

---

# ANFRAGE

zur aktuellen Fragestunde  
des Südtiroler Landtages  
im Monat März 2022

---

Bozen, den 21. Februar 2022

## Krankenhausmensa ist kein Ort für die Umsetzung grüner Politik

Einmal wöchentlich werden in der Mensa des Bozner Krankenhauses rein vegane Gerichte angeboten. Das Ernährungsprojekt nennt sich „Green Mondays“ und soll zum Ziel haben, den Ausstoß von CO<sub>2</sub> zu reduzieren. Da sich jedoch viele Mitarbeiter nicht vorschreiben lassen wollen sich an bestimmten Tagen rein vegan ernähren zu müssen, weichen sie alternativ auf die Bar im Krankenhaus aus.

Die Landesregierung wird um die Beantwortung folgender Fragen ersucht:

1. Von wem ging die Initiative für die „Green Mondays“ aus und wurden die Mitarbeiter, welche die Mensa nutzen, in die Entscheidung miteingebunden bzw. im Vorfeld darüber informiert?
2. Aus welchen Gründen wird den Mitarbeitern in der Mensa des Krankenhauses Bozen die vegane Ernährung aufgezwungen im Rahmen der „Green Mondays“?
3. Weshalb werden die veganen Gerichte nicht als ständige Alternative angeboten?
4. Werden die „Green Mondays“ in der Mensa des Krankenhauses von Bozen abgeschafft, sodass die Mitarbeiter ihre Mahlzeiten wieder frei wählen können und evt. auch als Alternative vegane Speisen wählen können?
5. Werden im Sinne der CO<sub>2</sub>-Reduktion vermehrt regionale Produkte in der Mensa angeboten?
6. Wie viele Speisen gibt die Krankenhausmensa an den „Green Mondays“ aus und wie viele an den anderen Wochentagen?



L. Abg. Ulli Mair

XVI. Legislaturperiode

XVI legislatura

## AKTUELLE FRAGESTUNDE

## INTERROGAZIONI SU TEMI DI ATTUALITÀ

Sitzung Nr. 141

seduta n. 141

vom 8.3.2022

dell'8/3/2022

**Antwort des Landesrates Widmann auf die  
Anfrage Nr. 11/3/2022, eingebracht von der  
Abgeordneten Mair**

**Risposta dell'assessore Widmann all'inter-  
rogazione n. 11/3/2022, presentata dalla  
consigliera Mair**

**WIDMANN (Landesrat für Gesundheit, Breitband, Genossenschaftswesen - SVP):** Werter Präsident, werte Kolleginnen und Kollegen, werte Kollegin Mair, danke für diese Anfrage. Die Aktion wurde sowohl aus Gründen der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes, aber auch aus gesundheitlichen Gründen gestartet. Wir alle wissen, dass gesunde Ernährung gerade im Gesundheitsbereich sehr wesentlich ist. Das Projekt wurde von Dr. Michael Kopp - geschäftsführender Primar des Dienstes für Diätetik und klinische Ernährung am Krankenhaus Bozen – und von Alexander Obexer – ebenfalls im Gesundheitsbezirk Bozen tätig – im Rahmen des Umwelt- und Klimapreises 2019, welcher von der Autonomen Provinz Bozen, dem Land Tirol und dem Südtiroler Gesundheitsbetrieb mitgetragen wurde, eingereicht. Das Projekt wurde von einer Fachjury evaluiert und hat dabei den ersten Preis gewonnen. Nach Absprache mit Generaldirektor Zerzer wurde das Projekt anschließend zusammen mit der Bezirksdirektion implementiert. Das gesamte Krankenhauspersonal wurde im Vorfeld via E-Mail über das Projekt, Hintergründe, Ziele usw. informiert. Zusätzliche Informationen zum Projekt sind auf einem Bildschirm in der Krankenhausmensa einsehbar und befinden sich gedruckt auf Tischpapier-Unterlagen in der Mensa. Weiterführende Informationen – Rezepte – wurden auch auf der Internetseite des Gesundheitsbetriebes zur Verfügung gestellt und sind durch QR-Code abrufbar.

Die Gründe für die ausschließliche Zubereitung von tierproduktfreien Speisen werden in der Projektbeschreibung auf der Seite [www.sabes.it/gesundheitsvorsorge/downloads/greenmondays/projektbeschreibungdeutsch](http://www.sabes.it/gesundheitsvorsorge/downloads/greenmondays/projektbeschreibungdeutsch) im Detail erklärt. Es geht bei den Green Mondays nicht um das Konzept vegan oder nicht vegan - vegan ist ein Lebensstil, bei dem aus primär ethischer Überzeugung auf tierische Produkte in allen Lebensbereichen verzichtet wird -, sondern um Nachhaltigkeit und gleichzeitig auch um Gesundheit. Die Entscheidung, an Montagen ausschließlich pflanzliche Speisen und nicht auch tierhaltige Nahrungsmittel anzubieten - am Green Monday stehen immer drei verschiedene Vorspeisen und drei verschiedene Hauptmahlzeiten zur Auswahl – ist auch deshalb getroffen worden, um eine 15-prozentige Treibhausgas-Einsparung zu erreichen. Würden zusätzlich Fleisch-, Fisch- oder Milchprodukte angeboten, wäre das Ausmaß wesentlich geringer ausgefallen. Rein pflanzliche Speisen befinden sich außerdem seit jeher auf dem Mensaplan der Mensa und gehören eigentlich ...

**PRÄSIDENT:** Ich ersuche die Abgeordneten um etwas Ruhe.

Bitte, Herr Landesrat.

**WIDMANN (Landesrat für Gesundheit, Breitband, Genossenschaftswesen - SVP):** Deshalb würde das Ausmaß der Einsparung des Treibhauseffektes wesentlich geringer ausfallen. Rein pflanzliche Speisen befinden sich außerdem seit jeher auf dem Menüplan der Mensa und gehören eigentlich zu den Speisen des sogenannten Omnivoren. Außerdem handelt es sich um eine einzige Mahlzeit pro Woche. An allen anderen Wochentagen steht eine Vielzahl tierischer Produkte zur Auswahl.

Regionale Produkte sind auf jeden Fall wünschenswert. Wir haben auch intern eine Arbeitsgruppe eingerichtet, die bei der nächsten Ausschreibung die Ausschreibungsagentur betreuen soll, damit dort gewisse Themen wie Asiago oder anderes gar nicht mehr drinnen sind und somit die Regionalität gewahrt wird. In der Krankenhausmensa werden derzeit folgende lokale Produkte verwendet: Brot aus Kaltern, Schweinefleisch aus Burgstall, Äpfel aus Trentino und Südtirol, Dinkel aus Meran, Vollkorn- und Buchweizenmehl und Kartoffelsaat aus dem Pustertal, Marmeladen aus Lana. Ich gebe Ihnen Recht, dass das etwas zu wenig ist, aber wir werden das das nächste Mal verbessern.



XVI. Legislaturperiode

XVI legislatura

## AKTUELLE FRAGESTUNDE

Sitzung Nr. 141

---

vom 8.3.2022

**Replik der Abgeordneten Mair auf die  
Antwort des Landesrates Widmann auf die  
Anfrage Nr. 11/3/2022**

## INTERROGAZIONI SU TEMI DI ATTUALITÀ

seduta n. 141

---

dell'8/3/2022

**Replica della consigliera Mair alla risposta  
dell'assessore Widmann all'interrogazione  
n. 11/3/2022**

**MAIR (Die Freiheitlichen):** Danke, Herr Landesrat! Ich möchte nicht falsch verstanden werden. Nachhaltigkeit, Umweltschutz und gesunde Ernährung sind wichtig, aber Sie haben zum Schluss eh gesagt, dass man verstärkt auf regionale Produkte zurückgreifen möchte. Bei uns haben sich Mitarbeiter gemeldet, die mit diesem Projekt nicht einverstanden sind. Sie sagen, dass man zumindest alternativ etwas anbieten könnte. Uns wurde gesagt, dass nicht einmal Parmesan ausgegeben worden ist, wenn jemand eine Pasta in Bianco oder mit Tomatensauce verlangt hat. Wir alle wissen, was die Menschen im Krankenhaus leisten. Das Mittagessen soll ihnen gegönnt sein, weshalb es für jeden ein Alternativangebot geben sollte.

Ich ersuche sie, mir die Antwort schriftlich auszuhändigen. Es war aufgrund der Kollegialität rechts von mir etwas müßig, Ihnen zu folgen. Haben Sie etwas zu den Zahlen bezüglich der Essensausgabe gesagt? Könnten Sie mir das bitte nachreichen? Danke!