



Andreas Mickisch
Berufsmäßiger Stadtrat

Herrn StR Tobias Ruff, Frau StRin Nicola
Holtmann

ÖDP/München-Liste
Rathaus

25.08.2025

Förderung von Bio-Weiderindfleisch aus dem Trinkwassereinzugsgebiet Miesbach in städtischen Kantinen

Antrag Nr. 20-26 / A 05517 von Herrn StR Tobias Ruff, Frau StRin Nicola Holtmann vom 24.03.2025, eingegangen am 24.03.2025

Sehr geehrter Herr Stadtrat Ruff,
sehr geehrte Frau Stadträtin Holtmann,

nach § 60 Abs. 9 GeschO dürfen sich Anträge ehrenamtlicher Stadtratsmitglieder nur auf Gegenstände beziehen, für deren Erledigung der Stadtrat zuständig ist.

Sie beantragen, dass der Stadtrat Folgendes beschließt:

1. Die städtischen Kantinen bieten regelmäßig Bio-Weiderindfleisch aus dem Miesbacher Raum an, um die ökologische Landwirtschaft im Trinkwassereinzugsgebiet Münchens zu fördern.
2. Die Landeshauptstadt München und/oder die Stadtwerke München gewähren einen Zuschuss für die Verwendung von Bio-Weiderindfleisch, damit ein Gericht mit diesem Fleisch zu einem Preis von maximal 7,80 € angeboten werden kann.
3. Die Stadt München setzt sich mit regionalen Erzeugern, insbesondere aus dem Trinkwassereinzugsgebiet Miesbach, in Verbindung, um eine nachhaltige und transparente Lieferkette sicherzustellen.
4. An Aktionstagen werden küchenfertig zerlegte Rinder aus dem Trinkwassereinzugsgebiet angeboten, um die Herkunft und Qualität des Fleisches sichtbar zu machen.
5. Miesbacher Landwirte werden eingeladen, sich auf Veranstaltungen in München zu präsentieren (z. B. Bauernmarktmeile).



Der Inhalt Ihres Antrags betrifft eine laufende Angelegenheit, deren Besorgung nach Art. 37 Abs. 1 GO und § 22 GeschO dem Oberbürgermeister obliegt. Eine beschlussmäßige Behandlung der Angelegenheit im Stadtrat ist daher rechtlich nicht möglich.

Nach Abstimmung mit den Pächtern der drei städtischen Kantinen, dem Sachgebiet Nachhaltige Ernährung im Referat für Klima- und Umweltschutz sowie dem für Betriebsverpflegung zuständigen Fachbereich bei den Stadtwerken München (SWM) kann ich Ihnen Folgendes mitteilen:

Zu Ziff. 1.:

Es bestehen mit den Kantinenpächtern keine vertraglichen Regelungen, über die diese zu bestimmten Lieferantenbeziehungen verpflichtet werden könnten. Eine vertragliche Regelung ist rechtlich nicht möglich. Grundgebote des Vergaberechtes sind sowohl der Wettbewerb als auch das Neutralitätsprinzip. Die LHM darf keine einzelnen Unternehmen/Lieferanten vorgeben und somit Anbietern auf dem doch sehr großen Markt Vor- oder Nachteile im Wettbewerb verschaffen. Die LHM kann lediglich Qualitätskriterien (z. B. "Bio ist wichtig.", Verwendung bestimmter Siegel etc.) vorgeben sowie einen Marktdialog führen, was jedoch stets alle Marktakteure umfasst. Eine Beschränkung auf eine bestimmte Region ist daher kein zulässiges Auswahlkriterium und würde den allgemeinen Transparenz- und Gleichbehandlungsgrundsatz verletzen. Insoweit besteht auch innerhalb der laufenden Verträge keine Gestaltungsmacht der Landeshauptstadt München als Verpächterin.

Die Pächter sind stattdessen vertraglich verpflichtet, ein gesundes, vollwertiges sowie abwechslungsreiches Angebot an Speisen und Getränken unter einer sozialen Preisgestaltung zuvorderst für unsere Beschäftigten anzubieten. Hierunter fällt auch die Verwendung von Produkten aus ökologischer Erzeugung und fairem Handel anhand von vertraglich festgelegten Mindestanteilen gemessen am jährlichen Wareneinsatz. Gerade der Bio-Anteil hat sich in den letzten Jahren trotz schwierigen Entwicklungen in der Gastronomie (Pandemie, Krieg in der Ukraine u. a.) in unseren Kantinen stetig erhöht und beläuft sich aktuell auf beachtliche rund 35 Prozent.

Daneben sind die eigenen Bemühungen der Pächter hervorzuheben: Ein Kantinenpächter der städtischen Kantinen bezieht seit Jahren sein Bio-Rindfleisch aus dem Landshuter Raum sowie aus Österreich. Ein anderer pflegt vielfältige, langjährige Lieferbeziehungen mit regionalen, teils familiengeführten (Bio-)Fleischproduzenten.

Die Gründe für die Pächter der städtischen Kantinen, bisher nicht das im Antrag genannte Bio-Weiderindfleisch vom Miesbacher Raum einzukaufen, sind nach deren Angaben vielfältig und lassen sich insbesondere auf höhere Einkaufspreise sowie nachteilige Einkaufsbedingungen über die für Gastronomiebetriebe verfügbaren Bezugsmöglichkeiten (über einen in Miesbach ansässigen Verein sowie über einen regionalen Bio-Großhändler) zurückführen.

Der Bezug sei dadurch gekennzeichnet, dass bis auf tiefgefrorenes Hackfleisch alle Teile vom geschlachteten ganzen oder halben Weiderind inklusive der Knochen abgenommen werden müssten, was allerdings für die drei Kantinenstandorte mit einer aufwendigeren Lagerhaltung und einem zu geringen Nachfrageverhalten der Gäste aufgrund eines höheren Verkaufspreises einhergeht und somit als wirtschaftlich schwierig umsetzbar angesehen wird. Hinzu kommen Bedenken von Seiten der Pächter bezüglich der Warenverfügbarkeit.

Zu Ziff. 2.:

Bezüglich der unter Antragsziffer 2 vorgeschlagenen Gewährung von Zuschüssen, um den Verkaufspreis für Bio-Weiderindfleisch in den Kantinen auf max. 7,80 € zu deckeln, ist es seit Juni 2023 durch die Novellierung der sog. Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien)¹ zwar grundsätzlich möglich, im Rahmen verfügbarer Haushaltsmittel entsprechende Zuschüsse für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu gewähren oder einen dadurch entstehenden Mehraufwand zu entschädigen. Hierfür müsste der Stadtrat entsprechende Finanzmittel beschließen, was in Anbetracht der aktuellen Haushaltslage und den damit verbundenen zahlreichen intensiven Einsparmaßnahmen allerdings derzeit schwer vertretbar ist. Die Pächter erhalten gute Pachtbedingungen und bieten bereits jetzt einen hohen Anteil an Bioprodukten an.

Die für die Betriebsverpflegung verantwortlichen Kolleg*innen der SWM nahmen wie folgt Stellung:

Sie planen derzeit zusammen mit ihrem externen Caterer, das Weiderindfleisch testweise in den hauseigenen Kantinen mittels finanzieller Unterstützung beim Wareneinkauf anzubieten. Bisher steht dieses Weiderindfleisch bereits gelegentlich sowie ohne gesonderte Bezuschussung auf dem Speiseplan des IT-Rathauses.

Zu den Ziff. 3-5:

Bezüglich der unter den Antragsziffern 3-5 aufgeführten Bitte, Miesbacher Landwirte künftig zu städtischen Aktionen und Veranstaltungen einzuladen, um Lieferbeziehungen nachhaltig sicherzustellen und die Herkunft sowie die Qualität des Fleisches sichtbar zu machen, teile das RKU Folgendes mit:

Ein aktives Bio-Regio-Management ist Bestandteil des Programms im vom RKU initiierten Haus der Kost. Hierzu finden schon verschiedene Formate statt (z. B. „Küche trifft Region“), zu denen Betriebe aus dem Umland eingeladen werden, mit Münchner Küchen in Kontakt zu kommen und Lieferbeziehungen in die Stadt aufzubauen. Mit Erzeuger*innen und Vermarkter*innen von Bio-Weiderindfleisch aus dem Miesbacher Oberland steht das Sachgebiet Nachhaltige Ernährung (Geschäftsbereich Naturschutz und Biodiversität; RKU-III-4) schon seit mehreren Jahren in Kontakt und dadurch bestand die Möglichkeit, sich schon bei vielen Veranstaltungen zu präsentieren (Erzeuger*innen und Vermarkter*innen von Bio-Weiderindfleisch aus dem Miesbacher Oberland haben an mind. 5 Veranstaltungen teilgenommen). Das Sachgebiet Nachhaltige Ernährung und seine Auftragnehmer*innen (wie bspw. Münchner Ernährungsrat und die Projektstelle Ökologisches Essen vom Bund Naturschutz) laden Erzeuger*innen und Vermarkter*innen von Bio-Weiderindfleisch aus dem Miesbacher Oberland weiterhin gerne zu Veranstaltungen ein, die in den Zuständigkeits-/Wirkbereich des RKU fallen.

Ich bitte Sie, von den vorstehenden Ausführungen Kenntnis zu nehmen und hoffe, dass Ihr Antrag zufriedenstellend beantwortet ist und als erledigt gelten darf.

¹ Die "Bundes-Kantinenrichtlinien" sind für die Landeshauptstadt München nicht verbindlich; sie dienen ihr aber als Orientierung.

Mit freundlichen Grüßen

Andreas Mickisch
Berufsmäßiger Stadtrat