

V5 Ernährung im Wandel

Gremium: LAG Ernährung und Verbraucher*innenschutz
Beschlussdatum: 10.04.2025
Tagesordnungspunkt: 8. Verschiedenes

Antragstext

1 Ernährung im Wandel

2 Kantinenprogramm 2.0

3 Für Gesundheit, Klima und eine bezahlbare Gemeinschaftsverpflegung

4 Ein Förder-Programm für Hülsenfrüchte stärkt den Wandel sowohl zur
5 pflanzenbasierten Ernährung als auch zur kostengerechten und bezahlbaren
6 Gemeinschaftsverpflegung.

7 Die wissenschaftlich hoch anerkannte EAT Lancet Commission hat schon 2019
8 gesunde und nachhaltige Speisepläne entwickelt, in dem sie vor allem die
9 klimaschädlichsten Bestandteile unserer heutigen Ernährung versuchen zu
10 vermeiden: mehr pflanzenbasiert, mehr Hülsenfrüchte, weniger tierische Proteine.

11 Die Planetary Health Diet begründet wissenschaftlich die Notwendigkeit eines
12 Wandels in der Ernährung des Menschen von tierischem hin zu pflanzenbasiertem
13 Protein.

14 Mit der Eiweißpflanzenstrategie des Bundesministeriums für Landwirtschaft und
15 Ernährung (2024) wird der Anbau von eiweißreichen Pflanzen gefordert und
16 gefördert. Die EU unterstützt den Anbau seit 2022/2023 mit Mitteln der GAP
17 (Gemeinsame Agrarpolitik).

18 Nicht jede Förderung erreicht ihr Ziel: Zwar werden z.Zt. in unserer
19 Landwirtschaft Ackerbohnen erfolgreich als Zwischenfrucht angebaut. Aber die
20 geernteten Bohnen gehen dabei zum großen Teil in die Tierfütterung. Unsere
21 Forderung: Ackerbohnen sollten nicht als Schweinefutter, sondern für eine
22 bezahlbare Gemeinschaftsverpflegung genutzt werden.

23 Zu den sehr proteinhaltigen Pflanzen zählen Leguminosen wie z.B. Bohnen,
24 Kichererbsen, Erbsen, Linsen und Ackerbohnen. Das Eiweiß der Hülsenfrüchte weist
25 zudem eine hohe biologische Wertigkeit auf. 3)

26 Daher spielen Hülsenfrüchte in der vegetarischen und veganen Ernährung eine
27 wichtige Rolle.

28 In Deutschland werden heute pro Kopf/Tag ca. 17 g Hülsenfrüchte verzehrt.

29 Laut Forderung der Planetary Health Diet, gilt es, den Fleischkonsum von heute
30 85 g auf 10 g pro Tag zu senken. Das bedeutet die Erhöhung des täglichen Konsums
31 an Hülsenfrüchten von 17 auf 75 g. 4)

32 Wir erreichen dieses Ziel zum einen durch eine deutliche Vergrößerung von
33 Anbauflächen für Hülsenfrüchte.

34 Zum anderen gilt es, die Hülsenfrüchte nicht allein für die Proteinherstellung
35 als Grundlage für teure Fleischersatzprodukte anzubauen, sondern diese genussvoll
36 und vollwertig in der Gemeinschaftsverpflegung zu servieren.

37 Hochindustriell gefertigte Fleischersatzprodukte aus Hülsenfrüchten sind zur
38 Zeit schon sehr präsent im Lebensmitteleinzelhandel. Für die Speisenherstellung
39 in der Gemeinschaftsverpflegung sind diese Produkte sehr kostenintensiv.

40 Die Ernährungsstrategie NRW soll einen Fokus auf die Verwendung von
41 Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung legen und so Speisen für eine
42 gesunde und vollwertige Ernährung fördern. Damit wird auch die heimische
43 Landwirtschaft gefördert.

44 Diese Maßnahmen führen zu gesundem und leckerem Essen und helfen, die Kosten für
45 die Gemeinschaftsverpflegung in den Bereichen Education (z. B. Schulen, KiTas)
46 und Care
47 (z. B. Kliniken, Pflegeeinrichtungen) bezahlbar für alle zu halten.

48 Beschluss:

49 Bündnis 90/DIE GRÜNEN NRW beschließen, das Kantinenprogramm der
50 Verbraucherzentrale NRW um das Projekt „Mehr Hülsenfrüchte in der
51 Gemeinschaftsverpflegung“ zu erweitern.

52 Küchenmitarbeiter*innen der Gemeinschaftsverpflegung sind in der Verwendung von
53 Hülsenfrüchten bei der Speisenzubereitung intensiv zu coachen.

54 Das erworbene Wissen wird durch Schulungsteams im „Train the Trainer“ System
55 weiterentwickelt.

56 Mit dieser Förderung erreichen wir in den Küchen mehr Akzeptanz für den Umgang
57 mit Hülsenfrüchten und setzen die Eiweißpflanzenstrategie von Bund und EU um.

58 Mit dieser Maßnahme wird ein Markt für unterschiedliche Hülsenfrüchte
59 geschaffen.

60 Damit erzielen wir:

- 61 • ein gesundes und genussvolles Essen
- 62 • eine klimafreundliche Ernährung
- 63 • eine bezahlbare Gemeinschaftsverpflegung

64 Literaturhinweise

- 65 1. und
- 66 2. Eat Lancet Kommission 01/2019
67 [www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-](http://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/)
68 [health-diet/](http://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/)
- 69 3. Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V.*- Deutschland -
70 Edith Gätjen, Präsidentin, Friedrich-List-Str. 21, D-35398 Gießen
- 71 4. M 256 Ernährungsumschau | 9/2024
- 72 5. Dr. Lara Etzbach, New Food System
73 Vortrag am 23.06.2023 „Zukunft is(s)t jetzt – Hülsenfrüchte mal anders
74 gemacht“
- 75 6. Veranstaltungsreihe ist Teil des Forschungsprojektes "Gerechte und
76 nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH), geleitet durch Prof.
77 Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen
78 Bundesstiftung Umwelt (DBU).