraucherinformationsgesetz muss ein gesetzlicher Informationsanspruch
621 gegenüber Unternehmen geschaffen werden, um damit Transparenz insbesondere
622 hinsichtlich Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und besonders ausgelobter
623 Eigenschaften der Lebensmittel zu erreichen;
- 624 • Transparente Regionalkennzeichnung, die es ermöglicht, regionale Qualität zu kaufen
625 und Bäuerinnen und Bauern für ihr Engagement zu belohnen;
- 626 • In der Gemeinschaftsaufgabe Agrarstruktur und Küstenschutz (GAK) soll für die
627 Stärkung der ländlichen Räume ein Förderschwerpunkt für den gezielten Aufbau
628 regionaler und der bäuerlichen Landwirtschaft angepasster Verarbeitungs- und
629 Vermarktungsstrukturen verankert werden.

Anhang

Viele Initiativen beweisen: Lebensmittel aus der Region stärken die Wirtschaft vor Ort

Entgegen der von europäischer, deutscher und bayerischer Agrarpolitik geförderten Intensivierung entstanden in den letzten Jahren und Jahrzehnten zahlreiche regionale Eigeninitiativen und Projekte. Sie arbeiten tagtäglich daran eine Vernetzung von Erzeugung, Verarbeitung, Lebensmittelhandwerk, Handel, Gastronomie, Logistik und VerbraucherInnen herzustellen. So unterschiedlich die Initiativen auch sein mögen: Sie alle verbindet eine Überzeugung von den positiven Wirkungen einer regionalen Wertschöpfung und Kooperation. Wo Menschen aus der Region und lokale Unternehmen zusammenkommen und sich austauschen, entsteht etwas Neues das auch hält. Jede Initiative hat ihre Schwerpunkte und auch ihre Grenzen; doch alle zusammen bieten jene Vielfalt an individuellen Ideen, die es für eine stabile, regionale Lebensmittelversorgung braucht. Es gibt nicht DIE Lösung, sondern viele Lösungsmöglichkeiten – und sie leisten großartige Beiträge für ihre Regionen! Es sollte für die Politik selbstverständlich sein den Aufbau regionaler Kreisläufe unbürokratisch zu fördern.

Tagwerk – regionaler Naturkosthandel

Diese bekannte Verbrauch-Erzeugungs-Genossenschaft rund um Erding besteht bereits seit den 1980er Jahren ohne finanzielle Unterstützung von Politik oder Investor*innen. Aus dem anfänglichen Lager für ökologische Erzeugnisse aus der Region entstand bald der erste Laden und ein rasantes Wachstum folgte. Mehrere Läden, in denen Bioprodukte aus der Region vermarktet wurden, eröffneten und wurden letztendlich wirtschaftlich selbstständig. Heute konzentriert sich Tagwerk auf den Naturkostgroßhandel innerhalb der Region und treibt weitere regionale Initiativen voran, wie beispielsweise eine eigene kleine Tagwerk-Bio-Metzgerei und ein Tagwerk-Hotel. Landwirtschaftliche Erzeugung ist gleichermaßen wie die Verarbeitung in die regionale Handelsstruktur miteinbezogen; gemeinsam schaffen sie Arbeitsplätze entlang der Versorgungskette und wertvolle Lebensmittel. Als „aus der Region“ gilt der Marke eine Herkunft von 50km (für Spezielles bis zu max. 100km) rund um Erding.

Quelle: Homepage Tagwerk, <http://tagwerkcenter.net/> (01.07.2016).

Bayern hat bereits 12 Ökomodellregionen

Im Jahr 2013 wurde von der Staatsregierung das Projekt „Öko-Modellregion“ geschaffen. Das oberste Ziel des Wettbewerbs ist die Stärkung des ökologischen Bewusstseins der Menschen und der politisch Verantwortlichen in der Region. Die Chancen einer Ökomodell-Region liegen in der Förderung hochwertiger ökologischer Lebensmittel und dem Ausbau der landwirtschaftlichen Direktvermarktung. Es gibt inzwischen 12 teilnehmende Regionen in Bayern, in denen Ideen für Verbesserungen vor Ort angegangen werden. Verschiedenste Ideen werden umgesetzt – von einer angeregten Fruchtfolgendiversifizierung und gemeinsamen Lagerung bei LandwirtInnen, über Gasthäuser und Brauereien (wie das Neumarkter Lammsbräu), die ihre Ausgangsprodukte in der Region einkaufen, bis zur aktiven Suche nach neuen Partnerschaften für Wertschöpfungsketten. Auch ein aktives Einbinden von

VerbraucherInnen ist den Regionen ein Anliegen; es werden Kochkurse angeboten und neue Läden mit regionaler Produktpalette geplant. Die Ökomodellregionen sind ein voller Erfolg mit großem Veränderungspotential. Sie stecken noch in den Kinderschuhen und müssen um eine längerfristige Fortführung des Projekts zittern.

Quelle: Homepage Ökomodellregionen Bayern, <http://www.oekomodellregionen.bayern/> (01.07.2016).

Die Kantine als Multiplikator für regionale und ökologische Ernährung

Die Linde-Kantine in Pullach bei München versorgt täglich mehr als 1800 Personen mit Essen aus Grundzutaten, die zu rund einem Drittel ökologisch erzeugt wurden. Reis, Teigwaren und Gewürze sind sogar zu 100% bio, Geflügel 95% und Rind 80%. Die Preise haben sich bei Fleischgerichten nur um 50-60 Cent erhöht, bei vegetarischen Gerichten gar nur um 25-40 Cent. Dem engagierten Küchenchef Kurt Stümpfig ist ein guter Kontakt zu den ErzeugerInnen wichtig; Fleisch und Gemüse stammen zu einem Großteil aus dem regionalen Umkreis der Kantine. Vor der Umstellung auf einen hohen Bio-Anteil besuchte er mit seinen MitarbeiterInnen einige Bio-Betriebe, um sein Team zu überzeugen.

In den beiden Betriebsrestaurants am Allianz Deutschland Campus in Unterföhring werden täglich rund 4400 Menschen versorgt. Auch hier wird großer Wert auf das Verwenden von regionalen und saisonalen Produkten gelegt. Der Bio-Anteil wird laufend erweitert. Frische Gemüse, Salate und Obst sind wenig arbeitsintensiv für die Küche und runden das Angebot für die Gäste ab.

Auch die Küche im Kinderkrankenhaus Landshut kocht täglich für bis zu 350 Personen. Seit Januar 2008 kocht Küchenchef Gilbert Bielen ausschließlich mit Bio-Produkten und beweist, dass dieser Weg machbar und von Vorteil für Gesundheit und Geschmack ist.

Quellen: <http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/beispiele-aus-der-praxis/kantinen-und-grosskuechen/linde-kantine/> (01.07.2016).

<http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/beispiele-aus-der-praxis/kantinen-und-grosskuechen/allianz-deutschland-ag/> (01.07.2016).

<http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/beispiele-aus-der-praxis/kantinen-und-grosskuechen/kinderklinik-st-marien-landshut/> (01.07.2016).

Bauern und Bäuerinnen aus dem Chiemgau liefern Braugerste an lokale Brauerei

Der Schlossbrauerei Stein in Stein an der Traun lag eine regionale Herkunft ihrer Braugerste am Herzen. Heute wird aus der Ernte von mehr als 100 LandwirtInnen aus dem Chiemgau Bier gebraut. Die Kooperation bringt Vorteile für beide Seiten: Die ErzeugerInnen der Sommergerste profitieren von einer gesicherten Abnahme, die Brauerei von einer herausragenden Qualität, von der sie sich jederzeit überzeugen kann. Die Schlossbrauerei verlangt die Verwendung von zertifiziertem Saatgut und das Einhalten einer geregelten Fruchtfolge, wodurch unter anderem der Einsatz von Glyphosat gering bleibt und damit auch keine Rückstände im Bier zu finden waren. Auch der Vertrieb des Bieres erfolgt in der

Region: Zahlreiche Gaststätten in Oberbayern schenken das aus Chiemgauer Braugerste hergestellte Bier aus.

Quellen: Homepage Schlossbrauerei Stein, <http://www.steiner-bier.de/index.php?PageID=74> (01.07.2016).

Solidarische Landwirtschaft auf dem Vormarsch

Das Konzept einer Lebensmittelversorgung, die von einer Gemeinschaft von Menschen getragen wird, existiert bereits seit langer Zeit. Seit einigen Jahren und Jahrzehnten erfährt das Konzept in vielen westlichen Ländern (Japan, USA, Frankreich) einen Aufschwung – heute nennt man Höfe, die gemeinschaftlich wirtschaften „Solidarische Landwirtschaft“ oder „CSA“ (Community-supported Agriculture). CSAs sind landwirtschaftliche Betriebe, die in ihrem lokalen Umfeld einen festen Kreis an VerbraucherInnen haben. Die VerbraucherInnen wiederum stellen dem Betrieb im voraus die notwendigen (finanziellen) Produktionsmittel zur Verfügung, mit denen ihre Lebensmittel produziert werden können. Konkret sieht das in vielen Fällen so aus, dass jährlich das notwendige Produktionskapital errechnet und gemeinsam mit den Mitgliedern (also den VerbraucherInnen) der CSAs ein monatlicher Beitrag bestimmt wird. Die LandwirtInnen haben auf diese Weise ein regelmäßiges gesichertes Einkommen über das ganze Jahr hinweg; die VerbraucherInnen erhalten je nach Saison frische, lokal produzierte Ernteanteile. Diese bestehen je nach Ausrichtung und Möglichkeiten des Hofes aus Gemüse, Obst, manchmal Milch oder Fleisch oder verarbeiteten Produkten wie Säfte, Eingelegtes, Brot oder Käse. In vielen CSAs nimmt der Austausch zwischen den LandwirtInnen und ihren VerbraucherInnen eine große Rolle ein: Es gibt Feste, Mithelf-Tage und Sitzungen, in denen gemeinschaftlich Entscheidungen getroffen werden. In Bayern gibt es bereits rund zehn Betriebe die solidarisch landwirtschaften (Stand Juni 2016).

Quelle: <https://ernte-teilen.org/about>