Die öffentliche Beschaffung von tierischen Produkten

Ein Zustandsbericht über fehlende Tierschutz-Kriterien in öffentlichen Ausschreibungen

Mehr Menschlichkeit für Tiere

VIER PFOTEN

IMPRESSUM

Herausgeber/Medieninhaber: VIER PFOTEN International – gemeinnützige Privatstiftung
Linke Wienzeile 236
A-1150 Wien
Tel.: +43-1-54550 20-0
Fax: +43-1-54550 20-99
E-Mail: office@vier-pfoten.org
www.vier-pfoten.org
Firmenbuchnummer: FN 227934y, HG Wien

Inhalt: VIER PFOTEN International; www.vier-pfoten.org
Grafische Gestaltung: Roman Richter
Titelbild: © Fred Dott

INHALTSVERZEICHNIS

4 Vorwort

5 Das Wohl der Tiere ist ein öffentliches Interesse

6 Das stumme Leid der Tiere

10 Fleischkonsum: Die Dosis macht das Gift

12 Fleisch frisst Umwelt

14 Öffentliche Einrichtungen: Welche Lebensmittel beschaffen sie?

17 Fehlende Umsetzung nachhaltiger Beschaffung in die Praxis

18 Programme zur Förderung nachhaltiger Beschaffung

20 Es geht auch anders

22 Schulmilch: Ethische Standards fehlen

24 Warum eine tierfreundliche öffentliche Beschaffung nicht nur möglich, sondern notwendig ist

25 Forderungen

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren,

es ist eine der großen zivilisatorischen Errungenschaften der letzten Jahrzehnte, dass Tierwohl zu einem öffentlichen Interesse geworden ist. Zahlreiche Staaten bekennen sich zum Tierschutz und der daraus abzuleitenden Verantwortung des Menschen gegenüber Tieren als fühlende Wesen. In einigen Ländern, wie etwa Deutschland, Österreich und der Schweiz, wurde der Tierschutz – zurecht – in den Verfassungsrang gehoben.

Dies steht durchaus im Einklang mit der Haltung der Gesellschaft: Einem großen Teil der europäischen Öffentlichkeit ist Tierschutz ein großes Anliegen. Das beschränkt sich nicht nur auf Haustiere: In der jüngsten Eurobarometer-Umfrage unter EU-Bürgern aus dem Jahr 2016 sagen 94 Prozent der Befragten, dass der Schutz so genannter Nutztiere wichtig ist. 82 Prozent der Befragten sind der Ansicht, der Schutz von Nutztieren sollte verbessert werden.

Man sollte angesichts dieser Rahmenbedingungen meinen, dass die öffentliche Hand ein besonderes Interesse daran hat, bei der Beschaffung tierischer Produkte auf das Tierwohl Rücksicht zu nehmen. Zumal gerade öffentlichen Einrichtungen eine besondere Verantwortung zukommt. Sie haben einerseits mit ihrer Kaufkraft viel Einfluss auf den Markt, andererseits selbstverständlich auch eine gewisse Vorbildwirkung auf die Bürgerinnen und Bürger.

Leider wurde dem Bereich der öffentlichen Beschaffung in der öffentlichen Diskussion gerade im Zusammenhang mit tierischen Produkten bislang nur wenig Beachtung geschenkt. VIER PFOTEN möchte dies nun ändern.

Im vorliegenden Bericht über die Situation in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Großbritannien soll in erster Linie auf eine Reihe von Missständen und Ungereimtheiten hingewiesen werden. Unsere Erkenntnisse nach ausführlichen Recherchen sind: 1. Es mangelt im Allgemeinen an klaren Vorgaben zum Tierwohl in der Beschaffungspolitik der öffentlichen Hand. 2. Es mangelt außerdem an Transparenz: In den allermeisten Fällen gibt es keine öffentlich zugängliche Information oder Zahlen über Beschaffungsvorgänge und die in den Ausschreibungen angelegten Kriterien.

VIER PFOTEN fordert daher konsequenterweise, bei der Beschaffung tierischer Produkte durch öffentliche Einrichtungen – bei Ausschreibungen, bei der Direktvergabe ebenso wie etwa bei der Vergabe von Pachtverträgen – auf die Aspekte tierschutzgerechte Haltung, Transport und Schlachtung Wert zu legen und Mindestanforderungen festzuschreiben.

Die Argumente dafür liegen auf der Hand und sollten gerade für den öffentlichen Bereich eigentlich zwingend sein:

- *Tierschutz ist ein öffentliches Interesse; Regierungen haben daher gegenüber Bürgerinnen und Bürgern die Verantwortung, diesem Interesse in ihrer Politik nachzukommen.*
- *Die Gesundheit der Bürgerinnen und Bürger: Existierende Ernährungsrichtlinien von z.B. Gesundheitsministerien oder fachlich anerkannten Institutionen sehen in Europa aus gesundheitlichen Überlegungen eine drastische Reduktion des durchschnittlichen Konsums tierischer Produkte vor. Es liegt in der Verantwortung von öffentlichen Einrichtungen, zum Wohle der Bevölkerung diesen Empfehlungen Folge zu leisten.*
- *Der Schutz unserer Umwelt: Die Tierhaltung, insbesondere in der konventionellen Landwirtschaft, belastet die Umwelt enorm. Eine Reduktion des Konsums tierischer Produkte und eine biologische Landwirtschaft helfen bei der Erreichung der Klimaziele.*

Gerade, wenn es um so sensible Bereiche wie Schulen, Krankenhäuser etc. geht, haben die Steuerzahlerinnen und Steuerzahler ein Recht auf Produkte, die den ethischen Anforderungen unserer Gesellschaft entsprechen. Sie haben außerdem ein Recht auf Gesundheit und den Schutz ihrer Umwelt. Tierschutz darf nicht nur ein Lippenbekenntnis sein. Er muss auch gelebt werden – vor allem von denen, die Verantwortung tragen.

Heli Dungler

Gründer und Präsident VIER PFOTEN

Staatsziel und Wunsch der Bevölkerung

DAS WOHL DER TIERE IST EIN ÖFFENTLICHES INTERESSE

Staatszielbestimmungen und die Meinung der Bevölkerung sprechen eine klare Sprache: Tierwohl ist ein öffentliches Interesse und als solches bei der Verwendung öffentlicher Mittel und beim Speisenangebot in öffentlichen Einrichtungen zu berücksichtigen.

Nach welchen Grundsätzen hat ein Staatswesen, hat die öffentliche Hand ihre Politik auszurichten? Um diese Grundsätze zu definieren, kennen viele Rechtsordnungen Staatszielbestimmungen oder ähnliche Instrumente. Der Schutz der Tiere als Ziel hat in der jüngeren Vergangenheit Eingang in Verfassungen und Verträge gefunden:

> ***„Bei der Festlegung und Durchführung der Politik der Union in den Bereichen Landwirtschaft, Fischerei, Verkehr, Binnenmarkt, Forschung, technologische Entwicklung und Raumfahrt tragen die Union und die Mitgliedstaaten den Erfordernissen des Wohlergehens der Tiere als fühlende Wesen in vollem Umfang Rechnung“***
> Europäische Union, Vertrag von Lissabon, Art. 13

> ***„Der Staat schützt (...) die Tiere im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung.“***
> Deutschland, Grundgesetz, Art. 20a

> ***„Die Republik Österreich (Bund, Länder und Gemeinden) bekennt sich zum Tierschutz.“ Der österreichische Verfassungsgerichtshof konstatierte 2011 den „Eintritt eines Wertewandels“ und ein „nach heutiger Auffassung weithin anerkanntes und bedeutsames öffentliches Interesse am Tierschutz“.***[1]
> Österreich, Bundesverfassung

> ***Der „Würde der Kreatur“ ist Rechnung zu tragen. Dabei handelt es sich um ein allgemeines Verfassungsprinzip mit Geltungsanspruch für die gesamte Rechtsordnung.***
> Schweiz, Bundesverfassung, Art. 120

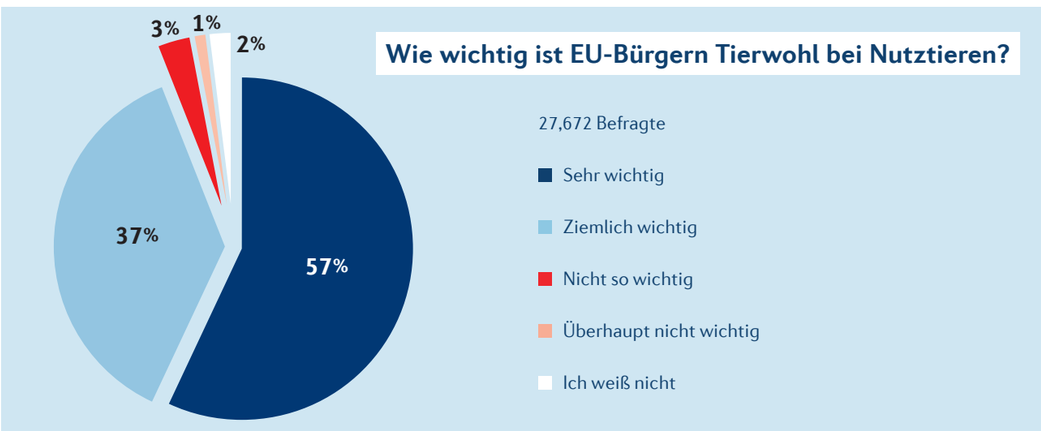
Laut dem „Animal Welfare Act 2006“, der in England und Wales als Primärrecht zum Schutz der Tiere gilt, ist es eine Straftat, wenn TierhalterInnen ihre Schutz- und Fürsorgepflicht vernachlässigen. Das betrifft unter anderem Verpflichtungen zur Bereitstellung einer angemessenen Ernährung, die Möglichkeit natürlichen Verhaltensweisen nachzugehen und den Schutz vor Schmerz und Leid.

„... weithin anerkanntes und bedeutsames öffentliches Interesse am Tierschutz“ Österreichischer Verfassungsgerichtshof

Auch die **öffentliche Meinung** lässt keinen Zweifel daran, dass Tierwohl ein öffentliches Interesse ist: Laut der repräsentativen Eurobarometer-Befragung Nr. 442 zum Tierschutz ist 94% der europäischen Bevölkerung der Schutz landwirtschaftlich genutzter Tiere wichtig und 82% meinen, er sollte besser sein, als er derzeit ist.[2]

In Deutschland erwarten sich 66% der befragten deutschen Bevölkerung, dass die Tiere artgerecht gehalten werden (Ernährungsreport 2018 des BMEL). Das Tierwohl wird bei den Anforderungen an die Landwirtschaft noch vor der Qualität der Produkte genannt.

Es ist daher eine naheliegende Schlussfolgerung, dass bei der Beschaffung tierischer Lebensmittel durch öffentliche Einrichtungen das Tierwohl als öffentliches Interesse berücksichtigt werden muss.



[1] Verfassungsgerichthof (2011): ris.bka.gv.at
[2] Special Eurobarometer 442: Attitudes of Europeans towards Animal Welfare (2016)

Landwirtschaftliche Tierhaltung in Europa

DAS STUMME LEID DER TIERE

Jährlich werden in den EU-Mitgliedstaaten über 300 Millionen Säugetiere und etwa 2 Milliarden Vögel für den menschlichen Konsum geschlachtet. Das Leid der meisten Tiere beginnt aber schon ab der Geburt. Denn das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere in Europa ist in den gängigen Haltungssystemen sehr stark eingeschränkt.

Im Folgenden werden nur einige der Probleme in der Haltung von landwirtschaftlich genutzten Tieren anhand von Beispielen aus der Hühner-, Schweine- und Rinderhaltung in Europa aufgezeigt.

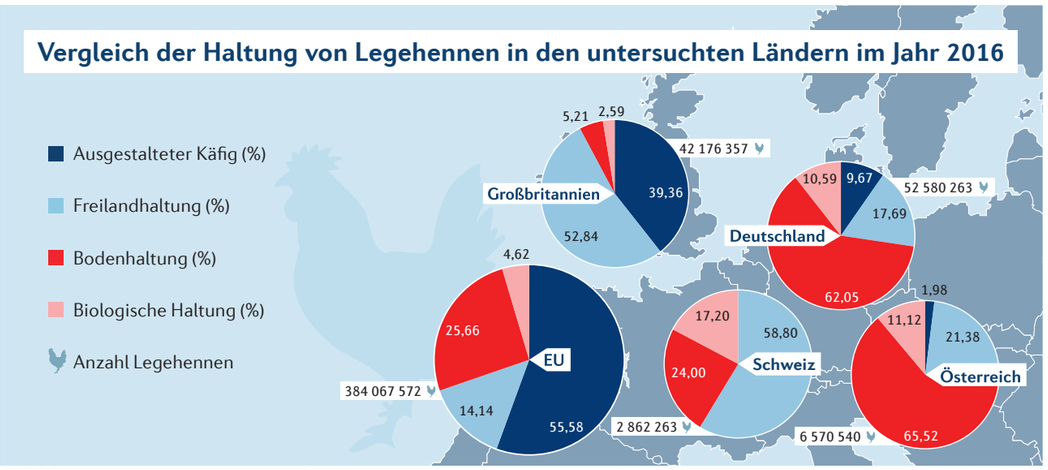
Die wenigsten Hühner verbringen ihr Leben im Freien. In der Europäischen Union muss mehr als die Hälfte der **Legehennen** ihr Dasein in einem Käfig fristen. Pro Huhn sind gemäß EU-Richtlinie 0,06 m² nutzbare Käfigfläche vorgesehen – das entspricht etwa der Größe dieser A4-Seite. Weitere 26 % leben in enger Bodenhaltung. Legehennen sind soziale Tiere, die gern ihre Umwelt erkunden. Sandbäder, Scharren und das Erkunden der Umwelt sollten zum Alltag der Tiere gehören. Die Realität sieht aber meist anders aus. Essentielle Verhaltensweisen auch nur annähernd auszuleben, ist in Boden- und Käfighaltung nicht möglich. Männliche Küken werden für die Eierproduktion nicht benötigt und oft kurz nach dem Schlüpfen unter anderem durch Schreddern getötet.

Entgegen der verbreiteten Annahme hat die **Masthuhnhaltung** wenig mit der Haltung von Legehennen zu tun: **Masthühner** oder Broiler wurden in den vergangenen Jahrzehnten extrem auf Fleischzuwachs gezüchtet, mit vielen negativen Folgen für ihre Gesundheit. Masthühner fristen ihr sehr kurzes Leben von rund einem Monat meist in strukturlosen Megahallen ohne Tageslicht, zusammengepfercht mit zehntausenden Leidensgenossen.

© VIER PFOTEN

© KAG Freiland

Natürliche Verhaltensweisen und Grundbedürfnisse wie Sandbaden, Sonnenbaden, Hochflattern und Ruhen auf erhöhten Plätzen ist den Tieren unter solchen Bedingungen genauso wenig möglich wie der Aufbau einer angemessenen Sozialstruktur. Dabei sind Hühner äußerst soziale Tiere, die mehr als 100 Artgenossen erkennen und unterscheiden können. Infolge der schlechten Haltungsbedingungen und Überzüchtung kommt es jedoch zu einer überdurchschnittlich hohen Sterblichkeit. Ähnlich wie bei den Masthühnern fristen auch **Puten** ein eher trostloses Dasein ohne Möglichkeit, ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben. Die gezielte Zucht, getrimmt auf extremes Wachstum, ist mit schweren Leiden und massiven Gesundheitsproblemen, wie bspw. Skeletterkrankungen verbunden. Außerdem werden den Tieren routinemäßig die Schnäbel kupiert, um sie den Haltungssystemen anzupassen.



Quelle EU: https://circabc.europa.eu/sd/a/c32a9f6b-0480-4c94-8772-387da7ec80df/Number%20of%20laying%20hens%20by%20way%20of%20keeping_CIRCA.pdf
Quelle CH: www.aviforum.ch/Portaldata/1/Resources/wissen/statistiken/de/FB_11_17.pdf

© Fred Dott | VIER PFOTEN

Schweine sind nicht dreckig, es geht ihnen dreckig. Schweine sind, entgegen der verbreiteten Annahme, saubere Tiere. Wenn man sie lässt, verbringen sie 75% ihrer Zeit mit dem Wühlen nach Futter. Meist werden sie aber auf engstem Raum auf Beton- und Vollspaltenböden gehalten, ohne Stroh oder Einstreu. Dabei müssen die Tiere dort fressen und schlafen, wo sie koten. Natürliche Verhaltensweisen sind in diesen Systemen unmöglich. Die triste, strukturlose Umgebung und Platzmangel fördern abnormes Verhalten wie z.B. Schwanzbeißen. Um das zu vermeiden, werden die Schwänze der Tiere abgeschnitten und als wäre das nicht genug, werden männliche Tiere ohne Betäubung kastriert. Dies geschieht, um möglichen Ebergeruch zu verhindern.

Das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere ist in den gängigen Haltungssystemen sehr stark eingeschränkt.

Enge Ställe statt Alpenromantik. Die einzige Aufgabe einer **Milchkuh** ist es, viel Milch zu produzieren. Doch Milch gibt sie nur, wenn sie ein Kalb zur Welt bringt. Dabei sind Milchkühe neugierige, hochsoziale Tiere und liebevolle Mütter. Die Bindung zwischen Mutter und Kalb ist besonders stark, doch die Kälber von Milchkühen werden gleich nach der Geburt von ihrer Mutter getrennt. Meist müssen Milchkühe auf hartem Boden liegen, obwohl das Gelenkprobleme mit sich bringt. Außerdem werden den Rindern ihre natürlichen Verhaltensweisen durch die leider heute in vielen Regionen noch gängige Praxis der Anbindehaltung verwehrt. Wenn man sie lässt, dann sind Kühe ständig in Bewegung, verbringen einen Hauptteil ihrer Zeit mit Grasen und in Kontakt mit ihren Artgenossinnen. All das ist in der Intensivtierhaltung nicht möglich. Darüber hinaus sind die auf Hochleistung gezüchteten Tiere auf hohe Kraftfuttergaben angewiesen – Futter, das eigentlich gar nicht für ihre Mägen geeignet ist.

© Fred Dott | VIER PFOTEN

Mastrinder sind selten im Zentrum der Aufmerksamkeit – obwohl es viele Tierschutzprobleme in der intensiven Stier- bzw. Bullenmast gibt. Dabei sind extrem wenig Platz (auch Anbindehaltung), strukturlose Buchten mit Vollspalten und keine wiederkäuergerechte Fütterung oft Standard. Eingriffe ohne Schmerzausschaltung und -nachbehandlung bedeuten Leiden und Schmerzen für die Rinder.

Tiere werden zurechtgestutzt und kaputtgezüchtet. Auf Haltungsbedingungen, unter denen die Tiere ihre natürlichen Verhaltensweisen nicht ausleben können, reagieren sie notgedrungen mit Verhaltensstörungen. Besonders in der Intensivhaltung reißen sich Hühner gegenseitig die Federn aus und Schweine beißen in die Schwänze ihrer Leidensgenossen. Anstatt auf die Bedürfnisse der Tiere einzugehen, werden nun die Tiere für die Haltungssysteme zurechtgestutzt. Hühnern werden die Schnabelspitzen, Schweinen die Schwänze abgeschnitten. Rinder, und hier vor allem Milchkühe, werden routinemäßig enthornt. Männliche Ferkel werden – meist ohne Betäubung – kastriert, damit ihr Fleisch nicht unangenehm riecht.

Die **Zucht** auf Höchstleistung, rasche Gewichtszunahme oder Vergrößerung der wirtschaftlich erwünschten Körperteile bringt für die Tiere erhebliche **Gesundheitsprobleme** mit sich. Dazu zählen u.a. Euterentzündungen, Herzprobleme oder Lahmheit durch Knochenwachstumsstörungen und Gelenksprobleme. Schnellwachsende Masthühner und Puten mit stark vergrößerter Brust können sich gegen Ende ihres kurzen Lebens kaum noch aufrecht halten.

Ein qualvolles Ende. Der Transport zum Schlachthof bedeutet für die Tiere Stress und Angst. Alleine das Hineintreiben in den Transporter und das Hinaustreiben sind große Belastungsfaktoren. Vor allem während Langstreckentransporten gibt es viele Stressfaktoren, wie Hitze, Kälte oder Erschütterungen. Große Probleme ergeben sich auch, wenn die Tiere zu eng stehen oder mit unbekannten Artgenossen transportiert werden.

Im Schlachthof werden möglichst viele Tiere in möglichst kurzer Zeit getötet. Dabei kommt es oft zu Problemen und Fehlern, wie z.B. dass zu viele Tiere nicht ordnungsgemäß betäubt werden.

ALTERNATIVEN ZUR INTENSIVTIERHALTUNG

In der **biologischen Landwirtschaft** steht den Tieren mehr Platz zur Verfügung als in konventionellen Betrieben und Zugang zu Freiflächen soll wo möglich gewährt werden. In den Ställen muss es eingestreute Bereiche geben und die Haltungsdichten sind geringer. Eingriffe an Tieren dürfen grundsätzlich nur in begründeten Fällen durchgeführt werden, Betäubung bei Eingriffen ist in den meisten Ländern und bei bestimmten Tierarten nicht Pflicht. Konkrete Vorgaben zu Transport und Schlachtung sind auch noch nicht vorgeschrieben.

„Viele der größten Tierschutzprobleme in der Welt sind derzeit Folgen der konventionellen Zucht mit wenig Sorge um die Anpassungsfähigkeit der Tiere.“[3]

Dr. Donald Broom, University of Cambridge

Rechtliche Vorgaben, die das Leben der Tiere in der Landwirtschaft verbessern, fehlen noch immer in vielen Bereichen; und auch eine gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung nach Haltungsform für alle landwirtschaftlich gehaltenen Tiere ist nicht vorgesehen.

Grundsätzlich beruft sich VIER PFOTEN auf das 3R-Prinzip: Reduce – Refine – Replace! Demnach soll der Konsum von tierischen Lebensmitteln reduziert werden. Tierprodukte sollten aus tierfreundlicher Landwirtschaft bezogen werden (z.B.: Produkte aus Freiland- oder Biohaltung sowie mit einem Tierwohllabel). Darüber hinaus sollen vermehrt Tierprodukte durch pflanzliche Alternativen ersetzt werden.

Basierend auf dem Prinzip „Refine“ (verbessern) hat sich das VIER PFOTEN „Tierschutz-kontrolliert“ Gütesiegel (TSK), zum Ziel gesetzt, die Lebens-, Transport- und Schlachtbedingungen von Tieren in der Landwirtschaft nachhaltig zu verbessern und die Standards in der Tierhaltung neu zu definieren und umfassend zu verändern.

Gefordert werden u.a.: mehr Platz, Stallstrukturierung, Beschäftigungsmaterial, natürliches Licht oder Tageslicht und strenge Vorgaben für Transport und Schlachtung: TSK steht weiters dafür, alle Eingriffe am Tier auf ein geringst mögliches Maß zu reduzieren. Wenn dennoch Eingriffe durchgeführt werden müssen, sind Betäubung, Schmerzausschaltung und anschließende Schmerzbehandlung zwingend vorgesehen. Zudem ist die Beurteilung des Tierwohls anhand tierbezogener Parameter ein wesentlicher Aspekt im Rahmen des „Tierschutz-kontrolliert“ Gütesiegelprogammes: Tierbezogene Parameter geben Auskunft über den Zustand und das Befinden der Tiere und somit auch über die Auswirkungen des Haltungssystems, der Stalleinrichtung, des Herdenmanagements sowie der Mensch-Tier-Beziehung. Durch die Erfassung an Einzeltieren und/oder auf Herdenebene können weitreichende Analysen gemacht werden. Die Ergebnisse sollen dazu dienen, die Haltungsumgebung, das Management und den Umgang mit den Tieren noch tiergerechter zu gestalten und so das Wohlergehen der Tiere zu steigern.

Aus Sicht des Tierwohls und des Tierschutzes ist klar – Produktions- und Haltungsbedingungen sollten an das natürliche Verhalten und die Bedürfnisse der Tiere angepasst werden.

[3] Broom, D.M. 2016. Sentience, animal welfare and sustainable livestock production. In Indigenous, eds K.S Reddy, R.M.V. Prasad and K.A. Rao, 61-68. Excel India Publishers: New Delhi. Sentience, animal welfare and sustainable livestock production D.M. Broom, Centre for Animal Welfare and Anthrozoology, Department of Veterinary Medicine, University of Cambridge, Madingley Road, Cambridge, CB3 0ES, U.K.

Auswirkungen des übermäßigen Konsums tierischer Produkte auf unsere Gesundheit

FLEISCHKONSUM: DIE DOSIS MACHT DAS GIFT

Ernährung und Gesundheit sind kaum voneinander zu trennen. Öffentlichen Bildungs- und Gesundheitsinstitutionen, wie Schulen, Krankenhäusern etc., kommt daher eine besondere Verantwortung zu, eine ausgewogene Ernährung und damit die Gesundheit der Bevölkerung zu fördern.

Von den nationalen Ernährungsgesellschaften werden Empfehlungen ausgegeben, welche Höchstmengen an tierischen Produkten aus gesundheitlicher Sicht vertretbar sind. Zwischen den betrachteten Ländern variieren diese Empfehlungen, aber eines ist allen gemeinsam: Der Verzehr von Fleisch ist viel höher als empfohlen.

Der Fleischverzehr der europäischen Bevölkerung liegt um das zwei bis sechsfache über den empfohlenen Werten. Dies wirkt sich entsprechend negativ auf die Gesundheit aus. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes Typ 2 und Krebs und damit einige der häufigsten Todesursachen, stehen in Zusammenhang mit übermäßigem Fleischverzehr.

„Gar keine Frage: Weniger Fleischkonsum bringt mehr Gesundheit! Das Risiko für Diabetes, Herzkreislauferkrankungen und Krebs nimmt deutlich ab, wenn man weniger Fleisch konsumiert.“

OA Assoz.-Prof. PD DI Dr. med. H-P Hutter (Ärztinnen und Ärzte für eine gesunde Umwelt)

Zum Beispiel bestätigte eine von der International Agency for Research on Cancer durchgeführte Evaluierung von rund 800 Studien die Korrelation zwischen dem Konsum von rotem Fleisch und Darm-, Bauchspeicheldrüsen- und Prostatakrebs.[4]

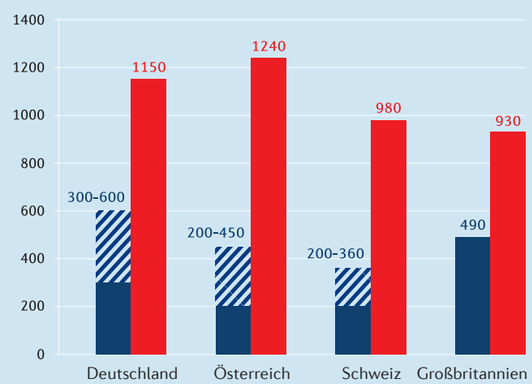
Bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen – weltweit die Nummer 1 der Todesursachen – sind langkettige gesättigte Fettsäuren ein großer ernährungsbedingter Risikofaktor.[5] Der Großteil dieser Fettsäuren, die wir über die Nahrung aufnehmen, stammt aus Fleisch und fettreichen Milchprodukten.[6] Eine Meta-Analyse hat gezeigt, dass der Konsum von 100 g rotem Fleisch pro Tag – eine Menge die in Europa meistens deutlich überschritten wird – das Risiko für Schlaganfälle um 10-13% erhöht.[7]

Die Empfehlungen der Ernährungsgesellschaften im Detail

Die deutsche, österreichische und schweizerische Gesellschaft für Ernährung, sowie ihr Pendant in Großbritannien empfehlen, überwiegend pflanzliche Lebensmittel zu wählen. Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung rät zudem, ökologische Aspekte zu berücksichtigen und die Schweizerische Gesellschaft empfiehlt, auf tiergerecht produzierte Lebensmittel zu achten. In den Qualitätsstandards für Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) soll auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung geachtet werden und Fleischmahlzeiten in der Mittagsverpflegung maximal zweimal die Woche angeboten werden. Die deutsche Bundesregierung spricht sich im Koalitionsvertrag von 2018 außerdem dafür aus, DGE-Standards auf Landesebene flächendeckend einzuführen. In England gibt es bereits verpflichtende Qualitätsstandards für Schulen gemäß dem „School Food Plan“. Hier wird allerdings empfohlen, mindestens an drei Tagen die Woche Fleisch anzubieten. Eine Limitierung gibt es lediglich bei verarbeiteten Fleischprodukten.

Fleischverzehr pro Kopf und Woche

	Empfehlung[8]	Ist-Stand[9]
Deutschland	max. 300-600 g	1150 g
Österreich	200-450 g	1240 g
Schweiz	200-360 g	980 g
Großbritannien	max. 490 g	930 g



Die durchschnittlich verzehrte Menge an Fleisch (pro Kopf und Woche in rot) übersteigt in allen untersuchten Ländern die maximal empfohlene Menge (blau) bei weitem.

[4] IARC Monograph Working Group (2015): Carcinogenicity of consumption of red and processed meat
[5] FAO: Meat and meat products in human nutrition … – Meat and health.fao.org
[6] Frank B. Hu *et al.* (1999): Dietary saturated fats and their food sources in relation to the risk of coronary heart disease in women.
[7] G-C. Chen, *et al.* (2013): Red and processed meat consumption and risk of stroke. A meta-analysis of prospective cohort studies.
[8] Ernährungskreis. dge.de; Empfehlungen. oege.at; Die Schweizer Lebensmittelpyramide – ausgewogene Ernährung. sge-ssn.ch; Healthy diet recommendations – British Nutrition Foundation. nutrition.org.uk
[9] Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Fleisch – Fleisch und Geflügel. ble.de; Statistik Austria Versorgungsbilanzen. statistik.at; Agrarbericht (2017) – Fleisch und Eier. agrarbericht.ch; Quantity of food and drink purchased for UK households. (2017): gov.uk

©PIXABAY

Umweltauswirkungen der landwirtschaftlichen Intensivtierhaltung

FLEISCH FRISST UMWELT

Die Produktion tierischer Lebensmittel, v.a. von Fleisch hat gravierende Folgen für Umwelt und Klima. Kaum ein anderes Lebensmittel benötigt so viele Ressourcen in der Herstellung.

Von der landwirtschaftlichen Tierhaltung gehen zahlreiche Umweltbelastungen aus. Diese beschränken sich nicht auf die unmittelbaren Folgen der Tierhaltung selbst, wie z.B. Ammoniak-Emissionen oder Wasserverschmutzung und Nährstoffüberlastung durch Gülle. Ein ganz wesentlicher Faktor sind die großen Mengen an Futtermitteln, die für die Produktion tierischer Nahrungsmittel eingesetzt werden, mit allen Folgen wie Landverbrauch, Düngemittel- und Pestizideinsatz. Zusätzlich werden großen Mengen an Futtermitteln aus Übersee importiert, v.a. Soja, vieles davon gentechnisch manipuliert und auf ehemaligen Regenwaldflächen angebaut. Die Habitatzerstörung durch Futtermittelproduktion spielt auch eine wichtige Rolle im derzeitigen Artensterben.

„Von einem verringerten CO_2-Fußabdruck über eine verbesserte öffentliche Gesundheit bis hin zu einer stärkeren regionalen und nachhaltigen Wirtschaft - der potenzielle Nutzen von Tierschutzmaßnahmen als Teil einer Reihe von Einkaufsbedingungen ist enorm.“

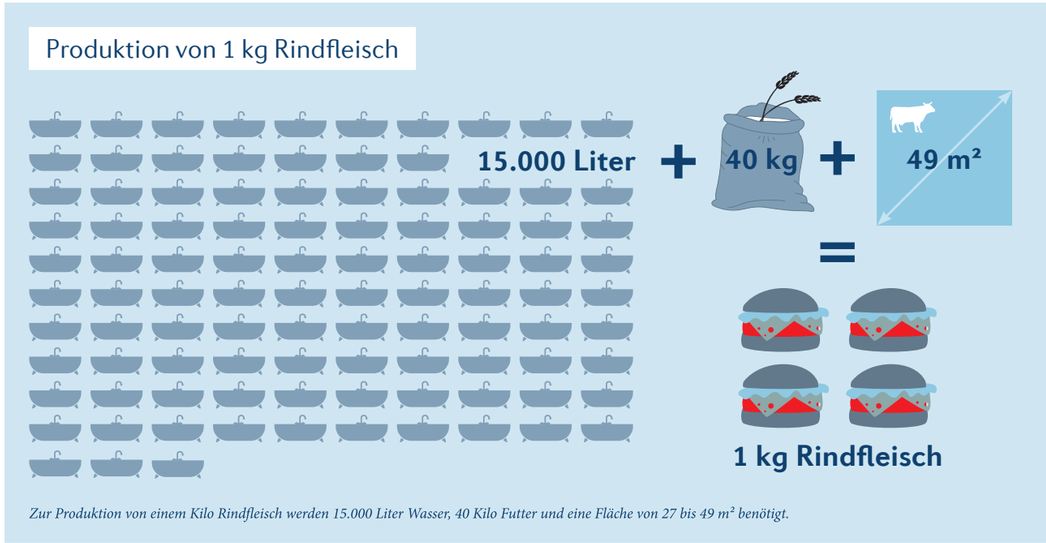
Raj Patel, Akademiker, Schriftsteller, Journalist und Aktivist

Um die Tiere in Europa zu füttern, wird eine Anbaufläche in der Größe Italiens belegt. Über die Hälfte des Getreides, das in Europa produziert wird[10], landet nicht auf unseren Tellern, sondern in den Futtertrögen der Tiere. Obwohl nur 17 % unseres Kalorienbedarfs mit tierischen Lebensmitteln gedeckt wird, verbrauchen wir unverhältnismäßig viel Fläche und Getreide für deren Herstellung.[11]

Bei der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Lebensmittel geht ein großer Teil der Nahrungsenergie verloren. Für die Produktion von einem Kilo Rindfleisch werden beispielsweise bis zu rund 40kg Futter und 15.500 Liter Wasser benötigt.[12] Die Produktion tierischer Lebensmittel verbraucht pro Kilokalorie deutlich mehr Wasser als pflanzliche – Schweinefleisch etwa viermal, Hühnerfleisch 6-mal so viel wie Kartoffeln und Getreide.[13] Die Produktion der Futtermittel nimmt auch viel Fläche in Anspruch – für ein Kilo Rindfleisch werden zwischen 27 und 49 m² benötigt.[14]

Die landwirtschaftliche Tierhaltung verursacht zudem weltweit so viel Treibhausgasemissionen wie der gesamte Verkehrssektor [15] (inklusive Flugzeuge und Containerschiffe).

Eine Verringerung der Quantität an tierischen Produkten, die in öffentlichen Einrichtungen oft auch vom Steuerzahler mitfinanziert werden, bei gleichzeitiger Erhöhung der Qualität, würde nicht nur dem Wohl der Tiere zu Gute kommen, sondern auch unsere Gesundheit fördern und die Umwelt maßgeblich entlasten.



Zur Produktion von einem Kilo Rindfleisch werden 15.000 Liter Wasser, 40 Kilo Futter und eine Fläche von 27 bis 49 m² benötigt.

[10] Eigene Kalkulation mit: European Commission DG AGRI (2016): Short Term Outlook for EU arable crops, dairy and meat markets in 2016 and 2017 (2016) *and* EU balance sheets and production details by Member State ec.europa.eu
[11] Heinrich Böll Stiftung (2018): Fleischatlas
[12] Heinrich Böll Stiftung (2013): Fleischatlas
[13] Institute for Water Education (UNESCO-IHE); M.M. Mekonnen; A.Y. Hoekstra (2010): The green, blue and grey water footprint of farm animals and animal products. Volume 1: Main report.
[14] WWF (2014): Fleisch frisst Land
[15] LEAD (2006): Livestock's long shadow. Environmental issues and options.

Zahlen und Fakten zur Gemeinschaftsgastronomie

ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN: WELCHE LEBENSMITTEL BESCHAFFEN SIE?

Öffentliche Einrichtungen tragen eine große Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt. Transparenz in der Beschaffung tierischer Produkte ist aber nur selten gegeben.

Gemeinschaftsgastronomie findet in vielen öffentlichen Einrichtungen statt, darunter Bildungswesen (Kindergärten, Schulen, Universitäten, etc.), Gesundheitswesen (Seniorenheime oder Krankenhäuser), sonstige (Behördenkantinen, Kasernen, etc.), wobei in der Europäischen Union ca. drei Viertel der Mahlzeiten der Gemeinschaftsgastronomie im Gesundheits- (42,7%) und im Bildungswesen (31,4%) serviert werden.[16] Die Verpflegung wird entweder über Catering-Dienste oder von den Einrichtungen selbst organisiert.
Die Ausgaben für Lebensmittel und Catering-Dienste lagen in den EU-Mitgliedsstaaten im Jahr 2011 bei insgesamt 206,3 Milliarden Euro.

In **Deutschland** beträgt das Beschaffungsvolumen aller Güter der öffentlichen Hand etwa 13 % des BIP und damit insgesamt 480 Milliarden Euro. [17]

Das Marktvolumen der Gemeinschaftsgastronomie wird auf circa 18,3 Mrd. € geschätzt.[18] Laut dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) gibt es ca. 17.000 Ganztagsschulen mit Mittagsangebot, 52.000 Kitas mit über 5 Mio. potentiellen Verpflegungsteilnehmern (Kinder, Schüler, Lehrkräfte und weiteres Personal), 2.000 Krankenhäuser und 13.000 Pflege- und Rehaeinrichtungen mit Gemeinschaftsgastronomie. [19] Vollständige und verlässliche Daten über Menge, Qualität und Herkunft der tierischen Lebensmittel, die in diesen Einrichtungen beschafft werden, liegen nicht vor.

Wie wird ausgeschrieben?

Öffentliche Einrichtungen beschaffen Lebensmittel über öffentliche Ausschreibungen. Öffentlich ausgeschrieben wird ab den sogenannten Schwellenwerten, die in der EU bei Dienstleistungs- und Lieferaufträgen bei 144.000 Euro (zentrale Regierungsbehörden) bzw. 221.000 Euro (subzentrale öffentliche Auftraggeber) liegen.

In öffentlichen Ausschreibungen findet die Qualität der Produkte meist nur in den sogenannten Zuschlagskriterien Beachtung. Allerdings gibt es keine Vorgaben, mit welcher Gewichtung Zuschlagskriterien ausgeschrieben werden sollen.

So kann es zum Beispiel vorkommen, dass eine Stadt 400.000 kg Fleisch für ihre Kindergärten bestellt, die Qualität der Produkte (z.B. biologische Erzeugung) aber nur mit 10 Punkten gewichtet und den Preis mit 90.

Qualitätskriterien können allerdings als sogenannte „technische Spezifikation“ in den Ausschreibungskriterien verankert werden. Technische Spezifikationen sind Qualitätskriterien, die jedes Angebot erfüllen muss. Zum Beispiel kann bei Schaleneiern die Haltungskennzeichnung 0 (Biohaltung) oder 1 (Freilandhaltung) als technische Spezifikation verlangt werden, um höheres Tierwohl zu gewährleisten.

© PIXABAY

© PIXABAY

Eine Studie aus dem Jahr 2014 zeigte, dass fast die Hälfte der KiTas zu viel Fleisch und Fleischerzeugnisse anbieten und jeder dritte Kindergarten gar keine biologisch produzierten Lebensmittel verwendet.[20] Nur 50% der befragten Schulen kennen den DGE-Standard, davon wiederum setzen nur die Hälfte die Standards um. [21]

In **Österreich** werden jährlich Güter und Dienstleistungen der öffentlichen Hand in Höhe von rund 60 Milliarden Euro oder etwa 18% des BIP eingekauft.[22] In den öffentlichen Ausschreibungen gilt das Bestangebotsprinzip, wonach nicht mehr der Preis das einzige Zuschlagskriterium sein soll. Allerdings ist auch hier dem Bieter selbst überlassen, wie hoch er andere Kriterien gewichtet. In Ausschreibungen im Unterschwellenbereich (bei öffentlichen Auftraggebern unter 135.000 Euro, bei allen anderen unter 209.000 Euro) gilt das Bestangebotsprinzip nicht zwingend.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist für etwa ein Drittel der gesamten Ausgaben verantwortlich, die für Essen außer Haus getätigt werden und jeder vierte Österreicher isst in Mensen oder (Betriebs-)Kantinen.[23] Täglich werden mehrere hunderttausend Mahlzeiten in österreichischen öffentlichen Einrichtungen serviert.[24] Auch hier gibt es keine einheitlichen und transparenten Daten zu Mengen und Qualität der verwendeten tierischen Produkte.

In der **Schweiz** werden jährlich etwa 40 Milliarden Franken für die Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen durch die öffentliche Hand ausgegeben. [25] Alleine von der zentralen Bun-

desverwaltung wurden 2016 in der öffentlichen Beschaffung 21,84 Millionen Franken für Lebensmittel und Getränke ausgegeben.[26] Etwa 283 Millionen Mahlzeiten werden in der Schweiz jährlich von Angestellten, Schülern, Patienten etc. in öffentlichen Kantinen verspeist. [27] Verbindliche Ernährungsrichtlinien gibt es für die rund 23.000 Schüler und Schülerinnen der Stadt Zürich. Fleisch darf hier nur ein- bis dreimal die Woche angeboten werden, verarbeitete Fleischprodukte nur einmal.

In **Großbritannien** werden an jedem Wochentag etwa 3,5 Millionen Mahlzeiten in öffentlichen Einrichtungen ausgegeben. Etwa 2,4 Milliarden Pfund werden jährlich für die Beschaffung von Lebensmitteln und Cateringservices ausgegeben, Schätzungen zufolge 1-1,2 Milliarden für die Zutaten. Ein Viertel der Ausgaben wird für importierte Lebensmittel verwendet. [28,29,30]

Der in England für alle Schulen verbindliche „School Food Plan“ geht in eine andere Richtung als die Empfehlungen der restlichen untersuchten Länder. Der Plan gibt vor, dass an mindestens drei Schultagen Fleisch serviert werden soll. Eine Limitierung gibt es nur bei verarbeitetem Fleisch (maximal einmal die Woche in Primärschulen, maximal zweimal die Woche in Sekundärschulen).

Die einzigen detaillierteren Zahlen zur Beschaffung von Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen liegen aus Schottland vor. Hier machen Fleisch und Milchprodukte (Fertigprodukte ausgenommen) etwa 15% der Ausgaben für Lebensmittel aus. [31]

Die Beschaffung von Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen unterliegt keinem transparenten System. Es gibt weder verlässliche Daten über die Menge an tierischen Produkten die beschafft wird, noch zur Qualität der Produkte. Und schon gar nicht, ob Tierwohl berücksichtigt wurde.

Was würde eine Reduktion der tierischen Produkte in öffentlichen Einrichtungen bewirken?

Das Potenzial einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln ist enorm. In einer Schweizer Studie wurde das Potenzial der Umstellung auf eine ökologische Beschaffung in verschiedenen Sektoren evaluiert. Neben Fahrzeugen, Reinigungsmitteln, Straßenleuchten oder Strom wurden auch Lebensmittel verglichen. Hier wurden die ökologischen Auswirkungen der Umstellung von konventionellen Fleischmenüs auf vegetarische Varianten dieser Mahlzeiten verglichen.

Es wurde gezeigt, dass diese Umstellung zu einer sehr hohen Klimaentlastung führen würde, die jene aller anderen Produktgruppen massiv übersteigt. Aber nicht nur die Umwelt und die Tiere würden geschont werden, auch die Kosten für die Mahlzeiten könnten verringert werden. **Die Umstellung auf eine ökologische Beschaffung im Bereich Nahrungsmittel kann damit kostenneutral umgesetzt werden.** Es kann sogar mehr als in allen anderen Kategorien eingespart werden.

Auch wenn sich die Präferenzen in der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln nur teilweise in Richtung pflanzlicher Menüs verschieben würden oder der Fleischanteil in den Gerichten reduziert würde, könnten immer noch enorme Mengen an Treibhausgasen eingespart, Tiere vor Leiden bewahrt und die Gesundheit der Menschen gefördert werden.

[16] Europäische Kommission (2017): Revision of the EU GPP criteria for Food procurement and Catering services. 3rd Technical Report.
[17] Bundesregierung. Nachhaltigkeit (2015): bundesregierung.de
[18] NAHGAST Arbeitspapier (2017): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie, Status-quo-Analyse. Fachochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung
[19] DEHOGA: Gemeinschaftsgastronomie – ein Zukunftsmarkt?
[20] Bertelsmann-Stiftung (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe
[21] INFORM (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung
[22] ANKÖ (2017): Wirtschaftsfaktor öffentliche Vergabe.
[23] Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (2010): Lebensmittelbericht Österreich 2010.
[24] Greenpeace überprüft Essen in Schulen (2018) wien.orf.at
[25] PUSCH, ÖBU, Kompass Nachhaltigkeit (2017): Thema Umwelt – Nachhaltige öffentliche Beschaffung – eine Chance für Unternehmen. Kompass Nachhaltigkeit – Ihre Orientierungshilfe für nachhaltige Beschaffung.
[26] Schweizerische Eidgenossenschaft (2017): Beschaffungszahlungen 2016.
[27] Myriam Steinemann, Felix Weber, Judith Reutimann, Rolf Iten (INFRAS) Felix Meier (PUSCH) (2016): Potenzial einer ökologischen öffentlichen Beschaffung in der Schweiz.
[28] Defra (2010): Proportion of domestically produced food used by government departments and also supplied to hospitals and prisons under contracts negotiated by NHS Supply Chain and National Offender Management Service (previously HM Prison Service). Public Sector Food Procurement Initiative.
[29] British Hospitality Association Nutrition Guide for Catering Managers and Chefs. For the industry, by the industry.
[30] Defra (2014): A Plan for Public Procurement.
[31] The Scottish Government (2014): Estimates Of Public Sector Procurement Expenditure On Food And Drink In Scotland.

Politische Willenserklärungen versus gelebte Praxis

FEHLENDE UMSETZUNG NACHHALTIGER BESCHAFFUNG IN DIE PRAXIS

Die bisherigen Kapitel haben gezeigt: Es besteht ein bedeutsames öffentliches Interesse am Tierschutz; das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere ist in den verbreitetsten Haltungssystemen sehr stark eingeschränkt; der derzeitige übermäßige Fleischkonsum gefährdet die menschliche Gesundheit ebenso wie unsere Umwelt.

Die öffentliche Hand (Bund, Länder/Kantone und Gemeinden) beschafft mit öffentlichen Geldern in Milliardenhöhe große Mengen tierischer Lebensmittel, u.a. für Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser, Seniorenwohnheime, Kantinen, Militär etc. Damit verfügt die öffentliche Hand über einen Hebel, mit dem sie die Richtung der landwirtschaftlichen Entwicklung maßgeblich mitbestimmt – u.a. in Richtung mehr oder weniger Umwelt- und Tierschutz.

Die öffentliche Auftragsvergabe sollte eine größere Rolle bei der Verfolgung gesellschaftlicher und ökologischer Ziele spielen.

Ungeachtet all dessen gibt es kaum konkrete Verpflichtungen für die beschaffenden Institutionen, Tierschutz- oder Umweltaspekte zu berücksichtigen oder die amtlichen Ernährungsleitlinien zu beachten. Es mangelt also an klaren Vorgaben, und es mangelt an Transparenz: In den allermeisten Fällen gibt es keine öffentlich zugängliche Information oder Zahlen über Beschaffungsvorgänge und die in den Ausschreibungen angelegten Kriterien. So stellt auch die deutsche Bundesregierung fest: „Verlässliche Daten zur öffentlichen Auftragsvergabe fehlen bislang in Deutschland.“ [32]

Woran es freilich nicht mangelt, sind schöne Worte und Absichtserklärungen. Hier einige Beispiele:

- „Die strategische öffentliche Auftragsvergabe sollte für Zentral- und Lokalregierungen eine größere Rolle bei der Verfolgung gesellschaftlicher, ökologischer und wirtschaftlicher Ziele … spielen. Die systematische Einbeziehung innovativer, ‚grüner‘ und sozialer Kriterien … erfordert nicht nur im höchsten Maße qualifizierte öffentliche Auftraggeber, sondern auch politische Vision und politische Verantwortung.“ *Europäische Kommission* [33]

- „Unter Beachtung des Ziels der wirtschaftlichen Beschaffung sollen, wo möglich, soziale, ökologische und innovative Aspekte bei der öffentlichen Beschaffung stärker Berücksichtigung finden. Daher wollen wir auf Bundesebene Nachhaltigkeit und Innovationen bei der Beschaffung in Deutschland beispielgebend stärken und weiterentwickeln.“ *Deutsche Bundesregierung* [34]

- „Das wirtschaftlich günstigste Angebot erhält den Zuschlag. Es können insbesondere folgende Kriterien berücksichtigt werden: … Nachhaltigkeit …“ *(Schweiz, Interkantonale Vereinbarung)* [35]

- „Das öffentliche Beschaffungswesen beeinflusst Produktions- und Verbrauchstendenzen, und eine spürbare Nachfrage der Behörden nach ‚grüneren‘ Waren wird Märkte für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen schaffen oder ausbauen.“ *Europäische Kommission* [36]

Dass dies noch Zukunftsmusik ist, muss auch die Europäische Kommission feststellen: „Ein auf dem Kosten-Nutzen-Verhältnis beruhender Ansatz, in dessen Rahmen … auch soziale und ökologische Aspekte … sowie sonstige qualitative Kriterien berücksichtigt werden können, wird bei Ausschreibungen … immer noch zu selten angewendet.“ [37]

Die Möglichkeiten wären vorhanden, denn das EU-Vergaberecht fordert zwar keine ökologischen oder sozialen Kriterien, aber die Beschaffer können solche Kriterien in ihre Ausschreibungen einbeziehen, z.B. als technische Spezifikation oder als Zuschlagskriterium. Im nationalen Vergaberecht liest sich das dann z.B. so:

- Deutschland: „Bei der Vergabe werden Aspekte der Qualität und der Innovation sowie soziale und umweltbezogene Aspekte … berücksichtigt.“ [38]

- Österreich: Im Vergabeverfahren ist „auf die Umweltgerechtheit der Leistung Bedacht zu nehmen. Dies kann insbesondere durch die Berücksichtigung ökologischer Aspekte (…) oder des Tierschutzes bei der Beschreibung der Leistung, bei der Festlegung der technischen Spezifikationen, durch die Festlegung konkreter Zuschlagskriterien oder durch die Festlegung von Bedingungen im Leistungsvertrag erfolgen.“ [39]

Leider beschränkt sich dies noch auf wenige Kommunen und Institutionen, die eine Vorreiterrolle einnehmen.

[32] Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (2015): Eckpunkte zu Reform des Vergaberechts, 07.01.2015: bmwi.de
[33] Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen (2017): Eine funktionierende öffentliche Auftragsvergabe in und für Europa. eur-lex.europa.eu
[34] Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (2015): Eckpunkte zu Reform des Vergaberechts. bmwi.de
[35] Mustervorlage für Vergaberichtlinien (VRöB) zur Interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen (IVöB). bkb.admin.ch
[36] Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen: Umweltorientiertes Öffentliches Beschaffungswesen (2008)
[37] Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen: Eine funktionierende öffentliche Auftragsvergabe in und für Europa, (2017)
[38] Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen § 97 Absatz 3
[39] Vergaberechtsreformgesetz 2018 §20 Absatz 5 www.parlament.gv.at

Praktische Hilfestellung für Beschaffer

PROGRAMME ZUR FÖRDERUNG NACHHALTIGER BESCHAFFUNG

Sowohl auf EU-Ebene als auch auf nationaler und lokaler Ebene stehen den Verantwortlichen für die Beschaffung Programme und Hilfsmittel zur Verfügung, die sie zu nachhaltigerer Beschaffung motivieren und/oder ihnen Richtlinien dafür an die Hand geben sollen.

EU: Green Public Procurement

Um die nachhaltige Beschaffung zu fördern und europaweit zu vereinheitlichen, erarbeitete die Europäische Kommission einen Kriterienkatalog für das „Green Public Procurement" (GPP). In Bezug auf die Beschaffung von Lebensmitteln enthält die Fassung von 2008 u.a. Kriterien zu Bio-Lebensmitteln sowie zu tierischen Produkten, die unter Einhaltung hoher Tierschutzstandards erzeugt wurden (welche aber nicht näher definiert werden).[40, 41]

Nach 10 Jahren Gültigkeit werden die GPP-Kriterien für Lebensmittel nun überarbeitet, wobei aktuell (März 2018) der dritte Entwurf vorliegt.[42] Dieser enthält neben einer Bio-Quote auch Tierwohlkriterien. Eine technische Spezifikation gibt es hier allerdings nur für Schaleneier – Eier aus Käfighaltung werden ausgeschlossen –, da nur für Schaleneier ein verbindliches Kennzeichnungssystem nach der Haltungsform gegeben ist.

Als Zuschlagskriterium sollen mehr als 80% der Schaleneier aus Freilandhaltung stammen und bis zu einem Viertel des Fleisches von einem anerkannten Tierwohl-Zertifizierungssystem erfasst sein.

Für Catering-Anbieter sieht eine technische Spezifikation vor, dass die Menügestaltung den Verzehr von Hülsenfrüchten, Obst und Gemüse steigert und jenen von Fleisch senkt.

Deutschland

Die Zielsetzung einer nachhaltigen Beschaffung findet sich in verschiedenen nationalen Programmen, z.B. im Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit, im Ressourceneffizienzprogramm (ProgRess II) oder im Nationalen Programm für nachhaltigen Konsum.

Beim Beschaffungsamt des Bundesministeriums des Innern wurde eine Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (KNB) eingerichtet, die öffentliche Auftraggeber bei der Berücksichtigung von Kriterien der Nachhaltigkeit bei Beschaffungsvorhaben unterstützt und Schulungen durchführt.[43] Ebenso übernehmen unterschiedliche Institutionen und Initiativen durch Beratung, Leitfäden oder Projekte die Aufgabe, nachhaltige Beschaffung voranzubringen, z.B. das Umweltbundesamt, die Kompetenzstelle für innovative Beschaffung (KOINNO). Für gesunde und nachhaltigere Ernährung sind zuständig: das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) sowie etwa INFORM, Deutschlands Initiative für gesundes Essen und Bewegung.

Eine weitere Initiative sind die sog. Bio-Städte. Diese setzen sich zum Ziel, mehr Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft in öffentlichen Einrichtungen zu verwenden.[44] Ein auf die Umwelt fokussiertes Ziel verfolgt der Konvent der Bürgermeister für Klima und Energie. Die Unterzeichner verpflichten sich die CO_2-Emissionen bis 2030 um mindestens 40% zu reduzieren. Allerdings wird nicht speziell auf die Beschaffung von Lebensmitteln eingegangen.[45]

Ausgehend von der Kampagne „Natur auf dem Teller" in Nordrhein-Westfalen formierte sich ab 2004 ein Netzwerk von Gastronomen, Betriebsleitern, Küchenchefs und Einkäufern für die gesamte Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland, um Kolleginnen und Kollegen praxisnah bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln zu unterstützen. Über Bio hinaus wird Wert auf Produkte aus artgerechter Tierhaltung, fairem Handel und nachhaltiger Fischerei gelegt. [46]

Österreich

Ein österreichweites Instrument ist der „Österreichische Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung" (naBe-Aktionsplan). [47]

Die nachhaltige Beschaffung soll bei allen öffentlichen Beschaffern verankert werden, das heißt, zumindest die Kernkriterien des Aktionsplans sollen bei Ausschreibungen verwendet werden. Auf Bundesebene erklärten 2010 alle Ministerien für ihren Bereich und den Bereich der jeweils nachgeordneten Dienststellen den naBe-Aktionsplan für verbindlich. [48]

In einer monetären Bewertung müssen nach dem naBe-Aktionsplan 25% der beschafften Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft stammen. Eine Quote für tierische Produkte oder spezifizierte Tierwohl-Kriterien gibt es nicht. [49]

Auf der Ebene der Bundesländer wird der naBe-Aktionsplan von verschiedenen Initiativen zur öffentlichen Beschaffung ergänzt.

Schweiz

Die Strategie Nachhaltige Entwicklung des Bundesrats betont die Wichtigkeit einer verantwortungsvollen öffentlichen Beschaffung. Für die Umsetzung in die Praxis erstellte die Beschaffungskonferenz des Bundes (BKB) Empfehlungen für eine nachhaltige Beschaffung, die beschreiben, wie Beschaffer ökologische Kriterien in ihre Ausschreibungen einbeziehen können. Inhaltliche Vorgaben sind in den Empfehlungen nicht enthalten. [50]

Im Bundesamt für Umwelt wurde eine Fachstelle ökologische öffentliche Beschaffung eingerichtet, die u.a. Schulungen durchführt, den Erfahrungsaustausch vermittelt und ökologischen Produktkriterien für öffentliche Ausschreibungen erarbeitet (für Lebensmittel noch nicht vorhanden). [51]

Eine Online-Plattform, die private und öffentliche Beschaffer dabei unterstützt, soziale und ökologische Kriterien besser in ihre Beschaffungsprozesse zu integrieren, ist „Kompass Nachhaltigkeit". Die Beschaffungsplattform wird durch das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO finanziert.[52] In ihren Richtlinien für eine nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln wird empfohlen, den Anteil tierischer Produkte zu reduzieren (auf Grund der starken Umweltbelastungen) und pflanzliche Produkte sowie biologisch und fair produzierte Produkte zu bevorzugen.[53]

Ein Beispiel für eine Initiative eines Kantons ist die Strategie zur Förderung lokaler und saisonaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie des Kantons Waadt. Diese fordert unter anderem dazu auf, Lebensmittel aus extensiver oder biologischer Landwirtschaft zu bevorzugen, insbesondere aus tierfreundlicher Haltung. Ein Schwerpunkt bei der Umsetzung lag auch bei der Förderung des Referenzindikators für nachhaltige Ernährung Beelong.[54]

Großbritannien

In 2014 hat das Department for Environment & Rural Affairs Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung im "Plan for Public Procurement" festgelegt: "Endorsed by the Prime Minister of the UK, the plan sets out a specific vision, goals and outcomes for sustainable food procurement. This includes engaging with and supporting suppliers to produce and provide sustainable food and catering. The policy includes a Balanced Scorecard approach to Value for Money, which accounts for use of resources such as energy, water and waste, environmental impacts, variety and seasonality, animal welfare, and fair and ethical trade." [55]

Das sogenannte „Balanced Scorecard" ist ein unterstützendes Tool zur nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln und Cateringdiensten. Es dient zur Evaluierung und Abwägung verschiedener Kaufkriterien und fördert eine Beschaffung über den Minimumstandards. Es beinhaltet die Kriterien des Government Buying Standards (GBS, verpflichtend) und andere Kriterien (Belohnungskriterien).[56, 57] Neben der Ressourceneffizienz und Qualität der Nahrungsmittel sind auch Tierwohl und Umwelt als Kriterien gelistet.[58] In Bezug auf Tierwohl wird allerdings nur die Einhaltung der gesetzlichen Standards in UK gefordert. Aus Preisgründen können diese sogar unter bestimmten Voraussetzungen unterschritten werden. Dann sind mindestens die EU-Standards einzuhalten.[59]

In Schottland gibt es zudem einen unverbindlichen Leitfaden für eine nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Cateringdiensten, welcher Tierwohl berücksichtigt.[60]

[40] Europäische Kommission (2008): Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen. Umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (GPP) – Produktblatt.
[41] Europäische Kommission (2008): Food and Catering Services Background Product Report. European Commission Green Public Procurement (GPP) Training Toolkit – Module 3: Purchasing Recommendations.
[42] Europäische Kommission, Joint Research Centre (2017): Revision of the EU GPP criteria for Food procurement and Catering services. 3rd Technical Report.
[43] Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung. nachhaltigebeschaffung.info
[44] Biostädte – weitere Informationen unter biostaedte.de
[45] Konvent der Bürgermeister – weitere Informationen unter konventderbuergermeister.eu
[46] Biomentoren – weitere Informationen unter biomentoren.de
[47] Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (2010): Österreichischer Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung. Kurzfassung.
[48] BMLFUW (2014): Evaluierungsbericht über die Umsetzung des nationalen Aktionsplans zur Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Beschaffung.
[49] Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (2010): Österreichischer Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung TEIL II. Werden Sie aktiv – Neun Schritte zur nachhaltigen Beschaffung für BeschafferInnen.
[50] Schweizerische Eidgenossenschaft (2017): Nachhaltige Beschaffung. bkb.admin.ch
[51] Schweizerische Eidgenossenschaft (2017): Fachstelle ökologische Beschaffung. bkb.admin.ch
[52] Kompass Nachhaltigkeit: Über uns. oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch
[53] Kompass Nachhaltigkeit Lebensmittel. Merkblatt Nachhaltige Beschaffung.
[54] Bundesamt für Raumentwicklung (ARE) (2016): Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung. Gute Beispiele für Kantone und Gemeinden.
[55] European Commission (2016): Buying green! A handbook on green public procurement. 3rd Edition.
[56] Defra (2015): Government buying standards for food and catering services.
[57] Defra (2014): A Plan for Public Procurement: Food & Catering. Balanced scorecard for public food procurement.
[58] Defra (2014): A Plan for Public Procurement.
[59] Public Health England (2017): Government Buying Standards for Food and Catering Services (GBSF): checklist.
[60] The Scottish Government (2011): Catering for Change: Buying Food Sustainably in the Public Sector.

Best Practice

ES GEHT AUCH ANDERS

Die vorangegangenen Kapitel haben gezeigt, dass Nachhaltigkeit in der öffentlichen Beschaffung bisher eine untergeordnete Rolle spielt und insbesondere das Wohl der landwirtschaftlich genutzten Tiere kaum Beachtung findet, obwohl die Voraussetzungen durchaus gegeben wären: Tierwohl ist als öffentliches Interesse anerkannt und das Vergaberecht lässt ausreichend Spielraum, Kriterien der Prozessqualität, wie Umwelt- und Tierschutz, zu berücksichtigen.

Glücklicherweise gibt es aber positive Beispiele, aus denen man lernen kann, wie eine Umstellung auf umwelt- und tierfreundliche Beschaffung gelingen kann.

Dänemark – Kopenhagen

Die dänische Hauptstadt setzte sich im Jahr 2006 das Ziel, in der Verpflegung in Schulen, Kindergärten und Seniorenwohnheimen die Bio-Quote bis 2015 auf 90% zu verdoppeln – und das ohne zusätzliche Kosten. Wie konnte dies gelingen, wo Bio-Produkte in unserem landwirtschaftlichen System teurer sind als konventionelle? Der Erfolg Kopenhagens beruhte auf mehreren Faktoren:

- Ausbildungsoffensive: Beschaffer und Küchenpersonal erhielten eingehende Schulungen; dafür wurden ca. 6,3 Mio. Dollar investiert.
- Frischküche: Mehr als 900 Küchen bereiten ihre Mahlzeiten nun aus frischen Zutaten zu.
- Menügestaltung: Im Einklang mit den staatlichen Ernährungsempfehlungen wurden weniger Fleisch und mehr saisonale pflanzliche Gerichte serviert.
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch bessere Planung und weniger vorverarbeitete Nahrungsmittel
- Ausschreibungen: Nach vorheriger Marktrecherche wurden die Ausschreibungen so in kleinere, spezialisiertere Einheiten geteilt, dass auch kleinere, lokale, rein biologische Produzenten erfolgreich mitbieten konnten. Das wiederum setzte Großanbieter unter Druck, ihre Qualitätsstandards ebenfalls zu verbessern.

Mit ca. 80.000 täglichen Mahlzeiten macht Kopenhagen ca. 10% der städtischen Lebensmittelbeschaffung Dänemarks aus. Mittlerweile haben viele dänische Städte beschlossen, dem Beispiel Kopenhagens zu folgen (z.B. Aarhus).

Schweden

Das „Mahlzeitenprogramm“ von Schwedens zweitgrößter Stadt Göteborg legt eine Bio-Quote von 50% (bei Fleisch 100%) für alle städtischen Einrichtungen fest. Im Jahr 2016 waren insgesamt 48% und bei Fleisch 71% erreicht.[61] Gleichzeitig wurde der Fleischkonsum reduziert. [62]

Malmö hat sich 2010 das Ziel gesetzt, die gesamte Lebensmittelbeschaffung bis 2020 auf Bio-Produkte umzustellen. In einem bis 2007 durchgeführten Pilotprojekt an einer Schule gelang die völlige Umstellung auf Bio ohne Kostensteigerungen, indem die Fleischmengen verringert wurden. [63]

Deutschland

Das Netzwerk „Bio-Städte“ umfasst aktuell 14 Kommunen, die sich zum Ziel setzen, mehr Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft in ihren öffentlichen Einrichtungen zu verwenden. [64]

In München beschloss der Stadtrat im Juli 2006 einstimmig das Projekt Biostadt **München**. Seither fasste der Stadtrat mehrere Detailbeschlüsse. Zu den Aktivitäten zählt:

- Kindertageseinrichtungen wurden in einer Modellphase finanziell unterstützt, um auf 100% Bio in der Mittagsverpflegung umzustellen. Dabei zeigte sich aber, dass nahezu alle Einrichtungen durch Optimierung des Küchenmanagements (Speiseplan, Einkauf) ihre Mehrkosten für Bio-Lebensmittel ausgleichen konnten. In aktuellen Ausschreibungen für öffentliche Kitas ist eine Bio-Quote von 50% verbindlich, bei Fleisch sogar 90%.
- Beratungs- und Unterstützungsangebote: Bio für Kinder Mentoren-Netzwerk; Online-Biospeiseplanmanager; Schulungsmaßnahmen für Biolebensmittel und Frischküche
- mindestens 20% bio-regional-faire Lebensmittel über alle Warengruppen hinweg im eigenen Geschäftsbereich (u.a. Veranstaltungen, Empfänge)
- Reduktion des Fleisch- und Eiverbrauchs in der Außer-Haus-Verpflegung
- in den drei städtischen Kantinen mindestens 30% des Fleisches im Jahresdurchschnitt oder für eine Haupttierart aus artgerechter Haltung

Aufgrund einer Volksinitiative beschloss der Senat von **Bremen** am 5. Februar 2018 den mehrstufigen „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“, der zahlreiche Maßnahmen enthält. [65]

- Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sollen für Schulen und Kitas ab 1. Juli 2018 und für öffentliche Krankenhäuser ab 1. Januar 2019 verbindlich werden.
- Der Bio-Anteil wird bis 2022 in Schulen, Kitas und der Betriebsverpflegung schrittweise auf 100% gesteigert, in Krankenhäusern bis 2024 auf 20% (bei Milch 100%).
- Die Umstellung soll aufwendungsneutral und mit gleichzeitiger Reduktion des Fleischanteils in der Verpflegung erfolgen.

Österreich – Wien

Das Programm ÖkoKauf der Stadt Wien legt unter anderem Kriterien zur Beschaffung von Lebensmitteln durch die öffentliche Hand in Wien fest. Nach dem Kriterienkatalog von ÖkoKauf Wien sollen mindestens 30% der Lebensmittel aus biologischem Landbau kommen (monetär bewertet). [66] Des Weiteren sollen nur noch Eier aus Freilandhaltung verwendet werden (keine Bio-Vorschreibung). [67]

Ein Projekt in Wien, mit dem besonders nachhaltige Speisen in öffentlichen Einrichtungen gekennzeichnet werden können, ist der „natürlich gut Teller“. Als Kriterium muss die Mahlzeit mindestens eine Bio-Komponente und saisonale Produkte, Fleisch nur reduziert und aus biologischer Landwirtschaft und Fisch nur aus nachhaltiger Fischerei enthalten.[68]

Bio-Offensive Mittagsverpflegung für Kinder: In Wiener Kinderbetreuungseinrichtungen werden täglich 30.000 Mittagsmenüs mit einem Anteil von 50% biologisch erzeugter Lebensmittel verspeist. Außerdem bekommen 18.000 Schüler in den ganztägig geführten Schulen ein Mittagessen, das zu 40% aus Bio-Produkten besteht.[69]

Schweiz – Zürich

Die Stadt Zürich hat für ihre Schulen verbindliche Ernährungsrichtlinien, wonach im Schnitt zwei bis viermal pro Woche vegetarische Gerichte zum Mittagessen angeboten werden sollen, Fleisch und Geflügel ein bis dreimal und verarbeitete Fleischprodukte maximal einmal pro Woche. Generell wird darüber hinaus empfohlen, mehrheitlich pflanzliche Nahrungsmittel zu verwenden und auch Fisch maximal ein bis zweimal im Monat anzubieten. Regionale, saisonale und biologische Produkte werden empfohlen. Darüber hinaus wird darauf hingewiesen, Fleisch am besten aus tierfreundlicher Haltung und Fisch aus nachhaltiger Fischerei zu beziehen.[70]

Großbritannien

Die Ratsmitglieder von **Hampshire** haben einen hauseigenen Cateringdienst namens HC3S gegründet. Täglich werden 72.000 Mahlzeiten von HC3S serviert. Produkte werden saisonal aus der Region bezogen und vegetarische Optionen werden in Schulmenüs täglich angeboten. Die Betriebe, aus denen das beschaffte Fleisch stammt, sind RSPCA Assured[71] und Eier werden nicht aus Käfighaltung bezogen. Dadurch wurde Hampshire bereits mit dem Good Egg Award und dem Good Pig Award von Compassion in World Farming ausgezeichnet.

Da die Bevölkerung von **Newcastle** ernstzunehmende Bedenken zum Tierwohl landwirtschaftlich genutzter Tiere äußerte, wurde im Jahr 2009 die „Animal Cruelty Free Food Procurement Policy“ vom Stadtrat erlassen, um Tierwohl in der Beschaffung von tierischen Produkten zu fördern. Diese Richtlinie wurde im Social Value Commitment veröffentlicht sowie im Good-Food-Plan verankert, an den sich die Lieferanten halten müssen, die mit der Stadt Geschäfte abschließen wollen. Laut Newcastle wird gutes Essen wie folgt definiert: „Die Lebensmittel, die wir essen, sollten nicht nur schmackhaft, sicher, gesund und erschwinglich sein, sondern auch gut für Umwelt, gut für Arbeiter, gut für die lokale Wirtschaft und gut für den Tierschutz sein.“

[61] City of Gothenburg (2016): Annual report
[62] Presentation: City of Gothenburg exclusively buying organic meat. Sustainable City Development in Malmö 2016. (2017)
[63] GPP Case studies: Sustainable Food for Thought in Malmö.
[64] Ziele. biostaedte.de
[65] Beschluss des Aktionsplans „Mehr Bio in Schulen, Kitas und Krankenhäusern“ durch den Bremer Senat biostadt.bremen.de
[66] Ergebnisse und Kriterien beim „ÖkoKauf Wien“. (2013): wien.gv.at
[67] ÖkoKauf Wien: 0 oder 1 – sonst keins! Augen auf beim Eierkauf
[68] „die umweltberatung“ Wien; Michaela Knieli; Gabriele Homolka (2015): Der natürlich gut Teller. Kriterienkatalog für die Gemeinschaftsverpflegung.
[69] Die Stadt Wien geht mit gutem Beispiel voran (2012): wien.gv.at
[70] Stadt Zürich: Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich. Gemäss Beschluss der Präsidentinnen- und Präsidentenkonferenz (PK) vom 21. August 2007 und 7. Juli 2015.
[71] RSPCA Assured ist ein Label von der Tierschutzorganisation Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals

Europäisches Schulmilchprogramm

SCHULMILCH: ETHISCHE STANDARDS FEHLEN

Das europäische Schulmilchprogramm soll Kinder dazu anregen, Milchprodukte zu konsumieren. Pro Schuljahr fördert die Europäische Union die Ausgabe von Schulmilch mit maximal 100 Millionen Euro. Diese Förderung ist allerdings an keine Umwelt- oder Tierschutzkriterien gebunden.

Die Schulmilchförderung wird an die Produzenten ausgezahlt, die Schulen wählen einen der zugelassenen regionalen Lieferanten aus. Bis zu 75% des Preises werden von der EU gefördert.[72]

Bei der Überarbeitung des Förderprogramms im Jahr 2016 hatte sich das EU-Parlament zunächst dafür ausgesprochen, gezuckerte Milchprodukte von der Förderung auszunehmen. Dies wurde nach Widerständen wieder fallengelassen, da Erfahrungen (z.B. in Hessen 2008) gezeigt hatten, dass die Nachfrage sehr stark sinkt, wenn nur ungezuckerte Milchprodukte angeboten werden. Freilich relativiert das den angestrebten gesundheitlichen Nutzen der Maßnahme.

Die drei hier näher betrachteten EU-Mitgliedstaaten bezogen 2017 aus dem Schulmilch-Fördertopf:

- Deutschland: 10,9 Mio. Euro
- Österreich: 1,3 Mio. Euro
- Großbritannien: 4,2 Mio. Euro

Um an dem Programm teilnehmen zu können, müssen die Mitgliedstaaten eine nationale oder regionale Strategie bei der EU-Kommission einreichen, in der sie darlegen, wie sie das Programm in den nächsten sechs Jahren ausgestalten werden. Die Strategie enthält Angaben über Budget, Zielgruppen, Zeitraum, förderungswürdige Produkte und die geplanten begleitenden pädagogischen Maßnahmen.

Milch aus biologischer Landwirtschaft wird mit einem höheren Zuschuss bedacht (in der Regel 10 Cent mehr).

Die Vergabe der Schulmilchförderung ist an keine Umwelt- oder Tierwohl-Kriterien geknüpft. Allerdings wird dies den Mitgliedstaaten durch die EU-Verordnung (2016/791) explizit freigestellt: Die Mitgliedstaaten haben die Erzeugnisse auf der Grundlage objektiver Kriterien auszuwählen, zu denen auch Umwelterwägungen zählen. „Die Mitgliedstaaten dürfen insbesondere lokale oder regionale Ankäufe, ökologische Erzeugnisse, kurze Versorgungsketten oder Umweltvorteile ... unterstützen. Die Mitgliedstaaten können in Erwägung ziehen, in ihren Strategien Überlegungen der Nachhaltigkeit und des fairen Handels Vorrang einzuräumen.“ Tierwohl wird nicht eigens erwähnt.

Ein Teil der Förderung soll für begleitende pädagogische Maßnahmen aufgewendet werden. Diese Maßnahmen können auch darauf abzielen, Kinder über Themen wie gesunde Ernährungsgewohnheiten, ökologischen Landbau, nachhaltige Erzeugung oder die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung aufzuklären.

Im Schuljahr 2015/2016 wurden in Österreich 3.167 Tonnen Schulmilchprodukte an 71.000 Kinder verteilt. Das beliebteste Produkt war Kakaomilch mit einem Anteil von 60% und der Bio-Anteil unter den Produkten lag bei 22%. Damit liegt der Bio-Anteil bei Schulmilch etwas höher als bei der Milcherzeugung in Österreich insgesamt (15,6%).

© VIER PFOTEN | Frederic Fuerschuss

[72] EU-Schulmilchprogramm: Kakao bleibt förderfähig (2016). bauernzeitung.at

© Fred Dott | VIER PFOTEN

Fazit

WARUM EINE TIERFREUNDLICHE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG NICHT NUR MÖGLICH, SONDERN NOTWENDIG IST

Das Wohl der Tiere ist ein anerkanntes öffentliches Interesse. Gerade öffentliche Einrichtungen haben daher eine große Verantwortung, dem Tierwohl in ihrer Einkaufspolitik Rechnung zu tragen. Gleichzeitig können sie damit eine ausgewogene Ernährung und die Gesundheit der Menschen fördern. Dass dies in der Praxis – auch ohne Kostensteigerungen – möglich ist, zeigen Beispiele von Gemeinden, die eine Vorreiterrolle einnehmen.

Die Hälfte der Legehennen in Europa werden noch immer den Qualen der Käfighaltung unterworfen. Masthühner können gegen Ende der Mastzeit kaum noch auf den eigenen Beinen stehen. Schweine müssen ihr Leben in strukturlosen Buchten mit Beton-Spaltenboden ertragen. Kühen wird ihr Kalb kurz nach der Geburt entrissen. Vielen Rindern wird der Weidegang komplett verwehrt. Es besteht kein Zweifel, dass die Tiere unter den gängigen Haltungssystemen leiden. Öffentliche Einrichtungen tragen hier eine große Verantwortung, denn sie können öffentliche Mittel so einsetzen, dass jene Produktionsformen bevorzugt werden, die gezielt und messbar das Wohl der Tiere fördern.

206 Milliarden Euro gaben die EU-Mitgliedstaaten im Jahr 2011 insgesamt für Lebensmittel und Cateringdienste aus. Das Volumen der Beschaffung durch öffentliche Einrichtungen ist signifikant und ebenso groß ist damit das Potential für Verbesserung. Wie groß genau, ist allerdings unbekannt, denn in keinem der untersuchten Länder konnten offizielle Zahlen zur Menge und Qualität der beschafften tierischen Produkte festgestellt werden.

Die Herstellung tierischer Lebensmittel ist sehr ressourcenintensiv. Und mit kaum einer anderen Methode kann man so effizient den ökologischen Fußabdruck verkleinern wie mit einer Verringerung des Konsums tierischer Produkte. Öffentliche Einrichtungen könnten die Umwelt dadurch massiv entlasten. Tatsächlich könnten durch vegetarische Menüs in öffentlichen Einrichtungen mehr CO_2-Emissionen eingespart werden, als zum Beispiel durch die ökologische Beschaffung von Strom oder Fahrzeugen im öffentlichen Sektor.

Ernährung ist die beste Medizin. Gerade in Krankenhäusern, Kindergärten oder Schulen wäre dieser Grundsatz wichtig, denn eine Verringerung der Menge tierischer Produkte, wie in den offiziellen Ernährungsempfehlungen vorgesehen, würde schon präventiv gegen Krankheiten wirken. Schließlich ist der Konsum in allen untersuchten Ländern doppelt bis dreimal so hoch wie von den nationalen Ernährungsgesellschaften empfohlen.

Städte wie Kopenhagen, Göteborg oder München haben bereits vorgemacht, dass eine nachhaltige Beschaffung tierischer Lebensmittel im öffentlichen Sektor finanziell wie logistisch möglich ist und darüber hinaus nicht zwingend mit höheren Kosten verbunden sein muss.

Die öffentliche Beschaffung ist kein Selbstzweck und steht in der Pflicht, den Interessen der Gesellschaft nachzukommen. Eine Verringerung der Menge und gleichzeitig höhere (Tierwohl-)Qualität tierischer Produkte würde nicht nur den Tieren guttun, sondern auch uns Menschen und der Umwelt.

VIER PFOTEN fordert:

- Die verpflichtende Aufnahme von Tierschutz-Kriterien in die Vergaberichtlinien bzw. Beschaffungsleitfäden von Bund, Ländern, Kantonen und Kommunen.
- Die Reduktion tierischer Lebensmittel für die Gemeinschaftsverpflegungen in allen öffentlichen Sektoren.

Für die Tiere:

- Mehr Platz
- Außenklimabereich oder Auslauf ins Freie
- Bereitstellung von Beschäftigungsmaterial
- Strukturierte Ställe
- Kein Vollspaltenboden
- Keine Hochleistungsrassen
- Keine Eingriffe ohne wirksame Schmerzausschaltung und Betäubung
- Kein Schwanz- oder Schnabelkupieren
- Gentechnikfreie Fütterung
- Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung

© Fred Dott | VIER PFOTEN

FORDERUNGEN

Wie der vorliegende Bericht deutlich zeigt, ist es möglich, Tierschutzkriterien festzuschreiben. Angefangen bei den Richtlinien zur nachhaltigen Beschaffung der Europäischen Kommission über nationalstaatliche Regelungen sowie auf der Ebene der Bundesländer, Kantone und Gemeinden können den Einkäufern in öffentlichen Einrichtungen Leitlinien, aber auch Spielregeln für die öffentliche Beschaffung an die Hand gegeben werden. Wie im Bericht festgehalten, ist Tierschutz ein klares Staatsziel. Damit Einkäuferinnen und Einkäufer in öffentlichen Einrichtungen diesem Ziel gerecht werden, müssen in der Beschaffung jedoch vermehrt Tierschutzaspekte berücksichtigt werden. Für alle Tierarten lassen sich fünf Kernforderungen ableiten.[73]

Beschaffer sollten nachweislich Produkte aus Haltungssystemen beziehen:

1. Die das natürliche Verhalten sowie die physische und psychische Gesundheit der Tiere zulassen und fördern
2. In denen Schmerzen und Leiden vermieden werden
3. Die aufs Tier ausgerichtet werden – damit verbunden sind auch mehr Platz, sowie Auslauf und Tageslicht
4. In denen Tierwohl vor Output-Maximierung gestellt wird – damit verbunden ist die Abkehr von einseitigen Hochleistungsrassen
5. In denen strenge Vorschriften für Transport und Schlachtung gelten, die einen fachgerechten Umgang mit den Tieren bis zum Tod sicherstellen.

Für jede Tierart lassen sich daraus spezifische Forderungen ableiten. Diese werden vielfach schon in der biologischen Haltung oder im Rahmen von am Markt verfügbaren Tierwohllabels erfüllt und können damit ohne Probleme direkt festgeschrieben werden. In anderen wesentlichen Bereichen brauchen Tierhalter jedoch noch Zeit, ihre Systeme umzustellen. Aus diesem Grund können die Forderungen in Pflichtkriterien, die ab sofort gefordert werden, und in Kriterien, für die auch eine Übergangsfrist vorgesehen werden kann, gegliedert werden. Letztere werden nachfolgend mit einem Stern markiert. Zusätzlich wird für alle Tierarten eine gentechnikfreie Fütterung gefordert.

Bessere Tierhaltung und eine Reduktion tierischer Produkte gehen aber Hand in Hand:

Generell fordert VIER PFOTEN, dass Kantinen 50% weniger Fleisch anbieten, tierische Produkte ausschließlich aus besseren Tierhaltungssystemen stammen und es ein größeres Angebot von rein pflanzlichen Speisen gibt.

Kurzfristig: Kantinen sollten sicherstellen, dass zumindest ein rein pflanzliches Hauptgericht pro Tag angeboten wird. Zudem sollten 20 % aller servierten Speisen pflanzenbasiert sein. Tierische Produkte sollten aus besserer Tierhaltung stammen.

Langfristig: 50% des Angebots der Kantine sollten aus pflanzlichen Hauptgerichten bestehen. Fleischgerichte sollten nicht mehr als 20% des gesamten servierten Essens ausmachen und wenn Tierprodukte angeboten werden, sollten diese aus sehr guten Tierhaltungssystemen stammen.

[73] Die Forderungen beziehen sich auf die 5 Freedoms und 5 Domains. Diese sind gängige Konzepte, um Tiergerechtheit einzuschätzen.

VIER PFOTEN FORDERUNGEN ZUM EINKAUF TIERISCHER PRODUKTE, PRO TIERART

Die öffentliche Hand sollte unabhängig vom Herkunftsland der Tiere folgende Kriterien verpflichtend beim Einkauf aller tierischen Produkte berücksichtigen und ebenfalls von Ihren Zulieferern verlangen:

Mastrind

Natürliches Verhalten	■ Mehr Platz – mindestens 1m² pro 100 kg Lebendgewicht ■ Keine Anbindehaltung ■ Raufutter
Vermeiden von Schmerz	■ Kein Schwanzkupieren ■ Sedierung, Schmerzausschaltung und Schmerzbehandlung bei der Enthornung und Kastration
Angepasste Haltungssysteme	■ Keine Vollspaltenböden ■ Platz zum Fressen und komfortable Liegen ■ Außenklimareize, idealerweise Zugang zu Laufhof oder Weide
Tierwohl vor Output Maximierung	■ Gentechnikfreie Fütterung ■ *Keine Hochleistungsrassen*[74] *
Gerechter Umgang mit Tieren bis zum Tod	■ *Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung**

Milchkuh

Natürliches Verhalten	■ Keine Anbindehaltung
Vermeiden von Schmerz	■ Kein Schwanzkupieren ■ Sedierung, Schmerzausschaltung und Schmerzbehandlung bei der Enthornung ■ Jährliche Klauenpflege
Angepasste Haltungssysteme	■ Platz zum Fressen und komfortablen Liegen ■ Zugang zu Laufhof oder Weide ■ Eingestreute Liegefläche
Tierwohl vor Output Maximierung	■ Gentechnikfreie Fütterung ■ *Keine Hochleistungsrassen**
Gerechter Umgang mit Tieren bis zum Tod	■ *Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung**

Schwein

Natürliches Verhalten	■ Mindestens 50 % mehr Platz als lt. EU-RL 2008/120/EG ■ *Mindestens 100 % mehr Platz als lt. EU RL 2008/120/EG** ■ Beschäftigungsmaterial lt. Empfehlungen der Kommission (EU 2016/336)
Vermeiden von Schmerz	■ Kein Schwanzkupieren ■ Vollnarkose und Schmerzbehandlung bei der Kastration
Angepasste Haltungssysteme	■ Keine Vollspaltenböden ■ Eingestreute Liegefläche ■ Außenklimabereich oder Auslauf ins Freie ■ *Verbesserungen in der Sauenhaltung** (z.B. kein Kastenstand, freies Abferkeln[75] und Nestbaumaterial für die Sau)
Tierwohl vor Output Maximierung	■ Gentechnikfreie Fütterung ■ *Keine Nutzung von Hochleistungsrassen**
Gerechter Umgang mit Tieren bis zum Tod	■ *Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung**

Legehenne

Natürliches Verhalten	■ Bio- oder Freilandhaltung
Vermeiden von Schmerz	■ Kein Schnabelkupieren
Angepasste Haltungssysteme	■ Biofreiland- oder Freilandhaltung
Tierwohl vor Output Maximierung	■ Gentechnikfreie Fütterung ■ *Keine Nutzung von Hochleistungsrassen** ■ *Keine Tötung männlicher Eintagsküken**
Gerechter Umgang mit Tieren bis zum Tod	■ *Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung**

Masthuhn

Natürliches Verhalten	■ Besatzdichte von maximal 30 kg pro m² ■ *Besatzdichte von maximal 25 kg pro m²* * ■ Beschäftigungsmaterial ■ Keine Käfighaltung
Vermeiden von Schmerz	■ keine Hochleistungsrassen
Angepasste Haltungssysteme	■ Erhöhte Ebenen im Stall zum Ruhen ■ Strenge Vorgaben zu Licht und Luft im Stall ■ Zugang zu Auslauf oder Wintergarten
Tierwohl vor Output Maximierung	■ Gentechnikfreie Fütterung
Gerechter Umgang mit Tieren bis zum Tod	■ *Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung**

Pute

Natürliches Verhalten	■ Besatzdichte von maximal 40 kg pro m² ■ *Besatzdichte von maximal 25 kg pro m²* *
Vermeiden von Schmerz	■ Keine Hochleistungsrassen ■ *Kein Schnabelkupieren**
Angepasste Haltungssysteme	■ Strenge, tiergerechte Vorgaben zu Licht und Luft im Stall ■ Zugang zu Auslauf oder Wintergarten ■ Erhöhte Ebenen im Stall zum Ruhen
Tierwohl vor Output Maximierung	■ Gentechnikfreie Fütterung
Gerechter Umgang mit Tieren bis zum Tod	■ *Besondere Vorgaben bei Transport und Schlachtung**

[74] Hochleistungsrassen sind spezielle Zuchtlinien, die auf eine einseitige Nutzung ausgerichtet sind und in diesem Bereich Höchstleistungen (wie z.B. hohe Milchmenge pro Jahr, hohe Legeleistung, hohe Anzahl von Ferkeln pro Geburt) erreichen. Diese Höchstleistungen gehen jedoch mit gesundheitlichen und tierschutzrelevanten Problemen einher. Bevorzugt werden sollten Zweinutzungsrassen oder alte Haustierrassen, die nicht auf Hochleistung getrimmt sind.

[75] Abferkeln ist der Fachbegriff für den Geburtsvorgang beim Schwein. In der gängigen, konventionellen Praxis sind Sauen in einen Kastenstand (eine Art Metallkäfig) eingesperrt, ohne die Möglichkeit, sich umzudrehen. Beim freien Abferkeln besteht für die Sauen die Möglichkeit, sich umzudrehen und ein Nest für die Ferkel zu bauen.

* Kriterien in kursiv mit Sternchen sind Kriterien mit Vorlaufzeit.