



Medienkonferenz vom 1. April 2014

«Vegi-Politik jenseits des Schwarz-Weiss-Denkens»

Begrüssung (Michèle Singer)

Ich begrüsse Sie herzlich zur ersten Pressekonferenz von Sentience Politics (kurz: Sentience). Hier mit mir anwesend sind:

- Adriano Mannino, Mit-Initiant von Sentience und Co-Präsident der Giordano Bruno Stiftung
- Bastien Girod, Nationalrat, Umweltwissenschaftler und Unterstützer von Sentience
- Sebastian Leugger, Mit-Initiant und Mitglied des Berner Initiativkomitees
- Philip Hochuli, Vegankoch, Kochbuchautor, angehender Ökonom und Unterstützer
- Michèle Singer, Projektleiterin und Mitglied des Basler Initiativkomitees

Heute werden wir Ihnen das Projekt, unser Positionspapier und die geplanten Initiativen vorstellen.

Das Projekt Sentience Politics (Michèle Singer)

Sentience Politics gibt es seit Sommer 2013. Es wurde von der Giordano Bruno Stiftung Schweiz initiiert und ist ein überparteiliches Projekt. Unser Ziel ist es, einen politischen und gesellschaftlichen Dialog über die Folgen unserer Ernährung für Mensch, Tier und Umwelt anzuregen.

Das Problem unserer Ernährung besteht hauptsächlich im hohen Konsum von Tierprodukten. Uns wurde eine Art zu essen angewöhnt, welche die Klimaerwärmung vorantreibt, den Welthunger und Wasserknappheit verschärft, keine ausreichende Versorgungssicherheit gewährleistet, nicht gesund ist und den Verfassungsgrundsatz der Tierwürde verletzt.

In unserem Positionspapier Nachhaltige Ernährung 2020 zeigen wir die Folgen der typisch westlichen Ernährung in verschiedenen Bereichen auf. Als Konsequenz beziehen wir im Positionspapier Stellung für eine vermehrt pflanzliche Ernährung und schlagen mögliche Massnahmen vor. Wir möchten Politikerinnen und Politiker aller Parteien einladen, das Papier, oder einzelne Massnahmen daraus zu unterstützen.

Ausserdem starten wir diesen Frühling in der Stadt Bern und im Kanton Basel-Stadt Volksinitiativen zum Thema nachhaltige Ernährung. Wir wählen diesen Weg, weil wir eine öffentliche Debatte über die Ernährung anregen möchten. Die Ernährung ist ein sehr wichtiges Thema im Bereich der Nachhaltigkeit, das bisher erstaunlicherweise in der öffentlichen Debatte vernachlässigt wurde.

Wir von Sentience sind nicht die einzigen, die das so wahrnehmen. Unser Leitgedanke, mehr pflanzlich weniger Fleisch, wird von verschiedenen Persönlichkeiten aus Gesellschaft und Politik geteilt. Dazu zählen Vegetarier, Veganer als auch Fleischesser. Zwei unserer Unterstützer habe ich Ihnen bereits vorgestellt. Nebst anderen unterstützen Moritz

Leuenberger, die Berner Stadträtin Patrizia Mordini, die Basler Grossrätin Nora Bertschi, der ehemalige WWF-Schweiz Leiter Roland Wiederkehr und Eishockeyspieler Andreas Hänni den Leitgedanken unseres Positionspapiers.

Rationalität in der Politik (Adriano Mannino)

Zum Ausgangspunkt und Ansatz von Sentience Politics: Sentience ist ein Projekt der Giordano Bruno Stiftung Schweiz (GBS), die ihrerseits ein Think Tank ist, der sich insbesondere mit dem rationalen Denken befasst. Ein rationaler Ansatz in der Politik sieht unseres Erachtens wie folgt aus:

Erstens ist eine Bestandesaufnahme der grössten aktuellen Probleme zu leisten – in globaler Perspektive, denn Probleme werden nicht deshalb unproblematischer, weil sie ausserhalb gewisser Landesgrenzen stattfinden. Und zweitens ist danach zu fragen, mit welchen Mitteln wir möglichst viele Probleme auf einen Schlag lösen oder zumindest eindämmen können. Das ist genuine Lösungseffizienz – ein Kernelement von Rationalität.

Auf der Liste der aktuell grösste Problembereiche könnten zum Beispiel stehen (unvollständige Auswahl): der Klimawandel; der Welthunger und die Wasserknappheit; das enorme Tierleid; die Versorgungssicherheit; die öffentliche Gesundheit.

Punktuell werden hier bereits Lösungsansätze verfolgt. Zum Beispiel ist im Bereich des Klimawandels vor allem von Verkehrs- und Wohnpolitik die Rede. Aber: Wie Studien der UNO/FAO zeigen, ist die aktuelle Ernährung ebenso klimaschädlich wie der gesamte (!) globale Verkehr. Und das Bundesamt für Umwelt bestätigt, dass die Nutztierhaltung hierzuland den Hauptfaktor aller Umweltbelastungen darstellt.

Vor diesem Hintergrund ist es höchst irrational, in Sachen Klimawandel vor allem vom Verkehr und vom Wohnen zu sprechen. Im Bereich der Ernährung wäre mit dem geringsten Aufwand die grösste Wirkung zu erzielen. Das wäre Lösungseffizienz.

Was allgemein zur Rationalität gehört: eine korrekte Vorstellung davon, welche Grössenordnungen wo auf dem Spiel stehen. Zum Beispiel haben wir Mühe damit, uns vorzustellen, dass ein einziger Cheeseburger 500-mal so klimaschädlich ist wie eine Stunde fernsehen. Und wir haben auch Mühe damit, uns vorzustellen, dass der Konsum regionaler Nahrungsmittel im Vergleich mit dem Konsum pflanzlicher Nahrungsmittel oft praktisch nichts bringt. Der klimatische Unterschied zwischen einheimischen Tomaten, aus Spanien eingeführten Tomaten oder Tomaten aus dem Gewächshaus ist beispielsweise fast nichtig im Vergleich zum enormen Unterschied zwischen Fleisch und pflanzlichen Produkten allgemein. Trotzdem kenne ich viele Leute, die darauf achten, ihre Teigwaren mit regionaler Tomatensauce zuzubereiten – um dies dann mit einem Stück Rindfleisch kombinieren ...

Der Konsum von Tierprodukten verursacht, wie gesagt, in vielen Bereichen massive Probleme: Klimawandel, Welthunger und Wasserknappheit, Tierleid, und so weiter. Das ist einerseits natürlich eine schlechte Nachricht. Aber andererseits ist es auch eine gute: Es bedeutet, dass der Ernährungsbereich einen *Synergiepunkt* darstellt, wo mit grosser *Hebelwirkung* viele Probleme auf einen Schlag angegangen werden können.

Das scheint eine effiziente Problemlösestrategie zu sein. Und weil uns an effizienter Problemlösung wichtig ist, wollen wir auch die individuelle Wahlfreiheit hochhalten. Es ist natürlich besser und effizienter, wenn sich Probleme lösen lassen, ohne dass die individuelle

Wahlfreiheit eingeschränkt wird, oder besser noch: indem sie sogar erhöht wird. Genau das ist unser Ziel.

Darum operieren wir in unserem Positionspapier "Nachhaltige Ernährung 2020" nicht mit Geboten und Verboten, nicht mit Schwarz-Weiss-Denken. Sondern wir wollen erreichen, dass das pflanzliche Menüangebot insbesondere in öffentlichen Mensen erweitert wird. Es trifft also – im Gegensatz zur Berichterstattung mancher Medien – keineswegs zu, dass es sich um eine "Veganer-Initiative" handelt. Wir werden im Gegenteil gerade auch von vielen FleischesserInnen unterstützt. Allen UnterstützerInnen ist die Ansicht gemeinsam, dass es wünschenswert ist, den pflanzlichen Anteil an unserer Ernährung zu erhöhen. Das ist unser Leitgedanke: weniger Fleisch, mehr Pflanzliches – er wird breit unterstützt.

Durch die Einführung eines täglichen hochwertigen pflanzlichen Menüs in öffentlichen Institutionen wird die Wahlfreiheit erhöht und es wird ein signifikanter Beitrag zur Problemlösung geleistet. Es ist zu erwarten, dass dadurch mehr pflanzliche Menüs konsumiert werden. Die Mensa der Universität Basel beispielsweise, die ähnliche Massnahmen ergriffen hat, berichtete neulich, dass der Fleischkonsum um rund 15% zurückgegangen sei – zugunsten der Vegi-Menüs.

Klimaschutz (Bastien Girod)

Zu meiner Unterstützung für Sentience Politics und die beiden geplanten Initiativen: Das vorliegende Diskussionspapier ist kein Papier der Grünen, sondern das Ergebnis eines überparteilichen Projekts. Die Grünen haben die Fair Food Initiative, welche nichts zur Menge des Fleischkonsums aussagt. Die vorliegende Thematik ist aber äusserst wichtig, und ich unterstütze es, dass sich nun eine überparteiliche Gruppe gebildet hat, welche das Thema angeht. Dafür gibt es viele Gründe. Einerseits gibt es Synergien zwischen gesundheitlichen Aspekten und der Klimafrage, andererseits kann damit auch eine Reduktion des Tierleids erreicht werden. Ich konzentriere mich hier auf den Aspekt des Klimaschutzes. Die Klimabelastung, die pflanzliche Produkte verursachen, ist im Vergleich geringer. Vegetarisch ist in dieser Hinsicht zwar bereits besser als omnivore Ernährung, doch rein pflanzliche Produkte schneiden im Vergleich mit Milch und Käse noch mal deutlich besser ab. [entsprechende Daten siehe Präsentationsfolien]

Wichtig ist mir aber auch, dass nicht mit Zwang angesetzt wird. Das wäre sogar kontraproduktiv, denn wenn ein Koch, der nicht vegan kochen kann - weil er bspw. keine entsprechende Ausbildung hat - vegan kocht, dann überzeugt das wohl kaum jemanden. Deshalb ist es gut, dass die Initiativen bei der Kochkunst ansetzen.

Es gab schon einige Kommentare in den Medien, in denen behauptet wurde, dass bereits ein "nudge" zu weit ginge und Bevormundung gleichkäme. Doch dabei wird ausser Acht gelassen, dass wir ohnehin genudged werden, auch heute bereits, einfach im Interesse der Agrar- und Lebensmittelindustrie, welche an tierischen Produkten besser verdient. Allein in Deutschland tragen aus diesem Grund 6.4 Millionen Menschen gegen verschiedene Antibiotika resistente Keime in sich. Bei einer Erkrankung kann dies tödliche Folgen haben. Will mir wirklich jemand sagen, diese Konsumenten wollten diese Produkte *wirklich* essen? In anderen Bereichen sind solche Nudges zudem - aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen - heute bereits breit akzeptiert.

Ich bin mir bewusst, dass dieses Thema etwas heikel ist und zuweilen extrem wirken kann. Ich

selber dachte auch lange: "Vegetarisch ja, aber vegan, das geht zu weit". Und zwar schlichtweg weil ich dachte, dass veganes Essen einfach nicht schmeckt. Doch hier hat sich zum Glück auch die Kochkunst entwickelt.

Ich bin selbst nicht Veganer, ich bin nicht einmal ein sehr konsequenter Vegetarier, von Zeit zu Zeit esse ich auch Fleisch. Aber wir haben uns zu Hause ein Vegan-Kochbuch gekauft und lernen immer wieder ein neues Rezept, wie zum Beispiel diese vegane Lasagne, die ich selbst zubereitet habe [siehe Bild in der Präsentation]. Sie steht der konventionellen Lasagne wirklich in nichts nach, ich kann sie allen empfehlen. Dasselbe gilt für zahlreiche andere Rezepte. Vegan muss keine kulinarische Einbusse darstellen, und das werden viele realisieren, wenn sie sich nur darauf einlassen.

In diesem Sinne setzen die Initiativen von Sentience Politics genau am richtigen Ort an: Bei der Kochkunst. Wenn die Leute realisieren, dass veganes Essen genauso schmecken kann, dann werden sie sich auch vermehrt pflanzlich ernähren. Und Gründe dafür gibt es ja genug. In diesem Sinne freue mich über das Projekt Sentience Politics und die Initiativen und bin gespannt auf die Diskussionen.

Schweizer Milch = Soja aus Brasilien (Sebastian Leugger)

Eigentlich sollte auf meinem Platz ein Schweizer Milchbauer sitzen. Er würde etwa folgendes sagen:

Es gibt sie noch, die idyllische Schweizer Landwirtschaft, die Alpaufzüge, die Grasmilch. V.a. in unseren Köpfen gibt es sie noch. Die Selbstversorgung, die Ernährungssouveränität, die Unabhängigkeit der Schweizer Milch- und Fleischproduktion: In unserer Phantasie gibt es sie noch. In der Werbung gibt es sie noch.

In der Realität sieht es so aus: Schweizer Fleisch, Schweizer Eier und Schweizer Milch ist Soja aus Brasilien und Maiskleber aus China.

Die Schweiz hat etwa 270'000 ha offenes Ackerland. Wir reden hier nicht von Grasland oder Alpenwiesen, sondern von Land, auf dem direkt Nahrung für Menschen angebaut werden könnte. Etwa die Hälfte dieses Ackerlandes wird für den Anbau von Tierfutter verwendet, für Silomais und Futtergetreide. Aber das reicht noch lange nicht: Zusätzlich importieren wir Tierfutter, das im Ausland ca. 250'000 ha Ackerland beansprucht. Soja aus Brasilien und Mais aus China.

Der Selbstversorgungsgrad beim Eiweissfutter beträgt gerade mal 16%. Wie wäre es, wenn auf jeder Packung Schweizer Fleisch, Schweizer Milch und Schweizer Eiern stünde: "Das Eiweiss in diesem Produkt stammt zum grössten Teil aus brasilianischem Soja"? Oder: "Für die Herstellung dieses Produkts wurden in Brasilien kleinbäuerliche Strukturen zerstört und Regenwald gerodet"? Nun, es wäre nichts als ehrlich.

Ohne die massiven Futtermittelimporte können wir nicht einmal halb so viele "Schweizer" Tierprodukte herstellen. Und das heisst: entweder importieren wir die andere Hälfte Tierprodukte direkt aus dem Ausland, was das Problem nur verschiebt, oder...

Ja, was oder? Was sind die Alternativen?

Das ist das eigentliche Problem: Wir kennen die Alternativen nicht. Schlimmer noch: wir haben Vorurteile. Wir meinen, wir kennen die Alternativen zu Tierprodukten: Blattsalat, Körner und fader Tofu. Und weil dafür niemand auf ein Schnitzel, ein Käsesandwich oder ein Rührei

verzichten will, sagen wir uns: Ja, das mit dem Futtersoja aus Brasilien ist zwar unschön, aber da kann man halt nichts machen.

Dazu sage ich: "Give peas a chance!" Geben wir der pflanzlichen Küche eine faire Chance. Sie kann bei vielen politisch wichtigen Themen einen Lösungsbeitrag leisten. Und sie kann auf dem Teller überzeugen. Aber nur wenn sie a) überhaupt auf dem Teller landet und b) mit Können zubereitet ist. Beides ist heute selten der Fall. Und beides können wir politisch fördern. Tun wir es!

Der Schweizer Milchbauer, der hier sitzen und das sagen sollte, gibt es nicht nur in meiner Phantasie. Es gibt ihn wirklich. Er will aus naheliegenden Gründen anonym bleiben. Aber er ist bereit, mit einer Journalistin oder einem Journalisten zu reden, sofern seine Anonymität bewahrt wird. Sie können sich deswegen im Anschluss an die Pressekonferenz an mich wenden.

Pflanzliche Ernährung als Tierschutz (Adriano Mannino)

Ein weiteres wichtiges Thema ist der Tierschutz: Alleine in der Schweiz werden pro Jahr über 50 Millionen Tiere gemästet und geschlachtet. Das sind 150'000 Tiere pro Tag. Man muss sich das mal vorstellen: Jeden Tag 150'000 Tiere, die getötet werden, alleine in der Schweiz.

Diese Dimensionen führen zwangsläufig zu sehr viel Leid. Aktuelle Studien zeigen beispielsweise, dass 4-9% der Rinder noch bei Bewusstsein sind, wenn sie geschlachtet werden, weil die Betäubungen fehlgehen. Wie kommt es, dass die Öffentlichkeit davon kaum etwas weiss?

Ganz allgemein sind die KonsumentInnen in vielen Tierschutzfragen entweder nicht oder gar völlig falsch informiert. Der Schweizer Tierschutz hat unlängst eine Studie in Auftrag gegeben, die das Tierschutzwissen der Öffentlichkeit untersucht hat. Nur ein Beispiel daraus: Etwa die Hälfte der Befragten wussten nicht, ob die Schweizer Gesetzgebung bei Mastschweinen Auslauf und Einstreu zum weichen Liegen vorschreibt. Mehr als ein Viertel der Befragten dachten, dies sei der Fall. Weniger als ein Viertel der Befragten sagten – korrekt – dass Mastschweine in der Schweiz vom Gesetz weder Auslauf noch Einstreu zugesichert erhalten.

Gleichzeitig heisst es in unserem Tierschutzgesetz, Artikel 5, Absatz 2: "Der Bund sorgt für die Information der Öffentlichkeit über Tierschutzfragen."

Irgendwo läuft bei der Information der Öffentlichkeit etwas schief. Die meisten Leute wissen nicht, dass das Schweizer Mastschweine in der Regel ein Leben lang äusserst tristen Bedingungen ausgesetzt sind. Sie haben keinen Auslauf, nicht einmal weiche Liegeflächen, und sind auf viel zu engem Raum eingepfercht. Dabei haben Verhaltenswissenschaft und die Neurobiologie gezeigt, dass Schweine hochsensible und intelligente Tiere sind. Sie sind sogar intelligenter als Hunde: Sie hören ebenfalls auf ihre Namen und können – im Gegensatz zu Hunden – zum Beispiel mit Spiegeln umgehen. Wenn wir mit Hunden tun würden, was wir mit Millionen Schweinen tun, würden wir dies klar als Tierquälerei erkennen. Warum dann nicht auch bei Schweinen? Woher diese folgenschwere Irrationalität?

Es gibt viele weitere Tierschutz-Fakten, die in der Öffentlichkeit kaum bekannt sind. Zum Beispiel werden in der Eierwirtschaft alle männlichen Küken gleich nach dem Schlüpfen qualvoll vergast oder geschreddert. Alleine in der Schweiz betrifft dies zwei Millionen Küken

pro Jahr – Bio macht keinen Unterschied.

Nun ist in unserer Verfassung ja Tierwürde verankert, die zu respektieren ist, und das Tierschutzgesetz konkretisiert bestimmte Tierschutzprinzipien. Im Allgemeinen besagen sie: Es ist nicht zulässig, einem Tiere ohne *vernünftigen Grund* bzw. *unnötig* Schäden zuzufügen.

Im Bereich der Tierversuche wird dieses Tierschutzprinzip recht konkret angewandt. Es ist nicht erlaubt, Tieren im medizinischen Labor Schäden zuzufügen, wenn es dazu *valable Alternativen* gibt. Und der Staat hat eine Pflicht, die Tierversuchsalternativen zu fördern. Nur so lässt sich der Tierschutzgrundsatz umsetzen, dass Tieren nicht unnötig Schäden zugefügt werden sollen.

Nun ist unbestreitbar, dass Tieren aktuell auch im Ernährungsbereich massive Schäden zugefügt werden. Und ebenfalls unbestreitbar ist, dass es gesunde und gute *Alternativen* dazu gibt. Logisch konsequent gibt es daraus nur eine Schlussfolgerung: Diese Alternativen sollten angewandt und gefördert werden. Alles andere wäre mit dem Tierschutzprinzip – keine unnötige Schädigung von Tieren – unvereinbar.

Besonders paradox und irrational ist die Tatsache, dass das Tierschutzprinzip in einem Bereich, wo es um Menschenleben geht (medizinischen Labor), angewandt wird, während man es in einem Bereich, wo höchstens etwas Gaumenspass auf dem Spiel steht (Küche), faktisch kaum beachtet. Wenn es uns ernst ist mit dem Tierschutz, wenn uns wirklich daran gelegen ist, Tieren keine unnötigen Schäden zuzufügen, dann sollte das Tierschutzprinzip aber *überall* zur Anwendung kommen, wo Tiere involviert sind.

Und es gibt einen einfachen Weg, dies im Ernährungsbereich zu tun: die Ausweitung des pflanzlichen Angebots, die wir mit unseren Initiativen zu erreichen versuchen.

Sentience-Initiativen (Sebastian Leugger)

Zunächst: Warum starten wir Initiativen? Warum gehen wir nicht den parlamentarischen Weg? Nun, das eine schliesst das andere nicht aus. Uns dünkt sogar: das eine macht das andere erst möglich. Jedenfalls: Ernährung ist ein emotionales Thema, Ernährung geht alle gleichermassen an. Und niemand will sich von denen da oben vorschreiben lassen, was er oder sie zu essen hat. Deshalb ist ein Parlament, wo eine kleine Gruppe von Leuten über alle anderen entscheidet, ein heikler Ort, um über Ernährung zu diskutieren.

Auch wichtig: Es gibt in den Parlamenten noch kaum Leute, die mit der pflanzlichen Küche genügend vertraut sind, um mit Bastien Girod hinzustehen und zu sagen: "Mehr vegane Menüs? Ja, das ist eine gute Sache. Das unterstütze ich." Die Vorurteile sind noch zu gross. "Ein bisschen mehr vegetarisch, vielleicht. Aber vegan, hm." So tönt es in etwa.

Wie für die Pionierinnen der alternativen Energien führt auch für die Vegis letztlich kein Weg daran vorbei: Wir müssen unsere Lösungen in der Politik selber verkaufen. Wir haben am meisten Erfahrung mit der pflanzlichen Küche, wir kennen ihr Potential, wir wissen, dass "vegan" und "Genuss" gut zusammenpasst. Und jetzt sage ich etwas, woraus Sie mir einen Strick drehen werden: Wir sind offenbar die einzigen, die Klartext sprechen, wenn es um die Zusammenhänge zwischen Tierproduktekonsum und Klimawandel, Ressourceneffizienz, Ernährungssouveränität und Tierschutz geht.

Alle anderen, so scheint es, drucksen herum. Weichen den Themen aus. Reden lieber darüber,

ob echt ein paar politisch unerfahrene Veganer:innen einen gestandenen Magistraten wie Moritz Leuenberger überlistet haben. Oder darüber, dass Wölfe keine Früchte fressen.

Auf diesem Niveau findet kein politischer Diskurs statt. Und wenn das das Niveau des Establishments ist, müssen wir mit unserem Anliegen halt auf die Strasse gehen. Da ist das Niveau höher, und die Gespräche ehrlicher. Und v.a. auch: auf der Strasse sind die Leute, um deren Essen es geht. Sie sollen mitreden und entscheiden können. Und wir müssen hinstehen und für unsere Vorschläge die Verantwortung übernehmen.

Was sind genau unsere Vorschläge? Ein veganes Menü dort, wo es mehrere Menüs zur Auswahl hat. Damit niemand gezwungen ist, vegan zu essen. Warum schlagen wir das vor? Nun, ich war als Kind auch sehr "schnäderfrässig", d.h. ich weiss, wie es ist, wenn man etwas partout nicht probieren will. Der Widerstand von uns Schnäderfrässigen ist legendär. Dagegen hat kein Argument eine Chance. Also: vegan für die, die es probieren wollen, und für niemanden sonst.

Wir schlagen weiter vor, Köchen und Köchinnen, Hauswirtschaftslehrpersonen, Schülerinnen und Schülern die pflanzliche Küche näherzubringen. Weil Blattsalat, Körnli und fader Tofu eben nicht alles ist, was man ohne Tierprodukte zubereiten kann. Weil es da für die meisten eben noch viel zu entdecken und lernen gibt. Aber auch hier: wer nicht will, muss nichts lernen. Ist wie in der Schule, nur ohne Prüfungen und Noten. Wer lernen will, kann lernen, wer schon alles weiss, kann online süffisante Kommentare schreiben

Das sind unsere Vorschläge bei den beiden Initiativen in Basel und Bern. Schauen wir, was daraus wird.

Erfahrungen aus der Praxis (Philip Hochuli)

Besten Dank Sebastian. Ich freue mich Ihnen zum Schluss dieser Pressekonferenz nun noch als grosser Fan der veganen Küche einige Inputs aus der Praxis zu berichten. Ich habe mich bereits vor 4 Jahren auf die vegane Küche spezialisiert, das war damals zu einem Zeitpunkt als die vegane Küche noch kaum Beachtung fand. Die Situation hat sich in diesen 4 Jahren dramatisch geändert und die vegane Küche hat sich enorm weiterentwickelt. Sie wurde nicht nur alltagstauglich, sondern hat sich auch zur Gourmet Küche gewandelt. Ich versuche in meiner Arbeit einerseits die neuen Facetten der veganen Küche zu betonen, denn diese Küche ist zweifellos eine enorme kulinarische Bereicherung, und andererseits auch aufzuzeigen, dass auch klassische Gerichte wie Lasagne und Schinkengipfeli richtig richtig gut vegan schmecken können.

Ich bin Quereinsteiger, was beispielhaft ziemlich gut illustriert, dass über die klassische Kochausbildung noch kaum Leute zu dieser Küche finden. Ich erlebe in meiner Arbeit täglich, dass Interesse, Begeisterung und auch Nachfrage für die vegane Küche aktuell sehr gross sind und dies auch vor allem von „Nicht-Veganern“, die z.B. Kochkurse besuchen, um neue kulinarische Erfahrungen zu machen und Lust haben etwas neues zu entdecken. Die sind dann auch ziemlich erstaunt, dass auch vegane „Schinkengipfeli“ absolut überzeugen können.

Zu den Vorteilen der veganen Küche wurde bereits einiges gesagt, darum möchte ich darauf gar nicht mehr gross eingehen und dafür noch einen ökonomischen Aspekt einbringen. Als angehender Ökonom bin ich grundsätzlich an Marktlösungen interessiert, dem würde ich auch hier im Grundsatz zustimmen. Wir müssen allerdings klar festhalten, dass wir im Bereich von

tierischen Lebensmitteln hohe externe Kosten vorliegen haben, dies sind primär die Kosten auf die Umwelt. Dies führt zu Marktverzerrungen und Ineffizienzen und würde eigentlich eine künstliche Preiserhöhung rechtfertigen bzw. erfordern. Das würde gemäss meiner Einschätzung allerdings kaum toleriert und wäre ausserdem national nicht umsetzbar aufgrund von internationalen Märkten und Produkten. Aus diesem Grund finde ich Subventionierung und Förderung pflanzlicher Alternativen auf jeden Fall angebracht. Ausserdem, und das ist mir wichtig zu betonen, führen die Initiativen wie bereits erwähnt zu keinerlei Einschränkung der Wahlfreiheit, was ich auch aus liberaler Grundhaltung auf jeden Fall begrüsse.

Schlusswort (Michèle Singer)

Vielen Dank Philip. Wir sind am Ende unserer Pressekonferenz angelangt. Wie wir gesehen haben gibt die Ausweitung des Menuangebotes dem Konsumenten, nicht nur eine gössere Wahlfreiheit, sondern stellt auch eine optimierte Ausgangssituation dar, in der Konsumenten bessere Entscheidungen treffen können. Eine vermehrt pflanzliche Ernährung kommt schliesslich nicht nur uns, sondern auch anderen zugute. Mit anderen Wort eine win-win-win-Situation für Mensch, Tier und Umwelt.

Gerne dürfen Sie uns jetzt Ihre Fragen stellen. Danach laden wir Sie auf ein kleines Apéro ein, das Philip für Sie vorbereitet hat.