

POSTULAT

Urheber Marie-Angèle Moos (Suppl.), Les Verts, und Philomène Zufferey (Suppl.), PDCC
Gegenstand Umweltfreundliche Schulmahlzeiten
Datum 15.03.2019
Nummer 3.0462

Seit mehreren Monaten gehen regelmässig Tausende von Menschen, insbesondere junge Menschen, auf die Strasse, um von der Politik konkrete Massnahmen zur Bekämpfung der Klimaerwärmung zu fordern.

Die industrielle Fleischproduktion – vom Futterbau bis zum Transport des Produkts – ist äusserst ressourcen- und energieintensiv. Es handelt sich dabei um ein bekanntes und allgemein anerkanntes Umweltproblem. Eine umfassende Studie zum Thema kommt zum Schluss, dass der ökologische Fussabdruck von einem Kilo Rindfleisch durchschnittlich 148 Mal grösser ist als jener von einem Kilo Kartoffeln. Auch der Konsum von Fisch, insbesondere Importfisch, ist problematisch.

Eine im Kollegium «Les Creusets» durchgeführte Umfrage hat ergeben, dass die Mittagessen für 48 % der CO₂-Emissionen der Schülerinnen und Schüler verantwortlich sind, weit vor dem Schulweg. Um eine konkrete Geste des Wallis zu ermöglichen, fordern wir den Staatsrat auf, die Einführung eines fleisch- und fischlosen Tages pro Woche in allen Schulkantinen des Kantons auf Sekundarstufe zu prüfen – eine Massnahme, die in einigen Schulen bereits eingeführt wurde.

Es soll sich dabei nicht um ein Fleischverbot oder einen Eingriff in die persönliche Freiheit handeln, sondern um ein zusätzliches Angebot, das eine kulinarische Horizonterweiterung ermöglicht.

Das Wallis ist kein Vorreiter in dieser Sache – ähnliche Massnahmen wurden in verschiedenen Städten bzw. Kantonen sowie in anderen Ländern bereits umgesetzt. Sie ermöglichen wesentliche Einsparungen für das Gemeinwesen und unterstützen gleichzeitig die Schweizer Landwirtschaft.

Schlussfolgerung

Wir fordern den Staatsrat auf, die Möglichkeit der Einführung eines fleisch- und fischlosen Tages pro Woche in allen Schulkantinen des Kantons auf Sekundarstufe zu prüfen.

Quelle der Studie:

Clune, St., E. Crossin & K. Verghese (2017): Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories. *Journal of Cleaner Production* 140, 2(1); pp. 766-783.)