

Antrag Nr. 5

Nachhaltige Verpflegung von Veranstaltungen auf Diözesan- und Bezirksebene

Antragsstellende Marc Wietis (Im Auftrag der Jahresaktionsgruppe „No Waste – ohne Wenn und Abfall“)

Antragsgegenstand: Nachhaltige Verpflegung von Veranstaltungen auf Diözesan- und Bezirksebene

Die Diözesanversammlung möge beschließen,

dass auf allen von der Diözese verantworteten Veranstaltungen, insbesondere DAS DING 2021, die Versorgung der Teilnehmenden mit Lebensmitteln, die möglichst den folgenden Kriterien entsprechen, erfolgt:

- Regional & saisonal
- Biologisch & ökologisch
- Fair gehandelte Produkte
- Mehrheitlich vegetarische Verpflegung
- Ressourcenschonend, z.B. verpackungsmüllsparend

Die Machbarkeit wird im Rahmen der Planung durch das entsprechende Planungsteam frühzeitig geprüft und die getroffenen Entscheidungen werden begründet. Teilnehmende von Großveranstaltungen mit dezentralen Organisationsstrukturen werden dazu angehalten, ihre Verpflegung nach den oben genannten Gesichtspunkten zu gestalten.

Eine Kontrolle und Sanktionierung findet nicht statt, da die Antragsstellenden der Überzeugung sind, dass eine Verpflegung nach den oben genannten Gesichtspunkten als pfadfinderische Selbstverständlichkeit gilt.

Bei Veranstaltungen wird bei der Abfrage zur Verpflegung von dem Standard „Vegetarisch“ ausgegangen und der Wunsch nach Fleisch als Auswahlmöglichkeit angeboten.

Die Umsetzung dieses Beschlusses wird mit Blick auf Kosten, Umsetzbarkeit, Aufwand und eventuell Wirkung in der Diözese evaluiert und diese Ergebnisse in die Diözesanversammlung 2022 zur Überprüfung des Beschlusses eingebracht.

Des Weiteren werden auch die Bezirke angehalten, im Rahmen ihrer Möglichkeiten, Veranstaltungen nach den oben genannten Kriterien zu planen.

Begründung:

Dieser Antrag basiert auf dem Beschluss aus der Bundesversammlung 2019, bei dem die genannten Kriterien auf Bundesebene gefordert wurden. Darüber hinaus wurden auch mit diesem Beschluss die Diözesanverbände angesprochen und aufgefordert, zu prüfen, ob eine Umsetzung auch in ihren Strukturen möglich ist und entsprechende Beschlussfassungen anzustreben. Dieser Aufforderung möchten wir mit diesem Antrag nachkommen.

Die Dringlichkeit des Antrags wird auch durch das Motto der letztjährigen und diesjährigen Jahresaktion verdeutlicht. Bereits im letzten Jahr wurden vielfältige Ideen und Workshops zum Thema „VollKostbar“ geplant und umgesetzt. In Verbindung mit der diesjährigen Jahresaktion „No Waste – Ohne Wenn und Abfall“ wurde der Anstoß für eine nachhaltige und müllvermeidende Gestaltung von Diözesan- und Bezirksveranstaltungen gegeben. Uns ist es wichtig, dass die genannte

Gestaltung von Veranstaltungen, basierend auf dem pfadfinderischen Gedanken (Pfadfindergesetz: Als Pfadfinder lebe ich einfach und umweltbewusst), nicht nur für den Zeitraum der Jahresaktion besteht, sondern über diesen hinaus.

Im Anhang wird erläutert, warum die genannten Kriterien für die Verpflegung von der Diözesan- und Bezirksebene veranstalteten Unternehmen als Standard eingeführt werden sollen. Diese Erläuterungen stammen aus dem Bundesbeschluss für nachhaltige Verpflegung bei Veranstaltungen auf Bundesebene.

Abstimmungsergebnis:

Ja-Stimmen: 23

Nein-Stimmen: /

Enthaltungen: 4

Der Antrag ist angenommen.

Anhang:

Regionale & Saisonale Produkte

Auch wenn der Begriff regional nicht eindeutig definiert ist, haben wir uns entschieden diesen hier mit aufzunehmen, denn er umfasst beispielsweise den Hofladen von neben an, die Milch vom Bauern gegenüber oder das Brot vom lokalen Bäcker – auch wenn diese kein Siegel vorweisen können. Lokale Produzenten werden dadurch unterstützt, regionale Vielfalt gerade im Lebensmittelhandwerk kann erhalten bleiben und kurze Transport- und Handelswege sind zusätzlich Bestandteil eines verantwortungsvollen Umgangs mit Ressourcen und Energie. Des Weiteren bietet regionale Verpflegung mehr Transparenz in Bezug auf unseren ökologischen Fußabdruck.

Eng verbunden damit ist der Konsum von saisonalen Produkten. Bei Obst und Gemüse kann ein Saisonkalender sehr hilfreich sein, um einen Speiseplan unter Ausschöpfung der saisonalen Vielfalt zu erstellen. Durch die ganzjährige Verfügbarkeit vieler Produkte wird nicht nur ein hoher Aufwand im Transport, der Lagerung und der Kühlung betrieben, sondern auch eine Verlagerung von negativen Anbauauswirkungen in anderen Ländern vorangetrieben (Energieverbrauch in Gewächshäusern, Wassermangel, Pestizideinsatz, etc.). Dass diese beiden Punkte besonders in Bezug auf Gewürze (Salz, Pfeffer) oder heiße Getränke (Kaffee, Tee, Kakao) oft nicht umsetzbar sind, ist uns bewusst. Allerdings gilt auch hier nach bestem Wissen und Gewissen zu planen und zu verpflegen.

Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Durch den verminderten oder gar ausgesetzten Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden und die generell extensivere Landbewirtschaftung (z.B. weniger Vieh, geringere Mahdhäufigkeit, Abständen zu Gewässern...) ist die Auswirkung durch die Lebensmittelproduktion von biologisch und ökologisch produzierten Lebensmitteln auf die Umwelt geringer als die konventionelle Produktion. Außerdem findet biologische Landwirtschaft generell auf kleinteiligeren Flächen statt, wodurch einerseits großflächige Monokulturen vermieden werden, andererseits aber auch die biologische Vielfalt auf landwirtschaftlich genutzten Flächen erhöht wird. Gerade auch in der Produktion von tierischen Lebensmitteln werden höhere Standards und dadurch ein höheres Tierwohl angesetzt.

Allerdings sollte hier auch immer einer Abwägung zu regionalem Obst und Gemüse und anderen Produkten stattfinden und auch der häufig höhere Anteil an Verpackungsmüll von Bioprodukten berücksichtigt werden.

Fairer Handel – fair gehandelte Produkte

Neben Ökologie ist Internationale Gerechtigkeit ein zentraler inhaltlicher Schwerpunkt der DPSG, welcher sich neben vielen anderen Themen auch dem fairen Handel widmet und hier mit der Kampagne Fairtrade-Scouts sogar einen Akzent setzt (Boris Banane und die Bananen Box). Der Konsum fair gehandelter Produkte kann nicht nur sehr schmackhaft sein, sondern er steht auch für eine gerechte Bezahlung der Primärproduzenten durch stabile Mindestpreise, Menschenwürdige Arbeitsbedingungen (vgl. Normen der Internationalen Arbeitsorganisation - ILO), Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit und langfristige Handelsbeziehungen und damit auch Abnahmegarantien. Gerade bei Luxusartikeln, die wir aus der Region des globalen Südens importieren müssen, wie z.B. Kaffee, Tee oder Schokolade, sollten wir als Pfadfinderinnen und Pfadfinder auf faire Bedingungen für die Produzenten achten und dadurch die Förderung struktureller Entwicklungen in den entsprechenden Regionen unterstützen. Zusätzlich hat die DPSG als Mitglied bei TransFair e.V. und gleichzeitig als Mitglied in der WOSM auch eine Verantwortung gegenüber Mitgliedsverbänden aus dem globalen Süden. TransFair e.V. geht mit seinem Fairtrade Siegel sogar noch einen Schritt weiter. Mitbestimmungsrechte für Kleinbäuerinnen und Kleinbauern und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Auflagen zum Umweltschutz und einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Bewirtschaftung sind Voraussetzung für den Erhalt des Zertifikats. Für einen

Verband, wie die DPSG, die Mitbestimmung auf allen Ebenen fördert und befürwortet ein weiterer Grund fair gehandelte Produkte zu konsumieren.

Vorwiegend vegetarische Verpflegung

Besonders die Produktion von Fleisch hat, unter anderem durch den Futtermittelanbau, einen hohen Wasser- und Nutzflächenverbrauch. Ressourcen, die auch für die direkte Nahrungsmittelproduktion eingesetzt werden könnten. Dazu kommt noch der hohe Ausstoß von Methan CH₄ der Wiederkäuer. Der ökologische Fußabdruck von Fleischprodukten wird dadurch deutlich größer als er es bei einer vegetarischen Verpflegung ist. Natürlich gehören aber zu einer ausgewogenen Ernährung auch tierische Produkte, allerdings ist der Anteil, gerade an Fleisch- und Wurstprodukten, deutlich niedriger als die häufig gelebte Praxis auf unseren Veranstaltungen. Die Anzahl der fleischhaltigen Mahlzeiten sollte sich daher sehr stark an der Gesamtlänge der Veranstaltung orientieren. Als grobe Richtlinie empfehlen wir für eine Wochenendveranstaltung eine fleischhaltige Mahlzeit und für Veranstaltungen ab 5 Tage je 2 Veranstaltungstage 1 fleischhaltige Mahlzeit. Als Anregung für die Anmeldung zu Veranstaltungen könnte auch eine Änderung von "Ich bin Vegetarier", zu "Bitte kauft für mich Fleisch ein!" eine Bewusstseinsänderung unterstützen.

SDGs - Ziele für nachhaltige Entwicklung

Der Welpfadfinderverband WOSM und der RdP beschäftigen sich momentan schwerpunktmäßig mit den „Sustainable Development Goals“, den nachhaltigen Entwicklungszielen. Das Ziel 12 heißt „nachhaltige Produktion und nachhaltiger Konsum“ und zielt genau auf diesen Punkt des bewussten Konsums ab. Aber auch weitere Entwicklungsziele spielen hier eine Rolle. Beispielsweise das Ziel 15 „Leben an Land“, welches unter anderem gegen Bodendegradation und Verlust von Biodiversität arbeitet. Außerdem noch das Ziel 13 „Maßnahmen gegen den Klimawandel und letzten Endes auch das Ziel 6 „Wasser und Sanitärversorgung für alle“, welches die Trinkwasserversorgung sicherstellen soll. Wir als DPSG wollen hier im RdP eine Vorreiterrolle übernehmen und als gutes Beispiel vorangehen indem wir versuchen die Ziele für nachhaltige Entwicklung in unser alltägliches Handeln zu integrieren.

Bewusstsein schaffen für Auswirkungen durch unser Konsumverhalten und Transparenz bei Entscheidungen

Durch unser Konsumverhalten haben wir einen kleineren oder größeren ökologischen Fußabdruck hinterlassen. Dass Konsum fast immer CO₂ oder CO₂-Äquivalente verursacht, können wir nicht vermeiden, allerdings können wir uns diesen Ausstoß bewusstmachen und ihn und damit unseren ökologischen Fußabdruck, soweit wie möglich, reduzieren. Das bedeutet beispielsweise, dass wir uns eher für heimisches Obst und Gemüse, als für die Flugananas, die Banane oder auch Ingwer entscheiden. Aber auch durch eine bewusste Auswahl an unverpackten Lebensmitteln (wo das möglich ist!) trägt erheblich zur Verminderung des Fußabdrucks bei!

Wir möchten Kinder und Jugendliche zu kritisch denkenden Menschen erziehen und ihnen die Fähigkeiten zu bewussten und fundierten Entscheidungen beibringen. Gerade in Bezug auf unseren Konsum gibt es aber oft kein Schwarz oder Weiß, richtig oder falsch einer Entscheidung. Indem wir unsere Entscheidungsprozesse in Bezug auf Konsumententscheidungen für alle offen darlegen, können wir einerseits Vorbild sein, andererseits aber auch viel voneinander lernen.