

Artgerechte Tierhaltung

Kein Verkauf von Produkten aus tierquälerischer Intensivtierhaltung in der LHM

Antrag Nr. 14-20 / A 00026 der ÖDP und DIE LINKE
vom 03.06.2014

München geht als Vorbild voran – Fleisch aus artgerechter Tierhaltung im städtischen Einfluss als Minimalkonsens

Antrag Nr. 14-20 / A 01075 der Stadtratsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN/RL
vom 22.05.2015

 3  agen


Beschluss des Gesundheitsausschusses 
vom 14.04.2016 (VB) 
Öffentliche  ung

Inhaltsverzeichnis

Seite

I. Vortrag der Referentin	2
1. Einleitung	2
2. Verbrauchernachfrage	3
3. Bezugsmöglichkeiten für Fleisch aus artgerechter Haltung	4
3.1. Bio-Labels	5
3.2. Tierschutzlabels und -standards	6
4. Initiativen für mehr Tierwohl auf politischer Ebene	7
5. Derzeitige Aktivitäten der Landeshauptstadt München und Empfehlungen für weitere Handlungsschritte	7
5.1. Einsatz von Fleisch aus artgerechter Haltung im eigenen Geschäftsbereich	8
5.2. Fleisch aus artgerechter Haltung in der Münchner Gastronomie	11
5.3. Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucherinformation	12
II. Antrag der Referentin	13
III. Beschluss	13

I. Vortrag der Referentin

Der Stadtratsantrag „Kein Verkauf von Produkten aus tierquälerischer Intensivtierhaltung in der LHM“ (Anlage 1) fordert, dass in städtischen Einrichtungen, Kantinen und bei Veranstaltungen, bei denen die Stadt Hausherrin ist, künftig keine Produkte mehr aus tierquälerischer Intensivhaltung verkauft oder angeboten werden.

Der Stadtratsantrag „München geht als Vorbild voran – Fleisch aus artgerechter Tierhaltung im städtischen Einfluss als Minimalkonsens“ (Anlage 2) fordert, dass im Wirkungskreis der LHM künftig nur noch Produkte aus nachweislich artgerechter Tierhaltung zum Einsatz kommen.

Im Fokus beider Anträge stehen die auch in der Öffentlichkeit diskutierten vielfältigen Probleme der Intensivtierhaltung.

In dieser Beschlussvorlage wird kurz die aktuelle Situation in der Intensivtierhaltung dargelegt. Es folgen Ausführungen dazu, wie sich die Situation aus Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern darstellt. Mit der Beschreibung verschiedener Qualitätssiegel wird dargelegt, welche Handlungsalternativen beim Fleischeinkauf bereits existieren. Im Anschluss daran werden politische Initiativen auf Bundes- und EU-Ebene vorgestellt, die auf eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für artgerechte Tierhaltung in der Praxis zielen. Abschließend folgt eine Darstellung der derzeitigen Aktivitäten in der Landeshauptstadt München zum Einsatz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung und Handlungsempfehlungen.

In der Beschlussvorlage wird nur auf Fleisch und Fleischwaren eingegangen. Andere tierische Produkte wie z.B. Milch, Käse und Eier werden hier nicht behandelt. Es gibt außer für Eier neben Bio keine speziellen Label, die Auskunft über die Haltungsform geben.

In der Anlage 3 befinden sich Informationen zur Verbraucherabfrage.

1. Einleitung

Gemäß der rechtlichen Regelungen im deutschen Tierschutzgesetz ist tierquälerische Haltung in Deutschland verboten. Das Tierschutzgesetz bezweckt, „... aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf, dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen. Wer ein Tier hält, betreut oder zu betreuen hat,

- muss das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechend angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen,
- darf die Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränken, dass ihm Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden,
- muss über die für eine angemessene Ernährung, Pflege und verhaltensgerechte Unterbringung des Tieres erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen.“ (§1 und 2 TierSchG).

Der Vollzug des Tierschutzgesetzes erfolgt durch die Länder bzw. ist auf die Kreisverwaltungsbehörden (der Landkreise und kreisfreien Städte) übertragen. In München ist das Kreisverwaltungsreferat I/ 22 die zuständige Behörde.¹

Eine industriell strukturierte Tierhaltung ist nicht pauschal mit einer tierquälerischen Tierhaltung gleichzusetzen. Ein großer Teil der Nutztiere in deutschen Ställen wird allerdings unter Bedingungen gehalten, die nicht den Ansprüchen an eine artgerechte Haltung genügen. So kommt u.a. der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft in einem aktuellen Gutachten zu dem Schluss, dass es in der Nutztierhaltung „eine Reihe erheblicher Defizite in den Bereichen Tier- und Umweltschutz sowie der Sozialstandards“ gibt. Weiter heißt es hier: „Eine Bestandsaufnahme zeigt in Deutschland eine Vielzahl von Tierschutzproblemen in allen Bereichen der Nutztierhaltung und – zucht sowie bei Transport und Schlachtung.“² Die Tiere werden häufig sehr beengt gehalten, verfügen über keinen Auslauf und haben wegen fehlender Strukturelemente keine Möglichkeit, ihre arttypischen Verhaltensweisen auszuleben. Letzteres führt nicht selten zu Federpicken, Schwanzbeißen oder Kannibalismus. Masthühner und Schweine leiden haltungsbedingt (Stichwort: Vollspaltenboden) sehr oft unter schmerzhaften Gelenkerkrankungen mit der Folge, dass regelmäßig Medikamente zur Schmerzlinderung eingesetzt werden müssen. Über die tierschutzrechtlichen Bedenken hinaus steht die Intensivtierhaltung u.a. wegen ihres hohen Antibiotikaeinsatzes und der damit verbundenen Gefahr von Ausbildung multiresistenter Keime, der Nitratrückstände im Grundwasser aufgrund der Ausbringung hoher Güllemengen³, ihrem enormen globalen Ressourcenverbrauch für die Herstellung von Eiweißfutter und ihrer hohen Treibhausgasbildung (v.a. Methanausstoß) in der Kritik.

2. Verbrauchernachfrage

Der Konsum von Fleisch ist – bei leicht rückläufiger Tendenz – ungebrochen hoch: Gemäß der Nationalen Verzehrstudie II vom Mai 2013 des Max-Rubner-Instituts (Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel) essen Frauen täglich im Durchschnitt 85 g (im Jahr 31 kg) Fleisch und Wurstwaren, Männer 156 g (57 kg im Jahr). Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, nicht mehr als zwischen 43 – 86 g Fleisch am Tag zu verzehren, um gesundheitlichen Risiken wie Darmkrebs und Herzinfarkt vorzubeugen. Der hohe Konsum ist nur durch die derzeit niedrigen Endverbraucherpreise für Fleisch- und Wurstwaren⁴ und der Intensivtierhaltung möglich.

Gleichzeitig wird über verschiedene Studien nachgewiesen, dass es in der Bevölkerung eine deutliche Präferenz für naturnahe Haltungssysteme (Weidehaltung, Freiland, Stroh)

1 Laut Auskunft des KVR gibt es in München keine großen Nutztierhaltungen. Betriebe mit Nutztierhaltung werden alle 5 Jahre überprüft.

2 Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2015): Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung. Kurzfassung S.1; . Berlin

3 Laut Kommunalreferat wurden als Vorbeugemaßnahme der Stadt München die Trinkwassergewinnungsanlagen im Mangfalltal als Wasserschutzgebiete ausgewiesen. Zusätzlich wird dort eine ökologische Bewirtschaftung der umliegenden landwirtschaftlichen Flächen von den Stadtwerken München unterstützt und von den Stadtgütern München fachlich betreut. Durch dieses Vorgehen wird der Einsatz von synthetischem Mineräldünger und chemischem Pflanzenschutz verhindert.

4 Der Anteil der Ausgaben für Fleischerzeugnisse an den gesamten privaten Konsumausgaben hat sich seit 1973 halbiert, der Verbrauch ist aber im gleichen Zeitraum ständig gestiegen.

gibt. „Die vorliegenden Verbraucherstudien (lassen) auf eine beachtliche Zielgruppe für Produkte aus tierfreundlicher Haltung schließen. Die Zahlungsbereitschaft der meisten tierschutzinteressierten Verbraucherinnen und Verbraucher (liegt) im Durchschnitt bei Aufpreisen von 20 bis 30%“.⁵

Diese Aussagen zur Zahlungsbereitschaft trifft laut einer repräsentative Umfrage von EMNID (vgl. Anlage 3) im Auftrag des Festivalveranstalters Tollwood auch auf die Münchner Stadtgesellschaft zu. Demnach wäre 85% der Befragten bereit bis zu 20% mehr zu bezahlen, wenn die LHM auf ihren Veranstaltungen (Christkindlmarkt, Oktoberfest) Produkte aus nachweislich artgerechter Tierhaltung anbieten würde. Am häufigsten befürworteten die 14 – 29-jährigen mit 86%, dass die LHM nur noch artgerechte Produkte einkauft und anbietet. Allerdings schlägt sich der Verbraucherwunsch noch nicht im realen Kaufverhalten nieder: Die tatsächliche Nachfrage nach z.B. Bioprodukten (zertifizierte Bioprodukte sind artgerecht, s.u.) am Gesamtlebensmittelmarkt liegt bei 2 – 3%.

Auch wenn klar ist, dass eine Umstellung auf artgerechte Tierhaltung mit steigenden Preisen für Fleisch verbunden ist, heißt das nicht, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bei einer Umstellung mit explodierenden Kosten beim Lebensmitteleinkauf rechnen müssen. Gemäß einer die verschiedenen Ernährungsarten vergleichenden Studie liegen die Mehrkosten für eine Bioernährung nach DGE-Empfehlung nur 3% über den Kosten einer durchschnittlichen fleischbetonten Ernährung mit konventionellen Lebensmitteln. D.h. ein nachhaltiger Ernährungsstil mit weniger Fleischwaren, mehr Gemüse ist fast kostenneutral und reduziert zudem die Gesundheits- und Umweltkosten, die eine fleischhaltige Ernährung verursachen.⁶

Dies gilt in ähnlicher Weise auch für die Außer-Haus-Verpflegung: Beim Einkauf von Fleisch aus artgerechter Haltung muss mit einem zwischen 50 – 70% höheren Preis gerechnet werden. Allerdings fließt der Wareneinkaufspreis nur bis zu einem Drittel in den Endverkaufspreis ein. Werden zusätzlich die Fleischportionen reduziert und an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angepasst, halten sich demnach die Mehrkosten im Bereich von 10 – 20% je nach Gericht.⁷

3. Bezugsmöglichkeiten für Fleisch aus artgerechter Haltung

Derzeit gibt es noch keine gesetzlich eindeutige Definition für die artgerechte Haltung von Nutztieren. Unstrittige Merkmale sind, wenn die Tiere ihre arttypischen Verhaltensweisen und Bedürfnisse ausleben und befriedigen können.⁸ Wichtige Kriterien hierfür sind ein ausreichendes Platzangebot für jedes Tier, voneinander getrennte Bereiche für Fressen und Liegen, ein der Tierart angepasstes Stallklima und ein tiergerechtes Futterangebot.⁹

⁵ Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2015): Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung. Kurzfassung S. 11; Berlin

⁶ Teufel et al (2014): Ist gutes Essen wirklich teuer? Öko-Institut, Working Paper 2/2014.

⁷ Vgl. a;verdis- Roehl und Dr Strassner GbR: Expertise. Einsatz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung: Auswirkungen auf die Abgabepreise für Speisen in Kantinen, bei Banketten, Empfängen und auf Großveranstaltungen. Münster, 2015;

⁸ Vgl. Akademie für Tierschutz: www.tierschutzakademie.de

⁹ Vgl. u.a. a;verdis- Roehl und Dr Strassner GbR: Expertise. Einsatz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung: Auswirkungen auf die Abgabepreise für Speisen in Kantinen, bei Banketten, Empfängen und auf Großveranstaltungen. Münster, 2015;

Laut einer Presseverlautbarung von Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Christian Schmidt prüft das Ministerium derzeit (Stand Januar 2016), wie „dem Wunsch der Verbraucher nach klaren und einheitlichen Tierwohl-Kennzeichnungen von Produkten nach(ge)kommen“ werden kann.¹⁰

Es gibt aber einige Labels und Kennzeichnungen, hinter denen konkrete Anforderungen an die Tierhaltung stehen und deren Standards auch durch Kontrollen unabhängiger Institutionen sichergestellt werden.

3.1 Bio-Labels

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind in der Lebensmittelbranche durch EU-Recht geschützt. Wenn Produkte mit diesen Begriffen und/oder dem EU- oder dem deutschen Bio-Siegel ausgezeichnet werden, dann müssen sie den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung (VO EG Nr. 834/2007) und ihren Durchführungsverordnungen entsprechen.

Die EU-Öko-Verordnung umfasst auch Kriterien zur Tierhaltung, die den Anspruch haben, eine artgerechte Tierhaltung zu sichern. Sie macht detaillierte Vorgaben zu allen im Zusammenhang mit der Nutztierhaltung relevanten Aspekten. Hierzu gehört beispielsweise die Art und Weise der Fütterung und Haltung (z.B. Auslaufmöglichkeiten, Anzahl der Tiere/Fläche, Behandlung im Krankheitsfall) und der Transport. Diese Vorgaben müssen bei Verwendung des EU-Bio-Siegels und des deutschen staatlichen Bio-Siegels eingehalten werden. Rechtsgrundlage für die Nutzung des Bio-Siegels ist das Öko-Kennzeichnungsgesetz (ÖkoKennzG). Es nimmt im Hinblick auf die Kriterien für die Verwendung des Bio-Siegels Bezug auf die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Betriebe oder Unternehmen, die das Bio-Siegel einsetzen wollen, müssen sich einem Kontrollverfahren bei einer der staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen unterziehen.

Neben dem EU-Siegel und dem deutschen Siegel gibt es Siegel der Anbauverbände, deren Standards auch im Bereich Tierhaltung größtenteils deutlich über die der EU-Öko-Verordnung hinaus gehen. So geben die beiden staatlichen Siegel keine Begrenzung zu Dauer und Länge der Tiertransporte vor oder lassen bei der Hühnerhaltung wesentlich mehr Legehennen oder Masthühner pro Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche zu als die Richtlinien der Anbauverbände.

Die in diesem Bereich relevanten Verbände sind Demeter, Bioland, Biokreis und Naturland, die seit Anfang 2014 zusätzlich zu den standardmäßig durchgeführten Kontrollen eine Verschärfung der Haltungsvorschriften zur Sicherstellung des Tierwohls eingeführt haben.

Die Siegel der Anbauverbände müssen sich jedoch auch immer dem oben genannten Kontrollverfahren unterziehen und die Auflagen des staatlichen Siegels einhalten.

¹⁰ <http://www.bmel.de/SharedDocs/Interviews/2016/2016-01-14-SC-SuedwestPresse.html>

Zurzeit nutzen 4.588 Unternehmen das nationale staatliche Bio-Siegel auf 71.977 Produkten (Stand: Dez. 2015)¹¹

3.2. Tierschutz-Labels und -Standards

Weder auf EU- noch auf nationaler Ebene gibt es derzeit trotz vielerlei Bemühungen ein staatliches Tierschutzlabel. In den letzten Jahren wurden vor allem von den Tierschutzverbänden Tierschutzstandards und -Labels erarbeitet. Die Betriebe, die eines der hier genannten Labels verwenden, müssen sich neben dem Einhalten von Standards auch regelmäßigen externen Kontrollen unterziehen.¹² Nachfolgend werden nur Labels genannt, die die Tierhaltungsstandards der staatlichen Bio-Labels einhalten und sich unabhängig kontrollieren lassen.

Neuland e.V. (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)
Neuland verwendet zwar kein Biofutter hat aber ähnliche Vorgaben zur Tierhaltung wie die Bio-Anbauverbände. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) hat Neuland berechtigt, ihre Produkte als "*besonders artgerecht*" zu bezeichnen und zu bewerben.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall

Die Betriebe verpflichten sich, die tierschutzbezogenen Auflagen einzuhalten, wie kein Einsatz von Wachstumsbeschleunigern und Leistungsförderern (Hormone, Antibiotika, Anabolika, Fischmehl etc.), kein prophylaktischer Medikamenteneinsatz, keine Vollspaltenböden, Gewährung von Auslauf, Einstreu und Frischluft, flächengebundene Tierhaltung, etc.

Standard „Für mehr Tierschutz“

Der Tierschutzbund hat 2014 in Zusammenarbeit mit u.a. Marktpartnern und Produzenten aus der Landwirtschaft ein 2-stufiges Tierschutzlabel auf den Markt gebracht, das von den Mastbetrieben beantragt und vom Tierschutzbund kontrolliert wird.

Die Einstiegsstufe dient in erster Linie dazu, niederschwellig in den Großbetrieben eine leichte Verbesserung der Haltungsbedingungen einzuführen. Aus Sicht einer artgerechten Tierhaltung ist nur die 2. Stufe, die sogenannte Premiumstufe mit den Anforderungen an eine artgerechte Tierhaltung zu vereinbaren.

Andere Qualitätskriterien

Neben den oben angeführten Labels gibt es auch Regionallabels, die meist in Verbindung mit einer Biozertifizierung eine artgerechte Haltung der Tiere vorschreiben. Reine herkunftsorientierte Labels wie „geprüfte Qualität aus Bayern“ oder „Unser Land“ (ohne Bio) machen hierzu keine Vorgaben und gewährleisten daher keine artgerechte Haltung.

¹¹ <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/>

¹² Siehe auch „Überblick über privatwirtschaftliche Tierschutzstandards für die landwirtschaftliche Nutztierhaltung“, Bay. Landesanstalt für Landwirtschaft, März 2013

Auch in anderen europäischen Ländern gibt es Bemühungen, über Labels den Tierschutzgedanken in der Lebensmittelherstellung zu verankern. So gibt es in Großbritannien das Tierschutzlabel „Freedom Food“, das von den Tierschutzorganisationen eingeführt worden ist. In Frankreich wurde vom französischen Landwirtschaftsministerium das „Label Rouge“ für Geflügelproduktion hervorgebracht. In den Niederlanden vergibt die Tierschutzorganisation „De Dierenbescherming“ das zweistufige „Beter Leven“-Label. Eine umfassende Recherche zu allen europäischen Labels, die den Tierschutz zum Thema machen, wäre wünschenswert, ist jedoch im Rahmen der Antragsbearbeitung nicht leistbar. Auch für europäische Labels soll die Vergabepaxis der LH München gelten, d.h. sie müssen die Tierhaltungsstandards des EU-Biosiegels einhalten und unabhängig kontrolliert werden.

4. Initiativen für mehr Tierwohl auf politischer Ebene

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat eine Tierwohl-Initiative gestartet mit dem Titel, „Eine Frage der Haltung – Neue Wege für mehr Tierwohl“. Zu diesem Thema hat der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik in seinem Gutachten¹³ Leitlinien für die Entwicklung einer zukunftsfähigen Tierhaltung vorgestellt. Dazu gehören neben veränderten Haltungsbedingungen (wie z.B. Zugang zu verschiedenen Klimazonen – vorzugsweise Außenklima; Angebot verschiedener Funktionsbereiche und Einrichtungen zur artgemäßen Beschäftigung, Nahrungsaufnahme und Körperpflege, ausreichend Platz) ein deutlich reduzierter Arzneimitteleinsatz, Verzicht auf Amputationen und die Veränderung der Zuchtziele in Richtung funktionaler Merkmale (anstelle rein leistungsbezogener). Gefordert werden auch „zusätzliche staatliche Mindeststandards, ein mehrstufiges staatliches Tierschutzlabel und Kompensationszahlungen (für die höheren Kosten der Erzeugung)“.¹⁴ Der Stand der Umsetzung dieser Forderungen ist derzeit nicht bekannt (Stand 12/ 2015).

Auf der Landesebene hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu einem Runden Tisch geladen, an dem Verbände, Produzenten, Interessensvertretungen und Behörden teilnehmen. In einer Erklärung vom Juni 2015 wurde die Absicht geäußert, verschiedene Maßnahmen zur Tiergesundheit auszutesten, ihre Machbarkeit zu prüfen und den Einsatz von Antibiotika zurückzudrängen. Auch das Programm „BioRegio Bayern 2020“, das eine Erhöhung der Biobetriebe in Bayern zum Ziel hat, wird das Angebot an Fleischwaren aus artgerechter Haltung deutlich erhöhen.

5. Derzeitige Aktivitäten der Landeshauptstadt München und Empfehlungen für weitere Handlungsschritte

Gemäß den Stadtratsanträgen wurde und wird im Folgenden nur auf das Thema Fleisch und Fleischprodukte eingegangen, obwohl zu den tierischen Hauptnahrungsmitteln auch Milch, Käse und Eier zählen.

¹³ Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2015): Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung. Zusammenfassung S. ii. Berlin

¹⁴ ebenda

5.1. Einsatz von Fleisch aus artgerechter Haltung im eigenen Geschäftsbereich

Bereits mit dem Beschluss des Stadtrats im Jahr 2006, dass München Biostadt werden soll, hat die Landeshauptstadt dokumentiert, dass ihr das Thema „Tierwohl“ ein großes Anliegen ist. Denn artgerechte Tierhaltung gehört zu den Grundprinzipien des ökologischen Landbaus. Dies wurde durch mehrere in den folgenden Jahren gefasste Stadtratsbeschlüsse noch einmal verstärkt. Wie das Ergebnis einer aktuellen Erhebung zeigt, ist das Niveau der Verwendung von Fleisch aus artgerechter Erzeugung zur Zeit dennoch insgesamt noch relativ niedrig, beziehungsweise kaum nachprüfbar (s. Stadtratsanfrage vom 19.12.2014, AZ.D-HAII/V1 5682-3-0027).

Die LHM hat sowohl als wichtige Nachfragerin von Lebensmitteln als auch im Rahmen der Verbraucherinformation eine besondere Verantwortung. Im Folgenden werden wesentliche bereits bestehende Aktivitäten und mögliche Schritte zur weiteren Erhöhung des Anteils von Fleisch aus artgerechter Haltung exemplarisch dargestellt.

Gesamter Geschäftsbereich der LHM

Ziel und aktueller Stand: Mit dem Beschluss „Lebensmittelskandalen vorbeugen – nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ aus dem Jahr 2013 hat sich die Stadt München verpflichtet, den Einsatz von bio-regional-fairen Lebensmitteln im eigenen Geschäftsbereich auf mindestens 20% über alle Warengruppen hinweg anzuheben. Damit erhöht sich auch der Einsatz von Fleisch aus artgerechter Produktion, da die Biolabels den Anforderung an eine artgerechte Tierhaltung entsprechen. Wie vom Direktorium und dem RAW rückgemeldet, ist die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen in anerkannter Bioqualität in der Durchführung praktikabler als mit dem Vermerk „artgerecht“, da die Biolabels auf dem Markt eingeführt sind, rechtlich gesichert und kontrolliert werden. Auch das RBS hat bei der Verpflegungsausschreibung für KITAS 2015 die Qualitätsanforderung an Fleisch von „artgerecht“ auf „Bio“ umgestellt, da die Anbieter mit dem Biolabel korrekter arbeiten können und sich keine nennenswerten preislichen Vorteile durch die Artgerecht-Labels gegenüber den Biolabels ergeben.

Weitere Schritte: Die Federführung für die Umsetzung des oben genannten Beschlusses liegt beim RGU. Bei der Beratung der anderen Referate wird verstärkt der Aspekt „artgerechte Tierhaltung“ aufgegriffen.

Städtische Kantinen

Ziel und aktueller Stand: Der Stadtratsbeschluss „Bio und Billig – kein Widerspruch oder: Wie kann der Anteil ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte in städtischen Kantinen zu sozialen Preisen gesteigert werden“ (Nr. 08-14/ V 12487) beinhaltet unter anderem, dass in den drei städtischen Kantinen (Kantine im Kreisverwaltungsreferat, Kantine im Rathaus und Kantine im Technischen Rathaus) Fleisch zu mindestens 30% im Jahresdurchschnitt oder für eine Haupttierart (Rind, Schwein, Geflügel) aus artgerechter Haltung stammen muss. Hierfür wurden die in dieser Beschlussvorlage unter Punkt 3.2 beschriebenen Label festgelegt. Die Realisierung dieser Vorgabe soll bis Ende 2015 erreicht werden. Derzeit läuft die Auswertung des tatsächlich in den Kantinen eingesetzten

Anteils über eine staatlich geprüfte und vom Personal- und Organisationsreferat finanzierte Öko- Kontrollstelle. Die Ergebnisse der quantitativen Erhebungen liegen zur Zeit noch nicht vor (Stand 02/2016).

Weitere Schritte:

Nach erfolgreicher Umsetzung des Beschlusses zur Erhöhung artgerechter Produkte in den drei städtischen Kantinen und einer entsprechenden Evaluierung kann in anderen städtischen Einrichtungen für Mitarbeiterverpflegung analog verfahren werden. Hierzu gehören unter anderem die Cafeterien des Referats für Bildung und Sport, des Sozialreferats oder des Bauzentrums sowie die gastronomischen Betriebe der Beteiligungsgesellschaften wie beispielsweise die Casinos der Flughafengesellschaft oder der Messe München GmbH. Über eine mögliche Realisierung werden kraft Zuständigkeit die einzelnen Dienststellen bzw. Beteiligungsgesellschaften eingebunden.

Eine Erhöhung über 30% des Warenwerts im Jahresdurchschnitt wäre aus Sicht des Referats für Gesundheit und Umwelt wünschenswert, müsste jedoch mit einer professionellen Begleitung und Identifizierung von Kosteneinsparmöglichkeiten einher gehen, um die Wirtschaftlichkeit der städtischen Kantinen nicht zu gefährden.

Kindertagesstätten und Schulen

Ziel und aktueller Stand: Das Referat für Bildung und Sport hat in der 2. Verpflegungsausschreibung für Kitas einen hohen Standard gesetzt: 50% aller verwendeten Lebensmittel aus allen Warengruppen müssen aus biologischem Anbau stammen. Von den Fleischwaren müssen 90% aus biologischer Tierhaltung kommen.

Weitere Schritte: Während in Kitas schon ein hoher Bioanteil Standard ist, ist die Anzahl der Schulen, deren Mittagsverpflegung an diesen hohen Qualitätskriterien ausgerichtet ist, noch eher gering. Eine Erhöhung der Anzahl ist ein Ziel für die nächsten Jahre.

Empfänge

Ziel und aktueller Stand: Bei städtischen Empfängen, die vom Direktorium ausgerichtet werden, wird in Ausschreibungen den möglichen Bewirtern immer vorgegeben, möglichst regionale, saisonale, Fair-Trade- und Bio-Produkte zu verwenden. Dadurch wird zur Zeit schätzungsweise ein 20%iger Bioanteil realisiert. „Wenn es sich von der Größe und Art eines Empfangs her anbietet, werden bei Angebotseinholung die vom RGU empfohlenen bio-zertifizierten Bewirter angefragt und beauftragt.“¹⁵ Damit ist ein gewisser Anteil an Fleisch aus artgerechter Haltung bereits gegeben.

Weitere Schritte: Die weitere Erhöhung soll zunächst bei Veranstaltungen vorgenommen werden, die aufgrund des Anlasses (also ihrer inhaltlichen Nähe zum Thema) oder wegen ihres besonderen Renommées für den verstärkten Einsatz von Fleisch aus artgerechter Haltung besonders geeignet erscheinen. Um die erfolgreiche Umsetzung dieses

Vorhabens zu gewährleisten, sollen (gemeinsam mit dem Aspekt bio) Beratungsmöglichkeiten (beispielsweise zu Bezugsmöglichkeiten und den Einsatz von Fleisch aus artgerechter Haltung) für die Caterer, welche die verschiedenen Referate und Dienststellen der LHM beliefern, durch das RGU angeboten werden.

Veranstaltungen

Ziel und aktueller Stand: Bei den städtischen Groß-Veranstaltungen steigt das Angebot von Biolebensmitteln sukzessive an – befindet sich jedoch noch auf niedrigem Niveau. Beim Oktoberfest werden zur Zeit von 15% der Lebensmittelanbietern Biowaren angeboten. Welchen Anteil die tatsächlich angebotene und verwendete Menge an tierischen Bioprodukten am Gesamtangebot hat, konnte allerdings nicht erfasst werden. Der Ermittlungsaufwand der tatsächlichen Menge an Biowaren und des Bedarfs kann durch das RAW nicht geleistet werden.

Weitere Schritte: Das RAW verstärkt die Beratung und die Bewerbung von Biolebensmitteln bei den Standbewerbern. Verpflichtende Vorgaben und Anteile werden als nicht hilfreich und erfolgversprechend angesehen. Da Bioprodukte nur bei den Anbietern gut angenommen werden, die von Bio-Lebensmitteln und artgerechter Tierhaltung überzeugt sind und diese Produkte auch engagiert verkaufen, wäre die Gewinnung derartiger Anbieter (Stand, Zelt) mit einem entsprechenden Gesamtkonzept am zielführendsten. Die Vergabe von zusätzlichen Punkten für den Bioeinsatz bei der Standbewerbung wird weiterhin durchgeführt. Eine Ausweitung auf "artgerecht" hält das RAW in der Durchführung für schwierig. Besser wäre die verstärkte Bewerbung anerkannt kontrollierter Bioprodukte, die das Merkmal "artgerecht" schon enthalten und rechtlich klar definiert sind. Ein weiteres Ziel ist die Förderung von Produkten aus regionaler Herkunft.

Eigenbetriebe und Beteiligungsgesellschaften

Ziel und aktueller Stand: Auch in den städtischen Eigenbetrieben und Beteiligungsgesellschaften wird bisher nur in sehr geringem Umfang Fleisch aus artgerechter Haltung eingesetzt (s. Stadtratsanfrage vom 19.12.2014, AZ.D-HAII/V1 5682-3-0027).

Weitere Schritte: Das RGU wirkt in Zusammenarbeit mit ihren Eigenbetrieben und Beteiligungsgesellschaften darauf hin, dass auch in diesen Unternehmen der Einsatz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung erhöht wird.

Stadtgüter München:

Nahezu vorbildlich stellt sich die Situation auf den städtischen Gütern dar: Sieben der zehn Betriebe werden nach den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Auf Gut Karlshof, dem achten Betrieb, werden die Ochsen artgerecht gehalten und die beiden anderen Betriebe arbeiten viehlos.

Weitergehende Empfehlungen

Die hier ausgeführten Beispiele werden in das Gesamtkonzept zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ (Nr.08-14/ V08524) integriert. Außerdem werden im Zuge der Umsetzung dieses Beschlusses systematisch weitere Einsatzbereiche für Verpflegung eruiert. Hierbei wird auch der Bedarf an Fleisch mit erfasst. Basierend auf den Ergebnissen der Erhebung werden – unter Einbezug des Aspektes Fleisch aus artgerechter Haltung und unter Berücksichtigung der finanziellen Rahmenbedingungen individuelle Strategien für die jeweiligen Verpflegungsanlässe entwickelt.

Sowohl das Direktorium, das Kommunalreferat als auch das RAW weisen darauf hin, dass eine Erfassung der realen Bio-/ oder Artgerecht-Anteile schwierig ist, wenn diese Qualitäten bei den Verpflegungsleistungen nur anteilmäßig eingesetzt werden. Aus einem Essen mit einer Bio-/ Artgerecht-Komponente den Warenwert zu ermitteln und dies bei allen Ausschreibungen über das Jahr zu verfolgen, übersteigt die Kontrollmöglichkeiten der Referate.

Im Sinne einer nachhaltigen Zielerreichung empfiehlt es sich, in einigen Bereichen Pilotprojekte zu initiieren, die Erfahrungen auszuwerten und ausgehend davon Vorgehensweisen für weitere Verpflegungsbereiche wie z.B. Tagungen, Konferenzen, etc. auszuarbeiten. Auf diese Art und Weise können die Einsatzbereiche systematisch ausgeweitet werden. In welchen städtischen Bereichen sich ein Pilotprojekt anbietet, wird im direkten Kontakt mit den Referaten entwickelt. Daneben bietet es sich an, ein weiteres Pilotprojekt in einem städtischen Eigenbetrieb oder einer Beteiligungsgesellschaft durchzuführen, um gezielt Erfahrungen für städtische Einrichtungen sammeln zu können.

5.2. Fleisch aus artgerechter Haltung in der Münchner Gastronomie

Ziel und aktueller Stand: Neben dem verstärkten Einsatz von Fleisch aus artgerechter Haltung im eigenen Geschäftsbereich ist es zielführend, dass auch der Gastronomiebereich in München für Tierwohlanliegen gewonnen wird. Die Zusammenarbeit mit Gastronomiebetrieben ist eine Teilaufgabe der Biostadt München (Beschluss 2006 Nr.02-08/ V 08321). Sie erfolgte bisher durch Informationsveranstaltungen und über geförderte Projekte zur Beratung der Betriebsgastronomie. Die Kooperation soll jetzt erweitert werden zum Thema artgerechte Tierhaltung.

Weitere Schritte:

1. Hier ist geplant, dass das RGU sich verstärkt an Gastronomen wendet, sie berät und regionale Lieferanten und Direktvermarkter vermittelt. Die Gastronomen sollen zudem über preisreduzierende Strategien informiert werden.
2. Die Gastronomen sollen dafür gewonnen werden, Transparenz für die Gäste herzustellen, indem sie über die Bezugsquellen, über die Beschreibung der Qualität und über die Darlegung der Haltungsbedingungen der verwendeten tierischen Produkte informieren. Das kann über die Auszeichnung in den Speisekarten passieren, über Pressearbeit und andere Maßnahmen, die das Interesse bei den Gästen wecken.

3. Es werden Besuche zu möglichen Erzeugern organisiert. Dies ist sowohl für die Mitarbeiter der interessierten Gastronomiebetriebe gedacht als auch für die Gäste. Durch das unmittelbare Erleben wird vermittelt, wie Tiere artgerecht gehalten werden, welcher Mehraufwand dahinter steckt und welche Mehrkosten in der Produktion anfallen. Dadurch soll sowohl die Akzeptanz höherer Kosten gesteigert werden, als auch das Wissen um die landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen erhöht werden.
4. Über Pressearbeit und durch die Zusammenarbeit mit Repräsentanten der Gastronomie wird das Projekt in der Öffentlichkeit bekannt gemacht.

5.3. Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucherinformation

Ziel und aktueller Stand: Die Stadt München kann den gesellschaftlichen Diskurs über die Intensivtierhaltung, die Förderung von artgerechten Haltungsformen und die Forderung nach einem Umdenken in der Tierhaltung durch immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher aufgreifen und mit eigenen Maßnahmen zur Veränderung der Situation beitragen.

Weitere Schritte: Im Rahmen des Aufgabenbereichs „Biostadt München“ und in anderen geeigneten Zusammenhängen wird die Öffentlichkeitsarbeit mit Blick auf das Thema Tierwohl verstärkt.

Die Stadt arbeitet zudem mit anderen Akteuren zusammen, die sich für den verstärkten Einsatz von tierischen Produkten aus artgerechter Tierhaltung einsetzen.

Beispielsweise hat seit Mai 2015 der Festivalveranstalter Tollwood eine Kampagne (und gleichzeitig ein Aktionsbündnis) „ARTGERECHTES MÜNCHEN“ initiiert, in der die Stadt München explizit dazu aufgefordert wird, nur noch Produkte aus artgerechter Tierhaltung einzusetzen und dies durch ihre Unterschrift zu bekräftigen. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Kultur, Wissenschaft, Politik, Umwelt- und Verbraucherverbände und Befürworter einer nachhaltigen Entwicklung gehören zu den Erstunterzeichnern. Auch der damalige Referent des RGU hat diesen Aufruf unterschrieben.

Die Beschlussvorlage ist mit dem Referat für Arbeit und Wirtschaft, dem Direktorium, dem Referat für Bildung und Sport, dem Kommunalreferat, dem Kreisverwaltungsreferat, dem Kulturreferat, dem Personal- und Organisationsreferat, dem Sozialreferat, dem Baureferat und der Stadtkämmerei abgestimmt. 

Anhörung des Bezirksausschusses

In dieser Beratungsangelegenheit ist die Anhörung des Bezirksausschusses nicht vorgesehen (vgl. Anlage 1 der BA-Satzung).

Die Korreferentin des Referates für Gesundheit und Umwelt, Frau Stadträtin Sabine Krieger und der zuständige Verwaltungsbeirat, Herr Stadtrat Dr. Ingo Mittermaier, sowie die Stadtkämmerei haben einen Abdruck der Vorlage erhalten.

II. Antrag der Referentin

1. Die städtischen Referate werden beauftragt , - wie unter Punkt 5.1. ausgeführt – zu prüfen, inwieweit und in welchen Bereichen sie verstärkt Produkte mit Bio-Labels oder Artgerecht-Labels beschaffen können.
2. Das Referat für Gesundheit und Umwelt berät im Rahmen der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ (Nr.08 – 14/ V 08524) die Referate neben dem erhöhten Einsatz von bio, regional und fairen Produkten auch verstärkt dahingehend, artgerechte Produkte einzusetzen.
3. Das Referat für Gesundheit und Umwelt wird beauftragt, im Zuge der Berichterstattung über die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ (Nr.08 – 14/ V 08524) regelmäßig über die weitere Entwicklung bei der Beschaffung von Produkten aus artgerechter Tierhaltung in der LHM zu berichten und in Abstimmung mit der Vergabestelle des Direktoriums weitere Umsetzungsschritte vorzuschlagen.
Dabei müssen diese Produkte aus einer artgerechten Tierhaltung stammen, deren Standards mindestens dem Tierhaltungsstandard des EU-Label entsprechen und unabhängig kontrolliert werden.
4. Der Antrag Nr. 14-20 / A 00026 der ÖDP und DIE LINKE und der Antrag Nr. 14-20 / A 01075 der Stadtratsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN/RL sind damit geschäftsordnungsgemäß ndigt.
5. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss

nach Antrag. Die endgültige Entscheidung in dieser Angelegenheit bleibt der Vollversammlung des Stadtrates vorbehalten. 

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Der Vorsitzende

Die Referentin

Ober-/Bürgermeister

Stephanie Jacobs
Berufsmäßige Stadträtin

- IV. Abdruck von I. mit III. (Beglaubigungen)
über den stenographischen Sitzungsdienst
an das Revisionsamt
an die Stadtkämmerei
an das Direktorium – Dokumentationsstelle
an das Referat für Gesundheit und Umwelt RGU-S-SB

- V. Wv Referat für Gesundheit und Umwelt RGU-S-SB
zur weiteren Veranlassung (Archivierung, Hinweis-Mail).