

Mehr Bio aus der Region funktioniert!

Immer mehr Städte setzen auf bioregionale Lebensmittel – gerade in Kitas und Schulen: Bremen hat 2018 einen Bio-Anteil von 60 % in Kitas und Schulen beschlossen und Berlin 2019 einen Anteil von 50 % in Schulen. Greifswald bietet in mehreren Kitas einen Bio-Anteil von über 75 % an. Vorreiter ist Kopenhagen, das bereits seit 2015 – sechs Jahre nach dem politischen Beschluss – einen Bio-Anteil von über 85 % in öffentlichen Mensen, Schulen und Kantinen schafft. Das Fernziel lautet: so ökologisch und regional wie möglich. Und es gibt gute Gründe, sich für diese Umstellung zu entscheiden.

Ernährungswende jetzt!

Kitas, Schulen und kommunale Kantinen sind wichtig für die Ernährungswende. Bis 2030 wollen wir in Deutschland von derzeit 10 % Ökolandbauflächen auf 30 % kommen – dazu müssen wir jetzt anfangen umzustellen, denn die Umstellung dauert mehrere Jahre.

Übrigens: Essen mit einem Einstiegsanteil von 20 % an regionalen Bio-Produkten kann zu ähnlichen Preisen wie konventionelles angeboten werden – mit angepassten Speiseplänen, weniger tierischen und weniger verarbeiteten Produkten.⁸

**FRAG
MAL NACH**
WANN IN DEINER
MENZA ODER KANTINE DER
BIOREGIONAL-ANTEIL
ERHÖHT WIRD.

Wissenswertes

In MV gibt es Unterstützung bei der Umstellung von Großküchen auf nachhaltige Verpflegung

- DGE Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung MV: www.dgevesch-mv.de
- Bio kann Jeder – Workshops für Kitas und Schulen: www.laendlichfein.de
- BioRegionale Tafelrunde beim BUND Rostock: stadtgestalten.org/MehrBio
- Koordinierungsstelle Bioregionale Wertschöpfungskettenentwicklung MV

Quellen/ Interessante Lektüre

1. Fleischatlas 2021, Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde Diplomatique, <https://www.boell.de/de/fleischatlas>
2. Klimawandel auf dem Teller, WWF, 2012; https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf
3. Besseresser:innen Studie, WWF 2022; <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/besseresserinnen>
4. KEEKS-Studie Abschlussbericht, IZT 2019, <https://elearning.izt.de/course/view.php?id=118>
5. Dem Ökolandbau auf der Spur, BLE 2017, <https://www.ble-medienservice.de/3384/dem-oekolandbau-auf-der-spur>
6. Ist bio gesund? Das sagt die Wissenschaft, Futura Science, 2021, https://www.futura-sciences.com/de/ernaehrung-ist-bio-gesund-das-sagt-die-wissenschaft_7769/
7. Pestizidatlas 2022, <https://www.boell.de/de/pestizidatlas>
8. Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen, BLE Bonn, 2020

stadtgestalten.org/MehrBio



Kontakt

BUND Rostock
Hermannstr. 36 • 18055 Rostock
Telefon: 0381/ 2906 5525

info@bund-rostock.de • www.bund-rostock.de
Facebook: @BUNDRostock
Instagram: @bund_rostock

Mit einer Spende unterstützt ihr unsere Arbeit:
IBAN: DE 36 1405 2000 0370 0333 70
BIC: NOLADE21LW
Stichwort: „Mehr Bio“



Das Projekt „Mehr Bio aus der Region für Rostock“ wird gefördert durch die Norddeutsche Stiftung Umwelt und Entwicklung mit Mitteln aus der Umweltlotterie BINGO! sowie mit Unterstützung von



Gute Gründe für mehr Bio aus der Region in Kitas, Schulen & Kantinen



www.bund-rostock.de

Gutes für's Klima



Klimaschutz ist heute eine der drängendsten Herausforderungen – auch beim Essen. Biobauern verbrauchen ein Drittel weniger Energie für die gleiche Menge Nahrung als konventionelle Bauern - vor allem weil sie biologischen Dünger statt Kunstdünger nutzen. Ihre Wiesen und Äcker bauen auch mehr Humus auf und binden so Kohlendioxid. Moorflächen, wie sie bei uns vor allem für die Tierhaltung verwendet werden, könnten viel Kohlendioxid binden, wenn sie durch fleischärmere Ernährung wieder vernässt werden könnten.¹

Das ist wichtig, denn die Art, wie wir uns ernähren – vom Acker bis auf den Teller – ist für 25-30 % aller Treibhausgasemissionen weltweit verantwortlich.² In Deutschland gehen 69 % der Treibhausgase aus der Ernährung auf das Konto von Tierprodukten.³

Schulküchen könnten ihre Treibhausgasemissionen um knapp die Hälfte reduzieren - mit 19 praxistauglichen Maßnahmen, darunter weniger Fleisch, weniger Abfälle und mehr bioregionale Erzeugnisse.⁴



SCHON GEWUSST?
84 % ALLER KULTURPFLANZEN SIND VON DER BESTÄUBUNG DURCH INSEKTEN ABHÄNGIG.⁷

Gutes für die Umwelt



Bioregionale Verpflegung hilft nicht nur dem Klimaschutz, sondern hat Vorteile für den gesamten ökologischen Fußabdruck. Der Ökolandbau braucht weder Kunstdünger noch Spritzgifte. Gedüngt wird mit Mist von Tieren und mit abwechslungsreichen Fruchtfolgen statt alljährlich gleichen Monokulturen. Schädlinge treten so von Natur aus weniger auf oder werden von Nützlingen wie dem Marienkäfer in Schach gehalten. Und der Boden bleibt dauerhaft fruchtbar – anders als in der konventionellen Landwirtschaft.⁵

Der Ökolandbau schont daher Insekten, Vögel, seltene Pflanzen sowie Grundwasser, Flüsse und das Meer. Das ist wichtig, denn derzeit gehen weltweit 70 % der Artenverluste an Land und 50 % derjenigen in Flüssen und Seen auf das Konto unseres Ernährungssystems. Dieses verursacht außerdem 80 % der globalen Entwaldung und über 50 % der Verluste an fruchtbaren Böden.³

SCHON GEWUSST?
INSEKTENARTEN SIND VON 2009 BIS 2019 WELTWEIT UM 41% ZURÜCK GEGANGEN!⁷

Gutes für die Wirtschaft in der Region



Derzeit wissen viele Großküchen oft nicht, woher ihre Rohstoffe im einzelnen eigentlich kommen. Ein Großteil der ökologisch erzeugten Rohstoffe aus Mecklenburg-Vorpommern – z.B. Fleisch, Gemüse, Obst und Getreide – wird an Betriebe in anderen Ländern oder Bundesländern verkauft, dort verarbeitet und dann zu höheren Preisen verkauft. Die Wertschöpfung kommt also anderen Regionen zugute. Wenn die Nachfrage nach ökologisch produzierten Lebensmitteln hier vor Ort steigt, können hiesige Unternehmen ihre Kapazitäten steigern.

Das ist wichtig, denn die Gewinne bleiben dann in der Region. Außerdem werden wir weniger abhängig von Importen aus anderen Ländern.

Übrigens: Der Einkauf von regional erzeugten Nahrungsmitteln hat nur dann einen Nutzen für Klima und Umwelt, wenn saisonale Produkte von Erzeugern erworben werden, die umweltverträgliche Produktionsverfahren nutzen wie im Ökolandbau, denn die CO²-Einsparungen durch kürzere Transportwege sind gegenüber Massenware oft unerheblich.

Gutes für die Gesundheit



Nicht alle Lebensmittel sind gleich gesund – daher ist auch nicht jedes Bio-Lebensmittel automatisch gesund, z.B. Schokolade. Sicher ist aber, dass sich auf Biogemüse, -obst und -getreide kaum Pestizidrückstände finden, denn es werden beim Anbau keine eingesetzt. Außerdem enthält Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft weniger Nitrat, das beim Kochen in krebserregende Stoffe umgewandelt werden könnte und auch weniger Wasser. Die Nährstoffgehalte in Biogemüse und -obst sind daher tendenziell höher.⁶

Bio-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist kaum belastet mit antibiotikaresistenten Bakterien, weil Antibiotika in der artgerechten Tierhaltung nur in Ausnahmefällen zum Einsatz kommen dürfen.

Das ist wichtig, denn gerade Kinder sollten wir vor potentiell schädlichen Stoffen im Essen schützen.

SCHON GEWUSST?
DREI VIERTEL DER JUNGEN MENSCHEN IN DEUTSCHLAND LEHNEN DIE HEUTIGE FLEISCHPRODUKTION AB.¹



Foto: Grit Weickert, ECOLEA