

**Universitätsstadt Tübingen**  
Fachbereich Kommunales  
Narr, Ulrich Telefon: 07071-204-1700  
Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz  
Schott, Bernd Telefon: 07071-204-2390  
Gesch. Z.: 10/

Vorlage 566a/2019  
Datum 27.11.2019

## Berichtsvorlage

zur Behandlung im **Ausschuss zur Fortschreibung des Klimaschutzprogramms**

---

**Betreff:** **Verpflegung in den städtischen Gremien**

**Bezug:** Antrag der Fraktion AL/GRÜNE 566/2019

Anlagen: 0

---

### Zusammenfassung:

Nach Angaben des Bundesumweltministeriums trägt die Ernährung jährlich insgesamt mit rund 1,75 Tonnen an klimarelevanten Emissionen pro Person zu den Treibhausgasemissionen durch privaten Konsum bei. Im Vergleich zu tierischen Lebensmitteln (insbesondere Rindfleisch) verursacht pflanzliche Kost erheblich weniger schädliche Klimagase. Bereits seit 2008 bietet die kommunale Klimaschutzkampagne „Tübingen macht blau“ Bausteine zum Thema „klimafreundlichere Ernährung“ an.

Die Verwaltung teilt das Ziel, dass bei der Verpflegung städtischer Gremien die Belange des Klimaschutzes stärker als bisher beachtet werden. Deshalb setzt die Verwaltung bei der anstehenden Ausschreibung der Verpflegung für den Gemeinderat verstärkt auf vegetarische und vegane Alternativen sowie auf regionale und saisonale Produkte. Die Verwaltung sieht jedoch einen Beschluss des Gremiums, der alle verpflichtet, auf Fleisch zu verzichten, als schwierig an. Die Verwaltung setzt stattdessen auf Information und Aufklärung über die Klimawirkung unterschiedlicher Ernährungsweisen.

Bei städtischen Veranstaltungen und Besprechungen, bei denen eine Bewirtung angeboten wird, wird dagegen künftig ausschließlich vegetarische Verpflegung angeboten.

### Ziel:

Beantwortung des Antrags der Fraktion AL/GRÜNE, Klärung der Verpflegung städtischer Gremien.

**Bericht:**

1. Anlass / Problemstellung

Die Fraktion AL/GRÜNE hat mit der Vorlage 566/2019 beantragt, dass die Verpflegung aller städtischer Sitzungen ausschließlich vegetarisch oder vegan erfolgt. Zudem sollen die Produkte weitgehend aus regionaler und ökologischer Produktion und sofern möglich aus dem fairen Handel stammen. Zudem sollen bevorzugt saisonale Produkte verwendet werden.

Mit dem 2015 verabschiedeten energie- und klimapolitischen Leitbild (Vorlage 305/2015) hat sich die Universitätsstadt Tübingen zudem zur Vorbildfunktion beim Klimaschutz verpflichtet.

2. Sachstand

2.1. Klimabilanz von Lebensmitteln bzw. Ernährungsstilen

Jeder Deutsche verbraucht durchschnittlich 500 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr (ohne Getränke), die im Produktionsprozess auch Treibhausgase verursachen. Nach Angaben des Bundesumweltministeriums trägt die Ernährung jährlich insgesamt mit rund 1,75 Tonnen an klimarelevanten Emissionen pro Person zu den Treibhausgasemissionen durch privaten Konsum bei. Etwa 45 Prozent der Treibhausgase durch die Ernährung entstehen bei der Erzeugung der Lebensmittel (einschließlich der Transporte), also zum Beispiel auf dem Acker, im Kuhstall, aber auch bei der Verarbeitung oder durch den Supermarkt. Im Vergleich zu tierischen Lebensmitteln (insbesondere Rindfleisch) verursacht pflanzliche Kost erheblich weniger schädliche Klimagase. Beim Vergleich landwirtschaftlich produzierter Lebensmittel hinsichtlich ihrer CO<sub>2</sub>-Bilanz schneiden zudem Produkte aus ökologischer Landwirtschaft insgesamt besser ab als Produkte aus konventionellem Anbau.

Bei der Klimabilanz für frische versus Tiefkühl-Nahrungsmittel zeigt sich, dass z. B. Tiefkühlgemüse 2-3-mal mehr CO<sub>2</sub> verursacht, als frisches, saisonales Gemüse.

Deshalb empfiehlt das Bundesumweltministerium „Weniger Fleisch und Milchprodukte“. Denn durch eine bewusste Ernährung kann ein Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz geleistet werden: Ein geringerer Fleischkonsum, wenige am besten fettarme Milchprodukte und ein hoher Anteil an Obst und Gemüse tragen zu mehr Umwelt- und Klimaschutz bei. Weniger, dafür hochwertigeres Fleisch muss keinen Verzicht bedeuten und ist noch dazu gesünder und kann Erkrankungen vorbeugen.

Klima- und Wasserbilanz verschiedener Ernährungsweisen pro Person (Ø):

Ernährungsweise	CO <sub>2</sub> Äqui-Verbrauch*	Wasserverbrauch**
Vegan	0,94 t/a	710 m <sup>3</sup> /a
Vegetarisch	1,16 t/a	1.060 m <sup>3</sup> /a
Fleischesser	1,76 t/a	1.580 m <sup>3</sup> /a

Quelle: \*UBA CO<sub>2</sub> Rechner \*\* Water Footprint Network

## 2.2. Ernährungsthemen unter „Tübingen macht blau“

Bereits seit 2008 bietet die kommunale Klimaschutzkampagne „Tübingen macht blau“ Bausteine zum Thema „klimafreundlichere Ernährung“ an. Aspekte sind Regionalität, Saisonalität, ökologischer Landbau und der CO<sub>2</sub>-Rucksack von Lebensmitteln. 2013 war das Thema sogar einer der Jahresschwerpunkte. Während das Thema in früheren Jahren jedoch geringen Anklang fand, zeigt sich inzwischen ein deutlich gesteigertes an den Themen „klimafreundlichere Ernährung“ und „klimafreundlicherer Konsum“. Elemente sind z. B. Angebote wie „Frag die Veganerin“ und die Unterstützung von foodsharing. Seit mehreren Jahren nutzt die Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz zudem bei Veranstaltungen problemlos rein vegetarische Essens-Angebote.

## 3. Vorgehen der Verwaltung

### 3.1. Verpflegung der städtischen Gremien

Die Verwaltung teilt das Ziel, dass bei der Verpflegung städtischer Gremien die Belange des Klimaschutzes stärker als bisher beachtet werden. Die Verwaltung sieht jedoch einen Beschluss des Gremiums, der alle verpflichtet, auf Fleisch zu verzichten, als schwierig an, da hier eine mögliche Mehrheit eine individuelle Entscheidung, wie man sich ernährt, vorwegnimmt.

Die Verwaltung setzt stattdessen auf Information und Aufklärung über die Klimawirkung unterschiedlicher Ernährungsweisen. Zudem sollen die vegetarischen und veganen Alternativen die oder den Einzelnen davon überzeugen, dass auf Fleisch- und Wurstprodukte bei den Sitzungen der Gremien verzichtet werden kann.

Im Entwurf der Ausschreibung für die Verpflegung des Gemeinderats schlägt die Verwaltung erstmals vor, dass der Anteil vegetarischer und veganer Ernährung mehr als die Hälfte ausmacht. Die Verwaltung wird die Entwicklung beobachten und, wenn die vegetarischen und veganen Alternativen gut angenommen werden, deren Anteil stetig erhöhen.

Die Eckpunkte für die Verpflegung des Gemeinderats sehen wie folgt aus:

- Der Anteil des vegetarischen Angebots steigt auf 60%, davon ein Teil vegan.
- Die Wurstsorten sollen aus Schweine- oder Geflügelfleisch hergestellt werden.
- Anstelle von Butter soll Streichfett in einer Mischung aus Butter und Rapsöl verwendet werden.
- Es wird eine Rohkostplatte bereitgestellt. Diese soll Produkte ausschließlich aus Baden-Württemberg, bevorzugt der Region Neckar-Alb, enthalten.
- Mindestens 50% der Brötchen müssen in zertifizierter Bio-Qualität sein.

Nach der Entscheidung über den Antrag wird die Verwaltung die Ausschreibung in die Wege leiten.

### 3.2. Verpflegung bei Veranstaltungen der Stadt

Anders als bei den Sitzungen des Gemeinderats, bei denen die Mitglieder für sich bestimmen, wie ihre Verpflegung aussehen soll, gibt es bei Veranstaltungen und Besprechungen,

bei denen eine Bewirtung angeboten wird, per se keine Beteiligung derer, die an diesen Terminen teilnehmen. Hier legt die Verwaltung das Essensangebot fest.

Die Verwaltung wird hier ihrer Vorbildrolle nachkommen und künftig ausschließlich vegetarische Verpflegung anbieten. Zudem sollen auch hier die Grundsätze der Regionalität, der saisonalen Verfügbarkeit und zumindest in Teilen des biologischen Anbaus von Nahrungsmitteln berücksichtigt werden. Die Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz hat damit bereits bei mehreren Veranstaltungen gute Erfahrungen gemacht.

4. Lösungsvarianten

4.1. Die Verpflegung erfolgt zukünftig rein vegetarisch und in Teilen vegan.

4.2. Die Verpflegung erfolgt zukünftig rein vegan.

5. Finanzielle Auswirkungen

keine