

PRÄSIDENT: Come in due?

URZÌ (L'Alto Adige nel cuore - Fratelli d'Italia): In due pezzi, perché volevo raccogliere della documentazione che mi sono drammaticamente dimenticato e non ho con me e quindi volevo iniziare l'illustrazione e poi proseguire ...

PRÄSIDENT: Allora conviene aspettare domani.

URZÌ (L'Alto Adige nel cuore - Fratelli d'Italia): Volentieri, se si può. Grazie!

PRÄSIDENT: Somit vertagen wir diesen Punkt auf morgen.

Punkt 3 der Tagesordnung: "**Beschlussantrag Nr. 76/19 vom 25.3.2019, eingebracht von den Abgeordneten Foppa, Dello Sbarba und Staffler, betreffend Transparenz in der Gemeinschaftsverpflegung.**"

Punto 3) dell'ordine del giorno: "**Mozione n. 76/19 del 25/3/2019, presentata dai consiglieri Foppa, Dello Sbarba e Staffler, riguardante trasparenza nella ristorazione collettiva.**"

Transparenz in der Gemeinschaftsverpflegung

Am 1. März 2019 fand in Bozen an der Universität eine viel besuchte und beachtete Tagung ("Mens(a) sana in corpore sano") zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung statt. Von den Fachleuten wurde unterstrichen, wie wichtig der Ausbau von nachhaltig produzierten Lebensmitteln gerade in der Gemeinschaftsverpflegung ist. Auch der Nationale Aktionsplan zum Green Public Procurement (GPP) sieht vor, dass Mindestumweltkriterien (MUK) eingehalten werden. Italien ist bisher der einzige Staat der Union, der das GPP verpflichtend vorsieht.

Eine weitere Norm, die in diesem Zusammenhang von Bedeutung ist, ist die EU-Richtlinie Nr. 1337/2013, die vorsieht, dass beim Verkauf von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch das Herkunfts- und Schlachtland auf der Etiketle angegeben werden muss.

Konsumentinnen und Konsumenten fordern auch zunehmend diese Klarheit über die Herkunft der Lebensmittel ein, in besonderem Maße, was das Fleisch betrifft. Immer mehr Menschen wissen um die Wichtigkeit der Lebensmittel für die eigene Gesundheit und jene ihrer Kinder.

In dieser Hinsicht hat die Gemeinschaftsverpflegung eine besonders wichtige Rolle. Denn es werden dort erstens Menschen mit Essen versorgt, die mehrmals wöchentlich am selben Ort verköstigt werden. Zweitens handelt sich oftmals um Menschen, die aufgrund ihres Alters oder Gesundheitszustandes besondere Bedürfnisse oder/und Sensibilitäten aufweisen (Kinder, SeniorInnen, Kranke, Pflegebedürftige...).

Wie bei der Tagung am 1.3.19 unterstrichen wurde, möchten die KonsumentInnen darüber Bescheid wissen, was sie in der Mensa essen. In Umfragen etwa wurde von der großen Mehrheit der befragten Eltern eines Kindergartens ausgesagt, dass man wissen möchte, um welche Art der Lebensmittel es sich handelt. Das Interesse richtet sich in besonderem Maße auf die Herkunft der Lebensmittel, insbesondere was den Anbau (bio oder nicht-bio) und auf das Fleisch. Meist weiß die Person, die in der Mensa isst, davon praktisch gar nichts.

Die Gemeinde Bozen hat hier eine gute Praxis vorzuweisen: Auf den Menüplänen der Schulausspeisungen steht neben jedem Gericht, welche Zutaten darin aus biologischem Anbau stammen und welche aus fairem Handel.

Diese Praxis sollte ausgeweitet werden. Auf der Grundlage der Kennzeichnungspflicht sollen die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, im Menüplan anzuführen, woher das verwendete Fleisch stammt und welche Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Dieser Ansatz würde nicht nur zu mehr Transparenz für die VerbraucherInnen führen, sondern zugleich auch die heimische Wirtschaft stärken, da lokal angebaute Produkte kenntlich gemacht würden und somit ein neues Verständnis entstehen könnte.

Nicht zuletzt würde eine veränderte Nachfrage auch ein diversifizierteres Angebot bedingen – mit Vorteilen für die heimische Landwirtschaft.

Daher

beauftragt
der Südtiroler Landtag

die Landesregierung:

1. Alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, die verwendeten Zutaten aus biologischem Anbau auf den Menüplänen anzugeben.
2. Alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, die verwendeten Zutaten aus fairem Handel auf den Menüplänen anzugeben.
3. Alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, den Herkunftsort des verwendeten Fleisches auf den Menüplänen anzugeben.

Trasparenza nella ristorazione collettiva

Il 1° marzo 2019 all'Università di Bolzano si è tenuto un convegno ("Mens(a) sana in corpore sano") sulla ristorazione collettiva sostenibile che ha riscosso molto successo. Gli esperti hanno sottolineato quanto sia importante utilizzare maggiormente alimenti prodotti in modo sostenibile, proprio nella ristorazione collettiva. Anche il piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (GPP) prevede il rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM). L'Italia attualmente è l'unico Paese dell'Unione europea ad aver introdotto in modo vincolante il GPP.

Un'ulteriore norma importante in questo contesto è il Regolamento di esecuzione UE n. 1337/2013 della Commissione che prevede l'indicazione obbligatoria del Paese di origine o di macellazione per la carne suina, ovina, caprina o di volatili destinata alla vendita.

Anche i consumatori e le consumatrici chiedono sempre più chiarezza in merito alla provenienza degli alimenti, in particolare per la carne. Sempre più persone sanno quanto sono importanti gli alimenti per la propria salute e quella dei loro figli.

Sotto questo punto di vista la ristorazione collettiva svolge un ruolo molto importante. Innanzitutto perché nelle mense si servono i pasti a persone che mangiano nello stesso posto più volte a settimana. Inoltre si tratta di persone che, per ragioni di età o di salute, hanno esigenze e/o sensibilità particolari (bambini, anziani/e, persone malate o bisognose di cura...).

Come è stato evidenziato durante il convegno del 1° marzo 2019, i consumatori e le consumatrici vorrebbero sapere cosa mangiano in mensa. In un sondaggio svolto in una scuola dell'infanzia, la maggior parte dei genitori interpellati ha indicato che vorrebbe sapere cosa mangiano i propri figli. L'interesse riguarda in particolare la provenienza degli alimenti, soprattutto la loro produzione (biologica o no) e la provenienza della carne. Di norma le persone che mangiano in mensa non ricevono informazioni in merito.

Il Comune di Bolzano dà il buon esempio in questo senso: nei menù delle mense scolastiche vicino a ogni piatto è indicato quali ingredienti provengono da coltivazioni biologiche e quali dal commercio equosolidale.

Questa pratica andrebbe estesa. Sulla base dell'obbligo di etichettatura i gestori delle mense pubbliche dovrebbero essere tenuti a indicare nei menù la provenienza della carne e gli ingredienti derivanti da agricoltura biologica.

Questo approccio non aumenterebbe solo la trasparenza per i consumatori e le consumatrici ma rafforzerebbe anche l'economia locale poiché verrebbe data visibilità ai prodotti coltivati localmente e potrebbe crearsi una nuova consapevolezza.

Non da ultimo un nuovo tipo di domanda comporterebbe anche un'offerta maggiormente diversificata, con tutti i vantaggi che ne derivano per l'agricoltura locale.

Pertanto

il Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano
incarica

la Giunta provinciale

1. di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori delle mense pubbliche siano tenuti a indicare sui menù gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica;
2. di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori delle mense pubbliche siano tenuti a indicare sui menù gli ingredienti provenienti dal commercio equosolidale;

3. *di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori delle mense pubbliche siano tenuti a indicare sui menù la provenienza della carne utilizzata.*

Heute antwortet der Landeshauptmannstellvertreter. Am Donnerstag ist der Landeshauptmann wieder hier. Sie haben diesen Beschlussantrag vorgezogen, somit kommt er zur Behandlung. Abgeordnete Foppa, Sie haben das Wort für die Erläuterung, bitte.

FOPPA (Grüne Fraktion - Gruppo verde - Grupa vërda): Danke, Herr Präsident! Ich hatte mir nur gedacht, dass, wenn morgen der Landeshauptmann hier gewesen wäre und der Kollege Urzi auch aus einer emotionalen Schwingung heraus gesagt hat, er würde seinen Antrag auf morgen vertagen, ich auch einen Grund gehabt hätte, diesen Antrag zu vertagen. Aber wenn der Landeshauptmann morgen auch nicht da ist, behandle ich den Antrag gerne heute.

Wir sprechen in dieser Zeit viel von Klima, weltweit spricht man von Klimaschutz. Wir wissen, dass einer der wichtigsten Faktoren für den Klimaschutz das Thema der Ernährung ist. Wir gehen davon aus, dass circa 25 Prozent – die Zahlen variieren da auch ein wenig – der weltweit imitierten Treibhausgase mit der Ernährung, mit der Produktion, mit der Zubereitung und mit dem Transport von Nahrungsmitteln zu tun haben. Es ist ein sehr wichtiger Faktor und es ist auch ein Faktor, der sogar mehr zu Buche schlägt als beispielsweise die Mobilität. Wir sprechen immer vom Klimadreieck. Es gibt drei wichtige Ansatzpunkte, um das Klima zu schützen und um dem Klimawandel ein Stück weit einen Riegel vorzuschieben. Das ist die Ernährung, das ist das Wohnen und das ist die Mobilität. Wir werden immer wieder Anträge zu diesen drei Themen machen, diesmal geht es um Ernährung. Mit diesem Antrag haben wir uns auf einen sehr gewichtigen Sektor eingelassen, und das ist die Gemeinschaftsverpflegung. Mit der Gemeinschaftsverpflegung meinen wir die Mensen in den Kindergärten, in den Schulen und in den Seniorenheimen, die Verpflegung im Krankenhaus, die Verpflegung in öffentlichen Kantinen, in Ausspeisungen jeder Art. Warum das so wichtig ist, liegt auf der Hand. Sehr viele Menschen, sehr viele Pendlerinnen und Pendler gehen nicht täglich nach Hause zum Essen, sondern essen vielleicht gerade insbesondere zu Mittag auswärts. In Bozen sagen die öffentlichen Ausspeisungen - rein die Schulmensen - von sich selbst: "Siamo il ristorante più grande della città!" Das sind gewichtige Zahlen, um die es bei der Gemeinschaftsverpflegung geht. Am 1. März fand in Bozen eine hoch interessante Tagung an der Uni Bozen statt, wo sehr viele Akteure dieser Gemeinschaftsverpflegung einmal alle zusammengekommen sind und dieses Thema aus sehr vielen verschiedenen Blickwinkeln beleuchtet haben. Da waren einmal die Gemeindevertretungen, die sich insbesondere mit der Vergabe beschäftigen, aber auch die Köchinnen und Köche dabei. Das ist noch einmal ganz eine interessante Sache, denn man geht manchmal davon aus, als ob Mensaköche oder Kindergartenköchinnen ein bisschen Serienköche wären. Dabei ist das ja ein äußerst wichtiges Segment, in dem eine ganz besondere Art, ein ganz besonderes Know-How notwendig ist, um eine gute schmackhafte Verpflegung in der Gemeinschaftsküche bzw. in der Großküche zu gewährleisten, wo auch noch einmal Ansprüche ganz besonderer Art da sind. In den Krankenhäusern beispielsweise denken wir nur an die Bedürfnisse der verschiedenen Diäten, aber auch in den Schulen nehmen die verschiedenen Allergien und Unverträglichkeiten zu. Also, da bedarf es einer hohen Kunst, um auch wirklich gut zu kochen. Der Geschmack ist natürlich nur eines. Uns geht es hier nochmal um mehr. Es geht uns immer auch um den Geschmack, denn Gesundheit und Umweltschutz muss immer mit Genuss zusammenhängen. Sonst wird es schwierig und gewissermaßen auch ungenießbar, dann kann man das auch nicht voranbringen. Deswegen kurz eine Beleuchtung in diesem Teil.

In der Gemeinschaftsverpflegung geht es nicht nur um viele Menschen, die sehr oft am gleichen Ort essen. Wenn man auswärts isst, dann wechselt unsereins vielleicht immer wieder die Verköstigung oder das Lokal, aber wenn ein Kind oder ein älterer Mensch in einer Ausspeisung isst, dann wird er jeden Tag mehrmals sogar dort essen. Deshalb braucht es dort eine entsprechend große Varietät an Nahrungsmitteln und auch eine entsprechende Logistik, um das Ganze in geordnete Bahnen zu lenken und um das Ganze auch halbwegs kostengünstig abzuwickeln. Das ist eine sehr ausgefeilte Logistik, die hier manchmal dahintersteckt.

Nun hatten wir vor einigen Jahren einen Beschlussantrag im Landtag vorgebracht, der angenommen wurde. Es ging darum, den Anteil der Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft auszuweiten. Wie gesagt, der Antrag wurde damals angenommen. Wir wissen, dass es in der Umsetzung gar noch einige Probleme gibt. Trotzdem haben wir damals den guten Willen, noch einmal verstärkt hinzuarbeiten, sehr zu schätzen gewusst. Wir haben in den letzten Jahren immer wieder in sehr vielen verschiedenen Zusammenkünften, wo es um gesunde Landwirtschaft und um nachhaltige Bewirtschaftung ging, darauf hingewiesen, dass in unserem Land

dieser Grundsatz gilt. Es sind aber noch einige Aspekte offen und diese möchten wir mit diesem Antrag bearbeiten. Es geht uns jetzt darum, dass wir mehr Transparenz erwirken möchten. Warum? Wir gehen davon aus, dass die Menschen wissen möchten, was auf ihren Tellern landet. Das ist ein Wunsch und - ich glaube - eine berechtigte Forderung der Konsumentinnen und Konsumenten. Sie möchten wissen, was ihre Kinder auf den Tellern haben, und sie möchten wissen, was ihre Angehörigen und ihre Eltern auf den Tellern haben. Es sind manchmal gerade in der Gemeinschaftsverpflegung sensible Personengruppen betroffen, einmal wenn ein erwachsener Mann mit 80 kg in einer Mensa isst und mit bestimmten weniger exzellenten Lebensmitteln in Berührung kommt, dann ist das etwas anderes, wie wenn es ein kleines Kind betrifft, das sehr wenig wiegt und wo ein Schadstoff sehr viel stärker ins Gewicht fällt. Das liegt auf der Hand. Wenn jemand krank ist und besondere Sensibilitäten hat, dann fällt das ebenfalls nochmals mehr ins Gewicht als bei einem gesunden Menschen. Nun sind wir hier mit diesen Ideen nicht ganz allein auf weiter Flur, sondern es gibt eine internationale Rechtslage, die in die gleiche Richtung arbeitet. Auf europäischer Ebene hat man schon längst einige rechtliche Voraussetzungen geschaffen. Eine bisher wichtige Richtlinie ist die Nr. 1337 von 2013, welche vorsieht, dass beim Verkauf von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch das Herkunfts- und Schlachtländ auf der Etikette beim Verkauf angegeben werden muss. Wir wissen also, dass in die Großverpflegung bzw. in die Mensa im Normalfall Fleisch kommt, dessen Herkunft angegeben ist. Allerdings weiß davon die Person, die das isst, oder die Person, deren Kind in dieser Mensa isst, oder deren Mutter im Seniorenheim isst, nichts. Diese Transparenz möchten wir weitertragen, dass das auch auf dem Menüplan angegeben wird, damit die Menschen das nachvollziehen können. Das gleiche soll auch für biologische Lebensmittel und für Lebensmittel aus dem fairen Handel gelten. Das heißt, eine Mensa bzw. eine Kantine, die bereits biologische Lebensmittel verwendet, wird das auf dem Menüplan angeben. Wenn Sie Lebensmittel aus dem fairen Handel verwendet, wird sie das ebenfalls angeben. Sie wird angeben, woher das Fleisch kommt, das verkocht wird. Die Stadt Bozen ist hier eine Art "Best practice", weil das dort in den Auspeisungen der Schulen bereits angegeben wird. Also man gibt an, welche Lebensmittel dort Bio sind und welche Lebensmittel aus fairem Handel kommen. Der Hinweis in Bezug auf das Fleisch ist natürlich noch hinzuzunehmen. Es gehört insgesamt in das ganze Thema des "Green Public Procurement", also eine Vorgabe, die ebenfalls von der EU kommt und zu der es auch einen nationalen Aktionsplan in Italien gibt und wo Mindestumweltkriterien festgelegt worden sind. Auf Südtirol-Ebene - vielleicht kriegen wir da kurz eine Auskunft der Landesregierung - sind wir hier noch am Ausarbeiten dieser Mindestumweltkriterien. Das war der letzte Stand, den wir im März hatten - vielleicht hat sich da schon etwas getan. Auf jeden Fall ist es zumindest unsere Hoffnung, dass in die Mindestumweltkriterien gerade das Biologische, die nachhaltige Landwirtschaft, auch die sozialen Auswirkungen des Anbaus usw. Eingang finden. All das wurde bei der Tagung im März auf breiter Ebene mitgetragen bzw. vorgeschlagen.

Das ist unser Vorschlag. Ich glaube, dass gerade das Thema des Fleisches, das wir immer wieder aufwerfen, natürlich eine gewisse Problematik mit sich führt. Wir wissen, dass auf dem Fleisch oft ein Tabu lastet. Niemand will gerne sagen, woher das Fleisch kommt. Wir in Südtirol haben einen Fleischanbau, der einerseits - was Rinder angeht - schon in einer gewissen Breite ist. Da geht es zwar mehr um die Produktion von Milch, aber wenn wir schauen, was an Schweinefleisch und Geflügel da ist, dann verlässt sich Südtirol komplett auf den Import. Das heißt, wir sind natürlich froh, dass wir kaum Mastbetriebe im Land haben. Das ist für alle sehr angenehm, auch für die Südtiroler Tiere, aber sie leben natürlich irgendwo anders unter Umständen, die wir sehr oft gar nicht nachvollziehen können. Deshalb müssen wir hier - glaube ich - dazu übergehen, den Kopf nicht länger in den Sand zu stecken und Klarheit einzufordern, um zu wissen, was wir essen und was die Leute essen, die wir in die Gemeinschaftsverpflegung schicken. Vielen Dank!

ATZ TAMMERLE (SÜD-TIROLER FREIHEIT): Herr Präsident! In den meisten Punkten können wir zustimmen, denn immerhin geht es ja darum, dass man sozusagen angehalten bzw. angeschubst wird, sozusagen in diesem Bereich etwas sensibel zu werden und mehr Transparenz hineinzubringen. Viele Betriebe - auch Privatbetriebe hierzulande - machen sich auch schon die Mühe, in ihren Restaurants bzw. in ihren Hotels usw. ganz genau anzugeben, von woher die Produkte kommen. Sie sehen es eigentlich persönlich als Mehrwert, wenn sie aufzeigen können, dass sie lokale bzw. Produkte aus fairem Handel verwenden. Somit wird auch ein gerechter Preis gezahlt oder die Tiere werden in artgerechter Haltung aufgezogen. Also, all das ist im Grunde genommen auch ein Mehrwert. Natürlich zeige ich auf einer Liste an, was hier Fairtrade, was biologisch und was lokal ist. Dann scheint natürlich auf der anderen Seite auch auf, was nicht lokal ist, was nicht biologisch ist und was nicht fair gehandelt wird, wo man dann wieder sagen kann: "Aha, du verwendest nur

zwei lokale Dinge und acht sind von irgendwoher." In der Umsetzung selbst ist es dann oft nicht so einfach, besonders beim Fleisch. Meist wird in großen Mengen vom Metzger eingekauft, wo man ja selbst nicht einmal genau weiß, von wo dieses Stück Fleisch bei dieser Lieferung eigentlich genau kommt. Es ist wirklich ein großer Aufwand, der dann hier dahintersteckt, um hier diese akribische Transparenz hineinzubringen. Von dem her würden wir den Punkt 1 und 2 mittragen. Beim Punkt 3 sind wir skeptisch und würden uns deshalb der Stimme enthalten. Aber an sich sehen wir es eher als Mehrwert, hier aufzuzeigen, von woher diese Produkte stammen. Natürlich in Bezug auf die öffentlichen Ausspeisungen ist es sicherlich auch eine Preisfrage, denn lokale, fair gehandelte und Fairtrade-Produkte mit fairem Preis kosten wahrscheinlich dementsprechend mehr. Also müsste man auch in diesem Bereich etwas tun, nicht nur auf dem Papier zu fördern, dass dies aufgezeigt wird, sondern dass man auch sagt: Für Betriebe, die hauptsächlich lokale Produkte verwenden, sehen wir besondere finanzielle Begünstigungen vor. Sie würden mehr finanzielle Unterstützung erhalten, indem man beispielsweise sagt: "Wenn ihr eure Küche zu 80 Prozent auf die lokalen Produkte aufbaut, dann sehen wir für euch ein größeres Budget vor oder es gibt bestimmte steuerliche Ermäßigungen." Man könnte es auch in diesem Sinne ausgleichen, denn ich glaube, auch der Preis spielt hier einfach schlussendlich eine große Rolle. Dennoch gilt es dieses Ziel, dieses Ansinnen absolut zu fördern.

STAFFLER (Grüne Fraktion - Gruppo verde - Grupa vërda): Herr Präsident, werte Kolleginnen und Kollegen! Es gab vor circa 20 Jahren – ich kann mich noch an das Jahr 1996 erinnern – ein Gesetz zum öffentlichen Bauwesen. Dieses Gesetz damals hat eine Bewegung eingeleitet, die Südtirol im Bereich der Architektur fast in ein neues Zeitalter katapultiert hat. Die öffentliche Hand ist damals beispielgebend vorausgegangen und wir haben im Bereich der Architektur, weil es der Wille des damaligen Landesrates war, weil es auch gute Beamte und Ressortdirektoren gab, die diese Idee umsetzen wollten, im Bereich der Architektur neue Wege beschritten und für das ganze Land eine neue Kultur gegründet und begründet. Ich darf nur daran erinnern, dass damals große und sehr schöne Sanierungen von öffentlichen Bauten gemacht wurden. Beispiele davon gibt es im Vinschgau und auch anderswo. Die Schlandersburg beispielsweise war eine der ersten davon. Wir hatten auch innovative Neubauten, wie das Landhaus 2. Wenn man da hineingeht, findet man vor lauter Innovation manchmal gar nicht mehr raus. So geht es mir immer noch. Man hat damals auch die Kunst am Bau eingeführt, um sozusagen eine gewisse Kreativität zu forcieren. Daraus hat sich – wie schon gesagt – eine Kultur entwickelt, von der ganz Südtirol erzählt und wir sind jetzt, was die Architektur im öffentlichen Bauwesen betrifft, aber nicht nur, denn das hat sich dann auch auf das private Bauwesen abgespiegelt, nicht die letzten. Ich würde sagen, wir gehören zu einer fortschrittlichen Region und wir haben – wir sehen es ja immer wieder – Architekturreisende, die ins Land kommen, um sich diese Architektur anschauen, meistens verbunden noch mit einem Gläschen Wein.

Aber zurück zum Thema! Hier geht es um eine ähnliche Sache. Die öffentliche Hand hat eine gewisse Verantwortung und die öffentliche Hand kann beispielgebend vorausgehen und eine neue Bewegung schaffen. Wir hören ja immer, wenn es um die Landwirtschaft geht, wenn es um die biologische Landwirtschaft geht, also wenn es um diese Diskussionen geht, das Argument: "Ja, alles gut und recht, aber der Kunde/die Kundin müssen auch mitgehen." Das ist praktisch bei jeder Diskussion, an der wir teilgenommen haben, ein Thema. Hier ist jetzt einmal die öffentliche Hand der Kunde und kein kleiner, wie wir gehört haben. Kollegin Brigitte Foppa hat es ja aufgezeigt, es ist ja auch ein wirtschaftlicher Faktor. Hier kann, soll und muss die öffentliche Hand aus unserer Sicht und aus meiner Sicht einfach vorangehen.

Noch einmal zurück zum Bild der Architektur! Mit dieser Idee des Vorangehens wurde eine Kultur geschaffen, die sich international sehen lassen kann. Schaffen wir auch mit dem Vorangehen in diesem Bereich eine neue Kultur und tun den Menschen, aber auch der Landwirtschaft etwas Gutes! Danke schön.

TAUBER (SVP): Herr Präsident, liebe Kollegen! Grundsätzlich ist das gesamte Thema Sensibilisierung für regionale Produkte und für gesunde Ernährung in aller Munde und wird natürlich auch von den Einheimischen und von uns allen immer stärker wahrgenommen. Dem stimme ich persönlich natürlich auch zu. Auf der anderen Seite mache ich jetzt statt der Architektur den Exkurs in die Hotellerie. Ich denke, Sie erinnern sich alle daran, als diese Gesetze gekommen sind, der Kennzeichnungen, der verschiedenen Problematiken, Allergien usw. in unseren Betrieben. Mit einem Schlag mussten wir einen halben Koch mehr in jedem Betrieb anstellen, um alles genau zu definieren, um alles genau niederzuschreiben, weniger zu kochen und mehr Texte zu schreiben. Ich denke, dass dieser Antrag ein bisschen in diese Richtung geht.

Grundsätzlich bin ich persönlich davon überzeugt, dass wir alle, die hier leben, und die Menschen, die in den öffentlichen Strukturen, in den Mensen, in den Kindergärten und in den Schulen arbeiten, in ihrer Tätigkeit sehr wohl versuchen, für unsere Jugend, für die Bevölkerung und für die Menschen, die dann in den Mensen essen, eine gesunde Ernährung zu zaubern, zu kreieren zu und zu kochen. Ich persönlich bin jedoch dagegen, dass wir jetzt alles niederschreiben und genau kennzeichnen, weil es sehr viel Aufwand und sehr viel Bürokratie mit sich bringt. Wie wir ja wissen, ist der Landeshauptmann in Brüssel unterwegs und versucht auch in diese Richtung konkret etwas zu erreichen, damit wir unsere regionalen Produkte noch stärker in den öffentlichen Strukturen einsetzen können. Ob wir das dann in dieser europäischen Gesetzgebung so hinkriegen, müssen wir schauen. Ich denke, es ist ein freier Markt. Umso mehr glaube ich, dass wir jetzt nicht groß verlangen sollten, alles genau zu kennzeichnen, sondern dass wir viel mehr vor Ort versuchen sollten, die Dinge trotzdem und nicht bürokratisch schwierig zu machen.

PRÄSIDENT: Abgeordneter Dello Sbarba, Sie haben das Wort, bitte.

DELLO SBARBA (Grüne Fraktion - Gruppo verde - Grupa vërda): Grazie presidente! Io intervengo anche perché sono di Bolzano, ho avuto tre figli nelle mense di Bolzano e so come si è evoluta la situazione delle mense di Bolzano, ed è esattamente in questa direzione, cioè a Bolzano, città di oltre 100.000 abitanti questa cosa si fa. Le famiglie ricevono settimanalmente, mensilmente – dipende – un foglio con il menu giornaliero delle mense e accanto è segnalato quali sono i prodotti bio e quali sono i prodotti da commercio equo e solidale.

Credo che il cons. Tauber debba fare una riflessione sul fatto che qui si parla di mense pubbliche, di gestori di mense pubbliche, non si parla della trattoria in via S. Quirino, si parla di grosse strutture – questa mattina la cons. Foppa diceva che le mense pubbliche sono il più grande ristorante del Sudtirolo –, grandi strutture che questa documentazione ce l'hanno, non è che la devono inventare o cercare. Il problema è se vogliamo fare trasparenza o no, cioè se vogliamo comunicare anche agli utenti quello che i gestori sanno già, oppure no. Questo è il problema.

Va comunicato anche agli utenti perché ci sono le famiglie che mandano i figli alle mense scolastiche e sono magari famiglie che ci tengono a queste scelte, che quotidianamente fanno la fatica di andare a comprare dei prodotti che siano biologici, locali, equi e solidali, controllano, magari mangiano molta meno carne di un tempo, ma controllano e la mangiano migliore e quindi vanno in certi posti a comprarla – vi posso dare alcuni consigli anche a Bolzano – dove sia garantito che la carne viene dal Renon, oppure viene dall'Alto Adige oppure dal Trentino. Se queste famiglie mandano tutti i giorni il figlio o la figlia a pranzo alla mensa scolastica, e ce ne sono molte, non sanno se queste loro preoccupazioni, indicazioni, eccetera, vengono anche rispettate dalle mense. Non è che qui si scrive che le famiglie hanno diritto di pretendere niente, hanno solo diritto di sapere per regolarsi.

La trasparenza è una legge del libero mercato, non è una proposta antieconomica, se io non so che cosa ho davanti come prodotto, non mi so neanche regolare nel libero mercato, quindi la cosa è già fatta nel Comune di Bolzano ed è fattibile ovunque.

LEITER REBER (Die Freiheitlichen): Herr Präsident! Ich möchte da weitermachen, wo Kollege Dello Sbarba aufgehört hat. Man weiß nicht, was man auf dem Teller hat. Und es ist wichtig, dass man hier die größtmögliche Transparenz findet. Ich kann den Grundgedanken dieses Antrages verstehen, denn man will ja darauf hinaus, die Menschen zu sensibilisieren und aufzuklären, was sie vor sich haben. Das Problem ist – und das wundert mich ein bisschen, da die Kollegin Foppa sonst durchaus als genau bekannt ist und die Beschlussanträge relativ genau definiert -, was regional ist. Sie haben vorher immer wieder auf die regionalen Produkte hingewiesen, hier geht es nur darum, ob die Biokennzeichnung vorhanden ist und die Herkunft des Fleisches genannt wird. In der Europäischen Union ist die Herkunft des Fleisches auch die Herkunft dort, wo es geschlachtet bzw. verarbeitet wird. Nehmen wir einmal das Beispiel her, dass eine Schulausspeisung Tortellini mit gemischtem Salat bietet. Dann kann draufstehen, weil die Tortellini irgendwo in Italien hergestellt werden, dass sie regional sind. Sie können auch in Südtirol gemacht werden, dann sind sie auch regional. Die Tomate aus dem gemischtem Salat kommt aus Sizilien und wird dort biologisch angebaut. Somit wird sie als Bio plus regional gekennzeichnet. Im Endeffekt muss man sich dann aber fragen, was mehr wiegt. Nur die Kennzeichnung Bio sagt mir zum Beispiel noch nichts aus, ob die Eier, die bei den Tortellini verwendet werden, aus einer Massentierhaltung kommen oder nicht. Sie können nämlich dort, wo genauso Tausend Hühner drin-

nen sind, auch biologisch gemacht werden und bekommen dennoch das Bio-Label. Ein Produkt völlig zu kennzeichnen, ist schwierig, denn da muss ich auch wissen, woher dieses Tier kommt, das ich verwende, wo es geboren, wo es gezüchtet und wo es gemästet wird bzw. ob es importiert wird. Habe ich dann diese Kennzeichnung drauf? In Italien wird bei den meisten Würsten, die gemacht werden, der Darm aus China importiert. Der Darm zählt aber in dem Moment nicht. Es wird nur geschrieben, dass das Fleisch Bio ist und die Därme importiert werden. Da muss man schon genau sein. Ich würde ganz einen anderen Ansatz angehen. Mich freut es, wenn bei einem Menü dabeisteht, dass die Tomate Bio ist. Aber viel interessanter wäre es, wenn stehen würde, dass die Eier aus einer Legebatteriehaltung kommen. Das wäre noch viel effizienter, weil so ist es natürlich eine Gewissensberuhigung, wenn wir bei einem Menü in einem oder zwei Punkten sehen, dass es Bio und regional ist, auch wenn wir nicht genau definiert haben, was es dann bis zum Schluss ist. Viel interessanter für den Verbraucher ist es, was er in Wirklichkeit isst, also womit er ein Problem hat und nicht damit, wo er kein Problem hat. Das wäre das Interessante für mich als Verbraucher, wenn ich das sehe. Deswegen ich kann den Grundgedanken verstehen, aber mir fehlt beim Beschlussantrag einfach dieses Detail, dass ich das kennzeichnen kann.

LOCHER (SVP): Herr Präsident, geschätzte Einbringerin und vor allem geschätzte Kolleginnen und Kollegen hier im Saal! Ich glaube, dass wir der ganzen Angelegenheit ziemlich näherkommen. Ich glaube, das ist einer der positiven Aspekte, den wir hier im Landtag diskutieren. Wenn wir über das Essen reden, dann reden wir über eine Grundversorgung, und das Wichtigste, was wir haben, ist ganz einfach das Essen. Alles andere ist Nebensache. Da geht es einfach um eine Grundsatzdiskussion, bei der ich Ihnen, Frau Foppa, in vielerlei Hinsicht Recht gebe und Sie auch respektiere. Es geht nicht um Bio oder andere Sachen, es geht ganz einfach darum, die lokale Wertschöpfung zu stärken, das heißt die regionalen lokalen Produkte vermehrt auf den Speiseplan zu bringen. Ich glaube, das ist eine ganz grundsätzliche Entscheidung, die wir irgendwann zu treffen haben. Ich werde diesem Beschlussantrag zwar nicht zustimmen, aber ich stimme inhaltlich in vielen Punkten zu. Ich stimme auch zu, dass wir auf dem richtigen Wege sind. In vielerlei Hinsicht muss man ganz einfach feststellen, dass wir nicht die vollständigen Lebensmittel vorhanden haben, ganz gleich, ob das Eier, Fleisch oder verschiedene andere Produkte sind. Aber in vielerlei Hinsicht haben wir auch ohne Etikettierung ganz einfach die Lebensmittel vorhanden. Nehmen wir beispielsweise Milch, Joghurt und Käse her. In verschiedener Hinsicht haben wir ja die Produkte. Ich bin auch ganz entschieden dafür, dass wir bei den Ausschreibungen imstande sind, dies in den öffentlichen Auspeisungen, das heißt in den Kindergärten, Oberschulen und Universitäten – das heißt, das, was uns betrifft – zu stärken. Es geht nicht so sehr um Bio oder nicht Bio, es geht darum, dass wir die lokale, regionale Wertschöpfung stärken. Wie gesagt, ich gebe Ihnen in vielerlei Punkten ganz einfach Recht. Das heißt, wir müssen diese Thematik vorantreiben und werden an dieser Thematik dranbleiben. Das ist als Landtag wichtig, so wie wir damals fürs Autonomiestatut als Landtag gekämpft und dies auch erreicht haben, können wir hier erreichen, dass wir gerade die öffentlichen Einrichtungen – später kommt dann noch die Gastronomie dazu – vollständig mit unseren Produkten ausstatten können. Ich glaube, dann haben wir sehr Vieles erreicht. Wie gesagt, vieles in diesem Beschlussantrag ist inhaltlich in Ordnung. Das möchte ich dazusagen. Ich stimme nicht zu, aber inhaltlich kann ich vieles teilen. Danke schön!

Vorsitz der Vizepräsidentin | Presidenza della vicepresidente: Rita Mattei

PRESIDENTE: Ha chiesto di intervenire il consigliere Lanz, ne ha facoltà.

LANZ (SVP): Man muss das Thema ein bisschen differenziert betrachten. Einerseits geht es um eine wichtige Maßnahme, bei der man wissen will, welche Produkte verwendet werden. Ich glaube, dass wir hier in Südtirol und vor allem auch in den öffentlichen Strukturen derzeit schon genügend Initiativen, Maßnahmen und Kontrollen haben, um qualitativ hochwertige Produkte zu verwenden. Das zweite Thema ist – und mit dem habe ich persönlich immer ein bisschen ein Problem -, wenn wir es dann unter dem Schlagwort "Transparenz" stellen, weil wir hier Menschen mit einer Fülle von Informationen füttern, wo sie eigentlich nichts damit machen können. Was kann ich machen, wenn ich morgen erfahre, dass das Fleisch aus diesem Teil des Landes oder aus dieser Zucht kommt usw.? Ich habe ja nicht die Möglichkeit, dann direkt Einfluss zu nehmen. Wenn es die Absicht wäre, dass morgen jeder mitreden kann, wie das Menü zusammengestellt wird, der eine hier und der andere dort mitspricht, dann haben wir ein Problem, nämlich dass wir eigentlich die Ernährung in diesem

Moment nicht mehr garantieren können. Das ist das Problem. Ich glaube, der Ansatz ist wichtiger, dass wir heute die Maßnahmen, die auf regionale Produkte gesetzt worden sind, in Bezug auf die Qualität der Lebensmittel, im Bereich des Einkaufs, der öffentlichen Vergaben, fortführen und verstärkt auf lokale Erzeugnisse zurückgreifen. Wir sollten diesen Weg weiter beschreiten, anstatt morgen nach außen hin mit Gesetzen oder Beschlüssen jeden zu zwingen, jegliche Kommunikation zu veröffentlichen.

Ein anderes Thema, das auch angesprochen wurde, ist der öffentliche Bereich. Wir wissen, dass der Schritt vom öffentlichen Bereich dazu führt, dass auch der private Bereich, der relativ klein ist, all das nachmachen muss. Wir wissen, dass wir hier Probleme haben, die wir vor Ort organisatorisch, vom Ablauf und vom Zeitlichen her nicht gewährleisten können. Insofern ist diese Maßnahme eigentlich nicht zielführend, weil sie nicht an das Ziel herangeht, das ich mir vorstelle und das Sie erreichen möchten, nämlich dass man gewährleisten kann, dass Lebensmittel aus biologischem oder fairem Anbau über kurze Wege auf die Teller kommen oder in die Nahrungsmittelkette hineinkommen. Das erreichen wir sicher nicht mit mehr Dokumenten und mehr Zetteln, sondern mit mehr Kultur dahinter. Auch die Kultur dahinter erreichen wir nicht mit Beschlüssen und Gesetzen, sondern indem wir es umsetzen, so wie es eigentlich vorgegeben ist.

REPETTO (Partito Democratico - Liste civiche/Demokratische Partei - Bürgerlisten): Questa mozione già ripercorre al suo interno – e lo ha già detto il collega Dello Sbarba – come il Comune di Bolzano abbia già anticipato la richiesta nell'ambito delle gare di appalto da dove devono provenire determinati prodotti, ma al di là di questo io vorrei sottolineare, nel momento in cui siamo all'interno di una guerra mondiale sui dazi, dove c'è un problema legato anche alla carne americana, quella con ormoni, non ormoni, c'è tutta una discussione enorme in questa direzione, sapere da dove vengono determinati prodotti io lo ritengo una cosa fondamentale, non solo per la ristorazione collettiva, ma secondo me l'Unione Europea dovrebbe mettere dei paletti anche in questa direzione. Io capisco che la sovrappopolazione mondiale faccia delle produzioni alimentari eccessive attraverso delle coltivazioni particolari – non mi metto a discutere perché sono tutti degli esperti – però sotto il profilo della salute pubblica, ritengo che sia fondamentale la provenienza, partendo anche nel resto della provincia – il Comune di Bolzano, come è stato già sottolineato, lo fa – non è che ci siano dei costi maggiori, e chiedendo che venga dichiarato da dove provengono questi prodotti.

URZÌ (L'Alto Adige nel cuore - Fratelli d'Italia): Grazie presidente! Veramente, collega Repetto, non c'è scritto questo nella mozione, cioè non c'è scritto di indicare da dove vengono i prodotti, se c'è scritto, c'è scritto solo per la carne, per il resto c'è scritto altro, ossia c'è scritto di indicare se arriva da agricoltura biologica e commercio equosolidale.

Quindi, sul fatto che il Comune di Bolzano lo abbia fatto, del Comune sono fiero, di chi lo amministra un po' meno, collega, ma ancora qualche mese di pazienza, poi cerchiamo di cambiarlo.

In linea teorica un ragionamento completo, così come è stato eseguito, potrebbe anche coinvolgerci, d'altronde lo chiediamo che sulle etichette ci sia scritto da dove arrivano tutti i prodotti – lo chiediamo o non lo chiediamo, collega Foppa? –, però nella mozione Lei non lo chiede che ci sia scritto da dove arrivano i prodotti e quindi chiederei di integrarla, anche se poi sono quelle iniziative che lasciano il tempo che trovano, perché se la volontà è quella di fare uno spot all'agricoltura biologica, dovremmo mettere un sole ridente davanti alla polpetta vegana che arriva da agricoltura biologica, altrimenti il tutto generalmente si risolve in che cosa?

Quello che noi sappiamo e che conosciamo come consumatori quando andiamo al supermercato e cerchiamo l'informazione, si risolve in un'etichetta con 700 voci, prestampata e attaccata sul vetro magari della mensa, piuttosto che da un'altra parte. Allora, il veicolo dell'informazione è importante, poi di fatto la fruibilità di questo tipo di informazione è del tutto relativa e talvolta – posso permettermi di dire – anche l'interesse è del tutto relativo. Poi, sapere che arriva da commercio equosolidale mi fa piacere, ma vorrei sapere anche qual è il commercio equosolidale, perché, collega Foppa, magari talvolta alcune perplessità su alcune filiere, ci permetta di dirlo, le possiamo avere, perché poi si dice equo e solidale, ma dietro alle Vostre parole si nasconde anche dell'altro e io credo che su questo quindi bisognerebbe essere pure assolutamente attenti.

Io non sto dicendo che non posso votare a favore per lo meno dei punti 1 e 3, si può anche farlo, ma non credo che sia questo, peraltro, lo stesso spirito dei proponenti e svilisce molto anche la portata dell'iniziativa, quindi manifesto qualche mia perplessità nella formulazione e nell'articolazione della proposta. Vogliamo tutti che le persone mangino bene, ma credo che ci sia un metodo diverso per arrivare a mangiare bene e non solo mettersi un sole ridente sulla vetrata della mensa. Grazie!

SCHULER (Landesrat für Land- und Forstwirtschaft, Tourismus, Zivilschutz - SVP): Ich habe jetzt die Debatte mit Interesse verfolgt. Einmal möchte ich schon festhalten, dass Lebensmittel noch nie qualitativ so hochwertig waren wie heute, noch nie so sicher waren und noch nie so kontrolliert waren wie zurzeit. Also hier Lebensmittel zu konsumieren, braucht sich in der westlichen Welt niemand Sorgen zu machen. Das Zweite ist die Diskussion Bio oder nicht. Ich möchte noch einmal unterstreichen, dass ich nichts gegen Bio habe, im Gegenteil, ich finde es eine wichtige und interessante Anbauweise. Aber wogegen ich etwas habe, ist dieses Schwarz-Weiß-Denken. In diesem Beschlussantrag kommt es ganz eindeutig zum Tragen. Ich will jetzt nicht darauf eingehen, weil Sie, Frau Kollegin Foppa, gesagt haben, dass Sie das, so wie andere Dinge auch, unter dem großen Thema Klima bringen wollen. Da ließe sich jetzt lange diskutieren, ob die Bioproduktion klimafreundlicher ist, weil wir davon ausgehen müssen, dass beim Gemüse, Obst usw. die Produktion dort wesentlich geringer ist. Wenn wir wissen, dass wir in Europa im primären Bereich wesentlich weniger produzieren, wie wir konsumieren, dann muss die Rechnung gemacht werden, wenn wir von Klima reden, auch produzierte Menge und nicht auf den Hektar. Das ist ein feiner Unterschied. Da schaut die Rechnung plötzlich ganz anders aus. Das werden Sie hier auch zugeben müssen. Zum anderen – das hat Kollege Urzì hier richtig erkannt – reden wir hier in diesem Beschlussantrag von verschiedenen Dingen. In Punkt 3 geht es um die Herkunft eines Lebensmittels, worüber Sie alle diskutiert haben – diese soll regional sein -, hier beim Fleisch würde man die Angabe verlangen, woher es kommt. Beim Punkt 2 geht es um den fairen Handel. Dort geht es vor allem um soziale Aspekte, nicht um Klimaaspekte, also wie angebaut wird und dies in erster Linie zu unterstützen. Aber beim Punkt 1 geht es um Bio. Hier ist plötzlich irrelevant, woher ein Lebensmittel kommt. Da ist es Null Thema. Bio ist grundsätzlich gut, ob das jetzt aus Amerika oder aus Afrika kommt, unter welchen Voraussetzungen die Menschen dort arbeiten müssen, um die Biomittel zu produzieren, die wir hier konsumieren wollen, ist plötzlich egal. Hier muss ich schon fragen: Ist das kohärente Politik? Ist es kohärent in diesem Zusammenhang das Thema Klima und Soziales zu sehen? Ich glaube nicht. Hier müssen wir schon auch den Tatsachen ins Auge schauen. Wie gesagt, was mich stört, ist diese Schwarz-Weiß-Malerei, weil so einfach ist die Welt und das Leben nicht. Aber zum anderen - um jetzt auf diesen Beschlussantrag einzugehen - ist es so, dass es hier vor allem um die Mensen im Kindergarten- und Schulbereich geht, also ein Thema, das die Gemeinden betrifft. Sie sind für die Ausspeisungen zuständig. Aufgrund dieses Beschlussantrages habe ich Rücksprache mit dem Rat der Gemeinden gehalten und ich zitiere ihn wie folgt: *"Der Rat der Gemeinden erklärt sich damit einverstanden, dass die Gemeindeverwaltungen aufgefordert werden, die bei der Tagung am 1. März 2019 angesprochenen Zielsetzungen zu befolgen. Daher sollte bei der Gemeinschaftsverpflegung in erster Linie darauf geachtet werden, Lebensmittel möglichst aus regionaler Herkunft und aus den nationalen Verfügbarkeiten einzukaufen, wobei auch der biologische Anbau und der faire Handel Berücksichtigung finden sollen."* Soweit so gut. Sie sprechen sich aber dagegen aus, dass dieser Beschlussantrag in dieser Form angenommen wird und somit das, was hier vorgesehen wird, zur Verpflichtung der Gemeinden wird, weil es auch mit entsprechendem Aufwand verbunden ist. Nicht zuletzt deshalb würde ich hier den Antrag stellen, diesen Beschlussantrag in dieser Form abzulehnen.

FOPPA (Grüne Fraktion - Gruppo verde - Grupa vërda): Da hat man jetzt ein schönes Beispiel an Doppelzüngigkeit gesehen. Herr Landesrat, nicht Sie, Ihre Argumentation kennen wir, die war in diesem Sinne in sich folgerichtig, aber wenn Sie die Bürgermeister und die GemeindereferentInnen bei der Tagung gehört hätten, dann war da ein ganz anderer Grundtenor zu hören. Das ist dann interessant, wenn die gleichen Leute, die dort gestanden sind und sich über das Land und die Vergabe beklagt haben, dieses Gutachten schreiben. Das ist sehr interessant, wenn man bei beiden dabei gewesen ist. Aber, liebe Kolleginnen und Kollegen, ihr habt mich jetzt wirklich ein bisschen erstaunt, denn ich hatte mich auf eine völlig andere Argumentation vorbereitet. Ich bin davon ausgegangen, dass ihr ganz sicher sagen würdet: "Das geht auf keinen Fall; das kostet alles viel zu viel." Das habt ihr in den letzten Jahren immer wieder zu diesem Thema gesagt. Deshalb hatte ich mir mit meinen Mitarbeiterinnen eine wunderbare Tabelle vorbereitet, wo wir auch nachgeschaut haben, wie viel das Ganze kostet. Ich hätte so gern repliziert, dass im Südtiroler Sanitätsbetrieb die Lebensmittelausgaben nur 0,37 Prozent der Gesamtausgaben ausmachen. Wir können uns aber diese Zahl für eine nächste Diskussion gut beiseitelegen, denn die werden wir sicher wieder aufwärmen können, wenn wir schon beim Mensa Thema sind. Aber der Kollege Locher ist in den Landtag gekommen und hat eine Frage gestellt. Er hat vorhin bei der Aktuellen Fragestunde gefragt, aus welchem Herkunftsland die Milch, der Käse, die Butter, die Eier und das Fleisch in den Südtiroler Krankenhäusern kommen. Herr Locher ist als Landtagsabgeordneter hergekommen und hat sich sagen lassen müssen, dass er das nicht weiß, dass er das nicht wissen darf. Aber

wenn sich der Abgeordnete Locher diese Frage stellt, dann denke ich mir, dass diese Frage nicht nur Herr Locher hat, sondern sehr viele Leute in seiner Gemeinde und sehr viele Leute in anderen Gemeinden haben. Und, Herr Landesrat, die Diskussion hier war nicht Bio oder nicht Bio, wer der gute Bauer oder wer der schlechte Bauer ist. All das haben wir schon lang abgearbeitet. Hier geht es um eine ganz andere Sache, nämlich ob man wissen darf, was man isst, Ja oder Nein. Es ist mir klar, dass man nicht alles wissen kann. Aber einige Dinge, die wichtig sind, die die Menschen wissen möchten, sollten wir einfach darlegen. Das gehört zu einer transparenten Verwaltung und das Wort verwenden wir hier ganz bewusst und respektvoll. Es gehört dazu. Kollege Leiter Reber, es war interessant, dass in der letzten Legislatur von uns alles von eurer Seite niedergestimmt wurde, genau mit der umgekehrten Argumentation. Hier wollten wir genau das Positive verstärken. Wenn eine Mensa etwas Bio anbietet und dafür auch wahrscheinlich ein klein wenig mehr zahlt – wir wissen, dass das mehr ist –, warum soll sich sie es dann nicht angeben und die Leute informieren, was Bio ist? Wenn sie schon in den fairen Handel investiert, dann soll sie es doch sagen. Vielleicht muss man hier eine Zeile mehr im Menüplan schreiben. Ihr braucht mir nicht mit der Bürokratie zu kommen! Ich bin selbst in einer Hotelküche groß geworden und weiß, dass, wenn etwas auf der Etikette draufsteht, es nicht die große Arbeit ist, dies auf eine Menükarte zu schreiben. Dazu muss ich nicht einen halben Koch mehr anstellen, Kollege Tauber! Dazu muss ich mir nur die Etikette aufbewahren. Das Blöde ist nur, dass auf dieser Etikette vielleicht etwas draufsteht, das ich meinen Gästen so nicht sagen will. Das ist das Problem. Das Problem gibt sich auch in der öffentlichen Mensa. Es wurde uns immer und immer wieder gesagt: "Leute, reißt das Thema Fleisch nicht auf", denn dann müssen wir darüber reden, woher es kommt. Ich finde es wirklich auch verantwortungslos – möchte ich hier klar gesagt haben –, wenn wir darüber reden, dass wir in den öffentlichen Mensen Fleisch vorsetzen, von dem wir nicht mal wissen wollen, woher es kommt. Das ist doch verantwortungslos, gerade wenn es um Menschen geht, die vielleicht klein, alt oder krank sind. Darum geht es und nicht um Bio oder nicht Bio. Ich möchte dem Kollegen Leiter Reber widersprechen: Es gibt sicher auch Intensivanlagen, die biologisch sind, und gegen diese werde ich mich immer verwehren. Aber es gibt nicht Bio-Eier aus Batteriehaltung. Das müssen wir klarstellen, denn auch mit Eiern kenne ich mich ein bisschen aus. Also, das muss gesagt werden. Ich denke, diesen Fragen müssen wir uns stellen. Was wollen wir eigentlich essen und wollen wir es wissen? Darum geht es. Ich finde es kurios, wie gern wir uns hier immer weiter etwas vorlügen. Darum geht es eigentlich. Wir sagen nicht, woher die Lebensmittel kommen. Wir wollen nicht mal sagen, wenn es biologisch ist. Also, dieser Logik kann ich tatsächlich nicht mehr folgen.

Ich ersuche um eine namentliche Abstimmung nach getrennten Teilen, Herr Präsident!

PRÄSIDENT: Wie von der Abgeordneten Foppa beantragt stimmen wir namentlich und getrennt über den Beschlussantrag Nr. 76/19 ab. Ich eröffne die Abstimmung über die Prämissen.

*(Namentliche Abstimmung mit elektronischer Abstimmung –
Votazione per appello nominale con procedimento elettronico)*

Abgelehnt mit 13 Ja-Stimmen, 17 Nein-Stimmen und 3 Stimmenthaltungen abgelehnt.

Anwesend: 33 Abgeordnete, Abstimmende: 33 Abgeordnete.

Folgende Abgeordnete haben mit Ja gestimmt: Dello Sbarba, Faistnauer, Foppa, Köllensperger, Leiter Reber, Mair, Nicolini, Ploner Alex, Ploner Franz, Repetto, Rieder, Staffler und Unterholzner.

Folgende Abgeordnete haben mit Nein gestimmt: Achammer, Alfreider, Amhof, Bessone, Deeg, Hochgruber Kuenzer, Lanz, Locher, Mattei, Noggler, Renzler, Schuler, Tauber, Vallazza, Vettorato, Vettori und Widmann.

Folgende Abgeordnete haben sich der Stimme enthalten: Atz Tammerle, Knoll und Urzì.

Ich eröffne die Abstimmung über Punkt 1 des beschließenden Teils.

*(Namentliche Abstimmung mit elektronischer Abstimmung –
Votazione per appello nominale con procedimento elettronico)*

Abgelehnt mit 13 Ja-Stimmen, 17 Nein-Stimmen und 2 Stimmenthaltungen abgelehnt.

Anwesend: 33 Abgeordnete, Abstimmende: 32 Abgeordnete, nicht Abstimmende: 1 Abgeordneter (Dello Sbarba).

Folgende Abgeordnete haben mit Ja gestimmt: Atz Tammerle, Faistnauer, Foppa, Knoll, Köllensperger, Nicolini, Ploner Alex, Ploner Franz, Repetto, Rieder, Staffler, Unterholzner und Urzì.

Folgende Abgeordnete haben mit Nein gestimmt: Achammer, Alfreider, Amhof, Bessone, Deeg, Hochgruber Kuenzer, Lanz, Locher, Mattei, Noggler, Renzler, Schuler, Tauber, Vallazza, Vettorato, Vettori und Widmann.

Folgende Abgeordnete haben sich der Stimme enthalten: Leiter Reber und Mair.

Ich eröffne die Abstimmung über Punkt 2 des beschließenden Teils.

*(Namentliche Abstimmung mit elektronischer Abstimmung –
Votazione per appello nominale con procedimento elettronico)*

Abgelehnt mit 13 Ja-Stimmen, 17 Nein-Stimmen und 3 Stimmenthaltungen abgelehnt.

Anwesend: 33 Abgeordnete, Abstimmende: 33 Abgeordnete.

Folgende Abgeordnete haben mit Ja gestimmt: Atz Tammerle, Dello Sbarba, Faistnauer, Foppa, Knoll, Köllensperger, Nicolini, Ploner Alex, Ploner Franz, Repetto, Rieder, Staffler und Unterholzner.

Folgende Abgeordnete haben mit Nein gestimmt: Achammer, Alfreider, Amhof, Bessone, Deeg, Hochgruber Kuenzer, Lanz, Locher, Mattei, Noggler, Renzler, Schuler, Tauber, Vallazza, Vettorato, Vettori und Widmann.

Folgende Abgeordnete haben sich der Stimme enthalten: Leiter Reber, Mair und Urzì.

Ich eröffne die Abstimmung über Punkt 3 des beschließenden Teils.

*(Namentliche Abstimmung mit elektronischer Abstimmung –
Votazione per appello nominale con procedimento elettronico)*

Abgelehnt mit 12 Ja-Stimmen, 17 Nein-Stimmen und 4 Stimmenthaltungen abgelehnt.

Anwesend: 33 Abgeordnete, Abstimmende: 33 Abgeordnete.

Folgende Abgeordnete haben mit Ja gestimmt: Dello Sbarba, Faistnauer, Foppa, Köllensperger, Nicolini, Ploner Alex, Ploner Franz, Repetto, Rieder, Staffler, Unterholzner und Urzì.

Folgende Abgeordnete haben mit Nein gestimmt: Achammer, Alfreider, Amhof, Bessone, Deeg, Hochgruber Kuenzer, Lanz, Locher, Mattei, Noggler, Renzler, Schuler, Tauber, Vallazza, Vettorato, Vettori und Widmann.

Folgende Abgeordnete haben sich der Stimme enthalten: Atz Tammerle, Knoll, Leiter Reber und Mair.

Wir fahren nun mit Punkt 4 der Tagesordnung, Beschlussantrag Nr. 109/19, fort. Abgeordnete Foppa, bitte.

FOPPA (Grüne Fraktion - Gruppo verde - Grupa vërda): Ich bitte Sie, Herr Präsident, diesen Tagesordnungspunkt auf morgen zu vertagen, da wir noch etwas im Hinblick auf die Pestizide prüfen müssen.

PRÄSIDENT: In Ordnung. Somit ist dieser Punkt auf morgen vertagt.

Punkt 5 der Tagesordnung: **"Beschlussantrag Nr. 123/19 vom 19.6.2019, eingebracht vom Abgeordneten Repetto, betreffend Landesbeobachtungsstelle für Kultur."**

Punto 5) dell'ordine del giorno: **"Mozione n. 123/19 del 19/6/2019, presentata dal consigliere Repetto, riguardante osservatorio culturale provinciale."**

Landesbeobachtungsstelle für Kultur

Südtirol hat das Kulturschaffen als einen der Kernbereiche für die Wertschöpfung in unserem Land erkannt, der sich maßgeblich auf die Entwicklung der individuellen wie auch der kollektiven Lebensqualität in unserer Gesellschaft auswirkt.

Es wurden bereits umfangreiche Investitionen zugunsten eines größeren und vielfältigeren Angebots an kulturellen Gütern und Aktivitäten getätigt. Auch dank gezielter Strategien zur Heranführung der Bevölkerung an die entsprechenden Initiativen konnte in der Folge ein bedeutender Anstieg des Kulturkonsums verzeichnet werden.