



ANTRAG

Antrag an die 85. Bundesversammlung 2019

*Antragsteller*in: Annika Gies (Bundesfachreferentin Ökologie), Mattias Metz (Bundesfachreferent Internationale Gerechtigkeit), Michaela Voss (Delegierte Fachbereich Ökologie), Matthias Pfeil (Delegierter Internationale Gerechtigkeit), Joschka Hench (Bundesvorsitzender), Susanne Ratmann (Diözesanvorsitzende DV Fulda), David Meyer (Diözesanvorsitzender DV Mainz), Petra Boersma (Diözesanvorsitzende DV Rottenburg-Stuttgart), Sven Kroll (Diözesanvorsitzender DV Rottenburg-Stuttgart), Andreas Reich (Kurat Rottenburg-Stuttgart).*

Tagesordnungspunkt: 2. Anträge

A18: Nachhaltige Verpflegung auf Veranstaltungen der Bundesebene

Antragstext

1 Auf allen von der Bundesebene verantworteten Veranstaltungen, einschließlich
2 „Pfingsten in Westernohe“, erfolgt die Versorgung der Teilnehmenden mit
3 Lebensmitteln, die möglichst denfolgenden Kriterien entsprechen:

- 4 • **Regional & saisonal**
- 5 • **Bio/Öko**
- 6 • **Fair gehandelte Produkte**
- 7 • **Mehrheitlich vegetarische Verpflegung**

8 Die Machbarkeit wird im Rahmen der Planung durch das entsprechende Planungsteam
9 frühzeitig geprüft und die getroffenen Entscheidungen werden begründet.

10 Kann eine Versorgung nach keinem der oben genannten Kriterien erfolgen, so teilt
11 das Planungsteam diese Entscheidung begründet dem jeweiligen Veranstalter mit.

12 Für „Pfungsten in Westernohe“ werden die AGBs dahingehend angepasst, dass alle
13 Teilnehmenden dazu aufgefordert werden, ihre Verpflegung nach den oben genannten
14 Gesichtspunkten zu gestalten. Eine Kontrolle und Sanktionierung findet nicht
15 statt, da die Antragsstellenden der Überzeugung sind, dass eine Verpflegung nach
16 den oben genannten Gesichtspunkten als pfadfinderische Selbstverständlichkeit
17 gilt.

Begründung

Im Folgenden wird erläutert, warum die genannten Kriterien für die Verpflegung von der Bundesebene veranstalteten Unternehmen als Standard eingeführt werden sollen.

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 andere Länder 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/ha, 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 höhere Tierwohl angesetzt.

Allerdings sollte hier auch immer einer Abwägung zu regionalem Obst und Gemüse und anderen Produkten stattfinden und auch der häufig höhere 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 als 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 höher 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 Dauer 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.

Vollkostbar

In der diesjährigen Jahresaktion „Vollkostbar“ beschäftigen wir uns mit unserer Gesundheit und Ernährung, da ist es nur die logische Konsequenz, dass wir das von der individuellen Ebene auf Verbandsebene anheben. Der Antrag kann als eine Weiterführung und Verstetigung der Jahresaktion gesehen werden, da er zu einem bewussten Auseinandersetzen mit Lebensmitteln und Ernährung anregt. Wir sehen die Jahresaktion 2019 als eine Aktion in der wir die Begriffe Nachhaltigkeit und Achtsamkeit ganzheitlich betrachten wollen. Im Sinne der Ernährung - nachhaltig "für mich" im Sinne gesund für Körper und Geist (in Verbindung mit Bewegung und psychischer Gesundheit) und nachhaltig im Sinne von ökologischem Fußabdruck (regional, saisonal, fair).

SDGs - Ziele für nachhaltige Entwicklung

Der Weltpfadfinderverband 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.

Planbarkeit und Umsetzung

Die Organisatoren sollten sich in der Planung bereits frühzeitig mit entsprechenden Anbietern und Lieferanten in Verbindung setzen. Hierbei wird, in Absprache mit dem ausgewählten Lieferanten, bereits frühzeitig ein harter Anmeldeschluss vereinbart, um eine möglichst kostengünstige aber auch zuverlässige Versorgung der Teilnehmenden zur realisieren. Die Forderung nach einem harten Anmeldeschluss und langfristigen Absprachen mit dem Lieferanten erfolgt aus der Erfahrung von Leuchtfeuer die gezeigt hat, dass gerade die Versorgungssicherheit bei hohen Teilnehmerzahlen kurzfristig nicht nach den oben genannten Forderungen möglich ist, sogar mit unbegrenzten finanziellen Mitteln!

Diese Regelung soll auch für Pfingsten in Westernohe gelten, da die Bundesebene hier als Vorbild agiert und ein „Mach mit!“ viel einfacher ist als ein „Fang an!“. Auch der geplante Lebensmittelmarkt von regionalen Produzenten vor Ort in Westernohe kann die Umsetzung hier erleichtern und als Anreiz dienen sich darauf einzulassen. Außerdem gibt es bereits eine Vielzahl an nützlichen Leitfäden innerhalb DPSG und in anderen Kinder- und Jugendverbänden, die hier in der Planung und Umsetzung helfen können.

Begleitung des Prozesses

Wir schlagen eine Dokumentation der Umstellung auf Bundesebene vor. Erfahrungsberichte, Kalkulationen und Kosten können somit als Hilfestellung für Diözesen genutzt werden, wenn diese dem Beispiel der Bundesebene folgen wollen.

Die Umsetzung dieses Beschlusses wird durch die Bundesleitung mit Blick auf Kosten, Umsetzbarkeit, Aufwand und eventuell Wirkung in den Verband evaluiert und diese Ergebnisse in die Bundesversammlung 2022 zur Überprüfung des Beschlusses eingebracht.