

Öko Kaufwien®



Für Umwelt- und Klimaschutz

www.oekokauf.wien.at

Positionspapier

18. Okt. 2016

Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln
und Speisen durch die Stadt Wien

„ÖkoKauf Wien“
Programmleitung

Programmleiter:

Dipl.-Ing. Thomas Mosor
Magistratsabteilung 22,
Dresdnerstr. 45, A-1200 Wien
Telefon: +43 1 4000 73516
E-Mail: thomas.mosor@wien.gv.at
www.oekokauf.wien.at

Unter Mitwirkung von: Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Impressum:

Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen
„ÖkoKauf Wien“, 1082 Wien, Rathaus, www.oekokauf.wien.at

Positionspapier für den nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien

(05.10.2016)

Einleitung

Die Stadt Wien und ihre Teilorganisationen mit über 60.000 Bediensteten kaufen jedes Jahr erhebliche Mengen an Lebensmitteln zur Verköstigung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen ein. Der überwiegende Anteil entfällt dabei auf Kindergärten, Schulen, Kranken- und Pflegeeinrichtungen sowie Wohnhäuser für Pensionistinnen und Pensionisten.

Das vorliegende Positionspapier soll die Grundsätze und Werte für den nachhaltigen öffentlichen Einkauf von Lebensmitteln, Speisen und Getränken durch die Stadt Wien wiedergeben und begründen.

Tag für Tag werden in öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien rund 100.000 Menschen mit warmen Mahlzeiten versorgt. Um eine qualitativ möglichst hochwertige und gesunde Verpflegung zu gewährleisten, werden die benötigten Lebensmittel nach den „ÖkoKauf“-Kriterien beschafft. Dies gilt für die Kindergärten und Horte der MA 10 sowie die ganztägigen Schulen der MA 56, die Spitäler und Geriatriezentren des Krankenanstaltenverbundes (KAV), das Allgemeine Krankenhaus (AKH) der Stadt Wien, das Sanatorium HERA, die geriatrischen Tageszentren des Fonds Soziales Wien sowie die Pensionisten-Wohnhäuser des Kuratoriums Wiener Pensionisten Wohnhäuser (KWP). Darüber hinaus forciert das Umweltmanagementprogramm PUMA im Magistrat (ohne KAV) die Beachtung hoher Umweltschutzkriterien bei Veranstaltungen der Dienststellen.

Mit dem Programm „ÖkoKauf Wien“ setzt die Stadt Wien seit 1998 hohe Standards für ein nachhaltiges Beschaffungswesen und legt mit dem Einkauf von möglichst umwelt- und klimaschonend produzierten Lebensmitteln ein Bekenntnis zu einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Versorgung ab. Eine wesentliche Errungenschaft dabei ist eine wertmäßig festgelegte „Bio-Quote“ von mindestens 30 % aller eingekauften Lebensmittel.

Die öffentliche Beschaffung insgesamt unterliegt dem Vergaberecht der Europäischen Union und seiner österreichischen Umsetzung im Bundesvergabegesetz 2006. Für den Einkauf von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen sind darüber hinaus noch eine Vielzahl weiterer europäischer und nationaler Rechtsnormen zu berücksichtigen. Diese Vorschriften reichen vom Verbraucherschutz über Lebensmittelkennzeichnung und Qualitätssicherung von Lebensmitteln und Speisenzubereitung bis hin zur Abfallwirtschaft.

Ziel der Stadt Wien ist es auch weiterhin, durch ihre Beschaffungspolitik die nachhaltige Herstellung und Verwendung von Lebensmitteln zu forcieren. Dies fordert Handlungsweisen, die möglichst geringe negative Auswirkungen auf Menschen, Tiere, Pflanzen und Umwelt haben und die auf die Bedürfnisse zukünftiger Generationen achten. Zweckmäßigkeit, Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit dürfen dabei keinen Widerspruch darstellen und müssen insbesondere in Bezug auf die gesamte Wertschöpfungskette berücksichtigt werden.

Grundsätze für die nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln

Produktion, Verarbeitung, Transport, Lagerung, Zubereitung und Entsorgung von Lebensmitteln tragen erheblich zur Beeinträchtigung der Umwelt bei, sodass für die Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen folgende wichtige Anforderungen abzuleiten sind:

1. Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft

Die heutige industrialisierte landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln schädigt die Umwelt weltweit durch Bodenerosion, hohen Wasserverbrauch, Eutrophierung, Artenverlust, Biozide und Treibhausgase. Verstärkt werden die Schäden durch bestimmte Ernährungsgewohnheiten, v. a. durch hohen Fleischkonsum.

Aus allen bisher vorliegenden wissenschaftlichen Untersuchungen geht hervor, dass die biologische Landwirtschaft die für Boden, Biodiversität und Klima schonendere Produktionsform von Lebensmitteln ist.

Eckpfeiler der biologischen Landwirtschaft sind das Verbot von mineralischem Stickstoffdünger, von chemisch-synthetischen Pestiziden und von gentechnisch veränderten Organismen. In der Bio-Tierhaltung ist ein flächengebundener Viehbesatz vorgeschrieben, der Intensivtierhaltung ausschließt. In der Bio-Tierhaltung sind Tierschutzkriterien (z. B. Auslauf, Weidehaltung und Familiengruppen) weit stärker verankert als im konventionellen Bereich. Durch die Beschaffung von Produkten aus biologischer Tierhaltung nimmt die Stadt Wien auch ihre ethische Vorbildfunktion in Bezug auf Tierschutz wahr (siehe auch Pkt. 7).

Die biologische Lebensmittelproduktion (Landwirtschaft, Verarbeitung, Kontrolle und Importe) ist durch europaweit gültige Regelungen (EU-VO 834/2007) sowie über Assoziierungsabkommen auch international standardisiert. Deren Einhaltung wird durch vorgeschriebene, staatlich autorisierte Kontrollen garantiert, wodurch die Konsumentinnen und Konsumenten von Bio-Lebensmitteln weitgehend vor Betrug geschützt sind. In Österreich ist der Großteil der Biobetriebe durch Mitgliedschaft bei Bio-Verbänden privatrechtlich zur Einhaltung strengerer Auflagen verpflichtet als in der EU-Verordnung vorgeschrieben (z. B. Kupfer-Mengenbegrenzung im Wein- und Obstbau).

Ein weiterer Vorteil von Bio-Lebensmitteln aus Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten ist ihre ernährungsphysiologisch höhere Qualität. Wie aus einer Metastudie¹ von 343 wissenschaftlich anerkannten Untersuchungen hervorgeht, hat der Verzehr von biologisch angebautem und weiterverarbeitetem Getreide, Gemüse und Obst gesundheitsfördernde Wirkung. Es enthält im Vergleich zu konventionell produzierten Lebensmitteln wesentlich (zwischen 18 und 69 %) mehr Antioxidantien, Phenolsäuren und Polyphenole. In Bio-Produkten wesentlich geringer sind dagegen die Gehalte an gesundheitsschädlichen Schwermetallen, wie v. a. Cadmium (durchschnittlich -48 %), sowie die Stickstoff-Konzentrationen (Gesamt-N: -10 %, Nitrat: -30 %, Nitrit: -87 %). In Bio-Produkten sind im Vergleich zu den konventionellen sehr selten Pestizidrückstände feststellbar. Vor kurzem wurden auch 2 Metastudien² über die Vorteile von Bio-Milch und Bio-Fleisch veröffentlicht, wonach diese einen höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren haben, v. a. aufgrund der Fütterungsart und der Auslaufhaltung.

Eine wissenschaftliche Studie zum volkswirtschaftlichen Nutzen der biologischen Landwirtschaft in Österreich schätzt das Einsparungspotenzial an jährlichen Folgekosten für die Behebung von Umweltschäden aus der konventionellen Landwirtschaft mit ca. 1,3 Milliarden Euro ein³. Die Folgekosten für die Gesellschaft bzw. die Steuerzahlenden (z. B. für die Trinkwasseraufbereitung) ergeben sich aus Humusabbau, Bodenverdichtung und -erosion, stärkeren Hochwasser-Ereignissen infolge verringerten Wasserhaltevermögens der Böden, Treibhausgas-Emissionen, Biodiversitäts-Verlusten, Pestizid- und Stickstoff-Emissionen in Wasser und Luft sowie Pestizid-Rückständen in Lebensmitteln.

2. Regionalität

In der aktuellen Diskussion über Nachhaltigkeit in der Ernährung wird die regionale Herkunft von Lebensmitteln als besonders vorteilhaft eingestuft, meist in Zusammenhang mit Klimaschutz aufgrund des kleineren „CO₂-Rucksacks“ (d. h. geringere Treibhausgas-Emissionen) durch kürzere Transportwege. So verursachen z. B. Tomaten aus Italien um 66 % mehr CO₂-äquivalente-Emissionen als Paradeiser aus Österreich.⁴ Dies gilt für Lebensmittel sowohl aus konventioneller als auch aus biologischer Produktion. Für Bio-Produkte sind freilich deren weitere ökologische und gesundheitliche Vorteile zu beachten (s.o.).

Die Definition von Regionalität ist nicht eindeutig. Wesentliche Vorteile regionaler Lebensmittel sind die Frische und das Einsparpotenzial klimarelevanter Emissionen durch kurze Transportdistanzen. Die Erhaltung bäuerlicher Strukturen und Lebensgrundlagen und damit der Kulturlandschaft in der jeweiligen Region ist ein weiterer Punkt, der für den Einkauf regionaler und

¹ Baranski et al., 2014

² Srednicka-Tober, D. et al., 2015

³ Schader et al., 2013

⁴ Daxbeck et al., 2011

biologischer Lebensmittel spricht. Aus pragmatischen Gründen wird „regional“ in Analogie zu den *ÖkoEvent-Richtlinien* und der Umweltzeichen Richtlinie *Green Meetings & Green Events* als bis zu ca. 150 km vom Verbrauchsort entfernt eingestuft. So können für Wien Transportwege auch in benachbarte Bundesländer oder in grenznahe Gebiete der Nachbarländer reichen.

Die zunehmende Verarbeitung von Lebensmitteln, die höhere Spezialisierung in den einzelnen Betrieben sowie die Konzentration bestimmter Verarbeitungsbetriebe (Molkereien etc.) führen zu vermehrten Zwischen-Transporten und längeren Transportwegen. Pauschale Aussagen zur Klima- und Umweltrelevanz regionaler Produkte sind schwierig. Zum Beispiel ist der Transport kleiner Gütermengen mit einem Klein-Lkw wenig effizient. Aufgrund der kürzeren Transportwege haben regionale Lebensmittel aber dennoch das Potenzial, Energieverbrauch und damit Treibhausgas-Emissionen zu vermeiden. Effiziente Vermarktungsstrukturen und erhöhte Nachfrage können hier unterstützend wirken, dabei sind die Saisonalität und effiziente Transporte zu beachten.

Der Lebensmitteltransport mit dem Flugzeug belastet das Klima am stärksten und ist daher zu vermeiden.

Hinweis: Die Lagerung von Kartoffeln, Äpfeln usw. über den Winter kann sehr energieintensiv sein. Deswegen sind die Kriterien „regional“ und „saisonal“ (s.u.) gegebenenfalls gegeneinander abzuwägen.

Exkurs: Palmöl

In den letzten Jahren wurde das Öl der Ölpalme zu einem häufig verwendeten, wie auch problematischen Lebensmittelzusatz. Die Ölpalme wächst in tropischen Regionen. Monokulturen für die Palmöl-Produktion verdrängen zunehmend Primärregenwälder und Torfwälder in Südostasien und vermehrt auch in Afrika und Mittelamerika. Dies bedeutet die Zerstörung des Lebensraums ungezählter Tierarten, darunter Orang-Utans, Tiger und Nashörner. Die Umwandlung von Wald in Produktionsflächen wie zum Beispiel eine Ölpalmenplantage führt auch zur Freisetzung großer Mengen an Treibhausgasen. Nicht selten geht das Anpflanzen der Ölpalmenplantagen auch mit Landraub und der Verdrängung der bäuerlichen und der indigenen Bevölkerung einher.

Seit kurzem muss Palmöl in der Zutatenliste von Nahrungsmitteln explizit ausgewiesen werden, Angaben wie „pflanzliche Fette“ reichen nicht mehr. Alternativen zu Palmöl sind Öle aus der Region, wie z. B. Rapsöl, das überdies eine ernährungsphysiologisch günstige Fettsäurezusammensetzung aufweist. Aus den besagten Gründen sollte auf Palmöl nach Möglichkeit generell verzichtet werden.

3. Saisonalität und Frische

Die Beachtung der Saisonalität in der Region bringt mehrere Vorteile – optimale Frische der Produkte, geringer Energieeinsatz für das Wachstum im Freiland (der Anbau von Obst und Gemüse im beheizten Glashaus außerhalb der Saison ist deutlich energie- und CO₂-intensiver, ebenso die Lagerung nach der Ernte), kurze Transportwege sowie deutlich geringere Kosten. Saisonal eingekauftes Gemüse und Obst bietet darüber hinaus meist den voll ausgereiften Geschmack (z. B. Erdbeeren).

Großküchen können Einsparungen durch ein Angebot von saisongemäßen Sommer- oder Winterspeisen erzielen, z. B. bei den Beilagen und beim Salatbuffet. Während in den Sommer- und Herbstmonaten sämtliches Gemüse aus Österreich Saison hat, ist die Auswahl im Winter eingeschränkter. Es kann aber auch dann auf frisches und gesundes Gemüse aus Österreich zurückgegriffen werden: Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Rote Rüben, wie auch Vogelsalat, Lauch, Wirsing, Kohlsprossen und Kraut bringen Abwechslung in den Speiseplan und liefern wertvolle Vitamine und Mineralstoffe⁵.

Auch beim Einkauf ist die Berücksichtigung der Saisonalität für Großküchen interessant, da aufgrund des großen Angebots in der Saison die Lebensmittel zu günstigeren Preisen bezogen werden können. Damit sind auch Preisunterschiede zwischen biologisch und konventionell produzierten Lebensmitteln in der Saison geringer, womit saisonale Speisen leicht mit dem Kriterium „Bio“ verbunden werden können.

Voraussetzungen für einen verstärkten Einsatz von saisonalen Lebensmitteln in Großküchen sind entsprechende Vorgaben, verbunden mit einer Anpassung der Speisepläne und Kochrezepte sowie entsprechende Schulungen des Küchenpersonals, wie sie in aktuellen Projekten (UMBESA, „Natürlich gut Teller“) umgesetzt wurden bzw. werden.

4. Gentechnikfreiheit

Die Anwendung der Gentechnologie in der Landwirtschaft ist mit einigen Risiken verbunden. Einerseits sind die Auswirkungen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) auf die menschliche Gesundheit nicht geklärt, andererseits ist nicht klar, wie sich die Freisetzung von GVO langfristig auf die Umwelt auswirkt. Es besteht die Gefahr, dass sich gentechnisch veränderte Pflanzen unkontrolliert vermehren, Resistenzen ausbilden, sich mit Wildarten oder anderen Kulturpflanzen kreuzen und andere Arten verdrängen.

Gütesiegel wie „Ohne Gentechnik hergestellt“ und „Bio“ geben hier Sicherheit, denn hier ist der Einsatz von Gentechnik verboten. Die rechtlichen Vorgaben für Produktion, Kennzeichnung und

⁵ Daxbeck et al., 2013 a

Kontrolle von gentechnikfrei erzeugten Lebensmitteln sind in der Richtlinie zur Definition der „gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung im Österreichischen Lebensmittel-Codex festgelegt. Für die biologische Landwirtschaft ist dies in der EU-Verordnung 834/2007 geregelt. Das bedeutet für gentechnikfreie und Bio-Lebensmittel:

- kein gentechnisch verändertes Saatgut
- keine gentechnisch veränderten Futtermittel
- keine gentechnisch veränderten Tierrassen
- kein Einsatz gentechnisch veränderter Mikroorganismen in der Verarbeitung, wie z. B. gentechnisch verändertes Lab in der Käseproduktion, und gentechnisch erzeugter Lebensmittelzusatzstoffe (z. B. Vitamine).

Grundsätzlich sind Bioprodukte zu bevorzugen, da es hier keine Ausnahmen vom Verbot gentechnisch veränderter Futtermittel gibt.

5. Minimierung von Abfall

An der Spitze der Abfallhierarchie steht die Abfallvermeidung. Sie minimiert negative Umweltauswirkungen und den Ressourcenverbrauch am besten. Abfallvermeidung gelingt am leichtesten durch bewussten Einkauf (z. B. Mehrweg statt Einweg) und beginnt bereits vor der eigentlichen Beschaffung mit der Bedarfserhebung und dem Überblick, wie der Bedarf gedeckt werden kann.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist sowohl aus ethischen Gründen als auch aus Umweltschutzgründen geboten. Wie oben beschrieben sind Herstellung, Verarbeitung und Transport von Lebensmitteln mit Rohstoff-, Energie-, Flächen- und Wasserverbrauch verbunden und setzen die Umwelt Luftschadstoffen, Düngemitteln und Bioziden aus. Jede Person entlang der Wertschöpfungskette kann und sollte dazu beitragen, dass so wenig Lebensmittel wie möglich weggeworfen werden.

Eine Reduktion der eingekauften Lebensmittelmengen führt auch zu einem geringeren Ressourcenverbrauch durch die Verarbeitung sowie zu finanziellen Einsparungen, die wiederum für mehr Bio und Fair Trade genutzt werden könnten.

Auch die Art der Transportverpackungen spielt eine Rolle. Einweg-Paletten oder Einweg-Kunststoffbehälter verbrauchen in der Herstellung viel Material und Energie. Mehrmals verwendete Transportverpackungen schneiden trotz der Umweltbelastung durch die Reinigung besser ab.

6. Reduktion tierischer Produkte

Rund ein Fünftel der anthropogenen Treibhausgasemissionen sind auf die Ernährung zurückzuführen, der Großteil davon auf Tierhaltung und Produktion tierischer Lebensmittel. Die

Zerstörung von Regenwäldern und Savannen für Agrarflächen, die als Weideland oder für den Futtermittelanbau genutzt werden, tragen erheblich zum Treibhauseffekt bei.

Maßgebliche Anteile der Futtermittel für die Massentierhaltung, meist aus der Produktion mit gentechnisch veränderten Organismen, werden aus Entwicklungsländern importiert. Während Menschen im globalen Süden hungern, werden jährlich ca. die Hälfte der weltweiten Getreideernte und ein Großteil der Sojaernte an landwirtschaftlich genutzte Tiere verfüttert. Um 1 kg Fleisch zu erzeugen, benötigt man bis zu 10 kg Getreide oder Sojabohnen.

Ein erheblicher Teil des weltweit knappen Trinkwassers wird global für die landwirtschaftliche Tierhaltung verwendet. Die in der Intensiv- und Massentierhaltung anfallende Menge an Gülle belastet das Grundwasser vor allem mit Nitrat, aber auch mit Antibiotika und deren Metaboliten.

Auf Österreichs Tellern landet derzeit viel zu viel Fleisch, was auch mit einer Zunahme von Zivilisationskrankheiten einhergeht. Ernährungsgesellschaften empfehlen 2 bis 3 Portionen Fleisch und Wurst pro Woche. In der Realität landen im Schnitt aber sogar 9 Portionen Fleisch und Wurst auf den Tellern. Die Eiweißaufnahme liegt laut Ernährungsbericht bei Erwachsenen mit 1,1 g pro kg über der Empfehlung von 0,8 g pro kg Körpergewicht pro Tag.

Eine zukunftsfähige, umweltschonende und gesundheitsbewusstere Ernährung bedeutet eine Reduktion des Konsums tierischer Lebensmittel wie Wurst, Schinken, Fleisch, Eier und Käse. Hülsenfrüchte in allen Variationen sind wertvolle Eiweißlieferanten und eine gute Alternative zu tierischen Lebensmitteln.

Die Reduktion tierischer zugunsten pflanzlicher Lebensmittel betrifft auch soziale Aspekte, da so ein größerer Anteil an Lebensmitteln direkt für die menschliche Ernährung verwendet werden kann anstatt in die Tierfütterung zu gehen. So können große Verluste vermieden und mehr Menschen weltweit ernährt werden.

7. Tiergerechtigkeit (Ethischer Umgang mit Tieren)

Millionen Schweine, Hühner und Puten werden aus Kostengründen in Anlagen, die ihren Bedürfnissen in keiner Weise gerecht werden, auf engstem Raum gehalten. Die Tiere können in diesen Anlagen ihre artgemäßen Verhaltensweisen nicht ausleben und haben kaum Beschäftigungsmöglichkeiten. Auf die resultierenden Verhaltensstörungen (z. B. Federpicken oder gegenseitiges Beißen) reagiert die Intensivtierhaltung mit schmerzhaften Eingriffen statt besseren Haltungsbedingungen. Ferkeln werden z. B. der Ringelschwanz und die Zähne abgekniffen, horntragenden Tieren wie Rindern und Ziegen werden die Hörner entfernt, obwohl sie diese ihr Leben lang für ihren Stoffwechsel, ihr Sozialverhalten und ihr Wohlbefinden brauchen.

Zudem werden männliche Ferkel kastriert – bis heute noch immer in vielen Fällen ohne Betäubung. Bei Masthühnern und Puten ist das Wachstum so schnell, dass ihr Skelett nicht mithalten kann: Die Beingelenke der Tiere sind häufig verformt, die Tiere können sich kaum noch normal fortbewegen. Solche Probleme ergeben sich besonders durch extreme Züchtung auf bestimmte Leistungsmerkmale (viel Brustfleisch, bei Kühen viel Milch).

Bei nicht-biologischen tierischen Lebensmitteln ist zu beachten:

- Eine verpflichtende Kennzeichnung der Haltungsform besteht nur bei Geflügel- und Schaleneiern.
- In Österreich gelten teilweise strengere Tierschutzbestimmungen als in anderen EU-Ländern (z. B. Verbot der Käfighaltung von Legehennen, geringere Besatzdichte bei Masthühnern).
- In verarbeiteten Produkten (z. B. Flüssigei) können tierische Bestandteile auch aus Nicht-EU-Staaten stammen und daher nicht einmal den EU-Mindeststandards für die Tierhaltung entsprechen.

Die Normen für die biologische Tierhaltung gehen weit über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus und garantieren daher ein höheres Maß an Tiergerechtigkeit.

8. Hohe Sozialstandards in Produktion und Handel

Landarbeiterinnen und Landarbeiter gehören weltweit zu den am schlechtesten bezahlten Berufsgruppen. Gleichzeitig sind sie vielfältigen Gesundheitsrisiken zum Beispiel beim Einsatz von Bioziden ausgesetzt. Rund 5,6 % der Beschäftigten sind in Österreich in der Landwirtschaft tätig, laut Arbeitskräfteerhebung liegt die Arbeitszeit in der Landwirtschaft bei durchschnittlich 55,9 Wochenstunden. Nach Branchen betrachtet, findet sich hier nach dem Bauwesen und der Sachgütererzeugung auch die höchste Unfallhäufigkeit. Auch von gesundheitlichen Problemen sind in der Landwirtschaft tätige Personen stark betroffen.

Besonders schlecht sind die Arbeitsbedingungen von Erntehelferinnen und Erntehelfern: Die Löhne entsprechen oft nicht dem Kollektivvertrag und Überstunden, Nacht- oder Sonntagsarbeit werden oft nicht bezahlt.

Laut UNDOK, der Anlaufstelle zur gewerkschaftlichen Unterstützung undokumentierter Arbeitender, drängen Migrations- und Beschäftigungsgesetze Menschen in die Scheinselbstständigkeit. Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber nutzen diese Situation häufig aus und betreiben Lohn- und Sozialdumping.

Es gibt derzeit nur Ansätze einer internationalen Harmonisierung bei Mindestlöhnen, ArbeitnehmerInnenschutzbestimmungen und sozialer Sicherheit in der Landwirtschaft. Österreich hat die ILO-Übereinkommen bzgl. Arbeitsschutz in der Landwirtschaft und ArbeitnehmerInnenschutz Luft und Lärm nicht ratifiziert. Auch für die biologische Landwirtschaft

sind in der Bio-Verordnung keine besseren Bedingungen geregelt. Ein Vorteil für die Arbeiterinnen und Arbeiter in der biologischen Landwirtschaft ist jedoch, dass sie nicht Pestiziden ausgesetzt werden. Produkte aus fairem Handel sind bei Importware gegenüber konventionellen Produkten zu bevorzugen, da sie höhere Sozialstandards gewährleisten.

9. Geringer Verarbeitungsgrad

Je frischer und unverarbeiteter die Lebensmittel, desto besser ist ihre Nährstoffdichte und der gesundheitliche Wert. Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs mit geringem Verarbeitungsgrad und hohem Ballaststoffgehalt sollten bevorzugt konsumiert werden. Die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln bringt Vitamin- und Nährstoffverluste mit sich, ob gewollt wie bei der Herstellung von weißem Mehl oder ungewollt wie bei der Herstellung von Gemüsekonserven oder Tiefkühlgemüse.

Ein hoher Verarbeitungsgrad geht meist auch mit einer Reihe an Zusatzstoffen einher, die nicht immer gekennzeichnet werden müssen. Fertig- oder Halbfertigprodukte enthalten oft auch unerwünschte Zutaten wie Palmöl oder werden aufgrund ihrer meist hohen Energiedichte (hoher Zucker-, hoher Gehalt an Fetten oder Transfettsäuren) ökologisch energieaufwendig produziert.

Ernährungsgesellschaften empfehlen einen hohen Frischkostanteil und eine nährstoffschonende Zubereitung sowie kurze Gar- und Warmhaltezeiten. Dies ist erforderlich, um die Nährstoffdichte von Lebensmitteln zu erhalten. Die Frischküchen des Wiener Krankenanstaltenverbundes und des Kuratoriums Wiener Pensionisten Wohnhäuser leisten hier einen wertvollen Beitrag.

Anhang:

Definition „Lebensmittel“

Entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Dazu zählen auch Wasser und Getränke sowie alle Stoffe, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

Nicht zu den „Lebensmitteln“ gehören demnach: Futtermittel, lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind, Pflanzen vor dem Ernten sowie eine Reihe von nahrungsfremden Stoffen wie Arzneimittel, kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse, Betäubungsmittel und psychotrope Stoffe sowie Rückstände und Verunreinigungen. Eine Unterscheidung zwischen Lebensmittel und Nahrungsmittel wird seitens des Lebensmittelrechts, aber auch durch die modernen Ernährungswissenschaften nicht mehr vorgenommen.

Nachhaltigkeit – Ziele und Maßnahmen

- Ernährungssicherheit erreichen
- nachhaltige und resiliente landwirtschaftliche Methoden fördern, die zur Erhaltung der Ökosysteme beitragen und die Flächen- und Bodenqualität schrittweise verbessern
- genetische Vielfalt von Saatgut, Kulturpflanzen sowie Tieren und ihren wildlebenden Verwandten bewahren
- Handelsbeschränkungen und -verzerrungen auf den globalen Agrarmärkten korrigieren, alle Formen von Agrarexportsubventionen und alle Exportmaßnahmen mit gleicher Wirkung abschaffen
- Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette auf ein Minimum verringern
- Ressourceneffizienz in Konsum und Produktion verbessern (nachhaltige Bewirtschaftung und effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen)
- Entkopplung von Wirtschaftswachstum und Ressourcenverbrauch anstreben
- nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen
- Nahrungsmittelverschwendung minimieren
- einen umweltverträglichen Umgang mit Chemikalien garantieren, ihre Freisetzung in Luft, Wasser und Boden unterbinden um ihre nachteiligen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt auf ein Mindestmaß zu beschränken
- Abfälle während des gesamten Lebenszyklus minimieren und das Abfallaufkommen durch Vermeidung, Verminderung, Wiederverwertung und Wiederverwendung deutlich verringern

- Unternehmen, insbesondere große und transnationale Unternehmen, dazu ermutigen, nachhaltige Verfahren einzuführen und in ihre Berichterstattung Nachhaltigkeitsinformationen aufzunehmen
- sicherstellen, dass Menschen überall über einschlägige Informationen und das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung und eine Lebensweise in Harmonie mit der Natur verfügen
- Das Thema Ernährung in den Schulen stärker thematisieren

Quellen:

Biologische Landwirtschaft

- Barański, M. et al. (2014): Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. *Br J Nutr.* 2014 Sep 14; 112(5): 794-811
- Schader, C. et al. (2013): Volkswirtschaftlicher Nutzen der Bio-Landwirtschaft für Österreich. Beitrag der biologischen Landwirtschaft zur Reduktion der externen Kosten der Landwirtschaft Österreichs. FiBL, Wien.
- Srednicka-Tober, D. et al. (2015): Higher PUFA and n-3 PUFA, conjugated linoleic acid, α-tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses
- Srednicka-Tober, D. et al. (2015): Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis

Fair und Soziales

- <http://www.fian.de/artikelansicht/2013-10-04-menschenunwuerdige-arbeitsbedingungen-in-der-landwirtschaft/>
- <http://www.facing-finance.org/de/2015/08/moderne-sklaverei-menschenunwuerdige-arbeitsbedingungen-in-fischerei-und-landwirtschaft/>
- https://www.sozialministerium.at/cms/site/attachments/2/5/4/CH2247/CMS1381906861783/ueberblick_ueber_arbeitsbedingungen_in_oesterreich.pdf
- <http://undok.at/2014/12/grosser-andrang-bei-der-undok-veranstaltung-ist-der-preis-fuer-unser-gemuese/>
- Alois Leidwein: Internationale Regeln zu Arbeitsrecht und Sozialer Sicherheit in der Landwirtschaft <https://www.bmlfuw.gv.at/>
- <http://www.ernaehrungssouveränität.at/was-ist-der-preis-fuer-unser-gemuese-arbeitsbedingungen-und-arbeitskaempfe-in-der-industriellen-landwirtschaft-orange-94-0/>

Verarbeitungsgrad

- DGE
- Vollwert-Ernährung, Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung Koerber, Männle, Leitzmann

Gentechnikfrei

- <http://www.gentechnikfrei.at/>

Weniger tierische Lebensmittel

- Vollwert-Ernährung, Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung Koerber, Männle, Leitzmann
- Ernährungsbericht 2012