EP-W-01-1213

A – Was Wohlstand schützt

BÜNDNIS 90
DIE GRÜNEN

49. Ordentliche Bundesdelegiertenkonferenz
Karlsruhe, 23. - 26. November 2023

Antragsteller*in: Marcel Ernst (KV Göttingen)

Änderungsantrag zu EP-W-01

Von Zeile 1212 bis 1213 einfügen:
Kontrolle, ein Ende der CO_2- und Wasserbadbetäubung, die Betäubungspflicht bei der Tötung von Fischen, Krebsen, Hummern und Tintenfischen und ein Verbot der Tötung von Küken.

Weitere Potentiale für Klimaschutz und Tierschutz bestehen in der Förderung und (Weiter-)entwicklung hochwertiger Alternativen zu tierischen Produkten auf pflanzlicher Basis oder Fermentation, sowie zellkultiviertem Fleisch. In diesen Bereichen wollen wir die Europäische Union zur Vorreiterin machen und in entsprechende Forschungsprogramme investieren. Dabei gewährleisten wir eine transparente, evidenzbasierte und effiziente Umsetzung des Zulassungsverfahren für neuartige Lebensmittel.

Begründung

Im Programm fehlt bisher noch völlig das Thema alternativer Proteine, die ein hohes Potential für Klimaschutz auf der einen Seite und zur Reduzierung der Tierhaltung auf der anderen Seite haben.

Konkret sollte die EU eine europäische Proteinstrategie für die Humanernährung verabschieden. Ein elementarer Baustein der Strategie sollte die Förderung von alternativen Proteinen sein, also von pflanzlichen, fermentationsbasierten und zellkultivierten Lebensmitteln. Die Strategie sollte verbindliche Ziele für den Anteil von nachhaltigen Alternativen am gesamten Proteinmarkt definieren und dies mit konkreten Maßnahmen in den Bereichen Regulierung, Forschungsförderung, Infrastruktur und Transformationshilfen für Landwirt:innen hinterlegen. Die EU-Kommission und das EU-Parlament sollten sicherstellen, dass ein signifikanter Anteil der Fördermittel im Horizon Europe Programm dafür verwendet werden, pflanzenbasierte, fermentationsbasierte und kultivierte Alternativen zu Fleisch aus der Tierhaltung voranzubringen.

Neben der (Weiter-)entwicklung von pflanzenbasierten und zellkultivierten Fleischalternativen, ist Fermentation eine altbewährte und gleichzeitig hochinnovative Methode, um unsere Ernährung mithilfe von Mikroorganismen nachhaltiger zu machen. Ging es früher noch primär darum, Lebensmittel haltbar und nahrhafter zu machen, so kann Fermentation heute dazu genutzt werden, den negativen Einfluss ihrer Produktion auf Umwelt und Klima drastisch zu verringern.

Die EU-Kommission und das EU-Parlament sollten sicherstellen, dass das Zulassungsverfahren für neuartige Lebensmittel auf der europäischen Ebene zuverlässig und evidenzbasiert umgesetzt wird, um das Vertrauen der Verbraucher:innen in alternative Proteine zu stärken.

weitere Antragsteller*innen

Jan Meißner (KV Düren); Kevin Roth (KV Odenwald-Kraichgau); Wolfgang Huber (KV Heidelberg); Dorothea Kaufmann (KV Heidelberg); Marcel Gauger (KV Ludwigsburg); Michael Merkel (KV

Bochum); Mike Wördemann (KV Jena); Alexander Link (KV Heidelberg); Dave Sander (KV Harz); Manfred Ostermeier (KV Straubing-Bogen); Nicholas Martin (KV Karlsruhe); Arven Herr (KV Göttingen); Claudius Rafflenbeul-Schaub (KV Miesbach); Knut Maximilian Kiesel (KV Main-Kinzig); Ulrich Oberdieck (KV Berlin-Steglitz/Zehlendorf); Marie Christine Heidenreich (KV Rostock); Elisabeth Gertrud Does (KV Karlsruhe); Charlotte Syren (KV Heidelberg); Selina Lea Sophie Storm (KV Hamburg-Altona); sowie 30 weitere Antragsteller*innen, die online auf Antragsgrün eingesehen werden können.