

7. März 2022

Pressemitteilung

## Mens(a) sana in corpore sano

Viel Interesse für die dritte Ausgabe der Tagung zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung



Am 3. und 4. März 2022 fand zum dritten Mal die Tagung „Mens(a) sana in corpore sano“ statt. Auf eine gut besuchte öffentliche Online-Veranstaltung am 3. März folgte ein Workshop in Meran, an dem 20 geladene Expert:innen teilnahmen. Schwerpunktmäßig ging es diesmal um die Verfügbarkeit von Südtiroler und möglichst biologischen Nahrungsmitteln bei einheimischen Produzent:innen und Lieferant:innen. Höhepunkt war die Vorstellung eines „Praxisleitfadens für eine lokale und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol“.

Landeshauptmann Arno Kompatscher brachte das Anliegen der Veranstalter:innen in seinem Grußwort auf den Punkt: „Bei der nachhaltigen Beschaffung müssen alle Beteiligten wie Zahnräder ineinandergreifen. Nur so können wir neue Wege eröffnen und möglichst autark werden“. Dies sei angesichts der aktuellen politischen Situation wichtiger denn je. Die Beschaffung sei ein wesentliches Element auf dem Weg zur Nachhaltigkeit und diese sei ihm ein „ernstes und persönliches Anliegen“, so der Landeshauptmann weiter. Prof. Roland Psenner, Präsident der gastgebenden Eurac erinnerte an das alte Sprichwort „Du bist, was Du isst“ und Merans Bürgermeister Dario Dal Medico sicherte zu, dass seine Stadt nachhaltige Kreisläufe fördern und Lebensmittelverschwendung eindämmen wolle.

Eine ausgezeichnete Kennerin der italienischen Mensadienstes ist Claudia Paltrinieri. Sie berichtete von interessanten Projekten in der Toscana und den Marken, wo Schulmensen Katalysatoren für große Veränderungen in der umliegenden Landwirtschaft mit sich brachten: „Mehr Diversität auf dem Teller bringt mehr Diversität auf dem Feld“, so Paltrinieri. Alessandra Mascioli vom Ministerium für die ökologische Wende verwies auf die Mindestumweltkriterien („criteri ambientali minimi CAM“), die Italien als einziger europäischer Staat verpflichtend für den gesamten Bereich der Beschaffung, so auch für die Ausschreibungen in der Lebensmittelbeschaffung festgeschrieben hat. Diese, so Mascioli, seien eine große Hilfe bei der Beschaffung von lokalen, biologischen Lebensmitteln. Man müsse sie nur rigoros anwenden.



Organisation für Eine solidarische Welt EO  
Organizzazione per Un mondo solidale ODV

Dafür, dass dieser Einkauf in Zukunft für Gemeinden, öffentliche und private Einrichtungen kein bürokratischer Spießrutenlauf mehr ist, sorgt der bei der Tagung vorgestellte „Praxisleitfadens für eine lokale und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol“. Diese von vielen Verwaltern gewünschte Handreichung wurde von der Landesregierung in Auftrag gegeben und von der Einkaufsgenossenschaft Emporium erstellt.

Alle Redner:innen waren sich einig, dass es in Zukunft darum gehen muss, in öffentlichen und privaten Mensen viel mehr lokale, biologische und faire Lebensmittel zu verkochen, als es bisher der Fall war. Für eine entsprechende Strategie braucht es eine umfassende, genaue Erhebung zu Angebot (Produktion), Nachfrage (Beschaffung) und zukünftiges Potential (Reicheres Angebot und Kaufbündelung).

Alice Bertoli von der Stadtgemeinde Meran verwies darauf, dass Meran bei seinen Ausschreibungen nicht nur die Mindestumweltkriterien anwendet, sondern dazu auch ein Kontrollsystem erarbeitet hat. Der Malser Hotelier Friedrich Steiner sieht in der Synergie von Gastronomie und Mensen einen möglichen Weg, Daniel Gasser vom Milchhof Brixen kündigte eine Direktvermarktungsoffensive des Bauernbundes an, Thomas Siebenförcher sieht eine Trendwende hin zu lokalen Produkten in der Nachfrage und Michael Kob, Primar beim Dienst für Diätetik und klinische Ernährung beim Sanitätsbetrieb Bozen verwies eindrücklich auf die Klimarelevanz von Fleisch und Milchprodukten und plädierte für einen Umstieg auf mehr pflanzliche Kost. Mit dem Hinweis „Es gibt ein Recht auf Nachhaltigkeit“ setzte die Vorsitzende des Landesbeirates der Eltern der deutschen Kindergärten und Schulen Heidrun Goller einen provokanten Schlusspunkt.

Der Expert:innentisch des zweiten Veranstaltungstages erarbeitete „einen Strategieplan für mehr Tempo bei der Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung in den Südtiroler Mensen“ wie Peter Defranceschi, der Direktor des europäischen Büros von ICLEI mit Sitz in Brüssel das Ergebnis der Arbeiten zusammenfasste. Die Veranstaltung wurde von ICLEI-Brüssel im Rahmen des EU-Projektes „COACH“ finanziert. ICLEI ist die Internationale Organisation von nachhaltigen Kommunen. Getragen wurde die Tagung u.a. von der OEW-Organisation für Eine solidarische Welt, der Eurac, welche die Tagung wissenschaftlich begleitet hat, dem Südtiroler Bauernbund, dem Sanitätsbetrieb Bozen, der Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz und von der Gemeinde Meran.

**Für die Arbeitsgruppe „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ stehen Ihnen zur Verfügung:**

**Matthäus Kircher**, OEW-Geschäftsführer: +39 389 5860979 - [matthaeus.kircher@oew.org](mailto:matthaeus.kircher@oew.org)

**Peter Defranceschi**, Leiter des Büros ICLEI in Brüssel: +32 478 619017 - [peter.defranceschi@gmail.com](mailto:peter.defranceschi@gmail.com)

#####